



© Alexander Spatari

FOOD

Nos restaurants préférés dans le 16ème arrondissement à Paris

PAR JADE SIMON

24 JANVIER 2020

Une seahouse pur luxe plongeant sur la tour Eiffel, un bar à cocktails à la carte alléchante, un café au design impeccable... Tour d'horizon des meilleures tables dans le 16ème arrondissement.



Longtemps assoupi, le 16ème arrondissement opère, en ce moment, une petite révolution culinaire. L'occasion de découvrir nos restaurants préférés, dispersés du jardin du Trocadéro au village Boileau.

Holiday Vegan Diner

Installé sur l'Avenue de Versailles, dans le 16ème, c'est **Franck Durand** qui a voulu réinventer le café éponyme de son célèbre magazine de voyage en un temple culinaire végétal. Face à l'urgence écologique, le coût et la pollution générée par l'élevage industriel, l'adresse est également une invitation à repenser notre manière de consommer. Inspiré par la cuisine américaine et ses recettes réconfortantes, le menu érige en art un burger bluffant, dont on aurait presque du mal à croire que son steak savoureux est en réalité à base de pomme de terre et de pois chiche. Enserré entre deux buns croustillants, il s'accompagne de tomates fraîches, de salade et de cheddar 100% vegan. Autres réjouissances? Un hot-dog gourmand Coney Island, également à base de plantes, des frites

croustillantes, des toasts à l'avocat ou encore une salade Caesar.

192 Avenue de Versailles, 75016 Paris

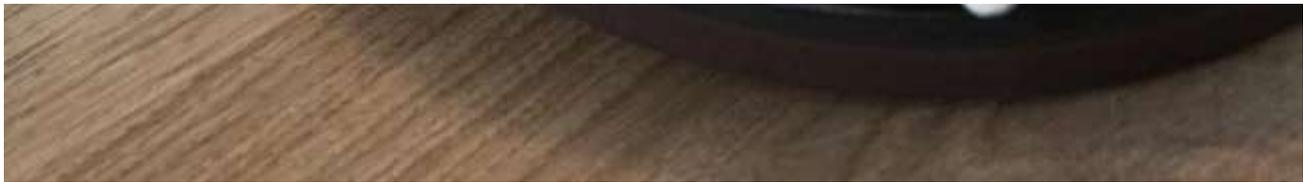


Huîtres et Saumons de Passy

A deux pas de la Maison de Balzac, Huîtres et Saumons de Passy est cette nouvelle table marine menée par **Victor Seisson-Dirat** et **Timothée Berthet**. Déjà derrière la petite épicerie à côté, proposant du bon vin et des produits iodés, le duo officie dans un décor d'inspiration scandinave, peuplé de banquettes en cuir cognac et de tables en bois clair. Au menu? Une farandole d'assiettes aux saveurs nordiques: œufs de saumon et ses blinis, tarama truffé, poulpe fondant ou encore noix de Saint-Jacques dorées. Rien n'est laissé au hasard.

17 Rue de l'Annonciation, 75016 Paris





Huîtres et Saumons de Passy

© Jean-Louis Carli

Daroco 16

Si les Parisiens fréquentent déjà assidûment son aîné (**Daroco**), installé en plein cœur de Paris, **Daroco 16**, compile tous les bons points pour suivre son exemple. A la place de l'ancien **Zebra**, on y retrouve aux commandes **Alexandre Giesbert, Julien Ross** et **Romain Glize** qui prouvent une nouvelle fois que la cuisine italienne n'en finit plus de gagner du galon dans la capitale. Dans un décor habillé de marbre, aux reflets miroitants, les visiteurs s'attablent sur des fauteuils et banquettes velourés, avant de découvrir une carte séduisante qui réinterprète le meilleur de la botte. Arancini croquants, burrata crémeuse et tomates colorées, sardines servies avec de la ricotta fumée et pistaches grillées... Le dîner se poursuit avec des pizzas savoureuses, cuites dans un four traditionnel, des linguine gourmandes au citron ou encore des ravioli à la stracciatella et sauce tomate. Cerise sur le gâteau? La carte des desserts faits maison (tiramisu, mousse au chocolat, gelati...) qui ne peut connaître de détracteurs.

