

LES TABLES POUR VOYAGER SANS QUITTER PARIS EN AOÛT

Les vacances d'été avancent à grands pas et se font vivement ressentir. Chaleur, crème solaire et apéritif face au coucher du soleil, l'ambiance estivale est à son comble. Tandis que certains chefs s'accordent une pause durant le mois d'août, d'autres font le choix de garder leurs portes ouvertes. Tour des tables qui donnent envie de rester parisien et aoutien !

VOYAGE NIÇOIS

PARIS 05 - BAIETA PAR JULIA SEDEFDJIAN

Pour une parenthèse sudiste au coeur de Paris, on se rend chez Baieta, l'adresse de la cheffe étoilée Julia Sedefdjian. Une cuisine d'inspiration niçoise, avec la réinterprétation de la bouillabaisse façon "Bouillabaieta 2.0", mais aussi une délicieuse pissaladière en apéritif. On se laisse aussi tenter par le Pigeon rôti sur le coffre, blette et jalapenos, condiments moelle citron ; ou encore le Suprême d'agrumes, arlettes, tonka et sorbet bergamote. Un voyage au soleil assuré dans ce restaurant gastronomique.

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h15 et de 19h à 22h15

5 rue de Pontoise, 75005 Paris



VOYAGE ARTY

PARIS 16 - LES PETITES MAINS AVEC GEOFFREY LENGAGNE, SÉBASTIEN FOULARD ET FRANÇOIS DAUBINET

On profite de la terrasse éphémère du restaurant "Les Petites Mains" située au coeur des jardins du Palais Galliera pour vivre un instant à l'ombre des colonnades. Cette troisième saison inaugure les dîners à la lueur de la Tour Eiffel avec aux commandes le chef Geoffrey Lengagne. Il imagine un défilé de plats colorés et élégants alliant terre et mer : Seiche grillée de Méditerranée aux cinq épices, petits pois et livèche ; Faux-filet de boeuf Français maturé et grillé au barbecue, piments chipotle, piquillos et salade de printemps. Le chef est accompagné du pâtissier François Daubinet pour la carte des desserts et de Sébastien Foulard, le mixologue fondateur du Jeffrey's Bar pour les boissons inspirées de la haute couture. Un cadre élégant pour laisser filer les longues journées d'été.

**Ouverture du mardi au dimanche de 12h00 à minuit.
14 avenue du Président Wilson, 75016 Paris**



VOYAGE GREC

PARIS 06 - EVI EVANE PAR DINA NIKOLAOU

Un mois d'août ensoleillé; grâce aux saveurs helléniques de la cuisine traditionnelle et familiale du restaurant Evi Evane. On plonge dans des créations alliant fraîcheur et générosité pour se retrouver en une bouchée, du côté du Parthénon. Parmi les spécialités : salade grecque, moussaka, spanakopita, gyros et bien sûr l'unique et véritable tarama maison. Evi Evane c'est avant tout une histoire de goûts, de transmission avec des produits frais, locaux ou en provenance directe de producteurs grecs. Une cuisine accessible mariant les produits français aux pépites grecques pour se retrouver, le temps d'un dîner dans une taverne grecque. Et si l'on souhaite emporter la Grèce à la maison, on se rend chez l'un des traiteurs Evi Evane !

**Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h
10 rue Guisarde, 75006 Paris.**



VOYAGE ROMAIN

PARIS 11 - AGLIO E OLIO PAR THOMAS CHAPELLE ET ANDREA MAGGI

Le chef Andrea Maggi et le fondateur Thomas Chapelle dévoilent une cuisine romaine au sein de leur adresse Aglio e Olio. On s'y retrouve sur la terrasse ombragée par de larges parasols, en dégustant des assiettes fraîches, où recettes familiales côtoient la créativité du chef, passé notamment par le Taillevent. Au menu, Gnocchi acqua e farina, moules au vin jaune, haricots de mer ; Merlu, purée de céleri, cime di rapa nappé d'une sauce dugléré, la vraie Panna Cotta ou le Tiramisu à la louche ultra crémeux. La générosité romaine à déguster tout l'été !

Ouvert du mardi au samedi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00
5 rue Guillaume Bertrand, 75011 Paris.

