



RESTAURANTS



Bon spot italien de ces derniers mois, le Ristorante National, à l'Hôtel National des Arts et Métiers (III^e).

DOSSIER RÉALISÉ PAR ALICE BOSIO, COLETTE MONSAT ET HUGO DE SAINT PHALLE

ET SI L'ON DÎNAIT À L'HÔTEL ?

NON, IL NE S'AGIT PAS DE ROOM SERVICE, MAIS D'UN CLIN D'ŒIL SUBTIL, D'AUCUNS DIRONT APPUYÉ, À LA SAINT-VALENTIN, L'OCCASION DE DÉCOUVRIR CES RESTAURANTS LOVÉS DANS DE NOUVEAUX HÔTELS, QUI ACCUEILLENENT UNE CLIENTÈLE EXTÉRIEURE, EN SOIGNANT LE CADRE ET LA CARTE.

RISTORANTE NATIONAL À L'HÔTEL NATIONAL DES ARTS ET MÉTIERS

CARTE : 40-80 €. 243, rue Saint-Martin (III^e). Tél. : 01 80 97 22 80. Tlj.

LE LIEU. Branchitude toute ! L'Hôtel National des Arts et Métiers, c'est clairement l'un des spots les plus en vue de ces derniers mois, niché dans le Marais sur une jolie place, face à l'église Saint-Nicolas-des-Champs. À l'intérieur, le rez-de-chaussée s'articule autour d'une espèce de patio urbain furieusement agité. S'y engouffrer, c'est l'adopter !

L'ASSIETTE. Après un cocktail au bar et/ou

quelques tapas vénitienes grignotées à la cicchetteria (arancini, mini-carpaccio...), direction le restaurant, italien également, orchestré par un expert du genre, Julien Cohen (Pizza Chic, Marzo, Professore...) et le duo Thomas Delafon-Jean-Pierre Lopes (le Très Honoré, Bambou, la Plage Parisienne). Tout en restant mondaine, la carte aligne les intitulés gourmands avec frénésie : poule croustillant, burrata et feuille d'huître ; vitello tonnato ; spaghetti à la poutargue et zestes de citron ; risotto d'orge crème de courge et oursin, moelleux et vif à la fois... Et dans l'assiette, ça fait mieux que suivre : c'est très bon !

BRAVO. Le rooftop qui promet d'être un lieu d'exception aux beaux jours.

DOMMAGE. L'accueil téléphonique et la réservation... chaotiques.

MAISON BRÉGUET

CARTE : 50-65 €. 8, rue Bréguet (XI^e). Tél. : 01 58 30 32 31. Tlj.

LE LIEU. Dans l'Est parisien, les cinq étoiles ne sont pas légion... Forcément, saluer l'arrivée hivernale de cette maison de ville, boutique-hôtel fort chic des abords de la Bastille. Et de sa table aguicheuse avec ses beaux volumes, son bar en « U » et sa cuisine ouverte sur le comptoir en marbre, devant lequel se trouvent les meilleures tables. À la baguette, le restaurateur en série David Lanher (Racines des Prés, Bon Saint Pourçain) et Marco Marzilli, duo derrière une autre nouveauté : Anima (VI^e).

L'ASSIETTE. Parfaitement dans le ton du lieu, c'est-à-dire contemporaine et élégante.

SÉBASTIEN SCORIANO / LE FIGARO



Les stars de la bistrote pointent toutes le bout de leur nez: betterave cuite au sel et chèvre, raviole de bœuf et foie gras dans un puissant consommé à la truffe, quasi de veau parfaitement rosé et cerfeuil tubéreux passé à la poêle façon pommes de terre sautées, poires confites et glace marron... Dommage que le rythme du dîner ait été siiiiiliiii leeeeeeent ce soir-là.

BRAYO. L'ouverture en continu.

DOMMAGE. Le service totalement à l'ouest, au moins pour un soir.

LES PASSERELLES À L'HÔTEL PARISTER

FORMULE : à 19 €, menu du jour à 25 €.

CARTE : env. 35-45 €.

19, rue Saulnier (IX^e). Tél. : 01 72 63 29 80. Tlj sf dim. midi et lun. soir.

LE LIEU. Trois mois au compteur pour ce joli cinq-étoiles enclavé dans une petite rue du quartier Cadet. De l'extérieur, on ne soupçonnerait pas qu'il recèle également une piscine, un ravissant patio pour les beaux jours et un « vrai » restaurant qui, le soir, laisse place à un bar à cocktails avec petite carte de tapas.

