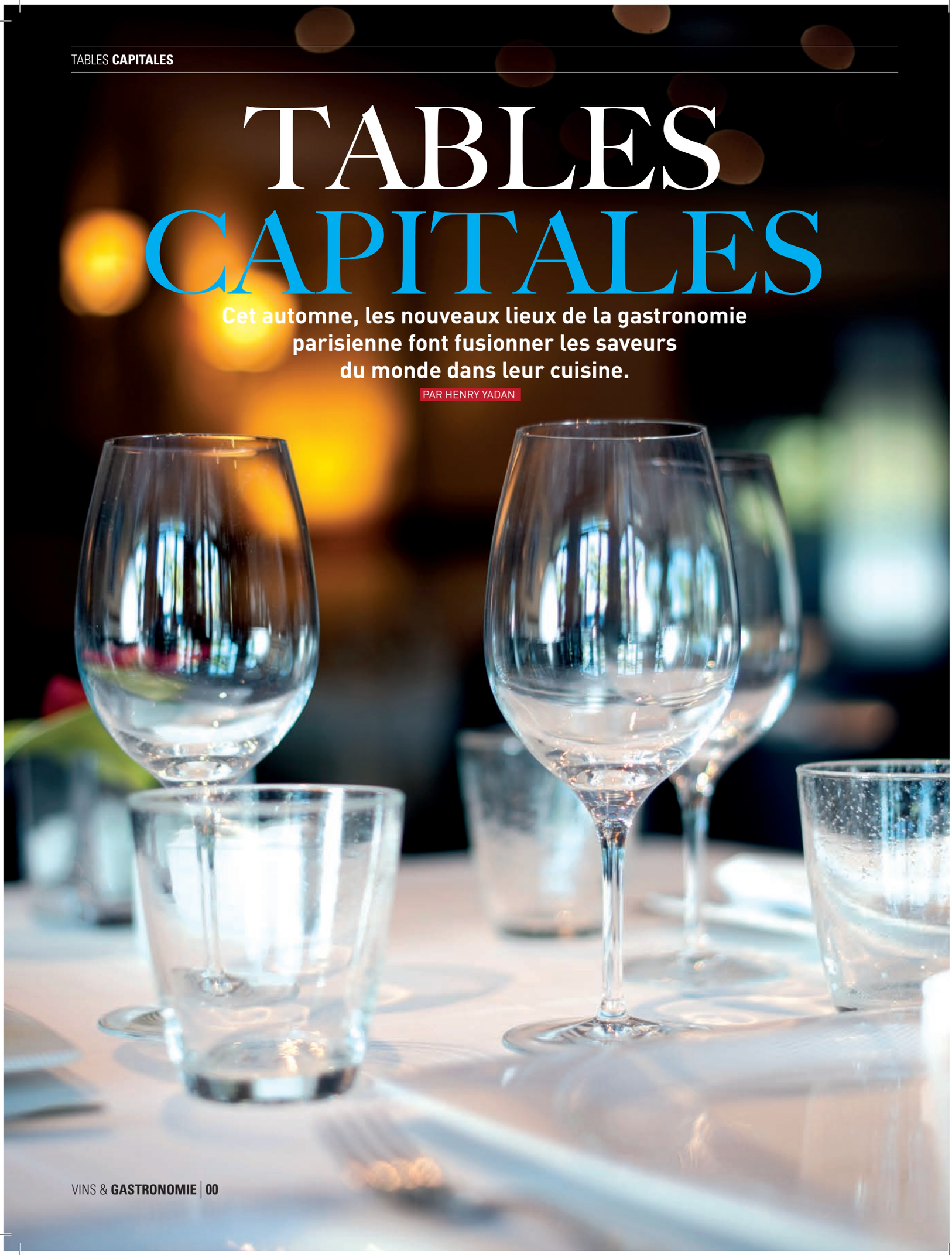
TABLES CAPITALES

Cet automne, les nouveaux lieux de la gastronomie parisienne font fusionner les saveurs du monde dans leur cuisine.

