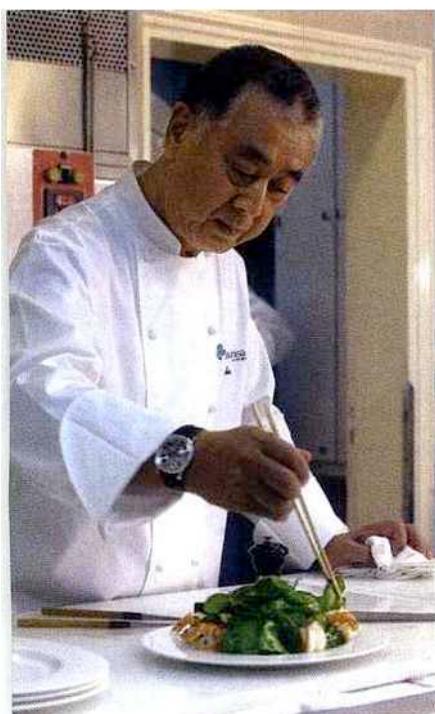


## Tendance

### NOBU MATSUHISA AU RITZ PARIS

Entrée par le 38, rue Cambon, 1<sup>er</sup>  
Reservations au 01 43 16 30 98

• Service de 19h30 à 23h • Fermé  
le dimanche • Prix moyen : 150 €



**Nobu Matsuhisa : une référence  
de la cuisine fusion japonaise.**

Plus que quelques jours pour profiter du retour à Paris de Nobu Matsuhisa, l'une des stars de la cuisine fusion japonaise ! Jusqu'au 14 décembre, le chef, qui a essaimé des restaurants sur tous les continents (dont un à Paris qui a hélas fermé il y a quelques années), renoue en effet avec ses fans au Ritz Club. Au menu, des créations faisant honneur à l'Amérique du Sud, dans un grand écart culinaire que lui seul est capable de réaliser. Vous pourrez ainsi vous régaler

d'une sélection de plats froids ou chauds parmi lesquels de grands classiques comme le sashimi de sériole au piment Jalapeno ou le cabillaud Black Cod et miso au yuzu, mais aussi toutes sortes de sushis et sashimis à déguster au bar. Les plus audacieux opteront pour le menu dégustation Omakase qui decline l'essentiel des succès du chef. Une initiative de plus de la part du palace de la place Vendôme, décidément jamais à court de bonnes initiatives.

### LE DALI

Hôtel Meurice 228, rue de Rivoli, 1<sup>er</sup>  
Tél 01 44 58 10 44

• Ouvert tous les jours • Service  
de 12h à 15h30 et de 19h à 23h  
• Voiturier • Prix moyen : 70 €

Depuis la cure de jouvence opérée il y a deux ans par Philippe Starck et sa fille Ara, le Meurice affiche une allure beaucoup plus contemporaine, à l'image du restaurant "Le Dali", baptisé ainsi en l'honneur du fantasque maître du surréalisme qui séjournerait régulièrement dans l'établissement. Dans des tons chauds, mélange de doré et d'ocre, le duo de designers a su créer ici une ambiance envoûtante aux allures raffinées. Le plus frappant est la disparition de la verrière Art nouveau au profit d'une immense toile de 145 m<sup>2</sup> réalisée par Ara Starck. Certains regretteront que l'on n'ait pas conservé cet élément architectural, mais il faut avouer que l'ensemble est cohérent. Egalement très étonnantes – quoique peu adaptées aux personnes de grande taille –, ces chaises qui rappellent les créations de Dalí, dont l'une avec des pieds en forme d'escarpin ! Du côté de la carte, on retrouve évidemment tout le talent et l'éclectisme du chef Yannick Alleno. En ce moment, les clients ont le choix entre des suggestions "100 % canaille" ou "Sans culpabilité". De quoi papillonner agréablement sur la carte, à la découverte par exemple d'une terrine de grouse parfumée au genièvre,



