



Tandis que les grands palaces parisiens continuent leur lutte acharnée au niveau des étoiles et des chefs, le Warwick constitue un havre de paix et de bonheur. À deux pas des Champs-Élysées, les deux salles sont agréables, soit en salons privatifs soit à la place de l'ancien bar où officient devant vous le chef Dorian Wicart et son équipe. Il a fait un carton plein cet été sur la terrasse du dernier étage et le voilà redescendu sur terre ! Ambiance tranquille, clients sages, ables espacées, confort reposant et pas d'agitation superflue. Pour déjeuner ou dîner dans le quartier, ce sont des avantages qui restent précieux. Le chef et son



second travaillent bien, s'appliquent à proposer des plats qui ressemblent au décor et au lieu. Pas d'aventures mais du sérieux et du savoir faire. Une délicate Noix de Saint-Jacques enveloppé douillettement dans un velouté de potiron à la noisette ; Giroilles et chanterelles juste poêlées avec l'incontournable œuf poché, très bien réalisées ; le Cabillaud est accompagné d'une cassolette de cocos de Paimpol, joli plat un peu gâché par la présence de tranches de chorizo un peu sèches. Foin de ces détails car lorsque le chariot des desserts arrive, on oublie tout. Il est beau, appétissant et très réussi par le chef pâtissier Jwénaël Bernier avec ses tartes, flans et crumbles divers qui rappellent le bon temps des chariots en restaurant. Bonne idée qui vous donne envie de tout prendre en une sorte d'attitude régressive mais tellement délicieuse. Une cuisine tranquille et agréable avec des plats bien faits qui ne sont pas là pour déranger mais pour satisfaire. Possibilité de s'installer au bar avec la compagnie des chefs en train de tout préparer sous vos yeux. Un moment sympathique, convivial et gourmand car le chef n'hésite pas à écouter et satisfaire vos moindres désirs et envies. Bon choix de vins au verre dont certains à partir de magnum, service parfait et attentionné dirigé par Yves Le Pezron, addition douce comme une chanson de Salvador. Il y a le « A », le café « M », au Warwick c'est le « W ».

## Questions à Dorian Wicart



**Quand êtes-vous arrivé au Warwick?**

En avril 2010, en charge de l'ensemble de la restauration. Je venais de Charlot, Roi des Coquillages que j'ai redynamisé et auparavant de la Tour d'Argent.

**Le délice pour devenir cuisinier ?**

À cinq ans, j'ai dit que je voulais être cuisinier ! J'aimais déjà aller au marché et j'aimais surtout les grandes tables de la maison de ma grand-mère dans la région de Tours où elle nous faisait la cuisine.

**Trois dates importantes dans votre carrière ?**

La naissance de mon fils le 31 octobre 2011 car je me suis senti mûrir et ça me donne envie de faire encore mieux en cuisine. 1998, mon premier stage à La Tour d'Argent. 2008, ma première place de chef à Charlot, Roi des coquillages.

**Trois rencontres essentielles dans votre carrière ?**

Jean-François Sicillac à La Tour d'Argent, Gérard Salé à La Marée qui m'a appris la rigueur et a forgé ma personnalité. Bernard Leprince, MOF, chef des chefs du groupe des Frères Blanc qui m'a appris la finesse en cuisine.

**Votre produit fétiche ?**

Le poisson. J'ai le sens des cuissons justes avec les poissons. En plus, je fais une bouillabaisse avec des poissons nobles et les clients s'amuse avec la soupe que l'on vient servir et resservir sur les poissons. Elle est de temps en temps à la carte sinon, on peut me la commander.

**Hôtel Warwick Champs-Élysées**

5, rue de Berri  
75008 Paris  
Tél : 01 45 63 14 11  
[www.warwickhotels.com](http://www.warwickhotels.com)  
M° : George V  
Fermé samedi et dimanche  
Menus : 29 € (2 plats) – 35 € (3 plats)  
Carte : 60 € environ

[Haut de page](#)

**Facebook****Articles récents**

-  [Le W](#) Posté le 2 déc 2011
-  [La noblesse d'un vin](#) Posté le 1 déc 2011
-  [Le Grand Tasting](#) Posté le 29 nov 2011
-  [Guide Lebey Restaurants 2012](#) Posté le 28 nov 2011
-  [L'amer](#) Posté le 27 nov 2011
-  [La Chambre aux confitures](#) Posté le 27 nov 2011
-  [Le Harry's Bar a 100 ans « Great bars never die ! »](#) Posté le 26 nov 2011
-  [Il Carpaccio](#) Posté le 24 nov 2011

**Partenaires**

LACOWINE

Catégories

Archives