



Alice Bosio

À Paris comme en région, ces ouvertures de restaurants gastronomiques comme de bistrots vont tenir le haut de l'affiche d'ici le printemps.



Mélanie Serre,
Experimental Marais,
(Paris 3^e).



Jérémy Galvan, 220 BPM,
monts du Lyonnais.

Les nouvelles tables à suivre en 2025



**Alexandre Couillon, Élise,
Noirmoutier (85).**

LES CUISINIERS DE FRANCE SMILPARIS. THIBAUT MANUEL, LAURENT DUPONT

Malgré la hausse des coûts et la situation économique incertaine, les jeunes chefs comme les restaurateurs agueris continuent de réaliser des projets ambitieux partout en France, restaurants gastronomiques comme bistrots. En voici trente-cinq, fraîchement ouverts ou qui devraient être inaugurés avant l'été.

À PARIS

■ Maison Michodière

Avant les fêtes, Hélène Darroze a inauguré cet espace hybride qui vient remplacer Joia Bun, son projet écourté de burgers gourmets. La chef landaise multi-étoilée a transformé le restaurant en atelier de création, mais aussi table gastronomique et espace événementiel, dans un cadre qui rappelle celui d'un appartement chic avec cuisine ouverte, réalisé par le Studio MVB et Olivier Castaing de School Gallery. Elle y réfléchit à de nouveaux plats avec ses équipes mais organise aussi des dîners à thèmes exclusifs sur réservation pour une vingtaine de convives (menus signature, marocain, truffe...).

16, rue de la Michodière (2^e).

■ Épisodes

Après le brusque départ du chef brésilien Raphael Rego, Guillaume Goupil a pris possession début décembre des cuisines du restaurant à double détente Oka-Fogo, ouvert début 2024 dans l'ancien Papillon de Christophe Saintagne. Le décor ne change pas, la brasserie centrée sur le feu de bois Fogo à peine, mais le restaurant gastronomique arbore depuis quelques jours un nouveau nom, Épisodes, et promet une cuisine prônant le classicisme. Dans son premier menu, facturé 145 €, le trentenaire meilleur ouvrier de France (classe 2022), ex-sous chef de Stéphanie Le Quellec passé ensuite par les Domaines de Fontenille, convoque ainsi maquereau à la flamme, homard au naturel et pomme de terre confite, gnocchi de courge, anguille et épinard, bar de ligne ou pigeon, topinambour et café.

8, rue Meissonnier (17^e).

■ Jip

Esu Lee, chef trentenaire d'origine sud-coréenne, coqueluche des « foodies » parisiens, passé notamment chez Giovanni Passerini puis dans l'ovni délicieux CAM (installé dans un ex-magasin d'import-export), vient de signer son retour dans ce restaurant qui signifie « maison », ouvert avec le duo déjà derrière le comptoir Double (18^e). Présentée comme « un hommage à la multiculturalité, à l'esprit underground et aux âmes libres et voyageuses » (tout un programme !), la table de seize places, désignée par le duo de Aus Studio, annonce des menus à prix doux (35 € les trois temps) dont l'acmé est un plat de nouilles au choix, après des sashimis ou un toast à la crevette.

112, rue de la Roquette (11^e).

■ Héritages

Nouveau départ pour Maison Ruggieri, lancé en 2022 par Shamona Le Meur (Vivano) et le chef Martino Ruggieri. Après avoir décroché deux étoiles, ce dernier a quitté l'aventure à l'automne. Le restaurant gastronomique s'apprête à rouvrir avec un nouveau nom, un nouveau décor et une nouvelle équipe. En cuisine, place au Japonais Shintaro Awa, ancien second d'Éric Frechon au triple étoilé Épicure du Bristol, pendant dix ans, après s'être formé chez Marcon, Bocuse et au Plaza. La salle sera dirigée par Baudoin Arnould, transfuge de Taillevent. Enfin, les desserts seront supervisés par Yu Tanaka, qui vient de

quitter le Bristol pour prendre en charge la partition sucrée du groupe, qui comprend aussi Maison Dubois. 11, rue Treillard (8^e). Début février.

