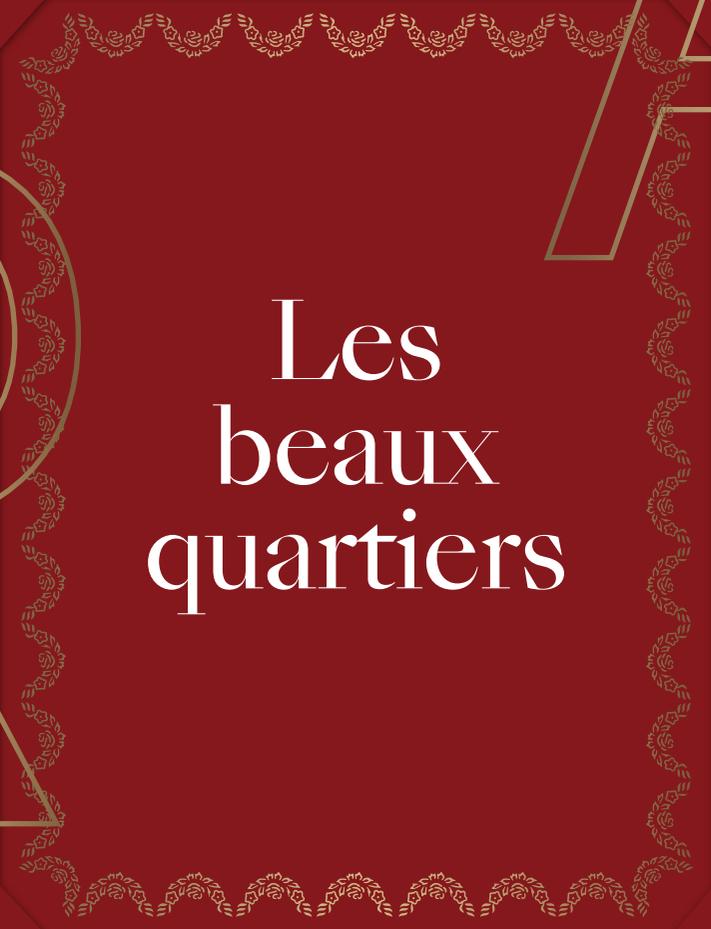


P

A

R



Les  
beaux  
quartiers

I

*Cartier*

S

Les équipes  
Cartier France  
ont choisi  
pour vous  
leurs meilleures  
adresses  
parisiennes,  
des plus  
incontournables  
aux plus  
inédites.



# Plaisirs gourmets

---

GASTRONOMIE & TENDANCES  
DE JOUR COMME DE NUIT

## Balagan

*Tendance*

Traduction littérale de “joyeux bordel” en hébreu, voici la table qui affole les Parisiens branchés et fait salle comble chaque soir dans une atmosphère électrique.

Derrière ce succès se cache une association inattendue : d'un côté les inimitables fondateurs de l'Experimental Group. De l'autre, Assaf Granit et Uri Navon, les stars de la cuisine israélienne les plus branchés d'Israël, qui font aussi sensation à Londres. À la carte, une accumulation de mezzes (aubergines grillées au charbon de bois, kebab déstructuré...) et le dessert Balagan servi comme un véritable show !

→ CUISINE ISRAËLIENNE  
9 RUE D'ALGER, 75001.  
01 40 20 72 14.  
WWW.BALAGAN-PARIS.COM  
PRIX : 25€ À 70€

## Kinugawa Vendôme

*Tendance*

Considéré comme le meilleur sushi de Paris, Kinugawa, désigné avec brio par les architectes Gilles & Boissier, s'avère la table japonaise préférée des Parisiennes chics.

Plus qu'un simple restaurant, on trouve ici une jolie scénographie gourmande. À la carte : ceviche, sushis et sashimis de haute volée, california rolls, tempuras, viandes d'exception sauce teriyaki.

→ CUISINE JAPONAISE, SUSHI  
9 RUE DU MONT THABOR, 75001.  
01 42 60 65 07.  
WWW.KINUGAWA.FR  
PRIX : 45€ À 75€



Balagan © Studio L'Etiquette

## Kunitoraya

*Tendance*

Kunitoraya, c'est le chic d'une vieille brasserie Art déco typiquement parisienne qui rencontre le meilleur de la gastronomie nipponne.

Et le Tout-Paris mode est au rendez-vous de ce restaurant singulier, tout en miroirs, boiseries et comptoir en zinc. À l'heure du déjeuner, on y déguste des udons et donburis de haute volée. Le soir, un menu gastronomique. À noter : leur jolie cantine annexe, juste à côté, dédiée aux udons.

→ CUISINE JAPONAISE  
5 RUE VILLEDU, 75001.  
01 47 03 07 74.  
WWW.KUNITORAYA.COM  
PRIX : 23€ À 52€

## Le Bar Vendôme

*Tendance*

L'esprit d'une grande brasserie parisienne au sein d'un palace couture comme le Ritz, c'est forcément le chic absolu.

Le Bar Vendôme cumule les atouts : un décor feutré tout en velours et acajou, les allées et venues des Parisiennes du quartier, une carte qui célèbre les classiques à la française (huîtres, sole meunière, filet de bœuf béarnaise, tartare végétal, salade Vendôme...), sans oublier une terrasse de rêve à investir dès les beaux jours, donnant sur les jardins à la française de l'hôtel.

→ BRASSERIE FRANÇAISE  
15 PLACE VENDÔME, 76001.  
01 43 16 30 30.  
WWW.RITZPARIS.COM  
PRIX : 50€ À 150€

## Le Costes

*Tendance*

Avec l'ouverture de l'Hôtel Costes en 1995, Jean-Louis et Gilbert Costes révolutionnaient le monde des 5 étoiles en insufflant de la décontraction et un nouveau sens du service.

Entre autres, on ne trouve pas dans leur hôtel de restaurant gastronomique, mais une brasserie mondaine designée par l'architecte Jacques Garcia, qui a su donner un style unique à leur établissement. Résultat : toutes les célébrités de la mode, du cinéma et de la production s'y retrouvent et se mélangent dans une atmosphère luxe mais sans code imposé. Sur la terrasse ou dans les alcôves rouges, on boit du rosé, du champagne, un cocktail ou une bière, et on commande un burger comme du caviar.

→ BRASSERIE FRANÇAISE  
239-241 RUE SAINT-HONORÉ, 75001.  
01 42 44 50 00.  
WWW.HOTELCOSTES.COM  
PRIX : 55€ À 210€

## Maison Plisson

*Tendance*

On l'a souvent surnommé le "colette de la gastronomie".

À l'origine de ce succès ? Delphine Plisson, la maestra qui a réinventé l'Alimentation Générale sur un registre aussi chic que contemporain boulevard Beaumarchais. Son dernier concept-store place du Marché Saint-Honoré s'affirme comme le paradis des foodies : charcuterie, poissonnerie, triperie, fromagerie, crèmerie, fruits et légumes et boulangerie, tous fournis par la crème des producteurs, tout comme les produits d'épicerie fine d'exception. S'y ajoute un restaurant avec grande terrasse piétonne en plein soleil et un rayon sucré, où l'on retrouve les grands noms de la pâtisserie parisienne. En prime, une partie quincaillerie avec toutes les coolabs de Maison Plisson qui s'est allié au meilleur de l'artisanat français.

→ CUISINE FRANÇAISE  
35 PLACE DU MARCHÉ SAINT-HONORÉ,  
75001 - 01 83 97 96 96.  
WWW.LAMAISONPLISSON.COM  
PRIX : 25€ À 60€

## Le Nemours

*Tendance*

Il compte parmi les cafés parisiens mythiques.

Logé entre le Louvre et les jardins du Palais-Royal, sur la magnifique place Colette, le Nemours s'est récemment refait une beauté avec un intérieur modernisé par l'atelier d'architecture Maison Malapert. Mais c'est assurément en terrasse que l'on retrouve la majorité des clients autour d'un café, d'une coupe de champagne ou d'un tartare.

→ CAFÉ FRANÇAIS  
2 PLACE COLETTE, 75001.  
01 42 61 34 14.  
WWW.LENEMOURS.PARIS  
PRIX : 20€ À 50€



Maison Plisson © Benedetta Chiala

## Maison Maison

*Tendance*

Déborah Pham, fondatrice du magazine indépendant Mint, a ouvert cette guinguette très branchée sur les quais rive droite, entre le Pont Neuf et le Pont des Arts.

On y déguste des plats rétro et on y sirote l'apéro dans une ambiance très décontractée, en profitant de la vue imprenable sur la Seine.

→ GUINGUETTE  
FACE AU 16 QUAI DU LOUVRE, 75001.  
09 67 82 07 32.  
WWW.RESTAURANT-MAISONMAISON.COM  
FOURCHETTE DE PRIX: 16€ À 35€

## Loulou

*Tendance*

Rendez-vous dans le jardin des Tuileries, au cœur de la salle à manger italienne du restaurant des Arts Décoratifs reprise par l'équipe de Monsieur Bleu.

Cette sublime aile du Louvre méritait un décor époustoufflant. C'est chose faite avec Joseph Dirand qui a joué le marbre, les chaises Saarinen, des touches 60's et détails Art déco avec une vue inouïe sur Paris, sans oublier une terrasse spectaculaire pignon sur les jardins du Louvre. Au menu, les classiques transalpins : vitello tonnato, pizza et pâtes à la truffe, filet de veau de lait alla milanese, tiramisu...

→ CUISINE ITALIENNE  
107 RUE DE RIVOLI, 75001.  
01 42 60 41 96.  
WWW.LOULOU-PARIS.COM  
PRIX : 40€ À 65€

## UMA

*Tendance*

Vous êtes au cœur d'un bar d'auteur particulièrement couture et glamour où l'on sert le meilleur de la cuisine nikkei à Paris, la fameuse fusion nipponne et péruvienne, sous la houlette du chef Lucas Felzine (ex Arpège, Ze Kitchen Galerie).

Dans les assiettes : ceviche, tacos de bœuf mariné, gyoza volaille fumée, champignons, fruits de la passion, poulpe grillé laqué. De son côté, le mixologue fait mouche avec des cocktails de style au pisco ou au rhum spicy.

