

TENTATION

6€ Trimestriel N° 81 - Hiver

2011

LE MAGAZINE DE CEUX QUI BOUGENT

RESTOS PARIS

8^{EME} ARRONDISSEMENT

Le Clovis Discretion Classe

Pas de frou-frou dans ce salon d'une sobriété chic qui inspire discrétion et quiétude. Pas étonnant que les business-men and women de l'Etoile s'y donnent rendez-vous autour des tables rondes pour refaire le monde dans une ambiance feutrée. Il n'y a pas d'erreur de casting car la cuisine du nouveau chef Thomas Bruno (ex-Pullman Bercy) est de haut niveau. Une cuisine au millimètre près où chaque saveur est respectée même dans le menu excellent pressé de légumes légèrement épicé et saumon mariné, délicieuses noix de saint-jacques (cuisson parfaite) et endives braisées aux agrumes (telle-ment bonnes qu'on en redemande!).... D'heureuses surprises que vous pouvez aussi choisir à la carte avec le cappuccino et croûtes de langoustines, la pissade et sa thym citron...



Clovis : atmosphère feutrée pour goûter une belle cuisine

sa poêlée de grenailles de Noirmoutier, girolles et chortzo... volaille comme un tajine au citron confit et légumes épicés au rez-el-hanout (pouvant être servi en demi portion)... sans oublier le chariot de pâtisseries (Carte 46/74€ sans le vin).

Service assez impeccable et voiturier en prime.

Hôtel Sofitel Paris Arc de Triomphe

14 rue Beaujon (8^{ème})

Tél. 01 53 89 50 53

Fermé les samedi et dimanche

Les assiettes en

de MD Crystal,

de Mustapha Mes-

ilient comme à la Fashion

pas de cinéma, tout

réglé comme une

le directeur

8^{EME} ARRONDISSEMENT

Alain Ducasse au Plaza Athénée La haute couture de la gastronomie

Le vaisseau-amiral d'Alain Ducasse, il est là dans ce palace s'ouvrant sur l'un des plus beaux patios de Paris. Comme par enchantement, le bling-bling de l'ensemble lustré dans son voile d'acier a posé sa griffe métallique sur les quatre grands salons d'art où le chef a fait de sa cuisine une œuvre d'art sur



Tout est hyper codé, réglé comme une horloge minute chez Alain Ducasse.

produits. De la haute couture avec une carte d'une sobriété exemplaire au caviar, les cépages sentent bon.

let des artistes est presque ne s'offusquera pas que vous goûter le délicieux baba au rhum à Monte-Carlo ou le dernier vint sont ceux d'un vrai palace. Qu'en offusquer ? (Menu 360€ avec 4, 260€ hors boisson).

Alain Ducasse (8^{ème})

67 65 00

alain-ducasse.com

ouvert et dimanche soir

sauf les jeudi

et jours

18^{EME} ARRONDISSEMENT

La Bonne Franquette Sous les flonfons de Montmartre

Si vous n'ouvrez pas le rideau qui masque la grande salle des réjouissances de groupe, vous pouvez vous y croire ! Dans une vraie auberge aux tables en bois où peintres et poètes comme Cézanne, Toulouse-Lautrec, Van Gogh... refaisaient le monde devant une bonne bouteille. Depuis 30 ans, le sympathique Patrick Fracheboud perpétue l'histoire avec ses 200 références de vins dont d'excellents crus du Beaujolais. Et bien sûr, une cuisine de tradition terroir autour d'excel-

lents produits : les charcuteries Laborie, le bœuf charolais Label Rouge de chez Sicabo, le boudin noir aux piments d'Espelette de Parra, l'estouffade de bœuf au Beaujolais et carottes au miel... Menus 19€ déj. et 27€. Chaleur et générosité sont les principes fédérateurs de ce moment hors du temps qui s'arrête.

> Angle 2 rue des Saules

et 18 rue St Rustique (18^{ème})

Tél. 01 42 52 02 42. Toujours ouvert

www.labonnefranquette.com