Au pays du beau... et du bon !

-/ Beautiful setting, flavoursome food

Par Rémi Dechambre

© Patrick Curtet

[1]

Si, par le passé, la décoration était parfois destinée à faire oublier l'indigence de la cuisine, elle est aujourd'hui considérée comme indispensable dans le succès d'une « bonne table » !

-/ Some restaurants used to count on the decor to help you forget the indifferent quality of the food. These days a designer decor is reckoned essential for a restaurant's success.

De Philippe Starck à India Mahdavi, en passant par Odile Decq et Oscar Ono, les designers vedettes mettent aujourd'hui leur talent au service de restaurants alliant gastronomie et véritable identité architecturale. Ce souci de l'esthétique est, depuis longtemps, très présent dans les établissements de luxe ou à la mode, mais il tend aujourd'hui aussi à se démocratiser. Des tables de bonne facture et relativement modestes soignent autant leurs plats que leur décoration.

-/ From Philippe Starck and India Mahdavi to Odile Decq and Oscar Ono, star designers are letting their creativity loose on restaurants where good food goes hand in hand with an original architectural identity. Luxury restaurants and fashionable eateries have often taken the aesthetic side seriously but lately the trend has trickled down. Good, relatively inexpensive restaurants now take as much care of their decor as they do of their cuisine.

Balm

Ceci n'est pas un showroom, mais bel et bien un restaurant qui offre une cuisine française contemporaine très agréable.
La décoration florale est composée par Luc Gaignard, les chaises sont des Eames, les fauteuils sont réalisés par le célèbre designer Jean-Marie Massaud et les tables sont dessinées par Pierrick Mathon, le propriétaire des lieux en personne !

This is not a showroom, it really is a restaurant. One that offers very enjoyable contemporary French cuisine. Luc Gaignard does the flowers, the dining chairs are by Eames, the armchairs by Jean-Marie Massaud, and the tables were designed by Pierrick Mathon, the establishment's owner, in person!

Déjeuner : 29 / 37 €
Dîner : 48 / 78 €
Carte : 60 €
6 rue de Valois, 1er
Tél. 01 42 60 38 81

L'Instant d'Or

Marc Hertrich et Nicolas Adnet ont imaginé la décoration contemporaine de cette table récemment étoilée. Quant au chef Frédéric Duca, il réalise une cuisine inventive, qui s'attache à sublimer le produit. Parmi ses plats signatures, laissez-vous tenter par les langoustines cuites à la nacre ou encore le saumon façon tataki au caviar impérial de France.

1/ Le Balm.
2/ L'Instant d'Or.
3/ Le Miss Kō : Starck s'en donne à cœur joie !

[2]

Marc Hertrich and Nicolas Adnet dreamed up the contemporary decor at L'Instant d'Or, which recently won a Michelin star. Chef Frédéric Duca exalts his ingredients in many creative ways. Among his signature dishes, let yourself be tempted by the langoustines *à la nacre* or the salmon tataki with French imperial caviar.

Menus 30 / 36 € (déj.)
80 € / 100 €
36 av George V, 8e
Tél. 01 47 23 46 78

Miss Kō

Une nouvelle adresse qui mélange adroitement les saveurs asiatiques, dans un décor spectaculaire signé Philippe Starck. On aime le côté futuriste de cette immense table d'hôtes, couverte d'écrans vidéo diffusant des images de télévisions asiatiques, que le designer a installée face à un bar sidérant... Le « coin cantine » se situe juste devant une cuisine ouverte façon restaurant de rue. Et un espace plus cosy s'offre aux plus discrets.

[3]

This new place has achieved a clever synthesis of Asian flavours in a spectacular Philippe Starck decor. We love the huge table d'hôtes with embedded video screens showing Asian news coverage – very futuristic – and the absolutely stunning bar. There's a canteen corner just by the snack bar style open kitchen, and a cosy area for those who like things a little more subdued.

