

Les 20 meilleures tables de l'année 2025 à Paris et aux alentours

Emmanuel Rubin

Restaurants gastronomiques, voyageurs, bistrot, brasserie : notre best of des restaurants ouverts ces douze derniers mois dans la capitale.

Meilleure «bientôt l'étoile» Pantagruel

MENUS : 65 € (déjeuner), 130 € et 185 €. 10, rue de Richelieu (2^e). Tél. : 01 40 20 05 72. Tj sf sam, dim.

Rien de plus délicat que de déménager un restaurant. Une fois sur deux, l'enseigne y perd en âme ce qu'elle croit y gagner en meubles. Ce Pantagruel, lui, du bon côté de l'auvent, en quittant son petit coin du Sentier (devenu Panurge) pour rejoindre le quartier Palais-Royal, il hausse le ton comme le genre. Si la salle à double détente s'emmêle un peu les couleurs et les tentures, les fourneaux de Jason Gouzy gagnent en expression, jouant notamment sur les variations autour de l'araignée de mer du Guilvinec, du homard breton, du maigre corse, du pigeon du Gâtinais... Les uns, les autres, tour à tour traités en trilogie, vivevolant dans les textures, les cuissons, les sauces, les terre-mer et les émotions qu'on en retire au risque parfois d'en faire un peu trop. Babelais n'en reviendrait pas, Pantagruel a désormais l'appétit pointu.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER : l'œuf pantagruelique riz poireau.

LE DÉLICE D'INITIÉ : la glace cornet en pré-dessert, le fumoir au sous-sol.

Meilleure chic brasserie Brass

CARTE : 35-75 €. 131, boulevard Saint-Germain (6^e). Tél. : 06 16 54 52 90. Tj.

Du côté de ce boulevard Saint-Germain qui n'a ni le goût et la maîtrise, naissance d'une vraie grande brasserie avec le sourire de la terrasse, la double salle dans ses doubles rangs, les virages entre les tables, l'écrante des velours, les insouciances de laiton, les miroirs qui font de l'œil, les bretelles aux épaules des garçons, les chemisiers à l'élan des serveuses, le jour, la nuit... Mais aussi la bourgeoisie déjà fidèle, les touristes dans le tourbillon, des bobines en vue, le charme des inconnus, des beaux parleurs, des voisins qui se causent et retrouvent bonne veine d'escargots, gratinée oignon, foie de veau vinaigre, filet bearnaise et autres plats d'école franchement bien dans leurs guêtres. Une brasserie rive gauche soudain bien adroite.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER : les goujonnettes de sole, sauce tartare.

LE DÉLICE D'INITIÉ : le pianiste en salle en fin de semaine.

Meilleur végétarien Vivide

MENU : 75 €. 3, rue Dancoeur (9^e). Tél. : 01 42 58 00 11. Tj sauf dim et lun.

On savait déjà Pigalle la blanche, voici soudain Pigalle la verte avec la belle surprise d'une table désarmante à vous en traverser un menu unique où les assiettes grimpent à la satiété en ne convoquant rien d'autre que le végétal. Rien d'autre mais autrement tant les recettes emballent à émulsionner le gingembre et un ketchup pimenté sur une julienne de persil tubéreux cuite au foie, à faire craquer et frissonner la noisette sur un tremblement de tartelette, à couler le sésame et le miso au fondant d'un butternut fumé. D'autres encore qui passent et qu'on n'oublie pas. À chaque fois, à chaque plat, la rencontre réussie entre l'appétit et la botanique joliment arbitrée par un service léger, une salle



Les Collonges (18°).

en chic troglodyte et des bougies qui vacillent en même temps que nos préjugés.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER : le sabayon de citron bergamote et sablé sarrasin.

LE DÉLICE D'INITIÉ : l'accord sans alcool en cinq services.

Meilleure révélation Les Collonges

MENUS : 25 €, 32 € et 41 € (déjeuner), 66 € (dîner). CARTE : 50-65 €. 12, rue Francœur (18^e). Tél. : 01 73 75 54 57. Tj sf dim, lun et mar. (déjeuner).

