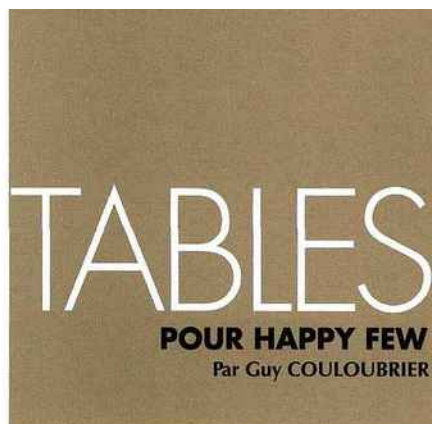




RESTAURANT LASSERRE

17 avenue Franklin Roosevelt - Paris 8^e
Tél : 01 43 59 53 43

www.restaurant-lasserre.com

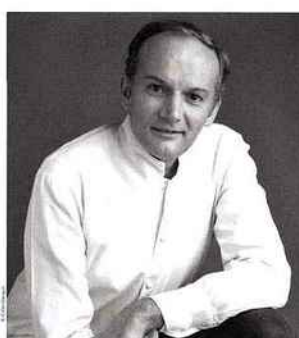


Une institution parisienne depuis 1942 quand René Lasserre tomba amoureux de ce bistrot-hangar construit pour l'Exposition de 1937 et qui n'a eu de cesse depuis de régaler des convives du monde entier venus en pèlerinage culinaire. Après qu'un ascenseur-bijou vous eut déposé à l'étage, le grand cérémonial se met en route avec ses ors et ses pourpres. Le temps semble n'avoir pas de prise sur Lasserre mais loin d'être figé c'est une remise en question permanente opérée par les équipes afin de toujours être au sommet. Christophe Moret, un grand Chef qui a fait ses preuves au restaurant « Alain Ducasse au Plaza Athénée » a désormais pris ses marques dans cette maison emblématique. Il possède tous les fondamentaux et la carrure qui lui permettent de nous éblouir avec une carte savamment composée comme ce soir là les éternels classiques « macaroni, truffe noire et foie gras », « Pithiviers de lapin de garenne », « faisane Souvaroff » ou des créations telles le « caviar et laitue en délicate royale, crème légère », le « homard bleu, gnocchi de potimarron et châtaignes » ou l'« agneau de l'Aveyron confit et rôti, tian gratiné, sablé au romarin », Claire Heitzler signe les gourmandises, « soufflé au chocolat, glace vanille », « figues rôties au jus de passion, glace au miel, arlette caramélisée ». Monsieur Louis, figure emblématique du lieu, désormais administrateur et directeur général de Lasserre veille toujours en coulisses sur la scène de ce théâtre de la gastronomie. Il vient récemment d'être mis à l'honneur à Marseille lors de l'Assemblée Générale des Grandes Tables du Monde. Le directeur de salle par ailleurs Meilleur Ouvrier de France Sommelier 2011 est le charismatique Antoine Petrus qui orchestre ce ballet réglé au millimètre près et quand le fameux « toit ouvrant » laisse entrevoir le ciel de la Ville-Lumière on se dit que tout n'est pas perdu pour l'art de vivre à la française. ■



LEDOYEN

Carré des Champs Elysées - Paris 8^e
Tél : 01 53 05 10 01



Une adresse de légende sur les Champs Elysées depuis près de deux siècles. Edifié en 1848 à la place d'une guinguette, ce superbe pavillon possède une vue imprenable sur les jardins de la plus belle avenue du monde. Depuis 1998 officie dans ce décor Napoléon III respirant le faste et l'opulence Christian Le Squer, breton d'origine, couronné par 3 Macarons comme il se doit. Il propose une cuisine revisitée, magnifiée, à base de produits d'exception qui suivent le cours des saisons, laissez-vous tenter par la « découverte des spécialités » qui vous fera entrer directement dans l'univers gustatif du

Chef : « givré d'oursins de roche au goût iodé/végétal », « cépes de châtaigniers grillés, marmelade d'aubergines », « bar/caviar au lait ribot de mon enfance », « selle d'agneau et abattis à la broche aux saveurs épicées », « caramel à la fleur de sel, givré de citron », « iceberg flottant au parfum de moka ». Patrick Simiand désormais directeur d'exploitation et secondé par Frédéric Pedrono, directeur de salle, dirige avec maestria cet univers de bon goût et de luxe dans lequel il excelle. On ne serait pas surpris en sortant de demander non pas un taxi mais un fiacre tant cet endroit hors du siècle vous fait oublier le temps qui passe... ■