→ FUSION JAPONAISE ET PÉRUVIENNE  
7 RUE DU 29 JUILLET, 75001.  
01 40 15 08 15.  
WWW.UMA-RESTAURANT.FR  
PRIX : 22€ À 95€



Le Nemours © HotelRestoVisio



## Clover Grill

*Bistronomique*

**Chef emblématique de la nouvelle gastronomie parisienne, Jean-François Piège (2 étoiles Michelin) a ouvert un grill à la française :**

une salle à manger mondaine dédiée à la cuisson à la braise et à la rôtisserie, avec les cocktails de l'Experimental Cocktail Club. Le chef propose les plus belles pièces de viande (bœuf Prime Angus du Kansas, Black Market d'Australie...) sourcées chez le boucher star Olivier Metzger, sans oublier des poissons d'exception, une pizza soufflée, une salade romaine et même un ananas, le tout passé au barbecue.

→ **GRILLADE**  
6 RUE BAILLEUL, 75001.  
01 40 41 59 59.  
WWW.JEANFRANCOISPIEGE.COM  
PRIX : 50€ À 130€

## La Régalade

*Bistronomique*

**Inventeur de la bistronomie parisienne, le chef Bruno Doucet fait sensation dans cette maison gourmande**

à quelques pas des anciennes Halles de Paris, qui renoue avec l'esprit canaille du coin dans un décor pittoresque (vieilles poutres, pierres au mur...). Le mot d'ordre ? Ici, on ne propose que le meilleur des produits français. À commencer par une terrine de haute volée, toujours proposée en entrée avant la formule entrée-plat-dessert. À tester absolument : la côte de cochon d'Éric Ospital.

→ **CUISINE FRANÇAISE**  
106 RUE SAINT-HONORÉ, 75001.  
01 42 21 92 40.  
WWW.LAREGALADE.PARIS  
PRIX : 30€ À 50€

## Ellsworth

*Bistronomique*

**Deux Américains à Paris.**

Après Verjus et le bar à vins éponyme, Braden Perkins et Laura Adrian continuent dans le quartier Richelieu avec ce néo-bistrot chic et décontracté, qui promet des petites assiettes bien équilibrées à partager autour d'un vin naturel. Ceviche de daurade, croquettes de boudin noir, ravioli au bœuf et, last but not least, le poulet frit au lait fermenté, iconique.

→ **TAPAS**  
34 RUE DE RICHELIEU, 75001.  
01 42 60 59 66.  
WWW.ELLSWORTHPARIS.COM  
PRIX : 36€ À 50€

## Bar Hemingway

*Bar du soir*

**S'il ne fallait fréquenter qu'un seul bar dans sa vie, ce serait celui du Ritz.**

La légende du bar Hemingway n'est plus à écrire. Son décor vintage et ses aficionados de tous les âges en témoignent. Son mixologiste Colin Field, élu meilleur barman du monde, en est le plus incroyable ambassadeur. Connu aux 4 coins du monde, il est capable de shaker des potions magiques en racontant comme si on y était la mythologie des lieux. L'été, les créations se délectent également dans le coin bar du jardin à la française.

→ **15 PLACE VENDÔME, 75001.**  
01 43 16 30 30.  
WWW.RITZPARIS.COM



## Cédric Grolet, la pâtisserie du Meurice

*Salon de thé / Pâtisserie*

Cédric Grolet, chef pâtissier du Meurice a été élu "meilleur pâtissier au monde"

à seulement 32 ans, vient d'inaugurer avec le palace une pâtisserie, afin d'offrir aux gourmets la possibilité de déguster à emporter les fruits sculptés, sa signature. L'occasion de tester sa cultissime "noisette" ou la "pomme rouge", sans oublier de repartir avec quelques gâteaux de voyage (kouglof, cookies...).

→ 6 RUE DE CASTIGLIONE, 75001.  
01 44 58 10 10.  
WWW.DORCHESTERCOLLECTION.COM



Cedric Grolet



Toraya © Toraya

## Toraya

*Salon de thé / Pâtisserie*

Ce salon de thé, logé à deux pas de la place de la Concorde, façonne des wagashi.

Ces pâtisseries traditionnelles aux formes poétiques à base d'azuki, farine de riz ou d'agar-agar. Un service déjeuner est également assuré de 12h à 14h30.

→ 10 RUE SAINT-FLORENTIN, 75001.  
01 42 60 13 00.  
WWW.TORAYA-GROUP.CO.JP /TORAYA-PARIS/

## Sébastien Gaudard

*Salon de thé / Pâtisserie*

Fervent défenseur des traditions et des savoir-faire d'antan,

le chef pâtissier d'origine lorraine a le chic pour sublimer les gâteaux et pâtisseries. Puits d'amour, vacherin, mont-blanc, forêt noire, autant de créations anciennes qu'il réédite à sa façon dans son salon de thé aux accents rétro, idéalement situé face au jardin des Tuileries. L'offre salée n'est pas en reste : il se murmure que son croque-monsieur serait le meilleur de Paris.

→ 1 RUE DES PYRAMIDES - 75001  
01 71 18 24 70  
WWW.SEBASTIENGAUDARD.COM

## Claus

*Salon de thé / Pâtisserie*

Toutes les Parisiennes de style viennent s'y attabler...

Le rendez-vous matinal le plus chic du Palais Royal se niche chez Claus, un restaurant concept-store dédié au petit-déjeuner, ouvert par Claus, un Allemand venu de la Maison Givenchy. Il sert dans son écrin couture une version très luxe du frühstück avec des mueslis, granolas, jus de fruits, œufs, pâtisseries sans gluten, rostis au saumon fumé... Outre son salon de thé / coffee-shop, il vend aussi la crème des produits dans une boutique chic comme une inimitable pâte à tartiner et des confitures artisanales.

→ 14 RUE JEAN-JACQUES ROUSSEAU  
75001 - 01 42 33 55 10  
WWW.CLAUSPARIS.COM



Hôtel Bachaumont © Paul Bowyer

## Sushi B\*

*Gastronomique*

Avec un CV à faire pâlir les plus grands, Masayoshi Hanada pratique une cuisine pour fins connaisseurs.

Faut-il rappeler qu'il a notamment été le chef de l'empereur du Japon à Tokyo ? Son geste est gracieux et son habileté digne d'un samouraï : riz à la tiédeur idéale, turbot carré de citron, maquereau mariné à la réglisse ou encore sushis d'encornets d'un fondant déroutant. Tout simplement fantastique.

→ CUISINE JAPONAISE  
5 RUE RAMEAU, 75002.  
01 40 26 52 87.  
WWW.SUSHI-B-FR.COM  
PRIX : 58€ À 160€



Jôia © Nicolas Buisson

## Jôia

*Bistronomique*

Avec sa nouvelle salle à manger dans le Sentier, Hélène Darroze, cheffe étoilée du Connaught à Londres, s'affranchit des codes de la gastronomie de luxe à la recherche de convivialité avant tout à partager autour de grandes tablées.

Elle délivre, via une cuisine ouverte, des tapas et plats à déguster tous inspirés du Sud-Ouest et de ses voyages : cogote de merlu de Saint-Jean-de-Luz rôti, poulet des Landes brioché sous la peau, ribs de bœuf ou son fameux "mille-crêpes". La carte des vins 100% féminine met, elle, exclusivement en valeur des nectars de vigneronnes ou d'œnologues. À noter : un excellent bar à cocktails pensé comme un boudoir se cache au premier étage...

→ CUISINE FRANÇAISE / TAPAS  
39 RUE DES JEUNEURS, 75002.  
01 40 20 06 06.  
WWW.JOIAHELENEDARROZE.COM  
PRIX : 25€ À 100€

## Astair

*Bistronomique*

L'époque est au grand retour des brasseries mondaines,

et le passage des Panoramas, haut lieu de la gastronomie, accueille une des adresses les plus en vue du moment, fraîchement ouverte par Jean Valfort, Charles Druhaut et Jean-François Montfort. Le designer Tristan Auer signe ici un décor du tonnerre furieusement parisien. La carte, quant à elle, a été confiée au chef étoilé Gilles Goujon, qui dessine une gastronomie bourgeoise enlevée (blanquette de paleron de veau, sauté de joue de lotte, côte de cochon infusée au thym) aux côtés des classiques efficaces du genre brasserie : tartare de bœuf, os à mœlle, escargots ou baba au rhum.

→ BRASSERIE FRANÇAISE  
19 PASSAGE DES PANORAMAS, 75002.  
09 81 29 50 95.  
WWW.ASTAIR.PARIS  
PRIX : 15€ À 35€

## Caffè Stern

*Bistronomique*

C'est sous la houlette de David Lanher, restaurateur à succès, et des frères Raffaele et Massimiliano Alajmo (patron et chef de Calandre en Italie) que cette trattoria de luxe s'est installée dans le passage des Panoramas.

Un décor singulier, et pour cause. Cet ancien atelier classé a été redécoré dans une version baroque par Philippe Starck. De son côté, la cuisine s'avère aussi remarquable que les lieux avec un merveilleux cappuccino de pommes de terre sur un délicat ragoût alla bolognese, de succulentes tagliatelle sauce pistache, carbonara à l'œuf et à la pancetta - sans crème bien sûr, ou un risotto à la truffe blanche.

→ CUISINE ITALIENNE  
47 PASSAGE DES PANORAMAS, 76002.  
01 75 43 63 10.  
WWW.ALAJMO.IT  
PRIX : 20€ À 40€

## Uma Nota

*Tendance*

**C'est un concept né d'un fait : le Brésil possède la plus grande communauté nipponne en dehors du Japon...**

Déjà présent à Hong Kong, ce néo-boteco ouvert par Laura et Alexis Offe est calqué sur les bars à tapas brésiliens stylés. Caipi, ceviche, brochettes : on affiche ici une carte nippo-brésilienne, mix réussi entre les saveurs latines et les techniques japonaises. Mais Uma Nota, c'est surtout la promesse d'une soirée caliente à Paris digne des fêtes les plus dingues de São Paulo sur une playlist électrique qui alterne RnB et musiques latino dans un décor particulièrement léché : fresque géante, couleurs vibrantes, suspensions en osier, mobilier graphique...

