

FIGARO scope

Singe avisé, bronze de François-Xavier Lalanne, à voir au château de Versailles.
FX-LALANNE/CAPUONE-DE-CHABAIX/VERSAILLES



PARIS DANS L'ŒIL DE...
Sebastiao Salgado PAGE 10

ESCAPADE Ma nuit au château de Bourron PAGE 10

ÉVÈNEMENT Les 20 choses à faire cet été à Paris PAGES 2 À 5



Le restaurant Voyage, sous la verrière de la Samaritaine (1^{er}).
VOYAGE SAMARITAIN PARIS PONT-NEUF

Restaurants : le best of de l'été

On dirait le Sud

Par Sophie de Santis sdesantis@lefigaro.fr

Le soleil serait à son zénith, la légèreté à son comble, on se la coulerait douce... En un mot ce serait la douce vita. Nous en rêvons tous ! D'un été en pente douce dans les rues de Paris, dans les parcs, sur les quais, où il fait bon flâner et étirer les journées jusqu'à la nuit tombée. Juillet et août, une saison qui ressemble enfin, après des mois de privation, à la vraie vie. Ou comment se distraire sans se presser.



Éloge de la lenteur chez Ogata, dans le Marais : une invitation à l'évasion lointaine, jusqu'au cœur du Japon traditionnel. Fermée pendant sept mois peu après son inauguration, cette vaste maison se découvre dans l'intimité d'une lumière tamisée. Au rez-de-chaussée : le thé et les wagashi, délicates pâtisseries à la pâte de riz gluant, ainsi que des objets usuels confectionnés grâce aux techniques ancestrales de l'origami, comme ces boîtes et bols en papier washi laqué rouge. En visitant l'atelier à l'étage (sur réservation), on découvre son très lent processus de fabrication.
16, rue Debelleyne (3^e).

« On dirait le Sud » aux Douches la Galerie (10^e). Tout le monde n'a pas la chance de descendre à Arles pour admirer la rétrospective consacrée à Sabine Weiss aux Rencontres. Aussi, Les Douches la Galerie nous console avec une sélection d'œuvres méridionales et estivales de la photographe humaniste qui a sillonné le sud de la France et de l'Europe dans les années 1950 et 1980. À travers leurs rues et leurs habitants, Sabine Weiss dresse le portrait d'Arles, d'Avignon, des Saintes-Maries-de-la-Mer... mais aussi de Naples ou d'Athènes. La vingtaine de tirages anciens et modernes nous emmène en voyage. À presque 97 ans, celle qui se revendique photographe-artisan et témoin plutôt qu'artiste est aujourd'hui une légende vivante de cette époque (presque révolue) de l'argentique. L'ensemble de son œuvre, aussi riche que diverse, est conservé intact

Partie de campagne à la Galerie RX, dans le Marais encore, où des papillons volent dans la vitrine. Jean-François Fourtou fait des miracles. Le plasticien poète a gardé son âme d'enfant. Ses personnages, les « Nantios », ont des têtes de courge et de potiron. Ils semblent plus vrais que nature, animés d'une envie de s'amuser de la vie en la rendant légère, comme on aime. On le retrouve également aux « Extatiques » à la Défense.
16, rue des Quatre-Fils (3^e).

La Fête des Tuileries, un rituel populaire pour divertir petits et grands. Malgré la bronca soulevée par les anti-grande roue, le rendez-vous annuel

DAMIEN HIRST
CERISIERS EN FLEURS

EXPOSITION 6 JUILLET 2021 → 2 JANVIER 2022

261 BOULEVARD RASPAIL Fondation Cartier FONDATION CARTIER

MEILLEUR RENOUVEAU LE GRAND VÉFOUR

17, rue de Beaujolais (1^{er}).
Tél. : 01 42 96 56 27.
Tlj. Menu semainier à 57 €,
carte env. 45-80 €.

Légende de grand restaurant, l'adresse quitte sa tour d'ivoire et se découvre au nouveau miroir d'une brasserie mondaine. Adieu encore aux étoilles et place à ce ciel inédit, d'arcades et de jardin, ce ciel de Palais-Royal, ce Véfour en terrasse avec des serveurs lutinant, des assiettes souriant à la saison, un coulis de maïs et piment basque sur la salade de poulpe, une heureuse poitrine de porc laquée sans plus d'artifice qu'une sucrine croquante, un semainier qui, sept sur sept, vous fait le repas gai comme un dimanche, des cocktails aériens et cette addition ravie d'être tombée plus bas. Rien de déplacé dans la métamorphose, car, à bien gratter sa mémoire, l'adresse s'est juste rappelé qu'elle fut d'abord un grand café (de Chartres) Lequel est de retour et le Palais-Royal n'en revient pas.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER: le superbe éclair (vanille) au ciel du Palais-Royal.

