

Bistrot et Brasseries

Le Flaubert

BISTROT RÉFÉRENCE

Tellement rétro avec ses petites tables en bois et marbre, sa guirlande de lumière et ses étagères alignant à l'excès barbotines et moulins à café, ce bistrot mignon est le témoin d'une belle audace, celle de **Michel Rostang** qui en 1987 présentait ici les versions modernes des plats typiques de sa région, le Dauphiné. Trente ans plus tard, Sir Rostang passe la main à **Romain Bréchnignac**, jeune chef qui incarne le renouveau de la maison. Ce jour-là, les bien nommées «extraordinaires» grosses coquillettes, jambon



blanc de Paris et cèpes ont assuré le festin et comblé l'appétit. Après ce plat coquin et savoureux, indécant dans les proportions, la place manquait, mais comment résister à ces petits pots de crème au chocolat ? On a cédé et on n'a pas regretté !

LE FLAUBERT. 10 rue

Gustave-Flaubert, Paris XVII^e. 0142670581.



Lisa Klein Michel

Yann Deret



Les Foodies

REPAIRE DE GASTRONOMES

Planquée dans une petite rue du Marais, cette pépite de table crée l'addiction depuis son ouverture. Dans un style Art déco infusé de couleurs, ce restaurant est piloté par un duo de globe-trotter : l'Américain **Alex Kogan** et **Davide Galloni**, chef milanais aux origines thaïlandaises. La cuisine ? Fusion, forcément, elle s'en va piocher par-ci, par-là dans les recettes méditerranéennes, les classiques français et les saveurs asiatiques. Porté par ce bel éclectisme, Davide Galloni fait un sans-faute : épatant tartare de langoustine, fève, pancetta et pecorino pour commencer. A suivre, des spaghetti chitarra à l'encre de seiche posés sur un carpaccio de coquilles Saint-Jacques qui ne s'oublie pas. Et, pour le final, un savoureux banana-split entièrement revisité, comme touché par la grâce. Trop bon.

LES FOODIES. 6-8 square Sainte-Croix-de-la-Bretonnerie, Paris IV^e. 0982427309. (Crédit photo : Les Foodies)

Epoca

BELLE ITALIE

Direction la rive gauche pour découvrir la belle seconde adresse du chef **Denny Imbroisi**, déjà aux commandes du testé et approuvé Ida, rue de Vaugirard. Pour le décor, **Emilie Bonaventure** a plongé ce nouveau lieu vibrant dans un esprit Art déco avec banquettes en velours, luminaires vintage et tables en bois laqué noir. Et dans les assiettes ? Des recettes italiennes, généreuses et rassurantes. Al'envi et selon l'appétit : des carcioffi alla giudia, des bocconcini di mozzarella, des gnocchi alla sorrentina bordés de sauce aux tomates confites et de mozzarella fondante ou des spaghetti toni cacio e pepe.

De toute façon, la pioche est toujours bonne ! Et s'il vous reste un peu de place, le tiramisu est dément.

EPOCA. 17 rue Oudinot, Paris VII^e. 0143068888.

Epoca: Nicolas Matheux/Rina Nurra



Benoit Litéro

Aux vins des Pyrénées

BISTROT À LA FRANÇAISE

Belle renaissance de cette table institution créée en 1905 que l'on doit à **Florian Cadiou**, qui fait revivre entre ces murs tout le charme de cette incroyable petite maison plantée en plein Marais. Vintage avec sa mosaïque au sol, ses tables en bois, ses miroirs piqués et ses luminaires années 1930, ce bistrot de quartier a fait peau neuve mais a conservé ses beaux attributs d'époque. Derrière les fourneaux, le chef **Jimmy Reffet**, passé chez Saturne, célèbre avec brio les produits du terroir et les petits plats emblématiques des brasseries parisiennes : poireaux fondants aux éclats de noisettes, terrine de campagne, croque-monsieur au gouda truffé, pain perdu... Et surprise à l'étage avec le 1905, un bar à cocktails aux allures de cabinet de curiosités qui fait le plaisir d'une terrasse intime, coquette en diable. **AUX VINS DES PYRÉNÉES.** 25 rue Beautreillis, Paris IV^e. 0142726494.



