



A tavola!

✓
Che sia per un
business lunch, per una
cenetta romantica o per
una scorpacciata tra amici,
The Good Life ha trovato
per voi i ristoranti più
giusti in città.

di Sylvie Berkowicz,
Laurent Blanc, Stéphane Bréhier,
Giovanna Castelli, Bérénice
Debras, Béatrice Delamotte,
Gloria Liccioli e Veronica Maiella

l'arrondissement - Les Halles
ZA

«Qui niente trucchi, è tutto
naturale» ripetono da ZA, ultimo
nato in casa Starck, ristorante
connecté installato nel
nuovissimo Forum des Halles.
Sono freschissimi i piatti, spesso
senza glutine e vegetariani,
sempre senza sale e con
pochissimi condimenti. Il tempio
del viver sano e mangiar leggero
tra Zomelettes, Zalades e
Zoupes. Se per quanto riguarda
il gusto lo chef Yannick Papin
ha scelto il ritorno alla natura,
pochi ingredienti freschi e nulla
più, il concept del ristorante
è un richiamo alla fantascienza:
si ordina attraverso un'app
scaricata sullo smartphone e
in men che non si dica il piatto
arriva sul tapis roulant al centro
della tavola! *G.L.*

Passage de la Canopée
Tel. +33 1 77377737
www.za-paris.com

l'arrondissement - Pyramides
Brasserie Réjane (1)

La Brasserie Réjane fa parte del
neo-inaugurato hotel Noliniski,
con interni firmati dal designer
Jean-Louis Deniot. Sbirciando
dalle grandi vetrate affacciate
sull'avenue de l'Opéra, si
percepisce un'atmosfera soffusa
quasi da alcova. Una volta
entrati, l'occhio cade
immediatamente sulle sedute:
il must è la panca, con cuscini
soffici. Il servizio è non-stop



dalle 7 alle 23 (al mattino la
combinazione caffè-croissant è
un grande classico) e il menu
gioca con le principali ricette
della gastronomia francese
(tartare, bistecca, fegato di
vitello) rielaborate dallo chef
Fulvio Pischedda. I dolci sono
invece opera del pasticciere
Yann Brys. Dessert *pop-up* di
gennaio è la *Galette des Rois*, un
dolce di pasta di mandorle che
i francesi consumano solitamente
per il primo mese dell'anno.

Nella versione di Brys, la pasta
sfoglia è farcita con crema di
mandorle e arance candite al
Grand Marnier. Disponibile
anche in take away. *V.M.*
16, avenue de l'Opéra
Tel. +33 1 42861010
www.evokhotels.com/property/brasserie-rejane

l'arrondissement - Palais Royal
Grand Véfour (2)
Restiamo nel 1° arrondissement
per dirigerci da Guy Martin, che

continua a proporre una cucina
sana, leggera ed equilibrata,
nel rispetto dei prodotti.
Una sala del XVIII secolo,
che ha accolto George Sand,
Victor Hugo, Louis Aragon e
Jean-Paul Sartre. Ordinate i
classici (*parmentier* di coda di
manzo al tartufo o filetti di trota
ai carciofi). Il *Poulet de Bresse*
arrosto e la polenta ai peperoni
e crema di basilico sono divini!
Poi bisogna assolutamente
provare il piatto di formaggi...
Invitando la vostra dolce metà
al Grand Véfour, la porterete
nel ristorante più bello di Parigi.
Il conto si aggira sui 400 € a
testa. Da considerare la formula
della colazione a 115 €,
particolarmente invitante. *L.B.*
17, rue de Beaujolais
Tel. +33 1 42965627
www.grand-vefour.com

l'arrondissement
Etienne Marcel

Klay Saint Sauveur (3 e 4)
Conoscevamo il fitness club,
il Klay. Da qualche mese si è
aggiunto il ristorante. Gli interni
di Toro & Liautard modellano
spazi ispirati alla Miami Art déco
(i colori cangianti ci sono,
le poltroncine da collezione
Anni 50 di Hans J. Wegner e
Neils Moller pure). Da scoprire,
sul retro, una terrazza vegetale
coperta: tante le piante, molte
felci, in stile Everglades. Certo,
la vegetazione della Florida
è molto più rigogliosa, ma
l'impressione di mangiare fuori
anche d'inverno rimane un lusso
a Parigi. Nel piatto primeggia
la cucina *healthy* (vegana e
gluten free): vige il mantra della
forma, che la casa declina con
i "superbowl": insalate a base
di quinoa e bacche di goji,
portata unica. *V.M.*
4 bis, rue Saint-Sauveur
Tel. +33 1 40260000
www.klaysaintsauveur.fr

l'arrondissement - Bourse
Caffè Stern (5)

