



TABLES **CAPITALES**

TABLES CAPITALES

Cet hiver, les nouvelles tables parisiennes qui font leur apparition
dans le paysage culinaire jouent sur les concepts innovants
et les saveurs insolites.

PAR HENRI YADAN



GASTRONOMIE



LE FRANCK À LA FONDATION LOUIS VUITTON

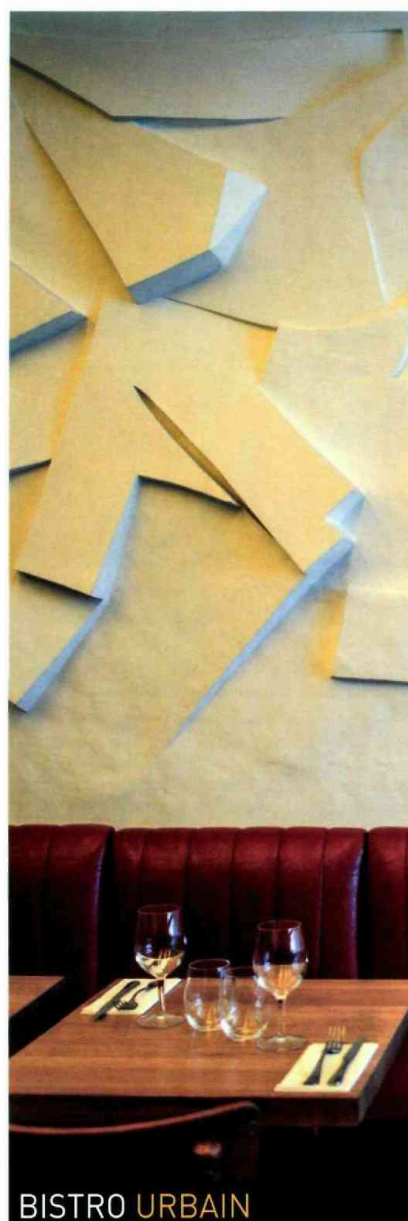
Pour son nouveau spot culturel dédié à l'art contemporain, LVMH se devait de marquer les esprits gourmands. C'est chose faite avec la nomination de Jean-Louis Nomicos, toujours aux manettes des Tablettes avec un macaron Michelin, au poste de chef exécutif de ce vaisseau de verre signé Frank Gehry. Il y propose sa vision toute personnelle de la cuisine avec des plats chics mais jamais alambiqués. Velouté de potimarron aux châtaignes et gingembre, bar en vapeur de varech, joue de veau confite, sauce aux cèpes, tom yum « un peu épicé » et cheese-cake aux fruits exotiques et combawa sont déclinés sur un menu recomposé au fil des heures de la journée. Petit plus, des dîners autour de thématiques comme un produit, un champagne ou un vin, un producteur ou une personnalité sont réalisés le mercredi et le jeudi.

Formule déjeuner : 28€, arte : 60€



FAUST

Installer une brasserie branchée sous un tunnel longeant la Seine qui rend hommage à Gustave Eiffel et aux Grands Boulevards, il fallait oser ! C'est pourtant le pari réussi de Christophe Langrée, autrefois chef de cuisine de l'ancien Premier Ministre François Fillon à l'Hôtel Matignon. Dans ce repaire hype et smart, il propose une cuisine simple à base de beaux produits qui puise son inspiration dans les classiques de la bistronomie parisienne. Les happy few qui ont déjà essayé ses préparations culinaires y ont goûté le saumon fumé bio des îles Féroé, les langoustines blanchies et mayonnaise maison, le homard bleu juste grillé, le jarret de veau confit aux carottes des sables ou le céleri comme un risotto. Le must go du moment !



BISTRO URBAIN

Parmi les nouveaux restaurants tendance éparpillés autour de la gare de l'Est, celui de Samuel Urbain, (ça ne s'invente pas), défend le vrai « fait-maison » avec des produits frais transformés sur place chaque jour, sans surgelé, ni sachet à découper. Et c'est dans une salle aux accents sixties dont une fresque dévore tout un mur que son chef Quentin Domange passé par le Sauvage respecte à lettre cette philosophie. Sur sa carte, quasi de veau, poêlée de champignons, œuf bio mayo, carpaccio de chou-fleur, filet de rascasse aux légumes passent directement du marché à votre table après qu'il les ait sublimes avec talent. Les initiés adorent...

