



où sortir à Paris?

Grandes Tables | Restaurants Gastronomiques | Tendances | Bistrot | Cuisine du Monde | La Nuit

À travers près de cent valeurs sûres, ces pages vous donnent un aperçu de la richesse culinaire parisienne. Du petit bistrot à la table trois étoiles, cette rubrique – libre de toute publicité – vous fait partager nos coups de cœur, découvrir les nouvelles adresses et tous les restaurants qui contribuent à faire de Paris la capitale mondiale de la gastronomie. Dans cette liste non exhaustive, *Paris Capitale* dévoile les tables qui brillent ce mois-ci.

Rubrique réalisée par David Richard et Manuel Mariani.

★ LE BAUDELAIRE 1^{re}

Hôtel Le Burgundy, 6-8, rue Duphot. Tél. 01 42 60 34 12.
www.lebaudelaire.com

• De 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h30 • Fermé samedi midi et dimanche
• Voiturier • Prix moyen : 100 €.

PATIO Dans la discrète rue Duphot, Le Baudelaire, table gastronomique de l'hôtel Le Burgundy, est couronnée d'une étoile au guide Michelin. Le restaurant contemporain qui a bénéficié d'un lifting cet été s'articule autour d'un joli patio extérieur d'une quinzaine de couverts, où l'on peut déjeuner, dîner, mais aussi s'autoriser une délicieuse pause gourmande autour d'un tea time. La cuisine vive et précise de Pierre Rigother (Hélène Darroze, Les Élyséens, Laurent, L'Espadon...) s'appuie sur les meilleurs produits de saison tout comme les desserts conçus par Julien Chamblas passé par le Lutetia et le restaurant d'Anne-Sophie Pic au Beau Rivage à Lausanne. Pour plus de fraîcheur encore, la carte est volontairement courte avec, par exemple, une saint-jacques de plongée d'Écosse, sésame noir, mouron des oiseaux et marmelade de citron (45 €), un saint-pierre de petit bateau, cèpes bouchon, figues, noisettes fraîches (52 €) ou un dos de chevreuil de chasse française, potimarron, cresson, compotée d'airelles. Le service est digne des grands restaurants : précis, efficace, aimable. Menu fixe au déjeuner à 50, 54 ou 58 € et pour 12 € de plus il est servi avec un verre de vin, une demi-bouteille d'eau et un café.



LE CAMÉLIA — MANDARIN ORIENTAL PARIS 1^{re}

251, rue Saint-Honoré. Tél. 01 70 98 74 00. www.mandarinoriental.fr

• De 12h30 à 23h • Ouvert tous les jours • Voiturier • Prix moyen : 90 €.

GASTRONOMIQUE Au Mandarin Oriental Paris, le Camélia, décoré par l'agence Jouin-Manku, assure un service en continu de 12h30 à 23h. Le chef exécutif Thierry Marx supervise la carte ainsi que la formule Daily Marx (52 €) servie uniquement de 12h30 à 14h30 du lundi au vendredi. Dans cette carte colorée, on pourra déguster un tourteau et son enroulé de concombre, sorbet shiso et wasabi (34 €) ou bien un rissoni de calamar à l'encre, tagliatelles de seiches, légumes croquants (38 €) voire un filet de blonde de Galice, Scamorza, tomate et aubergine, ail fumé d'Arleux (54 €). Thierry Marx propose tous les jours de 19h à 22h, un Tasting menu à 88 € en cinq plats. Si elle est bien ouverte toute l'année, la Table du Jardin est particulièrement prisée lorsque les jours sont doux et baignés de soleil. Cette création de l'agence Jouin-Manku, qui ressemble un peu à une somptueuse cage à oiseaux, surplombe la végétation. Autour de cette table, six personnes peuvent s'installer pour un verre, un déjeuner ou un dîner à la carte du Camélia. Brunch du dimanche de 12h30 à 15h30 à 88 €, et, depuis le 26 septembre, un Shopping brunch le samedi à 68 €.

NOS GRANDES TABLES PRÉFÉRÉES

Le Meurice. Alain Ducasse ***
228, rue de Rivoli, 1^{er}.
Tél. 01 44 58 10 55.

Le Carré des Feuillants **
14, rue Castiglione, 1^{er}.
Tél. 01 42 86 07 71.

L'Ambroisie ***
9, place des Vosges, 4^e.
Tél. 01 42 78 51 45.

Guy Savoy ***
À l'hôtel de la Monnaie, 6^e.
11, quai de Conti. Tél. 01 43 80 40 61.

L'Arpège ***
84, rue de Varenne, 7^e. Tél. 01 45 51 40 41.

L'Atelier de Joël Robuchon **
5, rue de Montalembert, 7^e.
Tél. 01 42 22 56 56.

Pavillon Ledoyen ***
Carré des Champs-Élysées.
8, rue Dutuit, 8^e.
Tél. 01 53 05 10 00.

Epicure ***
À l'hôtel Bristol.
112, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 8^e.
Tél. 01 53 43 43 00.

Apicius * 20, rue d'Artois, 8^e.
Tél. 01 43 80 19 66.

Le Cinq **
Hôtel Four Seasons George V,
31, avenue George-V, 8^e.
Tél. 01 49 52 71 54.

Alain Ducasse
au Plaza Athénée **
25, avenue Montaigne, 8^e.
Tél. 01 53 67 65 00.

L'Atelier de Joël Robuchon-Etoile **
Au Publicis Drugstore.
133, avenue des Champs-Élysées, 8^e.
Tél. 01 47 23 75 75.

Pierre Gagnaire ***
6, rue de Balzac, 8^e. Tél. 01 58 36 12 50.

Laurent *
41, avenue Gabriel, 8^e.
Tél. 01 42 25 00 39.

Le Grand Restaurant
Jean-François Piège
7, rue d'Aguesseau, 8^e.
Tél. 01 53 05 00 00.

L'Astrance ***
4, rue Beethoven, 16^e.
Tél. 01 40 50 84 40.

Le Pre Catelan ***
Route de Suresnes.
Bois de Boulogne, 16^e.
Tél. 01 44 14 41 14.