

# Paris Capitale

Décembre 2022

Tirage : 65 000 ex - Audience : 200 000

## RESTAURANTS

DÉCEMBRE 2022 / JANVIER 2023

Parmi près de soixante-dix valeurs sûres et nouveautés, ces pages vous donnent un aperçu de la richesse culinaire parisienne. Du bistrot à la table étoilée, cette rubrique – libre de toute publicité – vous livre nos coups de cœur et nos nouvelles adresses pour se retrouver entre amis ou en famille. Rubrique réalisée par David Richard et Manuel Mariani.



### LE ROCH <sup>1P</sup>

Le Roch Hôtel & Spa, 28, rue Saint-Roch. Tél. 01 70 83 00 00. [www.leroch-hotel.com](http://www.leroch-hotel.com)

- Déjeuner du lundi au vendredi de 12 h à 14 h 30
- Dîner du mardi au samedi de 19 h à 22 h • Prix moyen : 70 €.

**TENDANCE** Le Studio Maison Sarah Lavoine a revivifié le lieu en s'orientant vers des matières naturelles comme la paille tressée au mur, les rondeurs du fauteuil Bozzolo et des tables en lave émaillée. Les lampadaires Slave en lave noire cohabitent avec les suspensions pop aux couleurs acidulées. Le tout en harmonie avec les moulières noires pré-existantes des murs. Cette ambiance intimiste et chaleureuse se retrouve dans l'assiette du chef Serge Jouanin. Le jeune homme né à Paris, d'origine auvergnate, s'est formé auprès de grands noms, notamment aux côtés d'Éric Frechon. Il recherche dans sa cuisine simple, authentique et élégante à valoriser les produits du terroir. Il privilégie les ingrédients de saison et puise son inspiration dans la cuisine française traditionnelle. À sa carte qui change très régulièrement, il affiche en entrée une soupe de poireaux, pommes de terre et truffe, ou une terrine de foie gras et pommes au xérès, en plats il propose, entre autres, un faux-filet maturé et purée d'oignons au thym, une daurade, épinards et topinambours, un magret de canard aux marrons. Au déjeuner, Le Roch sert des menus à des prix particulièrement raisonnables, 35 € ou 41 € avec entrée et dessert. Cet hiver, au Petit Chalet installé sur la terrasse perchée de l'hôtel on vient déguster une raclette accompagnée de charcuteries savoyardes et de vins du terroir ou bien se régaler des menus du chef Serge Jouanin. De quoi prendre de la hauteur avant d'aller tutoyer les sommets à la montagne... Hôtel, restaurant, mais aussi lieu de vie, Le Roch Hôtel & Spa présente ce mois-ci une exposition du photographe François Goizé.

### ★★ PALAIS ROYAL RESTAURANT <sup>1P</sup>

110, Galerie de Valois.

Tél. 01 40 20 00 27.

<https://palaisroyalrestaurant.com>

- Midi à 14 h 30 et 19 h 30 à 22 h 30
- Fermé dimanche et lundi • Service voiturier • Prix moyen : 120 €.

**GASTRONOMIQUE** Le guide Michelin a récompensé de deux étoiles la cuisine de Philip Chronopoulos, jeune chef qui, depuis l'ouverture de ce restaurant gastronomique par le groupe Evok Hôtels Collection, nous a toujours convaincu. Passé par l'Atelier de Joël Robuchon, Philip Chronopoulos propose une cuisine inventive et précise. De la salle au style contemporain décorée par Christophe Tollemer au mobilier en chêne naturel et en rotin, on profite d'une vue unique sur les splendeurs du jardin du Palais-Royal. Dès que le temps le permettra à nouveau, on choisira l'une des tables installées sur la belle terrasse face au jardin. La carte élaborée avec soin par le chef évolue au fil des saisons. Clin d'œil à ses origines grecques, il démarre le repas avec une assiette de feta/herbes/tarama/œuf. En entrée, on découvre une saint-jacques, oselle, pomme verte, endive ou un brocoli, citron, mélisse, caviar. Les amateurs de poissons auront le choix entre un saint-pierre/safran/coco de paimpol/kaffir ou un homard/maïs/chou-fleur/citronnelle, les autres se délecteront d'un veau/prune/oignon/moutarde (73 €) ou d'un agneau de lait/artichaut/origan/pois chiche (80 €). Les desserts comme le baba/rhum/café ou la poire/chocolat/noisette permettent de clôturer un repas magique. Menus Automne 2022 à 225 €, Palais Royal à 255 €, D'Athènes à Paris à 285 €.



