



## BONNES TABLES

# Menus exotiques ou classiques

*Ouverte plus que jamais à toutes les tendances culinaires, tous les courants et tous les mondes, Paris joue à fond la carte d'Epicure. Yummy !* Par Anne-Marie Cattelain-Le Dû

LUMEN

## Si proche et si loin à la fois

A quelques mètres de la passante rue Saint-Honoré, sur une place de poche, Lumen cultive son côté fashion sur un air provençal. Tranquille, secret, à l'ombre de l'église Saint Roch. Une adresse intimiste pour initiés ap-



préciant tout autant les mets du subtil chef japonais Akira Sugiura que l'ambiance de ce restaurant d'hôtel pas comme les autres. Ses propriétaires, la famille Bal, frères et fils, ont privilégié la lumière d'où son nom, grâce à la fois à une grande verrière et à des luminaires design dont un lustre créé sur mesure dans le quartier Pera des faubourgs d'Istanbul, entre Europe et Asie. Akira Sugiura lui aussi métisse sa cuisine, formé à Tokyo puis auprès d'étoilés italiens et espagnols. D'où sa panna cotta d'asperges blanches, bulots et oseille, sauce Kimizu ou son tartare de bœuf wagyu ozaki, œuf parfait et gelée de toszazu. Pour apprécier la quintessence de sa cuisine, choisir sans hésiter son menu Découverte oscillant entre Japon et Italie (58 €) ou le soir, son menu Carte Blanche (75 €). Sa pâtissière japonaise aussi joue sur le même registre. Menu à partir de 32 €. Paris-1 : 15 rue des Pyramides ([hotel-lumenparis.com/fr](http://hotel-lumenparis.com/fr)).



14 PARADIS

### Chic nostalgie

Réédition des appliques « mouche » de Pierre Chareau, rampe d'escalier du paquebot France, note bleue, le décor est planté. Quant à la carte d'Hugo Pinto, elle décline les produits de saison avec originalité. On redemande son gaspacho betterave feta, tout comme ses risottos al dente. Menu 16 €, du lundi au vendredi. On craque. Paris-10 : 14 rue de Paradis ([www.14paradis.fr](http://www.14paradis.fr)).



LE FUMOIR

## A l'ombre du Louvre

C'est un de ces lieux immuables, racés, qui donnent son avenante personnalité à Paris. Une adresse d'habitues qui l'échangent avec parcimonie, même s'ils y côtoient des touristes élégants et avertis, situation géographique oblige. Le cuir patiné répond au bois vieilli pour créer une belle atmosphère. A la mode parce que non daté. On y petit-déjeune, déjeune, prend le thé, savoure un cocktail puis on y dîne mais on n'y fume plus. Et, le dimanche, mode oblige, on y brunche. Depuis vingt ans exactement, Charlotte et Nicolas Testu, sœur et frère, drivent leur Fumoir avec ce brin de nonchalance chic lui conférant une aura et une

atmosphère particulières. En cuisine, Henrik Anderson, Suédois comme les propriétaires, assure avec excellence privilégiant, le naturel, le goût, la simplicité. Son velouté de cresson œuf bio réconcilie avec ce légume si particulier. Et son filet de maquereau apprêté d'anchois, de pousses de blette, de pesto d'herbes et de rattes devient poisson noble. Premier menu 25 €, carte environ 30 € ; brunch 28 €, 34 € avec champagne. Paris-1 : 6 rue de l'Amiral-Coligny ([www.lefumoir.com](http://www.lefumoir.com)).



LA SCÈNE THÉLÈME

## Demandez le programme

Pas de spectacle pendant les dîners, les convives, en alternance, se sustentent de culture et de gastronomie. Si, Jean-Marie Gurné, créateur du concept l'a baptisé Thélème, comme l'abbaye de Rabelais dans Gargantua, il aurait pu lui donner pour nom Dionysos, Dieu du théâtre, des Arts, du vin et de la fête. Ici, on accueille les artistes sur la scène qui se dérobe ou se dévoile tout autant que sur les murs en accrochant leurs œuvres. Ici, on se régale grâce à l'imagination de Julien Roucheteau venu du Lancaster. L'homme, aussi sympathique que talentueux, se joue des mots comme des

mets définissant ses plats par un adjectif : Douceur pour la sole de Noirmoutier ; Délicats pour ses grillons de ris de veau ; Fraîcheur pour sa transparence de langoustine. Ses actes sont parfaits, sa mise en scène soignée et l'épilogue sucré de Matthias Alet, bienvenu. Les vins conseillés par Thibaut Nikodem, loin de jouer les figurants occupent le devant de l'estrade. A 19 heures spectacle, avant de passer à table. Menus déjeuner à partir de 52 €, dîner 115 €, carte à partir de 120 €. Rappelons que la Scène est étoilée. Paris-17 : 18 rue Troyon (01 77 37 60 99 et [www.lascenetheleme.fr](http://www.lascenetheleme.fr)).

