



SHIRO
Symphonie nippone

L'adresse est presque discrète. À l'intérieur, une déco épurée où dominent les tons gris, noir et quelques touches dorées. Car ici, la superbe partition du chef Hiroyuki Ushiro se joue dans des assiettes d'une inventivité rare. Assis au comptoir entourant la cuisine ouverte ou dans une des deux salles, on se régale d'un menu en six ou huit plats déclinant, en saison, foie gras (avec raisin, kumquat et gelée de vin blanc), lieu jaune (sauce beurre/citron, châtaigne, petits légumes et chips de racine de lotus) ou bœuf Angus (sauce porto, crème de comté, trompettes-de-la-mort, patates douces et amandes). Le festival des saveurs est constant et l'expérience gastronomique, assurée. Du grand art ! Menu en six plats à 69 €.

Notre plat préféré : Tous, tant le travail d'orfèvre du chef se retrouve dans chacune de ses créations.

Japanese Symphony

This discreet address features refined decor with gray, black, and gold tones. Here, chef Hiroyuki Ushiro's superb talents express rare inventiveness. Seated at the counter surrounding the open kitchen or in one of the two dining rooms, feast on a six- or eight- course menu featuring, depending on the season, foie gras with grapes, kumquat, and white wine jelly; Pollack fish with lemon-butter sauce, chestnuts, tiny vegetables, and lotus-root chips; or Angus beef with Port sauce, Comté cream, black trumpet mushrooms, sweet potato, and almonds. True art! Six-course menu €69.

We love: Everything, as the chef's meticulous approach is reflected in each of his creations.

168, boulevard Saint-Germain, Paris 6^e (01 56 81 91 62).

📍 Saint-Germain-des-Près. À retrouver sur Mapstr p. 50 et sur parisaeroport.fr



Bon appétit

CHIC ET CHOCS

Bon goût traditionnel ou moderne, fusion des terroirs et des saveurs, les chefs nous en mettent plein la vue.

CHIC AND SURPRISING

Chefs are dazzling us with traditional and modern gastronomy fusing myriad terroirs and flavours.

Thomas Le Gourrierec

JANVIER - FEVRIER - MARS



Famille du média : Médias corporate
 Périodicité : Trimestrielle
 Audience : 120000
 Sujet du média : Tourisme-Gastronomie



Edition : Janvier - mars 2022
 Journalistes : Thomas Le
 Gourrierec
 Nombre de mots : 1602

PARIS VOUS AIME
 MAGAZINE



CHEZ GEORGES

Chic et authentique

Avec son décor intact de vieux bistrot parisien patiné par le temps et ses garçons à nœud papillon, cette institution fondée en 1926 affiche son authenticité. Dans le sillage du pot de rillettes maison, déposé sur la nappe blanche, défilent les classiques de la cuisine bourgeoise : œuf en meurette, ris de veau croustillants, rognons de veau à la moutarde, sole meunière, etc. Au dessert, ne pas rater les œufs à la neige, en grand format. Carte : 50-70 €.

Notre plat préféré : Le gigot d'agneau fermier du Pays d'Oc rôti aux flageolets, découpé en salle devant le client : craquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur!

Chic and authentic

This Parisian bistro, with its original decor weathered by time and bow-tied waiters, dates from 1926, and proudly asserts its authenticity. The menu showcases classics of traditional French cuisine on white tablecloths. Try rillettes, egg meurette, crispy sweetbreads, veal kidneys with mustard, and sole meunière. For dessert, don't miss their large-format œufs à la neige. A la carte: €50-€70.

We love: Leg of lamb from the Pays d'Oc roasted with flageolet beans, carved right in the dining room: crisp on the outside, soft on the inside.

273, boulevard Pereire, Paris 17^e [01 45 74 31 00]. 📍 Neuilly-Porte Maillot
 À retrouver sur Mapstr p. 50 et sur paris.aeroport.fr

DEUX RESTAURANT

Choc de terroirs

Originaires respectivement de Savoie et du Béarn, les chefs Tiphaine et Romain font dialoguer leurs deux terroirs dans une ambiance bistrot de village. Dans l'assiette, l'accord est parfait! Parmi ces belles associations figurent les croquettes de jambon flanquées d'une sauce à la tomme savoyarde et au piment béarnais (9 €), ou encore la côte de cochon croustillante accompagnée d'un risotto de crozets au Beaufort et au céleri fumé avec du pin des Landes (26 €). Le tout, servi en portions très généreuses, comme au(x) pays. **Notre plat préféré :** La poulette jaune, dont le blanc est roulé avec de l'ail noir et la cuisse confite dans une bisque de homard (23,50 €).

Where terroirs meet

Chefs Tiphaine and Romain, respectively from Savoie and Béarn, bring their terroirs together, resulting in beautiful combinations: ham croquettes with Savoyard tomme and Béarnaise pepper sauce (€9), pork chops and Beaufort-crozet pasta risotto with smoked celery (€26).

We love: Yellow chicken: white meat rolled with black garlic, thigh confit in lobster bisque (€23.50).



