# où sortir à Paris ?

GRANDES TABLES I RESTAURANTS GASTRONOMIQUES I TENDANCE I BISTROTS I CUISINE DU MONDE I LA NUIT

À travers près de soixante-dix valeurs sûres et nouveautés, ces pages vous donnent un aperçu de la richesse culinaire parisienne. Du petit bistrot à la table trois étoiles, cette rubrique – libre de toute publicité – vous fait partager nos coups de cœur, découvrir les nouvelles adresses et tous les restaurants qui contribuent à faire de Paris, la capitale mondiale de la gastronomie. **Rubrique réalisée par David Richard et Manuel Mariani.**

© MAISON PIC

## ★ LA DAME DE PIC 1er

20, rue du Louvre. Tél. 01 42 60 40 40. www.anne-sophie-pic.com

**• De 12 heures à 13 h 30 et de 19 heures à 21 h 30 • Fermé dimanche et lundi • Prix moyen : 120 €.**

**GASTRONOMIQUE** Dans l'univers un brin machiste de la grande cuisine, il n'est déjà pas toujours facile d'être une jeune et jolie femme. Cela peut même se compliquer, quand on est de surcroît la fille de Jacques Pic et la petite-fille d'André Pic, qui ont su, chacun à leur tour depuis 1934, conserver les trois étoiles Michelin de leur restaurant de Valence… étoiles qui brillent encore au fronton de la maison familiale, sous le règne d'Anne-Sophie Pic. Cet héritage aux allures d'épée de Damoclès a motivé cette cuisinière de talent pour ouvrir, fin 2012, son adresse très parisienne à deux pas du Louvre (vite récompensée par une étoile Michelin). Et si le cadre lumineux du restaurant, ceint par des murs de briques blanches et la cuisine ouverte, sur la salle comme sur la rue, n'ont pas bougé depuis l'ouverture, la cuisine d'Anne-Sophie Pic a, elle, su évoluer dans un registre gourmand et créatif. Avec par exemple de remarquables berlingots au coulant de Pélardon légèrement fumé, courgettes rondes de Nice, cardamome verte, petites pousses mentholées. Autre belle découverte : le maquereau de petite pêche mariné au sel de Matcha et saisi au teppanyaki, poireaux crayons, sabayon au thé Matcha, melba croustillante… Enfin en dessert la poire Guyot pochée, crème légère et glace à la vanille de Madagascar sauce chocolat sumac viennent confirmer le talent d'Anne-Sophie Pic. Une table à redécouvrir sans hésiter. Menu déjeuner à 59 €. Menus dégustation à 105 € et 135 €.

## THE FISH CLUB 1er

58, rue Jean-Jacques Rousseau.
Tél. 01 40 26 68 75.
www.eccfishclub.com

**• De 18 h à 02 h • Fermé dimanche et lundi**
**• Prix moyen : 60 €.**

**TABLE MARINE** Ouvert par l'Experimental Group, déjà propriétaire de quelques adresses à succès, dont le voisin et très recommandable Beef Club, ce restaurant avait été fermé pour travaux après une courte carrière, pourtant prometteuse. Il revient aujourd'hui sur le devant de la scène avec un thème marin qui devrait faire fureur. Fini en effet le registre tapas revisitées, et place à la belle cuisine de Julien Burlat, talentueux cuisinier français installé à Anvers où il fait un vrai tabac avec son Dôme sur Mer étoilé au Michelin et ses annexes à succès. Au rez-de-chaussée du Fish Club, une première salle permet de dîner face à la cuisine ouverte. À l'étage, un second espace plus cosy et tamisé s'articule autour d'un joli zinc rétro. À la carte, où presque tout fait envie, figurent des huîtres et crustacés qui permettent de se régaler d'un plateau sur mesure ou maison (de 48 € à 85 €), ainsi que de jolis mets marins comme la remarquable salade de chair de crabe et vinaigre de citron à l'assaisonnement parfait (18 €), le pavé de turbot parfaitement cuit et carottes au cumin (34 €), le demi-homard à la plancha et beurre de sauge (29 €), ou l'étonnante tarte au citron meringuée… au poivre (11 €) ! Jolie sélection de vins, majoritairement blancs, comme ce hautes-côtes-de-beaune 2014 de chez Delagrange à 49 € (9 € le verre). Une jolie brise marine !