→ CUISINE JAPONAISE / BRÉSILIENNE  
86 RUE RÉAUMUR, 75002.  
01 42 33 07 71.  
WWW.UMA-NOTA.COM  
PRIX : 15€ À 30€



Le Hoxton

## Klay Saint-Sauveur

*Tendance*

**Lieu de détente assumé, au relief et à la personnalité engagée, dédié aux Parisiens comme aux membres du club de sport réputé.**

Un trait d'union naturel à sa terrasse végétalisée connue des habitués. À son décor unique, le Klay Saint-Sauveur propose une carte inédite. Une envie d'équilibre, une priorité à l'authentique et au partage, le plaisir sans interdit guident le cap du restaurant. Aux classiques de la cuisine healthy, le menu s'ouvre aux tendances culinaires avec superbowls, salades composées, et intègre plats vegan ou sans gluten.

→ CUISINE HEALTHY  
4 RUE SAINT-SAUVEUR, 75002.  
01 40 26 69 66.  
WWW.KLAYSAINSTAUSAUVEUR.FR  
PRIX : 25€ À 50€  
COUPE DE CHAMPAGNE OFFERTE



Klay Saint-Sauveur

## Le Hoxton

*Tendance*

**L'adresse préférée des hipsters parisiens, installée dans un hôtel particulier classé du XVIII<sup>e</sup> siècle.**

Une adresse monumentale et cosy à souhait avec 172 chambres, 15 escaliers magistraux et un sublime parquet en point de Hongrie, sans oublier la cour arborée impressionnante, avec pierres blondes et banquettes comfy. Côté déco, place au chic décomplexé : mobilier fifties, gros fauteuils en velours, jardin d'hiver, verrière... Son immense terrasse cachée est quant à elle le rendez-vous le plus prisé du Sentier pour dîner ou boire un verre.

→ BRASSERIE FRANÇAISE  
30-32 RUE DU SENTIER, 75002.  
01 85 65 75 00.  
WWW.THEHOXTON.COM  
PRIX : 25€ À 50€

## La Belle Époque

*Tendance*

**Située en plein cœur du 2<sup>e</sup> arrondissement parisien, La Belle Époque (un ancien cabaret) s'offre une nouvelle jeunesse et fait revivre les heures fastes du Paris du début du XX<sup>e</sup> siècle.**

Depuis sa reprise, cette salle à manger mondaine s'est imposée comme le repaire incontournable des socialites. Alexis Mabile et les it girls parisiennes s'y pressent dans une atmosphère survoltée, le tout orchestré dans un décor ultra-feutré. Bref, le lieu idéal pour voir et être vu pendant la fashion week.

→ CUISINE FRANÇAISE  
36 RUE DES PETITS CHAMPS, 75002.  
01 49 27 97 17.  
WWW.LABELLEEPOQUEPARIS.COM  
PRIX : 35€ À 60€

## Bambou

*Tendance / Terrasse*

**Cette adresse thaïlandaise et très mode s'avère absolument incontournable.**

Un ancien atelier de confection de 500m<sup>2</sup> dans le Sentier, métamorphosé en décor d'"opiumerie" digne du Lotus Bleu, le tout perfusé au glamour new-yorkais par le couple de décorateurs Clément et Clémence Goutal. Tous les atouts cœur sont au rendez-vous : un jardin sophistiqué et une terrasse chauffée, une atmosphère glamour en diable, une enfilade de salles intimistes, la salle de billard et les immenses salons fumoirs dignes du film Chinatown, où l'on poursuit volontiers la soirée avec un cocktail et quelques volutes de tabac. À la carte, les classiques twistés de la cuisine de Siam : vapeurs, curry au lait de coco, pad thaï...

→ **CUISINE THAÏLANDAISE**  
23 RUE DES JEÛNEURS, 75002.  
01 40 28 98 30.  
WWW.BAMBOUPARIS.FR  
PRIX : 20€ À 40€



Bambou

## Daroco

*Tendance*

**Rendez-vous au cœur de la boutique historique de Jean Paul Gaultier rue Vivienne,**

transformée en trattoria XXL par Julien Ross et Alexandre Giesbert (Rococo). Éléments distinctifs : le décor tout de tables en marbre vert, banquettes en velours et murs végétaux, sans oublier le personnel habillé en marinière en hommage au créateur. Outre la carte des pizzas de luxe, on propose les grands classiques italiens : burrata, spritz, tiramisù et carbonara. Dans une arrière-salle du restaurant se cache le Da Nico, le bar à cocktails de la maison.

→ **CUISINE ITALIENNE**  
6 RUE VIVIENNE, 75002.  
01 42 21 93 71.  
WWW.DAROCO.FR  
FOURCHETTE DE PRIX: 35€ À 60€

## L'Hôtel des Grands Boulevards

*Tendance / Rooftop*

**Après le Grand Pigalle, l'Experimental Group sévit avec un nouvel opus caché dans un hôtel particulier.**

Dorothee Meilichzon a pensé cette bulle d'élégance avec des chambres qui rappellent à la fois l'esprit pastoral du petit Trianon de Marie-Antoinette et une atmosphère royale. Le bar à cocktails rouge carmin particulièrement intimiste, signature de Romée de Goriainoff, Pierre-Charles Cros et Olivier Bon fait des heureux, tout comme le rooftop de poche en été où l'on sert des cocktails avec une vue sur les toits de Paris. La table a été confiée à Giovanni Passerini, le chef italien chéri de la nouvelle scène gastronomique parisienne.

→ **CUISINE ITALIENNE**  
17 BOULEVARD POISSONNIÈRE, 75002.  
01 85 73 33 33.  
WWW.GRANDSBOULEVARDSHOTEL.COM  
PRIX : 36€ À 50€

## Liza

*Tendance*

**La salle à manger de Liza s'affiche comme la plus branchée de Beyrouth.**

C'est aussi et surtout la table libanaise la plus prisée de Paris à 2 pas de la Bourse, dans le décor survolté d'Hubert Fattal et Maria Ousseimi. Liza et Ziad Asseily assument une cuisine d'auteur, revisitant les plats traditionnels des mamans du Liban, le gras en moins, la comfort food en plus. Concrètement, de sublimes mezzes (falafels, houmous au tahiné, taboulés...), grillades, agneau de 5 heures confit aux 5 épices douces, des cocktails orientaux, et les indispensables pâtisseries du pays de Cèdre.

→ **CUISINE LIBANAISE**  
14 RUE DE LA BANQUE, 75002.  
01 55 35 00 66.  
WWW.RESTAURANT-LIZA.COM  
FOURCHETTE DE PRIX: 20€ À 50€

## Hôtel Bachaumont

*Tendance*

**L'Experimental Cocktail Group continue sa success story (Paris, Londres, New York) avec cet hôtel très branché au cœur de Montorgueil.**

La mise en scène particulièrement festive et glamour signée Dorothee Meilichzon (verrière, marbre, figures géométriques) rappelle les Années Folles. Côté carte, on joue la bistronomie, l'obsession du produit sublimé et des plats canailles de luxe : poireaux vinaigrette, œuf mimosa, ongle à l'échalote et purée, baba au rhum et crème brûlée. De son côté, le bar à cocktails reste le QG des oiseaux de nuits et amateurs de belles potions du soir.

→ **CUISINE FRANÇAISE**  
18 RUE BACHAUMONT, 75002.  
01 81 66 47 00.  
WWW.ROSEWOODHOTELS.COM  
PRIX : 36€ À 50€

## Racines

*Bistronomique*

**La table où tout le monde se presse à Paris, c'est Racines, fief du mouvement gastronomique Le Fooding.**

La véritable nouveauté, c'est l'arrivée du chef Simone Tondo, qui vient de s'installer aux fourneaux de ce restaurant de poche installé dans le passage des Panoramas. À la carte, le chef sarde le plus talentueux de sa génération déploie un menu survolté et des grands vins nature : dentelles de saucisson au fenouil autour d'une burrata poivrée, maquereau au pamplemousse et topinambours, gnocchi au ragù de saucisse.

→ CUISINE ITALIENNE  
8 PASSAGE DES PANORAMAS, 75002.  
01 40 13 06 41.  
WWW.RACINESPARIS.COM  
PRIX : 36€ À 50€

## Frenchie Bar à Vins

*Bar du soir*

**Le chef Grégory Marchand s'empare de la rue du Nil.**

Un restaurant, un comptoir à street food, une cave et un bar à vins, qui vient justement de se refaire une beauté sous la baguette de l'architecte en vogue Emilie Bonaventure. Un nouveau décor tout en épure flanqué de tables en cuir, mobilier minimaliste et banquettes vert bouteille. L'occasion de repenser la carte : foie gras au pastrami, asperges sauce hollandaise au beurre fumé, canard à l'orange à partager. Dans les verres, des vins nature de petits producteurs sélectionnés avec soin.