L'ASSIETTE. Maligne, elle permet des repas à géométrie variable, entre petits plats de partage (charcuteries ibériques, assortiments de taramas et blinis...), plats chauds de bonne facture (ravioles aux cépes, foie gras poêlé; cabillaud vapeur, sauce curry, épinards frais) et vrais desserts gourmands (crumble aux poires, moelleux au chocolat cœur caramel, soupe de tapioca au lait de coco, coulis de mangue). Le soir, place à une dinette pour accompagner les cocktails: brochettes de poulet laqué et gyoza sauce chili, burrata artisanale et autres tatakis de thon, salade de wakamé.

BRAYO. Le lieu encore confidentiel pour qui souhaite l'intimité, la gentillesse de l'accueil.

DOMMAGE. Il faut vraiment savoir qu'il y a un restaurant dans l'hôtel.

RIVIÉ À THE HOXTON

CARTE : env. 35-40 €.

30-32, rue du Sentier (II^e).

Tél. : 01 85 65 75 01. Tlj.

LE LIEU. Après Londres et Amsterdam, la chaîne anglaise a investi Paris avec ce premier maillon plus que stylé: un ancien hôtel particulier du XVIII^e classé, avec cours intérieures, vastes terrasses, magnifique escalier en spirale et volumes spectaculaires. Ce pourrait être un musée discret et prestigieux comme le Marais en a le secret, c'est un hôtel-bar-restaurant de haute branchitude. Très réussi.

L'ASSIETTE. Pas vraiment compliquée, elle cumule les gimmicks du moment: un peu de péruvien (les ceviches), pas mal de végétarien (courge épicée, déclinaison de citrouille...), un cheese et un croque-monsieur pour les standards brasserie, un coquelet-aligot façon tradi et un poisson du jour. Ledit jour n'était sans doute pas le bon, car le saumon était dessé-

ché, les pommes de terre réchauffées, la salade vaguement cuite, indéfinissable.

BRAYO. Ici, l'hôtel s'efface pour devenir un cocon multifonction très agréable (rendez-vous, travail, détente, restauration, dernier verre...), au cœur de Paris.

DOMMAGE. Les bouillons à resserrer d'urgence en cuisine!

BALAGAN À L'HÔTEL RENAISSANCE PARIS-VENDÔME

FORMULE : 24 et 29 € (dég.).

CARTE : 40-60 €.

9, rue d'Alger (I^{er}). Tél. : 01 40 20 72 14. Tlj.

LE LIEU. Au rez-de-chaussée de l'hôtel Renaissance Paris-Vendôme, le Pinxo d'Alain Dutournier a laissé place, depuis l'été dernier, au Balagan de l'Experimental Group. Dorothee Meillichzon, la décoratrice attitrée du trio, a imaginé une cuisine ouverte derrière un comptoir en marbre et des banquettes cosy bleu électrique. La faune mode est, sans surprise, au rendez-vous.

L'ASSIETTE. Le lieu, qui signifie « joyeux bordel » en hébreu, n'a rien de fouraque. Mais sa carte est bien signée d'un duo de chefs israéliens stars à Londres (Palomar) et Jérusalem (Ma'hané Yehuda), Assaf Granit et Uri Navon, qui fusionnent la cuisine orientale. Avouons un vrai coup de foudre pour les pains Cubane et Frenavon, escortés de tahini, à partager en amuse-bouche. À suivre, en portions trop chiches: un tartare de thon rouge, tomates, œufs de poisson et gingembre, un kebab déstructuré, une polenta asperges et champignons ou un ris de veau, tomates et coriandre.

BRAYO. Le bar à cocktails dans l'antichambre.

DOMMAGE. Les prix flambeurs.

LE BIEN VENU À L'HÔTEL BIENVENUE

FORMULE : 16 et 19 € (dég.).

CARTE : 20-40 €.

23, rue Buffault (IX^e). Tél. : 01 48 78 32 18. Tlj.

LE LIEU. L'extérieur anonyme de l'hôtel Bienvenue, récemment acquis par Adrien Gloaguen



Jolie carte de tapas, le soir, aux Passerelles, le restaurant de l'hôtel Parister (IX^e).



L'Hôtel des Grands Boulevards (II^e), dont le chef de restaurant n'est autre que Giovanni Passerini.