L'ATELIER ETOILE
de JOËL ROBUCHON
133 Champs-Élysées - Paris 8°
Tél : 01 47 23 75 75
www.joel-robuchon.net



Le concept d'« Atelier » cher à Joël Robuchon a conquis la planète, Londres, New-York, Las Vegas, Tokyo. A l'entresol du Drugstore Publicis, dans un décor laqué où le rouge et le noir se conjuguent, nous assistons à une représentation théâtrale du Chef David Alves et de sa brigade qui interprètent devant vous tous les classiques du maître. On reste pantois devant ce ballet de plats en petites portions qui vous transporte dans un univers gourmand, le menu « Découverte de Saison » s'impose : « l'œuf de poule mollet et friand au caviar impérial et saumon fumé », « noix de Saint-Jacques servie sur une salade de chicons moutardés et truffe blanche », « girolle en fricassée et ses ravioles mitonnées au jarret de veau », « homard en *tsukuné* dans son bouillon aux *shiitakes* et gingembre », « *black cod* sur une mousseline de navets au yuzu », « agneau de lait en côtelettes à la fleur de thym accompagné de la légendaire purée », « chocolat moelleux guanaja aux fruits des bois posé sur un sabayon au dulcay ». Le fidèle bras droit de Joël Robuchon Antoine Hernandez vous conseillera les vins au verre idoines. Un personnel jeune, attentionné et efficace, on se dit que Robuchon a tout compris, il n'y a pas de place ici pour l'à-peu-près. ■



LA SCENE
Hôtel Prince de Galles
33 avenue George V - Paris 8°
Tél : 04 53 23 78 50
www.luxurycollection.com/princdegalles



Après 2 ans de travaux l'Hôtel Prince de Galles a retrouvé son faste et son restaurant La Scène rejoint le club très fermé des meilleures tables de palace de la capitale. On aime beaucoup le décor mis en scène par le décorateur Bruno Borriane avec la grande cuisine centrale en marbre blanc coiffée d'un rideau en cristal ouverte sur une salle à manger avec des tables en marbre de Carrare et des sièges en cuir blanc. Une équipe de choc a investi les lieux. Stéphanie le Quellec, lauréate de Top Chef 2011 en est la Chef exécutif et elle nous a conquis avec son remarquable menu en quatre services, du grand art avec une cuisine d'une grande technicité et des produits de saison parfaits : « foie gras de canard poché tout doux/crevette grise/navet/capucine », « cueillette de cèpes cuits et crus, aubergine thaï, sorbet *miso* blanc », « homard bleu légèrement fumé, jus de presse aux tanins, cardons, moelle, pincas aux racine de persil » et l'impeccable « ris de veau, belle glacée, scorsonères, dattes *medjoul*, écume *Talégio* ». Yann Couvreur, la nouvelle étoile de la pâtisserie sculpte des compositions au cordeau « fruits exotiques, coriandre, mousse légère au yaourt », « noisettes du Morvan torréfiées, ganache lactée, marmelade de citron ». Joli choix de vins sélectionnés par Philippe Marques et un service efficace emmené par Pascal Drouet. Une expérience gastronomique de premier plan. ■



LAURENT
41 avenue Gabriel - Paris 8^e
Tél : 01 42 25 00 39
www.le-laurent.com



Un endroit hors du temps sur la plus belle avenue du monde. Tant les salles et les salons cossus à l'intérieur que la terrasse-jardin, tout contribue à faire de ce pavillon de chasse construit par Hittorf en 1840 l'un des endroits les plus féériques de la capitale et y déjeuner ou y dîner dans la plus absolue discrétion est un privilège rare. Dirigé avec maestria par Philippe Bourguignon, émérite sommelier de surcroît, secondé par Patrick Lair avec aux cuisines Alain Pégouret, voici le trio de choc de cet univers au luxe feutré. Depuis plus de 10 ans le Chef propose une cuisine d'exception avec en entrée l'institutionnel « homard entier en salade préparé à table » ou en fonction des saisons des créations telles les « ravioles d'artichauts bretons farcies aux girolles » ou l'« araignée de mer dans ses sucs en gelée » en hors d'œuvre, pour suivre les poissons, « Saint-Pierre glacé par un beurre de coquillages, tomate *cornue* », « tronçon de turbot nacré à l'huile d'olive, bardes et légumes verts dans une fleurette iodée » ou les viandes, « selle et carré d'agneau de Lozère grillotés, *risina* à la tapenade, émincés de courgettes et tomates », les desserts participent à ce moment de fête et de faste « biscuit-Sacher fourré d'une marmelade d'oranges confites et coque gourmande au chocolat noir », « chocolat-menthe d'inspiration *After Eight* ». Magique. ■

