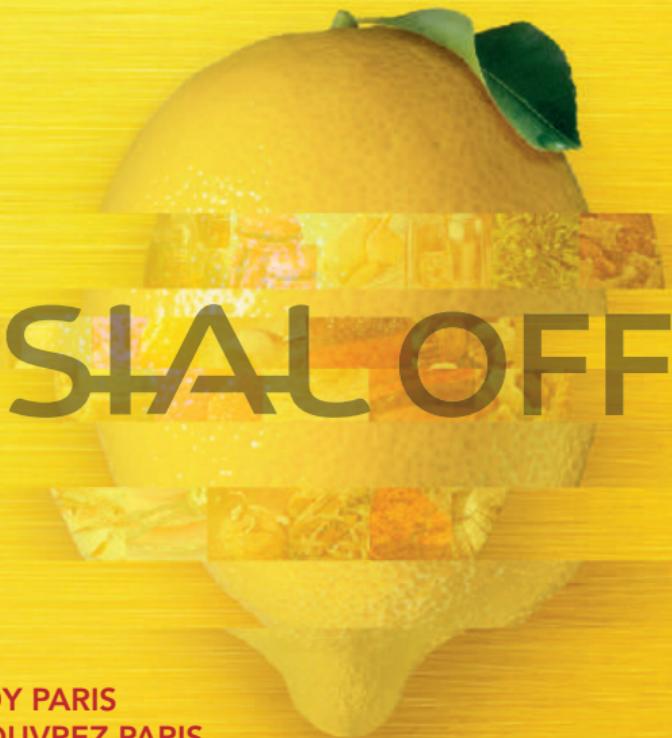


**SIAL**  
INSPIRE FOOD BUSINESS

**Gault & Millau**  
*l'expert gourmand*



ENJOY PARIS  
DÉCOUVREZ PARIS

**50** ADRESSES

IN THE BEST RESTAURANTS AND ARTISANS OF PARIS  
DANS LES MEILLEURS RESTAURANTS ET ARTISANS DE PARIS



[www.sialparis.com/fr](http://www.sialparis.com/fr)

# Welcoming

**SIAL Paris 2018 will host  
Almost 7200 exhibitors  
And 160.000 professionals of the food sector**

To « Look deeper », that is our international promise. Our pledge to help businesses better understand international food markets and trends, to develop and perpetuate their competitive edge.

7200 of these companies have grasped this fact and are waiting to present to you their expertise, innovations and some 400,000 products from 119 countries throughout the world: a source of endless inspiration to better understand today's food and invent the food of tomorrow.

SIAL Paris will also be a great opportunity to see Paris in a whole new light, to discover the most beautiful food places the city has to offer and that the world envies us.

Therefore, SIAL OFF, in partnership with Gault & Millau, highlights more than 50 places specially selected for their excellence or their creativity to make your experience memorable.

# Bienvenue

**SIAL Paris 2018 accueillera  
Près de 7200 exposants  
et 160 000 professionnels de l'alimentation**

*Look deeper, Voir plus loin, vous le savez, c'est notre promesse internationale, notre engagement pour permettre aux entreprises du secteur de mieux comprendre le marché et les tendances du secteur de l'alimentation mondial pour développer et pérenniser leur compétitivité.*

*7 200 de ces entreprises l'ont bien compris et vous attendent pour vous présenter leur savoir-faire, leurs innovations et leurs quelques 400 000 produits venus de plus de 119 pays dans les quatre coins du monde, et ainsi satisfaire votre besoin d'inspiration.*

*SIAL Paris ce sera aussi l'occasion de voir Paris sous un nouveau jour, de découvrir les plus belles enseignes food que la ville recèle et que le monde jalouse.*

*Le SIAL OFF vous propose ainsi, en partenariat avec Gault & Millau, plus de 50 adresses sélectionnées sur le volet pour vivre l'expérience jusqu'au bout !*

# SIAL OFF 2018

## WELCOME

Restaurants localisation in Paris / Localisation des restaurants à Paris.....6

### RESTAURANTS / RESTAURANTS

#### Gastronomy / Gastronomie

Yam'Tcha .....	8
MuMi .....	10
Cobéa .....	12
Le Dôme .....	14
Frédéric Simonin .....	16

#### Trendy / Tendance

ERH .....	18
Golden Promise .....	20

#### Bistronomy / Bistronomie

La Régalade Saint-Honoré .....	22
Pirouette .....	24
Clover Grill .....	26
Chez Michel .....	28
Anicia .....	30
Rural by Marc Veyrat .....	32

#### Bistro / Bistrotier

L'Etoile du Nord .....	34
Le Bel Ordinaire .....	36
Le Bœuf Maillot .....	38

#### Late-night Snack / Ouvert tard le soir

Joe Allen .....	40
Chez Casimir .....	42

#### Eat on the run / Sur le pouce

Sfizio .....	44
Ravioli Chinois Nord-Est .....	46
Saucette .....	48
Boutique Yam'Tcha .....	50
Madame Messieurs .....	52
Obu .....	54
Pressing .....	56

#### Brunch / Brunch

Causses .....	58
---------------	----

### Ethnic food / Influences étrangères

Trois Fois Plus de Piment .....	60
Mamagoto .....	62
IDA par Denny Imbroisi .....	64
Sormani .....	66

### Wine bar / Bar à Vin

Le Vin au Vert .....	68
----------------------	----

### YOUNG TALENT / JEUNES TALENTS

#### Gastronomy / Gastronomie

Elmer .....	70
Restaurant H .....	72
Cézembre .....	74
L'Inconnu .....	76
24 Le Restaurant .....	78
Copenhague .....	80
Louis Restaurant .....	82
NE/SO .....	84

#### Bistronomy / Bistronomie

Tomy&Co .....	86
Porte 12 .....	88
Eels .....	90
Magey .....	92
Nous 4 .....	94
Oxte .....	96

### Ethnic food / Influences Etrangères

La Condesa .....	98
------------------	----

### ARTISAN PRODUCERS / ARTISANS

#### Butcher / Boucher

Boucherie Barone .....	100
------------------------	-----

#### Bakery-pastry / Boulanger-Pâtissier

La Parisienne Les Halles .....	102
Boulangerie-Pâtisserie Carton .....	104
Maison Kayser .....	106

#### Wine shop / Caviste

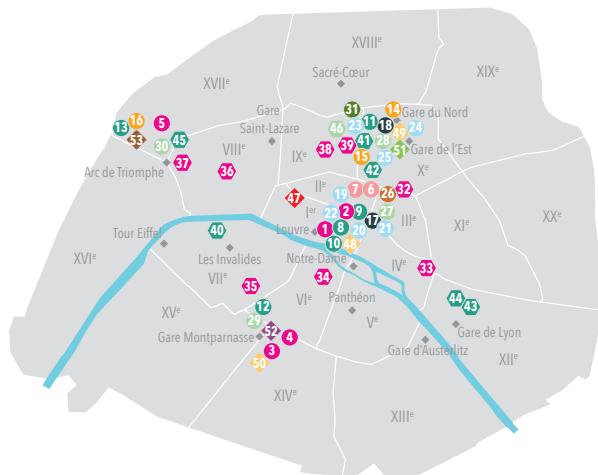
Caves Bardou .....	108
--------------------	-----

#### Caterer / Traiteur

El Bierzo .....	110
-----------------	-----

#### Chocolate factory / Chocolatier

A la Reine Astrid .....	112
-------------------------	-----



○ Restaurants

◇ Jeunes Talents

◆ Artisans

**Gastronomy** Gastronomie

**Trendy** Tendance

**Bistronomy** Bistronomi

**Bistro** Bistroter

**Late-night Snack** Ouvert tard le soir

**Eat on the run** Sur le pouce

**Brunch** Brunch

**Ethnic food** Influences étrangères

**Wine bar** Bar à Vin

**Butcher** Boucher

**Bakery-pastry** Boulanger-Pâtissier

**Wine shop** Caviste

**Caterer** Traiteur

**Chocolate factory** Chocolatier

- 1 Yam'Tcha 121 rue Saint-Honoré, 75001
- 2 MuMi 14 rue Sauval, 75003
- 3 Cobéa 11 rue Raymond-Losserand, 75014
- 4 Le Dôme 108 bd du Montparnasse, 75014
- 5 Frédéric Simonin 25 rue Bayen, 75017
- 6 Restaurant ERH 11 rue Tiquetonne, 75002
- 7 Golden Promise 11 Rue Tiquetonne, 75002
- 8 La Régalade Saint-Honoré 106 rue Saint Honoré, 75001
- 9 Pirouette 5 rue Mondétour, 75001

- 10 Clover Grill 6 rue Bailleul, 75001
- 11 Chez Michel 10 rue de Belzunce, 75010
- 12 Anicia 97 rue du Cherche-Midi, 75006
- 13 Rural by Marc Veyrat Palais des Congrès - Porte Maillot, 75017
- 14 L'Etoile du Nord Gare du Nord - Espace Transilien, 75010
- 15 Le Bel Ordinaire 54 rue de Paradis, 75010
- 16 Le Boeuf Maillot 99 avenue des Fêtes, 75017
- 17 Joe Allen 30 rue Pierre Lescot, 75001
- 18 Chez Casimir 6 rue de Belzunce, 75010
- 19 Sfizio 10 rue Mandar, 75002
- 20 Ravioli Chinois Nord-Est 115 rue Saint-Denis, 75001
- 21 Saucette 30 rue Beaubourg, 75003
- 22 Boutique Yam'Tcha 4 rue Sauval, 75001
- 23 Madame Messieurs 80 rue de Maubeuge, 75009
- 24 OBU 200 rue du Faubourg Saint-Martin, 75010
- 25 Pressing 1 bis rue de Paradis, 75010
- 26 Causses 222 rue Saint Martin, 75003
- 27 Trois Fois Plus de Piment 184 rue Saint-Martin, 75003
- 28 Mamagoto 5 rue des Petits Hôtels, 75010
- 29 Ida par Denny Imbroisi 117 rue de Vaugirard, 75015
- 30 Sormani 4 rue du Général Lanrezac, 75017
- 31 Le Vin au Vert 70 rue de Dunkerque, 75009
- 32 Elmer 30 rue Notre Dame de Nazareth, 75003
- 33 Restaurant H 13 rue Jean Beausire, 75004
- 34 Cézembe 17 rue Grégoire de Tours, 75006
- 35 L'Inconnu 4 rue Pierre Leroux, 75007
- 36 24 Le Restaurant 24 rue Jérôme Mermoz, 75008
- 37 Copenhague 142 avenue des Champs-Elysées, 75008
- 38 Louis Restaurant 23 rue de la Victoire, 75009
- 39 NE/SO 6 rue Papillon, 75009
- 40 Tomy&Co 22 rue Surcouf, 75007
- 41 Porte 12 12 rue des Messageries, 75010
- 42 Eels 27 rue d'Hauteville, 75010
- 43 Maguey 99 rue de Charenton, 75012
- 44 Nous4 3 rue Beccaria, 75012
- 45 Oxte 5 rue Troyon, 75017
- 46 La Condesa 17 rue Rodier, 75009
- 47 Boucherie Barone 6 rue du Marché-Saint-Honoré, 75001
- 48 La Parisienne - Les Halles 21 rue des Halles, 75001
- 49 Boulangerie-Pâtisserie Carton 6 bd de Denain, 75010
- 50 Maison Kayser 27 rue du Départ, 75014
- 51 Caves Bardou 124 rue du Fg-Saint-Denis, 75010
- 52 El Bierzo 29 rue de l'Ouest, 75014
- 53 A la Reine Astrid 70 av de la Grande-Armée 75017

# Yam'Tcha

Paris 1<sup>st</sup> - Paris 1<sup>er</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**A**deline Grattard's place is a success. Dedicated to the guests' good taste in both an intimate and warm Scandinavian atmosphere. In the plate, a slight hint of an Asian technique to which no one can be indifferent. These combinations convey a great cleverness: sweet-and-sour langoustine, pan-fried sea bream, Iberian pork rib, truffle and Shaoxing wine.

