

URBAN GUIDE **sortir**

On the Town



© Michiel Teubert

Huguette

Tout est si frais qu'on penserait presque que les poissons remontent exprès le flot de la rue de Seine pour finir chez Huguette ! À l'arrivage : crevettes grises, homards canadiens, bar en meurette et foie gras ou encore raviole de

saumon... Et, pour conclure sur une note moins saline que sucrine, on opte pour la glace du voisin Grom. *-/ Everything is so fresh you'd think the fish had swum right up Rue de Seine to the restaurant's door! The catch includes shrimps, Canadian lobster, bass in red wine sauce with*

foie gras, salmon ravioli and more. To end on a sweeter note, we opted for the ice cream from Grom just down the road.
Ouvert tous les jours
Open every day
81 rue de Seine, 6^e
Tél. 01 43 25 00 28
huguette-bistro.com

Le Vraymonde du Buddha-Bar Hotel Paris

Catherine Malpas, naturopathe certifiée, a rejoint l'équipage du Vraymonde, afin d'établir une carte gourmande avec un faible indice glycémique. De fait, le poisson y tient une place de choix hameçonnant avec lui les saveurs métissées de l'Asie : saumon croustillant

1/ Les poissons ultra frais se donnent tous rendez-vous chez Huguette !

2/ Matsuhisa Paris, sis au Royal Monceau Raffles Paris.

3/ À la carte du Vraymonde, le poisson tient le haut du pavé !

en feuille de nori, bar du Chili caramélisé au miso, turbot rôti, crumble d'algues wakame et amandes...
-/ Catherine Malpas, a qualified naturopath, joined the team at the Vraymonde to draw up a truly tasty low-glycaemic-index menu. Fish plays a major part in this menu, along with Asian-fusion flavours. Examples: salmon wrapped in a crisp sheet of nori, Chilean bass caramelised with miso, roast turbot, wakame seaweed and almond crumble.
Ouvert tous les jours
Open every day
4 rue d'Anjou, 8^e
Tél. 01 83 96 88 70
buddhabar.com

-/ Méduse means jellyfish, and behind the white façade the many regulars get their dose of ozone from such mixological marvels as the "Pied sur le Canal", made from Calvados, lemon juice and button mushroom juice. The only sea-themed cocktail bar in Paris, moored by the Saint-Martin canal, serves food as well: frigate tuna with beetroot tarama, Fine de Claire oysters, and roast octopus, for example.
Du mardi au dimanche, de 9 h à 1 h
/ Tuesday to Sunday, 9am to 1am
177 quai de Valmy, 10^e
lameduseparis.fr

MATSUHISA PARIS – LE ROYAL MONCEAU

Le « sushi » du détail !

Le chef japonais Nobu Matsuhisa enchaîne les succès par-delà les océans ! Ses restaurants, respectivement baptisés Nobu et Matsuhisa, se sont implantés aux quatre coins du globe (de Londres à New York en passant par Las Vegas ou Hawaï...) et son vaisseau-mère de Beverly Hills est accessoirement la cantine du Tout-Hollywood... Depuis un an, la capitale française a elle aussi droit à son temple du sushi et du sashimi, érigé, cette fois-ci, au cœur du Royal Monceau-Raffles Paris ! Une réussite amplement méritée pour ce maître du poisson cru, qui excelle dans l'art d'assembler les saveurs et les textures, allant jusqu'à dépasser les frontières gourmandes de l'archipel – il a fait une partie de sa carrière au Pérou ! Ainsi, le bar chilien cuit à la vapeur de saké s'accompagne d'un miso croustillant, pendant que le homard se voit chahuté par une sauce wasabi poivrée... Ces mix détonants sont savamment exécutés par son fidèle disciple, le chef Hideki Endo (ex-Nobu Hong Kong).

