

RESTOS & BARS



Nouvelle adresse de **La Clé Group**, déjà propriétaire de l'hôtel *Bachau-mont*, cet établissement planté entre Montorgueil et le haut Marais a fait naître depuis son ouverture en juillet un engouement extraordinaire. Il faut dire qu'il y a de quoi être sous le charme : sept étages, 70 chambres, un restaurant italien, une *cicchetteria*, un bar à cocktails, une belle terrasse et, clou du spectacle, un rooftop au paradis, intimiste et classieux, qui offre une vue à 360° sur Paris. Forcément, ça claque ! Aux manettes des cuisines, trois acteurs phares de la scène parisienne : **Julien Cohen** (*Pizza Chic, Grazie*) et les compères **Jean-Pierre Lopes** et **Thomas Delafon** (*Le Très Honoré, Bambou*), qui font honneur à la gastronomie italienne au ristorante **National**, installé sous la majestueuse verrière de l'hôtel. Cette trattoria chic fait défiler à sa carte les incontournables transalpins (vitello tonnato,

National TABLE EN VUE



mozzarella di bufala, linguine agli scampi, dessert tutto pistacchio, dégustés ce midi-là), tous généreusement servis et nourris de bons produits. Mention spéciale pour l'excellent bar à cocktails qui se distingue par son approche des boissons façon fragrances de parfumeur. Et à l'heure de l'apéro, passage obligé à la *cicchetteria* pour attraper quelques tapas italiens. What else ?

NATIONAL. HÔTEL NATIONAL DES ARTS & MÉTIERS. 243 rue Saint-Martin, Paris III^e. 01 80 97 22 80.

Owned by **La Clé Group**, this new spot has been generating an extraordinary buzz since it opened in July. It's no wonder with its seven floors, 70 rooms, Italian restaurant, *cicchetteria*, cocktail bar, beautiful terrace and, last but not least, its intimate rooftop offering a breathtaking view of Paris. In the kitchen, **Julien Cohen, Jean-Pierre Lopes** and **Thomas Delafon** honor Italian gastronomy at the **National** restaurant installed under the hotel's majestic glass roof. This chic trattoria offers a wide selection of Italian dishes, all generously served and cooked with high-quality products. And did we mention the excellent cocktail bar? *Perfetto!*



Jerôme Galland



Les Grands Verres

CUISINE MODERNE

Voilà une adresse qui donne envie de passer à l'Ouest ! Exit le *Tokyo Eat* et place au nouveau restaurant **Les Grands Verres**, dernier projet de la jeune équipe talentueuse de Quixotic Projects (*Mary Celeste, Candelaria*), qui joue la carte de la démesure. Monumental bar de 13 mètres de long, verrière qui offre Paris et la tour Eiffel sur un plateau, terrasse XXL posée au milieu des colonnes du palais avec vue sur la Seine. Ce lieu pensé par l'agence parisienne Lina Ghotmeh Architecture, où cohabitent terre, bois bruts et métaux patinés, atteste d'une envergure inédite. Aux fourneaux, **Preston Miller**, chef américain d'origine libanaise passé par le *Breslin* à New York aux côtés d'April Bloomfield, signe une cuisine résolument moderne, pile dans l'air du temps : locavore, fusion, respectueuse de l'environnement et anti-gaspillage. Ajoutez à cela une carte de cocktails festifs et diablement envoûtants, et l'espace «Ready Made» planté à l'avant du restaurant qui propose tout au long de la journée snacks salés, sucrés, jus, cafés... Le tout ? Bluffant.

Tokuji Shimmura/Nathalie Carnet



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

At **Les Grands Verres**, Quixotic Projects' latest venture designed by **Lina Ghotmeh Architecture**, excess is the word : a 13 meters long bar, a glass wall with a view of the Eiffel tower and a huge terrace. In the kitchen, American chef **Preston Miller** creates a resolutely modern cuisine : local, fusion, respectful of the environment and anti-waste. There's also a festive cocktail list and a "Ready Made" space in front of the restaurant offering juices, coffee, savory and sweet snacks all day long.

Le Drugstore NEW LOOK

L'emblématique restaurant **Le Drugstore**, inauguré en 1958, a frappé fort pour son grand retour avec un nouveau décor signé **Tom Dixon**. Façon club exclusif, ce temple du bon goût et de l'insolite, qui arbore fièrement laiton, marbre et banquettes en cuir, célèbre l'intime, le convivial et l'élégance entre ses murs. Les cuisines au diapason accueillent le chef triplement étoilé **Eric Fréchon**, qui relève avec brio le défi d'un service en continu autour d'une carte cosmopolite, parisienne et audacieuse. On y retrouve les classiques de brasserie divinement revisités avec le nec plus ultra des produits : croque-monsieur à la truffe, tartare boeuf caviar, club sandwich avec de la volaille fermière grillée minute... Et aussi des plats signatures comme le cabillaud cuit au plancton marin et salicorne, et des desserts qui éveillent les papilles : sublime confit de fruits rouges et sa meringue soufflée. Explorant tous les genres, la carte du Drugstore révèle de jolies pépites et comble sans retenue les appétits les plus avisés. Classe.

LE DRUGSTORE. 133 avenue des Champs-Élysées, Paris VIII^e. 01 44 43 77 64.

Iconic restaurant **Le Drugstore**, which first opened in 1958, is back with a new intimate and elegant decor by **Tom Dixon**. In the kitchen, prize-winning chef **Eric Fréchon** has created an audacious, cosmopolitan and oh so Parisian menu featuring classics with a twist—*croque-monsieur* with truffle, beef tartare with caviar—, signature dishes and delicious desserts. Classy.