Surge à l'automne dans le dos de Montmartre et de la critique, l'une des adresses les plus tonitruantes de l'année. Celle qui n'attend pas, à laquelle on ne demande pas mieux que son petit charme de décor, la jolie courbe de son bar, les fleurs coupées sur ses tables, jusqu'à ce que les cuisines s'y frottent. Ainsi de ce millefeuille disposé en part de tarte, la coupe fine à faire strate, un coing poché ciselé qui s'y glisse, jus et vinaigrette de piment et curry vadouven. Ou de ces raisins fragola trop contents d'être abandonnés à un mascarpone en siphon, un mûsien en biscuit et un estragon en parfum. Dégustés les yeux bandés, on jurerait ces assiettes sorties des belles pages de quelques grandes maisons. Pourtant servies au bas de la butte, elles en disent long sur un bistrot de belles intentions.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER : l'encornet poêlé, betteraves et carottes rubis.

LE DÉLICE D'INITIÉ : les quelques tables de la salle 3 pour la vue sur cuisine.

Meilleure «petite couronne» Albufera

MENUS : 29 € et 39 € (déjeuner), 59 €, 40, rue Pénigole (16^e). Tél. : 01 45 00 21 40. Tj sf sam et dim.

Parmi les plus en vue d'une banlieue ouest de retour, Boulogne poursuit une mille faite à Paris en lâchant cette auberge d'aujourd'hui où le cadot local, Emile Corte, joue les mentors en placent sur orbite son ancien second, José Dan-tes. Lequel ne traîne pas à prendre ses marques entre une tonitruante table d'hôte et quelques heureuses banquettes satellites, où un public à l'affût se rue sur des Opinel de compot' pour défouiller des cœurs de canard poêlés en persillade, trancher la côte de bœuf bearnaise et découvrir les racines hostiliennes du jeune chef au relief de recettes déterminées : croûstillauds de sardines, ailoli au curcuma, sauté de cochon fermier aux coques ou crème citron trisante sous la cannelle caramélisée.



Prévella (7°).

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER : le croquant-croquant riz Albufera au canard rôti, condiment soja, noisette pour deux personnes.

LE DÉLICE D'INITIÉ : les grignotages à toute heure (particulièrement les conserves de la mer Majado).

Meilleure table de poche Ébène

MENUS : 45 € (déjeuner) et 96 €. CARTE : 70-90 €. 8, rue Falguière (9^e). Tél. : 01 42 19 98 01. Tj sf dim et lun.

Une table comme un prélude à Montreuil (Villiers/Très), le faussement sage Camille Saint-Mieux, 30 ans et des poussières, quitte sa banlieue et réussit le grand écart de se retrouver dans le 16^e parisien pour une adresse très «cœur des grands». Dans ses hauteurs de plafond, ses façons de petit palais, ses volages tendres, ses nappes tendues et les beaux gestes du service, l'espace soutient les instants forts d'assiettes composées au double principe du produit vérité et de la recette en libre pensée : araignée de mer décorée de dentelle qu'affole un hélium de mayonnaise corallée, dessert en valse de cuillères chavirant rhubarbe en croûte de sucre, glace au lait d'amande et folle douce de sabayon à l'amaranto.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER : le ris de veau cuit dans un cœur d'artichaut, jus de veau rafraîchi à la sauge.

LE DÉLICE D'INITIÉ : le salon du chef.

Meilleure mer en ville Zostera

MENUS : 55 € (déjeuner), 99 €, 136 € et 175 €. 40, rue Pénigole (16^e). Tél. : 01 45 00 21 40. Tj sf sam et dim.