LE MOMENT PROPICE: un déjeuner du dimanche pour le poulet rôti.

LA BELLE PLACE: celle de Colette en salle, côté jardin à l'extérieur.

MEILLEURE NOUVELLE TAVERNE LIQUIDE

39, rue de l'Arbre-Sec (1^{er}).
Tél. : 01 42 36 50 05. Tlj sf dim. et lun.
Carte env. 25-50 €.

Après avoir passé un hiver entier à se tirer le tablier sur une certaine chaîne pour savoir qui serait le nouveau Top Chef, Matthias Marc, déjà très percutant au Substance (16^e) mais désormais nouvelle coqueluche du milieu, ne perd pas le rythme en orchestrant l'ancien Racines, métamorphosé dans la fraîche idée d'une taverne contemporaine. À commencer par le côté sonore de la chose, car, le soir venu, vous aimez la musique ? On en a mis beaucoup ! Le DJ dans un salon à manger et une programmation quotidienne chauffée à blanc qui étonnent à ne pas piquer la vedette à des vins au verre bien choisis (notamment à l'est de nos vignes), des assiettes de partage bien senties, des compositions fines et portées sur le rustique ainsi qu'une certaine chandelle au chocolat blanc et rillettes de truite au piment (vue à la télévision).

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER: la caille (ou le pigeon), saucisse de Morteau, épinards, champignons, œufs de caille.

LE MOMENT PROPICE: samedi soir jusqu'à minuit.

LA BELLE PLACE: le petit brin de terrasse ou la table d'hôte à l'intérieur.

MEILLEUR DÉMÉNAGEMENT RECH À LA MAISON DE L'AMÉRIQUE LATINE

217, boulevard Saint-Germain (7^e).
Tél. : 01 49 54 75 10. Tlj sf sam. et dim.
Formule (déjeuner) à 36 €. Carte env. 50-80 €.

Cédant ses cuisines à Jean Imbert du côté du Plaza, Alain Ducasse se console (un peu) en réussissant le délicat déménagement de son fameux Rech. Exit le 17^e bon ton (les nostalgiques auront du mal à s'en remettre), place au boulevard Saint-Germain et aux humeurs confidentielles de la Maison de l'Amérique latine, où l'institution marine et mémorielle se découvre à son aise dans ce bocal verdoyant. Au passage, sans lâcher les phares de la carte (les poissons entiers, la sole pour deux, le camembert et l'éclair chocolat géant), la carte installe quelques fines préparations végétales et une pêche en apprêt plus contemporain.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER: le maquereau laqué, courgettes et raifort.

LE MOMENT PROPICE: un dîner au crépuscule.

LA BELLE PLACE: sous les parasols, au jardin.

MEILLEUR HAPPENING LA HALLE AUX GRAINS

Au 3^e niveau de la Bourse de Commerce - Pinault Collection.
2, rue de Viarmes (2^e).
Tél. : 01 82 71 71 60. Tlj sf mar.
de 12 h à 15 h (déjeuner), de 15 h à 18 h (café) et de 19 h 30 à minuit (dîner).
Menus à 54 € (déjeuner),
78 € (cinq séquences),
98 € (7 séquences). Carte env. 70-110 €.

Attendue comme la sensation de cette saison, l'installation parisienne inédite des Bras (père et fils) au firmament de la flambante Collection Pinault, au cœur de l'ancienne Bourse de commerce. Et les Bras qui ne s'en laissent pas conter, à leur aise dans cet espace ascétique de courbes et de lumière, fidèles surtout à leur conviction de cuisine. Cette campagne méditative, cette nature de chef promeneur et leur Aubrac de mémoire vive qui surgit, au grain de la céramique, dans un mélange de finesse et de radicalité, d'émotion et de cérébral. Surtout ne pas se plaindre d'une pensée gastronomique à l'heure où la plupart des tables bégaient les habitudes. Même si certains se trouveront déçus devant un certain champignon de Paris, d'autres (nous) ne s'obstent pas le happening rural de ces nouveaux paysans de Paris. Après tout, le lieu est taillé pour.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER: le pain de légumes (pour deux).

LE MOMENT PROPICE: en début de soirée, entre le soleil couchant sur les Halles et la musée soudain vide.

LA BELLE PLACE: au salon ou, en plein dans le mille de la lumière filtrante, la 24.

