

LAFAYETTE'S

8, rue d'Anjou. Tél. 01 40 17 04 77.

www.lafayettes-restaurant.com

• 12 h à 14 h 30 et 19 h à 23 h

• Fermé samedi midi et dimanche • Prix moyen : 75 €.

GASTRONOMIQUE Dans un hôtel particulier chargé d'histoire, Lafayette's, le nouveau restaurant de Mory Sacko, propose une expérience mêlant patrimoine et fusion culinaire. Ce lieu, autrefois résidence du marquis et général La Fayette, édifié en 1728 par Antoine Mazin, architecte du roi Louis XV, est aujourd'hui le théâtre d'une renaissance gastronomique orchestrée par Moma Group et le chef Mory Sacko. Lafayette's, conçu comme une brasserie chic, fusionne la cuisine française avec des touches africaines et afro-américaines, dans un registre soul-food chic. Mory Sacko, déjà étoilé pour son restaurant MoSuke, apporte ainsi sa vision d'une cuisine française néobourgeoise enrichie de ses influences africaines. Joli carpaccio de *yellowtail*, sauce *spicy*, piment jalapeño (26 €), amusant Lafayette's *fried chicken* sauce LFC, clin d'œil au géant américain du poulet frit, mais beaucoup moins gras et bien meilleur (22 €), suprême de volaille jaune des Landes, sauce mafé (avec un léger goût de brûlé), carottes rôties, riz cassé (37 €), généreux French Mac and Cheese



à la truffe (38 €). Un rafraîchissant ananas au sirop et sorbet citron vert (16 €) concluait un dîner au service un peu long entre les plats et manifestement encore en rodage. L'ambiance du restaurant, créée par l'architecte d'intérieur Lázaro Rosa-Violán, reflète l'esprit des lieux : une combinaison de l'élégance du XVIII^e siècle avec des touches contemporaines.

ENNI UDON

6, rue de la Renaissance. Tél. 07 45 07 06 85.

www.enniudon.com

• 11 h 30 à 15 h et 18 h à 22 h 30 • Fermé dimanche

• Prix moyen : 50 €.

JAPONAIS Vu le nombre de restaurants japonais qui fleurissent à Paris, n'allez pas croire que la cuisine nipponne se limite aux sashimis et aux sushis... Les ucons, qui sont au Japon ce que les spaghettis sont à la cuisine italienne, ont débarqué en force aux quatre coins de la capitale. En version froide ou chaude, ces grosses nouilles blanches, à la texture tout à la fois ferme sous la dent et fondante en bouche, deviennent un véritable must. Enni Udon, cet agréable restaurant des Champs-Élysées, fait partie des bonnes adresses du genre ! Poussez sans hésiter la porte de cet écur au cadre épuré pour déguster des ucons authentiques que le chef Nobutaka Hayashi mitonne dans sa mini-cuisine ouverte, installée à l'entrée. Pour débiter le repas, optez pour le *tenzaru Udon* avec tempura aux légumes et aux crevettes frits dans une pâte aérienne (20 €) : un vrai régal ! Ensuite un plat de nouilles udon s'impose. Nous avons opté pour un *curry udon* (20,50 €), généreux bol de bouillon au curry capiteux et très chaud, avec du bœuf, des oignons et des chips de racine de lotus. Un must du genre. Pour les desserts, le choix est limité, mais nous avons été très satisfaits de notre sélection : un très agréable *dorayaki* composé de deux petits pancakes fourrés à l'azuki (pâte de haricots rouges sucrée). En boisson, le choix se porte sur du saké, de la bière japonaise, voire un agréable vin français.

NOUVEAU**L'ATTILIO, UNE NOUVELLE GRANDE TABLE EST NÉE**

Niché au cœur du prestigieux quartier du Faubourg-Saint-Honoré, L'Attilio ne se contente pas d'ouvrir ses portes : il déroule le tapis rouge vers une odyssée culinaire sans précédent. Dirigé par l'emblématique chef Attilio Marrazzo, dont le talent a déjà été couronné de deux étoiles à l'Atelier de Joël Robuchon et Chez Jean, ce restaurant gastronomique promet une immersion totale dans l'excellence de la cuisine française, sublimée par une touche italienne. Originaire de la Campanie en Italie, Chef Marrazzo infuse dans chaque création son amour pour une cuisine authentique, mêlant harmonieusement les saveurs et les techniques modernes. Cette alchimie se révèle à travers une sélection de produits d'exception, choisis en étroite collaboration avec les meilleurs producteurs et maraîchers locaux, garantissant ainsi une fraîcheur et une qualité irréprochables. Nous avons adoré le menu en cinq services qui déroule, notamment, des saint-jacques marinées au parfum d'Asie sur un risotto, une langoustine à la plancha et sa raviolo glacée et le bœuf wagyu accompagné d'un mille-feuille de poireaux. L'une des originalités de L'Attilio est de proposer à la fois des plats de haute gastronomie et d'autres plus classiques comme la pizza au caviar, l'œuf à la truffe ou tout simplement des spaghettis *cacio e pepe*. Le restaurant L'Attilio se distingue non seulement par sa cuisine légère et innovante, mais également par son concept unique. Sur trois niveaux, chaque espace offre une expérience gustative distincte : le traiteur et la pâtisserie au rez-de-chaussée, le restaurant gastronomique au premier étage et la table du Chef au dernier. L'Attilio est l'un des révélateurs de 2024 où chaque plat, en parfaite symbiose entre créativité et maîtrise technique, ne manquera pas d'éblouir les palais les plus exigeants. Menus à 150 €, 190 € et 250 €.