Des générations que le «Pergo» cultivait ce parfum d'institution finissant où les boières ne se gênent même plus pour bailler entre les toiles contemporaines. Le voilà repris, depuis le printemps, par Julien Dumais, chef de conséquence justement disposé à se couler, ces dernières saisons, les belles endormies de Paris (Lucas Carton, Saint-James). Ravie de l'aubaine, la salle désormais boudoir se gagne de tendres ailes et, aux quatre, six, huit, dix temps des menus, les assiettes installent une manière de tête-à-tête, complice et composé. On y a ce sentiment que la fameuse Truite de Schubert nous accompagne. Ce qui tombe plutôt bien puisque, de mer en lac, la saint-jacques saïse dans une cuisson ultra-patiente croquante sa texture neuve d'éclair quasi croquante, l'ombelle chavirer retrouve fierté en même temps que délicatesse

dans un sirop à l'ail des ours. Une cuisine en iode majeure.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER : l'allure et l'émotion de l'encornet et encre.

LE DÉLICE D'INITIÉ : la sélection de magnums en cave.

Meilleure élégance Geolia

MENUS : 125 € et 160 €. CARTE : env. 100 €. 125, rue de la Tour (9^e). Tél. : 01 45 04 35 35. Tj sauf sam et dim.

Après avoir prouvé qu'une table d'envie pouvait se retrouver à Montreuil (Villiers/Très), le faussement sage Camille Saint-Mieux, 30 ans et des poussières, quitte sa banlieue et réussit le grand écart de se retrouver dans le 16^e parisien pour une adresse très «cœur des grands». Dans ses hauteurs de plafond, ses façons de petit palais, ses volages tendres, ses nappes tendues et les beaux gestes du service, l'espace soutient les instants forts d'assiettes composées au double principe du produit vérité et de la recette en libre pensée : araignée de mer décorée de dentelle qu'affole un hélium de mayonnaise corallée, dessert en valse de cuillères chavirant rhubarbe en croûte de sucre, glace au lait d'amande et folle douce de sabayon à l'amaranto.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER : le ris de veau cuit dans un cœur d'artichaut, jus de veau rafraîchi à la sauge.

LE DÉLICE D'INITIÉ : le salon du chef.

Meilleur ibère Casa Pregonda

CARTE : 45-65 €. 6, rue Marie-Stuart (2^e). Tél. : 01 40 13 00 22. Tj sf lun et mar.

Sortie in extremis au début de l'été et au dédale de Montorgueil, l'une des plus chouettes effractions de l'année où l'on découvre un Alex Giesbert qui, sans lâcher son Darco, reprend les fourneaux dans le culot de prouver qu'un Titi de Paris est parfaitement soluble dans la taverne ibère. Celle-là haute de plafond, laissant grimper les carrelages, courir un comptoir de Movida, sortir les nappes et les bougies pour mieux accueillir une sacrée volée de repas (croquant pan con tomate au pain cristallin, tortilla gonfiée de la jouer crémuse), de bonnes vibrations de coques relevées à la sobressade, des palourdes sauce manzanilla. On se souviendra qu'aux premiers soirs de l'adresse une table de Barcelonais purs Ramblas n'en revenait pas de la voltige comme de la parade. Six mois plus tard, même vista!

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER : le riz bomba à l'encre de seiche et crevettes carabinées.

LE DÉLICE D'INITIÉ : au bar, les bébés (sauvignon-jalapenos, sangria, tinto de verano...).



Casa Pregonda (2°).



Meilleur jeune talent Irwin

MENUS : 68 €, 120 €, 120 € et 160 €. 22, rue Cambacérès (8^e). Tél. : 01 89 40 04 19. Tj sf sam et dim.

Irwin, son prénom comme son enseignement. Irwin au bocal de sa cuisine autant qu'à l'épure de sa salle, Irwin en trois menus qui chacun reprend un quartier de Paris où ce soufflé de jeune chef a appris l'ouvrage et le métier. En 3 plats «Rue du Mesnil» (la première grande maison), en 7 «Quai de Conti» (les années Guy Savoy) et, en 5 «Rue du Bac» (les saisons passées chez Robuchon). On craignait l'égoïsme, on découvre une personnalité de cuisine où le miglaciun (tartelette en frou-frou d'herbes et de brocciu et liquide d'un bouillon légumes orangé) se prolonge d'une asperge vapeur en velours de thym et citron, d'un rouget droit dans son onde d'algues et petits pois et d'un ris de veau gonfié au vert de quelques légumes en fin ragout. Au charme d'une dégustation en colin-maillard, voilà un jeune

surprise qui, pour une fois, a le talent de l'être vraiment.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER : côté dessert, l'apaisement de la sauge et acide lactique.

