

36 La table de Balthazar

Par Dominique Homs

AU VRAI CHIC PARISIEN

QUE L'ON SE RETROUVE DANS UN BISTROT DU VII^E ARRONDISSEMENT OU DANS UN PALACE PARISIEN... LA CLASSE EST DE MISE DANS CES ÉTAPES GOURMANDES. LES PRODUITS FRAIS SONT À L'HONNEUR ET LE CADRE, QU'IL SOIT COOL ET BRANCHÉ OU RAFFINÉ ET PLUS CLASSIQUE, INCITE À PASSER DE BONNS MOMENTS !



LES PARISIENNES

LE CHIC GOURMAND !

C'est une adresse à l'entête féminine, c'est un fait ! Mais ne vous y trompez pas, si ces dames s'y retrouvent entre amies, le lieu mérite que l'on s'y donne rendez-vous entre hommes ! Le cadre est au top, déco à souhait, dans des tonalités de béton, de gris, de fauteuils 50, de noir, de lampes design, l'ensemble griffé « Parisiennes » par l'illustratrice Carlotta et le décorateur Pierre Sabria. Côté table, le détour s'impose ! Markarian Sarkis affiche 15 ans dans la restauration, et c'est avec sa compagne Nadia Manadi qu'ils s'emploient aujourd'hui à proposer à la table des Parisiennes une cuisine de saison, une vraie, travaillée en cuisine par leur chef Régis Mongin déjà remarqué par un bip gourmand. Les produits frais sont à l'honneur et pas n'importe lesquels, puisque le bœuf vient en direct de l'Aubrac, la charcuterie basque de la Maison Ospital, les côtes de cochon de chez Talon dans le Cantal... ajoutez à tout cela les frites et le Big Cheese maisons, l'Ossau Iraty à la gelée d'Espelette, le risotto de coquillettes jambon blanc parfum de truffe... c'est une très jolie adresse qui renoue avec la tradition du bistrot parisien chic dans un quartier où cela se perd !

» Les Parisiennes

17 Avenue de la Motte Piquet
75007 Paris - Tél : 01.47.05.07.37



HÔTEL MONTALEMBERT :

ENTRE TERRE, MER, SOLEIL ET LÉGÈRETÉ

Après avoir été second, David Maroleau officie en tant que chef aux pianos du célèbre hôtel Montalembert. Sa philosophie gourmande se décline entre terre, mer, soleil et végétal, en version « dégustation » ou « gourmet ». Très sensible aux cuisines de Michel Troisgros et Alain Ducasse, David Maroleau puise son inspiration dans les cuisines légères, méditerranéennes et exotiques. « J'ai à cœur d'y mettre une note plus acidulée, plus light, en somme une touche de féminité. » Dans la mêlée des produits de saison, l'heure est à la mer avec le pavé d'espadon et sa sauce acidulée. Une découverte autour des œufs panés frits et sa fine tartine de girolles. Un détour terrestre avec la noisette d'agneau en persillade. Et un coin de soleil avec le fondant au chocolat noir et cœur blanc. Sans oublier la touche diététique avec le cabillaud braisé à l'orange. Pour déjeuner ou dîner, apprécier le plaisir d'un verre au bar ou en terrasse, le restaurant du Montalembert accueille ses hôtes dès 12 heures et jusqu'à 22 h 30 en service continu, sept jours sur sept.

» Hôtel Montalembert*****

3, rue Montalembert, 75007 Paris.
Tél. : 01 45 49 68 03.
www.montalembert.com

