

INFRAROUGE

EN VENTE NULLE PART
www.infrarouge.fr

INTERVIEW
EVA GREEN
SECRÈTES ET
MYSTÉRIEUSES,
MILADY ET
EVA GREEN
N'EN FONT
QU'UNE !

SOCIÉTÉ
LE LUXE EST-IL
BÉNÉFIQUE POUR
NOTRE CERVEAU ?

Spécial fêtes
*Notre sélection
cadeaux*

FOCUS
CHAMPAGNES
ET ARTS, LUXUEUX
ACCORDS

#238

FOOD Restos**Sushi Yoshinaga**
UN OMASAKÉ À PARIS

Située dans le 11^e arrondissement, cette nouvelle adresse est certainement l'une des expériences japonaises les plus folles de la capitale. Sur deux étages, un bar à saké en bas et en haut et un comptoir à sushis de seulement dix couverts, comme au Japon, sans fenêtre et autour d'une table, face au chef. Ce dernier, Tomoyuki Yoshinaga, est un véritable artiste. Il exprime toute sa créativité en sublimant les produits et en y appliquant les techniques et méthodes ancestrales japonaises. On déguste chaque sushi avec les doigts. Sushis d'anguille et de chutoro, sashimis de thon grillé au chalumeau, sushis de saumon défilent sur de belles assiettes en céramique. Nous voici au comble des épicurismes nippon et français réunis !

27, rue du 4-Septembre, 75002
@27quatre sur Instagram
Tél. : 06 44 66 11 31
Carte : environ 65 €

Brasserie Alesti
POUR VOUS SERVIR

C'est la néo-brasserie du IX^e arrondissement de Paris, celle qui défie les codes traditionnels sans pour autant transformer l'authenticité. Avec ses hauts volumes et son côté un peu moderne, on abandonne de bonne grâce l'idée de la table ronde, des grosses banquettes et des miroirs dans tous les sens. Pour la carte, c'est pareil. Des classiques français à partager, mais avec une notion locavore et écoresponsable mise en avant : donc attention les papilles, on file tout droit prendre son entrée-plat-dessert !
13, rue du Faubourg Montmartre 75009 Paris
@brasserie_alesti sur Instagram
Tél. : 01 81 70 75 36
Carte : environ 30 €

MARIE AKANEYA**La seule, l'unique**

C'est le premier restaurant à offrir du bœuf de Matsusaka en provenance du ranch japonais de Hiroki Ito. Chair de bœuf suprême, elle peut fondre autant dans la main que dans la bouche, avec un traitement gardé partiellement secret afin d'en conserver sa rareté. Si vous souhaitez vous aventurer dans l'univers inoubliable de la meilleure viande de tous les temps, vous avez sonné à la bonne porte. Avec une présentation typique et traditionnelle, un menu élaboré avec soin et un choix de produits de qualité, vous connaîtrez l'expérience d'un savoir-faire japonais jamais égalé.

12, rue Godot de Mauroy, 75009 Paris
@marieakanya sur Instagram
Tél. : 09 87 52 36 38
Carte : menus à 120 €, 180 € ou 520 €

TOSCA
Ambiance à l'italienne

Au premier abord, on dirait un lieu que rien ne peut perturber, dans une rue sans passage et un silence seulement rompu par le son lointain des voix. Sans surprise, une fois la porte franchie, on est immédiatement plongé dans l'abondance sensorielle de la cuisine italienne. Oubliez les plâtrées de pâtes et les pizzas grasses, au Tosca, c'est la finesse et la subtilité de l'Italie que le chef propose. Ce dernier nous partage des recettes de son pays natal en flirtant avec le gastronomique et de bons produits locaux, le tout accompagné d'une collection de plus de 200 vins phénoménaux sélectionnés avec la plus grande attention. On ne pourrait rêver mieux, à tel point que l'on a soudain envie de murmurer « sarà perché ti amo » à son assiette...

18, rue du Cirque, 75008 Paris
@ristorantetoscoparis sur Instagram
Tél. : 01 43 87 10 10
Carte : menu dégustation en quatre temps à 99 €

**MASLOW**
Nice and slow

C'est veggie et sexy, la trouvaille de l'année pour les végans ! Dans un décor rétro et bien ensoleillé, on découvre de petites assiettes généreuses ainsi qu'une cuisine plus que foisonnante d'écées. On choisit sans hésiter les scotch eggs aux champignons, les gnocchis cacio et zaatar, les patates douces chimichurri, les pommes paille méga-crousti ou encore le mushroom katsu. Pour finir en beauté, on ne passe pas à côté du Mille-Fès à la fleur d'oranger et à la pistache !

14, quai de la Mégisserie, 75001 Paris
@maslow_restaurants sur Instagram
Tél. : 01 59 30 09 06
Carte : environ 40 €

