

## Restaurants

### Mood

#### Toujours de bonne humeur

Voilà déjà 1 an et demi que le **Mood** a été repris. Il était donc temps de passer faire un tour. En haut on retrouve la très belle décoration dans l'esprit « In the Mood for Love » et à la carte on découvre de nouveaux horizons. Le chef Baptiste Drocheiner propose des saveurs mi traditionnelles mi fusion pour un vrai résultat gourmand. On choisit le menu du marché avec un millefeuille de crabe et cisele de laitue iceberg puis un filet de barramundi roti sauce curry coco et son imposant nem de légumes. Pour le dessert on teste l'incontournable mousse Nutella et son craquant de pralin et banane qui se révèle tout à fait à la hauteur de sa réputation. Un délice. Outre le restaurant, le Mood garde aussi sa version nuit avec une salle en bas totalement renouée pour accueillir afterwork et Djs.

**114, avenue des Champs-Élysées, 8ème, 01 42 89 98 89, [www.mood-paris.fr](http://www.mood-paris.fr)**

**Ouvert tous les jours de 11h30 à 15h et de 17h à 2h**

**Jusqu'à 4h le vendredi et le samedi.**



### Les Amis des Messina

#### Bain de soleil sicilien



C'est une histoire de famille. Une histoire qui prend ses racines à Cefalù en Italie, à quelques kilomètres de Palerme. C'est là que le chef Ignazio Messina a appris à dompter les pâtes, les calamars, l'huile d'olive et les casseroles qui s'agitent sur les fourneaux. Depuis 9 ans, c'est dans ce restaurant à l'atmosphère charmante aux pierres apparentes et aux petites tables en bois que la famille Messina officie. C'est une famille donc qui vous accueille à bras ouverts pour une grande assiette d'antipasto à partager à deux, des spaghettis aux légumes frais, des gambas et des sorbets maison rafraîchissants. Depuis quelques mois, Les Amis des Messina propose aussi un service de traiteur à domicile afin que le chef investisse votre cuisine de son sourire, son accent et de ses bonnes recettes siciliennes.

**204, rue du faubourg Saint-Antoine, 12ème, 01 43 67 96 01, [www.lesamisdesmessina.com](http://www.lesamisdesmessina.com)**

**Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h**

### Le Réminet

#### Expérimentations à la française

C'est entre des murs aux pierres apparentes, quelques miroirs qui se reflètent mutuellement et une commode en bois que vous pourrez apprécier le talent du chef Eric Ponchet. Avec une base bien française auquel il ajoute des épices rencontrées lors de ses voyages, le chef propose une cuisine légère qui fait la part belle au goût. Dans l'assiette on trouve un meli melo de légumes provençal, un bar au basilic thaï ou un magret de canard accompagné de salsifis glacés au miel. Le tout accompagné d'un vin rouge conseillé par la maison. Eric Ponchet aime les antagonismes, les associations nouvelles comme ce duo cornichon fruit, un mélange inattendu acide sucré, ou un dessert qui ne se contente pas de suivre la recette originelle. Par exemple, le cannelé est servi avec un ananas, du gingembre et sa ganache de rhum raisin. Des associations de goûts et d'idées que l'on accueille avec plaisir dans ce petit restaurant intimiste près des quais de Seine.

**3, rue des Grands Degrés, 5ème, 01 44 07 04 24, [www.lereminet.com](http://www.lereminet.com)**

**Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h30 à 23h.**

