

lefigaro.fr/madame  
**madame**  
 FIGARO



**RENCONTRES**  
 JUDITH CHEMLA  
 MICHAEL CUNNINGHAM  
 LUCKY LOVE  
 AUDREY TAUTOU

SPÉCIAL  
**BIJOUX**  
 BOHÈME, POP, CULTE  
 LES PLUS BELLES TENDANCES  
**EN XXL**

avec DAPHNE GROENEVELD

MADAME FIGARO SUPPLÉMENT - FIGARO N° 24954 ET 24955 DES 15 ET 16 NOVEMBRE 2024 - COMMISSION PARIETAIRE N° 0426 C 83022



## PARISRESTO

MÉDITERRANÉE  
HONORÉE

Nouveau havre pour Thierry Marx, la sublime cour de l'hôtel particulier où la prestigieuse Maison Delano a posé ses valises (56 chambres) : 200 mètres carrés de pavés autour desquels se déploient salons, cuisine ouverte et tables aux couleurs de la Méditerranée. Au menu, cannelloni de tourteau, guacamole et gelée d'agrumes, salade de quinoa, olives taggiasche, abricots secs et cébette, risotto d'artichauts camus, dorade royale en tartare (3)... De quoi ensoleiller le quartier Saint-Honoré. Avec, en prime, le Shopping Brunch du week-end aux salades généreuses, desserts partageurs et service voiturier, petit luxe pour emplettes sans prise de tête. On s'amarre aussi dans cette cour de Marx dès le petit-déjeuner.

*Delano Café by Thierry Marx, 4, rue d'Anjou, 75008. maisondelanoparis.com*

## TANTO BUENO

Restaurant mythique, qui, depuis 1939, fait la gloire de Gênes, Zeffirino a son adresse parisienne (2). Ode à l'Italie des Années folles et glam, la scénographie y est signée par le Meilleur ouvrier de

QUATRE NOUVELLES PÉPITES  
DU TRIANGLE D'OR QUI NOUS  
EMBARQUENT EN ITALIE,  
ESPAGNE ET AMÉRIQUE DU SUD.

France Cédric Capron. Sous les miroirs antiques, on s'y régale de focaccia dorée, antipasti inouïs, loup en croûte de sel. À goûter impérativement, les mandilli, lasagnes fines comme du papier de soie, avec le pesto iconique de la maison, les paffutelli alla Frank (péché mignon de Sinatra), ravioles rebondies d'une garniture tenue secrète. Finir par « le » tiramisu aux boudoirs imbibés d'un espresso, puis nappés de crème mascarpone-pistache.

*Zeffirino, 9, 11, rue Marbeuf, 75008. zeffirino-restaurant.com*

## PLAISIRS NIKKEI

Credo de Mido : « L'important, ce n'est pas la destination, c'est le voyage. » Un goût du voyage que cette escale signée La Môme (groupe star né sur la Riviera) revendique du décor à l'assiette. Table en marbre céladon



et service en céramiques de Vallauris, végétation évoquant la pampa et terrasse chauffée, bar à sushis et comptoir à cocktail, le lieu a le pêle-mêle charmeur de sa cuisine nikkei, mi-nipponne, mi-péruvienne : bentos et pimientos de Padrón, ceviche

et robata (barbecue traditionnel japonais), salades et tempura avec, au gouvernail, pas moins de 20 sauces (miso yuzu, teryaki, ponzu...), délicieux tickets d'embarquement pour cet « itinéraire bis » nickel.

*Mido, InterContinental Champs-Élysées-Étoile, 64, avenue Marceau, 75008. midoparis.com*

## SPOT HYPERIBÈRE

Cap sur l'Espagne avec Suelo (1). On y boit un verre au bar, y effeuille la crème des jamones, enchaîne crudos et salades bien troussées, y choisit poissons du jour qui passeront sur le gril d'un Josper au charbon de bois. Azulejos, fresque murale XXL, tableau à la Picasso, le cadre est au diapason. Et, du mercredi au samedi, un antre secret au sous-sol y prolonge la ola sur la bande-son de Vincent Biessy, alias DJ Magnum, idole hip-hop de la jet-set, cofondateur du lieu. ●

*Suelo, 7, rue du Bocador, 75008. suelo-fr.com*

PHOTOS S.P.