### LA PLUME <sup>1P</sup>

Hôtel Madame Réve, 43, rue Étienne Marcel. Tél. 01 80 40 77 40. <https://laplume.com>

- Midi à 15 h et 19 h et 23 h 30 • Ouvert tous les jours • Prix moyen : 80 €.

**ASIATIQUE** Point d'orgue du réaménagement des somptueux bâtiments de la Poste du Louvre : l'hôtel 5 étoiles Madame Réve de l'homme d'affaires Laurent Taieb. Restaurant panoramique, patio perché ou café au rez-de-chaussée, Madame Réve entraîne ses hôtes vers des bonheurs gastronomiques. La Plume se défend d'être un restaurant d'hôtel, c'est un restaurant (300 m<sup>2</sup>) "dans" un hôtel, qui dispose de sa propre entrée indépendante. La vaste salle de 140 couverts privilégie les tons chauds de cuivre, de bois pour une atmosphère chaleureuse renforcée par le cuir des banquettes arrondies, les tables en marbre de Calacatta Oro et son spectaculaire plafond peint de motifs graphiques dans les orangés. De partout, la vue est spectaculaire sur les toits de Paris et l'église Saint Eustache. Le chef, Benjamin Six, qui s'est illustré dans les restaurants Zuma à Londres et Dubai, propose une cuisine nipponne informelle dans le style des izakayas. Quand la météo le permet, La Plume s'ouvre sur un patio arboré, riche de plus de cent essences différentes où soixante convives peuvent s'attabler. Pour ceux peu à l'aise dans les espaces perchés, il y a le Madame Réve Café, au sein du Cour Gutenberg, au rez-de-chaussée de l'hôtel Madame Réve, avec une carte axée sur les saveurs méditerranéennes.

## DUNE 2

35, rue des Jeûneurs. Tél. 01 83 64 00 13.

www.dune.paris

• De 12 h à 14 h et de 19 h 30 à 22 h • Fermé samedi midi, dimanche et lundi • Prix moyen : 45 €.

**MEDITERRANEEN** Le chef Youssef Gastli avait déjà fait parler de lui il y a quelques années, en ouvrant Plume dans le 7<sup>e</sup> arrondissement, où il nous avait séduit avec sa cuisine d'auteur, d'instinct et de l'instant. Ce chef doué, formé à l'Institut Paul Bocuse et passé par les cuisines du Meurice ou de Lucas Carton, récidive avec Dune, dans le quartier du Sentier. Cette fois, il surfe sur un tout autre registre : celui de la cuisine méditerranéenne twistée des saveurs de sa Tunisie natale. Le cadre est d'ailleurs bien dans la note, avec une belle salle tout en longueur, où des miroirs en arcade plaqués aux murs rappellent l'architecture traditionnelle tunisienne. Les belles tables aux plateaux épais en bois clair sont ceinturées de banquettes en tissu capitonné et les chaises recouvertes de tissus d'esprit artisanal. La carte joue habilement sur quatre thèmes : la terre, la mer, le végétal et les desserts. Proposés sous forme d'assiettes à partager, ces mets ensoleillés permettent de composer des déjeuners ou des dîners conviviaux. Nous y avons apprécié un délicieux kabkabou d'espadon au fenouil (12 €), une chakchouka au poulpe (14 €), du lablebi à la poutargue (11 €), un excellent artichaut farci et taboulé de freekeh (15 €). À tester, le succulent agneau confit (55 €) cuisiné dans un récipient en terre cuite, si généreusement servi qu'il pourrait pratiquement faire office de plat de résistance pour trois convives. Les becs sucrés se régaleront avec l'originale crème de pistache et figues fraîches (9 €). Mention spéciale pour la délicieuse harissa maison, ainsi que pour la belle carte des vins faisant honneur à tout le bassin méditerranéen.



