

**À LA UNE**

LES 20 MEILLEURES TABLES DE 2018

DU GRAND BOURGEOIS AU VRAI POPU, DU PALACE AU BISTROT MALIN,
DU PETIT NOUVEAU À L'ÉTOILÉ, PARIS S'AFFIRME CETTE FOIS ENCORE
COMME LA CAPITALE DE TOUS LES POSSIBLES, DE TOUTES LES ENVIES.
LA PREUVE EN VINGT ADRESSES À FORTE PERSONNALITÉ. FAITES MARCHER!

DOSSIER RÉALISÉ PAR **EMMANUEL RUBIN**

MEILLEURE « ASIE DE COMPTOIR » **DOUBLE DRAGON**

CARTE : 25-40 €.
52, rue Saint Maur (XI^e). Tél. : 01 71 32 41 95.

Devenues (à bon titre) coqueluches du Paris « fou-food », les deux sœurs du Servan avancent d'un pion en leur fief de Saint-Ambroise, mutent une pizza traîne-la-Botte en une cantoche ludo-pop, s'adjoignent un kid des fourneaux (Antoine Villard) et, d'un coup de baguette, survolent le tropisme comme le comptoir asiatique en lâchant des pépites décoiffantes.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER

Le concombre glacé à la citronnelle.





MEILLEUR MONDAIN BEEF BAR

MENU : 35 €.
CARTE : env. 80-200 €.
5, rue Marbeuf (VIII^e). Tél. : 01 44 31 40 00.

Exit cette vieille madame de Fermette Marbeuf remplacée par ce Beef Bar, venu de Monaco, Londres, ailleurs et qui, de décor flambant sans être totalement flambeur en addition ravageuse, dépose aux jolies mâchoires de la mondaine sa petite boutique carnassière.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER

Le chateaubriand (génisse de la vallée des Volcans) pour deux.

Beef Bar (VIII^e).



Pilgrim (XV^e).

MEILLEUR « UN JAPONAIS À PARIS » PILGRIM

MENUS : à 45 € (déj.), 65 € (sam.) et 90 €.
8, rue Nicolas-Charlet (XV^e). Tél. : 01 40 29 09 71.

Puisque désormais les années se suivent et se ressemblent à régulièrement révéler ces tables où des chefs japonais répondent à l'appel tricolore, avouons celle-ci comme la plus aboutie des douze derniers mois. Un feng shui de décor, minimal sans être mutique, une brigade que la cuisine grande ouverte sur la salle ne parvient pas à sortir de leur manière méditative et des compositions délicates, graciles, qui semblent venir se poser sur l'assiette comme un papillon sur un bouquet.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER

Le tourteau effiloché, granny smith et piment d'Espelette.

ADRIEN DASTÈE - SEBASTIEN SCORIANO / LE FIGARO - PILGRIM: PIERRE LUCET FENAYO



MEILLEUR «CULOTTÉ»
BOULOM

BUFFET À VOLONTÉ : 29 € (déjeuner) et 39 €. 181, rue Ordener (XVIII^e). Tél. : 01 46 06 64 20.

Depuis sa bodega des villes (A Noste), on savait Julien Duboué en conquête et plutôt bien dans sa tête mais d'ici à tenter une relance du jus- qu'alors très loufoque buffet à volonté, fallait oser! Voici pourtant le genre réhabilité, dans l'arrière-salle d'une boulangerie coquette où un public pas fatalement pansu se presse à ver- ser dans les semi-marathons de gueule. Face à lui, dans l'ordre, le désordre, s'empresse salé, sucré, chaud, froid, coquillages, cochonnailles, grillades, mijoté, le tout copieux, bien écha- faudé, paillard sans être ringard.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER
Les terrines, boudins, rillettes.



Boulom (XVIII^e)

MEILLEURE SIGNATURE
BAIETA

MENU : à 29 € (déjeuner).
CARTE : env. 80-100 €. 5, rue de Pontoise (V^e). Tél. : 01 42 05 59 19.

À quoi reconnaît-on le talent d'une cuisine? Peut-être à ce qu'un plat dégusté au hasard d'un déjeuner vous suive loin, longtemps, au coin du palais, un jour, un mois, dix ans plus tard. Du côté de la précoce Julia Sedefjian, 23 ans, et dans la belle clarté d'une auberge citadine, il y aura eu cette «bouillabaieta», variation de bouillabaisse, inspirée, caressante, qui réveillait un terroir autant qu'elle révélait un tempérament de déjà grande cheffe.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER
La bouillabaieta, rouille et croûtons.



