
H É B É



REVUE DE PRESSE



H É B É

LE NOUVEAU RESTAURANT AUX INFLUENCES
MÉDITERRANÉENNES AU CŒUR DU 5^E ARRONDISSEMENT

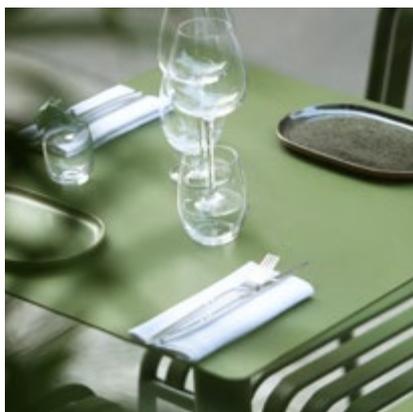
OUVERTURE D'HÉBÉ

Fin Septembre, vient d'ouvrir HÉBÉ, une nouvelle adresse à deux pas de l'Île Saint-Louis qui propose des assiettes gastronomiques à partager.

HÉBÉ, DÉESSE DE LA JEUNESSE

Hébé, fille de Zeus et d'Héra, avait pour rôle dans la mythologie grecque de servir le nectar aux dieux. Aujourd'hui, HÉBÉ, c'est surtout l'histoire d'une famille de restaurateurs ouvrant une nouvelle table destinée à plaire à tous les épicuriens de la capitale.

Une cuisine inventive, délicate et de saison attend désormais les plus fins gourmets, rue Frédéric Sauton, pour déguster ses assiettes à partager.



UNE CUISINE CONVIVIALE DU SUD

On passe à table pour découvrir la cuisine de Michel Portos, chef aux deux étoiles Michelin, qui a élaboré une carte méditerranéenne lui ressemblant, exécutée en cuisine par le chef Raphaël Sicsic.

Chez HÉBÉ, la qualité passe avant tout. C'est pourquoi Imad Kanaan, maître des lieux, a sélectionné chacun de ses producteurs avec soin (viande de chez Metzger et Boucheries Nivernaises ; pour le poisson : J'Océane & Reynaud).



AU MENU

Des assiettes à partager modernes et gourmandes comme la Canette, filet rôti en aigre-doux, pommes grenaille, figues et estragon, à 17€.

Mais les spécialités de la maison résident surtout dans les produits de la mer avec le Bar, fenouil confit à l'orange, oignons tendres, caviar d'aubergines citronné à 18€ ou encore la Sole, shiitakés au vinaigre, tomates cerise et oseille à 19€.



Place aux desserts, où le choix est difficile entre les Mirabelles en clafoutis, caramel d'orange, crème glacée à la vanille à 10€ et le Fromage blanc réglisse, moelleux chocolat, fruits d'automne au vin rouge à 10€.



Une carte des vins pointue vient compléter ce menu inventif qui change tous les jours selon les arrivages et l'inspiration du chef. Chez HÉBÉ, pas question de se reposer sur ses acquis : fraîcheur, qualité et renouveau sont les maîtres-mots.

LE MIDI

Formule entrée - plat - dessert à 26€
ou entrée - plat ou plat dessert à 22€

LE SOIR ET LE MIDI

Menu HÉBÉ Gourmet
entrée - plat - dessert à 35€

L'eau pétillante HÉBÉ affinée sur place par Castalie est offerte à midi.

UN STYLE SCANDINAVE ÉPURÉ

L'architecte José Pascal et le studio Kann Design signent la décoration des lieux et donnent à l'adresse un esprit contemporain. Les designers ont opté pour une ambiance scandinave aux détails simples et aux tons camel.



Les matières, nobles, varient entre tissu noir, bois de tek et cuir pour donner à HÉBÉ les lettres de noblesse qu'elle mérite. Avec un sol en terrazzo apportant une fraîcheur méditerranéenne et des suspensions iconiques de Bernard Albin Gras aux murs, HÉBÉ s'inscrit définitivement comme un restaurant unique et bien pensé.



Avec une trentaine de couverts et sa petite terrasse ensoleillée, HÉBÉ est un lieu intime et élégant. L'adresse encore secrète mérite d'être connue et reconnue pour sa cuisine, son ambiance et son charme.



15 rue Frédéric Sauton
75005 Paris
tel: 01 46 34 08 91
heberestaurant.com

HORAIRES
D'OUVERTURE
du mardi au dimanche
midi et soir

CONTACTS PRESSE

Anne-Sophie Bisson - 06 20 41 55 60
annesophie@food2vous.com

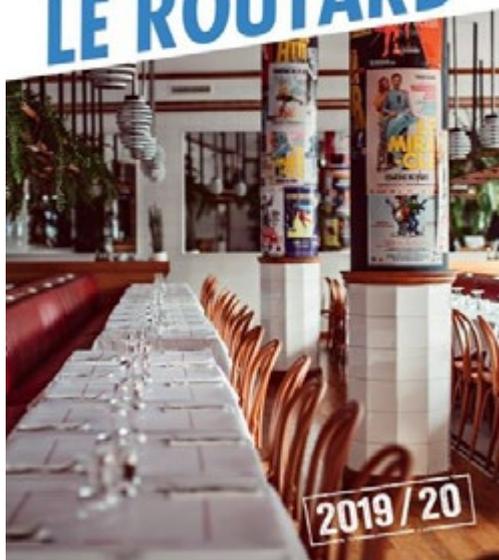
Quentin Mouret - 06 84 06 41 13
quentin.m@food2vous.com

Crédit photo © Rudy Bouchebel

LA PRESSE
EN PARLE



**Restos et bistros
de PARIS**
+ proche banlieue
LE ROUTARD



hachette

routard.com

📍 **Hébé** (plan zoom, 16) : 15, rue Frédéric-Sauton, 75005. ☎ 01-46-34-08-91. 🚇 Maubert-Mutualité. Tj sauf lun, midi et soir. Menus déj 22-26 € ; menu gourmet 35 € ; carte 35-40 €. Le décor et l'élégant mobilier de terrasse interpellent dans ce quartier dévolu aux mauvaises cantines pour touristes ! Et pour une fois, l'écrin ne joue pas les faux-semblants. La cuisine met en valeur de délicieux plats bistro-miques de saison élaborés par un jeune cuisinier talentueux, en collaboration avec Michel Portos, chef marseillais doublement étoilé. Le soleil est bien là, tout comme l'esprit du Sud, généreux, coloré, appétissant. On aime bien aussi les plats servis en version entrée ou mets principal, les portions qui permettent de partager – ou pas –, et les suggestions végétariennes créatives ! Bon point enfin pour la fine sélection de vins au verre et pour l'accueil. **NOUVEAUTÉ.**

📍 **Restaurant Lilane** (plan C2-3, 15) : 8, rue Gracieuse, 75005. ☎ 01-45-87-90-68. 🚇 Place-Monge. Tj sauf sam midi et dim-lun ; service 12h15-14h, 19h15-22h. Congés : août et fêtes de Noël. Formules déj 20-24 € ; le soir,

OU MANGER ? | 59

menus 34-38 €. Bonne pioche que ce discret restaurant installé en retrait de la rue Monge, sobrement décoré dans les tons chocolat, avec un éclairage tamisé ; on s'y sent tout de suite bien. L'impression se confirme avec une cuisine de bistrot allégée, joliment enlevée et élégamment présentée. La carte offre une palette de plats assez complète entre poissons et viandes. Au dessert, un soufflé chaque mois différent. Vins de propriété servis au verre. Accueil tout sourire.

📍 **Les Papilles** (plan A2, 18) : 30, rue Gay-Lussac, 75005. ☎ 01-43-25-20-79. 🚇 Cluny-La Sorbonne ; RER B : Luxembourg. Tj sauf dim-lun 12h-14h, 19h-22h30. Congés : fin juil-début août et dernière sem de déc. Formule déj en sem 28 € ; menus 35 € (midi)-38 € ; carte env 35 €. La vedette, ici, c'est le vin, même si ce n'est pas à proprement parler un bar à vins. Plutôt un bistrot-épicerie, avec un mur recouvert de casiers où l'on peut choisir sa bouteille et la boire à table, moyennant un droit de bouchon de 7 €. Côté assiettes, optez pour le menu du jour car les produits sont nickel, et oubliez la carte, qui fait vite grimper l'addition. Seul regret : le plat unique du menu, qui peut tout à fait ne pas plaire à tout le monde ! Accueil authentique et chaleureux.

📍 **Les Délices d'Aphrodite** (plan B-C3, 17) : 4, rue de Candolle, 75005. ☎ 01-43-31-40-39. 🚇 Censier-Daubenton. Tj 12h-14h30, 19h-23h. Formule déj en sem 24,50 € ; plikiha (choix d'entrées froides et/ou chaudes) 13,90-27,50 € ; carte env 50 €. Voilà un restaurant grec dans lequel la cuisine est fine, aérienne, de l'houmous au tzatziki en passant par le calamar aux épinards, les gambas au fenouil ou les travers de porc. Enfin, tout est bon. Pas négligeable non plus, un service impeccable et une terrasse où siroter son verre d'ouzo. Carte des vins assez chère.

📍 **ChantAirelle** (plan B2, 19) : 17, rue Laplace, 75005. ☎ 01-46-33-18-59. 🚇 Cardinal-Lemoine ou Maubert-Mutualité ; RER B : Luxembourg. Tj sauf sam midi, dim et lun soir ; service 12h-14h, 18h45-22h30. Congés : 1^{er}-18 août. Formules déj (2 ou 3 plats) 21-27,30 €, avec un verre de vin ; menu

ELLE PARIS



Cucina

UNE TRATTORIA DUCASSIENNE

Trois bonnes raisons de réserver une table chez **Cucina** à la Maison de la Mutualité ? Primo, c'est un voyage gastronomique en Italie. Deuzio, c'est Alain Ducasse qui mène la danse, et tercio, les prix ne s'envolent pas. Le chef toscan Matteo Lorenzini met à l'honneur des recettes transalpines revisitées. Pour le déjeuner, son foie de veau à la crème d'olive est divin ! Et avec une formule midi à 24 € (antipasti et plat du jour + café/mignardises), pas la peine de se retenir ! 20, rue Saint-Victor (5^e). Tél. : 01 44 31 54 54.



Hébé

UN BISTROT DU SUD

Ce coin du 5^e recèle des trésors en matière de gastronomie orientale.

Hébé est donc un défi audacieux mais Imad et Carole Kanaan sont bien partis pour le relever avec leur cuisine méditerranéenne sophistiquée, au carrefour des cultures et des saveurs. Avec la complicité de Michel Portos, chef étoilé, pour l'élaboration d'une carte aux plats inventifs comme ce bar au fenouil confit à l'orange, aux oignons et caviar d'aubergine citronné. Environ 35 € par tête de pipe. 15, rue Frédéric-Souton (5^e). Tél. : 01 46 34 08 91.

DU CÔTÉ DU PANTHÉON

UN COFFEE SHOP ENTRE AMIS

Si vous flânez dans le quartier, après une balade au Jardin des Plantes ou à La Grande Mosquée, vous pouvez remonter la célèbre rue Mouffetard, très animée et entièrement piétonne le week-end. Pour une petite pause-café ou goûter, optez pour **Dose Dealer de café**, un lieu inspiré des coffee shops anglo-saxons. On peut s'y poser cinq minutes comme rester papoter des heures. 73, rue Mouffetard (5^e). Tél. : 01 43 36 65 03. dosedealerdecafe.fr



B6

UN BAR CARIBÉEN

Dépaysement assuré avec le nouveau lieu de la jeune cheffe étoilée Julia Sedefdjian, et de ses deux complices, Grégory Anelka et Sébastien Jean-Joseph. Chez **B6**, dès l'apéro, des cocktails étonnants aussi bien dans les verres que dans les assiettes tapas : boisson à base de rhum, miel et poudre de piment accompagnée d'une salade d'avocat, morue et piment. Pas de réservation possible. À partir de 5 € le plat et 10 € le cocktail. 8, rue de Poissy (5^e). Tél. : 06 35 40 12 25.

UN LIEU D'ACCORDS

Tout près du jardin du Luxembourg, l'ancien chef barman de la maison Prince de Galles, Christopher Gaglione, a créé avec son équipe **Solera Paris**, un bar dédié au pairing. Ce concept à la mode consiste à accorder les plats et les breuvages. Au menu, de succulentes tapas à picorer et des cocktails détonants. L'esthétique et l'ambiance ne déçoivent pas : murs bleu canard, miroirs et touche d'exotisme... Un pari réussi ! 283, rue Saint-Jacques (5^e). Tél. : 07 77 60 63 93.



Solera Paris

16 NOVEMBRE 2018

AUBREY MOUTRIE / PIREBE (L'ÉTÉ) / PIREBE



TROSSIAN Le caviar d'en face

à la boutique familiale, Mikael Petrossian, l'Armen, a ouvert un écrin sur mesure où le caviar est tsar absolu, des assiettes jusque dans l' décoration zen et so chic. Deux formules caviar artagent l'affiche. L'une révèle l'excellence et la pureté du produit brut, à déguster au bar avec une sauce noire gainée de peaux d'esturgeons, l'autre invite à la découverte en jouant des accords nouveaux sous l'impulsion du chef Renaud Ramamoury. Le cœur de filet de saumon s'entoure d'une viennoise de caviar rosé; le caviar maturé souligne le quasi de la crème de lait, le cabillaud se dote d'une croûte de caviar... Bonheur régressif – et snobisme à l'envi, les frites ou pommes soufflées complètent à l'envi dans le caviar liquide. N'oubliez pas les accords simples : œuf à la coque, pommes de terre maison ou millefeuille de pommes de terre qui accompagnent et subliment les légumes, sans jamais les écraser. À arroser avec une sauce de vodka Petrossian.

Restaurant Petrossian, 13 boulevard de la Tour-Joubourg, Paris 7^e. Du lundi au dimanche. Formule sans caviar le midi 46 €. Menu traditionnel Caviar 130 €. À la carte à partir 150 €. 01 44 11 32 32, www.petrossian.fr

CAHIER SAVEURS

Restos PARIS

DEUX BELLES ADRESSES À PARIS RÉCENTES ET COSY, ET UNE ESCALE À MEGÈVE POUR RESPIRER L'AIR DES CIMES DANS UN COCON DE LUXE.

Par Frédérique de Granvillers, Francis Amiard, Karine Creuset (le M) et DR

LE M DE MEGÈVE La fondue élitiste

Cet hôtel 5-étoiles au cœur du mythique village-capitale alpine de la gastronomie, est réputé pour son luxe et son côté savoyard associé au style contemporain, sa table et le Bar du M. Avec l'Avant Comptoir des Neiges, le chef Yves Camdeborde signe la carte d'une douzaine de petites assiettes à déguster avec un Pornstar Martini, un "M"ojito, version chaude du célèbre cocktail, un Papa Crusta ou un Tiki n°16, à base de rhum devant la cheminée. Le Bistrot du M propose à midi une carte thématique "La marmite du jour" et des grillades variées le soir. Et vivez l'expérience au restaurant Les Grands Crus de Fondues. Composez votre propre fondue avec les conseils de Thomas Lecomte, l'expert fromager, en sélectionnant vacherin, beaufort, comté, gruyère, etivaz... AOP, bien sûr, de l'artisan affineur Hubert Thuét. À déguster avec du pain mais aussi légumes, fruits, morilles, truffe noire, escargots, avant de terminer en légèreté par des sorbets ou desserts du jour. Un délice.

Hôtel Le M de Megève, 15 route de Rochebrune, 74120 Megève. Ouvert jusqu'au 14 avril 2019, puis du 26 juin au 1^{er} septembre 2019. Repas au restaurant Les Grands Crus de Fondues, de 60 à 80 € par personne. 04 50 21 41 09, www.mdemegeve.com



HÉBÉ Les parfums du sud

Hébé? Le nom de la déesse, fille de Zeus chargée de servir le nectar aux dieux. Côté vins, Imad Kanaan, maître des lieux et franco-libanais, vous proposera des flacons séduisants se mariant magnifiquement à la cuisine méditerranéenne de Michel Portos, chef aux deux étoiles qui a élaboré la carte – inventive, délicate, de saison,

parfaitement exécutée par le jeune chef Raphaël Sicsic. Au menu, des assiettes à partager; des produits de la mer (avec le bar au fenouil confit à l'orange, oignons tendres, caviar d'aubergines citronné, ou encore la sole, shiitakés au vinaigre, tomates cerises et oseille); des viandes aux saveurs bluffantes (goûtez le tartare de bœuf de Beyrouth); des desserts gourmands. Une adresse intime, élégante, un accueil charmant, de jolies assiettes, des prix doux. En cinq mois, Hébé s'est placé numéro 1 chez TripAdvisor parmi 19 000 établissements à Paris. Donc, bien sûr, il faut réserver. Les clients poussent déjà Imad et son épouse, Carole, à ouvrir une seconde adresse. Nous aussi!

Hébé, 15 rue Frédéric-Sauton, Paris 5^e. Du mardi au dimanche. Formule midi 26 €. Menus du soir 35 € et 88 € (dégustation pour 2); à la carte, compter 50 €. 01 46 34 08 91, www.heberestaurant.com



BÔ – JULIA SEDEFDJIAN 5*

8, rue de Poissy. Sans réservation.

• De 17h à 22h • Fermé dimanche et lundi • Prix moyen : 27 €.

TENDANCE Avec ses deux complices Grégory Anelka et Sébastien Jean-Joseph, Julia Sedefdjian a ouvert un adorable bar-à-manger aux accents caribéens à l'enseigne de Bô (bisou en créole, pour faire pendant à son Baieta du 5*, bisou en niçois). Avec un cadre sobre et cosy agrémenté de plantes, de chaises hautes très confortables et un service aux petits soins, la maison incite à "chiller" entre amis, autour de bons cocktails signature (9 € à 12 €), ou de l'un des rhums (près d'une trentaine) sourcés aux quatre coins du monde (7 € à 39 € les 5 cl). Mais Bô, c'est aussi une excellente table, où Julia Sedefdjian a usé de tout son savoir-faire de chef étoilée, pour revisiter les standards de la cuisine caribéenne, dans un registre tapas des plus réussis et à prix fixes (6 € les assiettes salées et 5 € les sucrées). Nous avons adoré le délicat tartare de poisson au lait de coco, la goûteuse salade d'avocat et crevettes, la traditionnelle chiquetaille (proposée, au choix, au poulet boucané, à la morue, ou au hareng), le surprenant groin de cochon aux haricots rouges, ou encore les lentilles à la saucisse fumée. De petites assiettes que l'on condimente avec le piment "maison", terriblement bon, mais diablement épicé ! La panna cotta mangue/coco, la brioche au chocolat feront le bonheur des becs sucrés. Chaloupé Bô à 30 € pour 2 avec 4 assiettes salées et 2 sucrées.

BLEU – GRILL FRANÇAIS 6*

119, boulevard du Montparnasse. Tel. 01 42 79 06 80.

• De midi à minuit • Ouvert tous les jours • Prix moyen : 35 €.

