Institutions parisiennes

LES NOUVEAUX CHEFS DES GRANDES MAISONS

PAR GEORGES GRANGE

CHANGEMENT Cette année, le mercato des chefs a gâté les établissements historiques. Prenons le pouls auprès de trois tables emblématiques



PAM STUDIOS

Le brocoli, accompagné de maquereau fumé, de mélisse et de caviar.

PHILIP CHRONOPOULOS AU TAILLEVENT**



Philip Chronopoulos.

PAM STUDIO

Après le virevoltant Italien Giuliano Sperandio, c'est au plus sage Grec Philip Chronopoulos de prendre la tête de cette institution, 80 ans cette année. Plus sage ne veut pas dire moins créatif car on trouve dans cette carte plus de gourmandise et moins d'esbroufe : gourmandise dans l'éventail des produits (homard bleu étonnamment accompagné d'une déclinaison de maïs, Saint-Pierre au safran), dans la texture (riz soufflé, maïs croquant, cocos de Paimpol) ou dans l'épaisseur des sauces. L'ADN de la maison réside dans sa cave et le service au guéridon ? Qu'à cela ne tienne, les beaux accords voyagent de la Rioja à l'Arbois. Quant à l'art du service, on le retrouve dans le menu Chapitre I, qui enchaîne les plats devant les convives, jusqu'aux figues déglacées, clin d'œil sirupeux au dessert mythique du lieu : les crêpes Suzette (qu'on peut toujours demander). Pour le moment, à part une savoureuse glace à la féta en amuse-bouche, le chef garde sous sa toque la touche hellène. Une façon de prouver que le respect d'un lieu s'accompagne aisément d'une vraie créativité.

Taillevent, 15, rue Lamennais, Paris 8e.**



Cyril Lignac.

DR

CYRIL LIGNAC CHEZ LUCAS CARTON

Il fallait oser s'attaquer à ce temple de la gastronomie ouvert en 1880, et il faut dire qu'il était temps. Cyril Lignac est parvenu à lui redonner son lustre avec brio. La fashion week est passée par là et en a fait un restaurant incontournable. Tout a été entièrement refait, mais le décor semble historique : les somptueuses boiseries Art nouveau sont toujours là, mais l'ambiance a pris ce qu'il faut de glamour. Dans l'assiette, tout est simplifié mais maîtrisé, et il y en a pour tous les palais, des grands classiques (escargots de Bourgogne, volaille aux morilles, avec une excellence saucière qu'on attend dans un tel lieu), jusqu'aux desserts (Cyril Lignac oblige) : mille-feuille praliné noix de pécan, profiteroles, soufflé Grand Marnier... En quelques mois, le célèbre chef aura réussi à réincarner cet établissement et à le réinscrire dans le paysage parisien.

Lucas Carton, 9, place de la Madeleine, Paris 8e.



Le mille-feuille vanille praliné noix de pécan.

DR



Bertrand Noeureuil.

PAM STUDIOS

BERTRAND NOEUREUIL À L'ORANGERIE**

Quinze couverts dans le jardin d'hiver du George V : bienvenue à L'Orangerie. C'est là que Bertrand Noeureuil, entouré de Simone Zanoni (Le George*) et Christian Le Squer (Le Cinq***), arrive avec tout son talent et son amour des produits. Le Talent de l'année 2026 de La Liste (le « classement des classements ») aurait de quoi s'inspirer, mais il développe une très belle cuisine qui lui est propre, néo-classique, à l'équilibre de la sophistication et de l'écoute des saisons. L'ancrage naturel est... naturel, à cet ancien adjoint d'Arnaud Donckele. La finesse du dressage confine à l'art ; les sauces font évoluer les textures avec justesse ; et les herbacées jaillissent en bouche avec surprise. Pour suivre le menu, un carnet poétise aimablement. Les accords montrent la même liberté : fino, banyuls, saké... Une reprise gracieuse pour l'établissement aux deux étoiles depuis 2024.

L'Orangerie, Four Seasons Hôtel George V, 31, avenue George V, Paris 8e.**



Le cacao se mêle à la flouve et au mélilot : résolument végétal.

LAURENT FAU/STUDIOSDES FLEURS

MENU GIBIER HARO SUR LES BONNES TABLES

CHASSE À l'automne, les chefs rivalisent d'inventivité. Voici deux adresses d'exception pour avoir le goût de la campagne à Paris



Le lièvre à la royale de David Bizet.

LAURENT FAU

L'OISEAU BLANC** OÙ LA CHASSE ACCOURT

À L'Oiseau blanc, le Percheron David Bizet reste à l'affût : il tourne vers le ciel les yeux et les papilles. À la passée, le colvert ouvre fort la partie de chasse : algue maturée, câpre, anchois... et le caviar pour arrondir cette démonstration de force. Laissons courir le chien d'arrêt : il débusque un perdreau qui gratte entre les cèpes et une grouse qui s'ébroue avec du piment fumé. On s'enfonce en forêt : un terre-mer où le rouget (la *« bécasse de la mer »*) est chargé par un solitaire. Enfin, dans son gîte, le lièvre à la royale se reproduit en trois déclinaisons, bien tranchées. On savait la cuisine du premier Champion du monde de lièvre à la royale gourmande et sophistiquée, on la découvre plus puissante que jamais, âpre et toujours belle — un sous-bois d'automne.

L'Oiseau blanc, Peninsula Hotel, 19, avenue Kléber, Paris 16e. Jusqu'en février 2027. Menu en six services, 345 euros. Réservation : 01 58 12 67 30.**



La tourte de palombe et poule faisane.

ILYA KAGAN

OMAR DHIAB* LE FIN LIMIER

Il y a des dîners qui vous saisissent comme un beagle le cuissot d'un cerf. C'est justement la deuxième entrée : un tartare de cerf entêtant, après des amuse-bouches impressionnants où grouse, poule faisane et palombe se déguisent en quenelle et raviole. Une tourte à la palombe récite parfaitement ses gammes. Puis, le colvert se fait kefta, et le lièvre à la royale se cache parmi la corète potagère — l'herbe à la base de la mloukhia. À ces deux évocations, on comprend que le chef, aux origines égyptienne et tunisienne, s'approprie avec maestria la cuisine de gibier. C'est là qu'est la surprise, dans cette pointe orientale qui se décline avec subtilité le long d'un menu sans cesse surprenant dans sa technique, et toujours précis dans ses accords. G. G.

Omar Dhiab*, 23, rue Hérold, Paris 1er. Jusqu'au 5 décembre. Menu en cinq services, 180 euros. Réservation 48 heures à l'avance : 01 42 33 52 47.