LE BAUDELAIRE
6-8 rue Duphot - Paris 1^{er}
Tél : 01 42 60 34 12
www.lebaudelaire.com



Dans l'élégant et discret Hôtel Burgundy se niche une table gastronomique à l'ascension fulgurante qui tire son nom de la fresque monumentale de Marco del Re illustrant Les Fleurs du Mal : le Baudelaire. Le restaurant s'enroule autour d'un superbe patio, le bar propose une cinquantaine de références de champagne une quarantaine de cognac. Dans ce décor cossu à l'ambiance feutrée, le Chef Pierre Rigother fort justement récompensé par un Macaron Michelin nous a séduits avec une carte élégante et précise et des mets qu'il renouvelle régulièrement en fonction du marché. Le Menu Dégustation est un modèle du genre : « légumes de Joël Thiebault en salade », « Saint-Jacques de plongée, sésame noir, mouton des oiseaux, marmelade de citron » « foie gras de canard en raviole », « turbot de petit bateau poché, crumble avoine citron, jus d'estragon, blettes braisées », « filet de bœuf wagyu de la *Finca Santa Rosalia*, carottes caramélisées, moelle, pain d'épice », les desserts sont signés Stéphane Tranchet : « figue noire pochée, biscuit aux épices, chantilly à la feuille figuier », « chocolat Apurimac du Pérou, ganache à la menthe poivrée ». Luxe, calme et volupté. ■

HELEN

3 rue Berryer - Paris 8^e
Tél : 01 40 76 01 40
www.helenrestaurant.com



Helen s'affirme d'emblée comme l'une des meilleures Tables de poissons de la capitale. Il faut dire qu'elle a été portée sur les fonts baptismaux par Franck Barrier, ancien de l'institution du boulevard Raspail, Le Duc. Dans la discrète rue Berryer, proche des Champs Elysées, il règne dans ce décor contemporain et épuré une atmosphère raffinée et intime dans les trois espaces que compte le restaurant. Helen sert exclusivement des poissons sauvages issus de la pêche de petits bateaux, chose suffisamment rare pour être soulignée. Ce sont donc les marins-pêcheurs qui rythment une carte maîtrisée à la perfection par le Chef Sébastien Carmona-Porto. En entrée des « crus » subtils et racés : « carpaccio de bar, de noix de Saint-Jacques au poivre Timut ou de daurade royale au citron caviar », salade de poulpe « S'Agaró », moules d'Espagne à la vapeur, pour suivre la pêche du jour cuite à la perfection et servie grillée, vapeur, à la plancha ou en *suquet* (une gourmande préparation Catalane), en fonction des goûts : St Pierre, turbotin, mérou, denti ou un choix de plats cuisinés mais où le produit domine toujours « bar de ligne aux olives Taggaische », « chapon comme à Murtoli ». Marc, venu de Lapérouse propose un chariot de desserts irrésistible, Marie Roger vous conseillera parmi une belle sélection de vins. Chaque dernier jeudi du mois HELEN met cap vers le Sud avec une fantastique et authentique Bouillabaisse. Larguez les amarres et embarquez-vous à bord de l'Helen pour une traversée gastronomique unique. ■



