



FOOD STORY

PAR ADÈLE BRÉAU, LISA HANOUN ET STÉPHANIE KOHEN

LES ADRESSES QUI VONT NOUS FAIRE VIBRER



Plutôt bistrot ou gastro ? Guinguette ou guindé ? La planète food ne cesse de se réinventer, jamais avare de créativité. On fait le point sur les spots à ne pas manquer cette année.

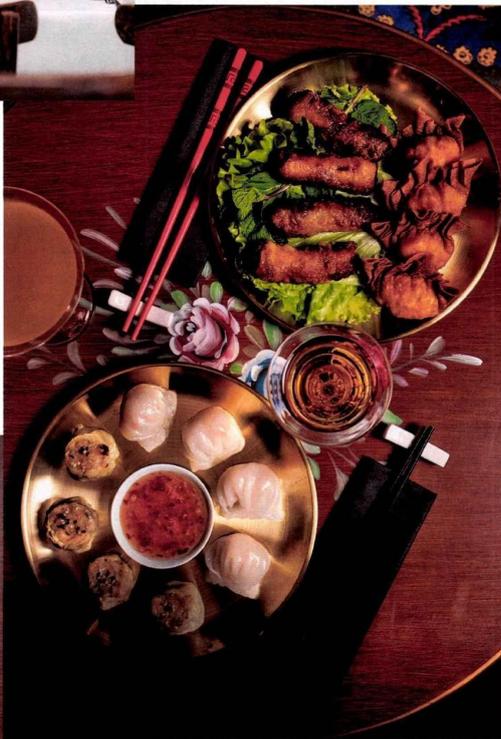
BOUILLON FESTIF

Le concept du **Grand Banquet** ? De longues tables, une cuisine de bistrot 100 % française et une ambiance de cantine à la bonne franquette qui se transforme en DJ set le jeudi, vendredi et samedi soir. On chante et on danse... Comment ne pas se laisser tenter. Palais des Congrès, 2, place de la Porte Maillot, Paris 17^e.



LE GOÛT DES ÉPICES

Formé au Savoy et chez le chantre de la bistronomie, Yves Camdeborde, le chef Pierre Siewe prend son envol après dix ans au Garde-Temps. A la **Table Penja** (un poivre du Cameroun), les épices composent une belle partition autour des classiques du bistrot qui modernisent le quartier, comme l'assiette. Les budgets, même restreints, pourront goûter de la grande cuisine à prix raisonnable. 2, rue Sédillot, Paris 7^e.



PASSION DIMSUM

Derrière sa devanture kitsch, le **Wukong The Grand Master** réserve bien des surprises. Inspiré par l'ambiance d'*In the Mood for Love*, de Wong Kar-Wai et les intrigues de John Woo. Dans cette institution de la gastronomie chinoise, les dimsum et dumplings sont les stars de la carte. On craque aussi pour des nems ou des *xiao long bao*. Le tout accompagné de cocktails. 32, rue Beaurepaire, Paris 10^e.



L'ART DU BISTROT

Nicolas Gounse et Romain Gastel, les cofondateurs du **Guersant**, ont fait chavirer le cœur du critique gastronomique Gilles Pudlowski. Situé entre les portes Maillot et Champerret, il réussit le pari de concilier qualité des produits et service continu, décor d'antan et modernité. Accueil chaleureux, ambiance joyeuse de Paris qu'on aime, belles assiettes... le célèbre guide ne s'y est pas trompé. 30, boulevard Gouvion-Saint-Cyr, Paris 17^e.

M(I)AM IN PARIS

Pourquoi choisir entre hôtel et Airbnb ? **1.75 Paris** lance une offre hybride. Résider dans une chambre aux allures d'appart parisien avec prestations hôtelières, (réception, ménage, room service...), à **La Trêve**, au-dessus d'un resto-épicerie, **Maison Mam**. Le premier du genre est tenu par la cheffe Stéphanie Le Quellec, qui propose plats du jour et pâtisseries yummy signées Pierre Chirac... 5, avenue de Lowendal, Paris 7^e.



INTEMPOREL

Après JAN, auréolé d'une étoile au guide Michelin, le chef sud-africain Jan Hendrik van der Westhuizen ouvre **le Bistrot de JAN**, juste à côté. Là, il propose une vision singulière de la gastronomie et de la bistronomie, où les sens et les saveurs se mêlent. 12 rue Lascais, Nice.



RÉTRO-CHIC ASIATIQUE

Entre tradition culinaire forte et effervescence d'une gastronomie parisienne, trois amies (Claire Huang, Hélène Ding et Hélène Huang) se sont unies pour fonder **Red Katz**. Un espace de 300 m² au décor cinématographique (que l'on doit au studio Louis Morgan) où les dimsums, la rôtisserie et le wok ont chacun leur chef. Le lieu, cosy et trendy, rend hommage aux classiques d'une cuisine délicate pimpés par de savants cocktails. 14, rue de Cléry, Paris 2^e.



