



ÉVASION **FAB WEST PARISIEN**

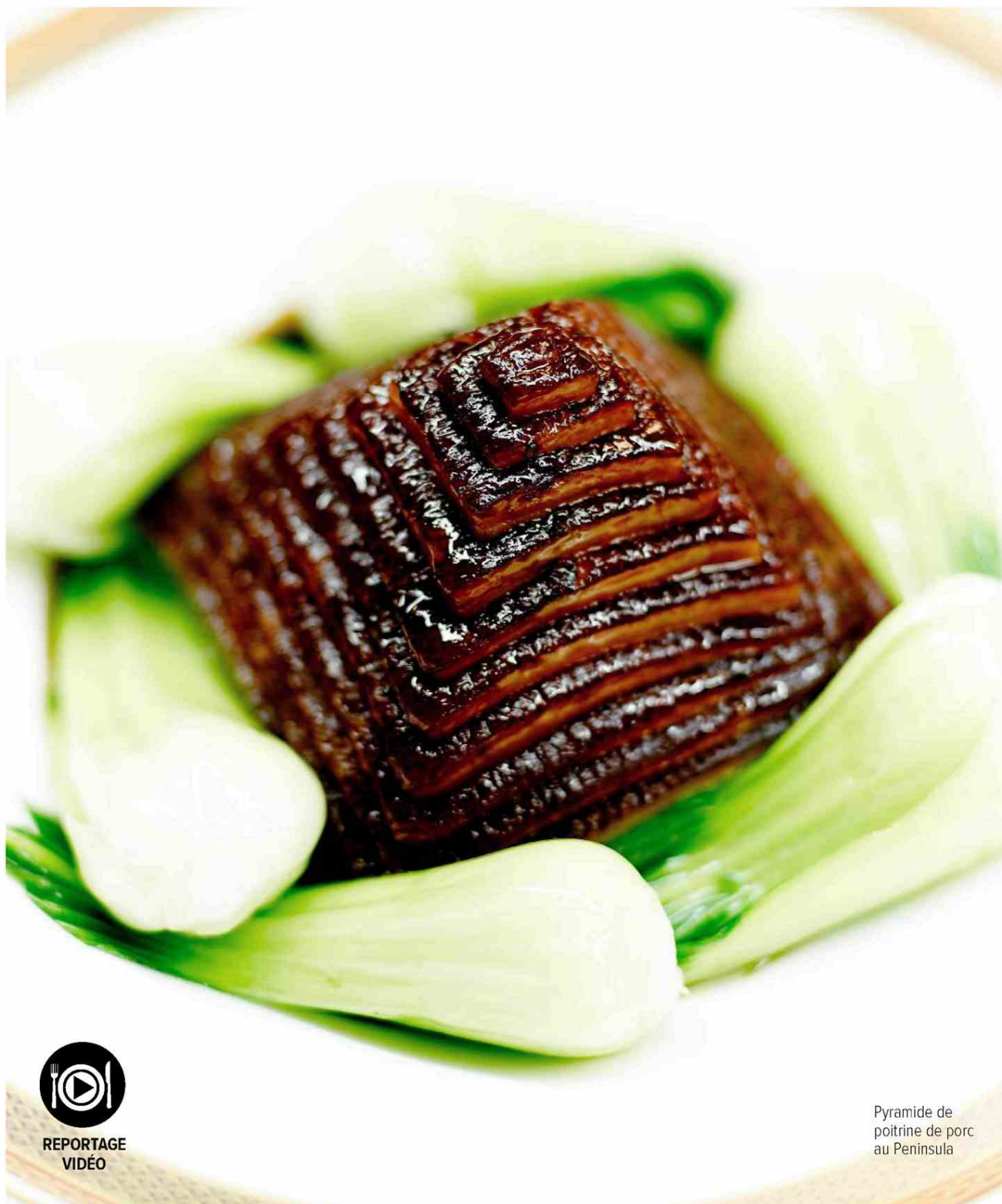
PHOTOS **JEAN-CLAUDE AMIEL** RÉALISATION **SANDRINE GIACOBETTI** TEXTE **JULIEN BOURÉ**

Le corsage décolleté
de la fondation Louis Vuitton

Gratin dauphinois

Rares sont les fines bouches qui s'aventurent dans les rues modianesques
du secteur isolé entre le bois de Boulogne et la Seine.
Nous dissipons pour vous les mystères de l'Ouest parisien.