La table d'Adeline Grattard est une réussite qui consacre le bon goût de la clientèle, dans une atmosphère d'inspiration scandinave, à la fois intimiste et chaleureuse. Dans l'assiette et le verre, un propos technique avec un léger accent asiatique, qui fait la démonstration d'une rigueur et d'une invention qui ne laisse personne indifférent. On admire l'intelligence des associations : une langoustine sweet & sour, une daurade poêlée/choux, une entrecôte de cochon ibérique, chaoxing et truffe.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Wednesday to Saturday:  
12-1.30pm and 8-9.30pm

### CONTACT

121, rue Saint-Honoré  
75001 Paris  
[www.yamtcha.com](http://www.yamtcha.com)  
+33 (0)1 40 26 08 07

### HORAIRES

Du mercredi au samedi,  
12h-13h30 et 20h-21h30

### ACCESS ACCÈS

Louvre-Rivoli (ligne 1)

# MuMi

Paris 1<sup>st</sup> - Paris 1<sup>er</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**M**uMi, running the length of the building is a warm place with subdued lights. In charge, three professionals from Porte 12 and Garance. This association gives birth to superb dishes: chanterelle and tree mushrooms, quail eggs, quickly fried cod and grapefruit beurre blanc, duckling filet served with caramelized endive, and a light dessert around lemon and lemon verbena. Wine cellar in the making.

MuMi est une adresse tout en longueur, aux lumières tamisées et couleurs chaudes. A sa tête, un trio de professionnels passés par Porte 12 et Garance et un chef voyageur. Une association éclectique qui donne de belles assiettes : girolles pleurotes et oeuf de caille aux saveurs de sous-bois, cabillaud nacré et beurre blanc au pamplemousse, filet de canette et endive caramélisée ou encore un dessert léger autour du citron et de la verveine. Cave en évolution qui présente déjà une jolie sélection.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Tuesday to Saturday:  
12pm-2.30pm and 7pm-10pm

### HORAIRES

Du mardi au samedi :  
12h-14h30 et 19h-22h

### CONTACT

14, rue Sauval  
75001 Paris  
[www.restaurantmumi.com](http://www.restaurantmumi.com)  
Tél. : +33(0)1 40 26 27 54

### ACCESS ACCÈS

Châtelet (ligne 1, 4, 7, 11 et 14)

# Cobéa

Paris 14<sup>th</sup> - Paris 14<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

In this renovated and opulent setting, Philippe Bélissent and Jérôme Cobou have made their place one of the most dazzling novelties in the last few years. The kitchen takes familiar tastes and ingredients and transforms them into something succulent and well-balanced. Courses' titles are as concise as possible so that the main product becomes the focus of attention: sea bream, milk-fed veal, grilled Palamos octopus... Attractive wine cellar.

Dans ce cadre coIFFu et rénové, Philippe Bélissent et Jérôme Cobou ont su hisser leur maison parmi les plus belles nouveautés de ces dernières années. Les produits sont au top, les saveurs bien marquées, les cuissons et les assaisonnements maîtrisés, les mariages pertinents... Les intitulés de plats sont aussi concis que possible, centrés sur le produit principal (*la dorade de ligne, le veau de lait, le gros poulpe de Palamos grillé...*), comme pour ne jamais en rajouter. Cave intéressante.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Tuesday to Saturday:  
12.15pm-1.15pm and 7pm-9.15pm

### CONTACT

11, rue Raymond Losserand  
75014 Paris  
[cobe.fr](http://cobe.fr)  
Tél. : +33(0)1 43 20 21 39

### HORAIRES

Du mardi au samedi :  
12h15-13h15 et 19h-21h15

### ACCESS ACCÈS

Gaité (ligne 13)

# Le Dôme

Paris 14<sup>th</sup> - Paris 14<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**A** concerned and yet grateful inquiry we often hear from the Dôme's regulars : Don't change a thing. The last we heard, the roasted turbot Hollandaise sauce, the griddled red mullets are still on the menu's agenda ; a menu which doesn't forget to abide by the raw materials' exchange rate. Myths do have a price.

C'est une supplique qu'on entend régulièrement auprès des habitués du Dôme, à la fois teintée d'inquiétude mais aussi de reconnaissance pour le moment passé : surtout ne changez rien. Aux dernières nouvelles, le turbot rôti sauce hollandaise ou les rougets à la plancha en croûte d'écailles figurent toujours en bonne place sur une carte qui, en revanche, n'oublie pas de suivre le cours des matières premières. Les mythes ont un prix.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

The whole week:  
12pm-3pm and 7pm-11pm

### HORAIRES

Toute la semaine :  
12h-15h et 19h-23h

### CONTACT

108, boulevard du Montparnasse  
75014 Paris  
[www.restaurant-ledome.com](http://www.restaurant-ledome.com)  
Tél. : +33(0)1 43 35 25 81

### ACCESS ACCÈS

Edgar Quinet (ligne 6)

# Frédéric Simonin

Paris 17<sup>th</sup> - Paris 17<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**F**rédéric Simonin made the right choice by establishing his kitchen the way he did : close to his guests and easily identifiable by his principles (the perfect ingredient in the hands of a pro). For business men or locals. Mijinko fried frog's legs, red mullet, cabbage ravioli stuffed with giblets, marrow and marjoram fritters, calf sweetbread topped with condiments, French-style peas. Classic and diversified wine cellar.

Ici, Frédéric Simonin a sans doute fait le bon choix pour installer sa cuisine, proche de ses clients et identifiable par ses principes (le bon produit travaillé par un pro). Pour les clients affairés ou la faune locale : cuisses de grenouilles en fritot mijinko, rouget de petite pêche, raviolis de chou pomme farcies d'abat-tis, moelle et beignet de marjolaine, ris de veau aux condiments, glacé au jus de braisage truffé, petit pois à la française. Cave classique et variée.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Tuesday to Saturday:  
12pm-2pm and 7.30pm-10pm

### CONTACT

25, rue Bayen  
75017 Paris  
[www.fredericsimonin.com](http://www.fredericsimonin.com)  
Tél. : +33(0)1 45 74 74 74

### HORAIRES

Du mardi au samedi :  
12h-14h et 19h30-22h

### ACCESS ACCÈS

Ternes (ligne 2)

# Restaurant ERH

Paris 2<sup>nd</sup> - Paris 2<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

In the back room of La Maison du Saké, Keita Kitamura's table cannot be seen from the outside. In this immaculate room, you can find a precise and attentive cuisine that is characteristic of the Japanese chefs: a fine Albacore tuna and a fennel sauce, a play on textures between crusty and raw meat, a pan-fried beryx served with clams and whelks. Nice range of sakes and a fine wine cellar as well.

Installée dans l'arrière-boutique de la Maison du Saké, l'adresse de l'excellent Keita Kitamura est invisible de l'extérieur. Dans ce cadre très soigné, on retrouve cette cuisine méticuleuse typique des chefs japonais, avec un beau thon blanc grillé et crème de fenouil au joli jeu de textures entre la surface grillée du poisson et la chair crue de son cœur, ou encore un berix poêlé accompagné de palourdes et de bulots façon aqua pazza. Vaste choix de sakés, très belle carte des vins.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Tuesday to Saturday:  
12.30pm-2pm and 7.30pm-9.30pm

### CONTACT

11, rue Tiquetonne  
75002 Paris  
[www.restaurant-erh.com](http://www.restaurant-erh.com)  
Tél. : +33(0)1 45 08 49 37

### HORAIRES

Du mardi au samedi :  
12h30-14h et 19h30-21h30

### ACCESS ACCÈS

(M) Etienne Marcel (ligne 4)

# Golden Promise

Paris 2<sup>nd</sup> - Paris 2<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**B**elow La Maison du Saké, a bar of the best kind : a speakeasy atmosphere, like in the 1930s. You are bound to find a hundred of whiskies, superb cocktails ; classic and innovative. Served with impeccable Japanese tapas: miso daikon radish or fresh tempura. Friendly and trendy atmosphere.

Sous la maison du Saké, un bar du meilleur genre, où l'on profitera dans une ambiance speakeasy, d'une centaine de whiskies, de cocktails parfaitement rendus, à la fois classiques et inventifs. Le tout s'accompagne de tapas japonaises de belle exécution, comme un daïkon au miso ou encore une micro tempura. Ambiance chaleureuse et branchée.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Tuesday to Saturday:  
7pm-2am

### HORAIRES

Du mardi au samedi :  
de 19h à 2h

### CONTACT

11, rue Tiquetonne  
75002 Paris  
[www.goldenpromise.fr](http://www.goldenpromise.fr)  
Tél. : +33(0)9 67 61 97 03

### ACCESS ACCÈS

 Etienne Marcel (ligne 4)

# La Régalade Saint-Honoré

Paris 1<sup>st</sup> - Paris 1<sup>er</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**N**ow on the other side of the street, this new place is appealing and flawless ; although not too stylish despite the neighbourhood. Courses are made with care and attention, although a bit too sophisticated: crusty raviolis stuffed with crabmeat and Piquillo pepper's oil-avocado, semi-salted cod served with artichokes and sorrel cooked radish, slow-cooked chuck steak and its gravy...

Aujourd'hui situé de l'autre côté de la rue, la nouvelle salle du bistrot est avantageuse et soignée, pas trop de chic malgré le quartier. Dans l'assiette, du vrai et du gourmand malgré une certaine sophistication : raviole croustillante à la chair de crabe et avocat huile de piquillos, cabillaud demi-sel artichaut et radis cuisinés à l'oseille saucisson sec, paleron de boeuf cuit longuement à la ficelle jus de viande à la niçoise...