→ 6 RUE DU NIL, 75001.  
01 40 39 96 19.  
WWW.FRENCHIE-RESTAURANT.COM

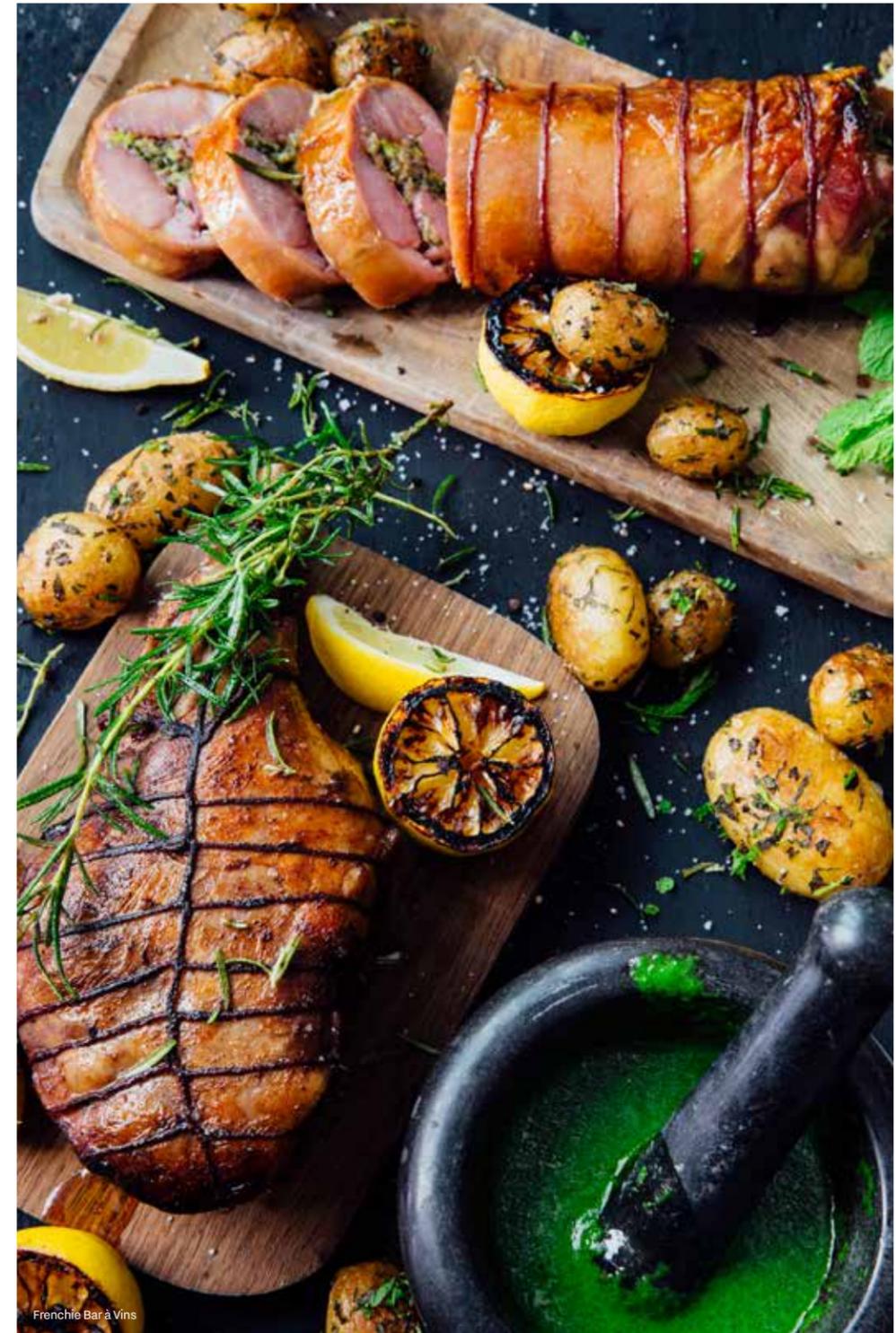
## Danico

*Bar du soir*

**Annexe de la pizzeria Daroco,**

ce bar à cocktails branché niché dans la galerie Vivienne s'étire sur 2 étages entre comptoir en marbre, fauteuils cosy en velours vert et fresque murale. Dans les verres, les potions sont signées Nico de Soto, grand maestro du shaker passé par Londres et New York.

→ 6 RUE VIVIENNE, 75002.  
01 42 21 93 71.  
WWW.FACEBOOK.COM/DANICOPARIS



Frenchie Bar à Vins



Experimental © Karel Balas

## Experimental Cocktail Club

*Bar du soir*

**Chef de file de la nouvelle génération des bars à cocktails parisiens,**

l'Experimental Cocktail Club s'affiche comme la référence des shakers parisiens. Murs en pierres, canapé British guindé, DJ installé derrière un vieux piano et mixologiste de talent derrière le bar... La recette s'avère toujours aussi efficace : une ambiance funky et des cocktails détonants d'originalité et de goût, au fil de recettes à base d'alcools infusés, de sirops maison et de fruits frais.

→ 37 RUE SAINT-SAUVEUR, 75002.  
01 45 08 88 09.  
WWW.EXPERIMENTALCOCKTAILCLUB.COM

## Silencio

*Club*

**Imaginé par David Lynch, le club Silencio a été baptisé en hommage au nom du bar dans lequel se rend Naomi Watts dans Mulholland Drive.**

Porte d'entrée noire, pas d'enseigne, on descend en second sous-sol pour pénétrer dans une enfilade de caves tapissées à la feuille d'or... On vient volontiers voir une séance de cinéma privée, ou boire un verre devant le concert d'un label de musique dans le vent.

→ MEMBRES UNIQUEMENT  
142 RUE MONTMARTRE, 75002.  
01 40 13 12 33.  
WWW.SILENCIO-CLUB.COM

## Golden Promise

*Bar du soir*

**Caché au sous-sol de la Maison du Saké,**

trois pièces réparties sur 600 m<sup>2</sup>, plus de 1000 références de whiskies dont certaines raretés... Ce bar unique à Paris propose une expérience hors du commun autour de whiskies en provenance des 4 coins de la terre : Écosse, Japon, Irlande et États-Unis.

→ 11 RUE TIQUETONNE, 75002.  
09 67 61 97 03.  
WWW.GOLDENPROMISE.FR

## Tomo

*Salon de thé / Pâtisserie*

**Inaugurée en 2016, cette pâtisserie franco-japonaise du quartier Sainte-Anne a pour spécialité le dorayaki.**

Le chef français Romain Gaïa et le Japonais Takanori Murata proposent plusieurs variantes de cette gourmandise nippone composée de 2 pancakes scellés traditionnellement par une pâte de haricot rouge.

→ 11 RUE CHABANAIS, 75002.  
09 67 77 96 72.  
WWW.PATISSERIETOMO.FR



Tomo



## Anne

*Gastronomique / Terrasse*

Véritable petite paradis planquée Place des Vosges, Le Pavillon de la Reine s'affiche comme les plus pittoresque des 5 étoiles dans le Marais.

Pour parfaire l'expérience de charme, l'hôtel abrite désormais dans son salon bibliothèque une table gastronomique très confidentielle sous la houlette du chef étoilé Mathieu Pacaud. Son meilleur atout romantique ? La possibilité de se faire également servir dans le jardin aux beaux jours. En cuisine : le jeune chef fait des émules (Edouard Chouteau, passé chez Pierre Gagnaire et Alain Passard) et chahute brillamment les tomates, le fois gras ou les rougets livrés par Terroirs d'Avenir. A tester absolument : le soufflé au chocolat, clin d'oeil à la passion cacao d'Anne d'Autriche.

→ GASTRONOMIE FRANÇAISE  
28 PLACE DES VOSGES, 75003.  
01 40 29 19 19  
WWW.PAVILLON-DE-LA-REINE.COM  
PRIX : 75 € À 123 €

## Ristorante National

*Tendance*

L'Hôtel National est un hôtel logé glise Saint-Martin.

Point d'orgue de la maison : le patio-bar-resto à l'italienne avec la Cicceria ou l'on vient boire un verre et grignoter des tapas transalpines à l'improviste, ou son Ristorante à réserver absolument pour tester les linguini à la poutargue, les spaghetti gluten-free à la farine de kamut et safran, et une crème de citron et passion.

→ CUISINE ITALIENNE  
243 AVENUE SAINT-MARTIN, 75003.  
01 80 97 22 80.  
WWW.HOTELNATIONAL.PARIS  
FOURCHETTE DE PRIX: 35€ À 60€

## Mr. T

*Tendance*

Tsuyoshi Miyakazi et Enguerrand Cantegrel ont ouvert cette cantine chic au cœur du Marais.

Son décor audacieux, avec une fresque street art, un bar blanc moucheté multicolore et des tables en bois, dégage une atmosphère dans le vent. La cuisine propose des associations mode très réussies, avec des tacos à l'avocat ou un ceviche de bar.

→ CUISINE FUSION  
38 RUE DE SAINTONGE, 75003.  
01 42 71 15 34.  
PRIX : 30€ À 50€

## Carbon

*Tendance*

Légumes, viandes, poissons, dans ce restaurant branché du Haut-Marais,

tout est cuit à la flamme au bois de hêtre. Une méthode ancestrale remise au goût du jour par le chef Thibaut Marlin, dans un cadre raffiné avec banquettes en cuir, murs en pierre et plantes tombantes. Dissimulé au sous-sol, le bar à cocktails La Mina propose des créations enivrantes.

→ GRILLADE  
14 RUE CHARLOT - 75003  
01 42 72 49 12  
WWW.CARBONPARIS.COM  
PRIX : 36€ À 50€



Carbon © Sophia van den Hoek Photography

## Anahi

*Bistronomique*

**Une institution de la viande qui réunit tous les socialites parisiens,**

où l'on dîne à la bougie dans un décor sublime inchangé : sol terrazzo, chaises bistrot, marbre rouge. Riccardo Giraudi (créateur des fameux Beefbars, importateur exclusif du bœuf de Kobe) a repris l'affaire, aidé de Carmen, la patronne historique des lieux, pour conserver l'âme de cette brasserie d'atmosphère. Les plus beaux morceaux de viande du monde (bœuf wagyu, black angus, bœuf de Kobe, viande braisée) sont à déguster avec une aubergine rôtie au feu de bois ou une sublime purée.

→ CUISINE SUD-AMÉRICAINE  
49 RUE VOLTA, 75003.  
01 83 81 38 00.  
WWW.ANAHI-PARIS.COM  
PRIX : 50€ À 110€



Candelaria © Joris Allard

## Chez l'Ami Louis

*Bistronomique*

**Plus qu'un bistrot, un monument historique parisien avec banquettes et nappes à carreaux.**

Les murs de cette adresse culte ont pour particularité de compter parmi leurs clients de nombreuses célébrités : Jacques Chirac, Bill Clinton, Naomi Campbell, Charlotte Gainsbourg, Frédéric Beigbeder, Salma Hayek, François Pinault, Natalia Vodianova. Ici, la cuisine, plus que généreuse, décline les best-sellers du genre frenchie : foie gras, escargots de Bourgogne, rognon de veau grillé entier avec son beurre maître d'hôtel, côte de veau et frites, coupe de fraises des bois melba... À arroser des plus grands vins.

→ CUISINE FRANÇAISE  
32 RUE DU VERTBOIS, 75003.  
01 48 87 77 48.  
PRIX : 40€ À 80€

## Candelaria

*Bar du soir*

**En apparence, cette taqueria du Haut-Marais ne paie pas de mine.**

Mais derrière le comptoir à tacos, la porte de service dissimule l'un des bars à cocktails les plus prisés de la capitale. Un speakeasy désormais plus si secret, puisque le Tout-Paris branché s'y presse pour siroter l'une des créations du collectif Quixotic, également à l'origine de Glass, Mary Celeste et plus récemment des Grands Verres.

