



Les 20 meilleures tables de 2016



Mathieu Pacaud a repris le Divellec, institution marine des Invalides. Crédits photo : CYRILLE GEORGE JERUSALMI

Les restaurants ont beaucoup donné, cette année. Jusqu'à rappeler qu'ils étaient aussi le miroir d'une époque. Ils ont encore témoigné d'une capitale pleine de mordant, où le petit bouclard vindicatif côtoie la grande table, aujourd'hui, réinventée. S'il fallait ne retenir que vingt adresses, ce serait celles qui suivent. Une liste, notre liste, sans autre diplomatie que la sincérité.

Source Figaroscope

Meilleur «gros poisson»: DIVELLEC

Retour flambant (flambeur?) pour cette ex-cantine de la République et de la mondanité, ancien antre béni de la Mitterrandie et des gros poissons de la politique. Sous la houlette de Mathieu Pacaud, nouvel homme fort de la gastrosphère parisienne, l'adresse se gagne un allant, un luxe souple et une fine cuisine marine, prodigue à réconcilier les appétits de toutes écaillés en larguant toutes les amarres du genre (fruits de mer, sushis et ceviches au bar, poissons grillés entiers à partager et tout ce qu'il faut de compositions pointues). Le tout lâché dans un décor très nouvelle rive gauche, mélange de chic et de sex-appeal.

Le plat à ne pas laisser filer: le turbotin entier, sauce béarnaise.

Divellec. 18, rue Fabert (VIIe). Tél.: 01 45 51 91 96. Tlj. Menus à 50 € (déj.), 90 et 150 €.

LIRE AUSSI: Mathieu Pacaud: ses adresses dans le Marais

Meilleur «come-back»: CHEZ LA VIEILLE

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 2/20

[Visualiser l'article](#)



Chez la Vieille. Crédits photo : VALENTIN CHESNEAU--DAUMAS/VALENTIN CHESNEAU--DAUMAS/ LE FIGARO

Légende des Halles, Chez la Vieille sauve sa jolie gueule en passant aux mains d'un certain Daniel Rose , chef made in Chicago devenu moderne apôtre de la French Classic Food. D'office, celui-là emballe l'affaire en installant un petit salon à l'étage et en reprenant le motif des cuisines de réjouissance. Sont venus, sont tous là: harengs pommes à l'huile, terrine de canard, coquelet à la diable et autres recettes soulevant la fonte à grand renfort de rognon et blanquette. L'ensemble fomenté en finesse, d'une verve légère, sans jamais pousser sur le calorique. Comme un argot qui parlerait pointu.

Le plat à ne pas laisser filer: la côte de bœuf lorsqu'elle est au programme.

Chez la Vieille. 1, rue Bailleul (1er). Tél.: 01 42 60 15 78. Tlj sf dim. et lun. Env. 40 € sans les vins.

Meilleur bistrot d'aujourd'hui: TOMY & CO

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 3/20

[Visualiser l'article](#)



Tomy & Co. Crédits photo : Valentin Chesneau-Daumas/Valentin Chesneau--Daumas/LeFigaro

Où l'on retrouve un certain Tomy Gousset (ex-Pirouette), tempérament bistrannique vrai de vrai, installé désormais en solo, dans une petite rue en faux pli du quartier Invalides. Et son bistrot, agile à offrir une allure aux plats de gueule, à raffiner le plat canaille et à convertir la nouvelle bourgeoisie aux saveurs louloutes d'une langue de bœuf façon gribiche mignardée en tartelette, d'un canard façon Apicius découplant sa chair tendre d'un laquage miel-caramel. Sans oublier le fromage basque Ossau Iraty réinventé en élégance de cheese-cake. Surgi dans la volupté des inattendus, voici sûrement l'un des meilleurs bistrotts de la saison.

Le plat à ne pas laisser filer: la langue de bœuf façon gribiche.

Tomy & Co. 22, rue Surcouf (VIIe). Tél.: 01 45 51 46 93. Tlj sf sam. et dim. Menus à 25 € (déj.), 45 et 65 €.

LIRE AUSSI: Les nouvelles tables de Paris VIIe

Meilleure «auberge urbaine»: PAPHILLON

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 4/20

[Visualiser l'article](#)

Papillon. Crédits photo : Pierre Monetta

Presque 1 an pour cette table qui aura vu Christophe Saintagne , précoce chef triple étoilé au Meurice, s'émanciper dans un très volontariste seul en piste. Au premier temps fébrile, Saintagne monte en puissance, dispose sans faille l'œuf miroir-truffe noire-pancetta, les saint-jacques à cru-champignons de Paris-poutargue et installe gentiment quelques recettes «signature» dont un gâteau chocolat «raté-pas raté», ébouriffant de texture (brûlé, moelleux, coulant) et diverti d'une crème épicée et de pousses de salade.