1, PLACE VENDÔME

1, Place Vendôme - Paris 1^{er}
Tél : 01 55 04 55 60
www.hoteldevendome.com



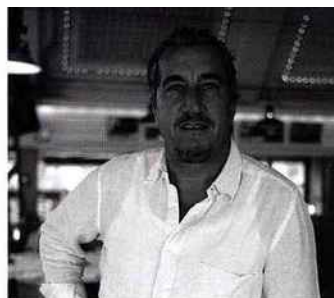
Au 1^{er} étage du discret et luxueux Hôtel de Vendôme, face à la place éponyme, dans un décor feutré d'une grande élégance ce restaurant-écriin à l'esprit haute couture vient de faire appel à un nouveau Chef passionné : Josselin Marie. Une parfaite connaissance des produits sélectionnés, une maîtrise irréprochable des assaisonnements et des cuissons, nous valent des plats à la fois beaux et savoureux : « Crabe des neiges, pamplemousse, coriandre, salade croquante aux agrumes », « foie gras d'Olivier Dandieu, mariné au Riesling, citron combawa, petite salade de fleurs », « raviole ouverte de langoustine à l'encre de seiche, étuvée de poireaux au gingembre », « poitrine de pigeon sur canapé, la cuisse en Parmentier de carotte, déclinaison de racine, jus au gruë ». Les plaisirs sucrés de Josselin Marie sont dans la même veine : « Mille-Feuille à la vanille de Tahiti », « Saint-Honoré aux noisettes », « tarte au café et spéculoos ». Un moment de bonheur. ■

GUY MARTIN ITALIA

19 rue Bréa - Paris 6^e
Tél : 01 43 27 08 80
www.guymartinitalia.com

Dans un décor chic et contemporain, l'ex-Sensing de Guy Martin affiche désormais une couleur transalpine : Guy Martin Italia. Tout un programme pour ce Savoyard pur souche, propriétaire et Chef doublement étoilé de l'un des plus beaux restaurants de Paris, le Grand Véfour. Guy connaît parfaitement les nombreuses spécialités de la Botte qu'il interprète avec brio. Vous partagerez en entrée les « antipasti misti », la « burrata », le « carpaccio de bœuf » et « l'assortiment de charcuteries » avant de succomber au plaisir d'un « risotto aux girolles et choux romanesco », de « Fagottini au foie gras » ou des « Trofie au canard, crème de courge et cannelle ». en *secondi piatti* excellent « filet de rascasse en croûte de tapenade, sauce aux câpres » ou le « carré de veau rôti, polenta rustique et champignons ». Et comment résister à la « panna cotta aux châtaignes et gelée de raisin blanc au yuzu » ? Réjane Le bretteux vous conseillera d'excellents vins pour accompagner cette délicieuse parenthèse transalpine proche du Jardin du Luxembourg. ■





LE CAFE DE LA JATTE

Ile de la Jatte - 60 bd Vital-Bouhot - Neuilly-sur-Seine
Tel : 01 47 45 04 20
www.cafejatte.com

Construit à la fin du XIX^e siècle dans l'Ile de la Jatte entre deux bras de Seine, le bâtiment situé à l'extrémité de deux bras de Seine, puis a servi de garde-meubles pour les décors de l'Opéra de Paris avant d'être transformé en restaurant dans les années 80 avec plus ou moins de bonheur puis de revenir dans le peloton de tête des meilleures tables italiennes de la région Paris-Ile de France sous la direction du Chef Giovanni Perrone. Un paquebot aux dimensions spectaculaires avec sa salle principale, sorte d'annexe du Museum d'Histoire Naturelle avec son dinosaure qui se déploie tout le long de la salle, son jardin d'hiver, sa terrasse arborée à la belle saison, un superbe complexe dédié à la dolce vita. Toute la gastronomie de la Botte figure sur la carte et outre les classiques présents toute l'année et superbement enlevés, le Chef sublime sa carte pendant la saison des truffes et habille ses plats de Tuber Magnatum ou de Tuber Melanosporum. Ainsi « pizzette », « carpaccio de Saint-Jacques », « risotti », « tagliolini », « médaillon de veau au fromage Stracchino » se parent des bijoux blanc ou noir. Une sélection de vins italiens exceptionnels accompagnera cette incursion dans le domaine de l'authentique belle cuisine italienne. ■

