

VOGUE

FOOD

Les nouveaux restaurants à tester ce mois d'octobre 2024 à Paris

Une institution revampée, une table de partage à la milanaise... Visite guidée des nouveaux restaurants à découvrir ce mois d'Octobre à Paris.

PAR JADE SIMON

15 octobre 2024

Epicure

En tête de liste des meilleures tables gastronomiques auréolées de trois étoiles à Paris, **Epicure**, le restaurant du palace **Le Bristol** a récemment changé de chef. Succédant à **Eric Frechon**, c'est désormais **Arnaud Faye** qui a pris les commandes des cuisines. Installés face à la cour intérieure arborée, les visiteurs y dégustent une carte magnifiant les produits nobles de saison. Et en particulier le végétal à qui il dédie un menu entier. Avec la possibilité de suivre un ballet culinaire en huit temps (ou de commander selon sa convenance et son appétit), le repas débute par une huitre crémeuse coiffée de salicornes et des tomates à l'ancienne au thym, à la stracciatella, au citron et à la fleur d'ail. Puis l'on découvre citron et à la fleur d'ail. Puis l'on découvre un tourteau de Bretagne au sarrasin, caviar et mayonnaise au corail ou encore un turbot du Finistère servi avec des carottes parfumées au gingembre. Accompagnés de champagnes ou de bons crus, il se poursuit avec un charriot de fromages fourmillant de pépites régionales et des desserts, plus alléchants que les autres, sublimant, au choix, le miel ou la vanille de Tahiti présenté en trompe l'oeil.



Epicure à Paris Maki Manoukian