Le Yacht Club

BRASSERIE DE PLAGE

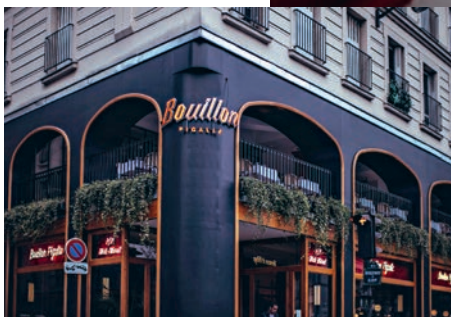
Ils fêtent cette année les 4 ans de leur première (et incontournable) adresse rue Lacharrière, et, depuis, la sacrée bande des Niçois, emmenée par **Olivier Chini** et **Luc Sananes**, ne cesse de répandre sa bonne humeur dans Paris. Avec le Yacht Club, leur dernier spot taillé XXL, ils ont sorti la grande voile pour amarrer leur «brasserie de plage» du côté de Saint Lazare. A la carte, ça dégaine une cuisine qui sent bon le Sud et le soleil : ceviche, poulpe grillé, couteaux à la plancha occupent le haut de l'affiche aux côtés de sympathiques entrées (ce jour-là œuf parfait ratatouille) et coquets petits desserts (avec un baba au rhum du capitaine de compét). Le soir, pimpantes assiettes à partager et hot cocktails pour s'enivrer jusqu'au premier étage, où vous pourriez bien finir la soirée autour d'un karaoké. **LE YACHT CLUB.** 8 rue Saint-Lazare, Paris VIII^e. 0953576115.



Bouillon Pigalle

PARISIEN, BON ET PASCHER !

Deux étages, 300 places, des plats de tradition, des prix mini : chez Bouillon, c'est la belle vie de midi à minuit ! Merci, la famille **Moussié** (Hôtel Providence, Chez Jeannette), qui tape dans le mille avec cette nouvelle adresse déjà très convoitée et remet au goût du jour ces anciennes brasseries pleines de vie qui balançaient joyeusement des petits plats du quotidien. A la carte et à bien regarder, ils sont tous là : l'œuf mayo (1,90€), le poireau vinaigrette (3,40€), la soupe de pain (3,20€), la brandade de morue (9,20€), le bifteck frites sauce au poivre (10,50€), la blanquette



oignons grelots (10,50€), la profiterole au chocolat (4,50€), la poire Belle-Hélène (3,40€)... Pour la soif, les eaux, sodas, vins et bulles coulent à verse, du magnum au verre. On adore.

BOUILLON PIGALLE. 22 boulevard de Clichy, Paris XVIII^e. 0142596931.



Bars à manger

Mister T

FUNKY PLACE

Mixant styles new-yorkais et sud-américain, ce repaire décalé piloté par le chef japonais **Tsuyoshi San**, alias Mr. T, s'est hissé au palmarès des adresses branchées du Marais. La recette du succès ? Une carte métissée et bien inspirée, délivrant une palette de saveurs grisante à chaque plat. Du délicat taco calamar, tomate et avocat à l'épatant Oreo foie gras et cacao, en passant par le roasted chicken, mousse de potiron et sauce cranberry, jusqu'au dessert intensément cacaoté, quelle joie ! Ajoutez à cela des cocktails signatures, des vins d'exception et du son hip-hop soul des années 1990 qui punche le tout ! **MISTER T**. 38 rue de Saintonge, Paris III^e. 01 42 71 15 34.



Le bar de Biondi

ROCK ARGENTINE !

