

Tables au vert



renoma CAFE GALLERY



Renoma Café Gallery: un style décalé et avant-gardiste en plein Triangle d'or.

RENOMA CAFÉ GALLERY

45, rue Pierre-Charron, 8^e.
Tél. 01 47 20 46 19.

• Ouvert tous les jours de midi à minuit (de 12h à 16h seulement le dimanche pour le brunch)

• Voiturier • Prix moyen: 45 €

Après une expérience non concluante avec le groupe Ludric, Maurice Renoma a souhaité confier l'exploitation de son restaurant-galerie d'art-boutique au jeune et ambitieux Alfred Bernardin, petit-fils du créateur du Crazy Horse. Il faut dire que Maurice Renoma n'est pas un homme comme les autres. Artiste (il est photographe), designer (mode et produits design), galeriste (il expose en ce moment des photos de Marilyn), il cultive un style décalé avant-gardiste à l'opposé du monde corporate dans lequel nous vivons. Parké-lui de gastronomes, il vous répondra qu'il ne souhaite pas être restaurateur mais faire de son établissement un véritable lieu de vie, où l'on vient admirer de jolies photos, prendre un verre à toute heure de la journée, acheter quelques produits design à la boutique et bien entendu déjeuner, dîner, bruncher. La déco reflète son style, romane et expérimental. Quant à la carte, on y trouve des plats – assez réussis – qui contenteront tout le monde: empanadas de Buenos Aires (16 €), cheeseburgers-frites maison (18 €), saumon "bio" mariné au miso (23 €)... Au dessert, on retrouve pour notre plus grand bonheur la tarte au citron meringuée et le Paris-Brest de La Pâtisserie des rêves. Les jours de beau temps, pas moins de deux terrasses (l'une abritée côté avenue George-V, l'autre le long de la rue Pierre-Charron) s'offrent à une clientèle composée de jolies filles, d'artistes et de responsables de boutiques du Triangle d'or. Un melting-pot à la new-yorkaise

comme les affectionne le maître des lieux. Formule déjeuner à 23 €. Brunch le dimanche de 12h à 16h (35 €).

ORIENT EXTRÊME MONTAIGNE

21, rue Bayard, 8^e.
Tél. 01 47 20 91 58.

• Ouvert tous les jours • Service de 12h à 14h30 et de 20h à 23h

• Voiturier • Prix moyen: 55 €

L'Orient Extrême Montaigne est l'une des adresses les plus branchées du 8^e. On y croise midi et soir les patrons des marques de luxe du Triangle d'or, les animateurs de RTL situés en face du restaurant, des jolies filles comptant chaque calorie superflue et tous ceux appréciant une cuisine nipponne créative. Dans ce restaurant à la déco contemporaine épurée, le chef Toyofumi Onura brille plus que jamais. Venant de Tokyo où il a appris l'art du sushi, il s'est fait remarquer au "Kirigawa", au "Nobu Paris" (fermé depuis plusieurs années) et chez "Meiji". Ingrédients d'une fraîcheur irréprochable, préparations d'une grande délicatesse et zest de créativité sont une source de satisfaction pour une clientèle constituée en grand nombre d'habituels. Outre la grande variété de sushis et de sashimis il faut tester le tartare de thon gras au caviar, l'étonnante poella japonaise à base d'anguille grillée ou un black cod grillé mariné à la sauce miso sans oublier le macha cake au thé vert. A L'Orient Extrême Montaigne, le dépassement gastronomique fonctionne à merveille à tel point que cette adresse a dépassé à tout point de vue son adresse cousine située dans le 8^e arrondissement. Comptez 60 € environ à la carte (menus à 26 et 38 € le midi, 56 et 75 € le soir).

L'OPÉRA

Place Jacques-Rouché, 9^e.
Tél. 01 42 68 86 80.