→ 52 RUE DE SAINTONGE, 75003.  
01 42 74 41 28.  
WWW.QUIXOTIC-PROJECTS.COM



Serpent à plume

## Serpent à plume

*Bar du soir / Club*

**Il s'agit d'un exemplaire unique en son espèce à Paris : un speakeasy dont l'entrée secrète se trouve Place des Vosges.**

Au numéro 24, une façade de boutique de pyjamas classique. Passez la porte, traversez le magasin et descendez l'escalier qui mène au sous-sol et vous voilà arrivé dans les entrailles de ce Serpent, repaire de la faune pointue et déjantée. Celle-ci se retrouve dans cette antre, au milieu de la déco 70's, du canapé De Sede DS-600 en vinyle blanc, des tables laquées et des appliques de Jean Royère, pour siroter des cocktails archi pointus et agrémentés d'ingrédients franchement peu communs.

→ 24, PLACE DES VOSGES, 75003.  
07 67 07 08 68.  
WWW.SERPENTAPLUME.COM

## Les Bains

*Club*

**Le lieu légendaire - qui a accueilli les fêtes les plus folles du Tout-Paris - a fait renaître son club mythique au cœur de l'hôtel,**

et s'affiche à nouveau comme l'un des rendez-vous mode de la nuit parisienne du jeudi au samedi, de minuit... jusqu'à l'aube ! Outre son dancefloor qui vibre sur les sons de DJs en vue, le patron de l'établissement Jean-Pierre Marois veille au grain pour proposer une programmation particulièrement chic et pointue de labels et de groupes comme Kitsuné.

→ 7 RUE DU BOURG L'ABBÉ, 75003.  
01 42 77 07 07.  
WWW.LESBAINS-PARIS.COM

## Little Red Door

*Bar du soir*

**Classé parmi les 50 meilleurs bars du monde, Little Red Door fait mouche dans le Marais.**

La petite porte rouge, dissimulée derrière une façade grise sans enseigne, sert de sas d'insonorisation à ce speakeasy aux murs de pierre, mobilier anglais en patchwork de couleurs et fauteuils-tabourets. Les mixologues s'affairent autour de leurs shakers sur fond de jazz, funk, reggae.

→ 60 RUE CHARLOT, 75003.  
01 42 71 19 32.  
WWW.LRDPARIS.COM



L'Herbarium © Jérôme Galland

## L'Herbarium

Bar du soir

Bienvenue à l'Hôtel National des Arts et Métiers,

le rendez-vous le plus mode ouvert par Samy Marciano avec l'aide de Julien Cohen (Pizza chic). Son bar L'Herbarium, lui, se fréquente sans réservation. Unique en son genre, ce lieu très confidentiel distille une carte sous forme d'herbier, mise au point par le brillantissime Oscar Quagliarini. Un travail autour des plantes a été réalisé en collaboration avec des nez, ce qui donne des élixirs dignes des plus grands parfums.

→ 243 RUE SAINT-MARTIN, 75003.  
01 80 97 22 80.  
WWW.HOTELNATIONAL.PARIS

## The Broken Arm

Café

The Broken Arm fait incontestablement partie des concept-stores les plus respectés avec une sélection hautement prescriptrice,

une flopée d'exclusivités, des lancements en avant-première scrutés par les connaisseurs. Son modèle, c'est le juste dosage de marques de luxe, de designers reconnus, créateurs émergents et streetwear. Installé au milieu de ce nouveau temple de l'avant-garde, son coffee-shop s'avère l'un des rendez-vous les plus prisés du gotha de la mode autour d'une soupe du jour, de petites assiettes de saison, granolas, jus et salades...

→ 12, RUE PERRÉ, 75003.  
01 44 61 53 60.  
WWW.THE-BROKEN-ARM.COM



## Carette

Salon de thé / Pâtisserie

En plus de son adresse historique établie depuis 1927 place du Trocadéro, Carette dispose d'une petite sœur place des Vosges.

On y retrouve les grands classiques de la maison : club sandwich, œufs brouillés, viennoiseries, sans oublier les macarons et pâtisseries. Autant dire une institution parisienne, décorée dans un style Art déco par Hubert de Givenchy, neveu du couturier.

→ 25 PLACE DES VOSGES, 75003.  
01 48 87 94 07.  
WWW.CARETTE-PARIS.FR

## Popelini

Salon de thé / Pâtisserie

Véritables petits bijoux de gourmandise, les choux à la crème de Lauren Koumetz ont conquis Paris.

Il faut dire qu'avec leurs couleurs pastel et leurs parfums délicats, il serait difficile d'y résister. Chocolat noir, café, citron, rose confit framboise, praliné, fruits de la passion, à chacun d'élire son préféré.

→ 35 RUE DE TURENNE, 75003.  
01 48 04 06 81.  
WWW.POPELINI.COM



L'Ambroisie

## L'Ambroisie\*\*\* Gastronomique

L'Ambroisie, établissement triplement étoilé au Michelin depuis des années, se dresse sur la mythique place des Vosges, véritable écrin de raffinement et de délicatesse.

Produits d'exception, pureté et puissance des saveurs, équilibre des compositions : la gastronomie est ici portée au rang d'art par le chef Bernard Pacaud et un sommelier qui tutoie les sommets. La carte est renouvelée au fil des saisons, à travers des plats comme le navarin de homard et pommes de terre nouvelles au romarin, ou l'agneau de Lozère en croûte de poivre gris, artichauts violets à la grecque. Un bonheur digne de l'Olympe.

→ CUISINE FRANÇAISE  
9 PLACE DES VOSGES, 75004.  
01 42 78 51 45.  
WWW.AMBROISIE-PARIS.COM  
FOURCHETTE DE PRIX : 210€ À 390€



## Grandcœur Gastronomique / Terrasse

Depuis 2015, le Grandcœur ré-enchanté la cour pavée d'un ancien relais de poste en plein centre du Marais.

Le chef sicilien Mauro Colagreco, triplement étoilé pour son restaurant Le Mirazur à Menton, distille sa cuisine aux influences méditerranéennes. On partage son appétit et son entrain entre la sublime terrasse ombragée face aux studios de danse très animés du quartier, et la salle tout en poutres apparentes et à la déco léchée pour déguster un vitello tonnato d'exception, une épaule d'agneau confite 14h ou le poisson sauvage du jour, avant de se laisser tenter par le crémeux de chocolat blanc, yaourt et glace au fruit de la passion.

→ CUISINE FRANÇAISE  
41 RUE DU TEMPLE, 75004.  
01 42 60 41 96.  
WWW.GRANDCŒUR.PARIS  
PRIX : 30€ À 82€

## Maison Aleph Salon de thé / Pâtisserie

Une vague de douceur vient de s'installer rue de la Verrerie.

Maison Aleph revisite la pâtisserie orientale avec brio : les barres, mariage croustillant du kadaïf aux amandes et fruits secs trempés dans du chocolat, les 1001 feuilles, l'interprétation du baklava, ou bien les crèmes glacées au yaourt et à la rose de Damas.

→ 20 RUE DE LA VERRERIE, 75004.  
09 83 03 42 02.  
WWW.MAISONALEPH.COM

## Yann Couvreur

*Salon de thé / Pâtisserie*

Dans son enseigne du Marais, l'ancien chef pâtissier de palace a relevé le défi de transposer l'art de la pâtisserie à l'assiette.

Millefeuille et pavlova sont montés minute sous l'œil des gourmands dans un espace lumineux, ouvert sur l'une des rues les plus animées de la capitale. Sur place ou à emporter, on peut également y déguster sa remarquable tarte au citron ou son très réputé baba de saison. Des sandwiches et salades ainsi que des produits d'épicerie complètent l'offre.

→ 23 bis rue des Rosiers, 75004.  
[WWW.YANNCOUVREUR.COM](http://WWW.YANNCOUVREUR.COM)



## La Tour d'Argent\*

*Gastronomique*

**Cette institution a vu le jour dès le XVI<sup>e</sup> siècle**

et encore aujourd'hui, cette maison gastronomique toujours en quête de créativité et connue internationalement n'a rien perdu de sa superbe. Ses atouts charme : un panorama unique sur la Seine et Notre-Dame, et un service toujours impeccable. Aux fourneaux, l'immense Philippe Labbé, fraîchement débarqué, modernise et sublime l'institution sans la bousculer. En atteste le service du nouveau plat culte, un canard entier servi en 5 plats.

→ CUISINE FRANÇAISE  
17 QUAI DE LA TOURNELLE, 75005.  
01 43 54 23 31.  
WWW.TOURDARGENT.COM  
PRIX : 105€ À 360€

## Baieta\*

*Gastronomique*

**En 2016, Julia Sedefdjian est récompensée d'une étoile Michelin à seulement 20 ans, et devient la plus jeune cheffe étoilée de France.**

Avec ses associés, elle vient d'ouvrir Baieta, une jeune table gastronomique pleine de promesses qui joue la carte de la Provence : pissaladière, croquette de jaune d'œuf servie avec du haddock cru et des poireaux vinaigrette, tartare de daurade au lait de coco et, le plat signature de Julia, sa bouillabaisse sublimée.

→ CUISINE MÉDITERRANÉENNE  
5 RUE DE PONTOISE, 75005.  
01 42 02 59 19.  
WWW.RESTAURANT-BAIETA-PARIS.FR  
PRIX : 30€ À 85€

## Guy Savoy\*\*\*

*Gastronomique*

**Depuis près de 30 ans, l'œuvre de Guy Savoy émerveille la gastronomie parisienne, au point d'être élu meilleur restaurant du monde en 2018.**

Récemment installée au premier étage de la Monnaie de Paris, sa salle à manger 3 étoiles se présente comme une enfilade de salons tous plus majestueux les uns que les autres, dont les grandes fenêtres laissent apercevoir le Louvre et le Pont Neuf. Ses plats signatures fascinent le monde entier : soupe d'artichaut à la truffe noire, aile de raie refroidie au caviar, son fameux saumon "figé" ou encore son homard en navarin. Du grand art.

→ CUISINE FRANÇAISE  
11 QUAI DE CONTI, 75006.  
01 43 80 40 61.  
WWW.GUYSAVOY.COM  
PRIX : 234€ À 415€

## Le Relais Louis XIII\*

*Gastronomique*

**Faire un saut dans le temps pour un dîner et prendre place dans les caves d'un des plus anciens couvents de Paris en dégustant un menu d'exception,**

voici le défi que s'est imposé le chef Meilleur Ouvrier de France Manuel Martinez. Cet ancien chef étoilé de la Tour d'Argent propose une cuisine traditionnelle et dépoussiérée, démontrant que la gastronomie authentique peut aisément s'inscrire dans une élégante modernité. On déguste avec plaisir des plats dignes de la légende culinaire française comme le lièvre à la royale ou le cabillaud de ligne façon Dugléré. Un délice anachronique.