Le 16^e arrondissement de Paris est un quartier méconnu des gastronomes, qui lui préfèrent les grands palais du triangle d'or, les néo-bistrot de l'Est parisien, les cafés arty du Marais ou les tables embourgeoisées de la rive gauche. Ce secteur de musées et d'ambassades, errant d'époques en fuseaux horaires, dissimule pourtant l'offre culinaire la plus efficace de la capitale. Grands chefs étoilés, comptoirs à la mode, cuisines de genres et artisanats de bouche, il collectionne tous les registres de la gourmandise, comme pour s'épargner le désagrément de devoir franchir la porte Dauphine.



REPORTAGE
VIDÉO

Pyramide de
poitrine de porc
au Peninsula

Restaurants gastronomiques

L'ASTRANCE

C'est une table de cuisinier, avec le chef à son poste, discret et satisfait de faire salle comble. Encore que Pascal Barbot ne soit pas n'importe qui : l'ancien second d'Alain Passard n'a eu besoin que de sept ans pour décrocher ses trois étoiles (en 2007), avec seulement vingt-six couverts et une inspiration fugitive comme l'eau. A l'épreuve des classifications journalistiques, mais unanimement célébré pour ses compositions faussement minimalistes, qui s'emboîtent comme les pièces d'un mystérieux puzzle, il improvise des plats exhaustifs en quelques gestes élégants. A l'instar de ce dessert housé dans une tuile croustillante : de la mangue surmontée de crème fouettée au rhum, au thé vert et à la mandarine, avec un cœur en biscuit de Savoie imbibé de rhum et de citron.

→ 4, rue Beethoven, 01 40 50 84 40, astrancerestaurant.com

AKRAME

Cf. rubrique Madeleine du chef

→ 19, rue Lauriston, 01 40 67 11 16, akrame.com

HEXAGONE

Chef de l'Ambroisie aux côtés de sa légende de père, Mathieu Pacaud s'est accordé 1000 m² à l'autre extrémité de Paris pour chatouiller un peu cette grande tradition qu'il s'évertue à courtiser place des Vosges. Il l'aborde là où elle est la plus fragile, encroûtée dans les vieilles gloires du homard thermidor, de la viennoise de sole, des écrevisses en gelée, du poulet à la diable et de la sauce cardinale, pour s'amuser à la relooker, comme un enfant désarme ses grands-parents en les déguisant.

→ 85, av. Kléber, 01 42 25 98 85, hexagone-paris.fr

Palaces

L'ABEILLE AU SHANGRI-LA

Après avoir dirigé les cuisines du Plaza Athénée pour Alain Ducasse, puis incarné l'académisme culinaire chez Lasserre (bastion avancé du canard à l'orange et des gratins de macarons), l'excellent Christophe Moret est libre de cultiver une prédilection pour les jus corsés, les sauces bien prises et la diversité légumière, comme en témoigne son römertopf de pommes, coings, navets et potiron, qui confit à la façon d'une tatin dans de la graisse de coco...

→ 10 av. d'Iéna, 01 53 67 19 90, shangri-la.com

LE LILI AU PENINSULA

C'est la table cantonaise de ce palace originaire de Hong Kong. Une brigade traditionnelle, où chaque chef de partie fait carrière dans sa spécialité (wok, rôtisserie, dim sum, découpe, etc.), forge une cuisine de seigneur, à l'instar de cette ventrèche de porc braisée : une tranche coupée finement d'un seul tenant, modelée dans un emporte-pièce en forme de pyramide à degrés, que l'on farcit avec des petits champignons shimeji. Une fois étuvée, la préparation est démoulée comme un flan et laquée.

