

Cinéma
C'était Godard

Ukraine Dans
les zones libérées

Travail Le plan Dussopt
pour le plein-emploi

Spécial
placements

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 15 septembre 2022 n° 2615 - 5,50 €

L 13780 - 2615 - F - 5,50 €

Le grand entretien avec l'émir du Qatar

Cheikh Tamim
ben Hamad
Al Thani

Énergie, géopolitique, islam, mondialisation, France,
droits des femmes, Coupe du monde de football, PSG...

ALPAGNE 6,95 € - BRÉSIL 5,74 € - CANADA 6,19 € - CH. 5,95 € - SUISSE 7,95 € - JAPON 6,95 € - ESPAGNE 6,95 € - ITALIE 6,95 € - MAROC 5,95 € - ÉTATS-UNIS 6,95 € - RUSSIE 6,95 €

ÉLODIE GREGOIRE POUR « LE POINT »

Le goût de la relève

x x x

La rentrée voit affluer dans la capitale son lot de chefs qui montent, aux commandes de nouveaux restaurants. Gastronomiques, bistronomiques ou world cuisine, dix tables à ne pas manquer. **PAR THIBAUT DANANCHER**

OMAR DHIAB Restaurant Omar Dhiab, 1^{er}

L'ancien chef de Loiseau Rive Gauche inaugure un restaurant à son nom à deux pas de la place des Victoires. Une fois la porte franchie, on fait face à un comptoir de bois et de marbre derrière lequel on remarque l'effervescence en cuisine. Faisant la part belle au végétal, Omar Dhiab pioche dans ses souvenirs d'enfance. La courgette, travaillée de la fleur à la tige, est escortée de seiche et d'un pistou de pistaches de Sicile. Le croq ris de veau pactise avec un condiment à la grenobloise. La mignardise qui clôt le repas se mue en un gâteau de semoule à la fleur d'oranger.

Menus: 58 € (déjeuner), 98 €, 128 et 148 € (dîner).
omardhiab.com



VIRGINE GARNIER - SP - PIERRE LUCET-PENATO



TIPHAINE MOLLARD ET ROMAIN CASAS P'tit Deux, 11^e

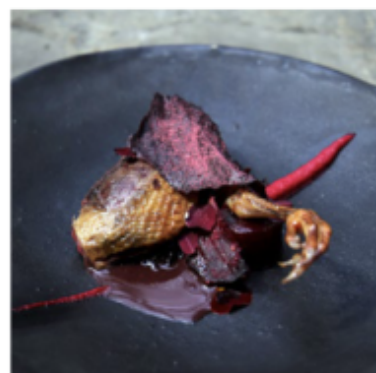
Un an après l'ouverture de leur bistro baptisé Deux près de République, le binôme de chefs se dédouble juste en face avec un lieu à la manière d'une bodega espagnole orné d'un comptoir tout en longueur invitant au partage et à la convivialité. Reines du lieu, les croquetas varient au cours de l'année : au piment padron, à la truffe, arancini aux crozets savoyards... En bonus, des planches de salaisons de la maison Baud ou de chez Louis Ospital ainsi que des fromages sortis tout droit de l'affineur basque Beñat. Au rayon des douceurs, un baba imbibé à la chartreuse ou à l'armagnac.

Croquetas : à partir de 2 € la pièce.
Planches : à partir de 10 €. deux-restaurant.fr

MATAN ZAKEN Nhome, 1^{er}

Le chef de 29 ans pose ses couteaux aux abords des jardins du Palais-Royal. Un aboutissement pour le créateur, en 2019, de Nhomade, prestataire de gastronomie événementielle remarqué notamment pour ses collaborations avec Dior, Alaïa et Givenchy. Dans son restaurant de vingt couverts, ouvert uniquement le soir, Matan Zaken propose une expérience façon dîner privé, la brigade assurant le service. Le menu dégustation à l'aveugle s'articule en sept séquences renouvelées au gré des arrivages du matin. Parmi les incontournables : langoustine « nature peinture », tête à la paille, sabayon au xérès fino ; faux-filet de bœuf maturé, joue confite, racines de persil, fève tonka, chanterelles ; pigeon de Mesquer fumé au foin, réduction d'eau de riz noir, betteraves, sumac, pâte de sésame.

Menu : 90 €. nhomadeparis.com



STYLE



LEE CHANG
Hando, 6°

Le trublion culinaire, à qui l'on doit Trois Fois Plus de piment, enseigne de restaurants servant des nouilles et des raviolis agrémentés d'épices du Sichuan, continue de tenir le haut de la baguette des spécialités asiatiques. Sa nouvelle lubie ? Le handroll. Croisement du maki et du temaki (un sushi en forme de cornet), il consiste en une craquante algue nori directement importée du Japon enveloppant du riz tiède et du poisson cru issu de la pêche française de petit bateau. Dix variations de ce rouleau nippon s'affichent à la carte : saumon, toro (ventrèche de thon), homard, saint-jacques... Il en existe également un à la viande de bœuf wagyu. De 6 à 10 € le handroll. Menu : 25 € (déjeuner).

