

LE FIGARO

TV
MAGAZINE

www.lefigaro.fr



Clooney-Drucker
Rencontre au sommet

L'animateur de France 2 reçoit la star
sur le canapé de *Vivement dimanche*

Du dimanche 2 au samedi 8 mars 2014

Édition spéciale Île-de-France

Le Bistro du Port



À quelques mètres des bords de Seine, *Le Bistrot du Port* doit son succès à son authenticité et à sa convivialité qui font de la place une adresse adoptée à l'unanimité par les habitants des Yvelines. Rigatoni à la Francesco, homards bretons et canadiens au navarin, plateaux de fruits de mer : le chef met à votre disposition des produits traditionnels, simples et bons. Défiant toute concurrence, profitez d'un menu à 21 € à midi et 26 € le soir. Deux salons accueillants jusqu'à 70 pers.

Fermé samedi midi et dimanche soir.

10 rue Jean-Jaurès,

Le Port-Marly.

Tél. : 01 39 58 44 59

Alessandro



Tout un programme pour cette belle adresse qu'on ne peut rêver plus familiale, située depuis près de vingt-trois ans entre Saint-Mandé et Fontenay-sous-Bois. En salle, Innocenza et son fils Alessandro. Aux fourneaux, Claudio et Ettore proposent une cuisine saine et des produits d'exception : ici les pâtes et raviolis sont faits maison. Pour bien commencer l'année, on oscille entre le risotto à la truffe, les raviolis au homard, les tagliatelles aux cèpes et foie gras. Une sélection de plats du jour qui changent selon l'humeur du chef !

Ouvert du lundi au samedi midi et soir.

Formule à partir de 27 €, à la carte

comptez 35 €. Dépaysement assuré,

c'est vraiment l'Italie !

51 rue de Fontenay, Vincennes.

Tél. : 01 49 57 05 30

Royal Fata



À quelques rues de la place Gambetta, c'est dépaysement garanti pour les déjeuners entre collègues et soirées festives : la Chine a élu domicile rue des Pyrénées ! Gardienne de sa pagode au décor laqué, la maîtresse des lieux vous conseille des plats typiques et authentiques préparés avec des produits frais : le Guo Ba Mian, plat traditionnel mandarin, les crustacés grillés du chef ou enfin les crevettes aux écorces d'orange pimentées. Les formules satisferont les envies d'ailleurs de tous les gourmets, pour un bon rapport qualité-prix. Le *Royal Fata*, exotique escapade, vous fera oublier le spleen de Paris pour un aller simple jusqu'à Pékin. Ouvert tous les jours de l'année, formule à partir de 11,80 €

237 rue des Pyrénées, Paris XX^e.

Tél. : 01 43 66 99 86

Le Petit Villiers



Fred et son équipe vous invitent à découvrir leur étonnant menu à 25 € avec plus de 15 entrées, 12 plats et 15 desserts au choix. Une cuisine de tradition : foie gras, saumon mariné, magret de canard, rognons de veau, andouillette 5A, filet de rouget, entrecôte accompagnée de frites maison, truite aux amandes, dos de saumon, un plat et une entrée du terroir différent chaque jour comme la blanquette de veau ou l'osso bucco...

Chez Fred, la semaine est faite maison !

(Le midi en semaine menus

à 18,50 € et 15 €.)

