

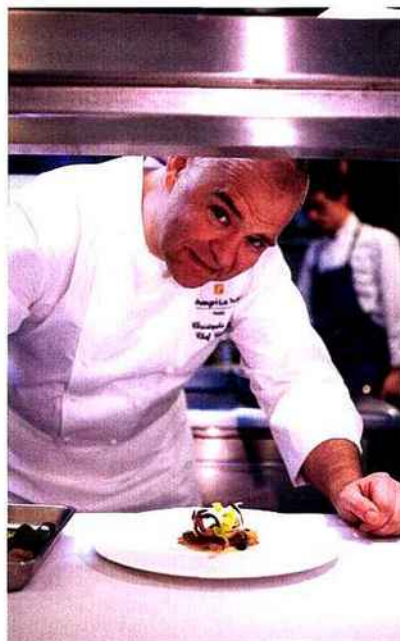
Nos spots gourmands

Un lieu qui fait le buzz, le dernier resto d'un designer ou un petit bistrot pour déjeuner en paix... une sélection d'adresses à savourer sans retenue. Par Anne-Marie Cattelain Le Dû et Marie Daunas

GASTRONOMIE

Pur Breton

Dans l'ex demeure du commandant Charcot, le Castelbrac, cinq étoiles, révèle la mer de toutes ses pièces, restaurant compris. En cuisine, Julien Hennote, 31 ans, maîtrise carte et fournisseurs, en majorité locaux, dont le pêcheur ancrant son bateau face à l'hôtel. Comme la Bretagne, ses assiettes entremêlent terre et mer. On succombe à son homard en 3 services. **Menu entrée, plat, dessert à 46 €, autour du homard à 75 €.** Dinard : 17 avenue George-V (02 99 80 30 00). A.M.C.-L.D.



GASTRONOMIE

L'audace de Christophe Moret

Nouveau chef exécutif du palace de l'avenue d'Iéna, Christophe Moret, ex Lasserre, a bousculé la carte, pour décrocher des étoiles, étonner et régaler ses clients. Il ose trousser le pigeonneau mais aussi le lapin, rare dans une grande cuisine, proposer des escargots à côté de langoustines quasi frétilantes et un menu 100 % green une fois par mois. A ses côtés, il vient d'embaucher le pâtissier Michaël Bartocetti, second de Michalak au Plaza Athénée. Les becs sucrés s'en réjouissent. Et a conservé l'extraordinaire équipe en salle, gaie et charmante. **Menu à partir de 88 € au déjeuner, à partir de 195 € au dîner.** Paris-16 : 10 avenue d'Iéna (01 53 67 19 98). A.M.C.-L.D.

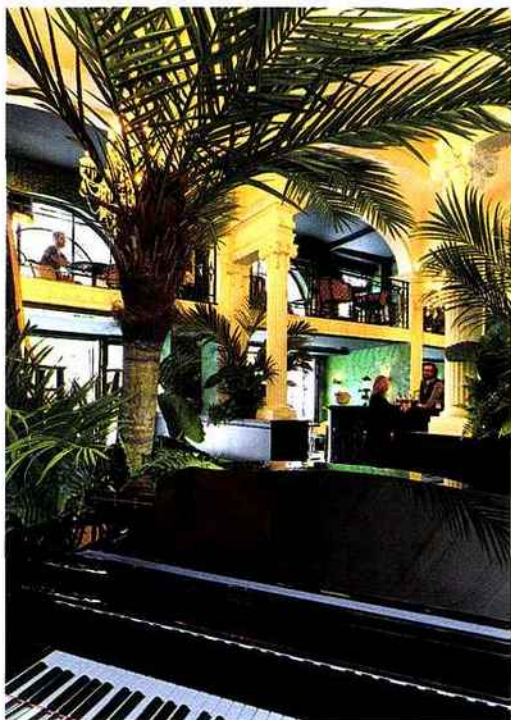
Les Jardins du Palais Royal

L'ambitieux groupe Evok a repris cet établissement des Jardins du Palais Royal. Aux beaux jours, on y déjeune et dîne en terrasse avec l'un des plus beaux cadres parisiens. Sinon, on se réfugie dans les salles imaginées par Christophe Tollemer, au rez-de-chaussée, design épuré, pierres et même pavage que sous les arcades, au premier, style appartements bourgeois. Et l'on savoure le plaisir d'une table accessible et délicieuse au cœur du vieux Paris. Car, Philip Chronopoulos, d'origine grecque, passé par de très belles maisons, Robuchon, Passard, Bocuse, dessine un menu gastronomique puisé dans ses souvenirs d'enfant, affiné auprès de ses maîtres. Cet homme-là s'entend à proposer une carte dont chaque bouchée, même de pain, est un pur régal. A retenir pour profiter de l'été indien. **Menu déjeuner à 48 € (entrée/plat/dessert), Menu dégustation à 142 €.** Paris-1 : 110 Galerie de Valois (01 40 20 00 27). A.M.C.-L.D.



