

GASTRONOMIE

NOTRE SÉLECTION DES ADRESSES GOURMANDES DE 2017 PAGES 28 ET 29



Restaurants : quoi de neuf en 2017

GASTRONOMIE L'année commence sur les chapeaux de roue dans le monde des grands chefs. Étoilés, bistrots et autres escales gourmandes : voici les tables sur lesquelles il va falloir compter.

De gauche à droite :

Andreas Møller (le Copenhague), Jean-Luc Rocha (le Saint-James), Éric Frechon (Publicisdrugstore), Marc Veyrat (Café Rural), Alain Geaam (l'Auberge Nicolas Flamel, AG Saint-Germain-des-Prés et AG Les Halles), Pierre Sang-Boyer (l'Atelier Gambey).



COLETTE MONSAT ET ALICE BOSIO
cmonsat@lefigaro.fr abosio@lefigaro.fr

► **Publicisdrugstore**

Fermée depuis le 31 décembre, la brasserie emblématique du Drugstore, fondée en 1958 par Marcel Bleustein-Blanchet, rouvrira ses portes à la mi-avril. Le chef triple étoilé du Bristol, Éric Frechon, sera à la manœuvre. L'aména-

gement de la salle a été confié au designer Tom Dixon, qui a pour mission d'en faire un lieu chic et chaleureux. Le cahier des charges devra respecter l'ADN de cette adresse mythique avec ouverture 7 jours sur 7, en continu, comme c'était le cas, il y a presque six décennies, déjà...

133, avenue des Champs-Élysées, Paris VIII^e.

► **Cristal Room Baccarat**

Changement radical depuis le début du mois de janvier pour la vitrine gourmande de la maison de cristallerie Baccarat, installée dans l'ancien hôtel particulier de Marie-Laure de Noailles. Plusieurs grands chefs s'étaient succédé aux fourneaux, dont le dernier en date n'était autre que le double étoilé Guy Martin. C'est désormais le groupe Ludéric (le Ralph's, Champeaux, Mini-Palais) qui assure la restauration avec une offre toujours haut de gamme mais des tarifs revus à la baisse et un plus grand nombre de couverts. Les espaces seront également redistribués dans un second temps. L'architecte d'intérieur Jacques Grange repensera l'étrénel décor de Philippe Starck, tandis qu'un

► **Jean-Luc Rocha au Saint-James**

Le chef double étoilé de Cordeillan-Bages à Pauillac, en Gironde, vient de reprendre la direction des cuisines du Saint-James, Relais & Châteaux de charme, au look très British, sis dans l'Ouest parisien. Ce meilleur ouvrier de



bar à l'étage sera aménagé, ainsi que le jardin, jusqu'alors sous-exploité.

11, place des États-Unis, Paris XV^e.

Tél. : 01 40 22 11 10.

France, qui succède à Virginie Basselot, avait fait ses classes auprès de Patrick Henrroux à la Pyramide à Vienne (deux macarons Michelin). Connu pour ses plats phares (« foie gras chaud en croûte de sésame et pavot, pickles de légumes et crème de marrons », « velouté de pommes de terre, huîtres Papin et caviar d'Aquitaine »), il revendique « des mets à la fois rassurants et lisibles », basés sur l'équilibre des saveurs.

43, avenue Bugeaud, Paris XVI^e.

Tél. : 01 44 05 81 81.



► Café Rural by Marc Veyrat

Le mois de février devrait voir l'arrivée du chef au chapeau à Paris. En association avec Benjamin Patou du Moma Group (Bus Palladium, Victoria 1836, Manko...), il installera dans le cadre du Palais des congrès, à la porte Maillot, son Café Rural. Ce dernier devrait être conforme à l'éthique du cuisinier de Manigod qui, à la tête de sa fondation, milite depuis plusieurs années pour une alimentation saine et responsable, préservant l'environnement.

► Palais de Tokyo

Le Tokyo Eat et le Smack ont fermé leurs portes. C'est le trio américano-colombien de Quixotic Projects (Candelaria, Glass, Mary Celeste, Hero) qui a été choisi pour créer en juin un bar à cocktails et un restaurant dans le musée d'art contemporain. Il sera secondé par l'architecte Lina Ghotmeh et les Graphiquants. Pour le moment, Quixotic propose une restauration de type snack dans le hall d'entrée. La brasserie toujours mode Monsieur Bleu (aile ouest du Palais de Tokyo) reste ouverte.

