

LE FIGARO

TV
MAGAZINE

www.lefigaro.fr

• Édition spéciale île-de-France • SUPPLÉMENT À VOTRE QUOTIDIEN - LE FIGARO - N° 22.022 ET 22.023
29/05/2015 ET 30/05/2015 - N° CPPAP : 0416 C 83022

DU DIMANCHE 31 MAI AU SAMEDI 6 JUIN 2015

EXCLUSIF

BENJAMIN
CASTALDI

« POURQUOI J'ARRIVE
SUR NRJ12 »

L'EX-ANIMATEUR DE TF1 ET DE D8 REJOINT LA CHAÎNE DE LA TNT
POUR PRÉSENTER « L'ACADÉMIE DES 9 » AINSI QUE PLUSIEURS
AUTRES ÉMISSIONS. **P.8.**



**SPÉCIAL
RESTAURANTS**

PAGES
2 À 7

TERRASSES

UN AVANT-GOÛT
DE VACANCES

Terrasse
du restaurant
Les Climats,
41, rue de Lille,
Paris VII^e.

L'HUITRIER



Le restaurant l'Huitrier est désormais la référence pour les amateurs d'huîtres. Depuis plus de 25 ans, son patron, Alain Bunel, assisté de son chef écailler, Francisco Pirès, multiple champion de France et d'Europe, vous proposent ce qui se fait de mieux en fruits de mer et crustacés. Une très belle carte de poissons, préparés dans le plus pur respect du produit complète agréablement le repas. Et aussi des desserts maisons : crêpes, profiteroles, tarte fine aux pommes. Bref, une adresse à (re)découvrir sans faute ! Également traiteur, vente à emporter et livraison de plateaux de fruits de mer. L'Huitrier est ouvert tous les jours. Voiturier à l'angle des rues Fourcroy et Saussier-Leroy.

• 16 rue Saussier-Leroy - 17^e
www.huitrier.fr
Tél. : 01 40 54 83 44

ROYAL FATA



A deux pas de la place Gambetta, dépaysement assuré pour les déjeuners et soirées festives en famille ou entre amis ! Poussez les portes du Royal Fata et imaginez-vous dans une véritable demeure chinoise. Pour goûter le meilleur, on vous conseillera le Guo Ba Mian, plat le plus populaire de Chine, ou le canard aux écorces d'orange pimentées, à la façon du chef... La maitresse des lieux recommande les coquilles Saint-Jacques sautées aux feuilles de basilic ou les travers de porc caramel au lychee. Royal Fata est ouvert tous les jours de l'année !

Formule à partir de 11 € 80.
• 237, rue des Pyrénées - 20^e
Tél. : 01 43 66 99 86
Métro Gambetta

LA MAIELLA



Typiquement italien, ce rendez-vous cosy et gourmand à la limite de Neuilly-Levallois, satisfait toutes les fines bouches. On vient y déguster une vraie cuisine traditionnelle, authentique, belles assiettes d'antipasti, carpaccio classique, scampi fritti : best of de la maison, saltimbocca, poissons les vendredis, samedis et dimanches, et de délicieux desserts (tiramisù, panna cotta à la marmelade de fraises maison...). Des pizzas classiques comme on les fait dans la région des patrons : les Abruzzes. Giovanni et Pascal veillent à ce que rien ne manque ! Carte comptez entre 20 et 35 €. Ouvert tous les jours.

• 54, rue de Villiers
Levallois-Neuilly
Tél. : 01 47 58 58 46

PIZZA FLORA



Pizza d'Or - « Pizza Flora » a reçu les palmes du mérite d'action gastronomique et touristique pour ses pizzas fines et généreuses, ses pâtes fraîches, souples comme les tagliatelles de saumon, le carpaccio avec ramequin de raviolis et ses spécialités de bocconcini et saltimbocca, les plats du jour copieux et les scampi à la diable, linguini « la scala », spaghetti « alle Vongole », spaghetti « Mare et manti ». On apprécie aussi Pizza Flora pour la qualité, son accueil et son service. Belle terrasse aux beaux jours. Les prix sont raisonnables et on festoie ! Ouvert tous les jours.

• 113, rue de Cambronne - 15^e
Tél. : 01 42 73 09 90

TV RESTAURANTS

LE RUISSEAU
HORS DU TEMPS

Ancien routier, autrefois en bord de nationale, le lieu a été repris par Jean Mathieu - aujourd'hui secondé par son fils, Julien - en 1966. Cette adresse hors du temps, façon auberge de province, compte plusieurs ambiances : la terrasse parée de buis, la brasserie années 70, les salles romantiques en pierres apparentes et grilles de fer forgé, le salon de quatre box avec sonnettes sur les tables... La clientèle d'habités apprécie le bœuf de Salers et la cuisine généreuse : œufs pochés aux queues d'écrevisses, cœur de ris de veau aux morilles, coupe corrézienne à la liqueur de châtaignes. Petit dernier d'une famille de treize enfants, Jean Mathieu donne le ton : « La restauration ne passe pas par

l'imagination ou la sophistication mais par le produit ». Menu à 27,90 €. Carte à environ 65 €.

