



### Lazare, une réussite sans crier gare

Ouverte dès potron-minet et fermée à la dernière heure du jour, cette brasserie contemporaine d'une centaine de places est la formidable réussite d'Eric Frechon. Il ne s'est pas contenté de conseiller, il s'est totalement investi aux côtés de ses associés, et c'est un sans faute. Service impeccable, produits d'exception, et cette évidence dans l'assiette que l'on aimerait tant retrouver dans ce genre d'établissement. Le lundi c'est quenelles, la quintessence du rien érigé en subtiles saveurs ; chaque jour, un plat précis ; et dimanche, le déjeuner comme chez la grand-mère. La carte s'échelonne de la terrine de maquereaux à la salade de haricots verts, de l'entrecôte de veau aux moules à la crème. Au bar, petite restauration à toute heure, et enfin de vrais bons vins. AL

Parvis de la gare Saint-Lazare,  
rue Intérieure, 75008 Paris. 01 44 90 80 80.  
Compter 45 €.

## RESTOS PARIS

# Vous avez dit LAZARE?

À DÉCOUVRIR DANS CE NUMÉRO : DEUX RESTAURANTS D'HÔTELS QUI MÉRITENT LE DÉTOUR, L'ÉTONNANT LAZARE DE LA GARE DU MÊME NOM, LA DEUXIÈME ADRESSE D'UN SOMMELIER-STAR, UN INDO-PAKISTANAIS ET UN JOLI DÉCOR DES ANNÉES FOLLES.

Par Agnès Lascève, Marie-Laure de Vienne et Julien de Coppel



### Duo d'excellence au Burgundy

Si cet hôtel de luxe est design par sa décoration (marbres blancs et gris, rubans de laiton, sculpture monumentale signée Guy de Rougemont), la cuisine l'est aussi par ses assiettes. Dans le jardin d'hiver sous la grande verrière, dégustez le salé de Pierre Rigother qui a donné sa première étoile au restaurant (asperges vertes assaisonnées à l'orange, bœuf Wagyu revisité au pain

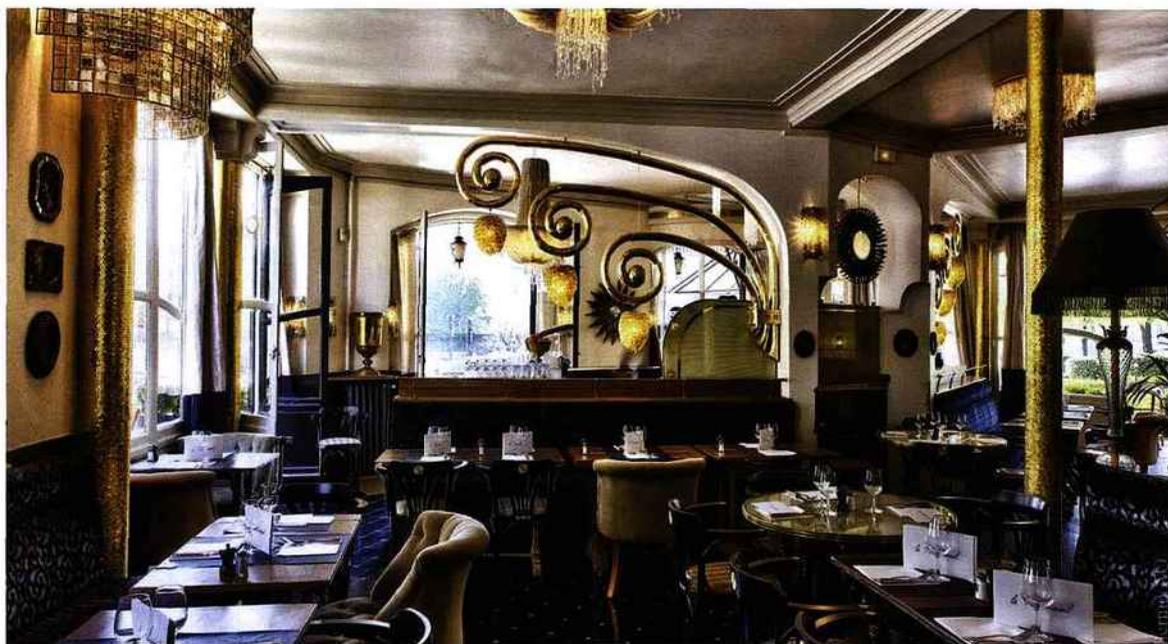
d'épice) et succombez aux desserts du nouveau pâtissier Stéphane Tranchet. Après plusieurs années chez Gagnaire et Michalak, ses créations sucrées sont de véritables œuvres d'art qu'on hésiterait presque à briser pour les savourer. MLV  
6-8 rue Duphot, 75001 Paris. 01 42 60 34 12.  
Formules midi à 42 et 54 €, carte env. 110 €.



