

## Les 11 lieux les plus Instagramables de l'automne à Paris

Bar branché ou lounge, restaurant cosy ou healthy, voici une sélection d'adresses parfaites pour Instagram.

# Les Grands Verres : plus hipsters que les hipsters

Visuel indisponible

Une publication partagée par Les Grands Verres (@lesgrandsverres) le 1 Sept. 2017 à 8h19 PDT

Ambiance tamisée, déco chic et contemporaine, vue imprenable sur la Tour Eiffel... Le nouveau bar Les Grands Verres, situé à l'entrée du Palais de Tokyo, s'est imposé comme "the place to be". A la fois pour les accros d'art contemporain et de cocktails.

Créé par l'équipe Quixotic Projects, déjà à l'origine des bars ultra-branchés La Candelaria, le Glass et le Mary Celeste, ce bar de 13 mètres de long offre à ses clients l'embarra du choix.

On vient y boire des cocktails (évidemment dans des grands verres) aux doux noms champêtres comme "la ballade en forêt", une sangria sucrée à base de fruits rouges, de citronnelle, de cap mattei blanc et de vin blanc, ou "la vie en rose", un spritz revisité avec un sirop de framboise et gingembre, du calvados et de l'eau pétillante. Le tout dans une ambiance cosy, détendue mais élégante, bien installé sur une banquette en hauteur.

Les Grands Verres : 13, avenue du Président Wilson 75016 Paris. Ouvert tous les jours de 12h à 23h, 01.85.53.03.61. Cocktails de 6 à 12 euros.

# Le Barboteur : l'été indien

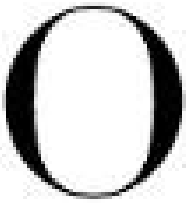
Visuel indisponible

Une publication partagée par Boris Manenti (@manenti\_boris) le 10 Sept. 2017 à 14h25 PDT

L'automne est là, mais on désespère de pouvoir prolonger l'été, en particulier ses apéros au bord de l'eau. Qu'à cela tienne, on prend la Mer. Enfin, la Seine. Direction les quais pour profiter d'un verre sans chichis servis au comptoir du Barboteur, cette péniche itinérante qui parcourt le canal Saint-Martin, de l'Ourcq ou de Saint-Denis pour proposer rafraîchissements et transat'.

Aux côtés de cette élégante péniche orangée, on oublie vite les pique-niques d'étudiants "à l'arrache", pour siroter un verre de rosé (Coteaux d'Aix Bio, 3€), un Prosecco (Arnanes Bio, 4,50€), ou pousser jusqu'au Spritz Royal (7€) ou une Caipirinha (8€). Le tout en profitant des délicieuses sessions musicales et autres concerts variés, organisés à bord.

Et, pour éviter de tomber dans la Seine d'ivresse, mieux vaut éponger avec une assiette de délicieux cicchettis (2€ les trois), d'arrancini (3€), ou carrément d'un club au porc et cheddar (6,50€). De quoi oublier la grisaille et prolonger l'été.

[Visualiser l'article](#)

Demeure une difficulté : s'organiser pour rencontre le Barboteur. Le bateau n'accoste qu'en fin de semaine : le vendredi quai de Valmy, le samedi à Pantin, le dimanche quai de Jemmapes.

Le Barboteur : 200 quai de Valmy, 75010 Paris (le vendredi), place Simone Iff, 93500 Pantin (le samedi), 140 quai de Jemmapes, 75010 Paris (le dimanche), 12h-21h. Renseignements sur [contact@le-barboteur.com](mailto:contact@le-barboteur.com), ou aux 06.03.87.67.60 et 06.72.76.67.33. Verre de vin, bière 3€.

# Ristorante National : le goût de l'Italie

Visuel indisponible

Une publication partagée par Mélanie (@meligervasi) le 15 Août 2017 à 8h21 PDT

Dans un immeuble cossu du troisième arrondissement, entre Sébastopol et Réaumur, le nouvel Hôtel National des Arts et Métiers, abrite deux restaurants italiens installés par Julien Cohen (Pizza Chic, Grazie...). Une "Cicchetteria" propose des tapas italiens (dits "cicchetti") à partager autour d'un spritz, dans un décor très chaleureux de velours bleu, ocre et gris-vert.

