

Tendance

KONG

1, rue du Pont-Neuf, 1^{er}
Tél 01 40 39 09 00

• Ouvert tous les jours • Service de
11 h à 14 h 30 et de 19 h 30 à 23 h 30

• Voiturier le soir • Prix moyen: 65 €

Restaurant tendance perché tout en haut de l'immeuble Kenzo, le "Kong", avec son immense bulle de verre en guise de plafond, ne fait pas dans le banal. Côte décor, il s'inscrit dans un registre japonisant entre classique et moderne signe Starck, avec des sièges genre fauteuil Louis XV en plexiglas parés de têtes de geishas ou de kawas d'Omotesando. Son plus bel atout est toutefois la vue splendide qu'il offre sur la Seine et le Pont-Neuf. Un privilège malheureusement réservé aux quelques tables se trouvant tout à l'avant de la

places, avec d'étonnantes lustres baroques et un toit transparent ouvrable mais sans aucune vue. Alors, une terrasse aérée, oui mais ensoleillée uniquement autour de midi quand le soleil est à son zénith ! Côté carte, rien de changé avec des mets métissés franco-japonais, voire des hamburgers. Mais si les rolls de gambas grillées (15 €) étaient très agréables, si la toute nouvelle salade d'artichauts poivrée, fenouil croquant et shiitakes (17 €) devrait plaire, et si les pâtisseries griffées Pierre Hermé (13 €) ne peuvent que faire le bonheur des gourmands, nous avons été moins convaincus par les gros spaghettis japonais udon aux calamars (21 €), juste nourrissants et sans beaucoup de saveur. Brunch à la carte (35-45 €) le dimanche



Kong: du mobilier à la nouvelle terrasse, une déco signée Starck.

salle, les autres devant se contenter d'une vue beaucoup plus classique sur les toits des immeubles voisins ! La grande nouveauté, en cet été 2010, est l'ouverture d'une "Terrasse Gallery", signée elle aussi Philippe Starck. En fait, une jolie mini-salle à manger au décor néoretro d'une trentaine de

LA GIOIA

Au Vip Room Theater 188 bis, rue de Rivoli, 1^{er} Tel 01 58 36 46 00

• Ouvert de 20 h à 5 h les jeudis, vendredis et samedis (jusqu'à 2h les autres jours) • Prix moyen: 60-80 €

Les "gastronomes-clubbers" du Vip Room Theater ont enfin un restaurant à leur disposition. En grand professionnel qu'il est, Jean-Roch, le propriétaire des lieux, a en effet compris qu'il fallait au club un restaurant à sa hauteur. Ouverte après plusieurs mois de travaux, cette table italienne rappelle la grande époque des "Bains-Douches", celle où le restaurant était le before idéal avant d'aller au club. Et de fait, on y discute, échange et rencontre des gens de tous horizons, notamment dans le domaine des arts, du design et de la mode. La déco contemporaine est parfaitement étudiée pour mettre en valeur des œuvres d'art, tel ce magnifique Basquiat au milieu d'un mur de bouteilles ! Côté gastronomie, "La Gioia" surprend à tous les niveaux. Innovante, la carte électroluminescente du restaurant pouvant être lue sous la lumière tamisée ! Inattendu, l'étonnant bar à mozzarella et le banc



© VIP ROOM THEATER

La Gioia: le before idéal avant d'aller sur le dancefloor du Vip Room Theater.

d'écailler remplis de poissons d'une grande fraîcheur à quelques mètres seulement d'un four à pizza ! Unique, la présence d'un chef sommelier permettant d'être justement conseillé parmi un large choix de vins français et italiens ! Tout ici a été pensé dans les moindres détails. A la carte, on trouve de copieux antipasti, la fameuse salade Karl Lagerfeld en hommage au styliste et ami de Jean-Roch, un très large choix de pâtes plutôt réussies, quelques pizzas malheureusement assez décevantes mais d'excellents poissons proposés au grill, à la vapeur en papillote ou à la croûte de sel. Les amateurs de viandes seront ravis avec un tartare bio et une côte de bœuf. L'ambiance est festive et dynamique. On dîne, on se lève, on passe de table en table et surtout on admire le dancefloor depuis l'étonnante verrière.

