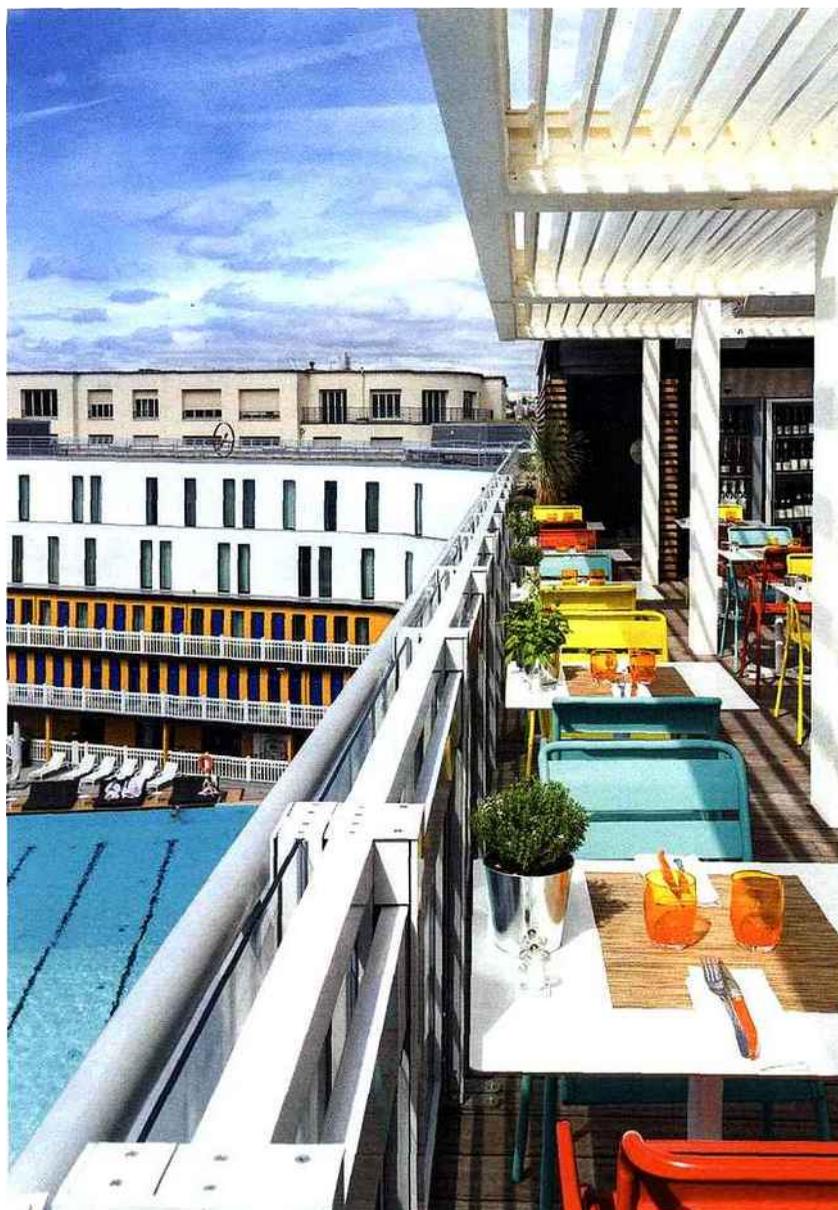




TENDANCES RESTOS

Chaque mois, *Sport & Style* s'installe à la table de quatre restaurants qui buzzent. Verdict. PAR EMMANUELLE JARY

LA GRANDE BOUFFE



BRASSERIE URBAINE DE L'HÔTEL MOLITOR ①

S'ÉVADER À PARIS

Vous pourrez en rêver mais pas vous y baigner. L'exceptionnelle piscine Molitor est réservée aux adhérents ou aux clients de l'hôtel. Alors soit vous réservez une chambre pour un week-end, soit vous vous attablez pour un déjeuner au bord de la piscine. À la carte, une bonne cuisine de « brasserie urbaine » à base de plancha comme le pavé de cabillaud aux petits pois et poivrades aux pamplemousses, de salades ou de bonnes pâtes sardes au pistou de pistache. En dessert, un éclair au chocolat pur Pérou ou un tiramisu à la fraise parfumé au shiso vert. Si vous n'avez pas les pieds dans l'eau, le rooftop vous mettra assurément la tête dans les étoiles avec une carte très différente. À tester.