3 Place Clément Ader, 75016 Paris, Tel.01 44 14 91 91





Le restaurant Daroco 16

© The Social Food

La Gare

Véritable institution parisienne, **La Gare** vient de faire peau neuve dans le XVIème arrondissement de Paris. Avec d'une part un nouveau décor, réalisé par l'architecte d'intérieur **Laura Gonzalez**, dans un esprit méditerranéen coloré avec des tissus fleuris **Pierre Frey**, des suspensions en faïences signées **Béatrice Markovitch** ou encore une série de fresques peintes par l'artiste **Claire de Quenetain**. Et d'autre part l'arrivée d'un nouveau chef, **Gastón Acurio**, dont la cuisine péruvienne séduit d'ores et déjà les oiseaux de nuit du

Manko. Nouveau spot qui prouve que l'ouest parisien n'arrête plus d'innover, on y retrouve surtout une superbe terrasse arborée où l'on s'imagine très facilement profiter des premiers rayons de l'été.

19 Chaussée de la Muette, 75016 Paris, Tel.01 42 15 15 31 www.lagare-paris.com



La terrasse du restaurant La Gare

© Jérôme Galland

Mamie par Jean Imbert

Après Swan ouvert avec **Pharrell Williams** à Miami ou encore **B.B**, table branchée du club Blanche à Paris, **Jean Imbert** opère un virage à 360 degrés. Grisé par les dimanches passés à cuisiner chez sa grand-mère, le chef imagine à ses côtés: Mamie. Situé entre les murs de l'**Acajou**, le lieu se mue donc en un joli restaurant à l'ambiance rétro, tourné vers les produits frais et les saisons. Au menu? Un gratin de daurade aux champignons, une poulette avec une purée et un jus aux herbes ou encore une mousse au chocolat « ratée » et un œuf à la

neige surprise imaginés avec **Cédric Grolet**.

35 bis, rue Jean de la Fontaine 75016 Paris, Tel. 01 42 88 04 47



Le restaurant Mamie par Jean Imbert

© Mamie

Pane e Olio

Déjà aux commandes des restaurants italiens **Solo Cucina** et **Non Solo Pizze**, **Giuseppe Messina** dévoile, cet été, une nouvelle adresse: **Pane e Olio**.

Installé avenue Mozart, cette taverne à la sicilienne est l'occasion pour le chef italien de ressusciter les recettes de son enfance. Au menu? Beignets de chou-fleur de tonton Pasquale, caponata au poulet de papa Salvatore, belle côte de veau servie avec la fameuse sauce de la famille Messina, tiramisu de Mamma Lina... A picorer dans un grand restaurant coloré ou en terrasse.

117 Avenue Mozart, 75116 Paris



Le restaurant Pane e Olio

Substance

C'est rue de Chaillot que **Stéphane Manigold**, le chef **Matthias Marc** et **Anthony Pedrosa** ont ouvert les portes de **Substance**. Jolie table gastronomique qui revisite les classiques du genre à grand coup de modernité. Avec en entrée un œuf croustillant, artichaut grillé et vinaigrette sésame ou encore un carpaccio de Saint-Jacques servie avec une vinaigrette au foin, le dîner

se poursuit avec un risotto au petit épeautre et légumes de maraîchers ou encore un quasi de veau avant de conclure par un délicieux soufflé au chocolat Sao Tome et glace sapin. La cave n'est pas en reste, grands crus et petits vins de régions y côtoient une sélection titanesque de champagnes.

18 Rue de Chaillot, 75116 Paris, Tel.01 47 20 08 90



Brasserie Paris Longchamp

Décoré par le studio **be-pole** (le **Barn, Wild & the moon**) la **Brasserie Paris Longchamp** coche toutes les cases du parfait hot spot food où profiter du soleil ce printemps. Installé au cœur de l'Hippodrome, on y découvre une cuisine principalement locavore au sourcing impeccable: planches à partager, artichaut entier, carpaccio de bar, entrecôte et frites maison, linguine aux légumes, mousse au chocolat, fraise chantilly... A déguster dans le restaurant lumineux tourné vers

l'extérieur ou encore sur la belle terrasse arborée.