STEAK-HOUSE Exit l'Hippopotamus Vavin. Mais que les amateurs de grillades se rassurent, cette institution carrossière a été remplacée par ce tout nouveau restaurant voué à la viande, qui a cependant fait une petite place au poisson et au homard sur sa carte. L'adresse est belle et a conservé le rouge comme code couleur pour la façade et l'agréable terrasse qui borde la maison. Mais à l'intérieur, fini le style briques apparentes. Des carreaux de faïence blancs habillent désormais les murs de la salle à manger et les tables, créant ainsi un joli contraste avec des banquettes en cuir cognac et même un inattendu parquet en bois style Versailles ! Au programme figure une large palette de grillades sourcées dans meilleures régions de l'hexagone : bœuf Charolais, ou de Salers, veau du Limousin, agneau de l'Aveyron, cochon d'Auvergne... Seuls les poissons pêchés dans l'océan Atlantique et le homard en provenance de Bretagne, dérogent à cet ostracisme judicieux ! Ici, pas d'entrées à la carte, une petite salade frisée aux croûtons et herbes fraîches étant offerte avec le plat principal. De quoi garder tout son appétit pour le tartare préparé minute (18 €), l'imposante et tendre entrecôte 34 €, voire si vous avez l'appétit marin pour le succulent et généreux homard entier juste grillé (39 €), chaque plat étant accompagné d'une garniture (frites, haricots verts vapeur, tomates provençales, gratin dauphinois...), ainsi que de l'une des 16 sauces ou beurres maison (béarnaise, vierge, diable, Périgueux, beurre nantais, bleu d'Auvergne, Colbert...). Beau choix de sodas, bières et vins "à la verse", en pichet de 25 cl, 50 cl ou un litre.



© GUILAUME LECHEZ

★ PERTINENCE 7*

29, rue de l'Exposition.

Tel. 01 45 55 20 96.

www.restaurantpertinence.com**• De 12h15 à 14h et de 19h30 à 22h • Fermé dimanche et lundi • Prix moyen : 70 €.**

GASTRONOMIQUE Ryunosuke Naito et Kwen Liew, partenaires aux fourneaux comme à la ville, se sont rencontrés en 2011 dans les cuisines du restaurant Antoine du chef étoilé Mickaël Féval. Naito a ensuite parachevé son savoir-faire auprès d'Alain Solivérès, Yannick Alléno ou Alain Ducasse. À la barre de ce restaurant de dix-huit couverts, ce duo, déjà récompensé d'une étoile

Michelin, écrit à quatre mains sa propre partition. La salle au cadre chic et épuré invite à la détente avec de grands panneaux ajourés en lames de bois formant une élégante vague qui court sur les murs et le plafond. Un original insert vitré, sert dans le sol, offre une vue plongeante sur la cave. La carte fait la part belle aux produits de saison cuisinés avec art dans un registre créatif : remarquables langoustines rôties avec bouillon de champignons noirs et truffe noire (45 €), tourte de ris de veau et foie gras. Les desserts de Kwen sont à l'unisson : délicat velouté de poire et sorbet pomme granny smith. Formule le midi à 38 € et menu Dégustation à 85 €.

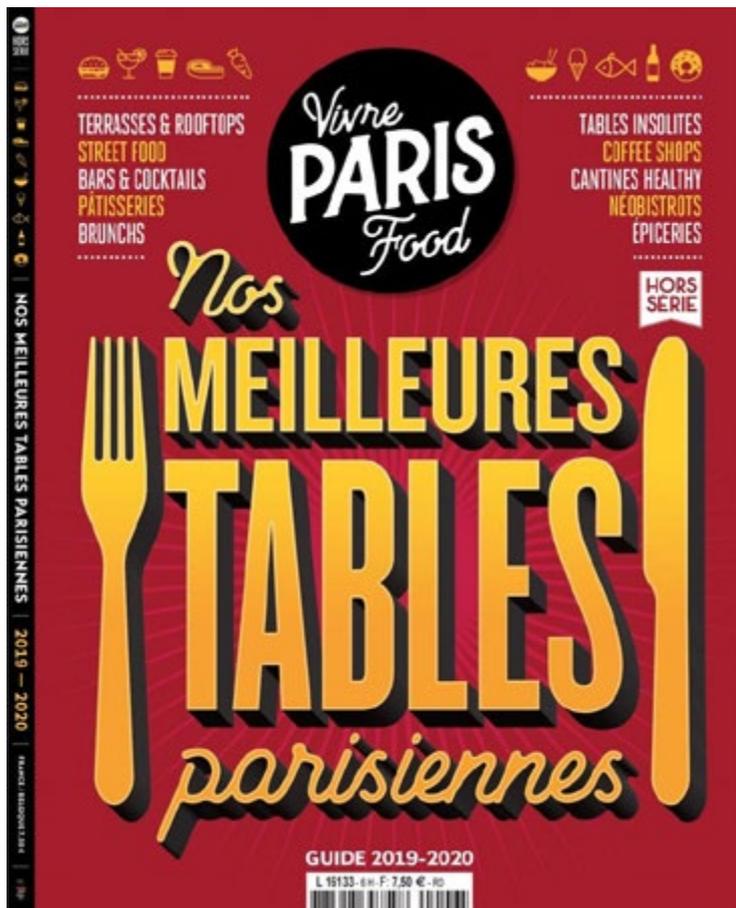
NOUVEAU**HÉBÉ, CUISINE DU SUD DANS UN DÉCOR SCANDINAVE**

Cette nouvelle escale bistronomique plantée entre Maubert et l'île Saint-Louis, qui porte le nom de la fille de Zeus et de la déesse Héra, a bien réussi son entrée en scène avec un casting sans fausse note. Le cadre contemporain de Hébé, signé par le studio Kann et l'architecte José Pascal, est façonné dans un esprit légèrement scandinave. Il conjugue des murs ton camel ou en pierre brute avec des tables en teck et des éclairages globes agrippés au plafond qui s'élancent vers la salle pour diffuser une lumière douce. Côté cuisine, Imad Kanaan, propriétaire de la maison, a demandé au cuisinier Michel Portos, chef doublement étoilé Michelin au Saint-James à Bouliac près de Bordeaux, de concevoir une carte qui fasse la part belle aux poissons et aux saveurs méditerranéennes... voire du Liban, son pays d'origine. Parmi les plats du moment bien interprétés par l'habile chef Raphaël Sicsic, figurent par exemple un agréable chou-fleur posé sur une mousseline (très) caramélisée (10 €), puis un filet de canette bien tendre, rôti en aigre-doux et escorté de pommes grenaille, figues et estragon (17 €) et enfin, dans un caquelon brûlant, des poires en clafoutis au caramel d'orange coiffées d'une boule de glace vanille (10 €). Tout ça n'est pas mal du tout... même si on regrette que le choix des entrées soit un peu trop limité. Courte mais intéressante carte des vins, l'essentiel des crus de la maison étant servis au verre. Petite terrasse calme et sympa en façade (il n'y a pas beaucoup de circulation dans cette rue !). Sympathique menu à 35 €.

BISTROT**Hébé 5***

15, rue Frédéric Sauton. Tel. 01 46 34 08 91.

<https://heberestaurant.format.com/about>**• De 12h à 14h et de 19h30 à 22h30 • Fermé le lundi****• Prix moyen : 40 €.**



ACCUEIL > RESTAURANTS À PARIS - NOS MEILLEURES ADRESSES > LES MEILLEURS RESTAURANTS MÉDITERRANÉENS DE PARIS >
 HÉBÉ - LE NOUVEAU RESTO MÉDITERRANÉEN QUI ENCHANTE SAINT-MICHEL

HÉBÉ : LE NOUVEAU RESTO MÉDITERRANÉEN QUI ENCHANTE SAINT-MICHEL



23.10.2018

"On ne pouvait pas imaginer servir une cuisine scandinave." Tiens donc ! D'origine libanaise, fraîchement revenu d'Afrique pour monter le projet main dans la main avec sa femme, Imad Kanaan règne en maître des lieux. Hébé, c'est ce nouveau resto méditerranéen derrière Saint-Michel, qui tient son nom de la déesse servant aux dieux le nectar de la jeunesse éternelle. Ça promet.

Pierres et poutres apparentes, luminaires design, masques africains et bar japonisant se mélangent avec panache et présentent un petit moment de grâce. Bingo ! Le petit verre de Sauvignon Alchimie prépare les papilles à ce qui va suivre.



UNE CUISINE CHANTANTE PENSÉE PAR UN CHEF ÉTOILÉ

Vous êtes prévenus : la carte a été minutieusement pensée par le chef deux étoiles Michel Portos, Marseillais de son état, que le big boss a embarqué sous le coude pour faire la tournée des producteurs. Et en cuisine, Raphaël Sicak se charge de faire swinguer les beaux produits de la mer dans une bonne ambiance - on en a même entendu pousser la chansonnette.



Pas étonnant donc de retrouver à la carte une bonne rascasse et champignons à l'encre de seiche (16 €), une mousseline de choux-fleurs bien allée qui vend du rêve (10 €) ou un tartare de boeuf comme à Beyrouth (16 €). Mention spéciale pour le turbot, potimarron et épices (19 €), et la salade de fruits jolie, jolée avec poire, figue et sirop d'hibiscus (7 €). Rien que du léger bien rodé. Pour preuve, la friteuse de l'ancienne cuisine n'a encore jamais servi.

La belle affaire : opter pour le menu dégustation à partager avec deux entrées, trois plats et un dessert, histoire de rendre le voyage vraiment complet (84 €).

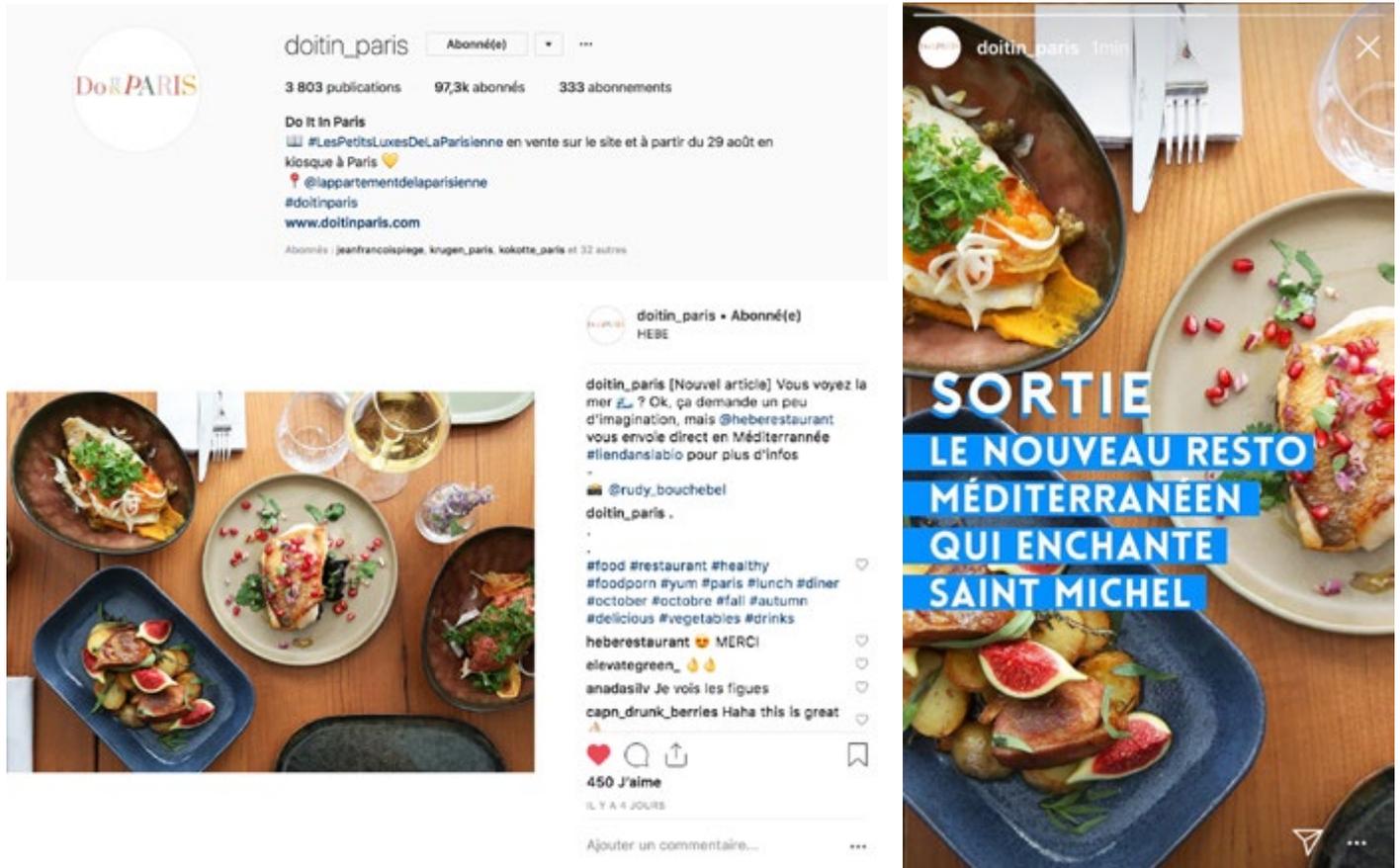


Ouvert du mardi au dimanche, midi et soir.

© Rudy Bouchebel

DO IT IN PARIS

23.10.2018



doitin_paris Abonné(e) ...

3 803 publications 97,3k abonnés 333 abonnements

Do It In Paris
#LesPetitsLuxesDeLaParisienne en vente sur le site et à partir du 29 août en kiosque à Paris
@lappartementdelaparisienne
#doitinparis
www.doitinparis.com

Abonnés : jeanfrancoispiège, krugen_paris, kokotta_paris et 32 autres

doitin_paris • Abonné(e)
HEBE

doitin_paris [Nouvel article] Vous voyez la mer ? Ok, ça demande un peu d'imagination, mais @heberestaurant vous envoie direct en Méditerranée #liendanslablo pour plus d'infos

@rudy.bouchebel
doitin_paris .

#food #restaurant #healthy #foodporn #yum #paris #lunch #diner #october #octobre #fall #autumn #delicious #vegetables #drinks heberestaurant 🍷 MERCI
elevategreen_ 🍷
anadasilv Je vois les figes
capn_drunk_berris Haha this is great

450 J'aime
IL Y A 4 JOURS

Ajouter un commentaire...

**SORTIE
LE NOUVEAU RESTO
MÉDITERRANÉEN
QUI ENCHANTE
SAINT MICHEL**

04.07.2019



Do It In Paris
4 juillet, 08:23 · 🌐

Découvrez les nouvelles adresses branchées à Paris avant tout le monde. 🍷

DOITINPARIS.COM
Les meilleures tables en avant-première

En savoir plus

36 3 commentaires 4 partages

J'aime Commenter Partager



Hébé

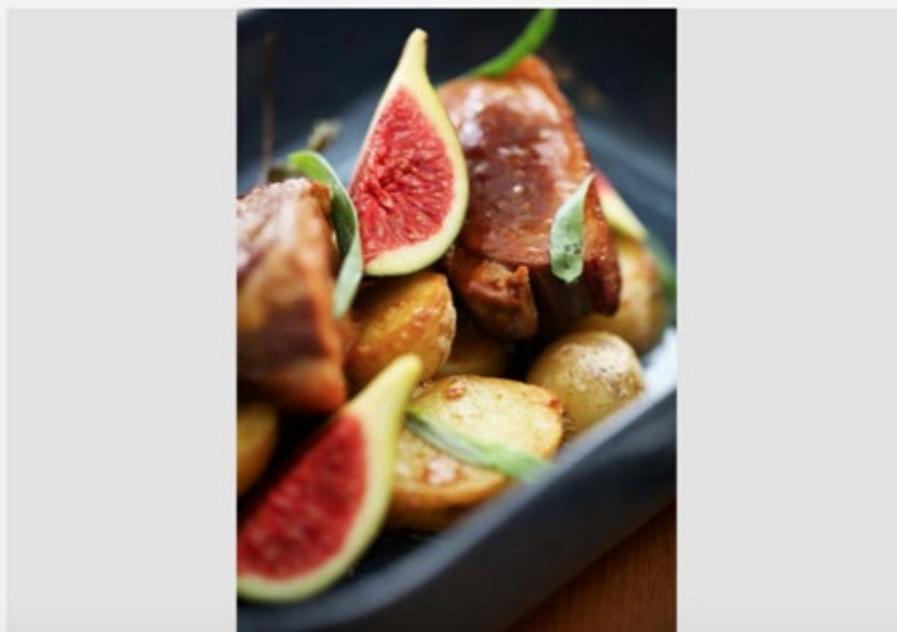
Aucun avis pour l'instant

15 rue Frédéric Sauton, 75005 Paris

 [Plan](#)

Poissons, Fruits de Mer | Prix moyen - 32 €

Photos (19)



Michel Portos

Le Chef consultant, Michel Portos, doublement étoilé Michelin a signé notre carte. Le restaurant Hébé situé dans le cinquième arrondissement de Paris non loin de Notre Dame vous accueille dans un cadre contemporain... Meubles design et art... [Voir plus](#)

Informations Pratiques

Le chef doublement étoilé Michel Portos met un point d'honneur à la cuisine française d'Hébé en favorisant les saveurs méditerranéennes. Les plats sont audacieux tout en restant simples et goûteux.



ideat_magazine Abonné(e)

890 publications 107k abonnés 249 abonnements

IDEAT
Contemporary Life
Bienvenue sur le compte du magazine IDEAT
Inspirations déco-design, vagabondages lifestyle
#monIDEAT
ideat.fr

Abonnés : thefinestlog, fanfare_paris, amiknd et 57 autres



IDEAT ideat_magazine • Abonné(e)
HERE

ideat_magazine LE NOUVEAU IDEAT HORS-SERIE PHOTO VIENT DE PARAÎTRE ! ... car le mois de Novembre, c'est le mois de la photo à Paris !

Si la très belle foire Paris Photo (@parisphotofair) sera l'occasion de découvrir des artistes émergents ou redécouvrir l'oeuvre des plus grands, notre vente-exposition des clichés iconiques de IDEAT au profit de l'association CC-For Education (@cc_foreducation) vous permettra peut-être d'élargir votre collection... et de faire



489 J'aime
IL Y A 2 JOURS

Ajouter un commentaire... ...





HÉBÉ : nouvelle adresse confidentielle Rive gauche



Par Fanny Liaux | le 05 novembre 2018

Quand un entrepreneur libanais et un chef marseillais ouvrent un restaurant, la carte rime avec Méditerranée. HÉBÉ vient conquérir le quartier de la Sorbonne, pour le plus grand plaisir de la Rive gauche.

En plein cœur du quartier de la Sorbonne, niché dans la petite rue Frédéric Sauton, HÉBÉ vient d'ouvrir ses portes. Une trentaine de couverts, une petite terrasse pour profiter des derniers rayons de soleil, ce lieu confidentiel est une jolie découverte pour cet automne.

