



# P aris

## Capitale de toutes les gastronomies

TEXTE |  BERNARD VAN DE KERKHOVE

*Cuisine traditionnelle, bistrots gourmands, références venues d'ailleurs, petites et grandes faims, les nouveautés sont légions dans la capitale. Un petit tour d'horizon s'impose.*

Les grandes tables sont nombreuses dans la capitale. A commencer par celles qui font la renommée des palaces et hôtels de luxe. Alleno, Ducasse, Fréchon, Gagnaire, Le Squer, Passard, Piège... les références multi étoilées ne manquent pas, mais vous n'avez pas besoin de nous pour les connaître. Par contre, comme il s'ouvre presque tous les jours une nouvelle adresse dans Paris et sa proche banlieue, voilà de quoi satisfaire les épicuriens que nous sommes, toujours à la recherche de bonnes idées.

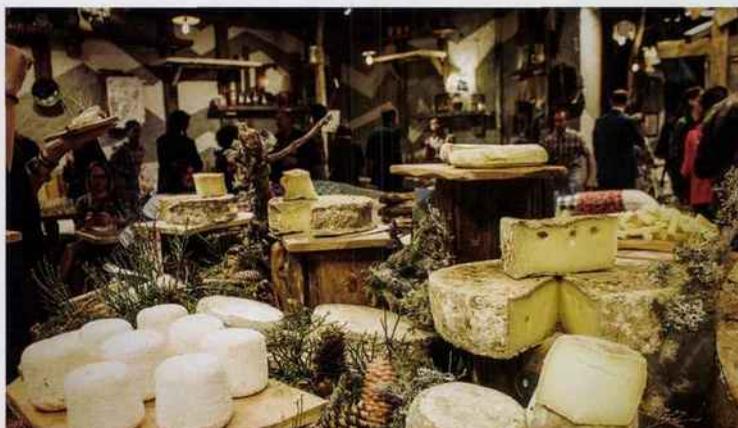


### Rural by Marc Veyrat, une affaire d'hommes...de cœur

Marc Veyrat, le célèbre chef savoyard multi-étoilé et Benjamin Patou (Président fondateur de Moma Group) se rencontrent dans les Alpes, où ils possèdent tous deux leurs refuges et leurs attaches profondes... Cette belle rencontre donne naissance à un projet gorgé de sens et de simplicité, pour vivre et partager de vraies émotions, pour découvrir des saveurs oubliées, sur les traces d'un passé simple. Dans la tête de Benjamin, se dessine alors le projet de faire venir l'un des plus grands chefs français à Paris, en souhaitant offrir aux parisiens une bouffée d'air pur, une cuisine authentique du terroir avec la signature de l'un des plus grands, à des prix très abordables. « Rural » est né...au Palais des Congrès ! Une table aux coudées franches, roborative, sincère et généreuse revisitant certains classiques du chef Veyrat, en créant d'autres... avec le souci de proposer du bon et du naturel à prix sages. En entrée, terrines et salade de choux / cocottes (Boudin de brochet à la verveine, Blanquette de veau, Pormonier...) reprennent les classiques de montagne, mais aussi la cuisine des vallées. Coté dessert, une robuste table en bois - clin d'œil au buffet - décline les desserts de notre enfance: tarte paysanne aux pommes, gâteau de Savoie et coulis de myrtilles, gâteau de semoule, tarte à la praline...).

Un lieu de vie totalement intégré à celui des « Boutiques du Palais » : du petit déjeuner fermier le matin, au souper entre amis en passant par le brunch dominical en famille ou le déjeuner plus professionnel...

Ouvert tous les jours, de 9h à 22h30. Formules à déjeuner et dîner à partir de 24 €  
Palais des Congrès - 2 Place de la porte Maillot - 75017 Paris  
Tel. : + 33 (0)1 72 69 03 03 / [www.rural-paris.com](http://www.rural-paris.com)





PARIS / TABLES LEPICURIEN

**Le Trésor : pépite auvergnate à Paris**

Dans une petite impasse piétonne du Marais, se cache la vraie pépite de l'Auvergne à Paris : Le Trésor. Auvergnat s'il en est, Richard Brun, créateur du concept du fameux « bistro auvergnat », a su créer une vraie atmosphère Rustico-Chic. Des chaises et banquettes accueillantes et confortables en peaux de vaches, au grand mur recouvert d'affiches anciennes vantant les produits mythiques de son terroir, jusqu'aux salières en véritable corne, tout est fait pour rappeler la chaleur et la convivialité des « burons » aveyronnais, ces cabanes de pierres et de lauzes perdues dans les alpages, qui réunissaient les anciens autour d'un foyer toujours alimenté. C'est ce qui attend les vrais amateurs de viandes autour de la douce chaleur de la grande cheminée élégante et chaleureuse de la salle à manger, avec les spécialités du Chef Alain Stéphan. Cochon Capelin, porc rustique des montagnes élevé aux châtaignes au goût si spécial, bœuf de l'Aubrac aux saveurs concentrées, bœuf de Salers à la chair fondante, ou veau de l'Aveyron ou du Ségala à la chair bien rosée, toutes les viandes sont issues d'éleveurs locaux. L'Aligot fait maison, à volonté tous les lundis, accompagne cette sélection savoureuse ! 9 rue du Trésor - 75004 Paris - Ouvert tous les jours. Service en continu à partir de 12h. Formule déjeuner: 15,50€. Menu : 32€ / [www.restaurantletresor.com](http://www.restaurantletresor.com)

**Alix et Mika : les amoureux du tartare**

Alix c'est elle, Mika c'est lui ! Un tout jeune couple, à la ville comme au restaurant, qui vous invite, avec des conseils avisés, de confectionner « votre » tartare (A partir de 13 €). Mais ils peuvent aussi vous le préparer, amoureuxment bien sûr, traditionnel ou exotique, avec uniquement des produits frais, des viandes bio, des poissons venant de pêche raisonnée, les légumes de maraîchers d'Ile de France... Le tout, dans un cadre chaleureux ! Il y a aussi quelques entrées (7-10 €) : Burrata crémeuse, oeuf parfait et sa crème du jour, du fromage, des idées dessert (7-8 €) : Pana cotta, chocolat blanc et citron vert, Sabayon, reines Claude, sucre des îles flambées au Calva... et un bon choix de vin ! Quelques frites cuites dans la graisse de canard pour accompagner votre tartare ?

37 rue Lamarck 75018 Paris - Tel. : + 33 (0)1 73 71 19 90

**Lala Cuisine : lala bonne idée**

Sarah Lavoine, encore elle – nous en avons déjà parlé avec l'ouverture de l'hôtel The Roch dont elle a signé la décoration, et David Lanher, encore lui (Voir l'article sur Racine des prés) font encore parler d'eux, en bien évidemment, avec ce concept store parisien ouvert en décembre 2016 qui continue d'inviter ses amis « comme à la maison » autour de sa table. On trouvait déjà mille idées place des Victoires pour décorer sa maison, du dressing à la cuisine en passant par le salon, on peut en plus s'accorder une délicieuse pause déjeuner en retrouvant l'esprit de famille et la convivialité chers aux deux amis. Les couleurs, l'univers chaleureux de Sarah Lavoine, et la recherche et le travail des meilleurs produits par David Lanher. Charcuterie Ibérique, Tartare de thon rouge, Gaspacho de concombre et avocats, Club sandwich, fines tranches de quasi de veau, salade iceberg, crème Savora, Céréales et chou pointu, oeuf mollet, quinoa, boulghour, carottes, curcuma, oranges, Poisson du jour Vapeur, Risotto à la courgette d'Albenga, Joue de bœuf épicé, légumes verts, Tarte au citron ou au chocolat Noglu, rien de compliqué mais du sûr.

6, place des Victoires - 75002 Paris  
Tel.: + 33(0)1 40 13 75 75**Eugène : la Campagne à la ville**

C'est le cadre hors normes qui a d'abord plu aux créateurs : une halle en proche banlieue, située en face du marché municipal très animé, à côté d'un jardin public, et adossée à un jardin ouvrier où poussent fruits et légumes au gré des saisons. Grâce à Hélène Paraboschi, propriétaire et conceptrice du lieu, et le studio KO, la magie opère et chaque hôte est considéré comme l'invité d'une grande maison de campagne. Si ce vaste espace se prêtait bien à des ambiances différenciées : des canapés cosy, des tables rondes accueillantes, un bar central, une table d'hôte, deux terrasses, le plus important demeure l'assiette, à partir de produits frais et de saison, avec des menus changeant chaque semaine. Convivialité, simplicité, authenticité et générosité caractérise la cuisine de Jérémy Mathieu : des couteaux de mer, des coquillettes au jambon et Beaufort, une succulente salade niçoise, un Tartare de bœuf et ses frites maison, une pièce de bœuf de Salers à partager, un Coquelet fermier entier rôti, la Dorade de Corse, au four, une Tarte tropéziennaise... Le plus vient du brunch généreux du dimanche.

