

L'ÉCHAPPÉE OCÉANE

Poissons, coquillages et crustacés. En gastronomie, les produits de la mer ont une place spéciale. Les cuisiner, ou plutôt les interpréter, demeure un art délicat.

PARIS 1 VINS & MARÉE SAINT-HONORÉ

Monsieur Adel a racheté ce restaurant à la chaîne Vins & Marée pour le transformer en musée du Paquebot Normandie. Il y présente de splendides bas-reliefs Art déco, des statues telles

La Femme aux vagues et d'autres émouvants vestiges d'un luxe révolu. Cuisine classique et savoureuse : menu complet (entrée, plat, dessert, vin, café) à 34 €, formule homard breton à 69 €, fruits de mer pour deux à 119 € et portions pour demi-appétits.

165, rue Saint-Honoré, 75001 Paris
01 42 86 06 96
www.vinetmareelouvre.com

PARIS 16 ANTOINE*

Transparent, limpide, esthétique. Dans son restaurant aux vastes baies vers la Tour Eiffel, l'atelier vitré laisse voir le travail de Thibault Sombardier et son équipe. Le finaliste de Top Chef crée une gastronomie épurée, « naturelle, sur le produit, une cuisine de mémoire pour renouveler d'anciennes recettes ». Les saveurs marines sont intenses, osées : mulot noir, poutargue et pamplemousse ; aiguillettes de saint-pierre confites, citron vert, mayonnaise vaporeuse aux câpres...

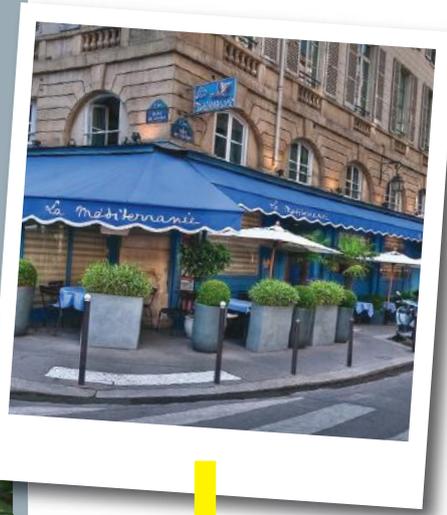
Une étoile Michelin.
De 48 € à 138 €.

10, avenue de New York, 75116 Paris
01 40 70 19 28
www.antoine-paris.fr

BORDEAUX LE LEVANT 1896

Sur le parvis de la gare, splendide établissement du XIX^e siècle oublié puis restitué avec goût. Des Orientaux en bronze encadrent la façade en mosaïque surplombée d'un soleil étincelant. À un modeste tarif de brasserie, huîtres du Cap Ferret et de Marennes-Oléron, plates de Belon ou plateau de fruits de mer pour deux (32,90 €). Breakfast marin original : 6 huîtres, pâté, pain et vin blanc à 12,90 €.

24-25, rue Charles Domercq,
33800 Bordeaux
05 57 80 26 22
www.cafedulevant.fr



PARIS 6 LA MÉDITERRANÉE

Face au théâtre de l'Odéon, l'élégant restaurant des personnalités des arts et des lettres. Jean Cocteau a signé le logo et Christian Bérard les fresques. Le prix Médicis est décerné chaque année dans ses salons ornés de nombreux tableaux.

« On sert les soles seulement de mi-octobre à mi-avril, car elles sont les plus belles ».

Quelques notes sucrées-salées telles daurade laquée au miel, endives confites à l'orange, « mais on tient à garder les saveurs du produit, à rester léger ».

Bouillabaisse célèbre.

Déjeuners à 29 € ou 36 €.

2, place de l'Odéon, 75 006 Paris
01 43 26 02 30
www.la-mediterranee.com

PLOUIDER LA BUTTE*

Après l'école hôtelière, Nicolas Conraux apprend « sur le tas » avec son beau-père. « J'aime la cuisine gourmande, à l'ancienne, de Robuchon et Bocuse. Je n'adhère pas à la nouvelle cuisine, aux textures bizarres, j'aime que l'on sache ce que l'on mange ». Il allie volontiers marée et charcuterie : lieu de ligne mi-cuit, saucisse aux algues et poivre frais de Madagascar, accompagné d'un vin... rouge léger. Une cuisine de caractère, après son enfance aux Comores. Menus de 26 € à 98 €.

Une étoile Michelin. Hôtel et spa.

12, rue de la Mer
29260 Plouider
www.labutte.fr
02 98 25 40 54