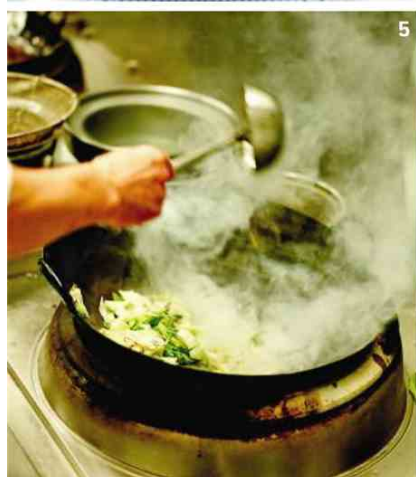
→ 19, av. Kléber, 01 58 12 28 88, paris.peninsula.com



1



2



L'INTERVIEW
EN VIDÉO

1. Le Shangri-La, puissance émergente de l'hôtellerie de luxe.
2. Pascal Barbot, fidèle à son poste.
3. La déco dans les nuages d'Akrame.
4. Le tofu coagulé aux herbes de L'Abeille.
5. Haute cuisine cantonaise au Lili.
6. Mathieu Pacaud interprète la grande tradition hexagonale.

ÉVASION **FAR WEST PARISIEN***Bistrots de chefs***A&M**

Tsukasa Fukuyama est le précurseur des bistrots franco-japonais qui prolifèrent actuellement en bord de Seine. Il anime depuis 16 ans cette belle table de quartier, avec des classiques immuables comme le hachis parmentier de joues de bœuf, le duo de cochon (galette croustillante de pied et d'oreille, et poitrine braisée à la badiane), de remarquables dorades en sauce, et son foie gras assorti d'une compotée de pomme au yuzu.

→ 136, bd Murat, 01 45 27 39 60, am-restaurant.com

PAGES

Ryuji Teshima s'est astreint à une formation encyclopédique (Passage 53, In de Wulf, poissonnerie de Terroirs d'avenir, boucherie Hugo Desnoyer), avant de s'autoriser à manipuler les ingrédients qui le faisaient rêver. Comme ce bœuf d'Ozaki à la chair marbrée, dont on poche soigneusement les fines tranches en versant dessus un bouillon de volaille aux légumes racines. Ou cette poulette du Patis cuite uniformément sur un charbon inodore, et dressée avec du jaune d'œuf confit saupoudré de cendre.

→ 4, rue Auguste Vacquerie, 01 47 20 74 94, facebook.com/pagesparis

ÉTUDE

Une salle beige, contemporaine et sans âge : le chef japonais Keisuke Yamagishi donne tout de suite le ton. Cet amateur de Chopin venu faire ses gammes auprès de Bertrand Grébaut (période Agapé) puis de Katsuaki Okiyama (Abri), interprète la gouaille bistrotière avec romantisme. Jugez-en plutôt avec cette croquette de caviar osciètre drapée dans une tranche de rascasse à la mélisse, offrant à déguster un merveilleux dégradé de consistances et de températures.

→ 14, rue du Bouquet de Longchamp, 01 45 05 11 41.

CHEZ GÉRALD

Gabriel Grapin en cuisine et Arnaud Bachet en salle ont supervisé l'ouverture du Royal Monceau jusqu'à ce que l'établissement obtienne une étoile. Forts de ce trophée, ils se sont mis chacun en chasse d'une nouvelle place. Mais après quelques mois d'errance, les deux camarades quittaient la grande carrière pour reprendre ensemble ce joli bistrot de patrons. Ils l'ont ouvert comme le capot d'une voiture ancienne, pour débarbouiller le circuit d'alimentation et remplacer les pièces manquantes.