Ouvert du lundi au samedi de 11h à 1h du matin, le dimanche de 11h à 18h  
38 rue Eugène Eichenberger - 92800 Puteaux  
Tel. : + 33 (0) 1 41 38 40 00

**Flaubert le Bistrot d'à côté : 30 ans et une nouvelle jeunesse**

Flaubert fut le premier bistrot de chef de la capitale, ouvert tout à côté du restaurant gastronomique Michel Rostang, en 1987. Je me souviens d'ailleurs à l'occasion que ce fût ma première grande table étoilée quand mon bureau d'alors se trouvait rue des Renaudes, à quelques pas. J'en conserve le souvenir intact, avec notamment les écrevisses à la nage, le canard au sang, ... Histoire de célébrer son trentième anniversaire, il s'offre une seconde jeunesse, embellissant le décor de cette ancienne épicerie familiale où les étagères de marbre et les écritures dorées en vitrine témoignent de ce passé, tout en accueillant un nouveau chef Romain Bréchignac à peine né lors de cette création. Entre tradition gourmande et créativité maîtrisée à travers les recettes classiques emblématiques de la maison, on se replonge dans nos souvenirs gourmands tout en en créant de nouveaux : Tartare de maigre, moules et salicorne, sarrasin croustillant, Fricassée d'araignée de cochon, grenailles et olives taggiasche, Prunes et raisins rôtis, crème glacée au miel.... menu déjeuner à 28 €. Carte : 50 €

10 rue Gustave Flaubert - 75017 Paris - Tél. : + 33 (0)1 42 67 05 81

**La Scène Thélème : nouvel acteur en cuisine**

Une adresse unique à Paris, le seul restaurant gastronomique étoilé français qui accueille en son sein une scène théâtrale proposant des représentations du mercredi au samedi soir, de façon indépendante de la scène gastronomique qui se joue juste derrière les parois amovibles dévoilant cet écrin insoupçonné. Comme dans la fameuse Abbaye de Thélème de Rabelais, dont le lieu tire son inspiration, ici la volonté de faire plaisir est au cœur de tout. Ouvert il y a un an, ce lieu unique créé par Jean-Marie Gurné a décroché au mois de février dernier une étoile au Guide Michelin 2017 grâce à toute son équipe, emmenée par Frédéric Pedrono, Directeur du restaurant, et par le chef Pierre Rigotherier. Julien Roucheteau, jusqu'alors à la tête de l'une des tables étoilées les plus discrètes de Paris, La Table du Lancaster, a pris sa succession en septembre dernier. Voilà qui augure bien du nouveau spectacle donné par les cuisines : Transparence de langoustines aux effluves de feuille de shiso, crème à l'huile essentielle, Médaillon de lotte cuit sur la pierre bleue de Nantes, extraction de chasselas aux câpres de Pantelleria, Rond de veine de veau de tradition rôti, simplement fumé aux bogues de châtaigne, petits bouchons de cèpes, Crèmeux de poire Williams confite au sudachi, croustillant de sésame noir, sorbet poire à la vanille de Madagascar... Pour le théâtre : demandez le programme !

Ouvert du mardi au vendredi, au déjeuner et au dîner, ainsi que le samedi soir. Possibilité de privatiser le restaurant les lundis

Formule à 39 € (pouvant être servie en 45 mn), Menu déjeuner à 49 € (pouvant être servi en 1 heure), Menus : Découverte en six services à 119 €, Signature en huit services à 149 € Carte Blanche à 179 €. Spectacle & Dîner à 85 €, Spectacle et Dîner Gastronomique à 120 €

18, rue Troyon - 75017 Paris - Tél. : + 33(0)1 77 37 60 99

[www.lascenetheleme.fr](http://www.lascenetheleme.fr)

**Les Chouettes... : plus que ça encore !**

Nous vous avons déjà parlé de cet incroyable atelier de bijouterie, totalement rénové par l'architecte Lazaro Rosa Violan. Le résultat est surprenant, avec ses deux salons, les deux bars, la bibliothèque, et surtout la vaste salle à manger (160 personnes) avec ses alcôves pour les tête-à-tête, ou la grande table pour les dîners entre amis. Là, dans ce décor de poutres, de boulons, d'escaliers de fer dans le plus pur style Eiffel, auquel on a ajouté des carreaux provenant du sud de l'Espagne, un grand tapis bleu chiné dans les souks d'Istanbul, des panneaux de verre, des miroirs, un grand bar de paquebot, la gastronomie s'installe avec brio, aujourd'hui interprétée par Benjamin Mathieu, 28 ans. Après un parcours chez les autres, des grands : Trois Forts Sofitel à Marseille avec Dominique Frérard, à l'Oustau de Baumanière, sous la houlette de Sylvestre Wahid, auprès d'Eric Fréchon, à l'Epicure, au Bristol, chez Alain Ducasse à Monaco, puis « chez lui », Les Chouettes sera son nouveau domaine. Il nous propose une cuisine bistrot classique mais au goût du jour, authentiquement française, inspirée largement de ses origines méridionales. Poulpe de Méditerranée et son condiment hareng pommes à l'huile et pickles, Burrata, poutargue et aubergine brûlée et basilic, Merlan en croûte de pain de mie, pousses d'épinard, kale et vinaigrette, Poitrine de volaille Crispy, crème au vin jaune, carottes au pain d'épices; un bœuf barbecue, moelle, purée fumée et piments doux confits, et en plat « signature » sa spécialité : un ris de veau croustillant laqué avec capres, chorizo, citron confit et céleri. A ses côtés, Pierre Raulet, jeune chef pâtissier du même âge, se fait un plaisir de vous surprendre avec un Mont Blanc marron, confiture de figues et crème vanillée ou un entremet chocolat noir nappé d'un coulis caramel au beurre salé.

Ouvert tous les jours de 12h à 23h00 - Menu à 19 et 24€/

Formule déjeuner avec plat du jour particulièrement intéressante

A la carte du soir: 7 entrées, 7 plats, 5 desserts ; Comptez 50€

32 Rue de Picardie - 75003 Paris - Tel. : + 33 (0)1 44 61 73 21

[www.restaurant-les-chouettes-paris.fr](http://www.restaurant-les-chouettes-paris.fr)





## Pink Mama : Grosse fournaise ritale du côté de Pigalle

Où l'on retrouve le duo infernal de Bigmama : Tigrane Seydoux et Victor Luger. Ces deux-là ont tout compris et j'avais été particulièrement séduit par le premier que j'avais alors découvert : Obermama. Une Italie colorée, vivante, pour ne pas dire festive, avec de l'ambiance et des prix raisonnables. C'est bien la seule chose de raisonnable dans cette nouvelle référence qui envahit cet immeuble d'angle au cœur de Pigalle, tout de « pink » vêtu, quatre niveaux sous verrière, avec son sublime bar central en marbre jaune de Sienne. La priorité est donnée à l'ambiance, en cuisine comme en salle. La première est menée par Rocco Daniele, sicilien et fier de l'être qui a fait ses armes auprès de Ducasse durant 6 ans (à Monaco puis à la Bastide des Moustiers), épaulé par un jeune chef surdoué de 23 ans, Alberto Suardi (ex-Mamma Primi made à Bergamo). En salle, je retrouve avec plaisir Big Brunello, prodige du service, manager chouchou débouché d'Ober Mamma, accompagné d'une team 100% italienne « d'athlètes aux fessiers musclés et au big smile » (Sic). Comme en Toscane, la spécialité du cru, c'est la Fiorentina : un énorme et sublime T-Bone steak (côte de bœuf, le filet et le faux filet de part et d'autre de l'os). On comprend mieux alors le barbecue de 3 mètres de long (size does matter) sur lequel on grille des T-Bone steak de 1kg et des Tomahawk steak de 1,3 kg sur un mix de bois de cerisier et du « quebracho » pour donner un goût incomparable à la viande. A noter d'ailleurs qu'ils ont créé leur propre filière viande pour s'approvisionner régulièrement et au meilleur prix. À côté, quelques idées « terribles » comme la déclinaison de Burrata Specials, en direct de chez Emmanuele Cammarrota, ce Gaspacho napolitain à la tomate San Marzano, pastèque / crevettes servi dans son assiette glacée, un démentiel tartare aux truffes du Molise ou encore un huge huge carpaccio d'été aux framboises. À Florence, il est « interdit » de commander une bistecca alla fiorentina sans son verre de Chianti Riserva. A Paris, on ne s'interdira rien (Avec modération quand même !) devant cette cave superbe quand les compères ont racheté les caves de vieux hôtels toscans, de notables de province en Emilie Romagne et de restaurants anciens en Sicile. Le mieux est d'aller goûter.

Ouvert tous les jours. Carte : 28-55 €.