## NOS TABLES 2 ET 3 ÉTOILES PRÉFÉRÉES

**Le Meurice. Alain Ducasse ★★**
228, rue de Rivoli, 1er.
Tél. 01 44 58 10 55.

**Carré des Feuillants ★★**
14, rue Castiglione, 1er.
Tel. 01 42 86 07 71.

**L'Ambroisie ★★★**
9, place des Vosges, 4e.
Tél. 01 42 78 51 45.

**Guy Savoy ★★★**
À l'hôtel de la Monnaie. 6e.
11, quai de Conti. Tél. 01 43 80 40 61.

**Arpège ★★★**
84, rue de Varenne, 7e.
Tél. 01 45 51 40 41.

**L'Atelier de Joël Robuchon ★★**
5, rue Montalembert, 7e.
Tél. 01 42 22 56 56.

**Pavillon Ledoyen ★★★**
Carré des Champs-Élysées.
8, rue Dutuit, 8e. Tél. 01 53 05 10 00.

**Epicure ★★★**
À l'hôtel Bristol. 112, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 8e. Tél. 01 53 43 43 00.

**Le Cinq ★★★**
Hôtel Four Seasons George V.
31, avenue George-V, 8e.
Tél. 01 49 52 71 54.

**Alain Ducasse au Plaza Athénée ★★★**
25, avenue Montaigne, 8e.
Tél. 01 53 67 65 00.

**Le Grand Restaurant Jean-François Piège ★★**
7, rue d'Aguesseau, 8e.
Tél. 01 53 05 00 00.

**Pierre Gagnaire ★★★**
6, rue de Balzac, 8e.
Tél. 01 58 36 12 50.

**Le Gabriel ★★**
La Réserve. 42, avenue Gabriel, 8e.
Tél. 01 58 36 60 50.

**Le Pré Catelan ★★★**
Route de Suresnes. Bois de Boulogne, 16e. Tél. 01 44 14 41 14.

**L'Abeille ★★**
Shangri-La Hotel Paris.10, av. d'Iéna, 16e. Tél. 01 53 67 19 90.

## BRASSERIE RÉJANE 1er

16, avenue de l'Opéra. Tél. 01 42 86 10 10. De 7 h à 23 h
http://nolinskiparis.com/brasserie-rejane

**• de 7 h à 23 h • ouvert tous les jours • Prix moyen : 50 €.**

**BISTROT** À quelques pas de la Comédie-Française sur l'avenue de l'Opéra, brille un nouveau joyau de l'hôtellerie parisienne. Son nom ? Le Nolinski, un sublime établissement du groupe Evok Hôtels Collection conçu avec goût par Jean-Louis Deniot. Les plus gourmands seront ravis d'apprendre l'ouverture du Réjane, la brasserie de l'hôtel. Plusieurs espaces ont été habilement agencés autour d'une pièce centrale et meublés de confortables banquettes, miroirs et tableaux. Un magnifique bar en laiton rappelle que le Réjane est un lieu de vie où l'on peut se restaurer ou boire un verre à toute heure de la journée. Cette brasserie new style a tout pour plaire avec une carte variée et des prix raisonnables. Parmi les classiques, on appréciera le poireau vinaigrette ou l'œuf mollet, des plats comme le navarin d'agneau ou la belle sole française, de délicieux desserts (opéra, saint-honoré…) et même une sélection "buffet" allant de la quiche lorraine à la saucisse de Francfort. Osé pour le restaurant d'un hôtel de luxe pensera-t-on ? Pas tant que ça, tant ce lieu sublime l'esprit parisien avec élégance et une touche de décontraction.

