

28 | L'ÉVÉNEMENT



DUCASSE SUR SEINE

Nouvelle casquette pour le chef multi-étoile : celle de capitaine d'un « bateau-bouche » de luxe, hypersophistique, qui va donner ses lettres de noblesse à la croisière sur Seine. Alain Ducasse vient de lancer, en partenariat avec Citysurfing et la Caisse des dépôts, un joyau flottant, véritable prouesse technologique à propulsion entièrement électrique, qui coche toutes les cases de la bonne conduite environnementale (ni bruit ni pollution). Mais le challenge consiste aussi à proposer lors de la navigation une cuisine de grand restaurant, réalisée à bord à partir d'excellents produits de terroir, accompagnée des meilleurs crus français (cave à vins d'un millier de bouteilles). Quatre salons, 120 places assises, deux croisières journalières (déjeuner et dîner) et des pauses gourmandes après-midi. *Ducasse sur Seine, embarquement et débarquement port Debilly (Paris XVI^e), www.ducasse-seine.com*



GILLES MALAFOSSE ET LAURENT DE GOURCUFF DE GOURCUFF CHEZ GIRAFE

C'est peu dire que 2018 est leur année. L'ambition de ces deux associés ? Réinventer les codes de la brasserie parisienne en s'implantant dans des lieux d'exception. Après les succès précédents de Monsieur Bleu au Palais de Tokyo, de Loulou au Musée des arts décoratifs et très récemment de Perruche au Printemps du goût, le duo de quadras vient d'investir la Cité de l'architecture et du patrimoine, place du Trocadéro en ouvrant Girafe. Le décor, fortement inspiré des années 1930, a été conçu par l'architecte Joseph Dirand. Volumes, matériaux nobles, éclairages... c'est un sans-faute, d'autant que la terrasse, en prise directe avec la tour Eiffel, est magistrale. La carte, quant à elle, a choisi une option radicale, celle du tout-mer en différentes versions. *Girafe, 1, place du Trocadéro et du 11 novembre (Paris XVI^e), Tél. : 01 40 62 70 61.*

Paris, au sommet de sa gastronomie

DÉCRYPTAGE Côté restaurants, cette rentrée est marquée par de très jolis tintements de cloches, surtout dans l'Ouest parisien.

Longtemps que l'on n'avait vu si fracassante rentrée des tables. Un festival de lieux éponouffants, de projets d'envergure, d'investissements massifs. La Ville Lumière reprend sa place de leader sur la scène (inter)na-

tionale, étonne, éblouit. Depuis quelques saisons, nous nous étions en effet habitués à une sympathique somnolence du côté des cuisines, comme s'il n'y avait plus beaucoup de place pour l'innovation. Timide mercato de grands chefs passant d'un palace à l'autre, ouvertures éclaircies de jeunes toqués starisés par la télé-réalité, bistrot à cartes interchangeable parce que cultivant les tics culinaires du moment... Certes,

il y avait bien sûr quelques fulgurances et découvertes passionnantes, notamment parmi les créations extra-hexagonales, mais on froitait le « calme plat ». Avec toujours le couplet récurrent selon lequel seul l'Est parisien faisait bouger les lignes, les bons cuistots trouvant dans ces quartiers (X^e, XI^e, XII^e...) un public bobo peut-être moins fortuné mais plus ouvert, plus réceptif aux nouvelles tendances.



RICCARDO GIRAUDI AU BEEFBAR

Que les vegans se cachent les yeux, ce portrait n'est pas pour eux ! Le jeune entrepreneur qui vient de reprendre l'ancienne Fermette Marbeuf, joyau Art nouveau en partie classée (notamment la verrière), est l'un des acteurs majeurs de la filière viande. Entendez par là qu'il importe du monde entier des bovins d'exception, qui constituent la matière première de ses Beefbar, concept 100 % carné qu'il incarne dans de nombreux pays. En 2017, il avait déjà réveillé Anahí, adresse argentine connue du tout-Paris et elle-même très carnivore, en y imprimant sa patte. Cette fois, c'est au cœur des Champs-Élysées qu'il va donc transformer l'historique Fermette en y intégrant cave à viande, bar à cocktails, nouveau mobilier et surtout une carte de viandes racées dont le fameux bœuf de Kobe. *Beefbar, 5, rue Marbeuf (Paris VIII^e), Ouverture première semaine d'octobre.*



