

LES NOUVEAUX RESTAURANTS

2010.

année des délices



Restaurant M64

M64

Le dernier né du groupe InterContinental a récemment dévoilé sa salle et déroulé le CV du chef passé au George V, chez Hélène Darroze, au Grand Véfour et chez Taillevent. Excusez du peu. Ce dernier compose en fonction du marché notamment pour le déjeuner dont la composition varie selon les arrivages. À n'en pas douter, l'adresse devrait vite trouver son public même si l'ambiance restaurant d'hôtel n'est pas toujours la plus drôle. **64 avenue Marceau, Paris 8e. Tél. : 01 44 43 36 50. Menus : 35€ et 42€ (déjeuner), 64€ (dîner). M° George V.**

Chez la Vieille

L'adresse n'est pas franchement nouvelle. Pensez donc, on se sustente ici depuis des dizaines d'années, à l'époque où Les Halles étaient encore considérées comme le ventre de Paris. La vraie nouveauté, c'est l'arrivée d'un chef trublion, Michel del Burgo, dont on espère qu'il restera en place pendant de longues années. Dans un décor dans son jus avec bar en formica, poutres apparentes et photos d'une époque que les moins de vingt ans ne peuvent pas connaître, il signe une carte qui

Restaurant Chez la Vieille



reste dans un registre bistrotier mais avec juste ce qu'il faut de 21e siècle pour renouveler le genre. **1 rue Bailleur, Paris 1er. Tél. : 01 42 60 15 78. Menu : 29€. M° Louvre-Rivoli.**

In Wok

Vous aimez la cuisine au wok ? Vous allez adorer cette adresse imaginée par le chef Chan à qui l'on doit le succès du Comptoir Nippon. Dans son restaurant résolument contemporain,

on se laisse tenter par une cuisine parfumée et savoureuse en partant d'une base unique, canard, crevette, bœuf, poulet, saumon ou St Jacques à laquelle viennent se mêler des sauces soja, basilic, curry ou spicy. Parallèlement, d'autres spécialités jouent des coudes pour vous séduire, gambas en tempura, soupe japonaise miso homard, nouilles sautées de crevettes avec brocolis puis cheesecake au thé vert. **24 rue Brey, Paris 17e. Tél. : 01 56 68 00 68. Formules : 12,50€ et 17€. M° Charles de Gaulle-Étoile.**

Restaurant In Wok

**La Villa**

C'est la dernière adresse tendance et à la mode dans les beaux quartiers. Si le décor est assez époustoufflant, que ce soit dans le bar boudoir, dans le jardin d'hiver ou sous la terrasse abritée, la cuisine est un poil décevante. Ce n'est pas le goût que nous remettons en cause, c'est le déroulé de la carte, un peu fourre-tout, sans véritable positionnement. De tout pour tout le monde, des spaghettis carbonara, du thon grillé au sésame, un club saumon, une sole meunière, un cheese-burger. Ce n'est pas forcément mauvais, c'est juste sans surprise et déjà vu. **37 avenue de Friedland, Paris 8e. Tél. : 01 82 28 75 08. Carte : de 30€ à 60€. M° Charles de Gaulle-Étoile.**



Restaurant Oudino

Oudino bis

Pour être très honnête, ce bistrot n'a pas encore de nom. Il vient d'ouvrir en lieu et place du restaurant du Luxembourg. Si nous l'appelons ainsi, c'est tout simplement parce qu'il a été repris par les propriétaires de l'Oudino. Trop accaparés par les travaux et les premiers clients, ils en ont oublié le baptême. Qu'à cela ne tienne, l'essentiel étant de retenir l'adresse et de noter que la cuisine se défend plutôt bien en jouant la carte du classicisme. Pour s'en convaincre : terrine de campagne, confiture d'oignons, onglet de bœuf poêlé, sauce échalotes, vin rouge puis poire au chocolat. Un Morgon de chez Foillard pour accompagner le tout et on décide que cette nouvelle adresse sera notre QG de la rentrée du côté du jardin du Luxembourg. **44 rue d'Assas, Paris 6e. Tél. : 01 45 44 44 44. Menu : 18€ (déjeuner). M° Saint-Placide.**



LES NOUVELLES ÉPICERIES

A Loghja

Les épicerie-caves poussent comme des champignons à Paris. La dernière en date ne met en avant que des produits venus de Corse. Tout ce que l'île de Beauté produit est désormais à portée de nos papilles. Du vin évidemment mais aussi de la farine pour faire son pain aux châtaignes, du sel, de la bière, des charcuteries, des fromages sans oublier les miels, les confitures de figes et quelques alcools qui mettent le feu. **58 rue de la Montagne Sainte-Geneviève, Paris 5e. Tél. : 01 44 07 05 74. Planche de charcuterie : 12€. M° Cardinal-Lemoine.**



Épicerie A Loghja

Spring

Daniel Rose, le chef américain, dont on attend avec impatience l'ouverture de son nouveau restaurant (6, rue Bailleul dans le 1er) nous incite pour le moment à visiter sa nouvelle épicerie où se côtoient des produits de tous les continents. Des noix de pécan, des vinaigres dont un à l'ortie, du jambon ibérique, des escargots de Bourgogne, de l'andouille de Vire, du pâté de lapin

sans oublier un très beau rayonnage de vins dans lequel on retrouve quelques stars comme le couple Breton en Bourgueil ou Le Domaine de l'Aussel en vin de pays des Côtes Catalanes. **52 rue de l'Arbre Sec, Paris 1er. Tél. : 01 58 62 44 30. M° Louvre-Rivoli.**

Épicerie Spring