

PARIS

LA TABLE DU VIETNAM : DE LA MAGIE DANS LA SUBTILITÉ

Un superbe voyage dans ce resto de style un peu colonial années 50 sous les boiseries, autour des banquettes et de la vaisselle en porcelaine blanche... My, l'hôtesse des lieux, excellente cuisinière (figure de la gastronomie à Saigon) apporte la touche charme incontestable. Mais c'est surtout à table que le voyage devient fantastique. Une cuisine d'une sensibilité inouïe ou des dizaines de saveurs s'associent sans se détruire. On goûte impérativement les trois merveilles, un assortiment de délices de Huê, Saigon et Hanoï avec les raviolis, la salade de mangue (et de différents fruits) avec sa sauce hallucinante et les nems, Pho, la soupe traditionnelle du Vietnam (à base de pâtes de riz et bœuf), le poulet fermier au gingembre, les crevettes au tamarin, la daurade à la citronnelle avec mangue verte... Chaque plat est une invitation à partager la meilleure des gourmandises. De toute façon, la table élégamment dressée et assez large permet de perpétuer cette tradition vietnamienne. Avec un Rosé Minuty Prestige, un Brouilly Château des Tours ou une bière de Saigon, le voyage est magique. Une table incontournable si l'on passe



l'hiver à Paris. Menus : 18 € (dég. plat + café ou thé), 32 € (plat + entrée ou dessert) et 39 €. Carte 45/55 €.

① 6, av. Bosquet (7^e) * Tél. : 01 45 56 97 26.

Fermé les samedi midi et dimanche * www.tableduvietnam.fr

LA "GRANDE MAISON" DU FOUQUET'S BARRIÈRE

Les Étoiles du Grand Ecran inscrites à l'entrée de la brasserie du Fouquet's imagent toujours le panthéon du 7^e art. Mais le temps passe et Dominique Desseigne a eu l'astucieuse idée de revitaliser le lieu en soirée. En exploitant l'image de La Petite Maison (de Nicole Rubi à Nice) après l'avoir déjà installée au Majestic Barrière à Cannes, il a vraiment créé un petit temple de la cuisine nissarte et provençale dans le Triangle d'or. Ambiance chic décontractée dans l'ancienne galerie Fouquet's pour goûter la cuisine du Sud revisitée par l'excellent chef Jean-Yves Leuranguer assisté par Christophe Schmitt (qui assurent aussi le service de l'excellent resto Diane au 1^{er} étage de l'hôtel). Même si les beignets de fleurs de courgettes, les calamars frits, les grosses crevettes cébette et au piment... donnent envie, le menu dégustation de Nicole (72 €) est incontournable : brouillade de truffes, poivrons grillés, salade de crevettes au basilic, burrata au basilic, artichauts violets en salade avec son anchoïade, petits farcis niçois, délicieux macaroni aux truffes (qui pourrait ne constituer qu'un plat), pavé de bar (d'une cuisson parfaite) et sa ratatouille... DJ cool en prime et excellent groupe musical qui passe de table en table les vendredi et samedi soir. Service voiturier. DG : Fabrice Moizan.

① Fouquet's Barrière : 46, av. George V (8^e) * Tél. : 01 40 69 60 88 * www.fouquets-barriere.com * Ouvert tous les jours de 20h à minuit.



W BY WARWICK : À SUIVRE

Les Champs Élysées à deux pas, un parking en sous-sol et l'hôtel Warwick en point de mire. Chic et sobre avec son resto bar très moderne et cosy sous ses tableaux. En fait, une partie bar face à la cuisine ouverte et une partie resto plus confidentielle. Au piano, le chef Ludovic Bonneville (ex-second de Dorian Wycart) connaît la jolie musique actuelle : tartare de daurade, velouté de potimarron avec foie gras et copeaux de châtaignes... gambas à la plancha et son risotto arborio, râble de lapin en cocotte avec sa poêlée de girolles et légumes au miel... assortiment de desserts du chef pâtissier... dans le menu à 29 € (entrée + plat) ou à 35 €.

① Hôtel Warwick : 5, rue de Berri (8^e)

Tél. : 01 45 63 14 11 * www.hotel-warwick-champs-elysees.fr