Surfant sur la tendance des plats à partager, HÉBÉ propose une gamme de mets modernes et généreux, à l'antithèse de ces assiettes que l'on se dispute encore à la fin du repas. Imaginée par le chef marseillais Michel Portos, deux étoiles au Michelin, la carte aux accents méditerranéens ravira les amateurs de viande et de poisson. Les végétariens, eux, verront leur choix un peu restreint, bien qu'à la hauteur des plats carnivores. Le menu évoluera tous les deux mois, au gré des saisons et des arrivages chez les producteurs partenaires de la maison. En espérant que le filet de canette rôti en sauce aigre-douce accompagné de figues et de pommes grenailles à la mousseline caramélisée de chou-fleur ne disparaissent pas trop tôt...



En bas, à gauche, la canette rôtie, au menu cet automne.

Le tout est servi dans un écrin intimiste où la déco se veut naturelle et subtile, à contre-courant de tous les restaurants (trop) instagrammables qui fleurissent à Paris. Exit les couleurs osées et la floriture à gogo, c'est le studio Kann Design qui s'est chargé d'apporter une âme au lieu dessiné par l'architecte José Pascal. D'inspiration scandinave, l'espace laisse à chacun le soin de se sentir comme chez soi, gentiment accueilli par le patron Imad Kanaan qui officie à chaque service aux côtés de son épouse, avec qui il s'est lancé dans la grande aventure de la restauration.

Finesse de la cuisine, disponibilité du maître des lieux qui n'hésite pas à raconter l'histoire de son restaurant à chaque arrivée d'un nouveau convive, ambiance agréable, HÉBÉ a conquis *The Good Life* !

HÉBÉ

15 rue Frédéric Sauton, Paris 5e

Du mardi au dimanche soir.

heberestaurant.com



La cantine méditerranéenne planquée au fond d'une ruelle

paname délices | 18 octobre 2018

Gustave n'est pas du genre à accélérer dans les virages. Pas du genre à écouter son instinct. Pas du genre des deux amoureux qui viennent d'ouvrir Hébé, au fond d'une ravissante petite ruelle du Ve.

Libanais, les tourtereaux ont vécu un peu partout, surtout monsieur qui, après Londres et le Nigéria où il travaillait dans la finance, a décidé qu'aucun chèque ne valait de vivre loin de sa femme et de sa famille. Virage à 180°, les deux boss d'Hébé décident de passer tout leur temps ensemble et ouvrent un resto. Une carte méditerranéenne imaginée par l'étoile Michel Portos et exécutée avec autant de talent par le chef des lieux, qui vous fera découvrir une merveille unique à Paris : le chou-fleur mousseline caramélisée. Oui, oui, le chou-fleur peut être un régal, dès l'instant qu'il est cuisiné avec génie.

Accompagné d'un vin parfait et suivi d'un tartare de bœuf de Beyrouth à l'ail et aux épices libanaises, le repas rentre même dans le registre de l'excellent. Au calme au fond de sa jolie petite ruelle, Gustave se dit que finalement, ça a du bon les virages.

Rosalie



gustave_rosalie • Abonné(e)
HEBE

Une adresse à recommander pour l'étoile Michel Portos et c'est exécutée avec autant de talent par le chef des lieux, qui vous fera découvrir une merveille unique à Paris : le chou-fleur mousseline caramélisée. Oui, oui, le chou-fleur peut être un régal, dès l'instant qu'il est cuisiné avec génie. Accompagné d'un vin parfait et suivi d'un tartare de bœuf de Beyrouth à l'ail et aux épices libanaises, le repas rentre même dans le registre de l'excellent. Au calme au fond de sa jolie petite ruelle, c'est le refuge de l'hiver qu'on cherche tous #grparis #parislife #bonplan #jaimeparis #bonneadresse #miammiam #gourmand #delicieux @rudy_bouchebel

heberestaurant MERCI 🙌🙌
rudy_bouchebel 🍷

106 J'aime

IL Y A 15 HEURES

Ajouter un commentaire...



SORTIRAPARIS
COM
1^{er} city guide en Ile de France



Se connecter
Devenir membre

Recevez nos bons plans

Email

Rechercher sur le site

MON AGENDA SUR-MESURE

Accueil > Food & Drink > Restaurant
> Hébé, un nouveau restaurant sympa dans le 5e arrondissement

HÉBÉ, UN NOUVEAU RESTAURANT SYMPA DANS LE 5E ARRONDISSEMENT



Hébé, c'est un nouveau restaurant qui vient d'ouvrir ses portes dans le 5e arrondissement. La carte a été imaginée par le chef deux étoiles Michel Portos. Qu'y mange-t-on ? Une cuisine aux inspirations méditerranéennes, de saison et de qualité.

Un nouveau restaurant vient d'ouvrir ses portes dans le 5e arrondissement. Son petit nom ? Hébé, du nom de la déesse, fille de Zeus et d'Héra, qui servait le nectar aux dieux. Tout de suite, le ton est donné : chez Hébé, on déguste des bons plats aux inspirations méditerranéennes, à partager entre amis.

Derrière ces plats et cette carte inventive se cachent Michel Portos, chef aux deux étoiles Michelin et Raphaël Sicsic, le chef exécutif en cuisine. Et cela va sans dire que les produits sont évidemment de première qualité : les viandes viennent de chez Metzger, les poissons de J'Océane & Reynaud.

On vous détaille la carte, ou plutôt les cartes. Hébé dispose en effet de 3 cartes, un vrai jeu des 7 familles ! Sur la première, vous pouvez choisir des entrées, des plats et des desserts élaborés par Michel Portos. Sur la seconde, vous pouvez vous laisser tenter par le Menu Gourmet à 35€, également imaginé par Michel Portos. Enfin, sur une troisième carte, les gourmets peuvent choisir le Menu du Midi, imaginé cette fois-ci par le chef en cuisine, Raphaël Sicsic. Vous avez tout compris ?

Pour goûter un peu des créations des deux chefs, on a opté pour une entrée, un plat et un dessert de chacun des chefs.

L'entrée de Michel Portos que nous avons élue ? Un tartare d'espadon et pomelos (16€) parfaitement relevé et qui a su mettre en valeur la fermeté de la chair de l'espadon. Quant à l'autre entrée, nous avons opté pour le ceviche de daurade, menthe, huile fumée; très doux et crémeux.

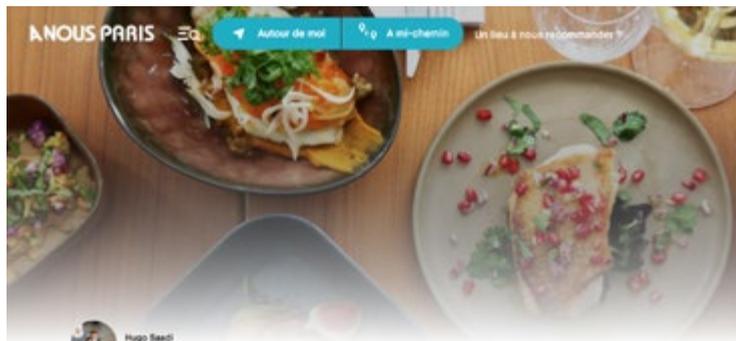
Pour les plats, le filet de canette rôti en aigre-doux, accompagné de pommes grenaille, de figue et d'estragon (17€) by Michel Portos nous a conquis au point que l'on a saucé la délicieuse sauce jusqu'à la dernière goutte. Le plat de Raphaël Sicsic, annoncé comme étant des travers de porc, une fondue de poireaux et une sauce thym et olives vertes, s'est avéré être plus une côte de porc que des travers de porc mais était tout de même goûteux.

Enfin, pour les desserts, c'est celui de Michel Portos qui remporte haut la main la manche. Non pas que la tarte Tatin et crème de tonka ne nous ait pas plus, bien au contraire. Mais le clafoutis de poires, caramel d'orange et crème glacée à la vanille (10€) était d'une extrême gourmandise. Servi dans un plat brûlant, à la manière d'un bibimbap, le clafoutis collait et caramélisait sur les parois; et il était chaud juste ce qu'il faut pour qu'on doive patienter un peu et ainsi ne pas tout dévorer en quelques minutes.

Bref, si vous êtes en promenade dans le 5e arrondissement ou sur l'île de la Cité, faites donc un arrêt chez Hébé. Ce nouveau restaurant mérite qu'on s'y arrête un instant. En plus, avec sa jolie terrasse ensoleillée, il saura vous recevoir pour les journées d'hiver au soleil froid !

Manon C.

Dernière modification le 1 novembre 2018



Hugo Sandi
8 y • 20 followers

Actualisé • A Manger • 5 nouveaux restos à Paris : notre sélection de décembre

5 nouveaux restos à Paris : notre sélection de décembre

La dernière ligne droite de 2018 est là, alors si vous aviez pris la bonne résolution de mieux manger ou de se faire plaisir en allant au resto à Paris en 2018, c'est votre dernière chance et on vous a concocté une sélection de nouveaux restaurants qui ne rigolent pas. D'ailleurs, certains serviront aussi de répétition avant le banquet des fêtes de fin d'année, alors allez-y. Décembre, c'est le mois de tous les plaisirs.

Dîner gastronomique chez Hébé



À quelques pas seulement de Notre-Dame est apparu Hébé, une cuisine gastronomique française aux légères touches méditerranéennes (le tonant du lieu étant ibérique). L'équipe est conviviale, tout comme le spot en pierres et poutres apparentes avec de jolis luminaires design pour nous mettre à l'aise. La carte respire l'originalité et elle est signée Michel Porté, doublement étoilé. On opte pour le menu dégustation (1 ou 2 entrées, 3 plats, 2 ou 1 desserts à 84€) afin d'éviter de faire trop de compromis dans les plats qui ont l'air assez appétissants. Après avoir jeté notre dévolu sur une large sélection, l'espadon en tartare bien frais et la surprenante moutarde ostréméalisée de chou fleur sont nos premiers coups de cœurs. À souligner tout de même qu'au-delà des entrées, les **végétariens** sont hors-jeu pour la suite. Qui dit **cuisine gastronomique** dit portions réduites, mais saveurs multiples. À l'image de ces patourdes et couteaux dans leur jus de cuisson, de ce veau fondant et son cerveau croquant et enfin d'un tartare de bœuf renoué de Beyrouth, où les épices prévalent sur le viande, idéal pour les non initiés au tartare. Avant d'atteindre le dessert, petite pause avec un buboulet comté 40 mois et son chutney de raisins. Le sans faute est total avec deux desserts qui ravissent nos papilles. D'un côté le froid du riz au lait agrumes et provelite et le chaud du clafoutis aux poires, caramel d'orange glacé à la vanille. Sans oublier une carte des vins riche et copieuse en références.

Hébé

15 rue Frédéric Gauton, Paris 15^e

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h (14h30 le week-end), du mardi au jeudi de 19h30 au 22h30 et vendredi et samedi de 19h30 à 22h (22h le dimanche).



A NOUS Paris
3 décembre, 12:00 · 🌐

Et qui valent sacrément le détour !!!

ANOUSPARIS.FR

Ces nouveaux restaurants qui viennent d'ouvrir à Paris
La dernière ligne droite de 2018 est là, alors si vous aviez pris la...

LIFESTYLE
NOTICE D'UTILISATION

APRÈS ÇA, VOUS NE POURREZ PAS DIRE QUE VOUS NE SAVEZ PAS FAIRE



RECETTE EXPRESS

EST-CE QU'UN PLAT PEUT ÊTRE CHOU ?

Oh oui, comme le chou blanc farci aux shiitakés et aux topinambours, à la carte de chez **Hébé***, signée par le chef étoilé Michel Portos et exécutée en cuisine par Raphaël Sicsic.

* 15, rue Frédéric-Sauton, Paris-9^e, heberestaurant.format.com

POUR 4 PERSONNES

- 1 chou blanc
- 1 kg de topinambours
- 250 g de shiitakés
- 1 oignon jaune
- 1 c. à s. d'huile de colza
- 1 c. à s. de vinaigre de cidre

• Détacher les feuilles du chou. Les cuire 10 minutes. Laver et découper les topinambours. Les cuire 20 minutes. Hacher grossièrement les shiitakés et le reste du chou. Faire revenir à la poêle. Mixer les topinambours et ajuster l'assaisonnement. Monter les dômes : prendre une louche, la tapisser d'une feuille de chou et remplir de purée de topinambours. Finir avec un fond de shiitakés. Refermer la feuille de chou et presser fort. Découper les oignons en pétales. Les faire revenir légèrement à la poêle. Ajouter un peu de vinaigre de cidre. Dresser l'assiette, le plat est prêt !

QUI VEUT ENCORE PLUS DE CHOU CHOUS ?

Allez, on fait pêter !



CHEZ PAPILLES, dont le concept est « breakfast all day » (tout ce qui est à la carte est servi du matin jusqu'au soir), la

nouvelle carte baptisée « Rôti by nature », qui roule jusqu'à mi-janvier, a été élaborée par la cheffe Céline Pham. On peut donc s'attaquer dès 9h du mat* à ce chou blanchi puis rôti, à la sauce au sésame torréfié, noixettes concassées et pignons de pin, sarrasin et zestes de citron (version XS à 7 €, XL à 13 €), 77, rue Rochechouart, Paris-9^e, papilles-restaurant.com



DANS SIMPLE, l'ouvrage de recettes du chef londonien Yotam

Ottolenghi, on trouve le chou palmier noir de Toscane, au chorizo et au citron confit, le chou-fleur en cru-cuit, avec de la grenade et des pistaches avec de l'estragon et de la menthe, ou en soupe froide avec du concombre et du gingembre (éd. Hachette, 308 p., 35 €, hachette-pratique.com).



AU CAFÉ DU COIN, qui a fêté sa première année début novembre, l'alternative

végétarienne se présente sous la forme d'une purée de pommes de terre, de chou-fleur, de tombée de blettes, de salsifis rôtis, de câpres frits et de noixettes. On retrouve aussi le chou-fleur en duo avec le chou de Trévise, des clémentines et des câpres frits, accompagnant du mulet (entrée/plat/dessert, 20 €), 9, rue Camille-Desmoulins, Paris 11^e.



AVEC LA BROUETTE, qui propose en livraison des plats déjà cuisinés sans conservateurs, additifs ou colorants, dont du chou chinois braisé accompagné de raisins et arrosé de sauce soja (pour 2 personnes, 7,50 €, la-brouette.com).

PHOTOS : BENOÎT LIMÉDÉ / PIERRE-LUCOT PLEUVO



Bistronomie, déco de folie et brunch inspiré... 3 restos à tester en décembre



Par Pauline Pellissier - Le 05 décembre 2018

[FOOD/RESTAURANTS/CARNET D'ADRESSE/LIFESTYLE/NEWS FOOD](#)

RESTAURANTS - Ce n'est pas parce que les fêtes arrivent, qu'on va se mettre tout de suite à la diète ! Voici (au contraire) trois chouettes adresses parisiennes où se mettre en appétit.

Hébé, l'inspiration méditerranéenne. Si l'adresse ne désemplit pas de touristes au vu du quartier (Notre-Dame est à quelques pas) et du bouche-à-oreille des hôteliers qui doivent leur recommander l'endroit, c'est aussi pour les Parisiens une adresse intimiste (28 couverts) à ne pas rater ! Son point fort : un excellent rapport qualité prix pour une carte établie par un deux étoiles Michelin, Michel Portos et par le chef de cuisine Raphaël Sicsic. Les formules sont à 22 € ou 26 € le midi contre 35 € le soir (entrée, plat, dessert). Au menu d'Hébé (la déesse de la jeunesse et de la vitalité, toujours utile au Trivial Pursuit) : de la bistronomie française de haut vol, avec une touche d'influence méditerranéenne. On a particulièrement aimé le tartare d'espadon et pomelos, le turbot et sa mousseline de potimarron aux épices douces, et les incroyables poires en [clafoutis](#)... ainsi que la sélection pointue en vin et le service attentionné. Coup de cœur assuré ! 15 Rue Frédéric Sauton, Paris 5e.

Hebe

75 avis

N° 1 sur 15 488 Restaurants à Paris

€€ - €€€

Française, Méditerranéenne

15 rue Frederic Sauton, 75005 Paris, France

+33 1 46 34 08 91

Site Web



Vue d'ensemble

Avis

Emplacement

Questions et réponses

Détails

Toutes les émissions

LE RESTO DU JOUR À PARIS



Hébé, restaurant à Paris



Diffusion du lundi 15
octobre 2018
Durée : 14min

Une nouvelle table à Paris dans le 5e, à deux pas de l'île St Louis.

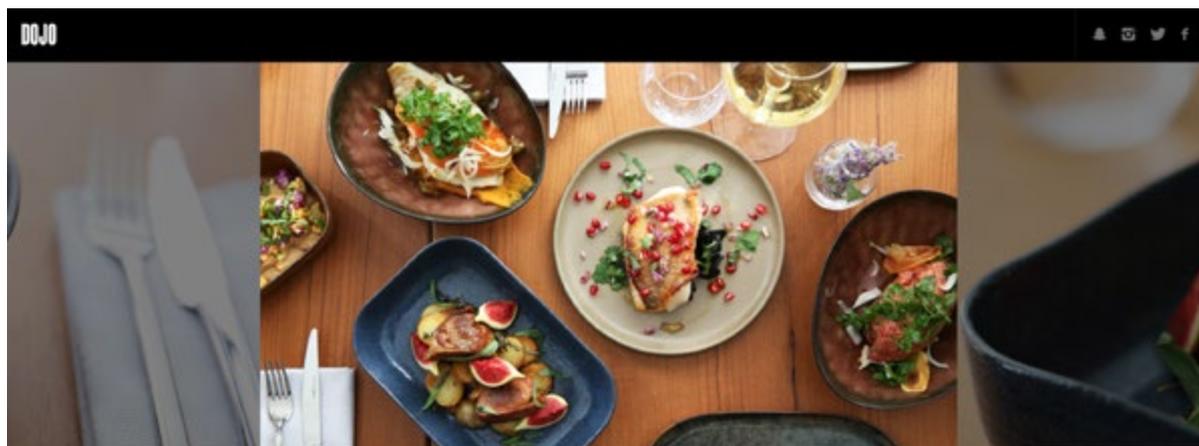
La carte a été réalisée par **Michel Portos**, chef 2 étoiles qui présente une cuisine moderne, inventive aux influences méditerranéennes.

La décoration est signée **Kann Design**.

► Hébé

15 Rue Frédéric Sauton

75005 Paris



Hébé

15 Rue Frédéric Sauton

Plaisirs partagés **REPAS**



MAUBERT-MUTUALITÉ

AJOUTER À UNE LISTE

MA LA NOTE DOJO **8,5/10**

Il paraît qu'il existe une solution pour éviter le pire un gris soir de remise en question : ranger ses claques et trainer sa clique affamée chez Hébé. Seule condition : exclure d'office ceux qui approuvent d'un « eh bé, on va se régaler », ça fera toujours plus de clafoutis pour les autres. Parce ce qu'ici, les plats pensés par le chef étoilé Michel Portos sont faits pour être partagés, donc on la joue col-lec-tif. Vu ?

