

FIGARO SCOPE



SCOPE +

« TASTE OF PARIS »,
LE FESTIVAL DES CHEFS
CAHIER CENTRAL

RESTAURANTS

L'EMPIRE
GUY SAVOY
P. 16

NOTRE SÉLECTION

EXPOS-CINÉMA-
THÉÂTRE-MUSIQUE
P. 34

MERCREDI 10 MAI 2017 LE FIGARO - N° 22627 - CAHIER N°4 - NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT - VENDU UNIQUEMENT DANS LES DÉPARTEMENTS 60, 75, 77, 78, 91, 92, 93, 94, 95 www.figaroscope.fr



Paris canaille

L'esprit de Michel Audiard **P. 8**

Michel Audiard
sur les
Champs-Élysées.

NOUVEAUTÉS



PAR EMMANUEL
RUBIN



CAFÉ DE LA PAIX

GENRE: après tant d'années à la voir plonger dans le pathétique culinaire, on avait fini par lâcher cette légende Napoléon III et voilà qu'un costaud des fourneaux (Laurent André, ex-Royal Monceau) lui recolle sourire et fierté en relançant crânement plats de l'âge d'or et cuisine post-Escoffier.

PRIX: env. 70 €. Menus à 39, 45 et 55 €. Gnocchis parisiens (gnocchis, escargots au beurre persillé) : gratin copieux. Quenelle de brochet et salpicons de homard : revanche d'un classique. Éclair café : pas mauvais mais bêtement déstructuré.

AVEC QUI? Mademoiselle de...

BONNE TABLE: la 507. Service aux petits soins.

À l'Hôtel Intercontinental.
5, place de l'Opéra (IX^e).
Tél. : 01 40 07 36 36. Tlj.
Métro : Opéra.



STREET BANGKOK CANTEEN & BAR

GENRE: après l'échoppe du canal Saint-Martin, ceux du Street B prouvent qu'ils en ont sous le plateau avec ce pop réfectoire Bastille, toujours aussi électrique à faire parler la poudre thaïe.

PRIX: entre 15 et 25 €. Ribs sauce barbecue et mangue : « sexotique ». Curry rouge au poulet : chaud bouillant. Banane et tapioca : petit plaisir gluant.

AVEC QUI? Une bande de kids.

BONNE TABLE: celles en devanture. Service survolté.

13, rue de la Roquette (XI^e).
Tél. : 09 83 73 00 83.
Tlj sf dim.
Métro : Bastille.



LES FOODIES

GENRE: dans cette portion de Marais où, le plus souvent, les décors se démentent à rehausser le triste niveau des assiettes, l'exact inverse, ici, avec une enseigne cruchasse et une salle plombante habilement sauvées par une courte carte au modernisme de bon aloi.

PRIX: env. 30-40 €. Formule à 21 € (déj.). Salade d'artichauts : gentillet. Garganelli, chair à saucisse faite maison, fèves : plein la bouche. Banana split : amusant !

AVEC QUI? Une modasse.

BONNE TABLE: la 2. Service asthénique.

6-8, square Sainte-Croix-de-la-Brettonnerie (IV^e).
Tél. : 09 82 42 73 09. Tlj sf dim. (dîn.)
et lun. (déj.). Métro : Hôtel-de-Ville.



LE GRAMONT

GENRE: entre grand café et brasserie, une grosse caisse de boulevard au confort stratégique, utile à l'actif comme au touriste à passer et repasser les nouvelles recettes du genre sans trop se poser de questions. Si vous n'y cherchez pas plus de réponse, ça passe !

PRIX: entre 25 et 45 €. Tartare de bœuf : passe-partout. Fish and chips, sauce tartare : pas trop mal. Mousse au chocolat : pataude.

AVEC QUI? Les collègues.

BONNE TABLE: la terrasse ou la 23 en salle. Service sur ressorts.

15, boulevard des Italiens (II^e).
Tél. : 01 42 97 58 50. Tlj.
Métro : Richelieu-Drouot.



LIEU :

1, rue de

Gribeauval (VII^e).

TÉL. :

01 45 48 14 16.

HORAIRES :

Tlj sf sam. (déj.) et dim.

Métro : Rue du Bac.

RACINES DES PRÉS

Neuvième adresse à gonfler le giron de la filière Lahner (Bon Saint-Pourçain, Panache, Caffè Stern...) et troisième à battre pavillon Racines, de quoi justement ce Racines a-t-il le don ? Peut-être d'imposer, cette fois encore, à Saint-Germain, une séduction de bistrot où, dans un de ces décors bruts de matière, une cuisine en ligne claire s'accorde aux jolies

choses : produits en circuit vertueux, nouvelle manière ménagère, « rurbanité » de gueule, jeune veine potagère ! Dans l'élan, d'installer Alexandre Navarro, une fine touche de chef passé par les grands (Constant, Anton, Ducasse) mais aujourd'hui vélocé... à faire l'assiette buissonnière. **Avec qui ?** Une belle plante. **Une, deux, trois assiettes...** Ravioli champignons-noisettes,

bouillon comme une bisque : éclatant. Lieu jaune aux épinards et asperges blanches, beurre blanc aux palourdes : attrayant. Tarte soufflée au chocolat et sorbet cacao : gracieuse. **Service ?** Diligent. **L'addition ?** Menus à 29 et 35 € (déj.), un ton au-dessus à la carte. **Quelle table ?** Au comptoir, face cuisine. ■