→ 31, rue Vital, 01 45 20 33 00, chezgeraud.com

JÉRÉMIE

Frais émoulu du Violon d'Ingres, Jérémie Tourdjman est imprégné de cette précision onctueuse et un peu canaille acquise chez Christian Constant. Il lui donne ici un bel aplomb bourgeois. Divines ravioles de langoustines à l'estragon, dans une bisque à l'armoricaine. Le carré d'agneau de lait rôti à l'ail doux tutoyait l'excellence avec ses panisses au cumin, et le mille-feuille monté minute cédait d'un coup de fourchette, comme du beurre mou.

→ 33, rue de Longchamp, 01 47 04 96 81, restaurantjeremie.com

**PRESSÉ DE VIANDE
DES GRISONS ET BEAUFORT**

(8 pers. / 1 terrine)

Restaurant Jérémie

Entrée > Facile > Bon marché

Préparation : 20 mn

Réfrigération : 24 h

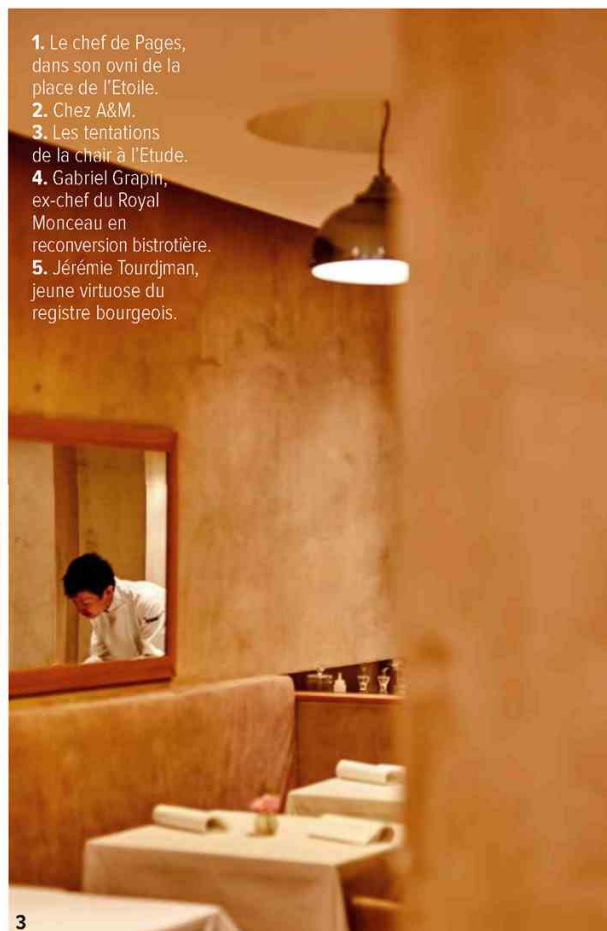
► 125 g de tranches fines de viande des Grisons ► 50 g de mascarpone
► 125 g de beaufort ► 1 chou romanesco

Mixez 25 g de beaufort avec le mascarpone jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Tranchez finement le restant de beaufort à la mandoline. Recouvrez avec du film alimentaire l'intérieur d'une terrine, alternez les tranches de beaufort et de viande des Grisons tout en intercalant une couche de pâte de beaufort. Filmez la terrine et mettez sous presse 24 h. Servez des fines tranches de pressé avec des petits bouquets de chou et des toasts bien chauds, le tout arrosé d'une vinaigrette mimosa (huile d'olive, vinaigre de Xérès, oignon rouge, œuf dur haché).





► 1 mars 2015 - N°99



1. Le chef de Pages, dans son ovni de la place de l'Etoile.
2. Chez A&M.
3. Les tentations de la chair à l'Etude.
4. Gabriel Grapin, ex-chef du Royal Monceau en reconversion bistrotière.
5. Jérémie Tourdjman, jeune virtuose du registre bourgeois.

Musées

MONSIEUR BLEU AU PALAIS DE TOKYO

Il faut être là quand la nuit tombe : l'atmosphère s'éteint tandis que la Seine et la Tour Eiffel s'illuminent comme un négatif. Ce qui se passe derrière les fenêtres de ce superbe décor rétro-moderne semble déteindre sur le contenu des assiettes, partagées entre le classicisme et son envers, la sole meunière et la soupe épicée Tom ka. A moins qu'elles ne combinent les deux, à l'exemple de cette savoureuse tarte au citron déstructurée.

