



> Lire cet article sur le site web

Les 10 adresses gourmandes à Paris qu'il faut avoir testées en 2014

Les guides les ont récompensées, elles ont alimenté les conversations des gastronomes, les critiques ont été les premiers à en parler, elles ont titillé la curiosité des gourmands... Dix adresses de restaurants parisiens n'ont pas manqué de faire le buzz en 2014. Compilation. À lire aussi Le gastronomique David Toutain L'ex sous-chef d'Alain Passard et fils spirituel de Marc Veyrat a alimenté toutes les discussions des gastronomes dès les premiers jours de 2014 après avoir ouvert son restaurant éponyme. Elu «meilleur gastronome 2015» par le guide Fooding, mais aussi «Meilleur cuisinier étranger» par le guide italien Identita Golose, le trentenaire décline une cuisine épurée faisant honneur à la nature. Pour être tendance, il faut être prévoyant et réservé une table plusieurs mois à l'avance. A bon entendeur... 29, rue Surcouf, Paris 7e. L'historique Le Train Bleu La mythique adresse du premier étage de la Gare de Lyon, qui a accueilli dans son histoire d'illustres personnages tels que Jean Cocteau, Coco Chanel ou Marcel Pagnol, s'est offert une cure de jouvence pour rouvrir à la rentrée 2014. Ceux et celles qui assument leur bon coup de fourchette doivent ainsi redécouvrir ce lieu qui rend hommage aux années 1900 et à l'Art nouveau. Gare de Lyon, Paris 12e. L'accessible Le Will L'ancien second de Hélène Darroze à Londres a enfin ouvert son propre restaurant qui offre aux amateurs la possibilité de goûter au savoir-faire gastronomique à des prix accessibles. L'adresse est en effet considérée comme l'une des meilleures à offrir le bon rapport qualité/prix dans la capitale. 75 Rue Crozatier, Paris 12e. L'attendu Porte 12 Fraîchement auréolée du titre de «meilleure table» par le guide Foong 2015, l'adresse a joué les trouble-fait sur la planète «cuisine» en bousculant l'ordre établi, avec un nom énigmatique. Elle était très attendue par les gastronomes avertis. Car son ouverture est le fruit du travail d'un patron qui n'est autre que André Chiang, chef taïwanais parvenu à inscrire son restaurant installé à Singapour dans la liste des «World's 50 best restaurants». 12, Rue Des Messageries, Paris 10e. Le néobistronomie Les Déserteurs Voilà des restaurateurs qui savent se souvenir d'où ils viennent puisque Daniel Baratier et Alexandre Céret ont choisi comme nom un clin d'oeil à leur ancien employeur, qui n'est autre que le Sergent Recruteur. Et compte tenu de la notoriété de cet établissement qu'ils ont donc «déserté», les gourmands se sont vite pressés pour goûter à la cuisine de ce lieu qui a vite été victime de son succès... Il faut être patient pour avoir une table. 46, Rue Trousseau, Paris 11e. Le japonisant Nakatani Le chef japonais Shinsuke Nakatani exécute désormais sa cuisine dans son premier restaurant qui fait l'actualité de cette fin d'année. Contrairement à ce qu'il serait facile de croire, compte tenu des origines du cuisinier, l'adresse sert bien de la cuisine française et met dans l'assiette des produits tricolores, tels que le cheval breton ou des Patagos de l'île d'Yeu, des coquillages se rapprochant des coques. 27, Rue Pierre Leroux, Paris 7e. L'artistique **Le Frank** La Fondation Louis Vuitton a agité le monde de l'art lors de son ouverture fin octobre, son restaurant aussi. C'est le chef étoilé **Jean-Louis Nomicos** qui en a pris les commandes. Les gastronomes dégustent dans un écrin de verre, du petit-déjeuner au dîner. Le cuisinier s'offre même le luxe de servir dans ce nouveau lieu arty un jambon-beurre, dans une version beurre de cornichon ou beurre de truffe. 8, Avenue du Mahatma Gandhi, Paris 16e. Le régional L'Alsace Après deux ans de travaux, l'adresse du groupe Frères Blanc a rouvert ses portes le 28 octobre 2014 sur l'Avenue des Champs-Élysées. Elle accueille désormais ses consommateurs dans un décor plus contemporain pour leur servir toujours un hommage à l'Alsace. Dans un bain de lumière, les gastronomes goûtent à la choucroute et à la tarte à l'oignon avec une vue imprenable sur la plus belle avenue du monde. 39, Avenue des Champs-Élysées, Paris 8e. L'étranger Pan Dans le projet gastronomique et culturel «La Jeune rue», Pan est une de ces adresses qui constitue le pari d'un quartier dédié aux commerces traditionnels. Le chef libanais, Omar Koreitem, y exécute une cuisine sicilienne et ne manque pas de mettre dans l'assiette les produits typiques de l'île italienne comme la poutargue, les pistaches et les agrumes. 12, Rue Martel, Paris 10e. Le rénové branché Clown Bar Le 11e arrondissement de la capitale recèle définitivement de belles pépites, à l'image du Clown Bar. L'adresse a fait le buzz juste avant l'été après réouverture et rafraîchissement du lieu dont les mosaïques historiques sont classées. Car c'est tendance de reprendre un lieu historique pour le transformer en repaire



branché. L'adresse a créé l'actualité en raison aussi du chef aux commandes, à savoir Sota Atsumi, qui a officié précédemment chez Vivant Table. Les patrons, à la tête du restaurant Saturne dont le chef reconnu Sven Chartier, ne sont pas étrangers non plus à cet engouement. A tester: la tartelette au citron maison. 114, Rue Amelot, Paris 11e.