

Les nouvelles tables de chefs les plus attendues de l'année



13.01.2023

Quelles sont les (ré) ouvertures de restaurants les plus attendues de 2023 à retenir absolument ? **Hélène Darroze** , **Paul Pairet** , **Pascal Barbot** , **Thierry Marx** , **Dominique Crenn** ... Tous ces **grands chefs cuisiniers** ouvriront bientôt leurs nouveaux restaurants à Paris. On fait le point.

NONOS ET COMESTIBLES AU CRILLON





Le chef : triplement étoilé pour sa table au concept immersif **Ultraviolet** à **Shanghai** et après s'être offert les faveurs des Français-es en rejoignant la team jury de **Top Chef** , **Paul Pairet** s'empare des cuisines du **Crillon** , le **palace** glamourissime de la **Concorde** .

Ses nouvelles tables dont tout le monde parle : c'est le buzz le plus attendu de la rentrée ! Le **chef avant-gardiste** inaugure dès janvier non pas un mais deux restaurants au rez-de-chaussée. Le premier, **Nonos** , concentre toute son attention sur la cuisson au grill et décontracte franchement l'idée d'une table de palace autour de **poulet rôti** , **soupe à l'oignon** , filet poivre, homard grillé et saucisse purée. En lieu et place de l'ancien barbier, **Comestibles** est le pendant **snacking** chic de **Nonos** , où l'on peut commander **fruits de mer** , **charcuteries** , **fromages** et **pâtisseries** tout au long de la journée.

Ouverture prévue : 18 janvier 2023.

[**Nonos et Comestible**](#) , 10 place de la Concorde, Paris 1er

© *Virginie Garnier*

JÒIA BUN



La cheffe : élue " *meilleure femme chef du monde* " en 2015, **Hélène Darroze** revendique une " *cuisine d'auteur très personnelle* " à fond dans le beau produit de terroir. Jury star de l'émission **Top Chef** à la tête de **Jòia**, **Marsan** (son double étoilé **rue d'Assas**) et de la table du **Connaught** à **Londres** , cette originaire du **Gers** continue d'étonner avec son tout nouveau concept alléchant de **burgers** .

Sa nouvelle table dont tout le monde parle : un mood de **diner américain** avec cuisine et bar ouvert, qui rend au **burger** ses lettres de noblesse. De la **street food** de chef qui révèle tout le potentiel **gastronomique** de cette future adresse complètement **foodporn** où la viande des burgers n'est autre que du **boeuf Wagyu** assaisonné aux épices " **Jòia** , le **ketchup** est maison et le bun incroyablement moelleux. On en salive d'avance.

Ouverture prévue : février 2023.

Jòia Bun, 16 rue de la Michodière, Paris 9e

© *Matias Indjic*

ASTRANCE



Les chefs : Pascal Barbot et Christophe Rohat, deux grands compagnons de cuisine unis depuis plus de 20 ans autour d'**Astrance**, leur micro **table gastronomique** sans carte avec un menu à l'aveugle guidé par les origines auvergnates de l'un et les instincts créatifs des deux réunis... pour la vie ! Leur première adresse s'efface au profit d'une nouvelle, deux fois plus grande, gardant cette proximité avec les producteurs qui leur inspirent des recettes toujours plus raffinées.

Sa nouvelle table dont tout le monde parle : dans un nouveau décor doux et lumineux, tout de beige et de gris vêtu, Astrance se révèle dans la délicatesse de ses plats, que l'on peut désormais choisir. Ravioles végétales, riz au coulis d'oursin, tourte de colvert, semoule de maïs à la truffe ou filets de rouget sont de la partie.

Ouverture prévue : ouvert depuis début janvier.

Astrance, 32 rue de Longchamp, Paris 16e, ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Menu déjeuner 125 €, le soir 285 €.

© Anne-Emmanuelle Thion

GOLDEN POPPY



La cheffe : son restaurant de San Francisco l' [Atelier Crenn](#) a raflé sa troisième étoile **Michelin** en 2018. **Dominique Crenn** , la plus **Frenchie** des cheffes californiennes, s'amuse à pousser le curseur de la végétalité à des niveaux de gastronomie jamais égalés. Une vraie cheffe créative bien dans ses baskets, prête à reconquérir Paris.

Sa nouvelle table dont tout le monde parle : chez **Golden Poppy** , la cheffe engagée qui maîtrise le zéro gaspi comme personne compte bien véhiculer ses valeurs de **partage** et de **respect** de la nature. Une ode au **végétal** nichée dans l'écrin coloré et **bucolique** de l'hôtel **La Fantaisie** , inspirée de ses années passées en France. Aux manettes des trois spots de l'hôtel (le **rooftop** , le **bar** et le **restaurant**), **Dominique Crenn** promet un lieu à la hauteur de ses engagements : hyper éthique, hyper bon.

Ouverture prévue : avril 2023.

[Golden Poppy](#) , 24 rue Cadet, Paris 9e

© Amanda Demme

ONOR



Le chef : en plus de ses deux étoiles au **Mandarin Oriental** et après avoir récupéré les cuisines de **Madame Brasserie** à la **Tour Eiffel** , le chef touche-à-tout **Thierry Marx** ouvre un lieu inédit et plus que mystérieux dans la prolongation de ses engagements écologiques et solidaires.

Sa nouvelle table dont tout le monde parle : **Onor** , c'est d'abord la promesse d'une **table gastronomique** forcément **engagée** qui convie le savoir-faire de ses écoles **Cuisine Mode d'Emploi(s)** . Son nouveau projet est un véritable retour aux sources pour le **pionnier de la cuisine moléculaire en France** , qui ressort pour l'occasion, non sans malice, son kit du parfait chimiste, histoire de personnaliser de sublimes produits de la mer aux influences asiatiques.

