

challenges.fr - 13 FÉVRIER 2022

Challenge^s

L'économie de demain est l'affaire de tous

Cinq restaurants d'hôtels parisiens à découvrir

Restaurants aux ambiances chaleureuses, conviviales ou intimistes sont à découvrir à Paris cet hiver. Entre mets intrépides, innovants, gastronomiques, raffinés et surprenants, les chefs des restaurants d'hôtels redoublent d'imagination pour remettre aux goûts du jour des plats traditionnels. Sélection.

Le plus minimaliste - Hôtel de Sers

Situé à deux pas des Champs-Élysées, à l'angle de l'avenue Georges V, le restaurant gastronomique de l'hôtel 5 étoiles accueille ses clients dans un espace lumineux, coloré et contemporain. Aux fourneaux, le chef Anthony Huguenin s'inspire de la cuisine française et de son amour pour l'Orient afin de proposer des plats modernes confectionnés avec des produits issus de l'agriculture biologique. Sur la carte minimaliste, un saumon cuit à l'unilatérale avec wok de légumes ou encore un bouillon Thaï sont à découvrir. Dans un cadre chaleureux et intime, les convives sont invités à déguster les mets dans une salle élégante aux tons neutres et aux touches végétales.



Le plus convivial - Hôtel Vernet

En plein coeur de Paris, dans un immeuble haussmannien situé entre le Triangle d'Or et la place de l'Étoile, le restaurant V de l'hôtel Vernet accueille ses clients sous une verrière signée Gustave Eiffel. Dans une volonté de partage, la cuisine est visible de la salle à travers une baie vitrée et l'organisation est faite de façon à ce qu'il n'y ait qu'une seule rangée centrale. Les maîtres-mots du menu, simplicité et justesse, sont importants pour le chef Richard Robe. Il propose des associations inédites de saveurs dans le but de surprendre, étonner et émerveiller les papilles de ses clients. Construite comme un carnet de voyage gustatif, la carte est composée de classique gastronomique français revisités, comme le velouté de butternut à l'ail noir et crème fraîche ou encore le bouillon de parmentier aux arômes de tête de homard. Tous les plats sont confectionnés à partir de produits frais et de saisons pour garantir leur qualité.

