



CITY GUIDE



Les cafés des GRANDS CHEFS

Great chefs and
their cafés

PAR THOMAS LE GOURRIEREC ET CARMEN VAZQUEZ

Parallèlement à leurs restaurants étoilés, nombre de chefs renommés créent leur bistrot ou leur café. L'objectif : mettre leur savoir-faire et leur patte au bénéfice d'une cuisine plus accessible, sans renoncer à leur exigence et à la qualité des produits. Des adresses « bis » à l'ambiance détendue, où les chefs revisitent les grands classiques de la gastronomie française.

Along with their Michelin-starred restaurants, many famous chefs have opened their own bistros or cafés, creating a more accessible cuisine without sacrificing their high standards or the quality of their products. Less formal alternative venues where chefs reinvent the great classics of French gastronomy.

MOJJU

4, rue de l'Exposition, Paris 7^e.

📍 École Militaire

Le lieu : à mi-chemin entre le bistrot parisien et le hanok (maison traditionnelle) coréen, la dernière adresse du chef étoilé Thibault Sombardier revisite la cuisine coréenne à la française.

L'ambiance : une belle alliance des deux univers, comptoir et banquettes rappelant les codes du bistrot, tandis que lumière tamisée et bois foncé créent un cadre feutré aux accents asiatiques, avec céramiques, masques et habits traditionnels coréens aux murs.

À tester : le barbecue coréen avec turbot (25€), canette (25€) ou wagyu (45€) grillés à point et servis dans des feuilles de laitue comme un ssam, le célèbre plat traditionnel du pays. Menus de 65 à 140€.

Notre conseil : goûter les spécialités mariant les deux cultures, comme les huîtres Gillardeau au gochujang (18€) ou le boudin noir à la coréenne (12€).

The place : between a Parisian bistro and a traditional Korean hanok, Michelin-starred chef Thibault Sombardier's latest restaurant revisits Korean cuisine with a French twist.

Ambiance : a fine blend of two worlds, with a bistro-style bar and banquettes, soft lighting and dark wood to create a cosy, Asian accented décor, featuring traditional masks and Korean costumes.

Try : the Korean barbecue, made with turbot (€25), duck (€25) or wagyu (€45), is grilled to perfection and served in lettuce leaves like a ssam, a famous traditional dish from. Menus from €65 to €140.

Our tip : try the specialities combining both cultures: Gillardeau oysters with gochujang (€18) and Korean-style black pudding (€12).



BRASSERIE LAZARE PARIS

Gare Saint-Lazare, rue intérieure, Paris 8^e (01 44 90 80 80).

Saint-Lazare

Le lieu : créée par Éric Frechon, qui fut triple étoilé au restaurant Épicure (Le Bristol Paris), cette brasserie intégrée à la gare Saint-Lazare est réputée pour sa cuisine riche et généreuse. Des classiques exécutés à la perfection sont servis au sein d'un chaleureux cadre rétro-moderne (bois, cuivre, chaises en cuir).

L'ambiance : très vivante à midi, entre déjeuners d'affaires et voyageurs pressés. Plus feutrée en soirée, avec une lumière qui se tamise.

À tester : en entrée, les incontournables œufs mimosa (13 €) et les calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette (17 €). À suivre, la fameuse saucisse-purée, très beurrée (26 €). Et en dessert, le Paris-Deauville (11 €), un épantant gâteau fondant au caramel et à la vanille, créé pour l'établissement.

Notre conseil : s'attabler sur la jolie terrasse intimiste et végétalisée, protégée des regards extérieurs par la marquise de la gare.

The place : three-Michelin-starred chef Éric Frechon opened this brasserie in the Saint-Lazare station known for its rich, generous, perfectly executed classics served in a warm, retro-modern setting with wood, copper and leather chairs.

Ambiance : lively at lunchtime, with business diners and hurried travellers. Quieter in the evening, when the lights are dimmed.

Try : the mimosa eggs (€13) and the fried calamari with garlic, chorizo and Espelette pepper (€17). Followed by the famous sausage and mash with lots of butter (€26). And the melting Paris-Deauville (€11) dessert with caramel and vanilla.

Our tip : take a seat on the pretty, intimate terrace, sheltered from the outside world by the station's marquee.

PRESSE: VALÉRY GUEDES; LE PHOTOGRAPHE DU DIMANCHE

CAFÉ MAX

7, avenue de la Motte-Picquet, Paris 7^e (01 47 05 57 66).

La Tour-Maubourg

Le lieu : fondé en 1941, ce petit bistrot du quartier des Invalides fut un repaire de résistants! Aujourd'hui, son cadre rétro est plein de charme, entre banquettes de velours rouge, vieilles affiches et vaisselle en porcelaine. Le chef Frédéric Vardon, à la tête du restaurant gastronomique Le 39V, insuffle ici une nouvelle énergie avec sa cuisine raffinée et gourmande.

L'ambiance : esprit village au déjeuner, encore plus conviviale le soir. Les discussions vont bon train autour des petites tables nappées, dont la disposition au coude-à-coude favorise la rencontre pour les hôtes les plus loquaces!

À tester : le boudin noir canaille et sa tarte tatin d'oignons (30 €), la blanquette de veau à l'ancienne et sa sauce onctueuse (44 €).

Notre conseil : en dessert, ne pas manquer les généreuses crêpes Suzette, flambées en salle (15 €).

The place : founded in 1941, this tiny bistro near Invalides was once the meeting place for Resistance fighters. Today, its retro interior is full of charm, with red velvet banquettes and vintage posters. Chef Frédéric Vardon, head of the gourmet restaurant Le 39V, revitalises this storied bistro with his refined gastronomy.

Ambiance : the small tables dressed to create a village feel at lunchtime and a convivial atmosphere in the evenings.

Try : the black pudding and onion tart tatin (€30), or the veal blanquette with its creamy sauce (€44).

Our tip : don't miss the generous crêpes Suzette, flambéed in the dining room (€15).