**KGB : le même esprit curieux et décalé que son grand frère, "Ze Kitchen Galerie".**

chutney de mangue épicée (33 €) ou d'un céviche de daurade royale aux petits condiments (25 €), de généreuses ravioles de veau au beurre de sauge (45 €) ou de légères goujonnettes de sole à la vapeur de moules (50 €). Un repas parfait qui se conclut d'une charlotte aux poires et au chocolat ou d'une salade à l'aloë vera au pamplemousse rose (12 €). À signaler pour le réveillon de la Saint-Sylvestre un menu spécial à 490 € (boissons incluses) et le lendemain, à partir de 11h, un brunch à 140 € (vins compris) où vous serez accueilli par une coupe de champagne.

### CANTINE MERCI

111, boulevard Beaumarchais, 3<sup>e</sup>  
Tel 01 42 77 78 92

• Ouvert du lundi au samedi  
• Service de 12h à 16h ; teatime jus-  
qu'à 18h30 • Prix moyen : 25 €

Le megastore de 1500 m<sup>2</sup> ouvert début 2009 par Marie-France Cohen, fondatrice de la marque Bonpoint et mère de Julien Cohen (patron de "L'Altro", de "La Pizza chic"), est le nouveau repaire des bobos du Marais et du 11<sup>e</sup> arrondissement. Ce charity shop dédié à la déco,

à la mode et aux cadeaux en tout genre, et dont les bénéfices sont reversés à des associations humanitaires, abrite en rez-de-jardin un café d'une trentaine de couverts où l'on peut commander salades, quiches et petits plats "healthy", comme ce risotto au fenouil (10,50 €). Les desserts sont assez réussis avec notamment un crumble aux fruits rouges, un gâteau au chocolat et de délicieux cakes. Merci propose également un café-librairie au rez-de-chaussée et bientôt un corner où l'on pourra savourer gauffres et crêpes.

### KGB

25, rue des Grands-Augustins, 6<sup>e</sup>  
Tél 01 46 33 00 85

• Service de 12h15 à 14h15 et de  
19h30 à 23h • Fermé dimanche et  
lundi • Prix moyen : 50 €

Non, les anciens services secrets russes n'ont pas ouvert une cantine à Paris ! Sous ces trois initiales se cache en fait le "Kitchen Galerie Bis". Petit frère du restaurant étoilé "Ze Kitchen Galerie" de William Leduil et Cedric Marechal, le "KGB" a démarré en fanfare. Depuis son ouverture il y a un an, ce petit res-

33 RUE GALILEE  
75116 PARIS - 01 44 20 08 90



Les Cinoches: une ancienne salle d'art et d'essai reconvertie en bistrot moderne.

restaurant au design hypercontemporain draine une clientèle de quartier et de fidèles à l'équipe du "Kitchen Galerie". A contre-pied de l'esprit vieux Paris, le "KGB" mêle sol en béton ciré et miroirs de couleur. De grandes peintures de Tony Soulié et Jacques Bossier accrochées aux murs donnent l'impression de dîner dans une galerie d'art contemporain. D'ailleurs, dans cette déco un peu "flashy" où l'on dîne au coude à coude, les clients ont tous l'air de partager leurs impressions sur la dernière expo branchée du moment. La carte, concoctée par William Ledeuil et Yariv Berreby, est aussi étonnante que le design de la salle. Les plats baignent dans une influence asiatique où les épices sont omniprésentes. En entrée, les "zors d'œuvre" (*sic*) se partagent comme des tapas "à la française". Des plats cuisinés en marmite rappellent à la fois les cocottes françaises et les bols asiatiques. L'agneau de lait confit grillé au jus thaï et les Saint-Jacques au condiment kalamansi-citronnelle sont tout aussi étonnants et délicieux que les clémentines et marmalade d'agrumes au sorbet ananas-yuzu. Jamais déroutant mais toujours surprenant, le "KGB" s'adresse aux plus curieux et à tous ceux qui apprécient les épices. Esprits traditionnels s'abstenir !

