

Les 15 tables en vue de la rentrée parisienne au

Alice Bosio et Emmanuel Rubin

Restaurants gastronomiques ou voyageurs, brasseries, tables d'hôtels... Que valent ces lieux attendus fraîchement ouverts dans

8,5/10 Akatcha

MENUS : 48 € (dég.) et 72 €.
5, rue L.-É. de la Tour d'Auvergne (9^e).
Tél. : 01 40 35 71 60.
Tjs sf sam. et dim. Mer. à ven. au dég.

Le jeune trio à la tête du bar à vin 228 Litres et de la Cave Pigalle, repaires à vins « vivants » du haut 9^e, s'est offert son premier restaurant dans une petite salle tout en long. Et pas des moindres puisqu'il y a placé en cuisine, pour faire honneur à leur sélection de quilles, un duo de chefs japonais capés : le cuisinier Naohisa Hiwatashi (ex-Abri) et la pâtissière Ari Hazama (ex-Granite). Lequel déroule depuis sa cuisine ouverte et dans une ambiance décontractée, un menu dégustation de haut vol friand d'assiettes satellites, de parti pris et d'accords terre-mer. Ainsi du mille-feuille sériole fumée, melon, concombre et jus de jambon cru, qui explose autant à l'œil qu'en bouche grâce à ses différents parfums et textures, de la seiche fondante dissimulant un ragoût d'abats savoureux, de la lotte juteuse, du canard Burgaud à l'orange revisité et son minipithiviers, ou du dessert autour du raisin noir. Un sérieux candidat à l'étoile Michelin, à découvrir avant que ses prix ne grimpent !

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Le homard nacré, marié à l'artichaut, sauce civet, caviar et riz safrané grillé, qui mérite de s'offrir le supplément au menu.

LE MOMENT PROPICE. Un dîner en duo, sur les banquettes, au doux des des vinyls qui tournent sur la platine.

8,5/10 Aldéhyde

MENUS : 75 € (dég.), 110 € et 135 €.
5, rue du Pont Louis-Philippe (4^e).
Tél. : 09 73 89 43 24.
Tj sf sam, dim et lun.

Est-ce parce que la plupart des nouvelles tables ne semblent avoir de nouveau souffle qu'à ressasser leur appétit de convention (même plat, même motif), celle-ci, touchante, deux ans après sa création, éclaire la saison en revendiquant une vraie personnalité de cuisine et dévoile son inédit de chefs duettistes. Quatre mains (Louis Beaurepaire, Julien Patary), une sensibilité commune et, au fil d'un menu libre comme l'air, le plus beau repas de la rentrée : des escargots de Bourgogne légers sous leur raviolle, leur persillade en émulsion, un bouillon terre-mer pour relever, un lieu jaune en cuisson confite et subtile complicité de tomate (travaillée comme une confiserie au sumac et à la rose), un magret de canard, mirabelles et tagète en élégance, un dôme chocolat, poire et poivre long en séduction. Les cuissons sont caressantes, les sauces tendues, les herbes comme sorties de leur cueillette, un esprit s'en mêle. Une cuisine de la tendresse idoine à cette auberge de poche qui semble inviter le Marais sur un bord de Loire.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

S'il y repasse, le lieu jaune confit à l'eau de tomate, tomate déclinée et rehaussée au sumac et à la rose, sauce vierge.

LE MOMENT PROPICE. Le dîner à votre guise et le vendredi midi pour se laisser le temps d'un menu étoilé à 75 €.

8/10 SEOK

MENUS : 70 € et 95 €.
CARTE : 70-120 €.
Hôtel Park Hyatt Vendôme.
5, rue de la Paix (2^e). Tél. : 01 58 71 10 60.
Tous les soirs sf lun. Jusqu'à 22 h.

Paradoxe d'un hôtel précieux à faire courir la mode, le Park Hyatt n'a jamais su quoi faire de sa table bis, la balançant entre concepts convenus, aventures déçues, ennui carabiné.

Révolution de palace cette rentrée avec l'installation de Mingoo Kang, star triple étoilée de Séoul. Rien de pire que d'être précédé de sa réputation, rien de plus épatant que d'en tenir la promesse puisqu'à l'étoffe d'une carte touffue, on découvre le « Big Kang » d'une cuisine coréenne jamais croisée à Paris. Un poulet frit hyper sensible à faire vibrer croustillant, moelleux, grillé, des sauces ténébreuses à lâcher leur petite fièvre fermentée (le jang) sur black cod, huîtres ou tartare de bœuf wagyu, des jeux de vapeurs, un porc poché, des fines braises, des longueurs de bouillons, un ailleurs autant qu'une révélation. On a failli en oublier les civilités du service et le joli coffre de ce décor où le glamour rejoint les tavernes du matin calme.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Les galettes coréennes (jean), notamment celles à la racine de yam.

