



[LIFESTYLE](#) > [SPOTS](#) > [NEWS TABLES](#)

Les plus beaux restaurants à tester cet hiver à Paris

Par [Fanny Lioux Guigouard](#) | LE 11 FÉVRIER 2022

Ces tables parisiennes se jouent de nos sens pour faire virevolter les saveurs oubliées, étrangères ou familières. Parce qu'il n'y a pas que la raclette dans la vie !

Voici le palmarès de la rédaction des meilleurs nouveaux restaurants inaugurés à Paris pendant un hiver 2022 placé sous le signe du Tigre. Notez un point commun : la tendance semble être aux appellations ne contenant qu'un mot...

Chocho



Notre premier coup de cœur de l'année a un nom à croquer. Sur Chocho, le nouvel opus du groupe Becs Parisiens (Les fous de l'île, Le Colvert), règne en maître Thomas Chisholm, découvert dans l'édition 2021 de Top Chef. Cette table conviviale à la décoration ultra léchée a élu domicile en plein cœur de Paris, dans la très foisonnante rue de Paradis. Le chef franco-américain et son équipe se donnent en spectacle dans leur petite cuisine ouverte, envoyant des petites assiettes à partager avec le sourire. Il est d'ailleurs possible de s'attabler au plus près de ces as des fourneaux, sur le bar qui délimite leur terrain de jeu et la salle : ces quatre places sont sans conteste les meilleures du restaurant. Qu'on ait pris place sur une banquette ou en hauteur, les bouchées commandées arrivent au compte-goutte grâce à un service des plus attentifs. La céramiste Karla Sutra signe la vaisselle et met en valeur des dressages de haut vol, notamment le ceviche en « teq' paf », qui reprend les codes de ce shooter alcoolisé.

> [Chocho](#). 54 Rue de Paradis, 75010 Paris.

Fripon



La déco de Fripon oscille entre les codes des grandes brasseries parisiennes et des nouvelles adresses bistrotiques.

Ilya Food Stories

La promo 2021 de Top Chef a décidément envie de conquérir Paris ! Après les restaurants éphémères de ses **camarades de fourneaux**, Pauline Séné prend le parti de la pérennité chez Fripon. Ce bistrot cossu des hauteurs de Ménilmontant, revu par **Hauvette et Madani** a été pensé avec le mélange des genres en tête. En tapissant son écrin de marbre (du sol à mi-hauteur des murs et sur le comptoir du bar), les architectes d'intérieur convoquent l'Italie et le charme des *seventies*. Un soubassement de bois clair marque le passage d'un monde à l'autre et tapisse la partie supérieure de la pièce d'un habit immaculé ponctué d'imposants miroirs haussmanniens. Si les tables, élégantes, sont nappées de blanc dans la plus pure tradition des brasseries chics, Pauline Séné met sa cuisine plurielle et inventive à la portée de tous. Formules à 21 et 25 euros le midi. Sans aucun doute l'un des meilleurs restaurants de l'hiver, à Paris.

Perception



Côté pile, Perception se la joue feutrée. Côté face (regardez dans les miroirs), son teint s'illumine, boosté par un mur de pierres brutes. L'un de nos restaurants coup de cœur à Paris cet hiver.

DR

Pas banal à Paris, chez Perception, la Corée entre en fusion. Œuvre à quatre mains du chef Sukwon Yong et de Barnabé Lahaye, directeur de salle, l'un des plus beaux restaurants de l'hiver est également l'un des plus surprenants. En repensant les saveurs de la gastronomie française sauce « pays du matin calme », le chef n'invite pas les plats de son enfance mais cherche à dynamiter nos repères. Ainsi, par exemple, le traditionnel chou est farci aux tofu, shiitakés et kimchi. L'assiette est inédite, impeccable, à l'image du décor pensé par Géraldine Ohresser qui, sans réinventer le genre, fait mouche dans le quartier de Blanche.

> *Perception. 53 Rue Blanche, 75009 Paris.*

Mâche



Ludique et joyeux, le restaurant Mâche n'est pas qu'une belle coquille : ç'en est une délicieuse !
Pierre-Lucet Penato

A mi-chemin entre le foisonnement des formes et des couleurs à la **Memphis** et le style très géométrique de Camille Walala, le décor du nouveau restaurant Mâche casse les codes d'un Paris plutôt sage et monochrome. Charles du Pouget, l'architecte d'intérieur, a en effet composé une scénographie riche en références (chaises Philippe Starck pour Driade, Rodney Kinsman pour Padova ou encore Helmut Lubbeke). Dans ce qui est sans doute l'un des restaurants les plus audacieux de l'hiver à Paris, on sert une cuisine cérébrale, où chaque saveur ou ingrédient à son importance. Menu entrée/plat/dessert le midi, découverte le soir, c'est une carte courte et séduisante qui est proposée par le jeune chef Michaël Gamet.

> *Mâche. 61 Rue de Chabrol, 75010 Paris.*

Vesper



Vesper réconcilie fines gueules et noctambules, cultive toujours plus haut le sens du show.

