

**PARIS 9  
L'OPÉRA RESTAURANT**

Aménager en restaurant la « descente à couvert », où les calèches déposaient les spectateurs du Palais Garnier ? Le résultat est splendide :

« Une interprétation visuelle de *Fantôme de l'Opéra* » avec les ondulations souples d'un rouge tonique. En prime : de l'espace entre les tables pour l'intimité des conversations et dans l'immense terrasse (1 500 m<sup>2</sup>). Alain Ducasse a formé la chef Chihiro Yamazaki dont les plats sont précis, colorés, vigoureux. Formule du midi (37 €) servie jusqu'à 18 heures avant le spectacle. Brunch du dimanche. Vins : du chinon (34 €) au Pétrus (2 750 €). Visitez les toilettes, monumentales, de la taille de certains restaurants parisiens !

Derrière le Palais Garnier, 75009 Paris  
www.opera-restaurant.fr  
01 42 68 86 80

**BRIE-COMTE-ROBERT  
LA FABRIQUE**

Un jour, Aurore Voilqué, violoniste et chanteuse de jazz qui parcourait le monde, rencontre Guillaume Lamory, jeune chef d'un restaurant gastronomique français installé avec son associé, Benjamin le sommelier, dans une ancienne fabrique de tuiles... Deux jeudis par mois, Aurore organise ses soirées jazz avec une pointure internationale, accompagnée de douze mini-plats créatifs, froids ou chauds, salés ou sucrés (65 €, concert et repas hors boissons).

1 bis, rue du Coq-Gaulois,  
77170 Brie-Comte-Robert  
www.restaurantlafabrique.fr  
01 60 02 10 10

**PARIS 6  
IKRA**

Dans ce restaurant et salon de thé, le piano rouge tient la place centrale. Des musiciens russes, classiques, tziganes, s'y donnent intensément en spectacle presque tous les soirs. Ikra signifie caviar, référencé à la carte (Impérial Baeri, 79,50 € les 50 g) entre caviar d'aubergine (nettement plus abordable : 12,50 €) et hareng – autres spécialités russes. Accueil variable mais musique chaleureuse.

119, boulevard Raspail, 75006 Paris  
www.ikra-paris.com  
01 45 48 12 33

# EN AVANT LA MUSIQUE

**Du Marais à la Philharmonie, leur point commun :  
la musique vivante, dans la salle ou juste à côté.**



**PARIS 3  
LE CONNÉTABLE**

Dans cet hôtel particulier du Marais chargé d'histoire, trois petits mondes et un piano à chaque étage. Au rez-de-chaussée, chaleureux bar de nuit ouvert jusqu'à 5 heures, du jeudi au samedi. Le restaurant aux fastes d'antan, poutres et bougeoirs, présente son menu du soir à 26 € (entrée, plat, dessert) au premier étage. À la cave, spectacles de chansons, récitals intimistes. En face, le pub irlandais Quiet Man (5, rue des Haudriettes) accueille aussi d'excellents musiciens.

55, rue des Archives, 75003 Paris  
www.leconnetable.net  
01 42 77 41 40

**PARIS 19  
LE BALCON**

Tout nouveau, tout beau, le sixième étage de la Philharmonie bénéficie d'une vue inédite sur Paris. Les mélomanes y dînent avant (dès 18 h 30) ou après le concert, rapidement ou en mode gourmet. Pain mayennais Landemaine, fromages Jean-Yves Bordier, champagne Deutz. Peu de produits, ni de plats, afin de servir 150 places en salle et 30 au comptoir, mais d'excellents fournisseurs renouvelés à chaque saison – saumon d'Écosse label rouge, canard du Sud-Ouest... La partition du chef Karil Lopez est « classique, parfumée, efficace ». Cuisine-vitrine et bar à cocktails. Accès handicapés parfait.

221, avenue Jean-Jaurès, 75019 Paris  
www.restaurant-lebalcon.fr  
01 40 32 30 01