



où sortir à Paris ?

GRANDES TABLES | RESTAURANTS GASTRONOMIQUES | TENDANCE | BISTROTS | CUISINE DU MONDE | LA NUIT

À travers près de soixante-dix valeurs sûres et nouveautés, ces pages vous donnent un aperçu de la richesse culinaire parisienne. Du petit bistrot à la table trois étoiles, cette rubrique – libre de toute publicité – vous fait partager nos coups de cœur, découvrir les nouvelles adresses et tous les restaurants qui contribuent à faire de Paris, la capitale mondiale de la gastronomie.

Rubrique réalisée par David Richard et Manuel Mariani.



© BERNHARD WINKELMANN

SENS-PARK HYATT PARIS-VENDÔME 2^e

5, rue de la Paix. Tél. 01 58 71 10 60. <http://paris.vendome.hyatt.com>

• De 12h30 à 14h30 • Fermé le dimanche • Voiturier • Prix moyen : 60 €.

TENDANCE Dans ce palace parisien, l'univers bistrannique de Sens est supervisé par Jean-François Rouquette, le chef étoilé d'origine aveyronnaise, qui promet « une cuisine de marché goûteuse et raffinée. Car ici pas de beaux plats dans les assiettes sans une sélection rigoureuse des meilleurs produits de saison. » On y retrouve par exemple le plateau de fromages de Marie Quatrehomme, Maître Fromager Meilleur Ouvrier de France, les huîtres de la Maison Tarbouriech, de la charcuterie artisanale et des viandes légumes du terroir : nougat de volaille, agneau de l'Aveyron, asperges vertes de Mallemort, etc. L'ambiance est au diapason de cette proposition culinaire. Les tabliers du personnel, les ronds de serviettes en cuir, la vaisselle, les couteaux au précieux manche en bois signé Jean Philip, une coutellerie réputée de Thiers, les carafes de la marque allemande Schott Zwiesel, la vaisselle et les verres respectent les codes traditionnels du bistrot à la française... avec un service en mode palace. Au déjeuner, le vin est servi au verre, au pichet et pour les grands crus décantés en carafe. Une symphonie de saveurs à déguster sous l'immense verrière qui inonde de lumière le Sens.