



L'ÉVÈNEMENT



En déménageant sa nouvelle Scène dans le quartier Matignon, Stéphanie Le Quellec fortifie un style d'étoffe tranquille.



*Une année de plus et pas une ride !
La petite gueule parisienne aura mâché,
cette année encore, à tous les vents.
Un mordant épatant que l'équipe
du « Figaroscope » ne se sera pas lassée de
suivre et de partager. Dernier coup de fourchette
de la saison : notre palmarès des 20 tables
qu'il fallait suivre pour ne pas manger idiot.*

DOSSIER RÉALISÉ PAR
EMMANUEL RUBIN

MEILLEUR CHIC COMPTOIR PAVYLLON

MENUS : 68 (dég.), 145 et 235 €. **CARTE :** env. 100-150 €. 8, av. Dutuit (8^e). Tél. : 01 53 05 10 00. Tlj.

Sacrée flamme pour la troisième table de Yannick Alléno, au cœur d'un Ledoyen retrouvé. Un comptoir comme au balcon, une cuisine comme un travelling et, à son bord, un chef, son

second, un cuisinier nippon aux tempuras, des parties, des commis, le pâtissier, tous épatants à interpréter des assiettes exaltantes : soufflé fromage à la vapeur, foie gras, sauce Albufera, frissonnantes ravioles potagères et bouillon en extraction de navet, attendrissant dos de chevreuil rôti genièvre, gel et condiment, caressante mousse de lait frappée, tuile boudoir à la poire... Le charme discret du spectaculaire.

LE PLAT À NE PAS LAISSER

FILER : le soufflé au fromage à la vapeur.



Sacrée flamme pour le Pavyllon de Yannick Alléno, au cœur d'un Ledoyen retrouvé.

Les trois chefs du Shabour tissent des liens entre Paris et leurs Orients pour proposer des recettes qui voyagent.





MEILLEURE TABLE **SHABOUR**

MENU : 91 €.

CARTE : env. 50-70 €.

19, rue Saint-Sauveur (2^e).

Tél. : 06 95 16 32 87.

Tous les soirs sf dim.

S'il est un lieu où l'énergie s'est mise à table, cette année, c'est sans conteste dans l'élan de ces quatre complices israéliens remarquables au Balagan et désormais révélés en leur Shabour. Une cuisine centrale, des sièges autour, les plats qui défilent, trois chefs qui tissent les liens entre Paris et leurs Orient, des recettes qui voyagent - le rouget nacré grisé d'une matbucha anis, la feta coppa et son freki en caramel d'aubergine, un cigare d'agneau vinaigrette au cornichon -, les conversations qui s'invitent entre voisins et l'appétit de se retrouver délicieusement déboussolé à entrer dans ce drôle de concert.

LE PLAT À NE PAS LAISSER

FILER : ravioles de citrouille au labné, beurre noisette à l'estragon.

MEILLEURE CHEFFE **LA SCÈNE**

MENUS : 75 (dég.), 145 et 195 €.

CARTE : env. 135-195 €.

32, av. Matignon (8^e).

Tél. : 01 42 65 05 61.

Tlj sf sam. et dim.

Ouvert le sam. soir en déc.

La folle année de Stéphanie Le Quellec ! Double-étoilée au dernier guide Michelin à la veille même de quitter le Prince de Galles, la cheffe révèle, huit mois

plus tard, sa nouvelle Scène dans le quartier Matignon. Celle-ci bien à elle, ambitieuse à déposer un bistrot-bar au rez-de-chaussée et, surtout, cette table en sous-sol, intimiste, élégante dans ses confort Pullman, complice à accompagner une cuisine au meilleur de sa forme. En déménageant, Le Quellec fortifie un style d'étoffe tranquille où hauteur de produit et belle technique soutiennent plaisir et sensibilité. Un grand restaurant bien dans son temps !

LE PLAT À NE PAS LAISSER

FILER : ris de veau laqué, harissa, chou-fleur rôti.