

PHOTOS: ERIC SANDER, ANTHONY DUBOIS, DK



DINING

Tables design

Désormais, resto rime avec déco. On parle de « place to eat », et la crème des designers passe à table.

Par Marie Létang-Horay

1. FUN, FOOD ET ART MODERNE

Plutôt bienveillante *la Grande Sophie*, magistrale sculpture de Xavier Veilhan, traverse le plafond de ce bistrot arty dessiné par India Madhavi. On adore le coin *Friends* avec billards et canapés, qui donne envie de traîner. Au menu, la traditionnelle carte Costes avec, en bonus, un fish & chips pour les accros à la junk food de luxe. Café Germain. 25-27, rue de Buci, **Paris 6^e**. Tél.: 01 43 26 02 93. A partir de 30 €.

2. STEAK-HOUSE DES TEMPS MODERNES

Ce loft lumineux avec vue sur le grill associe bois clair, carrelage à l'ancienne et mobilier scandinave. Un espace signé Stéphane Dieudonné dédié aux carnivores et à la cuisson au feu de bois. Charbon Rouge. 25, rue Marbeuf, **Paris 8^e**, Tél.: 01 40 70 09 99. A partir de 15 €.

3. FUTURISME ET TÊTE DE VEAU

Qui dit grand-messe gastronomique dit volumes de cathédrale... Deux mille mètres carrés de verre et de béton qui abritent la cuisine de Nicolas Le Bec dont une brasserie concoctant pasta, pizzas, grillades, mais aussi canard laqué et ravioles de foie gras. Rue Le Bec, 43 quai Rambaud, **Lyon 2^e**. Ouvert 7 jours sur 7. Tél.: 04 78 92 87 87.

4. PASCADÉ ET MINIMALISME

On zappe sans regret la balade sur le port d'Honfleur pour aller « saquaner » chez Alexandre Bourdas, à peine décoré d'une seconde étoile. Dans un espace zen revu par le couple Chalaux, on se délecte de la combinaison savoureuse mais rigoureuse d'un apprentissage en Aveyron et d'un passage au Japon. Sa Qua Na, 22 place Hamelin, **Honfleur**. Tél.: 02 31 89 40 80. (Menus 50 € et 80 €).

5. PATAYA CHIC

Oth Sombath, le « meilleur chef thaï du monde » méritait un lieu à la hauteur. Son adresse dans le triangle d'or est désignée par le très hype Patrick Jouin: ambiance orange vitaminée au rez-de-chaussée, beige zen au premier et or flamboyant au second. Oth Sombath, 184, rue du Faubourg-Saint-Honoré, **Paris 8^e**. Tél.: 01 42 56 55 55. A partir de 28 € et 35 € (déjeuner) et 70 €.



2



3

C'est hip!

La fraise Melba à la paille! Après la finger food, voici la pâtisserie à boire. Des cocktails ultratrendy à base de fraise, de crème de vanille et de chantilly, fermés par des couvercles en sablé. Le tout griffé Dalloyau. On met la tourné! 4,90 €. www.dalloyau.fr