

FIGARO SCOPE



SCOPE+

LE BALLET DE CUBA
ARRIVE SALLE PLEYEL
CAHIER CENTRAL

MON QUARTIER

LES BONNES ADRESSES
D'EMMA DE CAUNES
P. 22

NOTRE SÉLECTION

EXPOS-CINÉMA-
THÉÂTRE-MUSIQUE
P. 36

Best of restaurants Les 20 meilleures tables de l'été

P. 8

Maison Maison,
une paillote urbaine
sur la rive droite,
rendue aux
promeneurs (1^{er}).

SPÉCIALITÉS

PUBLI-INFORMATION

PARIS 17^e. RESTAURANT ESENS'ALL

Un lieu où l'art de la nature se cotoient !

Au menu, 6 ou 8 plats, tous créatifs, ludiques, surprenants, aventureux, modernes. Ici, la cuisine de saison est réinventée, l'inspiration libérée pour se mêler à la tradition. Vos papilles seront réveillées, vos sens stimulés, votre curiosité aiguës...

Voilà en quelques mots, la définition de la cuisine du chef d'Esens'all (Laurent Pichareaux) joli restaurant, conçu à son image, niché dans une petite rue. C'est son laboratoire, son intimité culinaire que nous vous invitons à explorer. Vous serez très certainement séduit(e)s par les saveurs authentiques de cette cuisine saine, excentrique mais résolument authentique.

restaurant.esensall@gmail.com

www.esensall.com

12 rue Dulong - 01 42 27 66 71

BAR A HUITRES - DORR PARIS



Espaces lumineux, décoration chic, ambiance conviviale, vous dégusterez au restaurant le Bar à Huitres la plus grande sélection d'huîtres Grand Cru® au monde et les plus beaux plateaux de fruits de mer de Paris. Des produits de grande qualité, sélectionnés avec le plus grand soin sont au cœur de nos menus et de nos cartes. Grâce à ses relations privilégiées avec ses producteurs, Garry Dorrr propose huîtres Grand cru « David Hervé », Thon Albacore au chalumneau, turbot vivant de Noirmoutier, filet de bœuf Château et une carte des vins de plus de 350 références. Le large choix de fruits de mer est également proposé en vente à emporter et en livraison par chauffeurs privés.

Menu Lunch Parisien 26€

Mise en bouche, entrée, plat, café plaisir

Menu Haute Mer 39€

Mise en bouche, entrée, plat, dessert

NOUVEAUTÉS

Ouverture de nos terrasses pour déjeuner ou dîner Ou découvrir nos Cocktails moléculaires en Happy Hours. Ouvert 7j/7, service continu, terrasse, salons privés jusqu'à 50 personnes, voiturier. www.lebarahuitres.fr

PLACE DES VOSGES - PARIS 3^{ème}

33, bd Beaumarchais - 01 48 87 98 92

SAINT-GERMAIN - PARIS 5^{ème}

33, rue Saint-Jacques - 01 44 07 27 37

MONTPARNASSE - PARIS 14^{ème}

112, bd du Montparnasse - 01 43 20 71 01

PLACE DES TERNES - PARIS 17^{ème}

69, av de Wagram - 01 43 80 63 54

Pour tous renseignements contactez Samantha & Eloise au 01 42 33 37 33

Meilleur «Paris-Athènes»

ETSI

FORMULES : à 13,50 et 18 € (dég.).

CARTE : env. 30 €.

23-25, rue Eugène-Carrière (XVIII^e).

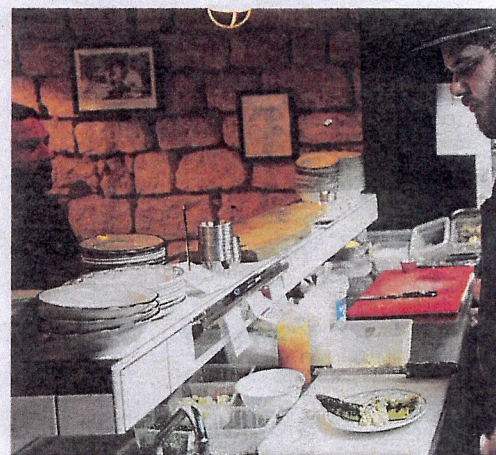
Tél. : 01 71 50 00 80. Tlj sf dim. et lun.

Enfin une bonne raison de ne pas désespérer du Pirée à Paris avec ce second souffle de taverne grecque troquant les moussakas à la ramasse et les Huchettes d'assiettes brisées pour une salle désaltérante et un courant d'air de terrasse des abords de la Butte. De là, se laisser porter au fil mezze de petites assiettes solaires, spontanées, sourcées, même si parfois un peu sommaires dans l'exécution (chipiron-houmous, feuilleté feta-menthe, ris de veau-tzatziki...).

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER. Le anchois frais marinés au thym.

LE MOMENT PROPICE. Quand l'appétit se cherche une légèreté.

L'ALTERNATIVE. Little Mana (72, rue du Faubourg-Poissonnière, X^e).

Etsi (XVIII^e).

Meilleure «planque chic»

CRABE ROYAL

CARTE : env. 25 à 45 €.

19, place de la Madeleine (VIII^e).

Tél. : 01 81 69 96 70. Tlj sf dim.

Une vingtaine de couverts en pattes de veaux pour cette isba urbaine, voulue par ceux du Caviar Kaspia et de la Maison de la Truffe. Celle-ci idoine à vous faire picorer frais, les jours de chaud, en pêchant, sans quitter sa table, un fameux crabe (made in Kamtchatka). Tout a été épilé, décortiqué, couturé en rouleau de printemps, en tarama, en pattes grillées, caramélisées, gratinées, en soupe miso, voire en confortable burger. Les inconditionnels du crustacé devraient s'y retrouver quand les frières trouveront à s'y réconcilier.