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

**Monday to Thursday:**  
12.15pm-2.30pm and 7.15pm-10.15pm;  
**Friday & Saturday:**  
12.15pm-2.30pm and 7.15pm-11pm;  
**Sunday:**  
12.15pm-2.30pm and 7pm-9.30pm

### HORAIRES

**Du lundi au jeudi :**  
12h15-14h30 et 19h15-22h15  
**Le vendredi et samedi :**  
12h15-14h30 et 19h15-23h  
**Le dimanche :**  
12h15-14h30 et 19h-21h30

### CONTACT

106, rue Saint-Honoré  
75001 Paris  
[www.laregalade.paris](http://www.laregalade.paris)  
Tél. : +33(0)1 42 21 92 40

### ACCESS ACCÈS

Louvre-Rivoli (ligne 1)

# Pirouette

Paris 1<sup>st</sup> - Paris 1<sup>er</sup>



Review by / Critique par **Gault&Millau**

**T**ony Gousset former home managed to stay on track thanks to its new chef: François-Xavier Ferrol, previously under the leadership of Alléno. Halfway between a bistro and a gastronomic place, the kitchen does refined and elegant plates in well-balanced compositions: half-lobster, Sansho berries foam and popcorn, brined mackerel with wine, red wine and malt-vinegar cherries. Prices are decent.

L'ancienne maison de Tony Gousset a bien rebondi après son départ sous l'impulsion de son nouveau chef, François-Xavier Ferrol, notamment passé chez Alléno. A mi-chemin entre le bistro urbain et le gastro expérimental, l'enseigne produit des assiettes recherchées et esthétiques. De très belles compositions de demi homard bleu en carapace, écume aux baies de sанcho et pop corn, de maquereau saumuré de vin épiced puis fumé à la cardamome, cerise au vin rouge et vinaigre de malt. Prix décents.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Saturday:  
12pm-1.30pm and 7.30pm-9.30pm

### CONTACT

5, rue Mondétour  
75001 Paris  
[www.restaurantpirouette.com](http://www.restaurantpirouette.com)  
Tél. : +33(0)1 40 26 47 81

### HORAIRES

Du lundi au samedi :  
12h-13h30 et 19h30-21h30

### ACCESS ACCÈS

(M) Etienne Marcel (ligne 4)

# Clover Grill

Paris 1<sup>st</sup> - Paris 1<sup>er</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**Y**et another Jean-François Piège restaurant, where you will stand in front of the refrigerated cabinet, mesmerised by these gorgeous meats, awaiting to be braised by Shinya Usami and his team in an open kitchen. Take a seat and observe this ballet with awe. The braised celery root is superb and melts in the mouth, enhanced by a truffle-parmesan sauce, or the beechaged beef filet. A good wine cellar.

Autre table de Jean-François Piège, on s'arrêtera devant l'armoire réfrigérée dans laquelle de magnifiques viandes attendent d'être portées sur les charbons entretenus par Shinya Usami, qui jongle avec son équipement entre les grills de la cuisine ouverte. On se laisse captiver par ce ballet réglé à la perfection, avant de s'enthousiasmer pour le superbe céleri rave à la braise fondant et confit avec sa sauce parmesan et truffe ou encore pour le filet de bœuf affiné au bois de hêtre. Jolie cave.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Sunday to Thursday:  
12pm-3pm and 7pm-10.30pm;  
Friday & Saturday:  
12pm-2.15pm and 7pm-23pm

### HORAIRES

Du dimanche au jeudi :  
12h-14h15 et 19h-22h30  
Le vendredi et samedi :  
12h-14h15 et 19h-23h

### CONTACT

6, rue Baileul  
75001 Paris  
[www.clover-grill.com](http://www.clover-grill.com)  
Tél. : +33(0)1 40 41 59 59

### ACCESS ACCÈS

Louvre-Rivoli (ligne 1)

# Chez Michel

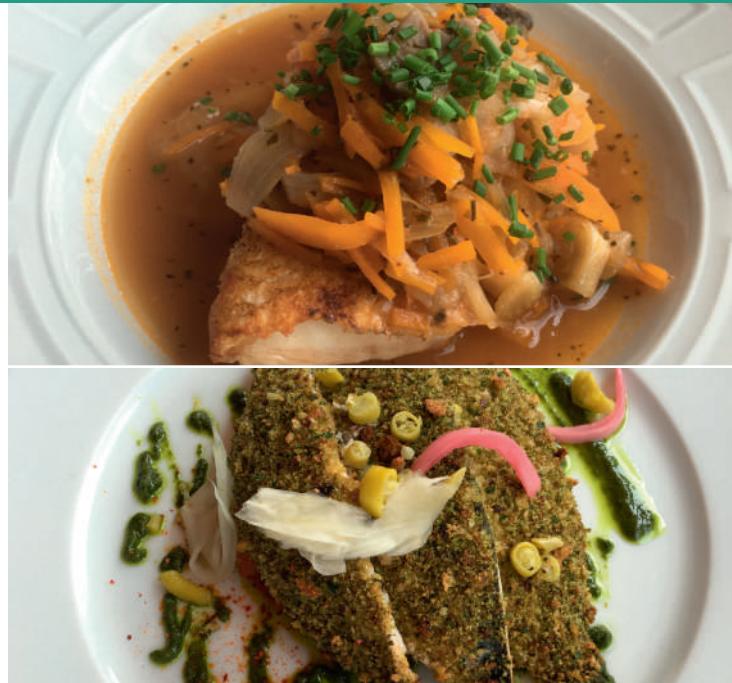
Paris 10<sup>th</sup> - Paris 10<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**T**hierry Breton proves every season that one doesn't have to renew in order to stay modern. A big menu to choose from: starter, main course and dessert for 35€ (or more depending on whether you go for a course with extras ; like this divine roasted pigeon served with foie gras and black rice), and voilà! It's friendly, delicious, generous ; in other words : vital.

Thierry Breton prouve chaque saison qu'il n'est pas forcément nécessaire de sans cesse se renouveler pour rester moderne. Une grande ardoise où l'on pioche sans réserve une entrée, un plat et un dessert, on glisse un petit billet de 35 € (parfois un peu plus si on tape dans un plat à supplément, comme avec cet excellent pigeon rôti au foie gras et riz noir ce jour-là), et le tour est joué. C'est joyeux, gourmand, copieux, bref, indispensable.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Friday:  
11.45am-2.30pm and 6.45pm-11pm

### HORAIRES

Du lundi au vendredi :  
11h45-14h30 et 18h45-23h

### CONTACT

10, rue de Belzunce  
75010 Paris  
[www.restaurantchezmichel.fr](http://www.restaurantchezmichel.fr)  
Tél. : +33(0)1 44 53 06 20

### ACCESS ACCÈS

(M) Gare du Nord  
(lignes 4 et 5)

# Anicia

Paris 6<sup>th</sup> - Paris 6<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**G**ood restaurants are not scarce in this street and François Gagnaire's place can stand proud. His cooking that naturally takes inspiration from his roots in Auvergne, revisits with ingenuity the local cuisine. In the 29€ menu: beef carpaccio, blue lobster ravioli served with chanterelles and lemon balm-chicken consommé, South Auvergne stuffed vegetables, round wafer and salted caramel Kenafeh. A competent service.

Dans cette rue où les bonnes tables ne manquent pas, la table de François Gagnaire tient son rang avec force d'arguments. Naturellement tournée vers son Auvergne natale, la cuisine revisite le terroir avec intelligence. Au menu à 29 € : carpaccio de bœuf du pays, copeaux de valcivières et pickles, ravioli de homard bleu aux girolles et consommé de poule à la mélisse, petits farcis d'Auvergne du sud, meules de gaufrettes au foie, paille de kadaïf et caramel fleur de sel. Service de bonne tenue.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Tuesday to Saturday :  
12pm-10pm

### HORAIRES

Du mardi au samedi :  
12h-22h

### CONTACT

97, rue du Cherche-Midi  
75000 Paris  
[anicia-bistrot.com](http://anicia-bistrot.com)  
Tél. : +33(0)1 43 35 41 50

### ACCESS ACCÈS

Duroc (lignes 10 et 13)

# Rural by Marc Veyrat

Paris 17<sup>th</sup> - Paris 17<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**O**peneed by Benjamin Patou and Marc Veyrat, this restaurant (located within the Conference center) focuses on natural and organic products. The staff is lively and gravitates between the tables, under the caring eye of Marc, who always has a kind word for everyone. He gladly tells the story of his pike quenelles and praises his undergrowth pormonier bouillon. Some adjustments are re-quired, but to be able to eat Marc Veyrat's cooking for 29,50€ it cannot be disputed.

OUverte par Benjamin Patou et Marc Veyrat, cette table dédiée aux produits bio et nature se situe au sein du Palais des Congrès. Un personnel dynamique virevolte entre les tables, couvé du regard par le grand Marc qui a un petit mot gentil pour chacun, racontant ici l'histoire de ses quenelles de brochet, vantant là le pormonier au bouillon des sous-bois. Il y a encore quelques réglages à faire mais du Marc Veyrat à 29,50 € le menu est un argument imparable.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES 7/7: 10.30am-10.30pm

### HORAIRES Toute la semaine de 10h30 à 22h30

### CONTACT Palais des Congrès Porte Maillot - 75017 Paris [rural-paris.com](http://rural-paris.com) Tél. : +33(0)1 72 69 03 03

### ACCESS ACCÈS Porte Maillot (ligne 1)

# L'Étoile du Nord

Paris 10<sup>th</sup> - Paris 10<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

It's Thierry Marx's turn to set up a restaurant in Gare du Nord. In this bleak setting, plates circulate with an almost metronomic regularity: an onion soup served with a slice of bread and cheese, a fine fish and chips that can be seen as a nod to the Eurostar passengers and a perfect Liège waffle topped with caramelized apples and a caramel mousse. A short wine list but carefully selected.

Après Eric Frechon à la gare Saint-Lazare, Thierry Marx s'implante à son tour sa table Gare du Nord. Dans ce cadre un peu froid, les assiettes défilent à un rythme métronomique, une soupe à l'oignon revisitée avec une tartine de pain recouverte d'un peu de fromage gratiné, un joli fish&chips comme un clin d'œil aux passagers de l'Eurostar, et une gaufre liégeoise pomme caramel façon tatin et mousse caramel qui fait le job. Carte des vins très courte mais qui démontre un vrai travail de sélection.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES 7/7, 6am-10pm

### HORAIRES Toute la semaine de 6h à 22h

**CONTACT**  
Gare du Nord - Espace Transilien  
75010 Paris  
[www.letoiledoedunord.fr](http://www.letoiledoedunord.fr)  
Tél. : +33(0)1 40 36 54 36

**ACCESS ACCÈS**  
 Gare du Nord (lignes 4 et 5)

# Le Bel Ordinaire

Paris 10<sup>th</sup> - Paris 10<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault&Millau**

Sébastien Demorand, journalist and food critic (and a former member of Gault&Millau) opened this restaurant within the core of the capital, where rare and refined products are send regularly. Delicatessen and natural wines for the connoisseurs. A lovely table d'hôte with 25 seats for a convivial moment. With a terrace for when the sun is out.

