

PARIS

CAPITALE

Quoi de neuf à Paris ?

Les nouvelles boutiques, les événements et infos insolites...

Agnès b.

au cœur du dessin contemporain

"Les marins et la mode"

par Sonia Rykiel

Frédéric Anton

Le chef magicien du Pré Catelan

Warhol

Ras le bol ?

John Galliano

25 ans
de success story

OU SORTIR A PARIS ?

Le guide tendance des restaurants à Paris

M 01439 - 179 - F: 4,00 €





Di Vino: un concept de bar à vin branché qui marche fort.

du succès rencontré par le "Di Vino", qui fait le plein midi et soir place de Mexico. Sa recette? Un décor décalé et contemporain, des recettes italiennes classiques, un bar à vin design avec plus de cent références de toutes les régions d'Italie (de 25 € à 290 € la bouteille), de jolies serveuses (mais pas très expérimentées) et enfin une capacité à attirer une clientèle des beaux quartiers légèrement "m'as-tu-vu". Le "Di Vino" est certainement l'adresse la plus aboutie d'Harold Sacreste avec une cuisine tout à fait convenable. On y trouve à la carte, de la mozzarella Burratina, le vitello tonnato, des pâtes fraîches maison, des risottos déclinés à toutes les sauces, des desserts classiques comme le gelato, la panacotta et le tiramisu. Ce n'est certes pas de la grande gastronomie italienne, mais ce concept de trattoria-bar à vin italien branché semble ravir la clientèle.

NOUVEAU

L'ITALIE TRIOMPHE À PARIS!

Un jour peut-être, quand on demandera quelle est la capitale gastronomique de l'Italie, on répondra Paris! Jamais, en effet, on n'a vu autant de restaurants italiens s'ouvrir que ces dernières années: il y a ceux de Julien Cohen et de ses associés avec les "Lei", "Altro" et "Pizza Chic"; ceux d'Harold Sacreste avec "Vinoteca" et "Di Vino", et de nombreuses autres initiatives isolées. De là à croire que c'est la formule anticrise trouvée par les restaurants en panne de clients: puisque les Français aiment l'Italie, servons-leur des pâtes et des pizzas à 25 € le plat! C'est en tout cas au tour du groupe Richard, connu pour "Thiou", "Marius et Janette", "Berkeley" (...), d'ouvrir son restaurant italien à la place de l'ancien restaurant de poisson "Cap Vernet", à deux pas du Drugstore Publicis. Avec sa devanture orange, ses grandes baies vitrées avec vue sur l'Arc de Triomphe et son décor contemporain flashy signé Pierre-Yves Rochon, le "Casa Luca" ose rompre avec les restaurants traditionnels du quartier. Connaissant la clientèle "8^e Champs-Élysées", on s'attend à trouver

un restaurant branché de plus où rien ne transparait dans l'assiette. Eh bien, pas du tout et c'est là la bonne surprise. Tout d'abord, on y trouve un vrai chef venu d'Italie, Giovanni Perrone. Côté assiette, priorité a été donnée aux produits d'origine comme l'huile d'olive des Pouilles, les tomates siciliennes, ou encore la burrata, d'une grande fraîcheur. Même souci de perfection pour la préparation des plats, tous exécutés avec minutie, à l'image du risotto cuit en 18 minutes comme il se doit. La carte fait évidemment la part belle aux classiques italiens: antipasti, vitello tonnato, pâtes déclinées à toutes les sauces et pizzas, sans oublier en dessert le tiramisu et la panacotta. Tout est "étrangement" réussi, même s'il manque encore un peu d'esprit et de chaleur à cette table qui nous prouve qu'il faut se garder des idées préconçues.

Casa Luca

82, avenue Marceau, 8^e. Tél. 01 47 20 20 40.

- Ouvert 7 jours sur 7 • Service continu jusqu'à minuit
- Prix moyen: 50-60 € à la carte • Brunch le dimanche à 40 € (formule junior à 18 €).



Le Jardin des Cygnes

Créativité, Saveurs et Tradition

Découvrez la carte d'hiver de Benoist Rambaud

Hôtel Prince de Galles
33, avenue George V - 75008 Paris
Réservations : 01 53 23 78 50

www.jardindescyignes.com



LORENOC



Commencez sur une note parfumée.

LE MÉRIDIEN ETOILE

81, bd Gouvion St Cyr, Paris 17^e
Tél. 01 40 68 30 40
guest.etoile@lemeridien.com
www.etoile.lemeridien.com



...et terminez sur une note endiablée !!

LE MÉRIDIEN ETOILE

81, bd Gouvion St Cyr, Paris 17^e
Tél. 01 40 68 30 42
jazzclub.etoile@lemeridien.com
www.jazzclub-paris.com