



Les 6 tables parisiennes les plus branchées de cette année 2017

2017 a eu son lot de bonnes et de mauvaises surprises. Nous avons uniquement retenu le beau et le bon, voire même le "très très bon". Voici les 6 tables où la rédaction de **Luxe Magazine** retournera s'attabler avec joie en 2018 !

Le plus latino : le Pachamama

A deux pas de la **Bastille**, dans un **bâtiment historique du 19ème siècle signé Gustave Eiffel**, l'ancien temple des nuits parisiennes, le **Barrio Latino**, a fait peau neuve pour laisser place au **Pachamama**. Chaque recoin de ses 4 étages fleure bon l'âme dynamique de **l'Amérique du Sud**. Plus d'une année de recherches et de nombreux voyages autour du globe ont permis de réunir tous les objets qui rendent la décoration de cet établissement unique en un véritable appel à l'évasion. A la carte du restaurant, des spécialités d'Amérique latine entre **crème de maïs pimentée, ceviche péruvien, tataki de thon nikkei, quesadillas, salade mexicaine, pluma iberica, parillada de viandes** à partager ou encore **churros au chocolat et baba de Cuba**. Une fois le repas terminé, direction la **ballroom** au rez-de-chaussée où vous commanderez une **margarita** au bar avant d'aller vous déhancher sur le **dance-floor**.

On aime : le **patio** avec ses tables rondes et ses fauteuils en osier, bordé d'un **mur végétal spectaculaire** et tapissé de planches récupérées d'anciens wagons à bestiaux du **Brésil**.

Le plus : les fumeurs ont le droit à un beau fumoir avec ses fauteuils **Chesterfield** au dernier étage. Ils ont même un **billard** pour accompagner leur cigarette et mojito.

Le moins : La clientèle qui peut être un peu trop hétéroclite certains soirs.

Le plus charmant : le Camondo

© Florian Corcos

Ouvert en mai dernier au sein du ravissant musée **Nissim de Camondo**, le **Camondo** dynamite un coin du 8ème qui en avait grandement besoin. Installé dans l'ancien garage de l'**hôtel particulier**, à quelques pas du **Parc Monceau**, le restaurant a conservé le plafond à caissons et les colonnes métalliques d'origine. Au centre, un large **bar**, élément central de la vie du lieu, qui s'impose comme une immense **table d'hôtes** avec son ambiance feutrée. Au fond de l'établissement se cache une **cour pavée** à l'abri du bruit, pensée comme **un élégant jardin secret**, pour des déjeuners et dîners au soleil dès le retour des beaux jours.

On aime : Les desserts signés **Christophe Michalak**, champion du monde de pâtisserie

Le plus : L'esprit d'un jardin d'hiver permettant de profiter agréablement de l'établissement une fois l'été passé.

Le moins : Des plats parfois un peu fades.



Le plus international : Le Rivié de l'hôtel The Hoxton

Après **Londres, Amsterdam et New York**, **The Hoxton** a ouvert à Paris en plein cœur du **Sentier**. Plus qu'un hôtel, le concept **The Hoxton** propose un véritable **lieu de vie**. Au-delà des voyageurs, les urbains actifs et branchés des villes où ils sont installés aiment s'y rendre la journée pour **travailler**, déjeuner ou encore pour diner et boire un verre. Aménagé dans un hôtel particulier du XVIII^e siècle, l'hôtel propose, répartis autour de **deux cours intérieures : le Rivié, une brasserie française contemporaine** et le **Jacques' Bar**, un bar à cocktails chaleureux et intimiste. On aime aussi le vaste lobby baigné de lumière naturelle où il fait bon s'attarder autour d'un café. Le restaurant **Rivié** propose une carte simple et saisonnière et des plats d'inspiration française réalisés avec des produits locaux. Au menu, par exemple, le **hoxmonsieur, l'entrecôte frites ou la tartine de champignons à l'œuf poché**.

On aime : L'architecture, illustration de la richesse décorative des lieux : l'hôtel compte **quinze escaliers** qui ont tous été minutieusement restaurés et pour certains, déplacés afin de les mettre en valeur. Deux escaliers en spirale : l'un dans le lobby, l'autre permettant d'accéder au Jacques' Bar sont particulièrement remarquables et datent de plus de 300 ans.

Le plus : La carte du restaurant disponible tous les jours de **7 heures du matin à minuit** dans tous les espaces du Rivié : le restaurant, le bar, la cour et le lobby.

Le moins : Un service assez lent.

Le plus festif : Balagan

S'il y a bien une table dont tout le monde parle depuis son ouverture, c'est **Balagan**. Idéalement situé à l'angle de la **rue d'Alger et de la rue du Mont-Thabor**, non loin de la rue **Saint-Honoré** et à deux pas du **Jardin des Tuileries** et de la **place Vendôme**, l'adresse ne désemplit pas depuis 6 mois. Tant et si bien que pour un anonyme, il faut compter environ **trois semaines** d'attente pour une réservation à l'heure du dîner. Derrière ce succès immédiat, les trois fondateurs de l'**Experimental Group** (le bar de l'hôtel **Bachaumont**, La Compagnie des Vins surnaturels, Beef & Fish Club...) aux côtés d'**Assaf Granit** et **Uri Navon**, deux des plus célèbres chefs **israéliens** proposant une carte originale, loin des standards du quartier bourgeois et classique. Dans un cadre feutré avec sa longue **cuisine ouverte**, on déguste **mezze, Shishbarak** à la mode levantine, **aubergines grillées** au charbon de bois, **calamars frits**, ris de veau grillé, ragoût d'artichauts façon marocco-israélienne, agneau **Mansaf**, loup de mer comme à **Jérusalem** et couscous, **Gormeh Sabzi**... Bon à savoir, **Balagan** signifie « Joyeux Bordel » en **hébreu**. Un nom qui sonne comme un programme et en dit long sur la volonté du chef de dynamiser les habitudes des **foodies** de la capitale. N'oubliez pas de commander pour votre dessert le **Balagan Show** ! En musique et danse, l'équipe vous livre sur une large feuille de papier, des desserts en vrac à l'image de la **brioche aux pommes, la glace à la tehina au sésame et halva, la pastèque à la feta**... le tout mélangé dans un savant mais délicieux "bordel" !

