



Figaro Scope

Restaurants

Par Alice Bosio, Emmanuel Rubin et Hugo de Saint Phalle

Le retour des grands cafés

CAFÉ LIGNAC 8,5/10

139, rue Saint-Dominique (7^e).
Tél. : 01 47 53 73 34. Tlj de 7 h 30 à 23 h. Carte : 40-70 €. Plat du jour : 22 € (dél.). Formule petit dél. : 11 €.

LE LIEU. Après notamment le bistrot germanopratin (Aux Prés), le comptoir à sushi mondain (Bar des Prés) ou encore la brasserie italienne chic (Ischia), Cyril Lignac a continué de se diversifier en reprenant l'emblématique Café Constant du chef Christian Constant. Il y a amené sa patte, son style, l'ancrant davantage dans l'époque tout en conservant son caractère et son identité.

L'ASSIETTE. Exactement comme la salle, elle a subi un petit lifting bien pensé, de façon à gagner en allant et légèreté sans pour autant tourner le dos à son identité originelle. Le vol-au-vent, déjà chroniqué ici, fait partie des classiques, tout comme l'œuf mimosa au thon, le pâté croûte aux pistaches, le chou farci de saint-jacques, le filet de bœuf et foie gras poêlé, le soufflé au chocolat ou le baba au rhum. Service sucré l'après-midi.

BRAVO. L'ambiance chaleureuse et animée, la possibilité de commander les pâtisseries de Cyril Lignac et Benoît Couvrard en dessert.

DOMMAGE. Comme déjà écrit dans ces pages, la salle du haut, un peu moins cosy.

CAFÉ COMPAGNON 8/10

22-26, rue Léopold-Bellan (2^e).
Tél. : 09 77 09 62 24. Tlj de 8 h à minuit. Carte : 45-55 €. Petit dél. à la carte : 10-15 €.

LE LIEU Serial restaurateur Charles

Compagnon a ajouté récemment cette adresse à son duo de néobistrot cool, le Richer et le 52 Faubourg Saint-Denis. On parle désormais de « groupe Compagnon » et force est de constater qu'en termes d'identité, d'ambiance et de proposition culinaire, cela est cohérent. Le dernier-né joue les cafés, donc, et déploie son décor contemporain de chêne clair et marbre rouge sur une large surface, organisée en petits espaces distincts dont un bar avec comptoir.

L'ASSIETTE. Elle aussi procède du même esprit que celui de ses deux aînés, une jolie cuisine néoclassique et voyageuse, plus apprêtée que dans un café classique mais sans se la raconter non plus : naan au cantal et harissa verte ; salsifis et shiitake marinés, coques et jaune d'œuf confit d'un chouette réconfort ; quasi de veau au jus concentré, titillé par de l'anchois et des feuilles de shiso ; tarte au chocolat crispy-fondante... Grignotages toute la journée.

BRAVO. La grande terrasse qui n'attend que les beaux jours, les glaces maison dont une pistache sublime.

DOMMAGE. Les prix des plats, costauds.

CAFÉ JEANNE 8/10

Hôtel Park Hyatt Paris-Vendôme.
5, rue de la Paix (2^e).
Tél. : 01 58 71 10 60.
Tlj de 7 h à 23 h. Carte : 50-120 €. Formules petit dél. : de 38 à 50 €.

LE LIEU. Ouvert aux jolis passages des vies comme des heures du quartier Vendôme, l'atrium du Park Hyatt a longtemps cherché à s'incarner jusqu'à se rappeler, l'automne dernier, que le café de belle société était au moins aussi solu-

ble dans le palace que le spa et la suite présidentielle. Du premier croissant au dernier verre, l'espace offre enfin un sel, un bar, une cadence au papier glacé de son décor. Dans quelques jours, les premières tables du patio devraient même ajouter un ciel à cette allure.

L'ASSIETTE. À la façon de la haute couture lorsqu'elle se pique de griffer un jean, la cuisine tire chacun de ses plats à quatre épingles. Non content de sortir le grand jeu (impeccable lotte à la phocéenne), les carpaccios, quiche, croque et tartare défilent comme au concours de beauté. Imaginez une limonade qui lâcherait des bulles de champagne et vous aurez tout compris.

BRAVO. Un vrai chef dans les assiettes, les accords nocturnes du piano-bar, les tables se tenant à belle distance.

DOMMAGE. La punition de certains tarifs, plus proches de l'étoilé Michelin que du café mondain.

MADAME RÊVE CAFÉ 7/10

Hôtel Madame Rêve. 48, rue du Louvre (1^{er}). Tél. : 01 80 40 77 70. Tlj de 9 h à 2 h. Carte : 50-80 €. Formule : 39 € (dél.). Formules petit dél. : 7 et 12 €.

LE LIEU. L'ouverture de cet hôtel de luxe dans l'ancienne Poste du Louvre, imaginé par Laurent Taïeb (Bon, Kong...), était l'une des plus attendues de l'automne. Au rez-de-chaussée, façon lobby XXL, son café aux volumes monumentaux (8 mètres de hauteurs sous plafond !) en impose. Le bois omniprésent (murs, tables, parquet, comptoir), les fauteuils confortables en cuir ou velours, la fresque d'artiste donnent au lieu des accents de bar anglo-saxon, chic et cosy.



L'ASSIETTE. Cap pourtant sur l'Italie, avec, à la barre, un ancien du Mori Venice Bar, particulièrement à l'aise avec la cuisine marine : tourteau décortiqué, tartare de gambero rosso et avocat aussi délicat que gourmand ; fritto misto de crevettes et calamars à la panure légère ; pâtes fraîches (trofie) au ragoût de bar, céleri et citron ; poulpe tendre sur un lit de caviar d'aubergine... L'ensemble sans fausses notes, escorté par des desserts signés Pierre Hermé.