La Fidélité redevient à la mode

Spot mythique des noctambules, la Fidélité s'est refait une beauté tout en conservant son ADN début XX^e. Le cadre a du chic : les grands volumes ont retrouvé leur majesté, soulignée par la ponctuation graphique du noir. Aux moulures, colonnes et miroirs restaurés avec soin s'ajoutent d'élégants fauteuils en rotin... La carte, sous la gouverne de Maurice Guillouët, s'inscrit dans la saison à côté des incontournables carpaccio de veau Hugo Desnoyer, légumes au fort accent paysan, et autre tarte tropézienne. A déguster sous la verrière restaurée, de 8 h à 2 h ! Paris-10 : 12 rue de la Fidélité (01 47 70 85 77). M.D.

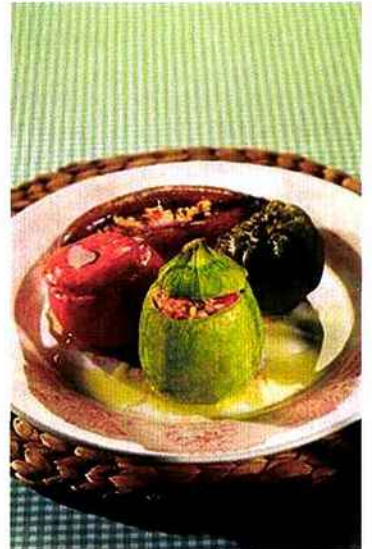




GRAND CHIC

Le George V côté cour

José Silva, directeur du Four Seasons parisien, est un gourmet. D'où son intention de proposer, outre la cuisine de Christian Le Squer au Cinq, une carte visant une étoile dans la Galerie, qui l'été squatte La Cour de Marbre pour profiter du soleil et des fleurs de Jeff Leatham. Il a chargé David Bizet, longtemps second en les murs, d'élaborer une carte fraîche, inventive, réjouissante. Mission accomplie avec des poissons, un cabillaud superbe par exemple, et des viandes, une volaille rôtie tout en tendresse, entourés de légumes de saison. Tandis qu'au verger, il puise l'essentiel de ses desserts, travaillant les fruits avec sentiment. Sur l'autre aile, le George V ouvre un 3^e restaurant, brasserie chic, dont le chef italien met au point la carte méditerranéenne. Menu à 95 €, carte à partir de 35 €. Paris-8 : 31 avenue George-V (01 49 52 70 00). A.M.C.-L.D.



TRADITIONNEL Evi Evane ? Un régal

Ce minuscule restaurant sert la plus merveilleuse des cuisines helléniques. Pendant que Maria virevolte en salle, sa sœur sillonne la Grèce à la recherche des meilleurs produits. Résultat, tarama blanc au citron confit, feta kalathaki de Limnos au four en croûte d'amandes, Keftedes grillés, feuilles de vignes farcies aux riz, raisins secs et herbes sont à se damner. Paris-6 : 10 rue Guisarde (01 43 54 97 86). M.D.



Photos : Presse

BISTROT CHIC

C'est une Maison Bleue...

Le nom résume l'ambition des trois amis associés : créer un lieu de convivialité décontractée, en retwistant le concept de bistrot de quartier, et en valorisant une cuisine du partage. Gagné ! Adossée à la colline de la place Franz-Liszt, dans le X^e, cette Maison Bleue est devenu le QG d'une clientèle jeune et branchée qui aime tout autant la déco de Michael Malapert, que la terrasse ensoleillée, le service frondeur et la carte de classiques revisités. Le plus ? Une cuisson à la braise qui confère aux viandes, poissons et légumes, une saveur vraiment particulière. **Paris-10 : 7 place Franz-Liszt (01 44 65 01 80). M.D.**



BRANCHÉ

Yeels embrase le Triangle d'Or

« Un lieu unique à Paris d'environ 400 m² répartis sur deux niveaux. Les salons sur rue incarnent un style classique chic, quand le bar et le restaurant du sous-sol évoquent les décors sophistiqués des soirées parisiennes. Un escalier digne d'un cabaret composé de paravents géants en laiton et d'un impressionnant bijou lumineux, reliant les 2 niveaux. Partout, les matériaux précieux prédominent : verre, miroir, laiton, céramique, onyx, marbre noir,

*soie et tissus couture dessinent un univers raffiné et flamboyant », s'enthousiasme Rodolphe Parente, architecte d'intérieur et designer, à l'origine de la déco avec Benjamin Liatoud. Le Yeels bouscule les codes : un bar restaurant sage à l'heure du dîner, enivrant en fin de soirée. Une cuisine bien faite et sans chichis et un DJ sans a-priori, une clientèle festive, heureuse de se divertir. **Paris-8 : 24 avenue George-V (01 42 88 75 75). M.D.***



NOUVELLE FORMULE

Vite au Lulli...

Dans un cadre pimpant signé Rochon, le Lulli s'adapte aux goûts d'aujourd'hui. Que ce soit pour un déjeuner d'affaires minuté, une virée shopping rue Saint-Honoré ou une visite au Louvre tout proche, sa carte satisfait toutes les envies à petits prix (29 € plat-dessert). On adore le velouté de petits pois mentholé, ricotta bien poivrée et le dos de cabillaud rôti au thym, avec son wok de petits légumes. **Paris-1 : Grand Hôtel du Palais Royal, 4 rue de Valois (01 42 96 72 20). M.D.**