LE DÉLICE D'INITIÉ : la table d'hôte privative.

Meilleur nippon Hanada

MENU : 350 €. 15, quai Voltaire (7^e). Tél. : 07 44 31 80 70. Tj sf sam et dim.

Si le quai Voltaire lui offre l'une des plus jolies préfaces de la capitale, cette table restera comme la belle intrigue de cette saison. Un mystère de devanture, un suspense de rideau, dix couverts dans la confidentialité, une petite salle en éloges de l'ombre et, de l'autre côté du comptoir, une peinture de maître sushi, un riz virtuose et ce fil de la lame qui y dépose saumon, sardine, thon toro, seiche, chairs de poissons blancs, de poissons bleus, maigres, fin ragout. Au charme d'une dégustation en colin-maillard, voilà un jeune



Mantra (9°).



LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER : notre sushi préféré, à la langoustine.

LE DÉLICE D'INITIÉ : la salutare interdiction de sortir son portable.

Meilleur come-back Maison Crumier

CARTE : 65-125 €. 16, avenue Victor Hugo (9^e). Tél. : 01 44 17 35 85. Tj jusqu'à 2 heures.

Ultime rebondissement d'une légende de table qui, depuis un siècle, s'amuse-rait presque à ne plus compter ceux qui lui tombent dans les bras. Cette fois respire par Benjamin Patou (Laprouse, Lafayette?), celle dont on avoue que son Art déco est un vertige renoue enfin avec l'élan glamour, son petit grain (pas seulement de caviar) et ce parisianisme qui du fameux rez-de-chaussée se fait tout un balcon. Aux pics des fourchettes, retour réussi des poissons grillés, de l'œuf en gelée Christian Dior et de ces petites nourritures mondaines qui semblent nous murmurer que snob est parfois l'anagramme de bons.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER : les œufs brouillés au caviar.

LE DÉLICE D'INITIÉ : l'un des rares restaurants à rendre ses toilettes inoubliables, les deux bars à manger du rez-de-chaussée, le salon à l'étage.

Meilleure «toute une aventure» Au Cœur du Marché

MENUS : 55 € et 85 €. MIN de Rungis. 4, avenue de Bourgogne à Rungis (9^e). Tél. : 01 85 41 05 01. Tj sf sam, dim et lun. (dîner). Des 7 heures.

Du restaurant considéré comme une expédition avec le pari fou de Nicolas Sale, peintre de chef, un temps aux commandes des tables du Ritz et, depuis l'automne dernier, de l'autre côté du miroir, au ventre de Rungis, au cœur de

Meilleures tapas à la française L'Avant-Comptoir du Grouin

CARTE : 30-50 €. 8, rue de Belzunce (10^e). Sans tel. Tj de 12 h à 23 h.

La matrice, l'espace d'une folle brasserie qui fait le show à tourner ses banquettes autour d'une cuisine centrale et ses recettes souvent détonnantes au fil d'un menu composé au meilleur du marché, direct de l'étal à l'assiette.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER : le petit déjeuner rungissois à 35 €, l'île flottante au caramel de nori, crème anglaise à l'encre de seiche.

LE DÉLICE D'INITIÉ : se perdre, avant, après, au grand marché.

Meilleure table de chef Persimmon

MENUS : 70 € et 130 €. Chez Pétrus 12, pl. du Maréchal-Juin. (7^e). Tél. : 01 43 80 15 95. Tj.