10 avenue de la Porte Molitor, 75016 Paris,
01 56 07 08 69, mltr.fr. Carte environ 30 €.



© FREDERIC BARON-MORIN



© DR

COPENHAGUE ① ① ①

RENOUVEAU GASTRO

Il y a quelques mois, la célèbre Maison du Danemark a revu sa copie. Les classiques du restaurant gastronomique comme le saumon à l'unilatéral sont descendus au rez-de-chaussée, au menu du Flora Danica, tandis qu'à l'étage le Copenhague a opéré un virage à 180° avec un jeune chef venu tout droit du Danemark où il a travaillé chez les plus grands. Andreas Møller réveille cet établissement avec une cuisine de haute volée toute en fraîcheur, fleurs et jeunes pousses, à l'image de la tradition nordique dans laquelle la nature est au premier plan. De la cuisine sortent des assiettes graphiques aux goûts ciselés comme un maquereau au concombre et raifort, un calamar choux-fleurs et beurre brun ou enfin un excellent cabillaud aux œufs de la mer et peau de poulet. Aux beaux jours, le lieu s'est doté d'une terrasse calme et ensoleillée, totalement inattendue dans ce quartier des Champs-Élysées tellement dévoyé. Très intéressante carte des vins. Service parfait. 142 avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris, 01 44 13 86 26. Menu déjeuner à partir de 55 €. Carte entre 100 et 150 €.

© PAUL BUIVIER



RESTAURANT DU MOB HOTEL ①

LES PUCES BRANCHÉES

Pour changer des classiques adresses franchouillardes des Pucés de Saint-Ouen, direction le Mob Hotel, dont le restaurant est très agréable aux beaux jours grâce à sa terrasse au calme. La carte est courte et éclectique : tagine de poulet, chirashi de saumon au quinoa, riz noir et épeautre, et surtout des pizzas revisitées comme la baba garnie d'houmous, tomates cerise, courgettes, aubergines, oignons et salade. Le jour de notre passage, le serveur annonçait une demi-heure d'attente pour la pizza, ce qui est trop. Il nous conseilla de préférer le tagine de poulet, ce qui est incongru quand on a envie d'une pizza. La pizza n'est jamais arrivée, notre bon de commande ayant été perdu. Mais sur les tables à côté, elles semblaient bonnes. Si le service finit par se roder, on aura grand plaisir à déjeuner dans cette nouvelle adresse branchée.

4-6 rue Gambetta, 93400 Saint-Ouen, 01 47 00 70 70, mobhotel.com. Carte environ 25 €.



© DR

RESTAURANT DE L'HÔTEL SAINT-JAMES ① ①

LA CAMPAGNE CAPITALE

La terrasse du restaurant de l'hôtel Saint-James est un havre. Jean-Luc Rocha, Meilleur Ouvrier de France, vient d'arriver aux commandes de ce restaurant qui est un club privé au déjeuner. On s'y attable donc pour le dîner et déguster une cuisine opulente. On aime par exemple cet étonnant turbot aux tripes de cabillaud et légumes glacés ou ces suprêmes de pigeon marinés au thé earl grey accompagnés d'une cuisse confite et de légumes. Si le temps ne se prête pas à un dîner en terrasse, on se replie volontiers dans la magnifique salle toute en boiseries, velours et lustres. Un cadre somptueux comme on n'en fait plus.

43 avenue Bugeaud, 75016 Paris, 01 44 05 81 81, saint-james-paris.com. Menu surprise à 140 €. Carte entre 120 et 150 €.

- ① On passe, on entre
- ① ① Bonne adresse
- ① ① ① On se déplace pour ce restaurant
- ⊗ On peut éviter