

# PARIS

CAPITALE

où sortir?

## ★ L'ORANGERIE 8\*

Four Seasons Hotel George V.  
31, av. George V. Tél. 01 49 52 72 24.  
www.lorangerieparis.com

• De 12h30 à 14h30 et de 19h  
à 22h30 • Ouvert tous les jours

• Voiturier • Prix moyen: 130 €.

**GASTRONOMIQUE** Le Four Seasons George V est le seul palace en Europe à proposer trois restaurants tous étoilés (trois pour Le Cinq avec Christian Le Squer, une pour le George avec Simone Zanoni et une pour L'Orangerie). Au sein d'une verrière donnant sur la Cour de Marbre, L'Orangerie, extension chic et lumineuse de La Galerie, accueille seize couverts. Alan Taudon, un fidèle de Christian Le Squer qu'il avait connu au restaurant Ledoyen avant de le suivre au Cinq, est aux commandes. À la carte, Alan Taudon écrit une nouvelle partition culinaire inventive et moderne centrée sur le bien-être. La viande a disparu des assiettes en laissant place à des plats inspirés et influencés par l'expérience du chef sur l'île de Saint-Martin. Les herbes, épices et condiments sont les compagnons indispensables de chaque plat. En entrée, on se régale d'un tartare d'herbes épicé, macération de baies de Goji (30 €), du blanc-manger de langoustine, riz à sushi (46 €) ou d'un rassis d'écorces de pain, mouillé de lait acidifié (36 €). En plat, on s'émerveillera du rouget en écailles, gnocchi de tomate, sauce amaretti (57 €) ou de la surprenante mangue rôtie en feuille de lait, olives déshydratées et cacao amer (52 €) Qui aurait d'ailleurs



pensé un jour commander une mangue en plat principal? Pour conclure le repas, on craque avec les fines feuilles et soufflé, chocolat noir, cardamome. L'Orangerie, l'une des rares tables de palaces à nous transporter vers de nouveaux horizons, affiche une élégante modernité que l'on ne peut que saluer. Menu déjeuner à 75 €, menu Découverte à 95 € et Dégustation à 125 €.

## MATSUHISA PARIS 8\*

Hôtel Royal Monceau Raffles, 37, avenue Hoche. Tél. 01 42 99 98 80. www.leroyalmonceau.com

• De 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30 • Fermé samedi midi et dimanche midi

• Voiturier • Prix moyen: 120 €.

**GASTRONOMIQUE** Depuis son retour à Paris en 2016, l'empereur de la cuisine fusion japonaise Nobu Matsuhisa s'est associé au palace de l'avenue Hoche, le Royal Monceau, pour son premier restaurant-Matsuhisa en France. Une première dans le monde feutrée de l'hôtellerie de luxe. L'ancienne salle du restaurant La Cuisine reliftée dans un style plus dépouillé accueille les spécialités péruvo-japonaises de Nobu, sashimi de rouget, yuzu, miso croustillant et fines tranches de truffe de saison (52 €), tataki de saumon, sauce karashi au miso (22 €), ou l'emblématique dessert du chef le cheesecake glacé aux saveurs de saison. Menu Sushi le midi à 68 €. Bento Box à 45 € ou 65 €. Menu Omakase à 130 € le soir avant 21h30, Omakase Experience à 250 €. C'est dans la salle du Matsuhisa que le brunch – l'un des plus spectaculaires de Paris – est servi le samedi et le dimanche.

## NOUVEAU



### LA RÉGALADE DU FAUBOURG, UNE CUISINE DE HAUTE TENUE À PRIX DOUX

On ne présente plus La Régalade, restaurant lancé il y a quelques décennies dans le 14<sup>e</sup> arrondissement par le médiatique cuisinier Yves Camdeborde, autour d'un menu-carte à petit prix... avec une cuisine bistrotière vraiment délicieuse. La maison reprise par Bruno Doucet, s'est d'abord déplacée près des Halles, puis dans le 9<sup>e</sup>, avec la même philosophie: servir une remarquable cuisine du marché dans un menu à prix doux. Aujourd'hui La Régalade s'installe au cœur de l'hôtel Les Jardins du Faubourg, petit bijou des beaux quartiers. Le restaurant réussit la prouesse d'offrir une exquise cuisine dans un cadre luxueux... avec un unique menu-carte à 45 €. S'il fait beau, réservez une table dans l'adorable et chic patio des Jardins du Faubourg. Si le temps est gris, ce n'est pas grave, le cadre très élégant de la salle à manger a tout ce qu'il faut pour séduire! La maison a gardé ses habitudes d'origine comme celle d'apporter, dès que les convives sont installés, une terrine en "libre-service": ne vous en



privez pas, elle est délicieuse. Nous avons ensuite choisi un risotto crémeux à l'encre de seiche, très onctueux, habilement escorté d'une poêlée de gambas au jambon cru, relevée à l'ail et au persil: impeccable! Quant à la remarquable poitrine de cochon crousti-moelleuse accompagnée de légumes cuisinés au lard, un must de la Régalade, elle figure en permanence à la carte. Malgré la générosité de cette cuisine, nous avons apprécié quelques figures rôties aux épices, flanquées d'une boule de glace vanille. Compte tenu du standing de la maison, de celui du service et du haut niveau de la cuisine, cette Régalade est assurément l'une des meilleures affaires de Paris!

#### BISTROT

### La Régalade du Faubourg 8\*

9, rue d'Aguesseau.

Tél. 01 86 54 15 15.

www.jardinsdufaubourg.com

• De 12h à 14h et de 19h30 à 22h • Fermé le

dimanche • Prix moyen: 45 €.



© HOWARD BALANCOUR