



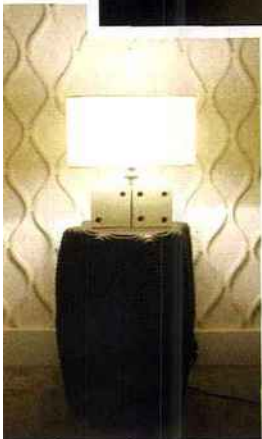
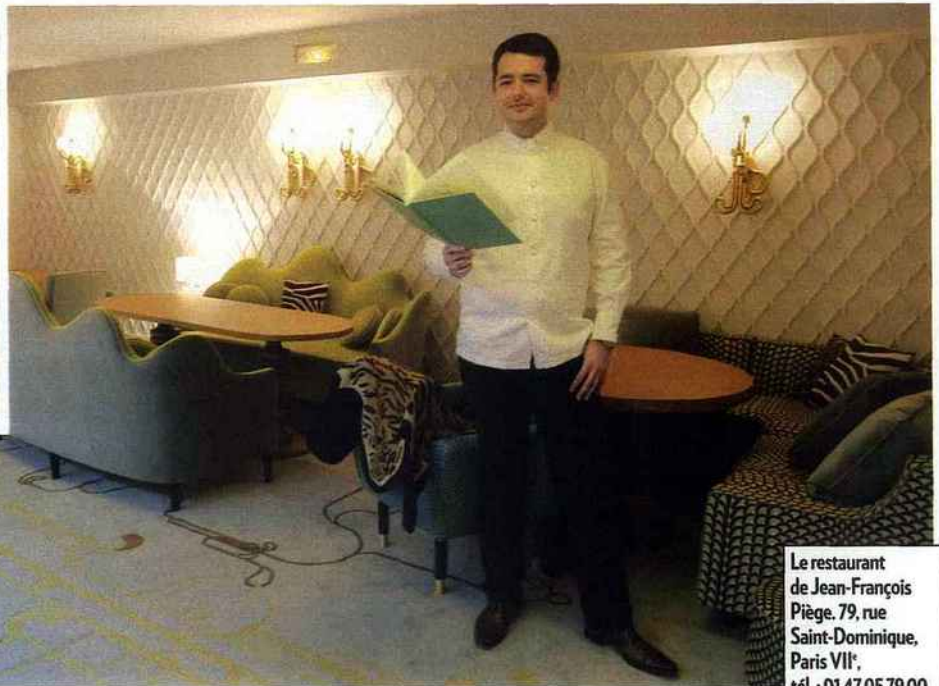
vivre**match**
Sortir

Paris les papilles en fête

POUR UN DRINK OU UN FESTIN SIGNÉ DES PLUS

GRANDS CHEFS, REVUE DES LIEUX LES PLUS EN VUE DE LA CAPITALE.

Par Julie Andrieu. Photos Thierry Esch



L'INVITATION CHEZ

JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

A l'heure où la gastronomie cherche à sortir de ses codes séculaires, Jean-François Piège donne un coup de pied dans le chariot d'étoiles. Dans sa «salle à manger», le chef fraîchement dégagé des ors des palaces, reçoit «comme à la maison». Il accueille chaque soir une poignée d'hôtes décontractés auxquels il recommande avec malice de ne prendre qu'un seul plat si leur appétit en va ainsi. Un concept que Jean-François Piège mijotait depuis longtemps. Celui qui a incarné une tradition gastronomique dominée par les superlatifs (produits plus nobles, plus chers,

lustres plus lourds, intitulés plus ronflants...) s'est laissé séduire il y a bientôt deux ans par les avances de Thierry Costes, le brillant héritier d'une fratrie qui électrise la restauration parisienne depuis les années 80.

Entre le prince des - bonnes - tables modeuses et le roi des palaces, aussi influencé par ses douze ans chez Alain Ducasse que par ses délires avec la bande du Fooding ou son passage à «Top Chef», le courant passe. Un point commun : l'humour et l'envie de mélanger les genres. Il y a un an, ils ressuscitaient Thoumieux, un hôtel de quartier presque

Le restaurant de Jean-François Piège. 79, rue Saint-Dominique, Paris VII^e, tél. : 01 47 05 79 00.

- 70 euros pour amuse-bouches, 1 ingrédient, fromage, dessert. Hors boisson.
 - 90 euros pour amuse-bouches, 2 ingrédients, fromage, dessert. Hors boisson.
 - 115 euros pour amuse-bouches, 3 ingrédients, fromage, dessert. Hors boisson.
- Ouvert uniquement le soir, du lundi au vendredi.