■ Maison Lagure

Julien Dumas, chef quadragénaire que l'on connut chez Lucas Carton puis au Bellefeuille, le restaurant du Saint-James, avec une cuisine écoresponsable tournée vers le potager et les océans – notamment celui de sa Bretagne natale –, amorce son retour. En attendant d'ouvrir son restaurant gastronomique dans la capitale, il participe, avec l'entrepreneur Salwa Abi Ghanem, au lancement d'un bistrot chic à La Garenne-Colombes (Hauts-de-Seine). Tenu par Lucas Boisseau, jeune chef qu'il a formé, Maison Lagure (en l'honneur d'une plante qui contribue à fixer les dunes sur le littoral) a été confié au Studio Ambiant, et bénéficiera du réseau de producteurs du chef et de vins à prix raisonnables.

78, bd de la République (La Garenne-Colombes). Février.

■ Restaurant Masahide Ikuta

Le chef japonais Masahide Ikuta, qui s'est fait connaître aux Enfants du Marché (3^e), après s'être formé chez Alain Chapel, L'Ami Jean, Septime et Table de Bruno Verjus, travaille, après plusieurs missions et résidences, à l'ouverture de son premier restaurant d'une trentaine de couverts (plus terrasse), au cœur du 11^e des bistrots. Il entend y proposer une cuisine «gastronomique à (sa) façon», mêlant techniques et influences d'Europe, d'Asie et au-delà.

26 bis, rue de la Fontaine-au-roi (11^e). Fin février.

■ Romain Meder

L'ex-lieutenant es naturalité d'Alain Ducasse au Plaza Athénée, qui s'était exilé au domaine de Primard après le remplacement du grand chef par Jean Imbert, a mis fin à ses aventures campagnardes en septembre dernier. Le voici de retour à Paris pour ouvrir sa première table en tant que chef propriétaire, rive gauche, dans l'ancien Garance. Après travaux, le quadra y poursuivra sa cuisine exigeante et créative, fondée sur un lien étroit avec ses producteurs de confiance. Le nom du restaurant sera bientôt annoncé.

34, rue Saint-Dominique (7^e). Mi-mars.

■ Daimant Saint-Honoré

Après un premier restaurant végan, Faubourg Daimant (10^e), qui voulait révolutionner le genre en faisant la part

belle aux sauces, à la cuisine bourgeoise et à l'élégance sans protéine animale, Alice Tuyet double la mise. Elle a repris l'Absinthe de Michel Rostang, institution bistrotière de 75 couverts (plus terrasse), qu'elle entend bien honorer, dans un décor en écho aux maisons de mode et parfum qui l'entoure, avec ses classiques végétaux (croquettes co-



Shintaro Awa, Héritages, Paris (8^e).



Mathieu Pérou et Vincent Guerlais, Manoir Claudine-La Châtaignerie, Sucé-sur-Erdre (44).



Michael Grosman, Les Enfants du Marché La Table, Biarritz (64).

channes, jus de carcasses de légumes). En bonus, l'accent sera mis ici sur les cuissons de légumes sur le barbecue au feu de bois, tandis qu'un bar à mousses au chocolat animera la partie sucrée.

24-26, place du Marché-Saint-Honoré (1^{er}). Mars.

■ Irwin

Irwin Durand, 35 ans, qui fut l'un des seconds de Guy Savoy, en charge notamment du Chiberta, après avoir fait ses armes chez Joël Robuchon, Bernard Loiseau, Yannick Alléno et Alan Geaam, prépare sa première table gastronomique dans le Triangle d'Or. Il annonce vouloir y rendre hommage à sa grand-mère Irma, modèle de persévérance, et inviter les clients à redécouvrir la richesse des terroirs français dans une cuisine d'instant pleine de surprises, entre mémoire et innovation. Secondé par Camille Larquemin, il a confié le décor «contemporain et intimiste» des deux salles à l'architecte Jérôme-Olivier Delb.

22, rue Cambacérès (8^e). Mi-avril.

■ Experimental Marais

Après Giovanni Passerini et Gregory Marchand, l'Experimental Group s'attache les services d'un nouveau chef en vue pour orchestrer le restaurant de son dernier hôtel dans le Haut-Marais. Le Sinner, racheté en octobre par le trio (désormais quatuor) qui s'est fait connaître en démocratisant les cocktails de qualité, rouvrira au printemps, après travaux, sous un nouveau nom : Experimental Marais. C'est Mélanie Serre, formée à l'école Robuchon et désormais aux commandes avec son époux de l'Auberge du Bassin au Cap Ferret, qui signera la carte du restaurant.