A côté, le "Ristorante National" offre une bonne cuisine transalpine, comme ce poulpe grillé et à la consistance parfaite et sa burrata, ou ces linguine savoureuses à la poutargue, ail, persil, piment relevés d'un zeste de citron. Le service est charmant, et on peut même finir la soirée sur la terrasse ou le rooftop, déjà pris d'assaut

Ristorante National : 243 rue Saint-Martin 75003 Paris. 01.80.97.22.80. Linguine 23 euros, poulpe 19 euros.

# Le Jacques' Bar : la détente speakeasy

Visuel indisponible

Une publication partagée par Vignando (@doranevignando) le 6 Sept. 2017 à 7h58 PDT

Installé dans un magnifique hôtel particulier du XVIIIème, le tout nouveau hôtel Hoxton, rue du Sentier, fait partie des endroits les plus en vue de cette rentrée. La déco à la "cool attitude", hyper-travaillée dans un mélange des styles et des époques (classique, fifties, lounge), donne envie de tout instagrammer.

Outre la brasserie et les deux terrasses intérieures, on opte pour le Jacques' Bar, speakeasy cosy comme on les aime, assis sur des poufs de velours rose, entourés de papier peint fleuri.

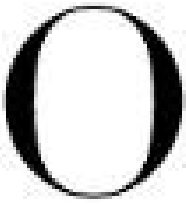
Une ambiance exotico-vintage et feutrée où siroter un "Jacques Snapper Old fashioned" (13 euros) et autres cocktails maison préparés par l'équipe Quixotic, déjà réputée pour leurs trois adresses parisiennes (la Candelaria, le Mary Celeste et le Glass).

Jacques' Bar : 30-32 rue du Sentier 75002 Paris. Ouvert tous les jours à partir de 17h, 01.85.65.75.00. Cocktails 13 euros.

# Andy Wahloo : boire avec style

Visuel indisponible

Une publication partagée par Boris Manenti (@manenti\_boris) le 5 Sept. 2017 à 12h31 PDT

[Visualiser l'article](#)

Le lieu est comme caché. Quand on passe le porche du 69 rue des Gravilliers, on n'a d'yeux que pour la grande terrasse du restaurant 404, du même propriétaire. L'hôtesse indique toutefois une petite entrée sur la droite, pour finalement arriver dans la salle d'Andy Wahloo.

Dans une ambiance sombre mais chaleureuse, on se cale dans les moelleuses banquettes, en face de l'imposant bar, lui-même surplombé de nombreuses bouteilles illuminées. Aux murs, d'immenses photographies de femmes plus ou moins dévêtues, aux regards intenses.

Première étape : choisir son cocktail. On nous tend rien de moins qu'un livre avec des propositions à ne plus savoir qu'en faire (parsemées d'une femme dansante nue). Heureusement, de délicieuses olives permettent de prendre son temps à bien choisir.

Ce sera finalement le Cox Daiqui (14€). La conversation entre amis distrait de l'œuvre qu'est en train de réaliser le barman, recouvrant la coupe de chocolat fondu et noisette, glissant des fleurs dans le cocktail, avant de recouvrir l'ensemble d'une tranche d'ananas passée au chalumeau pour un effet caramélisé. Effet wahou. On tient peut-être là le summum de la mixologie.

Andy Wahloo : 69, rue des Gravilliers, 75003 Paris, 01.42.71.20.38, ouvert du mardi au dimanche, de 18h à 2h. Cocktails entre 13 et 15€, Alcools seuls entre 9 et 25€.

# Marcelle : le bon goût healthy  
Visuel indisponible

Une publication partagée par Marcelle (@restaurant\_marcelle) le 9 Sept. 2017 à 1h01 PDT

Dans la famille de Marcel on demande la fille. Après le 7ème et le 18ème arrondissement, le restaurant ultra-tendance se féminise. Décoration épurée, bois brut et parquet blanc, à la fois coffee shop, bakery et cantine, Marcelle est la nouvelle adresse healthy du moment.

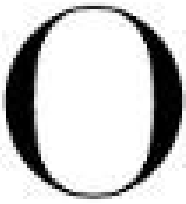
Sur place ou à emporter, on déguste une cuisine fraîche, colorée, saine mais gourmande, signée Ophélie Barès, ex-apprentie de Christophe Michalak et gagnante de l'émission "Qui sera le prochain grand pâtissier?". Au menu : salade de quinoa, tomates, concombre, pois chiche, poulet et labneh, linguine sauce vierge, burrata et basilic, soupe d'été ou encore croque marcelle au chèvre et miel. Le tout accompagné d'un smoothie, d'une citronnade ou d'un jus frais (mention spéciale pour "le Marcelle", à base de Kiwi, kale, citron et sucre coco).

