

FIGARO SCOPE

À LA UNE

LES TERRASSES DE L'ÉTÉ

PAGE 8

FIGAROSCOPE +

D'Days, le design
consacré

CAHIER CENTRAL

CONCERTS

Le festival We Love Green
à Bagatelle

P. 34

NOTRE SÉLECTION

Expos - Cinéma
Musiques - Théâtre

SPÉCIALITÉS

PUBLI-INFORMATION

17°-BISTROT FLAUBERT



Le Flaubert est une ancienne épicerie fine devenue le 1er bistro de chef par Michel Rostang, dont le décor a conservé l'âme et le charme de la boutique originelle. Proposant une cuisine de terroir et de qualité, inspirée des régions lyonnaises, de Savoie et de Provence, chères au chef, ce bistro conjugue accents canailles et gourmands. Les classiques de la maison (le Pâté en croûte de canard et foie gras à l'ancienne ; la Volaille de Bresse « Méral » rôtie en crapaudine, sauce diable; la Quenelle de brochet maison, sauce Nantua ou encore les Petits pots de crème au chocolat) perpétuent l'art du bistro français. La carte propose aussi des plats de saison, oscillant entre douceur régressive du passé et réinterprétation au temps présent. Chaque mois, un voyage gourmand se déroule grâce au Menu du Printemps à 36 euros (entrée + plat + dessert) à l'heure du déjeuner et du dîner.

Ouvert tous les jours sauf samedi midi, dimanche et lundi
Service Valturier

10 rue Gustave Flaubert - 01 42 67 05 81

18°-COMESTIBLES ET MARCHAND DE VINS



Sur la terrasse ensoleillée le midi, baignée dans l'ambiance et l'accueil chaleureux du sud de la France, on vous proposera de belles tartines bucoliques aussi délicates que délicieuses. Laissez-vous tenter par celle à la ricotta, radis noir, pomme fruit et courgette jaune, une recette maison où couleurs et saveurs se rencontrent, se mélangent et forment une assiette harmonieuse. Sur un pain Pouljauran et composées de produits de l'épicerie, de fruits ou légumes de saison, ces tartines se dégusteront autour d'un verre de vin remonté de la cave parmi les 400 références. Ici, on aime mettre en avant le travail et la qualité des petits producteurs qui font l'authenticité de ce lieu de vie. Et bonne nouvelle, un second Comestibles et Marchand de Vins vient d'ouvrir ses portes sur la place du Gulgnier, aux portes du marché de la rue des Pyrénées dans le 20°.

Ouvert 7j/7 de 12h à 14h30 et de 18h à 23h30

(dernier accueil 21h30)

Midi : De 8,50€ à 15€

Soir : Plancher/Tapas de 8€ à 15€

65 Rue du Mont Cenis - 01 73 70 56 28

20°-ROYAL FATA



Une cuisine exotique à quelques pas de la place Gambetta, voilà tout le paradoxe de cette charmante table au décor presque royal et cosy. Vous serez séduit par le bar sculpté en forme de pagode, par le calme et le charme de cet endroit. Amateurs de cuisine gastronomique des terres orientales, le Royal Fata n'attend plus que vous. La carte est riche de créations, inventives et savoureuses comme on les aime, on y trouve Calamars sautés avec haricots noirs sur plaque chauffante ou encore les crevettes aux écorces d'orange pimentées. Un régal pour les yeux et les papilles. Des goûts francs, une ambiance agréable et un service d'une grande gentillesse, vous êtes bien à Pékin!

Avec ce coupon, un cocktail maison offert (uniquement le soir)

Ouvert tous les jours sauf lundi midi

Formule midi à partir de 11.80 €

237 Rue des Pyrénées - 01 43 66 99 86

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS : RACHEL - 01 42 33 37 33



Le Restaurant du Palais-Royal (1^{er}), entièrement rénové, et ses 50 couverts en terrasse, rouvrira le 3 juin.

ET BIENTÔT... Terrasses à suivre

POUR QUELQUES RAYONS DE SOLEIL DE PLUS. ZOOM SUR QUATRE SPOTS INCONTOURNABLES FRAÎCHEMENT OUVERTS OU ATTENDUS DANS LES SEMAINES À VENIR.

PAR ALICE BOSIO

Twitter: @alicebosio

LA BRAISE AU TRINQUET. C'est tout chaud. Jusqu'au 16 septembre, le rendez-vous des amateurs d'ambiance Sud-Ouest accueille, tous les mercredis, les barbecues de la peinture sud-africaine Kobus Botha de My Food Montreuil (93). Sur le « braai », grill traditionnel des Afrikaners, cochons entiers, saumons label rouge ou saucisses Boerewors. 8, quai Saint-Exupéry (XVI^e). De 19 h à 2 h.

LE RESTAURANT DU PALAIS-ROYAL. Entièrement rénovée par le groupe Evok Hôtels Collection, cette magnifique table en bordu-

re du jardin du Palais-Royal, dotée de 50 couverts en terrasse, rouvrira ses portes le 3 juin. Le jeune chef grec Philip Chronopoulos, ancien de l'Atelier Robuchon et de l'Arpège, servira une cuisine française rendant hommage aux produits de saison. 110, galerie de Valois (1^{er}). Menu déj. à 48 €.

OBER MAMMA. Le 15 juin, East Mamma, dernière table transalpine courue des foodistas, donnera naissance à une petite sœur, à deux pas d'Oberkampf. La carte sera semblable à celle de la maison mère (pizzas au four à bois, pâtes, antipasti...) avec, en bonus, un bar à cocktails et une formule *aperitivo* à la milanaise à déguster sur la quinzaine de places extérieures. 107, bd Richard-Lenoir (XI^e).

LE TERRASS HÔTEL. En travaux depuis six mois, l'hôtel montmartrois est attendu pour le 22 juin. Le restaurant sur le toit du 7^e étage, avec vue panoramique, s'agrandit et devrait proposer une cuisine bistrannique mais aussi des cocktails savants. La terrasse verdoyante sera, elle, aménagée avec transats et parasols. 12-14, rue Joseph-de-Maistre (XVIII^e). ■

QUE LES FANATIQUES SE RASSURENT : LE « TABLEAU DES NOUVEAUTÉS » ET LE « HACHÉ MENU » D'EMMANUEL RUBIN REVIENNENT MERCREDI PROCHAIN !