



## DOLCE VITA

# Restos PARIS

ARMANI CAFFÈ À SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS, BORGO DELLE TOVAGLIE DANS LE MARAIS : L'ITALIE N'A JAMAIS LES DEUX PIEDS DANS LA MÊME BOTTE. ET PIGALLE ? LE MOULIN ROUGE OFFRE DÉSORMAIS UN MENU GASTRONOMIQUE QUI FAIT LE GRAND ÉCART, COMME SES DANSEUSES. FRIAND ET ÉMOUSTILLANT.

Par Agnès Lascève, Frédérique de Granvilliers et Jeanne Péchauzet



Au Moulin Rouge, la gastronomie peut aussi faire partie du spectacle. Soirées savoureuses en perspective...

### LE MOULIN ROUGE ÉMOUSTILLE LES PAPILLES

Oui, le Moulin Rouge compte séduire les gourmets, et il faut le dire ! Pour la première fois, un cabaret fait le pari de régaler sa clientèle d'un menu gastronomique. Le chef David Le Quellec (ex-Ledoyen, Taillevent, Le Cinq), aujourd'hui rejoint par le chef pâtissier Samuel Pannetrat (Loiseau, le Ritz, Le Royal Monceau), a concocté cette saison une carte ambitieuse (qui vient se rajouter aux cartes traditionnelles du lieu) et qui embellit encore la *Féerie* du spectacle. Carpaccio de Saint-Jacques et caviar, foie gras au chutney de fruits exotiques, côte de veau à la rôtissoire et mini-carottes au caramel gingembre, assiette du maître fromager de la rue Lepic, croustillant au gruë de cacao, ce ne sont que quelques suggestions, sans oublier les notes aériennes d'un Laurent-Perrier rosé... JP

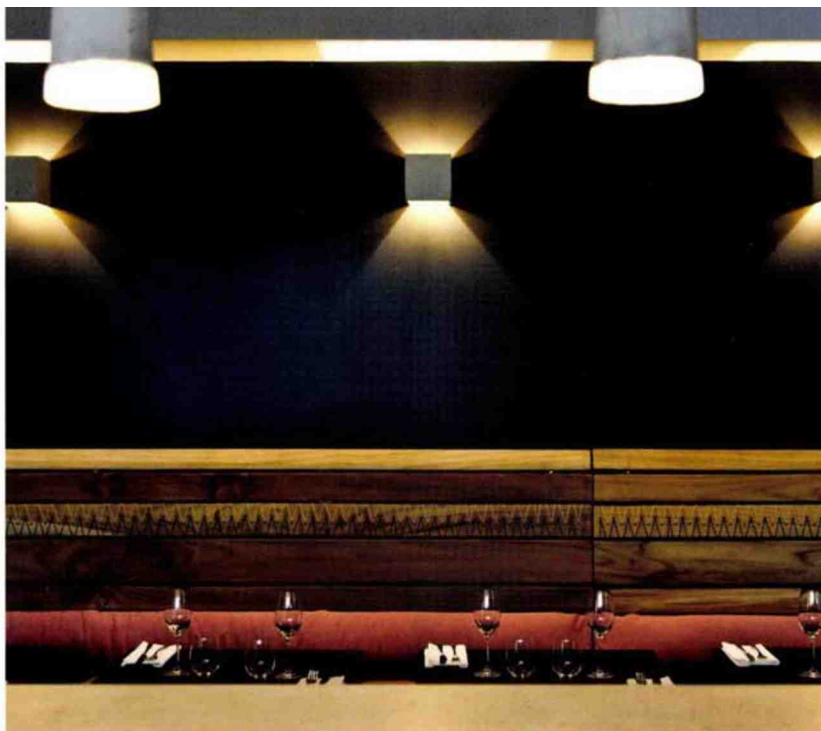
82 bd de Clichy, Paris 18°. 420 € par personne (dîner et spectacle). Réserver 24 heures à l'avance : 01 53 09 82 25.





