

ZEFFIRINO PARIS 8°

9-11, rue Marbeuf.

Tél. 01 84 21 09 19.

www.zeffirino-restaurant.com/paris

• 12h à 14h30 et 19h30 à 23h

• Ouvert tous les jours

• Prix moyen : 50 €.

ITALIEN Zeffirino Paris, inspiré par l'institution génoise fondée en 1939, promet de devenir un incontournable de la scène culinaire parisienne. Depuis ses débuts à Gênes, le restaurant a séduit des figures emblématiques telles que Frank Sinatra, Charles Aznavour ou encore Céline Dion. Reconnue pour son pesto et ses recettes transalpines, la maison est un symbole de tradition et de raffinement. Aujourd'hui, Riccardo Giraudi, restaurateur italo-monégasque, réinvente cet héritage en s'associant à Mehdi Abdelhedi. La carte propose de délicieux antipasti tels que l'*insalata cundiggiun della Riviera Ligure*, une salade niçoise revisitée. La *ricciola marinata alla pesca e tartufo* dévoile des tranches de sériole marinée, escortées de pêche fraîche fumée et de truffe noire. Parmi les incontournables, les *mandilli al pesto classico* – des rubans de pâtes enrobés du pesto signature – et les *paffutelli alla Frank*, raviolis crémeux en hommage à Sinatra. Le décor audacieux de l'architecte d'intérieur Cédric Capron sublime l'esthétique glamour des années 1970. Quant au bar en Cipollino Verde, il invite à la contemplation.



© FLORIAN DOWERGUE

ONOR 8°

258, rue du Faubourg-Saint-Honoré. Tél. 01 85 61 60 60.

www.onor-thierrymarx.com

• 12h à 13h30 et 19h à 21h30 • Fermé samedi et dimanche

• Prix moyen : 125 €.

GASTRONOMIQUE Ouvert en février 2023 sous la houlette du chef étoilé Thierry Marx, Onor incarne l'alliance de l'élégance, de l'innovation et de l'engagement éthique, tout en honorant les traditions françaises. Le cadre, conçu par Mathilde de l'Ecotais en collaboration avec Bobo Design Studio, reflète cette union entre nature et design. Chaque détail est minutieusement pensé : des murs ornés de motifs évoquant un crabe bleu thaïlandais aux meubles recyclés, en passant par

NOUVEAU**LE TIGRE RUGIT DE NOUVEAU À L'HÔTEL NORMAN**

Thiou signe son grand retour à Paris, au sein du tout nouvel Hôtel Norman, à deux pas des Champs-Élysées. Nouveau lieu, même nom, même cheffe : Apiradee Thirakomen, plus connue sous le nom de Thiou, reprend les rênes de cette table semi-gastronomique en y distillant, comme toujours, ses influences thaïlandaises revisitées à la sauce française. Connue depuis les années 2000 pour avoir popularisé des plats comme le fameux Tigre qui pleure (45 €), elle revient avec une carte fidèle à ses fondamentaux, mais enrichie de touches saisonnières. Les incontournables sont là : nems aux langoustines (32 €), salade de bœuf à la citronnelle (27 €) ou encore bar rôti sauce miel-soja et riz aux shiitakés (45 €). Le tout servi dans une ambiance feutrée pensée par Thomas

Vidalenc, entre lignes contemporaines et patio ombragé à l'écart du tumulte urbain. L'endroit s'articule autour d'un bar central, où l'on retrouve une carte de cocktails aux notes asiatiques, à siroter en soirée ou en afterwork, dans un esprit chic mais sans chichi. Les plats oscillent entre terre et mer, avec un curry rouge de poulet (28 €), un thon mi-cuit sauce sésame (45 €) ou encore un quasi de veau aux légumes sautés au curry Massaman (44 €). Pour terminer, les douceurs comme la mangue fraîche et son *sticky rice* au lait de coco (20 €) ou les mini-nems au chocolat (14 €) apportent une note finale bien balancée. En semaine, un menu déjeuner à 39 ou 48 € permet de découvrir la maison à prix doux. Une adresse qui, sans chercher à tout révolutionner, rappelle que certaines recettes trouvent toujours leur place dans le paysage parisien.

THAÏLANDAIS**Thiou 8°**

Hôtel Norman. 9, rue Balzac. Tél. 01 42 99 80 80. www.thiourestaurant.com

• 12h à 14h30 et 19h à 22h15 • Fermé samedi midi et dimanche

• Prix moyen : 60 €.

les chaises fabriquées à partir de plastiques repêchés dans les océans. Le décor, aussi raffiné qu'engagé, est une ode à la nature et à l'art de la récupération. Un lustre en origami de papillons réalisé par l'artiste franco-coréenne Tsuyu donne une touche personnelle et moderne au lieu. Le chef Ricardo Silva, bras droit de Thierry Marx, sublime des ingrédients sélectionnés auprès de producteurs locaux certifiés par le label Bleu Blanc Cœur, avec un veau roulé aux morilles/févettes, petits pois/sauce vin jaune ou un homard/pomme de terre/miso/sauce féroce. Thierry Marx, en collaboration avec Raphaël Haumont, du Centre Français d'Innovation Culinaire, explore de nouvelles techniques avant-gardistes (cryoconcentration ou huiles essentielles obtenues par ultrasons) pour magnifier les saveurs. Menus à 90, 180 ou 250 € et en version végétarienne à 150 et 190 €.