20bis, rue de Douai - 75009 Paris

[www.bigmammagroup.com](http://www.bigmammagroup.com)

## Wim à Table : Le Team

Wim, c'est Wim Van Gorp qui a acquis ses premières bases culinaires en Belgique avant de rejoindre la France gastronomique. Ducasse, Robuchon, Westermann, c'est du bon, du solide. Au Japon, chez Jacques Borie, dans le restaurant l'Osier de Tokyo, qu'il découvre le Kaisehi, une cuisine de santé composée de plusieurs petits plats servis ensemble et qui constituent le repas traditionnel japonais. Aujourd'hui, il souhaite condenser ce vécu et partager la philosophie qui l'anime à travers cette nouvelle adresse, quand l'expérience gastronomique transcende le quotidien en toute légèreté. Dans cette salle au charme indicible, où se mêlent le métal, le bois, matériaux vintage aux pierres apparentes, réchauffés par les ampoules suspendues au bout d'épaisses cordes et avec cette immense fresque réalisée à l'aquarelle Joann Sfar (auteur de BD et réalisateur du film « Gainsbourg, vie héroïque »), célébration légèrement provocante du bien vivre et du bien manger, cette « gastronomie de bar » ne veut pas jouer pas sur le terrain des tapas, mais se veut une cuisine de petites portions, créative, élaborée, originale, à travers une carte maline, déclinée en cinq tableaux : cru, croustillant, charcuterie, plancha, sucré, à laquelle viennent s'ajouter 8 à 10 suggestions par semaine, au gré des saisons et de l'inspiration du Chef. Côté « liquide », Wim à Table n'est pas non plus en reste ! Uniquement des vins bio, une quinzaine de blancs, une trentaine de rouges, de 4 à 9 € au verre, de 20 à 100 la bouteille. Ouvert du Lundi au Vendredi, de 12h à 23h, 45, rue des Moines - 75 017 Paris  
Tel. : + 33 (0)1 42 29 10 41

## MuMi : de l'art sur les murs et dans les assiettes



Wim, Thibault Passinge, ancien manager et sommelier de Porte 12, ouvre son premier restaurant, voisin du nouveau musée d'art contemporain bientôt dans l'ancienne Bourse du Commerce. S'il assurera l'accueil et le service en salle, il a confié la cuisine à Angelo Vagiotis, la cave à Mathieu Arenas. On peut compter sur Thibault, fin connaisseur des vins du Nouveau Monde, et grand amateur de cuisine d'ici et d'ailleurs, enthousiaste dès qu'il est question d'accords mets-vins, pour faire la liaison parfaite. Le nom du restaurant est un clin d'œil à la culture : il contracte Museum Mile, car ici l'art est omniprésent et

les amateurs apprécieront les clins d'œil distillés avec les fresques du street artist Codex Urbanus. La carte joue également sur le registre artistique, les noms des menus dédiés aux peintres de natures mortes du Louvre, pour une cuisine très « vivante ». Passé à Londres par les cuisines du Launceston Place\*, au Capital Hôtel\*\* et de Vincent Crépel, Porte 12 encore, il signe des assiettes qui oscillent entre gourmandise et légèreté, en fonction de la saison, des arrivages et de son inspiration.

Du Mardi au Samedi, de 12h à 14h30 : Menu Chardy (Entrée / Poisson ou viande / Dessert) à 35€, et de 19h à 22h : Menus Linard en 4 étapes à 40€, Oudry en 6 étapes à 60€  
Accords mets-vins à la demande  
14 Rue Sauval - 75001 Paris  
Tel. : +33 (0)1 40 26 27 54





### Evi Evane, le Bistro grec des soeurs Nikolaou

Dina et Maria Nikolaou sont « la » référence en matière de cuisine grecque à Paris. C'est dans l'effervescence du 6ème arrondissement qu'elles ont choisi d'ouvrir leur premier établissement en 2005, le Bistro Evi Evane, repère pour les parisiens avertis. Une offre complétée depuis peu par le bar à Mezès rue Mazarine, le traiteur de la rue Saint-Placide et l'espace restauration au coeur de la Fnac Saint-Lazare. Nées dans la région montagneuse au nord d'Athènes, ce sont les recettes traditionnelles de leur mère Katerina qui sont à l'origine d'Evi Evane. Dina, chef de renom qui n'a de cesse de parcourir le monde, se charge d'inventer les recettes proposées à la carte, remettant au goût du jour celles d'antan. Maria, la plus discrète de

ce duo, se charge d'accueillir et de conseiller les gourmands. Dans les assiettes on retrouve toutes les couleurs et saveurs de la Grèce gastronomique et traditionnelle. Une seule règle : la fraîcheur, l'origine des produits et le 100% fait maison. Les choix sont nombreux mais la moussaka, dont les aubergines sont grillées et non-frites, est vivement conseillée. Le tarama blanc, le filet de bar citronné ou le burger de Katerina à la crème de féta sauront eux vous conquérir. Plus encore ?

Aux Editions Hachette Cuisine vient de sortir « Grèce – La cuisine authentique de Dina Nikolaou ». 90 recettes pour vous faire voyager ! On embarque.

10 Rue Guisarde - 75006 Paris  
Tel. : + 33 (0)1 43 54 97 86



### Two Stories : La Nouvelle-Orléans sur le canal

Les deux histoires en question sont celles de Nola, table perchée du canal Saint-Martin inspirée par la cuisine cajun, et d'un café, le Po-Boy, comptoir à manger célébrant la cuisine authentique et familiale de Louisiane. Deux lieux à la gloire du Sud de l'Amérique et de ses mélanges. Nouveau restaurant de Rachel, Maria et Birke, Nola ouvre ses dîners à la cuisine du chef originaire de La Nouvelle-Orléans, Ryan Pearson, ancien du restaurant Nomad et du Bataard à New-York. La cuisine cajun cultive l'héritage des Acadiens, français installés au Cana-da, chassés de leurs terres et qui finirent par s'installer en Louisiane. Terre aux influences espagnoles, aux racines africaines et caribéennes, elle met à l'honneur une cuisine riche de ces mélanges, épicée, travaillant les oignons, les poivrons, le céleri et surtout les fruits de mer, et ses fameuses écrevisses. Une cuisine populaire et multi-culturelle dont les jambalayas (spécialité à base de riz, de poulet, de grosses crevettes), gumbos (ragoûts à base de bouillon, viandes, crustacés et légumes, ou Po-Boy (Sandwich à base de viande rôtie ou de fruits de mer frits) sont passés cultes. A la carte également, le Canard de Challans rôti rougissant à la gelée de piments rouges, aux figues et aux navets, le Bar sauvage en croûte de brioche, plat signature, accordé à un « corn maque chou » dérivé au basilic et aux tomates, l'assiette de tagliatelles aux saveurs au citron, ses champignons de saison saupoudrés des fameux Tasso, une chapelure de jambon de porc fumé, offrant un craquellement intense en bouche.

Restaurant Nola : du mercredi au samedi de 18h30 à 22h30.

Jazz Brunch samedi et dimanche de 11h à 16h. Menu dégustation : 85 € / Végétarien : 65 €

Café PoBoy : Ouvert du mercredi au samedi de 10h à 23h, et le dimanche de 10h à 18h.

72 quai de Jemmapes - 75010 Paris



### Restaurant Jérémie ... la cuisine bourgeoise d'un Paris d'aujourd'hui

Jérémie Tourdjman a fait ses armes dans des Maisons de renom (Christian Constant, Ducasse, Dutournier) qui ont affirmé son goût pour la cuisine de beaux produits. Contrairement à beaucoup, ce jeune chef aime les restaurants de tradition où les tables sont dressées de belle porcelaine et de couverts en argent, où le maître d'hôtel reçoit avec déférence et veille à ce que le service soit discret et efficace. C'est donc ainsi qu'il a voulu « son » restaurant, à deux pas du Trocadéro. Bien sûr, Jérémie ne cuisine que des produits frais du marché et fait évoluer sa carte au rythme des saisons. Son credo : des recettes de cuisine française traditionnelle, poissons et viandes aux cuissons parfaites et accompagnements équilibrés, auxquelles il apporte une touche personnelle et des assiettes généreusement servies. On ne manquera sûrement son ris de veau, dont il s'est fait une spécialité, pas plus son millefeuille, monté à la minute, mais toute la carte se fait le reflet de cette passion et de cette générosité.

Ouvert du lundi au vendredi 12h-14h30/ 19h-22h30

Carte/ 65 € - Menus : midi et soir - de 46€ à 55€.

Menu Dégustation 6 plats : 85€, servi pour l'ensemble de la table

33 rue de Longchamp - 75116 Paris - 01 47 04 96 81

[www.restaurantjeremie.com](http://www.restaurantjeremie.com)





### Le Bonheur de Chine : Haute gastronomie chinoise

Associé du célèbre restaurant Le Soleil d'Est dans le XVème, premier restaurant chinois de Paris étoilé au Michelin, Yongwei Chen a choisi de faire une carrière en solo en ouvrant avec son épouse Liyu, ce restaurant chic de Rueil Malmaison, à deux pas de la capitale. Une remarquable adresse avec deux élégantes salles à manger au cadre authentique en boiseries sculptées importées de Hangzhou, une cuisine haut de gamme comme on en trouve peu, et surtout quelques grandes spécialités de la haute gastronomie chinoise, les mêmes qu'il cuisinait déjà autrefois, comme le turbot sauté aux saveurs extrêmes. Pour fêter le 20ème anniversaire de leur restaurant, M.

et Mme CHEN ont décidé de réunir deux de leurs meilleures spécialités au sein d'un remarquable Menu Royal « Terre & Mer », autour de ce fameux homard bleu - pêché à la commande dans le vivier qui fait face à l'entrée- aux senteurs Impériales, et du canard laqué pékinois en trois services selon la tradition. 68 € par personne, dessert et café compris.