(hôtels Paradis et Panache), ne présage guère du charme de son restaurant façon boudoir, ouvert sur une cour-jardin intérieure charmante. La déco, confiée à Chloé Nègre, mêle fauteuils vert olive et fleuris, guéridons et banquettes disposés autour d'un petit bar vintage.

L'ASSIETTE. Aux bons soins de deux pointures, Florent Ciccoli (Jones, le Café du Coin) et Maori Murota (ex-Verre Volé-sur-Mer), elle vogue entre Hexagone et Japon, autour d'une formule à prix doux le midi et de petites assiettes à partager le soir. Tartare de bœuf au couteau asiatique au sarrasin et oignons rouges; rouleaux de printemps, poire et aubergines marinées parfumées et acidulées; anchois de Geta-ria, ricotta et graines de sésame parfaitement équilibrées; gyoza vapeur voyageurs ou croque-monsieur jambon de Paris et comté gourmand.

BRAYO. La terrasse arborée au calme pour les beaux jours.

DOMMAGE. Le confort limité sur les petites tables.

TOSCA AU SPLENDE ROYAL HÔTEL

FORMULE : 85 €.

CARTE : 60-85 €.

20, rue du Cirque (VIII^e). Tél. : 01 42 68 10 00. Tj sf dim. et lun.

LE LIEU. Au rez-de-chaussée de l'hôtel Splendide Royal du groupe Roberto Naldi Collection, la façade verte de cette «gastrosteria» des beaux quartiers fait de l'œil. À l'intérieur, l'esprit boudoir chic règne: banquettes et fauteuils moelleux, velours zébré, bois clair et éclairage tamisé. Accueil courtois et conseils avisés de Francesco Ciaramella, passé par le Carpaccio, la table étoilée transalpine du Royal Monceau.

L'ASSIETTE. L'Italie en mode majeur, explorée par le Romain Vito Grippa, qui en a sous la toque après s'être frotté aux belles tables de la Ville éternelle. L'exécution n'a pourtant rien de tape-à-l'œil, le chef jouant plutôt la carte de l'élégance sobre pour ses produits top: rondouillettes langoustines crues, fouettées au shiso et citron vert; bœuf de Fassona en tartare moderne; risotto à la carbonara; superbes pâtes fraîches taglioni et sauce aux

truffes, «secondi» solides (cochon de lait, céleri-rave, réglisse; épaule d'agneau, soufflé de pommes de terre, pecorino)...

BRAYO. Bons conseils sur le vin.

DOMMAGE. La bande-son oubliable.

L'HÔTEL DES GRANDS BOULEVARDS

FORMULE : 22 et 27 € (dég.).

CARTE : 30-50 €.

17, bd Poissonnière (II^e). Tél. : 01 85 73 33 32. Tj.

LE LIEU. Après le Grand Pigalle Hôtel (IX^e), le trio trentenaire de l'Experimental Group, célèbre grâce à ses bars à cocktails pointus (l'Experimental Cocktail Club, le Prescription...), vient tout juste d'inaugurer son second hôtel parisien. Un ancien hôtel particulier datant de la fin du XVIII^e siècle, situé légèrement en retrait de l'agitation des Grands Boulevards et décoré par Dorothee Meilichzon. Le restaurant se déploie autour d'un patio central carrelé de tomates, couvert par une verrière escamotable, au rez-de-chaussée.

L'ASSIETTE. Comme à Pigalle, les tauliers ont convoqué le talentueux chef Giovanni Passerini pour concevoir une carte qui met à l'honneur les recettes rustiques transalpines: rares gnudi aux herbes, cerfeuil et parmesan (sortes de gnocchi à la ricotta et aux épinards), délicieux tartare de bœuf, mayo noisette et ricotta fumée, traditionnelles pâtes all'amatriciana ou éclatant orzotto au cresson, panais et bleu. Le soir, gigot d'agneau de lait, pigeon de Mesquer et travers de porc sont offerts au partage. Le jeune chef exécutif nippon Sho Ashizawa serait-il né à Rome?

BRAYO. Le rooftop végétalisé annoncé pour le printemps.

DOMMAGE. Le service gentil, mais encore sacrément en rodage. ■

SEBASTIEN SCORANDY/LE FIGARO/SEBASTIEN SCORANDY/LE FIGARO

LA SEMAINE PROCHAINE
À table avec Florian Zeller!