Chou-fleur en mousseline caramélisée, cannette bien rosée, purée de potimarron aux épices douces, fenouil confit à l'orange... On donne des coups de fourchettes dans tous les sens. Surtout pour achever les desserts, un fromage blanc et un riz au lait mastodontes par rapport à la délicatesse des plats. Et comme c'est un peu bruyant et animé, on peut faire mine de ne pas avoir entendu le « ah non, sauce pas dans ma partie du plat ! ». On veut bien partager, mais ça reste la loi de la jungle, chéri.

Menu dégustation pour 2 à 84€

Plats à la carte : en moyenne 18€





Hébé, nouveau restaurant méditerranéen à Paris

En quête d'un restaurant méditerranéen à Paris ? Poussez la porte de Hébé, petit bijou épuré en plein cœur de l'Île Saint-Louis, dans le 5^e arrondissement de Paris.

Dans une petite rue à l'abri de l'agitation de Saint-Michel, Hébé est le nouveau restaurant qui invite au voyage. Sa devanture chic est elle-même une invitation à la détente et au lâcher prise. Imad Kanaan, fraîchement débarqué du Liban, nous accueille chaleureusement. Hébé, c'est son bébé. Il lui a donné ce nom d'après la déesse éponyme servant aux deux le nectar de la jeunesse éternelle.



Et la jeunesse éternelle est bien là. Dans la déco tout d'abord. Pierres et poutres apparentes, luminaires design, masques africains et mosaïque vintage au sol : un résultat signé Kann Design, studio fondé dans le petit village de Beit Chabab au Liban, même village que celui d'Imad apprendrons-nous par la suite. L'esprit est contemporain, l'ambiance scandinave. Mais les plats, eux, sont résolument méditerranéens.

Hébé, restaurant méditerranéen à Paris et sa carte 2 étoiles

La carte, qui change tous les deux mois, a été minutieusement pensée par le chef deux étoiles Michel Portos, Marseillais d'origine. L'idée ? Commander plusieurs mets que l'on partage, un peu comme des mezzés. On se délecte d'une excellente mousseline de choux-fleurs caramélisés et ses légumes croquants, d'un étonnant turbot, potimarron et épices (chez Hébé, le cumin est beaucoup utilisé) et d'un incroyable tartare de bœuf, comme à Beyrouth, mais relevé ici avec des câpres et du cumin. Enfin, on ne passe pas à côté du dessert, régressif à souhait : le clafoutis aux poires, caramel d'orange et crème glacée vanille, servi à même la poêle.



Le bon plan ? Opter pour le menu dégustation à partager avec deux entrées, trois plats et un dessert, histoire de goûter un petit peu à tout.

À l'instar du ballet des plats, Imad passe entre chaque table pour s'assurer que tout va bien, et noue ainsi un lien amical avec ses hôtes, qui s'impressionnent de revenir dans ce lieu où l'on se sent bien.

Avec une trentaine de couverts seulement, Hébé est vite pris d'assaut, surtout en soirée. Nous vous conseillons donc fortement de réserver à l'avance. Les beaux jours, ce restaurant méditerranéen à Paris se dote d'une petite terrasse ensoleillée, parfait pour faire (vraiment) le plein de vitamine D.



Hebe, la nouvelle adresse parisienne qui nous fait saliver

Déco moderne, cuisine raffinée et emplacement de choix, le nouveau restaurant parisien Hebe qui a pris ses quartiers dans le mythique quartier latin est une bulle de douceur et de saveurs. Retour sur cette découverte coup de cœur !

Comment relever le défi de se démarquer en misant sur une nouvelle adresse dans un quartier aussi emblématique que celui du cinquième arrondissement parisien ? Aussi difficile que cela puisse paraître, le restaurant Hebe nous a tout simplement bluffés par les associations audacieuses qui tapissent la carte.

Une cuisine conviviale aux accents du sud

Une évidence : l'accent a été délibérément mis sur la Méditerranée, offrant aux amoureux de poisson une délicieuse variété de produits frais et de choix surprenants. Mais les carnivores n'en seront pas en reste pour autant avec trois recettes qui subliment la viande dans des mariages classiques mais gagnants tels qu'un bœuf tartare, un veau au jus de moutarde et une canette rôtie avec ses pommes grenaille.

C'est fin Septembre que ce petit coin de paradis a ouvert ses portes sur l'île Saint Louis. Avec ce nom aux accents mythologiques qui évoque la déesse de la jeunesse, Hebe se veut le nouveau rendez-vous des gourmets au numéro 15 de la rue Frédéric Sauton.

Des étoiles plein les yeux

La découverte des plats au moment de la dégustation représente le moment le plus marquant de l'expérience Hebe. Après la décoration minimaliste, contemporaine et chaleureuse élaborée par l'architecte José Pascal et le studio Kann Design, et l'accueil bienveillant de l'équipe, c'est la carte qui apporte la cerise sur le gâteau avec des mariages de saveurs aventureux concoctés par le chef doublement étoilé au guide Michelin Michel Portos : une canette aux figues ou de la rascasse délicatement saupoudrée de graines de grenade, plutôt surprenant non ?

Sucrè-salé et produits de saison sont donc les maîtres mots d'un menu évolutif qui ne cesse de surprendre les palais venus des quatre coins du monde depuis l'ouverture du restaurant aux prémices de l'automne. Pour notre part, grande a été la surprise à la dégustation du délicieux menu à partager. Nos points bonus sont décernés aux quantités servies dans les assiettes, qui étonneront même les plus gourmands, à la fraîcheur des ingrédients et à l'harmonie des assiettes qui illuminent le repas. En tartare, grillés, croquants ou fondants, les viandes, poissons et légumes sont sublimes à la perfection par le choix minutieux de l'assaisonnement.

Gros coup de cœur également pour ce menu végétarien et gluten-free friendly. Hebe est une bulle hors du temps qui reprend les classiques de la gastronomie en les couplant à des saveurs audacieuses et inédites. Un mélange de tradition et d'innovation qui en fait la nouvelle adresse intemporelle à découvrir en famille, entre amis, en amoureux ou en solitaire.

Vous l'aurez compris, cette adresse fait désormais partie des coups de cœur de la rédaction que l'on vous recommande sans aucune hésitation. Le compte Instagram du restaurant @heberestaurant regorge des plats les plus alléchants du menu, séduisant ainsi de plus en plus de gourmands connectés. Alors, n'attendez plus !



Hébé

Restaurants, Méditerranéen Jussieu

RÉSERVER EN LIGNE

SITE WEB

APPELER LE LIEU



AFFICHER LES IMAGES

Réserver en ligne

À PROPOS

INFOS

VOTRE AVIS

“ Les mots du proprio :

HEBE: Le nouveau restaurant aux influences méditerranéennes au coeur du 5ème arrondissement.

Une cuisine inventive, délicate et de saison attend désormais les plus fins gourmets, rue Frédéric Sauton, pour déguster ses assiettes à partager. On passe à table pour découvrir la cuisine de Michel Portos, chef aux deux étoiles Michelin, qui a élaboré une carte méditerranéenne lui ressemblant, exécutée en cuisine par le chef Raphaël Sicic.

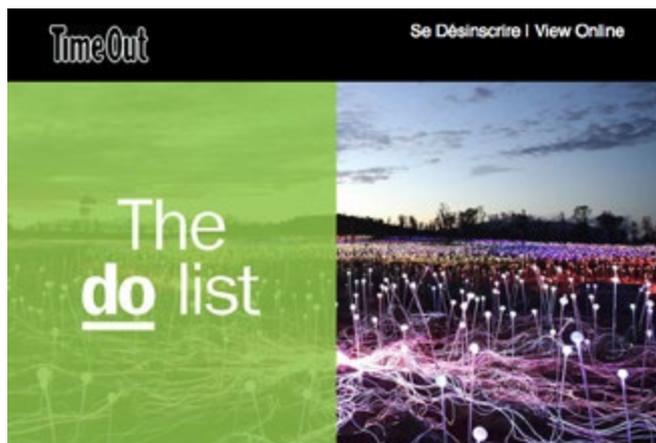
Au menu, des assiettes à partager modernes et gourmandes comme la Canette, filet rôti en aigre-doux, pommes grenaille, figues et estragon, à 17€. Mais les spécialités de la maison résident surtout dans les produits de la mer avec le Bar, fenouil confit à l'orange, oignons tendres, caviar d'aubergines citronné à 18€ ou encore la Sole, shiitakés au vinaigre, tomates cerise et oseille à 19€. Chez HÉBÉ, pas question de se reposer sur ses acquis : fraîcheur, qualité et renouveau sont les maîtres-mots.

L'architecte José Pascal et le studio Kann Design signent la décoration des lieux et donnent à l'adresse un esprit contemporain. Les designers ont opté pour une ambiance scandinave aux détails simples et aux tons camel.

Avec une trentaine de couverts et sa petite terrasse ensoleillée, HÉBÉ est un lieu intime et élégant. L'adresse encore secrète mérite d'être connue et reconnue pour sa cuisine, son ambiance et son charme.

MOINS ^

PUBLIÉ : MARDI 23 OCTOBRE 2018



Les 50 meilleures choses à faire dans le monde avant de mourir

Time Out est né il y a 50 ans avec un leitmotiv : vous faire découvrir les meilleures choses à faire, là, tout de suite, pour votre kif personnel. Tada : après avoir lancé notre guide des quartiers les plus cool dans le monde, nous vous dévoilons en exclu notre liste des 50 choses les plus dingues à faire dans le monde. Que des nouveautés, que du lourd ! En somme, la crème de la crème pour réveiller le Yann Arthus-Bertrand qui sommelie en vous.

[EN SAVOIR PLUS](#)

Les essentiels



Michael Jackson : On the Wall

Quand dans le Grand Palais on t'accueille avec Beat it, tu sais...

[EN SAVOIR PLUS](#)



Sanjo

Vous avez déjà essayé les mille et un jap' du quartier...

[EN SAVOIR PLUS](#)



Open-bar, drag-queen et fêtes à rallonge : A La Folie...

Pour célébrer son troisième anniversaire, A la Folie organise...

[EN SAVOIR PLUS](#)



A Mènimontant, une soirée va rendre hommage au grand...

En ce premier dimanche de décembre, c'est à Mènimuche que ça...

[EN SAVOIR PLUS](#)



Sugar Sammy

Outre-Atlantique, Sugar Sammy est une célébrité. Mais parce que...

[EN SAVOIR PLUS](#)



Le plus grand salon de vins nature italiens revient à...

Le vin italien se résume pour vous au Chianti ? Quel dommage !...

[EN SAVOIR PLUS](#)

CONTENU SPONSORISÉ



Hébé

Hébé, le nouveau restaurant aux influences méditerranéennes à deux pas de Notre-Dame.

[EN SAVOIR PLUS](#)



O'Sullivan's By The Mill

Venez bruncher à 2 pas du Moulin Rouge tous les weekends de 11h à 15h.

[EN SAVOIR PLUS](#)

LIFESTYLE FOOD

6 bons restaurants où s'attabler cette semaine à Paris

Un coffee shop design où siroter du café Coutume, une table gastronomique calfeutrée dans une cour intérieure, la trattoria d'Alain Ducasse... Tour d'horizon de six bonnes adresses où s'attabler au mois de décembre à Paris.



Le coffee shop Residence Kann

Vendredi 7 décembre, la marque **Kann Design** inaugurerait son tout premier café, rue des Vinaigriers à Paris. A quelques pas de sa boutique, le lieu baptisé **Residence Kann** décline désormais du café fraîchement moulu par **Coutume**, qu'on ne présente plus, mais aussi un menu élaboré par le restaurant aux accents méditerranéens **Hébé**. La spécificité des lieux ? La scénographie est amenée à changer tous les six mois grâce à la participation des designers collaborant avec la marque. Rendez-vous donc en juin, pour découvrir qui succédera à **Jean Couvreur** actuellement en résidence.

28 rue des Vinaigriers, 75010 Paris, Tél.09 62 54 42 03

<https://www.kanndesign.com/fr/>

NOTES-CLÉFS

SÈME ARROT GGG RESTAURANTS
RESTAURANTS PARIS

ARTICLES SIMILAIRES

- Michel Portos rentre au port
- De Godevaart
- Le Gecko
- Restaurant Guy Savoy
- Le Stendhal



Prix sages, cuisine soignée sous la houlette de Michel Portos, saveurs méditerranéennes, et ça démarre fort.

Hébé est le nom de la déesse de la jeunesse, fille de Zeus et de Héra, qui servait le nectar aux dieux. Elle fut, plus tard, l'épouse d'Hercule, ce qui n'est pas de tout repos. Elle est le plus souvent représentée portant une couronne de fleurs et portant une coupe d'or. Aujourd'hui, un nouveau restaurant porte son nom. Ouvert il y a quelques semaines par Imad Kanaan et son épouse, il a pour prétention de nourrir du nectar des bons produits les gourmets du Vème arrondissement et d'ailleurs. Originaire du Liban, Imad possédait plusieurs restaurants à Lagos, au Nigeria, mais a gardé la nostalgie de la cuisine de son pays en particulier et de tout le pourtour méditerranéen en général.

La rencontre avec Michel Portos, le marseillais, qui a longtemps travaillé à Perpignan puis à Bordeaux jusqu'à obtenir deux étoiles au Michelin, s'est faite autour de la mer et de ses saveurs, des épices et des herbes de tous ces pays. Michel Portos, de retour aujourd'hui dans sa ville d'origine et propriétaire d'une grande brasserie (Le Poulpe), a mis au point la carte du restaurant, a sélectionné les fournisseurs, puis a participé de près au casting pour engager un chef.

L'heureux élu se nomme Raphaël Sicsic. Une expérience courte de par son jeune âge, principalement dans des bistrotis parisiens et le voilà aux côtés de Michel Portos qui, suivant la formule, propose et le chef dispose. En tout cas, pour l'instant. Une carte courte d'ailleurs, ramassée sur 4 entrées, 4 desserts et 10 plats. Originale, variée, de terre et de mer, elle éveille la curiosité et l'envie de la découverte.

Cuisine au sous-sol, une salle claire et bien conçue, les patrons et un employé au service très présent et très inquiets de savoir si tout se passe bien, et déjà un franc succès auprès des habitants du quartier, des touristes qui baguenaudent dans le pourtour de Notre-Dame, et un bouche à oreille qui commence à fonctionner. Il faut dire que les prix sont relativement sages, surtout dans les deux menus du déjeuner.

Le jeune chef prend ses marques et il les prend déjà relativement bien. On le voit dès l'amuse-bouche, de sympathiques pickles de légumes et une mousse de chou-fleur. Ce légume fait d'ailleurs un tabac dans la clientèle avec une entrée sous forme d'une mousseline caramélisée, et de petites slices de choux-fleurs multicolores et croquants.

On s'explique assez mal ce succès tant le plat servi n'est pas très appétissant dans sa présentation avec ce gros fratras de mousseline maronnasse, et très vite écœurante par sa texture molle et son goût finalement assez fade. L'idée est certes intéressante mais la réalisation et la présentation ne peut qu'être améliorée.

Par contre, la Pipéride végétarienne, c'est-à-dire sans jambon de pays, est légèrement parfumée au cumin. Un bon exemple d'une épice bien dosée qui donne soudain une personnalité différente à ce plat basque à l'origine. Savoureux et servi généreusement.

La Rascasse, poisson marseillais par excellence, est servie avec des champignons à l'encre de seiche, donc devenus tout noir, à la vinaigrette croquante, et parsemée de grains de grenade. Cuisson parfaite pour un plat bien réussi sur les saveurs et les alliances.

Belle pièce de veau, malheureusement un peu surcuite, accompagnée de cerfeuil tubéreux un peu sec par manque du jus de cuisson à la moutarde, d'ailleurs trop absente pour relever le plat. L'ensemble est copieux, agréable mais légèrement neutre.

Deux beaux desserts de la main du chef, qui fait le salé et le sucré.

Un Fromage blanc accompagné de réglisse, d'un moelleux au chocolat, et de fruits d'automne au vin rouge.

Une réussite au même titre que le phénoménal et rustique Clafoutis aux poires, coupées en grosses tranches, arrivant bien chaud dans une coquille en fonte noire, parfumé avec un caramel d'orange, et flanqué d'une crème glacée à la vanille. Grandiose.

En prime, la carte des vins est chapeauté par Stéphane Derenoncourt, l'œnologue star, et les nombreux vins au verre sont à prix sages.

Il est toujours passionnant d'être le témoin d'une aventure qui démarre. Michel Portos s'est penché sur le berceau, aidant à la naissance du projet et va le suivre dans son évolution. Le jeune chef Raphaël Sicsic est plein d'entrain et sort déjà des assiettes tout à fait respectables et souvent délicieuses, en tout cas intéressantes. On va les suivre car leur bonne volonté, leur talent, et leur détermination en vaut la peine et sont de bon augure.



Hébé
15, rue Frédéric Sauton
75005 Paris
Tél : 01 46 34 08 91
www.heberestaurant.com
M° : Maubert Mutualité
Fermé lundi

Menus midi (2 propositions par catégorie) : 22 € (2 plats) – 26 € (3 plats)

Menu Végétarien : 32 € (2 entrées, un

accompagnement, un dessert)

Menu Dégustation : 84 € (2 entrées, 3 plats, un dessert)

Carte : 32 € (minimum) – 46 € (maximum)

Gourmets & Co
Les passions du goût, le plaisir des sens

HOME ACTUS SUD OISE SAISON WINE PASS HOTELS RESTAURANTS PARIS RESTAURANTS FRANCE VINO & VIGNOBLES REPORTAGES



ACTUS

LES RESTAURANTS

LES OISE

ACTUS

ACTUS

HÔTEL

Paris (7ème) par Henri Roux



Saison 2 dans cette bonne table du 7ème arrondissement où tout progresse dans le bon sens.

Ce chef Henri Roux, il en faut, tout l'expertise du spiritueux et gastronomique, et surtout, il en faut de la passion. Et ça, c'est ce qui compte. Le chef Henri Roux, il en faut de la passion. Et ça, c'est ce qui compte. Le chef Henri Roux, il en faut de la passion. Et ça, c'est ce qui compte.



Clément Courtenay chef de cuisine à l'hôtel de la Madeleine, il est un chef de cuisine à l'hôtel de la Madeleine, il est un chef de cuisine à l'hôtel de la Madeleine.



Paris les apertives, les plats de la table, les plats de la table, les plats de la table.



Mais en parlant de plats, les plats de la table, les plats de la table, les plats de la table.




Les plats de la table, les plats de la table, les plats de la table.



Les plats de la table, les plats de la table, les plats de la table.



LES RESTAURANTS

LES OISE

ACTUS

ACTUS

PATRICK ERIS 'SON ART DE VIE EST L'ART DE VIVRE'



Patrick Eris, un chef de cuisine à l'hôtel de la Madeleine.