→ CUISINE FRANÇAISE  
8 RUE DES GRANDS AUGUSTINS, 75006.  
01 43 26 04 89.  
WWW.RELAISLOUIS13.FR  
PRIX : 65€ À 95€

## Le Restaurant

*Gastronomique / Terrasse*

**Le "Restaurant" de "L'Hôtel" permet l'éclosion d'un des duos gastronomiques les plus réussis de la scène parisienne, dans un décor baroque et éclectique signé Jacques Garcia.**

Récemment étoilés, le chef Julien Montbabut et la cheffe pâtissière Joana Thöny-Montbabut construisent une carte résolument équilibrée et fine : asperge verte d'Anjou, lait de chèvre caillé légèrement fumé à la menthe "Pouliot", œuf de caille confit, un Saint-Pierre de pêche côtière, beurre blanc à la poutargue piqué au laurier, salade douce-amère, en terminant par la pâtisserie phare : "Le grand dessert de Joana". On en redemande. À noter : la terrasse secrète et exclusive, d'une immense poésie pour célébrer une grande occasion.

→ CUISINE FRANÇAISE  
13 RUE DES BEAUX-ARTS, 75006.  
01 44 41 99 01.  
WWW.L-HOTEL.COM  
PRIX : 50€ À 120€



Guy Savoy



Marsan © Maxime Sciard

## Ze Kitchen Galerie\*

Gastronomique

L'expression "la cuisine est un art" a rarement été plus adaptée que pour Ze Kitchen Galerie.

Sillonnant ouvertement entre la galerie et le restaurant, chaque plat prend des allures d'œuvre d'art éphémère, déroulée par la brigade très bien rodée, axée sur les assaisonnements japonais. Le concept a été imaginé par le chef étoilé avant-gardiste William Ledeuil, maintes fois récompensé - en outre par le Michelin, le Fooding ou le Gault & Millau. On y déguste par exemple les brochettes saint-jacques-citronnelle, condiment yuzu-gingembre et palourdes, praires tièdes au shiso aux dressages pensés, millimétrés et aux goûts qui détonnent.

→ CUISINE JAPONAISE  
4 RUE DES GRANDS-AUGUSTINS, 75006.  
01 44 32 00 32.  
WWW.ZEKITCHENGALERIE.FR  
FOURCHETTE DE PRIX: 48€ À 98€

## Le Comptoir du Relais

Gastronomique

On ne présente plus Yves Camdeborde, grand chef étoilé et inventeur de la bistronomie avec son Comptoir du Relais, à Odéon.

Un authentique bistrot Art déco, où il démocratise la grande cuisine en utilisant des pièces moins nobles et des produits de saison comme la joue de bœuf. Ouvert façon bistrot au déjeuner, il décline une bisque de homard, un bouillon de petits légumes et foie gras poché, des rouleaux de printemps de tête de veau, des croustillants de ris de veau et purée, et une petite crème au chocolat. Le soir, le chef joue la carte du restaurant étoilé, nappe ses tables et sert un menu gastronomique unique.

→ CUISINE FRANÇAISE  
9 CARREFOUR DE L'ODÉON, 75006.  
01 44 27 07 97.  
WWW.HOTEL-PARIS-RELAIS-SAINT-GERMAIN.COM  
FOURCHETTE DE PRIX: 30€ À 65€

## Marsan par Hélène Darroze\*

Gastronomique

Certaines élégances perdurent, et celle d'Hélène Darroze tient le haut du pavé depuis 20 ans.

Cette adresse bourgeoise aux tonalités feutrées, récompensée par une étoile au Michelin, conserve sa philosophie avec rigueur, plaisir et précision : une inspiration du Sud-Ouest d'où la cheffe est originaire, l'extrême qualité des produits et un travail minutieux. Dans l'assiette, un menu à tiroirs qui se décline au fur et à mesure des envies et des saisons : caviar Kristal, huîtres perle blanche et haricot maïs ; merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz, chou, palourdes, persil et ail rose de Lautrec ; abricot bergeron et fromage à la crème.

→ CUISINE DU SUD-OUEST  
4 RUE D'ASSAS, 75006.  
01 42 22 00 11.  
FOURCHETTE DE PRIX: 58€ À 98€

## Lapérouse

Gastronomique

La renaissance de l'un des plus anciens et prestigieux restaurants de Paris.

Lapérouse reste au centre de l'histoire gastronomique française depuis plus de deux siècles, avec à sa tête des cuisiniers aussi prestigieux qu'Auguste Escoffier, le "cuisinier des rois". Cette institution vit en outre un formidable revival avec sa reprise par le groupe Moma sous la houlette de Benjamin Patou. Pour ré-enchanter cette adresse culte de la rive gauche, l'architecte d'intérieure Laura Gonzalez dépoussière les petits salons et les décors inimitables qui font la réputation de Lapérouse. Autre point fort de cette nouvelle adresse gourmande : le duo Jean-Pierre Vígato et Christophe Michalak en cuisine.

→ CUISINE FRANÇAISE  
51 QUAI DES GRANDS AUGUSTINS, 75006.  
01 43 26 68 04.  
WWW.LAPEROUSE.COM  
PRIX : 45€ À 125€  
RÉSERVATION VIP :  
GUESTRELATIONS@MOMA-GROUP.NET



Lapérouse © Jean-Pierre Salle

## Yoshinori\*

Gastronomique

La nouvelle table du chef Yoshinori Morié (ex-Petit Verdot et Auberge du 15) fait sensation dans le milieu gastronomique.

Au cœur de son merveilleux petit écrin germanopratin, épuré et lumineux, il propose au fil de menus gastronomiques de petites assiettes d'un ultime raffinement, presque poétiques, comme sa noix de veau de lait de Corrèze, coques pêche à pied, feuille de cerisier et poulpe, ou un foie gras de canard confit, artichaut violet de Sicile, anguille fumée et balsamique citron noir.

→ **CUISINE CHINOISE**  
18 RUE GRÉGOIRE DE TOURS, 75002.  
09 84 19 76 05.  
WWW.YOSHINORI-PARIS.COM  
PRIX : 22€ À 39€

## Taokan

Tendance

S'attabler chez Taokan induit de fréquenter la salle à manger chinoise la plus mondaine de Saint-Germain, et l'une des meilleures de Paris, dans un décor chic-issime et minimaliste.

À la carte, des assortiments de dim-sums, rouleaux de printemps, poulet crispy, filet de bar sauce caramel maison, le fameux Loc Lac beef sauce Taokan et oignons, les viandes servies sur les teppans... avant de savourer le délicieux riz gluant au lait de coco et mangue fraîche.

→ **INFLUENCE JAPONAISE**  
8 RUE DU SABOT, 75002.  
01 42 84 18 36.  
WWW.TAOKAN.FR  
PRIX : 45€ À 100€



Brasserie Lipp © Yann Darlet

## The Cod House

Tendance

“Japanese tapas & Cocktail bar”

Tel est le mantra de cette toute nouvelle adresse à Odéon, le dernier né du groupe Black Code (Orient Extrême, Kinugawa et Yoko) où aiment se retrouver les happy few parisiens, dans une mise en scène particulièrement stylisée, glamour et lumineuse de la décoratrice Roxanne Boccard. À la carte, des cocktails japonisants à base de yuzu, matcha et saké et des petites assiettes à partager : california rolls, patatas bravas, tempuras de légumes, baos de poulet crunchy, œufs spicy mayo ou mochi.

→ **CUISINE JAPONAISE**  
1 RUE DE CONDÉ, 75006.  
01 42 49 35 59.  
WWW.THECODHOUSE.FR  
PRIX : 35€ À 50€



The Cod House © C.Israel

## La Palette

Tendance

Quel est le point commun entre Frédéric Beigbeder, Lily-Rose Depp, Picasso et Scarlett Johansson?

Tous ont leurs habitudes dans le café le plus authentique et sympathique de Saint-Germain-des-Près, quartier général des intellectuels, des artistes, des galeristes du quartier et de la jet-set depuis les années 1930. La particularité de ce troquet-institution ? Il a colonisé toute la rue avec ses tables, ses chauffages, et en fait le lieu idéal pour s'adonner à quelques volutes de tabac ou l'art de savourer un cigare autour d'un verre de Bordeaux, de bulles de champagne et d'une assiette de charcuteries à partager. Ça, c'est Paris !

→ **BRASSERIE FRANÇAISE**  
43 RUE DE SEINE, 75006.  
01 43 26 68 15.  
WWW.CAFELAPALETTEPARIS.COM  
PRIX : 15€ À 30€

## Brasserie Lipp

Tendance

S'il ne fallait retenir qu'une brasserie parisienne, c'est bien Lipp, théâtre de toutes les mondanités depuis son ouverture en 1880 boulevard Saint-Germain.

Depuis plus d'un siècle, on y croise politiques, stars du cinéma, écrivains et intellectuels du quartier dans un décor inchangé depuis son ouverture. Son célèbre menu, lui non plus, n'a pas bougé d'un iota : harengs Bismarck, céleri rémoulade, brandade de morue, choucroute garnie, rognons de veau sauce moutarde ou baba au rhum. Le service s'avère l'un des plus soignés de Paris, sous la houlette du merveilleux patron des lieux : Claude Guittard.

→ **CUISINE FRANÇAISE**  
151 BOULEVARD SAINT-GERMAIN, 75006.  
01 40 15 08 15.  
WWW.BRASSERIELIPP.FR  
PRIX : 20€ À 40€

## Blueberry

*Tendance*

Ce sushi-bar à la parisienne s'avère d'un modernisme déconcertant dans un décor très poétique qui n'est pas sans rappeler le film *In the Mood for Love* version Saint-Germain-des-Prés.

Côté cuisine, Monsieur Lu, qui a officié dans les plus grands restos nippons, décline de merveilleux makis 5 étoiles. À essayer : le Gatsby le Magnifique à la daurade, truffe, radis jaune, concombre et œufs de poissons volants, ou le Smokey à la mozza fumée, concombre, tempura sauce teriyaki. À noter également : la carte de délicieux cocktails.