Il faudra bientôt penser à faire un style à part entière de ces tables singulières le plus souvent installées au cœur des cuisines et dans lesquelles les chefs généralement cadors s'emploient à des repas à mi-pente du sur-mesure et de la privilégiation. L'une des plus abouites de l'année du côté du Pétrus où Sylvain Sendra orchestre en personne un craquant saumon-comptoir avec vue sur fournaux, brigade en direct, menu particulier et cette idée d'une petite cuisine de chambre comme on le dit de certaines musiques.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER : le maigre en croûte et l'artichaut Lucullus.

LE DÉLICE D'INITIÉ : le droit de pouvoir réserver l'affaire entre amis.

Meilleur «Rock the Casbah» Elibi

CARTE : 45-70 €. 54, rue de Paradis (10^e). Tél. : 01 42 26 40 14. Tj et le WE au déj.

Considéré à Joli titre comme l'un des chefs les plus percutants de la nouvel-

le génération dans son resto éponyme de la rue Hérold (1^{er}), Omar Dhiab installe un desdoublant en installant, au cœur d'un des «bostabs» parisiens, cette table franchement récréative, un peu froide à son décor mais chaude à son menu. Lequel étonne à classer les plats selon les cuissons (vapeur, friture, grillé, rôti) et ne tédit pas à disposer, entre long bar et tables en box, des recettes au croisement de la bistro, de la jugote et de la culture nord-africaine (feuille de vigne et pois chiche en tempura, demi-pigeon grillé et laqué, poulet rôti au bouillon de corète...). **LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER :** l'œuf cocotte façon beurette au ragoût de merguez.

LE DÉLICE D'INITIÉ : le ketchup nord-africain (mélange de harissa et d'huile d'olive) sur le pain tiède.

Meilleure table de chef Persimmon

MENUS : 70 € et 130 €. Chez Pétrus 12, pl. du Maréchal-Juin. (7^e). Tél. : 01 43 80 15 95. Tj.

Il faudra bientôt penser à faire un style à part entière de ces tables singulières le plus souvent installées au cœur des cuisines et dans lesquelles les chefs généralement cadors s'emploient à des repas à mi-pente du sur-mesure et de la privilégiation. L'une des plus abouites de l'année du côté du Pétrus où Sylvain Sendra orchestre en personne un craquant saumon-comptoir avec vue sur fournaux, brigade en direct, menu particulier et cette idée d'une petite cuisine de chambre comme on le dit de certaines musiques.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER : le chou farci aux trois viandes.

LE DÉLICE D'INITIÉ : le droit d'aller faire un tour en cave.

Meilleure petite musique de table Restaurant Alt

CARTE : env. 50 €. 23, rue Le Sueur (16^e). Tél. : 01 45 00 13 05. Tj sf sam. (dîner) et dim.

On aurait presque envie d'avouer, ici, la plus oubliée des tables de l'année tant celle-ci aura cultivé la discrétion. À la suite de l'Auberge Saint-Jean-de-Luz qui brillait déjà pas sa réserve, un couple nippo-coren - salle, cuisine - tire une coquette de rideaux voiles sur une salle sage comme image et une dizaine de plats tendres au produit, dans l'évidence de la saison, tenues à l'assiette. Au printemps dernier, souvenir ému d'un blanc de seiche roussi à la

poêle, brocolletis et crème de parmesan, d'une selle d'agneau lâchant son jus sur purée de céleri et d'une tarte au citron pour une fois intelligemment «revisitée» à se retrouver cristalline au verre d'une coupe à champagne.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER : la mousse et le gâteau au chocolat sauce au vin rouge.

LE DÉLICE D'INITIÉ : la table près du radiateur l'hiver, celle sous le ventilo, l'été.

Meilleur MOF Épisodes

MENUS : 145 € et 195 €. 8, rue Meunier (7^e). Tél. : 01 56 79 81 88. Tj sf sam, dim et lun.

Même adresse, double table! À gauche, un alliant de bistrot dédié à la brasse (Fogo), et à droite une gastronomie de rencontre entre deux talents meilleurs ouvriers de France (Guillaume Goupil en cuisine, Yoann Gregory en salle), l'un et l'autre précis sans jamais être précipités à prolonger les mets avec ces mots pour les dire et chaque assiette avec ces beaux gestes pour les soutenir (tourteaux, rave en pickles et comme un lait, saint-jacques fumées, radis et cresson, homard jus de carcasse et champignons).