FACEBOOK



Restez à jour de nos actualités.

ACTUS



Le chef de cuisine à l'hôtel de la Madeleine.

NOTRE CLASSEMENT RESTAURANTS

LES OISE

ACTUS

ACTUS

ARTICLES RECENTS

- Le Chef de cuisine à l'hôtel de la Madeleine.
- Le Chef de cuisine à l'hôtel de la Madeleine.
- Le Chef de cuisine à l'hôtel de la Madeleine.
- Le Chef de cuisine à l'hôtel de la Madeleine.
- Le Chef de cuisine à l'hôtel de la Madeleine.
- Le Chef de cuisine à l'hôtel de la Madeleine.
- Le Chef de cuisine à l'hôtel de la Madeleine.
- Le Chef de cuisine à l'hôtel de la Madeleine.
- Le Chef de cuisine à l'hôtel de la Madeleine.
- Le Chef de cuisine à l'hôtel de la Madeleine.

ARTICLES

LES OISE

ACTUS

ACTUS

KANN SIGNS A RESTAURANT IN THE HEART OF PARIS

Studio Kann and the architect José Pascal sign the decoration of the Hébé restaurant and give the address a contemporary spirit. The designers opted for a Scandinavian atmosphere with simple details and camel shades. The materials are noble and vary between black fabric, teak wood and leather to shape Hébé's identity into its own exquisite cachet.

With about thirty seats and its stylish sunny terrace, Hébé is an intimate and elegant place. The still secret address deserves to be known and recognized for its gastronomy, atmosphere and charm.

Hébé

15 rue Frédéric Sauton 75005 Paris
www.heberestaurant.com





RESTAURANT GROUPE IDÉES CADEAUX LE CLUB ESPACE ENTREPRISE

Créer un compte

Me connecter

Ma réservation

🇫🇷 Français

Tél. +33 (0)1 42 63 48 18

Exclusive Restaurants en Europe : 🇫🇷 France

NOS RESTAURANTS GASTRONOMIQUE HAUTE GASTRONOMIE ROMANTIQUE TERRASSE BRUNCH REPAS D'AFFAIRES SALON PRIVÉ GROUPE

Accueil Ile-de-France Paris Paris 5ème Hébé

TROUVEZ VOTRE RESTAURANT

Restaurant, ville ...

Rechercher



Rechercher un restaurant sur la carte

INFORMATIONS

Horaires

L M M J V S D
Midi
Soir
■ Ouvert □ Fermé

RESTAURANT HÉBÉ - PARIS - Restaurant Traditionnel
15 rue Frédéric Sauton 75005 Paris ▶ Plan d'accès
[Avantages membres](#)

◀ Retour à la page précédente



RÉSERVER

En ligne

Par téléphone

Pour un groupe

Restaurant Menus et carte Photos Infos pratiques Spécial groupe

C'est à deux pas de l'île Saint Louis que le restaurant Hébé a élu domicile. Michel Portos, chef étoilé, a pris le soin d'établir une carte proposant des plats modernes et inventifs.

TRADITIONNEL

Hébé, cuisine du sud dans un décor scandinave



Cette nouvelle escale bistrotonomique plantée entre Maubert et l'Île Saint-Louis, qui porte le nom de la fille de Zeus et de la déesse Héra, a bien réussi son entrée en scène avec un casting sans fausse note. Le cadre contemporain de **Hébé**, signé par le studio Kann et l'architecte José Pascal, est façonné dans un esprit légèrement scandinave. Il conjugue des murs tons cannelés ou en pierre brute avec des tables en teck et des éclairages globes agrippés au plafond qui s'élancent vers la salle pour diffuser une lumière douce. Côté cuisine, Imad Kanaan, propriétaire de la maison, a demandé au cuisinier Michel Portos, chef doublement étoilé Michelin au Saint-James à Bouliac près de Bordeaux, de concevoir une carte qui fasse la part belle aux poissons et aux **sauveurs méditerranéennes**... voire du Liban, son pays d'origine. Parmi les plats du moment bien interprétés par l'habile chef Raphaël Siciak, figurent par exemple un agréable chou-fleur posé sur une mousseline (très) caramélisée (10 €), puis un filet de canette bien tendre, rôti en aigre-doux et escorté de pommes grenaille, figues et estragon (17 €) et enfin, dans un caquelon brûlant, des poires en clafoutis au caramel d'orange coiffées d'une boule de glace vanille (10 €). Tout ça n'est pas mal du tout... même si on regrette que le choix des entrées soit un peu trop limité. Course mais intéressante carte des vins, l'essentiel des crus de la maison étant servis au verre. Petite terrasse calme et sympa en façade (il n'y a pas beaucoup de circulation dans cette rue !). Sympathique menu à 35 €.

De 12h à 14h et de 19h 30 à 22h 30
Fermé le lundi
Prix moyen : 40 €



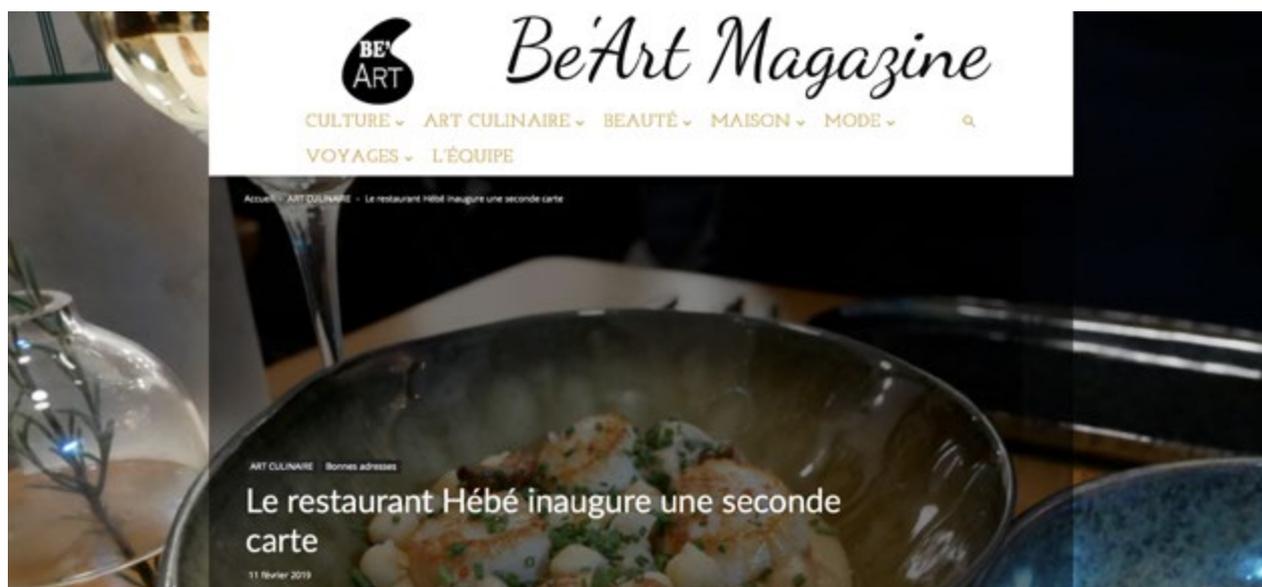
Hébé

15, rue Frédéric Sauton, 75005, Paris
Tél : 01 46 34 08 91

heberestaurant.format.com/about

VOIR L'ITINÉRAIRE





Le restaurant **Hébé** signe une nouvelle carte de saison. Nous sommes conquis par cette proposition culinaire gustativement à la hauteur de la précédente, voire légèrement supérieure et toujours signée par le **chef doublement étoilé Michel Portos**.

Une nouvelle carte pour de jolies aventures gustatives en cuisine et dans l'assiette

Il est assez rare à Paris ou même en général qu'un restaurant renouvelle sa carte en fonction des saisons et des arrivages. C'est important de le noter !

Nous avons opté pour le **menu dégustation à deux**. C'est parfait pour se faire une idée gustative des mets. Nous avons donc choisi 2 entrées, 3 plats et 1 dessert. Exceptionnellement, dans le cadre de ce test nous avons pu choisir un quatrième plat.

Pour commencer, une **entrée végétarienne** à base d'épinard, de béchamel onctueuse, accompagné de ses noix de cajou croquantes. Notre second choix s'est porté sur le foie gras, comme si Noël jouait les prolongations en février. Le **foie gras** est parfaitement cuit à cœur et très légèrement croquant à l'extérieur. Il est accompagné d'une sauce au vinaigre sucrée et de pomelos asiatiques finement coupés qui lui donne une acidité presque vaporeuse. Le mélange entre ces deux entités, diamétralement opposées, est très étonnant !

Des plats qui font voyager entre terre et mer de la méditerranée jusqu'au Liban

La **Saint-Jacques** est parfaitement cuite, un aller-retour a suffit pour lui donner à la fois tout son croquant, sans oublier sa tendresse ! Le **rouget et ses champignons à l'encre de sèche** se révèle sous la grenade colorée, coulante une fois croquée. Celle-ci remplace le citron à merveille et donne un côté ludique au plat. Les différentes textures font parties de l'expérience gustative. Visuellement, il n'y a rien à redire, les plats sont très bien mis en valeur.

Le veau émincé et sa julienne de concombre apporte l'amertume et compense à la fois le côté sucré quasi noisette du **topinambour**.

Pour terminer cette expérience gustative en beauté, nous avons choisi le **citron destructuré au caramel beurre salé** zesté de citron vert. C'est en réalité une tarte « éclatée » comme vous pouvez l'imaginer. L'approche est assez innovante et côté papilles ça fonctionne très bien ! Ici, pas de meringue, un accord juste entre une pâte sablée façon **crumble** et une crème citronnée justement dosée.

En bref, pourquoi on vous recommande Hébé ?

Chez Hébé, le moindre détail est calculé à la manière d'un artiste qui ajuste sa palette de couleur à l'aide des différents pigments qui lui permettra de trouver LA bonne couleur. Il faut savoir que si cela est si bien orchestré c'est grâce **au savoir-faire finement aiguisé du chef doublement étoilé Michel Portos**, qui a élaboré, ajusté, affiné chaque élément de la carte avec les propriétaires, Imad Kanaan et son épouse Carole. Chaque plat détient sa signature et la moindre petite saveur se déguste dans son intégralité. Le partage est un des maîtres mots, si vous choisissez comme nous le menu dégustation à partager, dès le départ, vous allez très certainement consciemment ou inconsciemment jouer à qui devine tel ou tel ingrédient. Pour la Saint Valentin, le restaurant a réalisé un menu spécial (90€/personne). Sachez qu'une coupe de champagne vous sera offerte. Pour consulter le menu complet, rendez-vous sur le [site de Hébé](#).

Où ? 15 rue Frédéric Sauton, 75005 Paris
Ouvert du mardi au dimanche, midi et soir.

Réservations au 01 46 34 08 91

Paris et moi Saveurs



HÉBÉ : ON DIRAIT LE SUD...

Nouvelle table d'inspiration méditerranéenne, **Hébé**, du nom d'une déesse grecque, propose une carte savoureuse conçue par le chef deux étoiles Michel Portos.

Masques africains, poutres apparentes et murs de briques : derrière une discrète devanture, le cadre de ce nouveau restaurant offre un doux mélange des genres. Cela tombe bien, c'est pile le concept imaginé par Imad Kanaan, homme d'affaires franco-libanais rentré d'Afrique, qui s'est lancé dans cette aventure avec sa femme Carole. Embarquant la toque marseillaise Michel Portos dans ce projet, ils partent à la pêche aux produits exceptionnels et aux associations surprenantes. Ce sera un restaurant français aux accents méditerranéens, tout en finesse et légèreté : Hébé est né. Personnage de la mythologie, fille de Zeus et d'Héra, elle était chargée de servir le nectar de la jeunesse éternelle aux dieux. Une belle promesse qui sera tenue dès le premier

verre ! La farandole des assiettes colorées et généreuses enchante : onctueuse mousseline de choux-fleurs caramélisée qui se déguste comme un houmous sur du bon pain, rascasse exquise et champignons à l'encre de seiche ou encore filet de canette rôti en aigre-doux, figues et pommes grenailles. Prévenante, Carole recommande le comté 40 mois déniché chez le MOF Laurent Dubois. Elle a raison d'insister : avec son chutney de raisins, il est exceptionnel. Clap de fin sur un malicieux et gourmand fromage blanc à la réglisse dans lequel se cache un délicat moelleux au chocolat, et un clafoutis de poires au caramel d'orange d'une gourmandise folle. Un lieu qui aurait certainement ravi les dieux. J.A. 15, rue Frédéric-Sauton, 5°. 01 46 34 08 91. À la carte, à partir de 16 €. Menu dégustation pour deux 84 €.

Yaya s'installe à la Halle Secrétan

Après les Docks de Saint-Ouen, le maître-queux Juan Arbelaez et les frères Chantziou s'établissent à Paris. À l'honneur : les plats de partage de Néochiri-Ithomi, le village des fondateurs situé au cœur du Peloponnèse, comme le poulpe entier, le poisson en croûte de sel et noyaux d'olive ou encore les meilleures pièces de viande, le tout braisé au four-barbecue. On retrouve les incontournables mezze, le bon pain pita à l'huile d'olive et les desserts grecs qui ont fait la réputation de la maison, arrosés de cocktails aux saveurs helléniques. Une belle escapade ! J.A.

Yaya Halle Secrétan, 33, all. Secrétan, 39°. 07 85 24 67 78. Plats de 13 à 20 €.



Seoul Mama

Prêt pour une échappée coréenne ? En plein cœur du 15^e, cette cantine aux airs de bistrot ravit les papilles avec des classiques savamment préparés : kimchi ball crevettes, mozzarella ou wasabi croquantes, mi mandu bien dodus, ou encore l'irrésistible korean fried chicken (K.F.C.) ! Derrière les fourneaux, un duo talentueux : Manoj Sharma du Shirvan Café Métisse, et sa femme Sangmi Lee.

33, rue Violet, 15°. 09 51 45 37 38. À partir de 8 €.



Pacifico

Alors que le poke bowl fait fureur dans la capitale, ce cocon réconfortant nous emmène hors des sentiers battus, entre le Pérou et le Japon. Le slider de thon fumé, sorte de miniburger brioché, émerveille ; le vivifiant ceviche de saumon détonne, tandis que les poke au tataki de bœuf ou végétariens, et leurs belles betteraves Chioggia roses nous font littéralement décoller. J.A.

50, rue Saint-Georges, 9°. 01 42 85 12 30. À partir de 9,90 €.

Twitter f S+ S- S

Rechercher

Se connecter

Abonnez-vous

LES TABLES DE FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY

Hébé, aimable bistrot levantin

Par Charles Patin O'Coohoon, publié le 25/02/2019 à 07:00, mis à jour à 11:40



Ce cadre élégant de Paris accueille aussi le premier restaurant

A l'ombre de Notre-Dame, dans le cœur historique de Paris, une énième table méditerranéenne vient d'être mise à l'eau.

Depuis quelque temps, Paris cède aux sirènes levantines. Les adresses israélo-libano-syriennes ouvrent à tour de porte, et à ce rythme le pois chiche remplace même la pomme de terre dans la purée. La dernière apparition du houmous a eu lieu dans le centre historique de Paris où officiait l'excellente tavola Officina Schenatti. Désormais, entre les murs en pierres apparentes, les luminaires boules et les tables en bois blond, Imad Kanaan joue les agréables tauliers avec une aimable adresse qui mixe les influences méditerranéennes.

Ce Franco-Libanais a confié la conception de sa carte à l'ancien chef étoilé Michel Portos. Et cette fameuse purée de pois chiche ? Elle caresse des coquilles Saint-Jacques, impeccablement snackées et rehaussées d'une crème d'ail. La fricassée de scorsonères (racine cousine du salsifis) est confortablement installée sur une mousseline de chou rouge, et les côtelettes d'agneau rosées sont servies avec un joli jus aux éclats de châtaigne.

Quand on nomme sa table Hébé - hommage à la fille de Zeus et de Héra qui versait du nectar aux dieux - on a intérêt à assurer le goulot. Mission accomplie avec le Château La Croix Lartigue, un côtes-de-castillon 2012 tout en équilibre (49 €), chapeauté par Stéphane Derenoncourt, le vinificateur star du Bordelais, ou le domaine de Baal (57 €), de la vallée de Bekaa, histoire d'avoir le Levant dans les volles.

La note de L'Express : 2/4

Hébé, 15, rue Frédéric-Sauton, Paris (Ve), 01-46-34-08-91. Menu dégustation : 89 € (pour deux). Carte : 40 €. Fermé le dimanche.



Cinq brasseries parisiennes à tester de toute urgence

08/04/2019 12h02



Manon Michel

Avec des adresses semblant ouvrir à tous les coins de rue, difficile de se repérer dans le méandre de nouvelles brasseries. Sélection de cinq adresses de qualité, entre cuisine traditionnelle française, plats corses, assiettes à partager et cocktails raffinés.



La plus recherchée - Hébé



Intérieur de Hébé. Crédit : Rudy Bou Chebat

Nichée dans les petites ruelles du quartier de Saint-Michel, à deux pas de l'île Saint-Louis, Hébé dévoile une cuisine française aux accents méditerranéens. Derrière le projet, Carole et Imad Kanaan, couple d'amoureux de la gastronomie. En association avec Michel Portos, chef aux deux étoiles Michelin, le duo dévoile une carte proposant des produits de saison.

Au menu « régulièrement renouvelé » on découvre des plats « audacieux tout en restant simples et goûteux ». À l'instar de l'espadon en tartare et tomates (17€) ou des épinards végétariens accompagnés de mâche, béchamel légère, chapelure de cajou (11€) en entrée. Côté plats, on déguste fonglet émincé de veau avec sa fricassée de topinambour, sauce blanche et concombre (19€) ou le filet de canette rôti en aigre-doux, pommes grenaille, figues, estragon (18€).

Avant de terminer sur un dessert tel que la brioche perdue, poire confite à l'anis étoilé et glace caramel (11€). Pour les gourmands, l'adresse propose un menu dégustation à partager avec deux entrées, trois plats et un dessert ou une entrée, trois plats et deux desserts (89 €). Une cuisine fine et copieuse à la fois. L'adresse tient d'ailleurs son nom de la déesse Hébé, chargée de servir aux dieux le nectar de la jeunesse éternelle. Une belle image.



Hébé. Crédit : Rudy Bou Chebat

HEBE

15, rue Frédéric-Sauton, 75005, Paris
Ouvert du mardi au dimanche, de 12h à 14h et de 19h à 22h30 (23h le vendredi et samedi, 22h le dimanche)

Art de vivre > Sortir à Paris

Hébé, une nouvelle table aux saveurs méditerranéennes

Par [Emmanuel Rubin](#) | Mis à jour le 24/04/2019 à 10:56 / Publié le 24/04/2019 à 06:45



C'EST NOUVEAU - On a bien failli passer à côté de l'opportunité. Faut dire que si le décor ne revendique pas mieux que ses murs en pierre grattée, l'assiette pousse, elle, nettement plus vers la séduction et le végétal. Dire encore que le grand Michel Portos signe la carte bien relayée, aux fourmeaux, par une jeune pousse.