Sébastien Demorand, journaliste, homme de télé et excellent connaisseur du monde de la gastronomie (mais aussi ancien de Gault&Millau, au tournant des années 2000) a ouvert cette nouvelle table qui fait venir au cœur de la capitale des produits rares et sourcés d'expert. Epicerie et vins naturels pour les amateurs. Belle table d'hôte avec 25 places conviviales et sans réservation. Terrasse pour les beaux jours.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Tuesday to Friday:  
12pm-2.30pm and 6pm-12am;  
Saturday: 5pm-0.30am

### CONTACT

54, rue de Paradis  
75010 Paris  
[www.lebelordinaire.com](http://www.lebelordinaire.com)  
Tél. : +33(0)1 46 27 46 67

### HORAIRES

Du mardi au vendredi :  
12h-14h30 et 18h-minuit  
Le samedi de 17h à 0h30

### ACCESS ACCÈS

Poissonnière (ligne 7)

# Le Bœuf Maillot

Paris 17<sup>th</sup> - Paris 17<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault&Millau**

In this renovated bistro, in an «old Paris» spirit, the Menut brothers' cuisine is worth a visit for these exquisite pieces of beef: Galician Sirloin, Spider steak, Hanger steak, Chateaubriand, prime ribs. Friendly and warm service, limited wine cellar but with an interesting suggestion by the glass.

Dans ce vaste bistro entièrement rénové dans un esprit « vieux Paris » bien compris mais manquant forcément de patine, on goûte la cuisine des frères Menut, qui vaut surtout le détour pour les belles pièces de bœuf (faux-filet de Galice, araignée, onglet, filet de bœuf, chateaubriand, côte de bœuf, entrecôte) plus que pour les accompagnements ou les desserts. Accueil et service souriants, cave toute petite mais avec une intéressante offre au verre.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Friday: 9am-15pm  
and 7pm-11.30pm;  
Saturday & Sunday: 9am-12am

### CONTACT

99, avenue des Ternes  
75017 Paris  
[www.restaurantparisiens.com](http://www.restaurantparisiens.com)  
Tél. : +33(0)1 45 74 10 57

### HORAIRES

Du lundi au vendredi :  
9h-15h et 19h-23h30  
Le samedi et dimanche de 9h à minuit

### ACCESS ACCÈS

Porte Maillot (ligne 1)

# Joe Allen

Paris 1<sup>st</sup> - Paris 1<sup>er</sup>Review by / Critique par **Gault-Millau**

**A** cheerful American restaurant in Châtelet, with a large menu conveying a charming feeling from the New World. Dishes are made with care and attention, sweeping away the clichés. A tasty and well-seasoned Caesar salad, pork spare ribs enhanced by a BBQ sauce, the renowned burgers and the fine pecan pie. Interesting wine cellar.

A Châtelet, une joyeuse table américaine à la carte vaste, qui offre à qui veut une belle impression du Nouveau Monde. Les assiettes sont travaillées, ne laissent pas faire les clichés. On se régalerá d'une salade césar parfaitement assaisonnée, de travers de porc et sauce BBQ, des fameux burgers de la maison, de la tarte aux noix de pécan. Cave intéressante.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Saturday: 12pm-11pm;  
Sunday: 11am-11pm

### HORAIRES

Du lundi au samedi de 12h à 23h  
Le dimanche de 11h à 23h

### CONTACT

30, rue Pierre Lescot  
75001 Paris  
[www.facebook.com/joeallenparis](http://www.facebook.com/joeallenparis)  
Tél. : +33(0)1 42 36 70 13

### ACCESS ACCÈS

(M) Les Halles (ligne 4)

# Chez Casimir

Paris 10<sup>th</sup> - Paris 10<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**S**econd restaurant of Thierry Breton, where we gather in this convivial bistro to enjoy fine products. As proposed by the kitchen : melon served with the farmer's bacon, cod loin with caramelized endives, tian of milk-fed lamb, Galician chuck steak. Simple and enjoyable, sometimes regressive, like the rice pudding or the pear clafouti. Friendly service, short but clever wine list.

Deuxième adresse de Thierry Breton, on s'y retrouve pour une expérience bistro conviviale et bien portée sur le produit. Sur l'ardoise que des bonnes choses pour 32 €, le melon avec le lard paysan, le dos de cabillaud et ses endives caramélisées à l'orange, le tian de tête d'agneau de lait en gelée ou le paleron de Galice poêlé. Simple et réjouissant, un poil régressif parfois, à l'image du riz au lait ou du clafoutis aux poires final. Service tout en gentillesse, cave maligne de petits crus.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Friday:  
11.30am-3pm and 6.30pm-11pm;  
Saturday & Sunday: 10am-6pm

### CONTACT

6, rue de Belzunce  
75010 Paris  
Tél. : +33(0)1 48 78 28 80

### HORAIRES

Du lundi au vendredi :  
11h30-15h et 18h30-23h  
Le samedi et dimanche de 10h à 18h

### ACCESS ACCÈS

Gare du Nord (lignes 4 et 5)

# Sfizio

Paris 2<sup>nd</sup> - Paris 2<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault.Millau**

In this perfect setting for Instagram pictures, Marco Rossi shapes his pasta everyday: spaghetti, mafaldine, casarecce in deliciously savoury sauces (a transcendent tartufo truffle, a fresh marscapone-salmon or the classic ragù di carne). On that day: exquisite carbonara and a classic tiramisù. Competitive prices.

Dans cet intérieur calibré pour Instagram, Marco Rossi réalise tous les jours ses pasta, façonnées en spaghetti, mafaldine, macaroni ou casarecce dont les formes s'accommodeent bien de sauces qui changent régulièrement (imparable crème de truffe tartuffo, fraîche saumon-mascarpone, ou classique ragù de bœuf). Ce jour-là, des magnifiques carbonara d'une authenticité rare, ou encore un beau tiramisù. Prix compétitifs.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Tuesday to Saturday:  
11.30am-3.30pm and 6.30pm-22pm;  
Monday: 11.30am-3.30pm

### HORAIRES

Du mardi au samedi :  
11h30-15h30 et 18h30-22h  
Le lundi de 11h30 à 15h30

### CONTACT

10, rue Mandar  
75002 Paris  
[www.facebook.com/sfizioparis](http://www.facebook.com/sfizioparis)  
Tél. : +33(0)9 54 96 00 38

### ACCESS ACCÈS

 Saint-Placide (ligne 4)

# Ravioli Chinois Nord-Est

Paris 1<sup>st</sup> - Paris 1<sup>er</sup>



Review by / Critique par **GaultMillau**

**S**econd restaurant from the parent company, it's a place for experienced connoisseurs. The tiny room is decorated in a liner's hold style, where Ms. Yu Ying's specialties are served on long tables. The jiaozi haven't changed a bit: ground meat or veggie felling, a thinly rolled piece of dough either boiled or steamed, in a vinegar sauce that some may kick up a notch with chilli pepper.

Seconde adresse de la maison, l'adresse est celle des amateurs bien avertis. La micro salle collé-serré fait place à un bel intérieur décoré comme une cale de paquebot et doté de longues tables sur lesquelles les spécialités de madame Yu Ying se dégustent en bande. Les jiaozi, eux, n'ont pas changé : des farces aromatiques lovées dans une pâte épaisse cuite à la vapeur ou grillée, avant un plongeon dans une sauce vinaigrée, que les amateurs de sensations rehaussent de pâte de piment...



## USEFULL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Wednesday:  
11.30am-3pm and 6pm-11pm;  
Thursday to Saturday: 11.30am-11pm

### HORAIRES

Du lundi au mercredi :  
11h30-15h et 18h-23h  
Du jeudi au samedi de 11h30 à 23h

### CONTACT

115, rue Saint-Denis  
75001 Paris  
Tél. : +33(0)9 81 17 19 08

### ACCESS ACCÈS

 Etienne Marcel (ligne 4)

# Saucette

Paris 3<sup>rd</sup> - Paris 3<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**T**he sausage embassy, served as a classic hot dog or in a plate with onions, homemade French fries or sauerkraut on the side. Saucette's sausages whet our lust for meat, with a preference for the Keyzer Sozisse, a Montbéliard that dreams to be under the spotlight !

Ambassade de la saucisse, elles sont ici proposées dans leur pain (maison et bio) ou à l'assiette, escortées par des accompagnements maison - ici on dit « sides » - aux petits oignons : frites maison, écrasées de pommes de terre, choucroute... Les saucisses de Saucette aiguisent nos envies cochonnes à l'heure du déjeuner avec un petit faible pour la Keyzer Sozisse, une Montbéliard qui rêve de faire l'actrice !



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Tuesday to Friday:  
12pm-3pm and 6.30pm-10.30pm;  
Monday: 12pm-3pm  
Saturday: 12pm-10.30pm

### HORAIRES

Du mardi au vendredi :  
12h-15 et 18h30-22h30  
Le lundi de 12h à 15h  
Le samedi de 12h à 22h30

### CONTACT

30, rue Beaubourg  
75003 Paris  
[www.saucette.fr](http://www.saucette.fr)  
Tél. : +33(0)9 67 89 32 73

### ACCESS ACCÈS

 Rambuteau (ligne 11)

# Boutique Yam T'cha

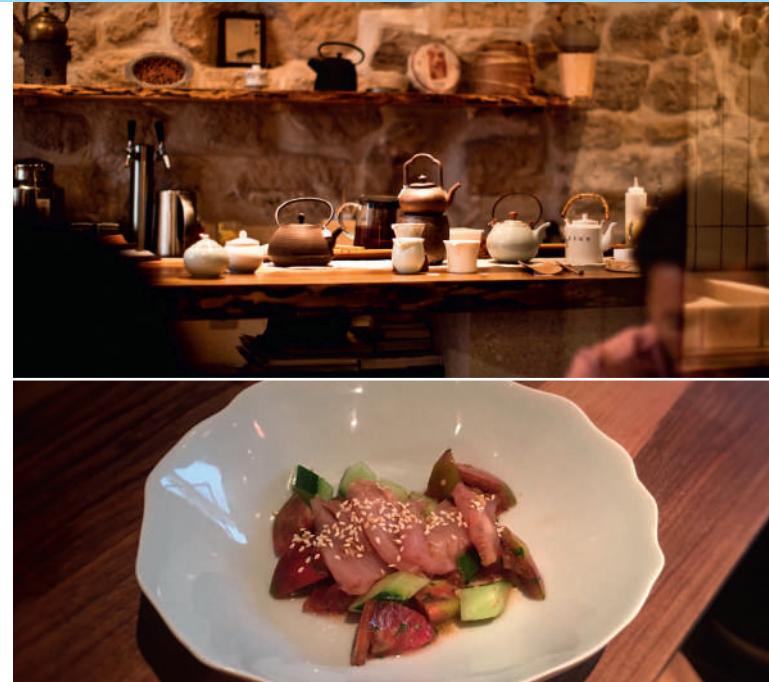
Paris 1<sup>st</sup> - Paris 1<sup>er</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

In this canteen of the Yam T'cha brand, tea is served with great delicacy by Chi Wah Chan. The Albacore tuna with tomato, cucumber and peeled ginger-lemon sesame on the side, or the pork and mushroom raviolis have the same subtlety than the 3-hat table. Dishes like baozi meat and aubergine, or Stilton-Amarena cherry filled are perfection. A cuisine of character and affordable !

Version cantine de l'enseigne, Chi Wah Chan y accompagne la partition de madame de thés grands crus servis comme des bijoux. Le thon blanc, tomate, concombre, sésame torréfié zesté au citron et gingembre ou les raviolis farcis au porc et champignons ont l'élégance charnelle des assiettes de la table toquée. Quant à la délicieuse panoplie de bao, bombés de porc basque-aubergines ou de stilton-cerise amarena, elle a des airs d'incontournable. Une cuisine de caractère et accessible !



