



L'un des chefs les plus connus, s'habille de rouge et noir

Après 7 années d'absence et une "retraite" ultra-médiatisée, Monsieur Robuchon est revenu en 2003 dans le chic 7ème, avec un concept original. Un savant mélange d'obscurité et de notes de couleurs rougeoyantes pour ce très chic Atelier de ces messieurs : Joël Robuchon, Eric Lecerf, Eric Bouchenoire et Philippe Braun.

Entre le mobilier de bois noir laqué et le sol en granit sombre, les bocaux d'épices et de légumes jouent la transparence, tandis que les étagères de chrome accrochent l'oeil distrait. Sous les jambons suspendus, costumes et tailleurs chics sont assis sur des tabourets hauts d'un cuir rouge flamboyant disposés tout autour du [bar](#) à la japonaise ("teppanyakis").

Ici point de tables, l'heure est à la convivialité et la simplicité, raffinée tout de même.

A coté des cultures de bambous et des pyramides d'écrevisses ou de fruits, il reste à commander un homard bleu en salade préparé au moment, un ventrèche de thon à l'huile épicée, des écrevisses à la plancha ou des cannellonis de volaille de Bresse au foie gras par exemple. Une trentaine de mini-plats façon tapas de luxe de dégustation à découvrir au gré des saisons.

Pour accompagner tout cela, il faut noter les grands vins servis au verre dans une carte préparée par Antoine Hernandez, fidèle sommelier de J. Robuchon. Une cantine chic, un délicatessen néo-bourgeois hispano-japonais, dans un décor soigné de Pierre-Yves Rochon, mais où l'on ne peut réserver (sauf pour les services de 11h30 et 18h30)... l'attente y est donc parfois irrésistiblement longue, c'est le hic (service non-stop).