



FESTIVAL DE CANNES

«Au-delà des collines», film d'ouverture



MARCHÉ DU FILM

Comment les mauvais films sont devenus pires



FESTIVAL

Beaut
torna

Publié le 20/05/2012

Mis à jour le 20/05/2012 à 10h35

réaction

De bonnes tables parisiennes aux additions décentes

Une sélection de restos qui ne sont pas hors de prix.



- Le restaurant Akrame. -

L'AUTEUR

Nicolas de Rabaudy



Nicolas de Rabaudy est le critique gastronomique de Slate.fr

+ Ses articles

Le gourmet moderne recherche des adresses sans coups de fusil, fréquents dans les restaurants huppés et étoilés. Voici un choix de restaurants où le client est choyé et respecté par les prix des prestations –attention aux eaux minérales à 8 euros.

River Café

Posé sur la Seine, ce gros bateau-péniche, géré par Mathieu Bucher, fils unique du regretté Jean-Paul Bucher, créateur du groupe Flo, permet un dépaysement bienvenu à l'heure du déjeuner sur l'eau et au dîner en musique, le week-end, sans majoration de tarif.



Be
bis
Ce li
inco

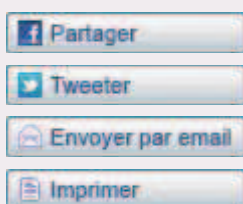
Eta
la r

Où
Châ

TOPICS

- LIFE
- art de vivre
- Gastronomie
- restaurants
- Paris
- River Café
- L'Acajou
- Akrame
- Le 1868
- Maxan
- Restaurant Helen

PARTAGER

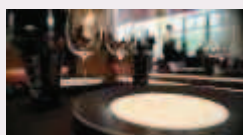


LISIBILITÉ

> taille de la police



SLATE CONSEILLE



Les bonnes tables parisiennes, collection d'automne

À LIRE SUR



WIKIPÉDIA
L'encyclopédie libre

- Gastronomie
- Restaurants
- Paris



publicité

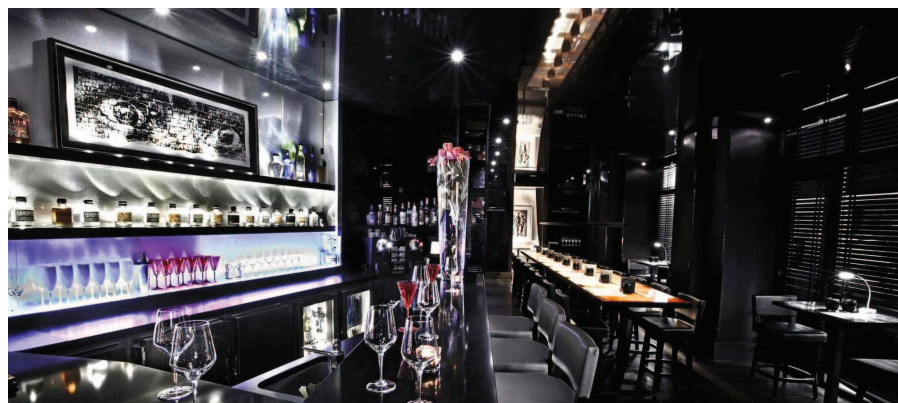
La cuisine élégante de Mathieu Scherrer conjugue des plats de tradition: la poitrine de cochon au foie gras, le canard de Barbarie, le carré d'agneau aux asperges vertes, le poulet fermier à l'orge perlé et des assiettes mode, le dos de saumon bio fumé maison, les nems de bœuf épicé et le foie de veau poêlé au vinaigre balsamique blanc, tout cela est copieux et préparé avec goût.

Remarquable carte-menu à 35 ou 39 euros, et formule concert le vendredi soir à 49 euros. Desserts de saison tel le macaron aux fraises gariquettes, et le délicieux moelleux au chocolat Guanaja.

- **River Café** 146 quai Stalingrad 92130 Issy-les-Moulineaux. Tél.: 01 40 93 50 20. Pas de fermeture.

L'Acajou

Voici le restaurant cosy de Jean Imbert, 30 ans, qui est le *Top Chef* de l'année, vainqueur de ce concours culinaire suivi par 7 millions de téléspectateurs, à l'heure de la finale, d'où une formidable affluence pour sa table d'Auteuil, jusqu'à 500 demandes de réservations par jour, plus qu'aux deux Ateliers de Joël Robuchon à Paris. Un exploit.



Intérieur Acajou ©Patrick Rougereau. M6 Éditions

Ce chef passionné, créatif, ne s'est pas présenté aux épreuves de *Top*



Week- Floren mang dormi

Quelques a
de la cité d

La cuis est à la extraorc

Le Terro «simple Yannick



La cui «popu chefs

La mode n'
euros par p
talentueux
menus tout
sorte de pr
côtoierait l

Restaur nouvelle parisien