Magnificent Matsuhisa. Japanese chef Nobu Matsuhisa crosses oceans with his amazingly successful cuisine. His restaurants, variously called Nobu or Matsuhisa, can be found the world over, and his Beverly Hills flagship feeds the entire Hollywood elite. His Paris temple to sushi and sashimi, in the Royal Monceau-Raffles Paris hotel, opened a year ago. The success is well deserved. This master of raw fish cuisine excels in the art of assembling textures and flavours and is no respecter of frontiers. The Chilean bass cooked in sake steam comes with crisp miso, and the lobster is blessed with a peppery wasabi sauce. It's Matsuhisa's faithful disciple Hideki Endo (formerly of Nobu Hong Kong) who accomplishes these astonishing combinations.

Fermé samedi midi et dimanche midi
/ Closed Saturday lunchtime
and Sunday lunchtime
37 avenue Hoche, 8^e – Tél. 01 42 99 88 00



© Roméo Blaincourt



© D.R.

La Méduse

Derrière la façade blanche, les habitués se shootent ici à l'iode, s'adonnant aux mélanges bien trempés, tel cet étonnant « Pied sur le Canal », mixture saline à base de calvados, jus de citron jaune et sirop de champignon de Paris... Un bar à cocktails de la mer, accosté sur les bords du canal Saint-Martin, qui surenchère avec des « choses à manger » : thon thazard au tarama-betterave, huîtres Fine de Claire ou encore poulpe rôti. De quoi piquer votre curiosité.

Belle Maison

Nouvel homme fort de la gastronomie marine, Franck Baranger (Constant, Frechon) a levé l'ancre pour élire domicile dans les eaux mouvementées de SoPi. Ainsi, sa « belle maison » accueille dans ses fourneaux l'adjutant-chef Andrew Frost, qui cisèle de petites assiettes brutes de pêche : solides plateaux de fruits de mer, rutilant filet de turbot breton au céleri boule, fantastique sole meunière et ses épinards... L'ensemble est immergé dans un décor estival signé Émilie Bonaventure.



-/ Fish gastronomy's new strongman Franck Baranger (think Constant and Frechon) has dropped anchor in the turbulent waters of South Pigalle. In the kitchen of his "fine house" his second-in-command Andrew Frost lines up fresh-caught delicacies by the day: seafood platters, fillet of Breton turbot with celeriac, sole meunière with spinach and more. Emilie Bonaventure has created a nice summery decor for it all.

Fermé dimanche et lundi / Closed Sunday and Monday
4 rue de Navarin, 9^e
Tél. 01 42 81 11 00

Le Comptoir Iodé

Pour pêcher des friandises iodées, cap sur ce bistrot marin, amarré dans le 10^e arrondissement par toute une petite famille... Aux fourneaux, Nathalie libère ses instincts océaniques : haddock poché au lait, sauce crème et tombée d'épinards... À l'étal, son frère Ludovic, expert du coquillage, détail sa science : huîtres chaudes, gratinées au camembert, ou froides, assaisonnées d'une vinaigrette aux fruits de la passion. Le service, lui, est tenu par les enfants tels de valeureux moussaillons.

-/ For a fresh breath of ozone head to this bistro berthed in the 10th arrondissement and captained by Nathalie and her brother



[1]

Ludovic. He, at the shellfish counter, knows all there is to know about serving oysters – cooked in a gratin with Camembert or cold, seasoned with passion fruit vinaigrette. Nathalie meanwhile is cooking up milk-poached smoked haddock with cream sauce and wilted spinach, while her sons man the front of house.

Fermé le dimanche
Closed Sunday
8 rue du Paradis, 10^e
Tél. 09 53 32 45 55
lecomptoiriode.fr

Mersea

L'adresse cumule les bons points : une déco en vogue (cuisine vitrée, murs bruts, tables en bois...) et des plats repêchés par le chef Olivier Bellin, qui fleurissent bon les embruns : blanquette de truite (truite vapeur, poireaux, champignons de Paris et crème au citron), pomme de mer (salade de pommes de terre, trio d'algues fraîches, graines de sarrasin, duo de poissons fumés et zeste de citron) et le classique fish & chips.

