PAYS: FRA
TYPE: Web
EAE: €7461.94
AUDIENCE: 548672

TYPOLOGIE DU SITE WEB:
VISITES MENSUELLES: 16679635.00
JOURNALISTE: Marion Bellanger
URL: cuisine.journaldesfemmes.fr

> 26 décembre 2025 à 17:34

> Version en ligne

Rouge, le repaire élégant des amateurs de viande

Pourquoi on aime ? Les viandes d'exception, en direct de la ferme en Aveyron, fondent dans la bouche. Notre duo coup de cœur ? La côte de bœuf, tendre à faire pâlir une motte de beurre, et la purée, fine et crémeuse à souhait.

Où et quand ? 38 avenue de Suffren 75015 Paris - de 12h à 23h du lundi au dimanche

Nichée sur le quai des Grands-Augustins, Spiti Sou (" comme à la maison ", en grec) mêle les saveurs de la Grèce au raffinement des grandes tables parisiennes. En cuisine, le chef Paul Evangelopoulos dévoile les subtilités de sa gastronomie natale. À la table de ce restaurant bistronomique, on recommande de se tourner vers les mezzes. Tzatziki, tarama et melitzanosalata se savourent avec un pain pita maison, tandis que les kolokythokeftedes (beignets de courgettes) et les keftedakia (boulettes de viande à la sauce tomate et au yaourt grec) offrent un bel aperçu de la tradition grecque. Pourquoi on aime ? C'est le lieu idéal pour un voyage culinaire au cœur de la Grèce contemporaine. Le décor, élégant et sans clichés, invite à s'installer confortablement pour découvrir les plats traditionnels de la cuisine grecque, revisités avec raffinement.

Où et quand ? 53 quai des Grands Augustins 75006 Paris - du mardi au jeudi de 19h00 à minuit et du vendredi au samedi de 19h00 à 1h00

Niché à deux pas de la Tour Eiffel, ce restaurant séduit dès l'entrée par sa décoration moderne, aux motifs floraux et couleurs poudrées. En cuisine, le maître sushi et les équipes préparent des sushis et des makis à partager, ainsi que des poissons grillés sur un barbecue japonais. Pourquoi on aime ? Le soir, l'ambiance tamisée transforme chaque table en un petit cocon raffiné. On se love sur la banquette en velours pour siroter un cocktail signature, puis on savoure du black cod caramélisé au miso, des gyozas au poulet, ou encore une crème brûlée au sésame noir, pensés pour être partagés. Nos coups de cœur ? La vaisselle artisanale venue du Japon, l'assiette de sushis du chef et le mocktail abricot, verveine, rose.

Où et quand ? 81 Av. Bosquet 75007 Paris - déjeuner sur place ou à emporter de 12h à 15h du lundi au vendredi , dîner de 18h à 2h du lundi au dimanche

Dans cette adresse emblématique de l'histoire gastronomique parisienne, journalistes, commissaires-priseurs, touristes et habitués se mêlent encore, séduits par une authenticité intacte depuis 1854, au cœur du 9e arrondissement. Confortablement installés, on découvre une carte de bistrot sans fausse note. Aux commandes, le chef Juan Moncalvo signe les incontournables : foie gras maison, quenelle de brochet sauce crustacés, baba au rhum et sa chantilly, ainsi que des plats qui évoluent au fil des saisons. Récemment distingué de deux macarons Écotable, l'établissement confirme sa philosophie : une cuisine de terroir, respectueuse des saisons, de la nature et des producteurs. Pourquoi on aime ? Ici, on retrouve tout le charme des vrais plats de bistrot, exécutés avec justesse et générosité. Le service est impeccable, et on se laisse volontiers guider par les suggestions du sommelier Jean-Paul Bruatto pour des accords mets et vin réussis (la maison propose plus de 300 vins ligériens). On est bien reçus, les assiettes ne trichent pas, et le décor hors

Onclusive
Tous droits de reproduction réservés.
https://onclusive.com/en-gb/talk-to-us/

du temps distille une douce nostalgie. Pour un moment réconfortant autour de bons petits plats, c'est une valeur sûre.

Où et quand ? 25 rue Le Peletier 75009 Paris - Ouvert 7 jours sur 7 de 12h à 14h et de 19h à 22h30

Naviguez au clavier

Précédent

Suivant

Clodette, l'ambiance seventies Au rez-de-chaussée du Belinda Hôtel & Spa, une adresse vibre au rythme effervescent des années 70... Situé dans le 16e arrondissement, Clodette rend un clin d'œil malicieux à une icône de l'époque : Claude François, dont la dernière demeure se trouvait à deux pas, boulevard Exelmans. Confortablement installés, on savoure les plats au rythme des tubes d'époque, dans une ambiance rétro-chic assumée.

En cuisine, le Chef Pierre Nési et son second Tristan Reype revisitent avec créativité et justesse les classiques des années disco : canard à l'orange et carottes confites, Saint-Jacques et fondue de poireaux délicatement parfumée aux agrumes, crêpes Suzette ou mousse au chocolat noir rehaussée d'une pointe de fleur de sel… Une adresse où le goût d'antan se déguste avec un plaisir résolument contemporain.

Pourquoi on aime ? Un lieu au caractère bien trempé, parfaitement dosé. Ambiance chaleureuse, déco rétro-70's revisitée avec goût : on s'y sent bien dès l'entrée. La carte, courte et de saison, propose des plats maîtrisés de bout en bout. On en pince pour la carte des cocktails, créative et originale : parfaite pour entrer tout de suite dans l'ambiance. Avec sa formule déjeuner à 29 euros (entrée, plat, dessert), l'adresse se laisse goûter sans hésitation.

Où et quand ? 75 rue Boileau 75016 Paris - Déjeuner de 12h à 14h dîner de 19h à 22h en semaine et jusqu'à 22h30 le vendredi et le samedi

© Clodette

Brasserie française depuis 1920, le Berkeley fut l'un des hauts lieux de la vie parisienne, où se retrouvaient la haute société, les artistes et les esprits brillants du tout-Paris. Aujourd'hui, l'adresse continue d'écrire son histoire avec une brasserie à l'élégance intemporelle, où l'on savoure les grands classiques dans une ambiance chaleureuse. Poireaux vinaigrette, terrine de foie gras maison et son chutney de saison, tartare de bœuf au couteau, profiteroles à la vanille et chocolat chaud… Pourquoi on aime ? Une adresse qui plaira aux amateurs de décoration soignée et d'ambiance feutrée. Le charme opère dès l'entrée, la vaisselle élégante met en valeur des plats traditionnels bien exécutés et le service est attentionné. Un lieu élégant où l'on se sent tout simplement bien. Un coup de cœur pour l'œuf parfait servi avec sa fricassée de champignons et sa tuile de parmesan.

Où et quand ? 7 avenue Matignon 75008 Paris - service continu de 12h à 23h30

du lundi au dimanche , petit-déjeuner à partir de 8h la semaine et de 10h30 le week-end.

Tous droits de reproduction réservés.