2, Route des Tribunes 75016 Paris, Tel.01 44 30 75 52



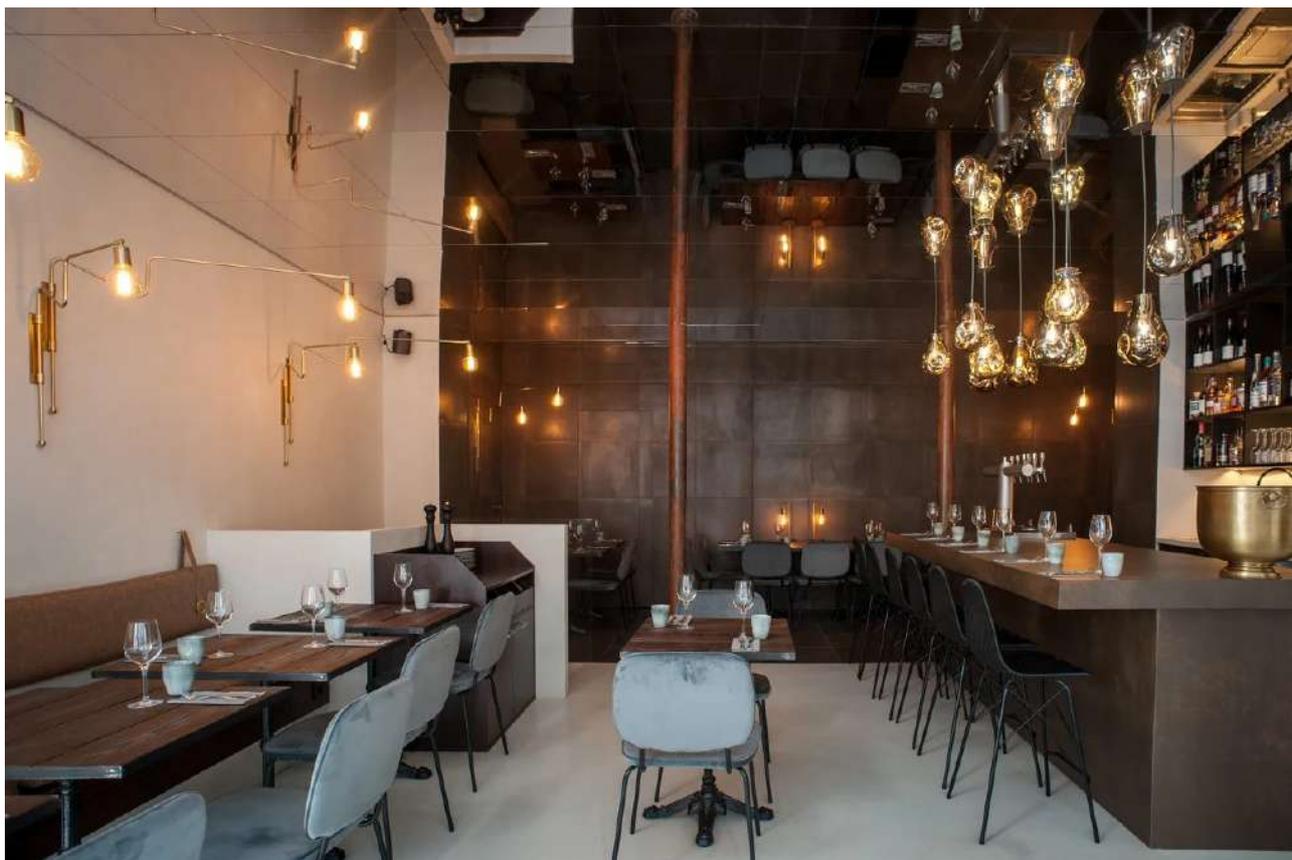
La Brasserie ParisLongchamp

Ensemble

Rue Spontini, Ensemble est le dernier projet des restaurateurs **Mathieu Darmont** et **Aude Bourguignon**, mais aussi du chef **Jérôme Moinard** (déjà aux fourneaux de **Tous**). Dans un décor épuré, signé **Nathan Brami**, mêlant murs couleur cuivre, luminaires en laiton et fauteuils velourés gris, on s'y partage (ou non) de jolies petites assiettes capables d'appâter à elles seules tous les palais

