



# Réveillons de la **Saint-Sylvestre** 9 restaurants sur leur 31

Le dernier jour de l'année, les restaurants de la capitale sortent le grand jeu autour d'un même dîner en plusieurs services : 2018 € à *L'Espadon* (Ritz), vins compris, 680 € à *L'Abeille* (Shangri-La), 580 € à *La Tour d'Argent*, 420 € aux *Ombres* (musée du Quai Branly)  
D'autres restent plus modestes (98 € à *l'Ambassade d'Auvergne*) ou se cantonnent à leur carte habituelle. Une aubaine pour qui aime sortir et avoir du choix, réfutant l'idée du dîner imposé



PHOTOMONTAGE : GÉOFFROY DE BOSMENEU (PORTRAIT) ; PHILIPPE VAURES (FONDS)

Yannick Alléno,  
chef du restaurant  
*Alléno Paris*.

dans la salle feutrée, cocktails ou champagne dans l'imposant espace dédié au bar avec DJ, puis fin de soirée au Cabaret, avec ses numéros typiques des années 50 : show aérien, contortionnistes, satyres, caricatures... Mais auparavant on prend son temps pour savourer le repas : ceviche croquant, peau de poisson frite, crème de choco, gel de leche de tigre et patate douce; noix de côte de bœuf maturée soixante jours, grillée à la braise, oca du Pérou, sauce pachamenquera, huile de huacatay... Chef de file de la gastronomie péruvienne avec une quarantaine de restaurants dans le monde, Gaston Acurio orchestre la carte du *Manko*. Poissons crus marinés, cuissons au wok ou au four à bois, riz, maïs blanc, citron vert, coriandre ou piments doux, ses

## 1 ALLÉNO PARIS, DÎNER 3 ÉTOILES

Au réveillon de l'an dernier, *Ledoyen* affichait plus que complet. Rien d'étonnant à cela puisque Yannick Alléno, le chef triplement étoilé et maître des lieux, servait le menu le moins cher des trois étoiles parisiens (et autres établissements moins bien lotis par le Michelin). Le grand soir démarra par l'observation de la vaste fresque d'Olivier Masmonteil. Depuis septembre dernier, elle tapisse le plafond au-dessus du majestueux escalier qui distribue le restaurant et les salons. Des papillons volent, les uns vers l'Étoile (symbolisant la nuit), les autres vers la Concorde (le jour). Un beau cadeau offert par Yannick,

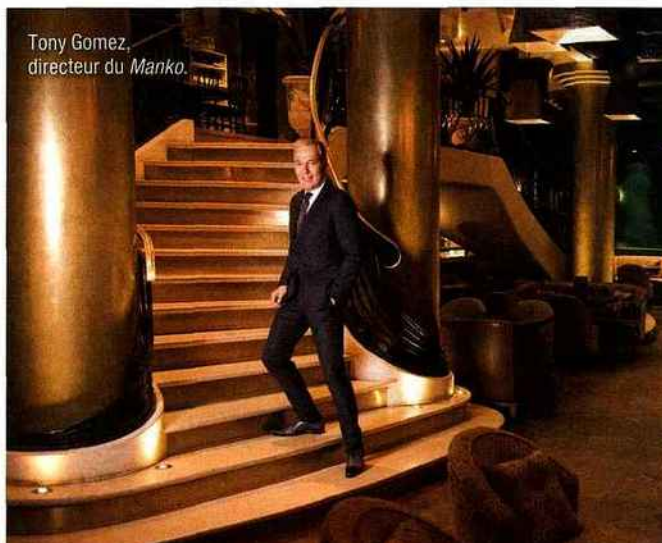
qui tenait à marquer les 225 ans de *Ledoyen*. Il est temps de s'attacher entouré de cristaux et de papillonner d'un mets prodigieux à l'autre : tartare de bœuf wagyu aux grains de caviar et bouillon herbacé; pomme de terre cuite dans une truffe noire, copeaux de beurre salé et fondue de tendres poireaux; blanc de turbot aux sarments de vigne, raviole de potiron frangipannée...

● Dîner du 31 en 10 services : 490 € et 780 € avec accord mets et vins. Carré des Champs-Élysées, 8 av. Dutuit, Paris VIII<sup>e</sup>. Tél. : 01 53 05 10 00.

## 2 MANKO BY GASTON ACURIO, LE PÉROU!

Parisianisme chic dans le plus péruvien des restaurants de la

capitale, accueil sans pareil de Tony Gomez, le patron des lieux... La fête au *Manko* peut se dérouler en trois temps : dîner



Tony Gomez,  
directeur du *Manko*.

Guillaume Goupil,  
chef du restaurant  
*Le Baudelaire*.

