



CITY GUIDE

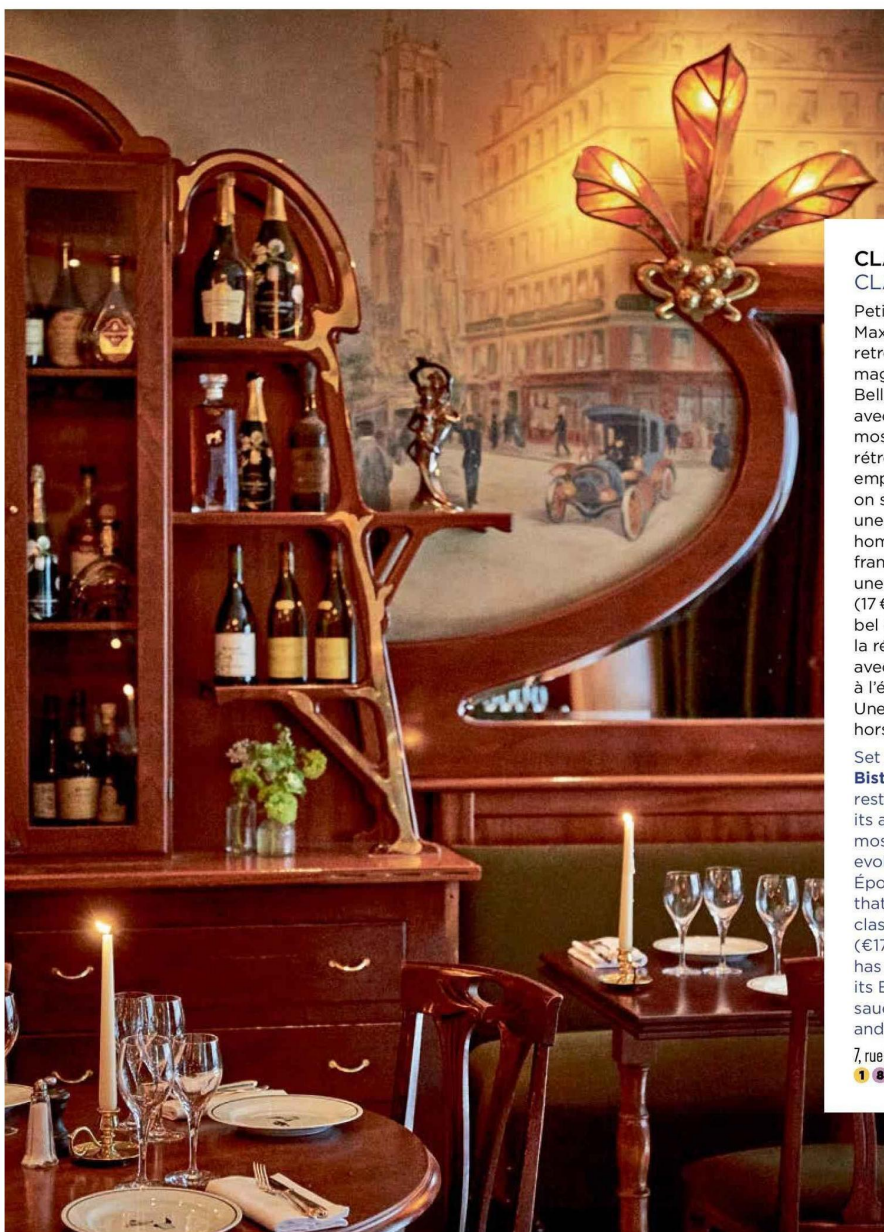
BON APPÉTIT !

Sept tables gourmandes, à réserver les yeux fermés.

Bon appétit!

Seven gourmet experiences to reserve without a second thought.