Et pour ceux qui auraient toujours faim, une vitrine remplie de desserts plus appétissants les uns que les autres comme la tarte figue-framboise, le cake recouvert de chocolat et de noisettes ou l'éclair noix de pécan et caramel, trône sur le comptoir.

Marcelle : 22, rue Montmartre 75001 Paris. Ouvert tous les jours de 9h à 18h, 01.40.13.04.04. Plats entre 7 et 16 euros, desserts entre 6 et 8 euros.

# Maison Aleph : l'oubli du régime  
Visuel indisponible

Une publication partagée par Maison Aleph (@maisonaleph) le 11 Août 2017 à 23h50 PDT

[Visualiser l'article](#)

Myriam Sabet, Parisienne originaire d'Alep, a voulu mêler souvenirs d'enfance et produits d'exception en ouvrant sa pâtisserie levantine au cœur du Marais. Parmi les "it" de sa nouvelle Maison Aleph, on a repéré (et dégusté !) ses fameux "nids", tradition revisitée du kadaif, le "cheveux d'ange", moulé et doré au beurre clarifié, garni d'un confit de fruit surmonté d'une crème montée.

On a choisi le croquant abricot-pistache d'Iran, le suave citron-cardamome, le fruité mangue-jasmin et le fleuri fromage blanc-rose de Damas. On a failli craquer pour l'étonnant chocolat-sumac, mais il a bien fallu être raisonnable.

Tout est beau et délicat, jusqu'aux emballages reproduisant les motifs du sol d'un palais datant de l'époque Omeyyade.

Maison Aleph : 12 rue de la Verrerie 75004 Paris. Ouvert du mercredi au dimanche, de 11h à 20h, 09.83.03.42.02. Boîte de 4 nids 8,40 euros, boîte de 9 nids 17 euros.

# Hôtel Le Louis : une nouvelle idée du romantisme  
Visuel indisponible

Une publication partagée par Boris Manenti (@manenti\_boris) le 25 Sept. 2017 à 8h30 PDT

À deux pas du Château de Versailles, l'hôtel Le Louis a été entièrement rénové, redesigné par les sœurs Sundukovy. Si l'addition de cette mue demeure secrète, on ne peut qu'être impressionné par la transformation. Et ce dès l'entrée.

L'élégant lobby s'ouvre ensuite sur un restaurant cosy et un sublime bar central. Impossible de manquer ce bijou de design avec un lustre moderne fait de centaines d'ampoules suspendues à la verrière. Comme un moustique, on est naturellement attiré par ce bar où se conjugue raffinement et contemporain. On est serein, enveloppé dans un cocon de clarté, prêt à déguster un cocktail.

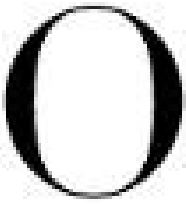
Doucement, la soirée peut prendre une tournure romantique en glissant vers le restaurant L'Alcôve, qui jouxte le bar, pour une ambiance plus tamisée. Au menu, on débute la dégustation par une ballotine de lapin, foie gras et pistache (13€), avant d'attaquer le coquelet au riesling (21€).

Entre touristes et businessman clients de l'hôtel, on apprécie cette ambiance délicieusement luxueuse qui n'en fait jamais trop. Quelques dorures ou la moquette évoquant les jardins rappellent la proximité du Château de Versailles, mais sans être oppressante, voire clichée. "Nous avons cherché une juste balance entre tradition et modernité, en se focalisant sur la lumière, très présente dans tout l'hôtel, en référence au Roi Soleil", explique le directeur du lieu, Stéphane Gerbet.

Hôtel 4 étoiles Le Louis Versailles Château : 2 bis avenue de Paris, 78000 Versailles, 01.39.07.46.46, chambre à partir de 184€.

Restaurant L'Alcôve : ouvert tous les jours, de 19h à 22h30, menu du jour 29 et 36€, Entrées 13€, Plats 21€, Desserts 11€, Vin au verre 9€.

# Carbon : le grill à toutes les sauces  
Visuel indisponible

[Visualiser l'article](#)

Une publication partagée par Mollo (@christelbrion) le 7 Sept. 2017 à 8h36 PDT

Ouvert fin juillet dans un Paris déserté, ce nouveau restaurant du Marais fait déjà le plein, et a décidé d'ouvrir aussi pour le déjeuner. Pourquoi "Carbon" ? C'est bien simple, ici tout est passé au feu de bois. La viande bien sûr, mais aussi les légumes et même les fruits !