→ 20, av. de New York, 01 47 20 90 47, monsieurbleu.com

LE FRANK, À LA FONDATION LOUIS VUITTON

Interprète d'une Méditerranée hallucinée dans son restaurant les Tablettes, le chef Jean-Louis Nomicos signe ici une cuisine (ré)créative, portée sur l'acclimatation des denrées exotiques. Elle évolue au fil de la journée, et se fend les mercredis et jeudis de menus thématiques, comme cette « carte jaune » inspirée de la récente exposition Olafur Eliasson.

→ 8, av. du Mahatma Gandhi, 01 58 44 25 70, restaurantlefrank.fr

L'ART DE MANGER AU MUSÉE DAPPER

Ce n'est pas une table à proprement parler, mais une superbe exposition sur les objets rituels du partage de la nourriture, en provenance d'Afrique, d'Asie insulaire et d'Océanie. Ces pièces liées aux grandes cérémonies sont d'une beauté magique, comme cette cuillère Dan du Liberia ou ce plat à kava des Marquises, qui semblent sur le point de vous adresser la parole.

→ 35 bis, rue Paul Valéry, 01 45 00 91 75, dapper.fr

Cuisines de genres

LA BAIE D'HALONG

On dirait la cabane de Peter Pan dans la jungle tonkinoise. Ce décor de bambou abrite une table vietnamienne de charme, qui se singularise par son poulet frit au sésame et un superbe riz rouge coloré à la pulpe de momordique cochinchinoise, puis servi avec des rubans d'omelette et des tranches de chorizo mariné à la citronnelle. Surprenantes brochettes de porc désossé et reconstitué autour d'un bâton de canne à sucre imbibé de son jus.

→ 164, av. de Versailles, 01 45 24 60 62, baiedhalong.com

LA CANTINA

Cette pizzeria fait tout ce qu'on attend d'elle. Des pâtes qui poussent lentement pour devenir légères, digestes et pleines de goût. Des garnitures bien senties, des calzone qui en ont dans le pantalon, des « primi » préparés par un vétéran de l'Armani Caffè, comme cette amatriciana préparée dans la plus pure tradition plébéienne. N'oubliez pas les « suppli » (croquettes de riz à la mozzarella), aussi délicieux qu'à Rome.

→ 11, rue Claude Terrasse, 01 45 25 80 69.





POULET AUX LÉGUMES GRILLÉS

(4 pers.)

Restaurant Monsieur Bleu

Plat > Facile > Bon marché

Préparation : 15 mn / Cuisson : 1 h

► 1 poulet fermier ► 2 carottes jaunes
► 2 carottes blanches ► 2 carottes orange
► 1 betterave Chioggia ► 1 navet boule d'or
► 1 oignon ► 2 échalotes ► 4 gousses d'ail
► thym, laurier ► 100 g de beurre

Préchauffez le four sur th. 6/180°. •Epluchez tous les légumes, taillez-les dans leur longueur. Coupez l'oignon non épluché en quatre, les échalotes non épluchées en deux, et écrasez l'ail non épluché. •Mettez tous les légumes, l'oignon, les échalotes et l'ail sur une plaque à rôtir. Posez le poulet dessus, déposez le beurre en dés, salez, poivrez et parsemez de thym et de laurier. •Enfournez environ 1 h en retournant les légumes à mi-cuisson. Arrosez régulièrement avec le jus de cuisson.



1. Le patron de la Cantina.
2 et 3. Fétichismes de table au musée Dapper.
4 et 5. La Baie d'Halong, un temple de la cuisine vietnamienne.
6. Monsieur Bleu, la gravure de mode du Palais de Tokyo.
7 et 8. Le chef du Frank Jean-Louis Nomicos, et la superbe tarte au citron de son pâtissier Emmanuel Ryon.