Prendete una bottega di
incisioni, aperta nel 1834 nel
passage des Panoramas e
classificata come monumento
storico. Prendete uno chef
stellato come Massimiliano
Alajmo e il ristoratore David
Lanher, all'origine di tanti grandi



successi gastronomici degli ultimi anni. Infine aggiungeteci il genio di Philippe Starck, che ha pensato per questo prezioso caffè all'italiana un arredamento da *cabinet de curiosités*. Il successo è servito. Uno scrigno in cui la migliore tradizione culinaria italiana è valorizzata al massimo: dall'aperitivo, a base di spritz e cicchetti veneziani, ai primi, tra gnocchi di zucca e ravioli alla burrata, fino ai dolci. *Last but not least*: concludete con un caffè con la C maiuscola, a base di miscele arabiche selezionate dal grande torrefattore Gianni Frasi. *G.L.* 47, **passage des Panoramas** Tel. +33 1 75436310 www.caffestern.fr

III arrondissement - Haut Marais **Clown Bar** (6)

Si racconta che questo posto, aperto nel 1903, fosse la buvette degli artisti del vicino Cirque d'Hiver, e che i clown e i domatori vi approdassero con dromedari e lama al seguito. Di quest'epoca gloriosa restano gli affreschi su ceramica, la facciata e i tavolini del bistrot. Ripreso dalla coppia del Saturne, Sven Chartier e Edwen Lemoigne, con la complicità di Xavier Lacaud, il Clown Bar evoca oggi l'universo del circo attraverso un menu da equilibristi, sotto la guida del giapponese Sota Atsumi (avvistato anche da Stella Maris e da Vivant). Nella sua micro-cucina, l'impassibile chef lavora con grande destrezza i suoi prodotti, di una freschezza ineguagliabile, e non esita ad abbinare *tapas* ed *escargot*, ravanelli e tuorlo d'uovo, barbaforte e *wasabi*. Il cuoco si è già fatto conoscere per i suoi buccini fritti e per le delicate torte al limone, sesamo e miele di rovo. Niente di meglio per spizzicare con stile. *G.B.* 114, **rue Amelot** Tel. +33 1 43558735 www.clown-bar-paris.fr

IV arrondissement - Marais **Grand Cœur** (7)

Dopo il Glou, il Jaja e il Beaucoup, ristoranti rinomati nel quartiere di Marais (e ai quali bisogna aggiungere



5



6



7



8



9

il Bon Vivant, sulla *rive gauche*, V arrondissement, oltre al forno Dupain), Julien Fouin e Ludovic Dardenay hanno fatto un altro colpo. Questo nuovo locale è situato all'interno di un grande cortile lastricato, circondato da edifici storici (uno ospita uno studio di danza). La doppia stella di Mentone ha creato un menu misurato e preciso, conciso e intelligente. Prima di concludere, un piccolo dettaglio non irrilevante:

l'arredamento, colorato quanto basta, un po' vintage ma senza eccessi, ideato dall'architetto Brune de La Guerrande, ci piace davvero. *G.B.* 41, **rue du Temple** Tel. +33 1 58281890 www.grandcoeur.paris

III arrondissement - Marais

Les Chouettes (8)