LA FONTAINE GAILLON

Place Gaillon, 2^e

Tel 01 47 42 63 22

• Service de 12 h à 14 h 30 et de 19 h

à 23 h 30 • Fermé le week-end

• Voiturier • Prix moyen: 80 €

"La Fontaine Gaillon", le restaurant de Gérard Depardieu, est de retour dans les bonnes tables du quartier Bourse-Opéra. Dès les beaux jours fleurit ainsi sur sa terrasse d'une quarantaine de couverts toute une clientèle de people – amis de Gérard –, de touristes étrangers et d'hommes d'affaires. Il faut dire que le chef, Laurent Audiot, y propose une cuisine savoureuse, renouvelée chaque jour. A sa table, selon les hasards du marché, vous retrouverez peut-être ce délicieux fondant de tourteau frais (23 €), cette côte de veau de lait à la crème et aux morilles (32 €) ou ce merlan de ligne Colbert (29 €), avant de terminer par un crumble aux fraises et à la rhubarbe ou un fondant au chocolat chaud. Côté cave, vous serez servi, avec des vins provenant du producteur bordelais Bernard Magrez et d'autres directement venus des vignobles de Gérard Depardieu. Comptez 80 € par personne, près du double avec une bouteille bien choisie. Même s'il y a beaucoup de monde (et d'ambiance), le service est en nette amélioration. Menu à 49 € le midi.

RALPH'S

173, boulevard Saint-Germain, 6^e
Tel 01 44 77 76 00

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

Ralph Lauren est un créateur perfectionniste. Pour l'ouverture de son premier restaurant en Europe, le "Ralph's", il a tenu à superviser en personne la carte et à goûter lui-même, paraît-il, 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'aloyau 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. Si la qualité est au rendez-vous – ce qui n'est déjà pas si mal –, le charme de ce restaurant tient avant tout aux lieux et



© JOËL PEYROU

UN DEMARRAGE EN TROMBE POUR LE NOLITA

L'ouverture du MotorVillage Fiat, va sans aucun doute créer l'événement de la rentrée 2010. et une excellente nouvelle pour les amateurs de cuisine italienne avec son restaurant le NoLita (pour North Little Italy) et sa Terrazza côté avenue Matignon. Vu de l'extérieur, on ne reconnaît d'ailleurs plus l'ex-Drugstore, la façade ayant repris son style originel avec ses trois côtés en pierre de taille dans un élégant style haussmannien. Même bouleversement à l'intérieur, l'ensemble admirablement aménagé par Jean-Michel Wilmotte s'étagant sur cinq niveaux traversés par un gigantesque tube de verre de 14 mètres de hauteur avec à l'intérieur des voitures du groupe Fiat : une Jeep Wrangler, une Maserati Gran Cabrio, une Alfa Romeo 8C Spider, une Giulia Spider, et une Fiat 500 Hupe Means Nothing... Remarquablement décoré dans un élégant style épuré noir et blanc, le NoLita va d'ailleurs devenir un must pour les amateurs de cuisine italienne, Sébastien Mancuso déjà propriétaire de l'excellente Cavallina, ayant confié les fourneaux au talentueux chef Vittorio Beltramelli. Ce remarquable cuisinier transalpin, formé à la grande école de stars des fourneaux étoilées au Michelin, comme Alain Ducasse ou Gualtiero Marchesi, nous avait déjà séduit à l'Assaggio et a composé une jolie carte de grands classiques italiens revisités. Lors de notre visite nous avons papillonné sur sa carte et nous avons été comblés par son vitello tonnato (16 €), sa pizzetta blanche à la mozzarella di bufala, roquette, tomate pachino et parmesan (16 €) son délicat filet de bar de ligne en croûte de sel de Sicile aromatisé aux

herbes (35 €), ou sa selle d'agneau à la sicilienne servie avec des poivrons farcis de ricotta aux herbes (24 €). Des plats ensoleillés qui conduisent avec bonheur jusqu'aux exquises glaces maison ou au tiramisu NoLita (8 €). Des qualités qui n'ont pas échappé aux hommes d'affaires au déjeuner, aux élégantes en rupture d'emplètes dans les boutiques de mode du quartier, et aux beautiful people parisiens, qui ont littéralement pris d'assaut la maison et sa superbe terrasse côté Matignon, du petit déjeuner jusqu'au dîner.

NoLita

2, rond-point des Champs-Élysées, 8^e
Tel 01 53 75 78 78

• Fermé samedi et dimanche • Service de 12h à 15h
et de 19h à 23h30 • Prix moyen : 50 €



© JOËL PEYROU



Ralph's : déco à la française,
mais cuisine version yankee.