REPORTAGE PHOTO : VINCENT BOSCHITTE LE FIGARO

plats fleurissent bon son pays. La cuisine est issue du métissage de la population (incas, espagnols, chinois, japonais) et de l'environnement entre terre et mer. Colorée, chatoyante, jouissive, esthétique, elle se partage d'un bout à l'autre du repas.

- Dîner du 31 en 6 services : 280 € avec apéritif, café et mignardises. 15 av. Montaigne, Paris VIII<sup>e</sup>. Tél. : 01 82 28 00 15.

### 3 LE BAUDELAIRE, SUR UN AIR JAZZY

Niché dans l'hôtel *Burgundy*, *Le Baudelaire* s'enroule autour d'un patio. Le réveillon promet de vibrer au son du répertoire jazz aux influences folk de Julie Erikssen, révélée par l'émission télévisée *The Voice*. Sans oublier une autre partition sophistiquée : caviar impérial de Sologne, saumon d'Écosse marqué à la flamme, textures de chou-fleur ; Saint-Jacques dorées au beurre, crème de laitue infusée à l'estragon, lardo di Colonnata ; poularde de Culoiseau, suprême rôti, boudin blanc des cuisses, écrevisses et blettes ; mangue dans l'esprit d'un vacherin...

- Dîner du 31 en 7 services : 350 € et 470 € avec accord mets et vins + coupe de champagne Billecart-Salmon Blanc de Blancs. 6-8 rue Duphot, Paris VIII<sup>e</sup>. Tél. : 01 42 60 34 12.





André Tronscorff, chef écailler du Bar à huîtres.

Julien Roucheteau,  
Chef du restaurant  
La Scène Thélème.

&gt;&gt; SUITE DE LA PAGE 3

#### 4 BAR À HUITRES, UN ÉTOILÉ DANS LA PLACE

Parée à larguer les amarres pour rejoindre 2018, la carte des quatre Bar à Huîtres (Montparnasse, Vosges, Ternes et Saint-Germain) met des Saint-Jacques de Dieppe beurre noisette, le turbot vivant de Noirmoutier, le Saint-Pierre sauvage de Concarneau et le bar

de ligne en croûte de sel (pour deux et accompagnés de beurre blanc) en haut de l'affiche. Avec les huîtres des plus rares provenances, ses plateaux de fruits de mer étonnants - que l'on peut aussi composer soi-même -, c'est finalement le réveillon tous les soirs ! Pas de menu unique donc, mais toutes sortes de coquillages, des homards jumbo, langoustes royales, oursins, des gabarits

d'huîtres de la plus grosse, la Belon n°00000 de Cadoret, à la plus petite (n°6), la Peter Pan, qui, elle non plus ne veut pas grandir... Et, côté desserts, l'omelette norvégienne flambée en salle de Philippe Urraca (meilleur ouvrier de France en pâtisserie), qui « signe » l'ensemble des glaces et sorbets. ● Dîner du 31 à la carte avec entrée, plat, dessert : environ 100 € hors boisson. 112 bd du Montparnasse, Paris XIV<sup>e</sup>. Tél. : 01 43 20 71 01.

niché au creux du restaurant, laissant apparaître Liv Monaghan, célèbre chanteuse de jazz, et le non moins réputé contrebassiste Sava Medan. Ils se produiront de concert afin de vous faire franchir le seuil de la nouvelle année entre mélodies et poésies.

● Dîner du 31 en 7 services : 295 € hors boissons, concert compris. 18 rue Troyon, Paris XVII<sup>e</sup>. Tél. : 01 77 37 60 99.

Erwan Gestin,  
chef du restaurant  
Chez Castel

#### 5 LA SCÈNE THÉLÈME, AU THÉÂTRE CE SOIR

Sphère à la châtaigne à peine fumée au conifère, dos de chevreuil rôti au genévrier ou opulence de chocolat ne sont que quelques extraits de la pièce qui sera mise en scène par Julien Roucheteau, le nouveau chef. Bourré de talent et précis dans la technique comme dans les saveurs, il vient de *La Table du Lancaster*, où le Michelin le récompensa de deux étoiles. Après le dîner du réveillon, le rideau se lèvera sur le minithéâtre

#### 6 CASTEL, À SAISIR !

Le très sélect club-restaurant privé *Castel* s'ouvre exceptionnellement aux non-membres le 31 décembre. Une occasion à ne pas manquer pour tous ceux qui se sont fait jusque-là recaler. Tenue de soirée exigée dès l'entrée pour accéder au foyer, au rez-de-chaussée, comme au Salon des miroirs et à la bibliothèque, respectivement situés au premier et au deuxième étage, tous parés pour le festin : caviar (10 g) et

REPORTAGE PHOTO : VINCENT BOISOT/LE FIGARO



blinis, œuf parfait noir de truffe, langoustines du Guilvinec en carpaccio et caviar, veau fermier Rossini truffes croustillantes et pâtisserie de Pierre Hermé. Satisfait et repu, direction le club dès 23 heures, où le prix des verres et des bouteilles ne sera même pas majoré! Si vous ne dînez pas sur place, l'accès au club est également possible ce soir-là aux non-membres. Revêtus de leurs plus beaux atours, bien sûr.

