

## Le guide ultime des restaurants déco qui ont fait 2021 à Paris

La table italienne Gigi signée Hugo Toro, le restaurant 39V par Raphaël Navot, la Maison Russe pensée par Laleh Amirassefi... Ouvertes cette année, ces adresses allient décor précieux et belles assiettes.



Pour la Maison Russe de Paris Society, Laleh Amirassefi signe un décor opulent. © Romain Ricard



Le décor restaurant Gigi à Paris est signé Hugo Toro. © Romain Ricard

## Gigi

Après avoir régalié les estivants de spécialités culinaires issues de la Botte sur la [plage de Pampelonne](#) , [Paris Society](#) exporte le [restaurant Gigi](#) au coeur de Paris. Si le menu célèbre les saveurs [italiennes](#) (mafaldine à la truffe, linguine alle vongole, spaghetti à la langouste, [arancini](#) ), le décor fait la part belle aux codes parisiens avec une hauteur sous plafond remarquable. « *Nous avons retrouvé quatre mètres de hauteur sous plafond à certains endroits* », nous confie [Hugo Toro](#) , l'architecte d'intérieur qui conçoit les maisons Gigi, de Saint-Tropez à Val-d'Isère dont l'ouverture de cette dernière adresse est prévue pour cet hiver. Perché au-dessus de l'avenue Montaigne, le décor révèle un travail d'envergure sur les perspectives et les volumes portés par des colonnes d'inspiration Art déco : « *J'ai voulu ces colonnes pour créer un véritable effet architectural* » poursuit Hugo Toro qui les habille de belles appliques en albâtre à la lumière tamisée, comme une réponse harmonieuse aux tables en marbre jaune de Sienna.



Le décor restaurant Gigi à Paris est signé Hugo Toro. © Romain Ricard

Apportant un soin particulier aux détails, il accorde objets chinés aux puces et assises cannées à un sol en pierre réalisé à la manière d'un *opus incertum* multicolore en version XXL. Points d'orgues de l'espace, les deux terrasses offrent chacune un point de vue remarquable sur Paris, l'une sur la tour Eiffel et l'autre sur l'avenue Montaigne, le dôme des Invalides en ligne de mire. Solaire, le bar à bellini devrait attirer les amoureux d'aperitivo dès ce soir...

15, avenue Montaigne, 75008 Paris, <https://gigi-restaurant.com>

Le nouveau décor du 39V est signé Raphaël Navot. © Yann Deret

## Le 39V

« *Je cuisine avec humanité* », raconte le chef Frédéric Vardon qui a fait ses armes aux côtés d' [Alain Ducasse](#), il ouvre avec lui les restaurants Spoon et une ribambelle de tables autour du monde. En confiant le nouveau décor du [39V](#), ouvert en 2010, à [Raphaël Navot](#), il célèbre l'harmonie des matériaux et l'importance de l'artisanat. Le parquet en bois d'Oscar Ona est finement sculpté dans la tranche, les tables en chêne massif (Maison Lefrançois) déploient leurs rondeurs et les assises de Walter Knoll complètent le tableau d'un décor futuriste, comme un ovni architectural perché sur les toits de Paris.

Le nouveau décor du 39V est signé Raphaël Navot. © Yann Deret

« *J'ai voulu créer un monde intemporel, très organique et minéral, comme il n'en existe nulle part ailleurs* », confie le designer dont l'épuration habille déjà [l'Hôtel National des Arts et Métiers](#), le Domaine des Étangs ou encore le club privé [Silencio](#), rue Montmartre. La soie, le velours et les étoffes précieuses renforcent le sentiment de pénétrer dans un cocon. L'art du détail est poussé jusqu'à la terrasse en teck dorée, comme un jardin suspendu où prendre un apéritif la tête dans les nuages. Dans l'assiette, Frédéric Vardon célèbre une gastronomie durable avec des produits sélectionnés auprès des meilleurs artisans et une pêche sauvage en direct des criées en témoignent les Saint-Jacques de la baie de Seine tranchées crues, les langoustines et rémoulade et le poisson du jour accompagné de pommes de terres grillées et coquillages. « *Je mets un point d'honneur à cuisiner en fonction de ce que la nature produit, au meilleur de sa maturité.* » poursuit le chef qui réalise en

dessert l'un des meilleurs soufflés au chocolat de Paris.

39, avenue George V, 75008 Paris, <https://www.le39v.com/>

L'intérieur du bar à cocktails et tapas Hiru signé Pierre Lacroix. © Yannick Labrousse

## Hiru

Au pied de la butte Montmartre, [Hiru](#) réunit de fines assiettes de tapas basques à partager dans un décor à l'architecture assumée. Après un parcours orienté vers la finance, Alexandre Lacroix et son associé Antoine Micouin se tournent vers leur passion première, la gastronomie. Ils se forment alors à l'école Alain Ducasse avant d'ouvrir Hiru, un bar à cocktails nourri de leurs expériences, de leurs voyages et d'une enfance passée en partie au Japon. Comme une enclave déco dans le paysage montmartrois, [Pierre Lacroix](#) signe un intérieur aux influences *eighties* (bar massif en inox, applique en verre chinées et boiseries sombres en contraste).