Déjeuner : 12h-14h - Menu à 28 €.

Dîner : 19h-23h. Menus à 35, 58, 68 €.

2 Allée Aristide Maillol

92500 Rueil Malmaison

Tel. : + 33 (0)1 47 49 88 88

### Paléo Vingt et Un : le premier restaurant paléolithique à Paris

La PaleoDiet, la tendance « healthy » du moment, nous apprend à manger les aliments pour lesquels notre physiologie est le mieux adapté (protéines et légumes) et à éviter les aliments transformés, car nous ne pouvons pas aussi bien les digérer et les assimiler. Voilà pour la définition. Et ce Paleo Vingt et Un (Au 21 de sa rue au 21ème siècle!) est le premier établissement parisien qui se consacre à cette cuisine paléolithique, reconnue pour ses nombreux bienfaits et idéale pour suivre une alimentation saine et équilibrée avec des recettes savoureuses. C'est ce que disent aussi tous les autres restaurateurs ! Les recettes varient tous les jours, en fonction de la saison et du marché et sont préparées uniquement avec des fruits et des légumes biologiques, des viandes de proximité, des poissons gras et en limitant l'utilisation des graisses non végétales et des sucres raffinés. Chaque midi donc, du lundi au vendredi, deux formules avec protéine animale (à 14,50 ou 16,50 €) et deux véganes (à 12,50 ou 14,50 €) avec des plats

variés changeant chaque jour en fonction des produits frais du marché (de viande, poisson, légumes, fruits), accompagnés du jus ou de la limonade du jour et incluant le café. Parmi ses plats : les soupes, le Boeuf Bourguignon, le Poulet Basquaise, l'Assiette Végé, des salades variées, la Longe de porc au miel, le Taboulé aux Légumes, les légumes rustiques... Les desserts sont élaborés avec du lait végétal, des farines de coco, d'amande ou de sarrasin, et des sucres naturels : mousse au chocolat 70 % avec crème de noix de coco, gâteau de sarrasin à l'orange et au gingembre, brownie de cacao à la betterave, boule d'énergie aux amandes, dattes et chocolat noix de coco ou banana bread aux raisins secs... Les plats peuvent être servis façon à emporter ou à consommer sur place, dans un environnement d'inspiration organique, mobilier basé sur le bois et des couleurs naturelles.

Du lundi au vendredi, de 9h00 à 18h00...

21 Rue Godefroy Cavaignac - 75011 Paris

Tel. : +33 (0)9 72 96 66 85

### Pirouette : Cuisine et vins gourmands

Avec sa femme, architecte, qui crée des espaces au cachet unique: du verre, de l'acier, du bois d'orme et de chêne, du solide, du massif, du nature, son frère Jean-Marie, toujours à la recherche du vin idéal, ses amis Thomas Chaput et Gilles Soumeillant qui distillent chacun à leur façon ce je-ne-sais-quoi en salle qui fait que chez Pirouette, dans le quartier des Halles, on se sent bien. Laurent Frechet, propriétaire de l'établissement et de nombreuses autres adresses gastronomiques sur Paris, véritable chineur de lieux et dénicheur de chefs talentueux fait encore une fois l'actualité avec cette enseigne à faire tourner les têtes. La moustache à la Dali, la barbe fournie très tendance, les bras musclés couverts de tatouages, le Chef François-Xavier Ferrol en impose. Sa cuisine aussi ! Ce petit-fils de boucher qui a grandi au contact du jardin, entouré des bocaux confectionnés avec amour par ses grands-parents a gardé au cœur ses souvenirs gourmands très largement

aidé par un cursus exemplaire auprès d'Eric Frechon et Yannick Alleno, dont il était le sous-chef, deux références triplement étoilées qui lui ont enseigné la technique, la rigueur, la créativité. L'identité de sa cuisine : le plaisir. Faire plaisir et se faire plaisir. Pari réussi pour ce bistrot gourmand qui met les plats et les vins en osmose (110 références à partir de 7 € au verre). Bonbons de topinambour en cappuccino, jus de volaille truffé, cristalline de café. Cabillaud cuit en papillote, Ris de veau glacé au jus, folie de brocolis, crème de cacahuètes au vinaigre de vieux xérès, Riz au lait, vanille, caramel au beurre salé, noisettes et amandes caramélisées.

Ouvert midi et soir, sauf le Dimanche.

Menus : Pirouette (3 plat) : 45 €

Dégustation (6 plats) Uniquement le soir à 65 €

5, Rue Mondétour - 75001 - Paris

Tel. : + 33(0)1 40 26 47 81

[www.restaurantpirouette.com](http://www.restaurantpirouette.com)





### Fêtes à l'Italienne chez VAPIANO

Truffe, langoustine et homard, Vapiano revisite les grands classiques de la cuisine italienne et fait la part belle aux produits de saison et de qualité dans tous ses plats. La crème de truffe associée à la mozzarella, au jambon, au Grana Padano sera idéale pour combler les plus gourmands qui choisiront la « Pizza al tartufo », le « Risotto al tartufo » et la « Pasta al tartufo », des recettes généreuses et crémeuses pour des soirées d'hiver aux accords gourmands. Le homard est aussi la star des fêtes avec la « Lobster pasta » et le « Lobster risotto », deux nouvelles recettes qui satisferont les palais les plus raffinés. Ces nouvelles recettes sont à déguster dans tous les restaurants du groupe (190 dans le monde et 14 en France) jusqu'au 14 janvier 2018. Des pâtes aux desserts : tout est frais et fait maison. Vapiano c'est aussi un design épuré et végétal, un bar et son espace lounge, une ambiance méditerranéenne et chaleureuse pour se retrouver entre amis ou en famille autour de grandes tables en chêne ou sous un olivier multi-centenaire. ....

[www.vapiano.fr](http://www.vapiano.fr)



### Petit Léon : grand moment de partage !

Cette table parisienne récente (Avril 2017) située à proximité de son grand frère Chez Léon en plein cœur du 17ème vient compléter l'offre gastronomique de ce dernier, ouvert depuis 2014 par Victor et Julien. Pensé comme un lieu convivial, chaleureux, frais et moderne pour se retrouver autour d'une table entre amis ou boire un verre au bar, il propose une carte de tapas savoureuses inspirée de la cuisine ibérique et française, en version moderne et travaillée avec le savoir-faire hexagonal ; un doux voyage entre le Sud-Ouest de la France et le nord de l'Espagne faisant

la part belle aux produits frais et de terroirs. Certains tapas sont en « libre-service » sur le bar (Pintxos), tandis que les incontournables sont à la commande. On retrouve les spécialités du terroir comme la Txistorra Grillée à la Plancha, les Croquetas de Jambon Serrano, L'œuf mollet aux lentilles vertes du Puy, chips de Serrano », les Calamars grillés aux tomates confites, la Crème d'artichaut à l'ail et persil ou encore le Pan de leche façon crème brûlée, glace vanille bourbon ou le Saint-Honoré maison à la fève de tonka pour la touche sucrée.

Ouvert du mardi au samedi de 12h/14h et 18h30/23h.  
32, rue Legendre - 75017 Paris  
Tel. : + 33 (0)1 42 27 06 82



### Chez Julien : le salon ou la terrasse ?

Ambiance feutrée, murs lilas, miroirs mouchetés, plafond couvert de fresques, carrelage d'époque, banquettes en velours, cette ancienne boulangerie du XIXème siècle au cadre Belle Époque revisité par le décorateur parisien Gérard Cholot, est le "bistrot chic" par excellence, servant d'after pendant les fashion week, recevant Oma Sy, Jean Dujardin ou Jamel Debbouze. Là, vous pourrez réserver le petit salon au premier étage pouvant accueillir accueillir jusqu'à 20 personnes dans un confort feutré avec un service particulier. Vous préférez la terrasse ? Chauffée en hiver, délicieuse aux beaux jours, elle étale ses tables le long de la rue pavée et offre une vue magnifique, éclairée le soir, sur l'église Saint-Gervais et l'île Saint-Louis. Sous les conseils d'Alexandre Chapon, omni présent en salle, vous découvrirez la cuisine d'Helmi

Derbal (Ex chef de la Truffe Noire à Neuilly) préparée avec les meilleurs produits de la saison. Tomates "Jouno" en vinaigrette et persil, œuf mollet bio, Cabillaud légèrement croustillant, purée de céleri, aioli, Chateaubriand "Chez Julien" sauce aux poivres, frites maison, Brioche perdue, glace caramel beurre salé.

