



La Salle à manger du Square Trousseau, dressée avec raffinement pour des repas privés.

F. Boullanger et E. Bonaventure

À CHAQUE SITUATION, SA TABLE

Dîner ou déjeuner est souvent question de circonstances. Voici en quatre ambiances et vingt adresses les bons lieux au bon moment.

VOULEZ-VOUS DÎNER AVEC MOI ?

Tout est affaire de feeling. Si certains préfèrent, pour un tête-à-tête, l'anonymat d'une brasserie aux velours d'une bonbonnière, quelques jokers romantiques s'avèrent souvent utiles.

The Duke's Bar

Avouons une vraie tendresse pour ce bar d'hôtel *so British* avec ses clubs en cuir vert, sa cheminée l'hiver, ses boiseries et son piano bar. Le chef barman est un prince du shaker, les assiettes de snacking chic se grignotent presque sans faim, les confidences perlent naturellement. Pour un peu, la vraie vie serait ouatée comme un édreton dodu. Oh oui !

Hôtel Westminster, 13, rue de la Paix, 11^e. Tél. : 01 42 61 55 11.
Tlj jusqu'à 1 heure du matin.

Restaurant du Daniel

Au sein de ce très confidentiel hôtel affilié à la chaîne des Relais & Châteaux se cache un restaurant d'un grand raffinement, aux références orientalistes. Collections de verrières précieuses, panneaux laqués, éclairages tamisés, la Route de la soie croise ici celle d'un très bon chef (ancien de chez Ducasse) aux accents sudistes. Remarquable !

Hôtel Daniel, 8, rue Frédéric-Bastiat, VIII^e. Tél. : 01 42 56 17 00.
Tlj sf sam. et dim. Menus à 40 et 80 €. Carte env. 80-100 €

Le Restaurant de l'Hôtel

Oscar Wilde y mourut « au-dessus de ses moyens », Gainsbourg y vécut un temps, Garcia lui redonna, il y a quelques années, une seconde jeunesse. Faustien mais formidablement germanopratin, le restaurant ressemble à un boudoir baroque,

arborant avec panache sa moquette panthère, ses tentures, ses plissés juponnés. Il peut aussi se targuer d'avoir un excellent chef étoilé, Philippe Bélissent, dont la cuisine de haute volée se marie à merveille au cadre glamour.

L'Hôtel, 13, rue des Beaux-Arts, VI^e. Tél. : 01 44 41 99 01. Tlj sf dim. et lun. Menus à 75 et 95 €. Carte env. 100 €.

1728

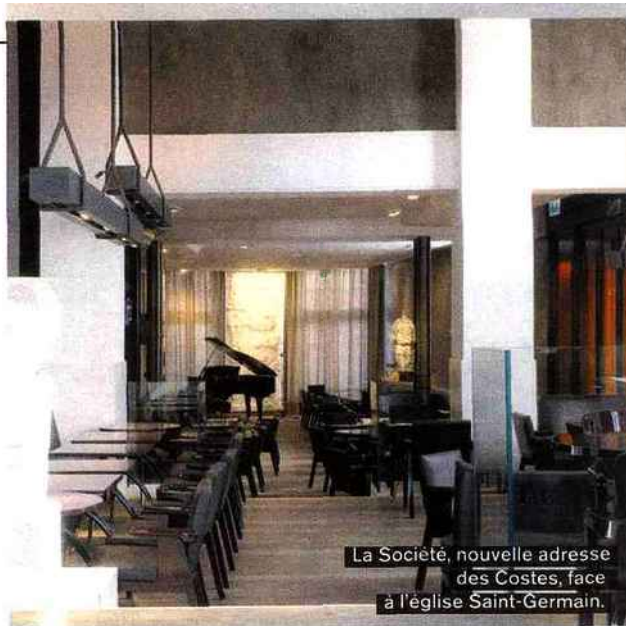
Installé dans les anciens salons de réception d'un hôtel particulier, où vécut La Fayette, ce restaurant-salon de thé-galerie d'art vous transporte au XVIII^e siècle, entre tableaux de maîtres, bibelots et mobilier d'époque. Ne manque plus que quelques perruques poudrées et laqués en habit pour parfaire l'illusion. Un cadre en totale adéquation avec une carte haut de gamme, campée sur de beaux produits (fromages d'Alléosse, pâtisseries d'Hermé et de Lahrer...).

Hôtel Mazin-La Fayette : 8, rue d'Anjou, VIII^e
Tél. : 01 40 17 04 77. Tlj sf sam. midi et dim. (salon de thé de 14 h 30 à 19 heures, le sam.).
Menu déj. à 35 €, carte env. 80-100 €.

