



LE FRANK

On a connu Jean-Louis Nomiços à La Grande Cascade, chez Lasserre et dans son propre restaurant, Les Tablettes, où il officie avec talent et discrétion. Cet homme affable s'est vu confier la table de la Fondation Louis Vuitton, et ce n'est pas une mince affaire : tout Paris l'attend au tournant, ainsi que les touristes curieux et impatients de découvrir l'architecture de Frank Gehry. Rien de plus difficile que d'élaborer une cuisine qui doit plaire au monde entier tout en conservant ses fondamentaux. Il s'en tire avec brio en proposant une carte courte qui colle à la saison, avec des plats légers ou plus terroir selon les envies de chacun. Daurade marinée au citron caviar, ou velouté de potimarron aux châtaignes, par exemple. En plat, le bar vapeur avec sa sauce vierge et ses olives séchées est à la fois d'une extrême légèreté et plein de saveurs, et la joue de veau confite avec une sauce aux cèpes sur une excellente purée de pommes de terre est un plat traditionnel goûteux et parfaitement exécuté. Desserts à l'avenant.

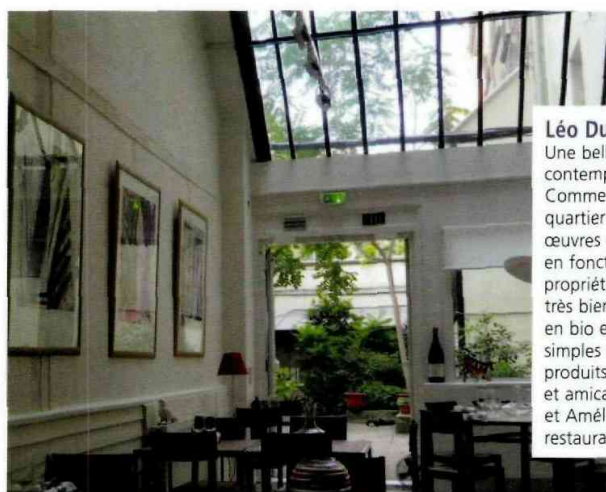
Fondation Louis Vuitton, 8 avenue Mahatma-Gandhi, Paris 16^e. Tél : 01 58 44 25 70. Fermé le mardi. Ouvert le midi sans réservation du mercredi au dimanche, ouvert le soir le vendredi et le samedi, et pour des dîners à thème le mercredi et le jeudi avec réservation. Formule midi 28 €. À la carte, compter 70 €.

RESTOS PARIS

Frank, Léo et les autres

TESTER LA TABLE DE LA FONDATION LOUIS VUITTON, S'ENCANAILLER CHEZ LÉO DUPONT, REDÉCOUVRIR LE RESTAURANT CHIC DU GEORGE V OU FAIRE "MEATING" DU CÔTÉ DE SAINT-CLOUD. VOICI QUATRE DESTINATIONS AUX AMBIANCES VARIÉES, MAIS OÙ IL EST PRUDENT DE RÉSERVER.

Par Agnès Lascève et Julien de Coppel. Photos DR

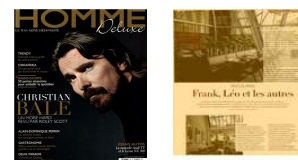


Léo Dupont

Une belle salle claire au mobilier contemporain, avec verrière au fond. Comme un atelier d'artiste dans ce quartier qui en regorge. Aux murs : des œuvres de jeunes talents qui changent en fonction des engouements des propriétaires. Sur la carte : des vins très bien sélectionnés, pour la plupart en bio et en biodynamie, et des plats simples réalisés avec d'excellents produits. Bref, une adresse rare et amicale, simple et joyeuse. Armand et Amélie, deux professionnels de la restauration, passionnés de vins et de

peinture, ont eu l'envie de ce lieu, moitié cave à vins, moitié restaurant, où l'on peut s'attabler autour d'une bouteille et d'une charcuterie et décider de rester dîner tant l'ambiance y est agréable. La salade de morue à l'orange, oignons rouges et olives noires, et le tartare de bœuf à l'huile de gingembre et coriandre fraîche, sont deux plats emblématiques d'une carte courte renouvelée en fonction de la saison.

