

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^e. 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^e. 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^e 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.