

4 RUE REYER  
06414 CANNES CEDEX - 04 97 06 95 95

## - RESTAURANT -

### 1. GARNIER

#### ÉLÉGANT ET CITADIN

Cette brasserie chic, presque totalement tournée vers les produits de la mer, est bien connue des amateurs de fruits de mer, ce sont parmi les plus frais de la capitale. De plus, à toute heure, juste derrière le banc de coquillages, autour d'un bar en fer à cheval, se retrouvent sans réservation, dans une enclave séparée du restaurant par de grandes vitres, les habitués ou les nouveaux venus autour d'un plateau. Personne ne se connaît et tout le monde se parle, surtout quand le serveur assigné au lieu a une attention pour chacun. Le reste de l'établissement se répartit sur plusieurs niveaux et il y a des recoins tranquilles, tout comme des tables pour voir et être vus. Il faut dire que pile poil face à la gare Saint-Lazare, le coin est plutôt passant. Et pourtant, ce lieu n'a rien d'un restaurant de passage. Le chef Ludovic Schwartz maîtrise totalement la cuisson des poissons, sa sole au citron confit est un moment d'anthologie, le tourteau à l'avocat en gelée est devenu un classique tout comme ses langoustines en tempura servies avec une sauce à la citronnelle. Des arrivages de poissons journaliers permettent au maître d'hôtel de proposer quasi quotidiennement des plats qui ne sont pas sur la carte, mais tout aussi délicieux. Les desserts classiques comme le mille-feuille ou le baba sont impérativement à goûter. Large carte des vins avec la part belle aux blancs. Compter entre 50 et 100 € selon ses choix. Ouvert tous les jours. 111, rue Saint Lazare 75008 Paris. Tél. : 01 43 87 50 40



### 2. RATN

#### GENTILLESSE ET ATTENTION

Ce restaurant, habillé de bois sombre avec des bouquets d'orchidées blanches, des chandeliers d'argent, une vaisselle de porcelaine, nous transporte dans l'Inde mythique, raffinée et secrète. Le patron explique avec douceur que sa cuisine est Moghol, qu'elle ne représente pas celle de tout le pays, aussi diversifiée dans son genre que la cuisine française. De la volaille ou des gambas marinées et grillées, de l'agneau macéré ou haché et cuit doucement avec des épices, mais aussi des beignets de légumes, du fromage indien grillé, de la mangue fraîche dans les sauces, du safran, du miel, du fromage maison viennent enrichir les plats et leur donner ce goût unique de la gastronomie indienne.

Compter 50 €. Ouvert tous les jours.

9, rue de La Trémoille - 75008 Paris.

Tél. : 01 40 70 01 09

### 3. L'ARÔME

#### ACCUEILLANT ET DÉLICIEUX

Un chef transfuge des grandes maisons tient les rênes de cette cuisine qu'il veut précise et moderne tout en proposant des plats dans lesquels on retrouve tous les arômes des ingrédients justement. Les encornets sont servis avec différentes betteraves dont on peut comparer les saveurs, le pavé de cabillaud accompagné de légumes confits est sublimé par l'huile de homard au Xérès, la joue de veau flirte avec l'Extrême-Orient en s'enveloppant de yuzu, un agrume japonais, et de citronnelle. Les desserts sont à l'avenant. Quant au décor

chaleureux, bien dans l'air du temps, aux couleurs denses et descendues, il est fait pour une clientèle jeune et pressée à l'heure du déjeuner et plaît tout autant aux couples qui prennent leur temps, le soir.

Menu dégustation 60 €. À la carte, compter 50 €.

Fermé samedi et dimanche.

3, rue Saint-Philippe du Roule - 75008 Paris.

Tél. : 01 42 25 55 98





#### 4. IL CARPACCIO L'ITALIE RÉVÉE

Après des mois de fermeture et de sombres batailles juridiques, le Royal Monceau a rouvert ses portes en conservant son excellent restaurant italien relooké façon palazzo avec des copies de statuts romaines, des lustres de Murano, des fresques aux murs. Bref, tout un décor qui contribue à cette impression de voyage transalpin qui se prolonge dans l'assiette. La salade d'artichauts crus et cuits avec des racines de trévis et des copeaux de parmesan est une entrée délicate, tout comme les raviolis au potiron avec une fondue de morilles. Il ne faut pas rater l'escalope de foie de veau braisé aux oignons rouges et raisins secs. À moins que l'on préfère les tout aussi délicieuses tagliatelles vertes servies avec un ragoût de perdrix ou un risotto au fromage, au champignon ou aux langoustines. La glace à la confiture d'oranges amères permet de finir en légèreté un repas très parfumé accompagné par une très belle carte des vins de la péninsule. Menu 98 €. À la carte, compter 85 €. Fermé samedi midi. Hôtel Royal Monceau : 37, avenue Hoche - 75008 Paris. Tél. : 01 42 99 89 71



#### 5. LE DIAPASON

##### EN ATTENDANT LES BEAUX JOURS

Ce restaurant d'angle au pied de la Butte Montmartre attire le passant par ses lumières contemporaines savamment dosées et ses gris, du plus léger au plus profond. Un jeune chef s'en donne à cœur joie avec une carte courte qui change souvent. Mille-feuille de crabe et duxelles de légumes, pigeon à la ventrèche, hampe de bœuf à l'orange sanguine. Quant aux desserts, ne les manquez sous aucun prétexte, le très jeune pâtissier, Jonathan Blot, n'a pas fini de faire parler de lui ; c'est drôle, imaginaire et d'une technique irréprochable. Dès le mois

6

de mai, sur la terrasse de l'hôtel, on peut savourer la même cuisine en profitant d'une vue sur tout Paris. Succès assuré. Menu déjeuner 22 et 29 €. Menu dîner 35 €. Fermé samedi midi et dimanche soir. En été, la terrasse est ouverte le dimanche soir. Terrass Hôtel : 12/14, rue Joseph de Maistre 75018 Paris. Tél. : 01 44 92 34 00

#### 6. BIGARRADE

##### SENSATIONS RARES

Au gré du marché et de sa grande imagination, Christophe Pelé concocte quotidiennement des plats différents en petites portions et une présentation au cordeau. Ce soir-là, c'était une huître pochée quelques secondes sur un lit d'oignons rouges étuvés, suivie d'une tranche de seriol, un poisson de la famille du thon, traité à la japonaise. La Saint-Jacques émincée parsemée de zeste d'orange sanguine et recouverte d'un sabayon au saké précédait une émulsion de foie gras et sa crème de céleri. On revient à la mer avec un effeuillé de cabillaud, dans le risotto au safran ; impossible de trouver que c'est la pointe de citron vert qui donne ce supplément de goût et bien malin celui qui devine que cette viande rouge cuite à la plancha est, en réalité, du cochon ibérique. Bref, un repas dans ce restaurant de poche si beau avec sa cuisine ouverte est une expérience à essayer toute affaire cessante. La petite équipe se met en quatre pour vous plaire, jusqu'à Mamadou, le plongeur, et la carte des vins est à la hauteur de l'assiette. Formules déjeuner 35 et 45 €. Dîner 45 et 55 €. Réservation indispensable. Fermé samedi et lundi midi et dimanche. 106, rue Nollet 75017 Paris. Tél. : 01 42 26 01 02

