



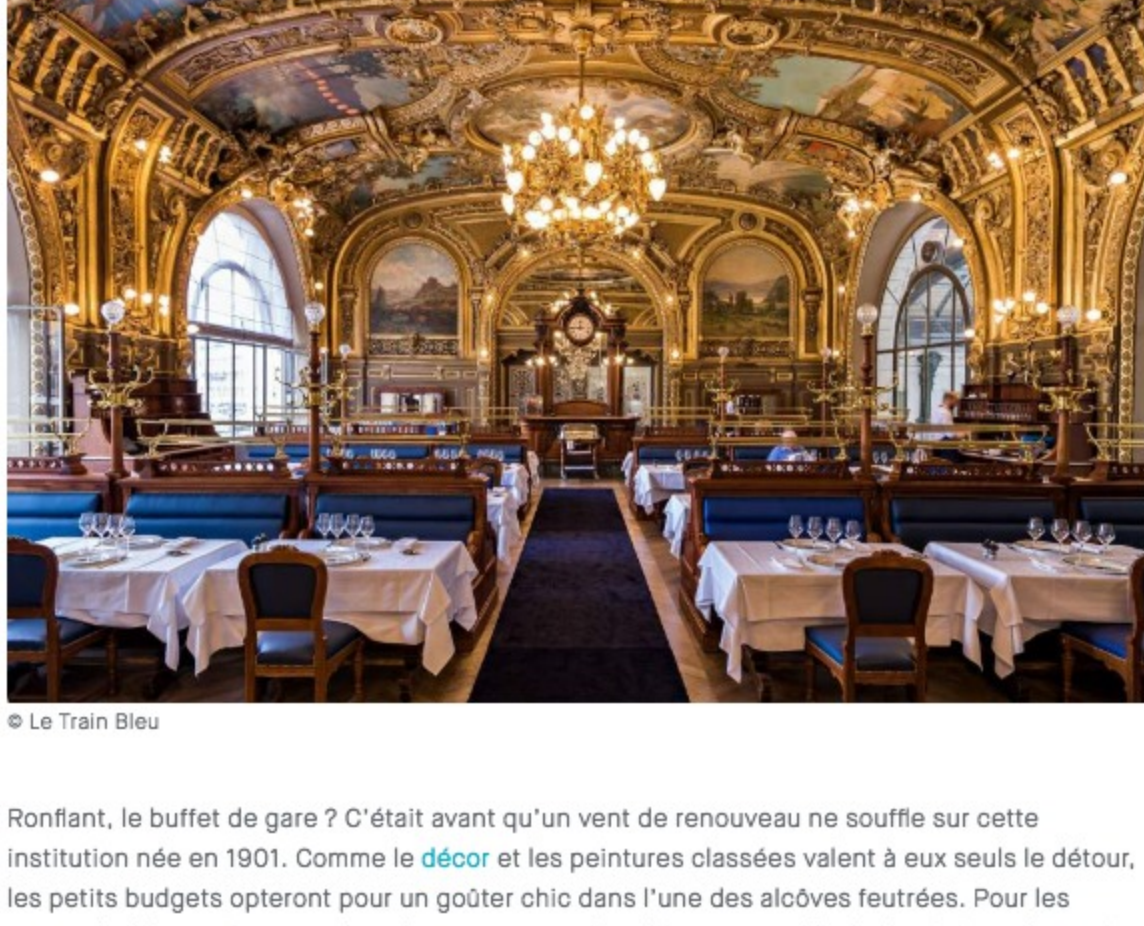
Héléne Rocco  
il y a 3 semaines

Accueil » A.Manger » Nos 5 restaurants chics préférés à Paris

## Nos 5 restaurants chics préférés à Paris

Pas question de célébrer une promotion ou un mariage dans une boui-boui, un restaurant chic s'impose. Mythiques, chaleureuses ou rafraichissantes, nous avons trouvé 5 adresses aux ambiances différentes pour marquer le coup. Découvrez notre sélection de restaurants chics à Paris.

### Le plus mythique : le Train Bleu



© Le Train Bleu

Ronflant, le buffet de gare ? C'était avant qu'un vent de renouveau ne souffle sur cette institution née en 1901. Comme le **décor** et les peintures classées valent à eux seuls le détour, les petits budgets opteront pour un goûter chic dans l'une des alcôves feutrées. Pour les autres, la dégustation première classe se passe dans l'immense salle dorée. Puisque les trains mènent à Lyon, la carte mise sur ses spécialités. Ravioles de Royan au bouillon de poule, quenelles de brochet et gratin dauphinois : des grands classiques réconfortants au bon goût de là-bas. Et puis il y a ce cérémonial, le maître d'hôtel à l'intonation bourgeoise, et le gigot d'agneau découpé sur une voiture de tranche. Voilà ce qu'imagine le reste du monde quand il pense à des restaurants chics **français** et c'est plutôt agréable d'embrasser le cliché, une fois de temps en temps.