COMME À BERLIN

Spécialiste du kebab berlinois, **Impact** ouvre sa troisième adresse parisienne. L'occasion d'aller (enfin) tester un des sandwiches les plus généreux et élaborés de Paris. Au menu, deux types de pain, trois garnitures : viande, végétarien avec du halloumi ou vegan (seitan bio et fausse feta), le tout accompagné de quatre sauces maison et des frites. Sur place ou à emporter, on se laisse tenter à toute heure de la journée. 42, rue du fg du Temple, Paris 11^e.



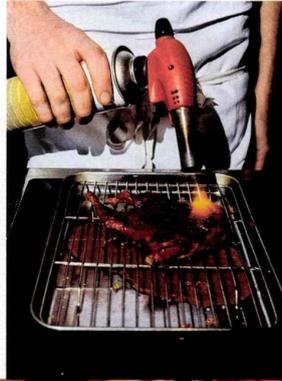
I LOVE BUYETTE

On s'y attable aussi bien pour un café-croissant maison que pour un brunch XXL, un déjeuner ou un diner convivial. Après la création de Buyette, en 2011, par la cheffe Jody Williams, à New York, cette version, **Gastrothèque**, est le parfait mélange entre le bistrot de quartier parisien et l'ambiance de Greenwich Village. On s'y éternise autour d'un croque-monsieur ultra-cheesy, un waffle-sandwich ou un parmentier de canard... 28, rue Henry Monnier, Paris 9^e.

AU PIED DE L'ARC DE TRIOMPHE

Installé dans l'un des plus beaux hôtels particuliers de la capitale, le restaurant et club **Le Victoria**, nouvelle adresse du Moma group, reçoit déjà le Tout-Paris. animateurs, romancières, politiques et femmes d'affaires y côtoient les amoureux de beaux décors, repensés par Lázaro Rosa-Violán, et de classiques de la gastronomie, de la sole meunière au filet de bœuf béarnaise, sans oublier une belle offre végétarienne. 12, rue de Presbourg, Paris 16^e.

JAPONAIS, ITALIEN, PUREMENT PARISIEN : NOS COUPS DE CŒUR DE BELLEVILLE AU PALAIS-ROYAL



ITALO DISCO

Un an après l'ouverture de Vecchio et sa cuisine made in Little Italy, Hubert Niveleau et Gianmarco Gorni prolongent leur idylle avec le Perchoir Mémilmontant. Sur le même paillier, **Piccolo**, mi-resto, mi-club, reste dans l'ambiance italo-américaine. On y savoure un apéritif revisité autour d'un cocktail servi à la tireuse. Mention spéciale pour le negroni au mezcal en avec un combo caviar-crème-Pringles. Et après ? On danse ! **Piccolo**, 14, rue Crespin-du-Gast, Paris 11^e.

TOUT FEU, TOUT FLAMME

Après les Etats-Unis ou Londres, **Benihana**, l'enseigne chic de teppanyaki courue par les stars, investit Paris. Au rez-de-chaussée, grand bar à cocktails, promesse de dégustations étonnantes (sakés hauts de gamme ou whisky japonais), et Sushi bar délicat. A l'étage, la température monte ! Viandes de qualité, fruits de mer frais et légumes de saison virevoltent et flambent, maniés par des maîtres cuisiniers qui font le show, et un chef voltigeur cuit les aliments à même la plancha. Une expérience hors du commun. Si Brad Pitt, Justin Bieber ou Taylor Swift sont des fidèles outre-Atlantique, Benihana Paris s'annonce déjà comme le spot où voir et être vu. 163, rue Saint-Honoré, Paris 1^{er}. benihana.fr



TABUS PAILLOLE EST DANSEUR POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



UN AIR DE FAMILLE

Chez **Habile**, dans le 10^e, on s'attable devant les fourneaux du chef Eric qui magnifie les bons produits : chou farci, pâté en croûte, œufs mayo au cordeau. Ou on file à l'étage découvrir la gamme de vêtements responsables et workwear de Camille, passée par chez Marc Jacobs, Chloé, McQueen. Un tablier, le déjà culte tee-shirt signature, une veste réversible à tomber. Au sous-sol, la cave très garnie accueille les heureuses tablées de potes. 16, rue de Lancry, Paris 10^e.



REPAIRE DE QUARTIER

En plein cœur de Belleville, la cheffe Alice Arnoux s'est installée dans les anciens ateliers de l'usine de caoutchouc Spring Court. Le midi, on déguste au **Café de l'Usine** une cuisine bistro honnête et sans concession, tandis que le soir, on se prête au jeu d'un service en quatre assiettes plus élaboré, mais qui apporte autant de plaisir en bouche. 5, passage Piver, Paris 11^e.

PHOTOS: SEP