» **LIRE AUSSI** - [Michel Portos élu cuisinier de l'année](#)

Prix: menus à 23 et 37 € (dég.), 34 et 37 €, 94 € (pour deux). Env. 50 €. Asperges vertes du Var, pesto, kumquat: solaires. Filet de canette rôti, caramel de soja, navet kabu, pickles: bien construit. Citron en déclinaison, condiment ricotta yuzu: du mordant!

Avec qui? Une main verte.

Bonne table: toutes celles côté banquette.

Service: réservé.

Hébé, 13, rue Frédéric-Sauton (V^o). Tél.: 01 46 34 08 91. Tlj sf lun. Métro: Maubert-Mutualité.

RESTAURANT / RESTAURANT PARIS / PARIS 5 / HÉBÉ

RESTAURANT HEBE

Ouvert en : Septembre 2018

15 rue Frédéric Sauton
75005 Paris



Une adresse de charme aux influences méditerranéennes.



Hébé, fille de Zeus et d'Héra, avait pour rôle dans la mythologie grecque de servir le nectar au dieu. Aujourd'hui, HÉBÉ, c'est aussi l'histoire d'une famille de restaurateurs, qui cette fois-ci ouvrent une nouvelle table destinée à plaire à tous les épicuriens de la capitale. Là-bas, vous pourrez découvrir la cuisine de Michel Portos, chef aux deux étoiles Michelin, qui a élaboré une carte méditerranéenne qui lui ressemble, exécutée avec soin par Clément Courtemanche. Au programme ? Une cuisine inventive, délicate et de saison, sous forme de délicieuses assiettes à partager, modernes et gourmandes. Une carte de vins pointue vient compléter ce menu inventif qui change tous les jours selon les arrivages et l'inspiration du chef. C'est ainsi dans ce lieu intime niché près de l'île Saint-Louis que les fins gourmets sont accueillis chaleureusement, avec la promesse d'une cuisine fraîche, de qualité, et qui se renouvelle. Une adresse à ne pas laisser passer.

Bois de la rédac sur Hébé

Niché dans une rue au calme du 5ème arrondissement et à deux pas de la cathédrale Notre-Dame-de-Paris, Hébé dispose d'un emplacement idéal. Le restaurant se distingue avec sa devanture noire, chic et sobre. L'intérieur est élégant et épuré, avec une touche de déco d'inspiration ethnique. De belles lampes design, un mur de pierres brutes et une suspension végétalisée au plafond apportent modernité et un cachet certain au restaurant, le tout dans une ambiance cosy et jazzy. Ici, la cuisine est délicate, raffinée et de saison. On nous propose en amuse-bouche une portion de pastèque marinée au pastis et agrémentée de thym, mariage surprenant mais le goût anisé du pastis s'associe très bien à la fraîcheur de la pastèque. Vient ensuite le choix difficile des entrées, nous optons tout d'abord pour des petits pois en salade avec ses poivrons grillés, coriandre et citron confit. L'assiette est belle et colorée, et la fraîcheur est au rendez-vous, le tout légèrement relevé, c'est parfait. Ensuite, nous choisissons la daurade en tartare, avocat, citron vert et radis, un délice. En plat, nous craquons pour les gnocchis de pomme de terre, parmesan et roquette : la cuisson est tendre et la sauce divine. Nous prenons ensuite le turbot rôti avec sa purée de carottes à la lavande et orange malsaise. La cuisson du poisson est idéale, la lavande s'allie parfaitement avec la carotte et l'orange apporte cette petite touche d'acidulé qui harmonise l'ensemble. Nous goûtons aussi le risotto d'épeautre avec ses petits pois et tofu, léger et fondant en bouche. Enfin, nous avons un coup de cœur pour les desserts, réalisés par le pâtissier Julien Germain. Nous finissons en beauté en prenant la mousse au chocolat et le cheesecake de saison (aux fraises), avec son sablé breton et sa glace à la vanille. Cuisiné en siphon, le cheesecake est frais et aérien, plus léger qu'un cheesecake classique, parfait pour finir le repas. Quant à la mousse au chocolat, on ose à peine la déguster tant le dressage est original. Surmontée de copeaux au chocolat, tel un volcan, cette mousse laisse dévoiler à l'intérieur un délicieux cœur fondant. Que les amateurs d'agrumes en dessert n'hésitent pas à choisir le citron en déclinaison, condiment ricotta yuzu et meringue, grande spécialité du chef pâtissier ! L'accueil est impeccable, le service discret et attentionné ... nous sommes immédiatement à l'aise. On recommande cette délicieuse adresse pleine de charme.

Testé le 10/05/2019 (par Johanna)



GOURMANDISES

Gault & Millau pour 20 minutes

Parfums de Méditerranée

Le restaurant

Le chef Michel Portos s'inspire du Sud pour proposer un vaste menu

PARIS (5^e). Tiens donc ! Hébé est un coin de Méditerranée dans cette rue calme entre Seine et Mutualité. Michel Portos (cuisinier de l'année 2012) supervise cette nouveauté qui a pris la place d'Officina Schenatti réinstallée rue de La Boétie. La carte offre un vaste choix d'une quinzaine d'assiettes, sans compter les desserts. Le démarrage est assez prometteur, frisant déjà les deux toques, avec le tartare de bœuf, mais grillé, piquillos, mayonnaise et la bonne selle d'agneau rôtie, boulgour aux fruits secs, harissa verte, avec un excellent jus de cuisson. On peut l'anticiper, cette maison qui a bien des atouts (à peu près toute la carte est alléchante, le décor très agréable et les prix, mini) va progresser, et il sera bon d'y avoir son rond de serviette.

A partir de 28 €. Note G&M : 12,5/20 (👍).
Hébé, 15, rue Frédéric-Sauton, Paris (5^e).
Tél. : 01 46 34 08 91.



Hébé

Les bons plans de Gault & Millau

Les beaux fruits du chianti

Vous connaissez le chianti classico, voici le chianti senesi, produit à quelques dizaines de kilomètres plus au sud de l'Italie, vers Sienne. La maison Felsina y tire depuis les années 1960 le meilleur du sangiovese, le cépage toscan emblématique qui dévoile ici, dans son millésime 2016, un nez intense de fruits noirs, de fruits rouges et des notes de sous-bois. En bouche, il se montre d'une belle rondeur, tout en gardant une fraîcheur finale sur la noisette.



Prix : 10,50€ chez Eataly.

Délices fromagers sur plateau

Que de choix dans cette fromagerie. N'hésitez pas à vous faire conseiller pour créer un plateau. Le brie aux figues est un véritable délice, tout comme l'original camembert au calvados. La maison propose aussi une courte sélection de vins, confitures artisanales et épices.

Fromagerie Lejeune, 2, avenue Gallieni, 92400 Courbevois. Tél. : 01 43 33 30 81.

MONOPRIX

UNE BELLE RENTRÉE EN MATIÈRE

100 PRODUITS ESSENTIELS À PRIX CASSÉS

20 minutes

GRAND PARIS

Le réveil des trains de nuit

Les œuvres volées face à un casse-tête juridique

Education - Les codes culturels créent des écarts entre les enfants

Lecture - Les féministes ont remis les « book clubs » à la page

Equipe de France Clément Lenglet a plus d'un argument à défendre

MIKA

30 DÉCEMBRE 2019





ACHETER PAULETTE

Paulette



ACTUS * MODE * BEAUTÉ * FOOD * CULTURE * BONNES ADRESSES * E-SHOP



LES ADRESSES MÉDITERRANÉENNES POUR UN SHOOT ENSOLEILLÉ DANS L'ASSIETTE

BY MARION TAB BONNES ADRESSES, FOOD FOOD, MÉDITERRANÉE, TAPAS, TOP 8 JUILLET 2020

52 LIKES

Partout en France les températures grimpent. L'occasion de sortir lunettes de soleil et autres accessoires fétiches de l'été, mais également d'octroyer aux papilles une bonne dose de *vibes calientes*. A la *redac'*, on a dégoté les enseignes qui dépotent, pour se mettre dans le tempo des vacances.

Chaleur du sud et inventivité – Hébé

Hébé, « nectar des dieux » dans la mythologie grecque, n'a pas fini d'éblouir la scène parisienne, à coup de créations élégantes et surfant sur une vague d'**originalité et d'audace**.

A la carte, des mets imprégnés des saveurs et des couleurs du sud. On démarre l'escapade par le **fleur de courgette** en tempura sur un lit de ricotta et de crème de roquette. On continue avec un **filet de bar rôti** mêlé à une crème de maïs, des girolles et du citron vert.

On atterrit avec une **douceur réconfortante et chocolatée en trois textures** : crèmeux praliné au sésame, sablé cacao fleur de sel et glace sésame noir.



Crédit photo : Instagram Hebe Restaurant



Crédit photo : Instagram Food2vous

On ferme les yeux et on entendrait presque le chant des cigales ! On attend plus et l'on fonce dans l'une de ces adresses.



Le restaurant **Hébé** dévoile sa dernière carte d'été très prometteuse comme à son habitude. Depuis deux années, cette adresse a clairement participé à dépoussiérer le 5ème arrondissement de la capitale. Une cuisine véritablement inventive qui ne laisse rien au hasard et surtout pas la carte. Élaborée respectivement par les chefs **Michel Portos** (doublement étoilé par le guide Gault & Millau) et **Clément Courtemanche** (jeune talent 2020 consacré par le Gault & Millau), ils proposent ensemble des assiettes uniques douées d'une créativité hors-pair.

Chez Hébé, la carte est renouvelée tous les trois mois environ

S'il y a bien une adresse qui allie à la perfection le respect des saisons et les produits, c'est bien le restaurant Hébé, situé dans le 5e arrondissement de Paris, à deux pas de Notre-Dame-de-Paris et du Panthéon. C'est dans une ambiance design (**mention spéciale à Kann Design pour le mobilier**) et épurée que l'on se rend pour la troisième fois dans ce restaurant que l'on aime tant. Pourquoi on apprécie cette adresse inventive ? Parce que le partage et la convivialité règnent en maître. C'est aussi et surtout une grosse claque gustative à chacun de nos passages. Les associations de goûts sont recherchées et inédites. Hébé rime avec originalité mesurée !

Un voyage à chaque bouchée

Commençons notre escapade à l'ombre des oliviers, bercés par les cigales avec cette amuse-bouche à base de pastèque infusée au pastis. Nous y sommes ; dans le sud de la France, au bord de la méditerranée. Le fruit apporte l'eau et le sucre dont a besoin le pastis pour s'émouvoir. Les réfractaires au pastis, ne vous abstenez pas, le goût est léger. C'est simple, l'un de nos palais n'aime pas le pastis, peuchère elle a aimé !

Fleur de courgette végétarienne en tempura

Restons dans le sud pour sa **fleur de courgette cuisinée façon tempura**. Si vous n'avez jamais mis les pieds dans le sud de la France, ce qui est peu probable, vous ne savez peut-être pas que la courgette possède une fleur et elle se mange, et oui ! À Nice, on l'a préférée farcie. À Paris, la fleur est enrobée d'une délicate enveloppe de beignet. À l'intérieur, on y découvre la ricotta sublimentée par la roquette. Puis nous avons choisi le carpaccio de tomates anciennes et sa nougatine de fruits secs.

Tomates vegan en carpaccio, nougatine de fruits secs

On se plaint régulièrement qu'à Paris, les tomates que nous achetons n'ont pas assez de goût, on leur reproche souvent de ne pas voir le soleil. Avec elles-ci c'est tout le contraire, charnues, gouteuses, elles sont parfaites. La nougatine dépose le goût sucré qui va si bien avec la tomate. C'est frais et léger, parfait pour l'été !

Filet de boeuf en tartare

Pour terminer en apothéose dans les entrées, le filet de boeuf en tartare est incomparable. Oubliez tous les tartares que vous connaissez et avez pu déguster précédemment, celui-ci est **unique** ! Ce tartare est un voyage authentique à lui seul. La viande est délicatement taillée. Tandis que les épices, entre autre le raz-el-hanout & le curcuma s'agitent avec le maïs grillé et la moutarde au miel. Ce tartare est onctueux doué d'une singularité déconcertante. Amateurs de viande, un seul conseil, confrontez-vous, vous ne serez pas déçu et revenez nous voir pour nous en dire des nouvelles !

Canette, filet rôti, purée de carottes à la lavande, orange grillée, caramel soja

Ne serait-il pas le temps que l'on se confronte aux plats ensemble ? C'est entre terre et mer que notre choix s'est porté. Une canette et un poulpe, rien que cela ! D'un côté la canette est accompagnée d'une purée de carottes à la lavande. Cela ne serait-elle pas une référence au sud à nouveau ? Normal, l'un des chefs Michel Portos voue une passion aux saveurs méditerranéennes. La viande est cuite comme nous l'avions demandé, à savoir saignante. Le caramel et la purée mettent en évidence la viande. Succulent, on en redemande !

Poulpe à la plancha, riz safrané

De l'autre côté, le **poulpe à la plancha et son riz safrané** est croustillant à souhait à l'extérieur et délicieusement fondant à l'intérieur. Le riz au safran se marie à merveille. Il est cuisiné façon paëlla, on voyage ! Escortée par sa crème de chorizo que l'on sert à table, celle-ci embellie un poulpe déjà bien accompli.

Les desserts

Puisque terminer sans une note de sucrée est paraît-il délicieux, on s'est amouraché d'un **millefeuille basilic citron et d'un dessert à base framboises** (mon fruit préféré). Le feuilleté est ni trop sec ni trop beurré. L'alliance du citron et du basilic nous permet de terminer cette escapade franchement unique sur une note sucrée tout en fraîcheur. Le petit dernier c'est le dessert vegan et sans gluten à base de framboises fraîches. Tout comme le millefeuille, le sentiment de fraîcheur perdure et s'achève ici. Il faut aimer le gingembre et l'estragon pour en apprécier toutes les saveurs.



Restos - Cuisine du monde

Hébé

TT On aime beaucoup |
★★★★★ (aucune note)

📍 15, rue Frédéric-Sauton, 75005 Paris

👤 € € (de 30 à 50)



Hébé

Elle est écrivaine, vient juste de mettre le point final à son dernier ouvrage, et elle est végétarienne. L'emmener se restaurer ici — au vrai sens du terme : « redonner des forces » — fut un joli moment de gourmandise partagée. Car trouver une table où la cuisine végétale est aussi soignée que les autres plats n'est pas commun. Chez Hébé, les légumes ne jouent pas les seconds rôles : si le houmous de panais dégusté cet hiver n'est plus à la carte, il a cédé la place à de délicates fleurs de courgettes farcies de ricotta puis frites, mêlant parfaitement croquant et fondant. Les influences méditerranéennes et orientales se télescopent joyeusement (mélasse de grenade sur thon mi-cuit, délicieux gnocchis dorés escortés de tomate, feta, concombre et olives) et mon invitée se régale. Je lui vole la moitié de son plat, même si ma canette rosée, joliment nappée d'un caramel de soja et accompagnée avec subtilité d'une purée de carottes à la lavande, ne démérite pas. Cuisine bienveillante pour tous et service expressé (un peu trop parfois). Un seul regret pour cette adresse : les tables trop rapprochées.

Estérelle Payany. Mis à jour le 9 septembre 2020. Créé le 8 septembre 2020

Tags :

Restos

Cuisine du monde



GASTRONOMIE RESTAURANTS

Restaurant Hébé – L'histoire d'une famille

— 27 OCTOBRE 2020 —

Written by
JANAINA DE MACEDO



HÉBÉ FILLE DE ZEUS ET D'HÉRA

Déesse de la jeunesse Hébé, avait pour rôle dans la mythologie grecque de servir le nectar aux dieux. Aujourd'hui, HÉBÉ, c'est surtout l'histoire d'une famille de restaurateurs ouvrant une nouvelle table destinée à plaire à tous les épicuriens de la capitale. Une cuisine inventive, délicate et de saison attend désormais les plus fins gourmets, rue Frédéric Sauton, pour déguster ses assiettes à partager.

UNE CUISINE DU SUD

On découvrir la cuisine de **Michel Portos**, chef aux deux étoiles Michelin, qui a élaboré une carte méditerranéenne lui ressemblant, exécutée en cuisine par le chef **Clément Courtenanche**. Chez HÉBÉ, la qualité passe avant tout. C'est pourquoi Imad Karwan, maître des lieux, a sélectionné chacun de ses producteurs avec soin chez Metzger et Boucheries Nivernaises pour la vinaigre; pour le poisson : l'Océane à Reyrand.

A LA CARTE

Des assiettes à partager modernes et gourmandes comme la Canette, filet rôti en aigre-doux, pommes grenaille, figues et estragon, à 19€. Mais les spécialités de la maison résident surtout dans les produits de la mer avec le Bar, fenouil confit à l'orange, élognos tendres, cavlar d'aubergines citronné à 18€ ou encore la Sole, sbitalés au vinaigre, tomates cerise et oseille à 19€.

Place aux desserts, où le choix est difficile entre les Mirabelles en clafoutis, caramel d'orange, crème glacée à la vanille à 10€ et le Fromage blanc réglisse, moelleux chocolat, fruits d'automne au vin rouge à 10€.

Une carte des vins pointue vient compléter ce menu inventif qui change tous les jours selon les arrivages et l'inspiration du chef. Chez HÉBÉ, pas question de se reposer sur ses acquis : fraîcheur, qualité et renouveau sont les maître-mots.

UN STYLE SCANDINAVE ÉPURÉ

L'architecte José Pascal et le studio Kann Design signent la décoration des lieux et donnent à l'adresse un esprit contemporain. Les designers ont opté pour une ambiance scandinave aux détails simples et aux tons camel.

INFOS

LE MIDI

Formule entrée - plat - dessert à 26€ ou entrée - plat ou plat dessert à 22€

LE SOIR ET LE MIDI

Menu HÉBÉ Gourmet entrée - plat - dessert à 35€

Deau pétillante HÉBÉ affinée sur glace par Castalie est offerte à midi.

Ouvert du mardi au dimanche midi et soir

avis de la rédaction: ★★★★★

LES INFLUENCEURS EN PARLENT



Le blog de Gilles Pudlowski

“Les pieds dans le plat”

Journaliste, écrivain, critique littéraire et chroniqueur gastronomique



Paris 5e : les jolies saveurs d'Hébé

Article du 7 novembre 2018

J'aime 8

Tweeter



Raphaël Sicsic et Imad Kanaan © GP

Hébé? La déesse grecque, fille de Zeus, chargée de servir leur nectar aux dieux. A cette enseigne, le passionné Imad Kanaan sert de délicieux vins, entre autres, les très séducteurs bordeaux de Stéphane Derenoncourt (dont le mythique domaine de l'A ou encore le méconnu et superbe Château La Croix Lartigue castillon côtes de bordeaux) avec une cuisine méditerranéenne signée Michel Portos et exécutée avec minutie par le jeune Raphaël Sicsic.