→ CUISINE JAPONAISE  
6 RUE DU SABOT, 75006.  
01 42 21 93 71.  
WWW.BLUEBERRYMAKIBAR.COM  
PRIX : 20€ À 35€

## La Rotonde

*Bistronomique*

Ouverte en 1911, la Rotonde s'affiche comme l'une des plus vieilles brasseries de Paris, lieu favori des artistes :

Picasso, Modigliani ou Cocteau y avaient leurs habitudes. Son rayonnement et son charme n'ont pas bougé. Preuve en est, c'est dans son décor précieux (velours rouge, boiseries) qu'Emmanuel Macron est venu s'attabler le soir de son élection. On s'y délecte des standards de la brasserie : plateaux de fruits de mer, œufs mayo, tartare de bœuf, sole meunière et mœlleux au chocolat. À noter : sa jolie terrasse d'angle pour la belle saison.

→ CUISINE FRANÇAISE  
105 BOULEVARD DU MONTPARNASSE,  
75006 -  
01 43 26 48 26.  
PRIX : 25€ À 85 €

## Le Petit Lutetia

*Tendance*

Cet illustre bistrot de la rive gauche

repris par Jean-Louis Costes combine les charmes d'un décor Belle Époque (fresques murales, miroirs, carrelage parisien et banquettes) et une atmosphère branchée, glamour, que les Costes savent donner à ce genre de lieu. Les plats se révèlent efficaces et savoureux : burrata, escalope de veau à la crème et champignons, pavlova.

→ BRASSERIE FRANÇAISE  
107 RUE DE SÈVRES, 75006.  
01 45 48 33 53.  
PRIX : 21€ À 40€



## Café de Flore

*Tendance*

C'est en plein cœur de Saint-Germain-des-Prés, dans le 6<sup>e</sup> arrondissement, que l'on découvre le Flore, le café le plus connu et l'adresse la plus mondaine de Paris.

Et pour cause : elle reste le quartier général de l'intelligentsia parisienne et de la jet-set, un demi siècle après Sonia Rykiel, Jean-Paul Sartre, Yves Montand, Picasso et Simone de Beauvoir. La préoccupation reste inchangée : discuter autour d'un café crème, d'un verre de vin ou d'un croque-monsieur, servis par une valse de serveurs aguerris.

→ CUISINE FRANÇAISE  
172 BOULEVARD SAINT-GERMAIN,  
75006 - 01 45 48 55 26.  
WWW.CAFEDEFLORE.FR  
PRIX : 20€ À 40€

## Le Bon Saint Pourçain

*Bistronomique*

Petites tables alignées en terrasse, jolies banquettes moleskine...

Planqué entre le Luxembourg et la place Saint-Sulpice, ce bistrot d'auteur à la jolie devanture peinte en bleue n'est autre que la propriété de David Lanher (Caffè Stern, Racines). Les fourneaux de la maison primée par le Fooding ont été confiés à Mathieu Techer, qui déploie tous les grands classiques de la bistronomie raffinée.

→ BRASSERIE FRANÇAISE  
10 BIS RUE SERVANDONI, 75006.  
01 40 51 60 80.  
PRIX : 21€ À 40€

## Anima

*Bistronomique*

Ouvert par David Lanher, voici le restaurant italien contemporain qui fait le bonheur de la rue du Cherche-Midi, à commencer par sa décoration très en vogue :

bar en marbre où l'on peut s'installer, papier peint graphique et tapis cossus. Au programme : des pizzas gastronomiques, cuites sous les yeux des clients dans un surprenant four à mosaïques aux airs de boule à facettes. La carte décline habilement des classiques du répertoire transalpin parfaitement interprétés : vitello tonnato, parmigiana, tartare de gambas au yuzu et tiramisu.

→ CUISINE ITALIENNE

78 RUE DU CHERCHE-MIDI, 75006.  
01 40 47 90 41.  
WWW.ANIMA.PARIS  
PRIX : 35€ À 50€

## Aux Prés

*Bistronomique*

Avec son bistrot germanopratin, le chef préféré des Français, alias Cyril Lignac, propose une carte qui navigue entre tradition française et inspirations cosmopolites :

Riz croustillant, daurade aux agrumes, ris de veau poêlé et ravioles de tourteau. Pour le dessert, le dilemme est moins cornélien, puisqu'on fond pour le pain perdu aux framboises, glace pistache de Sicile. Le tout servi dans un décor vintage avec miroirs fumés, banquettes et papier peint fleuri.

→ BRASSERIE FRANÇAISE

27 RUE DU DRAGON, 75006.  
01 45 48 29 68.  
WWW.RESTAURANTAUXPRES.COM  
PRIX : 38€ À 49€



Le Bar des Prés © Charlotte Lindet

## Avant-comptoirs de la Mer / Terre

*Bistronomique*

Il règne une atmosphère "à l'espagnole" autour de ces 2 avant-comptoirs,

annexes du Comptoir du Relais, maison bistronomique d'Yves Camdeborde. 2 bars, l'un dédié au poisson, l'autre à la terre, où les tapas gastronomiques à la française sont affichées sur de grands panneaux accrochés au plafond. Accoudé au comptoir ou sur un mange-debout, on grignote des huîtres, des croquettes, de la charcuterie, un croque-monsieur de queue de bœuf, le tout accompagné d'un verre de vin.

→ BAR À VINS

3 CARREFOUR DE L'ODÉON, 75006.  
01 44 27 07 97.  
WWW.HOTEL-PARIS-RELAIS-SAINT-GERMAIN.COM  
PRIX : 16 À 35 €

## Cachette

*Bistronomique*

L'humoriste Fred Testot a ouvert ce petit bistrot simple et efficace.

Dans ce troquet agréable et boisé, il vous propose des plats "à la bonne franquette" de qualité. Mention spéciale à la viande, sélectionnée avec soin et travaillée avec finesse et précision.

→ BRASSERIE FRANÇAISE

8 RUE DES CHARTREUX, 75006.  
01 43 26 66 34.  
PRIX : 15€ À 35€

## Le Bar des Prés

*Bar du soir*

Toujours soucieux de proposer des concepts forts, tendance, à l'exécution parfaite, Cyril Lignac fait mouche avec le Bar des Prés.

La proposition ? Une combinaison de cocktails superbes, des poissons crus sous forme de sushis couture, et de petites assiettes gastronomiques comme le lobster roll breton ou les saint-jacques marinées et tarama d'anguille fumée sur une galette croquante. Tout est cuisiné derrière le bar sous les yeux des clients par une brigade pointue, pendant que le mixologiste s'affaire côté potions : Tokyo Garden, gin, saké et litchi...

→ CUISINE JAPONAISE

25 RUE DU DRAGON, 75006.  
01 43 25 87 67.  
WWW.LEBARDESPRES.COM  
PRIX : À PARTIR DE 50€



Chez Castel © Louis Teran

## Chez Castel

*Club*

**Françoise Hardy, Françoise Sagan,  
Jean-Pierre Cassel, Mick Jagger...**

La grande époque de Chez Castel a laissé place à une période très mondaine dans les années 1980, où se réunissait le Caca's Club de Frédéric Beigbeder et Edouard Baer. Fin 2010, près de 10 ans après la mort de Jean Castel, ce club-restaurant subit un profond changement sous la houlette de tous ses nouveaux propriétaires, parmi lesquels Laurent de Gourcuff, Charles Beigbeder ou encore André. Adieu les velours, bye bye à la devanture rouge repeinte en noire. La nouvelle intelligentsia parisienne se presse dans un décor renouvelé, se régale dans la salle à manger du soir avant de s'attarder sur dancefloor.

→ LES CLIENTS DOIVENT INDIQUER  
À L'ENTRÉE QU'ILS VIENNENT DE LA PART  
DE LA MAISON CARTIER.  
15 RUE PRINCESSE, 75006.  
01 40 51 52 80.  
WWW.CASTELPARIS.COM

## La Closerie des Lilas

*Bar du soir*

**En passant les portes de la Closerie  
des Lilas, on comprend pourquoi  
ce lieu a fasciné des générations  
d'artistes, du poète Verlaine  
à Hemingway et de Zola à Jean-Paul  
Sartre.**

Protégé du monde par une haie végétale, on s'installe en terrasse pour flâner, lire, discuter en picorant un plat de brasserie : haddock poché à l'anglaise, tartare de bœuf ou crêpe Suzette. Le soir, on termine par un cocktail création, un Royal Closerie avec champagne, Armagnac, mandarine impériale et coulis de fruits rouges, ou un Vanity Flore avec champagne, Aperol, liqueur Saint-Germain. Parfait pour un débat en bonne compagnie.

→ **BRASSERIE FRANÇAISE**  
171 BOULEVARD DU MONTPARNASSE,  
75006. 01 40 51 34 50.  
WWW.CLOSERIEDESLILAS.FR  
PRIX : 40€ À 80€

## L'Arpège\*\*\*

Gastronomique

On ne présente plus Alain Passard, élu meilleur chef d'Europe, distingué par 3 étoiles Michelin.

Artiste impressionniste et auteur d'une cuisine épurée revenue aux fondamentaux, Alain Passard explore depuis plusieurs décennies les possibilités culinaires des légumes, redorant le blason de ce produit simple ordinairement servi en accompagnement par ses prédécesseurs. Son assiette de légumes, en provenance de ses propres potagers, est aujourd'hui la signature internationale du chef. Sa cultissime tarte aux pommes Bouquet de roses, marque déposée par le chef qui célèbre la fleur et le fruit, compte parmi les bijoux sucrés qu'il faut avoir testés une fois dans sa vie.

→ CUISINE FRANÇAISE  
84 RUE DE VARENNE, 75007.  
01 47 05 09 06  
WWW.ALAIN-PASSARD.COM  
PRIX : 175€ À 390€

## Sylvestre\*\*

Gastronomique

L'étoile montante de la gastronomie française !

D'origine pakistanaise, Sylvestre Wahid fait ses classes chez Thierry Marx avant d'intégrer la galaxie d'Alain Ducasse, puis de prendre les rênes de L'Oustau de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Depuis son arrivée chez Thoumieux à Paris, son salon gastronomique est salué par le Michelin de 2 étoiles, et pour cause. La cuisine technique, poétique de Sylvestre est un hymne à la nature. En témoignent ses plats signatures comme le chou-fleur braisé aux feuilles de curry avec baies de goji, raifort frais et givre de lait, un canard laqué aux agrumes et au poivre de Sansho, un citron en coque craquante avec laitue de mer et aneth.

