



Lapérouse

## ET AUSSI

Et si on fêtait à la maison ?

**La Manufacture Kaviari** fournit une boîte de caviar (30 à 50 g par personne), des planches de spécialités de poissons et le champagne qui va avec ! So chic ! À partir de 120 € par personne. Tél. : 01 44 78 90 52. [kaviari.fr](http://kaviari.fr)



La Manufacture Kaviari

pour notre princesse. Situé dans un élégant hôtel particulier, Apicius a été redécoré entre esprit Grand Siècle et contemporain. En cuisine, le jeune prodige Mathieu Pacaud fait lui aussi twister les classiques, avec de succulentes pâtes fraîches au ragoût de homard et ris de veau !

**On aime.** Le jardin romantique où l'on peut prendre l'apéritif et même dîner si le temps le permet ! Menu découverte à partir de 180 €.

20, rue d'Artois (8<sup>e</sup>). Tél. : 01 43 80 19 66. [restaurant-apicius.com](http://restaurant-apicius.com)

POUR UNE PROMOTION  
LE SERGENT RECRUTEUR

**Pourquoi on y va ?** Parce que ce restaurant de l'île Saint-Louis a tout pour plaire ! Derrière sa petite façade, ce repaire historique s'ouvre sur un écrin de pierre, sobre et convivial. On y déguste pigeons fumés, homards verveine citronnelle, viandes mûrées et autres assiettes de haute volée mitonnées par le chef Alain Pégouret (2 étoiles), d'une justesse et d'une efficacité inoubliables !

**On aime.** La cave à manger, au sous-sol, pour réunir notre tribu sous la voûte de pierre et où l'on peut admirer les viandes en train de mûrir.

Menu à partir de 139 €. ■

41, rue Saint-Louis-en-l'Île (4<sup>e</sup>).

Tél. : 01 43 54 75 42. [lesergentrecruteur.fr](http://lesergentrecruteur.fr)

Le Sergent  
Recruteur

RESTOS

LET'S  
CELEBRATE !

UN ANNIVERSAIRE ? DES RETROUVAILLES ?  
UNE PROMOTION ? ÇA SE FÊTE !  
NOS ADRESSES GASTRONOMIQUES POUR  
MARQUER LE COUP EN BEAUTÉ !

PAR ANOUCQ GRANDJEAN

POUR DIX ANS D'AMOUR  
LAPÉROUSE

**Pourquoi on y va ?** Parce qu'il nous rappelle nos premiers rendez-vous sur les quais de Seine et que c'est un restaurant mythique qui résiste au temps, comme notre amour !

Aux manettes de ce lieu richement décoré (plafonds peints, boiseries, tentures, miroirs) et après des mois de travaux, Jean-Pierre Vigato excelle dans une partition classique et néanmoins riieuse : charlotte de Noirmoutier au caviar ou bar et langoustines à cru. Sans oublier Christophe Michalak aux douceurs.

**On aime.** Les salons et boudoirs à privatiser (La Belle Otero, Les Amours, etc.), dont les miroirs restent gravés par les cocottes passées par là jadis. Un écrin idéal pour un tête-à-tête amoureux. Compter 130 € à la carte.

51, quai des Grands-Augustins (6<sup>e</sup>).  
Tél. : 01 43 26 68 04. [laperouse.com](http://laperouse.com)

POUR DES RETROUVAILLES  
ENTRE AMIS

## LE GRAND RESTAURANT

**Pourquoi on y va ?** Parce qu'on s'était donné rendez-vous il y a dix ans et qu'à grand événement, Grand Restaurant ! Cette table, la plus personnelle de la galaxie Piège, propose de découvrir les plats emblématiques du chef, comme le gâteau de foie blond sauce écrivisses et truffe noire ou encore ses mijotés modernes. Sans oublier Baptiste Cavagna, sacré « sommelier de l'année 2019 » par le Gault & Millau !

**On aime.** La salle intime (à peine 25 couverts), surplombée d'une imposante verrière. Menu déjeuner à partir de 116 € et 306 € au dîner. 7, rue d'Aguesseau (8<sup>e</sup>). Tél. : 01 53 05 00 00. [jeanfrancoispiège.com](http://jeanfrancoispiège.com)

POUR LES 18 ANS DE NOTRE  
PETITE CHÉRIE APICIUS

**Pourquoi on y va ?** Parce que c'est un petit château et que rien n'est trop beau