Du mardi au dimanche : service continu  
12h 23h. A la carte : 50/60 €  
1 rue du Pont Louis Philippe  
75004 Paris - Tel. : + 33 (0)1 42 78 31 64  
[www.julienparis.com](http://www.julienparis.com)



### Le Café de l'Alma : plus qu'une adresse

Le Café de l'Alma en 2000, Le Petit Cler, café brasserie dans le 7ème arrondissement en 2007, Le N41 en 2015, avenue Mozart dans le 16ème, cuisine inventive de type bistronomie avec un bib Michelin en 2017, L'Eclair, un café bar à cocktail brasserie petite restauration tapas, la même année, Christiane et Jacques Bourdon maîtrisent leur sujet. Nous sommes au premier nommé, adresse de référence. Situé à quelques mètres du Musée du Quai Branly / Arts Premiers, le Café de l'Alma dispose de l'unique terrasse de ce coin du 7ème, en plein cœur de ce quartier chic et tranquille où les métiers du cinéma se sont installés. Le cadre est moderne, élégant, imaginé par un maître en la matière, François Champsaur. Côté assiette, Jacques, qui règne en maître sur les fourneaux, a choisi une cuisine saine qui navigue avec brio entre recettes françaises tradi/ légères et d'autres puisées sous le soleil italien ou asiatique. « Ce

lieu n'est pas qu'un restaurant, c'est un lieu de vie » aiment à dire les propriétaires. Et de fait, dès le (merveilleux) petit déjeuner (Servi de 7h30 à 11h) on ressent cette impression. Elle se confirme au gré des heures, avec un déjeuner peut-être plus rapide, à toute heure de la journée pour y déguster un thé ou une infusion sélectionnée à l'Herboristerie du Palais Royal, jusqu'au soir, en prenant son temps.

Ouverts 7/7.  
5 avenue Rapp  
75007 Paris  
Tel. : 01 45 51 56 74  
[almacafe@orange.fr](mailto:almacafe@orange.fr)



**Le Balthus : Le restaurant de la Villa Saint Honoré**

Sur la Rive Droite, au sein d'un bel immeuble de huit étages, cette adresse confidentielle très récente (2016) propose trente appartements de prestige et des services dignes d'un Palace, Spa Carita et restaurant gastronomique en prime, le Balthus. Là, dans un superbe décor inspiré des années 30, dans une élégance contemporaine qui s'illustre dans les moindres détails de sa décoration : superbe parquet marqueté, harmonie des couleurs entre beige, gris et or, sublimée au sol par la pureté d'un marbre clair et au plafond par d'élégantes moulures. En cuisine, le chef Baptiste Pialot, sensibilisé

aux goûts d'ici et d'ailleurs par les frères Pourcel et Michel Rostang, renouvelle la gastronomie française, joue allegro la carte de la fraîcheur et s'accorde d'audacieuses fugues exotiques. La carte se veut saisonnière dans des recettes inspirées, tandis que chaque semaine, un nouveau menu Affaires et, le week-end, une formule Brunch, ajoutent de nouvelles étapes à cette exploration culinaire. Tempura de gambas croustillantes, sauce chili à la coriandre éclatée, chips de banane plantain, Black cod d'Alaska laqué au miso, cassolette de petits légumes, Emincé de filet de bœuf façon "Tigre qui pleure"



aux noix de pécan et à la coriandre fraîche, écrasé d'agria, Montebianco aux marrons confits, éclats de chocolat noir, glace à la vanille... Thierry Montoya, sommelier aguerri, parachève l'expérience proposée au Balthus avec une jolie carte des vins.

Petit-déjeuner (7j/7, de 8h à 10h30) : 17€  
Brunch : 37 € ; Menu « Affaires » : à partir de 28 € pour les formules entrée/plat ou plat/dessert, 38€ la trilogie complète.

Villa Saint Honoré : à partir de 280 € un studio pour 2, 450 € pour un appartement.  
7 rue St-Philippe du Roule - 75008 Paris  
Tél. : +33 (0)1 85 08 45 08

[www.villa-saint-honore.com](http://www.villa-saint-honore.com)

**Les Résidents : bienvenue aux jeunes talents**

Après huit ans de (bons) services, Caroline et Gauthier Moncel, chefs-propriétaires du restaurant Les Grandes Bouches, ont souhaité donner un nouveau sens à leur métier en partageant leur savoir-faire et en ouvrant les portes de leur nouvel environnement à de jeunes chefs désireux de révéler, parfaire et faire connaître leur univers culinaire avant de réaliser leur rêve personnel. Du sol au plafond, ils ont tout refait afin d'offrir un cocon tout neuf au premier chef qui viendra ici « en résidence », pour quelques mois. Ces jeunes talents, passés la plupart par de belles maisons, et dont le projet est de se lancer dans le grand bain d'une ouverture, pourront ici présenter leur cuisine tout en bénéficiant d'une médiatisation et d'un outil neuf et performant. En contrepartie, Caroline et Gauthier,

outre le lieu, lui apporte une clientèle, composée des fidèles des Grandes Bouches, et d'autres gourmands avides de découvrir la cuisine d'un jeune chef en devenir. On ne citera donc pas de plats, chaque chef apportant ses idées et repartant avec.



Déjeuner : 25-30€

Dîner 45€

Formule 5 plats à 60€

78 rue de Lévis

75017 Paris

Tel. : +33 (0)1 43 80 40 36

[www.comingsoon-mgmt.biz](http://www.comingsoon-mgmt.biz)

**Zébulon : manège gourmand franco nippon**

Depuis quelques années, le quartier du Palais-Royal est redevenu tendance avec ses boutiques de créateurs et de luxe, ses nombreux restaurants, ses mythiques passages (Galeries Vivienne, Colbert, ...), sans oublier les jardins Palais-Royal et des Tuileries. Pousser la porte de Zébulon, c'est se laisser embarquer comme dans le dessin animé par un tourbillon magique qui vous transporte dans un lieu unique. Ce grand espace clair traversant oppose à une décoration contemporaine des matières brutes de qualité : bois blond, verre, métal lourd. Ceux qui connaissent Pirouette (Voir par ailleurs) reconnaîtront cette atmosphère chic, avec ces grandes bibliothèques de bois accueillant plus de 150 références de vin (de 30 à 350 €). Côté rue Montpensier,

un espace pensé comme un jardin d'hiver avec un superbe sol carrelé, accueille un piano à queue qui crée une atmosphère conviviale. La cuisine, ouverte sur la salle grâce à un jeu de grandes baies vitrées, fait face à une grande table d'hôtes offrant le privilège d'assister au spectacle culinaire se jouant sous leurs yeux. C'est là qu'occupe le chef japonais Takashi, qui se plaît à revisiter les classiques de la gastronomie française qu'il apprécie tant. Et comme il a également travaillé à l'Ambroisie\*\*\* à Paris, on peut lui faire confiance. Toutefois, sa cuisine se veut sans fioriture, légère, digeste, mettant en avant des produits bruts et colorés, respectueuse du goût et 100% maison. Témoins de cette inspiration asiatique se mêlant au plus grand respect du produit, le Bar cru, chou-fleur, agrumes, et algues Kombu, affiche fièrement une grande maîtrise de la découpe toute japonaise, tandis que son interprétation de la Sole, juste saisie, accompagnée de sa déclinaison de choux, relevée de quelques citrons confits, et baignant joyeusement dans une nage de légumes au Vin Jaune sait nous séduire. On le serait à moins.

Une proposition du jour, une carte affichant 5 entrées, 5 plats et 5 desserts, renouvelée chaque mois (40/50€)

10 rue de Richelieu - 75001 Paris

Tel. : +33 (0)1 42 36 49 44

[www.bigmammagroup.com](http://www.bigmammagroup.com)





## Les Grands Verres : Food and Wine au Palais de Tokyo

Derrière ses hauts murs, le Palais de Tokyo, premier centre d'art contemporain européen et la création, n'est peut-être pas forcément le cadre le plus facile pour créer un lieu de convivialité. En osant aujourd'hui Les Grands Verres, le jeune trio de Quixotic Projects, Carina, Adam et Josh, créateurs inspirés depuis quelques années de bars « nouvelle génération », a imaginé cet espace à la mesure du Palais. Une table à partager, créative et récréative, moderne et mouvante. Aux fourneaux, Preston Miller, joue le rôle d'un « Américain à Paris », passé par les meilleurs repaires de Seattle, Boston, New York et brillant adepte de la cuisine néo-méditerranéenne empreinte de modernité. La carte propose chaque jour, une demi-douzaine de recettes originales : Salade de Fattoushpa, citron, sumac, herbes, Artichaut entier au four Jospier dans sa vinaigrette, Croquette de poulet piquante moutarde de cébette, Moules au vadouvan, céleri, pain au levain, beurre persillé, Épaule de porc Berkshire, aubergine fumée, pomme de terre nouvelle, Pêche et prune Eton Mess...Côté

vin, même parti pris, même esprit, avec neuf vigneron « auteurs » réunis, pour couvrir les grandes régions françaises, tous disciples inspirés du vin nature. Côté décor, d'abord le Readymade, à mi pente du café et de l'agora, en phase directe avec le Palais de Tokyo, en mouvement, un espace où debout, assis sur les chaises, les banquettes ou les gradins de béton banché bois, on avale des nourritures souples et des verres heureux. Puis, enchâssé entre cuisine ouverte et long comptoir de terre compactée (13 m), le restaurant-bar offre un cœur battant dans une humeur de cuir végétal, de tissus colorés et de bois polis. Enfin, plus intime, privatisable, autour d'une immense et très aquatique table d'hôtes en tripode, la Glass House veut comme un salon. ....