Menu midi : 20€, le soir : 31€ et 36€





TABLES CAPITALES



L'ALSACE

Après d'interminables travaux, l'ambassade de la région la plus à l'est de l'hexagone ouvre enfin ses portes sur la plus belle avenue du monde. Pour la plus grande joie des amateurs qui retrouvent la cuisine de Bernard Leprince, Meilleur Ouvrier de France, avec sa belle gratinée à l'oignon, choucroutes variées, quiche lorraine, jarret de porc braisé et suprême de volaille au Riesling, le traditionnel Munster fermier, le kouglhof glacé Elysée ou la tarte fine aux quetsches, sans oublier le très généreux banc d'huîtres et l'infinie sélection de vins d'Alsace.

Formule : 20€, plateau de fruits de mer à partir de 28€, carte : 45€



CARTON ROUGE

La foodosphère ne parle que de ce bistrot à vins aux banquettes de velours rouge depuis quelques semaines. En bien ! Alors nous sommes allés tester l'authenticité du bouche à oreille sur son rapport qualité-prix. Pas déçus du voyage, nous y avons retrouvé David Gutman, un chef qui a déjà fait ses preuves au Metropolitan puis au Napoleone. Dans une ambiance joyeuse, les clients testent bons crus et grands millésimes autour de mille-feuille de tomates anciennes, poêlée de champignons à l'œuf mollet bio, pavé de cabillaud à la peau croustillante, épaule d'agneau confite à basse température et Paris-Brest qui font un vrai carton...

Formule : 20€, menu : 25€, carte : 45€

LE CAFÉ DU THÉÂTRE

A deux pas du théâtre de l'Ouest Parisien, ce bistro contemporain d'inspiration Directoire est le rendez-vous des after shows. Le nom du maître des lieux, Augustin Grisoni, déjà propriétaire de La Villa Corse, connue des passionnés de la cuisine et des vins de l'île de Beauté, est la promesse d'un bon repas. Et c'est au chef Ken Tomkowiak, disciple de Frédéric Anton, qu'il a confié les fourneaux. Au programme, les Entrées des Artistes proposent un mille-feuille de brociu au caviar d'aubergines, l'Affiche un filet de daurade royale sauce vierge et l'Epilogue ravira les papilles sucrées avec une brioche perdue sur une glace de confiture de lait. Pour un peu on se croirait presque en province...

Carte uniquement : 50€



PASSERELLES

Après dix ans de bons et loyaux services aux côtés de grands chefs comme Joël Robuchon et Alain Senderens, Mickaël Meziane commence sa carrière solo. Histoire de partager avec ses clients et ses amis sa passion pour les bonnes choses de la table et de l'art de vivre dans cette barge amarrée à la Seine grâce à une passerelle d'avion. Ambiance balinaise insolite et cuisine mi-fusion mi-tradition avec un cœur de saumon Miso sur une trilogie de betteraves au sésame noir, des Finger Wagyu, une ventrèche de porc crousti-fondante à l'écrasé de brocolis et des grillades au barbecue façon Churrasco brésilien. Une dégustation fun et fameuse !

