



© NALL CLUTTON



Amaury
Bouhours.

RENOUVEAU GASTRONOMIQUE À L'HÔTEL MEURICE

La gastronomie parisienne est en mouvement perpétuel et les palaces aussi ! Cet été, l'hôtel Meurice a annoncé la nomination d'Amaury Bouhours à la tête du restaurant gastronomique 2 étoiles Le Meurice Alain Ducasse. À 31 ans, le chef est devenu le garant de l'identité culinaire du Meurice dont Le Dalí, une table très appréciée par la clientèle parisienne qui vient ici midi et soir. Avec la montée de la jeune génération, on ose un peu plus et c'est plutôt réussi. Le décor magistral de la salle signée Philippe Starck, rendant hommage au maître du surréalisme, en met toujours plein les yeux, mais c'est aussi le nouveau concept culinaire qui séduit. Exit la carte à double niveau de lecture et place à la simplicité avec quelques entrées et plats renouvelés en fonction des saisons et des arrivages. Au Dalí, on mise sur des plats de partage, les saveurs et des ingrédients majoritairement sourcés en France. Parmi les choix proposés par cette nouvelle carte au style lapidaire, on n'hésitera pas à partager des entrées très convaincantes comme les cromesquis de lentilles / citron / coriandre ou le poulpe grillé / pois chiches / herbes fraîches. Les plats principaux sont dressés plus classiquement à l'instar de ce fondant lieu jaune de ligne à l'huile d'olive / chou-fleur / agrumes et d'une tendre épaule d'agneau braisée / chou vert / cumin. Au Dalí, il est presque impossible de faire l'impasse sur les desserts signés Cédric Grolet, le chef pâtissier superstar qui est adulé pour ses créations sucrées toujours aussi spectaculaires.

GASTRONOMIQUE

Le Dalí 1*

Hôtel Le Meurice. 228, rue de Rivoli. Tél. 01 44 58 10 10.
www.dorchestercollection.com

• De midi à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30 • Fermé dimanche midi
• Voiturier • Prix moyen : 90 €.