DR

Selon les références, **Vesper évoquera la femme fatale** qui a fait chavirer le cœur de James Bond ou un terme latin se traduisant par « soirée ». Qu'on penche pour l'une ou pour l'autre idée, le constat reste le même : Vesper convoque l'obscur, le mystère, le flamboyant. A première vue, la décoration, imaginée par Studio Lazaro, de l'un des nouveaux restaurants les plus excitants de la Rive gauche de Paris cet hiver ne reflète pas cette définition, attendez donc d'y passer un moment. Le déjeuner s'y déroule d'ailleurs dans le calme, avec pour seule invitée de marque la carte nikkei du chef Lucas Felzine. Le soir, en revanche, la salle du fond, tamisée et vibrante, prend le rythme des sons mixés par le DJ.

> *Vesper*, 81 Av. Bosquet, 75007 Paris.

Jujube



Senda D. Waguena propose une cuisine nouvelle chez Jujube, l'un de nos restaurants remarquables à Paris cet hiver.
DR

Il est togolais et a fait ses armes en Italie. De son amour pour la France est née sa cuisine chimérique où la lasagne se défait de sa pâte traditionnelle et où le foie gras fait la paire avec une focaccia. Senda David Waguena est un auteur, un artiste, un inventeur. Si l'œil saisit les contours de ses plats, les papilles sont à coup sûr déroutées. Dans un joli écrin montmartrois, dont les murs en pierres ont été mis en évidence lors des travaux, le chef œuvre à la vue de ses invités, dans une cuisine qui a été intentionnellement ouverte sur la salle. Le spectacle se prolonge derrière l'imposant bar, où les mélanges alcoolisés suivent les directives du chef et visent juste.

> *Jujube*, 4, rue Dancourt 75018 Paris.

Étsi - L'Ouzeri



Unique extravagance dans l'un de nos restaurants favoris de l'hiver à Paris : la présence d'affiches kitsch XXL.

Cinq ans et demi après l'ouverture de son premier restaurant Étsi, Mikaela Liaroutsos remet le couvert en dévoilant sa taverne d'un nouveau genre, L'Ouzeri. À la générosité de sa cuisine, la cheffe ajoute un soupçon de street-food et un esprit bar à vin pour combler les envies des plus pressées. Dans l'un comme dans l'autre de ces restaurants, la cuisine grecque est à l'honneur : un coup de fouet bien mérité à Paris en plein hiver. Côté déco, la cheffe a, une nouvelle fois, penché pour le minimalisme, choisissant de mettre son bleu signature au service d'un décor dépouillé, voguant entre le béton et la pierre sans jamais tomber dans l'austérité.

> *Étsi - L'Ouzeri*, 41 rue du Ruisseau, 75018 Paris.

Francette



L'étage intermédiaire, appelé Chez Francette, est un bistro où se croisent de belles assiettes aux accents français.

Après *Laïa*, la Fuga Family vogue vers un nouveau concept, imaginé par Label Expérience. Francette, clin d'œil à son emplacement proche de la Tour Eiffel et à sa cuisine traditionnelle, est en effet une péniche plurielle, du genre à convenir à toutes les envies. Commençons par le sommet de l'iceberg : la terrasse et le « penthouse » où s'attabler face à la Seine. En-dessous, bienvenue Chez Francette, où la cuisine bistronomique est servie dans un cadre chic avec vue sur l'œuvre d'Eiffel. Quant à la cale du bateau, elle cache la table du capitaine, un lieu privatisable où l'on dîne en apnée face à l'impressionnante cave à vins. Dans les assiettes, de haut en bas, on retrouve les must de la cuisine française, cuisinée avec plus ou moins de raffinement selon les étages.

> *Francette*. Port de Suffren. 75007 Paris.

Sfacciata



Le décor retro-futuriste de Sfacciata épouse le cochet originel du lieu.

DR

Alors que le présent est bercé d'un flot d'incertitudes, nous l'annonçons : **2022 sera tourné vers le futur**. Sfacciata nous donne raison et transcende les codes de son genre. C'est donc dans une enveloppe teintée d'inax, de tôle pliée et de plastique transparent que la jeune cheffe Frederica Cicchetti fait ses armes à la tête d'une brigade. Sur deux niveaux, l'un des nouveaux restaurants les plus surprenants de l'hiver attend encore de pouvoir lancer son concept de fête nocturne mais assure déjà des services, midi et soir, où la tradition de la cucina povera se mêle à l'audace de la cheffe. La « sfacciata » (« effrontée »), c'est elle ! Ainsi, pasta faites maison, poissons, viandes et une parmigiana à tomber s'invitent à la carte gourmande, à accompagner si le cœur vous en dit d'un cocktail imaginé par The Little Red Door, une institution de la mixologie à Paris.

> *Sfacciata. L'un de nos restaurants coup de cœur à Paris cet hiver. 7 Rue du 29 Juillet, 75001 Paris.*