137, avenue Gallieni, 94160
Saint-Mandé. Tél. : 01 43 74 02 39.

THE PLACE TO...
UN LIEU DE VIE

La terrasse, fermée par des vitres, repose sur un plancher. Elle est longée de bambous, de fleurs des champs, d'un petit olivier... Valérie et Benoît, sœur et frère, ont voulu un lieu qui n'existe pas à Paris. L'intérieur s'inspire de Brooklyn autour d'objets chinois (bar réalisé à partir de vieilles planches d'un wagon de transport, éclairages extérieurs provenant d'un paquebot...). La journée commence à 8 heures et se déroule au gré des envies - bosser, buller, boire, manger - en accord avec la carte : délicieux foie gras maison, curry de lotte au lait de



The Place To...





Le Ruisseau.

PHOTOS: VINCENT BOISOT POUR TV MAGAZINE

croquettes croustillantes garnies d'une fine purée. De la simplicité mais du très joli travail autour de beaux produits. L'après-midi, cocktails ; au dîner, carte plus sophistiquée ; les jeudis soirs en juin, DJ. Au déjeuner, formule à 35 €, « petites faims » à partir de 14 €. Dîner à 65 €. -

Hôtel Le Cinq Codet,
5, rue Louis Codet, Paris VII^e.
Tél. : 01 53 85 15 60.

LE CAVEAU DU PALAIS FAÇON PLACE DES LICES

Derrière le Palais de Justice, entièrement rénovés début 2015, *Le Caveau du Palais*, *Le Bar du Palais* et *Chez Paul* appartiennent au même propriétaire. Chaque affaire possédant sa terrasse, environ quatre-vingts places longent la ravissante place Dauphine, ses boulistes, promeneurs, danseurs de tango... « Méconnue des Parisiens, cette place est un petit bijou. Le temps s'arrête. On se croirait sur la place des Lices à Saint-Tropez », s'exclame Sylvie Rieutort, directrice du *Caveau du Palais* où l'on sert, sur des tables nappées en terrasse, mets sans gluten, burrata et artichauts poivrade, tartare, entrecôte, bourguignon de joue de bœuf... À l'intérieur, on retrouve la table de Simone Signoret et d'Yves Montand qui logeaient au n° 15. Formule au déjeuner à 34 €. Carte à environ 50 €.

17-19, place Dauphine, Paris 1^{er}.
Tél. : 01 43 26 04 28.

coco, risotto, savoureux classic burger sauce cheddar maison, frites... Un lieu de vie atypique né pour servir : presse du jour, magazines, prises pour charger son portable... Carte de 14 € à env. 40 €.

47, avenue de Wagram,
Paris XVII^e. Tél. : 01 45 74 79 28.

LE CINQ CODET OASIS EN PLEIN PARIS

Cet élégant patio empreint de charme et de sérénité prolonge le bar lounge de l'hôtel. À l'ombre, les tables nappées s'épanouissent, ceinturées de banquettes en bois en demi-cercles ou de fauteuils blancs. Au déjeuner, la carte évolue entre « petites faims » (clubs sandwiches, tomates mozza di Buffala...), plats plus élaborés (bar de ligne, légumes de saison), et formule avec millefeuille de saumon et fish & chips accompagné de délicates



Le Cinq Codet.



Le Caveau du Palais.



Si vous recherchez un endroit préservé, comme hors du temps, le Pharamond est pour vous ! Depuis 1832 ce restaurant est un lieu unique, aussi bien pour son décor que pour son emplacement. Entre Etienne Marcel et les Halles, sa terrasse est abritée par une des seules places sans aucune voiture du centre de Paris.

Abritée des allers et venues des piétons, voici une vraie terrasse où l'on retrouve avec plaisir une cuisine de terroir, authentique et savoureuse. Venez goûter un carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de truffe, un saumon gravlax ou un simple millefeuille de légumes au fromage frais Normand. Poursuivez par un pavé de cabillaud, une côte de veau Vallée d'Auge, un suprême de volaille au cidre ou les incontournables tripes à la mode de Caen... avant de finir par un pain perdu brioché, un tiramisu à la Normande ou une simple assiette de sorbets.



Et si le temps est moins clément, venez-vous réfugier à l'intérieur pour découvrir les 2 étages de salles et petits salons privés aujourd'hui classés monument historique. Vous comprendrez alors pourquoi en leur temps Clémenceau, Fitzgerald, Hemingway, Ventura, Coluche, Mitterrand et Chirac y venaient...

24 rue la Grande Truanderie Paris 1^{er}
01 40 28 45 18

www.pharamond.fr

Service voiturier le soir métro Etienne Marcel