



Le Lulli au Grand hôtel du Palais Royal

• **Le Lulli,**
4, rue de Valois, 75001 Paris.
Tél. : 01 42 96 72 20.
Menus à 35 € (deux plats)
et à 42 € (trois plats).

LE LULLI

Raffiné, calme, contemporain et luxueux, tels pourraient être les adjectifs correspondant au Lulli, ce nouvel établissement du premier arrondissement, qui vient d'être entièrement rénové par l'architecte Pierre-Yves Rochon. Un certain classicisme donc, ponctué d'éléments modernes ou étonnants. En cuisine, un chef de 35 ans, Jean-Yves Burnot, qui a aiguisé ses couteaux auprès de grands noms : les jumeaux Pourcel du Jardin des Sens, Thierry Marx lors de son époque Pauillac. Il est resté huit ans avec Yannick Alléno au Meurice avant de reprendre les rênes de ce restaurant.

Sa carte est volontairement assez courte, permettant une bonne adaptation à la saisonnalité des produits. Amateur de pâtés, vous serez séduit par la tourte au grouse et ris de veau. Le tartare de bar en gelée d'ail et de ponzu (sorte de vinaigre japonais) ainsi que les langoustines rôties aux agrumes sont une entrée nettement plus légère.

Peu d'originalité avec les coquilles Saint-Jacques seulement revenues et poêlées, mais une belle réussite pour la poularde Souvaroff et ses légumes aux châtaignes. Un morceau de foie gras s'interpose entre le filet de poulet et sa peau comme si il était poché à basse température. C'est très léger et fin même si une sauce crémeuse au foie gras s'ajoute au plat.

Le sucré est davantage esthétique que goûteux avec des bouchées de mascarpone contenant quelques dés de poire, l'ensemble arrosé de miel. Joli mais hélas faible en saveurs. Pour les nostalgiques des vrais desserts d'antan, le chef propose de grosses profiteroles dans la pure tradition parisienne : faites maison avec du chocolat chaud et coulant.

Laurence de Vivienne

Les nouvelles adresses gourmandes de la capitale

Gâteaux Thoumieux, 58, rue Saint-Dominique, 75007 Paris.

Jean-François Piège et son acolyte pâtissier Ludovic Chaussard nous tendent des filets très gourmands avec ce lieu entièrement consacré aux pâtisseries. Du très frais, même si les produits sont inégaux. Un bon point pour le kouign-amann, le macaron citron-basilic, le sablé au citron et la brioche au sucre. Un carton rouge pour le pain aux raisins sans raisin et le macaron au chocolat sec.

Ma collection de saveurs, 33, rue Mazarine, 75006 Paris.

Une minuscule boutique qui regorge de produits sélectionnés par une épicurienne avertie, Sylvie Bloch, ancienne styliste. Présentation très colorée avec des chocolats rigolos sur le thème de la mode.

Les Fées pâtissières, 21, rue de Rambuteau, 75004 Paris.

Sarah Harb, Déborah Levy et Eddie Benjamin sont les trois chevilles gourmandes de cette nouvelle enseigne sucrée. Leur idée : proposer des gâteaux

plus gros que des petits fours mais plus petits que des gâteaux individuels. Bien que très sucrés, ces classiques revisités sont bons. Les enfants n'ont pas été oubliés avec des choux au Nutella et à la fraise Tagada. Seul bémol : le prix élevé (entre 3,50 et 3,80 € la bouchée).

La Pâtisserie des Rêves, 93, rue du Bac, 75007 Paris.

Nouvellement ouverte rue du Bac et dans le centre commercial Beaugrenelle, la maison de Philippe Conticini n'en finit pas de se renouveler. Sa proposition de bûche au praliné fumé est une recherche gourmande inouïe.

À la Reine Astrid, 70, avenue de la Grande Armée, 75017 Paris.

Installée dans les banlieues ouest de la capitale, cette chocolaterie française investit aujourd'hui l'avenue de la Grande Armée. Spécialiste des pralinés depuis 1935, la reine Astrid signe également des caramels, truffes, marrons glacés qui pourraient s'afficher dans bien des cours !

L de V