

10 Nouveaux RESTOS

Toujours à l'affût des bonnes adresses de la Capitale, *Vivre Paris* sélectionne les meilleures d'entre elles.
Par Clotilde Roux • Photos DR (sauf mentions)



02



03



01



04



05

1 > RACINES DES PRÉS

Rive gauche

Après le succès des Racines qu'on lui connaît, le restaurateur David Lanher continue d'investir la rive gauche. Aux côtés de la Crèmerie et du Bon Saint-Pourçain, il installe Racines des Prés. Dans un cadre typiquement parisien, il y propose une cuisine intemporelle, axée sur la saisonnalité. Un nouveau lieu parisien incontournable.

1, rue de Gribeauval, 75007

2 > TWO STORIES

La Nouvelle-Orléans sur le canal

La plus parisienne des Américaines, Rachel Moeller crée un nouveau lieu dédié à la cuisine de la Louisiane. Deux restaurants, deux ambiances : au rez-de-chaussée, le café Po-Boy à la cuisine familiale, ouvert toute la journée, et à l'étage, le Nola dont le chef Ryan Pearson propose une cuisine bistronomique cajun, aux accents exotiques. On se sent bien dans ce lieu atypique et surprenant, un cocktail twisté à la main.

72, quai de Jemmapes, 75010

3 > LE DÉPÔT LÉGAL

Cuisine de cœur

Loin du caprice, le chef Christophe Adam a voulu créer un lieu convivial où l'on peut « grignoter et siroter du bon toute la journée ». Ainsi, il est possible de venir au Dépôt légal à toute heure pour passer du bon temps. Quatre cartes sauront satisfaire toutes les envies et s'accorder au moment de dégustation choisi. Les plats, qui tournent régulièrement, sont déjà pour certains des incontournables, comme les généreuses tartines, les ceviches ou encore les assiettes de tapas à consommer en mode afterwork.

6, rue des Petits Champs, 75002

4 > THE BUTCHERS OF PANAME

Pour les carnivores

Une histoire d'amitié et de passion commune pour la viande et le vin a mené quatre compères à inaugurer leur premier restaurant au cœur du Quartier latin. Dans une déco vêtue de rouge, noir et blanc, plusieurs espaces pour vivre la cuisine différemment selon sa faim ou l'heure du repas : bar à tapas au rez-de-chaussée et restaurant à l'étage. Ici on ne parle que de viande, vous l'aurez compris : respectée, bien élevée et sourcée pour être excellente.

9, rue de l'École de Médecine, 75006

5 > LALA CUISINE

L'art de vivre

Dans son concept store de la place des Victoires, on trouvait déjà mille idées pour décorer son chez-soi. On pourra désormais s'attabler « comme à la maison » chez Sarah Lavoine. Elle a imaginé, avec David Lanher (encore lui !), une table chaleureuse et colorée qui propose une cuisine de marché à base de produits de saison qui ont du goût.

6, place des Victoires, 75002