**Le Train Bleu**  
**Gare de Lyon, 12<sup>e</sup>**  
**Ouvert tous les jours de 11h30 à 14h45 et de 19h à 22h45**

### Le plus chaleureux : Joia



© Joia

Quand une cheffe étoilée de la trempe d'Hélène Darroze décide de s'essayer à la **bistronomie**, le résultat est forcément chic. Pour saisir, en un clin d'œil, l'atmosphère qui se dégage de ce lieu, il faut traduire Joia : « la joie » en béarnais. Si la salle au rez-de-chaussée accueille des gourmets dans un joyeux brouhaha, c'est à l'étage que le charme opère. Un cocon lumineux où l'on foule des tapis orientaux et où on se blottit dans des canapés en velours. Dans l'assiette, on retrouve le meilleur des deux mondes : la minutie d'un restaurant gastronomique et la gourmandise d'une cuisine du sud-ouest. Avec les doigts, on déguste des **moules** à la txistorra (une saucisse basque) et du **poulet frit** à la mousseline de cumin. En dessert, un mémorable mille-crêpes au thé matcha et une réconfortante profiterole au moka viennent ponctuer l'expérience.

**Joia**  
**39 rue des Jeuneurs, 2<sup>e</sup>**  
**Ouvert tous les jours, de 12h à 14h30 et de 19h à 22h**

### Le plus innovant : Substance



© Substance

Il bouge, il bouge le 16<sup>e</sup>. Au milieu des grands restaurants et des brasseries XXL a éclot une **table gastronomique rafraichissante**. Derrière le comptoir en marbre nervuré on-ne-peut-plus chic, le chef Matthias Marc dévoile tout son talent. La carte est courte, les produits sourcés et le menu dégustation alléchant. On sent l'influence jurassienne du cuisinier dès l'amuse-bouche avec les tuiles de comté au romarin présentées dans un pot en terre cuite. Suivent ensuite un sorbet de betteraves et des savoureux gnocchi, saucisse de Morteau et jaune d'œuf fumé. Quant au dessert, en plus d'être photogénique, il est très inspirant. Bien entouré par des aiguilles de conifères, c'est un soufflé au chocolat flanqué d'une glace aux bourgeons de sapin qui s'invite à table. Gourmand et original, il donne à cette échappée gastronomique des airs de **balade** en forêt.

**Substance**  
**18 rue de Chaillot, 16<sup>e</sup>**  
**Ouvert du lundi au vendredi, de 12h à 14h et de 19h30 à 22h30**

### Le plus prometteur : Baieta



© Pierre Lucet Penato

À quelques encablures de Notre-Dame, la cheffe Julia Sedefdjian (étoilée à 21 ans) a niché son restaurant dans le très chic **5<sup>e</sup> arrondissement**. Dès l'entrée, la sobriété du décor annonce l'élégance naturelle de la cuisine sans chercher à complexer les gourmets curieux de la gastronomie. D'ailleurs, au déjeuner, une formule à 29€ permet de s'offrir un beau repas sans se ruiner. Le soir, place au menu dégustation en 7 services. La cheffe est **niçoise** et régale nos papilles de petits baisers provençaux. Pêle-mêle, on se souvient du tartare de daurade au citron vert, lait de coco et homard, d'une mémorable bouillabaisse à la rouille et d'une fondante poitrine de cochon caramélisée. C'est un vrai plaisir de savourer des assiettes raffinées dans une ambiance si enthousiaste.

**Baieta**  
**5 rue de Pontoise, 5<sup>e</sup>**  
**Ouvert du mardi au samedi, de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30**

### Le plus romantique : Ristorante National

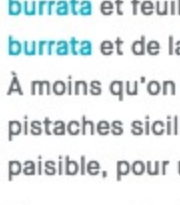


© Jérôme Galland

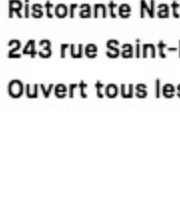
Pour dîner chic, dinons cachés. Derrière les murs d'un Hôtel National des **Arts et Métiers** flambant neuf se niche une **trattoria** élégante où il fait bon s'attabler. Sous la verrière ou blotti dans une banquette en velours, on croque dans le poulpe croustillant, levé sur une crème de **burrata** et de feuilles d'huîtres. S'en suivent de fines tranches de dorillard, croquées par une **burrata** et de la poutargue. Des linguine au zeste de citron viennent clore l'histoire en beauté. À moins qu'on se laisse encore tenter par un **tutto pistacchio**, décliné en crème, glace et pistaches siciliennes de Bronte. Une adresse qui appelle les murmures et la dégustation paisible, pour un rendez-vous romantique réussi.

**Ristorante National**  
**243 rue Saint-Martin, 3<sup>e</sup>**  
**Ouvert tous les jours, de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h**

#### Sur le même thème



**A.Manger**  
il y a 1 semaine  
**Nos restaurants préférés pour prendre le soleil en terrasse**



**A.Manger**  
il y a 1 semaine  
**Les meilleurs restaurants halal de Paris**



**A.Manger**  
il y a 4 jours  
**Pourquoi le jambon-beurre est-il un classique parisien ?**