CHEZ MARIUS

Institution de la cuisine de poisson, Marius atteint une forme de perfection dans l'humilité de ses recettes, qui se contentent de filigraner la belle trempe des pêches du jour. Élégance folle des saint-jacques rôties dans leur coquille ou du turbot servi avec son beurre blanc et une garniture de fenouil sec.

→ 82, bd Murat, 01 46 51 67 80, restaurantmarius.fr

ATELIER VIVANDA

Au lieu de faire comme tout le monde en créant une annexe plus informelle de son restaurant, Akrame (cf. rubrique Madeleine du Chef) a imaginé un concept résolument décontracté et facile à systématiser, une sorte de prêt-à-porter après la haute couture. Il en résulte ce beau steakhouse qui force les codes du genre : tables-billots, ambiance tutoyeuse, viandes immatriculées et garnitures inratables. Une seconde adresse vient d'ouvrir rue du Cherche-Midi, et d'autres sont en préparation dans le Marais, à Zurich, à Hong Kong, etc.

→ 18, rue Lauriston, 01 40 67 10 00, ateliervivanda.com

LA CAVE BRUT

Le même Akrame (cf. ci-dessus) est décidément attaché à sa rue Lauriston. Après un restaurant à viandes établi en face de sa table gastronomique, il a ouvert, deux numéros plus loin, un bar à vins-fromages-charcuteries, la sainte trinité des produits affinés. Son décor bio-punk abrite les cuvées sélectionnées par le sommelier Jérémie Hawkins, les jambons d'Eric Ospital et les sujets au lait cru du champion du monde des fromagers Rodolphe Le Meunier.

→ 22, rue Lauriston, 01 45 53 65 82.

HUGO DESNOYER

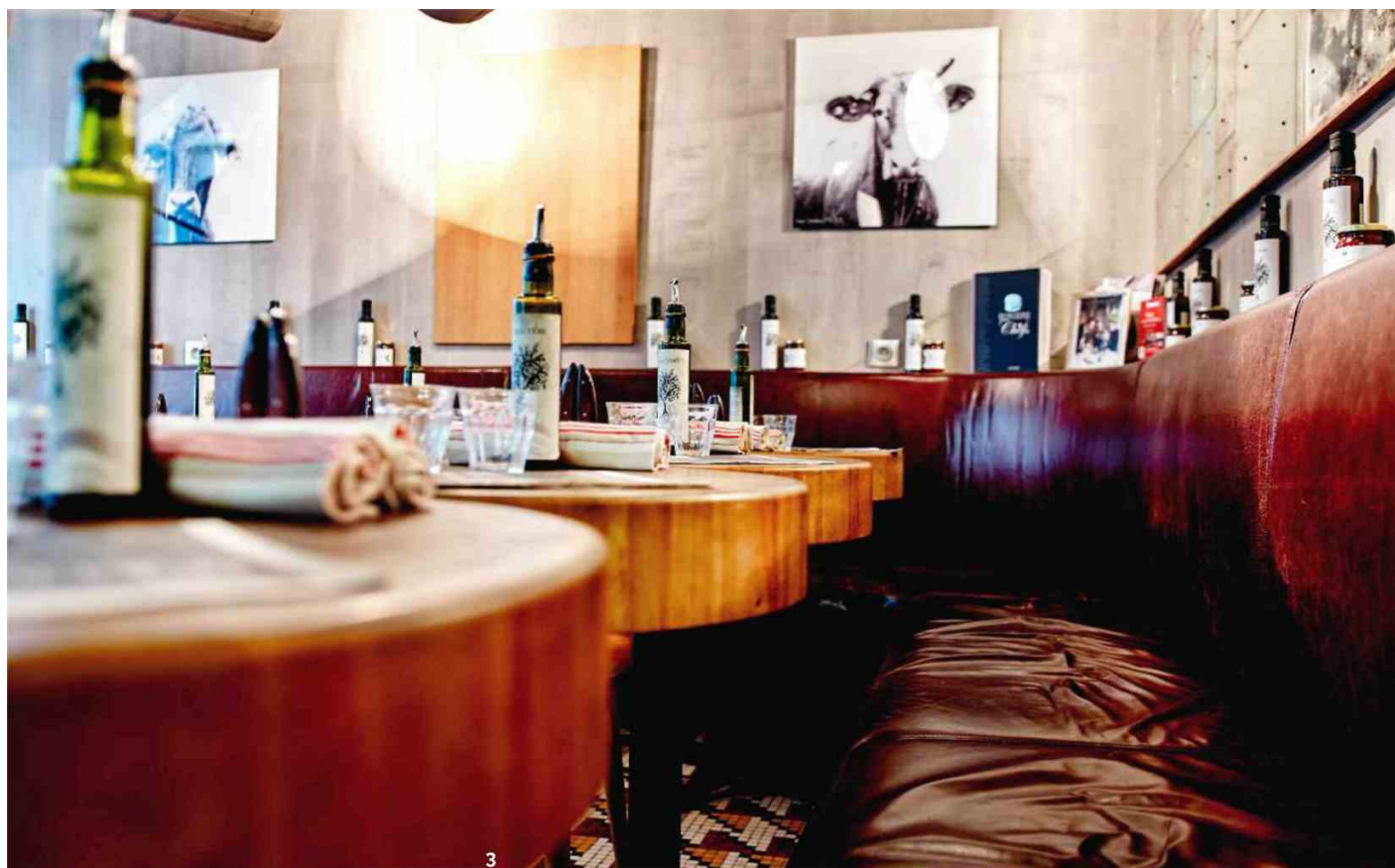
C'est la seconde boutique ouverte par ce grand boucher spécialiste de la limousine et des veaux de lait corréziens. Il y expérimente une formule de table d'hôtes, qui prépare l'ouverture prochaine de trois « meat bars » à Paris et Tokyo. On s'installe sur l'estrade qui domine son étal, dont l'arrangement vaut bien une nature morte de l'école flamande. Le contenu des assiettes prolonge ce beau spectacle (tartare de veau impeccable, déclinaison de morceaux à griller, etc.), avec une superbe sélection de vins, du Château le Puy de Jean-Pierre Amoreau au Gevrey-Chambertin de Denis Mortet.