à la déco. Doté d'un magnifique patio confortablement meublé, cet hôtel particulier datant de 1683 est le "spot" idéal avant ou après-shopping pour fuir quelques instants l'animation du boulevard Saint-Germain. Si le soleil joue à cache-cache, l'intérieur du "Ralph's", dans un autre style avec ses boiseries et son imposante cheminée, est tout aussi impressionnant. Ce contraste saisissant entre l'architecture à la française et la cuisine yankee marquera à coup sûr les esprits.



KGB: une ambiance arty au design hypercontemporain.

KGB

25, rue des Grands-Augustins, 6^e.
Tél. 01 46 33 00 85.

• **Service de 12h à 14h30 et de 19h à 23h** • Fermé dimanche et lundi

• **Prix moyen: 60 €**

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 Ledeuil et Cédric Maréchal, le "KGB" a démarré en fanfare. Depuis son ouverture en septembre dernier, ce petit 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 Bosser 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 Berrebi, 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. La blanquette de joues de veau coco et citronnelle et le travers de porc confit-grillé, coriandre et gingembre sont tout aussi étonnants et délicieux que les pots au chocolat servis avec une glace au poivre ! Jamais déroutant mais toujours surprenant, le "KGB" s'adresse aux plus curieux et à tous ceux qui apprécient les épices. Esprits traditionnels s'abstenir !

THOUMIEUX

79, rue Saint-Dominique, 7^e.
Tél. 01 47 05 49 75.

• **Ouvert tous les jours** • **Service de 12h à 14h30 et de 19h à 23h**

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

C'est un électrochoc qui attend les habitués de "Thoumieux" lors de leur prochaine visite. L'ancienne salle de la

brasserie, au charme suranné, a en effet été entièrement rénovée : de magnifiques miroirs habillent désormais ses murs tandis que de jolis luminaires diffusent une lumière tamisée particulièrement réussie. Les "dames" qui officiaient ici ont laissé place à de très jolies jeunes femmes au regard pétillant. Mais le plus grand changement concerne les cuisines avec l'arrivée de Jean-François Piège. Après plusieurs années à la tête des "Ambassadeurs", le chef doublement étoilé du Crillon a décidé d'ouvrir son propre restaurant et s'est associé à Thierry Costes. Côté carte, c'est une vraie réussite et à des prix vraiment raisonnables ! En entrée, nous vous conseillons la surprenante pizza soufflée au thon cuit (14 €) et l'excellent "pâté de foie de ma mère" (10 €) En plat, des goujonnettes de sole (26 €) ou une délicieuse poitrine de cochon Ibaona servie avec des lentilles (19 €). En dessert les Churros'n'roll et le vacherin glacé (9 €) raviront les plus gourmands. L'autre bonne surprise est une carte midi-minuit intitulée "room service" où l'on trouve déclinées une douzaine de propositions.

LES ENFANTS TERRIBLES

8, rue Lord Byron, 8^e.

Tél. 01 53 89 90 91.

• **Service de 12h à 14h et de 19h30 à 23h** • Fermé samedi midi, dimanche

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

On connaissait la famille Sibuet pour ses restos tendance de Megève ("Les Fermes de Marie" et "Les Enfants terribles" à Megève). Il faut désormais ajouter une étape parisienne à ce parcours gourmand. Ouvert il y a pile un an en lieu et place de l'ancien "Rue Balzac" de Johnny, "Les Enfants terribles" affiche une déco très sage, à la fois chic et chaleureuse dans un camaïeu de tons mauve et taupe. Une pâtisserie s'ouvre sur la salle illuminée par une verrière, idéale à l'heure du déjeuner. Côté cuisine, le chef François

Martin propose des plats d'inspiration française et internationale avec des entrées servies en petites et grandes portions comme les gambas croustillantes, le king crabe ou le foie gras. On retrouve à la carte les plats signatures de Megève avec la fameuse côte de veau, des plats à la plancha (sole meunière, filet de bœuf à l'unilatéral) et de délicieux plats à la broche (carré d'agneau, poulet bio...). Seule la carte des desserts laisse un peu sur sa faim avec quelques classiques manquant d'originalité (riz au lait, tarte au citron, fromage blanc). Côté clientèle, on retrouve un mélange typiquement 8^e d'habitants du quartier, de Parisiens branchés et de touristes.



Les Enfants terribles: une déco particulièrement réussie.

LE MATIGNON

3, avenue Matignon, 8^e.

Tél. 01 42 89 64 72.

