

PARIS PHOTO  
10.13 NOV 2011  
GRAND PALAIS

FIGARO

SCOPE



Shomei Tomatsu, *Untitled (Hateruma-jima, Okinawa)*, de la série "The Pencil of the Sun", 1971  
© Shomei Tomatsu, collection Hans Böhring, courtesy Galerie Friska Pasquier, Cologne

# GIORGIO ARMANI

Giorgio Armani s'associe à l'Exposition des Acquisitions Récentes des Institutions Internationales. Dans un espace dédié, seront aussi exposées des photographies autour de la thématique de l'eau.

## TABLES DE GOUT ET DINERS FINS

### Quand les papilles se dérident

**L'**Astrance (4, rue Beethoven, 01 40 50 84 40), peut-être l'un des 3-étoiles les plus confidentiels de Paris, reste la star incontestée du XVI<sup>e</sup>. Fidèle au culte du produit, Pascal Barbot fait de chaque plat une oeuvre d'épure, de chaque déjeuner ou dîner une grand messe. Réserver absolument, surtout le soir. Pour un dîner à deux ou en famille, on opte pour **La Matta** (23, rue de l'Annonciation, 01 40 50 04 66), une pizzeria sans chichi aux portions copieuses. Pour une ambiance toujours italienne et une cuisine recherchée, **Settebello** (9, rue Duban, 01 42 88 10 15) ou encore **Non Solo Cucina** (195, rue du Ranelagh, 01 45 27 99 93), aux accents siciliens. Une envie de sushis ? Le minuscule **Comme des Poissons** (24, rue de la Tour, 01 45 20 70 37) propose des bêtes à nageoires ultrafraîches ! Plus sophistiqué, **Kura** (56, rue de Boulainvilliers, 01 45 20 18 32) a emmenagé à la Muette et nous régale de ses mets nippons. Au rayon purement tradi, **Chaumette** (7, rue Gros, 01 79 97 32 66) concocte une cuisine française et



L'Astrance, star incontestée du XVI<sup>e</sup>. Fidèle au culte du produit, Pascal Barbot fait de chaque plat une oeuvre d'épure, de chaque repas une grand-messe.

FRANÇOIS BOUCHON/LE FIGARO

BCBG. La clientèle geek et branchée lui préférera le menu sur iPad des **Tablettes** de Jean-Louis Nomicos (16, avenue Bugeaud, 01 56 28 16 16). Plus chic, mais avec un petit style bistrot sophistiqué, **Etc** (2, rue La Pérouse, 01 49 52 10 10) mené par Christian Le Squer. Nombreux sont ceux, en outre, à s'attabler au **Bistrot 31** de David (31, av. Théophile-Gautier, 01 42 24 52 31), où le tiramisu maison et le tartare estampillés « B31 » jouissent d'une solide réputation auprès des quadras épicuriens. Ambiance décontractée et chaleureuse, dopée par un service efficace qu'emmenent Fati, Farida et Hugues. On allait oublier la désormais bien implantée **Marée Passy** (71, avenue Paul-Doumer, 01 45 04 12 81), une brasserie iodée toute de rouge vêtue.

Dans la catégorie « mets de choix et diners fins », le XVI<sup>e</sup> compte quelques poids lourds, pour lesquels on vient de loin. Exemple : le maraîcher **Joël Thiébault**, sur le marché de la rue Gros les mardis et vendredis et les mercredis et samedis avenue du Président-Wilson. Si l'on est amateur de poissons, il ne faut pas passer à côté de **Jaccky Lorenzo**, sur le marché Wilson, pour sa gouaille comme pour son cabillaud. Le boucher **Bailleul** (marché de Passy) est aussi l'un des plus courus. Pour arroser ses soirées entre amis, osez franchir la porte de la **Cave de Passy** (3, rue Duban) : un fouillis de bouteilles avec des arrivages réguliers de producteurs locaux originaux, un conseil pointu et des prix doux.

A. S.



**LA MEILLEURE TABLE PRÈS DE CHEZ VOUS ?**  
La réponse avec notre application « Figaroscope » pour iPhone.