AO

## L'izakaya franco-nippon

AO signifie bleu en japonais et izakaya, bar à tapas. L'AO, près de l'Olympia, développe ce concept très mode dans un univers azur signé par le cabinet KT Architect. Dépaysement et esthétique assurés. Le soir : choix entre l'omakase, à savoir la carte blanche proposée par le chef Yasuo Nanaumi, qui métisse cuisine de son pays et influences françaises ; et un menu tapas original. A midi, bento à emporter, si on le souhaite. A partir de 20 €. Paris-9 : 12 rue Caumartin ([www.aoizakaya.com](http://www.aoizakaya.com)).



Photo : Pirella



L'ASSAGGIO

## Modeuses et mannequins

Jouxtant la maison de couture Chanel, le restaurant de l'hôtel Castille, membre de la collection Star Hotels, est le rendez-vous privilégié des mannequins, stylistes et rédactrices de mode. Ils succombent aux tentations du nouveau chef Pablo Sabariego. Pas seulement parce qu'il est beau. Choisi et conseillé par Ugo Alciati, chef étoilé du mythique Guido Ristorante à Serralunga



d'Alba, Pablo concocte une cuisine italienne à base de produits de la Botte. Les chips servies avec l'apéritif, sont de polenta et non de pommes de terre. Polenta qui joue les vedettes et convainc même les plus réticents à ce mets souvent roboratif lorsque Pablo la souffle avec caviar, gambas et bouillon pour la sortir de sa condition ordinaire. C'est plus que parfait et mériterait une étoile au moins. Le veau évidemment figure en bonne place dans les agnoletti, pâtes fraîches farcies, parfumées à souhait. Desserts ? que oui. Menu 35 €, déjeuner ; 45 € le soir, carte environ 70 €. Paris-1 : 33 rue Cambon ([www.castille.com](http://www.castille.com)).

PARISTER

## Les Passerelles

Nicolas Nonon voulait que son hôtel le Parister soit lieu de vie, dans ce IX<sup>e</sup> en mutation. Les Passerelles, bar et restaurant, assurent le job. Ça ne désemplit pas. Faut dire que la terrasse participe à ce succès tout autant que la cuisine du chef Arikson, en osmose avec ce quartier tendance. On y grignote salades, ceviches, tatakis... voire un agneau de 7 heures. Et on échange ses plans entre voisins de table. A partir de 19 €. Paris-9 : 19 rue Saulnier ([hotelparister.com](http://hotelparister.com)).



JACOPO

## Bistro Moderne

La carte et le site internet, style graffitis urbains, démentent le propos de Thibault Sombardier : aligner des plats dans la pure tradition française, de l'entrée au dessert, de l'œuf mayo vaporeux à la mousse au chocolat tiède. Une table sans chichis à deux pas de l'avenue George V et le soir en sous-sol un bar ambiance prohibition avec cocktails et tutti quanti. On y débarque à l'improviste, sans réservation ni côté salle, ni côté bar. Paris-8 : 5 bis rue de Vernet ([www.jacopo.fr](http://www.jacopo.fr)).

Photos : Presse



GRANDS BOULEVARDS

## Comme au temps des cocottes

Les Grands boulevards, où au début du XX<sup>e</sup> siècle, frayaient dans les belles brasseries et les théâtres, bourgeois, voyous et cocottes, retrouvent leurs attraits grâce à l'ouverture récente d'hôtels et de restaurants qui s'emparent des codes de La Belle Époque. Le justement nommé

Grands Boulevards, inauguré récemment dans un des derniers hôtels particuliers s'inscrit dans cette mouvance. Si l'on vous dit qu'à sa tête se trouve l'Experimental Group, vous comprendrez pourquoi il cartonne déjà. Outre ses 50 chambres décorées par Dorothee Meilichzon, son restaurant, son bar et bientôt son rooftop attirent la faune parisienne et les touristes up to date. Les recettes un tantinet italiennes du chef Giovanni Passerini et du chef exécutif Sho Ashiwaza, cartonnent. Brandade de haddock, risotto d'orge au cresson et panais sont en train de devenir leurs plats signature. Environ 22 €. Paris-2 : 17 boulevard Poissonnière ([www.grandsboulevardshotel.com](http://www.grandsboulevardshotel.com)).