Dimenticate il Café Rouge dietro al Carreau du Temple: è stato rimpiazzato da questo ristorante

bianco splendente all'esterno, in stile Art déco all'interno. L'architetto spagnolo Lázaro Rosa-Violán ha voluto realizzare per Thibault Vidalenc (già proprietario dell'Hotel De Sers) un ambiente luminoso e accogliente. Dell'antico atelier di bijoux sono rimasti i corridoi, lo scheletro metallico in modalità Tour Eiffel e i vertiginosi tubi solari. Il tutto è stato addolcito da rivestimenti in legno, velluto e pelle. Un colosso alla moda ed elegante, dove andare a bere una birra o una delle famose grappe di Christoph Keller, sfogliando un giornale nel salone-biblioteca, o dove godersi un pranzo memorabile frutto dell'abilità culinaria dello chef Alban Drevet, il quale declina l'ispirazione del giorno in 4 antipasti, 4 pietanze e 4 dessert. Tanto accogliente che consigliamo di adottarlo da mattina a sera. *G.B.* 32, **rue de Picardie** Tel. +33 1 44617321 www.restaurant-les-chouettes-paris.fr

IV arrondissement

Monnaie de Paris

Guy Savoy (9)

Trasferito nel 2015 al Palazzo della Zecca, il ristorante 3 stelle Michelin di Guy Savoy, progettato dall'architetto Jean-Michael Wilmotte, è un altro incantevole indirizzo di Parigi. Un'esperienza unica già dall'arrivo: ammirare la facciata, salire su per la grande scala di rosso vestita, e scoprire l'entrata del ristorante. Poi, d'un tratto, sentirsi trasportati in uno spazio atemporale. Le sale, disposte in fila, si susseguono delimitate da undici alte finestre, continuando a ricordarci che ci troviamo in un antico edificio di prestigio. Passato dalle mani dell'architetto, il ristorante è stato proiettato nel XXI secolo, animato dalle numerose opere d'arte contemporanea scelte da Guy Savoy stesso. A completare il tutto è l'arte della tavola, in un gioco di sovrapposizioni, di profumi inebrianti e di sorprese da scoprire. Tanti elementi al servizio di una gastronomia che non segue alcun dogma. Una cucina facilmente leggibile, che



non ha bisogno di discorsi né di dichiarazioni d'intenti, servita con eleganza e disinvoltura. Spesso in giro per la sala, Guy Savoy riceve i suoi ospiti come fosse a casa sua. *S.B.*
11, qual de Conti
Tel. +33 1 43804061
www.guysavoy.com

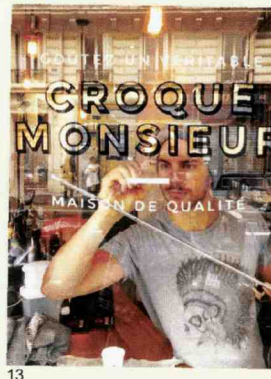
V arrondissement
Saint-Germain-des-Près
Sola (10)

Anche se *sola* significa "cielo" in giapponese, il ristorante di Hirok Yoshitake si trova in un edificio, scantinato incluso, del XVI secolo. La sala a pianterreno, molto alla francese, con vecchie travi di legno a vista, contrasta con quella al piano sotterraneo, in cui ci si accomoda *horigotatsu* (in ginocchio). Pur avendo ottenuto la sua prima stella nel 2012, lo chef continua a girare personalmente per i mercati, alla ricerca dei prodotti migliori. Nel piatto li trascende con un approccio tutto giapponese, che si concentra nel taglio e nella particolarità della cottura. Allo stesso tempo rende omaggio alla cucina francese, sublimando i piatti con salse e succhi, e non lasciando mai nulla al caso. Una cucina delicata, che si destreggia abilmente tra sapori e texture. *B.D.*

12, rue de l'Hôtel-Colbert
Tel. +33 9 65017368 (a pranzo)
Tel. +33 1 43295904 (a cena)
www.restaurant-sola.com