Lapérouse

Tout a été dit sur les petits salons coquins, les demi-mondaines, les frasques et les fresques de ce monument historique. Au risque de le cantonner au parcours fléché des adresses à touristes. Erreur ! Lapérouse est plus que jamais en forme. Y aller, c'est humer la légende de Paris, savourer des plats intemporels qui sonnent juste, s'accorder un flacon rare, exhumé d'une cave sublime. Et contempler encore et toujours la Seine !

51, quai des Grands-Augustins, VI^e
Tél. : 01 43 26 68 04. Tlj sf sam. midi et dim. Menus déj. à 30 et 45 €, menus soir à 105 et 145 €. Carte env. 125 €



La Société, nouvelle adresse des Costes, face à l'église Saint-Germain.

E. Morin

LOOK, Y ES-TU ?

Pas la peine de faire tourner les tables, de croiser les guides ou de lire la presse pipole. Au petit jeu du voir et être vu, voici les cinq adresses gagnantes du moment.

La Société

Tout est dit dans l'enseigne (même pas visible de l'extérieur) : il faut en être ! De l'ex-Bilboquet ne reste plus que le jazz subliminal, le mythe des nuits de Saint-Germain en *after* costien. Place désormais à un décor griffé Liaigre, de beaux petits plats sous influence thaïe et de très jolies personnes à dévorer des yeux.

4, place Saint-Germain-des-Prés, VI^e.
Tél. : 01 53 63 60 60. Tlj jusqu'à 2 heures Carte env. 45 à 70 €.

Derrière

Planquée dans le dos du 404 des frères Mazouz, voici l'adresse *off* du Tout-Paname. Imaginez la face B d'un appartement délire où cohabitent table de ping-pong, canapés, tables basses, fumeur installé dans une fausse armoire: un bréviaire de 100 idées récup. Les bobos adorent, il faut dire que la cuisine est honorable, les vins plutôt fûtés.

69, rue des Gravilliers, III^e.
Tél. : 01 44 61 91 95. Tlj sf sam. midi, dim. et lun. Carte env. 40-55 €.

La Fidélité

Ce fut le KOH, repaire nocturne de la branchitude, puis les Zingots. Le voici remixé à la sauce 2009 par d'autres oiseaux de nuit : André, Lionel et cie. Volumes toujours aussi bluffants avec déferlante de stucs, miroirs et moulu-

res, plats atmosphériques récitant plus ou moins bien la tradition, mais l'essentiel n'est là. On y quête des climats, des fulgurances passées ou à venir.

12, rue de la Fidélité, X^e.
Tél. : 01 47 70 19 34. Tlj sf dim. et lun.
Menus de 16 à 32 €. Carte env. 30-40 €.

La Réginette

Et revoici les Champs fréquentables avec cette miniadresse italienne qui fait de l'œil à Régine et à la regina, la reine de la nuit et celle des pizzas ! Comme un appendice gourmand du célèbre club, cette pizzeria, étonnamment savoureuse avec ses bons produits de la Botte, sert en continu. Déjà dans les p'tits papiers des malins du coin, elle nourrira très bientôt les faims de nuit jusqu'à 6 heures du matin.

Galerie 66, 49, rue de Ponthieu, VIII^e.
Tél. : 01 83 56 65 55. Les lun., mar. et mer. jusqu'à 19 heures et les jeu., ven. et sam. soir jusqu'à minuit.
Fermé sam. midi et dim.
Carte env. 15 à 30 €.

Café Germain

Dans la famille Costes, voici le fils, Thierry, aux manettes de l'ancien Arbuci. Une ouverture très attendue après de longs travaux, quelques semaines seulement après celle de la Société par les aînés aveyronnais. Place à un décor de brasserie contemporaine très colorée, carte zapping (spaghettis bolo minute, fish and chips sauce tartare, banana split...) et public bigarré de « ceux qui veulent en être ».

25, rue de Buci, VI^e.
Tél. : 01 43 26 02 93. Tlj.
Carte env. 30-45 €.



Ambiance sportive entre copains dans la petite salle des Papilles.



Voyage dans le temps à L'Hôtel, rue des Beaux-Arts.



Le Mood propose un brunch avec des animations pour les petits.

SORTEZ GROUPÉS !

Pour un dîner entre copains, un repas d'anniversaire ou un déjeuner de travail, quelques salons particuliers, encore mieux que chez soi !

La Salle à Manger du Square Trousseau

L'ancienne épicerie-cave de ce très photogénique restaurant a été transformée en annexe privatisable par ses nouveaux propriétaires. Émilie Bonaventure, l'architecte décoratrice, l'a aménagée en salle à manger du siècle dernier, autour d'une grande table dressée de façon bourgeoise. L'illusion est parfaite, entre vraies photos de famille et objets chinés aux Puces. Ce qui n'empêche pas l'écran vidéo pour les séminaires de travail !

