madame FIGARO
14 BOULEVARD HAUSSMANN
75438 PARIS CEDEX 09 - 01 57 08 50 00

23 OCT 10
Hebdomadaire Paris
OJD : 421388

Surface approx. (cm²) : 575
N° de page : 212

RENDEZ-VOUS PARIS RESTO

ils ont tout bon

Des décors signés de grands designers, le sens de la formule et des duos de chefs qui se mettent en quatre. De quoi passer à table sans se faire prier.

MINI PALAIS DU GRAND ART

À l'extrémité du Grand Palais, le Mini Palais rouvre ses portes après dix-huit mois de travaux, et déjà l'on y a croisé Fanny Ardant, Jean Galfione, Bono...
LA DÉCO : les architectes Gilles & Boissier ont conçu un décor en clin d'œil à l'esprit des lieux. Du bois, de grands miroirs, du cuir, une bâche à tableaux, de grandes lampes d'atelier, d'immenses structures métalliques, des moules en plâtre pour faire écho à la blancheur des colonnes qui rythment la terrasse, très prisée aux beaux jours.
LES CHEFS : Éric Fréchon, le chef 3 étoiles du Bristol, conseille Stéphane d'Aboville, qui fut son disciple pendant huit ans. Le jeune homme discret mais déterminé a pour seul objectif la rigueur exemplaire.
ON AIME l'alléchante formule déjeuner (entrée et plat ou plat et dessert, plus café gourmand) à 28 €. On hésite entre le clafoutis aux cèpes (10 €) et les sardines beurre aux algues (16 €), suivis d'une pluma de cochon au tandoori (24 €), et en dessert, un baba géant pour deux (14 €).
LE PLUS : les en-cas de midi à minuit. Mention spéciale au club-sandwich de langouste (35 €) ! V. A.
Avenue Winston-Churchill, 75008. Tél. : 01.42.56.42.42.

DESSIRIER UN VOILIER NOMMÉ DÉSIR

Entièrement rénové, le restaurant a été repensé par les architectes d'intérieur Hélène et Olivier Lempereur. Au menu, des œuvres d'art de Serge Mendjisky, Roger Muhl ou encore des bronzes d'Arman et de Folon.
LA DÉCO : mosaïque de pierre au sol, murs de lanières de cuir, tissu dans du verre. Ambiance claire et moderne.
LES CHEFS : toujours sous la houlette de Michel Rostang, Olivier Fontaine propose une cuisine dédiée à la mer.
ON AIME le menu Tradition à 45 €. Et les petits crabes farcis et tourteau au naturel (29 €), le pavé de bar sauvage cuit sur la peau, purée à l'huile d'olive (38 €), ou le filet de saint-pierre rôti ; et, pour le dessert, l'éclair au caramel façon Dessirier (9 €). **V. A.**
9, place du Maréchal-Juin, 75017. Tél. : 01.42.27.82.14.

L'ARC PARIS EN FLÈCHE

Premier projet parisien de l'architecte Samy Chams, à l'étage noble de l'un des hôtels des Maréchaux, le restaurant de l'Arc vient de faire peau neuve.
LE DÉCOR : luxueux et feutré. Sous les moulures en bronze du plafond, les suspensions Globe de Verner Panton éclairent des harmonies de beige et gris.
LES CHEFS : disciple de Joël Robuchon, Anthony Germani, 27 ans, travaille des produits généreux avec beaucoup de légèreté. Il est épaulé côté douceurs par Ryotaro Sato, 37 ans, né à Tokyo, quand son père y ouvrait la première pâtisserie française !
ON AIME le menu du déjeuner à 38 €. Les couleurs et la fraîcheur du king crabe, asperges et agrumes (24 €), la cuisson du pavé d'espadon (29 €), la délicatesse de la dacquoise amande et banane caramélisée (14 €). **M.-C. D.**
12, rue de Presbourg, 75116. Tél. : 01.45.00.78.70.

ROSE ET ROUGE

Rose Bakery s'installe à la Maison Rouge ! Antoine de Galbert a confié à Rose et Jean-Charles Carrarini le projet – inédit dans un lieu culturel – d'un restaurant qui changera de décor trois fois par an. En fin de saison, les clients pourront même acheter mobilier et accessoires. À la carte : fraîcheur et simplicité. M.-C. D.
Rose Bakery Culture, 10, bd de la Bastille, 75012. Tél. : 01.40.01.08.81. De 11 heures à 16 heures du mercredi au dimanche, et dîner jusqu'à 20 heures le jeudi.

PHOTOS D. R.

COORDINATION ÉDITORIALE DES PAGES ÎLE-DE-FRANCE ET RÉGIONS : MARIE-CHRISTINE DELACROIX, AVEC VÉRONIQUE ANDRÉ, CAMILLE CONTY, SOPHIE GRÉZAUD, SOPHIE MADELIN ET MARIE-ANGÉLIQUE OZANNE.