Le plat à ne pas laisser filer: cet hiver, caneton sauvage rôti, pommes Anna, sauce civet.

Papillon. 8, rue Meissonnier (XVIIe). Tél.: 01 56 79 81 88. Tlj sf sam. et dim. Env. 50-60 € à la carte, menus à 28 et 36 € (déj.).

Meilleur «blockbuster»: BAMBOU

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 5/20

[Visualiser l'article](#)



Bambou. Crédits photo : Bambou

Drôle de machine à épater le convive comme Paris n'en sortait plus depuis dix ans et qui ose, dans les largesses d'une ancienne fabrique du Sentier, un décor en opulence, lâchant à la suite: cour intérieure, bar salle, cuisine, billard et fumoir en sous-sol, comme sorti du Lotus bleu. La cuisine d'accompagner dans un fantasma parisiano-thaï, surveillée de près par un très bon chef (Antonin Bonnet), futée à lâcher les raviolis d'épinards sauce curry jaune, le poulet sauté aux noix de cajou, piments séchés et autres exotismes, plus frissonnants que percutants. Des plats moitié city, moitié Siam.

Le plat à ne pas laisser filer: le pad thaï.

Bambou. 23, rue des Jeûneurs (Ile). Tél.: 01 40 28 98 30. Tlj sf sam. et dim. Env. 40 € à la carte.

Meilleure «grande classe»: LA TABLE DE L'ESPADON

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 6/20

[Visualiser l'article](#)



La Table de l'Espadon. Crédits photo : Vincent Leroux

Au printemps dernier, le palace des palaces retrouve Paris, sa place Vendôme, ses stars, ses vertiges et son restaurant dit «de l'Espadon». Histoire de hurler avec les snobs, certains ont boudé le grand genre des lieux là où, peut-être, il conviendrait plutôt de traverser, une fois encore, ce drôle de miroir. Le décor affiche, stoïque, sa superbe XVIIIe, la salle se plaît à faire ballet et la cuisine du jeune Nicolas Sale emballe à tirer le chic fil de grands produits composés pour la plupart en double service. Comme un contre-pied à une époque pressée du neuf et du mouvement.

Le plat à ne pas laisser filer: la volaille de Bresse rôtie à la verveine, lumaconi aux écrevisses, cuisses, sot-l'y-laisse et peau croustillante en salade tiède.

La Table de l'Espadon . Hôtel Ritz. 15, place Vendôme (1er). Tél.: 01 43 16 30 30. Le soir seulement. Env. 300 €.

Meilleur «charme discret»: L'ORANGERIE

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 7/20

[Visualiser l'article](#)



L'Orangerie. Crédits photo : Four Seasons Hotel George V

À l'instant de l'ouverture de cette troisième table du George V, notre Haché Menu titrait «Game of Toques» , histoire de rappeler qu'autour d'un même patio, le palace comptait désormais un triple étoilé (Le Cinq), un italien ambitieux (Le George) et cette Orangerie où, en climat de jardin d'été, véranda d'hiver, l'inattendu David Bizet s'invite parmi les toques en pointe en installant une cuisine du sensible, pour ne pas dire du paysage. Il y a du Monet dans cette façon impressionniste de saisir le goût et les couleurs aux saisons de l'assiette.

Le plat à ne pas laisser filer: le chevreuil laqué, ravioli de panais, poivrade à l'arbousier.

L'Orangerie. Hôtel George V. 31, av. George-V (Ville). Tél.: 01 49 52 72 24. Tlj. Env. 120-150 €. Menus à 95 € (déjeuner) et 125 € (4 plats).

Meilleure «nouvelle vague»: BELLE MAISON

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Belle Maison. Crédits photo : Belle Maison

La belle équipée du Pantruche et du Caillebotte se trisse, depuis l'automne, en investissant l'ex-Maison Mère (sans regret) désormais balancée du côté des embruns parisiens. Comme toujours du côté de ceux-là, l'énergie bistrotière, la sonorité des salles enchantées et le joli trot du service s'y entendent à faire écho à une bonne «mer» de cuisine, vindicative à faire voir ce qu'il faut de paysage (gros travail sur les légumes) à des poissons cueillis au vif de l'iode.