1, rue Antoine-Villon, XII^e.
Tél. : 01 43 43 06 00. Tlj sur réserv.
De 8 à 18 couverts. Menu environ 45 € hors boissons.

Les Papilles

Taillée dans un mouchoir de poche, cette cave à manger-épicerie fine, par ailleurs très convaincante, affiche souvent complet. Sachez que la petite salle au sous-sol peut accueillir jusqu'à 15 convives (avec écran plasma pour fous de rugby ou *workalcoolics* !) autour d'une très bonne cuisine de marché et de superbes flacons, juste majorés d'un droit de bouchon (7 € par bt.).

30, rue Gay-Lussac, V^e.
Tél. : 01 43 25 20 79.
Tlj sf dim. et lun Formules déj.
semaine à 22 et 24,50 €, menu à 31 €. Carte env. 45 €.

Caffè dei Cioppi

Voici le micro-italien du moment ! Planqué dans un passage pavé tout aussi confidentiel, il ne dispose que d'une vingtaine de couverts. Ce qui le rend souvent inaccessible, d'autant que le bouche-à-oreille a

très vite fonctionné, louant la cuisine d'instant, d'allant, habile à revivifier les basiques transalpins. En contrepartie, il peut être privatisé, à partir de dix personnes, les lundis, mardis et samedis soir.

159, rue du Faubourg-Saint-Antoine, XI^e. Tél. : 01 43 46 10 14.
Tlj sf sam., dim lun. soir et mar soir
Carte env. 20-30 €

La Cave de l'Os à Moelle

Thierry Faucher a le sens de la convivialité. Non content d'avoir initié les premiers paniers vélo pour pique-nique citadins, il a développé dans cette annexe une formule buffet avec tables d'hôtes (3 x 8 couverts), très réussie, sur lesquelles se bousculent terrines, paniers de légumes croquants, plat du jour, fromages et dizaine de desserts. Le bon plan ? Rassembler une vingtaine de copains et choisir le second service (21 h 30) pour profiter à fond de la soirée.

181, rue de Lourmel, XV^e
Tél. : 01 45 57 28 28. Tlj sf lun.
Formule à 22,50 € par pers.

ET AVEC LES KIDS ?

Pour sortir de l'éternel steak haché-purée, du patron qui n'aime pas les demi-portions et du fast-food comme kit de survie.

Mood

Complet changement dans ce jumbo des Champs : direction (*exit* le groupe Bertrand), décor et chef. Depuis avril dernier, les enfants sont à la fête avec un brunch qui les prend par les sentiments (mousse au Nutella !). Des animations sont aussi prévues pour les plus petits. Cela se passe au rez-de-chaussée, dans un salon qui leur est dédié, sinon avec les adultes, comme des grands !

114, avenue des Champs-Élysées, VIII^e. Tél. : 01 42 89 98 89 Brunch enfants à 15 €, adultes à 32 € (39 € avec une coupe de champagne).

HACHÉ MENU

WEST COUNTRY GIRL, L'IRRUPTION DE LA FRAÎCHEUR

Il y a comme ça des adresses qui nous tombent dessus comme des petits miracles. En ce moment, ça arrive plus que d'accoutumée. Sans doute parce que les mentalités changent. Finies les époques où le chef partait tout seul devant, en entonnant ses hymnes virils, ses lieders en lettres gothiques. On le suivait, fallait bien, il allait se manger le mur. Certes, il y avait parfois des plats aux risques savoureux mais, la plupart du temps, combien de fois avons-nous levé les yeux sur ces cuisines à complications, comme les mouvements de montres ? Ces compositions multipliaient les rouges et les dentures. Aujourd'hui, on vise au but. C'est aussi poétique, sinon plus. Témoin ce bar à crêpes déniché dans un lieu introuvable,

le passage Saint-Ambroise. Même le taxi est arrivé en marche arrière, c'est tout dire. On y sert des crêpes et, franchement, c'est délicieux. Parfait pour une sortie avec des enfants. Brut de coffrage!

Les galettes. Là-dessus, on ne peut pas tricher. Il faut qu'elles soient réussies. Le reste n'est que compromis laborieux, pansements de plâtre et autres étouffe-paiens. Ici, les galettes étaient parfaites, ce joli samedi de mai: moelleuses au centre, croustillantes autour avec une couleur irrésistible de caramélisé. À l'intérieur, jambon, œufs, fromage, convenables à l'instar d'autres garnitures comme andouille, saucisse... Crêpes du même élan arrivant dans la foulée avec cette même prestance. Chantilly à la bombe certes, mais pour celle au sucre, c'est

toujours aussi plaisant. Il y avait avec le café un délicieux cannellé et, pendant le repas, un agréable jus de pomme.