Le cadre moderne, épuré, est séduisant. Les plats à partager façon mezzés et séduisants et Imad, qui est franco-libanais, natif de Beyrouth, ayant travaillé au Nigéria, et n'oubliant pas ses racines, veille à faire mettre un brin de Liban, pas mal de fusion, et de belles idées venues de toute la Méditerranée dans des assiettes jolies, bonnes, parfumées, fort charmeuses, qui jouent souvent le vegan sans forcer sa nature.

On se laisse vite séduire la mousse de shitakés et noisettes en plaisant amuse-bouche, l'espadon en tartare et pomelos, le taboulé de quinoa, concombre, céleri, menthe et grenade, taboulé de quinoa, concombre, céleri, menthe, grenade, (superbe) mousseline de chou fleur caramélisée et croquante multicolore (même si vous ne raffolez pas de ce légume, tentez l'expérience, c'est bluffant!), la très belle piperade relevée de cumin.



Rascasse et grenades © GP

On ajoute ces plats de partage, qui peuvent se garder pour soi-seul, comme le tartare de bœuf dit « retour de Beyrouth », façon « kebbé nayeh », le bar au fenouil confit à l'orange, avec ses oignons tendres, son caviar d'aubergine citronné, le thon aux shitakés au vinaigre, poireaux grillés, navets daïkons marinés, caramel d'épices ou encore la rascasse aux champignons à l'encre de seiche, vinaigrette croquante et grenades.

On termine sur la ronde des (jolies) desserts : riz au lait, crumble, agrumes, fleur d'oranger et groseilles, salade de fruits de saison à l'hibiscus ou poire en clafoutis, caramel d'orange, glace vanille. Assez pour noter l'adresse précieuse sur son carnet d'or - et c'est ouvert le dimanche!

GILLES PUDLOWSKI

28.10.2018



gillespudlo S'abonner + ...

28 489 publications 32,9k abonnés 7 501 abonnements

Gilles Pudlowski
Écrivain, voyageur, journaliste, gourmet, burlingueur, hédoniste, baroudeur, fouineur, fureteur, chercheur de sens, poète bucolique et paysan urbain.
www.gillespudlowski.com

Abonnés : [tate_of_paris_official](#), [capuchinpt](#), [wananleil](#) et 52 autres



gillespudlo • S'abonner
HEBE

gillespudlo Rascasse, champignons à l'encre de seiche, vinaigrette croquante, grenade @michelportos @heberestaurant #yummy #amazing #instagood #photooftheday #sweet #dinner #lunch #breakfast #fresh #tasty #food #delish #foodporn #instafood #delice #delices @imadkanaan77 @raphaelsic

131 J'aime
IL Y A 18 HEURES

Ajouter un commentaire...



gillespudlo • S'abonner
HEBE

gillespudlo Salade de fruits de saison, hibiscus @michelportos @heberestaurant #yummy #amazing #instagood #photooftheday #sweet #dinner #lunch #breakfast #fresh #tasty #food #delish #foodporn #instafood #delice #delices @imadkanaan77 @raphaelsic

87 J'aime
IL Y A 18 HEURES

Ajouter un commentaire...



gillespudlo • S'abonner
HEBE

gillespudlo Riz au lait, crumble, agrumes, fleur d'oranger, groselles @michelportos @heberestaurant #yummy #amazing #instagood #photooftheday #sweet #dinner #lunch #breakfast #fresh #tasty #food #delish #foodporn #instafood #delice #delices @imadkanaan77 @raphaelsic

loucas94 Bonjour Monsieur Gilles Pudlowski je vous invite à essayer le Restaurant Clémentine Maître Restaurateur à Paris. Amicalement
bolts55 @toub714

95 J'aime
IL Y A 18 HEURES

Ajouter un commentaire...

MORGAN ABBOU

25.10.2018



morganabbou

Abonné(e)



2 373 publications

85,7k abonnés

1 258 abonnements

Morgan ABBOU

Serial #foodie in #Paris and across the world

#Food / #Drinks / #Travel / #Hotels / #Events

📧 collaborations : insta@abbou.com

Abonnés : drinkseat, taste_of_paris_official, croostifoodi et 64 autres



morganabbou • Abonné(e)
HEBE

morganabbou [👁️ below]
👉 CHOU-FLEUR MULTICOLOR 🍴

Lorsque je pense cuisine méditerranéenne j'imagine toujours la revisite d'un chou-fleur.

@michelportos a revisité les recettes traditionnelles pour @heberestaurant avec ce chou-fleur multicolor et croquant présenté sur une mousseline caramélisée.

📌 When I think of Mediterranean cuisine I always imagine a new way of cooking cauliflower.

@michelportos has revisited the traditional recipes for @heberestaurant with this multicolored and crunchy

👍👎👤🔖
959 J'aime
5 Y 4 4 JOURS

Ajouter un commentaires... ⋮



morganabbou • Abonné(e)
HEBE

morganabbou [👁️ below]
👉 PALOURDES ET COUTEAUX 🍴

Découvrons ensemble la nouvelle table méditerranéenne @heberestaurant aux abords de l'île Saint-Louis dont la carte à été imaginée par le chef doublement étoilé @michelportos

Ma passion pour les couteaux m'entraîne inexorablement vers ces palourdes et couteaux assaisonnés avec un savoureux jus de cuisson, des picuilles, pickles de radis et persillade. Un mélange de cultures qui fonctionne très bien

📌 Let's discover together the new Mediterranean table @heberestaurant on the outskirts of Saint-Louis Island in Paris

👍👎👤🔖
815 J'aime
5 Y 4 9 JOURS

Ajouter un commentaire... ⋮



morganabbou • Abonné(e)
HEBE

morganabbou [👁️ below]
👉 FILET DE CANETTE AIGRE-DOUX 🍴

Quel plaisir de savourer ce délicieux filet de canette rôti en aigre-doux avec pommes grenaille, figue et estragon.

Une association sucrée /salée par le chef doublement étoilé @michelportos pour @heberestaurant

📌 What a pleasure to savor this delicious sweet and sour roasted can file, young potatoes, fig and tarragon.

A sweet / savory combination by the two-star @michelguide nguide chef @michelportos for @heberestaurant

👍👎👤🔖
802 J'aime
5 Y 4 4 JOURS

Ajouter un commentaire... ⋮



morganabbou • Abonné(e)
HEBE

morganabbou [👁️ below]
👉 CLAFOUTIS QUETCHES 🍴

Terminons en douceur notre aventure méditerranéenne chez @heberestaurant avec ce clafoutis de quetches par @michelportos servi dans son poillon avec un caramel d'orange, et une crème glacée à la vanille

📌 Let's end our Mediterranean adventure at @heberestaurant smoothly with this plums clafoutis by 2-star @michelguide chef @michelportos. It is served in a pan with an orange caramel, and a vanilla ice cream.

👍👎👤🔖
1 281 J'aime
5 Y 4 4 JOURS

Ajouter un commentaire... ⋮

POPCORN961

28.10.2018



popcorn961

S'abonner

3 970 publications 51,1k abonnés 503 abonnements

Popcorn961 Paris

#Paris

Restaurant & Travel Guide

Blogging since 6 years

Freelance Photographer

Collaborations: popcorn961@outlook.com

bit.ly/2OFpYqR

Abonnés : drinkseat, gullacck, petit.bao et 24 autres



popcorn961 • S'abonner

HEBE

popcorn961 🇫🇷 It was a fantastic surprising dinner at the newly opened Héb  restaurant in St. Michel. The place offers French dishes with a Mediterranean fusion elaborated by the two Michelin star Chef Michel Portos in a warm and relaxing atmosphere. The food was excellent and beautifully presented thanks to the brilliant Chef Raphael Sicsic. I loved the gourmet experience at Hébé and the excellent value for a great price.
Menu dégustation for 2: 85 

  C'était un dîner fantastique au restaurant Hébé, récemment ouvert, à Saint-Michel. Le lieu propose des plats français avec une fusion méditerranéenne élaborés par le chef étoilé Michel Portos, dans une atmosphère chaleureuse et

737 J'aime

IL Y A 21 HEURES

Ajouter un commentaire...



POPCORN961

28.10.2018



Popcorn961 est à HEBE.

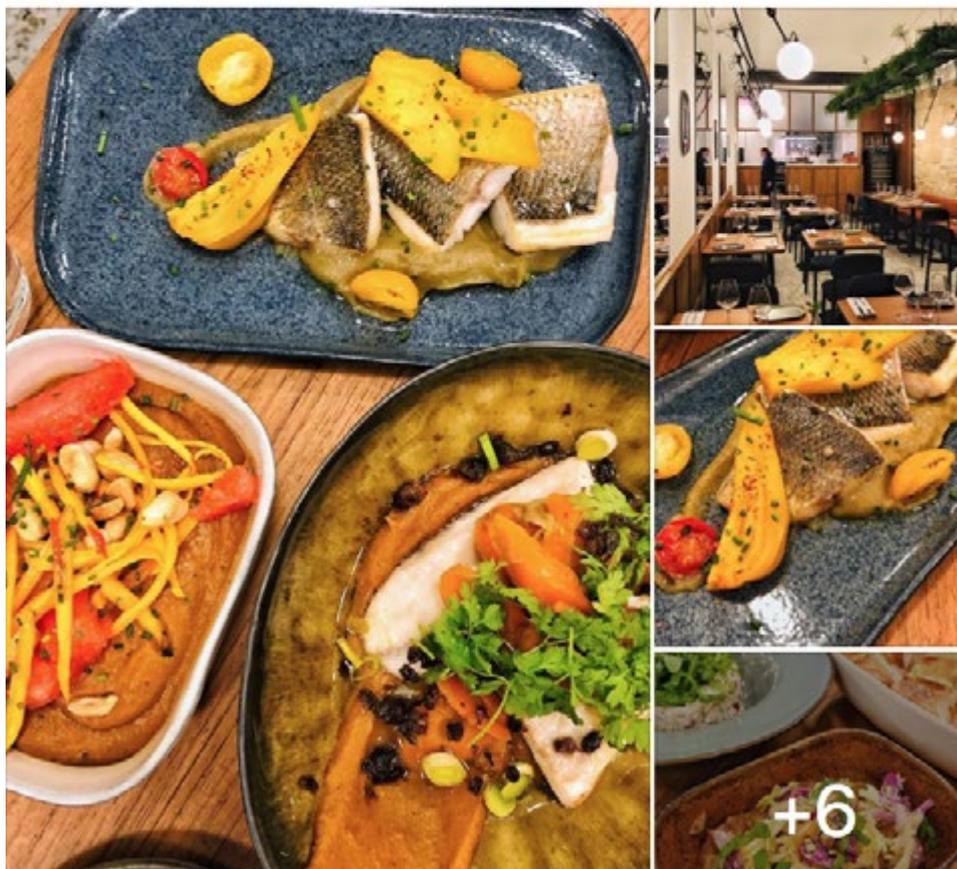
17 h · Paris · 🌐



🇬🇧 It was a fantastic surprising dinner at the newly opened **HEBE** restaurant in St. Michel. The place offers French dishes with a Mediterranean fusion elaborated by the two Michelin star Chef Michel Portos in a warm and relaxing atmosphere. The food was excellent and beautifully presented thanks to the brilliant Chef Raphael Sicsic. I loved the gourmet experience at Hébé and the excellent value for a great price.

Menu dégustation for 2: 85€

🇫🇷 C'était un dîner fanta... [Afficher la suite](#)



RESTOS SUR LE GRILL

PARIS, 75005, 5ÈME ARRONDISSEMENT

Hébé (Paris 5) : Trop gentils

28 OCTOBRE 2018

Rédigé par Arnaud Morisse et publié depuis Overblog

Hébé, déesse de la jeunesse a à présent un restaurant à son nom ! Va-t-elle dé-poussiérer le 5ème arrondissement?

Quand on arrive du côté de la rue Frédéric Santon, on remarque vite Hébé : sa devanture chic est une invitation à la détente. Pour occuper les places en terrasse, on repassera. 6° au thermomètre c'est trop juste.

A l'intérieur, la salle n'est pas très grande mais très lumineuse. De la verdure un peu partout, du bois et de la pierre, on se trouve en pleine tendance. Pour m'accueillir, un air de John Coltrane.

Alors que la salle est vide à l'exception d'une table de 3 - des grands parents avec leur petite fille - le patron m'installe, juste à côté d'eux... Etonnant. D'ailleurs, il remplira la salle (au complet), de la même manière, les uns à côté des autres.

Pour ce qui concerne la carte, un **menu à 35 euros** ou une carte avec des prix qui vont de 9 à 16 euros pour les entrées et de 16 à 19 euros pour les plats. Je me réjouis d'avance d'avoir réservé via **La Fourchette avec un rabais de 30%** ! Ces plats, imaginés par l'étoilé Michel Portos, ont pour vocation à être partagés m'annonce-t-on. Pas vraiment tapas, mais pas vraiment plats gigantesques, "on se situe entre les deux" me précise-t-on.... Des plats normaux quoi !

Le temps de choisir, deux clients se sont présentés au comptoir et repartent furieux ! L'un d'eux claqué la porte... en verre qui se casse fissa. Ambiance refroidie dans tous les sens du terme. Le patron viendra m'expliquer en s'excusant, qu'il a dû refuser ce client qui avait réservé une table pour 14h15 alors qu'il n'était que 12h30... Dur à digérer devant une salle encore vide... Mais en trente minutes toutes les tables étaient occupées dont l'une par un certain Gilles Pudlowski en personne !

En guise de bienvenue, un amuse-bouche : une **mousse légère au champignon avec de la noisette**. C'est plutôt bon, mais ça ne réveille pas forcément les papilles.

L'**espardon** en entrée est servi en tartare. Annoncé arrangé avec du **pomelos**, je dois être franc : je n'ai rien senti. Par contre, l'assaisonnement au **cury** dénote avec les traditionnels tartares de poisson servis habituellement. Quand on m'a parlé d'une cuisine aux accents méditerranéens, je ne pensais pas à ce coin-là de cette mer ! C'est **original et plutôt agréable**.

Même constat avec la suite : les **palourdes et couteaux** traditionnellement servis avec force d'ail et d'huile d'olive, sont ici accompagnés par des **piquillos**, des **pickles de radis** (la vraie bonne idée du plat) et des **herbes**. C'est à nouveau **plutôt bon**, même si on n'a pas le plaisir de dénicher les couteaux dans leur coquille car ceux-ci sont présentés sans. Aussi, à noter qu'un bon tiers des palourdes dans l'assiette étaient soit fermées, soit avaient une coquille cassée... peu engageant ce genre de détails. Le bon jus de cuisson se laisse gentiment saucé avec le pain, ici des petits **bout de ficelle** ! Pas très pratique, mais bon.

Entre temps, on est venu me demandé deux fois si tout se passait bien...

Il y a des desserts comme ça qui, quand ils arrivent sur la table on ne peut qu'exprimer son étonnement en pensant très fort "c'est énorme" ! C'était le cas souvenez-vous avec le **millefeuille citron de Bien Ficelé**, ou le **Paris Brest cacahuètes d'Un Singe à Paris** et c'est à nouveau le cas avec ce **clafoutis aux poires, caramel d'orange et crème glacée vanille** qui lui, n'est pas à partager ! C'est spectaculaire, croyez-moi ! Dans sa cassiolette, il en impose ! Au goût, on revient aux fondamentaux de la cuisine française pour ne pas dire franchouillarde, et **c'est très bon**. Au moins, grâce à cette fin de repas, impossible de crier famine en sortant de table !

Pour ce qui concerne les vins, un bon choix de vins au verre est proposé : 10 blancs et 8 rouges. Par contre, pas trop de folles dans les références qui vont de 6 à 12 euros. Pour les bouteilles, le premier prix a de quoi réjouir pour un si bel établissement : 19 euros pour un Bordeaux blanc (Les Parcelles de Stéphane Derenoncourt). Moi, c'est vers un gentil verre à 7 euros de **La tournée (Ferraton père et fils)**, un vin blanc du Languedoc, très agréable et plutôt rond mais qui a cogné un peu sur le cury de mon entrée.

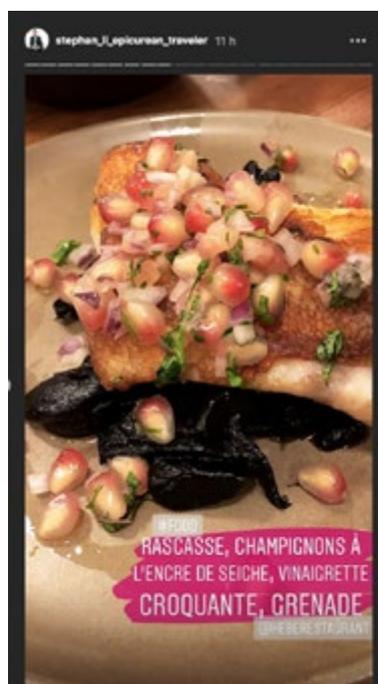
La note finale arrive, le patron me demande à nouveau si tout s'est bien passé. **49 euros**... C'est un peu cher ! Heureusement que la douloureuse passe mieux grâce à la **ristourne La Fourchette : 36,40€**. Un bon prix pour un repas agréable. La dévotion maladroite du personnel en salle qui s'inquiète sans cesse de notre bien être est au mieux touchante, au pire gênante. Mais ils vont s'y faire, après tout Hébé n'a pas un mois d'existence !

Les +:

- _ un cadre agréable (même si la musique est inutile...)
- _ une cuisine qui surprend - un peu
- _ une équipe aux petits soins

Les -:

- _ une équipe aux petits soins, un peu trop
- _ le concept du partage pas très bien exploité
- _ la cuisine reste simple et sans ristourne s'avère chère



MELLEBONPLAN

04.11.2018



mellebonplan • Abonné(e)
HEBE

👉 ... follow my page for seeing more delicious food pics. ❤️

mellebonplan @dubai_foodies thanks 😊 ❤️

nono_miguel Tes posts me donnent toujours autant envie de manger ❤️

soniaetcaetera Miam de bons petits plats mijotés 😊❤️ ❤️

mellebonplan @soniaetcaetera oui c'est exactement ça 😊 ❤️

mellebonplan @nono_miguel ahah je suis une gourmande tentatrice alors 😊 ❤️

totallybeautyaddict Oh que Ouiiiiiii ! Rien de meilleur 😊❤️❤️ ❤️

mariechroniqueblonde Ouh ça a l'air bon tout ça ! Et vu comme tu te régales... 😊❤️ ❤️

105 J'aime

IL Y A 14 HEURES

Ajouter un commentaire... ⋮



JOHANNA ALAM

15.11.2018

 johanna_alam Abonné(e) ...