13, avenue du Président - Wilson, Paris XVI^e.

► Les Résistants

Cette table d'inspiration « maison de campagne » a été initiée par un trio de jeunes gens convaincus : Florent Piard, issu de la finance, Clément Desbans (chef passé par Itinéraires, Les Orchidées, Loiseau Rive Gauche) et Yannick Laurent (responsable de salle). Ils promouvront dans leur adresse au nom évocateur des produits 100 % français, rigoureusement sélectionnés et issus de circuits courts. Ouverture imminente.

16-18, rue du Château-d'Eau, Paris X^e.

► Le Copenhague

L'arrivée du chef Andreas Moller aux commandes du restaurant gastronomique de la Maison du Danemark s'est faite tout en douceur, fin 2015. À 34 ans, il s'est déjà frotté aux plus grands chefs de la cuisine scandinave (Erwin Lauterbach au Saison, Claus Meyer au Standard) et a pu élaborer des plats d'auteur

aux saveurs inédites, entre racines nordiques et inspirations du moment (ris de veau aux fleurs de sureau, chou kale-yaourt-chocolat blanc...) que les Parisiens vont désormais découvrir dans cette ambassade danoise.

142, avenue des Champs-Élysées, 1^{er} étage, Paris VIII^e. Tél. : 01 44 13 86 26.

► Shirvan

Après le déménagement de son établissement étoilé à Madeleine, Akrame Benallal installera dans les jours à venir, en lieu et place du Devèz, restaurant culte des amateurs de viande, un « café métisse » mettant à l'honneur les saveurs du bassin méditerranéen. Du Maroc à la Grèce, en passant par la mer Caspienne, la cuisine sera « placée sous le signe du partage et de l'échange ». Parallèlement, il lancera aussi le café-épicerie A'Plum, ouvert en journée et tourné vers le bien-être (127, rue du Faubourg-Saint-Honoré, VIII^e).

5, place de l'Alma, Paris VIII^e.

► Alan Geaam à la place d'Akrame

La nature ayant horreur du vide, pas question de laisser l'ancienne table étoilée d'Akrame Benallal, désormais rue Tronchet (VIII^e), en déshérence. C'est donc Alan Geaam, déjà aux commandes de l'Auberge Nicolas Flamel (III^e), AG Saint-Germain-des-Prés (VI^e) et AG Les Halles (I^{er}), qui veut s'y investir et gagner ce nouveau challenge ambitieux.

19, rue Lauriston, Paris XVI^e.

► Pierre Sang, ter repetita

Attendue depuis l'automne, la troisième adresse du top chef franco-coréen, toujours fidèle à son quartier Oberkampf, ouvre bientôt. Pas de menu-dégustation mystère ici, mais, grâce à une vaste cuisine, une carte de plats signature à déguster sur des tables d'hôtes.

14, rue Gambey, Paris XI^e.

► Oka

Le chef brésilien Raphaël Rego, déjà à la tête du bistrot Maloka (IX^e), ouvrira deux restaurants au premier trimestre. Mi-janvier, Maloka Fogo e Brasa (1, rue Augereau, VII^e) mettra à l'honneur le

barbecue façon churrasco. Mais le plus attendu sera sans aucun doute, en février, le nouvel Oka, table gastronomique de 20 couverts fusionnant les cultures brésiliennes et françaises.

1, rue Berthollet, Paris V^e.

► Breizh Café Odéon

Bertrand Larcher, le roi de la « crêpe autrement », poursuit sa *success story*. Il installera prochainement une nouvelle adresse de 115 places à Odéon, face au Comptoir du Relais de Camborde. Les produits (farines et œufs bio de Bretagne, beurre Bordier, jambon sans additifs...) et la démarche seront les mêmes que dans le Marais, avec quelques nouveautés : breizhrolls, breizhcroustillants...

18, carrefour de l'Odéon, Paris VI^e.