116, rue du Temple (3^e). Printemps.

■ Et aussi

Le teppanyaki show-off new-yorkais Benihana, présent dans 17 pays, a débarqué rue Saint-Honoré (1^{er}), doté d'un bar à sushis. Plusieurs fois annoncé, à La Source, le grand projet de Nicolas Sale à Rungis (Val-de-Marne) devrait enfin voir le jour cet hiver. En janvier, Danny Khezzar, figure de «Top Chef» ouvre avec les Bistrots Pas Parisiens son resto perché à 14 mètres d'altitude à Rueil-Malmaison (Hauts-de-Seine). Minim's (8^e) renaît, à côté de son grand frère Maxim's, comme un bistrot traditionnel. Début février, l'Orangerie du George V (8^e) rouvrira avec un nouveau décor adapté à la cuisine végétale et iodée du chef récemment double

étoilé Alan Taudon. La taverne grecque Ypseli (2^e) verra le jour dans un bâtiment Art nouveau classé de Réaumur. Le De Vie (2^e), à la fois bar et table, poussera loin l'expérience des mets et cocktails. Le restaurateur Florent Ciccoli (Café du Coin, Orillon) ouvrira La Joie (11^e), un restaurant sri-lankais. Au printemps, place au sushi haut de gamme Hanada (7^e).

EN RÉGION

■ Krevette

Alors que son Bloempot est en travaux (réouverture prévue en mars), Florent Ladeyn a inauguré en décembre une troisième adresse dans la capitale du Nord. Krevette est dédié aux produits de la mer, soigneusement sourcés en pêche raisonnée sur les côtes locales et, comme dans toutes les autres adresses du chef, facturés à prix justes. Au menu, coquillages, crustacés et poissons grillés au feu de bois, crus, marinés, en soupe ou en charcuterie : crevettes grises en dashi, gravlax de truite d'Arras, saint-jacques au beurre blanc au pollen des ruches de l'auberge du Vert Mont et huile de poireaux...

66, boulevard Jean-Baptiste-Lebas (Lille).

■ Bistrot de Jan

Juste à côté de son restaurant étoilé Jan, installé près du port de Nice depuis plus de dix ans, le chef sud-africain Jan Hendrik van der Westhuizen a inauguré fin novembre un bistrot chic d'une cinquantaine de couverts. La cuisine annoncée est ici française, avec des touches sud-africaines, et met à l'honneur les plats de grand-mère : grosses crevettes flambées au pastis, tourte au poulet, madeleines à la lavande... Une version «plus jeune, légèrement rebelle, intrépide, toujours joyeuse» de la cuisine du chef.

12, rue Lascaris (Nice).

■ Roliko

Après avoir fait ses classes à la Brasserie de l'Ouest (Groupe Bocuse) puis au Bistrot du potager, le chef Florian Rémont a repris à son compte en décembre, avec son épouse Amélie et son ami le chef Nicolas Pascaud, ce bistrot «décomplexé» pour «bons vivants» dans le 7^e arrondissement lyonnais. Il y règne une ambiance conviviale et «sans chichis» et la carte aligne confit de canard et frites maison, croquettes de jambon Serrano, dos de cabillaud en souprière, foie de veau, bavette et son confit d'oignons...

83, rue de Gerland (Lyon).

■ Manoir Claudine - la Châtaigneraie

Ce manoir du XIX^e siècle situé à 15 km de Nantes, entouré d'un parc arboré, repris par le chocolatier nantais Vincent Guerlais en 2021, propose depuis quelques jours dans son bistrot une nouvelle carte, signée avec Mathieu Pérou, chef étoilé du Manoir de la régate (Nantes). Les deux chefs fusionnent leurs savoir-faire (Pérou pour le salé, Guerlais le sucré) afin de faire rayonner le terroir local : quenelle de merlan et nage de coquillages au yuzu, suprême de canette sauce Noilly-Prat, crêpes ou gâteau nantais.

62, rue de la Papinière à Sucé-sur-Erdre (Loire-Atlantique).