PAR HENRY YADAN



LES GRANDS VERRES, AU PALAIS DE TOKYO

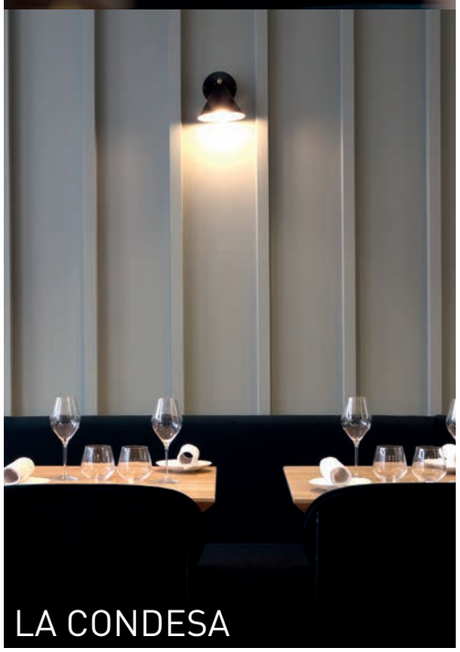
« Ici, la cuisine aux accents méditerranéens accompagne le visiteur au cœur d'une expérience culinaire exceptionnelle ». C'est l'état d'esprit du chef américain Preston Miller qui fait bouger les assiettes de ce lieu culturel emblématique du Trocadéro, avec la complicité du Groupe Quixotic Projects. Les tables qui font face à la tour Eiffel accueillent ses créations récréatives, comme la salade Fattoush (pita, citron, sumac, herbes), un Shawarma de poulet braisé, et en dessert, un Eton Mess aux fruits bluffant.
Des délices destinés aux gourmands globalisés !

Carte uniquement : 45€, brunch 27€

RIVIÉ, A L'HOTEL THE HOXTON

« Nous avons donné à cette brasserie au style français le nom de l'ancien hôtel particulier » déclare Sharan Pasricha, le fondateur anglo-indien de ce restaurant select de la « Silicon Sentier ». Les tribus branchées s'y retrouvent déjà autour d'une carte volontairement courte, mais bien travaillée pour coller aux nouveaux goûts. Très accessible, elle comprend du poulpe braisé aux haricots coco, un Hoxton cheese burger au cheddar Leicester, du miso d'aubergines rôties au quinoa et de la courge épicée au couscous qui vous feront voyager aux quatre coins de la planète.

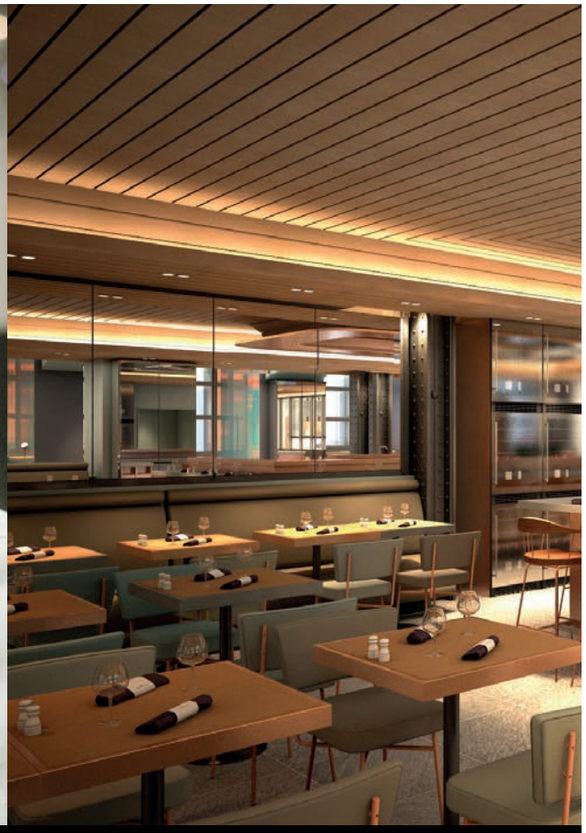
Carte uniquement : 40€



LA CONDESA

« Mon restaurant a pris le nom du quartier où j'ai grandi à Mexico, et je propose cette expérience à mes clients ». Patron des lieux, Indra Carrillo a mis au cœur de son cadre apaisant et de sa carte les reflets d'un parcours personnel à travers 9 pays en utilisant des techniques classiques qui surprennent agréablement ses convives. Surdoué, ce diplômé de l'Institut Paul Bocuse nous fait passer d'un registre à l'autre en cuisinant du céleri en granité de crudités, des anguilles aux cheveux d'ange, du veau mariné au Kombu et un agnolotti à la courge plutôt réussis.

Menus : 30€, 48€ et 68€



SPOON 2

« Encouragé par les fidèles qui attendaient le retour de Spoon, il m'est apparu évident d'y revisiter la carte du monde culinaire ». En lieu et place du Terroir Parisien du Palais Brongniart, autrefois aux mains de Yannick Alléno, le Cuisinier officieux de la République s'offre un décor aménagé par Jean-Michel Wilmotte, avec 120 couverts à la clé. Et parmi les recettes qui seront de la partie, bouillon épicé de canard et fine galette de Chine, chili con carne, mangue brûlée et avocat-coriandre du Brésil ou encore de l'épaule d'agneau frottée au Zaatar et yaourt-coriandre. La Ducasse mania aux saveurs venues d'ailleurs !