Le plat à ne pas laisser filer: le merlan de ligne et son millefeuille de pommes de terre aux algues.

Belle Maison. 4, rue de Navarin (IXe). Tél.: 01 42 81 11 00. Tlj sf dim. et lun. Env. 40-60 € à la carte.

Meilleur «bistronomique»: QUINSOU

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 9/20

[Visualiser l'article](#)



Quinsou. Crédits photo : Sébastien SORIANO/Le Figaro

Où l'on retrouve le très flegmatique Antonin Bonnet qui, après les hautes sphères de son Sergent Recruteur et les aventures fébriles de la Jeune Rue, calme le jeu en se posant dans une discrétion de troquet contemporain. Du coup, sa cuisine y gagne en complicité. Toujours aussi véloce dans la touche mais, cette saison, plus directe, plus frontale, attachée à gommer les superflus pour saisir chaque produit dans sa vérité première.

Le plat à ne pas laisser filer: la carte a la bougeotte mais le rouget en bouillon de curry aura impressionné par son évidence.

Quinsou. 33, rue de l'Abbé-Grégoire (Vle). Tél.: 01 42 22 66 09. Tlj sf dim. et lun. Menus à 28, 35 et 48 €.

Meilleur «one man chef»: PASSERINI

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page
10/20

[Visualiser l'article](#)



Giovanni Passerini. Crédits photo : Romain Bassenne

Le chef parisien de l'année autant que le chouchou des fous-food? Peut-être ce Giovanni Passerini , Italien sans réserve, beau gosse des fourneaux et impressionnant, depuis l'été, a prouvé qu'un grand cuistot doit savoir évoluer sans se renier. Exit les années Rino, les menus cloisonnés, les recettes en joliesse et place, dans la bonne veine des trattorias, à une cuisine plus volubile, plus ample, d'une italianité sans complexe, osant renouer avec les plats de partage et ce gros mot que l'on n'osait presque plus employer: la gourmandise!

Le plat à ne pas laisser filer: si elles repassent à la carte, les pâtes casarecce siciliennes avec turbot et origan.

Passerini. 65, rue Traversière (XIIe). Tél.: 01 43 42 27 56. Tlj sf dim., lun. et mar. (déj.). Env. 50-60 € à la carte. Menus à 24 et 48 €.

LIRE AUSSI: Giovanni Passerini: ses adresses à Paris Xe

Meilleur «carnassier»: LA TABLE D'HUGO DESNOYER

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page
11/20

[Visualiser l'article](#)



La Table d'Hugo Desnoyer. Crédits photo : Vincent Boisot/Vincent Boisot/Le Figaro

Cette année encore, Paris a sorti les lames comme les crocs à l'occasion de quelques vaillants bouclards viandards (l'Ébéniste , les Oreilles et la Queue , le Laborde). Puisqu'il fallait n'en retenir qu'un, ce sera donc le steakhouse d' Hugo Desnoyer . Pas tant pour ajouter à la retape d'un boucher devenu star mais sûrement pour cette audace du bonhomme à investir un quartier par trop oublié des appétits, à oser le grand look d'un moderne saloon en pleine halle Secrétan et à affiner, tailler, trancher, griller dans les hautes chairs.

Le plat à ne pas laisser filer: les côtes de bœuf à choisir en grain doux, rond ou corsé.

La Table d'Hugo Desnoyer. 33, av. Secrétan (XIXe). Tél.: 01 40 05 10 79. Tlj sf dim. et lun. Env. 40-80 € à la carte.

LIRE AUSSI: Les meilleures entrecôtes de Paris

Meilleures tapas: LES AVANT-COMPTOIR DE LA MER ET DU MARCHÉ

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page
12/20

[Visualiser l'article](#)



L'Avant-Comptoir de la Mer. Crédits photo : Sébastien SORIANO/Le Figaro

Coup double pour Yves Camdeborde qui, à chaque semestre, poursuit son militantisme de comptoir. D'abord, aux beaux jours, une table de poche entièrement portée sur la marine, suivie, aux premiers frissons de l'hiver, d'une bodega parigote obsessionnelle du cochon. L'une comme l'autre entre Odéon et Saint-Germain, la première comme la seconde conçues en mode tapas et mange-debout, chacune surtout de déployer autant d'esprit que de canaille.

Les plats à ne pas laisser filer: poulpe et langue d'oiseau à l'encre/saucisse Morteau, poulpe d'Espagne et haricots maïs.