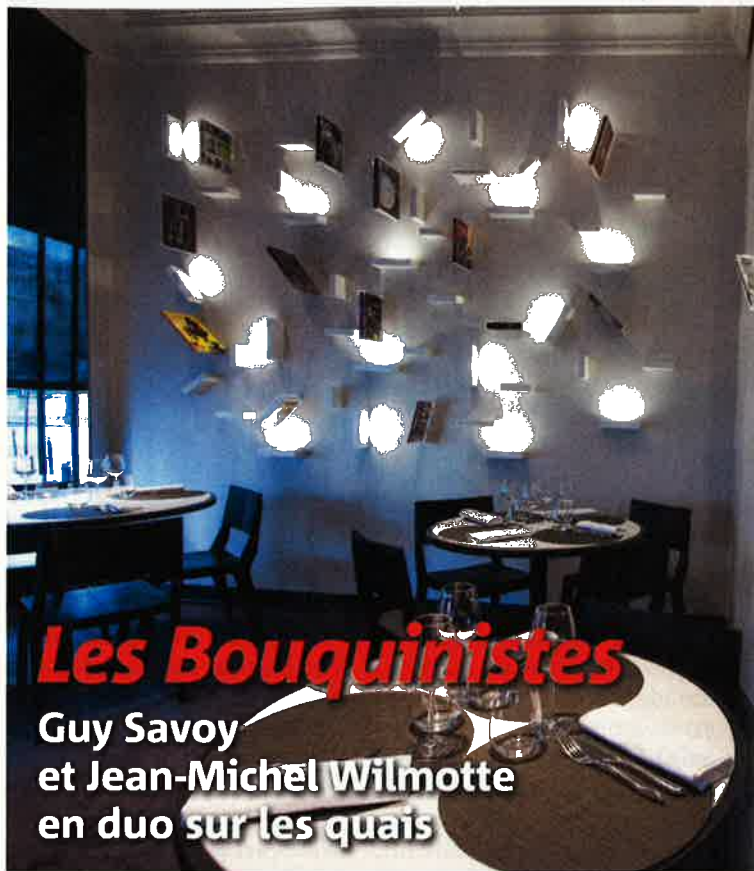
Belle terrasse chauffée.

Ouvert tous les jours

75 avenue de Villiers, Paris XVII^e.

Tél. : 01 48 88 96 59

TV RESTAURANTS



Les Bouquinistes

Guy Savoy
et Jean-Michel Wilmotte
en duo sur les quais

De la structure jusqu'à la décoration très contemporaine, dominée par la transparence, le

noir et blanc et les tables rondes, Jean-Michel Wilmotte a refait tout l'établissement l'été dernier. Six couverts sont dis-



Notre sélection

Sur Mesure par Patrick Jouin

Dans la conception du *Mandarin Oriental*, Jean-Michel Wilmotte est intervenu en tant qu'architecte, Sybille de Margerie en tant qu'architecte d'intérieur, et Patrick Jouin (restaurant de la tour Eiffel...) et Sanjit Manku en tant que designers du bar et des deux restaurants, dont le *Sur Mesure*. Au déjeuner, ce dernier propose un « menu évolutif » : le client le compose à sa guise autour de quatre à huit plats (de 60 € à 120 €). Pour escorter la cuisine avant-gardiste du chef étoilé Thierry Marx [photo], vins bio au verre (10 € à 18 €).

► *Mandarin Oriental*, 251 rue Saint-Honoré, Paris 1^{er}. Tél. : 01 70 98 70 56.



rant, un espace, cloisonné de verre et de métal : « Guy Savoy l'appelle "l'imprimerie" », précise Cédric, directeur et associé. Effectivement, les livres préférés du chef triplement étoilé s'accrochent aux murs, dans des boîtiers transparents réalisés sur mesure.

Tradition et exotisme

À la carte du chef Stéphane Perraud, évoluant entre tradition remise au goût du jour et ingrédients exotiques : crème de topinambours à la truffe, salade d'artichauts poivrée et serrano; langoustines en bouillon thaï, condiment carotte-gingembre, légumes grillés; cochon de lait et poitrine de porc basque confite, jus à l'ail noir et girolles... Le vrai bon plan : tous les jours, formule et menu au déjeuner avec un verre de vin à 31 € et 35 €. Menu dégustation à 89 €. Carte à 65 € hors boisson. ○

► 53 quai des Grands-Augustins, Paris VI^e.
Tél. : 01 43 25 45 94.
Ouvert sept jours sur sept.

posés au bar, d'autres face à une vinothèque pour une clientèle assise sur de hauts tabourets. Au fond du restau-

La Cuisine par Philippe Starck

Philippe Starck a voulu *La Cuisine* comme une grande salle à manger familiale avec cuisine ouverte sur la salle, devant une immense œnothèque. Un nouveau chef, Hans Zahner, 30 ans, s'est emparé des fourneaux fin 2013 : king crab en raviole de navet et petits œufs de poisson au wasabi, quenelle lyonnaise de brochet sauce homardine et tombée de tétragone, desserts de Pierre Hermé... Ouvert sept jours sur sept. Au déjeuner, formule à 58 € et menu à 75 €. Carte à 100 € hors boissons. Brunchs gargantuesques le samedi à 75 € et à 120 € le dimanche.
► Hôtel Royal Monceau, 37 av. Hoche, Paris VIII^e. Tél. : 01 42 99 98 80.

