

FIGARO SCOPE

• RESTOS • EXPOS • CINÉMA • THÉÂTRE • MUSIQUE

La tour Eiffel
en majesté
depuis un balcon
de La Réserve
Paris (8^e).



Chambre avec vue

Ces hôtels qui offrent les plus beaux
panoramas sur les monuments de Paris

UN VERRE AVEC...
LA CHANTEUSE MAËLLE
P. 6



CINÉMA
«LA DANSE
DU SERPENT»,
PUISSANT PREMIER
FILM P. 30

RESTAURANTS
LES MEILLEURES TABLES
POUR LES AMATEURS DE VIN
P. 18

HACHÉE MENU



PAR EMMANUEL RUBIN

Soon Grill Champs-Élysées, Corée en paillette

L'enseigne aux couleurs du pays du Matin calme sise dans le Marais se dédouble du côté du Triangle d'or. Dommage que l'esprit de l'adresse se perde à jouer les baguettes mondaines et le hors de prix...

La cuisine, c'est la température d'une nation. Prenez-la et vous saurez, le plus souvent, dans quel état se porte le pays afférent. Émergente, conquérante, une certaine Corée l'est aussi bien dans ses affaires de goût. On la conviendra désormais voyageuse, soluble hors frontière, prompte à l'export. Vu l'expansionnisme dont elle témoigne même ces dernières saisons, certain qu'on peut la considérer comme une nouvelle championne de l'appétit mondial. Son barbecue de table épate la galerie carnassière, son bibimbap de plat national court les rues des grandes capitales (tournez la page et on en a encore dégoté un dans le tableau des nouveautés) tandis que son exotisme frugal en inspire plus d'un. À Paris, il y a cinq ans, c'est à fleur de Marais que le Soon Grill a ouvert le spectre, donné la leçon et prouvé que la Corée, suffisamment subtile pour soutenir les fines manières, en avait sous la baguette. Voici l'enseigne qui se dédouble aujourd'hui et s'estampille Champs-Élysées.

Lèche-vitrines. Rue du Commandant-Rivière, dès le voiturier, on comprend vite, ici, que le Soon prend vitrine plus qu'il ne prend racine. Et le décor d'appuyer avec ces grands volumes façon lobby de ces hôtels lorsqu'ils se font boutique, avec ces lumières un peu trop soutenues, avec cette esthétique de showroom où une maison de mode trouverait tout aussi bien à exhiber sa garde-robe. Certains trouveront l'espace post-bling (injuste), d'autres pas déplaisant à tenir les distances entre les tables. Plus sûrement, il y a là de cette beauté froide, hybride, androgyne, austère sous le sexy, taillée comme ces mannequins courant la planète au temps de la Fashion Week.

Corée de façade. Et la carte, et les assiettes de prolonger le paradoxe. La plupart des plats qu'on y croise intriguent à ouvrir l'appétit comme la curiosité, y compris lorsque l'œcuménisme s'en mêle à croiser les belles matières d'ici aux techniques de cette autre Asie. Certes, les raviolis mandos gloussent d'une pâte translucide, certes le gang doenjang impose une petite fièvre de brouet où la pâte de soja fermentée vient nourrir un riz dense mais, pour l'ensemble, la Corée s'efface un peu trop à jouer les baguettes mondaines. Le japchae (nouilles de légumes, viande hachée, marinade) perd sa bouche à minauder la portion, les pleurotes frites sauce aigre-douce et truffe (sic) s'oublie aussi vite qu'elles s'avalent, les belles chairs de bœuf (Aubrac, Bavière, Simmental) affichent un exotisme de façade, glissent un opportunisme halal et font soudain très pierrade. Jusqu'à la glace de riz du daeborum que l'on avale d'une cuillère lisse, indifférente, dans le plaisir des petites choses. Voilà moins une Corée qui se gastronomise qu'une Corée qui se champs-élyse. Malédiction d'un quartier où l'esprit se perd si souvent dans le hors de prix.