Baieta (V^e).



**MEILLEUR « COME-BACK »
LE TRAIN BLEU**

CARTE : 50-90 €. Gare de Lyon. Place Louis-Armand (XII^e). Tél. : 01 43 43 09 06.

Est-ce le goût des gares, aujourd'hui retrouvé par les grands chefs? Toujours est-il qu'en confiant à la famille Rostang le réajustage de ses fourneaux le glorieux et très classé Train Bleu n'a pas tardé à renouer avec le public, rappliquant à l'appel d'une confortable cuisine Paris-Lyon-Méditerranée dans les ors incendiaires, nostalgies de plafond et cocardières allégoriques d'un décor assumant la flamboyance.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER

L'omelette surprise flambée à la Chartreuse épiscopale.



Le Train Bleu (XII^e).



Oxte (XVII^e).

**MEILLEUR « NOUVEAUX HORIZONS »
OXTE**

MENUS : 31 € (dég.) et 65 €. 5, rue Troyon (XVII^e). Tél. : 01 45 75 15 15.

Avec énergie (et belle candeur), la nouvelle cuisine mexicaine infuse autant qu'elle épaté la galerie mondiale en offrant quelques nouveaux soleils au ciel de nos assiettes. Parmi ses terrains de jeu, Paris, où Enrique Casarrubias joue les habiles artificiers, verse la salsa verde dans un oignon, givre le mezcal, biscuite le maïs dans une crème d'agave, convainc surtout à concilier, sans chromo ni folklo, des menus d'entre ici et aztèque.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER

Le pouple, oignon farci à la salsa verde, mous-seline de pommes de terre.

**MEILLEUR CHEF
DAVID BIZET
CHEZ TAILLEVENT**

MENUS : 90 € (dég.) et 198 €. **CARTE** : env. 200 €. 15, rue Lamennais (VIII^e). Tél. : 01 44 95 15 01.

La haute adresse se retrouve une sacrée contenance en signant David Bizet, transfuge de l'Orangerie du George V. Lequel jeune chef installe, en un premier automne, une impeccable défense et illustration de ce style « à la française » où le produit aristocrate, la précision technique, les retours de chasse et le beau verbe s'imposent dans un mélange d'appétit et d'apparat. Service d'esprit « petit palais » et cave d'élite ravies de l'aubaine.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER

La langoustine à la nage, tartare d'algues, crémeux iodé, consommé.



Taillevent (VIII^e).

ANNIE/EMMANUELLE THICH / FRANCIS BOUCHON / LE FIGARO / CLAPSTV



L'Orangerie (VIII^e).

MEILLEUR
« DU CÔTÉ DES PALACES »
L'ORANGERIE

MENUS : 75 € (dég.), 95 et 125 €.

CARTE : env. 170 €.

À l'Hôtel Four Seasons-George V,
31, av. George-V (VIII^e). Tél. : 01 49 52 72 24.

Passation de pouvoirs discrète (et donc réussie) pour la table bis du George V où Alan Taudon, l'ancien second de Le Squer, succède à David Bizet, parti du côté de Taillevent. Et le jeune chef de ne pas se laisser impressionner en signant une de ces cartes apaisées, tout à la fois studieuse à soutenir le niveau et sensible à imposer une griffe où, soudain, l'esprit vient à la fusion (aubergines fermentées aux herbes, daurade sur le grill, tapioca de concombre, jus pimenté, ris de veau croustillant à la citronnelle...).

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER

Le rouget en écaïlle aux gnocchis de tomate sauce amaretto.

MEILLEUR
« GRAND BOURGEOIS »
LA POULE AU POT

MENU : 48 € (dég.).

CARTE : env. 100 €.

9, rue Vauvilliers (1^{er}). Tél. : 01 42 36 32 96.

