



RESTAURANTS



2010-2019

Les 10 tables de la décennie

Juste avant le passage en 2020, retour sur les restaurants qui ont marqué les dix dernières années et lancé des tendances gourmandes, maintes fois reprises à Paris depuis.

PAR ALICE BOSIO, EMMANUEL RUBIN ET HUGO DE SAINT PHALLE

LE CAMION QUI FUME (2011) LA DÉBARQUE DES FOOD TRUCKS

Lorsqu'elle déboule fin 2011 dans son camion étriqué pistable en ligne, où elle envoie des centaines de burgers par service à une foule prête à patienter plus d'une heure dans les frimas, Kristin Frederick ne sait pas encore qu'elle s'apprête à lancer une double révolution dans la restauration rapide parisienne : l'essor des food trucks à l'américaine et du burger gourmet. À la suite du sandwich US, toutes sortes de cuisines de rue se sont motorisées (thaï, italienne, indienne), profitant de l'opportunité de se lancer à moindre coût. La Californienne passée par

Ferrandi n'est plus désormais qu'actionnaire minoritaire de l'enseigne, qui a multiplié depuis les véhicules et les adresses sédentaires.

Camions devant le MK2 Bibliothèque (13^e) tj (sf lun. au déj.) et place de la Madeleine (8^e) les mar. et ven. au déj.

ET AUSSI. Cantine California (2012), La Brigade (2013).

LE GALOPIN (2011) LA GÉNÉRATION « TOP CHEF »

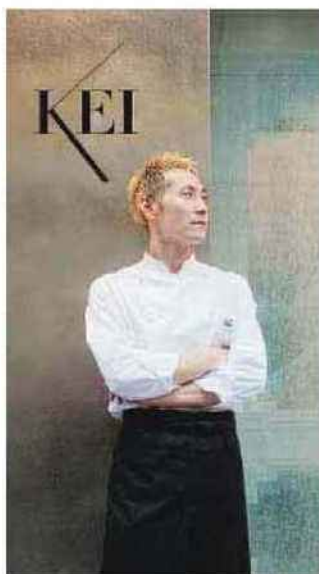
La cuisson d'un œuf à la coque comme le climax d'une superproduction hollywoodienne... En dix saisons d'existence - la onzième ne saurait tarder -, le programme de M6 a réin-

venté les codes de l'émission culinaire. Elle a aussi, il faut bien l'avouer, révélé ou aidé à s'envoler nombres de chef(fe)s. À commencer par le premier d'entre tous, Romain Tischencko, ex de chez William Ledeuil, qui bistronomise avec habileté du côté de la place Saint-Marthe, où il signe de jolies assiettes contemporaines. Tous n'ont pas marqué les mémoires mais beaucoup font mieux que tenir la barre, dans des registres très divers : Pierre-Sang Boyer, Thibault Sombardier, Denny Imbroisi, Juan Arbelaez, Guillaume Sanchez, Naoelle d'Hainaut ou encore, fraîchement installée chez elle, Stéphanie Le Quellec.

34, rue Sainte-Marthe (10^e). Tls sf dim. et lun. Déj. ven. et sam.

Tél. : 01 42 06 05 03.

ET AUSSI. Pierre Sang in Oberkampf (2012), La Scène (2019).



De gauche à droite :
Bertrand Grébaut
chez Septime (11^e),
Kristin Frederick à bord
de son Camion Qui Fume
en 2012 et le chef nippon
Kei Kobayashi devant
son restaurant (1^{er}).

KEI (2011) L'ÉCOLE NIPPO-FRANÇAISE

Clairement, la tendance aurait pu remplir un guide entier. Au plus fort de la vague, c'est quasiment un restaurant qui ouvrait par semaine. Et dans ce flot, de naître des cuisiniers de haute voltige, formés dans de prestigieuses brigades, amoureux de la cuisine française classique, soucieux de la moderniser au risque, parfois, de se singer les uns les autres, à force d'épure et d'élans graphiques. Reste une vraie singularité originelle, quelques créations emblématiques et des auteurs à part entière. Au premier rang desquels se trouve Kei Kobayashi, jeune pousse de l'écurie ducassienne, installé dans un écrin pur, tout de gris, de blanc et d'argent

vêtu. En lieu et place du mythique restaurant cocardier de Gérard Besson... Tout un symbole!
5, rue Coq-Héron (1^{er}). Tlj sf jeu. (dég.), dim. et lun. Tél.: 01 42 33 14 74.
ET AUSSI. Abri (2012),
Les Enfants Rouges (2013).