-/ Mersea is the ideal place if you're hankering for the sea: a fashionable decor and recipes fished up by chef Olivier Bellin, with blanquette of trout (steamed trout, leek, button mushrooms and lemon cream), "pomme de mer" (potato salad, three kinds of fresh seaweed, buckwheat, two kinds of smoked fish with lemon zest) and, would you believe it, fish and chips.

Ouvert tous les jours
Open every day
6 rue du Faubourg Montmartre, 9^e
Tél. 09 73 22 46 13
merseaparis.com



[2]

1/ L'huile se prête à toutes les fantaisies au Comptoir Iodé.

2/ La Marée Jeanne respecte tous les codes maritimes !

3/ Dessirier : une histoire de famille(s)...

LA MARÉE JEANNE

Débordement de saveurs

Jamais au creux de la vague, Frédéric Hubig, matelot aguerri de la « gastrosphère » parisienne, a surfé sur le succès de ses différentes adresses (Astier, Jeanne A, Jeanne B...) pour totalement virer de bord avec sa Marée Jeanne, troquant côte de bœuf contre coquillages et crustacés. Le décor, imaginé par les architectes du cabinet Samuel Nageotte, respecte ici les lois maritimes en pillant tour à tour les codes esthétiques d'une poissonnerie, d'un aquarium et d'un restaurant de poissons... Et si la proue du navire se couvre de bleu océan, le pont principal accueille quant à lui une cuisine ouverte, subtilement manoeuvrée par le chef Kevin Percque : tartare de bar aux algues, huîtres et émulsion ou encore lotte, olives de Kalamata et vinaigrette d'agrumes. Le tout servi en portion barque ou chalutier. Côté écumes, les bières pression et les vins blancs coulent à larges flots. Attention à ne pas chavirer !

Flavour ahoy! Frédéric Hubig, seasoned mariner of the Parisian gastrosphere, buoyed by the success of his various restaurants, opted to try something completely different with the Marée Jeanne where, instead of steaks, you'll find shellfish and crustaceans. The decor, courtesy of the architects at the Samuel Nageotte studio, have combined the aesthetic codes of the fish shop, aquarium and fish restaurant. The ship's prow is deep ocean blue and the galley, with chef Kevin Percque hard at work, is open to our view. His subtle cuisine includes bass tartare with seaweed, oysters in emulsion, and monkfish with Kalamata olives and citrus vinaigrette. Everything comes with a choice of large or small portions. With beer and white wine in abundance, make sure you keep your sea legs!

Tous les jours, de 12 h à 23 h / Every day from noon to 11pm
3 rue Mandar, 2^e – Tél. 01 42 61 58 34 – lamareejeanne.com

Dessirier

Derrière cette enseigne, au nom largement répandu, se cache d'abord une histoire familiale résumée par la rencontre, en 1883, du restaurateur Louis Dessirier et de son beau-fils, l'ostréiculteur Louis Cadoret. Dès lors, la famille Cadoret a perpétué le savoir-faire de la maison, aujourd'hui relayé par Michel Rostang et le chef Olivier Fontaine qui excelle dans la préparation de mets : tartare de dorade et homard, soupe de poissons de roche et moules, tourteau cuit et décoré...

-/ Way back in 1883, restaurateur Louis Dessirier got together with his son-in-law Louis Cadoret, an oyster farmer. Five generations of the Cadoret family preserved the family knowhow, but today Michel Rostang is at the helm, with chef Olivier Fontaine in the kitchen.

The focus is still on fish: lobster and sea bream tartare, rock fish and mussel soup, shelled cooked crab and more.

Ouvert tous les jours
Open every day
9 place du Maréchal Juin, 17^e
Tél. 01 42 27 82 14
restaurantdessirier.com



[3]