## RALPH'S

173, boulevard Saint-Germain, 6<sup>e</sup>.  
Tél. 01 44 77 76 00

• Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 23h • Prix moyen: 60 € • Brunch le dimanche à 11h30

Ralph Lauren est un créateur perfectionniste. Pour l'ouverture de son premier restaurant en Europe, il a tenu à superviser lui-même la carte et à goûter de nombreux plats. A l'image de ses lignes de vêtements connues pour mixer chic des Hamptons et décontraction de l'Ouest américain, la carte

reflète avec fidélité la diversité culinaire des deux côtes. Les spécialités de la côte Est comme le homard du Maine ou le crabe du Maryland cohabitent avec des plats typiques de l'Ouest comme le bœuf Black Angus bio élevé aux Etats-Unis. Les steaks dans le filet et l'ailou proviennent d'ailleurs du ranch RRL de Ralph Lauren dans le Colorado et sont servis en exclusivité dans son établissement parisien. Les "classiques" américains comme les hamburgers, fried chickens et onion rings figurent bien entendu à la carte. Mais le charme de ce restaurant tient avant tout aux lieux et à la déco. Doté d'un magnifique patio, cet hôtel particulier est le "spot" idéal avant ou après-shopping pour fuir quelques instants l'animation du boulevard Saint-Germain. A cette saison, vous prendrez place dans l'impressionnante salle du restaurant, habillée de boiseries et d'une imposante cheminée. De quoi souligner encore davantage ce contraste saisissant entre architecture à la française et cuisine yankee.

## LES CINOCHES

1, rue de Condé, 6<sup>e</sup>.  
Tél. 01 43 54 18 21.

• Ouvert tous les jours • Service de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h (en continu le week-end) • Voiturier • Prix moyen: 35-40 €

Même si la fermeture de cinémas, galeries ou librairies est toujours un fait à déplorer dans le quartier Saint-Germain, il faut saluer la transformation réussie de l'ancienne salle d'art et d'essai "Les Cinoches" en bistrot moderne. Dans une déco contemporaine entièrement déclinée en noir et blanc – sol en béton ciré, murs blancs et appliques en albâtre –, le chef Ludovic Delavaud propose une cuisine simple, traditionnelle, fraîche et haute en couleur. La carte affiche ainsi un foie gras maison à 11 €, un plat du

jour à 21 € parfaitement maîtrisé comme ce magret de canard servi avec une purée de carottes et violettes et une poire miel sésame. Bons desserts comme le nougat glacé aux pistaches sablées (8 €) ou l'entremets au chocolat (6 €). Vous l'aurez compris, en étant ouvert sept jours sur sept et en servant en continu le week-end, "Les Cinoches", c'est vraiment le restaurant idéal avant ou après une séance de cinéma dans le quartier de l'Odéon. Menus à 18 € (au déjeuner) et 21 €.

## BREAD & ROSES

25, rue Boissy d'Anglas, 8<sup>e</sup>.  
Tél. 01 47 42 40 00

• Ouvert du lundi au samedi de 8h à 20h • Prix moyen: 45 €

Le tout premier "Bread & Roses" de la rue de Fleurus (à deux pas du jardin du Luxembourg) pouvait déjà s'enorgueillir de proposer les tartelettes (à emporter) les plus chères de Paris: 6,80 € (et jusqu'à 9 € la tartelette aux fraises des bois!) Idem pour les brioches qui frôlent les 15 €! Mais comme certains Parisiens ont perdu l'habitude de compter dès lors que c'est bon, le succès a été rapidement au rendez-vous, permettant d'ouvrir une seconde adresse rue Boissy d'Anglas en lieu et place de l'ancienne cantine d'entreprise d'Hermès. A la fois restaurant, salon de thé, boulanger (excellents pains bio) et traiteur, cette adresse gourmande à l'ambiance raffinée convient aussi bien aux petits-déjeuners qu'aux déjeuners, dîners "light" ou pauses sur le pouce. On y trouve en effet tout un assortiment de viennoiseries et de pains bio, des assiettes comme le homard entier en salade ou le dôme de chair de tourteau et petits artichauts et un grand choix de tartines et quiches faites maison. A l'heure du thé, les amateurs du genre se délectent d'un fameux thé glacé maison et d'une sélection de thé Dammann Frères. Très prisé le midi – notamment par le groupe de luxe Richemont situé à quelques mètres de là –, le restaurant



Bread & Roses: ambiance raffinée pour pauses gourmandes.

est beaucoup plus calme le soir, les Parisiens cherchant certainement à dîner plus copieusement pour les 45 € qu'il leur faut déboursier le midi pour une salade, une boisson et un dessert!