RECH

62 avenue des Ternes - Paris 17^e
Tél : 01 45 72 29 47
www.alain-ducas.com

Une institution à Paris depuis 1925 reprise par Alain Ducasse en 2007 et qui n'a cessé depuis de renouer avec le succès. Il faut dire que tous les atouts sont réunis, un directeur-animateur hors pair Eric Mercier qui commente la carte comme un acteur du Français et qui donnerait envie à un anorexique de goûter tous les plats, un jeune Chef hyper doué Adrien Trouilloud qui magnifie chaque assiette. Les poissons et crustacés sont ici en majesté. Huîtres creuses de Prat-ar-Coum, « carpaccio de mullet aux oursins de pleine mer », « homard breton servi en tronçons », la spectaculaire « sole de ligne pour deux ou trois personnes dorée au beurre, pommes rattes risolées, « Saint-Pierre de petit bateau au four, girolles et amandes fraîches ». Assurément l'un des meilleurs restaurants de poissons de la capitale. Après ce tourbillon de saveurs iodées Ducasse a tenu à conserver sur la carte le légendaire camembert de Rech et le non moins réputé éclair XL au chocolat et au café. Le paradis des ichtyophages. ■



LE TOURNESOL

2, avenue de Lamballe - Paris 16^e
Tél. : 01 45 25 95 94
www.le-tournesol.fr

Non loin de la Tour Eiffel entre la Maison de la Radio et Passy cette belle adresse créée en 1927 vient de faire peau neuve avec la nouvelle propriétaire Amélie Vidalenc qui lui a apporté un coup de jeune avec l'aide des décorateurs Laurence et Frédéric Cerrato, connus pour leurs décors de plateaux d'émissions de télévision. Arborecences de Klimt, mosaïques dorées, photos d'époque inspirées des Années Folles, l'art est omniprésent. Lumineux et chaleureux, composé de plusieurs salles avec une jolie terrasse en saison, le TOURNESOL est une adresse très parisienne à la fois chic et décontractée. Le Chef Julien Durosier venu de l'Hôtel Costes y propose une cuisine généreuse, simple à base de beaux produits : « petits nems de poulet basilic thaï », « calamars frits creamy spicy », « crevettes rôties coco citronnelle », « onglet Black Angus aux échalotes » sans oublier des institutionnels, « Bacon cheeseburger », « Milanaise », « tartare traditionnel ou poêlé aux herbes » et des desserts dans l'esprit bistro « mousse au chocolat pour 2, 3 ou 4 », « tarte au citron meringuée ». Un service jeune et très efficace, une Adresse à conserver dans ses tablettes. ■





IL VINO

13, boulevard de la Tour Maubourg - Paris 7^e
Tél : 01 44 11 72 00
www.enricobernardo.com

L'excellente table étoilée d'Enrico Bernardo, Meilleur Sommelier du Monde 2004, vient de faire peau neuve grâce au duo d'architectes Emma Donnersberg et Michel Amar. Un décor zen, cosy et élégant baigné par une douce lumière avec une fresque murale couleurs or, crème et noir évoquant comme il se doit la vigne afin d'être en osmose avec le maître des lieux. José Manuel Miguel, Chef hyper doué de l'autre Table parisienne d'Enrico Bernardo Goust, a pris les commandes d'Il Vino. C'est dire si le talent et l'inventivité sont au rendez-vous tout au long de votre repas où mets & vins vivent en symbiose. «tourteau, pommes vertes, daikon, betteraves et patates douces », « cèpes, anguille, cresson et pommes grenaille », « Saint-Pierre, calmars, artichauts, parmesan et pignons de pin », « colvert, giroldes et risotto de blé ». On savait qu'en venant chez Il Vino on était assuré de faire une découverte œnologique parmi l'un des 2000 grands ou petits crus qui composent la cave d'Enrico Bernardo, désormais c'est aussi un plaisir gastronomique. Alors que vous décidiez de suivre *Les routes du monde* ou *Les routes d'Italie et de France* vous êtes assuré de faire un magnifique voyage où à chaque étape culinaire est associé un vin. Un moment de partage subtil et gourmand. ■