Piège donne sa leçon de bistrot, en reprenant cette belle endormie des Halles. Dans une valse années 1930 de mosaïques, de miroirs et de Molskine, l'âge d'or se réveille, la vieille France sort l'argenterie et l'assiette trouve l'écho avec un Piège, ravi de renouer aux classiques. Ce n'est plus un menu, c'est une mémoire à laquelle on collerait bien une Légion d'honneur : escargots en coquilles, omelette aux girolles, quenelle sauce Nantua... La technique est virtuose, généreuse à remettre en bouche ce drôle de mot que l'on avait un peu oublié : gourmandise.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER

Les cuisses de grenouille, blanquette, merlan en colère, etc.



La Poule au Pot (1^{er}).

HERVÉ GOUZA - JC ANIEL



MEILLEURE RÉVÉLATION SUBSTANCE

MENUS : à 35 et 39 €.

CARTE : env. 70 €.

18, rue de Chaillot (XVI^e). Tél. : 01 47 20 08 90.

Chaque année, on l'attend même si elle tarde, on l'espère sans toujours y croire et, chaque année, elle surgit là où on ne la cherchait pas vraiment. En 2018, la belle surprise s'appelle Substance, apparu aux derniers rayons de soleil, dans les convenances du XVI^e et au petit bonheur d'un carré d'associés remontés à partager leur aventure. La cave en jette sans foutre les jetons, le service assure sans se départir d'un vrai sourire et les assiettes révèlent un minot des fourneaux que l'on suivra, yeux fermés, bouche ouverte, lorsqu'il laisse bruiser son Jura de cœur et de souche aux paysages de ses compositions.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER

Les gnocchis poêlés, cresson fermenté, jus à la mortero et jaune d'œuf fermenté.

SUBSTANCES

Substances (XVI^e).





MEILLEUR « INCLASSABLE »
NE/SO

MENUS : 55 € (dég.), 90 et 120 €.
6, rue Papillon (IX^e). Tél. : 01 48 28 04 13.

Découvert dans la posture du marlou tatoué le temps d'une télé casserole, enduré dans l'imposture et les pierres écorchées d'une première adresse pompe-l'air, on retrouvait Guillaume Sanchez, au printemps dernier, dans de nouveaux murs en clair-obscur. Et de pouvoir suivre le jeu de piste d'un chef qui, sans être complètement assagi, ne confond plus client et cobaye et partage enfin une réelle singularité autour de ses compositions à fleur de saueur.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER

Les ravioles de homard, fermentation de marc de café.

MEILLEURE CHEFTAINE
HÉLÈNE DARROZE AU JOIA

MENUS : à 24 et 29 € (dég.).
CARTE : env. 40 €.
39, rue des Jeûneurs (II^e). Tél. : 01 40 20 06 06.

On n'a pas toujours été tendre avec la Darroze, lui reprochant souvent une cuisine et des tables qui, à tellement vouloir prouver, en oubliaient de véritablement s'incarner. Tout l'inverse de cette dernière adresse qui, en convoquant la joie (joia en béarnais), la trouve tout entière au double étage de cette belle bâtisse du Sentier et aux quatre coins d'une carte pétillante, lâchant, avec le même entrain, guacamole tout en fruit, généreux plat de famille, raviolis au vert et gâteau mille-crêpes au thé matcha.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER

Le cou d'agneau allaiton confit au raz-el-hanout.

JEAN-CHRISTOPHE MARINIAU/LE FIGARO - NICOLAS BISSON



**MEILLEURE
« CHIC BRASSERIE »
GIRAFE****CARTE** : entre 50 et 100 €.1, place du Trocadéro et du 11-Novembre (XVI^e).
Tél. : 01 40 62 70 61.

Sûrement l'une des adresses les plus en vue de l'année, avec le Palais de Chaillot en chic de coulisses, le Trocadéro pour tremplin et la tour Eiffel qui s'invite en terrasse. Dans ce genre de circonstances, les restos ne s'en sortent pas, asphyxiés par la superbe et le panorama. Et cette Girafe de ne pas s'en laisser conter. Un décor en boisé et velours, un bar saignant les veines de son marbre préfacent un belvédère glissant des tables comme au théâtre, des nappes comme au défilé, des serveurs en belle voltige et des comestibles invitant la mer au balcon. Coquillages, poissons, crustacés se livrent en chapitres clairs (gambero rosso crus, poulpe grillé), en recettes plus habillées (cabillaud rôti aux morilles, giroilles et mousserons) et, au bon vouloir de la criée du jour, bar, daurade, turbot, pagre, rouget assurant cet autre spectacle d'être servis en salle et entiers.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER

Tous les poissons grillés.

