



Restauration-Gastronomie / Restauration - 2017/09/13 08:33

Paris : les cinq tables branchées de la rentrée

(Relaxnews) - En rôdage cet été, inaugurées en septembre ou attendues sous peu, de nouvelles tables vont faire parler d'elles à la rentrée. Passage en revue de ces cinq adresses qui monopolisent les conversations des foodies.

Les Grands Verres - Palais de Tokyo

Inaugurée par le guide Fooding mi-juillet, lors d'un "priceless souper" spécial, la nouvelle table de l'antre de l'art contemporain parisien est la coqueluche d'Instagram. C'est à celui qui sera le plus rapide pour publier les plus beaux clichés des plats du chef américain Preston Miller. Avant même l'ouverture de cette adresse qui remplace Tokyo-Eat, les Grands Verres étaient déjà désignés comme l'une des prochaines tables à suivre, en raison du trio aux commandes de ce renouveau. Les "Quixotic Projects" sont les auteurs du succès de la Candelaria à Paris, désigné comme l'un des meilleurs bars au monde.

13 avenue du Président Wilson, Paris 16e

Kitchen Ter(re)

Le chef William Ledeuil a ouvert un troisième restaurant, qu'il dédie cette fois aux pâtes. En rodage depuis début juillet, la rentrée sonne comme le moment opportun pour tester cette nouvelle adresse qui ajoute à la carte la préparation emblématique de la cuisine du chef Ledeuil : les bouillons. Ils sont en effet à la base de sa signature culinaire, fortement inspirée par les saveurs asiatiques.

6 boulevard Saint-Germain, Paris 5e

Le Yacht Club

Ce n'est pas un café ni un bar ni un restaurant, mais les trois à la fois. L'équipe du bar à tapas/bistrot "Les Niçois" récidive avec le Yacht Club, une adresse dont le concept repose autour de grandes tablées. Les convives y sont attendues tout au long de la journée pour goûter aux produits de saison et aux recettes renouvelées chaque semaine. On y prend aussi le goûter, qu'un simple verre après le bureau, ou le brunch le week-end.

8 rue Saint-Lazare, Paris 9e





Alain Ducasse à la Bourse

Le grand chef doit succéder au "Terroir Parisien" de Yannick Alléno, installé au Palais Brongniart. Ducasse devrait relancer son concept "Spoon" et faire appel à l'architecte Jean-Michelm Wilmotte pour repenser la salle de 120 couverts. On connaîtra le contenu de la carte lors de l'ouverture fin septembre.

25 place de la Bourse, Paris 3e

WIM à Table

Le chef Wim Van Gorp ouvre le 18 septembre une table en forme de bar à tapas, où l'on pourra commander des produits de saisons travaillés crus ou croustillants, sinon des planches de charcuteries. Chacun pourra composer son menu. L'adresse est attendue, car le cuisinier est un ancien des cuisines de Ducasse et du chef alsacien star à New York, Jean-Georges Vongerichten.

45 rue des Moines, Paris 17e