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Wednesday to Saturday: 12pm-6pm

### HORAIRES

Du mercredi au samedi de 12h à 18h

### CONTACT

4, rue Sauval  
75001 Paris  
[www.yamtcha.com](http://www.yamtcha.com)  
Tél. : +33(0)1 40 26 06 06

### ACCESS ACCÈS

 Louvre-Rivoli (ligne 1)

# Madame Messieurs

Paris 9<sup>th</sup> - Paris 9<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**F**locked with pictures of ex-presidents, this contemporary bistro fills with enthusiasm the youth of Paris 9th. Indeed, sink your teeth into a juicy George (rye bread, smoked trout, cream cheese, spinach) into a Valery (pain de campagne, ham, Beaufort cheese, bechamel) or into a Francois (Bayonne ham, sheep Tomme, marinated sweet pepper); the pleasure achieved will instantly make you smile. Relaxed service, Anglo-Saxon desserts...

Décoré de photos vintage d'ex-Présidents, un bar à croques très actuel qui enthousiasme la jeunesse de ce chic coin de IX<sup>e</sup>. Effectivement, mordre à pleines dents dans un Valéry (pain de campagne, jambon cuit, beaufort, béchamel) avec son option jaune d'œuf confit ou sortir les crocs au François (jambon basque, tomme de brebis et poivrons marinés) et au George (pain noir, truite fumée, cream cheese et épinards) est un plaisir indéniable... Service très cool, desserts à l'anglo-saxonne.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Thursday: 12pm-2.30pm;  
Friday & Saturday:  
12pm-2pm and 7pm-10pm

### HORAIRES

Du lundi au jeudi de 12h à 14h30  
Le vendredi et samedi :  
12h-14h et 19h-22h

### CONTACT

80, rue de Maubeuge  
75009 Paris  
[www.madamemessieurs.fr](http://www.madamemessieurs.fr)  
Tél. : +33(0)1 40 16 49 95

### ACCESS ACCÈS

 Poissonnière (ligne 7)

# OBU

Paris 10<sup>th</sup> - Paris 10<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**L**'Organisation des Burgers Unis (United Burgers) offers a worldwide vision revolving around burgers : a way to gather people and cultures between two slices of bread. The concept is thrilling, and the recipes are bound to take you on a journey from Asia to South America. The setting is trendy and cosy, the sides are equally good and an appealing beer list. And why don't you give in to the temptation of the peanut butter cheesecake.

L'Organisation des Burgers Unis (OBU) propose une vision mondiale du burger, comme une façon de réunir tous les peuples et toutes les cultures entre deux tranches de pain. Le concept est enthousiasmant, les recettes font voyager d'Asie en Amérique du sud, le cadre est à la fois tendance et confortable et tous les à-côtés sont à la hauteur (les frites, les boissons avec un joli choix de bières notamment). On peut même se laisser tenter par le très régressif cheesecake au beurre de cacahuète.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Saturday: 11am-3pm  
and 6pm-11pm; Sunday: 11am-11pm

### HORAIRES

Du lundi au samedi : 11h-15h et 18h-23h  
Le dimanche de 11h à 23h

### CONTACT

200, rue du Faubourg Saint-Martin  
75010 Paris  
Tél. : +33(0)1 40 37 85 87

### ACCESS ACCÈS

 Château-Landon (ligne 7)

# Pressing

Paris 10<sup>th</sup> - Paris 10<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**A**t Pressing's, everyone is eager to sink their teeth into the paninis. The buns are next-level (Gontran Cherrier) and the crustiness is indecent with a top-notch casting (Marchand, Grébaut, Endo, Tondo, Passerini) producing mouthwatering recipes. Surely, we yield to the temptation : Franck, a combination of melted mimolette and mint-braised lamb, or Adrien : auberge caviar, white cabbage, roasted corn and BBQ cumin flavoured sauce.

Les crocs de la hype sont toujours bien aiguisés chez Pressing : les miches de compét' (Gontran Cherrier) affichent une crunchitude indécente tandis qu'un casting de rêve (Marchand, Grébaut, Endo, Tondo, Passerini) élaboré des recettes faire saliver le gastrocosme parisien... Et nous avec, succombant au Franck dont la mimolette fondante nappe un agneau braisé à la menthe ; incapables de résister à ce végétarien d'Adrien au caviar d'aubergines, choux blanc, maïs grillé et sauce barbecue au cumin.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Tuesday to Friday: 12pm-2.30pm and 6.30pm-1am; Saturday: 6.30pm-1am

### HORAIRES

Du mardi au vendredi :  
12h-14h30 et 18h30-1h  
Le samedi de 18h30 à 1h

### CONTACT

1bis, rue de Paradis  
75010 Paris  
[pressing-pressing.com](http://pressing-pressing.com)  
Tél. : +33(0)1 45 80 04 24

### ACCESS ACCÈS

 Château d'Eau (ligne 4)

# Causses

Paris 3<sup>rd</sup> - Paris 3<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**S**alads, sandwiches, small meals in a gorgeous setting. The reason is simple: the Causses team is in charge, making the most of the savoir-faire they acquired in the 9th and applying it in a bigger setting : a delicatessen on one side and a tasting on the other. Delightful brunch on Saturdays from 11am to 3pm.

Salades, sandwichs et petits plats dans un bel espace qui valorise ses produits. Et pour cause, puisque c'est l'équipe de Causses qui se trouve aux manettes, profitant du savoir-faire acquis dans le 9<sup>e</sup> pour récidiver dans un volume plus important, épicerie d'un côté, et dégustation de l'autre. Beau brunch le samedi de 11h à 15h.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Saturday: 10am-9pm

### HORAIRES

Du lundi au samedi de 10h à 21h

### CONTACT

222, rue Saint-Martin

75003 Paris

[www.causses.org](http://www.causses.org)

Tél. : +33(0)1 42 71 33 33

### ACCESS ACCÈS



Arts et Métiers (lignes 3 et 11)

# Trois fois plus de piment

Paris 3<sup>rd</sup> - Paris 3<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**A** place for Sichuan noodles and raviolis; ginger and pork filling. A trendy and contemporary restaurant brought to you by Cheng Le. The kitchen turns out spicy bouillons (with Sichuan pepper), from degree 0 to degree 5. With its generous and tasty bowls, its tight prices and its fame, you may have to wait for your seat at the communal tables... A bit of human warmth to spice things up.

Adresse de nouilles et ravioli à la mode séchuanaise, qu'on retrouvent fourrés au porc-gingembre par exemple, est une adresse branchée et contemporaine signée Cheng Le. Les bouillons sont ici pimentés et au poivre de Séchuan selon la volonté, du degré 0 au degré 5. Bols généreux et plutôt savoureux, prix serrés et buzz entretenu garantissent une poignée de minutes de queue et un coude à coude intime à table... Un peu de chaleur humaine pour faire monter encore la température.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Tuesday to Sunday:  
12pm-2.30pm and 7pm-11pm

### CONTACT

184, rue Saint-Martin  
75003 Paris  
[troisfoisplusdepiment.fr](http://troisfoisplusdepiment.fr)  
Tél. : +33(0)6 52 66 75 31

### HORAIRES

Du mardi au dimanche :  
12h-14h30 et 19h-23h

### ACCESS ACCÈS

 Cadet (ligne 7)

# Mamagoto

Paris 10<sup>th</sup> - Paris 10<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**A**n intriguing canteen by Koji Tschuchiya, his interior is defined by its 1960's decorations and in a tone suitable for our time. The cooking makes the most of his origins and what he learnt from his journeys. Superb skills underpin each dish in which the flavours are emphasized: perch saucisson, cockles and lovage dressing, sardine-citron-kabu turnip, pollack-cockle-spinach, lamb-green aspar-agus-peas, quince and mango yogurt. Competitive Prices.

Ici, Koji Tschuchiya a monté une cantine japonaise pour le moins curieuse, avec son décor sixties idéalement reproduit dans un ton adapté à notre époque, et sa cuisine qui convoque autant ses origines que les prises culturelles de ses voyages ailleurs. La technique sert ainsi des assiettes esthétiques et pertinentes : saucisson basque à la perche, coques-livèche, sardines-cédrat-navet kabu, lieu jaune-coque-épinard, agneau-asperges vertes-petits pois, yaourt-coing-mangue. Prix compétitifs.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Friday: 12pm-2.30pm  
and 7.30pm-11pm;  
Saturday: 7.30pm-11pm

### HORAIRES

Du lundi au vendredi :  
12h-14h30 et 19h30-23h  
Le samedi de 19h30 à 23h

### CONTACT

5, rue des Petits Hôtels  
75010 Paris  
[www.mamagoto.fr](http://www.mamagoto.fr)  
Tél. : +33(0)1 44 79 03 98

### ACCESS ACCÈS

Gare de l'Est (lignes 4,5 et 7)

# Ida par Denny Imbroisi

Paris 15<sup>th</sup> - Paris 15<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault&Millau**

**R**ight next to Necker, the place that allows you to forget your problems for a while, thanks to Denny Imbroisi who takes you on a journey to Italy. With the 45€ menu, you are in for a ride (carpaccio, burrata, carbonara and the famous capucc'Ida) or you can give in to the temptation of the 55 or 65€ menu, and its five courses. A relaxed atmosphere in this contemporary trattoria. A good wine list.

Juste à côté de Necker, voilà la bonne façon d'oublier tous les soucis en confiant à Denny Imbroisi ses envies d'Italie, de soleil, de Méditerranée. Il vous offre alors du haut de pavé dans tous les domaines, dans un registre coutumier de son menu à 45 € (carpaccio, burrata, carbonara et cappucc'IDA) pour une belle leçon d'exercices classiques, ou un vrai lâcher-prise avec le menu à 55 ou 65 € et cinq services. Atmosphère détendue et moderne d'une chic trattoria contemporaine, vins bien choisis.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Saturday:  
12.30pm-2.30pm  
and 7.30pm-10.30pm

### CONTACT

117, rue de Vaugirard  
75015 Paris  
Tél. : +33(0)1 56 58 00 02

### HORAIRES

Du lundi au samedi :  
12h30-14h30 et 19h30-22h30

### ACCESS ACCÈS

(M) Falguière (ligne 12)

# Sormani

Paris 17<sup>th</sup> - Paris 17<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault&Millau**

We always witness the most splendid looking Italian cuisine at Sormani's. The atmosphere is nice and quiet, in the style of a delicate ristorante, luxury ingredients for expensive dishes to stand up for this heritage. Classic recipes are spot on: vitello tonnato, beef carpaccio with asparagus and mozzarella on the side, fritto di scampi, rigatoni alla puttanesca, the Alfredo risotto with its clams and peas and the lemony veal escalope served with morels...