PAR THOMAS LE GOURRIEREC, CARMEN VAZQUEZ, SABINE ROCHE, LOUIS MEILHON ET FLORENCE VALENCOURT



CLASSIQUE CHIC CLASSIC CHIC

Petit frère abordable de Maxim's, **Bistrot Minim's** retrouve son éclat d'antan, magnifiant l'esprit Belle Époque d'origine avec ses boiseries, ses mosaïques et ses peintures rétro. Dans une atmosphère empreinte de nostalgie, on s'attable pour goûter une cuisine qui rend hommage aux classiques français. On attaque avec une assiette d'escargots (17 €) et on fond pour le bel onglet de bœuf qui fait la réputation de la maison, avec sa sauce bordelaise à l'échalote (28 €). Une délicieuse escapade hors du temps.

Set in the heart of Paris, **Bistrot Minim's** was restored to its former glory, its art nouveau wood, mosaics and paintings evoking Paris' Belle Époque. Enjoy a cuisine that celebrates the French classics: Burgundy snails (€17), beef onglet that has made reputation, with its Bordeaux shallot sauce (€28). A timeless and delicious break.

7, rue Royale, Paris 8^e (01 42 65 30 30).
📍 🚶 🚗 Concorde

AMBIANCE MOVIDA MOVIDA ATMOSPHERE

Coup de cœur pour **Buenas** et son décor inspiré de la movida entre affiches de films d'Almodóvar, statues de la Vierge et habits de torero. Ici, se déploient toutes les saveurs réconfortantes de la péninsule ibérique : croquetas, pimientos, tortilla et surtout les arroces, des plats de riz cuits au four dans la plus pure tradition de la gastronomie locale. Notre préféré : celui au poulet (12 €), qui passe si bien avec un verre de sangria maison (11 €).

Buenas offers all the delicious and comforting flavours of Iberian gastronomy. The Movida-inspired décor features film posters from Almodóvar movies, statues of the Virgin Mary and bullfighting costumes. We adore the arroces, made with chicken, vegetables or seafood (€12), which goes well with a glass of house sangria (€11).

83, rue du Faubourg Saint-Denis, Paris 10^e (01 42 26 19 63).
📍 📞 Strasbourg-Saint-Denis



BISTRONOMIE RÉINVENTÉE BISTRONOMY REINVENTED

À deux pas des théâtres des Grands Boulevards, **Argile** renouvelle le genre bistronomique. Par son décor industriel épuré avec cuisine ouverte, poutres d'acier et sol en béton ciré, mais aussi grâce aux associations originales proposées à la carte. Ainsi, la seiche est travaillée à la sauce bourguignonne (16 €), tandis que les asperges sont enrobées de chapelure et servies avec une mayonnaise à l'estragon (16 €). Surprenant et savoureux à la fois ! Côté sucré, le millefeuille au praliné pistache et à la fleur d'oranger (12 €) vaut le coup de fourchette. De belles émotions gustatives qui, sitôt le repas terminé, donnent déjà envie d'y retourner !

A stone's throw from the theatres of the Grands Boulevards, **Argile** reinvents the bistro genre, with its streamlined industrial décor, open kitchen, steel beams and polished concrete floor. The inventive menu, includes a delicious octopus dish with Burgundy sauce (€16), breaded asparagus served with tarragon mayonnaise (€16) and a millefeuille dessert with pistachio praline and orange blossom (€12). These sublime tasting experiences keep us coming back for more.

4, rue de Milan, Paris 9^e (06 46 63 57 50). 📍 Liège



PRESSE: STEPHANE ARMANDO GARCIA; ALIZEE CAILLIAU

TABLE DE TRADITION ABSOLUTELY TRADITIONAL

Sur une placette pittoresque de Ménilmontant, **Bistrot Darsy** revisite les classiques des brasseries parisiennes. Rideaux de velours rouges, carrelage en ciment et banquettes en skaï créent une atmosphère conviviale. À la carte, les plats du terroir font honneur aux traditions : terrine de mamie Paulette (8 €), œufs mayo (7 €), saucisse au couteau (16,50 €). L'ambiance décontractée, « comme à la maison », invite à savourer chaque bouchée. Formule déjeuner à 19,50 €.

Set on a picturesque square in Ménilmontant, convivial **Bistrot Darsy's** red velvet curtains and banquettes recall a classic brasserie. The menu pays homage to local tradition, with escargots, Granny Paulette's terrine (€8), eggs mayo (€7), and sausages (€16.50). The relaxed and homely atmosphere invites you to savour every bite (lunch menu, €19.50).