Girafe (XVI^e).



Apicius (VIII^e).

MEILLEUR
« BEAUX QUARTIERS »
APICIUS

MENUS : à 180 et 280 €.
CARTE : env. 150-200 €.
20, rue d'Artois (VIII^e). Tél. : 01 4380 1966.

On savait ce restaurant parmi les plus spectaculaires de Paris mais, sans chercher à minimiser une cuisine sûre de ses élégances, peut-être convient-il surtout de reconnaître un joli sens de la reprise à Mathieu Pacaud et Laurent de Gourcuff. Ces deux-là ont, en effet, su donner un scénario au décor en imaginant, ici, une petite vie de château, l'idée d'une résidence secondaire en cœur de ville et, lorsque les beaux jours s'en mêlent, le sentiment de prendre repas comme on squatterait une garden-party.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER

L'œuf de poule, blanc à manger en cappuccino de cèpes et truffe blanche d'Alba.

MEILLEUR QUATRE MAINS
**YANNICK ALLÉNO
ET YASUNARI OKAZAKI
À L'ABYSSE**

MENUS : à 98 € (dég.), 170 € et 280 €.
Pavillon Ledoyen. 8, av. Dufuit (VIII^e).
Tél. : 01 5305 1000.

Des cimes de Courchevel au Beaupassage, de plateaux télé en bout du monde, Alléno court toujours. Là, à l'étage de son pavillon Ledoyen, sous un plafond en ciel de baguette, le chef star et une pointure nipponne se partagent la vedette sans se la disputer et composent, à quatre mains, des menus « omakase » où le sensible, le précieux, l'intrigant et le bluffant inventent comme un dialogue entre France et Archipel.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER

Le homard à la vanille, nage prise au sésame.

ROMAIN LARRADE; SÉBASTIEN VERONESE; SÉBASTIEN SORIANO/LE FIGARO



Froufrou (IX^e).

MEILLEUR « FASHION » **FROUFROU**

CARTE : env. 60-80 €.
Théâtre Édouard-VII, 10, square Édouard-VII (IX^e).
Tél. : 01 47 42 92 55.

Allez savoir si, dans six mois, celui-ci sera encore aux premières loges du Paris qui sort, mais, en attendant, depuis la rentrée, c'est bien à ce boudoir revendiqué que revient le pompon de la table où il convient d'aller se faire voir. Aux coulisses du Théâtre Édouard-VII, la Fashion Week y a calé ses premiers rangs avant qu'entre rideaux et velours les petits oiseaux de nuit en fassent leur volière fétiche, méritante à disposer quelques comestibles italo-parisiens, faciles à picorer.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER

L'os à moelle des copains.



Astair (11^e).

MEILLEUR
« ÇA, C'EST PARIS »

ASTAIR

MENUS : à 20 et 25 € (dég.).
CARTE : env. 50 €.
19, passage des Panoramas (11^e).
Tél. : 09 81 29 50 95.

S'il fallait d'ailleurs passer cette brasserie au check-up, celle-là cocherait les cases avec une heureuse désinvolture. Le quartier ? Le passage des Panoramas, fidèle à sa réputation de solide garde-manger. Le décor ? Épatant à inviter du côté d'aujourd'hui un esprit années 30. Les serveurs ? Virevoltant à entrer en salle comme en scène. L'humeur ? Au beau fixe. La cuisine ? Sans complexe à assumer le bon sens bourgeois qu'un triple étoilé de province (Gilles Goujon) s'est amusé à décoincer comme on filerait un coup de main à des copains (artichaut vinaigrette, cuisses de grenouille, foie de veau déglacé, sole grillée, entrecôte béarnaise...). Quoi encore ? Peut-être la joie de vivre et d'en être.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER

La caille fermière rôtie aux raisins, figues et garniture grand-mère.



MEILLEUR
« DES ENVIRONS »

L'OURS

MENUS : 45, 75 et 105 €.
10, rue de l'Église à Vincennes (94).
Tél. : 01 46 81 50 34.