Bar à cocktails ouvert tous les soirs. Déjeuner de 12h à 14h30. Dîner de 19h à 23h. Brunch le week-end, de 12h à 14h30. Ready Made ouvert tous les jours, sauf le mardi, de 12h à minuit.

Palais de Tokyo - -13 Av du Président Wilson  
75116 Paris / [www.lesgrandsverres.com](http://www.lesgrandsverres.com)



## Mr Culbuto : on se relève et on revient



## Le Muselet : Gastronomie et Champagne

Dans le dynamique quartier du 9ème arrondissement, Le Muselet change radicalement de ton, avec l'arrivée d'un nouveau jeune talent, Luc Pradal, ex Chef du Nomos de Guillaume Sanchez. Une nouvelle aventure pour cet autodidacte de 27 ans originaire de l'Aveyron qui dans ses premières années étudie la philosophie, la psychologie et les religions à Toulouse avant de s'inscrire à l'École Nationale Supérieure de Photographie ! C'est à cette période qu'il s'intéresse et se tourne vers la cuisine et entre à l'école de Thierry Marx. Un stage au Mama Shelter à Paris en 2015 lui permet de décrocher son premier job en tant que commis. Il y restera 3 mois avant d'être recruté Chef de partie au Nomos. C'est rapide ! Il fait alors la rencontre de Kaï Nakamura, propriétaire du Muselet, qui cherche un chef pour reprendre les rênes de son établissement qui vient de se refaire une beauté. Le Muselet affiche son nouveau visage et fait place en cuisine à Luc qui délivre une carte audacieuse mais fidèle au concept du restaurant : l'accord mets et champagnes...d'où le nom. Un véritable défi pour moderniser la perception de ce vin dont la palette gustative est immense et permet de belles associations que nous connaissons bien à l'Epicurien. Le chef, influencé par la cuisine scandinave, mise sur les couleurs, joue sur les textures et explore de nouvelles combinaisons: Saint-Jacques Anchois, Poire Langoustine, Prune Tandoori, Cabillaud Vanille, Anguille fumée Canard Sauvage... Le midi, trois formules: plat direct (20€), entrée plat ou plat dessert (26€) et entrée, plat, dessert (35€). Le soir, une toute autre expérience est proposée à travers deux cartes blanches en 4 ou 6 séquences (45€ et 65€), dans lesquelles il partage son univers avec les 20 convives en présence. Un menu surprise en 12 séquences encore plus surprenant, réservable 48h à l'avance, est proposé : XX €. Chacune des créations, le midi comme le soir, est harmonieusement accordée à l'un des nombreux champagnes de vigneron de la très belle cave du restaurant, dont c'est la spécialité. Une dégustation de champagne 100% cépage de trois cuvées distinctes, chacune élaborée d'un unique cépage (24€), ou un accord mets champagne à la découverte de 4 cuvées (36€). Le Muselet propose également une fois par mois le dîner des vignerons, valorisant les belles cuvées associées à 6 plats.

Ouvert du Mardi au Samedi 12-14h, 19h30-22h  
48 rue Saint Georges - 75009 Paris - Tel. : + 33 (0)1 01 85 15 25 83  
[www.lemuselet-paris.fr](http://www.lemuselet-paris.fr)



Pour mémoire, le Culbuto c'est une sorte de jouet pour tout petit, sorte de personnage dont la base arrondie est lestée de sorte que, même si le jouet est renversé, il se redresse toujours et revient à la verticale en oscillant. Par extrapolation, on parlera de « personne qui se relève toujours malgré les coups qui lui sont portés », certainement une forme de vérité pour cette famille kabyle de restaurateurs implantée depuis 1976 à Paris, et qui n'a cessé de faire couler la sève et palpitier le cœur hétéroclite du quartier, sur les hauteurs du vingtième arrondissement de Paris, à proximité des Buttes-Chaumont. A l'image de ce nouveau restaurant de la famille Selloum (Les Folies Belleville, les Rigoles, l'Hotel Comète,...), inspiré par l'univers du gymnase des Pyrénées de construction Eiffel qui lui fait face. Dans ce café, bar, bistrot typique, au gré d'une carte de brasserie entièrement articulée autour du fait-maison ou à la faveur d'un cocktail sur son comptoir, on s'attarde volontiers dans ce décor né de l'imagination de l'architecte d'intérieur Laurent Moreau, à la fois extrêmement convivial et pimpant dans ses détails, dédié aux sportifs du dimanche mais avec un lien commun: la chaleur. Le tissu aux motifs passés des banquettes, le superbe bar d'angle, la sellerie en laiton avec ses boules articulées, le grand lustre en double-cône,... tout a été fait sur mesure. Si Mr.Culbuto donne à voir, il offre aussi à goûter avec le chef Alexandre Marchon, à l'origine de cette carte qui allie originalité et tradition, uniquement des produits frais et de saison, pour des plats simples et généreux comme cet œuf mollet croustillant, tombée d'épinards espuma parmesan, une sélection de charcuterie artisanale de la Maison Seguin, ces pièces de boeuf accompagnées de sauces Chumichurri ou de piments Fumés maison ou ce Baba au sirop de thé matcha, framboise et pistache...Pas de réservations donc pas de téléphone. A la carte : 30/40 € - 294 rue des Pyrénées - 75020 Paris

## L'Auberge du Moulin Vert : l'esprit guinguette



Depuis 1848, l'Auberge du Moulin Vert, éternelle guinguette du quartier Montparnasse, a vu défiler des générations de parisiens, des artistes aussi et les plus grandes plumes : George Sand, Alfred de Musset, Victor Hugo. Tout juste repris par l'équipe Dorr Paris, l'établissement rouvre en auberge pimpante, éclairée au néon la nuit et entièrement végétalisée. Passée la grille, s'ouvre deux vérandas confidentielles d'une vingtaine de places chacune sous les arbres. Traversant la grande verrière, des catalpas prennent racines

juste sous vos pieds. Entièrement restaurée, l'Auberge du Moulin Vert voit encore plus green dans ses intérieurs, les murs végétaux du décorateur Pierre Canot et le choix d'un mobilier dans l'humeur, en ajoutent encore. La formule « Tout Compris », chère à Willy Dorr qui pratique le genre depuis quarante ans, offre l'apéritif, l'entrée, le plat, le dessert, un café et une bouteille de vin au prix de 44€ : du sans surprise. Sous la signature du chef Rémi Robert, elle marie les grands classiques : Turbotin à la plancha, Carré d'agneau rôti, Tartare de bœuf d'Aubrac au couteau, le magret de canard rôti et linguines au jus de truffe ou le petit bar entier, son beurre blanc au champagne et sa tombée d'épinards, et ajoute quelques plats fraîcheur, du Ceviche de thon et saumon au Quinoa au Mikado d'asperges vertes à l'huile de truffe. Unique aussi cette saison la cocotte végétarienne de riz safrané et légumes printaniers, traits d'huile de basilic. Les desserts sont en harmonie, à l'image des crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier, de la Crème brûlée ou de la Tarte fine caramélisée aux pommes tièdes. Signés du Meilleur Ouvrier de France, Philippe Urraca, les sorbets et glaces ont le goût de l'authentique. Incluse



dans la formule, la bouteille de vin à partager à deux fait découvrir les cuvées de la maison Duboeuf. En semaine, on retrouve la formule Express (45 mn) au déjeuner à 25€, chère à tous les établissements du groupe. Livraison à domicile par un chauffeur VTC, en costume-cravate 7 jours sur 7, toute l'année et de midi à minuit. Proposés à 12€, les frais de livraison sont offerts à partir de 120€ de commande. Service de livraison à domicile, 7 jours sur 7, toute l'année et de midi à minuit. Emmenés par un chauffeur VTC, en costume-cravate, les plateaux de fruits de mer, coquillages et crustacés comme le caviar embarquent la fraîcheur et l'esprit bord de mer à Paris. Proposés à 12€, les frais de livraison sont offerts à partir de 120€ de commande. Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h. 33 rue du Moulin Vert - 75014 Paris [www.aumoulinvert.com](http://www.aumoulinvert.com)

## Ao Isakaya : Gastronomie du pays du soleil levant

Wim, Quand on sait que Ao veut dire bleu en japonais, la couleur du décor nous apparaît nettement légitime. Quant aux traditionnels Izakayas, ce sont les bars où les japonais se rendent après le travail pour déguster bières et sakés. Dans le quartier de la Madeleine, cette nouvelle enseigne raffinée, colorée et lumineuse joue sur la mixité, avec les meilleurs accords franco-nippons grâce au Chef Yasuo Nanaumi. Au dîner, AO respecte la tradition de « l'omakase » en laissant au chef imaginer le menu en 6 actes (65€) déclinant 3 entrées (déclinaisons de thon et légumes marinés...), 2 plats (foie gras, sésame et sauce Kabocha (le potiron japonais), crevettes tempura parfumées à la betterave rouge...) et 1 dessert (Glaces à la fleur de cerisier ou au thé au thé vert, le mi-cuit chocolat et son cœur au matcha, ...). La carte décline aussi des tapas japonais chauds et froids. Au déjeuner, le chef propose sa sélection de Bento, tous généreux (28-32€), et ses classiques sushis – California roll, tempura de gambas, asperges et mayonnaise épicée et sashimis (thon, saumon Label rouge...).

