

DÎNERS **DE FÊTES**

Tour d'horizon des nouveaux lieux qui dynamitent les habitudes parisiennes et célèbrent le goût sous toutes ses formes. PAR **EMMANUELLE EYLES**



LE 24 PLACE DES VOSGES, **UNE ADRESSE SECRÈTE**

Au premier étage d'un magnifique hôtel particulier du XVII^e siècle, cet écrin confidentiel de 160 mètres carrés comporte deux salons raffinés, dressés de tentures d'époque, mêlant savamment art contemporain, pièces rares d'art primitif et tableaux de maîtres. Cet appartement privé, aménagé en lieu de vie avec tables basses, télévision, canapés douillets, est désormais privatisable le temps d'une soirée d'exception. Pourquoi pas celle du réveillon ? S'approprier ce lieu unique est possible : il accueille jusqu'à 40 personnes assises autour d'une grande table, 80 invités pour un cocktail. Les équipes du traiteur Saint Clair mettent tout en œuvre pour y donner des dîners joyeux, avec la place des Vosges sous les yeux.

Contact : *agence Prad's Com*
au 06 52 02 8176, pradsc.com

LA SCÈNE THÉLÈME **SPECTACLE GASTRONOMIQUE**

Voici une table atypique qui mêle théâtre et gastronomie de haute volée, sans que l'un empiète sur l'autre. Pas question, ici, d'activer mandibules et couverts devant le spectacle qui commence à 19 heures dans une salle de 50 places à l'acoustique parfaite et dont les murs sont escamotables et contigus au restaurant. Julien Roucheteau, jeune chef étoilé considéré comme l'un des meilleurs de sa génération, est aux commandes avec une carte « Sensation », véritable symphonie de saveurs autour de l'acidité, l'astringence, l'aigre-doux, la fraîcheur, la fumée et la douceur. Une mention spéciale pour le carpaccio de langoustines tout juste nacrées, aux effluves de feuilles de shiso (basilique japonais) et crème fouettée avec l'huile essentielle de shiso, suivi d'un dos de chevreuil rôti et fumé au bois de genévrier, accompagné de petites airelles et de livèche (herbe aromatique sauvage). Un éblouissement.

Du mardi au samedi. Réservations :
lascenetheleme.fr





LE RISTORANTE NATIONAL FAÇON DOLCE VITA

Colonnes de pierres taillées, plantes majestueuses, matières brutes et cuivre oxydé : l'esthétique élégante du National est la meilleure des mises en bouche. La cuisine ouverte et son comptoir sont le centre névralgique d'une grande salle doublée d'un patio. La Cicchetteria, un bar à tapas italiennes, y cohabite avec raffinement, ainsi que l'Herbarium, le bar à cocktails. Les antipasti sont inoubliables : jambon de Toscane qui fond dans la bouche ; poule craquant et grillé sur une burrata hypercrémeuse et feuille d'huître, suivis d'un bar au four au pesto d'estragon. Le 31 décembre promet d'être faste : DJ, ouverture de la verrière, lancer de ballons et autres réjouissances imprévisibles sont au menu.

Réervations : hotelnational.paris

AGNIS DOLOREST, NE ODIPIST, VOLUPTA NONSENDANIS DOLOREST, VOLUPTA NONSENDANIS QUAM,

MISS KÔ BLADE RUNNER À FOND

Cinq cents mètres carrés pour une scénographie futuriste signée Philippe Starck, avec tags urbains, musique raffinée, cocktails maison aux saveurs subtiles. La carte, métissée, est le point de rencontre entre Asie et Europe. Entre sushis, sashimis, bibimbap, bao burger, yakitori, nems, ceviche ou bo bun, il y a l'embaras du choix. Les amateurs de saumon et de poisson cru se régaleront avec le plateau Kohai, 20 pièces «saumon & légumes» avec rolls, sushis, sashimis. Les sushis plus créatifs, comme le Rainbow Samourai à base de saumon, avocat et mangue ou le Dragon Tempura, du sashimi de thon avec du tartare de thon spicy, sont remarquables. Vingt-deux cocktails maison avec une mention spéciale pour le Nashi Nashi, vodka infusée à la vanille, purée de poire, citron vert, basilic et sirop de vanille. Au menu du 31 décembre, un voyage culinaire et une chorégraphie de performers tatoués. De minuit à 3 heures du matin, les tables font place à une piste de danse tandis que le DJ Christophe Szenberg s'empare des platines.