58, rue de la Fontaine-au-Roi, Paris 11^e [09 74 97 47 52].
 📍 Goncourt. À retrouver sur Mapstr p. 50 et sur paris.aeroport.fr



BACA'V
Bistro-nostalgique

Après vingt années aux fourneaux de restaurants étoilés (Le Pré Catelan, Guy Savoy, etc.), Émile Cotte inaugure cette table qui prône l'authenticité en remontant aux sources de la bistronomie parisienne : des plats canailles, généreux et gourmands. Le cadre est simple mais agréable, parfait pour « recevoir comme à la maison ». Le chef y excelle côté sauces ou cuisson à basse température. Agneau, pintade, ou escargots bio viennent de son Limousin natal. Menus : 37 et 59 €. **Notre plat préféré :** Le paleron de bœuf angus braisé 36 heures dans la bière Michard de Limoges, servi avec une moutarde violette de Brive au moût de raisin.

6, rue des Fossés Saint-Marcel, Paris 5^e [01 47 07 91 25]. 📍 Saint-Marcel
 À retrouver sur Mapstr p. 50 et sur paris.aeroport.fr

Nostalgic bistro

After honing his skills for 20 years in Michelin-starred restaurants including Le Pré Catelan and Guy Savoy, Émile Cotte has gone back to the sources of Parisian bistronomy: hearty, generous, gourmet dishes. The setting is simple, ideal for "home-style entertaining". The chef excels in sauces and slow cooking lamb, guinea fowl, and organic snails from his native Limousin. Menus: €37 and €59. **We love:** Angus beef shoulder braised 36 hours in Michard de Limoges beer served with purple mustard from Brive in grape must.

JANVIER - FÉVRIER - MARS





→ **ABSTINENCE**
Plaisirs audacieux

Un nom en pied de nez pour cette table qui propose une cuisine créative. Le chef s'amuse à créer des assiettes audacieuses, où l'œuf parfait est accompagné d'un sabayon thaï, où l'anguille fumée se marie au topinambour et au cacao, où le hot dog de pulled beef est relevé par un ketchup de pommes, où le canard se déguste vanillé! La décoration va de pair avec cette fraîcheur gastronomique: grande verrière, comptoir à boire (pour découvrir les cocktails) et à manger, box pour deux avec banquettes de cuir vert. Pimpant et goûteux!

Notre plat préféré: L'originale burrata, n'duya (saucisson piquant de Calabre) et poire (14 €) ou la poitrine de cochon croustillante, sriracha (sauce thaï relevée, 20 €). À la carte à partir de 35 €.

Audacious pleasures

The chef enjoys creating daring dishes: egg parfait accompanied by Thai sabayon, smoked eel with Jerusalem artichoke and cocoa, pulled-beef hotdogs and apple ketchup, and duck with vanilla! The decoration complements the refreshing gastronomy: a large glass roof, dining and cocktail counter, a box for two with green leather banquettes... Stylish and tasty, to go with the playful name.

We love: The original burrata, spicy Calabrian n'duya sausage, and pear dish (€14) and the crispy pork belly with Thai sriracha hot sauce (€20). A la carte from €35.



47, avenue de la Motte-Piquet, Paris 15^e (01 42 77 80 09).
6 8 10 La Motte-Piquet Grenelle. À retrouver sur Mapstr p. 50 et sur pariseraoport.fr



▼ **JUGAAD**
Couleurs, chaleur et saveurs

Ici, les merveilles de Manoj Sharma, figure de la gastronomie londonienne, font oublier les currys et autres kormas traditionnels. Au cœur de ses créations colorées, le chef fusionne les épices de façon surprenante avec du thon (en salade, avec légumes croquants, riz soufflé et sauce au tamarin), du veau en tartare ou, plus «classique», avec du poulet (magnifique tikka masala parfumé). Côté déco, aux antipodes des clichés bollywoodiens, une vaste salle chaleureuse aux tons marron, vert et orange, avec cuisine ouverte, et un étage plus intime. Une expérience inédite à Paris!

Notre plat préféré: Le saumon malai, mariné au sirop d'érable, servi sous cloche avec pesto de salicorne, yaourt au curry et crème de cardamome. Carte à partir de 35 €.

Colours, warmth, and flavour

Here, the wonders concocted by Manoj Sharma, a star of London gastronomy, are far removed from traditional curries and kormas. At the heart of his colourful creations, the chef uses spices in surprising ways: with tuna in a vegetable, puffed rice, and tamarind salad; with veal tartare or chicken tikka masala. You can dine in the welcoming open kitchen space or in the more intimate room upstairs. A unique experience in Paris!

We love: Malai salmon marinated in maple syrup and served under a bell with salicornia pesto, curry yogurt, and cardamom cream. A la carte from €35.

16, rue Favart, Paris 2^e. 8 9 Richelieu-Drouot
À retrouver sur Mapstr p. 50 et sur pariseraoport.fr

— **Bon à savoir** —
Good to know

SANDWICH CARNÉ

Célèbre pour son plat unique, une entrecôte découpée en lamelles, nappée d'une sauce à la recette secrète et servie avec de pommes allumettes dorées, Le Relais de l'Entrecôte vient d'ouvrir une annexe dans le Marais. On y propose la fameuse spécialité à emporter, puisque calée en généreuse portion dans un sandwich préparé avec une baguette de pain à la fois moelleuse et croustillante (14 €)!

MEAT SANDWICH

Le Relais de l'Entrecôte, famous for its rib steak cut into strips, enrobed in a top-secret sauce, and served with golden thin-cut fries, has just opened an outpost in the Marais. Here they offer their famous specialty in a to-go version, a generous sandwich made with baguette bread that is somehow both soft and very crispy at the same time (€14).

La Baguette du Relais, 10, rue des Archives, Paris 4^e (01 40 09 72 11).

1 11 Hôtel de Ville