SEPTIME (2011) LE BOOM DE LA CUISINE CRÉATIVE

Il fallait que quelque chose change. Gentiment sclérosée par les codes, les usages et les héritages, la haute gastronomie a eu tendance à s'endormir. En marge de son réveil bienvenu, de vrais talents ont pris leur essor, loin des ors des petits salons, plus à l'aise en tenue décontractée. Ce qui n'empêche nullement l'assiette de voler haut, de convoquer la technique,



De gauche à droite :
le Clarence (8^e),
le restaurant d'Alain
Ducasse au Plaza
Athénée (8^e) et la table
proposant des accords
mets et cocktails
Dersou (12^e).

Et aussi...

D'autres tendances notables ont fait leur apparition ou ont explosé pendant la décennie sur le point de s'achever, notons :

- Les plats de partage
- Les tables sans réservation
- Le retour des bouillons
- Le menu unique
- L'apogée de la bistronomie
- La street food de qualité
- L'explosion de la viande maturée
- Le sans-gluten
- La cuisine ouverte
- La revanche des artisans au menu
- L'avènement des pâtisseries au resto
- L'émergence de SoPi et des Faubourgs

L'esprit, le mariage audacieux comme le produit noble, la cuisson millimétrée comme le jus réduit. Bref, ici, ça se creuse les méninges mais, surtout, ça cuisine. Porte-drapeau de cette gastronomie d'auteur, Bertrand Grébaud fait preuve d'une incroyable régularité du côté de chez Septime, et ce, depuis le début de la décennie.

80, rue de Charonne (11^e). Tlj sf sam. et dim. Tél. : 01 43 67 38 29.

ET AUSSI. Table (2013), David Toutain (2014).

ADPA (2014) LE BOTANISME CULINAIRE

Sans que l'on sache très bien si l'époque les y a poussés ou non, ceux de la gastronomie se sont trouvés une conscience alimentaire. Et, à la bouche, un discours tout plein de locavérisme, de bio et de bon lorsqu'il se fait sain. Soudain en alerte à force de nourritures inquiètes et de filières agro-industrielles fébriles, les cuisiniers sont revenus à la terre, du moins au potager, quand ils ne se sont pas mis carrément à cultiver leur jardin. Aux cartes comme aux menus, moins de viande mais des légumes, des herbes, des céréales, des aromatiques, des cuisiniers en façon de paysagistes, un nouveau règne végétal et Alain Ducasse soi-même imposant carrément, au Plaza, le brio du frais quadra Romain Meder en même temps que cette « naturalité » aussi intègre que délicieusement intégriste.

Hôtel Plaza Athénée. 25, av. Montaigne (8^e). Tél. : 01 53 67 65 00. Tls sf sam. et dim. Déj. jeu. et ven.

ET AUSSI. Mermoz (2018), Fleur de Pavé (2019).

CLARENCE (2015) LA REVANCHE DU GRAND RESTAURANT

Copieusement mis à mal la décennie précédente à la faveur d'une génération lui préférant la fibre bistronomique, le restaurant que l'on dit « grand » a retrouvé comme un regain de faveur. Certes, on est loin de l'âge d'or, quelques hautes figures ont continué de jeter le tablier et les étoiles, mais certains chefs de conséquence ont choisi de renouer avec les décors assumant la superbe, les services plaçant le beau geste et les assiettes osant le produit noble et l'élan créatif. Comme un symbole, c'est Christophe Pelé, jeune loup des années 2000, qui rouvre le bal dans la fierté d'un hôtel particulier, installant l'idée d'un château bordelais au cœur des beaux quartiers. Spectaculaire!

