



TENDANCES GASTRONOMIE

A table, régalez vos pupilles!

Design. Six restaurants en France qui promettent de vous en mettre plein la vue. PAR THIBAUT DANANCHER



FRANÇOIS AMAN/UNIVERSIT ET ROVET/SP - HELENE SAINT-HILAIRE/AGENCE JOUINMANU/SP

La Brasserie des Haras

Où ? A Strasbourg, au cœur des anciens Haras nationaux classés monument historique.

Les architectes. Patrick Jouin et Sanjit Manku.

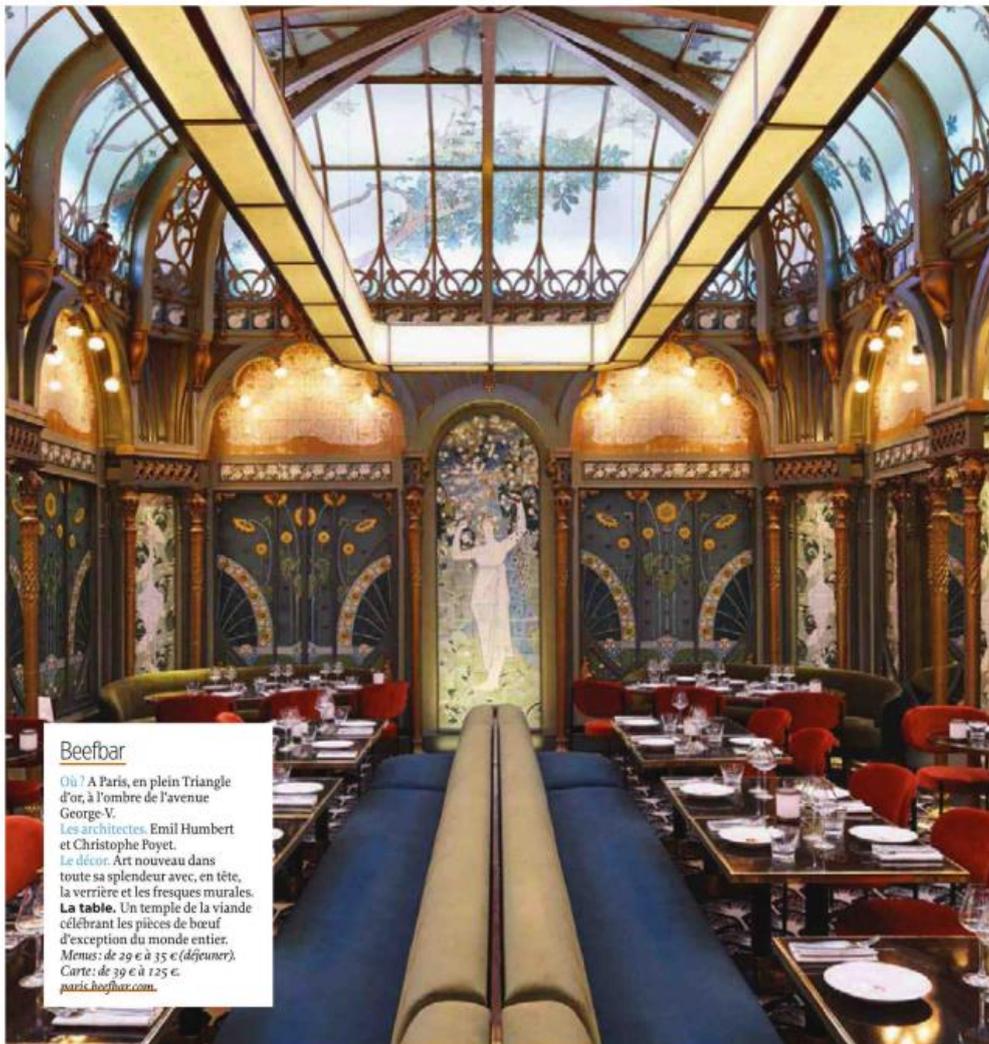
Le décor. Articulé autour d'un monumental escalier en colimaçon façonné de milliers de pièces en bois uniques.

La table. Une ode aux spécialités alsaciennes réinterprétées dans l'air du temps.

Menus : de 25 € à 36 € (déjeuner).

Carte : de 27 € à 70 €.

www.les-haras-brasserie.com.



Beefbar

Où ? A Paris, en plein Triangle d'or, à l'ombre de l'avenue George-V.
Les architectes : Emil Humbert et Christophe Poyet.
Le décor : Art nouveau dans toute sa splendeur avec, en tête, la verrière et les fresques murales.
La table : Un temple de la viande célébrant les pièces de bœuf d'exception du monde entier.
Menus : de 29 € à 135 € (déjeuner).
Carte : de 39 € à 125 €.
paris.beefbar.com



Ursus

Où ? Au cœur de l'hôtel Les Suites à Tignes, perché à 2 000 mètres d'altitude dans la vallée de la Tarantaise.

L'architecte. Isabelle Chapuis-Martinez.

Le décor. Un sous-bois dévoilant 400 troncs de sapins et de mélèzes.

La table. Un hymne à la Savoie à travers ses montagnes, ses champs et ses lacs mis en musique par Clément Bouvier.

Ouvert uniquement au dîner.

Menus : 98 €, 118 €, 138 €.

www.les-suites-du-nevada.com.

Marxito

Où ? A Paris, à deux pas du rond-point des Champs-Élysées, non loin de l'avenue Matignon.

L'architecte. Ora-ïto.

Le décor. Ultra-épuré aux lignes futuristes et dans les tons rose poudré.

La table. Consacrée à la street-food entre sandwiches franco-japonais et bols gourmands imaginés par Thierry Marx.

Formules : de 12,50 € à 16,50 €.

Carte : de 6,90 € à 21,50 €.

www.marxito.com.



ROHAIN GALLARDIEA POUR LE POINT - ALBAIN ROBERT/OSAP - SÉBASTIEN GALLAND/OSAP



La Gare

Où ? A Paris, dans l'ancienne gare de Passy-La Muette.

L'architecte : Laura Gonzalez.

Le décor : Une piscine de zelliges verts baignée par la lumière de la verrière et la farandole de suspensions exotiques.

La table : Une cuisine de voyages signée par le Péruvien Gaston Acurio rassemblant l'Amérique du Sud, l'Asie et la Méditerranée.

Carte : de 24 € à 85 €. www.lagare-paris.com.

