



**RENDEZ-VOUS PARIS RESTO**

# tables à grands spectacles !

Dans ces lieux prestigieux, on prend le temps de contempler le décor avant de plonger le nez dans l'assiette.

## MOLLARD REDECouvrir LES BEAUX-ARTS



Pas besoin de prendre le train pour l'aimer... Et pourtant, cette brasserie face à la gare Saint-Lazare, adorée par les étrangers ou les provinciaux, reste méconnue des Parisiens. Domage de se priver du décor, de l'ambiance et de l'assiette : un feu d'artifice à toute heure !

**LE DÉCOR :** classé aux Monuments historiques et miraculeusement préservé, car enfoui durant un demi-siècle sous des miroirs et panneaux peints, il date de 1895. Un exercice de style d'Édouard Niernans, architecte d'Angelina ou du Negresco à Nice, qui contrôla la réalisation, des motifs des mosaïques et boiseries sculptées au mobilier et aux luminaires.

**LA CARTE :** celle d'une brasserie, dans toute sa générosité, sous l'autorité du chef Joël

Prod'homme, passé chez Lasserre ou à La Marée avant de travailler pour des particuliers comme Valentino ou les Rothschild. On aime les fruits de mer fringants, l'exacte cuisson des poissons et des viandes, et les desserts gourmands, comme la célèbre omelette surprise (11,50 €).

**LES + :** les nombreuses formules, comme celle « Autour du homard » (54,50 €) ou « Après le spectacle » (30,25 €), et l'épatant menu (entrée, plat, dessert) à 32 € servi du midi au soir, 7 jours sur 7 ! **M.-C. D.**  
115, rue Saint-Lazare, 75008. Tél. 01.43.87.50.22.

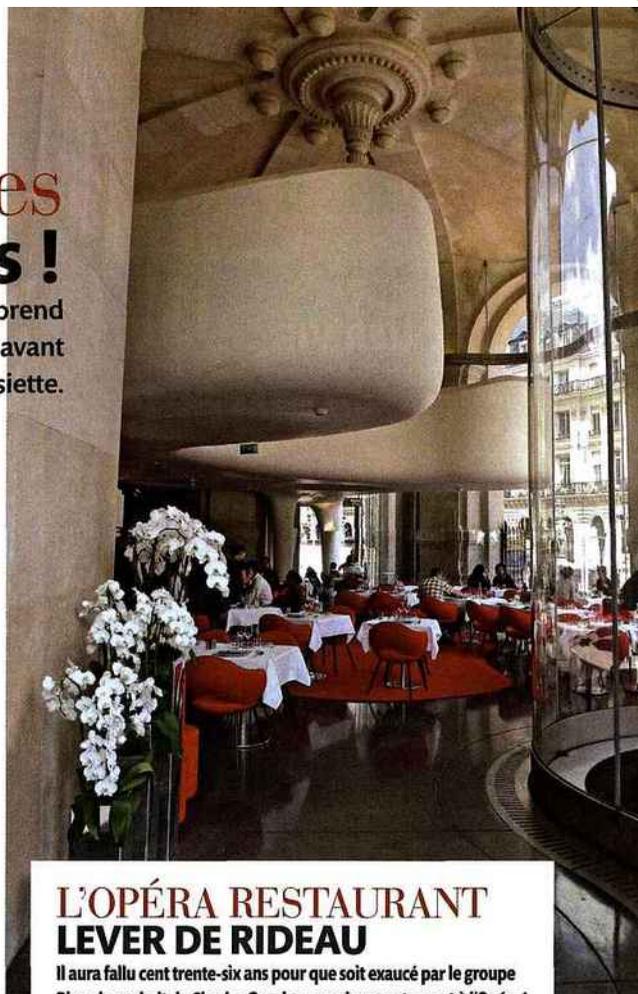
## BRASSERIE VAGENENDE DU NOUVEAU À SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

Avec une nouvelle terrasse dégageant la devanture, un nouveau chef aux fourneaux et un nouveau manager en salle, cet ancien bouillon Chartier fait peau neuve tout en gardant son âme.

**LE DÉCOR :** la rénovation menée durant l'été par l'architecte d'intérieur Laurent Moreau - banquettes vert d'eau, tentures turquoises, éclairages revus et corrigés - donne un air frais à cet époustouflant témoignage du style Art nouveau, classé aux Monuments historiques.

**LA CARTE** affiche toujours des plats de tradition - haddock poché au beurre blanc ou poulet rôti au jus (19 €), baba au rhum ou brioche pain perdu (10 € et 12 €) -, mais revisités par la créativité du jeune chef Benoît Vanheesbeke. Menu du marché, 32 €.

**LE + :** le salon particulier pour réceptions jusqu'à 40 personnes. **V. A.**  
142, boulevard Saint-Germain, 75006. Tél. : 01.43.26.68.18.



## L'OPÉRA RESTAURANT LEVER DE RIDEAU

Il aura fallu cent trente-six ans pour que soit exaucé par le groupe Blanc le souhait de Charles Garnier : ouvrir un restaurant à l'Opéra !

**LE DÉCOR.** Si l'événement a fait grand bruit, le flamboyant et futuriste ovni, moulé en rouge et blanc, imaginé par l'architecte Odile Decq sous les voûtes haussmanniennes, n'a pas déchainé de cabale comme autrefois le plafond de Chagall ! L'époque prise désormais le mélange des genres comme celui des saveurs.

**LA CARTE :** une cuisine de brasserie revue avec chic et légèreté, signée par Christophe Aribert, doublement étoilé, et réalisée par Yann Tanneau : côte rôtie au miel de l'Opéra (39 €), maki de homard (26 €) et, en dessert de rigueur, un opéra, classique ou revisité, au choix (12 €).

**LE + :** réserver, comme à Londres, un plat pour l'entracte des prochains spectacles. So chic. **V. A.**  
Place Jacques-Rouché, 75009. Tél. : 01.42.68.86.80.



PHOTOS D. R.