31, av. Franklin-D.-Roosevelt (8^e). Tél. : 01 82 82 10 10. Tlj sf dim., lun. et mar. (déj.).

ET AUSSI. Le Squer au George-V (2014), Le Grand Restaurant (2015).

DERSOU (2015) LES ACCORDS METS ET COCKTAILS

En réaction à la standardisation des bars à vins et des nouveaux snobismes du boire bon, les cocktails ont fait leur révolution. Si la mixologie n'est pas, elle non plus, exempte de tout reproche, elle a amené vitalité et fraîcheur en même temps qu'une nouvelle science. Discipline pratiquée dans des nouveaux temples du cool comme Dersou de Taku Sekine et Amaury Guyot - le premier, cuisinier finaud, le second, shaker affûté. Lesquels ont emmené le propos un peu plus loin que les autres en mariant les plats fusion de l'un aux créations stylées de l'autre. Après le vin, le thé, la bière, c'est le cocktail qui donne du relief à l'assiette.

21, rue Saint-Nicolas (12^e). Tls sf dim. et lun. Déj. sam. et dim. Tél. : 09 81 01 12 73.

ET AUSSI. Mary Céleste (2013), Bonhomie (2016).



FULGURANCES (2015) LES TABLES EN RÉSIDENCE

Ouvrir un restaurant sans chef attiré possède de multiples avantages : donner leur chance à de jeunes talents (qui peuvent ainsi mesurer leur capacité à tenir les rênes), inviter des chefs de passage ou encore ne pas laisser une clientèle en recherche constante de nouveautés. Après le succès de ses événements mettant les seconds de cuisine sur le devant de la scène, l'équipe de la revue *Fulgurances* leur a dédié une adresse épurée où ils tournent tous les six mois. Chloé Charles, Tamir Nahmias, Céline Pham ou Antoine Villard y ont ainsi fait leurs armes. Jusqu'en décembre, c'est la Franco-Nippone Akané Monavon qui assure la résidence.

10, rue Alexandre-Dumas (11^e).
Tij sf w.-e. Tél. : 01 43 48 14 59.

ET AUSSI. Les Résidents (2018),
Tontine (2019).

GROUND CONTROL (2017) L'AVÈNEMENT DU FOOD COURT

Élire son repas au gré de différents stands, avant de l'engloutir sur des tables d'hôte, voici le principe du food court. Exit service à table, bonjour files d'attente. Popularisé par les centres commerciaux asiatiques et américains, ce type de restauration rapide s'est développé dans les capitales occidentales au bénéfice de sites

accueillants, soignant souvent la programmation culturelle, et servant surtout parmi les meilleures cuisines de rue de la ville. À Paris, c'est la quatrième saison de la friche Ground Control, ouverte dans un ancien centre de tri postal de la SNCF près de la gare de Lyon, qui a lancé le mouvement. Le lieu de 6000 m² choucho des bobos devait initialement fermer à la fin de l'année. Il a été prolongé jusqu'en 2021.

81, rue du Charolais (12^e).

Tij sf lun. et mar.

ET AUSSI. La Felicità (2018),
Galeries Lafayette Champs-Élysées
(2019).

SHABOUR (2019) CAP SUR LA CUISINE ISRAËLIENNE

Amusant paradoxe, à l'heure du locavorisme roi - pleine conscience pour certains, opportunisme marketing pour beaucoup -, l'assiette n'a jamais autant voyagé que ces dix dernières années. De ramen en ceviche, de burrata en tataki, de burgers en avocado toasts. Au milieu de cette carte très internationale, Israël plante son drapeau avec panache grâce à un chapelet d'adresses aux profils très divers mais toutes marquées par l'âme du pays. Dans sa plus éclatante démonstration, c'est le Shabour d'Assaf Granit, comptoir précieux et festif né à l'aube de nouvelle décennie, qui s'impose avec ses créations ensoleillées en mode tapas chics.

19, rue Saint-Sauveur (2^e)

Tis sf dim. Tél. : 06 95 16 32 87.

ET AUSSI. Miznon (2013),
Adar (2019).