

ENQUÊTE
OUI, EN
FRANCE
AUSSI
L'IVG EST
MENACÉE

www.elle.fr

ELLE

+
SPÉCIAL
PARIS
LE TOP 10
DES
NOUVEAUX
RESTOS

POLEMIQUE
FAUT-IL
INTERDIRE LA
RETOUCHE/
PHOTO ?

PARFUMS
LA FRENCH
TOUCH QUE
LE MONDE
NOUS ENVIE

PORTRAIT
VÉRITÉ
LE CHARME
FOU DE
LÉA SEYDOUX

SWEAT, BLOUSON
MAXI-JUPE...

LES NOUVEAUX
BASIQUES

M 01648 - 3554 - F: 2,20 €



HEBDOMADAIRE, 7 FÉVRIER 2014
FRANCE MÉTROPOLITAINE 2,20 €



Le Lulli

LE PLUS BCBG

Le Lulli Aux manettes des cuisines du Grand Hôtel du Palais Royal, tout nouveau cinq-étoiles, Jean-Yves Bournot, passé par le Meurice et autres grandes maisons. Résultat : du snacking servi au bar aux menus du restaurant design, largement ouvert sur un patio, les papilles sont à la fête ! On y déjeune comme une VIP, découvrant des plats originaux comme la tourte de grouse (petit gibier d'Écosse) au ris de veau ou la côtelette de bar étuvée au champagne. Le tout pour un prix somme toute raisonnable.

Pour qui ? Un rendez-vous chic.

Combien ? Menus déjeuner, de 35 à 42 €.

■ 4, rue de Valois (1^{er}). Tél. : 01 42 96 72 20.

LE PLUS NIPPON

Tsubame Exquise petite chose que cette adresse d'angle déjà souvent complète. Après un passage chez Atao, Clément Nguyen et Masumi Tao ont ouvert leur propre restaurant. Le midi, c'est bento party pour tout le monde, sur place ou à emporter. Le soir, c'est izakaya, avec une farandole de spécialités du pays du Soleil-Levant. Aubergines fondantes, ceviche de bar, mesclun d'Annie Bertin, glace au thé vert et au sésame noir faite par la maman, Marie-Geneviève... Le tout dans un décor tout en bois, clair et lumineux !

Pour qui ? Un gourmet pas « Lost in Translation ».

Combien ? Bento, environ 12 € ; plats, de 3 à 10 € le soir.

■ 40, rue de Douai (9^e). Tél. : 01 48 78 06 84.

LE PLUS BURGER

Maison Béton ciré et meubles en chêne clair, voilà un bel écrin pour du burger de luxe ! Pourquoi de luxe ? Parce que les buns du jour sont une exclusivité signée Poilâne et que la viande, elle, est griffée Hugo Desnoyer. Quoi d'autre ? Ah, si ! En bonus, des légumes grillés, quelques bons vins, des bières artisanales et des cocktails. Le tout à savourer avant ou après un ciné.

Pour qui ? Un fan d'american food.

Combien ? 15 €.

■ 6, rue Grégoire-de-Tours (6^e).



Tsubame



Hai Kai

LE PLUS FÉMININ

Hai Kai Aux manettes, Amélie Darvas, passée par le Bristol et L'Ami Jean. Au service, Gaby Benicio. Quant à la déco un peu rétro, elle est signée Elsa Kikoïne. Bouillon épicé, œuf cocotte potimarron-parmesan, pana cotta au sirop de pamplemousse... Le tout forme une adresse truffée de

plats du jour à partir de produits made in petits producteurs !

Pour qui ? Un poète de la fourchette.

Combien ? Menus à midi, 17 € et 22 € ; carte, environ 40 €.

■ 104, quai de Jemmapes (10^e). Tél. : 09 81 99 98 88.

LE PLUS STREET

Caluc Quésaco le caluc ? Une variation du pascadou, recette aveyronnaise à base d'épinards, de persil et d'échalote. Le tout se garnit, au choix, de canard, d'agneau, d'andouille ou de légumes, snacké comme un panini. C'est généreux, original et goûteux ! Encore faim ? On recommande le farsou du jour (chair à saucisse, fruits secs et herbes) ou la broussette inspirée de l'omelette provençale.

Pour qui ? Un gastronome pressé.

Combien ? 9 € les calucs, 4 € les entrées ; formule à 10 €.

■ 11, rue des Petites-Ecuries (10^e). Tél. : 01 42 47 17 29.

DANIÈLE GERKENS, CAMILLE GIRETTE ET SABINE ROCHE

ET AUSSI...

Plantxa Belles brigades + « Top Chef » = le parcours de Juan Arbelaez, Colombien de 25 ans qui mijote une cuisine fusion et colorée, comme la déco de son restaurant. Environ 40 €. 58, rue Gallieni, Boulogne-Billancourt (92).

Steaking Bar à whisky + fumoir à l'étage, salle de restaurant au rez-de-chaussée, les hommes s'y pressent pour un tour du monde des meilleures viandes cuites à la braise : wagyu, black angus, simmental, bœuf argentin... Environ 70 €. 3, rue du Sabot (6^e). Tél. : 01 42 22 78 82.

French Beer Factory Une « usine » loft sur trois étages consacrés à la bière (parfumée et légère), avec brasserie, bar et restaurant... Environ 35 €. 176, rue Montmartre (2^e). Tél. : 01 44 82 04 72.