Une maison pour recevoir les amis

centenaire principalement connu des Parisiens pour sa brasserie. « Les restaurants traditionnels sont des mouiroirs. Nous voulions un lieu de vie où le client soit plus vite et mieux servi. » Résultat : les banquettes rouges de la grande salle du rez-de-chaussée ne désemplissent pas. La légerissime pizza soufflée, les calmars carbonara ou l'irréprochable quasi de veau, facturés 15, 11 et 19 euros ont séduit touristes de passage et têtes connues (vus : Marc Lavoine, Halle Berry, Calogero, Nagui...). Mais ce que les Parisiens attendent c'est le « gastro de Piège ». Depuis quelques jours, ce qu'il appelle sa « proposition » a ouvert discrètement en étage. N'y allons pas par quatre chemins, l'affaire est une minirévolution. Car, si les assiettes n'ont cessé de se renouveler depuis la brèche ouverte en 1973 par la nou-



UN ECRIN SIGNÉ INDIA MAHDAVI

Iranienne par son père, britannique et égyptienne par sa mère, India Mahdavi s'est imposée depuis dix ans comme l'une des plus talentueuses architecte-designer de sa génération. « Les objets que je dessine ne le sont que pour des lieux uniques. » De quoi expliquer l'impression de fraîcheur qui s'empare de la clientèle la plus blasée en découvrant le restaurant parisien Le Germain ou l'hôtel new-yorkais On Rivington. Pour Jean-François Piège. « Tout a été construit à l'échelle d'une salle à manger privée et traité comme une maison : la salle pourrait accueillir beaucoup plus de tables mais nous voulions préserver son confort généreux. » Dès le bar Elodie - l'épouse du chef - on est séduit par l'habile mélange de styles : les volutes Belle Epoque de la moquette et des appliques, le baroque d'un ou deux fauteuils chinois, un papier peint seventies et la noblesse des bois naturels évoquant l'élégance des années 50. « J'ai suivi l'intention de Jean-François en cuisine : intime, raffiné, singulier. »



du nombre de produits choisis : 1 plat 70 euros, 2 plats 90 euros, 3 plats 115 euros. Cher, mais le trois-étoiles de demain pourrait se cacher derrière cette formule discrète. On prend place dans les canapés moelleux. Pas de nappes. Une impression de dinette chic un peu régressive, des clients qui se lovent sans retenue, une atmosphère d'alcôve, une complicité matinée de distance entre des dîneurs reçus et traités comme des amis. Le chef vient (en jean) dans la salle prendre une commande ou servir une assiette. La cuisine, ouverte et discrète, délivre des assiettes sobres, éclatantes de justesse et de générosité : « Je ne décore pas mes plats, je les construis. » L'art est dans la manière, comme pour cette volaille



« Dès l'amuse-bouche, Jean-François Piège donne le ton d'une cuisine impertinente avec ces moules-frites en coquille, échalotes confites et pommes pailles. »

velle cuisine, la salle n'a pas bougé depuis deux siècles. A écouter les restaurateurs, la grandiloquence, les rituels et autres roulements de chariot restent indissociable de la panoplie du restaurant étoilé : signe extérieur d'une haute gastronomie... qui ne touche plus terre ? En recevant « comme à la maison », Piège casse les codes. Première surprise : les tables ne sont pas dressées à l'arrivée du client. « C'est un message un peu symbolique : rien n'est figé. D'ailleurs, quand nous recevons chez nous, avec ma femme Elodie, nous mettons souvent la table avec nos amis. » Autre secousse : c'est par une petite enveloppe matelassée, fermée par un cordon, que Jean-François nous révèle ce qu'il a appelé la « Règle du jeu » : cinq produits au choix, à chaque produit correspond un plat, agrémenté selon le marché et l'humeur. L'addition se fait en fonction

« J'ai cessé de courir après la performance, je veux juste m'amuser »

sarchoise aux légumes de saison et truffes blanches, déclinée en deux cuissons : irrésistible cuisse laquée presque confite et poitrine tendre et ferme à la fois, fantasme d'un repas dominical. Ne cherchez pas pour autant la révolution gastronomique : « J'ai cessé de courir après la performance, je veux juste cuisiner comme chez moi, m'amuser et surtout faire plaisir à ceux qui sont à ma table. » Et avec une maîtrise technique aussi infailliable et un sens du décalage bien dosé, le plaisir saute sur les tables ! ■



UN GOÛTER AU MEURICE

Le décor. Le faste du palace. Face aux Tuileries, la salle du restaurant gastronomique Le Meurice, revisitée par Philippe Starck, est inspirée du salon de la Paix du château de Versailles avec miroirs et lustres de cristal. Au Dali, le deuxième restaurant de l'hôtel, c'est Ara Starck qui a signé la toile de 145 mètres carrés au plafond.

