Panurge
TABLE DE BONS VIVANTS

Rue du Sentier, Panurge a pris la place de Pantagruel, l'ancien restaurant gastronomique de Jason Gouzy. Même adresse, autre humeur. On quitte le registre étoilé pour retrouver celui du bistrot : plats de partage, alcôves, nappes blanches et bonnes bouteilles que l'on ouvre sans trop regarder l'heure. La salle, elle, n'a presque pas bougé. Et c'est tant mieux. Banquettes vertes, bois sombre, vaisselle vintage : le décor a ce charme des adresses où l'on aimerait avoir ses habitudes.
Aux fourneaux, Tomoyuki Uchida, dit Tomo, revisite la cuisine bourgeoise avec précision. Le pâté en croûte au foie gras et pistaches assume son côté canaille, relevé par des pickles qui réveillent l'ensemble. Les tagliatelles de seiche et agretti naviguent entre gourmandise italienne et touche japonaise grâce au shiso. Côté plats, le vol-au-vent végétarien coche toutes les cases : pâte feuilletée bien beurrée, œuf mollet, légumes de saison, crème de champignons. La pintade fermière rôtie sur coffre, elle, avance avec l'aplomb des assiettes qui ne doutent pas de faire l'unanimité. Pour conclure, le riz au lait ou le baba au rhum prolongent cette idée de classiques exécutés avec soin. Panurge ne cherche pas à révolutionner la cuisine française. Il remet simplement le plaisir au centre de la table. Simple et réjouissant.

Natalie Florentin

24 rue du Sentier, 75002 Paris
Tél. : 01 73 74 77 28 - www.restaurant-panurge.com
Du mardi au samedi 12h-14h / 19h30-22h.
Semainier au déjeuner : 28 à 33 € (entrée, plat, dessert).
À la carte : entrées à partir de 14 €, plats à partir de 25 € ; desserts à partir de 10 €.

Panurge





Boubalé



Boubalé
LE GOÛT DU PARTAGE

Au cœur du Marais, Le Grand Mazarin est le premier hôtel urbain ouvert à l'année de la collection Maisons Pariente. Ce 5 étoiles déploie un décor foisonnant, joyeux, fait d'objets chinés et de meubles de caractère, avec près de 500 œuvres d'art disséminées dans les espaces.
Au rez-de-chaussée, Boubalé, ouvert sur une terrasse, prolonge cette atmosphère. Fresques au plafond, velours, verres gravés, porcelaine dessinée sur mesure : la salle est chaleureuse, légèrement théâtrale, sans jamais tomber dans l'effet carte postale. Le nom du restaurant donne le ton : en yiddish, il signifie « ma petite chérie », surnom tendre que les grands-mères donnaient aux fondatrices de Maisons Pariente. La carte navigue entre Europe de l'Est, Turquie et Méditerranée, avec un clin d'œil aux cuisines de famille et aux grandes tablées. Les mezzés ouvrent le bal dans cet esprit. On commande plusieurs assiettes, on goûte à tout, on fait circuler : houmous de petits pois, arayes farcis de bœuf épicé, crudo de thon rouge, asperges blanches snackées… Parmi les plats phares, mention spéciale pour la sole meunière, twistée d'une sauce pil pil. En dessert, difficile de passer à côté du crémeux libanais façon tiramisù, biscuit cuillère et éclats de pistache. À noter aussi, le généreux brunch du dimanche : pancakes au zaatar et pastrami, avocado toast, œufs bénédicte ou burger maison… de quoi laisser filer l'après-midi.

Natalie Florentin

6 rue des Archives, 75004 Paris
Tél. : 07 81 45 41 58 - www.legrandmazarin.com/fr/restaurant
Tous les jours 12h-22h30 - Brunch tous les dimanches 12h-15h.
À la carte : entrées et mezze à partir de 11 €, plats à partir de 26 € ; desserts à partir de 12 €.

Rouge Suffren
UN REPAIRE D'ÉPICURIENS

Ce restaurant, en plein cœur du VII[e], raconte d'abord une histoire d'amitié : celle de Pierre-Jean Borrel et Vincent Bonnenfant, complices depuis leur enfance dans l'Aubrac. Résultat : une adresse chaleureuse, où la déco comme on peut s'en douter affiche beaucoup de rouge, de bois, des larges banquettes, des vitrines où trônent une jolie collection de bouteilles… Sur la carte du chef Yahya El Azaar, les viandes mijotées ou grillées tiennent le haut du pavé avec une sélection très réussie de pièces en direct de la ferme en Aveyron : poire de bœuf, tartare préparé minute, faux-filet maturé, côte de bœuf, toutes servies avec sauce au choix, sucrines rôties et frites à volonté… Appétit d'oiseau s'abstenir ! Il y a même un plateau Signature « Rouge » : un assortiment de viandes à partager. Mais pas question de priver les veggies de cette ambiance chaleureuse doublée d'un excellent service, il en a pour tous les goûts : sardines millésimées, artichaut en crème légère, ou encore petits pois, œuf de caille et shiso, sans oublier une assiette végétarienne aux légumes de saison. Enfin, pas d'impasse possible sur les desserts : la tarte citron, sorbet yuzu et la crème brûlée à la fleur d'oranger valent le détour !

Adine Fichot-Marion

38 avenue de Suffren, 75015 Paris
Tél. : 09 86 16 63 64 - www.rougesuffren.fr
Tous les jours 12h-23h45.
À la carte : entrées à partir de 13 €, plats à partir de 24 € ; desserts à partir de 12 €.

Rouge Suffren



