



Cuisines apparentes et chefs en « bleu de travail » chez Jacopo, la nouvelle adresse XL des Champs.

DOSSIER RÉALISÉ PAR ALICE BOSIO, COLETTE MONSAT ET HUGO DE SAINT PHALLE

LES NOUVELLES TABLES DU TRIANGLE D'OR

SI LES CHAMPS-ÉLYSÉES SONT SOUS LES FEUX DE L'ACTUALITÉ, CE N'EST PAS TOUJOURS POUR LA GASTRONOMIE. POURTANT, LES RÉCENTES OUVERTURES DE RESTAURANTS TÉMOIGNENT D'UNE BELLE VITALITÉ GOURMANDE. À TABLE !

JACOPO

CARTE : 35-40 €. 5 bis, rue Vernet (VII^e). Pas de réservation. Tlj de 12h à 2h.

LE LIEU. Cornaqué par le chef consultant Thibault Sombardier (ex-« Top Chef » et déjà aux manettes du restaurant étoilé Antoine dans le XVI^e et de Verde, un restaurant-bar à tapas qui a remplacé Yeeels, avenue George-V), ce bistrot ainsi appelé en référence au prénom du peintre Bassano (la rue perpendiculaire) se présente comme un immense réfectoire loft néo-industriel, mariant béton, velours et dorures.

L'ASSIETTE. « Ça marine, ça mijote, ça bouillonne », tel est le fil conducteur de la carte. Du coup, ne vous étonnez pas de voir réapparaître l'œuf mayo, le potage Saint-Germain, la blanquette de veau, le pavé de saumon béarnaise et la mousse au chocolat dans les assiettes, parmi d'autres propositions d'air du temps. Ni gastro ni cantoche, une prestation honnête compte tenu du rapport qualité-prix.

BRAVO. Le service sympathique en marinières, le bar speakeasy, derrière les cuisines.

DOMMAGE. Le bruit assourdissant à plein régime, l'absence de réservation, qui peut séduire ou faire fuir.

BEEFBAR

FORMULE : 35 € (dél.). **CARTE :** 60-150 €. 5, rue Marbeuf (VIII^e). Tél. : 01 44 31 4000. Tlj.

LE LIEU. Après avoir repris Anahi (III^e), Riccardo Giraudi - l'importateur exclusif du bœuf de Kobe en Europe - décline son Beefbar monégasque en lieu et place de la Fermette Marbeuf. Le décor Art nouveau - dont la somptueuse verrière - a été relifté par Humbert & Poyet pour accueillir notamment des frigos exposant la barbaque rougeoyante. Service snob et clientèle bling au rendez-vous.

GIANLUCA PAVARINI



L'ASSIETTE. Comme son nom l'indique, l'adresse décline le bœuf à toutes les sauces. Pour l'entrée, en empanadas, bao, roll, jambon ou tartare - ce dernier de belle mâche, mais trop assaisonné pour apprécier le goût de la viande. Et en plat, essentiellement grillé, présenté selon les races et leur alimentation, de 27... à 190 € pour le bœuf de Kobe en teppanyaki. Si la hampe black angus grillée affichait un savoureux persillage, le burger s'avéra franchement décevant à jouer la carte gadget du fast-food (le steak wagyu cuit comme une semelle).

BRAVO. Le soufflé au chocolat pour deux en dessert, très généreux.

DOMMAGE. Les prix sanglants.

LES TOURTEAUX

FORMULE : 20 € (dég.).

CARTE : 30-45 € (dég.); 15-30 € (dîn.).

86, rue La Boétie (VIII^e). Tél.: 01 45 61 02 02.
Tj sf sam. et dim.

LE LIEU. Une adresse iodée à double détente (carte et formule au déjeuner; petites assiettes à partager le soir) menée par un sympathique trentenaire costarmoricain. Ambiance de cambuse bretonne idoïne; lustres en osier en écho aux paniers de pêche, banquettes bleu marine, bar en bois façon cabane balnéaire, crabes sur les murs et les tables...

L'ASSIETTE. Embarquement à l'heure du dîner! Parmi les tapas inscrites sur une bouteille à la mer: acras de tourteau, fish and chips vitelotte, ceviche, bulots mayo, cou-teaux à la plancha... Une honnête finger food, un peu grasse, mais à s'en lécher les doigts. Et un bon plan pour grignoter autour d'un verre entre amis dans le quartier (sans couler son portefeuille).