MAIS ENCORE
Le service. Ce déjeuner-là, il y avait Sophie, la patronne en solo. Tout se passa bien: bonne humeur et gentillesse; simplicité et attention. Naturel désarmant et sincère: que demander de plus ? (Une autre crêpe !)

La clientèle. Au tout début, le quartier venu en famille autour des quelques tablées. Attention, l'adresse commence à circuler pour les huitres du jeudi (6 euros les 6 !), le vin blanc des Côtes-du-Rhône, les formules déjeuner à moins de 10€, le goûter avec des crêpes à emporter !

Faut-il y aller ? Oh que oui ! C'est pas non plus une raison pour traverser tout Paris.
Est-ce cher ? Pas cher du tout:

WEST COUNTRY GIRL	
6 PASSAGE ST AMBROISE 75004 PARIS TEL: 01 47 00 72 54	

TABLE/CP	2
Sur Place	
BELIERE SUCRE	2,60
CHOCOLAT	2,90
3x MENU ENFANT	6,00 18,00
COMPLÈTE JAMBON	18,50
25CL VIN ROUGE	3,00
CAFE *	4,70
BOL DE SALADE VERRE	1,50
Total	40,10
HT 19,8	33,50
TVA 10,3%	6,57
MERCI DE VOTRE VISITE	
SRET	
INVITES	

la complète à 6,50€, un vrai bol de jolie salade à 1,50€, le menu enfant à 6€... Nous nous sommes régales à quatre pour 40,10 € !

FRANÇOIS SIMON

West Country Girl, 6, passage Saint-Ambroise, XI^e. Tél. : 01 47 00 72 54. Pour l'instant fermé le dimanche et le lundi. Mardi et mercredi, ouvert dans la journée, jeudi, vendredi et samedi déjeuner et dîner.

Atelier Maître Albert

Belle initiative que celle de Guy Savoy qui invite dans son restaurant ou ses bistrotts tout adolescent pour peu qu'il soit accompagné de deux adultes. Ainsi, à l'Atelier de Maître Albert, comme au Chiberta ou aux Bouquinistes, les 12-17 ans sont choyés et initiés à la gastronomie de façon conviviale. Mention spéciale pour cette rôtisserie de Maubert, ses poissons et viandes à la broche.

1, rue Maître-Albert, V^e.
Tél. : 01 56 81 30 01. Tlj sf sam. midi et dim. midi. Formule déj. à 24 €, menu déj. à 29 €. Carte env. 50 €.

Ô Restaurant

Avec ses 1 000 m², c'est le plus grand restaurant péniche d'Europe, ce qui en fait déjà en soi une attraction ! La restauration est loin d'être inoubliable, en revanche le brunch pour les 4-12 ans, avec spectacle de magie et séance de maquillage, fonctionne bien. Les enfants, pris en charge dès leur arrivée, s'amuse, et les parents se détendent !

47, quai Michelet, à Levallois-Perret.
Tél. : 01 41 34 32 86. Brunch le dim. de 12 heures à 15 h 30 pour enfants à 18 €, pour adultes à 30 €.

Justine

Plus besoin de présenter le brunch buffet du Méridien Montparnasse. Il fait partie des inoxydables qui, les premiers, ont peaufiné leurs formules pour enfants. Animations thématiques renouvelées chaque mois (en juin, honneur aux chevaliers et princesses), concours et toutes sortes d'activités ludiques entre deux bouchées de petits plats sur mesure (nuggets poulet, hot-dogs, mini-hamburgers, barbe à papa...). Un grand classique qui a fait ses preuves.

19, rue du Commandant-Mouchotte, XIV^e. Tél. : 01 44 36 44 00.
Brunch le dim. de 12 h 15 à 15 h.
Enfants jusqu'à 12 ans : 23 €, adultes : 46 € (hors boissons).

58 Tour Eiffel

Tout a changé chez la Dame de fer, y compris la restauration du premier étage. Dans ce self *new age*, sous contrôle ducassien, le menu enfants s'y révèle abordable (9 €) et honorable. Quant à l'ascension et à la vue sur Paris, elles scotchent les petits comme les grands !

Tour Eiffel, 1^{er} étage, Champ-de-Mars, VII^e. Tél. : 0825 56 66 62.
Carte env. 25-30 €.

DOSSIER RÉALISÉ PAR
COLETTE MONSAT