

Palace SCOPE

Lifestyle,
mode,
art et
création
à Paris

Magazine
cadeau,
prenez-le,
gardez-le
English
texts

Meryl
Streep
Charlize
Theron
Osez
la beauté!
Parfums
intimes
Le guide
très
parisien

Maison Ruggieri

Au cœur des galeries du Palais-Royal, Maison Ruggieri signe l'une des tables les plus inspirées du moment (récompensée par une première étoile) où chaque assiette s'apparente à un voyage intérieur. Le chef Martino Ruggieri y déploie une cuisine précise, conçue comme une suite de poèmes gastronomiques. Lors de notre déjeuner autour du menu Blanche, des plats tout en nuances : amande et lard fondant en ouverture, puis un bar délicat escorté de champignons et d'un bouillon léger, avant un jeu subtil autour du blanc d'œuf, de la chaleur du lard et de la fraîcheur de la straciatella. A chaque étape, le travail des jus, la justesse des températures et la finesse des assaisonnements composent une expérience singulière. Impossible enfin de ne pas mentionner le plateau de fromages, d'une rare diversité, qui prolonge ce voyage entre tradition française et sensibilité italienne.

MAISON RUGGIERI.

111 galerie de Valois.

Paris 1^{er}.

06 74 09 76 67.



L'Île

AIssy-les-Moulineaux, L'Île revendique l'allure d'une maison de campagne aux portes de Paris, nichée dans un pavillon Napoléon III au cœur d'un écrin de verdure. Dans l'assiette, la braise règne en maîtresse, avec de beaux légumes travaillés comme les poireaux rôtis, servis avec straciatella fumée, mimosa d'œuf et vinaigrette noisette, ou le potimarron rôti, escorté d'une fricassée de champignons, d'un œuf mollet plein air et de copeaux de mimolette. Les amateurs de viande optent pour un généreux magret de canard français, purée de pommes de terre maison et sauce au poivre vert, dans un esprit de cuisine familiale.

L'ÎLE. Parc de l'île Saint-Germain, 170 quai de Stalingrad, 92130 Issy-les-Moulineaux. 01 41 09 99 99.



Vesper

Le restaurant dévoile son tout nouveau brunch japonais. Au programme : un buffet bien garni avec salades, sushis à volonté, fruits frais, makis, complété par un plat au choix. Parmi les propositions, la bénédictine saumon et avocat associée à un croissant croustillant à un tartare d'avocat, du saumon fumé, deux œufs pochés et une sauce hollandaise onctueuse. Sa déclinaison végétarienne, baptisée bénédictine Tokyo-Paris, remplace le saumon par des champignons sautés, tout en conservant les œufs pochés et la sauce signature. Pour une option plus généreuse, le coquelet rôti au miso, servi avec son riz vapeur. **VESPER.** 81 avenue Bosquet, Paris VII^e. 01 83 64 82 93.



Hôtel de Sers

L'Hôtel de Sers, récemment repensé par l'architecte et décorateur Pascal Allaman, accueille à sa tête un nouveau chef : Stefano Stafie. Cette arrivée illustre la volonté de l'établissement d'allier élégance contemporaine et cuisine inventive. Parmi les spécialités à ne pas manquer, le tagliolino maison se distingue : une bisque de langoustine tomate, accompagnée de langoustines parfaitement cuites et relevée d'une huile de basilic, un plat testé et approuvé qui capture toute la finesse du savoir-faire du chef. **HÔTEL DE SERS.** 41 avenue Pierre-I^{er}-de-Serbie, Paris VIII^e. 01 53 23 75 75.