



© Michael Taylor

Huguette

Tout est si frais qu'on penserait presque que les poissons remontent exprès le flot de la rue de Seine pour finir chez Huguette ! À l'arrivage : crevettes grises, homards canadiens, bar en meurette et foie gras ou encore raviole de

saumon... Et, pour conclure sur une note moins saline que sucrine, on opte pour la glace du voisin Grom. *-/ Everything is so fresh you'd think the fish had swum right up Rue de Seine to the restaurant's door! The catch includes shrimps, Canadian lobster, bass in red wine sauce with*

[1]

foie gras, salmon ravioli and more. To end on a sweeter note, we opted for the ice cream from Grom just down the road. **Ouvert tous les jours**
Open every day
81 rue de Seine, 6^e
Tél. 01 43 25 00 28
huguette-bistro.com

Le Vraymonde du Buddha-Bar Hotel Paris

Catherine Malpas, naturopathe certifiée, a rejoint l'équipage du Vraymonde, afin d'établir une carte gourmande avec un faible indice glycémique. De fait, le poisson y tient une place de choix hameçonnant avec lui les saveurs métissées de l'Asie : saumon croustillant

- 1/ Les poissons ultra frais se donnent tous rendez-vous chez Huguette !
- 2/ Matsuhisa Paris, sis au Royal Monceau Raffles Paris.
- 3/ À la carte du Vraymonde, le poisson tient le haut du pavé !

en feuille de nori, bar du Chili caramélisé au miso, turbot rôti, crumble d'algues wakame et amandes... *-/ Catherine Malpas, a qualified naturopath, joined the team at the Vraymonde to draw up a truly tasty low-glycaemic-index menu. Fish plays a major part in this menu, along with Asian-fusion flavours. Examples: salmon wrapped in a crisp sheet of nori, Chilean bass caramelised with miso, roast turbot, wakame seaweed and almond crumble.*
Ouvert tous les jours
Open every day
4 rue d'Anjou, 8^e
Tél. 01 83 96 88 70
buddhabar.com

-/ Méduse means jellyfish, and behind the white façade the many regulars get their dose of ozone from such mixological marvels as the "Pied sur le Canal", made from Calvados, lemon juice and button mushroom juice. The only sea-themed cocktail bar in Paris, moored by the Saint-Martin canal, serves food as well: frigate tuna with beetroot tarama, Fine de Claire oysters, and roast octopus, for example.
Du mardi au dimanche, de 9 h à 1 h
/ Tuesday to Sunday, 9am to 1am
177 quai de Valmy, 10^e
lameduseparis.fr

MATSUHISA PARIS – LE ROYAL MONCEAU

Le « sushi » du détail !

Le chef japonais Nobu Matsuhisa enchaîne les succès par-delà les océans ! Ses restaurants, respectivement baptisés Nobu et Matsuhisa, se sont implantés aux quatre coins du globe (de Londres à New York en passant par Las Vegas ou Hawaï...) et son vaisseau-mère de Beverly Hills est accessoirement la cantine du Tout-Hollywood... Depuis un an, la capitale française a elle aussi droit à son temple du sushi et du sashimi, érigé, cette fois-ci, au cœur du Royal Monceau-Raffles Paris ! Une réussite amplement méritée pour ce maître du poisson cru, qui excelle dans l'art d'assembler les saveurs et les textures, allant jusqu'à dépasser les frontières gourmandes de l'archipel – il a fait une partie de sa carrière au Pérou ! Ainsi, le bar chilien cuit à la vapeur de saké s'accompagne d'un miso croustillant, pendant que le homard se voit chahuté par une sauce wasabi poivrée... Ces mix détonants sont savamment exécutés par son fidèle disciple, le chef Hideki Endo (ex-Nobu Hong Kong).

Magnificent Matsuhisa. Japanese chef Nobu Matsuhisa crosses oceans with his amazingly successful cuisine. His restaurants, variously called Nobu or Matsuhisa, can be found the world over, and his Beverly Hills flagship feeds the entire Hollywood elite. His Paris temple to sushi and sashimi, in the Royal Monceau-Raffles Paris hotel, opened a year ago. The success is well deserved. This master of raw fish cuisine excels in the art of assembling textures and flavours and is no respecter of frontiers. The Chilean bass cooked in sake steam comes with crisp miso, and the lobster is blessed with a peppery wasabi sauce. It's Matsuhisa's faithful disciple Hideki Endo (formerly of Nobu Hong Kong) who accomplishes these astonishing combinations.

Fermé samedi midi et dimanche midi
/ Closed Saturday lunchtime and Sunday lunchtime
37 avenue Hoche, 8^e – Tél. 01 42 99 88 00



© Rommie Blaincourt

[2]



© D.R.

[3]

La Méduse

Derrière la façade blanche, les habitués se shootent ici à l'iode, s'adonnant aux mélanges bien trempés, tel cet étonnant « Pied sur le Canal », mixture saline à base de calvados, jus de citron jaune et sirop de champignon de Paris... Un bar à cocktails de la mer, accosté sur les bords du canal Saint-Martin, qui surenchère avec des « choses à manger » : thon tazard au tarama-betterave, huîtres Fine de Claire ou encore poulpe rôti. De quoi piquer votre curiosité.

Belle Maison

Nouvel homme fort de la gastronomie marine, Franck Baranger (Constant, Frechon) a levé l'ancre pour élire domicile dans les eaux mouvementées de SoPi. Ainsi, sa « belle maison » accueille dans ses fourneaux l'adjutant-chef Andrew Frost, qui cisèle de petites assiettes brutes de pêche : solides plateaux de fruits de mer, rutilant filet de turbot breton au céleri boule, fantastique sole meunière et ses épinards... L'ensemble est immergé dans un décor estival signé Émilie Bonaventure.