



FOOD



© Julie Tramoy

© Benedetta Chiula

1. Alexis Mabille  
et Juan Arbelaez

2. et 3. Robert



2

© Caspar Mikin



3

© Caspar Mikin

## Un automne gourmand

Cette sélection de bonnes tables nous rendrait presque heureux d'être de nouveau à Paris. Par Laurence Gounel et Constant Espanel

### Pour les gourmets culottés

#### Froufrou

Pour la rentrée, une petite révolution se profile au théâtre Édouard VII : l'historique Café Guitry laisse sa place à Froufrou, la nouvelle adresse de Moma Group. Dans une ambiance chic et conviviale au décor signé Alexis Mabille, le Top Chef Juan Arbelaez vous fait la promesse d'un dîner gourmand et élégant à partager. Les grands plats sont amenés au centre de la table, à vous de vous servir ! Et quand minuit approche, le restaurant se transforme en un bar festif où artistes et public se côtoient, un cocktail à la main, pour profiter du lieu et de la vie jusqu'au bout de la nuit.

Ouverture le 24 septembre 2018.

Théâtre Édouard VII, 10, place Édouard VII, 75009 Paris.  
[froufrou-paris.com](http://froufrou-paris.com)

### Un Australien aux commandes

#### Robert

Une immense vitrine sur la rue et d'emblée une simplicité presque anglo-saxonne : une salle à manger aux murs blancs et baignée de lumière, une cuisine ouverte et le zinc à l'entrée, pièce conviviale par excellence. Une fois assis, on ne peut s'empêcher de zieuter la cuisine, où le chef australien tout sourire fait plaisir à voir. Peter Orr est visiblement heureux d'être là, et c'est contagieux. La température grimpe à l'arrivée des plats : ses ravioles de ricotta, noix et aubergine sont gonflées à bloc et légères comme un soufflé. L'agneau de ferme arrive avec des courgettes au basilic, de la salicorne, et c'est parfait. Même la salade de légumes croquants (en direct du potager « maison » à Sancerre) au jaune d'œuf et ricotta (oui, le chef cuisine l'Italie à merveille, y compris la pasta) trouve grâce aux yeux d'un carnivore. On imaginait bien qu'on pouvait faire confiance à l'ancienne équipe d'Au Passage, mais cette petite table-là, mine de rien, c'est bien mieux que ça. C'est la définition même de la gastronomie sans chichi, telle qu'on l'aime, à la cool et avec le sourire.

32, rue de la Fontaine au Roi, 75011 Paris. Tél. : 01 43 57 20 29  
Du mercredi midi au samedi soir, [robert-restaurant.fr](http://robert-restaurant.fr)

### Attention, institution !

#### La Coupole

Quand on nous promet le renouveau de ce vaisseau parnassien, autrefois boussole de la rive gauche bourgeoise et de notre paysage adolescent, forcément on tend l'oreille. Ça sent le pèlerinage... À peine arrivé qu'une immense (et belle) terrasse déploie enfin tout le potentiel de cette brasserie Art déco qui, du même coup, s'est refait de l'extérieur une beauté très cinématographique : noir et blanc, nouvelle typo... C'est beau ! À l'intérieur, heureusement, les fresques, la mosaïque d'origine et

les colonnes classées demeurent intactes, tandis que le banc d'écailler s'est taillé une jolie part des lieux. Quant à la carte, elle s'est assagie – désormais, on dîne facile pour moins de 50 euros – et gagne en équilibre : les plateaux de fruits de mer, les huîtres et la choucroute évidemment, le fameux curry d'agneau et le gigot du dimanche, mais pas seulement... Une fraîcheur de crabe au citron vert bénie en cette fin de journée caniculaire, un excellent pâté en croûte et tous les classiques d'une

brasserie d'anthologie. Le meilleur pour la faim ? Les crêpes Suzette de notre enfance, flambées sous nos yeux par le directeur lui-même, amoureux des rituels de grandes brasseries parisiennes, et qui pilote avec bienveillance et conviction.

102, boulevard du Montparnasse, 75014 Paris.  
Tél. : 01 43 20 14 20. Désormais : dîners-spectacles humoristes et artistes tous les vendredis et samedis soir, boums enfants au dancing les dimanches après-midi.