Déjeuner : 12h-14h30 (sauf samedi et dimanche), Dîner : 18h30- 23h (sauf dimanche)  
12 rue Caumartin, 75009 Paris - Tél. : + 33 (0)1 42 65 31 53 - [www.aoizakaya.com](http://www.aoizakaya.com)



## Racine des Prés... Une adresse à suivre de près !

Au cœur de Saint-Germain des Prés, dans une petite rue discrète, David Lanher a choisi d'implanter sa nouvelle adresse : Racine des Prés. Après le succès de Racines, Racines 2 et Racines New-York, le restaurateur parisien a décidé d'investir à nouveau la Rive Gauche (après la Crèmerie et Au Bon Saint-Pourçain) avec comme engagement : la culture du goût, des produits et plus généralement de la gastronomie française. A la croisée du bistrot et des grandes tables parisiennes, Racines des Prés s'offre un écrin à la fois sobre et élégant, cuisine ouverte, table conviviale avec des assises au bar comme en salle. L'assiette est au centre de l'attention, une cuisine de tradition portée par le chef Alexandre Navarro (Christian Constant, Alain Ducasse, Frédéric Anton,

Alain Pégouret avec qui il a travaillé plusieurs années chez Laurent). Tataki de bonite rougail de mangue et concombre, Moules et seiches en escabèche pimentée au gingembre, tomates et pois chiches, Tartare de mulet noir au curry et shiso, pomme granny en lamelles, Lieu jaune épinards, ail des ours, asperges blanches, beurre blanc aux palourdes, Côte de cochon de l'Aveyron aux artichauts farcis, risotto de petit épeautre. Tarte soufflée au chocolat et sorbet cacao... des plats classiques ou modernes, parfaitement exécutés, axés sur la saisonnalité et sans fausses notes. Ouvert du lundi au vendredi Menus : 29 (formule, déj.), 35 (déj.) 1, rue de Gribeauval - 75007 Paris Tel. : + 33(0)1 45 48 14 16



**Spoon : le tour du monde selon Ducasse**

Spoon est un peu le carnet de voyages d'Alain Ducasse. Et en matière de voyages le « Chef » sait de quoi il retourne. Et ce nouveau Spoon reflète les innombrables cultures culinaires qu'il a découvertes à travers le monde. Balade en toute liberté dans la richesse et la diversité des saveurs d'ailleurs, ce restaurant, créé en association avec Olivier Ginon, Président de GL Events, s'installe au Palais Brongniart, au cœur du quartier d'affaires et des nouvelles façons de

vivre des jeunes urbains de la capitale. Les recettes, interprétées par Gianluca Bennardo, sont empruntées aux grandes traditions culinaires du monde dans une version nouvelle mais au plus près des goûts originaux. Sumac, gingembre, coriandre, les épices sont reines dans l'Epaule d'agneau frottée zahtar et yaourt / coriandre venue du Maghreb. La saveur subtile du lait de coco dans lequel est cuit le cabillaud, accompagné par une sauce chutney de mangue, aux accents sucrés et pimentés nous arrive de Thaïlande ; la saveur intrigante du Cake aux crevettes et sa salade de chou chinois et de katsuobushi (bonite séchée, fermentée et fumée) du Vietnam. Tout à coup, la table s'anime avec l'arrivée du barbecue sur lequel sont servis les brochettes de Saint-Jacques et les ailerons de volaille. Embarquement immédiat pour un voyage ludique haut en couleurs ! Une bière tahitienne en attendant votre table ?

**Déjeuner : du lundi au vendredi de 12 heures à 14 heures, voyages express pour les gourmets avec les bento, à partir de 32€**  
**Dîner : du lundi au samedi de 19 heures à 22 heures, à partir de 38€**  
Palais Brongniart - 75002 Paris  
Tel. : + 33 (0)1 83 92 20 30  
[www.spoon-restaurant.com](http://www.spoon-restaurant.com)

**"Mr.T." T pour Tsuyoshi San : T pour Trio de choc**

Dans le quartier du Marais, à deux pas du « marché des enfants rouges », là où s'abritent déjà quelques adresses branchées comme le Café Charlot, le Progrès ou la Candelaria, Mr.T vient juste de poser ses valises...de recettes et d'idées. Mr.T c'est Mister Tsuyoshi San ! Un peu moins costaud mais tout aussi teigneux que le célèbre Barracuda de « L'agence tous risques ». Mr.T c'est aussi un team, un concept. Auprès du chef on trouve en premier lieu Enguerrand, jeune Maître d'hôtel dans plusieurs restaurants étoilés, qui a laissé le noeud papillon et le costume au placard pour enfiler sa dernière paire de baskets et un tablier de cuir noir désigné par Mr.Tsuyoshi San pour assurer le service ; C'est enfin Guillaume, collectionneur de vins, qui a fait en sorte que cet établissement voit le jour. Trois compères, trois amoureux de la culture US déjà pour le sport, Enguerrand ancien joueur semi pro de football US, Guillaume ancien basketteur et Tsuyoshi un pro du skate board street. On l'aura compris, l'endroit est un lieu décalé où on mange une cuisine de haute voltige, un service efficace et léger où cocktails signatures et vins d'exception viennent se glisser sur la table, sur un fond de hip hop soul des années 90 qui nous téléporterait dans un bar clandestin du Bronx, le temps de découvrir une carte de cocktails à base de Mezcal ou encore de Bourbon infusés. Une cuisine ouverte face à la salle avec une fresque réalisée par @Lazyvassilly qui signe une œuvre monumentale creusée dans la roche et dessine à coup de burins des silhouettes en 3D de Tsuyoshi San, néons rouges « Mr.T » en guise de signatures, déco dark à l'atmosphère brooklynoise, le tout sous l'œil bienveillant de Kevin, le grigri fétiche, qui trône sur chaque table. Une cuisine où des univers très variés viennent se mélanger, de nombreux clins d'œil à la « dirty food » américaine et un côté salsa merengue sud-américain : Tacos aux poulpes grillés, oreos au foie gras, maquereau brûlé au chalumeau caramel et noisettes, un burger signature avec un cocktail de mezcal ananas confit et coriandre que l'on vient manger au comptoir face au Chef, même tard. Mais on peut aussi venir dîner en s'installant sur les jolies chaises et tables, à la flavor 60', dénichées chez les brocanteurs de Clignancourt, avec un Ceviche de bar et gelée de jalapenos, suivi d'un lieu fondant à l'encre de seiche, accompagnés d'une bouteille de Gevrey Chambertin de chez Serafin de 1996.

Menu du jour au déjeuner à 19 € (Pas cher du tout !). Menu carte le soir avec des plats entre 8 et 24 €.  
Brunch les samedis et dimanches à 24 € avec 2 entrées en dégustation et un plat à la carte au choix.  
38 Rue de Saintonge - 75003 Paris

**Pertinence : tout est dans le nom**

Cet ancien bistrot entre la rue de Grenelle et la rue Saint Dominique Ryunosuke Naito et Kwen Liew - ensemble à la cuisine comme à la ville - font naître leur première table intime et élégante. Ces deux jeunes talents (32 et 29 ans) venus d'Asie et amoureux de la France se sont rencontrés lors de l'ouverture du restaurant Antoine avec le chef Mickaël Féval à Paris. Ryunosuke Naito est né au Japon et a grandi dans une famille de cuisiniers : ses parents tiennent depuis près de 30 ans le restaurant français « Dis-moi » dans la province de Nagano. En France depuis 13 ans, il se perfectionne dans des établissements de prestige, en commençant au Taillevent avec Alain Soliverès (alors 3 étoiles) mais aussi avec Yannick Alléno à l'hôtel Cheval Blanc, à Courchevel et au Meurice en tant que sous-chef, passé ensuite sous la direction d'Alain Ducasse. Kwen Liew est malaisienne et a suivi une formation

