



Notre **sélection**

RESTAURANT DE LA MAROQUINERIE

Au-dessus de la petite salle de concert de 500 places qui accueille groupes et musiciens confirmés ou jeunes talents en devenir, le restaurant s'ouvre sur le bar et, longé de baies vitrées, sur un patio. Par beau temps, celui-ci agrandit la capacité de la salle et ses 80 couverts. Dans le décor sobre mais de configuration atypique, avec tables et chaises en bois, s'invite la courte carte du nouveau chef, Xavier Choulet. Ses compositions originales saupoudrées d'exotisme émoustillent l'appétit. Au produit de base, il adjoint herbes fraîches et condiments qui le rehaussent sans l'éteindre, des assaisonne-

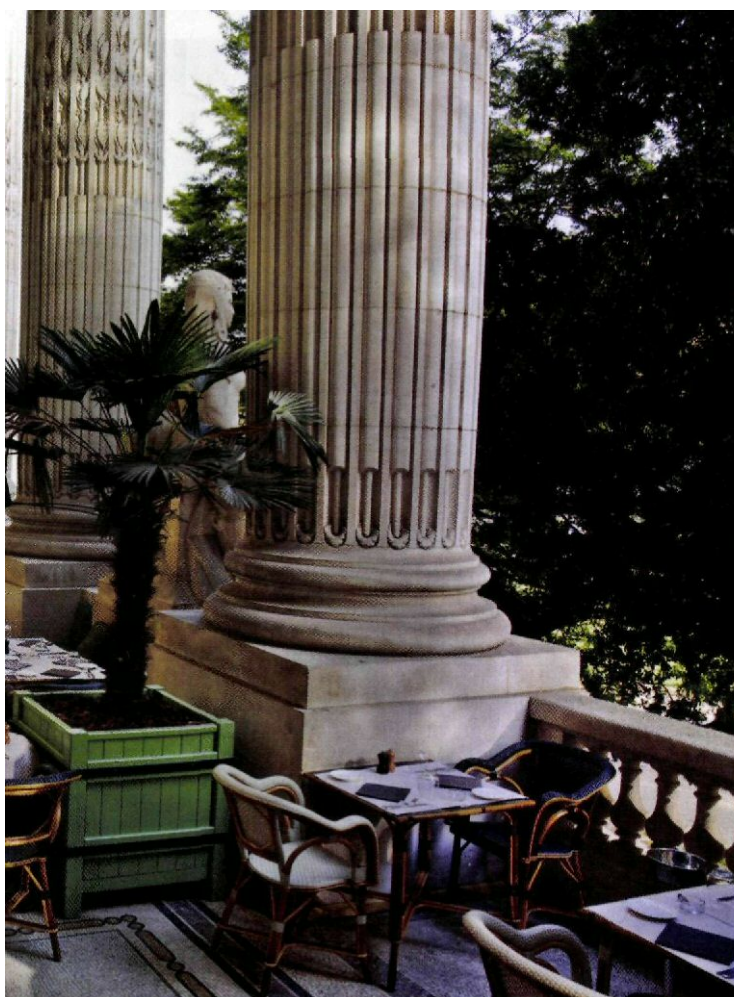
ments justes et des saveurs longues en bouche. Ainsi : veau, hareng fumé, pomme de terre violette et pickles adroitement dosés ; effiloché de porc, focaccia, kimchi (chou coréen mariné au piment), sauce BBQ maison et coriandre pour amateurs de sensations pimentées ; coque meringuée aux agrumes, compotée de yuzu, kumquat, mousse mandarine, crème citron vert, verveine et citronnelle. Ouvert tous les jours. Carte à 36 €.

23 rue Boyer, Paris XX^e.
Tél. : 01 40 33 35 05.
www.lamaroquinerie.fr.

« CAFÉ GUITRY » THÉÂTRE ÉDOUARD VII

Avec ses affiches d'Yvonne





Printemps, Sarah Bernhardt et Sacha Guitry, ce café s'auréole d'un charme suranné couleur sépia. Sous les lustres à pampilles et dans le décor théâtral rouge velours pour les assises, la cuisine convainc la clientèle (essentiellement masculine au déjeuner) : supions sautés et cocos de Paimpol; araignée de porc, épinards et gnocchis, délicieux cheese-cake au citron vert coulis mangue/passion. Avec un bourgueil 2012 cuvée Jean Carmet (18 € le pot). Formule à 33 € et menu à 42 € au déjeuner. Carte à 52 €.

10 place Édouard VII, Paris IX^e.
 Tél. : 01 40 07 00 77.
www.theatreedouard7.com.

« LE MINI PALAIS » GRAND-PALAIS

Ce restaurant partage les murs du Grand-Palais, où la Galerie nationale consacre une exposi-

tion à Niki de Saint Phalle jusqu'au 2 février. Éric Fréchon, chef triplement étoilé du *Bristol*, et son chef exécutif Stéphane d'Aboville se plient à tous vos désirs de 10 heures à 2 heures avec des encas ou des plats savoureux qui flattent le « palais » : soupe de poisson de roche, sauté de calamar au piment d'Espelette; cabillaud nacré en fine croûte de tamarin bouillon thaï et pain perdu, glace vanille. Carte à 55 €.

3 av. Winston-Churchill,
 Paris VIII^e. Tél. : 01 42 56 42 42.
www.grandpalais.fr.

« LE FRANK » FONDATION LOUIS-VUITTON

Jean-Louis Nomicos, chef étoilé des *Tablettes*, à Paris XVI^e, supervise les fourneaux du restaurant *Le Frank*, de la Fonda-

SUITE **PAGE 8 »**





La Maroquinerie.

» SUITE DE LA **PAGE 7**

tion Louis-Vuitton, dans le bâtiment de Frank Gehry. Au déjeuner, il revisite par exemple le jambon-beurre avec un beurre de cornichons ou de truffes qui côtoie un bar en vapeur de varech sauce vierge. Glaces et pâtisseries sont au rendez-vous de l'après-midi, avant le crépuscule pour un « instant champagne ». Les mercredis et jeudis soir, des dîners extravagants autour d'un thème sont en vente sur Internet. Les vendredis et samedis soir, la carte, sophistiquée, est servie jusqu'à minuit.

8 av. du Mahatma-Gandhi,
 Paris XVI^e. Tél. : 01 58 44 25 70.
www.restaurantlefrank.fr.
www.fondationlouisvuitton.fr.

**EN BREF :
 PENSEZ-Y AUSSI !**

Le Réservoir. Mary de Vivo propose une cuisine élaborée. Jazz-brunchs samedis et dimanches.

16 rue de la Forge-Royale, Paris XI^e.
 Tél. : 01 43 56 39 60.
www.reservoirclub.com.

Le Petit Journal Montparnasse.
 Dîners-concerts à 20 h.

13 rue du Commandant-Mouchotte, Paris XIV^e.
 Tél. : 01 43 21 56 70.
www.petitjournalmontparnasse.com.

Péniche Le Marcounet.

Assiettes de fromages et charcuteries.

Quai de l'Hôtel-de-Ville, Paris IV^e.
 Tél. : 06 60 47 38 52
www.peniche-marcounet.fr. ▀



Le Marcounet.