BRAVO. La carte des cocktails soignée, la terrasse sur la cour Gutenberg.

DOMMAGE. L'addition qui s'envole, surtout quand la maison fait ses calculs de formule au désavantage du client.

CAFÉ DE LA PAIX 6,5/10

*Hôtel Intercontinental Paris
Le Grand. 5, place de l'Opéra (2^e).
Tél. : 01 40 07 36 36. Tlj de 8 h à 23 h.
Carte : 40-60 € (au café).
Menus : 45 et 52 € (dél.).
Formules petit déj. : 10 et 18 €.*

LE LIEU. Après plusieurs saisons de fermeture passées à se refaire une toilette, l'adresse galope à retrouver ses temps de gloire en commençant par renouer avec ce décor échevelé, témoin théâtral des années 1860 et de cette fête impériale toute pleine de plafonds hauts, de ve-lours, de lambris, de dorures, d'Opéra derrière les vitres et de serveurs à la parade. Rien de cérémonieux dans ce drôle de ballet mais, à chaque fois, le sentiment d'y pénétrer comme on visiterait un monument.

L'ASSIETTE. Une carte bien pliée dans le genre et dans la ville, pressée de passer en terrasse, méthodique à la collation, à la gratinée oignons (moins de comté, plus d'oignons, svp) et à ses nourritures attendues, plutôt au rendez-vous même si parfois bousculées par le passage. Huitres, saumon, foie gras, tartare, club sandwich poulet, fish & chips : de quoi réunir, sans trop de casse, le touriste et le Parisien !

BRAVO. Qu'on le veuille ou non, le parfum de la légende, les yeux que l'on ferme à imaginer ici, avant nous, Hugo, Wilde, Diaghilev, Hemingway, Dietrich.

DOMMAGE. L'accueil parfois un peu

revêche et pas toujours si clair à vous orienter vers le café ou le restaurant, l'addition qui n'oublie pas de vous rap-peler où vous êtes.

CAFÉ LAPÉROUSE CONCORDE 5,5/10

*Hôtel de la Marine. 2, place de la
Concorde (8^e). Tél. : 01 53 93 65 53.
Tlj de 8 h à minuit. Carte : 55-100 €.
Formule petit déj. : 26 €.*

LE LIEU. Longtemps attendu, l'ancien garde-meubles de la Couronne accueille le public depuis l'été. Deux tables signées du Moma Group (Manko, Forest) permettent de s'y sustenter : le restaurant méditerranéen Mimosas signé Piège d'un côté, et ce café, déclinaison de la maison glamour du quai des Grands Augustins, de l'autre. Le décor signé Cordélia de Castellane - DA de Dior - ne fait pas dans la demi-mesure : imprimés bigarrés, lustres à pampilles, immense hauteur sous plafond... Une débauche de couleurs, de matières et d'inspirations historiques qui ne laisse pas indifférent !

L'ASSIETTE. De grignotages chics (ventrèche de thon, brie truffé, œuf coque au caviar) en classiques de brasserie voyageurs (croques, pâté en croûte, burger étonnamment smashé, lobster roll à la bisque), la carte joue le réconfort mais s'avère trop approximative : croque-monsieur noyé sous la béchamel, salade d'artichauts insipides associés à une stracciatella bizarrement parfumée au piment, éclair Duchesse « d'après une recette de Michalak » trop sucré... Cela ne semble toutefois pas déranger une clientèle - souvent dans la force de l'âge - qui répond largement présent.

BRAVO. La terrasse au calme, sous les arcades, dans la cour du musée.

DOMMAGE. L'assiette pas au niveau, ni du lieu, ni de l'addition.

Depuis quelques
mois, la capitale
semble reprendre

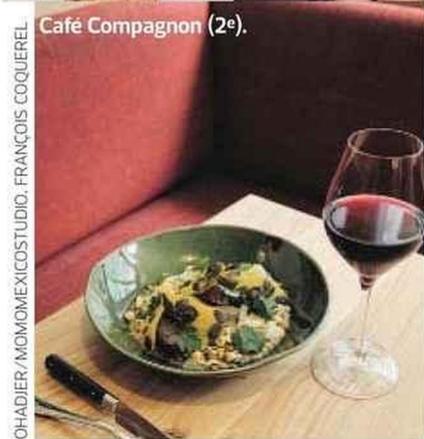
goût aux cafés
contemporains :
les ouvertures de
tables servant en
continu, dès le petit
matin, se multiplient.
Banc d'essai
des dernières
adresses en vue.



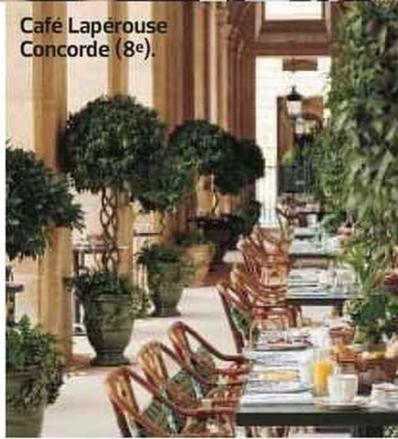
Café Jeanne (2^e).



Café Lignac (7^e).



Café Compagnon (2^e).



Café Lapérouse
Concorde (8^e).

Café JEANNE, YANN DERET, MOHADIERY/MOMOMEXICOSTUDIO, FRANÇOIS COQUEREL