



Un chef à la maison

Faire venir chez soi un as du piano, c'est désormais possible. La preuve en cinq adresses cosmopolites.

NÉO-FUSION

Une carte tour à tour classique, exotique et créative, c'est le concept imaginé par Laurence et Véronique, deux copines férues de cuisine. Résultat : des recettes inventives et convaincantes (flan de girolles, gaeng gaï de poulet en mini-cocotte, cabillaud à la marmelade d'orange), parfois saisies de tics ludiques et chics (brochette de guimauve à la menthe glaciale ou tartelettes au carambar). A partir de 58 € par personne. ➤ **Régalémoi, 01-56-79-12-21, www.regalemoi.fr**

GASTRONOMIQUE

Fin gourmet, Raimundo Briones, ancien architecte, rêvait de passer derrière les fourneaux. Alors, depuis l'été dernier, il déploie à domicile son obsession du produit, avec un répertoire mettant

à l'honneur légumes (velouté de céleri-rave parsemé de truffes, purée de radis rouges à l'huile noire), poissons (bar cru mariné) et, en saison, gibiers (bouchée de chevreuil au jambon serrano vanillé). Le tout servi dans un service de porcelaine ancienne. A partir de 59 € par personne. ➤ **Acr-Paris, 06-37-80-38-92, www.acr-paris.net**

ITALIEN

Daniel, trentenaire originaire de Sardaigne, assure aussi bien pour 10 que pour 100 couverts. Ses musts ? Des classiques bien ficelés (antipasti de peperoncini farci au thon et câpres ou encore d'oignons confits au vinaigre balsamique) et des spécialités de la Botte subtilement revisitées (tagliata à l'huile de truffe et romarin, involtini à la fleur d'amande,

deux recettes effectuées dans les règles de l'art). A partir de 49 € par personne. ➤ **Italiadomicile, 06-37-73-59-06, www.italiadomicile.com**

JAP' ATTITUDE

Quand un maître ès sushis investit votre cuisine, cela donne d'étonnantes excen-

tricités : makis de foie gras ou de homard, sushis aux lamelles de truffes du Périgord et crème de champignons, tartare de daurade et mangue, tulip aux œufs de harengs fumés et avocat... C'est beau et franchement bon ! A partir de 35 € par personne (+ forfait de 200 € de déplacement). ➤ **Sushi Shop, 0-826-826-826, www.sushishop.com**

INFLUENCES ASIATIQUES

Avec la fougue de ses 30 ans et son expérience acquise auprès de sa grand-mère eurasiennne, puis avec les plus grands (Yannick Alléno, Alain Ducasse...), Emilie tape dans le mille. Une ardoise ambitieuse (gambas rôties en croûte de sésame et crème coco curry, cassolette de fruits de mer au pamplemousse acidulé), qui se veut parfois carrément exotique (ravioles de queue de bœuf en bouillon épicé au galanga), avec force gingembre, citronnelle et basilic thaï. A partir de 65 € par personne. ➤ **Emilie Mazère, 01-43-74-29-33, www.emiliemazere.com**