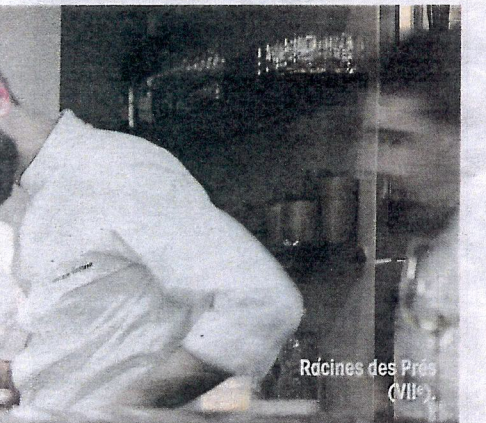
LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER. Le ceviche, marinade de yuzu, citron vert et orange.

LE MOMENT PROPICE. Seul à Paris.

L'ALTERNATIVE. Le Noto, Salle Pleyel (252 bis, rue du Faubourg-Saint-Honoré, VIII^e).

Crabe Royal (VIII^e).

ANTONIN GODFRYD/LE FIGARO. CRABE ROYAL. RACINES DES PRÉS



Meilleur « sur le gril »

BRUTOS

CARTE : env. 40 €.
5, rue du Général-Renault (XI^e).
Tél. : 01 48 06 98 97.
Le soir seulement, fermé lun. et mar.

Quand il ne s'exalte pas pour un boucher précieux ou un bivouac bohème, le petit salon du prêt à saigner parisien aime se faire les crocs en manière sud-américaine. Pas un mois sans un nouveau spot et, parmi eux, ce bistrot à braise, plus brésilien qu'argentin, motivé à bronzer les chairs au feu de bois (entrecôte de première) tout en métissant les manières (croquettes de bœuf, sauce piment doux et goyave).

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER. Le ris de veau, sauce chimichuri.

LE MOMENT PROPICE. Grosse faim, longue nuit.

L'ALTERNATIVE. Maloka Fogo e Brasa (1 bis, rue Augereau, VII^e) et Anahi (49, rue Volta, III^e).

Meilleur « Rive Gauche »

RACINES DES PRÉS

MENUS : à 29 et 35 € (dég.).
CARTE : env. 40-50 €, le soir.
1, rue de Gribeauval (VII^e). Tél. : 01 45 48 14 16.
Tlj sf sam. (dég.) et dim.

À peine lancé par la filière Lahner (Bon Saint Pourçain, Café Stern, La Crémierie) et aussitôt adopté par la « germanocratie », ce bistrot séduisant devrait se délester, dans les semaines à venir, d'un public parti voir si l'on y mange du Cap Ferret au Luberon. Du coup, le marbre des petites tables, le cuir des sièges et la charmante « germanopatine » des lieux offriront des aises vacancières à une séduisante cuisine qui n'attendait que cela.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER. La tarte soufflée au chocolat et glace cacao.

LE MOMENT PROPICE. Les jours de pluie.

L'ALTERNATIVE. Quartier pour quartier chic, les fines charcuteries de la table d'Arnaud Nicolas (46, avenue de la Bourdonnais, VII^e).

SPÉCIALITÉS

PUBLI-INFORMATION

PARIS 16^e. CHEF GAROZZO

RESTAURANT

Aujourd'hui, dans le XVI^e Arrondissement...



Chez Garozzo vous pouvez découvrir la magie de l'authentique cuisine Sicilienne, aux saveurs riches et aux notes anciennes et modernes. Venez nous rendre visite au 23 Rue Copernic - Paris - où le Chef Sebastiano Garozzo et son fils Antonio vous feront déguster des spécialités culinaires, qu'elles soient de terre ou de mer, en proposant un menu varié et raffiné qui fait rencontrer la tradition et l'innovation. Caponata parmigiana marinati, tartare & carpaccio, spaghetti alla norma, ou encore la dorade royale en croûte de courgettes vertes et le filet de bœuf braisé avec le lard de colonnata & fruits rouges sont seulement quelques-uns des délicieux plats servis dans le restaurant Chef Garozzo.

Ce savoureux panorama est complété par une excellente sélection de desserts : la cassara sicilienne, les cannolis mixtes et les profiteroles, ou encore la spécialité du chef, le tiramisù en deux variantes, fraises ou café

Le + : La carte est régulièrement enrichie avec la surprise du jour

23 rue Copernic - 07 77 44 06 37

PARIS 8^e. BRASSERIE SICILIENNE 7

En plein cœur du 8^{ème} arrondissement !



A quelques pas des Champs Elysées, la Brasserie Sicilienne vous conduira à travers une grande variété de saveurs et de couleurs que seulement l'authentique cuisine sicilienne peut offrir. Avec ses traditions et ses origines multiculturelles, cet art culinaire ancestral trouve sa plus haute expression dans les plats préparés avec grande maîtrise par le Chef Sebastiano Garozzo et son fils Antonio. La recherche constante d'excellentes matières premières et la minutieuse préparation des plats, toujours fraîchement cuisinés, garantissent un menu d'excellence, qu'il soit de terre ou de mer, et l'agrément des desserts. La cave à vin Vous propose une grande variété de vins, soigneusement sélectionnés parmi les meilleurs produits des caves siciliennes.

Menu mixte du soir jusqu'à septembre : 15€ pizza + dessert du jour + boissons (vins, bières, coca-cola etc...).

7 Rue Paul Baudry - 06 59 68 82 30

Pour tous renseignements contactez Samantha & Eloise au 01 42 33 37 33