Le chef **Fernando de Tomaso** double la mise en installant à côté de son restaurant Biondi un bar éponyme dédié aux petits plats de comptoir, aux cocktails et aux bons vins. Animé par l'envie de proposer le meilleur de la cuisine franco-argentine, porté par l'amour du goût et des produits de qualité, il orchestre dans ce spot tout en décontraction des assiettes précises et aromatiques. Emotions à chaque plat avec des petites bombes de tapas faisant défiler ce soir-là accras de tourteau, taco de canard, ceviche de saumon, anti-cucho de poulpe, terrine de sanglier... Pour la touche sucrée, une poire au safran et sa mousse coco, de toute beauté. Et pour se désaltérer ? Un pisco Biondi, pardi ! **LE BAR DE BIONDI**. 116 rue Amelot, Paris XI^e. 01 43 55 83 77.



La Buvette Paris

RADE CANAILLE

Tout en charme avec son comptoir en bois et son carrelage blanc aux murs, ce spot taille XS piloté par **Camille Fourmont** (Mama Shelter, Le Dauphin) aime une clientèle de potes fidèles et autres trendy people. Collés-serrés, on y sirote des vins coup de cœur de toutes les couleurs et on s'y régale de petites compositions maison joliment servies. Pas de cuisine ici, mais des produits premium, et, quand les assiettes l'autorisent, la touche créative de la maîtresse des lieux. Star de la carte, les gros haricots blancs aux zestes de bergamote ou encore la burrata auréolée d'une poudre d'écorces de mandarines de Sicile, de framboise ou de cassis, selon l'humeur. Carrément attachant. **LA BUVETTE PARIS**. 67 rue Saint-Maur, Paris XI^e. 09 83 56 94 11.



Wim A Table

BARGASTRONOMIQUE

Passé par les cuisines de Ducasse et de Jean-Georges Vongerichten, le chef flamand **Wim Van Gorp**, qui a fait de Paris sa ville d'adoption et des Batignolles son quartier de prédilection, ouvrait à la fin de l'été, tout à côté de son bistrannique Comme chez Maman, sa deuxième adresse consacrée à la «gastronomie de bar». Ambiance conviviale et tamisée en début de soirée avec des petites assiettes créatives à prix doux. Ce soir-là : oursin de Bretagne sauce yuzu servi sur son toast, samoussas d'agneau mini-betteraves minute, poitrine croustillante et condiments à l'orange, tartare de bœuf à l'américaine servi dans sa boîte de conserve, exquis brochettes de canard confit... Carte des desserts plus anecdotique, mais suffisamment convaincante pour se laisser tenter par un indécent riz au lait, glace vanille, amandes caramélisées. Pour le vin, on se laisse faire avec de belles propositions piochées dans la cave 100% bio. **WIM A TABLE**. 45 rue des Moines, Paris XVII^e. 01 42 29 10 41.



Antonin Borgeaud

Laurent Dupont

La Condesa

HAUTE CUISINE

Tout juste 30 ans, un premier restaurant et un talent qui fait du bruit. Installé depuis quelques mois dans un lieu intime de 24 couverts, le chef mexicain **Indra Carrillo** signe entre ces murs ouatés une cuisine française d'excellence ponctuée d'influences internationales.



Chaque jour, il concocte un menu d'inspiration en carte blanche où se succèdent des assiettes aussi précises qu'esthétiques. Un défilé tout en saveurs en 4 ou 6 séquences, où quelques plats signatures, comme son veau mariné, algues kombu, haricot-salicornes-persil ou ses agnolotti de courge, huile de piment, poudre de sauge et lard de Colonnata, tiennent déjà le haut de l'affiche. Accrocheur jusqu'à la très belle sélection de vins.

LA CONDESA. 17 rue Rodier, Paris IX^e. 01 53 20 94 90.