**GASTRONOMIQUE****L'Attilio**

184, rue du Faubourg-Saint-Honoré. Tél. 02 21 83 15 24.

<https://lattilio.com>

• 10 h à minuit du dimanche au mercredi
et 10 h à 02 h du jeudi au samedi • Prix moyen : 120 €.

DINING OUT

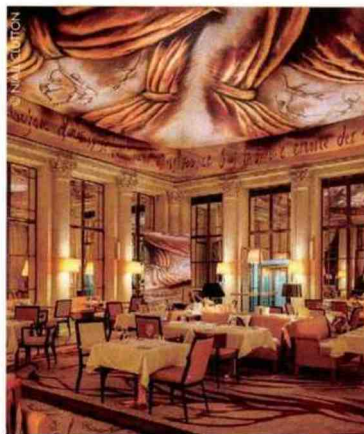
APRIL - MAY 2024

Every month, a selection of restaurants that are worth your trip to the City of Light. From the 3-starred Michelin Guide fancy restaurants to the small bistros, *Paris Capitale Magazine* guides you to the hottest addresses in town.

**KAPARA**

9, rue d'Alger, 1st.
Tel. 07 67 40 56 29.
<https://kaparaparis.com/fr>
• 7pm to 01am • Closed Sunday
• Average price: €75.

Chefs Assaf Granit and Zohar Sasson have opened Kapara, a high-level Israeli dining experience where the name translates to «my darling» in Hebrew. The warmth of the welcome mirrors that of Israel itself, and the cuisine is exceptionally generous. Dining alongside the counter, guests witness a culinary show where dishes seem to dance from the kitchen to the table. The menu is an olfactory journey through the delicate spices of the Mediterranean, offering a roster of dishes each more delicious than the last. Highlights include the grilled eggplant with tahini, butter, hazelnut, or the octopus with chickpeas, celery, and grapefruit. Main dishes such as chicken keftas with smoked paprika or sea bass with yogurt and zaatar sauce are flavor-packed delights. For dessert, the «benimousse» chocolate with a hint of olive oil is a treat. Mirroring the Tel Aviv vibe, Kapara features a lively atmosphere fueled by a young and trendy clientele ready to dance into the night. A secret little bar hidden behind a curtain is perfect for continuing the evening with music and house cocktails. Dining at Kapara is a true voyage to Tel Aviv, offering a unique fusion menu and a warm welcome that makes you eager to return. L'Chaim!

**LE DALÍ**

Hôtel Le Meurice. 228, rue de Rivoli, 1st.
Tél. 01 44 58 10 44.
www.dorchestercollection.com
• 12pm to 2:30pm and 7pm to 10pm
• Closed Sunday lunch • Average price: €90.

Nestled in the heart of the prestigious Le Meurice hotel, Le Dalí restaurant emerges as a beacon of culinary and artistic brilliance, especially on Thursday evenings, when it transforms into a hub of liberated and sociable dining. With its ambiance softly illuminated to highlight the restaurant's impressive columns and unique design, Le Dalí captivates diners from the moment they step inside. Designed by Philippe Starck and inspired by the most famous of its guests, Salvador Dalí himself, the restaurant embodies a unique «je ne sais quoi.» As night falls, this already singular environment is further animated by live jazz melodies, creating an atmosphere that is as enchanting as it is inviting. Every Thursday night, Le Dalí shifts its rhythm to match the vibrant tunes of turntables, setting the tone for an evening of «twisted» songs, mesmerizing notes, and a quickened pace. The entrance to the hotel signals the start of an exceptional evening where a weekly DJ set encourages guests to indulge in joyous conversations centered around the dining experience.

**EMPREINTE**

3, rue Saint-Augustin, 2nd.
Tel. 01 45 08 13 76.
www.empreinte-paris.com
• 12pm to 2pm and 7pm to 10pm
• Closed Sunday and Monday
• Average price: €59.