● Dîner du 31 en 5 services à 210 € hors boisson. 15 rue Princesse, Paris VI<sup>e</sup>. Tél. : 01 40 51 52 80

## 7 LE COPENHAGUE, LE GRAND FRISSON

Andreas Møller incarne le renouveau de la cuisine scandinave, s'inspirant fortement de ses racines danoises pour élaborer une cuisine unique aux saveurs insolites. Et maintenant qu'il dispose de son propre potager prolon-



Andreas Møller,  
chef du restaurant  
Le Copenhagen.

REPORTAGE PHOTO : WINCEY BISSOTTE FRODRO

geant le restaurant gastronomique *Le Copenhagen*, autant dire que cet amoureux du produit à l'état pur n'a pas fini de nous étonner, puisant sa verve au gré d'une cinquantaine de variétés d'herbes et de fleurs (de radis, roquette, souci, capucine...), de choux, salades et autres tournesols qu'il utilise de la graine à la feuille. À l'orée de l'année 2018, la

vue sur « la plus belle avenue du monde » n'aura d'égale que le défilé des créations délicates et pleines d'émotions du chef venu du froid : homard, carotte, rai-fort; turbot, caviar, œufs d'exocet; pigeon, truffe, oignon; chocolat, chocolat, chocolat... Des intitulés tout simples auxquels il ne faut pas trop se fier.

● Dîner du 31 en 7 services : 230 € en accord mets et vins.  
142, avenue des Champs-Élysées, Paris VIII<sup>e</sup>. Tél. : 01 44 13 86 26.

## 8 SÉBILLON, 50 €, QUI DIT MIEUX ?

Gigot et lingots à gogo, *Sébillon* pérennise la tradition depuis 1914. Tranché devant le client, ce gigot d'agneau Allaiton de l'Aveyron, tendre dedans et croustillant dehors, se promène de table en table, à bord d'un chariot d'argent signé Christoffle, escorté par ses délicieux petits haricots blancs. Altier, il règne 365 jours par an, précédé d'un plateau de fruits de mer ou d'un foie gras de canard français. Trois suggestions se grefferont exceptionnellement à la carte du 31 : ravioles de homard à l'estragon, coulis de crustacés (17 €), pavé de lotte rôti, sauce champagne et fricassée de légumes (35 €), vacherin glacé à l'ananas, tuile à l'orange (12 €). Chez *Sébillon*, ce sera la fête comme tous les autres jours de l'année dans la belle salle aux éclairages tamisés. Elle rappelle les années 30 (appliques en pâte de verre, miroirs, banquettes en cuir capitonné). Reste à choisir sa

table entre box intimes ou devant le petit jardin. Un réveillon digne des rebelles, qui n'apprécient guère qu'on leur en impose.

● Dîner du 31 à la carte avec entrée, plat, dessert : 50 € hors boisson en moyenne. 20 av. Charles-de-Gaulle, 92200 Neuilly-sur-Seine.  
Tél. : 01 46 24 71 31

## 9 UMA, PARFUMS D'ÉVASION

« Une cuisine d'influences aux associations salées, sucrées, amères », telle est la définition que donne Lucas Felzine de ses préparations. Ajoutons la saveur acidulée de certains jus, légers, fluides et parfumés. Des influences venues du Japon, du Pérou et de l'Amérique latine, voire d'autres continents. Petites plantes et lumières viendront, à la Saint-Sylvestre, illuminer la déco zen et sobre tant au bar à cocktails et tapas du rez-de-chaussée qu'au « gastro » de l'étage. En haut comme en bas, le repas sera le même pour tous : ceviche de homard au kasu et coquillage, leche del tigre au sudachi et à l'aji amarillo; gyoza de veau mariné à la kambu et au citron noir, condiment datte/sésame; foie gras fumé au mezcal, rôtie au genièvre et yuzu, jus à la chicha morada; canard sauvage cuit au four à bois, laqué à l'açaï et cannelle, jus à la lavande... séduiront les aventuriers du goût.

● Dîner du 31 en 10 services : 130 € (supplément caviar à 40 €) hors boisson. 7 rue du 29-Juillet, Paris I<sup>er</sup>. Tél. : 01 40 15 08 15



William Bouvart,  
chef du restaurant Sébillon.



Lucas Felzine,  
chef du restaurant Uma.