

Des restos délicieux qui changent nos habitudes?

A vos ordres, chef!

Par **Caroline Rochet**



SE DÉLECTER EN APESANTEUR FASHION : 39V

Quand un nouveau restaurant fait parler de lui lors de la Fashion Week, on se méfie : sert-il des becuées futuristes perdues dans d'immenses assiettes design? Eh bien, non! Le 39V, situé en haut d'un immeuble haussmannien, est un bel espace cosy aux faux airs de soucoupe volante, où les tables respirent, le bar s'étire et les cuistots s'agitent derrière une baie vitrée. Les plats, somptueux (ah, la sole!), câlinent et excitent les papilles sans en rajouter, grâce au très « ducassien » chef Frédéric Vardon. Pour info, la dernière fois qu'on y a dîné, Pierre Hermé y était aussi... le genre de signes qui ne trompent pas. *Du lundi au vendredi, menu le midi à partir de 39,50 €, 39, av. George-V, 8^e, 01 56 62 39 05, www.le39v.com.*

DÉGUSTER ÉTOILÉ SANS SE RUINER : RELAIS LOUIS XIII

Imaginez un lieu historique, autrefois fréquenté tant par Louis XIII que Picasso, et aujourd'hui restaurant habillé de vieilles pierres, sombres poutres et tableaux royaux. Ajoutez-y un chef doublement étoilé, ex de La Tour d'Argent, formateur de Yannick Alléno, Yves Camdeborde ou Eric Fréchon, fou d'une cuisine traditionnelle délicatement sublimée. Là, vous devinez forcément une addition à quatre chiffres... Raté! Pour démocratiser la gastronomie de luxe, ce restaurant pas comme les autres, avec son chef, Manuel Martinez, propose un déjeuner à 50 €, entrée, plat, dessert au choix à la carte. Divinement divin. *Du mardi au samedi, 8, rue des Grands-Augustins, 6^e, 01 43 26 75 96, www.relaislouis13.fr.*



CASSE-CROÛTER À L'ANGLAISE : BRITISH SANDWICH

Soupes anglaises, salades variées, crumbles de légumes, carrot cakes, scones, limonades en pagaille et joli assortiment de sandwichs triangulaires ultra-frais : bienvenue dans le snack chic et branché du 17^e. La formule à 12 € cale généreusement pour la journée, et le mobilier écossais donne envie de s'y attarder! *Du lundi au vendredi, de 9 h à 18 h, 23, rue des Acacias, 17^e, 01 40 68 00 12, www.british-sandwich.com.*



CANTINER À HONG-KONG : YOOM

Comment dit-on « miam » en chinois? Dans une déco chic et stylée mêlant brique, bois et moulures, découvrez à quel point vous ignoriez la gastronomie asiatique... Ici, on déguste des dim sum, ces mythiques chaussons de pâte farcie servis dans les cantines de Hong-Kong. Aux champignons, au bœuf, au porc, aux légumes, ou, dans leur version surcristallisée, boules de riz gluant au sésame noir dans du lait de coco (tan yuan), vous allez redécouvrir les vapeurs et entasser les petits paniers de bambou. Mention spéciale aux jolies assiettes créées sur mesure, qu'on emporterait bien à la maison - avec le chef, tiens! *Du mardi au dimanche, entre 15 et 30 €, 20, rue des Martyrs, 9^e, 01 56 92 19 10.*