A la carte pour Noël. Au restaurant gastronomique, un menu black and white pour le réveillon concocté par le chef trois étoiles Yannick Alléno. Du 1^{er} décembre au 2 janvier, un goûter au Dali chaque après-midi.

On y va pour. Les belles assiettes toujours inspirées de Yannick Alléno et les pâtisseries de Camille Lesecq (photo).

Hôtel Meurice, 228, rue de Rivoli, Paris 1^{er}.
Goûter : 45 € par personne. Menu réveillon au restaurant Le Meurice 510 €.
Réservations Le Dali : 01 44 58 10 44,
restaurant Le Meurice : 01 44 58 10 55.

De grands chefs dans leurs petits plats

S'APPROCHER DES ÉTOILES SANS FAÇON, POUR UN GOÛTER CHEZ YANNICK ALLÉNO OU UN REPAS AU MINI PALAIS SIGNÉ ERIC FRECHON.

Par Aurélie Chaigneau. Photos Hubert Fanthomme



UN GRAND REPAS AU MINI PALAIS

Le décor. Une immense salle aux tons beige, taupe, grège et doré, pensée par les designers Gilles & Boissier. Les moins frileux peuvent boire un verre sur la magnifique terrasse sous les colonnes du Grand Palais.

A la carte pour Noël. Un menu qui a du peps, composé avec des produits de saison comme le carpaccio de saint-jacques mi-cuites, crème de yuzu et caviar de hareng.

On y va pour. La carte signée Eric Frechon, trois étoiles au Bristol, réalisée par Stéphane d'Aboville, et l'addition très raisonnable. Angle de l'avenue Winston-Churchill et du cours la Reine, Paris VIII^e.

Menu : 60 € (du 15 décembre au 2 janvier). Réservations au 01 42 56 42 42 ou resa@minipalais.com.





**UN DRINK
A L'HOTEL
PARTICULIER**

Le décor. Une maison ultra intime au cœur de Montmartre, à l'abri des regards, idéale pour les tête-à-tête. Une nouvelle ambiance british, vert foncé sur les murs, noir laqué, miroirs dorés, rideaux en cachemire... L'ensemble est signé Morgane Rousseau.

A la carte pour Noël. Trois assiettes pour l'apéritif, parce que se dévorer des yeux ne rassasie pas : foie gras, tarama ou saumon sur blinis (accompagnés de vodka).

On y va pour. L'ambiance piano-bar (Maxence Cyrin) le week-end et pour boire une coupe de champagne ou un cocktail maison (du mercredi au samedi) : God Mother (vodka-amaretto), Panama (cognac-cacao brun-crème).

23, avenue Junot, Paris XVIII^e.
Coupes et cocktails : 15 €. Assiettes : de 16 à 25 €. Réservations au 01 53 41 81 40.



Surprise au cœur de la nuit

SAVOURER LA CUISINE D'UN CHEF GÉNIAL PERCHÉ SUR LE TOIT DU PALAIS DE TOKYO, ET FINIR LA SOIRÉE DANS UN HÔTEL TRÈS PARTICULIER À MONTMARTRE : ÇA C'EST PARIS!



**UN DÎNER CONCEPTUEL
AU NOMIYA**

Le décor. Un rectangle de verre et de métal imaginé par Laurent Grasso, perché sur le toit du Palais de Tokyo. A l'intérieur, une table d'hôtes exclusivement pour 12 personnes, un coin cuisine et une vue absolument magique sur la tour Eiffel.

A la carte pour Noël. Un menu surprise imaginé par l'artiste chef Gilles Stassart qui raconte les histoires de l'Histoire et de la littérature à travers ses plats. Comme la bécasse de Maupassant, ou Dali et ses homards en laisse à la Closerie des Lilas.

On y va pour. Tutoyer la tour Eiffel et les assiettes d'une créativité folle.

13, avenue du Président-Wilson, Paris XVI^e.

Menu à 100 € (boisson comprise).

Réservations : www.art-home-electrolux.com.





