

# LA GASTRONOMIE FAIT SON MERCATO

La saison voit émerger de nouveaux rendez-vous gourmands et le retour d'institutions avec, aux commandes, son lot de jeunes talents et de grands chefs. Avant-goût des tables les plus attendues de l'automne.

Par Catherine Roig et Élodie Rouge

## LAURENT TABLE DE POUVOIR

C'est le retour tant attendu de l'adresse préférée du Tout-Paris politico-mondain, relais de chasse historique de Louis XIV, à deux encablures du palais de l'Élysée. L'étoilé Mathieu Pacaud, associé à Laurent de Gourcuff, réveille la belle endormie dans un décor atmosphérique revampé par Cordelia de Castellane, directrice artistique chez Dior. Terrasse haute couture, moquette, lustres, soirées festives, cave d'exception : le glamour reprend ses droits avec la complicité de Tony Gomez, maître en mondanités. Le chef, lui, révise brillamment les classiques de la maison, avec son génie de la simplicité sophistiquée : tarte fine à la tomate, hachis Parmentier, brioche mousseline au caviar, sole meunière au sarrasin, grillades et un formidable chariot de desserts où trônent les créations de la nouvelle pâtisserie Mathieu Pacaud. Et, c'est exquis.

**Le plat à tester absolument :** la salade de homard bleu, best-seller jamais égalé de la maison et assiette la plus commandée de chaque service. ■

100 € à la carte.

41, avenue Gabriel, Paris VIII<sup>e</sup>. le-laurent.paris.







## KITCHEN BY STÉPHANIE LE QUELLEC L'ESPRIT DES CAFÉS PARISIENS

La surprise de la rentrée est signée par la cheffe doublement étoilée au rez-de-chaussée de l'hôtel Madame Réve. Chez Kitchen, comme son nom ne l'indique pas, elle réveille les petits plats de la cuisine française avec malice. La carte est découpée en fonction des humeurs et des envies des clients : «Healthy trendy», «Je me fais du mal !», «Flashback» ou «Fat and sweet». Stéphanie Le Quellec s'amuse, cela se sent dans les assiettes, joyeuses et généreuses. Le tout est servi dans la salle monumentale de l'ancienne poste du Louvre, dont la hauteur de plafond rappelle les grands cafés de la Belle Époque. Ça, c'est Paris !

**Le plat à tester absolument :** les os à moelle «sexy» (dixit la cheffe !) taillés en tranches fines et surmontés d'une viennoise aux herbes. ==

Environ 50 € à la carte.

48, rue du Louvre, Paris 1<sup>er</sup>. [madamereve.com](http://madamereve.com).

## OKTOBRE L'HÉRITAGE LEDEUIL

Il a 30 ans, un charme fou et un gros talent. Remarqué très tôt par William Ledeuil, pour qui il fut le chef du KGB, Martin Maumet est désormais chez lui dans ces murs. Dans un décor aux couleurs de l'été indien, il délivre une cuisine où le végétal ne fait pas de figuration. Mention spéciale pour les hors d'œuvre qui déclinent les gimmicks du moment, comme l'eau de tomate, le kimchi ou le riz grillé. Et chapeau bas pour la maîtrise des condiments, qui s'expriment à la perfection dans le jus de coquillages à la 'nduja où baigne le merlan. Côté douceurs, le chef unit la quetsche au shiso et au lait de coco. On dit bravo !

**Le plat à tester absolument :** les raviolis vapeur de moules et d'artichaut au curry vert et au beurre d'algues. ==

Menu déjeuner à partir de 32 €.

25, rue des Grands-Augustins, Paris VI<sup>e</sup>. [oktobre.fr](http://oktobre.fr).

## INIMA DITES-LE AVEC DES FLEURS

Oxana Cretu a grandi en Moldavie, où son grand-père était garde forestier. Il chassait, plantait et cueillait les produits que sa grand-mère cuisinait. De ces jours heureux, la cheffe a gardé le goût de l'authenticité. Sa passion des fleurs et du design a fait le reste, façonnant la cuisine esthético-poétique qu'elle distille chez Inima («de tout cœur» en moldave). Dans ce lieu rhabillé de noir et blanc, Oxana propose une partition culinaire sensuelle, à partir des notes florales, boisées, marines, poivrées et acidulées, qu'elle marie à merveille.

**Le plat à tester absolument :** l'araignée de mer au jasmin, qui se fond en une bouchée meringuée inouïe. ==

Menus à partir de 37 € (en 3 temps) au déjeuner, 67 € au dîner (en 5 temps)  
48, rue du Palais-Gallien, Bordeaux.



[SUITE PAGE 104]