Under the leadership of Chef Jérôme Laurent and his brother Florian, Empreinte embodies the essence of French artisanal cuisine, celebrating terroir products with uncommon elegance. Jérôme Laurent, who honed his culinary skills alongside Yannick Alléno, presents recipes that reflect a deep respect for French artisans, producers, and farmers. The exclusive evening tasting menu (€59 for 4 plates or €75 for 5 plates, with wine pairings for €40) showcases terroir dishes such as line-caught cod bread pudding with sea lettuce condiment and Brittany sardine reduction, perfectly pearled Loctudy monkfish, leek fondue and Morteau sausage, Vendéen pigeon roasted on the bone, confit and breaded leg with buckwheat seeds, salt-crusted beetroot, or a reimagined Black Forest gâteau with Sao Tomé chocolate ganache from Nicolas Berger, vanilla chantilly, and Massenez kirsch Griottine. The ambiance, featuring a large wooden bar and spacious room with natural materials, fosters relaxation and conviviality. An open kitchen provides a view of the culinary ballet, while bespoke crockery and a laid-back atmosphere complete the experience. With an exclusively French wine list curated by the team, Empreinte promises perfect harmony between food and wine. Lunch menus at €39.



L'ATTILIO

184, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 8th.
Tel. 02 21 83 15 24.
<https://lattilio.com>

- 10am to midnight Sunday to Wednesday
- 10am to 02am Thursday to Saturday
- Average price: €120.

Helmed by Chef Attilio Marrazzo, a talent previously recognized with two stars at L'Atelier de Joël Robuchon and Chez Jean, this gourmet restaurant invites guests on an unprecedented culinary odyssey that marries French cuisine's excellence with an Italian touch. Chef Marrazzo, hailing from Campania, Italy, infuses each dish with a passion for authentic cuisine, blending flavors and modern techniques. The menu delights with dishes like marinated scallops with an Asian flair on risotto, planked langoustine with iced ravioli, and wagyu beef accompanied by a leek mille-feuille. Unique offerings also include high gastronomy dishes alongside classics like caviar pizza, truffled egg, or simple spaghetti cacio e pepe. L'Attilio distinguishes itself not only through its light and innovative cuisine but also through its unique concept that spans three levels, each offering a distinct gustatory experience: a delicatessen and patisserie on the ground floor, a gourmet restaurant on the first floor, and the Chef's Table on the top. L'Attilio is one of 2024's culinary revelations, where each dish, in perfect symbiosis between creativity and technical mastery, is sure to dazzle the most discerning palates. Prices per person are around €120, with menus at €150, €190, and €250.



FACETTE

69, port de la Rapée, 12th.
Tel. 07 89 43 42 76.
www.facetteleresto.com

- 7pm to 10pm • Closed Sunday and Monday
- Average price: €50.

This floating space on the Seine at Port de la Rapée merges dining, wine tasting, and a nighttime vibe for a total immersion in the Parisian spirit, combining delicate dishes with vibrant rhythms. Chef Johan Barre, formerly of Mazette, champions a bistronomic approach that emphasizes seasonal and local products. Opting for often overlooked ingredients, he prefers herring over lobster, dogfish in place of monkfish, or chooses beef spider over filet mignons. Carefully selected suppliers ensure the excellence of meats (sourced from Frères Metzger), vegetables, seafood, and cheeses, contributing to an authentic and environmentally respectful culinary experience. Highlights include perfectly pearled scallops with a velvety purple sweet potato and clementine soup (€15), a flawlessly cooked back of cod accompanied by pointed cabbages, rutabaga puree, lemon butter, and salmon roe (€26), veal quasi with salsify, potato gnocchis, and watercress (€26), and a bergamot poached pear with fromage blanc mousse and soy caramel (€11). On Thursday, Friday, and Saturday nights, the space transforms, making way for post-dinner celebrations with DJ sets. The commitment to eco-friendly choices extends to artisanal beers and innovative cocktails, further emphasizing the venue's overall philosophy. Facette also promises a delicious late-night offering, ensuring the party can continue with tasty dishes available until the end of the night. Note, parking is no longer available directly on the quay, so guests are advised to park at the Indigo Paris-Lyon lot, a 5-minute walk away.



LA BAUHINIA

Shangri-La Paris. 10, avenue d'Iéna, 16th.
Tel. 01 53 67 19 91.

www.shangri-la.com/restaurants-bars/paris/shangrila/la-bauhinia

- 12pm to 2pm and 7pm to 10pm
- Open daily • Average price: €120.

At 28, Quentin Testart, currently the youngest executive chef in a Parisian luxury hotel, has succeeded, in 2023, the talented Christophe Moret, who earned 2 Michelin stars. The new menu, which adheres to classic culinary principles, decidedly embraces sea flavors from around the globe. Quentin Testart, having honed his skills in prestigious kitchens, aims to position Shangri-La Paris in the realm of instinctive cuisine, more spontaneous and aligned with the Lorient fish market and the seasons of a market in the Île-de-France region. The refined and generous dishes feature elegant presentations and bold flavor pairings. Highlights include sea bass cooked at low temperature in a banana leaf, accompanied by a carrot, flat bean, and coconut fondue; lobster crafted into small pastel ravioli with bisque and minestrone; and monkfish with clams and forgotten vegetables. Vegetarians can delight in a vegetable curry, and meat aficionados have their choice of Aberdeen rib steak (€54) or Kagoshima rib steak (€140) with a herbed béarnaise sauce. Breton pastry chef Maxence Barbot, a prominent figure in the French pastry scene, provides light, sugar-free, seasonal desserts. Lunch menu at €68, Tasting menu at €158.