• **Ouvert tous les jours de 8h à 2h du matin** • **Prix moyen: 60 €**

Nouveau départ pour le restaurant Costes de l'avenue Matignon. Situé à quelques mètres du rond-point des Champs-Élysées, l'ancien "Rival de luxe" s'est transformé en élégant "Matignon". Le décorateur Jacques



© ERIC LAIGNEL

La Villa: le nouveau spot tendance de la capitale, à deux pas des Champs-Élysées.

Garcia a, une fois n'est pas coutume, abandonné le style Napoléon III pour un décor moderne "très 8e" avec dorures, rideaux métalliques et luminaires design. Dans la galaxie des restaurants Costes, "Le Matignon" se veut le nouveau spot tendance. Pour relever ce défi, Nicolas Brochet a rejoint l'un des associés, Cyril Peret (ex-"Sens"), amenant avec lui son carnet d'adresses de jolies filles, mannequins et jeunes gens branchés afin de donner un peu de fraîcheur à ce lieu habité à accueillir une clientèle très bling-bling. Au "Matignon" comme dans les autres restaurants Costes, le casting est de mise avec à l'accueil de jeunes femmes d'une beauté et d'un naturel déconcertants. Même s'il faut avouer que "Le Matignon" n'est pas le meilleur restaurant du quartier, on sent une nette volonté de faire mieux. Le chef du "Thoumieux" Jean-François Piège a ainsi été mis à contribution pour élaborer la carte. En entrée, la pizza soufflée est assez réussie tandis que le turbot aux morilles n'est, lui, malheureusement pas à la hauteur au regard du prix. Pratique, une carte courte propose toute la journée des petits plats comme les nems poulet basilic thaï, raviolis à la truffe, tartare de bœuf... Mais si on va au "Matignon", c'est avant tout pour passer un moment agréable, boire un verre et même danser au "backstage" situé au sous-sol et ouvert du jeudi au samedi soir. Mais attention au physionomiste à l'entrée; certains soirs, il faut montrer patte blanche pour y entrer !

LA VILLA

37, avenue de Friedland, 8e.
Tél. 01 82 28 75 08.

• **Service de 12h à 15h et de 19h 30 à 23h 30** • **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 percutante, véritable invitation au voyage: gyôza au bouillon d'hibiscus, soft shell de crabe sur guacamole, épaule d'agneau confite à la cuillère et macarons farcis (22 €), soufflé au chocolat (9 €)... A déguster aussi jusqu'à la fin de l'année, le nouveau cocktail French Cordial. Une création

signée de l'acteur Melvil Poupaud et inspirée des années 1930, à base de vodka, de sureau et de citronnelle (16 €).

BREAD & ROSES

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

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



Bread & Roses: une seconde adresse gourmande dans la capitale.

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 les 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 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 !

HÔTEL DE SERS

Restaurant de l'hôtel de Sers.
41, avenue Pierre-1er-de-Serbie, 8e.
Tél. 01 53 23 75 75.

• **Ouvert du lundi au samedi**
• **Service de 12h à 14h 30 et de 19h à 22h** • **Voiturier** • **Prix moyen: 60 €**

Derrière la discrète façade de ce boutique hôtel se cache une des tables les plus tendance de la capitale. Mais le concept est ici très différent. Tout d'abord, il y a une équipe hypercompétente composée de Thibault Vidalenc, le charmant propriétaire de l'hôtel, de Jennifer Boccara, la directrice, débordante d'énergie, et enfin de Christophe Hay, un jeune chef aussi timide que brillant. En quelques mois, ils ont réussi à revitaliser le restaurant avec une carte mêlant habilement plats basses calories, suggestions 100 % bio et cuisine "world food". Au menu, on trouve par exemple de délicieuses asperges blanches et ceviche de bar mariné à la menthe poivrée et tofu grillé aux herbes, un excellent médaillon de lotte à la plancha, ou encore un agneau de lait des Pyrénées servi avec des légumes grillés. Même registre créatif avec les desserts, comme par exemple ce sablé à la fraise et fève de tonka, servi avec un milk-shake de fraise Tagada, sorbet fraise et menthe fraîche. Le tout à déguster en intérieur, dans un décor design, ou mieux encore, sur la terrasse patio du restaurant. L'heure de l'addition ne viendra rien enlever à ce moment de plénitude culinaire puisque la suggestion du chef (entrée-plat-dessert) est à 49 €, le menu déjeuner à 29 €, le menu enfant à 12 €, le brunch du dimanche 100 % bio à 40 € (réservations au 01 53 23 75 13) et le menu spécial caviar à 99 €.



