

www.toutnestquelitresetratures.com

Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Les BIB gourmands Paris-Île-de-France Michelin 2021, ça vous dit quelque chose ?



A l'aune des temps, modeste promotion 2021 des BIB gourmands pour le Michelin. Onze tables pas plus, dont une à Rungis, comme l'an passé.

Lai'Tcha (Paris 1er) : c'est Adeline Grattard - du très gastro Yam'Tcha - qui est à la manoeuvre de ce café asie-muté du ventre de Paris.

Spoon (Paris 2e) : avec Alain Ducasse, cuisine du monde entre Chine, Mexique, Thaïlande, Inde, Brésil, Japon, Tahiti et Maghreb, pour des recettes ethniques revisitées.

Flocon (Paris 5e) : dans un décor scandinave, un vrai bon restaurant inattendu dans le quartier de la Montagne Sainte-Genève-Mouffetard

www.toutnestquelitresetratures.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Brigade du Tigre (Paris 10e) : cuisine de Chine, de Thaïlande et du Vietnam dans un bistrot aux murs burinés et avec des vins choisis (bourgogne de Fanny Sabre, bordeaux Château Le Puy).

Double Dragon (Paris 11e) : adresse fondée par les soeurs Levha (Le Servan) dans une décoration chère au Fooding (désormais à 100 % propriété du Michelin), pour une cuisine d'inspiration trans-asiatique.

L'Homage (Paris 13e) : un bistrot moderne dans le quartier asiatique, mais qui délivre des assiettes rendant hommage à la cuisine française.

Sellae (Paris 13e) : un bistrot blanc-gris, des miroirs, du mobilier nordique, le tout à l'enseigne de Sellae - chaises en latin - pour une cuisine bistrotière.

Les Petits Parisiens (Paris 14e) : en lieu et place de la mythique Régalade d'Yves Camdeborde, voici donc Arnaud Duhem et Remy Danthez en place pour reprendre l'endroit dans un décor épuré tout nouveau tout beau.

Mova (Paris 17e) : une cuisine ciselée - celle du chef François Merle - qui se joue des saveurs avec aise sur un fond de musique de jazz.

Les Tables d'Augustin (Paris 17e) : un jeune chef qui a fait de bonnes universités gourmandes (L'Ambroisie, George V) pour une cuisine de bistrot fine et précise.

La Grange des Halles (Rungis, 94) : cuisine du marché à Rungis, un bistrot joliment décoré, un chef passé par La Grande Cascade et Taillevent.

Bon appétit et large soif !