

www.lefigaro.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Les nouvelles tables du VIIe arrondissement



Après le succès de Pirouette, Tomy Gousset œuvre désormais dans sa propre adresse, Tomy & Co. Crédits photo : Valentin Chesneau-Daumas/Valentin Chesneau--Daumas/LeFigaro

Pour ceux qui imaginaient le quartier des ministères et des ambassades assoupi dans un semi-sommeil gourmand, voici la preuve par dix que la donne a changé. Créations, reprises, changements de concepts... les chefs aiment le VIIe.

Source Figaroscope Loiseau Rive Gauche

Le lieu. Tante Marguerite n'est plus, la voici renommée Loiseau Rive Gauche (comme Tante Louise est devenue Loiseau Rive Droite), histoire, pour le groupe du feu et mythique chef de Saulieu, de mieux affirmer son identité du côté de la capitale. Les quelques touches modernes n'altèrent pas le côté ultraclassique de l'adresse, un tantinet coincée de la boiserie...

L'assiette. Là, en revanche, il y a du mouvement et de la fraîcheur! Arrivé il y a quelques mois, Maxime Laurençon (ex-Jean Sulpice à Val-Thorens et Mère Brazier à Lyon notamment) a mis en place une très jolie cuisine aux accents naturalistes, pleine d'audace et de sentiment, tant dans l'association des produits que dans le dressage. Croisés récemment dans un menu au top de la saison: une raviolle de navet, façon origami, emprisonnant un tartare d'huître et arrosée d'eau de coing ; des saint-jacques superbes, escortées de salsifis rôtis au beurre avec la peau ; une pièce de veau et son ris, jus à la noisette et cèpes en émulsion ; et un dessert au look sylvestre jouant subtilement l'accord chocolat-champignons. Attention, talent!



Bravo. Le service des vins avisé et la carte - au verre et à la bouteille - qui sort des sentiers battus.

Dommmage. Les prix très musclés à la carte.

Loiseau Rive Gauche. 54, bd de la Tour-Maubourg (VIIe). Tél.: 01 45 50 38 63. Tlj sf dim. Menus: 39 (déj.), 45, 68 et 88 €. Carte: 100-130 €.

Tomy & Co

Le lieu. Affolement du buzzomètre médiatique oblige, il est déjà compliqué de décrocher une table dans ce néo-bistrot qui est assurément une des stars de la fin d'année. Aux commandes, Tomy Gousset, bien en place jusqu'alors du côté des Halles, chez Pirouette, vogue désormais en solo dans «son» adresse. Joli décor contemporain, entre fraîcheur et sérénité.

L'assiette. Bistronomie toute, comme du temps de chez Pirouette, avec de beaux produits de saison travaillés dans la finesse, la minutie, au look affûté et osant les alliances voyageuses: parfait œuf parfait, purée de brocolis et speck recouverts de croûtons, oignons frits et graines de courge ; déjà emblématique entrée de gnocchis fondants à la truffe d'automne (qui manque encore un poil de puissance) et châtaigne ; épaule de chevreuil cuite très longuement et snackée, jus au cacao et super purée de pommes de terre agria ; tarte chocolat-café, poire crue et glacée, éclats de noisette...

Bravo. Le service très au point et chaleureux.

Dommmage. Les stickers de légumes au mur, un peu kitsch.

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

Divellec

Le lieu. Sous la houlette du survolté Mathieu Pacaud, retour au parisianisme flamboyant, voire flambeur, de cette ex-cantine de la politico-mondaine, antre béni des Mitterrandie et autre Chiraquie. Le beau linge se presse à y parader dans un décor très nouvelle rive gauche, mélange de chic et de sex-appeal, habile à ménager les salles comme les stratégies (comptoir, alcôve, salon).

L'assiette. D'abord une carte gambergée, plaisante à déchiffrer, prodigue à réconcilier les appétits de toutes écaillés en larguant de larges amarres marines (fruits de mer, poissons crus au bar, compositions classiques, recettes signatures.) Au pic de la fourchette, belle pêche et joli style avec une prédilection pour les pièces juste grillées (homard de Granville beurre d'estragon, turbotin de Noirmoutier, béarnaise) et les recettes à partager.