Ce goût de barbecue dans toutes les assiettes, c'est l'idée Sabrina Goldin et Stéphane Abby, le duo d'Asado Club, un food truck de plats sud-américains. Le mot asado, qui désigne à la fois la cuisson au barbecue et aussi le rituel de partage, est chez Carbon littéralement appliqué.

On a partagé des assiettes étonnantes de thon épicié, concombre et pourpier, nappé d'une sauce au petit lait, ou un merlu et sa courgette grillée, avec une purée de maïs addictive. En dessert, pêche grillée et glace au foin.

Carbon : 14 rue Charlot, 75003 Paris, 01.42.72.49.12. Petite assiette à partager 9-12€, grande 45 à 98€

# Marcella : le chic déjeuner pro  
Visuel indisponible

Une publication partagée par Boris Manenti (@manenti\_boris) le 22 Sept. 2017 à 3h29 PDT

Ce pourrait être le penchant italien du précédent Marcelle. Le (bon) gras en plus.

Chez Marcella, on vient aussi bien pour le cadre que pour l'assiette. Sur le chic boulevard de Courcelles, la trattoria accueille avec un décor néo-industriel, convivial et élégant. Imaginé par le designer Michael Malapert, le lieu dégage une certaine sérénité avec ces multiples associations de bois, de briques, de béton et de fer. Le joli bar et l'accueil charmant donnent d'autant plus envie de passer à table.

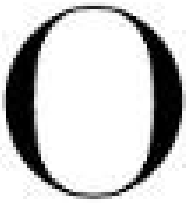
Chez Marcella, on apprécie plus les pâtes que les pizzas (entre 15 et 17€). La cuisine italienne régale dès l'antipasti, avec une succulente caponata d'aubergines siciliennes sublimées par pignons et menthe (9€) ou, pour les plus gourmands, avec une burrata à la truffe (16€). Côté pasta, on opte pour les caramelle (18€), des pâtes fraîches farcies ricotta et basilic, parfaitement cuites, et relevées d'une onctueuse sauce pesto. Le tout accompagné d'un agréable verre de Montepulciano d'Abruzzo (5,5 €).

La localisation tout comme le cadre en font l'endroit parfait pour un déjeuner professionnel. Les familles y viendront plutôt le week-end, pour profiter de "l'italo'brunch", un large buffet avec saumon et mascarpone, jambon de Parme, gratin de maccheroni, panacotta, cheesecake, etc. (29€ par personne, 15€ pour les moins de 12 ans).

Marcella : 1 boulevard de Courcelles, 75008 Paris, 01.40.08.08.25. marcella.fr. Entrée 7-21€, Plats 14-23€, Desserts 6-9€. Pâtes du jour 14€. Cocktail 9€.

# Les Foodies : l'assiette qui voyage  
Visuel indisponible

Une publication partagée par Neobistro "Les Foodies" (@lesfoodiesparis) le 22 Sept. 2017 à 9h43 PDT



[Visualiser l'article](#)

Pour son premier restaurant, situé en plein cœur du Marais, l'Américain Alex Kogan prône une nouvelle approche de la cuisine gastronomique : combiner culture bistrot et gastronomie, pour rendre la haute cuisine accessible.

Côté cuisine justement, le chef milanais d'origine thaïlandaise, Davide Galliano, qui a vécu sur les cinq continents, associe à la perfection mets français, italiens et asiatiques. Une combinaison qui peut paraître surprenante de prime abord mais qui, une fois en bouche, offre une expérience inédite.

Un mariage des continents dans l'assiette comme dans la décoration chaleureuse et raffinée des lieux où art déco se mélange aussi bien avec des tapisseries au style indou qu'avec des banquettes matelassées en cuir rouge, style sixties.

Chez Les Foodies, on vient déguster un tartare frais et parfaitement assaisonné de langoustine, un filet de bar en croûte sur lit de purée de courge blanche et pour finir un "jardinmisu", tiramisu revisité au martini blanc, cranberry et biscuit imbibé de zeste d'orange. Le tout servi dans une vaisselle spécifique pour chaque plat et composé tel des tableaux.

Les Foodies : 6-8 square Saint-Croix de la Bretonnerie, 75004 Paris.