

TABLES CAPITALES

Ce printemps, c'est le grand retour
des plats mijotés qui font
leur apparition chez les agitateurs
de papilles parisiens.

PAR HENRY YADAN



CAFÉ POUCHKINE

« **Ma carte franco-russe revisite le meilleur des deux cuisines, un Strogonoff au bœuf d'Aubrac et des Pelmenis au foie gras** ».

Voilà une belle façon pour le chef Johann Marracini, un auvergnat pur jus, de nous mettre en appétit. Passé par les coulisses d'Alain Passard avant de coacher la partie salée de Ladurée, il prend les rênes d'une institution légendaire. Dans un décor versaillais, on déguste aussi son millefeuille de harengs mimosa, des Piroshki farcis, un filet d'esturgeon au caviar et une côtelette de veau Pojarski taillée au cordeau. Le must go du moment !

Carte uniquement : 60€



BALTARD AU LOUVRE

« **Dans un esprit de partage, je m'inspire du monde végétal avec les goûts alternatifs des condiments qui donnent du peps** ».

Baignant dans une ambiance Art Déco, face au nouveau musée d'art contemporain de François Pinault, Ewout Vranckx connaît sa partition. Bonne pioche, ce belge adopté par Paris a fait ses armes chez Yannick Alléno, Eric Briffard et Christian Le Squer. Ses recettes signatures ? Bar fumé aux pickles d'oignons, cabillaud au miso sur une vinaigrette balsamique et noisette d'agneau rôtie à l'aubergine « brûlée » sont plutôt réussis. Le choc des saveurs et des arômes !

Formule déjeuner : 22€ menus : 30€, 39€ et 45€



TRUFFE FOLIES **RIVE DROITE**

« **L'idée, c'est de démocratiser la truffe et la mettre en valeur sur chaque recette, de l'apéritif au dessert** ». Le chef sicilien Nicolas Orlando dirige cette table de poche enrichie d'un coin épicerie qui est dédiée aux aficionados du diamant noir. Invitée de l'entrée au dessert, ses arômes enivrants naviguent en majesté, de la burrata aux salades en passant par les carpaccios, le velouté de cèpes, l'œuf cocotte, les foie gras, les pâtes et les risottos. Sans oublier le brie truffé, le tiramisu et le pain perdu au caramel. Attention, un tasting rend définitivement addict !

Formule déjeuner : 19€ Carte : 65€



MAISON **NOURA**

« **Je veux féminiser la cuisine libanaise en offrant un voyage au pays du cèdre, sans bouger de Paris** ». Nadia Farra que l'on a connu au Little Manna prend les rênes des cuisines du fleuron de la chaîne de restaurants fondée par Jean-Paul Bou Antoun. Signée Pierre-Yves Rochon, la déco teintée de moucharabihs incite à siroter le cocktail des Mille et une Nuits. Côté food, la tradition se refait une jeunesse avec du taboulé décliné en version King Crabe, une étonnante trilogie de houmous et un Shish Barak revisité. De quoi vous réconcilier avec les saveurs subtilement épiciées...

Carte uniquement : 50€



CORNER YVES-MARIE LE BOURDONNOC, **AU GOURMET LAFAYETTE**

« **L'espace conçu par l'architecte-designer Jean-Philippe Nuel magnifie notre travail d'artisan et rend hommage aux éleveurs** ». Au sous-sol de ce grand magasin, le boucher star propose enfin ses mets de choix aux amateurs de belles viandes maturées, ailleurs que dans ses 4 points de vente parisiens et à l'hôtel Crillon. Sa table en inox cernée de hauts tabourets de bois fait face aux plus belles pièces d'un rayon consacré au T-Bone, filets, entrecôtes, burgers et côtes de bœuf maturées. Le « Beef Maker » offre ainsi une nouvelle expérience de dégustation.

Carte uniquement : 45€



LES PASSERELLES, À L'HÔTEL PARISTER

« Ma carte jongle avec les touches extrême-orientales de mes recettes pour coller au concept zen de l'établissement ». En rajoutant du yuzu dans la sauce vin blanc, Arikson Lima, un Cap-Verdien 27 ans qui a performé derrière les fourneaux, chez Costes, comme à la Cantine du Faubourg, à Dubaï, entend faire passer un moment gustatif simple et savoureux à clients de ce 5 étoiles qui mélange harmonieusement le charme parisien au design industriel.

