

Six bonnes tables parisiennes pour bien commencer l'année

Envie de cuisine française, japonaise ou italienne? Découvrez notre sélection de restaurants à Paris.



Via Café Pouchkine

Paris, capitale de la gastronomie occidentale, croule sous le nombre de restaurants, dont 95 étoilés . Très prisées, les adresses étrangères se livrent une concurrence jamais vue, les tables italiennes en tête.

Le Café Pouchkine

C'est l'événement de cet hiver. L'ouverture du Café Pouchkine s'est faite en fanfare, place de la Madeleine, à quelques pas de Fauchon et d'un restaurant russe. Depuis 1999, c'est une institution à Moscou –Michel del Burgo, le chef trois étoiles disparu en 2017 , a exercé ses talents dans la capitale moscovite.

Le concepteur de ce café-restaurant du nom du poète Alexandre Pouchkine (1799-1837), Andrey Dello, collectionneur d'objets d'art, est à la tête de soixante tables à Moscou. Il a cherché durant des années un établissement chic et spacieux à la Madeleine avant de finalement dénicher une boutique d'électronique, qu'il a transformée avec goût en trois étages de restauration élégante, avec une vue admirable sur l'église aux colonnes doriques. On se sent bien dans cette première annexe du fameux café, chanté par Gilbert Bécaud dans «Nathalie».



[Visualiser l'article](#)

La décoration très soignée conjugue avec maestria le style Catherine II et le siècle de Louis XVI. Voilà un pari visuel étonnant qui ne choque pas. Les dorures, le parquet, les murs travaillés, la bibliothèque dans l'un des salons, les salles à manger à l'étage –dont l'une de 25 couverts privatisable– et surtout la lumière de la place s'intègrent parfaitement à l'ensemble franco-russe, un métissage pourtant risqué au départ.

Oui, il y a de la beauté, un charme rétro et proustien dans ce café-restaurant hors d'âge de cent places où l'on refuse du monde à toute heure. Qui aurait imaginé pareille expérience culturelle et gourmande à Paris?

Côté cuisine, parmi les trente plats à la carte –certains d'Alain Ducasse–, ce sont les spécialités russes qui plaisent: le bortsch au canard fumé (17 euros), le millefeuille de harengs mimosa (16 euros) et l'esturgeon en délicate gelée au caviar d'Aquitaine (32 euros) constituent des entrées excitantes pour le palais.



Millefeuille de harengs mimosa au Café Pouchkine

www.slate.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Parmi les autres assiettes de là-bas, voici les pelmeni (ravioles) de cèpes et foie gras dans un bouillon épicé (22 euros), le bœuf Strogonoff crémé au paprika et sa purée tradition (32 euros) –« supérieur en saveur à celui de Moscou » note le propriétaire Andrey Dellos– et la fameuse côtelette de veau Pojarski accompagnée de tagliatelles de légumes (25 euros). Tous les plats sont envoyés par Yohann Marraccini, venu de Ladurée, et Fanny Rucq.

www.slate.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Pelmini aux cèpes et foie gras dans un bouillon épicé au Café Pouchkine

La pâtissière Nina Métayer, élue pâtissière de l'année par Gault & Millau, prépare un répertoire impressionnant. On retient particulièrement le Napoléon, millefeuille rond parfumé à l'orange (9,50 euros) et la pavlova légère aux fruits rouges (8,70 euros) ou aux marrons sous un tutu de chantilly, punchée au rhum (8,70 euros).



Pavlova au Café Pouchkine

La carte des friandises est l'une des plus fournies de Paris: matriochka en deux versions (8,40 euros), desserts à l'assiette, crumble, tarte cappuccino à l'orange, crêpes (12 euros) et une dizaine de coupes glacées et macarons (7 euros les trois). On reste médusé par l'inventivité de Nina Métayer, dont les réjouissances sucrées sont vendues à la boutique, au rez-de-chaussée.



[Visualiser l'article](#)

La carte des thés –noirs, verts et blancs (7 euros)– est admirable, tout comme celle des cafés équitables du Brésil et le chocolat chaud à la viennoise (6,50 euros).

Caviar et blinis à savourer à l'apéritif (72 euros les 50 grammes).

Le Café Pouchkine offre un beau voyage gustatif et une expérience savoureuse de gourmandise, salée comme sucrée.

• 16, place de la Madeleine 75008 Paris. Tél.: 01 53 43 81 60. Carte de 45 à 90 euros. Pas de fermeture (sauf le dimanche de 10h à 18h).

