

-Saveurs _
Mai 2003
New York, New

SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND • N°125 • MAI 2003 • 4,50 €

RESTAURANTS

Chic



“New York, New York” !

Une table drôle, moderne, gourmande, créée en lieu et place du “Grand Chinois” par Jean-Pierre Vigato et son lieutenant “d’Apicius”, Jérôme Gangneux. Ce dernier est aux fourneaux, créant avec malice des mets drôles, “fusionnants”, bien dans l’air du temps : œuf poché en gelée de tomate et minestrone de légumes, pizzaleta de langoustines aux pousses d’épinards, filets de sole rôtis avec ses légumes, paleron de bœuf braisé fondant et tiramisu en version légère. C’est vif de tons, délicieux, accompagnés de vins ad hoc. Le décor de cantine chic et branchée, un brin design, n’est pas mal, le service fait face au succès et les prix ont pris le mouvement de l’euro sans complexe. **G.P.**

➤ “Le 6 New York”, 6, avenue de New York, 75016 Paris.
Tél. : 01.40.70.03.30. Carte : 40-70 €.

1 à 3. Dans le décor design du “6 New York”, Jérôme Gangneux, auteur, entre autres, de ce dos de thon et cœur de laitue. 4 à 6. Environnement d’une grande simplicité mais produits superbes travaillés par David Cheleman au “Petit Poucet” dans la proche banlieue parisienne.