LE MOMENT PROPICE. Le soir seulement, mais avec l'intrigante opportunité de pouvoir s'attabler aux menus de 17 h 30.

7,5/10 Bund

MENUS : 29 € et 35 € (dég.), 65 € et 90 €.
CARTE : 40-100 €.
24, rue Feydeau (2^e).
Tél. : 01 42 60 06 28. Tj sf dim. et lun.

Déjà remarqué chez Magma (11^e), le trentenaire Ryuya Ona (ex-Table de Bruno Verjus et Maison de Sota Atsumi) remet le couvert à côté de la Bourse en s'attaquant, cette fois-ci, à la cuisine chinoise. La coquette salle de 30 couverts inspirée par le Shanghai des années 2000, tout en moquette taches de lynx, fauteuils fleuris et camaïeu de rouges, sert d'écrin à la relecture contemporaine que le chef nippon fait de la gastronomie chinoise. Le rouleau de printemps frit est farci aux blettes, l'œuf brouillé typique de la cuisine familiale saisi au feu avec tomates juteuses et shiso, la pluma ibérique tendre et croûtée condimentée au sésame et aux feuilles de moutarde, la crevette panée liée à la mayonnaise et au pamplemousse... Une bistronomie chinoise d'une grande finesse, aux dressages laser, soignée jusque dans les desserts, à l'image du flan d'amande et gelée acidulée d'umeshu. Service aux petits soins, thés froids au verre et vins nature complètent l'expérience.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

L'aubergine fumée fondante baignant dans une sauce à la tomate zébrée et nappée de koji (riz fermenté), entrée froide umami-sauce à souhait.

LE MOMENT PROPICE. Un déjeuner de fin de semaine.

7,5/10 Madame Réve

MENU : 75 € (brunch).
CARTE : 60-80 €.
Hôtel Madame Réve.
48, rue du Louvre (1^{er}).
Tél. : 01 80 40 77 47. Tj jusqu'à 1 h.

Trois ans déjà que ce 5-étoiles bouscule l'orbite du genre à oser le cœur de la ville (quartier Victoire-Montorgueil), un rooftop aux toits des Halles, une chic cavale pour VIP et, au prolongement de son lobby boudoir, la parenthèse d'une dinette. Jusqu'ici on s'y lovait au chic des boiseries autant qu'on y spleenait à l'assiette. Double étoilé à la très azuréenne Chèvre d'Or, Tom Meyer y installe aujourd'hui les plumes de son sacré talent en signant une carte zébrée, épatante à enfin s'opposer à l'ennui : tournis de tartare, betterave et anguille fumée, ombre chevalier en bonnes ondes d'épeautre crémeux et beurre blanc genévre, new-look de riz au lait, mirabelle et safran.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

La crêpe soufflée au vieux comté, girolles et vin jaune.

LE MOMENT PROPICE. Vers 19 h 30, lorsque les notes du piano commencent à s'en mêler.



Bund (2^e).



Le cuisinier Naohisa Hiwatashi et la pâtissière Ari Hazama, Akatcha (9^e).



Aldéhyde (4^e).



Camonde (8^e).

7/10 Bar Nomo

CARTE : 35-75 €.
6, rue du Marché-Saint-Honoré (1^{er}).
Tél. : 06 99 52 96 02.
Tj sf dim. Jusqu'à 2 h.

Un an après ce Bar Omi qui n'aura pas manqué de rallumer les nuits Saint-Honoré au travelling singulier du plus parisien des izakayas, la même équipe double la mise en serrant encore un peu plus l'étreinte. Même rue, à peine deux coups de talon et soudain une porte mystère ouverte sur un Paris-Tokyo ténébreux à révéler le petit fantasme d'un de ces handrolls bars dont l'Archipel a le secret. En nippon dans le texte, Nomo signifierait « petite » mais, sur place, le comptoir de poche nettement plus civilisé, dans le sens du frisson, pas plus large que confiance. Le décor y installe une nocturne de design Flower Power avant que des doigts précieux ne déposent la silhouette de quelques

cocktails bien cambrés tenant la chandelle à d'assez irrésistibles comestibles moitié langue (sashimi saumon, sériole), moitié dentale (temaki crissant à rouler leur algue sur avocat miso, thon caviar, truite shiso).