Agapé

Le quinqu Laurent Lapaire, ancien bras droit d'Alain Passard à l'Arpège, a découvert et installé de jeunes chefs d'avenir –dont David Toutain, magnifique cuisinier créateur à Paris, sacré chef de l'année par Gilles Pudlowski.

Restaurateur aux intuitions judicieuses pour repérer de futurs ténors des casseroles, il a choisi pour Agapé le chef Yoshitaka Takayanagi, ex-second au Meurice, qui exécute des plats très personnels, sans acrobaties inutiles.

Tout est captivant dans la carte actuelle: le tartare de noix de veau bien assaisonné, un classique (53 euros), le pigeon au foie gras, endives rouges (48 euros) et les cuisses de grenouille au cresson, ail noir et parmesan (45 euros). Voilà des entrées de bonne facture.



Poule faisane à l'Agapé

Parmi les trois plats de viande très tentants, le lièvre à la royale aux tagliatelles d'oignons doux, truffes en supplément (50 euros les 10 grammes), reste le chef-d'œuvre du Japonais (96 euros). Au même niveau de finition, le filet de chevreuil de Sologne à la patate douce, betteraves et trompettes de la mort, truffes en



[Visualiser l'article](#)

sus (84 euros) ou la pintade tendre de la ferme du Raguët, choux braisés au lard et pistaches (72 euros). L'ensemble est cuisiné avec finesse et attention aux détails.

Les convives ont les choix entre deux poissons de saison: les rougets grillés sur écailles aux carottes et agrumes confits, composition légumière bienvenue (73 euros) et les Saint-Jacques du Cotentin, risotto de sarrasin, salsifis, écume de cidre et beurre (64 euros). Ce chef d'un abord facile a le don de mitonner des garnitures en situation, signature d'un talent certain.

Trois desserts, cela suffit: le chocolat grand cru Guanaja, vanille et café (24 euros), la pavlova aux châtaignes (20 euros) et la poire Williams au chocolat et hydromel (22 euros).

Les clients fidèles le disent au propriétaire, toujours présent dans la salle: l'Agapé mérite une seconde étoile. Dans la catégorie «cuisine moderne, créative et vraie», cette table calme et bien située près du Parc Monceau mérite son succès. Déjeuner à conseiller.

• 51, rue Jouffroy-d'Abbans 75017 Paris. Tél.: 01 41 27 20 18. Menu au déjeuner à 44 euros, 65 euros avec les vins et 99 euros. Carte de 130 à 150 euros. Fermé le dimanche.

L'Arôme

Thomas Boullault , solognot bon teint, est un as du gibier et des produits de saison, ce qui se lit dans ses menus aux prix raisonnables et dans ses plats de haute cuisine –encore un chef de valeur qui frôle la seconde étoile.

Au déjeuner, on recommande la rare terrine de ris de veau laquée, les couteaux de mer au saumon et mousseline Dubarry, les ravioles de foie gras aux crevettes roses dans un bouillon de poule aux truffes, le filet de chevreuil aux baies de genièvre, la poitrine de canard Rossini et ses condiments et la poêlée de sot-l'y-laisse de volaille aux truffes blanches d'Alba. Ces réjouissances savantes, achevées par un sablé au chocolat grand cru, sont offertes pour 79 euros, quatre plats à 99 euros –de sacrées aubaines en face de Saint-Philippe-du-Roule.



Terrine de ris de veau à l'Arôme

Le dîner, à 109 ou 129 euros avec truffes blanches, est remarquable. À proximité des Champs-Élysées, ces tarifs sont l'exception. À noter, les vins en carafe dès 7 euros, le Morey-Saint-Denis de Drouhin à 21 euros le verre.



Thomas Boullault, grand chef en devenir, exprime un savoir-faire épatant; il sait transmettre la complexité de certaines préparations classiques perdues dans la nuit des temps.

Qui mitonne encore le canard Rossini, la selle d'agneau farcie aux herbes et petits pois à la française escortée de gyoza (raviolis japonais) et l'onglet de bœuf Angus à la caponata gratinée au vieux parmesan? On tient là l'un des plus brillants cuisiniers de Paris, d'une admirable modestie.

• 3, rue Saint-Philippe-du-Roule 75008 Paris. Tél.: 01 42 25 55 98. Très belle carte des vins. Fermé samedi et dimanche. À côté, le restaurant Marloe, du même propriétaire, propose une carte très gourmande.

Kitchen Ter(re)

Ancien second doué de Guy Savoy, William Ledeuil, créateur de Ze Kitchen Galerie, a inventé tout près de la Tour d'Argent ce bistrot mode aux dix assiettes new look, qui titillent l'œil et le palais.