## LOULOU 1er

Musée des Arts décoratifs. 107, rue de Rivoli.
Tél. 01 42 60 41 96. www.loulou-paris.com

**• De 12 h à 15 h et de 19 h 30 à 23 h**
**• Ouvert tous les jours • Prix moyen : 60 €.**

**TENDANCE** Le restaurant lové dans les murs historiques du musée des Arts décoratifs au Louvre a été repris par les propriétaires de Monsieur Bleu, du Flandrin et de Petrus. Voici donc LouLou avec un nouveau décor très réussi, signé par Joseph Dirand, un univers singulier construit dans une mixité naturelle entre la culture du beau et l'esthétique et le sens de l'hospitalité. Il a divisé la salle du rez-de-chaussée en plusieurs salons aux cadres chaleureux, avec des miroirs muraux tendus de cannage, un sol en marbre, ainsi que des fauteuils Tulip d'Eero Saarinen, des banquettes brun-orangé qui ceinturent des tables rondes albâtre cerclées de métal doré, et les magistrales suspensions de Philippe Anthonioz. Chic et choc ! Avec une vue sur les jardins et les bâtisses historiques du Louvre. Une situation idyllique pour apprécier la cuisine italo-méditerranéenne de haut niveau du talentueux chef italien Diego Compagno, qui mitonne des mets ensoleillés comme cette exquise aubergine gratinée parmiggiana (16 €), posée sur une sublime sauce tomate, bien confite. Pour rester dans la note, nous avons ensuite choisi de délicieux linguines à la poutargue de Sardaigne (26 €). Un succulent millefeuille aux framboises (15 €) concluait ce repas sans défaut… même côté ambiance : Bruno Costantino orchestre avec professionnalisme un service impeccable, et réserve un accueil chaleureux à la belle clientèle qui commence à s'approprier la maison. Un futur must parisien !

**NOUVEAU**

## LE ROCH, LE CHIC PARISIEN

Dernier né de la Compagnie Hôtelière de Bagatelle, ce bel hôtel 5 étoiles, décoré par la talentueuse Sarah Lavoine incarne le chic parisien, tout en conservant une certaine décontraction. Même parti pris pour la belle salle de restaurant concentrique, ouvrant sur une petite terrasse intérieure et déployée autour d'un buffet de marbre coiffé d'un puits de lumière, avec ses confortables banquettes de velours et ses murs parés de bleu marine. Un cadre idéal pour apprécier les créations, inspirées et respectueuses des saisons, du chef doublement étoilé Arnaud Faye, exécutées par le jeune et habile Rémy Bererd, comme le délicat tourteau, gelée de passion, tomates, ananas et mangue (22 €), l'excellente dorade rôtie, tomate confite, cébette et jus à l'olive (29 €), les penne cuits comme un risotto avec gambas, seiche et citron confit (24 €) ou encore l'originale pomme Granny Smith, müesli caramélisé et glace au sirop d'érable (14 €). Belle sélection de vins parfaitement commentés par un sommelier jeune et passionné, qui n'hésite pas à sortir des sentiers battus pour vous suggérer des associations originales et détonantes. Avant de passer à table, n'hésitez pas à vous installer à l'une des confortables tables du coin bibliothèque pour déguster l'un des cocktails signature de la maison. Service charmant et très attentionné. Menus et formules à 29 € et 36 € au déjeuner.

**TENDANCE**

## Le Roch 1er

28 rue Saint-Roch. Tél. : 01 70 83 00 00
www. leroch-hotel.com/restaurant-bar/

**• De 12 h à 14 h et de 19 h 30 à 22 h**
**• Fermé dimanche et lundi • Carte : 60 €**

# PARIS CAPITALE

EXCLUSIF
Dans l'atelier de *Pierre & Gilles*

INTERVIEW
Steve Suissa

ARCHITECTURE
Un centre culturel russe au design peu orthodoxe

**+PARIS GUIDE IN ENGLISH** P. 131

ÉVÉNEMENT
Focus sur *Paris Photo*

BIEN-ÊTRE
Spas parisiens, un grand bain de nouveautés

## Paris Capitale de L'HORLOGERIE

GLAMOUR, DESIGN, CLASSIQUES...
LES MONTRES AU TOP !

**RESTAURANTS**
**Bistronomie ou gastronomie**
70 NOUVEAUTÉS ET VALEURS SURES

www.pariscapitale.com
L 11290 - 248 - F: 4,00 € - RD