→ 28, rue du Docteur Blanche, 01 46 47 83 00,

hugodesnoyer.fr



1. A travers le hublot de Marius.
2. La Cave Brut d'Akrame.
3. Cuir et tables-billots à l'Atelier Vivanda.
4. L'équipage du restaurant de poisson Marius.
5. Quand Akrame met en scène le steakhouse.
6. Le boucher Hugo Desnoyer se met à table.





ÉVASION FAR WEST PARISIEN

*Achats***BOUCHERIE LE BOURDONNÉC**

Amateur de belles carcasses, le célèbre boucher du Couteau d'Argent (Asnières) a repris depuis quelques années la boucherie Lamartine. Mais derrière ses menuiseries racées, qui en font un peu le Grand Véfou du métier, se dissimule une réflexion avant-gardiste sur la performance des races bouchères, leur qualité d'engraissement et l'affinage de la viande.

→ 172, av. Victor Hugo, 01 47 04 03 28, le-bourdonnec.com

FROMAGERIE CARACTÈRES

L'excellent « salon de fromages » de Madame Hisada a été repris par deux passionnés qui chinent les sujets rares avec une ardeur d'antiquaire. Gouda fermier aux truffes parfaitement additif, merveilleuse tomme au cumin, superbe shropshire (un stilton coloré au rocou), salers tradition de vaches indigènes, qui n'est plus produit que par cinq buronniers, etc.

→ 17, rue Le Marois, 01 42 88 34 30.