On vit toujours chez Sormani au temps de la splendeur de la cuisine traditionnelle italienne. Salon feutré, manières de ristorante très élégant, plats coûteux et ingrédients de luxe volontiers associés pour bien défendre le patrimoine. A coup sûr, les plats d'école sont réussis, le vitello tonnato, le carpaccio boeuf asperges et mozza, le fritto de scampi; les rigatoni à la puttanesca, le risotto al-fredo aux palourdes et petits pois, les escalopes de veau citron et morilles...



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Friday:  
12pm-2pm and 8pm-10pm

### HORAIRES

Du lundi au vendredi :  
12h-14h et 20h-22h

### CONTACT

4, rue du Général Lanrezac  
75017 Paris  
sormaniparis.fr  
Tél. : +33(0)1 43 80 13 91

### ACCESS ACCÈS

Charles de Gaulle/Étoile  
(lines 1, 2 and 6)

# Le vin au vert

Paris 9<sup>th</sup> - Paris 9<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**A** discreet place on Dunkerque street, the young team of Le Vin au Vert brings the neighbourhood to life. A proper wine list served with decent charcuteries in a favourable atmosphere.

Petite enseigne discrète de la rue de Dunkerque, le Vin au vert anime le coin de la Gare du Nord, avec une jeune équipe qui sait recevoir et partager. Une sélection bien faite et des charcuteries honorables pour soutenir la dégustation, dans une ambiance propice.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Tuesday to Friday:  
10.30am-3pm and 5pm-12am;  
Saturday: 3pm-12am

### HORAIRES

Du mardi au vendredi :  
10h30-15h et 17h-minuit  
Le samedi de 15h à minuit

### CONTACT

70, rue de Dunkerque  
75009 Paris  
[www.facebook.com/levinauvertparis](http://www.facebook.com/levinauvertparis)  
Tél. : +33(0)1 83 56 46 93

### ACCESS ACCÈS

(M) Anvers (ligne 2)

# Elmer

Paris 3<sup>rd</sup> - Paris 3<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**S**imon Horwitz (2017 Young Talent) keeps building his nest in this contemporary and bright place. His sensitivity and his amazing journey are reflected in the kitchen's ambitions, in which rare vegetables and condiments play a large part. Everything is good and flawless; although the sides are a bit repetitive. A superficial disappointment for this restaurant, close to a third hat.

Jeune Talent 2017, Simon Horwitz continue de tracer son sillon dans ce lieu moderne, sobre et lumineux. Sa sensibilité, mais aussi son incroyable parcours lui permettent d'offrir une cuisine à la fois aérienne et gourmande, et dans laquelle les légumes rares et les condiments prennent une place prépondérante. Tout est bon, précis; on pourra cependant regretter un accompagnement un peu répétitif mais, c'est une maigre déception pour cette table qui manque de peu pour atteindre la troisième toque.

Gault-Millau  
Jeunes Talents



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Tuesday to Friday: 12.15pm-2.15pm  
and 7.30pm-10.30pm;  
Saturday: 7pm-10.45pm

### CONTACT

30, rue Notre-Dame de Nazareth  
75003 Paris  
[www.elmer-restaurant.fr](http://www.elmer-restaurant.fr)  
Tél. : +33(0)1 43 56 22 95

### HORAIRES

Du mardi au vendredi :  
12h15-14h15 et 19h30-22h30  
Le samedi de 19h à 22h45

### ACCESS ACCÈS

(M) Temple (ligne 3)

# Restaurant H

Paris 4<sup>th</sup> - Paris 4<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault&Millau**

**A** few steps from Bastille, Hubert Duchenne (laureate of the 2015 Gault&Millau endowment and Tomorrow's Great in 2017) is running the show with dynamism. His restaurant's reputation precedes him. Dishes are served in a tastefully decorated dining room, which has seen his share of innovative plates. The menus are well-balanced from 35 to 70€, conveying a full sense of what this kitchen can do (in three or seven courses). Well established wine cellar.

Lauréat de la dotation Gault&Millau 2015, Grand de Demain 2017, la trajectoire d'Hubert Duchenne semble toute tracée vers les sommets. Installé dans une rue près de Bastille, le chef tient une table dont la réputation n'est plus à faire. Décorée avec goût, la salle accueille ses réalisations avec une délicieuse impatience, celle qui n'attend plus de découvrir les nouvelles inventions du chef. L'endroit décline ses voyages en trois formules, de 30 à 70 €, en trois ou sept temps. Cave très solide.

Gault&Millau  
Jeunes Talents



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Tuesday to Saturday:  
12pm-2pm and 8pm-10pm

### HORAIRES

Du mardi au samedi :  
12h-14h et 20h-22h

### CONTACT

13, rue Jean Beausire  
75004 Paris  
[www.restauranth.com](http://www.restauranth.com)  
Tél. : +33(0)1 43 48 80 96

### ACCESS ACCÈS

Bastille (lignes 1,5 et 8)

# Cézembre

Paris 6<sup>th</sup> - Paris 6<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**A** paddle of Breton sea-spray, a lively sea discharging in Saint-Germain des Prés : this is Cézembre. The name is a tribute to an island near Saint-Malo, of which the chef, Anthony Hamon, knows all about the appeal of these coasts and moors. He extracts a beautiful menu from it, with due regard to the ingredients : fish, shellfish, scallop... with simple sides to enhance the flavours. Two menus available for 29 and 52€.

Une petite louche d'embruns bretons, une mer gouleyante qui s'engouffre dans la ria de Saint-Germain des Prés, voilà le Cézembre, du nom d'une petite île de la baie de Saint-Malo, et son jeune chef Anthony Hamon, qui connaît bien les charmes des côtes et des landes bretonnes. Il en extrait une belle carte sur le marché et l'arrivée, respectant bien le produit, poissons, coquillages, saint-jacques étant sobrement accompagnés pour en révéler les vraies saveurs. Deux formules à 29 et 52 €.

Gault-Millau  
Jeunes Talents



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Wednesday to Sunday:  
12.30pm-2pm and 7.30pm-9.30pm

### HORAIRES

Du mercredi au dimanche :  
12h30-14h et 19h30-21h30

### CONTACT

17, rue Grégoire de Tours  
75006 Paris  
[www.cezembrerestaurant.com](http://www.cezembrerestaurant.com)  
Tél. : +33(0)1 42 38 25 08

### ACCESS ACCÈS

Odéon (lignes 4 et 10)

# L'Inconnu

Paris 7<sup>th</sup> - Paris 7<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault&Millau**

**T**he Japanese mastery in the service of an Italian cuisine by Koji Higaki. Superb and rigorous jus and condiments underpin each dish: the cod, or the Galician beef. Which calls for a leniency towards the challenging conversation and the absence of a sommelier; the young waiter unable to comment on a rather good wine cellar. A promising future for this restaurant, already displaying top-level basics.

On retrouve Koji Higaki pour une cuisine à l'italienne, revisitée à la japonaise, et tournée avec subtilité et précisions des jus, des condiments, sur le cabillaud ou la belle pièce de boeuf de Galice. Ce qui incite à l'indulgence pour la communication compliquée, et pour l'absence de sommelier - le jeune serveur ne pouvant guère éclairer une sélection plutôt bien faite. Voilà quelques pistes pour cette adresse prometteuse, et qui repose sur des fondamentaux d'une exécution de haut niveau.

**Gault&Millau**  
Jeunes Talents



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

**Tuesday to Saturday:**  
12pm-2pm and 7.30pm-9.30pm;  
**Sunday:** 12pm-2pm

### HORAIRES

**Du mardi au samedi :**  
12h-14h et 19h30-21h30.  
**Le dimanche de 12h à 14h**

### CONTACT

4, rue Pierre Leroux  
75007 Paris  
[restaurant-linconnu.fr](http://restaurant-linconnu.fr)  
Tél. : +33(0)1 53 69 06 03

### ACCESS ACCÈS

Vaneau (ligne 10)

# 24 le restaurant

Paris 8<sup>th</sup> - Paris 8<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**M**erdignac and Seghaier new restaurant meets our expectations. The place has a certain refinement and the plates are worthy of its reputation. Skills and techniques underpin each plate: chestnut cappuccino and poached eggs, pollack and veggie wok, tarragon flavoured Zabaione, supreme of chicken, tartuffi flavoured celery moussetine, rhubarb compote, wild strawberries and vanilla mousse. A competent service.

Près des Champs, Merdignac et Seghaier ont ouvert leur table et le résultat est à la hauteur des espérances. L'endroit est d'une élégance calibrée, et les assiettes justifient la réputation. On pourra saluer les talents, celui du très technique cappuccino de châtaigne et œuf poché, du lieu jaune et wok de légumes, sabayon à l'estragon, du supreme de volaille jaune, moussetine de céleri parfumée au tartuffi, de la compotée à la rhubarbe, fraise des bois et mousse vanille. Service professionnel.

Gault-Millau  
Jeunes Talents



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Friday:  
12pm-2.30pm and 7.30pm-10.30

### HORAIRES

Du lundi au vendredi :  
12h-14h30 et 19h30-22h30

### CONTACT

24, rue Jean Mermoz  
75008 Paris  
[www.24lerestaurant.fr](http://www.24lerestaurant.fr)  
Tél. : +33(0)1 42 25 24 24

### ACCESS ACCÈS

Franklin D. Roosevelt  
(lignes 1 et 9)

# Copenhague

Paris 8<sup>th</sup> - Paris 8<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault&Millau**

In a few months, the arrival of Andréas Moller has brought a freshness to the Danish establishment. On the basis of the northern cuisine, he adjusts the menu with savoir-faire. The plate is simple and yet well-balanced in its composition : mackerel-horseradish cucumber, calf sweet-bread served with celery and onion. Even desserts show some fantasy: Jerusalem artichoke-pear topped with white chocolate. Pleasant service.

L'arrivée d'Andréas Moller a changé la donne puisqu'il a apporté à l'institution danoise une modernité certaine en quelques mois. Sur les bases de la cuisine nordique d'aujourd'hui, il retouche une carte façon slash avec savoir-faire. L'assiette reste simple mais précise dans ses associations, maquereau rafort concombre, calamar chou-fleur beurre brun, ris de veau céleri oignon et une belle fantaisie sur les desserts, par exemple sur le topinambour poire chocolat blanc. Service de bon ton.

**Gault&Millau**  
**Jeunes Talents**



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Friday:  
12pm-2pm and 7pm-9.30pm

### HORAIRES

Du lundi au vendredi :  
12h-14h et 19h-21h30

### CONTACT

142, avenue des Champs-Élysées  
75008 Paris  
[www.restaurant-copenhague-paris.fr](http://www.restaurant-copenhague-paris.fr)  
Tél. : +33(0)1 44 13 86 26

### ACCESS ACCÈS

Georges V (ligne 1)

# Louis Restaurant

Paris 9<sup>th</sup> - Paris 9<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault&Millau**

**S**téphane Pitré, laureate of the 2014 Gault&Millau endowment, stays on the right path. Both the cuisine and the place convey the creative effervescence that emanates from the chef. A bourgeois interior style, a cuisine directed like a 6 acts ballet, Japanese-inspired, with a play on textures and flavours neatly balanced. The 58€ menu offers: radish-yuzu sea bream, mrels-polack with a drop of Savagnin, salicornia-lichen-lamb, miso-nutmeg coffee. A well stocked wine cellar.