Après un parcours orienté vers la finance, Alexandre Lacroix et son associé Antoine Micouin se tournent vers leur passion première, la gastronomie. Ils se forment alors à l'école Alain Ducasse avant d'ouvrir Hiru, un bar à cocktails nourri de leurs expériences, de leurs voyages et d'une enfance passée en partie au Japon. Comme une enclave déco dans le paysage montmartrois, [Pierre Lacroix](#) signe un intérieur aux influences *eighties* (bar massif en inox, applique en verre chinées et boiseries sombres en contraste). © Yannick Labrousse

À la carte, des assiettes de tapas à partager dont les saveurs rappellent celles du Pays basque, à l'image des *pimientos* bien relevés, des croquettes maison, des poivrons marinés ou des assiettes de jambon serrano et ibérique. Le lieu révèle pleinement son potentiel en hiver perché au bar, sur un haut tabouret en cuir terracota. Autre option : s'installer sur les élégantes assises cannelées autour du cocktail phare de la maison, l' *Hiru Beach* (rhum, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, prosecco).

14, rue Duc, 75018 Paris, <https://www.hiruparismontmartre.com>

Le restaurant Anahi à Paris. © Francis Amiand

## Anahi

Tête chercheuse de viandes rares, Riccardo Giraudi, que l'on connaît pour ses projets de restaurants [Beefbar](#) de [Paris](#) à [Malte](#), en passant par la [Sardaigne](#), rouvre les portes de sa table Anahi. Cette institution de la gastronomie argentine rénovée par le tandem [Humbert & Poyet](#) a vu défiler les personnalités en vogue depuis son ouverture, attablées devant les empanadas et des tacos de boeuf Angus, des gyozas généreusement garnis... Épaulé par Carmen Lebrero la fondatrice d'Anahi, Riccardo Giraudi accueille [Mauro Colagreco](#) (chef et propriétaire du Mirazur à Menton, élu meilleur restaurant du monde en 2019) pour cette grande réouverture : en lui laissant carte blanche, il l'invite à imaginer une carte tournée vers l'Asado la viande cuite à la braise dans les règles de l'art sud-américain, lui donnant cette saveur si singulière. On espère retrouver au menu les assiettes emblématiques de la cuisine argentine, viandes d'exception en ligne de mire. Ouverture le 17 novembre 2021.

49, rue Volta, 75003 Paris, <https://www.anahi-paris.com>

Un salon privé dans les étages du restaurant Maison Russe.

## Maison Russe

De cet hôtel particulier édifié par l'architecte Charles Letrosne en 1910, il reste les précieuses boiseries remises au goût du jour, les vitraux désormais éclairés et des volumes extraordinaires. Disciple de [Jacques Garcia](#), avec qui elle a collaboré sur

des projets dans le monde entier comme [La Mamounia](#) à [Marrakech](#) ou le Nomad à New York, la décoratrice Laleh Amirassefi s'est nourrie de l'histoire du bâtiment mais aussi de sa propre culture pour créer [Maison Russe](#). Arrière-petite-fille des gouverneurs de Géorgie, née de grands-parents iraniens et après une enfance passée aux États-Unis, elle évoque une triple culture dont la richesse ne cesse de l'inspirer. Outre les références slaves comme la poupée russe grandeur nature, les assises de style ottoman et de chatoyants tissus (Pierre Frey, Lelièvre, Rubelli...), elle s'entoure d'artisans d'art comme l'Atelier Mériguet-Carrère qui réalise un cuir de Cordoue en version papier peint gaufré, les peintres décorateurs [Duval](#) et [Mauler](#), les tapissiers de l'Atelier des Carmes...

Pour la Maison Russe de Paris Society, Laleh Amirassefi signe un décor opulent. © Romain Ricard

Ponctué d'un bar orné de franges, d'un fumoir sous verrière, de tables en forme de trèfles et de tapis persans, le décor ultra opulent mène à un dédale de salons privés dans les étages. On y dîne à la lueur des bougies dans une atmosphère feutrée et unique à Paris, en témoigne le boudoir pensé à l'image d'un chapiteau de cirque, où une fausse panthère des neiges surveille les invités du coin de l'oeil... Au menu, on retient les assiettes emblématiques d'un festin russe comme la pomme de terre au four coiffée de caviar de Sologne, les *linguine* au citron et à la [poutargue](#), la pizzette garnie de truffe noire, l'impressionnant plat de *casarecce* au homard bleu ou encore la pavlova aux myrtilles et aux marrons glacés.

