

FOODING®

**GUIDE FRANCE
PARIS 2014**

**800 RESTAURANTS
DÉCOMPLEXÉS**



SUPPLÉMENT
**DON'T
DISTURB**
OÙ FLIRTER
APRÈS DÎNER

LA

CUISINE

A-T-ELLE UN SEXE ?

... with tips in english

M 06894 · 1311H · F · 9.90 € · AL

9 782954 230115





«Devant le marbre blanc de Carrare, assis sur des tabourets hauts, on regardait des bras tatoués préparer des bontés.»

GARANÇE

34, rue Saint-Dominique, 75007 Paris.
Tél.: +33 1 45 55 27 56. M^e Invalides. De midi à 14h15 et de 19h30 à 23h. Fermé samedi et dimanche.

www.garance-saintdominique.fr

Décorum: cuisine-comptoir en écrian anthracite, bois, inox et béton ciré au RdC, sièges contemporains, murs laiteux et rideaux garance à l'étage. Ressources humaines: Guillaume Iskandar, jeune chef frotté aux cuisines de L'Arpège, du Petit Nice à Marseille et de Septime, plus Guillaume Muller, le patron, ancien sommelier de L'Arpège. Mode d'emploi: repas d'affaires ou *love affairs* en haut, et curieux, touristes ou sexes seuls en bas. Pour tous, une belle tranche néogastro chic, qui fait du bien sans faire trop mal au déjeuner: mignons poireaux vinaigrés au raifort et lichettes de lotte fumée avec un verre de bouzeron blanc Jacqueson ou de chenin d'Anjou Juchepie; superbe poitrine de cochon, oignons confits et légumes racines cuits au foin avec un bordeaux de Pascal Delbeck 2008; purée de courge, glace à la poire et mousse au chocolat en dessert, relevé par un verre de rivesaltes tuilé. Le soir, la délicieuse se fait plus douloureuse, en montant d'un cran sur l'échelle du plaisir: velouté de poule faisane, céleri au four et moelle de bœuf; tomme de Savoie crayeuse; coing glacé, butternut et marrons vanillés... Largement de quoi faire honneur à la cave. Vins au verre 4 à 16 €. Menus 34 € (midi) et 65 €, carte 62-75 €. Y.N.

Décor: wood, steel, polished concrete. Directions for use: business lunches, romantic dates upstairs, solo dinners below. On the plates: smoked monkfish, squash puree... In the glasses: good stuff.

POTTOKA

4, rue de l'Exposition, 75007 Paris.
Tél.: +33 1 45 51 88 38. M^e Ecole militaire.
Tous les jours, de midi à 14h30 et de 19h30 à 22h30. www.pottoka.fr

Si tout le quartier vient se lécher les babines dans ce «néo-basque» chic à mur de brique blanche, tout en longueur et pas du tout folklo, c'est que Sébastien Gravé ne manque pas de toupet culinaire. Succulent émietté de crabe et avocat, gaspacho et raviole de betterave au galanga, ou pomme verte en sorbet sur crème de foie gras, velouté de céleri et châtaignes en entrée; richissime risotto de pâtes au cresson, poulpes grillés et gratons de canard; splendide tarte du jour (bœuf-légumes, mousseline de patate douce et jus à la citronnelle); et simplissime gâteau basque, très porté sur l'amande. Sur les conseils de la maison, on s'abreuve d'un très sympathique ribera-del-duero Pinna Fidelis ou d'un iroléguy Domaine Abotia (6,50 €). Formule 20-25 € (midi), menus 35 et 60 €. S.L.
If the whole neighborhood is licking their lips in this "neo-Basque" bistro, it's because Sébastien Gravé has no shortage of culinary nerve: succulent shredded crab and avocado, green apple sorbet on creamy foie gras, celery and chestnut velouté, simple Basque cake...

LA TABLE D'AKI

49, rue Vaneau, 75007 Paris.
Tél.: +33 1 45 44 43 48. M^e Vaneau. De midi à 13h15 et de 20h à 21h. Fermé dimanche et lundi.

On entre chez Akihiro Horikoshi (seize couverts, minimal décor blanc et grège) sur la pointe des pieds, presque par effraction, comme si on allait rencontrer l'Immaculée Conception. Aki joue solo, et le récital pour piano peut commencer: des langoustines micuites sur gnocchis et sauge, un panaché de bar, saint-pierre et sole lié avec une moutarde à l'ancienne et une tarte aux pommes à l'alsacienne (en dessert). A orchestrer avec un verre de sanceri de la Cave Coopérative (6 €) ou un chablis Domaine Savary (34 € la bouteille). On a touché à une limpidité zen... Et comme on est venus, on repart sans faire de bruit, après avoir salué cet hôte aimable et discret. Carte 56-78 € (midi), menus 52 et 65 € (soir). G.D.

We enter Akihiro Horikoshi's small, minimalist restaurant on tiptoe... Carefully orchestrated cuisine, like mi-cuit langoustines on gnocchi with sage, or bass; John Dory and sole linked by mustard à l'ancienne...

Bistrot

L'AFFABLE

10, rue de Saint-Simon, 75007 Paris.
Tél.: +33 1 42 22 01 60. M^e Rue du Bac.
De midi à 14h et de 19h30 à 22h30.
Fermé samedi et dimanche. www.laffable.fr