MAISON ROSTANG AU TRAIN BLEU

Ne pas confondre chefs de gare et chefs en gare. Depuis quelques années, des cuisiniers étoilés revisitent en effet les anciens buffets ferroviaires pour le plus grand plaisir des voyageurs et autres gourmards. Après Eric Frechon au Lazare (gare Saint-Lazare), Thierry Marx à l'Étoile du Nord (gare du Nord) et bientôt Christian Le Squere en gare de Rennes, voici Michel Rostang, chef double-étoilé, qui reprend, avec ses filles Caroline et Sophie, la restauration du Train Bleu. Ce restaurant mythique dont les fresques évoquent les paysages allégoriques du fameux Paris-Lyon-Méditerranée va remettre à l'honneur certains plats emblématiques des régions traversées tout en proposant des recettes plus actuelles dans le registre bistrot. *Le Train Bleu, place Louis-Armand (Paris XII^e), Tél. : 01 43 43 09 06. Changement de carte en octobre 2018.*



MARX ET ANTON À LA TOUR EIFFEL

Ce fut le feuilleton gastronomique le plus médiatisé de l'été. Un duel au sommet entre deux géants de la restauration collective, Eilor et Sodexo, pour « la gestion et l'exploitation des services de restauration et de boissons de la tour Eiffel ». Les challengers ? Le chef multi-étoile Alain Ducasse, aux commandes du restaurant gastronomique le Jules Verne depuis 2008 (Eilor), et le tandem Frédéric Anton (Pré Catelan, 3 étoiles)-Thierry Marx (Mandarin Oriental, 2 étoiles) sous la bannière Sodexo. Ces derniers l'ont finalement emporté avec une offre de restauration totalement renouvelée. Dans un premier temps, seules la brasserie du premier étage et la vente à emporter sur le parvis seront opérationnelles (1^{er} octobre) tandis que le Jules Verne ne rouvrira qu'en mai 2019 après neuf mois de travaux. *Tour Eiffel, avenue Gustave-Eiffel (Paris VI^e).*

Rose osé !

C'est la couleur omniprésente du nouvel hôtel Fauchon et de son Grand Café tout juste ouverts. Place de la Madeleine (Paris VIII^e).

Gâteaux d'émotions

Telle est l'enseigne de la toute fraîche pâtisserie que vient d'investir Philippe Conticini. 37, rue de Varenne (VII^e).

Déjà là ou pour très bientôt...

Sous le signe d'un bestiaire inspiré, d'autres ouvertures d'envergure ont marqué l'été. À commencer par le très réussi Perruche au 9^e étage du Printemps du goût, et le Zebra, ultime version de la brasserie contemporaine. Les cuisines des deux établissements ont été confiées à Alexandre Giesbert et son associé Julien Ross, qui jouent désor-

Jean-Edern Hurstel, l'ex-chef du Peninsula, dans ce qui fut l'ancien Citrus Étoile de Gilles Epié. Le chef y revendique une gastronomie décontractée (plats de partage, musique festive à partir de 22 heures...).

Autre adresse, à Chaillot, qui devrait ouvrir le 15 octobre et fait déjà le buzz : Substance. On y retrouvera le chef Matthias Marc (ex-Racines des Prés), qui déroulera une carte concentrée sur les produits de saison et les circuits courts. Enfin, à la mi-octobre toujours, Frédéric Duca fera son grand retour parisien avec Rooster (« coq » en anglais), dans le quartier des Batignolles. Ce chef avait notamment brillé à l'Instant d'Or (une étoile) avant de s'exiler durant quatre années à New York. Il promet une carte percutante, courte et accessible.

C. M.



Perruche, au 9^e étage du Printemps du goût. JEROME GALLAND

mais dans la cour des grands depuis le succès de Daroco, leur trattoria italienne de la rue Vivienne.

