



LE BAR A HUÎTRES PLACE DES TERNES

69 avenue de Wagram
Paris 17^e – Tél : 01 43 80 63 54

www.lebarahuitres.com - www.dorrparis.fr

Assurément dans le peloton de tête des meilleurs restaurants de coquillages, crustacés

et poissons sauvages de la capitale. Et pour varier les plaisirs non pas une mais quatre adresses de Haute Mer dans quatre lieux stratégiques de la capitale. Garry Dorr, 32 ans a réussi son pari et ce restaurateur-cuisinier surdiplômé avec à ses côtés Rémi Robert, ancien de chez *Marius et Jeannette*, vous propose l'une des plus complètes sélections de ces trésors de la mer d'une fraîcheur absolue. Pas moins de 30 huîtres Grand Cru produites en exclusivité pour les Bars à huîtres, de la Manche à la Méditerranée en passant par l'Atlantique (Pied de Cheval de Prat-Ar-Coum, l'huître de l'Île aux oiseaux poussant dans le Bassin d'Arcachon, l'Huître rose de Méditerranée et sa taille impressionnante...). Des plateaux de fruits de mer spectaculaires et, sortis des viviers d'eau de mer, homards bleus de Bretagne, langoustes royales (1kg7), King Crabe, Homard Jumbo (2kg5). A la carte une collection des plus belles variétés de poissons : turbot vivant de Noirmoutier, sole de l'Île d'Yeu, coquilles Saint-Jacques de Dieppe, bar sauvage préparé au guéridon, En accompagnement purée aux truffes, wok de légumes au soja et *No-Gaï*... Le Chef sommelier Maxime Barreau a sélectionné 400 références dont 80% de vins blancs répartis à parts égales entre la France et 22 vins du monde. Service de livraison à domicile 7/7 jours de midi à minuit par un chauffeur VTC en costume cravate. Le nec plus ultra. Un paradis pour ichtyophages invétérés. ■

CAFFÈ ARTCURIAL

7 Rond Point des Champs Elysées – Paris 8^e
Tél : 01 53 76 39 34
www.caffeartcurial.fr



Située à l'angle de la célèbre avenue Montaigne et des Champs Elysées dans les murs du somptueux hôtel particulier Dassault désormais siège d'Artcurial, la maison de ventes aux enchères d'art moderne, brille cette Table, l'une des meilleures ambassades de la gastronomie italienne à Paris. C'est Enrico Einaudi, originaire du Piémont que rien ne prédestinait à devenir restaurateur qui a obtenu la concession de ce lieu chargé d'Histoire qui s'est enrichi d'un magnifique jardin d'hiver recouvert d'une spectaculaire verrière. Un cadre d'une grande élégance avec un Enrico Einaudi au top de sa forme. Se fournissant chez des producteurs d'excellence sa table est à l'avenant : En entrée « *vitello tonnato* d'Enrico », « *carpaccio* de thon rouge », le plat de pâtes phare : « *Ravioli Plin della Mamma Lidia* aux trois viandes rôties » les « *fusilloni* au ragoût de veau », superbe « *tagliata* de bœuf » ou le « *filet de lotte poêlé* ». Remarquable carte des vins déclinée par couleur et par région, un service jeune et professionnel sous la houlette de Jacky. Ce lieu de vie propose du petit déjeuner au souper gourmand ou au brunch dominical tout le savoir faire de l'Italie. La Dolce Vita dans toute sa splendeur. ■



L'AMBASSADE D'Auvergne

22 rue du Grenier Saint-Lazare – Paris 3^e
Tél : 01 42 72 31 22
www.ambassade-auvergne.com

Pour son cinquantenaire cette institution s'offre un coup de jeune tout en conservant la tradition de la gastronomie aveyronnaise. On doit cette résurrection à l'épicurien Didier Desert qui, à 50 ans, diplômé de l'Essec et de Sciences Po, ayant occupé des postes clés dans le monde de l'audit, opère un virage à 360°, fait l'École Ferrandi et reprend cette affaire tombée en désuétude. Et le succès revient aussitôt.

Aidé par un chef passionné Emerich de Backer, cette auberge d'un autre temps à deux pas de Beaubourg se sent pousser des ailes. Dans son décor vintage avec d'anciennes affiches publicitaires vantant l'Auvergne, la carte exalte la belle cuisine bourgeoise et généreuse de ce terroir mais avec créativité et modernité :

« escargots de Nadaillac, crémeux de capucines & tourteau de noisettes du moulin de Méjane », « bouchées de pieds de cochon façon cromesquis sur lit de lentilles », pour suivre la « saucisse de Parlan & Aligot » (Aligot filé devant vous), « Parmentier, confit de canard émiétté, forestière et foie gras », « épaule d'agneau Allaiton d'Aveyron cuite 13 heures à basse température », « dos de cabillaud & panier de petits légumes du jardin du Roy », deux desserts phares pour terminer, la « fameuse mousse au chocolat » et la non moins réputée « crêpe Ginette ». Près de 7000 flacons avec de nombreuses références de vins Auvergnats. Un vent de renouveau. ■