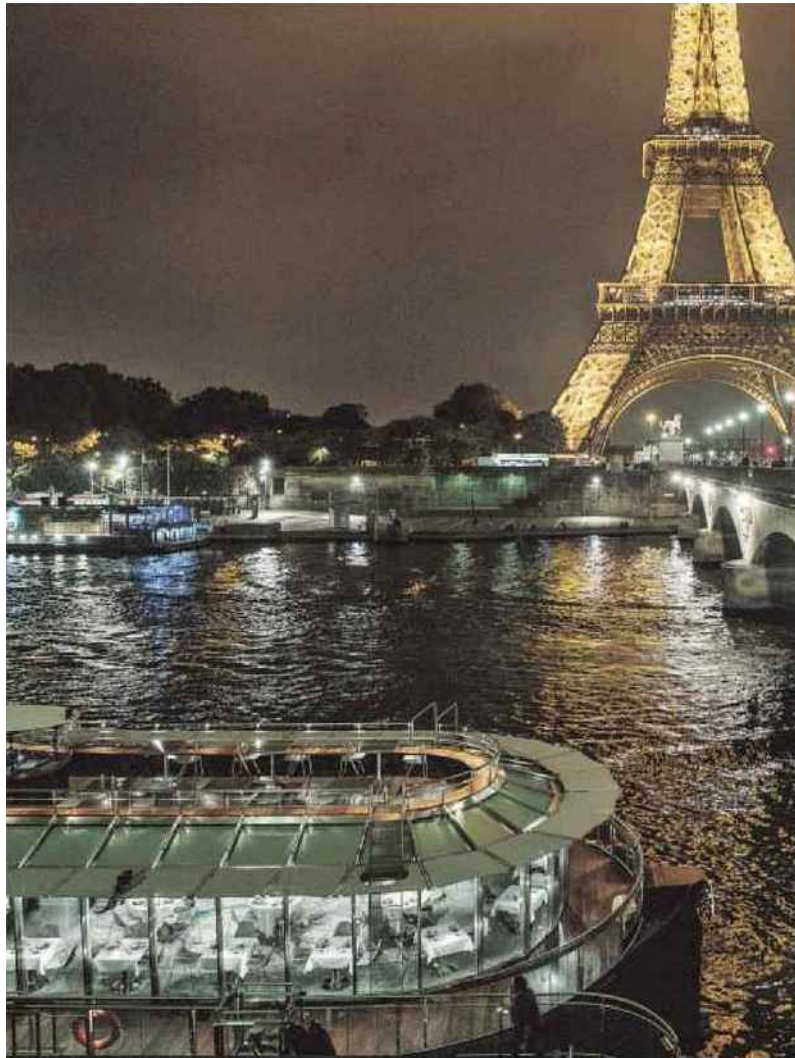
Exception remarquable d'une triste règle selon laquelle l'extra muros parisien ne brille plus par sa superbe, Jacky Ribault signe, dans les discrétions de Vincennes, une étonnante adresse conçue en façon de petit conte. D'alcôve en salon, de touches oniriques en impressionnisme végétal, l'espace traverse son joli miroir. Sans que l'on sache vraiment qui de l'un l'emporte sur l'autre, la dégustation et la mise en table composent un climat singulier, caressant, précieux (souvenir ému d'un bar de ligne vapeur de lichen posé sur son granit).

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER

Le ris de veau, meunière d'algues, sabayon au gingembre et teriyaki.

L'Ours,
à Vincennes (94).

JULIE LIMONT - VINCENT LUCIOL

Ducasse-sur-Seine (XVI^e)**MEILLEUR NAUTIQUE
DUCASSE-SUR-SEINE****MENUS** : 95 à 250 €.
Port Debilly (XVI^e). Tél. : 01 58 00 22 08.

Pas toujours facile de suivre le boss ces derniers mois (un Spoon 2, un Benoit répliqué au Louvre, une brasserie à l'Arena de Nanterre) mais Ducasse enfin, Ducasse quand même, Ducasse ingénieux à donner un sens à la Seine, du moins à mettre en scène un appétit fluvial, en disposant une jolie figure de yacht électrique croisant à une plaisante cuisine de circonstance.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER

Le cockpit de légumes racines et fruits de saison.

Ça vaut le détour
7 Jours/7 de 16h à 19h
Tous les mardis, à 18h13
La sélection d'Olivier Dalcroix,
Rédacteur en chef du Figaroscope

Écoutez, on est bien ensemble francebleu.fr