Ouverture prévue : premier trimestre 2023.

Onor, 258 rue du Faubourg Saint-Honoré Paris 8e

© Mathilde de l'Ecotais

BOUBALÉ



Le chef : on n'arrête plus Assaf Granit. Après les cartons pleins de ses tables aux concepts variés (le festif [Balagan](#) actuellement en pleine rénovation , le comptoir étoilé [Shabour](#) , le végétarien [Tekés](#) et l'épicerie / traiteur [Shosh](#)), 2023 sera l'année du chef israélien ! Au programme : la réouverture de **Balagan** en version 2.0, un resto de plage au Cap d'Antibes et, donc, cette nouvelle table parisienne, particulièrement attendue.

Sa nouvelle table dont tout le monde parle : installé au **Grand Mazarin** , le **nouvel hôtel** trop beau de **Maison Pariente** qui ouvrira bientôt dans le **Marais** , **Boubalé** se concentrera sur la **cuisine ashkénaze** . On s'attend à une réinterprétation toujours aussi créative des grands classiques de la **gastronomie israélienne** en compagnie de sa bande à l'énergie folle.

Ouverture prévue : premier trimestre 2023.

[Boubalé au Grand Mazarin](#) , 17 rue de la Verrerie, Paris 4e

AMBOS



Les chefs : inséparables à la maison comme derrière les fourneaux, le **Top Chef Pierre Chomet** et sa moitié **Cristina** viennent d'ouvrir leur tout premier restaurant collé au **jardin du Luxembourg** (côté Nord), promesse d'un sympathique moment gourmand dans la joie et la bonne humeur.

Sa nouvelle table dont tout le monde parle : dans un décor volontairement brut (pierres, bois, briques), **Ambos** fait la part belle aux jolis souvenirs de voyage du duo. On retrouve à la carte un **tartare de crevettes façon pad-thaï**, de la **betterave au binchotan** et une **poularde jaune des Landes**, sans oublier les arepas en entrée pour le rappel aux origines vénézuéliennes de madame.

Ouverture prévue : déjà ouvert depuis le 19 décembre !

Ambos, 38 rue de Vaugirard, Paris 6e, ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h30

GÉOSMINE



Le chef : tout petit, **Maxime Bouttier** passe ses vacances chez son oncle boucher-charcutier-traiteur et même quelques nuits à **Rungis** . Une inspiration ! Il fait ses armes au **Taillevent de Londres** , avant de poser ses valises à **Paris** au **Mensae** en tant que **chef** pour **Thibault Sombardier** . Son premier restaurant **Géosmine** sera l'occasion pour lui de rassembler tous ses acquis et d'offrir à ses clients une **expérience culinaire** où la **cuisine** , le **service** , la **sommellerie** et la **pâtisserie** s'allient dans une seule et même vision.

Sa nouvelle table dont tout le monde parle : au sein d'une maison de ville aux airs de galerie, la carte est fidèle au parcours du chef : les **croques de rillettes chaudes** , dressés sur des **chardons** , sont à tremper dans du **saindoux** , accompagnés de feuilletés au beurre mayennais, échalote noire et poutargue affinée. À suivre, des **pleurotes du val de Loire** rôties entières ou en bouquet à la **sauce XO** , s'agrémentent de moelle et de sardine, alliant sapidité et gourmandise. Les circuits courts sont privilégiés, avec des viandes sourcées auprès des **Boucheries Nivernaises** et les poissons des **Viviers de Noirmoutier** .

Ouverture prévue : mars 2023.

[Géosmine](#), 71 rue de la Folie-Méricourt, Paris 11e, ouvert du jeudi au lundi

À LA SOURCE



Le chef : disciple d' **Escoffier** prolongeant cette philosophie de la cuisine française obsessionnelle du beau produit, l'ancien chef du Ritz **Nicolas Sale** n'a pas trouvé lieu plus logique que le [marché de Rungis](#) pour ouvrir son projet solo.

Sa nouvelle table dont tout le monde parle : en plein cœur du MIN (le Marché d'Intérêt National de Rungis), à la source sera ouvert à tout public, intéressant déjà aussi bien les professionnels qui fréquentent chaque jour le marché que les gastronomes curieux de se taper la cloche en compagnie des forts des halles. **Nicolas Sale** n'aura qu'à tendre le bras pour attraper la Rolls des produits du terroir , auprès de nouveaux fournisseurs mais également certains qui lui sont restés fidèles depuis le Ritz . Une vraie expérience à tester une fois dans sa vie !

Ouverture prévue : premier trimestre 2023.

®*Luc Frey*

ET AUSSI... LA TOUR D'ARGENT



Véritable fief de la **gastronomie parisienne**, on ne présente plus **La Tour d'Argent**, restaurant mythique face à **Notre-Dame** qui a inspiré le film *Ratatouille* et a fait de la **volaille de Daudet** son ultime spécialité. Depuis le mois d'avril dernier, cette **table étoilée** se refait une beauté et rouvrira toute fraîche toute belle (avec un nouveau bar et une carte de **cocktails** et finger food) sous la houlette du chef et **Meilleur Ouvrier de France Yannick Franques**, formé par les plus grands (**Eric Frechon**, **Alain Ducasse** et **Christian Constant**). Forcément chic !

[La Tour d'Argent](#), 19 quai de la Tournelle, Paris 5e.

Découvrez aussi [les meilleurs restos festifs de Paris](#) et [le premier resto très attendu d'Omar Dhiab](#)