



> Lire cet article sur le site web

## Paris : quel restaurant choisir pour se régaler ?

Envie de casser la croûte dans un restaurant de Paris? Où aller? Plusieurs établissements sont sortis du lot en 2014. Ils sont appréciés par les gourmets et récompensés par les guides.



Faisons un petit tour d'horizon des restaurants qui ont fait le buzz en 2014. Direction le Clown Bar, situé dans le 11<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Ce lieu historique, très apprécié des gourmets, s'est métamorphosé en repaire branché. Sa tartelette au citron maison fait fureur. De son côté, Le Will fait dans l'original en proposant un repas gastronomique à des prix accessibles.

David Toutain a ouvert son restaurant éponyme au 29, rue Surcouf, Paris 7<sup>e</sup>, au début 2014. L'établissement, maintes fois récompensé, est très demandé. Il faut réserver des mois à l'avance pour déguster la cuisine épurée du fils spirituel de Marc Veyrat. Les établissements historiques sont très prisés, comme Le Train Bleu. Ce haut lieu de la gastronomie est situé dans le hall de la Gare de Lyon.

Élu meilleur table par le guide Foong 2015, Porte 12 séduit de par son nom énigmatique. De son côté, Nakatani étonne avec sa carte mettant en valeur la cuisine française. Pourquoi ? Son chef n'est autre que le Japonais Shinsuke Nakatani ! Le Frank fait aussi partie des établissements ayant fait le buzz en 2014. Situé au Paris 16<sup>e</sup>, il est dirigé par le chef étoilé Jean-Louis Nomicos.

L'Alsace, qui accueille à nouveau les clients depuis le 28 octobre dernier, met en valeur la cuisine alsacienne, comme la choucroute. Les Déserteurs est un restaurant tenu par Daniel Baratier et Alexandre Céret, deux anciens du Sergent Recruteur. L'établissement a pris très vite du galon.

Avec Relaxnews