On aime : Le choix de pains à tomber (à tremper dans un mélange de yaourt et d'épices ou du humus) et les succulentes entrées qui rattrapent des plats un peu décevants.

L'idéal : opter pour un diner tapas et partager plusieurs entrées.



Le plus : Le bar, **boudoir** attenant à la salle du restaurant, aux surprenants accents anglais et dont la carte recèle de créations inédites comme l'**Algue Colada** (cachaça Paratti infusé au wakama et aux graines de coriandre vertes, noix de coco, jus de citron vert et d'ananas) ou le **Tomu** (pisco infusé aux baies roses, chartreuse jaune, liqueur Saint Germain, citron vert pressé, Ginger ale, bitter cardamome) qui rappellent que les barmen de l'**Experimental Group** comptent toujours parmi les maîtres du cocktail parisien.

Le moins : Le temps d'attente excessivement long avant d'être placé à table (1h!) et cela malgré une réservation. D'où l'intérêt du bar pour patienter !

Le plus design : Le Ristorante National de l'Hôtel des Arts et Métiers

Situé à la croisée des quartiers de **Montorgueil et du Haut Marais**, l'**Hôtel National des Arts & Métiers** est la nouvelle adresse de la **Clé Group**, propriétaire de l'**hôtel Bachaumont**. Ce nouvel établissement s'impose à travers un design intemporel, pari audacieux d'associer le caractère historique d'un immeuble à un design innovant. Au rez-de-chaussée se déploient les espaces de restaurant, bars ainsi qu'une **cicchetteria**. Pour l'élaboration de sa carte **gastronomique italienne**, l'établissement a fait appel au savoir-faire de trois acteurs phares de la restauration parisienne : **Julien Cohen (Pizza Chic, Grazie, Il Professore...)** et le duo formé par **Jean-Pierre Lopes et Thomas Delafon (Le Très Honoré, Bambou, la Plage Parisienne)**. Si **Julien Cohen** donne le ton avec sa connaissance incontestable de la cuisine italienne, l'association du trio permet de sublimer les produits **directement sourcés** dans la péninsule. Installé sous la **verrière** escamotable du **patio** de l'hôtel, le **Ristorante National** accueille dans un esprit de **trattoria** et un cadre élégant chic; jusqu'à 80 convives.

On aime : La large terrasse, idéale pour lézarder dès les premiers rayons de soleil.

Le plus : Dans le prolongement du Ristorante National, le bar l'**Herbarium** offre l'agrément d'une quinzaine de tabourets au comptoir et d'une trentaine de places dans le salon adjacent. Chaque cocktail dispose d'une identité olfactive/gustative forte, tantôt féminine tantôt masculine, qui devrait mettre tous les sens du dégustateur en éveil.

Le moins : Nous n'avons toujours pas trouvé !

Le plus tamisé : Le Limon

Au cœur du **Triangle d'Or**, une nouvelle adresse vient de voir le jour : le restaurant **Le Limon** ! A l'extérieur : façade noire en accord avec l'**hôtel Marignan** dont il est le voisin (et le restaurant officiel) et, **terrasse sur rue** à quelques mètres des **Champs-Élysées**. A l'intérieur, l'espace se partage autour de tables pour dîner, de **banquettes** secrètes et de **boxes** . Photographies de mode et fresques graphiques se mêlent dans un décor architecturé et coloré ultra-contemporain. Aux commandes des cuisines, le jeune prodige colombien **Juan Arbelaez** connu du grand public pour son passage dans l'émission **Top Chef** . Il a fait ses preuves au sein d'établissements tels que le **George V** ou **Le Bristol**. Sa cuisine rend hommage à l'**Amérique Latine** en mettant à l'honneur **les agrumes**. Dans l'assiette, du mikan, mandarine douce du **Japon**, du combava, petit citron vert originaire d'**Indonésie**, du kalamansi et d'autres variétés de **cédrats** parfument les plats avec force, goût et caractère. Courte et efficace avec ses **7 entrées, 7 plats et 4 desserts**, la carte de **Limon** travaille d'abord et



exclusivement les **produits de saison**. Les plats sont gorgés de soleil (et cela toute l'année) : **ceviche de poulpe** et ses courgettes croquantes parfumées à l'uchuva (agrume du **Pérou**) et au citron vert, volaille à l'épinard et pamplemousse, **burger de la Pampa** avec sa salade au parmesan et sauce pimpée aux différentes variétés de citron. Pour finir, la **tartelette de la Abuela (grand-mère) aux deux citrons** conclut un menu riche en saveurs.

On aime : Avant ou après être allé au cinéma sur les Champs-Élysées l'option apéritif ou dinette post film avec **la carte de snacking** : crevettes en tempura et son espuma d'aïoli, **croque-monsieur à la truffe et zestes d'agrumes**, frites et sauce gribiche parfumée à la main de Bouddha... le tout arrosé d'un cocktail ou d'un verre de vin.

Le plus : le caractère explosif du chef !

Le moins : Une atmosphère trop tamisée qui ne se prête pas au déjeuner.