



Les tables et les hommes qui ont fait l'année

Grandes, petites, touchantes, agaçantes, rares, surexposées, inattendues, décevantes, bonnes ou moins bonnes, chacune de ces nouvelles adresses a marqué le cru 98 de l'appétit parisien. De janvier à décembre, nous vous les avons souvent livrés en primeur. Ultime tour de tables.

L'OTÉOSCOPE

Événements

L'Alcazar. Le gros coup de l'année : la reprise claironnée de l'ex-cabaret par le pape de la « new british food ». On s'attendait à un vrai « Conran show », on se retrouve juste avec une brasserie tendance.

● 62, rue Mazarine, 6^e. Tél. : 01.53.10.19.99. Env. 300 F. Menus : 140 et 180 F (dég).

16-Haussmann. L'ex-Vénantius se transforme en table ouverte sur Paris et les Parisiens. Joli stylé couture côté décor, nouveautés élégantes un rien marbrées.

● Hôtel Ambassador, 16, bd Haussmann, 9^e. Tél. : 01.48.00.06.38. Env. 230 F. Menu-carte : 165 et 180 F.

Café Vendôme. La table d'un nouveau palace grandiloquent avec marbre et dorure. On y a retrouvé le sérieux du chef Gérard Sallé et (malheureusement) des prix carabinés.

● Hôtel Vendôme, 1, place Vendôme, 1^{er}. Tél. : 01.42.60.32.84. Env. 300 F.

Ledoyen. Le prometteur Christian Le Squer veut succéder à Ghislaine Arabian et signe d'entrée une carte majuscule qui gagnera bientôt à moins vouloir prouver.

● Café des Champs-Élysées, 8^e. Tél. : 01.53.05.10.01. Env. 1 000 F. Menus : 320 F (dég) et 620 F.

Relais du Parc. Ducasse (associé à l'un de ses meilleurs seconds) a transformé en début d'année cette annexe aux atours coloniaux. Au final, l'une des meilleures illustrations actuelles de la « world food ».

● 55-57, avenue Raymond-Poincaré, 16^e. Tél. : 01.44.05.66.10. Env. 300 F.

Restaurant Opéra. Le Squer parti, un certain François Rodolphe a pris les commandes de la salle Napoléon III. D'ores et déjà sa cuisine sort le grand jeu (dont un bluffant foie gras à l'ananas).

● Au Grand Hôtel, 5, place de l'Opéra, 9^e. Tél. : 01.40.07.30.10. Env. 600 F. Menus : 240 F (dég) et 345 F.

Tante Louise. Bernard Loiseau pointe son museau (bourguignon) à Paris en plaçant un de ses lieutenants en cuisine. L'ensemble tient la route du bistro chic et amélioré. Sans plus.



Révélation

Début novembre, réouverture, à grands renforts médiatiques, du mythique Alcazar par sir Terence Conran, (Habitat, Conran Shop et douze restaurants anglais). (Photo Sébastien Soriano.)



Durant l'été, Bernard Loiseau, le triple étoilé de Soufflé, reprend Tante Louise, un bon classique de la Madeleine, et y installe l'un de ses seconds. (Photo Atelier Proust.)

Café Mosaïc. Conseillée de près par Derdérian, cette table « city » aurait pu s'en tenir à la frime d'un cadre sur mesure. Elle témoigne pour l'heure d'une cuisine dite voyageuse et souvent accomplie. Une bonne surprise !

● 46, avenue George-V, 8^e. Tél. : 01.47.20.18.09. Env. 300 F. Menus : 180 et 220 F.

Les Jumeaux. Deux frères (dont