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Le temaki unagi (anguille) et tamago (œuf).

LE MOMENT PROPICE. Les vraies nuits parisiennes : lundi, mardi, mercredi.

7/10 Pénates

MENUS : 19 € et 24 € (dég.).
CARTE : 40-65 €.
226, bd Voltaire (11^e). Tél. : 07 69 95 15 39.
Tj sf dim, de 9 h à minuit.

Après avoir été chef exécutive du groupe Fuga, Stéphanie Moquet a repris l'une de ses adresses, le très planqué Laïa, à l'abri du boulevard Voltaire. Invisible de la rue, le restaurant occupe une ancienne distillerie au

fond d'une cour et dispose d'un charmant jardin terrasse, d'une véranda pavée et d'une grande salle aux couleurs chaudes dans laquelle trône une robata, grill nippon au charbon de bois. Lequel sert à cuire ou parfumer la plupart des préparations à la carte du soir : la stracciatella fumée qui escorte les sympathiques légumes d'été en entrée, la délicieuse brochette grillée de porc et aubergine ou le poulet (trop) tendre, guanciale, purée fumée et joli jus à la nduja, à saucer avec le bon pain de la boulangerie Ten Belles. Au déjeuner, un séminal à prix plus doux prend le relais.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Le dessert figue rôtie et glace à la feuille de figuier, que l'on regretterait presque d'avoir commandé à partager.

LE MOMENT PROPICE. Un dîner de fin de semaine pour profiter des dernières soirées douces dans le jardin.

banc d'essai

la capitale ? Nous les avons testés et notés pour vous.

Bar Nomo (1^{er}).



Le chef étoilé Tom Meyer chez Madame Réve (1^{er}).



LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Le toast aux crevettes frit qui a la bonne idée d'être escorté d'un bouillon des têtes où le plonger.

LE MOMENT PROPICE. Un déjeuner en famille - les enfants sont accueillis avec livres, coloriages et menu dédié.

6,5/10

Brasserie Fougue

CARTE : 40-65 €.

53, rue de Grenelle (7^e).

Tél. : 07 50 73 00 50. Tj de 8 h à minuit.

Décidément, cette rentrée peut remercier les jeunes allumés du food business de lui accorder de ne pas sombrer. Ainsi de retrouver le groupe Fuga habile à toujours être là où on ne l'attend pas et, depuis quelques jours, téméraire à s'installer du côté de cette cour Beupassage qui, entre Sèvres-Babylone et rue du Bac, a surtout brillé de ne pas convaincre les appétits beaux quartiers de s'y presser. Le cadavre Yannick Alléno s'y est sincèrement cassé le bec là où, à sa succession, cette Fougue pourrait bien y réussir dans sa vista de brasserie. Bien trop tôt pour savoir si le double étage post psychédélique trouvera à convaincre la germanocratie mais, pour l'heure, prière de filer doux aux recettes d'une ex-chef made in Ducasse drôlement à son aise à balancer beurre noisette sur carpaccio de daurade, jaune d'œuf confit au tartare, flambage poivré et pommes Anna sur le filet de bœuf, beurre nantais au revers d'un filet de truite.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Les raviolis du Dauphiné, crème d'oignons fumée, coulis de cresson, chapelure noisette, citron, estragon.

LE MOMENT PROPICE. Toujours épatant de tenir un lieu ouvert le dimanche, midi, minuit.

6/10

Brasserie Casel

CARTE : 25-90 €.

16, avenue Victoria (1^{er}).

Sans tél. Tous les jours.

Feuilletonnant leur brasserie à cadence de quasi-semestre, le très pressé groupe de la Nouvelle Garde (Paris, Neuilly, Bordeaux, London...) en lâche une de plus, cet automne, sans que l'on sache vraiment si l'on doit commencer à s'en lasser (même cause, même effet) ou continuer de saluer une certaine énergie à relancer un genre qui n'attendait que cela. Au mérite de se poser, cette fois, dans ce quartier Châtelet toujours aussi studieux à s'enfoncer, ne pas bouter un appétit efficace à faire galoper des nourritures qui ne le sont pas moins dans un décor théâtre de boulevard. Sortis d'une carte à rallonge lorgnant vers le bouillon : une petite canaille de brioche fourrée à l'os à moelle, une purée saucieuse fûtée à griller celle de la très sœur Maison Millas, un clafoutis plutôt malin à sucrer la saison des mirabelles. En attendant la prochaine et la suivante, celle-là pas mal du tout.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Allez va, pour deux, au balcon de la carte, le canard vendéen de la Maison Burgaud, magret cuit sur coffre et cuisses confites.