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER : le chevreuil «salsifis/salsifris», échalotes et betteraves.

LE DÉLICE D'INITIÉ : le salon privé, le pain, la brioche et le beurre battu.

Meilleur grand chef Prévella

MENUS : 65 € et 85 € (déjeuner), 145 € et 165 €. 34, rue Saint-Dominique (7^e). Tél. : 01 40 67 12 12. Tj sf sam, dim et lun. (déjeuner).

Des années durant parmi les premiers solistes de l'Orchestre Ducasse (particulièrement au Plaza époque «naturelle»), Romain Mader s'émancipe au double étage d'une première adresse sensible aux lumières extérieures comme aux clartés intérieures des bois clairs, matières brutes et artisanat de haute main, tous impeccables à faire écran à une cuisine portée par la force et la fibre végétale, dont les appellations souvent cérébrales révèlent bientôt des compositions «poètes». Il y a là un équilibre rare où la maîtrise technique s'efface sous l'intuition, où le homard glisse à l'onde d'une émulsion corail et petits pois, où l'huitre rejoint boudin de foie et cœur de poularde au cocoon d'une feuille de chou. Du haut vol!

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER : si jamais il repasse à cette carte instinctive, Paul des ours, morilles et huîtres.

LE DÉLICE D'INITIÉ : un diable de sommelier, Vincent Cochard.

Meilleur vertige de menu Mantra

MENUS : 89 € et 145 €. 17, rue Claude-Rodier (9^e). Tél. : 06 18 15 99 36. Tj sf sam et dim. Ven au déj.

Faut-il confesser que l'on était à deux lignes de l'accorder en meilleure table de l'année avec de gentiment calmes l'engouement et déjà plaisir, haut et clair, ce une pièce-cuisine tenu par Jonathan Caron (service) et Manogaran Shashitharan (cuisine). Dix sept plats à la suite, tous bluffants à motier patiemment en satiété, s'accorder, se compléter et, deux heures durant, dévoiler les inédits d'une cingante et subtile cuisine franco-malaise à l'heure médjool en beignet, crémoux d'aigron blanc, pâte de crevette fermentée et poudre d'hibiscus acidulée, une crevette gambon, tête en température, réduction de prune et noix de cajon, trois saint-jacques ébouriffantes, mulet, saint-pierre, homard n'en revenant pas du voyage. Nous avec Mieux qu'un menu, l'Inattendu d'un voyage.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER : le rare coquillage vernis à cru, vinaigrette chaude et feuille de kéfir.

LE DÉLICE D'INITIÉ : l'unique déjeuner de la semaine, le vendredi (39 €).

Meilleur grand chef

Prévèlle

MENUS : 65 € et 85 € (dég.), 145 € et 165 €.

34, rue Saint-Dominique (7^e).

Tél. : 01 40 67 12 12.

Tlj sf sam., dim. et lun. (dég.).

Des années durant parmi les premiers solistes de l'orchestre Ducasse (particulièrement au Plaza époque « naturalité »), Romain Meder s'émancipe au double étage d'une première adresse sensible aux lumières extérieures comme aux clartés intérieures des bois clairs, matières brutes et artisanat de haute main, tous impeccables à faire écrin à une cuisine portée par la force et la fibre végétale, dont les appellations souvent cérébrales révèlent bientôt des compositions « poètes ». Il y a là un équilibre rare où la maîtrise technique s'efface sous l'intuition, où le homard glisse à l'onde d'une émulsion corail et petits pois, où l'huître rejoint boudin de foie et cœur de poularde au cocon d'une feuille de chou. Du haut vol !

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER :

si jamais il repasse à cette carte instinctive, l'ail des ours, morilles et huîtres.

LE DÉLICE D'INITIÉ : un diable de sommelier, Vincent Cochard.