■ 220 BPM

Après avoir transformé son restaurant étoilé lyonnais en bistrot (Contre-Champ), Jérémy Galvan va sans aucun doute faire parler de lui avec l'ouverture de 220 BPM (pour battements par minute). Les 14 convives auront rendez-vous place Bellecour pour être emmenés en navette dans un endroit secret en forêt, au sommet d'un col, où les attend une « *expérience sensorielle atypique* » dînatoire de quatre heures, autour d'une trentaine de créations (menus à 455 € et 650 €, vins inclus).

Forêt des monts du Lyonnais.

Début février.

■ Élise

Après avoir ouvert une épicerie et une boulangerie-pâtisserie sur le port de l'Herbaudière, Alexandre Couillon, triple étoilé de La Marine, et son épouse, ont entièrement repensé leur bistrot, La Table d'Élise, inspirés notamment par ce qu'ils ont vu à l'étranger, particulièrement chez Josh Niland à Sidney. Rebaptisé Élise, le lieu s'apprête à naître sous forme d'une poissonnerie épurée et lumineuse. Elle sera dotée d'un comptoir et d'une douzaine de chaises hautes pour déguster sur place à l'heure du déjeuner et du dîner, poissons, coquillages et crustacés, en provenance de la Criée située en face, et cuits, entre autres, sur la braise.

5, rue Marie-Lemonnier (Noirmoutier).

Fin février.

■ Cour des Loges

Après plus de deux ans de rénovation, l'hôtel du Vieux-Lyon classé au Patrimoine mondial de l'Unesco rouvrira à la fin du trimestre sous pavillon Radisson Group. Anthony Bonnet reprend sa place en cuisine (qu'il occupe depuis 2005) et entend bien regagner l'étoile

Michelin retirée depuis la fermeture. Il orchestrera le restaurant gastronomique Les Loges, le bistrot Le Comptoir, ainsi que La Petite Loge consacrée à l'événementiel. Installé au milieu d'une cour intérieure dallée de marbre et chapeautée d'une verrière contemporaine de 17 mètres de haut, Les Loges abritera sa cuisine « *audacieuse et créative centrée autour du produit et de son terroir* ».

6, rue du Bœuf (Lyon). Mars.

■ Les Enfants du Marché La Table

Le truculent Michael Grosman importe ses Enfants du Marché, qui font vibrer le marché des Enfants-Rouges parisien depuis 2018, sur la côte basque. À Pâques, il ouvrira dans l'ancien Caroe cette adresse dans la continuité de celle du Marais, mais avec un peu plus de confort ! Le vin nature devrait couler à flots et la carte, mise en musique par le chef Shunta Suzuki, qui descend lui aussi de Paris, sera axée sur les beaux produits cuisinés avec justesse.

51, rue Gambetta (Biarritz). Avril.

■ Les Roches

Les Roches, hôtel mythique du Lavedou (Var) datant des années 1930, situé dans les calanques de Peire Gouerbe, est en cours de transformation pour devenir un 5-étoiles de 40 chambres sous la houlette de la propriétaire Delphine André et du cabinet Pietri Architectes. Antoine Gras, chef étoilé des Barmes de l'ours à Val d'Isère (même propriétaire), y orchestrera trois points de restauration, dont une table gastronomique pour le déjeuner et le dîner.

1, av. des Trois Dauphins, au Lavedou (Var). Mai.

■ Et aussi

Depuis décembre, Thibaut Nizard a rejoint l'Auberge des Templiers (Boismorand, Loiret). Déjà annoncés, ils devraient voir le jour d'ici fin janvier : Jean Imbert pour Mauviel au Mont-Saint-Michel et Épicentre par Selim Mnasri à Nice. Plus tard, Nicolas Le Tirrand prendra ses marques à l'hôtel Les Mouettes à Larmor-Plage (Morbihan) ; La Rôtisserie ouvrira dans le nouvel hôtel de Château La Coste, l'Auberge La Coste (Le Puy-Sainte-Réparate, Bouches-du-Rhône) ; Coline Faulquier prendra ses marques dans le vallon des Auffes (Marseille) et Alexandre Gauthier rouvrira sa Grenouillère grandement endommagée par les crues de la Canche. ■