

RESTOS

NOUVELLE SAISON

## APPÉTIT DERNIER CRI

Pour qui a le goût du neuf – voire du risque – et plutôt que de toujours remâcher les mêmes adresses, petite sélection des tables les plus attendues de cette rentrée.

Par Emmanuel Rubin

### DINNER IN THE SKY, PARIS

Pour quelques rayons de plus, une table de plein air. Enfin même, carrément en l'air, quelque part entre ciel et nuages, grand saut et grand vide. Autant avouer une aventure gentiment perchée, consistant en une table-nacelle pendue au bras d'une grue, à 50 m au-dessus du sol. Après Las Vegas, Londres, Lisbonne, ce Barnum débarque pour une petite semaine, au Jardin des Tuileries, embarquant à son bord quelques hauteurs pointues (Passard, Gagnaire, Alleno, Veyrat, les chefs de l'Elysée)

généralement plus habituées à tutoyer les étoiles pépères du Michelin. Prière d'y mettre du cœur au ventre car sensations et additions s'avouent d'ores et déjà fatalement vertigineuses !

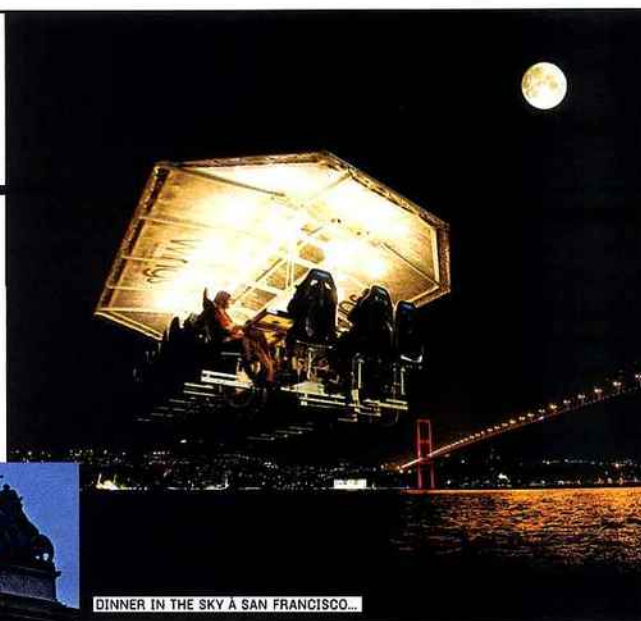
Jardin des Tuileries, Paris I<sup>er</sup>,

du 11 au 15 septembre, résa.

sur le site [www.cuisinecreative.com](http://www.cuisinecreative.com)



... ET À BUDAPEST



DINNER IN THE SKY A SAN FRANCISCO...

### ÉRIC FRÉCHON, PARIS

Triple étoilé au dernier Bibendum, Eric Fréchon se prépare une rentrée de tous les feux. D'abord, dans son fief doré du Bristol, en inaugurant, dans la nouvelle aile du palace, un second restaurant promis comme un concept inédit de gastronomie sur mesure. Puis, en supervisant la carte et la cuisine du Mini Palais, cantine chic du Grand Palais.

Bristol, 112, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris VIII<sup>e</sup>,

tél. : 01 53 43 43 00. Ouverture prévue en septembre. Mini Palais, avenue Winston-Churchill, Paris VIII<sup>e</sup>. Ouverture courant octobre.

### DANIEL ROSE, PARIS

Il y aura bientôt trois ans que ce jeune Américain, manière de Kerouac des fourneaux, emballe tout son monde dans sa kitchenette du Spring (IX<sup>e</sup>). Cette fois, sans lâcher sa petite dizaine de couverts, le Kid des cocottes se dédouble pour une seconde adresse montée à l'inverse : trois étages et 200 m<sup>2</sup>, du côté du Louvre. Un autre chef devrait d'ailleurs lui prêter main-forte à la manœuvre.

Rue Bailleul, 1<sup>er</sup>. Ouverture prévue à l'automne.

### CLAUDE COLLIOT, PARIS

Après le Bamboche, l'Orenoc et la vraie-fausse ouverture du Velvet 45, le Furet des fourneaux (un petit tour et puis s'en va) repasse par la case Paname en reprenant sur l'air bistrannique dans ce qui fut longtemps Le Dos de la Baleine. Orphelin d'une vraie bonne table, le Marais devrait enfin ici trouver un chef à la hauteur.

40, rue des Blancs-Manteaux, Paris IV<sup>e</sup>. Ouverture prévue en octobre.

### RUE LE BEC, LYON

La Cité des gones a toujours eu une petite tendance à se prendre pour le nombril gourmand de l'Hexagone. Du coup, depuis Bocuse I<sup>er</sup>, ces chefs ont la casserole plutôt cabotine. Dernier en date et nouveau cadror local, Nicolas Le Bec lance, dans le quartier de la Confluence, une véritable artère réunissant tous les métiers de bouche sur 2 000 m<sup>2</sup>. Bistrot, restaurant, boulangerie, boucherie, primeurs, poissonnerie, brûlerie, épicerie, fumeur, caviste, fromagerie et même une chambre-table d'hôte privatisable. Vu l'espace, prière, sur ce coup, d'avoir plutôt l'estomac près des talons !