### Cuisine indo-pakistanaise au New Jawad Longchamp

Quatrième opus pour M. Nazim, qui œuvre depuis plus de vingt ans afin de faire connaître la cuisine pakistanaise à Paris et a ouvert cet été un établissement près de la tour Eiffel. La part belle est faite aux pains indiens fourrés de fromage, d'ail, de légumes – les naans – ainsi qu'aux

plats tandoori du Penjab (cuisson en terre cuite). Très tendres, les morceaux d'agneau et de poulet sont désossés et finement assaisonnés de curry, de safran, de noix de cajou, d'amandes, de pistaches et de sauce massala. Si vous voulez aller jusqu'au bout de votre voyage sur le continent indien, oubliez même le vin et optez pour le lassi, une boisson à base de yaourt aromatisé à toutes les épices possibles. MLV  
30 rue de Longchamp, 75116 Paris. 01 47 27 24 14.  
Formules à midi à 20 et 25 €, carte env. 35 €.



## Au Tournesol, le glamour des Années folles

Cocon tranquille et ensoleillé au cœur du 16<sup>e</sup> arrondissement, Le Tournesol, né en 1927, vient de revisiter sa décoration et son ambiance sous l'impulsion d'Amélie Vidalenc, sa nouvelle propriétaire. Lumineux et raffiné, le restaurant a retrouvé le glamour chic des Années folles, mêlant habilement la chaleur du bois, des dorures et des mosaïques. L'œil s'attarde volontiers sur certains espaces, comme le "petit salon", chaleureux et décalé, ou la terrasse aux trois façades. Le chef, Julien Durosier, transfuge du Costes, revendique une cuisine "réellement" faite maison, et sans cesse renouvelée. La carte est variée, sans ostentation (gâteau de tomates confites et chèvre fondant, risotto aux gambas, onglet Black Angus, cheese-cake...), avec de jolies touches d'épices exotiques, et les vins revendiquent une noble origine. JDC  
2 avenue de Lamballe,  
75016 Paris. 01 45 25 95 94.  
Carte 55 € env. Voiturier le soir.



## Chez Goust, le vin est roi

La seconde adresse d'Enrico Bernardo, meilleur sommelier du monde 2004, célèbre elle aussi le vin de tout horizon, du moment qu'il soit bien fait. On peut faire confiance à Enrico pour découvrir des pépites et surprendre les convives. En plus des 600 références à la carte, est proposé un vin à l'aveugle avec chaque plat de la carte ou du menu : c'est enrichissant et ludique, et l'équipe, bien formée, est très présente pour expliquer les caractéristiques de chaque flacon. Le lieu, au premier étage du centre d'art et de la danse Éléphant Paname, se veut un peu secret et cultive le coté appartement chic. Le chef espagnol, José Manuel Miguel, concocte une cuisine très personnelle au service de la dive bouteille. AL  
10 rue Volney, 75002 Paris. 01 40 15 20 30.  
Formule déjeuner 35 €, menus 75 et 130 €.



## La Scène de l'hôtel Prince de Galles

Quand un palace se refait une beauté, c'est toujours un événement, et si la rénovation implique une nouvelle table, on s'en réjouit. Quand, de surcroît, la cuisine est excellente, ce qui est le cas, les clients et les gourmands s'en trouvent comblés. Stéphanie Le Quellec occupe La Scène avec talent, inventivité et rigueur. Dans cette cuisine ouverte

sur la salle – d'où le nom –, toute la brigade s'affaire en silence sous l'œil de cette jeune femme réservée et souriante. Plats de haut vol exécutés sans fausse note. Langoustines pochées minute, verveine, avocat fumé, gelée de crevette grise ; pigeon rôti, épices, noix de macadamia, concombre crème aigre. Le reste à l'avenant. Et le pâtissier, Yann Couvreur, n'est pas en reste : ses desserts sont fabuleux. AL  
33 avenue George-V, 75008 Paris. 01 53 23 78 50.  
Formule déjeuner 60 €, menus 125 et 165 €. À la carte compter 150 €.

## LE RISOTTO DANS TOUS SES ÉTATS



...ou plutôt dans toutes ses régions. Le Caffè Burlot de la rue du Colisée, au cœur du 8<sup>e</sup> arrondissement, propose pour cet hiver une carte renouvelée. Toujours typiquement italienne bien sûr, elle met en vedette le risotto selon la préparation des différentes régions de la Grande Botte, et selon les saisons. Préparés avec les meilleurs riz bios, ces succulents risottos s'accordent avec *funghi porcini*, cèpes ou râble de lapereau rôti, vin du Piémont, pruneaux et truffes de Sicile, gambas, poissons, coquillages, etc. Vous pourrez même déguster en dessert un risotto travaillé au caramel et à la fleur de sel, rappelant les origines bretonnes des deux chefs. Caffè Burlot, 9 rue du Colisée, 75008 Paris.  
01 53 75 42 00.