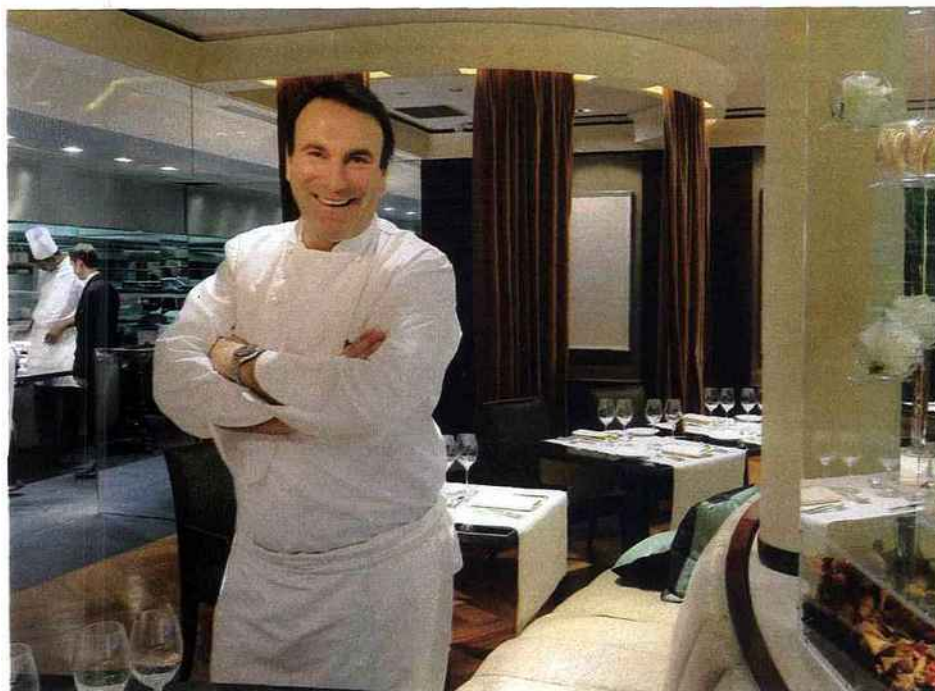
**PURE EXPÉRIENCE
AU PARK HYATT**

Le décor. Un palace élégant, sobre et contemporain, rue de la Paix, au cœur du Paris luxueux. Une très belle cuisine ouverte sur la rotonde. En entrant, on passe par l'hôtel, épuré et feutré avec sa longue cheminée au cœur du salon.

A la carte pour Noël. Le menu « Carnet de voyage » concocté par le chef une étoile, Jean-François Rouquette. Tourteaux et encornets au paprika fumé, sauce yaourt-thon ou poulet de Bresse étuvée aux coquillages, écume d'une brandade de morue... « Une passerelle qui relie tous les continents. »

On y va pour. La cuisine, véritable invitation à l'évasion où chaque bouchée vous transporte ailleurs, et le bar, élu « Meilleur bar d'hôtel en 2007 », pour goûter des cocktails originaux. 5, rue de la Paix, Paris 1^{er}.

Menu en 4 services : 85 € et en 7 services 135 €. Réservations au 01 58 71 10 60.



Le grand jeu de la gastronomie

QUAND DUCASSE ET CHRISTOPHE SAINTAGNE CHERCHENT L'ÉPURE OU QUE JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE INVITE AU VOYAGE, LE MENU ATTEINT DES SOMMETS.

**LE DUCASSE NOUVEAU
AU PLAZA ATHENÉE**

Le décor. Pensé et récemment retravaillé par Patrick Jouin. Une large salle, un impressionnant lustre dont les pampilles volent au plafond, des paravents brodés, une immense cheminée...

Alain Ducasse a changé ses codes.

La table, dépouillée au début du repas, finit en véritable banquet.

A la carte pour Noël. Langoustines rafraîchies, caviar, cèpes de châtaignier ou encore turbot, coquillages, blettes... Une carte courte, sans fioritures, pour une cuisine de goûts, concentrée et savoureuse. La signature Alain Ducasse, réalisée par un nouveau chef, Christophe Saintagne.

On y va pour. Goûter la cuisine de haute volée par Alain Ducasse et se lancer sur la patinoire de 100 mètres carrés installée dans la cour-jardin (à partir du 1^{er} décembre).

25, avenue Montaigne, Paris VIII^e.

Menu : 360 €.

A la carte, environ 220 € (hors boissons).
Réservations au 01 53 67 65 00.

