



CHARMES TRANSALPIN À PARIS

La Maison Borgo delle Tovaglie est née autour d'une table, à Bologne en Italie. C'est là, qu'en 1996, la mère de Valentina Muggia, la créatrice actuelle, a imaginé ses premières nappes en lin enduit, élégantes mais fonctionnelles, qui habillent la table et la décorent sans que l'on craigne pour autant de les tacher. La maison imagine et crée un ensemble d'objets d'art de la table et de décoration pour la maison : coussins, linge de lit, vaisselle, draps, luminaires... Il était dans ces conditions quasi-naturel que la maison s'étoffe d'un restaurant. Voilà qui est bien fait. Pour goûter une Italie authentique. Parfaitement stylisé avec de belles pièces de la Maison et de grandes tables en bois, l'endroit est propice à la détente et à l'émerveillement – que ce soit par la vue ou par le goût ! Les plats réunissent l'authenticité et la chaleur de la cuisine italienne. Pour tous ceux qui aiment les voyages, c'est l'identité culinaire italienne qui est mise à l'honneur grâce au talent du chef. De l'emblématique osso buco, cuisiné « comme à la maison » au risotto à la truffe en passant par la carbonara à la recette romaine typique. Côté douceur, le tiramisu fait maison avec de délicieux biscuits siciliens est un succès total, tout comme la panna cotta fraîche. Les produits de qualité provenant de petits distributeurs sont systématiquement privilégiés. Et tous les grands vins italiens (Prosecco, Lambrusco...) d'un rapport qualité/prix imbattables y sont représentés. Chaque table est dressée avec les plus jolies pièces de la Maison pour garantir une complète immersion dans l'univers Borgo.

Borgo delle Tovaglie - 4 rue du Grand Prieuré - 75011 Paris



L'ALSACE À PARIS

Choucroute aux Champs-Élysées : mythique depuis 1968, remise en beauté en 2017, L'Alsace est une brasserie d'atmosphère, qui ne ferme jamais, ouverte 365 jours par an, 24h / 24h, où l'on peut combler les appétits les plus capricieux et satisfaire tous les désirs ! Reste à choisir son moment préféré : une douzaine d'huîtres ou une flammekueche à partager avec un verre de blanc le temps d'un apéro. Les bandes de copains débarquent au milieu de la nuit à la sortie des clubs branchés... Mais ce sont avant tout les incontournables de la gastronomie alsacienne qu'on vient chercher dans cette maison qui cultive son régionalisme. À commencer par la fameuse choucroute servie avec un chou préparé selon la tradition : «vin blanc d'Alsace, graisse de canard, genièvre, coriandre, cumin, graines de moutarde», qui se décline aussi «version mer». Si vous rêvez d'un plateau de fruits de mer comme à Trouville ou au Cap Ferret, vous êtes encore au bon endroit, le seul des Champs Élysées où partager un vrai plateau iodé. Le banc a été installé au cœur de la brasserie, sur le magnifique bar où l'écailler ouvre en direct les "Spéciales de l'Impératrice" de Joël Dupuch, les merveilles "N°3" Spéciales Saint-Vaast "La Tatiou" ou celles de la famille Cadoret. Terre ou mer : l'Alsace est une région pleine de (bonnes) surprises.

39 Champs Élysées - 75008 Paris – Tél : 01 53 93 97 00.



KEBAB CHIC

Un décor unique de marbre pour la façade classée, miroirs intérieurs, bois, plafonniers sous verre du XIX^{ème} siècle. On y concocte d'excellents kébabs, les fameux « grillés » à base de galette d'urum d'inspiration turque (farines bio de blé et de petit épeautre), huile d'olive et eau. Les pâtons moelleux et chauds étalés au rouleau sont cuits à la minute. Ajoutez une viande d'exception signée Hugo Desnoyer et vous aurez un bon, très bon produit entre les mains. La poitrine de veau est marinée dans une préparation secrète qui l'enveloppe d'une saveur de rôti. Les lamelles de viande sont taillées avec savoir faire dans la broche, passées sur le grill, déglacées au jus de citron puis marinées avec des herbes et une farce d'olives et d'oignons doux. Les sauces sont Maison : Blanches (Fromage Blanc, raifort), Vertes (pulpe de tomate verte, piment vert, oignons doux), Petits pois (petits pois, cumin, menthe, citron) et nouvelles en fonction des saisons. La frite grillée est fraîche, cuite une fois dans un friteuse belge et reste l'accompagnement incontournable du Grillé ! Ajoutons une sélection de bonnes glaces et de bières artisanales. De la street food de qualité à déguster in ou outdoor. Grillé Montorgueil - 6, rue des Petits-Carreaux - Paris. Sans réservation, tous les jours de midi à 22h30. Livraisons possibles (Mais le décor historique vaut le déplacement)



MAD MEN, NOUVEAU RESTO HÉDONISTE DE LA MADELEINE

Il n'y a pas que des comptoirs à caviar et Fauchon, il y a aussi quelques adresses plus décontractées et aussi remarquables. Mad Men est de celles-ci. Restaurant bistrannique à la cuisine solaire et généreuse, il accueille une clientèle en quête de décontraction dans la rue de Surène.