Carte : 45 €
49-51 av George V, 8e
Tél. 01 53 67 84 60

Eléments de recherche : LA TABLE DU HUIT : restaurant à Paris 8ème, toutes citations

© François Maréchal

[1]

Le Dali

La table informelle du Meurice se distingue par une décoration originale signée par Philippe Starck et sa fille Ara, l'auteure de la monumentale toile de 145 m² qui orne le plafond. À découvrir sans faute, tous les jours de 15 h 30 à 18 heures, un des tea-time les plus réputés de la capitale !

The informal restaurant at the Hôtel Le Meurice a delicious decor by Philippe Starck and his daughter Ara, who painted the monumental 145m² artwork on the ceiling. Head here for afternoon tea, every day from 3.30pm to 6pm, it's reckoned the best in Paris

228 rue de Rivoli, 1er
Tél. 01 44 58 10 10

Café Français

Superbe décoration signée India Mahdavi pour ce tout nouveau café et restaurant chic de la place de la Bastille. En salle, place à un étonnant style « tricolore frenchy » exclusif et, au premier étage, un très bel espace aménagé par Louis Benzoni, décorateur primé au concours organisé par le magazine *AD*, et Thierry Costes. Le chef Thierry Vaissière vient de prendre les commandes des cuisines et devrait dévoiler très prochainement sa carte.

India Mahdavi's decor for this stylish new cafe-restaurant on Place de la Bastille is superb, with an astonishing red-white-and-gold dining room.

1/ Le Dali.
2/ Le Café Français.
3/ Sergi Arola au W Paris-Opéra.
4/ Epure : une cave design !
5/ L'Opéra Restaurant.

© Matthieu Salvaing

[2]

Epure

On adore la décoration de cette cave, ex-galerie d'art, imaginée par Laurent Lapaire et conçue par Stéphane Chenevoy (bureau d'architecture et de design Timeo Danaos). Le comptoir figure une coque de bateau tandis qu'un jeu de lumières tamisées met en valeur un design chic et sobre. À la carte, une belle sélection de vins principalement naturels et organiques à emporter ou à consommer sur place autour d'excellentes assiettes de fromage ou de charcuterie.

We love the decor in this ex-art-gallery wine bar, brainchild of Laurent Lapaire and designed by Stéphane Chenevoy of the Timeo Danaos architecture and design practice. The counter is boat-shaped and the low, coloured lighting shows the pared-down design to good effect. The wine list has a fine selection of mainly natural and organic wines, to take away or enjoy in the bar with an excellent plateful of charcuterie or cheese

33 rue Mazarine, 6e
Tél. 01 46 34 84 52

[4]

© S. Bileau - www.cookscooming.com

Upstairs there is a fine space fitted out by decorator Louis Benzoni, winner of a recent award in the *AD Magazine* competition, and Thierry Costes' Chef Thierry Vaissière has just taken over in the kitchen and should very soon unveil his menu

3 place de la Bastille, 4e
Tél. 01 40 29 04 02

L'Opéra restaurant

La détonante Odile Decq est à l'origine du décor absolument extraordinaire du restaurant situé au sein de l'Opéra Garnier. La designer a réussi l'incroyable pari d'introduire une mezzanine à la forme plus qu'originale sans toucher à la structure du bâtiment classé. Du grand art à découvrir en même temps que la cuisine du nouveau chef Stéphane Bidi.

© Roland Halbe

[5]

Odile Decq has produced an extraordinary decor for the restaurant in the Opera Garnier. Incredibly, she has managed to put in the complexly curvaceous mezzanine without touching the structure of the listed-monument building. This is high art. Drink it in as you savour the cuisine of Stéphane Bidi, the new chef

Menu : 36 €
Carte : 55 €
Palais Garnier, place Jacques Rouché, 9e
Tél. 01 42 68 86 80

W PARIS-OPÉRA

Un air d'Espagne…

Inauguré il y a un peu plus d'un an, le W Paris-Opéra est, par excellence, l'hôtel du design. Installé dans un bel immeuble haussmannien des années 1870, juste en face de l'Opéra, il se distingue par une très belle décoration contemporaine. Le dialogue entre le moderne et l'ancien fonctionne à merveille. Même idée du côté du restaurant Pica Pica, où le chef étoilé Sergi Arola propose, dans un décor volontairement sobre, une cuisine d'inspiration espagnole ludique et savoureuse. Les férus de mode ne seront pas en reste avec le « brunch couture », qui leur donnera l'occasion de découvrir de jeunes créateurs chaque dimanche de 11 heures à 15 heures. En octobre, on attend Cuisse de Grenouille, la nouvelle marque de prêt-à-porter française d'inspiration surf-urbaine.