VI arrondissement
Montparnasse
Café Trama

Un *bistrot parisien* di quelli che amiamo. Senza cedere alle sirene del *branché*-a-tutti-i-costi, è un indirizzo che propone una vera cucina da bistrot rivisitata in chiave gastronomica: burger, *croque monsieur* al tartufo, tartare... Il tutto accompagnato da una bella selezione di vini naturali. L'ambiente, luminoso e vivace, con il grande bancone in marmo e i tavoli in legno scuro, è un richiamo alla Parigi della Douce France, ma nessuna nostalgia! Il servizio è conviviale e l'ambiente rumoroso quanto basta per risultare autentico. Gli ingredienti, spesso provenienti dal mercato, sono



cucinati con attenzione dallo chef Alan Trama, mentre sua figlia Marion, in sala, accoglie i clienti con il sorriso stampato sulle labbra. *G.L.*
83, rue du Cherche-Midi
Tel. +33 1 45483371

VIII arrondissement
Champs-Élysées
Kinugawa Matignon (11)
 Già nel 1962 il ristorante cinese Tong Yen era un'istituzione nel quartiere, e ospitava

ai suoi tavoli Kenzo, Ungaro e Saint Laurent, come numerosi politici o giornalisti di *Paris Match* (i loro uffici all'epoca si trovavano nelle immediate vicinanze). Il ristorante, rilevato nel 2014 da Romain Costa, ha cambiato nome nel 2015 e Gilles & Boissier ne hanno curato gli interni. Il menu, concepito dallo chef Toyofumi Ozuru, propone oggi i piatti tipici giapponesi: *tempura*, sushi, sashimi, *maki*, tartare

di *wagyu*, *shake* e *kushiyaki*. Delizioso. *B.D.*
1 bis, rue Jean Mermoz
Tel. +33 1 42250423
www.kinugawa.fr/matignon

VIII arrondissement - Madeleine

Le Grand Restaurant (12)
 Un piccolo ambiente per grandi ambizioni. Jean-François Piège ha sorpreso il pubblico parigino con un nuovo ristorante di soli 25 coperti. Dietro l'apparente durezza dello stile geometrico in marmo e legno, ecco spuntare una cucina calorosa e confortante. Classica in massima parte, regala però alcune gradite sorprese. Unico neo, qualche piccolo eccesso di messinscena nel servizio. *S.B.*
7, rue d'Aguesseau
Tel. +33 1 53050000
www.jeanfrancoispiege.com

IX arrondissement - Pigalle

Madame Messieurs (13)
 Che l'era degli hamburger sia finita? Qui, nel cuore del IX arrondissement, la sfida è quella di portare alla gloria il *croque monsieur*: toast al prosciutto, formaggio e besciamella da sempre presente in qualunque bistrot parigino. L'atmosfera c'è: carta da parati d'altri tempi, tavolini in legno, lampadari *Sixties*, richiamano i vecchi bistrot in una serie di rimandi e di citazioni sottili. Il menu propone una scelta di *croques*: accanto al classico prosciutto e formaggio non mancano varianti originali, che spaziano dalla trota affumicata alla versione vegetariana, il tutto accompagnato da una copiosa porzione di ottime *frites maison*. *G.L.*
80, rue de Maubeuge
Tel. +33 1 40164995
www.madamemessieurs.fr

XII arrondissement - Aligre
Tondo (14 e 15)

Seconda avventura parigina per Simone Tondo (28 anni, sardo, si è fatto le ossa al Mirazur di Mauro Colagreco). Dopo il *Roseval* a Ménilmontant, lo scorso giugno si è trasferito dietro ai fornelli di quello che era il vecchio ristorante Gazzetta, trasformandolo in un bistrot chic che prende il suo nome.



Bar verniciato di nero e panchette rivestite di velluto: è il tocco magico dell'architetto franco-argentino Marcelo Joulia, che ha anche voluto preservare l'identità degli spazi preesistenti, uno dei più belli del quartiere di Aligre, famoso per il suo mercato di fiori, frutta e verdura. È proprio qui che lo chef si rifornisce di prodotti freschi con cui inventa un menu minimalista. Come antipasto, provate la *tempura* di zucchine e maionese fatta in casa. Una delizia. **G.C. 29, rue de Cotte**
Tel. +33 1 43474705
www.tondo-paris.com