LE MOMENT PROPICE. Attention soft opening jusqu'au 1^{er} octobre ! Ensuite, comme il vous plaira en 7/7.

5,5/10

Le Trente

CARTE : env. 25 €.

Hôtel Massé, 30, rue Victor-Massé (9^e).

Tél. : 01 89 89 32 30.

Tous les soirs sf dim. et lun. Jusqu'à 1 h.

Aussi jumelé qu'accolé à un de ces hôtels nouvelles manières où l'on semble se glisser comme on tournerait les pages des magazines déco, un bar hybride mais glamour (l'inverse aussi) où les cocktails précèdent les comestibles (et vice-versa). Vous suivez toujours ? Peu importe ! Une fois sur place, tout finit par s'éclaircir du côté de ce Pigalle en simili interlope, désormais moins sauva-

ge que cosmétique lorsque les jolies bourgeoises de nuit ne s'aventurent pas beaucoup plus loin qu'au bout de leurs lèvres et aux pics des fourchettes. Les premières flirtent avec des mixtures d'alcool soignant la mise, les secondes frétilent entre fashion week et room service : cecina effeuillant le wagyu (mouais), salade ravissante mais un peu idiote (edamames brûlés, concombre, amandes, Granny Smith, herbes), croque mondain au mascarpone et arômes de truffe. Cool mais snob !

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

La brioche vapeur toastée pleurotes façon pulled pork, cheddar, chimichurri.

LE MOMENT PROPICE. Aux vrais soirs de Pigalle, les mardis et mercredis.

5,5/10

Doobies

CARTE : 40-135 €.

2, rue Robert-Estienne (8^e).

Tél. : 01 86 04 43 94.

Tj sf sam. (dég) et dim. Jusqu'à 23 h 30.

Pas certain qu'il y en ait beaucoup pour rappeler la traduction de *doobie* ; en clair et en argot *yankee* : un joint, un pétard. Encore moins nombreux à se souvenir que, du côté de ces années 1990 où les nuits n'avaient pas peur d'elles-mêmes et les Champs encores un peu d'allure, l'endroit, emmené par la bande et les dreadlocks de Yannick Noah, excita un temps la capitale en nombril. Tout cela bien loin de ce come-back 2026, du moins de sa tentative, car, pour l'heure, le décor est un peu seul à croire, sous son vernis, au retour du Paris Saint Laurent et du Manhattan Brett Easton. Un jardin, un bar, un club, des couloirs, des kilos de luminaires, des épaisseurs de moquette, des marbres spectraux, un miroir au plafond, des toiles et sculptures comme aux intérieurs témoins et ce resto où les assiettes de frime ordinaire n'excitent finalement que la carte de crédit et l'écran plein des cervelles vides (salade King Crab, galette de pommes de terre caviar, milanaise de thon, saumon vapeur, sole meunière, sundae pop corn).

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Tant qu'à en être, l'omelette à l'oursin, beurre à l'oursin, algue nori.

LE MOMENT PROPICE. Au déjeuner, pour le business, au dîner mais juste pour le bar.

5,5/10

Sobo

CARTE : 30-40 €.

99, rue Joffroy-d'Abbans (17^e).

Tél. : 01 42 27 26 16. Tous les jours.

Dans la série (et un sérieux début d'ennui) d'un Paris asiatique à la limite du toc et déjà bien répétitif à rouler ses rolls comme on tourne en rond, cette adresse dédiée qui, à sa carte, varie le thème en trois versions : futo (long et épais), californie (riz à l'extérieur, algue à l'intérieur) et spring (rouleau de printemps). Jusqu'ici rien de bien neuf si ce n'est l'envie d'une chef d'y fourrer tout ce qui lui passe par la tête et visiblement beaucoup (trop) de monde dans cette tête. Du houmous dans un californie encombré de patate douce curry, concombre en julienne et germes de betterave, des crevettes végétales marinées dans un futo chargé de salade mizuna-wasabi, broccolini en tempura, émulsion sating coco-cacahuètes, des nouilles soba sous le pli d'un spring gavé de courgettes panées, avocat, concombre, aneth, salicorne et crème ciboulète, le tout à peu près aussi impraticable qu'incompréhensible. On y aurait ajouté choucroute, queue de persil et dentifrice que ça n'aurait visiblement pas perturbé un public content de mastiquer frais et mou. Au fond de la salle, sous ventilo, les tables croisent un joli bois de bibliothèque à vinyles. Avouons que le son y est bon et les disques moins rayés que l'assiette.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Sans grande conviction, le futo roll de tofu pané, avocat, yuba, émulsion basilic et petits pois.

