

First Class : Guide Gourmand

Restaurant Claude Colliot

Ça bouge dans le Marais! Officiant autrefois au Bamboche et à l'Orénoc, Claude Colliot entend remonter le niveau d'un quartier voué à la mode et aux bars branchés qui manquait de bonnes tables. Sous de douces lumières laissant apparaître une cuisine ouverte sur la salle, la parole est aux produits frais de saison que le chef met en scène avec simplicité.



Très originales, ses variations culinaires sur les saint-jacques coques, les ravioles de légumes, le cochon grillé aux oignons confits, le croustillant de ris de veau et la larme de chocolat ont déjà capté une belle clientèle de palais délicats. *Formule : 27€, menu : 34€, carte : 55€.*

30, rue du Printemps, 75017 Paris. Tél. : 01 42 27 26 97

Fermé samedi midi et dimanche, service jusqu'à 22h30



Le M64, à l'hôtel Intercontinental Paris Avenue Marceau

En ce début d'année, un nouveau 4 étoiles luxe s'installe dans le Triangle d'Or. Surfant sur un décor contemporain où les beaux matériaux se déclinent dans des teintes boisées et chaleureuses. Romain Marzet, ancien second du George V, est la caution gastronomique des lieux. Ce

jeune cuisinier qui a le goût des bonnes choses concocte de petits chefs-d'œuvre éphémères irrésistibles. Lors de notre premier test, les saint jacques aux topinambours, le quasi de veau aux aubergines façon risotto, le bar à l'effeuillé d'artichauts et le macaron aux fruits exotiques ont achevé de nous convaincre de son talent. Allez vite lui rendre visite... *Formules midi : 35€, 42€, menus du soir : 44€, 54€, 64€.*

64, avenue Marceau, 75008 Paris. Tél. : 01 44 43 36 50

Fermé dimanche soir, service jusqu'à 22h30. www.m64-restaurant.com



La Tour d'Argent

La Tour d'Argent a-t-elle un avenir? Cet établissement riche en histoire qui a vu passer les célébrités du monde entier semble en tout cas reprendre vie grâce au dynamisme du jeune André Terrail. La vue panoramique qu'il offre sur la cathédrale Notre Dame et l'Île de la Cité y est toujours aussi belle, les amoureux ne sont jamais déçus. Sans bouleverser un décor immuable qui fait honneur aux artisans made in France, il ambitionne de lui redonner tout son lustre sans retomber dans une course aux étoiles épuisante et un peu datée grâce à Stéphane Haissant qui a fait son apprentissage au Lion d'Or et chez Lenôtre. Il était temps en effet qu'un chef créatif s'empare des fourneaux de cette maison. Et s'il a récemment mis aux enchères une petite partie de sa somptueuse cave de 400000 bouteilles, il lui reste assez de grands millésimes pour les accorder avec votre canard au sang auquel on attribuera une carte numérotée, tradition oblige. Rassurez-vous, d'autres plats ont fait le succès de la Tour d'Argent comme les quenelles de brochet, le homard bleu rôti minute au chutney cocos-tomate et la poire « Vie Parisienne ». Pensez à cette adresse prestigieuse pour un dîner en tête à tête le soir de la Saint-Valentin car il n'y a rien de plus sérieux que de se faire plaisir. *Menu 65€, dégustation 160€, carte 250€*

15/17 quai de la Tournelle, 75005 Paris Tel 01 43 54 23 31

Ferme dimanche et lundi, service jusqu'à 21h30 www.latourdargent.com

Par Henri Yadan