Virtus

SUBTILES SAVEURS

On les avait quittés dans leur écrin de poche rue Crozatier, on les retrouve du côté du marché d'Aligre dans un nouveau décor, qui fut autrefois celui du regretté Gazzetta et du plus éphémère Tondo. Nouvelle ère et retour en majesté pour les chefs **Chiho Kanzaki** et **Marcelo di Giacomo**, qui signent pour leur Virtus nouveau un menu plus libre, qui se décline désormais à la carte midi et soir. Des assiettes toujours plus précises, pleines de panache jusque dans les associations de saveurs, avec, ce midi-là, un réconfortant risotto d'orge et girolles,



Benjamin Didier

Thomas Duval

Lucas Muller

Fred Jagueneau



œuf parfait, pile dans la saison, un rafraîchissant tartare de mulot noir, avocat, crème ciboulette, suivi d'un carré de porc, sauce orange. Pour finir en beauté avec un orgasmique crémeux de chocolat, glace maté. Côté cave, la réputée Paz Levinson, toujours aux commandes, nous épate avec une sélection pointue des meilleurs crus dénichés aux quatre coins du monde. **VIRTUS**. 29 rue de Cotte, Paris XII^e. 09 80 68 08 08.

PALACE SCOPE



David Lanher

Racines, le Caffè Stern, Noglu, Le Bon Saint-Pourçain, Anima, il est peu probable que vous ne connaissiez pas au moins une de ces adresses. Elles comptent parmi les plus courues de Paris. Derrière ce petit empire gourmand qui se déploie jusqu'à New York, un homme : **David Lanher**. Entrepreneur gourmet, devenu une référence de la nouvelle gastronomie parisienne, il chapeaute une dizaine d'établissements. Dernier en date, la **Maison Bréguet**, hôtel 5 étoiles niché dans le XI^e arrondissement, et sa table bistrannique pilotée par le jeune chef **Giulian Maiuri**. Sa recette du succès : «une cuisine juste et inventive, de bons produits, de beaux lieux, et ma présence au quotidien». Ce qu'il n'aime pas ? «Les menus carte blanche : un restaurant est un espace de liberté où l'on doit pouvoir choisir ce que l'on mange.» Ses journées commencent à 6 heures du matin avec un Gianni Frasi, un café de Vérone que l'on retrouve dans chacun de ses établissements : «C'est mon péché mignon, je ne négocie pas sur sa qualité ni sa préparation !» A 8h30, cet hyperactif (c'est lui qui le dit) décolle pour son bureau, et, jusqu'au soir tard, c'est un rituel, il sillonne Paris en scooter et fait le tour de ses restaurants. Toujours en effervescence, David Lanher se nourrit de projets, porte une attention particulière à tout ce qui se fait à Paris, trouve l'époque excitante, loue l'entrain des Parisiens qui aiment aller au restaurant : «Mais si j'avais le temps, je voyagerais sans cesse et je ferais client, comme métier !» **SANDRA SERPERO**
Ses 3 restaurants fétiches à Paris :
Le Bistrot Paul Bert, 18 rue Paul-Bert, Paris XI^e.
Osteria Ferrara, 7 rue du Dahomey, Paris XI^e.
Yam'Tcha, 121 rue Saint-Honoré, Paris I^{er}.

RESTOS & BARS

NOS PETITS DÉJEUNERS PRÉFÉRÉS

Le Drugstore

LE PLUS PARISIEN

Depuis sa flamboyante renaissance sous la houlette du designer Tom Dixon, la mythique brasserie des Champs-Élysées fait le plein, et ce dès son ouverture à 8 heures du matin. A sa carte, trois formules de qualité (*Le Parisien*, *Le Drugstore* et *Le Healthy*) et une liste bien fournie de bons classiques et petits snobismes parisiens pour répondre à toutes les envies et toutes les exigences. Et comme ce qu'on affectionne ici particulièrement, c'est l'ambiance, plus parisienne tu meurs, rien ne vaut l'indémontable combo tartine de pain frais, café et grand jus de fruits pour commencer la journée sous les meilleurs auspices.

LE DRUGSTORE. 133 avenue des Champs-Élysées, Paris VIII^e. 01 44 43 75 07.



