

FIGARO SCOPE

À LA UNE



Oh les filles !

Oh les filles

LE CARNET D'ADRESSES SECRET
DES JOURNALISTES DE LA RÉDACTION p.8

SCOPE +
PRENEZ L'AIR
AVEC VISIT BRITAIN
CAHIER CENTRAL

RESTAURANTS
LES NOUVELLES
TABLES D'HÔTEL
P. 20

NOTRE SÉLECTION
EXPOS - CINÉMA
MUSIQUES - THÉÂTRE
P. 36



RESTAURANTS



La carte du restaurant Bachaumont (11^e) respire l'air du temps et joue sur plusieurs tableaux.

SAINT-VALENTIN SHOW LES CŒURS !

« DE LA NAPPE AUX DRAPS, IL N'Y A QU'UN PLAT », AVAIT COUTUME DE DIRE SLAVIK, LE DÉCORATEUR STAR DES RESTOS PARISIENS, DANS LES ANNÉES 1980. VOICI DONC UN HOMMAGE APPUYÉ À CES RESTAURANTS D'HÔTEL, TOUT NOUVEAUX, TOUT BEAUX.

PAR ALICE BOSIO, COLETTE MONSAT ET HUGO DE SAINT PHALLE

HÔTEL BACHAUMONT

CARTE : env. 40-50 €. 18, rue Bachaumont (11^e). Tél. : 01 81 66 47 50. Tlj.

LE LIEU. Le petit empire de l'Experimental Group (Prescription Cocktail Club, Beef Club...) s'est enrichi récemment de cet hôtel, entièrement refait par leur décoratrice préférée, Dorothee Meilichzon. Le résultat est vraiment emballant visuellement, d'autant que le restaurant y occupe une place de choix. Le décor néoclassique et lumineux (moultures, boiseries, verrière...), terriblement glamour, participe vraiment de l'expérience générale.

L'ASSIETTE. C'est une peinture du quartier qui veille au grain : Grégory Marchand, le pape de la rue du Nil, où il a démultiplié son Frenchie avant d'aller le dupliquer à Londres. Sa carte respire l'air du temps et joue sur plusieurs tableaux : grignotage basique (jambon-beurre, eroque-monsieur), picorage chic (anchois fumé et ricotta ; jambon pata negra) et bistrote maligne (tartare de poissons en variations, épaule d'agneau ou côte de bœuf pour deux, excellentes frites maison, baba au rhum, tarte au chocolat...).

BRAVO. Le look et l'ambiance. Les cocktails pointus au rendez-vous.

DOMMAGE. Un peu d'attente parfois.

LA CUISINE DE L'E7

FORMULE : à 39 €, menu à 49 €. **CARTE :** env. 60-80 €. Hôtel Édouard 7, 39, avenue de l'Opéra (11^e). Tél. : 01 42 61 56 90. Tlj sf sam. et dim.

LE LIEU. Comme l'ensemble de l'hôtel, le restaurant a été entièrement refait et affiche désormais un cadre reposant, aux murs clairs et nappages éclatants, qui laisse entrer la lumière extérieure par les baies vitrées. Classique et élégant.

L'ASSIETTE. Rémy Fourmeaux, formé auprès d'étoilés, a succédé à Christophe Hay à la tête des fourneaux de l'E7. Il concocte une

SEBASTIEN SORIANO/LE FIGARO



cuisine de saison volontiers « fusionnante » qui fait la part belle aux légumes. Chaque mois, il met aussi à l'honneur un menu « saveurs d'ici et d'ailleurs », en ce moment brésilien. Ce qui donne un « churrasco e farofa » (entrecôte marinée aux poivrons et épices, semoule de manioc) très réussi et un « pudim de Recife » (crème caramel et compotée de courges à la cannelle), plus déroutant.

BRAVO. La gentillesse de l'accueil.

DOMMAGE. Les prix qui s'envolent à la carte, y compris celle des boissons (9 € la bouteille d'eau minérale, 9 € le premier prix de vin au verre...).

SYLVESTRE

FORMULES : 135, 175 et 250 €.

CARTE : env. 150-200 €.

Hôtel Thoumieux, 79, rue Saint-Dominique (VII^e).

Tél. : 01 47 05 79 00. Tlj sf dim. et lun.

LE LIEU. Le grand fracas du départ de l'enfant chéri Jean-François Piège passé, l'hôtel-braserie-gastro Thoumieux, qui bat pavillon Costes, a retrouvé sa sérénité. Sous l'impulsion d'un homme : Sylvestre Wahid, ex-Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence et Strato à Courchevel. À l'étage, la toque a pris possession de la jolie cuisine ouverte, devant laquelle on passe désormais pour aller s'installer à table. Entre le petit club d'initiés cosy et le mini chez soi design, le décor d'India Mahdavi a été légèrement relifté. Un comptoir à fromages, sous cloches de verre, a notamment fait son apparition et, avec une jolie colonie de plantes vertes, donne un petit supplément d'âme à l'ensemble.