Bravo. L'ouverture le dimanche, le brunch du week-end.

Dommmage. Côté euros, l'absence d'une formule un peu plus dessalée.

Divellec. 18, rue Fabert (VIIe). Tél.: 01 45 51 91 96. Tlj. Menus: 49 € (déj.), 90 et 190 €. Carte: env. 100 €.

Le Petit Varenne

www.lefigaro.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Le Petit Varenne. Crédits photo : Valentin Chesneau-Daumas/Valentin Chesneau--Daumas/LeFigaro

Le lieu. À son échelle et comme d'autres aînés de la bistrote (Christian Constant, rue Saint-Dominique, Bertrand Auboyneau, rue Paul-Bert), Jean-Baptiste Varenne est en train de «coloniser» sa rue. Après la Laiterie et Chez Graff, il a repris, à quelques numéros de là, un ancien italien qui battait de l'aile pour en faire un lieu clair, contemporain sans être démonstratif, coloré et sage à la fois.

L'assiette. Un bon mix de produits bruts ou peu travaillés (burrata des Pouilles et condiments, poire de bœuf, pommes grenailles...) et de plats plus enlevés, à l'instar du carpaccio de dorade, bergamote et herbes, du risotto au potiron et calamars snackés, de la pomme-poire et biscuit financier (extra).

Bravo. La vista gourmande, les beaux desserts, l'accueil chaleureux.

Domage. Pas de formule au déjeuner.

Le Petit Varenne . 57, rue de Bellechasse (VIIe). Tél.: 01 42 73 60 72. Tlj sf dim. et lun. Carte: env. 40-50 €.

Restaurant T

Le lieu. Thiou, c'est la Thaïlandaise volante. À tel point qu'on a parfois du mal à la suivre dans ses pérégrinations. Qu'il est loin le temps où elle initiait les nuiteux des Bains Douches aux saveurs de son «tigre qui pleure»! Plusieurs établissements se sont succédé depuis et on la retrouve désormais dans cette adresse sage et cossue, dont la déco est signée Laura Gonzalès.

L'assiette. Évidemment, son «fauve triste» (bœuf en lamelles mariné et saisi à vif, sauce pimentée) est toujours le plat-signature (37 €), à côté d'autres recettes personnelles comme le poulet fermier grillé, sauce gingembre, les crevettes sautées aux épices, le filet de daurade sauvage rôti en écailles de courgette, les saint-jacques snackées, conchiglie à la crème de langoustines épicées, œufs de saumon... Une gastronomie qui plaît autant aux accros de la balance qu'aux hommes d'affaires en relâche.

Bravo. La vue king size sur le dôme des Invalides ; le très bon tapioca mangue, lychee au lait de coco, en dessert.

www.lefigaro.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Dommage. Les prix très «notes de frais années 2000».

Restaurant T . 94, bd de la Tour-Maubourg (VIIe). Tél.: 01 76 21 78 84. Tlj sf dim. Formule: 33 € (déjeuner). Carte: 60-70 €.



Plume. Crédits photo : Jean-Christophe MARMARA/Le Figaro

Plume

Le lieu. Une toque française au milieu des nippones! Celle de Youssef Gastli, installé dans cette petite rue calme et bourgeoise du bas VIIe qui concentre déjà Nakatani, Aïda et l'Inconnu. Après avoir officié pour «les 5» (Ve), le trentenaire discret a ouvert sa propre adresse, un néo-bistrot de 24 couverts au décor minimaliste d'inspiration scandinave, lumineux et dans l'air du temps.

L'assiette. Il y déploie une cuisine de saison ambitieuse et centrée sur le produit (poissons des côtes atlantiques, viandes françaises, légumes bio et pleine terre de chez Terroirs d'Avenir), dressée avec une grande minutie. Coup de cœur pour son carpaccio de bonite, chou rouge, kumquat et radis parfaitement assaisonné avec une sauce à l'anchois, mais aussi un délicat tartare de bœuf (Polmard) et kimchi, une pintade moelleuse, et un lieu à l'encre de seiche avec chou et purée de topinambour démoniaque.

Bravo. Le menu «petits plats» pour les appétits et les bourses réduits.

