

Nouveaux restos

Par Olivia de Bühren
& Laurence Gounel

La Russie chic à Paris

Envie de vous plonger dans l'univers des cafés russes et de déguster une délicieuse pavlova ? Rendez-vous au Café Pouchkine, place de la Madeleine. L'entrepreneur Andrei Dellos, créateur à Moscou du premier Café Pouchkine, inauguré en 1999, rêvait de s'installer à Paris. Aujourd'hui, c'est chose faite. À contre-courant des cafés modernes, il cultive l'esprit de la fin du XVIII^e siècle. Les meilleurs artisans moscovites ont été choisis pour que le lieu soit le plus authentique possible. Surprise : la carte a été élaborée par l'équipe du Café Pouchkine et celle du chef Alain Ducasse ! On apprécie le savoureux mélange franco-russe dans nos assiettes. Club blinis au saumon, mille-feuille de hareng mimosa, soupe bortsh, bœuf Stroganov, pavlova... Évidemment, le lieu est un peu touristique, mais rien de bien gênant. OdB.

Café Pouchkine

16, place de la Madeleine, 75008 Paris. Tél. : 01 53 43 81 60.
cafe-pouchkine.fr

La Maison Noura fait peau neuve dans le XVI^e !

À deux pas du pont de l'Alma, l'enseigne libanaise vient d'ouvrir une nouvelle adresse. Lumière tamisée, moquettes orientales et teintes chaudes, le tout est signé Pierre-Yves Rochon (Four Seasons George V, Renaissance Paris Vendôme). À la carte, on se régale rien qu'en lisant le menu, une farandole de spécialités libanaises et méditerranéennes : le traditionnel houmous avec ou sans olives de Kalamata, le moutabal (caviar d'aubergine). En plat principal, vous vous laisserez tenter par un confit d'agneau et riz libanais aux cinq épices, amandes et raisins de Corinthe ou, pourquoi pas, un suprême de poulet cuit façon tajine. Pour le dessert, vous craquerez pour le mille-feuille aux amandes caramélisées, rikakat pomme-poire et cannelle. Une jolie adresse !

Maison Noura

21, avenue Marceau, 75016 Paris. Tél. : 01 47 20 33 33.
Ouvert tous les jours midi et soir.
noura.com



Comme à la maison

C'est dans le *no man's land* culinaire encerclant la Bastille que David Lanher, le pape de la bistronomie (Racines, le Bon Saint-Pourçain, entre autres tables à succès), s'est installé, au rez-de-chaussée d'une nouvelle maison hôtelière avec chambres sur les toits, spa de poche et terrasse végétale. En attendant l'été, on s'offre sous la verrière une mixo signée Nico de Soto, avant d'attaquer les assiettes de Giulian Maiuri, qu'on observe derrière son comptoir XXL. Betteraves cuites au sel, quasi de veau rosé au poil et pschiiit de fraîcheur avec une crème de lait pamplemousse et concentré de clémentines, le tout arrosé de vins pas souffreteux. Les plus : l'intervention des « Amis de la maison » qui ont figolé la playlist, le choix des livres de la « bibliothèque idéale » et la *wine room*, qu'on privatiserait bien pour dîner cachés. LG.

Maison Bréguet

8, rue Bréguet, 75011 Paris.
Tous les jours, midi et soir. Tél. : 01 58 30 32 31. maisonbreguet.com

Avant, pendant, mais surtout... Après !

Qu'est-ce qui peut nous décider à venir dîner dans pareil exil – haut du XVIII^e arrondissement, juste avant le périph ? L'appât d'un bourguignon dans sa cocotte-purée, avec un morceau de joue de bœuf fondant. Ou une petite terrine « maison », avec le pain de Thierry Meunier, Meilleur Ouvrier de France, et accompagnée d'un crozes-hermitage de l'excellent Laurent Combié. Si l'Ice Bar du premier étage ne nous a, avouons-le, jamais franchement convaincus, le loft repensé comme une jungle reprenant ses droits après le chaos nous a réconciliés. C'est luxuriant, festif, et la soirée « Jardin d'hiver », ce jour-là, a « pimpé » cette lugubre journée de janvier. Avec un DJ set tout feu tout glam et même deux, trois personnalités du show-biz... Allez, tous à La Chapelle ! LG.

Restaurant Après

1, passage Ruelle, 75018 Paris.
Tous les soirs. Tél. : 01 42 05 20 00. kubehotel-paris.com



Focus sur la nouvelle vague des comptoirs marins

Des potes et des huîtres...

C'est (encore) la saison des huîtres et, pour une fois, on sort de la « brasserie à papa ». Trois lascars bons vivants, toqués de produits et fans de mixo, ont eu l'idée de rapporter ce concept *made in NY* : l'Oyster Bar. Pas besoin donc de choisir entre une douzaine de Spéciales Cadoret et une soirée Caipi, et on peut même se réconcilier avec le muscle en tempura ou se décider pour un sublime *lobster roll* ou un poulpe snacké.

ISTR

41, rue Notre-Dame-de-Nazareth, 75003 Paris. Du lundi au samedi, midi et soir. Tél. : 01 43 56 81 25.
facebook.com/istrparis

Rolls du genre

Le maître étalon de la Nouvelle-Angleterre a désormais son pied-à-terre à Paris : le Homer. Homard bleu de Saint-Malo, pain brioché et chips à la truffe « maison », sauce citronnée plus légère qu'une mayo... Moïse a tapé dans le mille.

Homer – All About Lobster

BHV Marais, 14, rue du Temple, 75004 Paris. Tous les jours de 12 à 23 heures.
homerlobster.com

L'œil sur...

Une cabane à bulots, installée rue des Martyrs, qui attire tous les amoureux de coquillages et poissons fumés, arrosés de petits vins tout aussi naturels. Également en vente à emporter.

Bulot Bulot

83, rue des Martyrs, 75018 Paris. Tous les soirs et à midi les vendredis, samedis et dimanches. Tél. : 06 10 01 20 32.
facebook.com/bulotbulotparis

LG.

RETROUVEZ TOUS NOS RESTOS SUR INFRAROUGE.FR