SYLVAIN COURIVAUD
Braise, 8°

Celui qui fut durant quatre ans le sous-chef de Matthias Marc, chez Substance, plonge dans le grand bain à une enjambée de l'Élysée sous la houlette du serial restaurateur Stéphane Manigold. Pour son baptême du feu, le garçon déclare sa flamme à la braise de l'entrée au dessert, à travers différentes techniques de cuisson. À la carte figurent un rouget en portefeuille au grill, une caille au barbecue, du chocolat boosté par une émulsion de fromage de brebis fumé. Des pièces entières de bœuf, cochon, agneau, veau, saint-pierre, turbot... tarifées au gramme promettent de ravir les amateurs de produits d'exception.

Menus : de 28 à 39 € (déjeuner).
Carte : de 42 à 76 €. braise.paris

IRWIN DURAND
Le Petit Rétro, 16°

Déjà à la tête du Chiberta de Guy Savoy, le chef de 33 ans reprend avec son mentor ce bistrot centenaire niché en retrait de la place Victor-Hugo, temple Art nouveau dont les murs et les plafonds ornés de carreaux de faïence aux motifs floraux figurent sur la liste des monuments historiques. La gourmandise s'annonce comme le maître mot de la carte : œuf façon gribiche, mouillettes, confit d'échalotes ; tomate farcie, riz pilaf ; profiterole, glace vanille.

Menus : de 31 à 36 € (déjeuner hors week-end).
Carte : de 32 à 67 €. petitretro.fr

MOÏSE SFEZ
Janet, 4°

Le champion du monde 2017 de *lobster roll*, qui brille chez Homer Lobster, n'est jamais rassasié. La preuve, ce chantre de la *street food*, qui s'est récemment lancé dans les sandwiches au pastrami, poursuit son exploration de la parure de poitrine de bœuf fumé en s'attaquant à un autre emblème américain : le hot dog new-yorkais. Sa saucisse maison se glisse dans un pain brioché revisité, au format plus petit que l'original, le tout à assaisonner de différentes sauces. 6 € le hot dog. homerlobster.com



MAXIME BOUTTIER
Géosmine, 11°

L'ex-chef de Mensae s'apprête à voler de ses propres casseroles du côté d'Oberkampf, dans un lieu qui tient à la fois de la maison de ville et de la galerie d'art, sur deux étages. Dans sa cuisine ouverte sur la salle, le Sarthois explore une nature brute au rythme des saisons et utilise chaque produit dans son intégralité. Les cromesquis de

rillettes chaudes à tremper dans du saindoux sont un clin d'œil au Mans. Les mariages inattendus sont aussi de la partie. À l'image des pleurotes associées à une sauce XO, de la moelle et de la sardine ou encore de la mamelle de vache laitière s'encanaillant avec une crème fumée au foin et du caviar.

Menus : 35 € (déjeuner hors week-end), 69 € et 119 € (dîner). Carte du week-end : de 38 à 75 €. geosmine.com

PAULINE SÉNÉ
Arboré, 8°

Une nouvelle aventure commence désormais pour l'ancienne candidate de la saison 12 de Top Chef. Après avoir effectué, fin juillet, son dernier service chez Fripon, ouvert en début d'année sur les hauteurs de Ménilmontant, elle a rejoint l'hôtel Royal Madeleine. La jeune trentenaire y sublime les produits par les jeux de textures, la puissance des sauces et le peps des condiments. Au programme : poireaux grillés, pomélo, œufs de truite, vinaigrette au lait ribot, ciboulette ; chou-fleur brûlé, moules, chorizo, crème de maïs, noisettes ; tartare de veau, anguille fumée, parmesan, moutarde.

Carte : de 30 à 60 €.

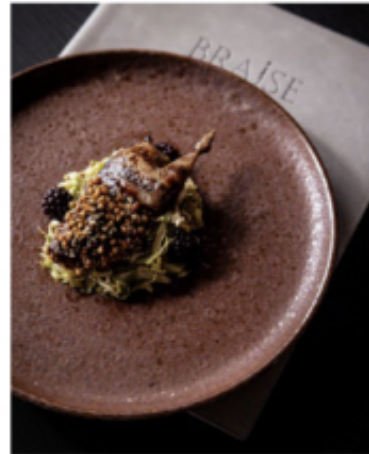
YOUSSEF GASTLI
Dune, 2°

Et de deux pour le chef propriétaire de Plume ! Au cœur du Sentier, il va livrer un vibrant hommage à ses racines tunisiennes. Côté art de la table, sa vaisselle provient d'un atelier de poterie artisanale de son pays natal. Côté assiette, l'agneau à la gargoulette braisé est agrémenté d'un condiment d'herbes et de harissa et accompagné de légumes gorgés de soleil. La pizza, alliance de pizza et de pita, crée la surprise – ne pas manquer celle au kebab de veau aux épices, chou rouge fermenté, potiron, zaatar. En dessert, on opte pour une délicate crème de pistache et oranges marinées à la fleur d'oranger.

Carte : de 24 € à 52 €.



Retrouvez nos critiques de restaurants et nos adresses de chefs dans la rubrique Envies de Paris sur [lepoint.fr](https://www.lepoint.fr)



PIERRE LUCET-PENATO (X2) - PUXAN PHOTO - SP - PIERRE LUCET-PENATO (X2) - ILVA KAGAN - DR



De g. à dr. et de haut en bas, Moïse Sfez; faux-filet de bœuf maturé, par Matan Zaken; Youssef Gastli; baba à la chartreuse de Tiphaine Mollard et Romain Casas; Maxime Bouttier; caille au barbecue, de Sylvain Courivaud; Irwin Durand; le handroll, de Lee Chang; Pauline Séné.