BRAVO. L'happy oysters de 17h à 20h (un verre de muscadet et trois fines de claire n° 3 pour 10 €), la playlist rock.

DOMMAGE. La salle un peu vide, ce soir-là.

EDERN

CARTE : 60-120 €.

6, rue Arsène-Houssaye (VIII^e).
Tél.: 01 45 63 88 01. Tj sf dim. et lun.

LE LIEU. Où l'on retrouve Jean-Edern Hurstel, toque baroudeuse formée en France mais qui a officié à Londres et dans plusieurs palaces moyen-orientaux de Dubaï et Abu Dhabi. Après l'ouverture du Peninsula à Paris et un passage par la case «Top Chef», le voici chez lui dans l'ancien Citrus Étoile, refait à grands frais. Entre la table d'affaires, le boudoir chic et le club, ce repaire très Triangle d'or dans l'esprit se déploie sur deux étages.

L'ASSIETTE. Elle non plus n'est pas là pour rigoler! Caviar de Sologne, homard bleu, sole de petit bateau, bœuf black angus et autres produits nobles bombent le torse à la carte. Et paraded dans l'assiette, tirés à



En lieu et place de l'ancien Citrus Étoile, Edern, le nouveau restaurant de Jean-Edern Hurstel.

quatre épingles comme la chair de tourteau et sa corolle pointilliste de sauce corail et estragon. Ou la côte de veau de lait, bien rosée, surmontée de petits cubes de jus à la moutarde gélifiée. La flambe et la frime, certes, mais la technique aussi!

BRAVO. La qualité des produits.

DOMMAGE. La musique - un genre de show-case au piano ce soir-là - beaucoup trop forte. Peu de vins au verre, annoncés dans l'air peu près et sans aucune indication de prix.

MARXITO

FORMULE : 5,50 et 11 € (petit dég.); 15 et 17 € (dég.).

CARTE : 15-20 €.

1 bis, rue Jean-Mermoz (VIII^e).
Tél.: 01 47 20 92 02. Pas de réservation.

Du lun. au ven., en service continu de 8h à 17h30.

LE LIEU. Déjà rompu aux sandwiches et bread makis dans ses trois boulangeries parisiennes, le chef étoilé du Mandarin Oriental s'essaye ici à un nouvel exercice, le fast-food sain et durable. Et s'associe au designer marseillais Ora-ïto (l'enseigne naît de la contraction Marx et Ito), lequel a imaginé un lieu apaisant rose poudré tout en miroirs et alcôves contemporaines. L'équipe, fort accueillante, vient des écoles de réinsertion de Thierry Marx.



L'ASSIETTE. Pas de burger, kebab ou tacos ici, mais le Marxito, un sandwich inspiré par les dorayakis, pancakes nippons levés à la farine de sarrasin. Côté garniture, le chef engagé privilégie le végétal, sourcé auprès de petits producteurs. On préfère les versions tièdes (le pastrami avec cheddar, oignons confits, moutarde coréenne, romaine) aux froides, qui tendent à ramollir (l'Avocado avec guacamole, pickles, sésame, sauce ginger et tofu). Les en-cas, peu copieux, bénéficient d'associations audacieuses et d'assaisonnements asiatiques. À goûter aussi, la version sucrée au fromage blanc, chocolat ou thé matcha, gourmande.

BRAVO. La noblesse du propos, la privatisation possible le soir ou en journée.

DOMMAGE. Les dorayakis gagneraient à être cuits minute.

LE MERMOZ

CARTE : 30-50 €.

16, rue Jean-Mermoz (VIII^e).

Tél. : 01 45 63 65 26.

Tlj sf dim. et lun.

LE LIEU. Manon Fleury. Un prénom et un nom que l'on a beaucoup entendus ces derniers mois dans la « foodosphère »... Il faut dire que la jeune chef a fait sensation avec l'ouverture de ce bistrot au vernis classique. Derrière la façade limite clandestine, il fait le beau mais tout simplement, avec grands miroirs, carrelage casson à l'ancienne et comptoir accueillant.

