

Changements de décor

Ces restaurants ultra-célèbres font un retour remarqué avec une nouvelle décoration et la carte qui va avec.

Par Eugénie Adda



La Fidélité

Rhabillée par le duo Clément et Clémence Goutal, grâce à la bande du Hibou, l'historique Fidélité s'affiche dans une version upgradée de son jus Art déco, où palmiers, lustres anciens et verrière façon jardin d'hiver enchantent les oiseaux de nuits comme les foodies venus profiter du service continu dans le nouveau bistrot. Parfait pour siroter un Gatsby le Magnifique à une heure inavouable et mordre dans un burger le lendemain midi. 12, rue de la Fidélité, 10°, 01 47 70 85 77.

www.lafidelite.paris

L'Alcazar

Métamorphosé par l'excellente Laura Gonzalez, le grand Alcazar devient l'espace le plus agréable de Saint-Germain-des-Prés. Sur la carte, une bistronomie contemporaine et légère, parfaite pour les lianes du quartier comme pour les grands affamés. 62, rue Mazarine, 6°, 01 53 10 19 99.

www.alcazar.fr



Le Moulin de la Galette

Depuis sa réouverture, ce vrai moulin n'a plus rien du cliché montmartrois, si ce n'est la toile de Renoir reproduite à l'entrée. Devant l'impressionnant bar qui fait lever les têtes vers le plafond vitré se déploie une salle à la sauce néo fifties, mêlant détails velours, miroirs sorcière et suspensions boules. Dans l'assiette s'opère un retour aux classiques «viandards», avec une magistrale côte de bœuf pour deux à faire précéder d'escargots et suivre d'une tarte au citron meringuée, évidemment maison. 83, rue Lepic, 18°, 01 46 06 84 77.

www.lemoulindelegalette.fr

Astier

Ragaillardie par Frédéric Hubig, cette gloire du 11^e s'offre un discret lifting sans perdre ses habitués. Et Matthieu Le Tirrand prend le parti d'une cuisine de terroir généreuse: harengs marinés aux rattes et vinaigrette, civet de joue de bœuf confite... 44, rue Jean-Pierre-Timbaud, 11°, 01 43 57 16 35.

www.restaurant-astier.com



Le Mathis

L'ancien QG de l'élite culturelle trouve une seconde jeunesse sous l'égide de l'Experimental Group. Comme au temps de Gérard Nanty, on y vient pour une intimité totale, entre le bar années 30 et le restaurant, avec prière de laisser son téléphone au vestiaire. Toujours aussi mondain. 3, rue de Ponthieu, 8°, 01 42 25 73 01.

www.hotelmathis.com

