

02

JUIN

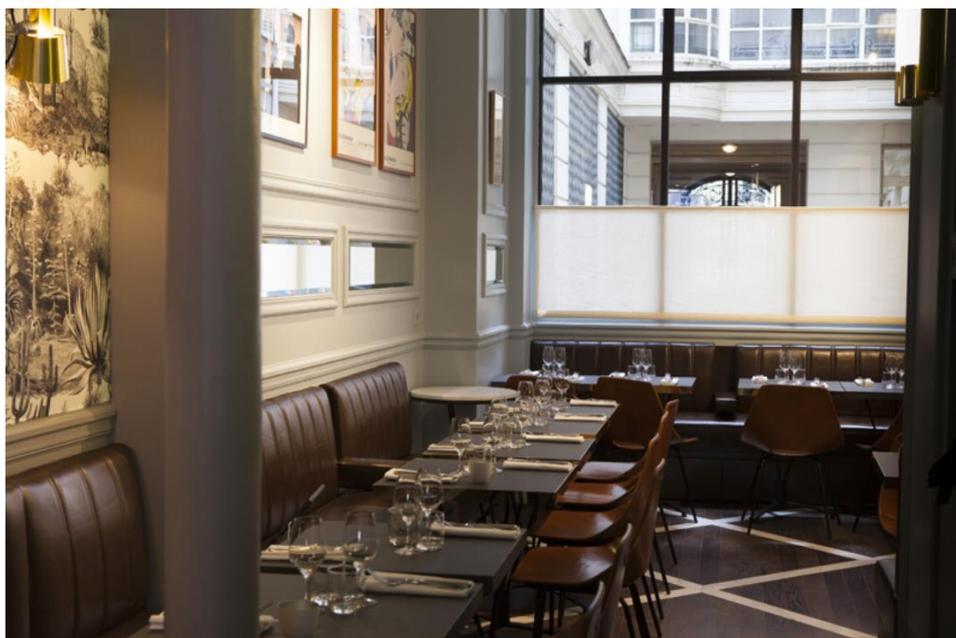
Quatre nouveaux restaurants parisiens à essayer absolument

FOODING

Anahi, Detour, Racines des prés ou Noto, des gloires du passé ressuscitées aux nouvelles tables à succès, le mois de juin réserve son lot de dînettes classées chics pour l'été.

Par [Alexis Chenu](#)

Partager cet article [f](#) [t](#)



Racines des prés

Quartier confidentiel, la rue de Gribeauval, sa place, l'église de Saint-Thomas d'Aquin en face, tient la dernière table du restaurateur David Lanher. Révélé avec Racines, Racines 2 (aujourd'hui fermé) puis Racines New-York à Tribeca, plus récemment avec la Crèmerie et Au Bon Saint-Pourçain, le garçon, réalise un bistrot chic, décoïnant les codes parisiens de touches arty – voir la collection des lithographies pop-art de Roy Lichtenstein -, et de cuir moelleux pour les banquettes. Au comptoir, vue plongeante sur la cuisine du chef Alexandre Navarro, transfuge de Racines 2 et formé aux bonnes écoles des Constant, Ducasse et Anton. Dans l'assiette, l'esprit terroir sans chichis se twisté d'une douce modernité, les habitués redemandent l'œuf mollet croustillant et sa salade de courgettes et la bavette de veau aux pommes de terre rôties à l'ail des ours, divine !
1, rue de Gribeauval, 7ème. 01 45 48 14 16.