



LE FIGARO scope À PARIS ...

LAFAYETTE'S, LE VOILÀ !

LE MOMA GROUP S'ASSOCIE À LA NOUVELLE STAR MORY SACKO POUR SON NOUVEAU BEAU RESTO INSTALLÉ DANS L'ANCIEN HÔTEL PARTICULIER DU GÉNÉRAL LAFAYETTE.

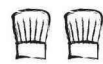
EMMANUEL RUBIN

Ce doit être, à Paris, dans la nature des années 20. Toujours à s'étourdir, courir les fêtes, foncer dans les décors. Le monde peut bien aller comme il va, trembler, vaciller, ces années-là n'en font qu'à leur drôle de tête. Années 1920, Années folles. Un siècle plus tôt, justement, elles s'affolaient aux revues, aux palaces, aux paquebots. Étaient-elles alors inconscientes, indécentes, innocentes? Chacun jugera.

Au siècle d'aujourd'hui, au beau linge des beaux quartiers, les revoici qui s'excitent aux beaux restos. Les 8^e, les 16^e, les Champs, les Saint-Germain, les toutes dernières saisons en sont pleines, mais, cet automne, la valse s'accélère. La Tour d'Argent tend son nouveau miroir aux quais de Seine, Laurent, Maxim's rallument les feux et, moins d'une semaine au compteur, Lafayette's le voilà ! Et de retrouver, sans plus de surprise,

le Moma Group (Lapérouse, Mimosa, Manko...) dans la coulisse, histoire de lever un rideau neuf sur cet aimant d'adresse.

Le Paris courtisan s'y pressait déjà au révolutionnaire XVIII^e, hôtel alors très particulier du très général Lafayette. Des salons suivirent et, depuis vingt ans, quelques restaurants, velours ou flambés, plus ou moins réussis. Cette fois, pourtant, c'est peut-être la bonne.



LAFAYETTE'S
8, rue d'Anjou (8^e).
TÉL. :
01 40 17 04 77.
HORAIRES :
Tis sf dim. Ouverture au déj. imminente.
MÉTRO :
Madeleine. Voiturier.

des étoffes dans tous leurs plis, fauteuils et banquettes, des objets courant aux cabinets de curiosités, des toiles vraiment originales (Pascin, Bonnard, Miro, Léger), sa majesté des ombres, des bougies parfaites à frissonner et, depuis le bar jusqu'aux cuisines, le tournis de l'un des travellings les plus réussis de la capitale.

En cuisine, Mory Sacko, nouvelle star, ici en «guest» et plutôt malin à nourrir le storytelling. Lafayette, Paris, Mory? Va donc pour des nourritures balançant entre tradi, yankee, Louisiane, afro-Caraïbes.

Beau resto ? Accordons-lui d'en être. Des hauteurs de plafond à se coincer la nuque, des fenêtres en large ciel, une forêt civilisée de boiseries, des lustres poussant le culot à ne pas même s'éclairer,

Comme à leur habitude, les Rastignac de la fourchette, faux Parisiens, vrais snobs reprocheront ces burgers, fish & chips, poulet mafé, entrecôte béarnaise. Comme à leurs habitudes, ils auront tort, car ceux-là franchement probes, fidèles à la canaille mondaine, souples et polis à supporter un public pressé de voir, se voir et être vu à tous les miroirs sauf celui de l'assiette. Que voulez-vous ? Années 20, adresse fofolle.

AVEC QUI? Petits marquis, petites marquises contemporaines.
UNE, DEUX, TROIS ASSIETTES... Corn chowder feuilletée : jolie soupette New Orleans. Suprême de volaille jaune des Landes, sauce mafé, carottes rôties, riz cassé : Afrique tamisée. Ganache au chocolat : de loin, le meilleur dessert de la carte.

DANS LE VERRE? Cave dans les hautes étiquettes, limite fantasmagique (Richebourg, Cheval Blanc, Napa Valley Opus One) où l'on se consolera de ne pouvoir la suivre le temps d'un bourgogne 2015 (Pierre Damoy).