Après avoir passé 16 années aux côtés de Joël Robuchon, d'Éric Fréchon au Bristol, et de Thomas Boullaut à l'Arôme, le chef Igor Compagnoni pose ses couteaux dans les cuisines de Mad Men. Italien d'origine, il apporte à la carte toute ses connaissances et sa passion pour les produits de la gastronomie française tout en y ajoutant la touche ensoleillée de son pays natal. On navigue en méditerranée avec les Gambas Kadaïf, mayonnaise au piment fumé, la straciatella, poutargue et poivre ou encore le Poulpe grillé, écrasé de pommes de terre et piquillos ; on amarre sur la côte et on remonte dans le terroir avec la Bavette de veau d'Aloyau, carottes fanes et jus de viande aux olives ou la Poitrine de cochon Capelin grillée, choux pointu, jus corsé et on atterrit en douceur avec le Tiramisu de Trévise ou le Brownie aux noix de pécan torréfiées. 8 rue de Surène - 75008 Paris – Tél : 01 42 66 19 8



BIEN MANGER À LA MANGERIE

Repaire hors du temps situé en plein cœur du Marais, La Mangerie fait peau neuve et repense une décoration résolument plus moderne et travaillée. Issue d'inspirations balinaises, on retrouve un mélange luxuriant de verdure, agrumes, olives ... Serge le patron accueille ses hôtes un shot de rhum à la main. On partage une multitude de savoureuses tapas entre

amis : pétales de gouda à la truffe, risottos au bœuf si tendre, beignets de mozzarella, tatakis de saumon gravlax, brioche perdue ... La Mangerie ce sont aussi de délicieux cocktails pour un petit voyage exotique tout en restant dans le Marais. 4, rue de Jarente - 75004 Paris – Tél : 01 42 77 49 35

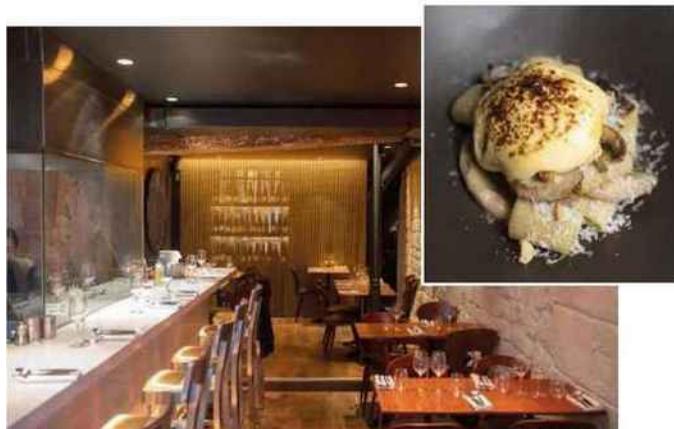


«LES CONFIDENCES» DE L'HÔTEL SAN RÉGIS

Chic et bon, un jardin secret niché au cœur de l'hôtel San Régis, élégante et discrète adresse du Triangle d'or, au nom réputé depuis 100 ans. Maison familiale propriété de la famille Georges depuis plus de 35 ans. Intimiste et feutré, le restaurant Les Confidences, fait partie de ces cachettes parisiennes, rares et intemporelles, où les connaisseurs savent qu'ils vont savourer chaque fois un délicieux moment à part, en toute tranquillité. Fidèle à l'esprit de la maison, le nouveau chef Romain Leydier y apporte sa touche personnelle sous la majestueuse verrière. Formé à l'Hôtel de Vendôme aux côtés du chef Gérard Sallé, il débute à La Tour d'Argent** avant de rejoindre La Marée* en tant que chef de partie.

Plus tard, il entre à l'Hôtel Vernet sous la direction d'Éric Briffard, MOF 1994. Le chef concocte une cuisine inspirée et légère, qui réussit à croiser tendances culinaires et savoir-faire maîtrisé avec des recettes équilibrées, en affinité avec les envies saines de l'air du temps. Originale et éclectique, la carte varie au fil des saisons pour assurer des produits de qualité irréprochable, sourcés chez les artisans les plus réputés. Saumon mariné à la fleur d'hibiscus, risotto de petit épeautre aux girolles, figues de Solies rôties au miel, les plats de la carte rendent hommage à la terre et aux hommes à travers une approche du produit réfléchie et végétale.

12 Rue Jean Goujon, 75008 Paris – Tél : 01 44 95 16 16.



MR T L'INDÉTRÔNABLE CRÉATIF

Deux après son ouverture, Mr T demeure toujours cette adresse inclassable qui propose une carte revisitant la street food version gastronomique. Il fallait oser Mr T l'a fait. Les plats signatures que l'on ne retrouve nulle part ailleurs : gyoza veggie façon nem, kebab à l'épaule d'agneau et sa beau parfum de romarin fumé, le Black Smoky Burger passé au chalumeau ou encore le Mac&Cheese. Derrière cet établissement branché et gourmand en 2017 trois associés : Guillaume, Enguerrand Cantegrel et le chef Tsuyoshi Miyazaki. Deux ans après l'ouverture, Enguerrand et Tsuyoshi misent sur une toute nouvelle décoration sobre et chic. Côté carte on découvre un nouveau menu déjeuner à 28€. Grande nouveauté, le menu dégustation en 5 temps et des Accords « Food & Drinks complètement délirant, il n'y a par exemple qu'un seul verre de vin et plutôt des alcools du type Vermouth au Mezcal en passant par le Saké ou un vin californien en accord avec les plats.

38 Rue de Saintonge - 75003 Paris.