37, quai Rambaud, Lyon II<sup>e</sup>, tél. : 04 78 42 15 00. Ouverture le 4 septembre.



LE NOUVEAU RESTAURANT DE NICOLAS LE BEC...



... AU CŒUR DU QUARTIER DE LYON-CONFLUENCE.

## ET AUSSI

### EXIT JOHNNY H., PARIS

Au Rue Balzac repris par l'équipe des Enfants terribles de Megève.

8, rue Lord-Byron, Paris VIII<sup>e</sup>.

### LE ONE PLACE VENDÔME, PARIS

A l'Hôtel Vendôme, alluré par Michele Bōnan et mitonné par un ancien du Grand Hôtel de Saint-Jean-Cap-Ferrat.

Début octobre au 1, place Vendôme, Paris I<sup>er</sup>.

### MAISON DE LA TRUFFE, PARIS

Une seconde Maison de la truffe en lieu et place du Vignon.

9, rue Marbeuf, Paris VIII<sup>e</sup>.

### ESPACE 104, PARIS

Après plusieurs mois de retard, mise sur orbite d'une cantine au très arty espace 104.

5, rue Curial, Paris XIX<sup>e</sup>.

Et une dinette pour le chocolatier **JACQUES GÉNIN**, et une pâtisserie rutilante pour l'autre star du sucré, **PHILIPPE CONTIGINI (LA PÂTISSERIE DES RÊVES, 93, rue du Bac, Paris VI<sup>e</sup>)**, et un comptoir apéro contigu au Relais pour **CAMDEBORDE** (Carrefour de l'Odéon, Paris VI<sup>e</sup>), et une sanwicherie auvergnate pour la **MAISON DE L'AUBRAC** (rue Marbeuf, Paris VIII<sup>e</sup>) et, plus tard, plus loin, le restaurant de la nouvelle boutique **RALPH LAUREN** (boulevard Saint-Germain, Paris VI<sup>e</sup>) et l'arrivée de **PHILIPPE LABBÉ** (ex-Chèvre d'Or à Eze) aux commandes du futur hôtel **SHANGRI-LA** (Paris, XVI<sup>e</sup>).

## 3 LE JARDIN, REIMS

L'excellente annexe au vert ou sous verrière des Crayères accompagnée de la cuisine néo-bourgeoise d'un Didier Elena en pleine forme.

7, avenue du Général-Giraud, 51100 Reims,

tél. : 03 26 24 90 90. Env. 50 € (carte). Menu : 28 €.

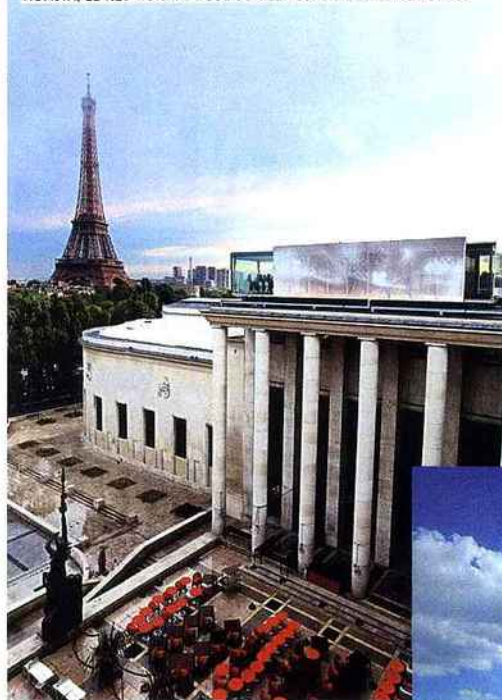


LE JARDIN, REIMS.

## TOP TOQUES

Lancées juste avant l'été, celles-ci affolent encore les foodistas...

NOMIYA, LE RESTAURANT POSÉ SUR LE TOIT DU PALAIS DE TOKYO.



## 1 NOMIYA, PARIS

Parfait objet gastronomique non identifié en forme de capsule de verre posée, pour une petite année, sur le toit du Palais de Tokyo. A l'intérieur, table d'hôte et repas performance cogités par le binôme Grassot-Stassard. Cœurs et appétits sensibles s'abstenir !

13, avenue du Président-Wilson, Paris XVI<sup>e</sup>, résa :

[www.art-home-electrolux.com](http://www.art-home-electrolux.com).

Menus à 60 et 80 €.

## 2 DODGE BY DUCASSE, MOUSTIERS-SAINTE-MARIE

Un Holden type 1600 des années cinquante customisé en pick-up à pique-nique et mis en service à la Bastide de Moustiers.

Chemin de Quinson, 04360 Moustiers-Sainte-Marie, tél. : 04 92 70 47 47.



DODGE BY DUCASSE.



## 4 HI BEACH, NICE

L'impeccable restau de plage du Hi-Hotel, désigné par Matali Crasset et mis en appétit par Mauro Colagreco

47, promenade des Anglais, 06000 Nice,

tél. : 04 97 14 00 83. De 30 à 50 €, transat compris.

## 5 RÉGINETTE, PARIS

Annexe calzone du Régine et son régime « Laissez mâchez les p'tites pizzas... »

Galerie 66. 49, rue de Ponthieu, Paris VIII<sup>e</sup>,

tél. : 01 83 56 65 55. Env. 20-30 €.