



# où sortir à Paris ?

GRANDES TABLES | RESTAURANTS GASTRONOMIQUES | TENDANCE | BISTROTS | CUISINE DU MONDE | 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.



## LE ROCH 1<sup>er</sup>

28, rue Saint-Roch. Tél. 01 73 04 59 09. [www.leroch-hotel.com/](http://www.leroch-hotel.com/) restaurant-bar

• De 12h à 14h et 19h30 à 22h • Fermé dimanche et lundi • Voiturier • Prix moyen: 65 €.

**TENDANCE** Décoré par la talentueuse Sarah Lavoine, Le Roch, ce 5-étoiles de la Compagnie Hôtelière de Bagatelle, incarne le chic parisien, tout en conservant une certaine décontraction. Même parti pris pour la belle salle de restaurant concentrique, ouvrant sur une terrasse intérieure et déployée autour d'un buffet de marbre coiffé d'un puits de lumière, avec ses banquettes de velours et ses murs parés de bleu marine. Un cadre idéal pour apprécier les créations du jeune et habile chef Remy Bérerd (ancien numéro 2 de la Tour d'Argent). Tout au long de décembre, le chef a élaboré une carte de Noël avec, par exemple, une terrine de foie gras à la baie passion, ananas caramélisé, un turbot rôti à la cardamome rouge, poireaux fondants aux citrons confits ou une joue de bœuf braisée comme un bourguignon, légumes d'hiver en cocotte au lard fumé. Et pour le Réveillon Nouvel An, un menu exceptionnel à 220 € est servi avec une coupe de champagne Laurent Perrier Grand Siècle. Belle sélection de vins commentés par un sommelier passionné qui suggère des associations originales et détonnantes. Avant de passer à table, installé à l'une des confortables tables du coin bibliothèque on déguste un cocktail maison.