-/ A Spanish air. The W Paris-Opéra, which opened a little over a year ago in an 1870s Haussman-style mansion opposite the Opéra, is the epitome of a designer hotel. The dialogue between the 19th and 21st centuries works beautifully. As it does in the hotel's Pica Pica restaurant. There, in a studiedly spare setting, Michelin-starred chef Sergi Arola serves a playful, flavoursome Spanish-inspired cuisine. There's something for fashionistas too: a "couture brunch" each Sunday, 11 am to 3pm, introducing a young designer. In October you can discover Cuisse de Grenouille – not a menu item but a new French prêt-à-porter label in urban surfer style.

Carte : 60 €
4 rue Meyerbeer, 9e
Tél. 01 77 48 94 44

[3]

© Martine Houghton

[1]

La Table du Huit

La *top fashion* Maison Martin Margiela s'est chargée de la mise en beauté. Sol et murs en béton ciré contrastent avec le mobilier — tables nappées et bergères houssées — qui, par un effet d'illusion théâtrale, semble en lévitation à quelques centimètres du sol ! Formé à l'école de Jacques Cagna, de Jean-Pierre Vigato et d'Antoine Westermann, le chef Benoît Hilaire a conçu une carte qui donne une interprétation personnelle des classiques de la cuisine française.

Fashion house Maison Martin Margiela designed the new interior here. Waxed concrete floor and walls contrast with the furnishing – long white table cloths, armchairs with white covers. By a clever and dramatic illusion, the furniture looks as if it were suspended a few inches above the floor. Chef Benoît Hilaire, who trained under Jacques Cagna, Jean-Pierre Vigato and Antoine Westermann, cooks up French cuisine classics with his own personal slant.

60 € env.
8 rue Jean Goujon, 8e
Tél. 01 40 74 64 95

Cock Art

Entre cuisine du terroir et découvertes gustatives, cette nouvelle brasserie contemporaine a été imaginée par Oscar Ono dans un esprit mêlant autant les références contemporaines que le style des années 50-60.

The cuisine in this new contemporary brasserie is midway between regional tradition and explorations of flavour. The decor, by Oscar Ono, is a blend of contemporary and 1950s-'60s references.

40 € env.
154 bd Macdonald, 19e
Tél. 09 80 84 45 76

Café Campana

Niché au 5e étage du musée d'Orsay, à côté de la galerie des Impressionnistes, le café inspiré par l'Art nouveau d'Emile Gallé a été conçu par les fameux frères Campana. Ici, les décorateurs brésiliens ont laissé libre cours à leur imagination débordante ! La salle arbore des panneaux de méthacrylate aux reflets bleutés qui jouent avec la lumière et les murs de cuivre martelé environnants. Mention spéciale aux magnifiques lustres !

The Camapana brothers took inspiration from Emile Gallé's Art Nouveau work to design the Cafe Campana, on the 5th floor of the Musee d'Orsay, beside the Impressionist gallery. The famous Brazilian decorators have let their imaginations run wild here! Methacrylate panels send out blue-tintec reflections of the daylight and surrounding hammered copper walls and the bell-shaped hanging lights are magnificent.

1 rue de la Légion d'Honneur, 7e

1/ La Table du Huit.
2/ Le Cock Artn signé Oscar Ono.
3/ Ma Cocotte.

