



ÉVASION FOOD



# Les tables de la rentrée.

— Entre openings à foison et rénovations d'exception, ça bouge côté tables ! Au menu : du spectacle dans l'assiette et dans le cadre pour des concepts complets et gourmets, où chefs et décorateurs se partagent le haut de l'affiche. Pleins feux sur les hot spots gourmands de la saison, testés et approuvés par la rédaction. —

TEXTE : ADEL FECIH, NATHALIE BALLAND ET LAURINE ABRIEU



Photo : Le Balagan - Studio l'Étiquette



**LE MEILLEUR DE L'ITALIE****Ristorante National**

Cette trattoria, signée du trio formé par Julien Cohen, Jean-Pierre Lopes et Thomas Delafon, sise sous la verrière escamotable du patio du tout nouvel **Hôtel national des Arts & Métiers**. Un cadre sublimé par le designer Raphaël Navot, avec la mise en avant de techniques d'artisanat d'exception. Dans l'assiette, des classiques italiens : l'incontournable vitello tonnato, une mozzarella king size, mais aussi du poisson frais ou de la piccata de veau. Et, enfin, un affogato al caffè, avant un dernier verre à l'Herbarium, dans le salon adjacent, ou au bar sur le toit.

> *Ristorante National, 243, rue Saint-Martin, 75003 Paris, [hotelnational.paris](http://hotelnational.paris)*