L'Avant-Comptoir de la Mer. 3, carrefour de l'Odéon (Vle). Tél.: 01 42 38 47 55. Tlj en non-stop jusqu'à 23 h. Env. 20-40 €.

L'Avant-Comptoir du Marché. 14, rue Lobineau (Vle). Sans tél. Tlj en non-stop jusqu'à 23 h. Env. 20-40 €.

LIRE AUSSI: Les nouvelles adresses de tapas à Paris

Meilleure «dernière heure»: CLOVER GRILL

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page
13/20

[Visualiser l'article](#)



Clover Grill. Crédits photo : Valentin Chesneau--Daumas/Valentin Chesneau--Daumas/Le Figaro

Lorsqu'il n'orchestre pas son Grand Restaurant de la rue d'Aguesseau, Piège se plaît à manœuvrer quelques bistrot contemporains. Son petit dernier, en lisière des Halles et en belle veine marbrée, se rappelle aux élégances de rôtisserie, tourne les broches, souffle les braises et convoque les sphères du grill: côte de bœuf noir de Baltique affiné au bois de hêtre qu'arrondissent de petites pommes grenailles à la graisse d'oie, bar entier superbe d'intégrité, canard de chez Mme Burgaud sauce à l'olive, poulette de Bresse et beurre de noix sous la peau.

Le plat à ne pas laisser filer: le céleri cuit dans la braise et beurre battu à la truffe noire.

Clover Grill. 6, rue Bailleul (1er). Tél.: 01 40 41 59 59. Le soir seulement .

Meilleur «par ici les branchés»: ROGER LA GRENOUILLE

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page
14/20

[Visualiser l'article](#)



Roger La Grenouille. Crédits photo : FRANCOIS BOUCHON/Le Figaro

Décidément, la première division du Paris qui sort, surtout lorsqu'elle parade aux parages de Saint-Germain-des-Prés, n'en finit plus de néo-nostalgiser ses aises comme ses faims de nuit. La voici tout entière qui trouve repaire dans cet ancien nanar de série B, rafraîchi dans l'esprit Tontons qui flinguent et plutôt sympathique à se faire trémousser les petits becs de la tendance au contact d'une tortore vieille France gentiment remastérisée.

Le plat à ne pas laisser filer: le burger aux cuisses de grenouilles.

Roger La Grenouille. 28, rue des Grands-Augustins (VIe). Tél.: 01 56 24 24 34.

Meilleur «Italien»: OSTERIA FERRARA

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page
15/20

[Visualiser l'article](#)



Osteria Ferrara. Crédits photo : Jean-Christophe MARMARA/JC MARMARA/LE FIGARO

Quelques saisons durant, cette équipée transalpine a fait la pasta et le beau temps dans sa planque des abords Bastoche à l'enseigne du Caffè dei Cioppi. En se retrouvant, cet été, aux bois cirés et au parquet craquant d'un jadis de bistrot, elle renoue d'office avec cette vérité d'Italie où ravioli, risotti, orechiette, le reste, la suite et tout ce qui passe n'ont pas leur pareil à vous prendre par les sentiments. Une cuisine de chair et de sens qui embrasse, étreint, parle au cœur comme au corps.

Le plat à ne pas laisser filer: mémorable risotto fenouil, saucisse et vin rouge.

Osteria Ferrara. 7, rue du Dahomey (XIe). Tél.: 01 43 71 61 69. Tlj sf sam. et dim. Env. 30-45 €.

LIRE AUSSI: Les 15 nouveaux restaurants italiens à Paris

Meilleur «parmi les grands»: AKRAME MADELEINE

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page
16/20

[Visualiser l'article](#)



Akrame Madeleine. Crédits photo : Valentin Chesneau--Daumas/Valentin Chesneau--Daumas/Le Figaro

À multiplier ses Ateliers, à s'amuser des concepts et à courir après le mouvement, Akrame Benallal en oubliait un peu son talent (et nous avec). Depuis l'été, dans l'élan d'une nouvelle adresse charmeuse à se planquer dans une courette du quartier Madeleine, le jeune chef pressé retrouve les premiers rangs en se gagnant une vraie personnalité. Ses compositions haussent le ton, lisibles, tendues, toujours singulières mais désormais sorties des fougues de jeunesse (fleur de courgette, tourteau et chlorophylle fumée, bœuf et sardine, sauce café).

Le plat à ne pas laisser filer: le homard moutarde et moules, s'il repasse par là.

Akrame Madeleine . 7, rue Tronchet (Ville). Tél.: 01 04 67 11 16. Menus à 60 € (déjeuner), 115 et 145 €.

