



What's up ?

Par Léa Zetlaoui



74

1 HÔTEL NATIONAL DES ARTS ET MÉTIERS

Croisant style industriel et élégance parisienne, l'Hôtel National des Arts et Métiers réunit tous les ingrédients pour devenir l'adresse incontournable de la rentrée. Le restaurant italien vaut le détour pour son poule grillé à la burrata, son bar au pesto d'estragon ou ses pâtes fraîches des maisons Felicetti et La Molisana. Le comptoir La Cicchetteria propose de délicieux tapas à la vénitienne. L'Herbarium, élégant bar à cocktails à l'ambiance feutrée, nous régale de sa carte fleurie et fruitée. Quant au mini-rooftop, il nous offre une vue incomparable sur Paris.

243, rue Saint-Martin,
Paris III^e.
Tél. 01 80 97 22 80.

2 TWO STORIES

Cette nouvelle adresse où se mêlent influences françaises, espagnoles, africaines et caribéennes, nous embarque au cœur de La Nouvelle-Orléans. Au premier étage, le restaurant Nola propose une version gastronomique de la cuisine cajun sous la houlette du chef Ryan Pearson, originaire de la région. Salade d'aubergine ou écrevisses, bar sauvage en croûte de brioche ou canard de Challans rôti, les saveurs onctueuses et légèrement épicées enchantent. Au rez-de-chaussée, le bistro Po Boy Café propose de la *street food* à base de sandwiches au bœuf braisé, de canard ou de boudin... ou encore des haricots rouges à la saucisse de porc fumé.

72, quai Jemmapes, Paris X^e.
Tél. 06 98 21 28 45.

3 LES GRANDS VERRES

Surprenant, le nouveau restaurant du Palais de Tokyo, conçu par Quixotic Projects, à l'origine de la Candelaria, est à la hauteur de l'institution qui l'accueille. Un décor de bois brut et de métaux patinés dominé par un imposant bar derrière lequel un

bartender propose des cocktails étonnants (comme celui au sirop de mie de pain). Le chef Preston Miller signe une carte inattendue aux accents méditerranéens : melons et tomates à l'ancienne, artichaut entier cuit au four à charbon ou foie d'agneau rôti. Savoureux.

13, avenue du Président-Wilson, Paris XVI^e.
Tél. 01 85 53 03 61.

4 THE HOXTON

Nouveau temple du cool et de la décontraction, l'hôtel The Hoxton, tout comme ses homologues anglais et néerlandais, fait souffler un vent de jeunesse dans le quartier du Sentier. Trois bâtiments en pierre, dont un hôtel particulier XVIII^e; deux grandes cours pavées; deux bars, dont un caché, le Jacques; un restaurant façon brasserie, le Rivié; le tout baigné dans une ambiance chaleureuse qui donne envie d'y passer ses journées, ses soirées et ses nuits.

30-32, rue du Sentier,
Paris II^e.
Tél. 01 85 65 75 00.

5
UMAMI MATCHA CAFÉ
Entre l'épicerie et le restaurant, Umami Matcha Café, situé dans le haut marais, offre toute la journée des créations autour du matcha et des recettes japonaises : tarte, cheese-cake ou cookie au matcha, *tataki* de thon, *donburi* ou *poke bowl*. Pour les boissons, le matcha se décline ici à la manière d'un café : de l'expresso au cappuccino, en passant par le *latte*. Le lieu propose également une large sélection de produits venus du Japon, tels le miso, les condiments au yuzu, les nouilles et bien sûr le matcha.

22, rue Béranger, Paris III^e.
Tél. 01 48 04 06 02.

After hours

Restaurants, bars... notre sélection des nouvelles adresses