Mais d'autres réalisations récentes ou imminentes viennent confirmer avec éclat le renouveau de l'Ouest parisien. Citons Abysses, le sushi-bar très haut de gamme de Yannick Alléno chez Ledoyen, l'une des révélations de juin dernier. Et annonçons, à deux pas des Champs-Élysées toujours, l'inauguration cette semaine de Edern, la table de

Perruche, Printemps du goût, 2, rue du Havre (IX^e), tél. : 01 42 82 60 00. Zebra, 3, place Clément-Ader (XVI^e), tél. : 01 44 14 91 91. Abysses, 8, avenue Dutuit (VIII^e), tél. : 01 53 05 10 00. Edern, 6, rue Arsène-Houssaye (VIII^e), tél. : 01 45 63 88 01. Substance, 18, rue de Chaillot (XVI^e), tél. : 06 81 36 45 35. Rooster, 137, rue Cardinet (XVII^e).



Ducasse sur Seine, une promesse de croisière gastronomique sur un bateau 100% écologique.

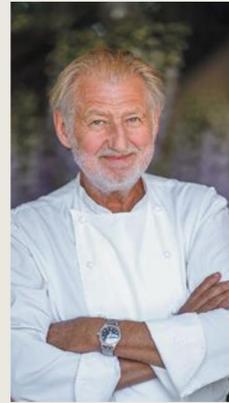
Or cette rentrée est passionnante parce que totalement à contre-courant. On observe une ruée vers l'ouest avec le spectaculaire réveil du XVII^e arrondissement. Des établissements ambitieux lovés dans des lieux historiques vont s'inscrire dans la durée, la restauration du plus mythique monument de Paris change de maîtres et, sur la Seine, la croisière s'amuse en régaland les Parisiens. Plus largement,

on assiste aussi à la reprise de belles institutions un brin languissantes par de jeunes chefs talentueux, à la création de nouveaux concepts par des cuisinières étoilées et même à l'implantation d'un futur pôle gastronomique au cœur de la capitale. Pour preuve de cette extraordinaire dynamique, voici une sélection de personnalités qui incarnent à merveille cette énergie dévorante. ■



**HÉLÈNE DARROZE
CHEZ JÔIA**

La Top chef étoilée a fermé provisoirement pour travaux son adresse de la rue d'Assas et vient d'ouvrir le 4 septembre dernier Jôia (« joie » en béarnais). Ample, l'établissement se dresse sur deux niveaux avec restaurant au rez-de-chaussée et bar à cocktails au premier. Pour celle qui fut sacrée « Meilleure femme cheffe du monde » en 2015, cette nouvelle table doit porter les valeurs qui lui sont chères : la générosité, le partage et une vraie fidélité à ses racines à travers des plats marqués Sud-Ouest, même si d'autres revendiquent une tonalité plus exotique avec recettes et épices venues d'ailleurs. Loin des cartes plus convenues de Saint-Germain ou du Connaught, à Londres, Hélène Darroze souhaite cette fois mettre la convivialité au cœur de son projet. *Chez Jôia, 39, rue des Jeuneurs, (Paris 1^{er}). Tél. : 01 40 20 06 06.*



**PIERRE GAGNAIRE
AU NOUVEAU GAYA**

Entre Marcelo Joula et Pierre Gagnaire, c'est une longue histoire d'amitié. Dans les années 1990 déjà, l'architecte d'origine argentine avait dessiné les plans du restaurant de celui-ci à Saint-Étienne. Bientôt, ils collaboreront de nouveau sur le projet de Maison Albar Hotel Imperator, à Nîmes, remporté par l'agence Naço de Joula. Pour l'heure, le triple étoilé déménage son restaurant Gaya (auparavant 44, rue du Bac, VII^e) dans les murs de l'ancienne Ferme Saint-Simon, qui appartient aussi à son complice. Il devrait rouvrir fin septembre. Quant à feu Gaya, il devient une table italienne, « Piero TT », tenue par deux chefs toscans, sur le modèle de celui de Courchevel (ouverture à l'automne). Un peu dur à suivre, on vous l'accorde, mais rien de ce qui concerne Pierre Gagnaire n'est jamais anodin! *Gaya, 6, rue Saint-Simon (Paris VII^e).*



