

MACHIZO 11e

33, rue Saint-Sébastien. Tél. 09 55 53 43 89. www.machizo.net
• 19 h 30 à 22 h 30 • Samedi 12 h à 14 h et 19 h 30 à 22 h 30
• Fermé lundi • Prix moyen : 75 €.

BISTRONOMIQUE Dans une rue tranquille du 11e, Machizo cultive l'art de la discrétion. Ici, pas d'enseigne tapageuse ni d'effets spectaculaires. À la tête de ce bistrot d'auteur, le chef Masatsugu Takahashi – dit Taka – propose une cuisine à la croisée de ses racines japonaises et de son parcours français. Formé à la rigueur du geste au Japon, passé par les cuisines de Jean Chauvel, il compose une cuisine sobre, précise et directe. Trois menus dégustation structurent l'expérience (68 €, 85 €, 90 €), avec une montée en intensité pensée comme un enchaînement. L'espuma de chou-fleur, gelée de pamplemousse et pousses de coriandre, le tartare de thon fumé, avocat et écume de pomme acidulée au citron vert, ou encore la canette des Dombes, boudin à l'orientale, caviar d'aubergines et écume infusée au gingembre, donnent le ton : c'est net, délicat, sans détour. Chaque ingrédient est ici travaillé avec justesse, dans une logique de continuité plus que de rupture. Au-delà de la cuisine, la salle à taille humaine (26 couverts) invite au lâcher-prise. Bois clair, lumières douces, tables épurées : tout est fait pour laisser parler les assiettes dans une atmosphère apaisée, où chaque service ressemble à une chorégraphie discrète. Les accords mets et vins, avec une belle sélection de rouges, soulignent la personnalité du lieu sans voler la vedette à la cuisine.




© JUAN ARIAS

SHUZO 11e

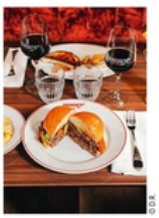
44, rue Saint-Sébastien. Tél. 01 86 04 19 77.
• 18 h à 23 h • 12 h à 18 h le dimanche • Fermé lundi et mardi
• Prix moyen : 40 €.

TENDANCE Shuzo bouscule les codes de l'izakaya en y insufflant une énergie tropicale assumée. Imaginé par le chef colombo-japonais Andrés Ramirez et la DJ colombienne Gina Villacob, le lieu se vit comme un bistrot vivant, où la cuisine, la musique et le partage avancent au même rythme. La carte joue la rencontre entre techniques japonaises et traditions populaires sud-américaines, dans un format pensé pour picorer et revenir. On commence par un sashimi végétal composé de légumes de saison travaillés en différentes textures, servi avec une mousseline de noix de cajou, ou par un champignon pané au panko avec une sauce tonkatsu et shuzo au shiso et coriandre. Les brochettes, clin d'œil au chuzo colombien, font partie des incontournables, comme la betterave grillée au barbecue, suero costeño et poudre d'hibiscus, ou le poulet grillé sauce shuzo. Côté plats, le tamal au shiitake enveloppé dans une feuille de bananier ou le chashu-chicharrón, poitrine de porc croustillante servie avec riz et sauce tonkatsu au tamarin, illustrent ce dialogue entre finesse et gourmandise. Les desserts prolongent l'exploration, à l'image de la crème brûlée au chontaduro, fruit tropical aux notes de potimarron et de coco. Au bar, les cocktails accompagnent la montée du son, comme le gin-tonic basilic-shiso ou les créations autour de mezcal et d'eucalyptus. Entre fresque murale inspirée de Cali et Tokyo, bande-son soignée et assiettes métissées, Shuzo revendique une cuisine libre et festive, pensée pour durer bien au-delà du dernier plat.

ROUGE SUFFREN 15e

38, avenue de Suffren. Tél. 09 86 16 63 64. www.rougesuffren.fr
• Midi à minuit • Ouvert tous les jours • Prix moyen : 60 €

STEAK HOUSE Près de la tour Eiffel, Rouge Suffren a été imaginé par deux amis originaires de l'Aubrac, Pierre-Jean Borrel et Vincent Bonnenfant. Ici, la viande tient le premier rôle, avec une attention portée à la race Aubrac, élevée dans une ferme familiale en Aveyron et travaillée dans le respect du produit et des cuissons. La charcuterie, sourcée auprès de la Maison Conquet à Laguiole, tient elle aussi son rang. Dès l'entrée, l'ambiance donne le ton. Velours rouge profond, bois sombre et éclairages feutrés composent un décor chaleureux imaginé par l'agence d'architecture BRO. Le restaurant s'organise autour de deux pôles visibles : un bar à vins et cocktails animé en début de soirée et un bar à viandes où l'on aperçoit la découpe et la préparation des pièces. En cuisine, le chef Yahya El Azaar, passé notamment par La Dame de Pic ou L'Oiseau Blanc, propose une carte lisible centrée sur le feu et la cuisson des viandes. Au menu : foie gras mi-cuit, truite fumée ou pâté en croûte, avant de passer au faux-filet maturé, poire de bœuf, filet mignon ou burger Rouge. La côte de bœuf, servie au chariot et découpée en salle, reste l'un des moments phares du repas. Autour de la viande, les accompagnements suivent le rythme : légumes rôtis, purée fine ou frites maison, tandis que les desserts oscillent entre tarte Tatin revisitée, crème brûlée à la fleur d'oranger ou duo de chocolats. La cave, resserrée, privilégie les accords simples et efficaces, avec des références bien choisies du Rhône, de Bourgogne ou de Bordeaux. Rouge Suffren assume son identité : un restaurant pensé autour du produit, du feu et du partage.


© D.R.

★ GEOÉLIA 16e

125, rue de la Tour. Tél. 01 45 04 35 35. www.geoelia.com
• 12 h à 13 h 30 et 19 h à 21 h • Fermé samedi et dimanche
• Prix moyen : 90 €.

GASTRONOMIQUE Aux manettes de Geoélia, Camille Saint-M'Leux, un jeune chef au parcours dense, passé par Ferrandi, Taillevent ou encore le George V, où il s'est forgé une technique rigoureuse et un goût affirmé pour la clarté des assiettes. À 25 ans, il prend les commandes de la Villa9Trois à Montreuil, où il décroche une étoile au *Guide Michelin* en un an à peine. Il récidive avec Geoélia en obtenant à nouveau une étoile dans le *Guide Michelin 2026*. Il a su conserver sa signature culinaire marquée qui a conquis les juges du Guide rouge. La carte, resserrée, explore des accords marins profonds, sans fioriture. L'oursin givré sur brioche au beurre noir ou les choux d'Île-de-France au caviar oscitère donnent le ton. En plat, le homard breton en cocotte lutée pour deux promet une plongée généreuse, quand le rouget à l'écaille et sauce XO ou le ris de veau dans son cœur d'artichaut révèlent une maîtrise d'exécution sans ostentation. Le menu Dégustation Geoélia en 6 services à 165 € permet de naviguer dans l'univers du chef, entre bouillons parfumés, jus fermentés et touches iodées. La cave aligne plus de 300 références.