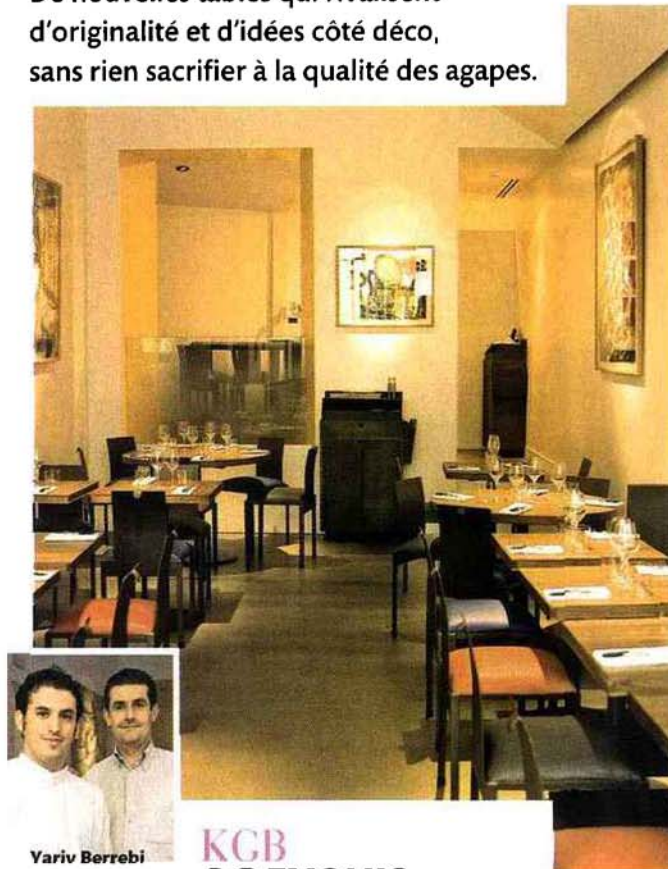


RENDEZ-VOUS PARIS RESTO

cadres majuscules

De nouvelles tables qui rivalisent d'originalité et d'idées côté déco, sans rien sacrifier à la qualité des agapes.



Yariv Berrebi
et William Ledeuil.

KGB QG EXQUIS

Heureux hasard ou géniale prémonition ? À l'heure où sortait sur grand écran « l'Affaire Farewell » (il y a un mois), William Ledeuil ouvrait son deuxième restaurant, le KGB (Kitchen Galerie Bis). Inspiré par un Est certes plus lointain, il a fait appel à ses fidèles de Ze Kitchen Galerie : ses amis artistes pour le décor, et, en cuisine, le jeune chef Yariv Berrebi, qui a travaillé trois ans à ses côtés.

OBJECTIF : nous faire plaisir ! Avec une ardoise à la baisse, une formule ludique de « Zors d'œuvre », par deux (7 €), quatre ou six ; des pâtes - casareccia - en petite ou grande portion (14 € ou 21 €) ; des plats (25 €) servis en marmites de porcelaine Bernardaud, rondes, carrées, ovales.

PARFUMS D'ASIE : citronnelle, yuzu, galanga... signent, de l'incomparable patte Ledeuil, chaque mets qui, des joues de veau, girolles, mostarda (26 €) au cappuccino fraise-pistache émulsion wasabi, fait preuve simultanément de force et de légèreté. On est sur un nuage...

LES PLUS : le choix de vins au verre (château-darzac, 5,50 €) ; la table d'hôtes pour une cuisine de partage (privatisable sur réservation, jusqu'à neuf couverts).

M.-C. D.

25, rue des Grands-Augustins, 75006. Tel. : 01.46.33.00.85.



LE QUINZIÈME PREMIER DE LA CLASSE

Prisé des quadras branchés, ce restaurant s'offre un nouveau look pour la rentrée.

ON DÉCOUVRE l'imposant lustre dominant une table dressée avec de la porcelaine JL Coquet et de l'argenterie Christofle.

ON RETROUVE Cyril Lignac, le jeune chef qui se bat contre sa surmédiation télévisuelle. En cuisine, il vient de passer le cap des très grands, avec une main précise et inventive.

ON SAVOURE l'assiette aux saveurs authentiques et à la précision époustouflante. Il faut goûter les ravioles de langoustines, la terrine de foie gras aux deux raisins ou la cocotte de homard breton. Menus Découverte, 45 € et Dégustation (7 plats), 110 €.

LE PLUS : un chauffeur peut vous reconduire après le dîner ! V. A. 14, rue Cauchy, 75015. Tél. : 01.45.54.43.43.



Christian Martena, Anne Sophie Bilet et Mirco Zompo

LE MERCATO ALLEGRO VIVACE!

Entre la Bourse et les Grands Boulevards, le Mercato est une adresse italienne, dirigée par une femme passionnée.

LE DÉCOR : initiatrice du projet, Anne-

Sophie a tout chiné - meubles vintage, grandes tables, chaises Bertoia et Eames. En prime : un bar, une terrasse, un étage intime.

LE CHEF : originaire des Pouilles, Christian Martena, 23 ans, est aidé de Mirco Zompo pour une cuisine 100 % italienne.

ON AIME la burrata, qui arrive chaque semaine d'Italie, le feuilleté de sardines à la menthe, les légumes grillés... La formule entrée + plat du jour (19 €) est un must de la rentrée.

LE PLUS : le café est toujours offert. V. A. 36, rue Vivienne, 75002. Tél. : 01.40.26.66.66.

LE LOLABAR NOURRITURE BANKABLE

Investir, en cette période de crise, une ancienne banque pour des repas qui fleurent le bon placement, voilà qui ne manque pas de sel ! Tel est le pari de la chaîne Derby Collection pour son premier quatre-étoiles parisien. Si le bar rond et or fait un clin d'œil à la corbeille du palais Brongniart, le décor, classé, restauré et faufilé dix-huit carats a plus des airs d'opéra que de temple de la finance. Ouf !

BON PLAN... ÉPARGNE, le Lolabar assure avec un choix de tapas.

Les formules, à 16 €, 18 € et 21 €, comme les assiettes (8 €) de charcuterie ou de fromages espagnols et les tortillas au chorizo (10 €), ne font pas exploser la banque !

DANS LE VERRE : des cocktails, classiques ou plus créatifs, comme le Pepino Colada, rhum, concombre et lait de coco (17 €). Ou, ibérique, un Rioja Tahon de Tobalos, à siroter, bien calé dans un gigantesque sofa, doré comme un lingot, ça va de soi ! M.-C. D.

20, rue La Fayette, 75009. Tél. : 01.53.32.22.22.