LE MOMENT PROPICE. Une bento box au déjeuner.

SEOK (2^e).



Pénates (11^e).



classiques méditerranéens dressés avec soin, sans prise de risque mais sans fausse note. Ainsi de la sériole marinée charnue, avocat et vinaigrette gingembre piquante, du coquelet rôti moelleux et son jus citron et olives, du bar snacké à la peau croustillante, jus de cresson gourmand et purée d'artichaut ou de la petite profiterole gourmande à napper de chocolat noir.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

La pissaladière sur pâte fine, délicate et parfumée.

LE MOMENT PROPICE. Un déjeuner d'affaire avec note de frais, si possible à l'extérieur.

7/10

Benoît Castel

CARTE : 15-30 €.

6, rue Paul-Bert (11^e). Tél. : 01 86 04 09 52.

Tj sf lun. et mar. de 7 h 30 à 20 heures.

Nouvelle aventure pour le boulanger pâtissier vedette de l'est parisien. Après Ménilmontant, Timbaud et Sorbier, Benoît Castel a repris le 6 Paul Bert de Bertrand Auboyneau pour en faire un lieu de vie hybride chaleureux, à la fois café, « table boulangère » et boutique. Il y a placé ses livres, confitures et biscuits côté épicerie, ses meilleures ventes de viennoiseries (babka cannelle, tradition chocolat...) et pâtisseries (chou chocolat, tarte framboise...) en vitrine, des bocaux d'oursins guimauve et des montagnes de cookies sur l'ancien zinc... Tandis qu'une table d'hôtes en bois et d'autres marbrées permettent de s'installer le temps d'un petit déjeuner, d'un goûter ou d'un déjeuner. Pour ce dernier, sandwiches (tuna melt, poulet rôti mayo), tartines et autres croques de bonne facture cuisinés dans des pains maison ont la part

belle, complétés par des salades et plats du jour simples (tomate farcie...) mais savoureux. Mention spéciale pour les travers de porc caramélisés, ultra-fondants.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Le « 6cake », réinterprétation du cheesecake ceinturé de biscuit et décusé avec un mélange de crèmes fraîches sur le dessus.

LE MOMENT PROPICE. Le brunch du week-end.

6,5/10

Fat Belly

MENU : 25 € (dég).

CARTE : 40-60 €.

57, rue Charlot (3^e).

Tél. : 01 86 04 68 88. Tous les jours.

Après un an de fermeture, l'ancien Collier de la reine, aux abords du Carreau du Temple, a rouvert sous pavillon sud-est asiatique. Aux commandes désormais, Norman Kolton (fondateur de Street Bangkok, revendu depuis) et Sandra Tchong, restauratrice d'origine chinoise. Le grand espace d'une bonne centaine de couverts a gardé ses tuyaux apparents et son sol rouge, et affiche à présent des clins d'œil orientaux, des banquettes en box brodées aux lustrés en tissu. Les canards laqués et poitrinaires de porc croustillants accrochés derrière la vitre de la cuisine ouverte donnent le ton : ici, on rôtit à la flamme des viandes tendres, juteuses et parfumées grâce à des marinades. Le tout généreusement servi, idéal à partager, avec riz sauté, chou chinois et nouilles maison - quoi qu'un poil chèrement tarifié. Bon point pour le service prévenant, qui va jusqu'à suggérer le doggy bag pour ceux qui auraient eu, à la commande, les yeux plus gros que le ventre.



Doobies (8^e).



7/10

Camondo

MENU : 58 € (brunch).

CARTE : 60-90 €.

61 bis, rue de Monceau (8^e).

Tél. : 01 83 64 82 96. Tous les jours.

Le musée Nissim de Camondo a beau être en travaux jusqu'en 2030, son restaurant vient de rouvrir avec un nouveau propriétaire, le prolifique Fitz Group de Guillaume Benard (La Fontaine Gaillon, Vesper, Abstinence...). Le point fort du lieu reste sa splendide terrasse pavée et plantée en bordure du parc Monceau, auquel répond l'intérieur d'un chic feutré avec nappes blanches et banquettes velours de rigueur. La carte imaginée par Roudy Petersen, chef exécutif du groupe, déroule les