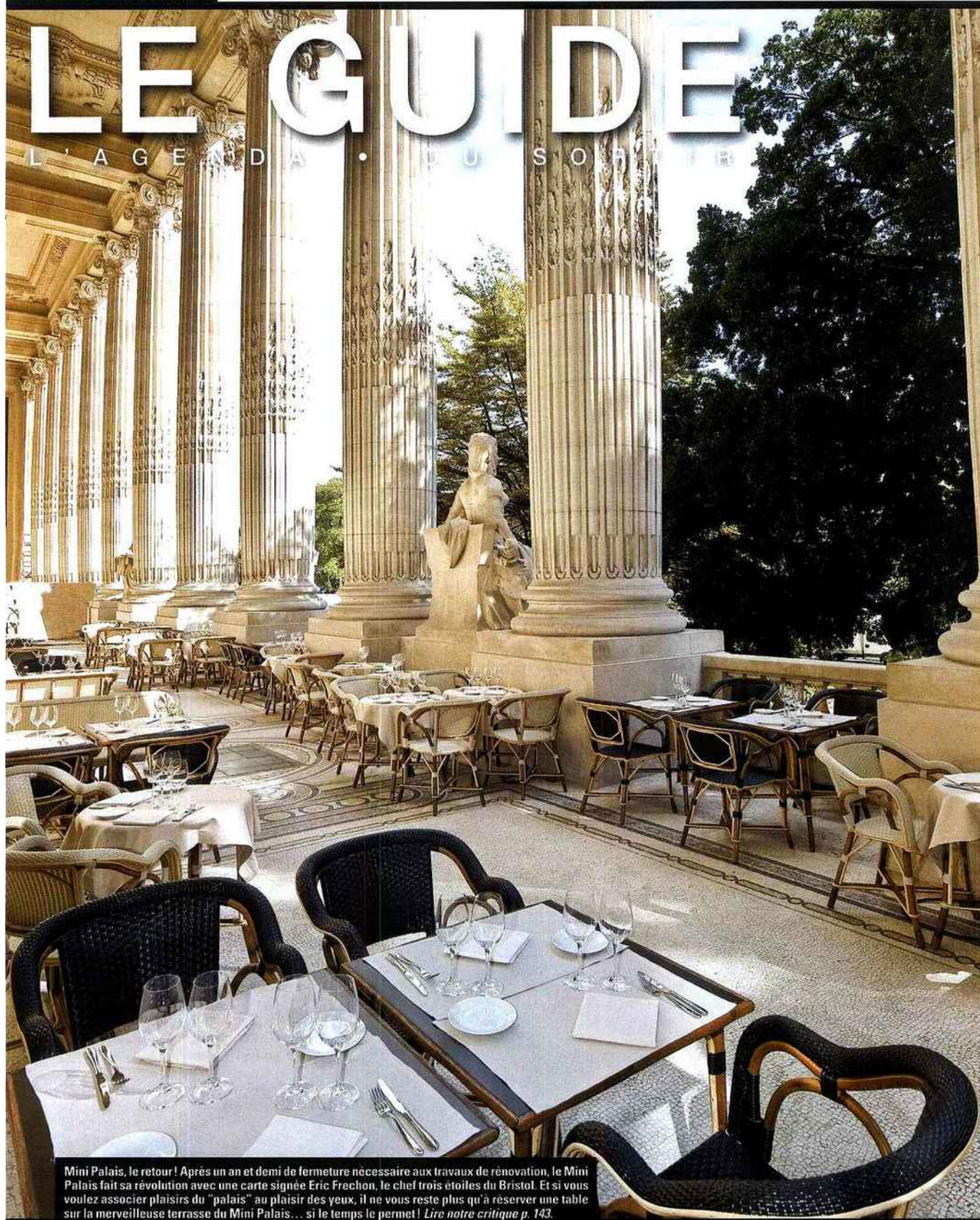


OCTOBRE 2010

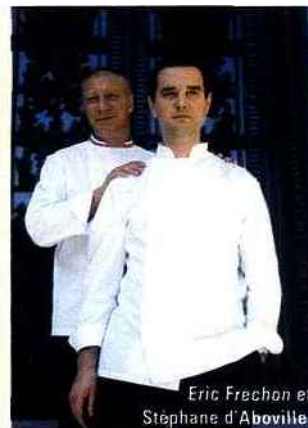
# LE GUIDE

L'AGENDA • DU SOIR



Mini Palais, le retour ! Après un an et demi de fermeture nécessaire aux travaux de rénovation, le Mini Palais fait sa révolution avec une carte signée Eric Frechon, le chef trois étoiles du Bristol. Et si vous voulez associer plaisirs du "palais" au plaisir des yeux, il ne vous reste plus qu'à réserver une table sur la merveilleuse terrasse du Mini Palais... si le temps le permet ! Lire notre critique p. 143.

## MINI PALAIS, UNE VERSION II CHIC ET CHOC



Eric Frechon et  
Stéphane d'Aboville.

**D**epuis quelques années, le groupe Ludéric créé par Olivier Maurey, collectionne les endroits originaux comme le "Renoma Café Gallery", le "Ralph's" ou le "Mini Palais", le restaurant du Grand Palais qui vient tout juste d'être refait. Il n'était pas évident de donner du style à cette vaste salle à manger et à ses sept mètres de hauteur sous plafond. Mais les architectes Gilles & Boissier ont fait du bon travail et ont su donner une âme à ce restaurant hors normes, en concevant un décor épuré dans l'esprit d'un atelier d'artiste, avec sur tout un pan de mur un immense patchwork (4 x 12 mètres), un sol en larges lattes de bois, et des étagères accrochées aux murs sur lesquelles trônent des bustes et des statues de plâtre. Côté cuisine, cette révolution de palais est encore plus évidente puisque c'est Eric Frechon, trois étoiles au Michelin, qui officie *comme chef conseil et qui a conçu la carte*, parfaitement mise en scène par l'un de ses plus brillants disciples, Stéphane d'Aboville. A la carte donc, rien que du beau et du bon, avec par exemple pour ouvrir le bal un délicat emincé d'encornets pil-pil (9 €) ou de jolis tempuras de gambas à la sauce ketchup épicée (14 €), puis de beaux poissons de petits bateaux livrés en direct de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, comme cet épatant cabillaud nacré, servi dans un bouillon délicatement parfumé à la coriandre et à la citronnelle (23 €), ou des plats originaux et tendance comme le burger de magret et foie gras de canard au jus truffé (29 €). Même chose pour les desserts qui ont tout ce qu'il faut pour faire le bonheur des gourmands, tel ce baba géant au rhum et crème légère à la vanille (14 € pour deux personnes) qui devrait rapidement devenir une star de la carte. Enfin, si la météo est clémente, réservez absolument à la terrasse-lounge du Mini Palais, un espace privilégié de 300 m<sup>2</sup> bordé de colonnes impériales, qui laissent entrevoir le Petit Palais de l'autre côté de l'avenue. Un must de la rentrée 2010!



### Mini Palais

Avenue Winston Churchill, 8<sup>e</sup> Tel 01 42 56 42 42

• Ouvert tous les jours • Service de midi à minuit • Voiturier • Prix moyen: 50 € • Menu à 28 € au déjeuner