► Pizzeria Popolare

Et de cinq pour le groupe Big Mamma qui continue son maillage de la capitale ! Tigrane Seydoux et Victor Luggier installeront courant février, dans l'ancien Bizen, une vaste cantine où déguster une margherita à prix napolitain (5 €), ainsi que des fritures à partager (mozza panée, arancini, polenta au gorgonzola...). À noter également un atelier de glace artisanale, des bières brassées par la maison et des concerts live. Une sixième adresse du côté de Pigalle devrait voir le jour dans l'année.

111, rue Réaumur, Paris II^e.

► La Table du 11 déménage

Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani, une étoile Michelin après quelques mois d'ouverture seulement, déménage (déjà) sa Table du 11. Il reste à Versailles mais s'installera prochainement à la Cour des Senteurs. Plus proche du château, le nouveau lieu disposera d'une salle et d'une cuisine plus spacieuses avec un laboratoire de pâtisserie. Le nombre de couverts reste le même, mais le jeune chef souhaite offrir un meilleur service.

Cour des Senteurs, rue de la Chancellerie, Versailles (78). Déménagement prévu en mars.

**De gauche à droite:**

Jean-Luc Rabanel (l'Atelier), Michel, Marie-Pierre et César Troisgros (Maison Troisgros), Anne et Jérôme Feck (restaurant Jérôme Feck), Alexandre Mazziat (Pointe-Noire), Jean Sulpice (Auberge du Père Bise).

HADRIEN GONZALES► **Maison Troisgros à Ouches (Loire)**

Le soir du 31 décembre, Michel Troisgros et son fils César ont servi leur dernier repas dans leur restaurant situé face à la gare de Roanne depuis 1930. La Maison Troisgros, institution gastronomique française, rouvrira le 18 février dix kilomètres plus loin, à Ouches, dans un superbe domaine de 17 hectares. «*Nous prenons pas mal de risques, confie César. C'est une remise en question énorme sur la manière d'accueillir et de servir. Il est évident que le lieu dans lequel nous travaillerons va faire évoluer notre cuisine.*» Les travaux de rénovation (8 millions d'euros), ont été menés par l'architecte Patrick Bouchain, qui avait déjà imaginé, en 2008, la Colline du Colombier, l'annexe campagnarde

des Troisgros.

728, route de Villerest, Ouches (42).

Tél. : 04 77 71 66 97.

► **Pavillon Louise au Puy-Sainte-Réparate (Bouches-du-Rhône)**

Sur les coteaux d'Aix-en-Provence, le domaine viticole du Château La Coste est célèbre pour son vin rouge et son spectaculaire centre d'art. Depuis quelques jours, il s'illustre aussi par son hôtel cinq étoiles doté de 28 suites dont certaines avec vue sur les vignes. Le restaurant de cette Villa La Coste sera investi dès le mois prochain par Gérard Passadat. Le trois étoiles de Marseille y a détaché un cuisinier exécutif formé dans son fief du Petit Nice. Les 45-50 couverts de la salle à manger sont dominés par une œuvre de Louise Bourgeois, *Couple*, la sculptrice donnant son nom à l'adresse: Pavillon Louise. Menu à partir de 65 €.

2750, route de la Cride, Le Puy-Sainte-Réparate (13).

► **La Villa à Lyon (Rhône)**

Après l'aéroport de Nice (la Plage) au printemps et la gare du Nord à Paris (l'Étoile du Nord) cet automne, Thierry Marx, le chef deux étoiles du Mandarin Oriental poursuit son déploiement dans des adresses plus «grand public». Entre avril et juin, il devrait prendre ses quar-

tiers dans un superbe pavillon Art déco dépendant de l'hôpital Édouard-Herriot de Lyon (bâtiment 16). L'espace affichera 120-130 couverts sur deux niveaux. Là encore associé avec Robert Petit (créateur dans les années 1980 des restaurants Dame Tartine), Thierry Marx annonce une «cuisine lyonnaise revisitée»: gâteau de foies blonds, quenelle de brochet avec écume d'écrevisses à la verveine, pigeonneau à la broche avec cardons au gratin à la moelle, tablier de sapeur sauce moutarde... La gestion est confiée à Lagardère Travel Retail.

5, place d'Arsonval, Lyon (III^e).