Meilleur «oyster bar»: ISTR

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page
17/20

[Visualiser l'article](#)



Istr. Crédits photo : Constance Decorde/Constance Decorde

Amorcée l'an passé à la suite du Dersou , la petite conjuration entre cuisine et cocktails s'est encore affermie ces douze derniers mois. Entre les spots de Pigalle qui en ont fait une manie, le tout frais Bonhomie dans le Xe et le dernier des Lignac (Le Bar des Prés , VIe), mention à ce repaire du Marais, motivé à croiser une belle gueule Manhattan et les creuses de Bretagne. Un «oyster bar», punchy à varier huîtres, recettes fufutes et breuvages bien shakés.

Le plat à ne pas laisser filer: huîtres de Saint-Vaast + oyster shot.

Istr. 41, rue Notre-Dame-de-Nazareth (IIIe). Tél.: 01 43 56 81 25. Tlj sf sam. (dég.), dim. et lun. Formule à 23 € (dég.). Env. 40 €.

Meilleure «résidence»: 6 PAUL BERT

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page
18/20

[Visualiser l'article](#)



Le 6 Paul Bert. Crédits photo : Vincent Boisot/Vincent Boisot pour Le Figaro

Dans sa rue Paul-Bert, sa rue phalanstère où Bertrand Auboyneau fait ricocher les bistrotts, le n° 6 est devenu cette façon de petit conservatoire où, d'une année l'autre, les jeunes premiers du milieu montrent ce qu'ils ont (ou pas) dans la casserole. Depuis quelques semaines, un duo australo-suédois, passé par le Noma de Copenhague, rameute les beaux becs parisiens autour d'un menu unique. Dans cette veine nordique, minimale, mélange de nature et de neurones, les plats se suivent sans se ressembler, balançant entre le très clair (huître claquante, coquillages et crustacés) et le carrément raide (crème caillée champignons crus). Carte blanche, débat ouvert, c'est ainsi du côté d'ici.

Le plat à ne pas laisser filer: saint-jacques, salicorne et verveine.

6 Paul Bert. 6, rue Paul-Bert (XIe). Tél.: 01 43 79 14 32. Tlj sf dim., lun. et mar. (déj.). Menu à 60 €.

Meilleur «Paris-Tokyo»: KEN KAWASAKI

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0Page
19/20[Visualiser l'article](#)

Ken Kawasaki. Crédits photo : Valentin Chesneau--Daumas/Valentin Chesneau--Daumas/Le Figaro

La fusion franco-nippone n'en finit plus de faire style. Empreinte durable ou école en devenir, le genre dépose, mois après mois, ses disciples. À suivre le mouvement, la révélation de l'année, surgie d'Hiroshima pour Caulaincourt, concerte et compose aux quatre coins d'une table-comptoir dépouillée, nue, idoine à installer ce drôle de dialogue où seules les assiettes tissent le lien (saint-jacques en beignet et bouillon dashi et lait d'amandes, pied de veau en galette matcha, bœuf aux algues et wasabi...). Comme une intrigue, mutique ou précieuse, insondable ou hyper-sensible, selon la disposition que l'on veut bien y mettre.

Le plat à ne pas laisser filer: soufflé de riz, sauce soja grillé et champignons.

Ken Kawasaki. 15, rue Caulaincourt (XVIIIe). Tél.: 09 70 95 98 32. Tlj sf mer. (déjeuner), jeu. (déjeuner) et dim. Menus à 30 € (déjeuner), 45 et 70 €.

Meilleur «street»: ABRI SOBA

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 20/20

[Visualiser l'article](#)



Abri Soba. Crédits photo : Lucien Lung

À portée de baguette de leur premier refuge, les nippo-finauds d' Abri se dédoublent en un petit vernis de cahute sobamaniaque. Fourneaux et tabléés s'y retrouvent, d'une étuve commune, à courir la nouille soba, filante, addictive, froide, chaude, ébouillantée dans une soupe de canard, prise en tempura, double dimensionnée de canard, de tofu ou d'œuf mollet. Le soir venu, les mêmes reprennent le fil en écumant quelques nouvelles brèves de comptoir japonais, inspirantes, aspirantes. La plus chouette façon de jouer à la cabane, cette saison.

Le plat à ne pas laisser filer: soba au bouillon dashi avec magret.

Abri Soba. 10, rue Saulnier (IXe). Sans tél. Tlj sf dim. (dég.) et lun. Formules à 14 et 21 € (dég.). Env. 35-45 € à la carte.