

madame

AIR FRANCE

Summer Issue

N°124 Juin-Juillet 2008
Ce magazine vous est offert
Your personal copy



Mini gourmets *think small*

Pour découvrir le nouvel élan culinaire, allez voir du côté des jeunes tables à taille réduite.
Par Elisabeth Franck-Dumas
Inspired young chefs with scaled-down bistros are reinventing French cuisine.

L'AMBIANCE est peu "casual" chez Agapé. Normal, le lieu a été ouvert par trois anciens du multiétoilé L'Arpège. Les produits proviennent d'excellents fournisseurs, la carte des vins se partage entre grands noms et vins nature, et la cuisine est élégante.

Que dire de plus? Tout y est impeccable.

AGAPÉ is operated by three veterans of the multi-starred Left Bank restaurant L'Arpège. Now on the other side of the Seine, they work with first-rate suppliers, offering elegant cuisine and fabulous wines. The result is, in a word, impeccable.

51, rue Jouffroy-d'Abbans, Paris XVII^e.
Tél. +33 (0)1 42 27 20 18.



A LA BIGARRADE, le jeune et très créatif Christophe Pelé, ex-chef du Royal Monceau, propose un menu unique, préparé avec les produits du jour, cuits minute. Avec une prédilection pour le choc des saveurs: coquille Saint-Jacques contre betterave, chocolat amer face à citron confit... Le décor, conçu par les architectes Double G, est chaleureux, avec ses ravissantes bougies retournées.

CHRISTOPHE PELÉ, the young and creative chef at La Bigarrade, likes unexpected pairings:

scallops with beets, bitter chocolate with preserved lemon... The cozy interior is by the Double G agency, with lighting supplied by upside-down (electric) candles.

106, rue Nollet, Paris XVII^e. Tél. +33 (0)1 42 26 01 02.



DANS CETTE CATÉGORIE, le pionnier du genre, c'est Spring, où l'on réserve des mois à l'avance. Pourquoi? Parce que son sympathique chef, Daniel Rose, a le don de vous faire vous sentir chez vous dans son adorable restaurant de 16 couverts et que sa cuisine est aussi enthousiasmante qu'inattendue – ah! ses petites tuiles sucrées aux navets! Ici aussi, un menu unique est servi tous les soirs, à la même heure, à tous les convives.

SPRING'S amiable chef Daniel Rose has a knack for making you feel at home. And for transforming fresh ingredients into an incredible fixed menu meal every night. Now wonder he's booked months in advance.

28, rue de la Tour-d'Auvergne, Paris IX^e. Tél. +33 (0)1 45 96 05 72.

PHOTOS ELISABETH FRANCK-DUMAS - DR