[2]

[3]

Ma Cocotte

Infatigable, Philippe Starck n'en finit pas d'envahir la capitale de ses créations. Ma Cocotte est la dernière en date. Situé au cœur des puces de Saint-Ouen, le restaurant de 250 couverts prend des allures de vaste duplex industriel version cosy. Dans la cuisine ouverte, le chef Yannick Papin fait mijoter des petits plats qui fleurent bon le retour de marché (haricots verts en salade, poulet à la broche, etc.)

The tireless Philippe Starck has designed yet another Paris eatery: his very own Ma Cocotte, in the Saint-Ouen flea market. The 250 seat restaurant looks like a cosy version of a vast industrial duplex. In the open kitchen Yannick Papin cooks dishes with the true flavour of fresh market ingredients (green bean salad, spit-roast chicken, etc.)

50 € env.
106 rue des Rosiers, 93400 Saint-Ouen
Tél. 01 49 51 70 00

M.O.B.

Egalement présent à New York, M.O.B est tout droit sorti de l'imagination de l'urbaniste Cyril Aouizerate, créateur de concept à succès. Le lieu propose des genres de tartes ou pizzas aux différentes combinaisons de légumes, fruits et aromates. Mais aussi des burgers, des hot dogs ou encore des cheese-cakes. La décoration est signée du célèbre couple architecte designer

© Guillermo Aniel-Quiroga

LE TOURNESOL

Voyage au cœur des années folles !

Ce restaurant, qui existe depuis les années 20, a totalement été redécoré dans l'esprit originel par Laurence et Frédéric Cerato. Créateurs de l'agence Le Zouave et la Sorcière, ils sont très connus pour leurs décors de plateaux de télévision. Du petit salon à la « touche » très féminine de la grande salle, c'est toute une époque qu'ils sont parvenu à sublimer. Un sentiment renforcé par un esprit artistique apporté par ces arborescences de Klimt ou ces mosaïques dorées de chez Bisazza... Dans ce cadre chic, on savoure une belle cuisine de bistrot contemporaine, réalisée par le chef Julien Durosier, dont nous vous parlerons dans notre prochain numéro.

-/ Journey to the heart of the Roaring Twenties. Le Tournesol, which has been in business since the 1920s, has been redecorated throughout in its original spirit by Laurence and Frédéric Cerato (designers of Le Zouave and La Sorcière, though best known for their TV studio sets). In the big dining room and the small lounge with its distinctly feminine touch they have managed to encapsulate the 1920s. Klimt tree motifs and Bisazza mosaics add an artistic touch. It's a superb setting for Julien Durosier's excellent contemporary bistro cuisine – about which, more in our next issue.

Carte: 45 € environ
2 avenue de Lamballe, 16e – Tél. 01 45 25 95 94

punk, Kristian Gavoille et Valérie Garcia. Un des lieux les plus tendances du moment.

MOB, like its New York version, is the brainchild of Cyril Aouizerate, creator of many a successful concept. The restaurant serves tarts and pizzas with many combinations of vegetables, herbs and fruit as well as burgers, hot dogs and cheese-cake. For the decor Aouizerate called in the famous punk designer/architect duo Kristian Gavoille and Valerie Garcia. Right now MOB is one of the hippest places to be seen.

Docks en Seine, 34 quai d'Austerlitz, 13e
Tél. 01 42 77 51 05

[1]

La Cuisine du Royal Monceau

C'est à Philippe Starck – encore lui ! – que l'on doit la spectaculaire décoration de cette table étoilée, qui propose une cuisine française spontanée et généreuse signée du chef Laurent André. Lustres en cristal, tables d'hôte, cuisine ouverte, tous les codes (de la réussite) sont là ! Depuis début septembre, son fameux brunch est de retour, le samedi (74 €) et le dimanche (115 €), à partir de 12h30.

Philippe Starck is the man behind the spectacular decor here. The Michelin-starred restaurant serves a spontaneous, generous French cuisine by chef Laurent André. Glass chandeliers, a long table d'hôte, an open kitchen: all the keys to success are here. And now the famous brunches are back, at €74 on Saturdays and €115 on Sundays, from 12.30pm.