59, avenue Raymond-Poincaré, 75016 Paris, <https://maisonrusse.com>

À Paris, le restaurant La Plume de l'Hôtel Madame Rêve révèle un décor aux accents boisés. © Jerome Galland

## La Plume

Nous sommes seulement au troisième étage de [l'hôtel Madame Rêve](#), pourtant les toits parisiens semblent flotter sous les immenses baies vitrées du paquebot imaginé par Laurent Taïeb en tandem avec [Dominique Perrault](#). Révélant un décor aux teintes dorées le chêne et le noyer dialoguent sur 500 m2 ponctué de tables en marbre, d'un bar XXL à l'allure new-yorkaise, [La Plume](#) célèbre la gastronomie nipponne. Le chef Benjamin Six, passé par les cuisines des établissements Zuma à Londres et à Dubai, revisite quelques classiques japonisants à l'image du sashimi de daurade, *pickles* de pomme et wasabi, du saumon grillé teriyaki ou encore du shishito snacké à la sauce épicée yuzu kosho.

© Bernhard Winkelmann

À la carte, on retient des associations étonnantes comme les avocats croquants servis en tempura à tremper dans une sauce pimentée ou le *hot pot* de homard et son riz japonais à la bisque. Côté desserts, comme au Madame Rêve Café du rez-de-chaussée, les pâtisseries de [Pierre Hermé](#) ont la vedette, en témoignent la tarte infiniment Tatin à la crème de marron et biscuit aux châtaignes ou le dessert culte Carrément Chocolat.

Accès au restaurant La Plume par le 43, rue

E

tienne-Marcel, 75001 Paris, <https://laplume-paris.com/>

Dorothée Delaye fait dialoguer bois précieux et assises enveloppantes. © Alexandre Tabaste

## Mimosa

Après le [Café Lapérouse](#), [l'Hôtel de la Marine](#) dévoile sa seconde adresse, située de l'autre côté de la cour d'honneur. Particulièrement attendu et mené par [Jean-François Piège](#) en tandem avec Moma Group, le restaurant Mimosa marque le renouveau de la brasserie française. « *Il y a la cuisine que j'aime manger, celle qui, à chaque bouchée, fait pétiller le soleil et*

*la joie de vivre, tel un été permanent* », confie le chef étoilé qui crée pour la première fois un bar à oeufs mimosa et des recettes inédites, à l'image de l'avocat-crevettes creusé comme un oeuf mimosa et du calamar grillé à la méditerranéenne.

Dorothee Delaye imagine un intérieur méditerranéen. © Alexandre Tabaste

Côté décor, l'architecte d'intérieur [Dorothee Delaye](#) signe un intérieur « *solaire et méditerranéen* » fait de grandes alcôves, de couleurs chatoyantes, d'appliques en céramique et de lustres XXL en acajou qu'elle a dessinés dans l'esprit Riva un défi face à la hauteur sous plafond plutôt phénoménale... « *J'ai eu l'idée de créer un faux plafond inversé, à la manière d'une coque de bateau* », explique-t-elle, filant la métaphore de la Riviera jusque dans l'utilisation du marbre corail et du tissu Pierre Frey assorti. Outre la moquette couleur céladon et les tables basses en marbre italien dans le coin bar où l'on peut grignoter un verre à la main, la fresque murale est une ouverture sur la méditerranée. « *C'est comme une fenêtre sur une anse à Saint-Jean-Cap-Ferrat* », ajoute Dorothee Delaye, pour qui la Côte d'Azur n'a décidément aucun secret.

2, place de la Concorde, 75008 Paris, <http://mimosa-rueroyale.com>

© Matthieu Salvaing

## Saint James Paris

« *Le [Saint James](#) semble suspendu dans le temps, mais jamais dans le passé. Nous avons cherché à retranscrire les différentes époques qui incarnent le style parisien, du XIXe avec des chinoiseries, des moulures, au néoclassique et à l'Art déco* », confie [Laura Gonzalez](#), architecte d'intérieur connue pour signer les lieux qui comptent à Paris. Quant aux 5000 mètres carrés de jardins qui entourent l'hôtel particulier chose rarissime en plein Paris, ils ont servi de terrain de jeu au paysagiste Xavier de Chirac. « *J'ai voulu retranscrire l'atmosphère des jardins classiques et envelopper les promeneurs de senteurs, de couleurs et d'un foisonnement végétal apaisant* », raconte-t-il, mariant arches de roses et alcoves tapissées de fougères. Côté gastronomie, le chef Julien Dumas, passé par la table étoilée Lucas Carton, mène désormais la partie au restaurant Bellefeuille. Dans un décor rappelant un [jardin d'hiver](#) ultra luxuriant, cet amoureux des produits marins devrait dresser des assiettes en harmonie avec les saisons et les arrivages. En témoignent la crevette impériale à la moutarde sauvage ou la soupe glacée de fraises et sa brioche caramélisée, à la carte en ce moment.

5, place du Chancelier-Adenauer, 75116 Paris, <https://www.saint-james-paris.com>