► **Pointe-Noire à Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône)**

Ouvert en 2014, étoilé l'année suivante, le restaurant AM d'Alexandre Mazziat s'impose comme la sensation gastronomique de Marseille. Le chef de 40 ans ouvrira, le 1^{er} février, à Aix-en-Provence, un «bar à mets» baptisé Pointe-Noire, en hommage à sa ville de naissance, au Congo: «*Nous avons pris le meilleur du bar à tapas, de la pâtisserie et de la brasserie, et nous les avons réunis dans un seul lieu*», annonce-t-il. Au menu, donc, des assiettes en petites portions: cabillaud à la grenobloise avec beurre blanc au café, foie gras grillé et poché accompagné de riz noir venere et d'une écume de jasmin-passion, pom-

me dauphine géante dominée par une tranche de lard de Colonnata et du comté 36 mois râpé ou encore panisses au piment d'Espelette servies avec de la glace à la moutarde de Meaux. Ticket moyen : 50 € avec boissons. C'est Jean-Laurent, le frère cadet d'Alexandre, également cuisinier, qui cornaquera ce repaire de 45 couverts. Toujours à Aix, voisinant le restaurant, sur la place des Tanneurs, le tandem ouvrira en juin un «concept store» qui promet d'exposer le top des produits d'épicerie fine, des légumes de la région... et même du pain et des pâtisseries!

1, rue d'Entrecasteaux,
Aix-en-Provence (13).
Tél. : 04 42 92 71 35.

► Auberge du Père Bise à Talloires (Haute-Savoie)

Début mai, Jean Sulpice, le deux-étoiles de Val-Thorens reprendra les rênes de l'Auberge du Père Bise, table mythique posée depuis 1903 au bord du lac d'Annecy. Le terroir savoyard sera à l'honneur : féra, brochet et omble chevalier pêchés sur place, morilles, cochon fermier des environs, fromages exclusivement régionaux et herbes cueillies dans le potager du restaurant. La salle, dirigée par son épouse, Magali, accueillera 45 convives. Le couple a également l'ambition d'ouvrir un bistrot dans l'enceinte de la maison et de faire grimper l'hôtel (23 chambres) de 4 à 5 étoiles. Pour mémoire, l'adresse était entrée dans l'histoire de la gastronomie lorsque, en 1951, Marguerite Bise avait décroché trois étoiles Michelin : un fait (encore trop) rare pour une femme. Re-descendue à un macaron, l'Auberge était jusqu'à présent tenue par sa fille, Sophie Bise.

303, route du Crêt, Talloires-Montmin (74). Tél. : 04 50 60 72 01.

► Jérôme Feck à Châlons-en-Champagne (Marne)

Le chef de 36 ans a cuisiné le 3 janvier son tout premier repas à l'Hôtel d'Angleterre, qu'il vient de racheter avec son épouse, Anne. Ce natif de la Haute-Marne connaît bien son terroir. Il a roulé sa bosse dans deux belles adresses

d'Épernay et ses environs, les Berceaux et le Royal Champagne, avant de diriger, de 2014 à 2016, les cuisines de la Briqueterie, à Vinay, un macaron Michelin. L'Hôtel d'Angleterre, fondé en 1820, a connu la gloire sous la houlette du précédent patron et cuisinier, Jacky Michel. Étoilé en 1988, il avait perdu son titre dans la dernière édition du Guide rouge... mais devrait le retrouver très bientôt. Le restaurant gastronomique, sobrement baptisé Jérôme Feck, propose ces jours-ci «tartare de daurade et huître au citron, crème double et caviar Pétroussian» (42 €), «mignon de veau Rossini, salsifis truffé» (42 €), «soufflé chaud au chocolat et crème glacée au safran» (15 €)... L'établissement est aussi doté d'une brasserie, les Temps Changent, où l'on se régale notamment d'une «terrine de gibier aux noisettes, sauce gribiche» et d'un «suprême de poulet Gaston Gérard et polenta crémeuse».

19, place Monseigneur-Tissier,
Châlons-en-Champagne (51).
Tél. : 03 26 68 21 51.