Hôtel Royal Monceau, 37 avenue Hoche, 8e
Tél. 01 42 99 88 00

Restaurant Jean-François Piège

Pour son restaurant gastronomique situé juste au-dessus de la brasserie Thoumieux, Jean-François Piège a opté pour un « total concept » ! Il nous entraîne dans un étonnant jeu de saveurs autour d'un ou deux produits de saison (homard bleu, turbot de Bretagne, poularde de la cour d'Armoise, ris de veau, langoustines vivantes, etc.), qui charme autant qu'il surprend. Même choix radical dans la salle, où la designer India Mahdavi a mixé les références de l'Art nouveau à celles des années 40-50. Créé pour l'occasion, le mobilier est d'autant plus mis en valeur que la table est dressée à votre arrivée. Ensuite, les amoureux des arts de la table vont de découverte en découverte tout au long du repas...

Jean-François Piege has opted for a total concept approach to the gastronomic restaurant above his Thoumieux brasserie. Piege's skill with interacting flavours is masterly, each dish is focused on one or two seasonal ingredients such as blue lobster, Brittany turbot, Cour d'Armoise poularde, veal sweetbreads, live langoustines. Result: surprise and enchantment. His choice for the decor was equally radical. India Mahdavi has mingled Art Nouveau references with 1940s and 50s styles. The bespoke furniture has star status, your table being laid only when you arrive. From that moment and throughout the meal the pleasures of fine dining unfold from one discovery to another.

Menus 99 € (déj.) 139 €, 159 €, 249 €
79 rue Saint-Dominique, 7e
Tél. 01 47 05 79 00

[3]

[2]

1/ La Cuisine du Royal Monceau.
2/ La Scène.
3/ Le restaurant Jean-François Piege.

LA SCÈNE

Petit déjeuner design !

Il y a quelques mois, le Prince de Galles rouvrait ses portes après une rénovation complète. Si sa décoration signée Pierre-Yves Rochon est une véritable plongée dans l'Art déco, son restaurant gastronomique La Scène, imaginé par Bruno Barrione, se distingue par son atmosphère contemporaine et onirique. La décoration originale repose sur l'opposition cuisine ouverte, où le marbre blanc prédomine, et salle, qui laisse place aux lignes sombres du bois... Un cadre propice à la dégustation de la cuisine très contemporaine de la chef Stéphanie Le Quellec : le foie gras de canard des landes (lobe rôti, menthe-bergamote, rhubarbe, barbe-de-capucin) vaut le détour à lui tout seul ! Une cuisine de haute volée que l'on peut aussi apprécier désormais le matin, grâce au petit déjeuner gourmand à composer soi-même. À la formule de base s'ajoutent de belles propositions sucrées, comme la « brioche toastée, crème vanille et citron vert » ou salées, comme « l'œuf de poule bio, cuit tout doux, première cueillette de cèpes, lait mousseux noisette ».

-/ **Designer breakfast.** The Hôtel Prince de Galles re-opened a few months ago, refurbished from top to bottom. While Pierre-Yves Rochon has dressed the hotel in total Art Deco style, Bruno Barrione has bestowed a dreamy contemporary mood on the gastronomic restaurant La Scène. His creative decor contrasts the prevailing white marble in the open kitchen with the dark wood in the dining room. It's the perfect setting for enjoying Stéphanie Le Quellec's very contemporary cuisine: the Landes duck foie gras (roast lobe, bergamot mint, rhubarb, wild chicory) is worth the detour in its own right! This is top class cuisine. You can now also sample it in the morning, with a gourmet breakfast you compose for yourself. As well as the basic formula there are some luscious additions, sweet and savoury: toasted brioche with lime and vanilla cream, or gently-cooked organic egg with early-harvest cep mushrooms and frothy hazelnut milk.

46 € environ.
33 avenue George V, 8e – Tél. 01 53 23 78 50

Eléments de recherche : LA TABLE DU HUIT : restaurant à Paris 8ème, toutes citations