Carte uniquement : 39€, menu : 45€, carte : 6€



MILLÉSIMES 62

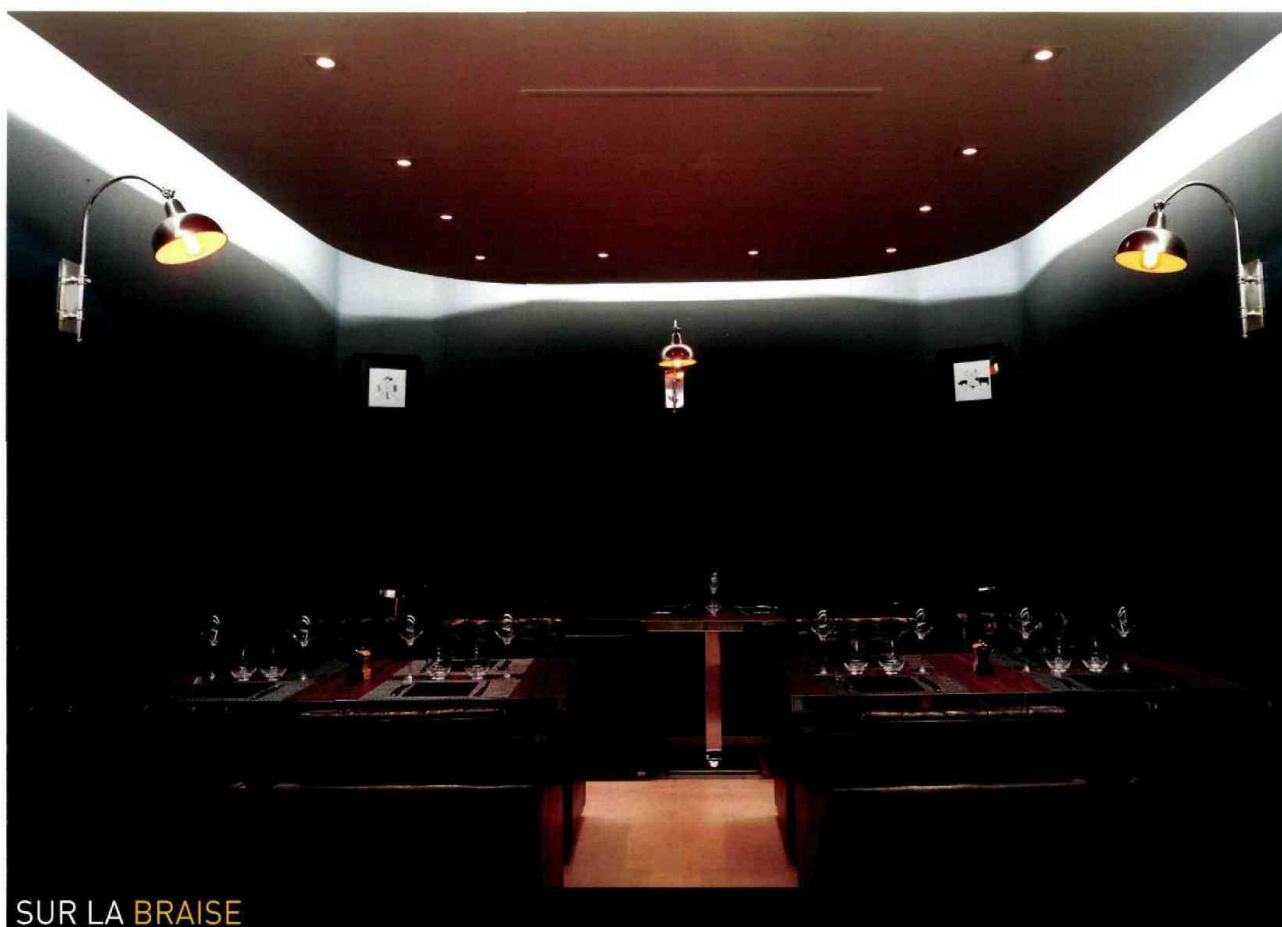
Derrière la gare Montparnasse, ses théâtres et ses cinémas, on fait place à la bonne humeur. Fauteuils et banquettes « vert olives et olives noires », bibliothèque, photos évoquant le vin, voilà pour la déco pétillante... Après avoir écumé les belles adresses, Stéphane Savorgnan qui fait un joli duo avec son épouse Sandrine fut le premier de la liste à avoir demandé le titre de Maître Restaurateur. Fervent défenseur du label fait maison, il a placé au piano David Ditte dont la cuisine s'inspire des saveurs du sud. Croustillant de chèvre chaud et tapenade, gâteau d'aubergines et tomates givrées, risotto crémeux au parmesan, poitrine de cochon rôtie, tarte aux figues crème mascarpone, on en redemande.

Formule : 27€, menu : 30€, carte : 45€





GASTRONOMIE



SUR LA BRAISE

Avis aux carnassiers ! En lieu et place du Guy Martin Italia, Noam Rolnik surfe sur la tendance des tables spécialisées dans les viandes à l'aide du chef Alexandre Sanchez. Ambiance Black is Black cossue de cire constance et grands vins au verre se conjuguent aux belles pièces de bœuf d'Aubrac, de Salers, de Normandie, de Galice ou d'Uruguay, mais aussi aux Black Angus des USA et aux Wagyu du Chili. Entrecôte persillée, filet, bavette, tournedos, tartare au couteau et côte de bœuf n'attendent plus que les amateurs de ces viandes d'exception. Alors si vous les préférez rouges, bleues chaudes, tendres, juteuses, grillées ou poêlées, accompagnées de frites maison, champignons, légumes au wok, pommes purées, sauce béarnaise, moutarde ou raifort, tout est cuit au four sur la braise. À vos fourchettes !

Carte uniquement : 65€



ANAHI

Dans le Haut Marais parisien, le concept de la « Jeune Rue » cher à Cédric Naudon prend forme avec un restaurant voué aux saveurs argentines et sud-américaines. Cette ancienne boucherie conservée dans son jus avec quelques rajouts modernistes séduit les foodistas plus concentrés sur le fond de l'assiette que sur les décors tapageuses. Sur la carte en VO, lentilles à la coriandre, gratin de maïs argentin, tortilla de patata, ragoût de porc aux courgettes, fruits secs et piments mexicains, bife de lomo ou baby beef fondent sous la bouche avec une gorgée de vin Altos de Plata. Quant au dulce de leche à la confiture de lait, il a aussi trouvé son public.

Carte uniquement : 60€