(veggies, carnivores, pescetariens...). Twistant les influences entre terroir, Italie et Asie, on retrouve donc à la carte un fabuleux tartare de saumon aux herbes et pickles de gingembre ; une burratina fondante, des Pouilles à l'huile de truffe ; un cromesquis de pot-au-feu et sa sauce tartare ; un risotto aux châtaignes & parmesan sans oublier un cheesecake caramel beurre salé ou encore des figues rôties au miel. A ne pas manquer.

11 Rue Spontini, 75016 Paris, Tel.01 45 05 14 87



Ensemble

Girafe

Au cœur de la Cité de l'Architecture à Paris, **Girafe** a rejoint, en un rien de temps, le clan des hot spots food du 16ème arrondissement. Dernier projet de **Gilles Malafosse** et **Laurent Gourcuff**, la fine équipe à la tête de **Monsieur Bleu** ou encore **Loulou**, ce restaurant, inauguré l'été dernier, a été décoré, tout comme ses aînés, par **Joseph Dirand**. Dans un esprit année 30, les visiteurs y découvrent un décor feutré, rassemblant banquettes crème, bar en marbre, plantes tropicales, pilastres d'origine... Tandis qu'en cuisine, c'est le chef **Benoît**

Dargère qui prend la barre. Façon *seahouse*, poissons, coquillages et crustacés défilent dans les assiettes sous toutes leurs formes. Du plus classique: en plateaux ultra frais, en version cru: sous forme de céviche et autres sashimis, mais aussi savamment dorés (homard, sole, turbot...), évoluant selon les arrivages. Sans oublier une terrasse ravageuse, en tête-à-tête avec la Tour Eiffel.
1 Place du Trocadéro et du 11 Novembre, 75016 Paris, Tel. 01 40 62 70 61





Girafe

© Adrien Dirand

Cravan

Ouvert discrètement cet été, **Cravan** (en hommage au boxeur du même nom, neveu d'**Oscar Wilde** et poète qui n'habitait pas loin) a d'abord attiré l'attention grâce à un compte Instagram fourmillant de jolies photos et de recettes gourmandes. Installé entre les murs d'un mince troquet du quartier, le lieu a gardé du passé le meilleur (comptoir en marbre, vitraux d'époque, miroirs patinés...). Tout en proposant à la carte des recettes, comme à la maison, mais en mieux (œufs brouillés, croque madame, steak...). Sans oublier une carte de cocktails fournie, tous plus délicieux les uns que les autres.





Cravan

Brasserie Auteuil

Installé dans la rue éponyme, la **Brasserie Auteuil** ne désemplit pas. Décoré par **Laura Gonzalez**, dans un esprit toscan très chaleureux, le restaurant fait la part belle aux spécialités de la botte : encornets à la romaine, arancini, burrata fumée, pizzas à la napolitaine, escalopes de veau milanaise... Et possède en prime un joli rooftop aux banquettes colorées où grimpe du feuillage.

78 Rue d'Auteuil, 75016 Paris, Tel.01 40 71 11 90





Brasserie Auteuil

© YANN DERET

Les Marches

Perpétuant la tradition du relais routier, en version upgradée, **Les Marches** ont élu domicile dans la paisible rue de la Manutention. Nappes à carreaux, tables en bois sombre, carrelages vintage et miroirs... L'univers bistrotier y est palpable du décor à la carte. Les spécialités ? Œufs-mayonnaise, tarama maison, tartare-frites, coquillettes aux truffes, baba au rhum... Le tout à des prix très doux.

5, rue de la Manutention - 75116 Paris, Tel. +33 (0)1 47 23 52 80



Les Marches