Café Foufou

LE PLUS GOURMAND

En voilà, un café qui porte bien son nom ! Foufou, comme sa généreuse tartine avocat-œuf mollet, parfaitement assaisonnée et tout aussi délicieuse dans sa version sans gluten, must du genre et incontournable de cette carte affriolante consacrée aux plaisirs du brunch et du petit déjeuner. Petit frère du (toujours) très couru café La Perle, ce coffee shop de poche installé du côté d'Oberkampf sert en continu scones maison, tartines, pain brioché, granola, pancakes, œufs en tout genre, sans oublier les biens nommés Bonne Mine, Bonne Santé, Gueule d'Ange et autres jus minute super vitaminés.



Pour le café, on prône la qualité, bien sûr, avec le kivu du Congo, bio et équitable, servi ici en exclu.

CAFÉ FOUFOU. 10 rue Oberkampf, Paris XI^e.

Du lundi au vendredi de 8h à 18h, samedi et dimanche de 9h à 18h.



Flora Danica

LE PLUS HEALTHY

Dans cette brasserie à l'esthétique radieuse et ultra cosy signée par le couple star **Gam Fratesi**, le petit déjeuner en parfaite cohérence se pique d'influences danoises. Au menu, l'incontournable muesli préparé maison et accompagné de fromage blanc velouté et d'une compote de pommes extra. A suivre, des œufs comme il vous plaît avec du pain aux céréales toasté de chez Lalos, quelques tranches de bacon et du ketchup home made. Pour la soif, un jus bio typique, le Bryghuset Økologisk tout droit débarqué du Danemark ou, mieux, un Cucumber mélangeant nectar de concombre, citron vert, sirop de canne et gingembre pour faire le plein de vitamines et d'énergie de bon matin.

FLORA DANICA. 142 avenue des Champs-Élysées, Paris VIII^e. 01 44 13 86 26.

Anne-Emmanuelle Thion

Yann Deret

Nathalie Carnet

Mathieu Kermabon

Claus Saint-Germain-des-Prés

LE PLUS CHIC

Planté aux abords du marché Saint-Germain, le nouveau Claus au décor signé par l'architecte italien **Fabrizio Casiraghi** s'inspire des cafés viennois. Banquettes en velours design, teintes laiteuses et fleurs fraîches, l'adresse dessine une ambiance élégante, discrète et confortable. Même veine, même âme, le petit frère Claus poursuit la quête de son aîné hissé en référence du petit déjeuner depuis sa création en 2011 par **Claus Estermann**. Dès le matin, une palette de saveurs riches et gourmandes avec des confitures artisanales, des thés de grande tradition, des cafés honduriens, des viennoiseries au beurre et des pains

d'infinies variétés. A ne pas laisser filer : le fameux muesli Claus préparé la veille au soir, le Pfannkuchen bavarois (pancake à base de pommes, de cannelle et d'amandes), le rösti (galette de pomme de terre accompagnée de saumon mariné) et les œufs brouillés, si doux. Verdict ? Un grand petit déjeuner !

CLAUS SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS. 2 rue Clément, Paris VI^e. 01 55 26 95 10.



HB5

LE PLUS BRANCHÉ

Les revoilà ! **Nico Alary** et **Sarah Mouchot** ont fait quelques pas de côté pour installer leur deuxième coffee shop baptisé HB5. Réplique sans variante ou presque du Holybelly 1, les mètres carrés en plus, avec ses banquettes XL, les briques aux murs et la cuisine ouverte. A la carte pour le petit déjeuner, de quoi se ravigoter sérieusement en piochant à l'envi dans ces jolies choses à manger, copieuses et gourmandes en diable. Notre préférence ? Les pancakes joufflus carrément addictifs, en version salée d'abord, surmontés d'œufs au plat, de bacon et arrosé de sirop d'érable, puis dans leur version sucrée, auréolés de fruit de saison, de noisettes, de crème fouettée maison et de sirop d'érable. Entre deux bouchées, un café de la Brûlerie de Belleville ou un jus de pêche blanche home made. Régaland !

HB5. 5 rue Lucien-Sampaix, Paris X^e. holybellycafe.com



Nico Alary

Rubrique «Restos & Bars» réalisée par LUCIE GOUZE & SANDRA SERPERO