MEILLEURE CUISINE DE RUE IBRIK DELI

7, rue d'Enghien (10^e).
Tél. : 01 71 97 31 02. Tlj sf dim. et lun.
Carte env. 10-18 €.

Après son Café (9^e) et sa Kitchen (2^e), la très investie Ecaterina Paraschiv « balkanique » une de ces rues élues du 10^e en marche et en mâche. Et, si l'espace ne voit pas beaucoup plus loin que ses quatre murs en taille de cabanon, la cuisine ouvre les horizons avec saveur et ferveur en partageant ces recettes nomades qui font le goût comme le quotidien d'entre Danube et mer Égée. À commencer par ces sandwiches charnus qui bouclent les petits clapets autochtones en coinçant de plaisants schnitzels, souvlakis de poulet et autres shawarmas d'agneau.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER: les cevapis, petits rouleaux de viande grillée.

LE MOMENT PROPICE: une faim d'après-midi.

LA BELLE PLACE: vu le riquiqui de l'endroit, où vous pourrez, Simon, à pied, au hasard des faubourgs et des boulevards.

À la Fondation d'entreprise Pernod Ricard, 1, cours Paul Ricard (8^e). Sans rés. Tlj sf dim. et lun. Carte env. 20-35 €.



Les 25 restaurants qui

Comme pour mieux conjurer des mois de rideau baissé, les tables parisiennes Sélection pour redoubler d'envie et d'appétit.

Par Emmanuel Rubin

En prenant ses nouveaux (et très attractifs) quartiers dans le dos de la gare Saint-Lazare, la fondation d'art contemporain Pernod Ricard a eu la bonne idée d'installer un heureux café de passage, mais surtout la présence d'esprit d'en confier l'appât à la bande voisine et bistrôtière de La Pantrouche (Le Pantruche, Caillebotte, Le Coucou, Belle Maison). Et voici comment, en deux coups de fourchette, on se nourrit l'esprit (la bibliothèque est à portée de couverts) en taquinant de charmantes petites assiettes.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER: bun de pulled pork, sauce barbecue,

mimolette vieille, cream cheese au paprika fumé.

LE MOMENT PROPICE: le brunch du samedi (de 11 h à 16 h).

LA BELLE PLACE: au bar (les jours de gris), en terrasse (les jours de bleu).

MEILLEURE «GARDEN-PARTY» LES HAMPTONS

123, rue du Lieutenant-Colonel-de-Montbrisson à Rueil-Malmaison (92).
Tél. : 01 47 77 64 92. Tlj sf dim. et lun.
Carte env. 50-70 €.

Longtemps que ce côté-là de l'Ouest parisien n'avait pas donné une bonne occasion de détour. En voilà une plutôt bien inspirée où, dans l'intime verdoyant du Country Club et de l'hippodrome de Saint-Cloud, l'Hôtel Renaissance invite le chic décontracté et opportun des Hamptons US à se poser tout à la fois dans une salle cosy comme au club, au bord de la piscine et au fil d'une carte habile à jumeler, classiques américains, recettes de plein air, gentils plats de familles et bonnes pièces de grill. À table, ici, comme en week-end.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER: pièce de bœuf big green, pommes pont-neuf et sauce au poivre Sarawak.

LE MOMENT PROPICE: un samedi de plein soleil.

LA BELLE PLACE: près de la cheminée (dedans), de la piscine (dehors).

MEILLEUR «OTTOLENGHESQUE» DALIA

93, rue Montmartre (2^e).
Tél. : 01 53 40 88 13. Tlj.
Carte env. 30-45 €.

Inspirée par le style de l'incontournable Yotam Ottolenghi et passée par quelques-unes des meilleures adresses de la scène parisiano-israélienne (Shouk, Miznon), la jeune pousse Or Bitan s'affranchit en livrant sa vision des manières orientale-levantines, l'espace d'une salle ample, souple, comme l'osier qui s'y impose et volontairement très ouverte sur la cuisine, le quartier, et les larges tables.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER: pain maison et dips de houmous au zaatar, de labné et zhoug (coulis piment, ail, coriandre) et de muhammara (sauce piment).

LE MOMENT PROPICE: ouf, un dimanche!

LA BELLE PLACE: au bout du comptoir, entre salle et rue.

MEILLEUR «PROCHAIN ÉTOILÉ» AUBERGE NICOLAS FLAMEL

51, rue de Montmorency (3^e).
Tél. : 01 42 71 77 78. Tlj sf dim. et lun.
Menus à 38 € (déjeuner), 70 € et 90 €.
Carte env. 90 €.