## CAFÉ PLEYEL

252, rue du Faubourg Saint-Honoré, 8<sup>e</sup>. Tél. 01 53 75 28 44.

• Service de 12h à 15h; le soir, réservé au public des concerts • Fermé le samedi au déjeuner et le dimanche • Prix moyen: 35 €



Café Pleyel: une nouvelle partition signée Arnaud Laguionis.

Après Sonia Ezgulian, David Zuddas et Laura Zavan, le "Café Pleyel" accueille un nouveau chef résident: Arnaud Laguionis. Originaire du Pays basque, où il tient avec sa femme une maison d'hôte ("La Ferme Hegia" à Haparen), le chef s'installe aux fourneaux pour une saison entière. Une tradition pour le café d'Hélène Samuel, pas vraiment tendance mais bien dans l'air du temps, qui trouve ainsi chaque année le moyen de renouveler sa cuisine en changeant de chef d'orchestre. Dans un décor design, tout de noir et de blanc tel le clavier d'un piano, le chef aura ainsi tout loisir de jouer une partition harmonique, déclinant en entrée tartare de maigre au fenouil rôti (14 €) ou cru-cuit de champignons (12 €), puis croustillant de pintade (21 €) ou faux Parmentier de racines et sardines (21 €) avant de terminer sur quelques notes sucrées autour par exemple d'un glacé-brûlé de pomme et son sorbet veine citron (9 €). Une cuisine allegro à tarifs piano puisqu'il ne vous en coûtera qu'une quarantaine d'euros par personne Fortissimo!

**NOUVEAU**



## CAFÉ ARTCURIAL, THE PLACE TO BE

Ce n'aurait pu être qu'un "spot" de plus pour donner rendez-vous sur les Champs-Élysées, mais telle n'était pas la volonté de Julie et Olivier Demarie, déjà propriétaires d'adresses en vue comme "La Villa" ou le "Café Chic", qui ont demandé aux architectes Gilles & Boissier de donner une âme et de la personnalité à leur nouvelle maison. Et le résultat est là. Ce café-restaurant chic, tel Janus, présente un double visage : une atmosphère de jardin d'hiver lumineux et verdoyant dans la journée, et celle d'un restaurant au cadre particulièrement feutré et intimiste le soir. La carte, c'est vrai, n'est pas très longue et plutôt axée sur des mets sans grandes complications. Il n'empêche qu'elle est signée par Brahim Goujjane, habile cuisinier au cursus éloquent (le "George V", le Plaza Athénée, Marc Veyrat...) et qu'elle permet de se sustenter très agréablement à presque toute heure du jour. Parfaitement en phase avec notre époque et les attentes d'une clientèle très parisienne, elle propose en effet une cuisine métissée qui s'inscrit bien dans le registre actuel, avec par exemple de bons nems aux crevettes revisités (14 €) ou une salade de poulet à la mode thaïe (18 €), puis un steak

de thon au sésame servi avec une sauce au soja et du quinoa (26 €) ou un typique américain bacon cheeseburger (18 €) et enfin un délicat tiramisu à la fraise (11 €) ou des pâtisseries Les Deux Abeilles. En tout cas, la formule plaît et connaît même un succès croissant depuis que le restaurant est également ouvert au dîner. Assurément *The Place to be!*

### Café Artcurial

7, rond-point des Champs-Élysées,  
8<sup>e</sup>. Tél. 0962 1064 19.