Le Corso: le dernier né des restaurants Costes, dans un registre méditerranéen.

LE CORSO

2, place Franz-Listz, 10^e.
Tél. 01 42 27 01 23.

• **Ouvert tous les jours** • **Service de 11 h à minuit** • **Prix moyen: 35 €**

Petite dernière de la famille des restaurants Thierry Costes, cette terrasse à l'italienne ouverte l'année dernière avec la complicité de Pascal Lemaire décline à l'Est parisien le registre méditerranéen du premier "Corso" de l'avenue Trudaine. Avec toutefois une différence plus qu'appréciable : des tarifs à la baisse ! Une première pour Costes et Cie, leurs restaurants branchés ("Café Beaubourg", "Georges", "Etienne Marcel"...) n'étant pas particulièrement réputés pour leurs tarifs bon marché ! En tout cas, cette nouvelle orientation contribue sans nul doute au succès de la maison, sa vaste terrasse, face à l'église Saint-Vincent-de-Paul, faisant le plein au moindre rayon de soleil... et même les jours plus gris grâce à des chauffages extérieurs. Autre différence avec le restaurant de l'avenue Trudaine : la clientèle. Plus hétéroclite, elle se compose de nombreux bobos de l'Est parisien et de pas mal de touristes qui se retrouvent ici aussi bien pour

prendre un verre entre copains, que pour faire un agréable repas italianisant autour de la carte de la maison. Côté assiette, l'aubergine gratinée à la mozzarella et au parmesan agrémentée d'une bonne sauce tomate (10,50 €), tout comme les excellentes linguines aux palourdes à l'ail et au persil (17 €) nous ont vraiment régalé. Seule petite déception, le vacherin napolitain aux fraises, mascarpone et meringue (7,50 €) qui ne tenait pas toutes ses promesses. La meringue était en effet cassante au lieu d'être tendre en son cœur. Pas bien grave, la prochaine fois on optera pour une valeur sûre comme le tiramisu (6,50 €) ! Brunch à 23 € le dimanche.

BATOFAR

Face au 11, quai François-Mauriac, 13^e. Tél. 01 53 60 17 00.

• **Fermé samedi midi, dimanche toute la journée et lundi soir**

• **Service de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h** • **Prix moyen: 30 €**

Les amateurs d'électro-techno, de house music, de pop, de rock, de funk... connaissent bien la silhouette de cet étonnant et authentique bateau-phare

amarré sur la Seine devant la Très Grande Bibliothèque, la maison produisant dans ses soutes des groupes réputés ou en devenir. Mais depuis la fin 2009, c'est le branle-bas de combat à tous les niveaux. Un espace couvert et chauffé accessible aux fumeurs a ainsi été ouvert sur le pont supérieur, qui permet de boire un verre tout en profitant d'une vue unique sur Paris. Depuis le mois d'avril, une cuisine avec une rôtissoire largement ouverte sur la salle à manger a également été installée à l'entrepont, où l'on peut dîner jusque tard dans la nuit (4 heures le vendredi et le samedi), à moins que l'on ne préfère la grande terrasse ouverte sur le quai les jours de soleil. Une véritable aubaine pour faire un agréable repas en plein air sans se ruiner grâce, aux formules à prix fixes. Bien sûr ce n'est pas de la grande cuisine, mais pour le prix il n'y a rien à dire, surtout vu l'agrément de la terrasse et des horaires de service la nuit, les tables pour noctambules étant plutôt rares à Paris. En tout cas, notre repas composé de saumon mariné à la purée de betterave et vinaigrette à l'orange, puis d'une bavette de l'Aubrac (un tout petit peu trop cuite) et frites au couteau (18 €), et enfin d'un crumble à la poire, remplissait son office sans problème. Formules à 19 € au déjeuner et 25 € (un verre de vin compris) au dîner, pour un plat suivi d'une entrée ou d'un dessert.

MAMA SHELTER

109, rue de Bagnolet, 20^e.

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 Auouzerate et designé 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



© FRANCIS AMIAND

Mama Shelter: une adresse qui donne des couleurs à l'Est parisien.

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 les rillettes de canard maison, les fish and chips from Massilia (17 €), la brandade de cabillaud (19 €) 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 €. Mauvaise nouvelle en revanche pour les amateurs de barbecue : la terrasse sur le toit où ils étaient jusque-là organisés est fermée cette année.