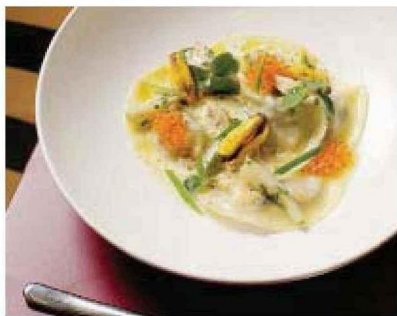
SERVICE : une vaillante escadrille et même quelques avions de chasse.

L'ATTENTION : le goût du secret (l'escalier vers les caves, le clandestino bar, la table privée du chef).

ZUT! Beigheder risque vite de squatter (sur scène, chaque soir, au voisin théâtre Édouard VII).

L'ADDITION : un peu moins folle qu'on ne le croyait. Entre 60 € et 100 €.

QUELLE TABLE? Toutes celles de la salle centrale.



PIERRE LUCET PENATO



FINEDININGSTUDIO



MAMINE



Oktobre

Genre : en lieu et place du Kitchen Galerie Bis, une étoile montante (Martin Maumet) ordonne salle et cuisine dans l'idée d'une cinquième saison. Il y a là un vrai climat, une réelle délicatesse et des compositions séduisantes qui gagneraient pourtant à sortir leurs saveurs d'une certaine réserve.

Prix : formules (déjeuner, semaine) à 32 € et 39 €. Menu découverte (6 services) à 75 €. Env. 65 € à la carte.

Pâtes dentelles de Cucugnan, bisque et seiche : très câlines. Caille des Dombes, blé, céleri, champignons, condiment figue et gochujang coréen : sûrement une belle recette mais comme intimidée d'elle-même, frileuse à marquer la saveur. Coing, glace butternut, sirop de noix, praliné aux graines de courge : comme une descente au verger.

Avec qui ? Un(e) automnal(e).

Bonne table : les boxes à banquettes.
25, rue des Grands-Augustins (6^e).
Tél. : 01 46 33 00 85. Tlj sf dim. et lun.
Métro : Odéon.



Vif

Genre : dans cet Oberkampf un peu nostalgique de ses saisons de gloire mais toujours docile à courir vers Ménilmuche, une cuisine de poche et son réjouissant boutiquage entre un feu de bois, des galettes bien tendues, des viandes travaillées et ce qu'il faut de fraîches garnitures. Bref, un cale-faim coincé entre la rue et la braise.

Prix : environ 15-22 €. Sandwich de veau à la provençale garni de tomates, chou pointu, pickles, épices... : fourni, juteux. Bol de bœuf mariné avec orzo, tomates, chou pointu... : d'abord nourrissant.

Avec qui ? Un hyperactif.

Bonne table : sur place, pas grand-chose à se mettre sous les fesses. Dehors, en direction du square Gardette. Service ardent.
102, rue Oberkampf (11^e).
Tél. : 09 82 66 91 73.
Tlj sf sam. et dim.
Métro : Parmentier.



Mamine

Genre : sur l'air du « Allô, mamie, bistro », des minets bobos Batignolles rétropédalent dans le mijoté, le papier peint et le Formica. Entre blanquette et yéyé, une sorte de table clip, kitsch et potache, certes déjà vue mais gaillarde dans son second degré.

Prix : environ 35-50 €.

Pâté en croûte : de bonne chair. Souris d'agneau, pommes de terre écrasées : généreuse et saucière.

Mousse au chocolat : pesante.

Avec qui ? Papounet.

Bonne table : la banquettes.

Service lesté.

19, rue des Dames (17^e).

Tél. : 06 67 21 61 00.

Tous les soirs jusqu'à 1 heure (2 heures le sam.), fermé dim. et lun.
Métro : Place-de-Clichy.



FRANÇOIS COQUEREL