

## TENDANCE



**La Villa** : un décor tout en élégance signé du duo Gilles & Boissier.

### LA VILLA

37, avenue de Friedland, 8<sup>e</sup>.  
Tél. 01 82 28 75 08.

• Ouvert du lundi au samedi

• Service de 12h à 15h et de 19h30 à 23h30 • Prix moyen : 50-60 €

Rouverte fin 2009, "La Villa" a tout pour devenir le nouveau "spot" tendance de la capitale. Il faut dire que Julie et Olivier Demarle, déjà propriétaires du "Café chic" et du "Secret", ont mis tous les atouts de leur côté pour réussir là où leurs prédécesseurs avaient échoué. Il y a tout d'abord – et c'est une première pour un restaurant à Paris – un superbe décor signé Gilles & Boissier, connus pour le "Buddakan", l'un des temples gastronomiques de New York. En hommage à la folie Beaujon, les murs de "La Villa" sont habillés de très belles boiseries sculptées au côté desquelles se trouvent une étonnante fresque végétale, des tables en marbre et d'élégants fauteuils de cuir blanc. Pour animer ce lieu et devenir leur partenaire, ils ont fait appel à l'une des figures des nuits parisiennes : Addy Bakhtiar, propriétaire du "Milliardaire" et du "Showcase". Enfin, troisième

pièce maîtresse de "La Villa" : le chef. Pierre-Thomas Clément, un ancien de "L'Atelier de Joël Robuchon", devrait proposer une cuisine percutante. On trouve pour le moment à la carte des Saint-Jacques snackées au beurre salé Bordier (24 €), une épaule d'agneau confite à la cuillère et macaronis farcis (22 €) et un soufflé au chocolat (9 €). Il ne reste plus que la sauce prenne pour que le succès soit au rendez-vous.

### LES ENFANTS TERRIBLES

8, rue Lord Byron, 8<sup>e</sup>.  
Tél. 01 53 89 90 91.

• Service de 12h à 14h et de 19h à 23h • Fermé samedi midi, dimanche • Voiturier • Prix moyen : 60 €

Le nouveau restaurant tendance de la famille Sibuet ("Les Fermes de Marie" et "Les Enfants terribles" à Megève) connaît un début prometteur. L'ex "Rue Balzac" de Johnny a laissé place à une déco chic et chaleureuse aux tons camaïeux, taupe et mauve. Une pâtisserie s'ouvre sur la salle illuminée par une verrière, idéale à l'heure du déjeuner. Côté cuisine, le jeune chef de 32 ans François Martin propose des plats d'inspiration française et interna-

tionale avec des entrées servies en petites et grandes portions comme les gambas croustillantes, le king crabe ou le foie gras. On retrouve à la carte les plats signatures de Megève avec la fameuse côte de veau, des plats à la plancha (sole meunière, filet de bœuf à l'unilatéral) et de délicieux plats à la broche (carré d'agneau, poulet bio...). Légère déception pour les amateurs de sucré qui ne trouveront que quelques classiques manquant d'originalité à se mettre sous la dent (riz au lait, tarte au citron, mousse au chocolat). Côté clientèle, c'est un mélange typiquement 8<sup>e</sup> d'habitants du quartier, de Parisiens branchés et de touristes qui prend peu à peu ses marques.

### MARKET

15, avenue Matignon, 8<sup>e</sup>.  
Tél. 01 56 43 40 90.

• Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h30 • Voiturier • Prix moyen : 80 €



**Market** : une référence dans le milieu des tables tendance.

Dans la catégorie des restaurants tendance, le "Market" fait figure de référence. Alors que de nombreuses tables branchées ont fini par mettre la clé sous la porte, le restaurant de Jean-Georges Vongerichten associé à Luc Besson défie le temps et même la crise. Depuis son ouverture, peu de changement : on retrouve la déco de Christian Liaigre, rappelant une galerie

d'art contemporain, un grand bar à l'entrée pour prendre un verre ; un "raw bar" pour déguster un tartare de thon ou des sashimis au saumon et une belle salle de restaurant dont les meilleures tables sont celles qui donnent sur l'avenue Matignon. La situation exceptionnelle et la notoriété mondiale de Jean-Georges Vongerichten attirent une belle clientèle internationale, en quête d'épure et de légèreté. La cuisine du chef Wim Van Gorp se veut métissée, avec une carte proposant des plats d'inspiration française, italienne ou asiatique, révélateurs de cette originalité voulue par le propriétaire des lieux. Par exemple, le crabe cake avocat-concombre et jus au gingembre (19€) en entrée ; la dorade aux épices et bouillon aigre-doux (27€) ou l'escalope de veau milanaise, haricots verts et citron (26€) en plat. Au dessert, même tendance inventive avec une panacotta au lait de coco et fruits marinés à la passion. Brunch le samedi et le dimanche, de 12 h à 16 h 30.

### ROSALITO

52, rue René-Boulanger, 10<sup>e</sup>.  
Tél. 01 77 35 92 11.

