





Tables Capitales

Cet été, les nouveaux restaurants ont mis les petits plats dans les grands avec l'arrivée de chefs bien décidés à mettre leurs talents sur la table.

Par Henri Yadan



LE BISTRO DES GASTRONOMES

Avec un nom pareil, il valait mieux assurer un maximum sous peine de ridicule. Le challenge semble pourtant en train d'être relevé par l'ancien chef du Bistro Volnay, Cédric Lefèvre, propriétaire de ce nouvel établissement ouvert du côté de Maubert et dont le décor néo-classique fait dans la nostalgie. Les suggestions misent sur les valeurs sûres avec des assiettes généreuses de poêlée de couteaux en persillade et croustillant de pommes de terre, Saint Jacques d'Erquy rôties relevées au jambon d'Auvergne sur une purée de céleri et tarte au citron servie dans une tasse, mais subtilement meringuée. A suivre de près... Formules : 22€, 26€, menu : 35€, carte : 50€

10, rue du Cardinal-Lemoine - 75005 Paris.
Fermé samedi midi, service jusqu'à 22h.
Tél. : 01 43 54 62 40.



L'ABILLE À L'HÔTEL SHANGRI-LA

Après nous avoir fait découvrir les saveurs asiatiques à la Bauhina, Philippe Labbé met le cap vers les étoiles avec un restaurant 100% français. Baptisé en hommage à l'emblème napoléonien, son cadre contemporain est ouvert sur un jardin face à la tour Eiffel. Le microcosme des critiques culinaires, les top models et les « rich hand famous » y bookent déjà leurs tables. Et pour y avoir dégusté avec émotion les asperges bourgeoises de chez Robert Blanc, la caille farcie croustillante au foie gras truffé, les artichauts épineux cuits au fumet, les langoustines Bellevue et le feuilleté de fraises des bois concocté par le pâtissier François Perret, l'équipe de Vins & Gastronomie peut vous confirmer qu'on n'a pas fini d'entendre bourdonner la nouvelle sensation gastronomique du moment.

Carte : 150€, dégustation pour l'ensemble de la table : 210€

10, avenue d'Iéna, 75016 Paris

Fermé dimanche et lundi, service uniquement à dîner jusqu'à 22h30. Tél. : 01 53 67 19 90 et www.shangri-la.com



MOM

A première vue, l'ambiance de cette table qui succède au Café Pierre semble copiée-collée sur celle du lounge d'un night club avec habillage musical et DJ's résidents le week-end. Pour se démarquer, elle a adopté une façade théâtrale et une carte ludique mise en place par Nicolas Guillard venu du Kube Hôtel. Et puisque vous y êtes encouragés à déguster avec les doigts, trempez vos mouillettes dans les œufs coque de luxe, pensez à votre régime grâce au tartare de saumon à l'émulsion de crème 0% avec sa biscotte Wasa et mettez un bon coup de fourchette au steak d'espardon mi-cuit ou à la côte de bœuf de l'Aubrac, sans oublier le millefeuille venu de la boulangerie voisine, il a été élu meilleur de la capitale. Original ! Carte : 45€. brunch : 35€

4-6, rue Pierre-Demours, 75017 Paris

Fermé dimanche soir, service jusqu'à 23h. Tél. : 01 40 68 72 71 et www.momparis.fr

JEANNE A

Le quartier Oberkampf s'est enfin enrichi d'une épicerie rôtisserie qui fait honneur aux gastronomes. Appelée ainsi en souvenir de Jeanne Astier, ancienne propriétaire du restaurant éponyme voisin, son décor de garde manger ouvert sur la salle est irrésistiblement tentant. On a envie de tout. Venez-y avec toute votre bande d'amis afin d'occuper la table d'hôtes, so chic. Vous y dégusterez des charcuteries soigneusement sélectionnées, du gigot d'agneau au gratin dauphinois, un poulet noir de Challans, de l'échine de porc frottée au thym et des financiers à la poire, le tout accompagné de vins en magnum. Cet été, testez avec votre repas le château Pesquié rosé de la vallée du Rhône, vous pourrez carrément vous l'offrir à emporter. Formule déjeuner : 15€, le soir : 30€, carte : 40€.

