



branché

L'heure est au Reviv'Halles !

Le quartier des Halles, qui couvrait jadis le Ventre de Paris, renoue avec son passé gourmand en accueillant des enseignes alléchantes et dans l'ère du temps.

CHEZ LA VIEILLE

A l'avant-garde de la néo-gastronomie parisienne, le chef américain Daniel Rose, disciple d'Escoffier, réinvente l'esprit caboulot en retapant Chez la Vieille, une institution du quartier. Il a confié la cuisine à Oleg Olexin, qui envoie une douzaine de plats et mise sur le robotatif : terrine de canard Adrienne (11 €), demi-coquelet à la diable (15 €), poire au vin rouge (6 €).

❖ 1, rue Bailleul, 1^{er}. 01-42-60-15-78.

www.chezlavieille.fr

CHAMPEAUX

Au sein de la Canopée, Alain Ducasse réinvente la brasserie tout en versant dans la nostalgie, à renfort d'œufs mimosa, blanquette de veau, vol-au-vent... Au semainier, du lundi au dimanche, les gourmets piochent rognons de veau ou lapin à la moutarde. Côté bar, un divin Merry Berry Spritz (Campari, liqueur de framboise, Marie Brizard et crémant de Bourgogne). Plat du semainier : 22 €. Carte : 50 €

❖ Forum des Halles La Canopée, 1^{er}. 01-53-45-84-50.

www.restaurant-champeaux.com



D. DELMAS



J.-M. HEIDINGER

Chez la Vieille, l'institution des Halles cultive la tradition d'une cuisine généreuse.

ZA

Après Ma Cocotte, aux Puces de Saint-Ouen, Fabienne et Philippe Amzalak débarquent aux Halles avec Philippe Starck pour créer une grande cantine 2.0 (photo ci-contre). Le visiteur commande via une appli smartphone et les plats arrivent sur un tapis roulant. Au menu, Zomelettes, nature ou champignons (6,30 à 6,90 €), Zalades et Zartines, roast beef ou rillettes de thon (10,80 à 14,50 €). C'est aussi un café littéraire où l'on peut faire imprimer un livre à dévorer chez soi.

❖ Forum des Halles La Canopée, 1^{er}.

01-77-36-77-37. za-paris.com

CLOVER GRILL

Après le Grand Restaurant et Clover, Jean-François Piège fait rougir les Halles avec Clover Grill. Olivier Metzger, boucher trois étoiles, y livre du bœuf Prime Angus du Kansas ou du Black Market d'Australie. Autre option, se partager en

tablée le canard de Madame Burgaud pour terminer avec la tarte aux fruits grillés. Le tout dans une ambiance chic, entre cuir, marbre, acajou et azulejos. Menu : 69 €. Carte : à partir de 50 €.

❖ 6, rue Bailleul, 1^{er}. 01-40-41-59-59.

www.jeanfrancoispiège.com

ODETTE

Entre Pont-Neuf et Canopée, Odette s'avance en auberge urbaine parée de cuir beige, cuivre et ondulations de bois. Un lieu né de la rencontre de Sophie et Caroline Rostang avec Céline Falco, fondatrice de l'établissement de luxe Maison Albar Hôtel Paris Céline. Le chef Yannick Lahopgnou y prône saisonnalité mais aussi générosité, avec des pièces de viande à partager ou du foie gras en brioche. Formules : 12 et 25 € (petit-déjeuner), 22 € (midi). Carte : environ 40 €. s. m.

❖ 25, rue du Pont-Neuf, 1^{er}. 01-44-88-92-78.

www.rostangperefilles.com

