

PARIS

CAPITALE

Exclusif

ALLÉNO, ANTON, FRECHON,
PASSARD, PIÈGE...

Les grands chefs ouvrent le
champagne pour Paris Capitale!

SPECTACLES

Un programme féerique

INTERVIEW

Les pensées secrètes
d'Isabelle Carré

NUMÉRO SPÉCIAL

LE GRAND LUXE

PARFUMS, STYLOS, BIJOUX, MONTRES, BEAUX LIVRES...
LES PLUS BEAUX CADEAUX À OFFRIR ET À S'OFFRIR

**+PARIS
GUIDE**
IN ENGLISH P. 199

HAUTE JOAILLERIE

Des créations
toujours plus glamour

OÙ SORTIR ?

Nos plus belles tables
pour les fêtes

M 01439 - 204 - F: 4,00 € - RD



Situé sur les quais de Seine, tout près du pont de l'Alma, "Antoine" est sans aucun doute l'un des meilleurs restaurants de poisson de la capitale. Antoine Vigneron, qui a donné son prénom au restaurant, est un patron heureux depuis cette étoile – largement méritée – décernée en mars dernier par le guide Michelin. L'homme n'est d'ailleurs pas un nouveau venu. Il a œuvré quinze ans au restaurant de l'hôtel Bristol comme directeur de la restauration avant de prendre la tête du restaurant "Marius et Janette", une autre référence gastronomique. Même si la salle au décor contemporain peut sembler un peu froide une fois la nuit tombée, elle offre une vue magnifique sur la tour Eiffel que l'on voit scintiller depuis sa table. Un atout pour prendre le temps de découvrir la cuisine du chef Mickaël Féval, lui aussi formé dans de grandes maisons aux côtés de Briffard, Westermann ou Loiseau. A la carte, que du beau et du bon, avec chaque jour le meilleur de la marée comme la délicieuse soupe de poissons de roche de la Méditerranée (18 €), les noix de Saint-Jacques rôties de Port-en-Bessin (54 €) et surtout le fabuleux bar de ligne en provenance directe de Saint-Gilles-Croix-de-Vie (59 €) dont le poids avoisine 1,2 kg pour deux personnes ! Les desserts de François Régien sont tout aussi convaincants comme le soufflé chaud à la passion (16 €) ou la déclinaison de chocolat (18 €). Il vous en coûtera près de 100 € pour un repas mémorable, mais l'endroit est beaucoup plus accessible à l'heure du déjeuner avec un petit menu à 35 €.

LES TABLETTES DE JEAN-LOUIS NOMICOS

16, avenue Bugeaud, 16°.
Tél. 01 56 28 16 16.
• Ouvert tous les jours • Service de 12 h à 14 h 30 et de 19 h 30 à 22 h 15
• Voiturier • Prix moyen : 100 €
Ouvert il y a un an, le restaurant de Jean-Louis Nomicos, l'ancien chef de



Les Tablettes... : une cuisine en pleine ascension signée Nomicos.

chez Lasserre (deux étoiles au guide Michelin), fait partie des rares valeurs en hausse de la gastronomie parisienne. Les lenteurs de service et les petits couacs des premières semaines ont été rapidement gommés pour offrir désormais plus de fluidité et d'efficacité. Dans cet écrin design signé Anne-Cécile Comar (un original cocon de lamelles de bois entrelacées), vous ne noterez aucun air de déjà-vu. En revanche, vous respirerez une odeur de neuf jusque sur la carte des vins... proposée sur iPad ! La fameuse tablette numérique d'Apple sert également d'écran pour montrer en images la réalisation de certains plats, dont le célèbre macaroni aux truffes noires et foie gras créé par le chef lui-même et proposé en entrée à 48 €. Classique et créative, la cuisine de Jean-Louis Nomicos fleurit bon la Méditerranée à l'instar de la joue de bœuf à la provençale (51 €) et du ris de veau au fenouil, citron caviar et pousses de réglisse (52 €). Une intéressante carte des desserts propose ensuite des figues tièdes au romarin et au miel (18 €) et une tarte soufflée au chocolat



Le Brillat: esprit chic mais pas guindé pour cette nouvelle table du 17°.

grand cru (18 €). Cette cuisine en pleine ascension mérite largement une première étoile et fait honneur au chef qui occupait jadis cet emplacement, le grand Joël Robuchon (que l'on retrouve désormais dans ses deux ateliers parisiens, rue de Montalembert et au Publicis Drugstore). Menus à 80 €, 120 € et 150 € ; 58 € au déjeuner.

LE BRILLAT

122, avenue de Villiers, 17°.
Tél. 01 43 80 10 10.
• Ouvert tous les jours • Service de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30
• Prix moyen : 40 €
En lieu et place du restaurant "Meating", qui avait lui-même succédé au fameux "Apicius" de Jean-Pierre Vigato, ce restaurant d'angle renaît aujourd'hui sous un nouveau nom – "Le Brillat" – et avec un nouveau décor, où seul le mur du fond, avec ses dorures, ses marguerites géantes et ses grands papillons, est resté en l'état. Tout le reste de la salle a été revu et épuré dans un esprit chic mais pas guindé pour deux sous, avec de confortables fauteuils en velours couleur

taupe et de grandes baies vitrées. Côté carte, on a conservé les bonnes grillades de Black Angus du "Meating", et c'est tant mieux ! Mais l'offre s'est diversifiée et s'exprime désormais dans un registre bistronomique qui a déjà fait la conquête des capitaines d'industrie du quartier au déjeuner, et celle des gourmets d'ici ou d'ailleurs au dîner. Il est vrai que les croustillants de gambas et basilic (9 €), agréablement rehaussés par les saveurs acidulées de la tomate confite et d'une sauce au curry, tiennent bien leur rôle de premiers de la classe. De son côté, la belle entrecôte de bœuf Black Angus (29 €), escortée de sauce poivre et béarnaise, maintient la tradition bouchère de la maison. Mais à l'heure des desserts, la bonne panna-cota griotte-pistache et madeleine (7 €) qui joue actuellement les stars ferait bien de se méfier : le savarin annoncé à la prochaine carte lui promet en effet une belle concurrence... vu le nom de la maison ! Bon choix de vins au verre et service sympa. Bref, une adresse impeccable ! Menu à 28 € au déjeuner. Brunch le dimanche à 35 €.


Hôtel de Vendôme

1
place Vendôme, 75001 Paris
Tél. 01 55 04 55 00
Fax. 01 49 27 97 89
www.hoteldevendome.com
reservations@hoteldevendome.com

Ecole Ritz Escoffier
PARIS

"La bonne cuisine est la base du véritable bonheur"
Angélique Escoffier
15, Place Vendôme - 75001 PARIS
Tel 01 43 16 30 50 - www.ritzparis.com


HÔTEL CHÂTEAU FRONTENAC

54, rue Pierre Charron,
75008 Paris
Tél. 01 53 23 13 13
Fax 01 53 23 13 01
hotel@hfrontenac.com
www.hfrontenac.com


Hôtel Bourgogne & Montana
The Bourgogne & Montana Hotel, a renovated 4-star boutique hotel, is situated on Place du Palais Bourbon which houses the National Assembly, just across Place de la Concorde and close to the Orsay Museum. Noble 18th century building where past and present meet, reflecting the elegant and aristocratic spirit of the 7th arrondissement.
3, rue de Bourgogne - 75007 Paris
Tél : +33 (0)1 45 51 20 22 / Fax : +33 (0)1 45 56 11 98
www.bourgogne-montana.com
bmontana@bourgogne-montana.com