15, rue des Panoyaux, Paris 20^e (01 43 58 45 45).
📍 Ménilmontant



LUXE CHAMPÊTRE COUNTRYSIDE LUXURY

La campagne sans quitter la ville ! Au cœur du bois de Boulogne, **La Ferme du Pré**, belle longère de style anglo-normand, conjugue élégance et rusticité. À la carte, le chef trois étoiles Frédéric Anton propose une cuisine bourgeoise dans de la vaisselle en argent. Il faut goûter la Dubarry, une onctueuse crème de chou-fleur (20 €), les ris de veau dorés et leurs petits champignons (45 €), et en dessert, la profiterole vanille arrosée de chocolat (14 €). En sortant de table, on prolonge l'expérience bucolique par une petite balade dans le bois.

At the heart of the Bois de Boulogne in a beautiful Anglo-Norman farmhouse, three-star chef Frédéric Anton's **La Ferme du Pré** combines elegance and rusticity. On the menu, you'll find the French classics with a gourmet twist: creamy cauliflower soup (€20), braised veal sweetbreads with mushrooms (€45) and a vanilla profiterole with chocolate sauce (€14).

Bois de Boulogne, Paris 16^e (01 44 14 41 40).
📍 Ranelagh

ZENCHEF - MYPHOTOAGENCY / LUC TEBOUT, MARIE-LINE SINA



VOIR LA VIDÉO

COMME CHEZ MAMIE JUST LIKE AT GRANNY'S

Un cadre idéal en face de la tour Eiffel, des plats gourmands qui fleurissent bon la tradition, un service aux petits soins et une déco années 1950 : **Margaux** a tout bon ! Dans l'assiette, c'est un retour aux souvenirs culinaires de l'enfance : os à moelle (14 €), poireaux vinaigrette (13 €), pot-au-feu de mamie Josette (24 €) ou encore une magnifique épaule d'agneau confite au thym (100 € pour 2-3 personnes). On voyage aussi dans le temps côté salle, avec vaisselle en porcelaine, chandeliers, nappes blanches, boiseries et vieux ustensiles de cuisine. Une adresse qui sait cultiver l'amour du bon, du simple et du convivial.

Located opposite the Eiffel Tower, **Margaux's** traditional gourmet cuisine brings back childhood memories: marrowbone (€14), leeks vinaigrette (€13), grandma Josette's pot-au-feu (€24) and a magnificent lamb-shoulder confit with thyme (€100 for 2-3 people). Attentive service and a chic 50's décor include elegant porcelain dishes, white tablecloths, candelabras and wood panelling. A place where the love of simple, delicious and convivial food reigns supreme.

10, avenue de New-York, Paris 16^e : Alma-Marceau

CAMPELLI; MARIE DESPREZ

ESCALE ORIENTALE ORIENTAL BISTRONOMY

Non loin des jardins du Palais-Royal, les banquettes en velours bleu du discret **Campelli** offrent un écrin raffiné à une audacieuse cuisine fusion. Le jeune chef Vartivar Jarkezian y teinte la gastronomie française d'influences levantines. À la carte ou dans ses menus découverte en cinq ou sept temps (89 ou 109 €), on craque pour le fassoulia de turbot (31 €), un ragoût traditionnel arménien revisité façon meunière. En dessert, voici le « poulet moussé » : une mousse glacée au chocolat et chips de peau de poulet caramélisé (17 €). Dépaysement assuré !

Near the Palais-Royal gardens, **Campelli's** blue velvet banquettes and discreet atmosphere provide a refined setting for a daring fusion cuisine. Chef Vartivar Jarkezian combines French technique with influences from the Levant on the à la carte menu or five- and seven-course discovery menus (€89 or €109). Try the turbot fassoulia (€31), a revisited traditional Armenian stew, and the poulet moussé, chocolate ice-cream mousse with caramelised chips made from crisp chicken skin (€17). A guaranteed change of scenery!

36, rue Croix-des-Petits-Champs, Paris 1^{er} [09 53 84 21 19].

1 Palais Royal-Musée du Louvre

