



LES ADRESSES BIS *DE CHEFS*

Envie de goûter une cuisine de chef sans délai de réservation ? Cinq grands noms de la gastronomie parisienne ont ouvert leur restaurant plus accessible mais toujours aussi subtil. Par Eugénie Adda

HEIMAT *de Pierre Jancou*

Le virtuose et iconoclaste Pierre Jancou a choisi le sous-sol de l'ancienne maison de Molière pour ouvrir son Heimat. Il a donné carte blanche à Michele Farnesi pour élaborer une cuisine franco-toscane de haute précision. Au menu (unique) en six plats, ce soir-là : maquereau fumé, sidérants spaghettis à la moelle de bœuf, chair d'oursin et cédrat, magret et choux de Bruxelles... Menus, 38 € le midi, 55 € le soir. 37, rue de Montpensier, 1^{er}, 01 40 26 78 25, <http://heimatparis.com>.



LE FRANK *de Jean-Louis Nomicos*

La Fondation Louis Vuitton se devait d'ouvrir un restaurant à sa hauteur. C'est chose faite avec Le Frank, niché sous la lumineuse verrière et mené par Jean-Louis Nomicos. Le Frank joue sur chaque moment de la journée, revisitant à midi le plateau-repas, proposant un goûter signé Emmanuel Ryon, puis, après «L'instant champagne», un dîner gastronomique créatif et accessible. Carte, autour de 50 €. 8, av. du Mahatma-Gandhi, 16^e, 01 58 44 25 70, <http://restaurantlefrank.fr>.



CLOVER *de Jean-François Piège*

Star des fourneaux parisiens, le doublement étoilé Jean-François Piège a profité d'une trêve entre deux «Top Chef» pour signer Clover avec sa femme, Elodie. On y retrouve avec joie sa cuisine néo-tradi twistée par de jolies inventions, comme une cuisson de Saint-Jacques sur un pavé parisien ou une poitrine séchée servie sur un rondin de bois avec chou romanesco et branches de pin. Menus, 28 et 42 € le midi, 58 et 73 € le soir. 5, rue Perronet, 7^e, 01 75 50 00 05, www.jeanfrancoispiège.com.



IDENTI-T *de David Toutain*

Depuis l'ouverture de son restaurant éponyme, l'an dernier, le tout-Paris ne parle plus que de David Toutain, qui vient de décrocher sa première étoile. Alors, quand il accole à son restaurant sa table d'hôte, on s'y précipite. Côté plat, la même carte (blanche) du chef, succession de textures et d'alliances rares, comme ces salsifis demi-séchés à tremper dans une crème de panais au chocolat blanc. Menus, 72 et 105 €. 29, rue Surcouf, 7^e, 01 45 50 11 10, <http://davidtoutain.com>.



HEXAGONE *de Mathieu Pacaud*

Mathieu Pacaud, 34 ans et déjà une belle réputation grâce à L'Ambroisie - qu'il dirige avec son père, Bernard -, ouvre en son nom Hexagone, restaurant inspiré des «Aventures d'Alice au pays des merveilles». Il réinvente le grand restaurant grâce à sa cuisine néoclassique, le dotant même d'un bar à cocktails et d'un «cabinet de recherche culinaire» qui proposera des plats sur mesure. Carte, autour de 70 €, menu du midi, 49 €. 85, av. Kléber, 16^e, 01 42 25 98 85, <http://hexagone-paris.fr>.