MA CHERE & TENDRE

80 Bd Gouvion St Cyr - Paris 17^e
Tél : 01 40 68 30 40
www.macherettendre.fr

Une « eat place » très parisienne face au Palais des Congrès et proche de l'Etoile. Un design haut de gamme, des couleurs dans l'esprit de la carte, rouge saignant et noir charbon de bois, un lieu accueillant et contemporain pour ce nouveau concept de steakhouse sur-mesure très réussi. Ici les plus belles pièces du boucher sont à déguster seul ou à partager, le bœuf est en majesté avec 6 races en provenance de 5 pays, l'élevage français à l'honneur (Charolaise, Limousine, Aubrac, Salers) et pour les viandes du monde, la Simmental de Bavière, la Black Angus des USA, d'Argentine et d'Irlande. Pour accompagner bavette, faux filet, noix d'entrecôte, rumsteck, T-Bone, onglet, filet, entrecôte... vous aurez le choix entre 8 garnitures et 7 sauces. En entrée les vrais *Crab cakes* préparés comme dans le Maryland, crevettes *Crystal Bay* de Nouvelle Calédonie, les desserts jouent à fond sur la carte franco-américaine : cheese-cake à la marmelade de fraise, apple pie, crème brûlée... Plus de 30 vins sont servis au verre, idéal pour accompagner les différents morceaux de Sa Majesté le bœuf. Yves Dannequin est le directeur très efficace de ce rendez-vous des amoureux de la viande. ■



NEW JAWAD LONGCHAMP

30 rue de Longchamp - Paris 16^e
Tél : 01 47 27 24 14
www.jawadsrestaurant.com

Depuis 20 ans Monsieur Nazim porte haut les couleurs de la gastronomie indo-pakistanaise. Après le New Jawad de l'avenue Rapp entièrement redécoré, le New Balal rue Taitbout et le superbe Old Jawad face aux Bouffes Parisiens, il vient d'ouvrir entre Trocadéro et avenue d'Iéna, à l'emplacement d'un restaurant libanais qui a eu son heure de gloire, sa nouvelle adresse dans le 16^e arrondissement. Lumières et couleurs vives, banquettes bleues, lampadaires rouges, l'atmosphère est particulièrement réussie. C'est la région du Penjab qui est mis en avant : grande variété d'entrées (samossas, pakoras...) et des plats délicatement parfumés avec d'excellents *tandoori* (plats réalisés dans un four en terre cuite), curry d'agneau, de poulet, de crevettes et quelques plats végétariens très réussis comme le *chana massala*, pois chiche sautés à la poêle dans une sauce massala, le *palak palin*, épinards avec du fromage. En dessert le gâteau aux carottes et pistaches ou le magnifique sorbet à la mangue. Dépaysement garanti et qualité au top. ■



LA CASA DI SERGIO

77 avenue des Ternes - Paris 17^e
Tél : 01 44 09 99 06
www.lacasadisergio.com

Idéalement situé sur l'avenue des Ternes, proche de l'Etoile, un « italien » comme nous les aimons qui ne désemplit pas et on comprend ce succès depuis 6 ans maintenant face à cette cuisine inspirée par le soleil et les saveurs de la Sicile. Le Chef Davide travaille exclusivement à base de produits frais venus des marchés voisins réputés. Dans un cadre cosy et chaleureux Sergio vous accueillera avec jovialité, laissez le vous guider parmi une carte composée d'une quinzaine de *pizza* généreuses (régulièrement des créations s'ajoutent aux classiques), de pâtes, risotti, calamars et gamberoni, *piccata al limone* ou al *marsala*, *osso buco* et quelques desserts dont le savoureux « *tiramisù della Casa* » ou une nouveauté la *pizza au nutella*. Attendant à la Casa di Sergio, le bar à vins l'Oenoteca La Casa - 01 40 55 97 96 - vient d'ouvrir ses portes. Idéal pour déguster des crus italiens au verre ou à la bouteille accompagnés de tramezzini, bruschetta, salades, pâtes... dans le même esprit cher à Sergio fait de convivialité et de joie de vivre. On en a bien besoin en ces temps moroses. ■

NAPOLEONE – BISTRO CHIC

25 Champs-Élysées - Paris 8^e
Tél : 01 42 25 60 80

www.napoleone-bistrochic.com

Une adresse de prestige sur la plus belle avenue du monde. Dans les murs de l'ancien hôtel particulier de la Marquise de la Paiva, ce bel espace dispose de plusieurs salles de restauration dont une superbe terrasse chauffée bien agréable dès les premiers frimas. Dans un style Napoléon III revisité le Napoleone vous accueille du petit déjeuner jusque tard dans la soirée. Entretemps seront servis en fonction de l'heure déjeuner, thé, cocktails, dîner. Christian Etchebest a conçu la carte faisant la part belle à la cuisine traditionnelle française avec quelques *must* du Sud-Ouest : « poêlée de petits gris », « couteaux ou crevettes à la plancha », charcuterie d'Eric Ospital (jambon Ibaona, salade d'oreilles de cochon grillées...), « épaule d'agneau confite polenta aux olives », « noix d'entrecôte Coutencie, de chez Jean Christopher Prosper », « filet de maigre en cocotte, citrons confits, coquillages », beaux desserts « riz au lait, caramel laitier », « Mont Blanc façon Vacherin ». Thierry Clément, grand professionnel de la restauration et du monde de la nuit règne sur ce nouveau lieu très parisien qui draine déjà une clientèle qui aime à se retrouver dans des endroits exclusifs. ■