MAIS ENCORE... LE SERVICE. On se demande pourquoi, du haut de son mètre quatre-vingt, la serveuse porte une oreillette mais sinon, discret et même impliqué.

LE PUBLIC. Moitié Champs, moitié transparent **EST-CE CHER ?** Instillant un certain trouble ! Env. 80 € à la carte, sans les vins. Menus à 90 et 120 €.

FAUT-IL Y ALLER ? Soon pour Soon, préférez celui de la rue des Tournelles (3^e). ■

10, rue du Commandant-Rivière (8^e),
Tél. : 01 42 77 13 56. Tlj.
Métro : Saint-Philippe-du-Roule. Voiturier.

SOON GRILL Champs-Élysées 10 rue du Commandant Rivière 75008 Paris +33144074658 SARL SOON 2 50967737300029	
25/02/2020 21:10	
Table : 20	
Couverts : 3	
Prix en €	
1 Le Puy Eailien 2016	80,00
3 Verre de vin rouge	42,00
1 Mandoo	25,00
1 Pleurote fritt	21,00
1 Japche	19,00
1 Bavliere	28,00
1 Bulgogi et truffe	27,00
1 Gang Doenjang	25,00
1 Gulgum	15,00
1 Eurhasu	14,00
1 Daeboreum	15,00
1 Café	4,50
1 Décaféiné	4,50
1 Café serré	4,00
(Total par personne : 108,00)	
Total TTC Dû :	324,00
Total HT :	285,32
TVA 10,00%	18,35
HT 10,00%	183,65
TVA 20,00%	20,33
HT 20,00%	101,67
Pro-forma	
Fre_UAB09-UAB09000043/1 [F7A93-1312-N°7]	
Inscrit le 25/02/20 - 23:04	

SPÉCIALITÉS

PARIS 15^e
CHEZ MARIE-EDITH



Une véritable cuisine savoureuse, bourgeoise et authentique !

Bon repas, beau décor, bonne ambiance, me direz-vous. Il est souvent rare de réunir les trois à la fois. Vous allez pouvoir vous détendre autour d'une vraie bonne table. Nous qualifierons la cuisine de traditionnelle bien sûr, mais au goût du jour. Place à l'exquise salade de queues d'écrevisses, duo de fole gras maison, ris de veau, croustillant de pied de porc, homard, pigeonneaux et perdreaux rôtis, bar et dorade grillés entiers, pavé de morue fraîche, sans oublier les incontournables : rognons de veau, tête de veau, joue de bœuf, filet de bœuf, carré d'agneau rôti au thym et pour terminer, les oeufs à la neige façon Marie-Edith, le chaud-froid de pommes au whisky et la succulente marquise au chocolat. Le tout servi avec générosité et sourire, de quoi régaler nos papilles. Nous sommes heureux de reprendre nos habitudes chez Marie-Edith.

On vous le recommande vivement !
Menu carte à 29€ et 32€
Ouvert le dimanche midi également
Métro Cambronne ou Motte-Piquet

34 rue du Laos - 01 45 66 44 60

VINCENNES - 94
RISTORANTE ALESSANDRO
L'Italie aux portes de Paris



A. quelques pas de l'Hôtel de Ville de Vincennes, le restaurant Alessandro propose une gastronomie italienne authentique, une cuisine artisanale de qualité avec des produits frais de saison sélectionnés chez des producteurs privilégiés ainsi que des pâtes et raviolis fabriqués sur place avec

de la semoule de blé dur Senatore Capelli. Installé depuis près de 30 ans, ce restaurant familial saura vous faire voyager avec d'excellents plats maison, fraîchement cuisinés à la commande, ainsi qu'une belle sélection des vins représentant les différentes régions viticoles italiennes.

En cette période de fêtes, dégustez-y les linguine aux cépes et au fole gras ou encore celles au parmigiano reggiano et à la truffe blanche du Piémont.

51 rue de Fontenay - 01 49 57 05 30

Pour tous renseignements contactez Maod au 01 40 28 48 07