• Ouvert tous les jours • Service de 11h45 à 15h et de 19h à minuit

• Voiturier • Prix moyen: 70 €

Ouvert l'été dernier, le restaurant "L'Opéra" au Palais Garnier a vite eu ses adeptes et ses détracteurs. Les premiers apprécient le projet pharaonique dessiné par Odile Decq avec son immense salle à manger où est proposée une carte conçue par Christophe Aribert, talentueux cuisinier double étoilé à Uriage-les-Bains. Ainsi le bon saumon fumé maison (18 €) est-il escorté d'une brioche au raifort et d'un sorbet à la moutarde: un mariage osé mais réussi! Bonne pioche encore avec cette côte de cochon pata negra rôtie (38 €), servie accompagnée d'une emulsion de polenta et d'une sauce au miel... de l'Opéra (il y a en effet des ruches sur le toit du bâtiment!). En guise de dessert, le célèbre Opéra se pose évidemment là, classique au café ou chocolat et amandes, même s'il feuillette kouign-amann, pomme au four, cannelle et granité cidre lui fait une sérieuse concurrence. Si la carte semble donc réussie, des voix s'élèvent en revanche pour critiquer un design typique des lounge-bars des années 1990 avec ses notes rouges et blanches et une salle abritée de la rue par un gigantesque voile de verre aux formes sinuantes, digne d'un salon d'accueil d'aéroport. Il n'est pas sûr que Charles Garnier eût apprécié! Heureusement, la terrasse est là qui rallie tous les suffrages, une des plus grandes de la capitale avec ses 500 m² et cent vingt couverts. Menu déjeuner à 36 €.

LA PIZZETTA

22, avenue Trudaine, 9^e.
Tél. 01 48 78 14 08.

• Service de 12h30 à 14h15 et de 19h30 à 23h • Fermé le dimanche soir

• Prix moyen: 35 €

On nous avait dit le plus grand bien de cette petite escale transalpine. Nous sommes donc allés voir ce qu'il en était. Eh bien, c'est vrai: la maison vaut le détour! Pas tant pour la déco, qui s'apparente plutôt à celle d'un bistrot contemporain, que pour ses pizzas comme on n'en trouve peut-être pas d'autres à Paris... Sans oublier les prix, qui sont d'une grande sagesse (de 10 à 22 € la pizza). Composer votre repas autour d'une pizza, blanche ou parfumée au basilic, voire d'une pizza à la farine complète, et vous pourrez convenir avec nous que ce mets, souvent maîtrisé par des amateurs, peut aussi revendiquer ses lettres de noblesse en s'agrémentant de gambas, d'artichauts frais ou de carpaccio de bœuf. Selon votre appétit, vous pourrez aussi apprécier une escalope à la milanaise avec ses pommes de terre sautées à la

sauge, des raviolis farcis à la ricotta, puis un tramisu à la vanille... Tout est bon! Et l'heure de l'addition ne vient rien gêner: comptez quelque 35 € pour un agréable repas à l'italienne. Petite terrasse sympa en façade tout l'été.

LE CORSO LAFAYETTE

2, place François-Ier, 10^e.
Tél. 01 42 47 01 23.

• Ouvert tous les jours • Service en continu de 11h à minuit • Prix moyen: 35 €

Ouverte avec la complicité de Pascal Lemaire, cette terrasse à l'italienne, gérée par Thierry Costes, décline à l'Est parisien le registre méditerranéen du premier "Corso" de l'avenue Trudaine. Avec toutefois une différence plus qu'appréciable: des tarifs à la baisse! Une première pour Costes et Cie, leurs restaurants branchés ("Café Beaubourg", "Georges", "Etienne Marcel"...), n'étant pas particulièrement réputés pour leurs tarifs bon marché! En tout cas, cette nouvelle orientation contribue sans nul doute au succès de la maison, sa vaste terrasse, face à l'église Saint-Vincent-de-Paul,



Le Corso Lafayette: une terrasse à l'italienne vite prise d'assaut.

faisant le plein au moindre rayon de soleil. Autre différence avec le restaurant de l'avenue Trudaine: la clientèle. Plus hétéroclite, elle se compose de nombreux bobos de l'Est parisien et de pas mal de touristes qui se retrouvent ici aussi bien pour prendre un verre entre copains, que pour faire un agréable repas italianisant autour de la carte de la maison: bruschetta tomates cerises et basilic (5 €), antipasto de légumes frais (12,50 €), linguine al limone (14 €), piccata de veau (17 €) et bien sûr tramisu et pannocotta (6,50 €) au dessert. Brunch à 21 € tous les dimanches.