CAFFÉ BURLOT

9 rue du Colisée - Paris 8^e
Tél : 01 53 75 42 00

De la rencontre entre deux professionnels passionnés par la restauration, Thierry Costes et Thierry Burlot, est né ce restaurant italien vintage à quelques mètres des Champs Élysées s'inspirant de l'Italie des années 50 & 60 rehaussé d'une touche tropicale. Thierry Burlot réinterprète la cuisine italienne avec l'inventivité qu'il avait déjà su insuffler à l'*Armani Caffé*, ou au *Cristal Room Baccarat* : « poulpe de roche cuit fondant, citron bio et piment sarde », « mille-feuille de champignons et parmesan, œuf coulant », « risotto *toscano* au chianti, moelle & croustillant de lard », « *piccata* de veau fines & croustillantes jus de veau & tétragones », et les fameux « spaghetti à la langouste, *recette de centuri* ». Le « tiramésu veneziano », ou la « panna cotta fruit de la passion » termineront en beauté votre halte gourmande dans ce lieu glamour chic et mode qui rencontre depuis son ouverture un succès mérité. Tous les soirs l'*Aperitivo* comme à Milan proposé entre 18h30 & 20h30 avec découverte de vins et spécialités servies en portions dégustation attire une clientèle jeune qui aime faire la fête comme à l'époque de la Dolce Vita. ■



LES NOCES DE JEANNETTE

Angle 14 rue Favart / 9 rue d'Amboise - Paris 2^e

Tél : 01 42 96 36 89

www.lesnocesdejeannette.com



Derrière l'Opéra Comique, dans le quartier animé des Grands Boulevards où s'est écrit « La vie parisienne », les Noces de Jeannette est une Maison vieille de plus de 100 ans, la 1^{re} enseigne du restaurant fut Poccardi, au début du siècle dernier, l'établissement prit ensuite le nom de Noces de Jeannette d'après l'Opéra Comique en 1 acte de Victor Macé créé en 1853 et joué des centaines de fois, Salle Favart, l'autre nom de l'Opéra Comique. Cet authentique restaurant de boulevard se compose de cinq salons autant de lieux gourmands où vous apprécierez une cuisine sans fioritures inutiles, une cuisine bourgeoise avec de bons produits en provenance des meilleurs fournisseurs. « escargots de Bourgogne », « soupe de poisson de chez Pérard au Touquet », « terrine de foies de volaille et pimientos », « cuisse de canard à l'orange confite », « pavé de rumsteck au poivre vert », « pruneaux d'Agen au vin rouge », « gâteau Opéra crème anglaise »... Une impressionnante sélection de vins allant des grandes appellations aux petits propriétaires. Une institution du bon goût et du bien vivre. ■



LA BONNE FRANQUETTE

Angle 2 rue des Saules / 18 rue Saint-Rustique - Paris 18^e

Tél : 01 42 52 02 42

www.labonnefranquette.com



Le vieux Montmartre n'est pas qu'un piège à touristes, il existe une table débordant d'authenticité et de générosité que Patrick Fracheboud a hissé en 30 ans au sommet de la gastronomie montmartroise : La Bonne Franquette. Les meilleurs fournisseurs approvisionnent ce restaurant qui tire selon la légende son patronyme du célèbre affichiste et illustrateur Poulbot. Vous vous régalez de plats du terroir magnifiques : « persillé de porc de la Charcuterie Laborie », « boudin noir aux piments d'Espelette de Christian Parra », « andouillette AAAAA (Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques) », « tripes à la mode de Caen de Michel Ruault »... La pièce de bœuf (poire) du Charolais pour deux est un pur régal. La carte des vins propose une sélection de crus superbement choisis qui ont valu à ce bistrot unique en son genre le Grand Prix de la Presse et du Vin en Restauration. Un succès qui ne se dément pas, l'adresse incontournable de ce quartier où revenir est toujours un moment privilégié. ■