L'ASSIETTE. Elle aussi a fière allure ! La carte a gagné en lisibilité et modularité, autour de trois menus en plusieurs services, dans lesquels on peut piocher à la carte. Très très haut niveau général avec de la technique, des textures variées, des plats en déclinaisons et, plus important encore, beaucoup de sentiment. Sublimes poireaux d'hiver, pommes de terre ratte en vinaigrette de truffe noire, accompagnés d'une gelée de poireau ultraconcentrée. Habile variation autour de l'oignon des Cévennes, confit, en soupe gratinée au parmesan, en tartelette fine. Quant à la poire, elle est nappée de sauce pralinée et renferme une délicieuse purée de châtaignes. On stigmatise à raison le Michelin quand il se trompe, ici il a vu juste avec ses deux étoiles.

BRAVO. Le service et la sommellerie, visiblement heureux de faire partie de cette nouvelle aventure.

DOMMAGE. Il manque une ou deux références de vin au verre accessibles.

GRAND PIGALLE

CARTE : env. 30-50 €.

29, rue Victor-Massé (IX^e).

Tél. : 01 85 73 12 00.

Tlj (dim. soir et lun. soir carte tapas).

LE LIEU. SoPi vibre depuis plusieurs saisons déjà au rythme des nouvelles adresses. Parmi



Chez Sylvestre (VII^e), l'assiette – comme le décor d'India Mahdavi – a fière allure !

les récentes, cet hôtel de goût piloté lui aussi par la bande de l'Experimental et griffé par... Dorothée Meilichzon. Accueillant et animé, le rez-de-chaussée abrite un bar à vins et un restaurant dont les espaces se confondent parfois, autour du grand comptoir central où se produisent, c'est parfois le mot, les agités du shaker.

L'ASSIETTE. Comme au Bachaumont, c'est une toque célèbre qui a été chargée de veiller à la carte. En l'occurrence l'Italien Giovanni Passerini, ex-Rino, bientôt en place dans son nouveau restaurant du XII^e, attendant à la boutique de pâtes fraîches Pastificio Passerini qu'il vient d'ouvrir. Le chef propose ici quelques tapas transalpines affûtées, orchestrées autour de jolis produits (burrata fumée et gros artichaut, tip top pizzetta à la mortadelle et pistache) et d'associations habiles (poireaux, coques et joue de cochon au gras délicieux). Deux propositions de pâtes au programme dont, récemment, une belle carbonara revisitée : fromage de brebis râpé, guanciale (joue de porc) et menthe pour la petite touche de fraîcheur.

BRAVO. Les quinze pages de propositions de vins italiens. Le service, au top.

DOMMAGE. Les plats en portions tapas, les prix nettement moins...

CHEZ MARIE EDITH



Tout invite à installer son rond de serviette à l'année dans ce restaurant devenu une véritable institution. Marie Edith dorlote ses clients dans une ambiance chaleureuse et conviviale, entre boiseries, miroirs d'antan et tables nappées. Sa cuisine, traditionnelle

et savoureuse s'appuie sur de très bons produits et remporte un succès ininterrompu. C'est l'occasion de découvrir ou redécouvrir cette belle maison. Place à l'exquise salade de queues d'écrevisses, au duo de foie gras maison à la figue et pain d'épice, homard et pigeonneau rôti, bar grillé entier, pavé de morue fraîche, sans oublier les incontournables : rognons, tête de veau, joue et filet de bœuf, carré d'agneau, œufs à la neige façon Marie Edith, feuillantine de poire au chocolat... le tout servi avec générosité et sourire, de quoi régaler nos papilles.

On est heureux de reprendre ses habitudes chez Marie-Edith on vous le recommande vivement !

Menu carte à 29 € et 32 €. Ouvert 7/7.

Métro Cambronne ou Motte-Picquet-Grenelle

34, rue du Laos – 75015 Paris

01 45 66 44 60



Le restaurant du Grand Amour Hôtel (X^e) : «casual chic», comme le veulent les nouveaux codes du prêt-à-manger.

LE PIGALLE

CARTE : env. 25-45 €. 9, rue Frochot (IX^e). Tél. : 01 48 78 37 14. Tlj.

LE LIEU. Ouvert quelques mois seulement après le Grand Pigalle (à deux pas), cet auto-proclamé « hôtel de quartier » de 40 chambres a installé son bar-restaurant dans le lobby, visible de la rue à travers de grandes fenêtres. Sol en granit façon vieux troquet, fauteuils et lustres vintage, bibliothèques de livres et de vinyles : on se croirait chez un pote dont on jalouerait la déco ! Ambiance mo-deuse, plus bruyante que romantique.