**DAVID BIZET
CHEZ TAILLEVENT**

Nous l'avions adoré lorsqu'il avait pris les commandes, en 2016, de l'Orangerie, petite table intimiste installée dans le patio du Four Seasons George V. Entre les deux « gastros » – le Cinq de Christian Le Squer et le George de Simone Zanoni –, il était un peu le junior de l'équipe, désarmant de modestie et de talent. Très vite, le Michelin lui avait d'ailleurs décerné une première étoile. Aujourd'hui, il prend la suite d'Alain Solivères, chef depuis dix-sept ans du très classique Taillevent. Un retour aux sources pour celui qui avait fait jadis ses classes là-bas, aux côtés de Philippe Legendre. Et un signal fort envoyé par les frères Gardinier, actuels propriétaires de cette vénérable institution, qui s'étaient déjà attachés aux services d'un autre surdoué, Antoine Pétrus, directeur général depuis 2017. *Taillevent, 15, rue Lamennais, (Paris VIII^e). Tél. : 01 44 95 15 01.*

P. MONETTA, F. GOZIE, NOCTIS, A. DASTÈ ET S. DE BOURGIES, N. BUISSON, ARTISTE-ASSOCIE PHOTOGRAPHIES, L. DUPONT, P. LUCET PENAUD, L. WILLEMS ET GLADSTONE CAMPOS / REALPHOTOS



**JULIA SEDEFDJIAN
CHEZ BÔ**

Lorsque le parcours d'une très jeune chef est aussi fulgurant, on le suit forcément avec la plus vive attention. Julia Sedefdjian avait brûlé les étapes en devenant la plus jeune étoilée de France, à seulement 21 ans, aux Fables de la Fontaine (VII^e). Depuis, elle a quitté la rue Saint-Dominique pour ouvrir son propre restaurant, Bâleta (« bisou » en niçois), dans le V^e arrondissement. Elle y réalise son rêve d'enfance, une cuisine qui sent bon la Méditerranée, où le poulpe confit, les petits farcis voisinent avec sa déjà culte « bouillabâleta, rouille et croûtons ». Mais la belle actu de cette rentrée, c'est aussi l'ouverture de BÔ, à deux pas du restaurant, avec ses associés Gregory Anelka et Sébastien Jean Joseph. Un « bar à manger » d'inspiration caribéenne qui rend hommage à la cuisine créole et aux rhums des îles. *BÔ, 8, rue de Poissy (Paris V^e). Tél. : 01 42 02 59 19.*



**OSCAR FARINETTI
FONDATEUR
D'EATALY**

Printemps 2019 : c'est au cœur du Marais que l'enseigne Eataly va s'implanter pour la première fois en France. Le succès de ce concept italien qui mélange épicerie fine, équipement pour la cuisine et restauration (7 espaces prévus à Paris) est l'œuvre de l'homme d'affaires Oscar Farinetti. En 2007, ce proche du mouvement Slow Food ouvrait son premier vaisseau amiral à Turin. Aujourd'hui il est à la tête d'une trentaine de magasins répartis à travers le monde. Si chaque site est choisi avec le plus grand soin, les contraintes urbanistiques et historiques façonnent le projet final. Celui de Paris, réparti sur 4 000 m², a été confié en franchise au groupe Galeries Lafayette. *Eataly, 37, rue Sainte-Croix-de-la-Brettonnerie (avec parcours piéton entre le BHV et la Fondation Lafayette Anticipations), Paris IV^e. Ouverture 2^e trimestre 2019.*

OYSTER PERPETUAL
DATEJUST 36

Galeries Lafayette
ROYAL QUARTZ PARIS

10 RUE ROYALE - PARIS VIII^e
11 RUE DES ARCHIVES - PARIS IV^e
AÉROPORT PARIS CDG
AÉROPORT PARIS ORLY

ROLEX