• Service continu de 12h à 23h30 •  
Fermé le dimanche • Prix moyen : 45 €



### MARKET

15, avenue Matignon, 8<sup>e</sup>.  
Tél. 01 56 43 40 90.

• Ouvert tous les jours de 12h à 15h  
et de 19h à 23h30 • Voiturier • Prix  
moyen : 70 €

Dans la catégorie des restaurants tendance, le "Market" fait figure de référence. Alors que de nombreuses tables branchées ont fini par mettre la clé sous la porte, le restaurant de Jean-Georges Vongerichten associé à Luc Besson défie le temps et même la crise. Depuis son ouverture, peu de changement : on retrouve la déco de Christian Liaigre, rappelant une galerie d'art contemporain, un grand bar à l'entrée pour prendre un verre ; un "raw bar" pour déguster un tartare de thon ou des sashimis au saumon et une belle salle de restaurant dont les meilleures tables sont celles qui donnent sur l'avenue Matignon. La situation exceptionnelle et la notoriété mondiale de Jean-Georges Vongerichten attirent une belle clientèle internationale en quête d'épure et de légèreté. La cuisine du chef Jérôme Toumelin se veut métissée, avec une carte proposant des plats d'inspiration française, italienne ou asiatique. Cela donne par exemple une soupe de poulet au lait de coco et galangal (12 €) en entrée, puis une dorade aux épices et bouillon aigre-doux (27 €) ou une escalope de veau milanaise, haricots verts à la menthe (29 €). Au dessert, même tendance inventive avec une panacotta au lait de coco et fruits marinés à la passion. Formule à 36 € (midi et soir). Brunch le week-end (36 €).

### HÔTEL DE SERS

Restaurant de l'hôtel de Sers.  
41, avenue Pierre-I<sup>er</sup>-de-Serbie, 8<sup>e</sup>.  
Tél. 01 53 23 75 75.

• Ouvert du lundi au samedi  
• Service de 12h à 14h30 et de 19h  
à 22h • Voiturier • Prix moyen : 60 €

Derrière la discrète façade de ce boutique hôtel, récemment passé sous contrôle du groupe Bessé Signature, se cache une des tables les plus tendance de la capitale. Jennifer Boccara, l'énergique directrice de l'hôtel, et Christophe Hay, jeune et inventif chef, ont en effet réussi à revitaliser le restaurant de l'hôtel grâce à une carte mêlant habilement plats basses calories, suggestions 100 % bio et cuisine "world food". A cette saison, on trouve par exemple un délicieux œuf cocotte aux cèpes et bruschetta de caillé de brebis, puis une excellente côte de veau du Limousin, accompagnée d'un gnocchi à la châtaigne et de girolles poêlées. Même registre créatif avec les desserts, comme par exemple ce tatin de coing et raisin de Corinthe, servi avec une crème glacée à la noisette caramélisée. L'heure

de l'addition ne vient rien enlever à ce moment de plénitude culinaire puisque la suggestion du chef (entrée-plat-dessert) est à 49 €, le menu déjeuner à 32 €, le brunch du dimanche 100 % bio à 40 € (réservations au 01 53 23 75 13) et le menu spécial caviar à 99 €.

### MINI PALAIS

Avenue Winston Churchill, 8<sup>e</sup>.  
Tél. 01 42 56 42 42.

• Ouvert tous les jours • Service  
de midi à minuit • Voiturier • Prix  
moyen : 50 €



Mini Palais : délicat et savoureux  
à l'image de ces tempuras de gambas.