L'ASSIETTE. Passée chez William Ledeuil à Ze Kitchen Galerie et Alexandre Couillon à La Marine (Noirmoutier), la chef n'y a pas perdu son temps ! Ses assiettes limpides, nettes, ses assaisonnements millimétrés le démontrent. Jamais d'esbroufe dans les pe-

tites assiettes du soir, juste du bon sens et de la précision : rondouilletts keftas de poisson dopés aux herbes et caressés par une sauce tahini ; pousses de brocolis grillés bien fouettés par une crème de fromage fiore sardo ; coques pétaradantes de fraîcheur titillées par du nduja épicé...

BRAVO. Les excellents vins.

DOMMAGE. Pas de réservation le soir, le service en rafale : toute la carte ou presque testée en 45 minutes chrono.

ET AUSSI

JOËL ROBUCHON-DASSAI. Ouverte en avril 2018, la dernière adresse parisienne de Joël Robuchon associé à Hiroshi Sakurai (propriétaire des sakés Dassai) est à la fois une boulangerie-pâtisserie-traiteur, un salon de thé-bar à saké et un restaurant. Une proposition originale et très maîtrisée comme « l'homme en noir » savait les concocter. 184, rue du Faubourg-Saint-Honoré (VIII^e).

Tél. : 01 76 74 74 70.

Tlj sf sam. et dim.

Prix extensibles selon qu'on y va pour le pain au chocolat ou la louche de caviar !

LA MAISON DU CAVIAR. Reprise par Gilbert et Thierry Costes, l'institution au cadre Art déco a bénéficié d'un coup de frais bienvenu et dispense du caviar de belles extractions à tous les étages (œufs, pâtes...).

21, rue Quentin-Bauchart (VIII^e).

Tél. : 01 47 23 53 43. Tlj.

Carte : env. 50-150 €.

L'ABYSSE. Yannick Alléno dote son Pavillon Ledoyen d'un sushi bar de haute volée au rez-de-chaussée. La rencontre entre le



trois-étoiles et le virtuose nippon Yasunari Okazaki fait des étincelles.
8, av. Dutuit (VIII^e). Tél. : 01 53 05 10 00. Tlj sf w.-e.
Menus : 98-280€.

APICIUS. Le somptueux hôtel particulier de Jean-Pierre Vigato a été repris, depuis le printemps, par Laurent de Gourcuff (Noctis) et le chef Mathieu Pacaud (Divellec, Anne...). Lequel assume un certain chic à la française : œuf de poule, cèpes, truffe d'Alba et topinambour ; turbot sauvage, riquette, palourdes, coques et couteaux...
20, rue d'Artois (VIII^e).
Tél. : 01 43 80 19 66. Tlj sf dim.
Carte : env. 150-250€.

LAMÉE. Une sandwicherie artisanale qui pétrit son pain sur place à partir de farine bio et de levain naturel (campagne, ciabatta...) et confectionne des casse-croûte de compète : croque-monsieur au gruyère d'alpage, pâté de campagne Gilles Vérot et cornichons de la maison Marc, scamorza fumée et chutney de pommes aux baies roses...
20 bis, rue La Boétie (VIII^e).
Tél. : 01 84 25 70 90. Tlj sf sam. et dim.
Formule : 10,90€.

GROUND CONTROL DES CHAMPS

L'espace de vie et de restauration « libre & curieux », installé à deux pas de la gare de Lyon depuis l'an dernier (après la Cité de la mode et la rue Ordener), inaugurera le 11 décembre un nouveau lieu éphémère de 1 500 m² (dont 500 extérieurs) en bas de la plus belle avenue du monde, au fond de la Galerie Élysées 26. On y trouvera un coffee-shop en service continu avec restauration froide, une galerie d'art avec un bar à vin et à champagne, un pop-up store, un concept store (livres, vinyles, meubles...) et un restaurant axé sur la street food française à des prix accessibles (avec 80 places assises, des tables d'hôte, un comptoir de vente à emporter et même une scène pour les concerts). L'ensemble de la restauration est confié à Stéphane Jégo, déjà parrain du Refugee Food Festival en résidence à la Halle Charolais. Le chef de l'Ami Jean (VII^e) en a profité pour mettre en lumière ses amis cuisiniers et producteurs : Julien Duboué (Boulom) pour les viennoiseries, Éric Ospital et Aitana pour la charcuterie, Pariès pour le gâteau basque, Sylvain Erhardt pour les asperges, Kalios pour les olives... Ground Control des Champs devrait durer dix mois.
26, av. des Champs-Élysées (VIII^e).
Du mar. au sam., de 8 h à 23 h 30.



