



What's up ?

Par Léa Zetlaoui



1
MAISON NOURA
Après avoir ouvert différents traiteurs et restaurants libanais dans Paris, comme celui de l'Institut du monde arabe, Noura inaugure son nouveau restaurant de l'avenue Marceau, pensé par l'architecte Pierre-Yves Rochon comme un véritable palais oriental. Doté d'une cuisine ouverte, il est orné de mobilier en bois de la Maison Tarazi, de plafonniers en cuivre et de moucharabiehs, dans des teintes cuivrées, ocre, blanches et vanille. Côté cuisine, on retrouve la gastronomie libanaise colorée et parfumée qui fait le succès de la maison depuis 1989, en version plus contemporaine : taboulé "king crabe", carpaccios, tartares et ceviches, accompagnés de cocktails aux saveurs orientales.

21, avenue Marceau,
Paris XVI*.
Tél. 01 47 20 33 33.

2
CHEZ JUSTINE
Véritable institution, le bistrot de la rue Oberkampf s'offre une nouvelle déco et une nouvelle carte où la cuisine au feu de bois est mise à l'honneur. Le bar, les colonnes et l'escalier Art déco se mêlent à un mobilier contemporain chaleureux convoquant de belles tables en marbre et de confortables banquettes en cuir fauve. À la carte, les classiques de bistrot cuits, bien sûr, au feu de bois (bavette, travers de porc ou magrets) côtoient des pizzas napolitaines gourmandes et des spécialités méditerranéennes (poulpe grillé, beignets de légumes de saison ou gratin d'aubergine).

96, rue Oberkampf,
Paris XI*.
Tél. 01 43 57 44 03.

3
CRISTAL ROOM
Restaurant du célèbre cristallier Baccarat, la Cristal Room se métamorphose sous les doigts de Jacques Grange. À l'architecture

opulente de l'hôtel particulier situé place des États-Unis, le célèbre décorateur adjoint un mobilier en bois sombre habillé de velours coloré, des lustres somptueux ainsi qu'un sublime et impressionnant mur de tuiles en cristal. Le nouveau chef Mathieu Mécheri, passé par le Minipalais, décline une cuisine raffinée et sophistiquée comme l'œuf mystère au fin velouté de champignons des bois, la selle d'agneau rôtie au boulgour et surtout les incroyables saint-jacques snackées.

11, place des États-Unis,
Paris XVI*.
Tél. 01 40 22 11 10.

4
AO IZAKAYA
À la croisée des gastronomies française et japonaise, AO Izakaya propose le concept d'"omakase", une tradition japonaise qui laisse au chef carte blanche pour imaginer le menu servi aux clients en fonction de son inspiration du moment. Situé entre les stations Madeleine et Opéra, AO Izakaya propose des bentos, des sushis et des chirashis le midi, tandis qu'en soirée, le chef Yasuo Nanaumi réinterprète selon son humeur les classiques de la cuisine japonaise. Ainsi, chaque soir, il imagine, en plus des assiettes à partager, chaudes et froides, six plats (trois entrées, deux plats et un dessert) comme une salade de saumon colorée ou un bœuf à la sauce moutarde à l'ancienne...

12, rue Caumartin,
Paris IX*.
Tél. 01 42 65 31 53.

After hours

Restaurants, bars... notre sélection des nouvelles adresses