► Jean-Luc Rabanel à Montpellier et La Grande-Motte (Hérault)

Le chef deux étoiles de l'Atelier, à Arles, se déploie dans le grand Sud-Est. Depuis décembre, il imagine la cuisine des deux restaurants du Moulin de Valaurie, hôtel trois étoiles situé dans la Drô-

me. Et depuis janvier, il signe la carte d'Atipico, «bistrot chic» situé dans le quartier du Millénaire, à Montpellier. Le héraut d'une «greenstronomie» (sic) portée sur les légumes, racines, plantes, feuilles, fleurs et herbes sauvages se met ainsi au service d'une nouvelle restauration «décomplexée», à prix raisonnable (entrée, plat, dessert : 32 €). Les réjouissances? «Dos de cabillaud rôti au piment d'Espelette», «blanc de volaille rôti aux écrevisses fraîches, sauce homardine»... Au printemps, la toque devrait encore apposer son nom sur les cartes des deux tables de l'hôtel La Plage, à La Grande-Motte : le Greenstronome, pour le restaurant gastronomique, et le Greeniotage, pour le bistrot. Atipico. Rue Albert-Jacquard, Montpellier (34). Tél. : 04 67 82 08 21. Hôtel La Plage. 52, allée du Levant, La Grande-Motte (34). Tél. : 04 67 29 93 00.

► Le Bistrot de la Laiterie à Lambersart (Nord)

Entre avril et mai, Nicolas Gautier devrait adjoindre un bistrot de 50 places à son fief gastronomique de la Laiterie, un macaron Michelin. Au programme : des recettes simples et généreuses, façon pot-au-feu, blanquettes, lapins à la moutarde, mousse au chocolat ou tartes tatin.

138, avenue de l'Hippodrome,
Lambersart (59). Tél. : 03 20 92 79 73.



► 14 janvier 2017 - N°22529





Ça vient d'ouvrir !

Voici d'autres adresses parisiennes qui n'ont que quelques semaines d'existence et dont on parle déjà beaucoup.

► Odette

Les sœurs Rostang (Caroline et Sophie, filles du grand chef Michel) ont inauguré leur 7^e établissement en décembre, au sein d'un classieux cinq étoiles, la Maison Albar Hotel Paris Céline. Du levant au couchant, cette « auberge parisienne » au nom très proustien distille petit déjeuner, déjeuner, grignotage et dîner.
 25, rue du Pont-Neuf (1^{er}).
 Tél. : 01 44 88 92 78.

► Crabe Royal

Dans le giron du groupe Kaspia, bien présent déjà sur la place avec Caviar Kaspia (n° 17) et la Maison de la Truffe (n° 19), voici une toute nouvelle cambuse d'une vingtaine de couverts entièrement dédiée au crabe du Kamchatka. Salade, pattes grillées, soupe, rouleau de printemps, cake, burger... le crustacé royal y est en majesté, véritable « king » de la carte !
 19, place de la Madeleine (VIII^e).
 Tél. : 01 81 69 96 70.

► Quinsou

Retour sur le devant de la « scène » d'Antonin Bonnet, ex-chef étoilé du Sergent Recruteur, adresse phare de la saga Jeune Rue. Il livre ici une cuisine

directe, sincère, dans la vérité du produit. Son fan-club l'a déjà plébiscité.
 33, rue de l'Abbé-Grégoire (VI^e).
 Tél. : 01 42 22 66 09.

► Bar des Prés

À côté de son bistrot Aux Prés (N° 27), Cyril Lignac vient d'ouvrir un bar chaleureux où les cocktails maison escortent une carte de « cru » à dominante japonaise (excellents sushis, sashimis et makis...)
 25, rue du Dragon (VI^e).
 Tél. : 01 43 25 87 67.

► L'Avant-Comptoir du Marché

Après les hors-d'œuvre et les tapas marines, Yves Camdeborde a inauguré au sein du marché Saint-Germain fraîchement rénové un comptoir dans l'esprit bodega, où il n'y en a que pour le cochon et ses déclinaisons. Tout y est bon, forcément.
 14, rue Lobineau (VI^e).
 Pas de téléphone.

► Clover Grill

Après le Grand Restaurant, le bistrot Clover et une toute fraîche boutique (Clover Shop), le chef Jean-François Piège, et son épouse Élodie, remettent le couvert avec un grill chic, au cœur des anciennes Halles.
 6, rue Bailleur (1^{er}).
 Tél. : 01 40 41 59 59.

C. M. avec H. G.