Le Lulli par Pierre-Yves Rochon

Le décorateur et architecte d'intérieur Pierre-Yves Rochon (restaurants du *Shangri-La Hotel Paris*), a conçu *Le Lulli* comme un jardin d'hiver lumineux, s'inspirant des jardins du Palais-Royal voisin. Jean-Yves Bournot, chef du restaurant du nouveau *Grand Hôtel du Palais Royal*, qui a rouvert en septembre 2013, concocte une jolie cuisine de produit : petits gnocchis de pomme de terre, riquette, jaune d'œuf et parmesan; ris de veau rôti au sautoir, purée de golden et céleri... Fermé samedi et dimanche. Formule et menu au déjeuner à 35 € et 42 €. Carte à 70 € hors boisson.
► Grand Hôtel du Palais Royal, 4 rue de Valois, Paris I^{er}. Tél. : 01 42 96 72 20.

Axuria



Dans un décor contemporain et chaleureux, Olivier Amestoy imprime sa marque : créer une cuisine inventive avec des produits français exclusivement de saison. Une carte renouvelée au fil du mois, des suggestions à l'ardoise que le chef compose selon son humeur en accord avec les convives... À midi, cet hiver, on appréciera la poêlée de foie gras de canard à l'aigre doux (c'est un fermier du Sud-Ouest qui livre), belles Saint-Jacques d'Erquy à la plancha avec des champignons sauvages ou l'agneau de lait des Pyrénées rôti au thym et à l'ail. Menu-carte à 37 €, 24 € le midi. Menu dégustation à 49 €. Ouvert tous les jours.
54, avenue Félix-Faure, Paris XV^e.
Tél. : 01 45 54 13 91

L'Huïtrier



« Faut-il y aller ? Oui », selon François Simon, dans son article du 30 octobre dernier. Un des plus beaux choix d'huîtres et de fruits de mer de la capitale vous est proposé par *L'Huïtrier*. Son écailler vient d'être sacré champion d'Europe 2013 pour ses plateaux alliant qualité, fraîcheur et présentation. Mais l'iode est aussi présent dans la belle carte de poissons préparés dans le respect du produit : sole, turbot, lotte, rouget, homard et superbes langoustines en provenance des côtes françaises. Bref, une escale marine de grande qualité au cœur de Paris ! Pensez à commander vos plateaux de fruits de mer. Nouveau : *L'Huïtrier* est maintenant ouvert 7 jours sur 7.
16 rue Saussier-Leroy, Paris XVII^e.
Tél. : 01 40 54 83 44
www.huitrier.fr

Le Perron



Si les tables italiennes sont nombreuses à Paris, celle-là est tout simplement unique. Au cœur de Saint-Germain-des-Prés, à peine la porte poussée vous vous imaginez dans une taverne du Val d'Aoste, l'accueil sympathique de Roberto et la cuisine de Dario Mereu vous transporteront. Est-ce les raviolis « del plin » farcis aux veau et légumes à la sauce au beurre sauge huile de truffe, lasagne aux légumes, langoustines et courgettes frites, escalope de veau alla Valdostara qui font courir le Tout-Paris de l'édition ? Ici tous les plats sont servis sur le mode de la perfection et accompagnés des vins transalpins sélectionnés avec passion. Carte environ 45 €, fermé dim. Réservation conseillée.
6, rue Perronet, Paris VII^e.
Tél. : 01 45 44 71 51.

San Francisco



Depuis son ouverture, en 1948, le *San Francisco* régale les Parisiens de ses petits plats italiens. Carlo Bianchi et son fils Lorenzo vous proposent des recettes simples et raffinées, des pâtes fraîches du chef et des risottos succulents, des spécialités de poissons livrés chaque jour, des viandes saisies avec légèreté à la plancha et un tiramisu crémeux et généreux. Participez au spectacle de la cuisine, visible depuis la salle, dans une ambiance familiale et chaleureuse. Côté cave, les vins de toutes les régions, en harmonie avec les plats, ensoleilleront votre escale en Italie ! Fermé le dimanche. Service voiturier.
1 rue Mirabeau, Paris XVI^e.
Tél. : 01 46 47 75 44/01 46 47 84 89.
www.restaurant-sanfrancisco.com