RÉSIDENCES DE CORATION





RESTAURANT DU PALAIS ROYAL

Culturellement bon

La beauté grecque existe. Nous l'avons rencontrée sous les arcades de la Galerie de Valois bordant le jardin du Palais Royal où Louis XIV, enfant, montait à cheval. Historique! Colette habitait non loin, les colonnes de Buren y froissent les esprits chagrins, le ministère de la Culture y tient bureau. Et le jeune chef Philip Chronopoulos, dieu vivant ou presque, c'est lui la beauté grecque, vient d'y accrocher sa première étoile, redorant la gastronomie du quartier, qui hors le Grand Véfour de Guy Martin, ne brillait guère. Heureux comme



un gamin d'avoir séduit le Michelin, Chronopoulos a fêté son succès. verre de champagne Laurent-Perrier, Cuvée Rosé haut levé. On y était. C'était comme à l'accoutumée un festival. Entre l'œuf de mon enfance frit, sa raviole et sa purée de tomate au miel, son ris de veau caramélisé quasi fondant et ses fraises gariguette, sirop d'hibiscus, crème glacée à l'amande. Dans les salons du premier évoquant un appartement bourgeois revisité par Christophe Tollemer, le champagne a coulé tard dans la nuit. Bravo. Menu 55 € à déjeuner. A la carte, environ 100 €. Coupe 23 €. Paris-1: Evok Hotels Collection, 110 galerie de Valois (www.restaurantdupalaisroyal.com et 01 40 20 00 27).

ALLIANCE

D'est en ouest

Toshitaka, chef de l'Alliance, vient comme son prénom le laisse deviner, du Japon. Mais amoureux de la côte Atlantique française, ses plats d'une précision nippone, sont de ces contrées occidentales, Pornic, Noirmoutier, Quiberon. Mais au cidre, il préfère conseiller les bulles roses de Laurent-Perrier. Malgré sa première étoile, à midi il affiche un menu à 39 €.