Lauréat de la dotation Gault&Millau en 2014, Stéphane Pitré conserve sa bonne trajectoire. La cuisine comme les lieux illustrent l'effervescence créative locale, avec un intérieur qui redéfinit le classique bourgeois, avec des couleurs modernes, et une cuisine de produits comme un ballet en six actes, japonisante, jouant sur les textures et les saveurs. A La formule à 58 € : radis-dorade-yuzu, lieu jaune de ligne-savagnin-morilles, agneau-salicorne-lichen, café-muscade-miso... Cave solide.

Gault&Millau  
Jeunes Talents



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Friday:  
12pm-2.30pm and 7.15pm-10.15pm

### HORAIRES

Du lundi au vendredi :  
12h-14h30 et 19h15-22h15

### CONTACT

23, rue de la Victoire - 75009 Paris  
[www.louis.paris](http://www.louis.paris)  
Tél. : +33(0)1 55 07 86 52

### ACCESS ACCÈS

Le Peletier (ligne 7)

# NE/SO

Paris 9<sup>th</sup> - Paris 9<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **GaultMillau**

**G**uillaume Sanchez is passionate and generous, and he ensures that each dish has a story to tell. In a minimalist setting, the head chef plays with sourness, fermentation, and decoction : Jerusalem artichoke, both cooked and raw langoustine with Oscietre caviar on the side, pollack with its fishbone stock and Kristal caviar on the side, but yet again, the refinement and the smoothness of the dish reveal the signature of a great in the making. A fine wine cellar.

Guillaume Sanchez est un passionné qui va à la source du produit, en révèle la vraie nature, avec un très beau sens du détail. Dans ce cadre minimaliste, le chef cuisinier joue sur les acidités, les fermentations, les décoctions : topinambour avec une langoustine cuite et crue et caviar oscietre, ou encore un lieu jaune qui vient avec son fumet d'arêtes et caviar Kristal, mais là encore, la subtilité et l'onctuosité du plat révèlent une attention qui est la marque d'un futur grand. Bonne cave.

GaultMillau  
Jeunes Talents



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Friday:  
12pm-1.30pm and 7pm-10pm

### HORAIRES

Du lundi au vendredi :  
12h-13h30 et 19h-22h

### CONTACT

6, rue Papillon  
75009 Paris  
[www.neso.paris](http://www.neso.paris)  
Tél. : +33(0)1 48 24 04 13

### ACCESS ACCÈS

Poissonnière (ligne 7)

# Tomy&Co

Paris 7<sup>th</sup> - Paris 7<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault&Millau**

**T**omy Gousset (Pirouette), laureate of the Gault&Millau endowment, at the helm of this chic bis-trot, took-off in late September. Lively and friendly, the service is full-on and the plates made with care and delicacy: gnocchis with autumnal truffles, Comté and chestnut on the side, Apicius style duck served with golden beetroots and a light Matcha tea foam with cinnamon-apple ice cream. Interesting wine cellar.

Lauréat de la Dotation Gault&Millau, Tomy Gousset (Pirouette) a pris son envol fin septembre aux commandes de ce bistro chic. C'est vivant, convivial, le service est au taquet et les assiettes déjà bien rodées et élégamment dressées : de beaux gnocchis et truffes d'automne vieux comté et châtaigne, un canard façon Apicius avec de savoureuses betteraves jaunes confites et un léger espace au thé matcha glace pomme cannelle pour conclure une séquence à deux toques. Cave intelligente et variée.

**Gault&Millau**  
**Jeunes Talents**



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Friday:  
12pm-2pm and 7.30pm-10pm

### HORAIRES

Du lundi au vendredi :  
12h-14h et 19h30-22h

### CONTACT

22, rue Surcouf  
75007 Paris  
[www.tomygousset.com/tomy-and-co](http://www.tomygousset.com/tomy-and-co)  
Tél. : +33(0)1 45 51 46 93

### ACCESS ACCÈS

La Tour-Maubourg (ligne 8)

# Porte 12

Paris 10<sup>th</sup> - Paris 10<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

In order to discover André's restaurant secrets, all you have to do is to follow that dark corridor and then to be introduced through co-optation. Otherwise, the chef, Vincent Crépel (previously under the leadership of Rochat and then Violier) won't unveil his hidden menus (around 80€). Menus that let you through a better world : sweet iodine, subtle cooking and mysterious flavours. Interesting wine list to match every course.

Pour découvrir les secrets de la table de l'équipe composé par André, il suffit de suivre le couloir sombre, puis d'être introduit et coopté pour avoir le droit de suivre les menus cachés (autour de 80 €) proposés par le chef Vincent Crépel (passé à Crissier avec Rochat puis Violier), qui vous fait accéder à un monde meilleur, de délicatesse iodée, de cuissons sensibles, de saveurs secrètes. Cave intéressante et possibilité de pairing sur tout le menu.

**Gault-Millau**  
**Jeunes Talents**



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Tuesday to Saturday:  
7.30pm-9.30pm

### HORAIRES

Du mardi au samedi de 19h30-21h30

### CONTACT

12, rue des Messageries  
75010 Paris  
[www.porte12.com](http://www.porte12.com)  
Tél. : +33(0)1 42 46 22 64

### ACCESS ACCÈS

Poissonnière (ligne 7)

# Eels

Paris 10<sup>th</sup> - Paris 10<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault&Millau**

**A**drien Ferrand, laureate of the Gault&Millau endowment opened his first restaurant in July 2017. He was previously awarded the « Young Talent Ile-de-France » prize in 2015 under the leadership of William Ledeuil. Smoked-liquorice-hazelnut eel, walnut-marinated Albacore tuna, Iberian pork and yellow French beans... Adrien delivers an inspiring and tasty cuisine. A restaurant which is off to a flying start.

Lauréat de la Dotation Gault&Millau, Adrien Ferrand a ouvert son premier restaurant en été 2017. En 2015, nous l'avions récompensé d'un titre de Jeune Talent Ile de France, alors qu'il officiait au KGB. Anguille fumée-régisse-noisette, thon blanc mariné-noix-balsamique, cochon ibérique grillé-haricots beurre, poisson du jour-herbes maritimes-sauce anis vert... Adrien prépare une cuisine inspirée et goûteuse. Une table qui démarre en fanfare dans un quartier pourtant ultra concurrentiel.

Gault&Millau  
Jeunes Talents



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Tuesday to Saturday:  
12.30pm-2pm and 7.30pm-10pm

### HORAIRES

Du mardi au samedi :  
12h30-14h et 19h30-22h

### CONTACT

27, rue d'Hauteville  
75010 Paris  
[www.restaurant-eels.com](http://www.restaurant-eels.com)  
Tél. : +33(0)1 42 28 80 20

### ACCESS ACCÈS

Bonne-Nouvelle  
(lignes 8 et 9)

# Maguey

Paris 12<sup>th</sup> - Paris 12<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault&Millau**

**H**ere, you choose between two adjectives (moods or feelings) and the chef cooking is based upon your combination. The result is amazing, served with high-quality products worth a secured hat : cauliflower semolina and fresh cheese, genièvre-braised chuck steak, broccoli mousse-line and carrot cromesquis with a pinch of cumin and the orange supreme Timut pepper flavoured, fennel and fromage blanc sorbet. Decent wine cellar.

Ici, le client est invité à choisir deux adjectifs parmi un panel tout de même volontairement limité, et le chef cuisine ensuite à l'aveugle, en fonction des mots choisis. Le résultat est convaincant, les produits sont de qualité et l'ensemble vaut une solide toque, pour la semoule de chou-fleur et fromage frais, le paleron de boeuf braisé au genièvre, mousseline de brocolis et cromesquis de carotte cumin et le suprême d'orange au poivre du Timut, fenouil et sorbet au fromage blanc. Cave solide.

**Gault&Millau**  
**Jeunes Talents**



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Tuesday to Saturday:  
12pm-2pm and 7.30pm-10pm

### HORAIRES

Du mardi au samedi :  
12h-14h et 19h30-22h

### CONTACT

99, rue de Charenton  
75012 Paris  
[www.maguey.fr](http://www.maguey.fr)  
Tél. : +33(0)9 81 09 48 92

### ACCESS ACCÈS

Ledru-Rollin (ligne 8)

# Nous4

Paris 12<sup>th</sup> - Paris 12<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**S**téphane Browne, laureate of the endowment, opened his restaurant in October 2017. Served at this family table : country terrine and pickles, roasted pork spare ribs and celery mash, pan-roasted hake and Paimpol haricot bean sauce... The plates reflect the chef's generosity; fond of fine products and he pays tribute to the culinary tradition of the Parisian bistros. The delectable chocolate cake is « four hands » with the chef's son, Alexis.

Lauréat de la Dotation, Stéphane Browne a ouvert sa table en octobre 2017. Au menu de cette table familiale, terrine de campagne et pickles, carré de cochon rôti entier et purée de céleri, merlu rôti et crème de cocos de Paimpol... les assiettes du chef trahissent les goûts d'un cuisinier généreux, amoureux des beaux produits et qui rend parfaitement hommage à la tradition culinaire des bistrots parisiens. Le gourmand gâteau au chocolat est réalisé à quatre mains avec Alexis, le fils du chef.

**Gault-Millau**  
**Jeunes Talents**



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Tuesday to Thursday:  
12pm-2.30pm and 7.30pm-10pm;  
Friday & Saturday:  
12pm-2.30pm and 7.30pm-10.30pm

### HORAIRES

Du mardi au jeudi :  
12h-14h30 et 19h30-22h  
Le vendredi et samedi :  
12h-14h30 et 19h30-22h30

### CONTACT

3, rue Beccaria  
75012 Paris  
[www.nous4restaurant.com](http://www.nous4restaurant.com)  
Tél. : +33(0)1 75 57 77 48

### ACCESS ACCÈS

(M) Gare de Lyon (lignes 1 et 14)

# Oxte

Paris 17<sup>th</sup> - Paris 17<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault&Millau**

**E**nrique Casarrubias, laureate of the Gault&Millau endowment, opened his restaurant early 2018. Named OXTE (a tribute to his parent's birthplaces, Oxtotitlan and Tenango del Valle) this place has been decorated by Fleur Delesalle. Vegetables millefeuille, parmesan and buckwheat, veal rump, Jerusalem artichoke, Tonka beans and hazelnut, sweet potato soufflé pie, praliné and pumpkin seed... a few examples from the menu. Lunch menu for 34€ and tasting menu for 65€.

Lauréat de la Dotation Gault&Millau, Enrique Casarrubias a ouvert sa table début 2018. Baptisée OXTE (en hommage aux villages de naissance de ses parents, Oxtotitlan et Tenango Del Valle), cette nouvelle table a été décorée par Fleur Delesalle. Millefeuille de légumes, parmesan et sarrasin, quasi de veau, topinambour, fève de tonka et noisette, tarte soufflée à la patate douce, praliné graine de courge... quelques exemples tirés de la première carte. Menu déjeuner à 34€ et menu dégustation à 65€.

