

PARIS

CAPITALE

QUOI DE NEUF
À PARIS ?
Nos adresses tendance

INTERVIEW
Julie Gayet

RESTAURANTS
Toujours plus de tables au vert
et de nouveautés !

Paris l'été

Spots branchés, spectacles,
festivals, fêtes...

VOTRE INCROYABLE PROGRAMME ESTIVAL

**+PARIS
GUIDE**
IN ENGLISH P.115

**SPÉCIAL
MONTRES**

40 modèles qui vont
vous faire vibrer

www.pariscapitale.com

L 11290 - 254 - F: 4,00 € - RD



Olivia Palermo,
radieuse en Piaget

NOUVEAU



DAVID LANHER PREND RACINE À SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

Très attendu, le Racine des Prés attire depuis le premier jour de son ouverture tous les foodistas de Paris qui espéraient le reboot de son restaurant Racines 2 aujourd'hui fermé. À deux pas de l'Atelier de Joël Robuchon sur une petite place tranquille, David Lanher connaît la recette du succès. Rappelons qu'il est à la tête d'un empire bistro- nomique (Racines, La Crèmerie, Caffé Stern, Au



Bon Saint-Pourçain, Panache...). Avec sa cuisine ouverte, ses moules et banquette bistrot, le décor est chaleureux et l'ambiance animée. David Lanher, avec la complicité du chef Alexandre Navarro, y propose une carte classique

avec une dose d'inventivité à des prix raisonnables. Les plats changent au gré des saisons et de l'humeur du chef. Nous avons beaucoup apprécié les asperges vertes et les artichauts en barigoule, le tronçon de turbot et la côte de cochon. Pour apporter saveurs et profondeur aux plats, les jus et réductions sont travaillés avec précision. Côté vins, le sommelier guide vers des vins de terroir habituellement moins conseillés (Languedoc, Alsace...). Le service est déjà victime de ce succès annoncé. Comptez près d'une heure d'attente pour l'entrée avant que tout ne rentre dans l'ordre... avec le sourire. Avec un tel rapport qualité-prix, Racines des Prés va certainement devenir l'une des tables les plus courues du quartier.

BISTROT Racines des Prés 7^e

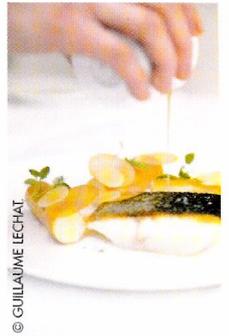
1, rue de Gribeauval. Tél. 01 45 48 14 16.
• De 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30
• Fermé samedi midi et dimanche
• Prix moyen : 40 €.

PERTINENCE 7^e

29, rue de l'Exposition.
Tél. 01 45 55 20 96.

www.restaurantpertinence.com
• De 12h 15 à 14h et de 19h 30 à 22h
• Fermé dimanche et lundi
• Prix moyen : 70 €.

GASTRONOMIQUE Le Japonais Ryunosuke Naito et la Malaisienne Kwen Liew, partenaires aux fourneaux comme à la ville, se sont rencontrés en 2011 dans les cuisines du restaurant Antoine, sous la houlette du chef étoilé Mickaël Féval. Naito avait ensuite parachevé son savoir-faire auprès d'Alain Solivères, Yannick Alléno ou Alain Ducasse, avant de créer l'éphémère Bistro Alexandre III. À la barre de ce restaurant de poche de seulement dix-huit couverts, ce jeune duo écrit à quatre mains sa propre partition. La jolie salle au cadre chic et épuré invite à la détente avec ses grands panneaux ajourés en lames de bois formant une élégante vague qui court sur les murs et le plafond. Un original insert vitré, serti dans le sol, offre une vue plongeante sur la cave où grands crus et petits vins de propriétaires attendent d'être bus. La carte fait la part belle aux produits de saison cuisinés avec art dans un registre créatif, comme les délicieuses amandes de mer, coques et couteaux à l'étuvée parfumés au gingembre (24 €), la remarquable tourte de ris de veau à la moelle et jus au xérès (29 €), le sublime rouget aux écailles croustillantes, sauce au vin rouge, condiment chorizo et persillade (36 €) ou encore l'exceptionnel agneau rôti, feuille d'ail poêlée et condiments aux herbes (36 €) à la cuisson millimétrée. Les desserts de Kwen sont à l'unisson, à l'image du délicat croquant aux pommes et mousse parfumée au citron (10 €). Une grande et belle cuisine qui mériterait une étoile au Michelin ! Menus déjeuner 29 € et 38 €. Menu dégustation en 6 assiettes à 85 € ou 135 € avec accord mets et vins.



© GUILLAUME LECHAT

MALOKA FOGO & BRASA 7^e

1 bis, rue Augereau. Tél. 01 42 73 48 54. www.malokaparis.fr

• De 12h à 14h et de 18h à 22h • Ouvert tous les jours • Prix moyen : 45 €.

BISTROT Nous avons découvert le Brésilien Raphaël Rego il y a trois ans, quand ce diplômé de marketing reconverti dans la restauration avait ouvert Oka, en lieu et place du Spring de Daniel Rose. Le succès de sa cuisine ethnique et créative ne s'était pas fait attendre, donnant ainsi à ce brillant chef autodidacte l'envie de voir plus grand, et d'ouvrir un restaurant gastronomique dans le 5^e arrondissement. Les travaux ayant pris du retard et il a, en attendant, rebaptisé son restaurant à l'enseigne de Maloka, où ses menus-dégustation font un vrai tabac. Un élan volontaire et ambitieux qui l'a conduit à ouvrir Maloka Fogo & Brasa, une table bistro- nomique à la mode brésilienne d'à peine vingt-huit couverts exclusivement vouée à la cuisson à la braise. La salle tout en longueur est conviviale avec ses tables en métal oxydé, ses banquettes en skaï noir, ses sièges en bois moulé et un bar à manger qui surplombe la cuisine ouverte et le churrasco où crépissent les braises. Pour accompagner l'apéritif ou en guise d'entrées à partager, la carte propose des petiscos (4 € l'assiette), sortes de tapas sud-américaines comme ces délicieux croustillants de tapioca au parmesan. Au chapitre des entrées (11 €) la carte proposait de magnifiques asperges vertes de Sylvain Erhardt, juste grillées au barbecue : un délice ! Venait ensuite une savoureuse picanha de bœuf wagyu (29 €) accompagné de mini-haricots de Santarém, de farofa (une pâte de manioc frite) et d'un jus de viande bien réduit. En dessert, testez l'excellent ananas Victoria rôti à la braise et servi sur une tarte aux 2 crémeux (10 €). Menus à 19 € et 25 € au déjeuner et 36 € et 43 € au dîner.