à l'Ecole Nationale supérieure de la pâtisserie (en Haute-Loire) avant de se former la cuisine, en Australie et à Singapour. Lors de l'ouverture du Bistro Alexandre III, où son compagnon était chef associé, Kwen devient alors sa seconde en cuisine. Avec Pertinence, ils décident de s'unir dans cette nouvelle aventure, en maîtrisant chaque détail pour faire un lieu à part entière. Et le résultat est là, sous l'impulsion de l'architecte Gérard Ronzatti clair, lumineux même, très épuré, fonctionnel en étant beau, conjuguant sobriété japonaise et élégance à la française. L'Asie bouscule avec agilité l'hexagone (Ou inversement) dans chacun des plats proposés grâce à une épice, un condiment ou bien encore une technique. Parmi les plats à déguster : les coquillages (amandes de mer, coques et couteux) à l'étuvée dans un bouillon au gingembre, à la fraîcheur parfaitement maîtrisée, un risotto croustillant au jambon ibérique et œuf de poule qui n'est pas sans rappeler les beignets de riz nippons, la Joue de bœuf en sauce s'allie avec le pourpre de la betterave et des framboises, le Rouget aux écailles croustillantes est cuisiné à la japonaise, pour obtenir cette peau crispy, et s'accompagne d'une sauce au vin rouge, la Tarte à la mangue conjugue l'acidité du fruit de la passion avec une crème pâtissière légère et une pâte sucrée croustillante et la Gourmandise au chocolat s'allie aux pruneaux macérés à l'orange. Côté cave, plus de 70 références viennent satisfaire les amateurs selon la sélection du moment, entre 7, 8 et 12 € au verre, à partir de 26€ la bouteille.

Ouvert du mardi au samedi  
Formule déjeuner à partir de 29€.  
Carte à partir de 65€  
Menu dégustation en 6 services: 85€  
29 rue de l'Exposition - 75007 Paris  
Tel.: + 33 (0)1 45 55 20 96



## Aux Vins des Pyrénées



En parallèle de sa passion pour le cinéma et les lettres (Maîtrise de Philosophie, Conservatoire d'art dramatique, comédien aux côtés de grands noms du cinéma), Florian Cadiou a toujours cultivé l'art de recevoir avec quinze ans d'expérience dans la restauration (Baz'art café, Sous Bock, Georges, Café Marly, Café Hugo, Dalou, Caffè Soprano). Aujourd'hui, le voilà à la tête de ce tout nouveau projet, le sien, qu'il a voulu fidèle à l'histoire du lieu. Derrière la façade vert-bleu percée de grandes baies vitrées et où s'affiche encore fièrement l'enseigne d'origine, les tables de bistrot en bois se mêlent aux mosaïques d'époque. Au mur, quelques miroirs légèrement piqués créent un jeu d'images où se répondent les pans de tapisseries fleuries et les bouteilles s'affichant en lieu et place des livres dans la bibliothèque. La lumière tamisée émanant des luminaires années 30 assure une atmosphère feutrée. Cette ancienne cave à vins bistrot est une véritable référence dans le quartier où l'on s'y presse depuis 1905 pour se retrouver autour d'un bon verre et d'un plat emblématique de la brasserie française, de Charles Baudelaire à Jim Morrison qui en avait fait sa cave de référence. Les (délicieuses) créations bistrotières du moment sont signées Jimmy Reffet jeune chef talentueux passé par la Brasserie du Louvre, Le Baudelaire\* (Hôtel Burgundy), chez Saturne\*, Terroir d'Avenir : Bulots/mayo/safran, Terrine de campagne de folie, Poireaux fondants aux éclats de noisettes, sauce ravigote, sans parler du

Croque-monsieur au gouda truffé, une tuerie. Le tout bien sûr appuyé par une cave digne de ce nom, prometteuse en belles découvertes. L'endroit est aussi un bar à cocktails, le 1905, où officie la talentueuse Adèle, jeune barmaid ayant façonné son talent au sein du Mandarin Oriental Paris. Le Dimanche, le bar à cocktails est fermé et l'appartement supérieur change d'ambiance et se transforme en véritable salon de lecture jalousement gardé par Yvette, nounou de compétition. Les enfants sont alors rois et peuvent assister à des spectacles aussi ludiques que culturels, interprétés par des marionnettistes et des comédiens de théâtre, pendant que leurs parents déjeunent tranquillement à l'étage inférieur.

Bar 1905 ouvert du mardi au samedi, de 18h à 2h.  
Restaurant ouvert tous les jours, de 7h à 2h  
25 Rue Beautreillis - 75004  
Tel. : + 33 (0)1 42 72 64 94

## En Yaa... : À votre santé !

Avec il faudrait avoir un peu voyagé et ainsi découvrir l'île de Kyushu dont sont originaires les deux gérants de ce restaurant (Kaï Nakamura et Asuka Sugiyama), là où se déroule chaque année l'un des festivals les plus colorés du Japon, dans la petite ville de Karatsu, attirant des milliers de visiteurs de tout le pays venus festoyer et scander « En-Yaa, En-Yaa ! », une expression festive comparable à « Santé ! », à l'origine du nom donné au restaurant. On ira beaucoup moins loin, dans le quartier du Palais Royal, dans cette adresse au décor sobre et élégant, quand le bois clair du mobilier se marie parfaitement aux pierres blanches, pour découvrir la grande cuisine impériale et traditionnelle Kaiseki interprétée avec maîtrise par le chef Daisuke Endo. Considéré comme un véritable art, la cuisine Kaiseki est une succession de petits plats dont l'exécution nécessite des compétences et des techniques très spécifiques. Ce savoir-faire vient s'ajouter à un ensemble créatif orchestré par le chef à travers sa quête d'harmonie dans l'association de goûts, de textures et de couleurs. « Chawanmushi »,

flan japonais et quenelle d'encornet, purée de chou-fleur, puis en entrée un Filet de poulet « Wakame », algue fraîche, pomme, fenouil, vinaigre de wasabi et miso ou encore un sashimi de thon rouge et poulpe. L'expérience se poursuit avec une série de plats : Sushi ventre de thon rouge et oursin accompagné d'un « Sabasushi », sushi à base de maquereau préparé et assaisonné comme à Kyoto, le shabu-shabu de veau, bouillon de dashi à la tomate précède le plat signature du chef : la Déclinaison de volaille de la ferme Tausin saisie au Binchōtan (charbon de bois japonais) et tempura mariné au vinaigre de prune. Petit détail : la cave dispose de plus de 50 cuvées de Champagne (1100 bouteilles dont 140 magnums !) et une vingtaine de cuvées de Saké.

Ouvert du mardi au samedi de 12 à 14h, et de 19 à 22h, Dimanche : 13h-19h.

Déjeuner : Formules à 28, 38 € ou la formule Syōkadō bentō à 48 €. Au dîner, deux menus : Menu Découverte de Karatsu en 7 plats (58) et le menu dégustation Enyaa en 10 plats (88€).

Deux propositions d'accords sakés et champagnes : deux coupes de Champagne et deux verres de saké pour le premier (40 €), 3 coupes de Champagne et une sélection de 3 verres de saké (60 €)... mais il sera nécessaire de repartir en taxi !  
37 rue de Montpensier - 75001 Paris  
Tel. : +33 (0)1 40 26 78 25

contact@enyaa-paris.com

## L'ELAN 9 : prêts pour l'an neuf !



"L'élan du marché, l'élan des saisons, l'élan de vos, de nos envies, donneront le rythme et le dynamisme de notre cuisine." affirme le jeune chef bistrone Eric Fava et sa jolie fiancée Léonie. Et d'ouvrir justement cette cuisine pour partager le savoir-faire de la brigade. Il faut dire que le chef a parcouru de belles maisons auprès de chefs étoilés : de l'Ambroisie avec Bernard Pacaud en passant par le Georges V, du Trou Gascon avec Alain Dutournier, jusqu'en Suisse à Gran Montana au Pas de L'Ours, en terminant par le restaurant Le Pergolèse au côté de Stéphane Gaborieau... Voilà de quoi concocter des petits plats entièrement « faits Maison » : des jus, aux glaces, en passant par les marinades et les sauces... La carte est volontairement simplifiée : 3 entrées, 3 plats, 3 desserts... Une ardoise avec 3 formules à midi à partir de 15 € et entrée plat et dessert du jour et choix de tapas d'exception à partager à l'apéritif. La carte des vins suit le mouvement, simple également, mais avec aussi des vins d'exception ! Velouté de Maïs au piment d'Espelette, Sablé Parmesan (7 €) Spaghettis de Pommes de Terre au Paprika Fumé (5 €), Dos de Cabillaud, Crôte au Persil, Spaghettis de Légumes et Bouillon Thaï (24 €), Volaille farcie à la Cerveille de Canut, Rizonis aux Blettes et Emulsion Citron (22 €), Figues Roties, Chantilly à la Sarriette et Biscuit aux Noix (10 €)....

Fermé le dimanche et le lundi

113 Rue du Faubourg Poissonnière  
(niveau 91 rue Lafayette) - 75009 Paris  
Tel. : + 33(0)19 80 65 88 70

www.elan9.eatbu.com