Formule déjeuner : 19€ Carte : 45€



BUS TOQUÉ

« Notre randonnée culinaire allie gastronomie et tourisme en découvrant le patrimoine de Paris ». A bord du bus glamour de Nicolas Perrot, il y en a pour les pupilles et pour les papilles. Fort d'une expérience acquise à la Marée, à la Maison de l'Amérique Latine, puis aux côtés d'Alaan Geam, il relève ce challenge d'un safari gourmand vers les grands monuments parisiens. A sa carte, foie gras en chapelure persillée, saumon mariné aux essences de gingembre sur des chips de parmesan, suprême de volaille à la poêlée de légumes et éclair au caramel by Christophe Adam assurent comme il se doit.

2 formules : 65€ à midi, le soir 89€



MR CULBITO

« Sans vision ancestrale de la brasserie, je pousse le curseur culinaire assez haut avec un socle français ouvert à l'originalité ». Voilà la devise d'Antoine Marchand, un chef Hips-ter qui s'installe dans ce cadre vintage dédié aux bobos cools du quartier des Buttes Chaumont. Il articule sa carte autour du « fait-maison » en concoctant velouté de butternut à la châtaigne, œuf mollet croustillant à la tombée d'épinards, ceviche de maigre aux pickles, saucisse au couteau purée grand mère et baba au thé, framboises et poudre de pistache. Le tour de main est habile, et la technique maîtrisée...

Carte : 40€



MELT BATIGNOLLES

« Je veux révolutionner le barbecue à la mode texane en fumant la viande à basse température ». A l'entrée, les viandes fondantes reposent sur une station de découpe au feu de bois. Et le menu en VO vante les spécialités US : pulled pork, spare ribs, smoked chicken et Brisket sont accompagnés de coleslaw et de pickles, à grands renforts de cocktails, bières originales et jus artisanaux. Une expérience à vivre pour le fun, en famille.

Carte uniquement : 35€



MAISON BRÉGUET

« Je cherche à sublimer les plus beaux produits pour qu'ils expriment leurs saveurs dans l'assiette ». Ex du Trianon Palace, Giulian Mauri réalise une cuisine un rien canaille dans ce 5 étoiles du quartier de la Bastille qui rejoint le groupe de David Lanher (Stern, Panache, Anima, Racine-des-Prés). Dans une atmosphère au design nordique, les grignotages intitulés pâté en croûte au foie gras et ris de veau, rouget barbet aux poireaux crayons enveloppé de lard de Colonnata et mignon de cochon à l'embeurré de chou de Pontoise font le job. C'est la table dont tout le monde parle...

Formule déjeuner : 24€ **menu** : 29€ **Carte** : 50€



LOUIS

« Bretagne, Londres, les Antilles, le Japon, ma cuisine cosmopolite raconte un peu mon parcours ». Chef d'une élégante table de poche, à proximité des grands magasins, Stéphane Pitre qui a fait ses armes au Ritz londonien et chez Alain Senserens, s'installe enfin à son compte. Parmi les 10 patrons reçus par Emmanuel Macron, il maîtrise l'art du dressage aux allures minimalistes. Saint-Jacques au concentré de bardes à la vanille, cabillaud au topinambour et Sakura, canette de Challans en croûte sur des betteraves confites et marron crème double au sorbet cacao font belle impression, sur l'assiette, comme en bouche.

Formule déjeuner : 38€ **au dîner** : 65€ en 6 temps et 84€ en 8 temps



FRIENDS & FAMILY

« Je fais une cuisine franche et passionnée qui a du sens, en assurant la transmission entre mes fournisseurs et l'assiette du client ». Derrière le Théâtre du Palace, Elodie Jego ne quitte pas la petite cuisine d'un lieu qui a pour origine une association de 50 amis, pas moins, après avoir pratiqué celles du Relais Bernard Loiseau et de Michel Roth. Abordable, sa carte bistro, met en avant un foie gras mariné au whisky sur une brioche perdue, une tatin d'endives au bleu d'Auvergne, un filet de bar à la mousseline de céleri, plus une épaule d'agneau au houmous et citron confit. Une cheffe à suivre...

Formule : 25€ **menu** : 33€