Il n'était pas évident de donner du style à cette vaste salle à manger et à ses sept mètres de hauteur sous plafond. Mais les architectes Gilles & Boissier, qui viennent de refaire entièrement les lieux, ont su donner une âme à ce restaurant hors normes, géré par le groupe Ludéric ("Renoma Café Gallery", "Ralph's"...), en concevant un décor épuré dans l'esprit d'un atelier d'artiste, avec sur tout un pan de mur un immense patchwork (4 x 12 mètres), un sol en larges lattes de bois, et des étagères accrochées aux murs sur lesquelles trônent des bustes et des statues de plâtre. Côté cuisine, cette révolution de palais est encore plus évidente puisque c'est Eric Frechon, trois étoiles au Michelin, qui officie comme chef conseil et qui a conçu la carte, parfaitement mise en scène par l'un de ses plus brillants disciples, Stéphane d'Aboville. A la carte donc, rien que du beau et du bon, avec par exemple un délicat émincé d'encornets pil-pil (9 €) ou de jolis tempuras de gambas à la sauce ketchup épicée (14 €), puis de beaux poissons de petits bateaux livrés en direct de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, comme cet épatant cabillaud nacré, servi dans un bouillon délicatement parfumé à la coriandre et à la citronnelle (23 €), ou des plats originaux et tendance comme le burger de magret et foie gras de canard au jus truffé (29 €). Même chose pour les desserts qui ont tout ce qu'il faut pour faire le bonheur des gourmands, tel ce baba géant au rhum et crème légère à la vanille (14 € pour deux personnes) qui devrait rapidement

33 RUE GALILEE  
75116 PARIS - 01 44 20 08 90

devenir une star de la carte. Enfin, même si la météo s'y prête peu en ce moment, sachez que le restaurant dispose d'une superbe terrasse-lounge, un espace privilégié de 300 m² bordé de colonnes impériales qui laissent entrevoir le Petit Palais de l'autre côté de l'avenue. Menu à 28 € au déjeuner.

## LA VILLA

37, avenue de Friedland, 8<sup>e</sup>.  
Tél. 01 82 28 75 08.

• **Service de 12h à 15h et de 19h30 à 23h30** • Fermé le dimanche

• **Voiturier • Prix moyen : 50-60 €**

En faisant appel aux architectes les plus en vue du moment, le duo Gilles & Boissier, les nouveaux propriétaires de "La Villa" ont visé juste. Il faut dire que Julie et Olivier Demarle, déjà à la tête du "Café chic" et du "Secret", n'en sont pas à leur coup d'essai. Pour animer ce lieu rouvert fin 2009, ils se sont même adjoint une des figures des nuits parisiennes, Addy Bakhtiar, bien connu pour le Milliardaire et le Showcase. Autant d'atouts qui pourraient très vite faire de "La Villa" le nouveau spot tendance de la capitale. Mélange d'élégance à la française et de glamour hollywoodien, "La Villa" a été conçue comme une somptueuse demeure de villégiature avec son salon aux boiseries sculptées, son jardin d'hiver au charme exotique, sa fresque végétale, ses tables en marbre noir et ses élégants fauteuils de cuir blanc, sans oublier sa terrasse d'une trentaine de couverts dessinée comme le carré d'un luxueux yacht. Côté table, le chef Bruno Lenoble, un ancien de "L'Atelier de Joël Robuchon", propose une cuisine originale et internationale tout à fait convenable pour un lieu tendance : gyôza au bouillon d'hibiscus, soft shell de crabe sur guacamole, épaule d'agneau confite à la cuillère et macaronis farcis (22 €), soufflé au chocolat (9 €) ... Seul reproche : les plats tardent à sortir en temps et en heure des cuisines malgré des serveuses aussi jolies qu'efficaces !

## LA FIDÉLITÉ

12, rue de la Fidélité, 10<sup>e</sup>.  
Tél. 01 47 70 19 34.

• **Service de 12h à 15h et de 20h à 23h30** • Fermé le dimanche et le lundi • **Prix moyen : 40 €**

C'est l'un des restaurants les plus branchés du moment et – désolé pour les habitants des beaux quartiers – il se situe près de la gare de l'Est ! Si un soir vous avez le courage de braver les embouteillages du boulevard Magenta, vous découvrirez que l'ancien "Zingots" a laissé place à "La Fidélité". La peinture est fraîche, le parquet semble neuf et pourtant la très classique salle du restaurant au volume étonnant est



**La Fidélité** : à quelques pas de la gare de l'Est, l'un des restaurants les plus branchés du moment.

empreinte d'un charme suranné rappelant le vieux Paris. Tenu par Lionel du "Baron", l'établissement fait salle comble de jeunes gens bien sous tous rapports et 100 % bobo. Tout le monde s'embrasse, discute, passe de table en table. Dans l'assiette, ce n'est pas une révolution mais des plats bien de chez nous comme le tartare de Saint-Jacques, le foie gras aux figues, la joue de bœuf... On aurait toutefois aimé un peu plus de punch à cette cuisine bistrot car "La Fidélité" a tout pour plaire.