## NELLU 4

5, rue du pont Louis-Philippe.

Tél. 09 73 89 43 24.

www.restaurant-nellu.com

• De 17 h à 22 h 30 mercredi et jeudi  
• Midi à 22 h 30 vendredi au dimanche  
• Fermé lundi et mardi  
• Prix moyen : 55 €.

**BISTROT** Après l'ouverture de son grand frère Tamara

(premier restaurant du groupe éponyme), Nellu fait son apparition au cœur du Vieux Marais, près de la place des Vosges et de l'île Saint-Louis. On aime l'atmosphère élégante et pas guindée de la petite salle de 22 places, relookée par la désormais incontournable Caroline Tissier. Dans la salle principale, large vue sur la cuisine située juste derrière l'imposant comptoir. On aime le mobilier à l'esprit scandinave et les tons noirs et boisés, mêlés de grenat et de pourpre, qui rappellent que l'on se trouve dans un restaurant où le vin (exclusivement nature !) a toute sa place. Aux murs, au-dessus du bar, on trouve 300 bouteilles de vin alignées en guise de peintures ou de mosaïques. Côté cuisine, la carte de la maison a été imaginée par Clément Vergeat, le chef de Tamara, qui a confié à Olivier Garcia (son ex-second) le soin de la mettre en œuvre. La carte affiche entre autres un goûteux tartare de bœuf assaisonné à la coréenne, marmelade de jaune d'œuf et cébette ou des huîtres gratinées au miso et échalote confite aux saveurs délicieusement umami. Formules déjeuner à 32 € et 39 €. Menu du Chef à 56 €.

## NOUVEAU



Le maître tempura Jiro Kondo.

## TENZEN DÉVOILE L'ART DES TEMPURAS

Après ses restaurants Sanukiya et Zen (qui porte encore le prénom de son co-fondateur Zen Okawa, disparu en 2020), le maître sushi Kiyoshi Aiba innove en créant le tout premier bar à tempuras parisien, au sous-sol du restaurant Zen. Le cadre apaisant et feutré a été conçu par les maîtres artisans Sankakuya de Kyoto, avec un original sol en cuir, des murs en frêne, un plafond en fusain et un comptoir en cyprès accueillant 12 personnes – pas plus, pas moins. Le maître tempura Jiro Kondo dévoile son art sous les yeux de ses convives attentifs, voire captivés, par le ballet des ingrédients qu'il prépare sous leurs yeux. L'unique menu à 120 € démarre par une soupe, suivie de quelques délicates entrées et de sashimis ultra-frais. Enfin, arrive une symphonie de tempuras : gambas, crevettes, seiche, et pléthore de légumes français ou japonais. Chaque bouchée est accompagnée d'une ou plusieurs sauces, de wasabi, et d'assaisonnements rares, comme du sel rose de l'Himalaya, du sel noir volcanique d'Islande, ou encore du sel aux épices préparé par le chef. Autre surprise : les tempuras, pourtant frits sous les yeux des convives, ne dégagent aucune fumée ni odeur, et laissent l'exceptionnelle panure, fine comme du papier à cigarette, exempte de toutes traces d'huile. Le secret : une rare huile de graines de coton importée directement du Japon. Après ce plaisir rare, le généreux menu propose également un kakiage don (tempura en galette servi sur du riz accompagnée d'une sauce sucrée et d'une soupe miso rouge), puis un dessert à la poire, myrtille, mascarpone et marron. La maison assure un seul service à 19h précises, tout le monde étant servi en même temps. Menu 65 € au déjeuner.



## GASTRONOMIQUE

### Tenzen 1\*

8, rue de l'Échelle. Salle au sous-sol, entrée par le restaurant Zen. Réservations exclusivement en ligne sur www.tenzen.fr

• De 12 h à 15 h et de 19 h à 23 h

• Fermé dimanche, lundi et mardi midi • Prix moyen : 120 €.