Gault&Millau  
Jeunes Talents



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Friday:  
12pm-2.30pm and 7.30pm-10.30pm;  
Saturday: 7.30-10.30pm

### CONTACT

5, rue Troyon  
75017 Paris  
[www.restaurant-oxte.com](http://www.restaurant-oxte.com)  
Tél. : +33(0)1 45 75 15 15

### HORAIRES

Du lundi au vendredi :  
12h-14h30 et 19h30-22h30,  
Le samedi de 19h30 à 22h30

### ACCESS ACCÈS

Charles de Gaulle/Étoile  
(ligne 1)

# La Condesa

Paris 9<sup>th</sup> - Paris 9<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault&Millau**

Lauréate of the Gault&Millau endowment, Indra Carrillo jostles the gastro-world's routine from his Parisian restaurant. Its name is a tribute to the Condesa district in Mexico, where this globe-trotter first dreamt of opening a restaurant. The kitchen hits all the right notes, balancing both Mexican and French influences : marinated pollock piece with a light layer of spice, pineapple, onion, slices of veal, thin strips of salicornia, green beans, charcoal powder and onion emulsion... Organic and international wine cellar.

Lauréat de la Dotation Gault&Millau, le mexicain Indra Carrillo bouscule la gastrosphère parisienne. Son enseigne, du nom d'un quartier de Mexico, là où ce globe-trotter rêvait d'ouvrir une table, est évocatrice. Sa cuisine mixe les influences mexicaines et françaises dans un très maîtrisé bouillonnement : tronçon de lieu mariné, poudre d'épices, ananas, oignons et jeunes pousses, tranches de veau, salicornie, haricots verts, poudre de charbon et émulsion à l'oignon... Cave bio et internationale.

**Gault&Millau**  
**Jeunes Talents**



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Wednesday to Friday:  
12.15pm-1.30pm and 7pm-10.30pm,  
Tuesday & Saturday: 6.30pm-10.30pm

### HORAIRES

Du mercredi au vendredi :  
12h15-13h30 et 19h-22h30  
Le mardi et le samedi de 18h30 à 22h30

### CONTACT

17, rue Rodier  
75009 Paris  
[lacondesa-paris.com](http://lacondesa-paris.com)  
Tél. : +33(0)1 53 20 94 90

### ACCESS ACCÈS

Cadet (ligne 7)

# Boucherie Barone

Paris 1<sup>st</sup> - Paris 1<sup>er</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

In this trendy street, Gilles Barone displays his « butchery » in a meat-based parade. Blonde d'Aquitaine, Périgord lamb, Gers poultry, Kerguilavant chicken from the « agriculture raisonnée » (reasoned agriculture), Auvergne farm pork. And a nice range of tripe (liver, veal head, tongue, sweetbread) that attracts Paris' genuine connoisseurs.

La rue est résolument modeuse, mais Gilles Barone affiche sa « bouchitude » en proposant avec beaucoup de gentillesse son défilé carné. Ici la blonde est d'Aquitaine, l'agneau du Périgord, la volaille du Gers, le poulet de Kerguilavant (issu de l'agriculture raisonnée), le porc fermier d'Auvergne. Il propose un bel éventail de triperie (foie, tête, langue ou ris de veau...) qui font traverser tout Paris aux inconditionnels.

**Gault-Millau**  
**Jeunes Talents**



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Tuesday to Friday:  
9am-1pm and 4pm-7.30pm;  
Saturday: 6am-3pm

### CONTACT

6, rue du Marché Saint-Honoré  
75001 Paris  
Tél. : +33(0)1 42 61 01 77

### HORAIRES

Du mardi au vendredi :  
9h-13h et 16h-19h30  
Le samedi de 6h à 15h

### ACCESS ACCÈS

Pyramides (lignes 7 et 14)

# La Parisienne Les Halles

Paris 1<sup>st</sup> - Paris 1<sup>er</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**M**ickaël Reydellet didn't flinch along the way. He opened his first shop at 22 years old. With a dynamic team, he managed to plant wheat seeds in the French capital. Classics are both alluring and sweet. He is the supplier of bread to the Elysée, thanks to his award-winning baguette; this Norman isn't going away anytime soon.

Mickaël Reydellet a bien tracé son chemin. A 22 ans, déjà bien formé à son métier il ouvrait sa première boutique. C'est désormais bien entouré d'une équipe motivée, qu'il a su implanter des petites graines... de froment dans la capitale. Les classiques bien lookés offrent leur joli choix de gourmandises. Fournisseurs de l'Elysée en pain, pour sa baguette primée, ce normand d'origine entend bien continuer sur sa lancée.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Saturday: 7am-8pm

### HORAIRES

Du lundi au samedi de 7h à 20h

### CONTACT

21, rue des Halles  
75001 Paris  
[www.boulangerielaparisienne.com](http://www.boulangerielaparisienne.com)  
Tél. : +33(0)1 42 36 28 55

### ACCESS ACCÈS

Châtelet  
(lignes 1, 4, 7, 11 et 14)

# Boulangerie-pâtisserie Carton

Paris 10<sup>th</sup> - Paris 10<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**C**arton's baguette has crumbs to spare... the crust is well browned and crispy. Covered in seeds, people can't get enough of it. As a whole, the range has an answer for every need : tradition dinkel wheat-rye, cranberry-pistachio-hazelnut bread or raspberry-strawberry... Both variety and creation are present. Vanilla-raspberry macaroon lollipop and fruit pies are no exception.

La baguette de chez Carton a de la miette... bien dorée elle croque sous la dent. Gainée de graines elle n'en finit plus de plaire. Mais la gamme a du répondant dans son ensemble. Epeautre-seigle-tradition; pain cranberry-pistache-noisettes ou fraise-framboise... prouvent que la variété est au rendez-vous et la création aussi. Sucettes macaron vanille-framboise et tartelettes aux fruits, côté sucré, ne manquent pas de gourmandise.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Friday:  
6am-8pm; Saturday: 6am-2pm

### HORAIRES

Du lundi au vendredi de 6h à 20h  
Le samedi de 6h à 14h

### CONTACT

6, boulevard de Denain  
75010 Paris  
[www.facebook.com/CARTONBIO](http://www.facebook.com/CARTONBIO)  
Tél. : +33(0)1 45 26 95 61

### ACCESS ACCÈS

Gare du Nord (lignes 4 et 5)

# Maison Kayser

Paris 14<sup>th</sup> - Paris 14<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**E**ric Kayser enjoys working with plentifully flavoured pastry and dough, and his bread contains neither additive nor preservative. The pie, made with natural leaven is the house's star : quite large and can be kept for at least four days. The Malesherbes baguette is the other best-seller; with new special breads every month (pumpkin seed, Beaujolais, Rosette).

Eric Kayser aime travailler la pâte aux saveurs multiples et propose des pains sans additifs ni conservateurs. La tourte, à base de levain naturel est le top de la maison: volumineuse, elle se garde jusqu'à 4 jours. La baguette Malesherbes est la deuxième star de Kayser, les pains spéciaux se déclinent au mois, offrant un choix intéressant (graine de courge, beaujolais, rosette).



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday to Saturday: 6.15am-8.15pm

### HORAIRES

Du lundi au samedi de 6h15 à 20h15

### CONTACT

27, rue du Départ  
75014 Paris

[www.maison-kayser.com](http://www.maison-kayser.com)  
Tél. : +33(0)1 45 42 59 19

### ACCESS ACCÈS

Edgar Quinet (ligne 6)

# Caves Bardou

Paris 10<sup>th</sup> - Paris 10<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**2** 000 items. All regions of France. International wines. 200 spirits. Every month, a tasting with the attendance of a wine-grower. Price starting at 2,95€.

2000 références. Toutes régions de France. Vins étrangers. Spiritueux (200). Dégustation en présence de vignerons une fois par mois. Sélection de vins à partir de 2,95 €.



## USEFUL INFORMATION *INFOS PRATIQUES*

### OPENING TIMES

Tuesday to Saturday:  
10.30am-1.30pm and 3.30pm-8pm

### HORAIRES

Du mardi au samedi :  
10h30-13h30 et 15h30-20h

### CONTACT

124, rue du Faubourg-Saint-Denis  
75010 Paris  
[www.cavesbardou.com](http://www.cavesbardou.com)  
Tél. : +33(0)1 40 34 31 83

### ACCESS ACCÈS

Gare de l'Est (lignes 4, 5 et 7)

# El Bierzo

Paris 14<sup>th</sup> - Paris 14<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

**A**nice place which smells of « Jamon y queso ». Everything here comes from the Iberian Penin-sula, even the wine. Numerous ham products and dried differently are proposed : bellota, Spanish lomo, smoked or steeped and even cheeses, like the « three mils » (goat, cow and sheep), Manchego and delicatessen products. Beautiful products made in Spain.

Une formidable maison qui fleure bon le « jamon-queso ». Ici, on ne trouve que de l'ibérique, jusqu'aux vins. Différents jambons et degrés de séchage vous sont proposés: bellota, lomo naturel, fumé ou mariné ou encore des fromages comme les « trois laits » (chèvre, vache et brebis), le manchego et les produits d'épicerie fine. De beaux produits majoritairement made in Spain.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Tuesday to Saturday: 10am-7.45pm

### HORAIRES

Du mardi au samedi de 10h à 19h45

### CONTACT

29, rue de l'Ouest

75014 Paris

[www.elbierzo.fr](http://www.elbierzo.fr)

Tél. : +33(0)1 43 20 41 52

### ACCESS ACCÈS

Gaîté (ligne 13)

# A la Reine Astrid

Paris 17<sup>th</sup> - Paris 17<sup>ème</sup>



Review by / Critique par **Gault-Millau**

The old-fashioned praliné is the king in the assortment. Renowned for decades, Christophe Bertrand and Axel Ronsier took over the place. Chocolate pieces are stunning and exquisite. Ganache, honey, basil... For the Belgium court, to authorise chocolates to be named after a queen, they had to be of a quality worthy of her rank and her popularity. Since then, every owner has been keen to fulfill this commitment.

Le praliné à l'ancienne est le roi de la gamme. Réputée depuis 1935, la maison a été reprise par Christophe Bertrand avec Axel Ronsier. Les pièces de chocolat sont élégantes et savoureuses. Ganaches miel, basilic... Un nom de reine pour des chocolats d'une qualité digne de son rang et de sa popularité, telle était la condition requise par la cour de Belgique pour donner une autorisation si exceptionnelle. Depuis lors, chaque repreneur de la marque s'applique à remplir le contrat qualité.



## USEFUL INFORMATION INFOS PRATIQUES

### OPENING TIMES

Monday and Tuesday:  
11am-2pm and 3pm-7.30pm;  
Wednesday-Saturday:  
11am-2.30pm and 3pm-7.30pm

### CONTACT

70, avenue de la Grande-Armée  
75017 Paris  
[www.alareineastrid.fr](http://www.alareineastrid.fr)  
Tél. : +33(0)9 83 63 55 63

### HORAIRES

Lundi et mardi :  
11h-14h et 15h-19h30,  
Du mercredi au samedi :  
11h-14h30 et 15h-19h30

### ACCESS ACCÈS

Porte Maillot (ligne 1)