



HACHÉ MENU



PAR EMMANUEL RUBIN

RISTORANTE NATIONAL, la fashion en son bocal

VOILÀ LA NOUVELLE ADRESSE DU PARIS QUI SORT, QUI SE MONTRE. C'EST L'ITALIEN DE LA RENTRÉE ET, AU PETIT JEU DU VOIR ET ÊTRE VU, IL EST DÉJÀ EN TÊTE DE GONDOLE.



Les langues vipérines les appellent cantines de la frime, bunkers mondains, banquettes à pingouins. Le verbe voir s'y conjugue au pronominal, très présent : je me vois, tu te vois, nous nous voyons, ils se voient dans ce miroir aux alouettes, alouettes sans tête, tête à claques, claques m'en cinq... Chaque année, automne-hiver, printemps-été, à l'appel de la Fashion Week, Paris s'excite à sprinter dans quelques adresses nouvellement élues. Cette saison, l'Hôtel Hoxton dans le Sentier et l'Hôtel National des Arts-et-Métiers se partagent les faveurs. On s'est fait jeter du premier restau sur l'air du : « Vous avez réservé ? Non ! Alors, nous sommes complets... » On a bien failli pour le second : « Vous avez réservé ? Non ! Alors, nous sommes... » Jusqu'à cette main nous malaxant l'épaulé. Celle de Samy Marciano, épatant sourire, ressort entreprenant à articuler quelques-uns de ces temples des fêtes et du paraître. « Une table, pour mon ami ! » Ni une, ni deux, en place !

LUTTE DE « CLASSE ». Au National, on a vu large. Dans l'ordre du travelling, une terrasse, un fumoir, une première salle de restau, une seconde, un, deux, trois bars, un roof-top, des chambres, des suites aux étages, des heures de décor et, pour la bonne mesure, un toit ouvrant ses ailes papillons, histoire d'aérer le beau linge. Depuis la table 12/1, on est au cœur de la machine. Ça secoue, ça essore ! Un monde dans son entre-soi, une classe dans sa lutte, une joyeu-

se société de compromission qu'incarne autant qu'elle l'accueille cette salle sans gêne, sens dessus dessous, qui se lève et s'interpelle, s'accole et se bisoute, saute sa place, passe et repasse. Lorsqu'un ange glisse sur ses deux fois douze centimètres de talons, on se dit soudain, dans le potentiel érotique des lieux, que les bacchantes romaines devaient avoir un peu de ce goût-là. **ÉPATE ET PÂTES.** C'est d'ailleurs l'Italie qui, comme souvent, prétexte l'assiette. Celle-là parfois potiche, toujours bonne pâte à ne pas compliquer les estomacs, à ne pas éroder le maxillaire, idoïno surtout aux écrans Instagram. Hors trois bouts de poulpe pas fatigués de taquiner la burrata (vite comptés, vite gobés), le vitello tonnato s'effeuille généreux, la poutargue neige sur les linguine, la piccata de veau-citron soigne la ligne. Pour le moment, ça tient la route, ça soutient le chic lumpen. Les bouches (sonores, grandes ouvertes, pincées, botoxées, lipstickées) peuvent se rassurer, ces comestibles ne dérangeront pas les conversations.



MAIS ENCORE...

LE SERVICE. Beaux gosses, charmantes bombasses et coureurs-coureuses de castings, pas mécontents de se trouver un rôle. **LE PUBLIC.** La mode dans sa conjonction de planètes : stylistes sur orbite, pluie d'attachées de presse, starlettes filantes, étoiles du premier rang, créateurs plus ou moins solaires. Également, De Niro, Harvey Keitel, U2. Sinon, décomplexés de l'ISF, faux blasés, vrais naitards, pensionnaires et sociétaires d'une certaine comédie parisienne. **EST-CE CHER ?** Comme tout ce qui brille, ça pique un peu ! Env. 50-70 €. **FAUT-IL Y ALLER ?** Les allergiques n'y sont fatalement pas, les habitués y squattent déjà. Pour les autres : en être ou pas, tel est bla, bla, bla... ■

243, rue Saint-Martin (III^e).
Tél. : 01 80 97 22 80. Tj.
Métro : Réaumur-Sébastopol.

SPÉCIALITÉS

PUBLI INFORMATION

PARIS 10^e. LES ORIENTALISTES

L'invitation à l'évasion.



Il s'agit d'une petite adresse confidentielle, en plein cœur de Paris, comme on almerait en découvrir chaque semaine. Ici, la cuisine est faite maison avec une carte du jour française et bistronomique. Vous aurez tout le plaisir d'admirer une superbe collection de tableaux de peintres orientalistes prêtés par la galerie d'art Alwane Art Gallery. Profitez de cet instant et savourez votre repas dans un cadre sobre et raffiné. Pour votre confort, un espace est réservé aux amateurs de volutes à l'étage. Établissement mémorable.

4, rue Saint-Laurent
01 40 16 93 67

PARIS 2^e. LE BISTROT DE L'OPÉRA COMIQUE

L'art et l'agréable.

Adossé à l'Opéra-Comique, à mi-chemin entre la Bourse et Grands Boulevards, le Bistrot de l'Opéra Comique vous accueille dans une ambiance feutrée et cosy. Ici, le Chef apporte aux recettes traditionnelles et incontournables une touche personnelle et inspirée. La carte est élaborée à partir de produits frais du marché du jour. Qu'on se le dise, cette adresse pleine de charme est l'antichambre de l'Opéra-Comique. Les photographies et dédicaces qui tapissent les murs témoignent de la fidélité du public et des artistes. Restaurant inoubliable.



16, rue Favart
01 42 96 69 86

PARIS 15^e. L'AFARIA

Accueil et restauration au féminin.

Collègues et complices de longue date, Ludvine et Frédérique ont plaisir à travailler ensemble, et ça se ressent dans ce restaurant qu'elles ont repris en 2013. Sa particularité est de proposer des mets issus de la cuisine française traditionnelle et des tapas, servis sur la grande table d'hôtes qui trône en salle. Il y a donc plusieurs occasions de découvrir L'Afaria : pour un déjeuner entre filles, un repas entre amis... Sans oublier la petite terrasse que beaucoup de restaurants de la Porte de Versailles almerait posséder.



Ouvert midi et soir du mardi au samedi.
Facebook : Afaria - www.restaurant-afaria.fr
15, rue Desnouettes
01 48 42 95 90

Pour tous renseignements contacter l'office au 01 42 33 37 33