

PARIS

CAPITALE

QUOI DE NEUF À PARIS ?

Les nouvelles adresses
près de chez vous

ÉVÉNEMENTS

*Art Paris
Semaine du dessin
Louis Vuitton-Marc Jacobs
Helmut Newton...*

SPÉCIAL

MODE

& accessoires

SHOPPING

*Faubourg Saint-Honoré
Les nouvelles
boutiques mode*

**+PARIS
GUIDE**
IN ENGLISH P.133

TENDANCE

Le café met Paris
en ébullition !

OÙ SORTIR ?

Du bistrot aux grandes tables,
nos meilleurs restos

M 01439 - 206 - F: 4,00 €



Restaurants Gastronomiques

LE CAMÉLIA

A l'hôtel Mandarin Oriental, 251, rue Saint-Honoré, 1^{er}. Tél. 01 70 98 74 00.

• Ouvert tous les jours • Service de midi à 23h • Prix moyen: 100-120 €



Le Camélia: un décor zen, comme les pétales d'un camélia blanc.

Joli tour de force du Mandarin Oriental qui en faisant appel à Thierry Marx a offert à son nouveau restaurant un chef hypermédiatique, précédemment étoilé de deux étoiles au Michelin et mondialement connu pour sa cuisine moléculaire. Côté décor, les clés de la maison ont été confiées à Patrick Jouin. Résultat: un décor zen et épuré où cohabitent pétales de camélia blancs, mobilier clair et comptoir de bois sombre derrière lequel officie un cuisinier façon "live cooking". A la carte, on peut découvrir sept entrées dont chacune met en scène un produit: la langoustine (43 €), le bœuf (18 €), la courge butternut (22 €)... Même principe pour les plats avec des intitulés très courts: le bar de ligne rôti, accompagné de carottes aux agrumes et coriandre (49 €), l'épaule d'agneau du Quercy (39 €) mais aussi le délicieux poulet fermier sauté express au curry, fromage blanc et riz au lait de coco (32 €). Les desserts, de leur côté, sont bien réalisés, à l'image du Mandarin ou du Tropic, même si on peut regretter que les entremets soient servis dans leur plus simple appareil avec juste la plaque cartonnée sous le gâteau! On aurait apprécié une petite crème venant réveiller un dessert sortant tout droit du corner pâtisserie de l'hôtel, où l'on peut d'ailleurs acheter un gâteau à emporter à toute heure du jour. Cette cuisine légère et vivace n'est malheureusement pas sublimée par le service, hésitant et froid. Sans véritable "chef d'orchestre", les serveurs semblent avoir du mal à trouver leur vitesse de croisière; ce qui n'empêche pas la clientèle business d'affluer le

midi et les clients de l'hôtel le soir: A signaler au déjeuner, un menu "45 minutes-45 euros".

SPRING

6, rue Bailleul, 1^{er}. Tél. 01 45 96 05 72.

• Ouvert du mardi au samedi au dîner et le mercredi et le jeudi au déjeuner • Service de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 • Prix moyen: 70 €

Dès l'ouverture de son tout petit resto rue de La Tour d'Auvergne, Daniel Rose avait tutoyé la gloire: la presse gastro l'avait encensé et il avait même fallu plusieurs mois de patience avant de pouvoir goûter sa cuisine créative. Fort de ce succès, ce brillant cuisinier s'est installé dans le quartier des Halles, dans un restaurant deux fois plus grand (une quarantaine de couverts au total)... où il faut toujours réserver si l'on veut être sûr de trouver une table. Côté cuisine, on note aussi une belle inflation du nombre de mets proposés dans l'unique menu dégustation... tout comme dans son prix: 64 €, auxquels il faut encore ajouter 16 € pour l'option fromages. Impossible ici d'énumérer tout ce qui était servi dans le cadre de ce dîner composé de deux mises en bouche, deux entrées, un poisson, une viande, un pré-dessert et deux desserts. Mais les couteaux grillés au beurre d'algues étaient impeccables, les asperges vertes d'Argenteuil exquises, et le Saint-Pierre de Saint-Jean-de-Luz frétilant, escorté d'un beignet et d'une émulsion de tomate verte. En revanche, nous avons été moins convaincus par la gelée de fraise trop capiteuse qui accompagnait le foie gras au poivre long et par la cuisson "basse température" de la selle d'agneau de Lozère qui ne donnait pas toutes ses chances à ce joli morceau de viande. Malgré ces petites réserves, c'est beau, bon et plein d'originalité. Intéressante carte des vins (il y a d'ailleurs au deuxième sous-sol, une salle de dégustation réservée à des workshops autour du vin).



© SÉBASTIEN NENCIARINI

Spring: une table créative et pleine d'originalité.

NOUVEAU



MOMENTS PRÉCIEUX À L'INSTANT D'OR

Très attendue, l'ouverture de ce restaurant chic, installé en lieu et place de l'ex-table de Flora Mikula, crée l'événement en ce début d'année. Et le moins qu'on puisse dire, c'est qu'on n'a pas lésiné sur les moyens! Tous les éléments du décor ont été spécialement créés par le studio Marc Hertrich & Nicolas Adnet. Dès l'entrée, on est ainsi surpris par l'ambiance lumineuse de la première salle, éclairée par un lustre sculptural de l'artiste plasticien Géraud de Torsiac. Dans la deuxième salle, la laque noire des luminaires et le rouge vif des sièges contrastent avec la blancheur des murs, tandis que, tout au fond, la dernière salle surprend avec sa tapisserie rétro genre toile de Jouy. Frédéric Duca ne pouvait pas rêver d'un décor plus raffiné pour sa luxueuse cuisine. Cet ancien élève de Gérard Passadat, Michel Del Burgo, Hélène Darroze, Christian Willer et Jean-Yves Leuranguer décline en effet les plus beaux produits au fil d'une carte



Le chef Frédéric Duca.

néoclassique de bonne tenue. Ses langoustines parfaitement cuites à la nacre (42 €) étaient superbes, bien fermes et exquises, même si la royale qui les escortait manquait un peu de punch. Ses noix de Saint-Jacques de Normandie (44 €) étaient également bien mises en valeur par la croûte noisette-romarin qui leur servait de chapeau. Enfin, nous avons adoré le baba au vin rouge qui escortait la poire (14 €), agrémenté d'un sorbet cassis et d'une crème légère à la vanille. Comme on peut s'y attendre, ce n'est pas franchement donné, mais ça n'a pas l'air de gêner la belle clientèle parisienne ou étrangère habituée aux tarifs prohibitifs des restos du Triangle d'or. Menus à 49 € et 98 €; 42 € le midi.

L'Instant d'or

36, avenue George-V, 8^e. Tél. 01 47 23 46 78.

• Service de 12h à 14h30 et de 19h à 23h30 • Fermé les dimanches et lundis • Voiturier • Prix moyen: 100 €