

# VERS I fermina

**Le Journal  
du Dimanche**

## CHEVEUX

Il y en a pour toutes les boucles !

## CUISINE

Du chai à l'assiette, la bière se fait mousser

## MAROC

Et si l'on s'échappait à Taroudant ?

PARIS & MOI  
CADEAUX ET RESTOS  
POUR UNE PAUSE  
SAINT-VALENTIN

## Victor Belmondo

« Jouer est un métier où l'on se nourrit des autres »

# ALLURE monochrome

LES TONS ÉPICÉS MÈNENT LA DANSE

DU 13 AU 19 FÉVRIER 2023



© 2023 L'Édition de la Revue "Le Journal du Dimanche". Ne peut être vendu séparément. Commission paritaire n° 0425 C 86368.

## Deux salles, deux ambiances

Dîners d'exception en perspective. D'un côté, rendez-vous chez un futur grand nom de la gastronomie française et, de l'autre, on voyage dans l'umami, cette saveur typiquement japonaise.

### Omar Dhiab

Son nom sera bientôt sur toutes les lèvres. Habitué aux grands restaurants (Lasserre ou Pavillon Ledoyen) et habité par ses souvenirs d'enfance auprès de son papa égyptien et cuisinier, l'ancien chef de Loiseau Rive Gauche, Omar Dhiab dévoile sa table éponyme près de la place des Victoires. Avec, pour signature, une cuisine gastronomique légèrement saupoudrée d'orientalisme, qui semble bien partie pour décrocher un étoile.

Il faut dire que les plats font la part belle aux produits de la mer, flanqués du parfait condiment et de la sauce qui fait toute la différence : lotte, navets et réduction d'agrumes aux épices ; huître tiède, chou-fleur et condiment brioche toastée... Plus mutin, le « croq ris de veau » (photo) se glisse (avec supplément) entre l'entrée et le plat de résistance. Quant aux desserts, ils sont l'incarnation gourmande des madeleines de Proust du chef. On ne passe pas à côté du mariage heureux de la pistache et du pamplemousse, avant de faire rouler dans sa bouche les grains du gâteau de semoule à la fleur d'oranger, à déguster avec le café. **C.R.**

Ouv. du mar. au sam. midi et soir, 23, rue Hérold, 1<sup>er</sup>. [omarधिab.com](http://omarधिab.com). 01 42 33 52 47. Menus de 48 à 148 €.



### Restos de copains

#### Sosso

L'adresse idéale pour retrouver ses amis autour d'affolantes assiettes méditerranéennes à partager, escortées de cocktails à la fleur d'oranger ou de vins étonnants. Quentin, Tristan, Olivier et sa maman, Soraya dite Sosso, la gardienne des recettes, en sont les chaleureux et festifs tenanciers. Les incontournables à déguster sans attendre ? Kefta et chou-fleur, chich taouk de compétition, falafels à l'égyptienne (direct dans le top 3 du genre) et potimarron rôti au gorgonzola aux

noisettes. Le tout à des prix très, très sages. Un bon plan, on vous dit... **E.D.**  
Ouv. du mar. au dim., 36, rue Ramey, 18<sup>e</sup>. 01 83 92 93 05. Formule déjeuner 14 €, plats de 5 à 13 €.

#### Le Chardonnay

Et une nouvelle enseigne pour la famille Dumant (Les Marches, Aux Bons Crus...), chef de file de la cuisine traditionnelle bourgeoise. Dans une ambiance de bistrot décontracté, on hésite entre les valeurs sûres (œufs meurettes, quenelles de brochet sauce Nantua, croque-monsieur à



Omar Dhiab



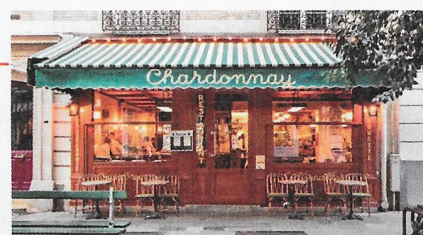
Kunitoraya



### Charbon Kunitoraya

Parisien depuis plus de trente ans, le chef Masafumi Nomoto a eu envie d'un retour aux sources. Exit son restaurant franco-japonais. Dans un écrin de brasserie Belle Epoque, il réhabilite les « vraies » brochettes yakitori cuites sur un barbecue au binchotan. À l'origine composé de différents morceaux de poulet, ce mets réservé à la noblesse se démocratise dans les années 60. Au fil du temps, la cuisine japonaise s'exporte et se dénature aussi, oubliant quelques fondamentaux. Pour sublimer l'expérience yaki, l'esthète Nomoto combine des produits de sa province natale (yuzu ou poivre sansho) avec des produits français tels que la volaille de Bresse et les sels de Guérande et de Camargue. Il eut été dommage de ne mettre à l'honneur que la volaille dans dans son menu surprise, véritable défilé de kaisekis (petits plats) préparés avec dextérité dans la cuisine ouverte : thon gras, tempuras de saint-jacques et les fameuses brochettes (bœuf japonais, anguille, fruits de mer, ris de veau). On accompagne le tout avec des sakés, shochus ou whiskys japonais, pour un dépaysement total. **E.D.**

Ouv. du mar. au sam. le soir uniquement, 5, rue Villédo, 1<sup>er</sup>. Réservation obligatoire sur [kunitoraya.com](http://kunitoraya.com). Menu unique 120 €.



la truffe...) et les alliances entre street food et classique comme le burger au bœuf bourguignon effiloché ou celui au saucisson pistaché sauce ravigote. Côté desserts, aucune hésitation : baba au rhum et nougat glacé pour tout le monde ! **E.D.**

Ouv. du mar. au sam., 3, rue Bachaumont, 2<sup>e</sup>. 01 40 20 08 74. Formule déjeuner 18 €, à la carte de 25 à 55 €.