L'ASSIETTE. Confiée à Camille Fourmont (la Buvette, XI^e), la carte déroule des produits finement sourcés, servis en petites assiettes à partager : terrine de Rodolphe Paquin et pickles maison de mini-betteraves (généreuse), haricots blancs et zeste de bergamote (douilllets), saint-jacques fumées et cédrat (inattendues), burrata au citron confit et fleurs de thym (surdissime)... Rien de vraiment cuisiné, mais des associations malignes et des saveurs au rendez-vous. L'huile d'olive de Cédric Casanova coule à flots, à saucer avec l'excellent pain de Thierry Breton. Jolie sélection de vins de petits producteurs et bière blonde locale de la Brasserie de la Goutte d'Or pour faire passer le tout.

BRAVO. Le brunch du dimanche par Alix Lacroche, le DJ qui assure la playlist.

DOMMAGE. Pas de réservation en dessous de dix personnes, le service un poil débordé.

GRAND HÔTEL AMOUR

FORMULE : à 18 €. **CARTE** : env. 30-40 €. 18, rue de la Fidélité (X^e). Tél. : 01 44 16 03 30. Tlj.

LE LIEU. C'est le très réussi bébé de Thierry Costes, qui, huit ans après le premier établissement de SoPi, réitère la formule, cette fois dans le populaire et vibronnant X^e arrondissement. Quarante-trois chambres, un joli restaurant décoré d'objets chinois sans pour autant se la jouer papier glacé et un patio qui sera sûrement l'un des spots de l'été.

L'ASSIETTE. La carte au déjeuner est courte, ramassée autour de six plats dont un du jour, deux-trois salades et burgers, quelques desserts assez oubliables (une tarte poires au vin sèche et trop froide). Plus étoffée le soir, plus sophistiquée aussi, elle reste néanmoins raisonnable et facile à pratiquer. «Casual chic», comme le veulent les nouveaux codes du prêt-à-manger.

BRAVO. Les petits déjeuners ouverts à tous, les horaires élastiques, le service adorable.

DOMMAGE. La sélection de vins au verre assez courte.

LES BAINS

CARTE : env. 50-80 €. 7, rue du Bourg-l'Abbé (III^e). Tél. : 01 42 74 22 22. Tlj.

LE LIEU. Thermes privés à la fin du XIX^e siècle puis temple de la nuit dans les années 1980, les Bains ont fait peau neuve au printemps dernier pour accueillir hôtel de luxe, bar, club et resto. Une fois passée la majestueuse entrée, le décor du rez-de-chaussée

vaut le détour et rappelle les folles heures du lieu, avec son plafond façon grosses gouttes pourpre et son ambiance très très tamisée. Banquettes confortables, vaisselle siglée maison et playlist pop vintage.

L'ASSIETTE. La carte, signée Philippe Labbé, fraîchement étoilé à l'Arnsbourg (Alsace) après son départ du Shangri-La, vogue entre classiques de brasserie (sole meunière, burger, tartare, côte de bœuf de Galice «maturée» quarante-cinq jours) et influences world maîtrisées (ceviche de bar aux agrumes rafraîchissant, gnocchis à la fève de Tonka et broccoletti fondants), impeccablement dressés. L'ensemble est honnête mais manque du grain de folie qui faisait veiller Warhol, Basquiat et Bowie jusqu'au petit matin.

BRAVO. Le service tardif (dernière commande à minuit), le cadre chargé de souvenirs, le pain sans gluten sur demande.

DOMMAGE. Les prix douche froide.

L'1K

FORMULE : 12 et 16 € (dég.). **CARTE** : env. 40-60 € (dîné). 13, boulevard du Temple (III^e). Tél. : 01 42 71 20 00. Tlj.

LE LIEU. N'ayez pas peur du varan qui végète dans l'entrée ou des têtes de mort clouées sur les fauteuils en velours rouge : le voyage en terre andine proposé par l'hôtel 1K (comme «Incas») se révèle réjouissant. Si la gastronomie péruvienne s'est frayée depuis une place dans la capitale (en témoignent la Cevicheria, dédoublée récemment rue Martel, ou le Manko tout frais de la star Gaston Acurio), cette adresse comptait, à son ouverture en septembre 2014 en lieu et place du Murano, parmi les précurseurs du genre. Le resto aux murs bleu nuit, niché au fond de l'hôtel, mêle touches ethniques et contemporaines.

L'ASSIETTE. Julien Burbaud, aperçu dans «Top Chef» 2012, n'a pas d'origines du côté de Lima. Il s'en est pourtant approprié le meilleur avec des assiettes colorées aux dressages spectaculaires, aux saveurs parfumées et aux textures gourmandes : ceviche de courtois, raviolis frits de cochon et crevettes, wok de quinoa, calamar crousti-moelleux... Coriandre, citron vert et piment sont savamment dosés pour les palais occidentaux.

BRAVO. Les cocktails au Pisco, le brunch ethnique du dimanche.

DOMMAGE. Les lumières pas assez tamisées. ■

JEAN-CHRISTOPHE MAIRIAGA/LE FIGARO

LA SEMAINE PROCHAINE

Avec la belle-mère, la copine veggie, le cousin de province... la table qui convient.