16 rue de la Grande-Chaumière, Paris 6^e, 01 43 29 43 31. Fermé dimanche et le lundi. Compter 40 €.



Le Cinq

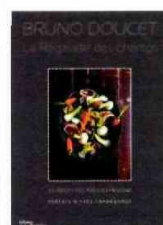
Christian Le Squer, qui officiait chez Ledoyen et nous avait habitués à une remarquable cuisine, vient de prendre les commandes de la table du George V, et son talent en est sublimé. Il atteint un degré d'épure rare, tout en continuant à nous offrir les plats qui l'ont consacré. Saint-Jacques à cru, langues d'oursin et tarama givré : une entrée subtile et totalement iodée, une grande claque marine. Noix de ris de veau rissolée en brochettes de bois de citronnelle, servie avec un jus d'herbes : ce mélange apporte fraîcheur et légèreté à un abat riche

et fin. Quant au dessert "Givré laitier", il s'agit d'une préparation aérienne aux arômes de levure fraîche, un goût complètement régressif rappelant la confection des pâtisseries maison de notre enfance. Ajoutez un service exceptionnel et des vins sublimes. Cela devrait convaincre les gourmets de s'offrir cette grande table sans plus tarder.

Four Seasons George V,
Restaurant Le Cinq ouvert tous les jours
31 avenue George V. Tél : 01 49 52 71 54.
Menus 145, 210 et 310 €.
À la carte, compter 270 €.

C'EST À LIRE

Des coups de cœur pour de bons coups de fourchette.



Bruno Doucet, **La Régalande des champs**

Un beau livre grâce à la qualité des textes et des photos (signées Charlotte Lascève, toutes en lumière naturelle), mais il serait dommage de le laisser sur la table basse du salon. Sa place est dans la cuisine. Les recettes sont vraiment réalisables,

et Bruno Doucet nous fait un précieux cadeau. Cuisinier de talent, il a pris la suite d'Yves Camdeborde à La Régalande et a ouvert deux annexes. Son périple campagnard s'égrené de l'aube à la douceur du soir au coin du feu. Il est fait de simplicité, de joie de vivre et d'une généreuse élégance.

Éditions de La Martinière, 24,90 €.

Le Grand Livre du cochon créole

Le chef Brédas est un cuisinier martiniquais bourré de talent et d'inventivité. Il sait, comme personne, mettre en valeur tous les produits de son île et cultiver son propre jardin créole. Sans hésiter à piocher dans les autres cultures, il nous offre ses propres recettes autour du porc local, un allié de longue date des Antillais. On apprend beaucoup sur l'importance du cochon grâce aux textes de l'anthropologue William Rolle qui jalonnent ce livre, et nous découvrons l'art du "vivre ensemble".

Jean-Charles Brédas, William Rolle,
Wilfrid Tereau. Éditions Orphie, 19,90 €.



QUAI OUEST FAIT PEAU NEUVE

Coup de zoom sur ce grand restaurant pied dans l'eau de l'ouest parisien, qui a connu son heure de gloire avec les gens de la presse et de la pub, et qui, aujourd'hui, fait peau neuve. Le loft à l'immense verrière donnant sur la Seine affine sa vocation de steak house, un impressionnant buffle en fonte trônant au milieu de la salle. Le décor s'est un peu embourgeoisé pour accueillir les familles qui viennent bruncher le dimanche. Mais l'ambiance vintage est sauve avec les fauteuils habillés de peaux de vachette, les immenses canapés en cuir rouge et les ronds de serviette en bois gravé. L'assiette est roborative, la viande généreuse et goûteuse (850 g pour l'entrecôte), mais les charcuteries Bellota, les poissons grillés, les salades et les desserts ne sont pas en reste. Jolis vins, menu spécial enfants, accueil cordial et service rapide, un vrai dépaysement new-yorkais à la jonction de Paris et de Saint-Cloud. JC 1200 quai Marcel-Dassault, à Saint-Cloud. Tél : 01 46 02 35 54. Ouvert tous les jours, service voiturier. À la carte : de 37 à 45 €.