• Ouvert tous les jours • Service de 7 h à 2 h du matin • Prix moyen : 35 €

Vous connaissez peut-être déjà le fameux restaurant-épicerie de José da Rosa à Saint-Germain-des-Prés, avec son incroyable collection de caviars et de jambons ibériques, italiens ou portugais ? Eh bien, le voilà maintenant installé juste à côté de République, où il a ouvert ce sympathique restaurant à tapas qui a fait le buzz gourmand de la rentrée, avec ses aficionados... et ses détracteurs. Nous y avons d'ailleurs dîné deux fois pour avoir une opinion plus objective. Notre verdict ? C'est qu'il ne manque pas grand-chose au "Rosalito" pour devenir le bon plan tapas de la capitale. Ainsi, le pan con tomato (4€) était bien meilleur lors de notre seconde visite, car coupé plus fin et abondamment recouvert de petits dés de



**Zebra Square: ambiance cosy et feutrée de rigueur.**

tomate Côte tapas, nous avons bien aimé le tendre poulpe à la plancha (10 €), mais un peu moins celui à la galicienne (8 €) Le lapin à l'ail (6 €) était lui aussi délicieux même si toutes ces petites esquilles d'os ont quelque peu gâché notre plaisir Un gros bon point en revanche pour le riz safrane (4 €), bien confit dans son plat à paella, et même assez généreux pour être partagé à deux Outre ces tapas la carte propose un quarteron de plats espagnols comme la pluma de porc iberique (16 €) ou une paella valenciana (15 €) Pour arroser le tout vous trouverez une courte carte de vins espagnols bien choisis, une bière pression de même origine, et même une agréable sangria Attention toutefois à l'addition a coup de petits grignotages, elle peut vite grimper !

## LA FIDÉLITÉ

12, rue de la Fidelite, 10<sup>e</sup>  
Tel 01 47 70 19 34

• **Service de 12 h à 15 h et de 20 h à 23 h 30 • Fermé le dimanche et le lundi • Prix moyen: 40 €**

C'est l'un des restaurants les plus branchés du moment et – desole pour ceux qui habitent les beaux quartiers –

il se situe pres de la gare de l'Est ! Si un soir vous avez le courage de braver les embouteillages du boulevard Magenta, vous découvrirez que l'ancien "Zingots" a laisse place à "La Fidelite" La peinture est fraîche, le parquet semble neuf et pourtant la tres classique salle du restaurant au volume etonnant est empreinte d'un charme suranne rappelant le vieux Paris Tenu par Lionel du "Baron", l'établissement fait salle comble de jeunes gens bien sous tous rapports et 100% bobo Tout le monde s'embrasse, discute, passe de table en table Dans l'assiette ce n'est pas une revolution mais des plats bien de chez nous comme le tartare de Saint-Jacques le foie gras aux figues, la joue de bœuf On aurait toutefois aimé un peu plus de punch à cette cuisine bistrot car "La Fidelite" a tout pour plaire

## ZÉBRA SQUARE

3, place Clement-Ador, 16<sup>e</sup>  
Tel 01 44 14 91 91

• **Service 7 jours sur 7 en continu jusqu'à minuit • Prix moyen: 45-60 €**  
Ouvert en 1995, le "Zebra Square" est vite devenu le restaurant préféré des

stars des ondes – la Maison de la radio est toute proche – mais aussi des businessmen du quartier et des beautiful people En patron exigeant, Patrick Derderian lui a récemment offert une cure de jouvence avec d'importants travaux qui ont donne au nouveau "Zebra Square" des allures de loft new-yorkais (grands volumes larges baies vitrées éclairage tamisé ) Mais comme il ne s'agissait pas seulement de faire des travaux d'embellissement sans changer une cuisine devenue tout juste correcte, c'est à Thierry Burlot que furent confiées les clés du restaurant Connu pour la "Cristal Room Baccarat", le chef est désormais seul maître à bord La vraie grande surprise est la qualite des mets délicieux "appetizers" (30 € les deux), comme le petit tartare de thon au gingembre et le bouchon vapeur gambas et combava, excellents plats réalisés avec justesse comme le homard bleu grille (52 €) la volaille fermiere aux morilles (28 €) ou le steak tartare à la toscane (22 €) Reconnaissons-le, c'est bon c'est beau et pas hors de prix Soit trois bonnes raisons de redécouvrir le lieu ! Menus déjeuner à 28 € et 32 €

## MAMA SHELTER

109, rue de Bagnolet, 20<sup>e</sup>  
Tel 01 43 48 48 48

• **Ouvert tous les jours • Service en continu de 6h à 23h • Prix moyen: 45 €**

Ouvert il y a un peu plus d'un an l'hôtel Mama Shelter, designé par Philippe Starck et excentré entre la Porte de Bagnolet et le Pere Lachaise, a attiré bien des curiosités et converti pas mal de bobos de l'Est parisien Conçu par Serge Trigano et Cyril Acouizerate, le Mama Shelter est avant tout une destination jeune et underground En jouant les contrastes, les compères ont fait appel à un "vieux de la vieille" pour leur restaurant hyperbranche Alain Senderens, l'ex-chef de "Lucas Carton" qui officie toujours dans son restaurant de la place de la Madeleine Le res-



**Mama Shelter: pour goûter à la "branchitude" de l'Est parisien.**

taurant du Mama Shelter se veut un restaurant pas comme les autres avec différentes ambiances et atmosphères propices à la rêverie ou aux rencontres Pres de la cheminée de bougies ou au "Chic Chic Bar", vous pourrez découvrir un menu qui fait dans la simplicité à l'image de la terrine de foie gras maison de la cocotte de moules au moelleux au chocolat L'idée, ici n'est pas de faire un repas gastronomique mais d'inviter les clients à flâner en buvant un verre ici et là et en se déplaçant d'un espace à l'autre Alors si vous avez envie de goûter à la "branchitude" n'hésitez pas un instant mettez le cap à l'Est ! Compter 50 € à la carte Formule déjeuner à 25 € Brunch le dimanche à 39 €