1 543 publications 13,1k abonnés 942 abonnements

Journalist • Blogger • Foodie

- 👉 Journaliste (Version Femina, @blake_mag ...)
- 👉 Photographie - CM
- 📧 johanna.alam@gmail.com
- 📍 Paris

www.blakemag.com/hot-spots-les-bonnes-adresses-de-l-hiver



 johanna_alam • Abonné(e)
HEBE

johanna_alam 🌟 PETITES ASSIETTES 🌟

•
Ensoleillées, copieuses, délicieuses et signées du chef 2 étoiles Michel Portos, ces excellentes assiettes mettent à l'honneur une cuisine française aux influences méditerranéennes. Une pépite à des prix abordables ! 🌟🌟

•
@heberestaurant
15 rue Frédéric Sauton
Paris 5
📍 Maubert-Mutualité

•
#heberestaurant #restaurantparis
#bonneadresseparis #topparisresto
#restoparis #paris5 #mangerdestrucbons
#parismaville #vieparisienne
#michelportos #chefetoilé

kananR67R 🌟🌟🌟

📍 🗨️ 📤 📌

335 J'aime

IL Y A 1 JOUR

Ajouter un commentaire...

Hebe, la nouvelle adresse méditerranéenne qui fait du bruit

26/11/2018 / Resto

Si les très jolis petits masques au mur évoquent plutôt l'Afrique sub-saharienne que le grand Maghreb (m'enfin je n'y connais rien donc je me plante peut-être), chez **Hebe** c'est la Méditerranée qui est mise à l'honneur, par petites touches, dans une cuisine qui oscille entre bistronomie et cuisine ménagère. Une partie de la carte a été créée par Michel Portos (deux étoiles Michelin), alors que la carte du midi est l'oeuvre du chef en cuisine, Raphaël Sicsic (qui exécute donc les deux cartes aux fourneaux).

Pour s'y retrouver dans ce programme complexe, on décide avec ma camarade du jour de tout partager, commandant un *entrée/plat/dessert* à la carte du chef étoilé et un *entrée/plat/dessert* à la carte du jour. Côté « étoilé » (j'utiliserai cette formule pour plus de simplicité) on commence par ce tartare d'espardon au pomelos plutôt parfumé (même si le pomelos est discret), légèrement relevé, avec une bonne mâche.

Côté « du jour », on choisit un ceviche (oui on aurait pu varier un peu plus) de dorade à la menthe et l'huile fumée. C'est un peu timide, le fumé est à peine perceptible, ça manque un peu d'assaisonnement, même si la dorade est un poisson formidable quand on le déguste cru.

Un repas côté « étoilé » avec cette association canette, figue, pommes grenailles et estragon. Le restaurant aime bien jouer sur ce service très ménager, gros plats en terre, dressage « instinctif ». Pourquoi pas, ce plat m'a vraiment mis en appétit, l'association est d'ailleurs réussie, les cuissons aussi, le petit jus court a ce qu'il faut de caractère. C'est très bon.

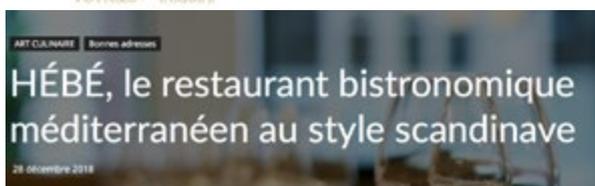
Dressage très ménager aussi pour le côté « du jour », même un peu brouillon. On nous annonçait « travers de porc », c'est en fait une « côte de porc » (petit choc), avec de la crème, des poireaux, un peu de thym et d'olive. Ce serait sympathique si la côte n'était pas un peu sèche et trop cuite. Je n'ai rien contre une cuisine ménagère, là ça manque un peu de finesse.

Le dessert « du jour » (oui j'ai changé d'ordre mais vous comprendrez pourquoi après). Une tatin avec une petite crème à la tonka, c'est tout simple, la texture des pommes est bonne, ça me va très bien.

On termine sur le meilleur, un clafoutis de poire (avec glace vanille) pour le côté « étoilé ». Le plat est rustique mais très alléchant, c'est hyper généreux (10 euros pour cette portion individuelle qui convient en fait très bien à deux). On partage cela volontiers et c'est peut-être dans ce côté sans chichi que le restaurant a le plus d'avenir.

La formule midi du jour complète est à un raisonnable 26 euros, mais manque encore de précision. Pour la carte de Michel Portos, on est à l'opposé de ce qu'on peut attendre d'un double étoilé, mais les recettes ont beaucoup de charme, il faut que le lieu trouve sa voie pour confirmer son potentiel. Entrées entre 9 et 16 euros, plats entre 16 et 19, desserts entre 7 et 10. A noter, le menu dégustation pour 2 à 84 euros semble être une option intéressante.

15 rue Frédéric Sauton, Paris 5.



Le restaurant HÉBÉ crée par Imad Kanaan, est niché dans le 5e arrondissement de la capitale, à deux pas de [Notre-Dame de Paris](#) et de l'île Saint-Louis. Fraîchement ouvert depuis le mois de septembre dernier, cette nouvelle cuisine conviviale et créative nous transporte dans le sud.

HÉBÉ : une carte signée par le Chef doublement étoilé Michel Portos

Deux étoiles au [Guide Michelin](#), le Chef [Michel Portos](#) originaire de Marseille a su insuffler à la cuisine de HÉBÉ un air frais venu tout droit de méditerranée. Les détails sont perceptibles jusqu'au choix des assiettes sombres. La déstructure et l'originalité sont de mise et les plats s'habillent de leurs plus belles couleurs.

Déguster des produits de la mer à Paris une fois n'est pas coutume. Nous avons choisi parmi le [menu dégustation](#) à deux un mélange de plats entre terre et mer.

Nous avons débuté notre [escapade culinaire](#) à bord de choux-fleurs végétariens ainsi qu'un espadon en tartare. Les choux-fleurs étaient croquants à leur juste valeur. Nous avons apprécié la fraîcheur de l'espadon et la présentation sous forme de tartare !

À suivre, entre terre et mer, les [palourdes et couteaux](#) étaient à deux pas de la [canette rôtie](#) et de la rascasse. La figue a réellement sublimé la viande cuite juste à point. Un vrai délice ! Nous avons choisi ensuite la rascasse, ces poissons de fond rocheux car nous n'avons tout simplement pas l'habitude d'en déguster. Cela a été une véritable découverte pour nous ! La grenade, bien choisie les a exalté avec finesse. Pour finir, vous imaginez bien qu'à ce stade-ci nos papilles étaient plus qu'en éveil, nous avons opté pour le quetsches en clafoutis. Préparé à la minute, à l'extérieur la cocotte bouillante, crémeuse et onctueuse à l'intérieur, nous a permis de terminer ce dîner étoilé avec succès !

Seule déception, le jour où nous sommes venus, tous les plats sont arrivés à nous en même temps et se sont rapidement refroidis. Malgré cette minuscule fausse note, ils étaient savoureux ! Il faut dire que les foules se ruent déjà chez HÉBÉ et elles ont raison !

Si vous êtes un épicurien en quête d'originalité et à la recherche d'un [restaurant façon bistrannique](#) à un prix abordable, vous êtes à la bonne adresse, foncez nous vous le recommandons ! Nous avons choisis le menu dégustation pour deux personnes à partager ! La formule choisie : 2 entrées + 3 plats + un dessert (84€)

Les végétariens ne sont pas oubliés puisque une formule complète leur est dédiée ! Si vous avez quelque allergie, demandez à l'équipe, ils seront répondre parfaitement à vos attentes !

Vous avez d'autres choix : 1 entrée + 3 plats + 2 desserts
Menu végétarien : 2 entrées végétariennes + 1 accompagnement + 1 dessert (32€)

Une décoration scandinave dessinée par Kann Design

L'architecte [José Pascal](#) ainsi que [Kann Design](#) ont allié leur créativité pour donner à ce nouveau lieu ses lettres de noblesses. Sol façon [terrazzo](#), meubles sur-mesure en bois de tek, accumulation de suspensions design par [Bernard Albin Gras](#) participent au chic et à l'épure de ce restaurant. Les chaises noires toutes en sobriété structurent les lignes tandis qu'elles sont reprises par le mouvement des suspensions ! Une vraie belle déco comme on les aime !

JÉRÔME CAPON

30.12.2018



tiboon79 S'abonner

1 234 publications 6 721 abonnés 794 abonnements

Jérôme Capon
🍴 #FOOD / 🥞 #PASTRIES / 🍷 #DRINKS
Journaliste et blogueur (tiboon.fr)
✉ contact@tiboon.fr
www.tiboon.fr/2018/10/30/lafinemousse-restaurant-biere-paris-gastronomie

Abonnés : lefooding, food2vous, mrzhao.restaurant et 3 autres



tiboon79 • S'abonner

HEBE

tiboon79 Avec sa cuisine méditerranéenne moderne et savoureuse, le restaurant Hébé (@heberestaurant) est vraiment une belle adresse à tester. La carte a été mise au point par le chef doublement étoilé Michel Portos (@michelportos) et s'avère remarquablement exécutée par Raphaël Sicsic (@raphaelsicsic).

En entrée, ce chou-fleur végétarien (11 €) est une vraie bombe : cette mousseline caramélisée est d'une folle gourmandise. 🍴

Hébé
15, rue Frédéric Sauton
Paris 5ème



96 J'aime

IL Y A 1 JOUR

Ajouter un commentaire...

PARIS INSIDER FOOD

20.01.2019



Paris Insider Food

Le guide des restaurants tendance à Paris
Des jeux concours pour gagner des invitations chez nos restaurants partenaires

parisinsider@gmail.com
www.parisinsider-fr.com

Abonnés : pastificoparis, kokotte_paris, beau.et.fort et 3 autres

Hébé Val d'Auteuil 21 G Dump... Le Syndicat Terra L'Alivi Prix Taittin...



parisinsiderfood • S'abonner

HÉBE

parisinsiderfood L'incroyable cuisine aux saveurs méditerranéennes du @heberestaurant 🍷🍷🍷 15 rue Frédéric Sauton, 75005 •

#paris #parisrestaurant #foodieparis #parismonamour #frenchfood

Afficher les 33 commentaires

Aimé par q_mrt et 627 autres personnes

IL Y A 2 JOURS

Ajouter un commentaire...



PARIS INSIDER FOOD

30.06.2019



parisinsiderfood Abonné(e) ...

240 publications 62,2k abonnés 642 abonnements

Paris Insider Food
👉 Le guide des restaurants tendance à Paris
🏆 Jeu concours chez un restaurant partenaire chaque dimanche
✉ parisinsider@gmail.com
🌐 www.parisinsider-fr.com

Abonnés : festinstudio.paris, pastificio.paris, tasterkitchens et 25 autres



parisinsiderfood • Abonné(e)
Rue Frédéric-Sauton

parisinsiderfood Choux-fleurs multicolores présentés sur une mousseline caramélisée 🥕🥦
@heberestaurant par le chef @michelportos 🌟🌟🌟 15 rue Frédéric Sauton, 75005

#heberestaurant #paris5 #guidemichelin

4 sem

lefoodism 🍌

4 sem Répondre

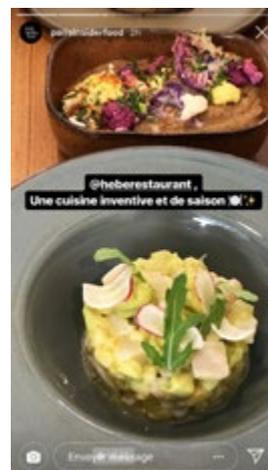
— Afficher les réponses (1)

thewaysbeyond Merci pour

Aimé par vivonsfood et 480 autres personnes

30 JUN

Ajouter un commentaire... Publier



CAMILLE JOLLY

03.02.2019



camille.jolly [S'abonner](#) [+](#) [...](#)

1 309 publications 73,4k abonnés 452 abonnements

CAMILLE
petit homme barbu, je partage mes looks et bonnes adresses pour petits et grands spécimens

Paris
camille.jolly@icloud.com





vivreparis S'abonner

1 137 publications 169k abonnés 307 abonnements

Vivre Paris
Vivre Paris, le magazine lifestyle consacré à Paris 🇫🇷
visites.vivreparis.fr



Hebe propose une cuisine française aux influences méditerranéennes

La carte est signée par Michel Portos (chef deux étoiles 🌟). Elle change toutes les deux mois pour proposer des produits de saison et frais.

On a testé la deuxième carte depuis l'ouverture du restaurant.

@heberestaurant
@vivreparis



Amuse bouche
Radis noir caviar d'aubergine et coulis de coriandre



Entrées



Les plats



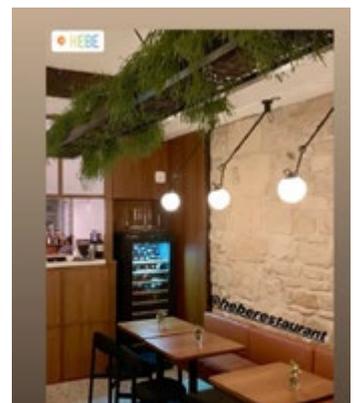
@heberestaurant

@vivreparis



Desserts

@heberestaurant



@vivreparis, On a aimé:

- le cadre et la touche végétale
- la qualité et fraîcheur des produits
- la jolie vaisselle et la présentation des plats
- la cuisine et les associations de saveurs



— La belle aux bons plans et les voyages d'une parisienne de cœur —



ACCUEIL VOYAGE - GASTRONOMIE - HÔTEL MODE CULTURE - BIEN-ÊTRE - CONCOURS VIDÉOS CONTACT Q

Accueil > Gastronomie > Saveurs méditerranéennes au restaurant Hébé

SAVEURS MÉDITERRANÉENNES AU RESTAURANT HÉBÉ

écrit par Melle Bon Plan | 6 mars 2019

Ouvert depuis l'année dernière à deux pas de l'Île Saint-Louis à Paris, ce restaurant aux influences méditerranéennes fut une belle surprise pour le photographe préféré et moi-même quand nous sommes allés le découvrir en novembre dernier (oui je sais, j'ai un peu tardé à écrire l'article faute de temps, je dois l'avouer...).

Chez Hébé, l'établissement propose aux gourmets exigeants des plats de qualité sous forme d'assiettes gastronomiques à partager (principe dont je suis totalement fan, vous devez l'avoir remarqué).



Niveau déco, on retrouve un établissement original, tout en longueur, dans un style contemporain épuré et simple qui donne un ton élégant et intimiste au lieu. Le service est très pro et efficace (particulièrement dans les accords mets/vins d'ailleurs que je vous conseille de tester).

Dans les assiettes on trouve un bel équilibre des saveurs et des produits de qualité avec une sélection pointue des producteurs partenaires (viande de chez Metzger et Boucheries Nivernaises ; pour le poisson l'Océane & Reynaud) qui offrent des plats très réussis.

À retenir :

- Les entrées : l'**espadon en tartare** et pomelos (16 €) ; le **choux-fleur** mousseline caramélisée, multicolore et croquante (végétarien - 10 €).
- Les plats à partager : la **Canette**, filet rôti en aigre-doux, pommes grenaille, figues et estragon (17 €) ; le **Rascasse**, champignons à l'encre de seiche et grenade (16 €)
- En dessert on a goûté la **mirabelle en clafoutis** avec caramel d'orange et crème glacée à la vanille (10 €).
- Côté boissons, on retrouve une très jolie et intéressante sélection de **vins** (au verre notamment entre 6 € et 12 €) français mais aussi du monde entier.

Le **petit plus** : une **mini terrasse** avec quelques tables pour les beaux jours

Le **bon plan** : **Menu Hébé Gourmet** avec entrée + plat + dessert à 35 € / menu du midi avec entrée + plat + dessert à 26 € / l'eau pétillante HÉBÉ affinée sur place par Castale est offerte à midi.

Merci au restaurant Hébé pour cette invitation.

VANESSA BESNARD

13.05.2019



 **vanessabesnard** • S'abonner
HEBE

vanessabesnard Cheesecake déstructuré et bien crémeux disponible sur la nouvelle carte de @heberestaurant 🍓🌟
#bistrot #bistronomie #hebe #heberestaurant #michelportos @michelportos #paris5 #cheesecake @clementcourtemanche #fraises #cheesecakefraise #restaurantparis5 #foodparis #eatparis #foodblogger #foodieparis #influenceurfood #influenceurfoodparis #parisummy #paris #parisienne #blogfood #instafood

2 |

italiangoldenpan This is a dream come true 😍 Looks so inviting

 Aimé par food2vous et 259 autres personnes

IL Y A 2 JOURS

Ajouter un commentaire... [Publier](#)





culturefood S'abonner ▾ ...

3 116 publications 27,9k abonnés 3 987 abonnements

Culture Food
De la street food aux étoilés !
Marie 🇫🇷 Paris & ailleurs
Work 📁 : Mots & Images, photos, influence et réseaux sociaux.
✉ culturefoodfrance@gmail.com
www.culturefood.com

Abonnés : cafelaitcha, thehoodparis, lefrenchfood et 51 autres



 **culturefood** • S'abonner ...
HEBE

 **culturefood** Quand tu commandes une « mousse au chocolat » chez @heberestaurant, wow c'est une œuvre d'art contemporaine qui arrive à table ! Très belle adresse bistrannique à deux pas de Notre-Dame avec une carte à partager et créée par Michel Portos, chef étoilé (2 ⭐) avec le chef Clément Courtemanche.

- #paris #summer #vacances #parisien #food #foodie #resto #parisresto #restaurantparis #dessert #choco #chocolat #mousseauchocolat #notredame #notredamedeparis #hebe #michelportos #bistronomie #cuisine

4 j

👍 🗨️ 📤 📌

 Aimé par vivonsfood et 243 autres personnes

IL Y A 4 JOURS

Ajouter un commentaire... Publier

IZABELA CORINA

The art perfumery teller

Oct 28 - Irish week

Mastery of Food Fusion: A tale of two continents



How would you describe dedication and values in terms of cuisine flavors?

Two years ago, a family from Lebanon decided to move to Paris. Building a heritage and a name in the City of Lights is certainly an arduous challenge - somewhat like building a new Taj Mahal from scratch.

On a casual Saturday, the vibe of Lebanese culture welcomes you seductively from the door, kindly urging you to enjoy a friendly invitation in the company of customers and a glass of sparkling wine.



It is a great family-run restaurant and Imad Karouni and his wife are the owners.

The two Michelin stars chef Michel Fournie and the young and talented Clement Goutemanche display impressive professionalism and involvement with the service part.

Although every dish in itself is special, what made a lasting impression on me were:

the stellar tomato tartare as an hors d'oeuvre exhibiting a careful balance of freshness and dry sweetness (best and negatine of dried fruits).



The delicate sea bass fillet imbued with milky corn cream flanked by charterelle mushrooms and a slice of lime for a bitter fringe.



The curly, juicy sea bream is a pincho perfectly covered in chorizo cream, with nourishing grainy saffron rice on the side.

All in all, a culinary experience fit for a royal suite! I definitely recommend the corner of Asia situated right in the heart of Paris, near the tower.