Réervations : miss-ko.com



LE BALAGAN, JUBILATOIRE

Le nom (« joyeux foutoir », dérivé du russe) sonne comme une promesse. Chaleureux et niché dans un décor qui évoque l'Orient-Express, le Balagan dynamite les habitudes. Ici le serveur vient s'asseoir à votre table pour vous présenter les plats et les cuisiniers vous servent en direct si vous avez la chance d'être au comptoir. Au Balagan, manger est une fête : un joyeux tourbillon de saveurs qui nie les frontières et vous présente avec audace et générosité le meilleur de ce que la diaspora a apporté à la cuisine israélienne. Les chefs Assaf Granit et Uri Navon, duo de stars de la cuisine en Israël, n'en sont plus à leur coup d'essai et ce premier restaurant en France est jubilatoire. Des plats goûteux, énergiques,

inventifs et au plus près des produits comme des convives, des cassolettes colorées qui vous emportent dans une ronde des saveurs, tandis que les cuisiniers trinquent avec vous et ajoutent les dernières épices dans votre assiette. Les regarder préparer les mets avec dextérité est un spectacle des plus réjouissants. Un four au charbon de bois, des recettes innovantes (huîtres marocaines à l'harissa avec pickles faits maison, aubergines pelées et grillées au feu de bois avec condiment de tomates, crème de sésame, foie de volaille déglacé à la mélasse de dattes et oignons caramélisés, ris de veau grillés, ragoût d'artichauts façon marocaine-israélienne...) viennent parfaire l'expérience qui se révèle unique.

Réervations : balagan-paris.com/fr

LE 824, LE PLUS DÉJANTÉ

« Merci de ranger vos téléphones portables, s'il vous plaît. Ici, pas de photos, pas de selfies, on vient faire la fête, tout lâcher et oublier la semaine ! » annonce le gars de la sécurité l'air bonhomme, avant de coller des pastilles sur les caméras. A la mode des « speakeasy » de Berlin et de Copenhague, le 824 est un espace de liberté qui envoie du son toute la nuit, du mercredi au samedi. Danser, parler, déguster des cocktails, fumer, dormir, se déshabiller, manger : tout est possible au 824, nouveau bar éphémère de la capitale. « C'est un lieu néo-punk-paillettes qui ne connaît de limite que son obsolescence programmée : fin avril, après 824 heures, on remballe ! », annonce le site sur Facebook. A bon entendre...

www.facebook.com/824heures



**VOYAGER DANS
LE TEMPS ET
DANS PARIS**



RÉMINISENS, ROYAL!

« Bienvenue au XVIII^e siècle ! » lance une créature poudrée, les joues rehaussées de fard et de quelques mouches, en inclinant sa jolie tête perruquée de blanc. L'impression de voyager dans le temps est saisissante : l'éclairage, les moulures, les livres anciens, les tentures au bleu subtil et les personnages en costume qui badinent dans un français châtié sur une musique de Lully : tout y est ! Nous sommes chez Caroline Masselin, qui réalise avec « ReminiSens » un rêve d'enfant. Dans un bruissement de murmures et de crinolines, les convives consultent les trois menus (pêche, chasse, potager du roi) tant le fumet qui s'échappe de la cuisine est appétissant. Un choix entre trois petites pièces jouées par les comédiens en costumes est aussi proposé à chaque table. La chef Caroline Autré vient expliquer aux convives que les recettes sont toutes « d'époque », tirées de livres anciens réédités par la BnF. Le soir du 31 décembre, le spectacle sera une enquête policière où les convives sont invités à interroger les suspects et à déjouer le complot qui se trame contre le roi. Au menu qui s'annonce festif : des huîtres chaudes gratinées accompagnées d'une fondue de poireaux au champagne, toasts de foie gras avec chutney de poire et balsamique, velouté de petits pois – légumes favoris de Louis XIV – à la menthe, potage de santé aux cèpes et escargots en persillade, ballottine de caille désossée au foie gras, embeurrée de chou au jus de carcasse aux morilles...

Réervations: reminisens.fr

**LE BUSTRONOME
LE PLUS PARISIEN**

Déguster des plats élaborés par des chefs étoilés tout en découvrant sous un autre angle les merveilles emblématiques de la capitale. Bus haut de gamme au plafond de verre éclairage subtil, tables aux couverts magnétisés pour ne pas glisser, tout a été pensé avec talent. Les tables de 2, 4 ou 8 personnes sont serties de sets de Plexiglas qui retiennent les verres, les mets raffinés sont finalisés « en roulant » par les chefs en cuisine. Au cœur de Paris, le bus s'arrête quelques minutes à 20 mètres de l'Opéra, puis de la Madeleine, traverse la cour du Louvre puis le pont de l'Alma, la place de la Concorde, remonte les Champs-Élysées... Sur le Champ-de-Mars, au pied de la Dame de fer qui scintille, les convives sont invités à sortir pour goûter au spectacle.

Trois bus sillonnent la capitale à 40 km/h, possibilité de privatiser l'un d'entre eux.

Réervations: bustronome.com.



**Le Rivier
Trop Cool**

DJ, carte des fêtes et cocktail de réveillon baptisé « Green Destiny » : champagne, pesto de coriandre sucrée, citron vert et liqueur de fleur de sureau. Ambiance casual et décontracté au Rivier niche au cœur de l'hôtel Hoxton!

rivierparis.com