Ainsi, le tartare de veau aux cacahuètes et bonite, le bouillon thaï de volaille au miso sésame, le poisson du jour mariné au citron caviar et un ensemble de plats «main» à la fois rustiques et novateurs, comme la saucisse de cochon au curry rouge, la girolette de blé dur au gorgonzola, sarrasin et agrumes, la crête de coq au blé de Khorasan aux Saint-Jacques, la meilleure composition.

www.slate.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Plat de pâtes au restaurant Kitchen Ter(re)

On vous présente un assortiment de pâtes à cuire agrémentées de garnitures variées, de l'agneau, des encornets et de l'algue aosa. Cela tient du divertissement bio pour curieux de la bonne chère. Délicieux desserts au chocolat gianduja.

• 26, boulevard Saint-Germain 75006 Paris. Tél.: 01 42 39 47 48. Menus à 26 et 30 euros. Fermé dimanche et lundi.

Ao Isakaya

Voilà un restaurant de pure cuisine japonaise, logé dans un décor brut et piloté par le chef Yasuo Nanaumi, un sexagénaire passé par les brigades des Troisgros, Lucas Carton, Roger Vergé à Mougins et Pierre Gagnaire à Paris, son préféré pour la recherche culinaire.

Ces humanités à la française ne l'ont pas éloigné de la mémoire culinaire nippone: des sushis et sashimis en assortiment dans une bento box à midi (29 euros) et le rare menu omakase (selon les désirs du chef) sont bien là. L'ensemble est frais, délicat et se dévore avec gourmandise.



Carpaccio de saumon Label Rouge chez Ao Isakaya

Au dîner, on franchit un cap grâce à l'escalope de foie gras à la plancha, sauce teriyaki (18 euros), le filet de bœuf mi-cuit, sauce aigre-douce vinaigrée (22 euros) et les sushis à la pièce: au thon (6 euros), au bar (5 euros) et l'assortiment de huit pièces (32 euros), qui vous rassasie bien. En dessert, mi-cuit au chocolat et cœur Matcha (12 euros).



Shabu Shabu Salada chez Ao Isakaya

Le soir, le menu omakase –six plats à 65 euros– constitue un festin quasi parfait. Rosé au verre à 11 euros et sakés.

• 12, rue Caumartin 75009 Paris. Tél.: 01 42 65 31 53. Fermé samedi et dimanche au déjeuner, le dimanche au dîner.

Tosca

À la place de l'ancien restaurant élégant de Pierre Cardin, le tsar du quartier, un chef italien étoilé, Michelino Gioia, a installé ses fourneaux. Il a bâti une carte de style à la fois traditionnel et innovant, comme ces antipasti de maquereaux, lamelles de rhubarbe et mayonnaise à la framboise (23 euros) d'une complexité sidérante, tout comme ces raviolis de veau à la crème d'oignon, cacao et épinards, bien trop chargés (22 euros).

Et que dire des langoustines à la mozzarella de bufflonne, shiso liquide et citron vert (30 euros)? À la limite du grotesque.



En revanche, quand il simplifie sa manière pour embellir le turbot aux pommes de terre, poireaux à l'encre de seiche et girolles à l'oseille (38 euros) ou pour l'épaule d'agneau fondante escortée d'un soufflé de pommes de terre et crème de pecorino (35 euros), Michelino est dans le vrai. Hélas, le bar en filets sauce citron est d'élevage, ce qui est navrant vu le prix du plat (38 euros).

En fait, ce chef devrait s'en tenir à la cucina classique et ne pas se torturer les méninges. Le tartare de bœuf Fassone (du Val d'Aoste) aux œufs de caille, sauce bagna cauda (anchois, ail, huile d'olive) et truffe se mange sans faim. Les fagioli à la tomate, crème de burrata et gambas crues sont bienvenus (26 euros), ainsi que l'osso bucco braisé au riz safrané sans chichis inutiles (32 euros). Que dira le Michelin français devant ce récital à moitié abouti?



Baba crémeux aux agrumes chez Tosca

Côté pasticceria, signée Giulia Mizzone, le tiramisu s'enrichit de biscuit savoyard en verrine (12 euros), la cassata sicilienne au biscuit génois, ricotta, fruits confits et glace à l'amande (10 euros) est bien copieuse. On boit des vins de la Botte du maître d'hôtel; excellent Vermentino 2015 à 8 euros le verre.

www.slate.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

• Tosca à l'Hôtel Splendide Royal. 18, rue du Cirque 75008 Paris. Tél.: 01 42 68 10 00. Menu au déjeuner à 35 et 46 euros. Menu au dîner à 75 euros. Carte de 75 à 85 euros. Fermé dimanche et lundi. En étages, douze chambres à partir de 700 euros.