Manon Fleury, jeune chef passée par Ze Kitchen Galerie et La Marine (Noirmoutier), propose une cuisine claire et précise au Mermoz, joli écrin cosu.



Hôtel Alfred Sommier,
restaurant
Les Caryatides (VIII^e).

TOUS À L'HÔTEL

Emplacement et prestige obligent, « boutique hôtels » et autres minipalaces fleurissent dans tout l'arrondissement. Recevoir en grande pompe sans offrir le couvert ? Impensable. Du coup, chacun y va de sa table raffinée. L'occasion aussi de travailler le chiffre d'affaires ! Une tendance lourde ces derniers mois avec beaucoup de nouveaux venus.

99 HAUSSMANN. Gregory Cohen mène la ronde dans ce joli salon doublé d'une charmante courette et signe une cuisine contemporaine dans le ton de l'époque. À croquer notamment un hot dog de homard.
Hôtel Bowmann. 99, bd Haussmann (VIII^e).
Tél. : 01 40 08 00 10.

LE DAMANTIN. Cuisine française traditionnelle au programme de ce restaurant d'un très chic hôtel particulier du XIX^e, mêlant brique rouge et pierre de taille, situé en retrait du cours Albert-1^{er}.
Hôtel Damantin. 1, rue Bayard (VIII^e).
Tél. : 01 53 75 62 62.

LE BELLEVAL. Ambiance jardin secret et havre de paix pour ce boutique hôtel qui se devait donc de miser sur une table healthy. Les plats sans gluten et/ou végétariens sont de sortie.
Hôtel Belleval. 16, rue de la Pépinière (VIII^e).
Tél. : 01 85 73 36 45.

LES CARYATIDES. Près de la Madeleine, dans un hôtel particulier somptueusement conservé, une table intime et une cuisine raffinée envoyée par une toque italienne aux inspirations world. Effet waouh garanti !
Hôtel Alfred Sommier.
20, rue de l'Arcade (VIII^e). Tél. : 01 88 22 33 44.

RESTAURANT ROYAL. Poke bowl, burger, avocado toast, œuf mayo et autres saucisse purée sont envoyés au déjeuner et sont à déguster au comptoir de marbre blanc ou dans le jardin d'hiver.
Hôtel Royal Madeleine.
29, rue de l'Arcade (VIII^e). Tél. : 01 84 25 70 00.

GRAND CAFÉ FAUCHON. Pour les amateurs de « fauchonneries », un café tout entier dédié à la célèbre enseigne de la Madeleine. Service en continu du petit déjeuner au diner.

Hôtel Fauchon. 4, bd Malesherbes (VIII^e).
Tél. : 01 87 86 28 00.

LE SCHIAP. Cette trattoria italienne est emmenée par Michele Dalla Valle, toque transalpine passée par de (très) grandes maisons et des bistrotts. Le résultat est plein d'allant : artichauts violets crus et fromage affiné, côte de veau de lait, risotto de saison...

Hôtel de Berri. 18-22, rue de Berri (VIII^e).
Tél. : 01 76 53 77 70.

LE COLLECTIONNEUR. Dans un très chouette et élégant écrin contemporain, tout près du parc Monceau, le restaurant de ce grand hôtel familial est emmené par un duo de chef à l'âme voyageuse : phat thaï au homard, black Angus sauce chimichurri, gyoza de clémentines au thé matcha...

Hôtel du Collectionneur.
51-57, rue de Courcelles (VIII^e).
Tél. : 01 58 36 67 00.

MONSIEUR. De tout temps, celle que l'on appelait la Table du Lancaster a constitué une vraie bonne planque à gourmets. Le récent changement d'équipe n'a en rien altéré la chose.

Hôtel Lancaster. 7, rue de Berri (VIII^e).
Tél. : 01 40 76 40 76.

L'ORANGERIE. Sept mètres de hauteur sous plafond et une romantiquissime vue sur cour, tels sont les appareils de la somptueuse Orangerie du George-V. Après le départ de David Bizet chez Taillevent, la cuisine est entre les mains d'Alan Taudon, fidèle de Christian Le Squer.

Hôtel George-V. 31, av. George-V (VIII^e).
Tél. : 01 49 52 72 24.