## Homme Deluxe

► 1 janvier 2017 - N°47



### UMA, FUSION RÉUSSIE

Lucas Felzine est un jeune chef passionné et curieux qui avait envie d'expérimenter une cuisine fusion réfléchie et rigoureuse. Il ne s'agit pas de rapprocher les deux rives du Pacifique en mélangeant sans réflexion des bases des cuisines nipponne et péruvienne, car il en faut, de la maîtrise, pour que des ingrédients si opposés deviennent des assemblages évidents dans l'assiette. Les tacos de bœuf sont marinés au saté avec du shiso et du piment doux, la seiche grillée est au pisco et au thé, les gyozas sont à la volaille fumée, aux champignons et aux fruits de la passion. Ceviche au miso, tempura de légumes... tout est surprenant et excellent, une cuisine réjouissante et ludique. Il faut oser et accepter de se laisser entraîner dans ce voyage gourmand et inédit. Whiskies japonais et sakés, tequila, mezcal et cachaça figurent en bonne place sur la carte des cocktails, car ce restaurant est aussi un très joli bar. AL

Menus de 29 à 67 €.  
7 rue du 29-Juillet, Paris 1<sup>er</sup>,  
01 40 15 08 15. Fermé le dimanche



### ARMANI CAFFÈ: VIVA ITALIA

Après des mois de travaux, on se réjouit de la réouverture de cette table italienne divisée en café chic et restaurant gastronomique. Sous la houlette d'un nouveau chef, Massimo Tringali, la cuisine ne triche pas avec la qualité des produits et cette simplicité apparente cache une exigence extrême. Les tomates poussent au pied du Vésuve; les pâtes, les pains et les biscuits sont fabriqués sur place avec des farines anciennes; les poissons et les crustacés de petite pêche sont d'une vivacité quasiment frétilante. Une vraie cuisine italienne qui magnifie le produit sans jamais le détourner de son goût initial. Risotto d'anthologie, pappardelles aux pistaches et gambas – un plat d'une extrême finesse –, glaces et sorbets maison à craquer. Le décor est d'une élégance toute italienne, de teintes nacrées et de matières nobles tel le cuir bronze doré traité comme du galuchat. En prime, les serveuses sont transalpines, aussi jolies qu'efficaces, et tout le personnel s'applique à offrir un service très professionnel. Belle adresse à découvrir toutes affaires cessantes. AL



149 boulevard Saint-Germain, Paris 6<sup>e</sup>,  
01 45 48 62 15.  
Le café est ouvert 7/7 de midi à minuit,  
petit déjeuner de 9 à 11 heures à partir  
de janvier. Compter entre 15 et 40 €  
Le restaurant est ouvert tous les jours sauf  
le dimanche. Formule 40 €. Menus 50 et 90 €.

## REPÈRES



### L'Italie dans le Marais

Un concept inédit qui fait un carton depuis deux ans dans le Haut Marais : Borgo delle Tovaglie, boutique-restaurant de 700 m<sup>2</sup>, au charme incroyable, où les esthètes font le plein de linge de maison et d'ameublement, d'art de la table et de créations raffinées en provenance de Bologne. Et les gastronomes s'y régalaient des recettes de famille : tagliolini à la truffe fraîche, gnocchi à la Burrata, risotti, tiramisu géant... accompagnés des meilleurs vins de la Botte (lambrusco, prosecco, moscato...). Un pur plaisir : vous vous sentirez comme à la maison chez Valentina et Guilano... FG

Borgo Bistrot, 4 rue du Grand-Prieuré,  
Paris 11<sup>e</sup>, 09 82 33 64 81.  
[www.borgodelletovaglie.com](http://www.borgodelletovaglie.com)



### Du bio et du luxe

Poulet fermier, canard de Barbarie, pintade bleutée, agneau irlandais, bœuf Black Angus, bœuf charolais, saumon fumé, le tout bio avec des règles d'élevage encore plus strictes que ne l'exige le règlement. C'est toute une gamme de magnifiques produits offerts aux particuliers et livrés à domicile que propose Fadi Prestige, qui s'est créé une belle réputation en apportant "sur un plateau" des chefs de grandes maisons. Les prix sont corrects et il serait dommage de ne pas en profiter. AL

[www.delicieuxsecret.com](http://www.delicieuxsecret.com)