## ROSE BAKERY A LA MAISON ROUGE

10, boulevard de la Bastille, 12<sup>e</sup>.  
Tél. 01 46 28 21 14



**Rose Bakery**... : une nouvelle étape du Paris branché.

• **Ouvert du mercredi au dimanche**  
• **Service de 11 h à 19 h (11 h à 16 h pour les déjeuners); early dinner le jeudi jusqu'à 21 h**

Dans le Paris branché, qui ne connaît pas la Maison Rouge d'Antoine de Galbert à la Bastille ni Rose Bakery, le restaurant bio-bobo de la rue des Martyrs ? L'association de ces deux noms a donné naissance à un restaurant pas comme les autres, dont le décor éphémère, en lien ou pas avec les expos du moment, sera renouvelé trois fois par an. Réalisé à partir de prototypes et d'objets chinés, ce nouveau "Rose Bakery" est tout aussi chaleureux et convivial que l'original. D'ailleurs, à la carte, pas de complications inutiles : des salades, des sandwiches, des plats 100 % bio et de délicieux desserts.

## LES GRANDES TABLES DU 104

104, rue d'Aubervilliers, 19<sup>e</sup>.  
Tél. 01 40 37 10 07.

• **Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir et le lundi** • **Service de 12h à 14h30 et de 20h à 22h30**  
• **Menus à 17 € le midi, 28 € le soir**

Dans les anciennes Pompes funèbres de Paris, le chef Fabricio Biasolo anime ce lieu ultramoderne créé par l'agence ARM de Matthieu Poitevin et Pascal Reynaud. Formé chez Michel Bras, il propose à la carte des plats issus de l'agriculture raisonnée comme le wok végétal, une délicieuse poitrine de veau cuite vingt heures et de nombreuses recettes issues de sa Gascogne natale.

Ici, place à la convivialité avec ces grandes tables d'hôte où les gens du quartier – véritable no man's land gastronomique – seront rassurés d'apprendre qu'il y a une vie après la mort... sur le plan culinaire bien entendu !

## MAMA SHELTER

109, rue de Bagnolet, 20<sup>e</sup>.  
Tél. 01 43 48 45 45

• **Ouvert tous les jours** • **Service de 12h à 15h et de 19h à 23h** • **Voiturier (sauf dimanche)** • **Prix moyen : 45 €**

Conçu par Serge Trigano et Cyril Aouizerate et désigné par Philippe Starck, le Mama Shelter est avant tout une destination jeune et underground, avec différentes ambiances propices à la rêverie ou aux rencontres (le Chic Chic Bar, la Mama Pizzeria, le Island Bar). Côté cuisine, les deux compères ont choisi de jouer les contrastes en confiant les clés de leur restaurant hyperbranché à un "vieux de la vieille", Alain Senderens, qui a immédiatement traduit en plats l'esprit de partage et de rencontre qui fait la spécificité du lieu. A sa carte on trouve ainsi des mets simples et conviviaux comme la soupe à l'oignon (16 €), la cocotte de moules au curry vert et céleri (16 €), ou encore le moelleux au carambar (10 €). L'idée, ici, n'est pas de faire un repas gastronomique mais d'inviter les clients à flâner en buvant un verre ici et là et en se déplaçant d'un espace à l'autre. Alors si vous avez envie de goûter à la "branchitude", n'hésitez pas un instant : mettez le cap à l'Est ! Brunch le dimanche à 39 €.