Carte : 50€

MAVROMMATIS PASSY

« Orienté vers les cuisines méditerranéennes, ce bistrot est ancré dans les saveurs grecques ». Voici la déclaration d'Andreas Mavrommatis qui ouvre une nouvelle enseigne familiale en lieu et place d'Hédiard. Dans son duplex, la partie traiteur côtoie une salle contemporaine où s'affichent les photos d'un ami de la maison, l'animateur Nikos Aliagas. Les aventuriers du goût y trouveront une salade grecque à la féta d'Epiros, des kéftedès à la pâte d'avoine, et sur le mode chypriote une poitrine de veau confite au pilaf de boulgour. Le tout, escorté par les vins de Mélina Mercouri ! Dégustation de mezzés à partager :

22,50€ **Carte :** 45€

WIM À TABLE

« Dans mon nouveau restaurant, je veux proposer une gastronomie de bar vivante déclinée en cinq volets : cru, croustillant, charcuteries, planchas et sucrés ». C'est le crédo du chef belge Wim Van Gorp qu'on suit depuis ses débuts chez Alain Ducasse et Jean- Georges Vongerichten, au Market puis à « Comme Chez Maman ». Son repaire du quartier des Batignolles servira essentiellement des recettes « popotées » présentées en petites portions, comme des croquettes de jambon, du guacamole d'avocat aux piments Jalapenos et un Satay de bœuf. Le bon plan pour grignoter lors d'un afterwork.

Carte uniquement : 40€

TOSCA, À L'HÔTEL SPLENDIDE ROYAL

« Je veux enfin renouer avec les grands classiques italiens, sans me préoccuper mes modes, et avec un esprit simple et généreux ». Le toscan Michelino Gioia qui a installé son écrin précieux dans le prolongement de l'hôtel Splendide Royale plante ainsi le décor de son ADN. Tel un compositeur de musique, il donne ici la priorité aux produits sourcés pour ses Scampi à la Stracciatella de bufflonne, ses fagotto maison farcis a la tomate et sa mousse aux noisettes du Piémont au cœur fondant de citron. Des plats sincères qui jouent sur l'émotion...

Formule : 35€ **menu déjeuner :** 48€ **Carte :** 70€

KITCHEN TER(RE)

« J'ai ouvert mon troisième établissement en imaginant un concept basé sur les pâtes, avec la complicité de Roland Feuillas, un paysan-boulanger de Cucugnan ». Après Ze Kitchen Galerie et KGB, le chef étoilé William Ledeuil étend sa partition dans un néo-bistro vintage avec une carte monomaniaque : six variétés de pasta issues de farines de blés durs, et cuites al dente. Et comme en Asie du Sud-Est, coquillettes, gnocchis, girolettes et blesotto terminent leur cuisson dans un bouillon de légumes thaï Thom Kha Kai. De quoi faire virevolter vos papilles !

Formule : 26€, **Menu :** 30€, **Carte :** 45€,

LES FOODIES

« De la Mongolie à l'Australie en passant par le Mexique et l'Espagne, les voyages ont formé mon parcours culinaire ». D'origine italo-thaïlandaise, le chef David Galloni s'est pour le moment fixé dans le quartier du Marais dans un décor chic, mais brut de béton, où il continue ses expériences. Ce passionné de produits de saison partage avec ses clients les saveurs d'une salade de poulpe grillée à la papaye et à l'aubergine, une cuisse de pintade façon Penang au quinoa noir, et le dimanche, un « Sunday Roast » de gigot d'agneau en guise de brunch. Une carte voyageuse de première classe !

Carte uniquement : 50€

RADIOEAT, À LA MAISON DE LA RADIO

« Je crée tous mes restos dans des institutions. Comme ici, à la Maison de la Radio, et ces Madeleines de Proust me font vibrer ». Dans un lieu atypique aux baies vitrées offrant pour panorama la tour Eiffel, Eric Wapler met en musique la cuisine des terroirs français aux incursions asiatiques du chef Thierry Bassard. La carte annonce un houmous de betterave et pois chiches, une salade créole de crevettes et un poulet au caramel au riz basmati parfaitement cuit. Bien déjeuner avant d'assister à une émission ou dîner après un concert à l'Auditorium, c'est désormais possible...

Formule midi : 21€ **Carte :** 41€