XIX arrondissement - Jaurès
La table d'Hugo Desnoyer (16)
 Carnivori di tutto il mondo, questo è il vostro indirizzo! Il "macellaio delle star" (e fornitore di tante tavole stellate) Hugo Desnoyer ha finalmente aperto il suo primo ristorante a Parigi, *pendant* della sua prima tavola, aperta a Tokyo. In questo spazio atipico, nel mercato appena rinnovato della Halle Secrétan nel XIX arrondissement, si possono degustare carni divise in tre tipologie: dal gusto *doux, ronde* o *corsée*. L'attenzione all'origine delle carni è maniacale: tutte provengono da fornitori selezionati che lavorano solo per Hugo Desnoyer e allevano il bestiame in modo naturale, nutrendolo unicamente con erba, all'aria aperta. Non a caso il motto di Desnoyer è proprio: "È l'erba che fa il gusto delle nostre carni". **G.L.**
33, avenue Secrétan
Tel. +33 1 40051079
www.hugodesnoyer.com

XX arrondissement
Ménilmontant
Dilia (17)
 Un piccolo angolo d'Italia brilla su Ménilmontant. Con Dilia, il giovane chef Michele Farnesi, che ha conservato l'accento canterino della sua Toscana, rende omaggio ai nonni Dino e Ilia. Si è fatto le ossa alla stellata Osteria Francescana di Modena e da Heimat, a Parigi, dopo una breve trasferta in Svezia «dove però faceva troppo freddo». Spirito libero e



14



15



16



17



18

indipendente, il giovane chef ha deciso di aprire il suo ristorante, dall'atmosfera conviviale e quasi rustica: muri di pietra tinti di bianco, parquet a volontà, robusti tavoli di legno, bancone di zinco. A pranzo, un menu da bistrot in tre varianti; a cena si passa da quattro a sei portate, pasta e risotto fanno gli onori di casa. **B.D.**
1, rue d'Eupatoria
Tel. +33 9 53562414
www.dilia.fr

Reggia di Versailles
Ore / Ducasse au Château de Versailles
 Di giorno è un ristorante elegante, Ore. Si trova nel sublime padiglione Dufour, rinnovato da Dominique Perrault, con una meravigliosa vista sulla Cour Royale e sulla Cour d'Honneur della reggia di Versailles: questo è il suo punto di forza. Ma calata la sera si trasforma in un ristorante d'eccezione, Ducasse au

Chateau de Versailles. E infatti bisogna prenotare un tavolo per tempo per poter assaporare la sorprendente e sconvolgente esperienza gastronomica ideata da Alain Ducasse. Al cerimoniale, poi, non si transige. Un maggiordomo richiama l'attenzione: «*Sua maestà il re è servito*». Il re, sì, sei proprio tu. Un grande salone dalle pareti grigio talpa. Sulle tovaglie bianche, stoviglie firmate Bernardaud, con disegni e motivi in stile Luigi XVI, argenteria Ercuis, collezione Du Barry, *of course*, bicchieri sofisticati e, soprattutto, argenterie e compostiere piene di frutta candita; il tutto mescolato con qualche creazione contemporanea (portacandele Magnus Löfgren e posate Mitsuhiro Konishi). La cucina punta sui sapori di una volta, ma completamente rinnovati, per un vero miracolo culinario magistralmente messo in scena. **S.B.**
Place des armes, Versailles
Tel. +33 1 30841296
www.ducasse-chateauversailles.com

Saint-Ouen
Ma Cocotte (18)
 Un ambiente accogliente e familiare; materiali "caldi", mattoni, legno scuro, zinco; e una cucina generosa come quella delle nonne: basta entrare da Ma Cocotte per essere inebriati dal profumo delle cucine di una volta. Non è un caso che Philippe Starck, all'origine anche di questo ristorante nato nel cuore del più grande mercato antiquario del mondo, le Puces de Saint-Ouen, lo abbia pensato come «un luogo familiare, dove ristorarsi con una zuppa calda, come a casa». Il menu propone piatti copiosi, pensati per la condivisione, che richiamano – ancora una volta – le grandi tavolate familiari: bistecca, stufato alle carote, *cocotte* di verdure, il tutto accompagnato da una lunga carta dei vini. **G.L.**
106, rue des Rosiers, Saint-Ouen
+33 1 49517000
www.macocotte-lespuces.com