42, rue Jean-Pierre Timbaud, 75011 Paris.

Tél. : 01 43 55 09 49. Ouvert du jeudi au lundi, de 9h30 à 22h30.





ROMANTICA CAFFE PONTHIEU

Jolie comme un cœur, la nouvelle adresse de la chaîne qui conjugue les saveurs transalpines tout au long de sa carte d'assaut les Champs Elysées ! Toute de blanc vêtue et avec pour seul décor avec des mosaïques colorées et des vitrines gourmandes, on s'y laisse conter les délices à venir par Vincenzo dont l'accent chantant nous fait déjà voyager. Sur l'ardoise, toute l'Italie nous souhaite un bon appétit avec des asperges gratinées à la scamorza de bufflonne et boutargue, du pistou à la Genovèse, de la bresaola artisanale de la Valmalenco, des vongole au persil et une bolognaise de faux-filet de bœuf goûteuse. Mamma mia come buono !
Menu : 25,50€, 34€, carte : 50€.

70, rue de Ponthieu, 75008 Paris

Ouvert 7j/7, service jusqu'à 22h30.

Tél. : 01 53 75 48 65 et www.romanticacaffe.fr



O'SCAR

En lieu et place d'une brasserie « tradi », l'hôtel Lumen a mis l'Italie au menu de son nouveau restaurant dont la terrasse est un vrai bonheur aux beaux jours. Proche du Louvre et des jardins des Tuileries, la chic attitude est au rendez-vous de cette adresse contemporaine blottie dans un quartier dédié au shopping. Vous n'y rencontrez pas Louis de Funès, Oscar étant seulement le prénom du fils du propriétaire, Dominique Rubaud. Mais pour vous séduire, carpaccio de bar au citron vert, risotto à la chaire de crabe, mafaldines fraîches au thé vert ou tiramisu matcha aux pistaches sont parés de leurs plus beaux atours. Vous l'avez compris, cette table transalpine nous botte vraiment... Formules : 22€, 29€, menu : 33€, carte : 45€.

15, rue des Pyramides, 75001 Paris.

Fermé dimanche soir.

Tél. : 01 44 50 77 07

www.hotel-lumenparis.com



LE CLARISSE

Derrière les Invalides, la reprise en mains du Clarisse s'annonce sous les meilleurs auspices. L'élégant décor est désormais parsemé de petites touches asiatiques discrètes, signes annonciateurs de l'arrivée aux cuisines du japonais Sadaki Kajiwara. Le chef utilise les grands classiques de la cuisine française auxquels il ajoute sa sensibilité avec audace mais sans dérouter. C'est ainsi que le carpaccio de langoustines de Loctudy est escorté de gelée de ponzu, les raviolis de bœuf mitonnés au gingembre, le millefeuilles de filet de turbot cuit dans un beurre de yuzu et le carré d'agneau des pays d'Occitanie dans une émulsion coco et curry vert. Une réussite déjà remarquée par les gourmets. Carte uniquement : 65€.

29, rue Surcouf, 75007 Paris

Fermé samedi midi et dimanche, service jusqu'à 22h. Tél. : 01 45 50 11 10 et www.leclarisse.fr

CAFÉ RICHELIEU SALON DE THÉ ANGELINA

Le plus grand musée du monde refait une beauté à ses espaces de restauration et vous invite à les redécouvrir. Des tables ont pris place dans l'ancien bureau du ministre de l'économie et des finances qui a su garder tout son lustre grâce à la décoration de Patrick Mauger, un élève de Jean-Michel Wilmotte. Vue imprenable assurée sur la Pyramide et cuisine assurée par Angéline qui traverse la rue pour nous régaler de club sandwich, blanquette de veau, Mont Blanc et chocolat à l'ancienne baptisé « Africain » dont la recette est aussi bien gardée qu'un secret de famille. Cerise sur le gâteau, vous serez servis dans une élégante vaisselle. Comptez 45€.

99, rue de Rivoli, 75001 Paris

Aile Richelieu. Fermé le mardi, service de 9h30 à 18h, nocturne mercredi et vendredi jusqu'à 22h. Billet d'entrée au musée requis.