Dommage. Un peu d'attente, ce soir-là.

Plume . 24, rue Pierre-Leroux (VIIe). Tél.: 01 43 06 79 85. Tlj sf dim. et lun. Formules: 25 € (déjeuner), 45, 55 et 65 € (dîner). Carte: 45-60 €.

Jaïs

Le lieu. En lieu et place du Petit Thiou, un bistrot tradi comme on n'en fait plus (beaucoup), jusqu'à la petite moustache du chef Jaïs Mimoun, passé par les cuisines du Petit Tonneau et du Petit Célestin. Le fils de la taulière du Tagine, institution marocaine d'Oberkampf, et son frère Yanice, en salle, accueillent dans la bonne

www.lefigaro.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

humeur habitués (Thomas Hollande ce soir-là) et gourmets dans une salle très fifties, avec lustres Art déco, nappes blanches et grand zinc dans l'entrée.

L'assiette. De saison, elle mêle classiques bistrotiers (pomme de ris de veau, entrecôte maturée, os à moelle rôti) et touches créatives, toujours dans la gourmandise, à l'image de ce subtil carpaccio de saint-jacques, poivre fermenté, glace à l'aneth, de ces macaronis farcis à l'artichaut, truffe, foie gras et mornay au parmesan (quoique un peu plus de foie gras ne nous aurait pas déplu) ou de ce cabillaud au lard de Colonnata escorté d'une délicieuse poêlée de poireaux au beurre citronné et piment d'Espelette.

Bravo. Le pain de Thierry Breton, le service bonhomme.

Domage. Les entrées peu copieuses.

Jaïs . 3, rue Surcouf (VIIe). Tél.: 01 45 51 98 16. Tlj. Formule: 27 € (dél.). Carte: 40-70 €.

Fitzgerald

Le lieu. Ne pas se fier à l'avenue bien sage sur laquelle il est posé, ni à sa devanture sobre de brasserie de quartier. Une fois la porte d'entrée franchie, ce nouveau lieu dévoile un vrai caractère doublé d'un programme au carré: restaurant branché devant avec décor néo-classique pimpant (parquet et carreaux, tons bleutés, suspensions fifties, fauteuils confortables) et bar à cocktails planqué derrière, comme un petit salon chic à l'ambiance feutrée et lumière tamisée.

L'assiette. Elle est signée Michaël Riss, ancien des Bains Douches, qui décline un répertoire bistronomique pavé de bonnes intentions mais un poil inégal. Parmi les bons coups de fourchette, la poitrine de porc croustifondante aux choux-fleurs et brocolis, l'agneau de lait en croûte de pistache et purée d'aubergine blanche (moyennement de saison tout de même) ou les pommes et poires rôties et pochées à la badiane.

Bravo. Le look, la finger food possible au bar.

Domage. Des plats moins maîtrisés comme la mouclade au fenouil et basilic thaï, chiche dans l'assiette et pas franchement emballante.

Fitzgerald . 54, bd de la Tour-Maubourg (VIIe). Tél.: 01 45 50 38 63. Tlj sf dim. Carte: 40-45 €.

Et aussi

La Fontaine de Mars. Ce bistrot du Sud-Ouest dont la déco, follement vintage, fait le bonheur des touristes étrangers vient de se doter d'un banc de fruits de mer, durant les quatre mois de froidure. Aux manettes, deux grands écaillers de la place parisienne.

La Fontaine de Mars. 129, rue Saint-Dominique (VIIe). Tél.: 01 47 05 46 44.

67, rue Saint-Dominique (VIIe).

Miss Marple. Dédié à l'héroïne d'Agatha Christie, ce salon de thé délicieusement British propose un joli florilège de tartes salées, salades, jus frais et douceurs pour le tea time.

Miss Marple. 16, av. de La Motte-Picquet (VIIe). Tél.: 01 45 50 14 27.

www.lefigaro.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Karamel. Un nouveau monomaniacque à Paris! Nicolas Haelewyn, ancien de chez Ladurée, ouvrira à la mi-décembre une boutique-salon de thé où les créations (bonbons, pâtisseries) auront comme dénominateur commun... le caramel, CQFD. i