MARAÎCHER JOËL THIÉBAULT

On ne présente plus ce collectionneur de variétés rares, qui descend quatre fois par semaine des Yvelines pour livrer les plus grands chefs parisiens, et dresser son fantastique étalage, sorti tout droit du *Jardin des délices* de Jérôme Bosch. On y trouve pêle-mêle des espèces indigènes et acclimatées, comme les carottes crayon, le chou de Pontoise, l'hélianti, les topinambours, l'oca du Pérou, l'oxalis, les capucines tubéreuses, etc.

→ Rue Gros, mardi et vendredi ; place du Président Wilson, mercredi et samedi, infos sur joelthiebault.fr

PÂTISSERIE YAMAZAKI

Annexe parisienne d'une célèbre enseigne japonaise, elle se signale par de belles créations orientalistes à l'instar du « yuki musume » (pâte de riz, génoise, chantilly, haricot azuki), et ses interprétations de grands classiques français, au premier rang desquelles figure un fraisier parfait. Ne ratez surtout pas les brioches paillonnées de grains de vanille qui crissent sous la dent.

→ 6, chaussée de la Muette, 01 40 50 19 19, yamazaki.fr

CHOCOLATERIE CHAPON

Ils sont très peu en France à travailler de la fève au comptoir. Patrice Chapon cumule deux métiers : transformer en tablettes ses propres sélections de cacao, puis élaborer des bonbons de chocolat. Parmi ses spécialités, il y a le dôme au sel (praliné dans une coque de nougatine, avec une pointe de sel fumé), les Agathes admirablement sérigraphiées (praliné avec un cœur de chocolat blanc), et des mousses aux grands crus de chocolat.

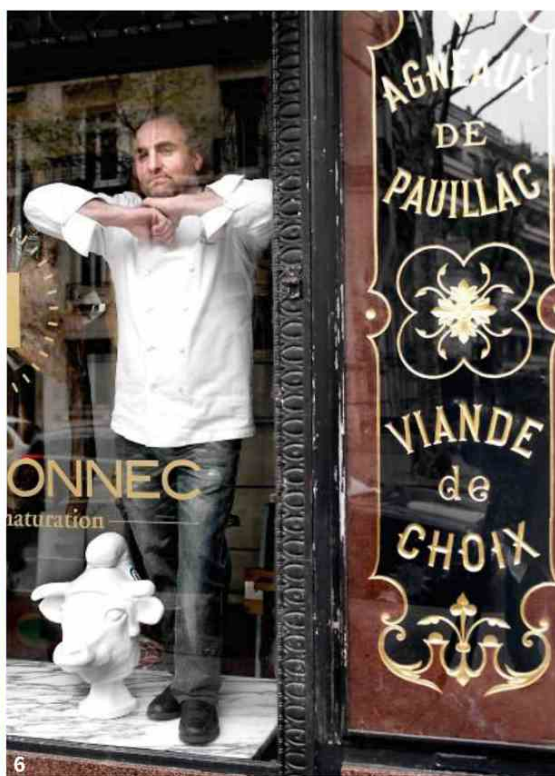
→ 52, av. Mozart, 01 42 24 05 05, chocolat-chapon.com

CONFISERIE SERVANT

Cette boutique centenaire n'a pas pris une ride depuis la Belle Époque. L'atelier attenant produit d'excellents bonbons de chocolat, que la maison s'est toujours refusée à congeler. Mais celle-ci se distingue également par sa collection de confiseries oubliées, avec des fournisseurs qui n'ont parfois qu'une seule spécialité : négus de Nevers, coquelicots de Nemours, berlingots de Carpentras, bêtises de Cambrai, nougatines de Saint-Etienne, coussins de Lyon au curaçao, etc.

→ 30, rue d'Auteuil, 01 42 88 49 82, chocolaterie-servant.com





1. Un « yuki musume » de la pâtisserie Yamazaki.
- 2 et 3. Le maraîcher Joël Thiébault collectionne les variétés anciennes.
4. Chapon produit son propre chocolat de couverture.
5. La vitrine de la confiserie Servant n'a pas pris une ride depuis la Belle Epoque.
6. Yves-Marie Le Bourdonnec actualise la boucherie traditionnelle.
7. A la fromagerie Caractères.

