



Lifestyle,
mode,
art et
création
à Paris

Palace SCOPE

Jessica
Chastain
Johnny Depp
Zendaya
Irrésistibles
tentations
Sensuels bijoux
Le Guide
très parisien:
expos, restos,
bars, concerts

Magazine
cadeau
Prenez-le
gratuitement



Bofinger

Cette adresse légendaire fondée en 1864 et qui a traversé les époques avec panache poursuit sa conquête gourmande et s'installe dans les années 2020. Après de longs mois de restauration de ses plus beaux atouts et le prolongement d'une terrasse, Bofinger est resté fidèle à l'esprit brasserie. Sa carte déroule les incontournables du genre, tous faits maison dans les règles de l'art : gratiné à l'oignon, vol-au-vent, ris de veau, sole meunière... Et toujours son superbe banc d'écailler et son iconique choucroute à la recette tenue secrète depuis des décennies. Sans oublier la virtuosité des maîtres d'hôtel et des serveurs qui assurent le spectacle en salle. On ne s'en lasse pas.

BOFINGER. 5-7 rue de la Bastille, Paris IV°.



Le Severo

Plus qu'un simple lieu, une adresse. A sa tête, l'artisan boucher William Bernet, qui a fait ses classes dans les fameuses Boucheries Nivernaises, où s'approvisionne l'Elysée, avant d'installer ses lames et son talent dans ce coquet bistrot en 1986. Sa réputation n'est plus à faire dans la capitale, elle a même largement dépassé les frontières grâce à une journaliste japonaise qui a écrit qu'elle avait mangé ici le meilleur tartare de Paris. L'info courant, le Severo s'est dupliqué dans deux adresses à Tokyo... Le secret de William Bernet ? Des chambres froides et un laboratoire en sous-sol du restaurant où il fait entrer les carcasses entières, les



désosse et les fait maturer avec le plus grand soin de 30 à 80 jours avant de les servir. S'ensuit une viande au goût et à la tendresse incroyable, s'offrant crue avec des assaisonnements millimétrés ou cuites à la perfection. Exceptionnel.

LE SEVERO. 8 rue des Plantes, Paris XIV°.
0145404091.



Auberge Bressane

Maison mère du restaurant Aux Crus de Bourgogne, l'Auberge Bressane fait figure d'institution du côté de la rive gauche. Dans son jus, rustique jusqu'au bout de la fourchette, cette table de tradition vous berce le cœur dans une douce nostalgie. Il n'y a qu'à regarder les tables pour s'apercevoir que le charme opère sur tous. La cuisine ? Résolument française, bourgeoise et gourmande, où le plaisir se prend à chaque plat : pâté en croûte, petit chausson de ris de veau, soufflé au comté, poulet aux morilles, quenelles de brochet, bouchée à la reine... Et se poursuit jusqu'au final, avec, ce soir-là, de folles crêpes Suzette. Le service avenant soutient avec énergie cette table qui a le talent de durer et de rendre heureux.

AUBERGE BRESSANE. 16 avenue de la Motte-Picquet, Paris VII°.
0147059837.