→ CUISINE FRANÇAISE  
79 RUE SAINT-DOMINIQUE, 75007.  
01 47 05 79 00.  
WWW.THOUMIEUX.FR  
PRIX : 55€ À 250€  
LE + : LE JARDIN D'HIVER

## David Toutain\*\*

Gastronomique

Il est clairement érigé par ses pairs au rang de la nouvelle génération des plus grands chefs.

Dans des volumes nordico-épurés où cohabitent nombre de matériaux bruts (chêne, béton, verre, bouquets de branches), le talentueux David Toutain, héritier de Passard, Gagnaire et Veyrat, apporte de la poésie aux textures et aux saveurs.

→ CUISINE FRANÇAISE  
29 RUE SURCOUF, 75007.  
01 45 50 11 10.  
WWW.DAVIDTOUTAIN.COM  
PRIX : 70 € À 250 €



L'Arpège © Sophie Rolland

## Jules Verne\*

Gastronomique

Après les années Ducasse, une nouvelle figure gastronomique s'empare des cuisines de la Dame de Fer au deuxième étage de la Tour Eiffel.

Le MOF Frédéric Anton règne désormais derrière le piano mythique du Jules Verne, au firmament du restaurant avec la plus belle vue de Paris auquel on accède par un ascenseur privé. Le chef y signe une cuisine d'un raffinement de circonstance, pleine de promesses étoilées : raviolis de langoustines, carottes confites au miel et poutargue, caviar à la Dubarry, cocotte de volaille et autres desserts stupéfiants comme le baba au rhum ou le soufflé au chocolat.

→ CUISINE FRANÇAISE  
AVENUE GUSTAVE EIFFEL, 75007.  
01 45 55 61 44  
WWW.RESTAURANTS-TOUREIFFEL.COM  
PRIX : 45€ À 220€

## Les Climats\*

Gastronomique

Dédié aux vins de Bourgogne tout un restaurant de l'ambiance à la carte, voilà le pari de l'équipe formée par Carole Colin, Denis Jamet et le chef Julien Boscus.

Installé dans l'ancien hôtel particulier des Demoiselles de la Poste, cette sublime demeure décorée par Bambi Sloan s'élabore autour de hauts fauteuils, banquettes, verrière et cheminée et d'un extraordinaire jardin. À la carte de l'étoilé, les plaisirs fusent : araignée des côtes bretonnes, sole petit bateau de l'Île-d'Yeu cuite sur une fine croûte de pain, vol-au-vent de ris de veau et d'écrevisses. Spectaculaire.

→ CUISINE FRANÇAISE  
41 RUE DE LILLE, 75007.  
01 58 62 10 08.  
WWW.LESCLIMATS.FR  
PRIX : 45 € À 220 €

## Divellec\*

Gastronomique / Terrasse

La renaissance de cette adresse mythique des Invalides, on la doit au chef multi-étoilé Mathieu Pacaud.

Divellec se réinvente dans un nouveau décor sublime confié au Studio KO : banquettes en velours cognac, jardin d'hiver bleu et céladon, mix de marbre et de rotin... Les lieux s'avèrent aussi chics que glamour, à l'intérieur ou en terrasse. Côté cuisine, le chef signe une carte qui épouse les saisons de pêche et décline chaque produit marin dans une version "brute" ou gastronomique.

→ FRUITS DE MER  
18 RUE FABERT, 75007.  
01 45 51 91 96.  
WWW.DIVELLEC-PARIS.FR  
PRIX : 49€ À 210€

PARIS

## Thoumieux

*Bistronomique*

Fondée en 1923, cette brasserie mythique a vu passer le Tout-Paris de la Belle Époque et devient la cantine officielle des hommes politiques grâce à sa localisation proche de l'Assemblée Nationale,

dans un décor splendide fait de banquettes en velours rouge, moulures Lalique et parquet craquant. Propriété du groupe Beaumarly, le lieu accueille les plus grands chefs de la nouvelle génération. En effet, c'est le grand Sylvestre Wahid qui a succédé à Jean-François Piège. Cette star sudiste (il avait 2 étoiles à l'Oustau, aux Baux-de-Provence) et chef surdoué ensoleille Paris de ses plats canailles, fidèles à l'esprit des lieux : cœur de thon rouge cuit-cru, façon salade César, big burger Thoumieux avec frites et le sublime soufflé au chocolat.

→ **BRASSERIE FRANÇAISE**  
79 RUE SAINT-DOMINIQUE, 75007.  
01 47 05 79 00.  
WWW.THOUMIEUX.FR  
PRIX : 29 € À 95 €

## Epoca

*Bistronomique*

**Incarnation d'une nouvelle génération de chefs entrepreneurs, Denny Imbroisi remet les couverts avec ce néo-bistrot italien, établi à quelques foulées d'IDA.**

Fidèle à ses origines, il souhaite faire découvrir la richesse du patrimoine gastronomique transalpin à travers des recettes emblématiques de différentes provinces : artichauts frits à la juive, vitello tonnato, spaghetti cacio e pepe. Une invitation au voyage, dans un décor parisien d'inspiration Art déco conçu par l'architecte d'intérieur Emilie Bonaventure.

→ **CUISINE ITALIENNE**  
17 RUE OUDINOT, 75007.  
01 43 06 88 88.  
WWW.EPOCA.PARIS  
PRIX : 37€ À 55€

## Clover Green

*Bistronomique*

**C'est sa signature...**

Jean-François Piège aime explorer les problématiques contemporaines de la gastronomie. Il en fait une fois encore la démonstration au cœur de son bistrot porte-bonheur de poche Clover Green, un clin d'œil au trèfle à quatre feuilles. Cette table singulière où la salle à manger et la cuisine ne font qu'un, désignée par Charlotte Biltgen à Saint-Germain-des-Prés, met le végétal à l'honneur avec un menu 100% green. Ici, les légumes ne sont plus un accompagnement mais l'obsession de la cuisine du chef qui se décline au fil de plats comme la blanquette aux légumes, chou farci végétal ou un étonnant panais chocolat en dessert.

→ **BRASSERIE FRANÇAISE**  
5 RUE PERRONNET, 75007.  
01 75 50 00 05.  
WWW.JEANFRANCOISPIEGE.COM  
PRIX : 37€ À 68€



Clover Green © Julie Havynnik

## Le Récamier

*Bistronomique / Terrasse*

**Députés, sénateurs, ministres...**

De nombreux politiques ont leurs ronds de serviette dans cette institution logée dans une discrète rue piétonne de Saint-Germain-des-Prés. Grande spécialité maison, le soufflé se décline aussi bien salé que sucré : homard, volaille marinée, chocolat, Grand Marnier. Sa terrasse piétonne, à l'abri des voitures et des regards indiscrets, est un véritable must dès les beaux jours !

→ **CUISINE FRANÇAISE**  
4 RUE RÉCAMIER, 75007.  
01 45 48 86 58.  
WWW.LERECAMIER.COM  
PRIX : 35€ À 50€

## Tomy & Co\*

*Bistronomique*

L'extraordinaire Tomy Gousset (ex Pirouette) a ouvert dans le 7<sup>e</sup> arrondissement l'une des tables les plus convoitées de l'année.

Il faut dire que cette adresse située rue Surcouf a tout bon avec sa déco contemporaine sublime, un service parfait et une cuisine d'auteur plus qu'emballante. Et pour cause : une assiette de légumes crus et cuits, fraîchement débarqués de son propre potager à Courances (qui n'a pas à pâlir devant ceux d'Alain Passard), des gnocchi fondants à la truffe et vieux comté, ou une volaille au foie gras accompagnée d'une purée de brocolis et de maïs. Autre must : son cheesecake maison à base d'Ossau-Iraty et confiture de cerises noires, un plat hybride entre fromage et dessert.

→ CUISINE FRANÇAISE  
22 RUE SURCOUF, 75007.  
01 45 51 46 93.  
WWW.TOMYGOUSSET.COM  
PRIX : 48€ À 80€



Gaya

## Gaya

*Bistronomique*

Les tables marines sont l'objet de toutes les convoitises à Paris.

Tout particulièrement Gaya où Pierre Gagnaire porte hauts l'excellence et le savoir-faire. Décoré par le designer argentin Marcelo Joulia, le restaurant rayonne dans une mise en scène Art déco, avec des tables navigant entre le marbre blanc et le bois précieux. On y déguste une réinterprétation hautement gastronomique des plateaux de fruits de mer, des poissons d'exception et des accords terre et mer extraordinaires comme une entrecôte de Galice accompagnée d'une sauce soja aux couteaux ou une andouillette Duval et huîtres servies avec haricots verts, salicornes et céleri-rave à la moutarde de Meaux. La sélection malicieuse du sommelier Franck Luca fait mouche. À savoir : le bar propose cocktails d'exceptions, vins d'auteur et tapas marines 3 étoiles pour une dînette du soir décontractée.

→ CUISINE FRANÇAISE  
6 RUE SAINT SIMON, 75007.  
01 45 44 73 73.  
WWW.PIERRE-GAGNAIRE.COM  
PRIX : 50€ À 100€

## Karamel

*Salon de thé / Pâtisserie*

Le super-pâtissier Nicolas Haelewyn, formé chez Ladurée, a monté une adresse 100 % dédiée au caramel à quelques pas des Invalides, dans une pâtisserie / salon de thé monomaniaque.

Le jeune Normand y décline son "karamel" à toutes les sauces : le Kara Rolls, une brioche feuilletée qui sublime le "karamel" coulant, bonbons, viennoiseries, tartes façon mendiants, cookies, pâte à tartiner.

→ 67 RUE SAINT-DOMINIQUE, 75007.  
01 71 93 02 94.  
WWW.KARAMELPARIS.COM



Karamel

## Noglu

*Salon de thé / Pâtisserie*

Créée en septembre 2012 par Frédérique Jules, cette enseigne a purement et simplement banni le gluten de sa carte.

Lasagne, burgers, salades, plats de saison, cakes, Paris-Brest, tout y est libre de gluten, parfois même sans lactose, avec des options végétariennes. Devenu la référence à Paris, le concept compte un restaurant de part et d'autre de la Seine et s'est exporté récemment à New York.

→ CUISINE SANS GLUTEN  
69 RUE DE GRENELLE, 75007.  
01 58 90 18 12.  
WWW.NOGLU.FR  
PRIX : 15€ À 25€

## Alain Ducasse au Plaza Athénée\*\*\*

*Gastronomique*

Il ne pouvait rêver plus bel espace d'expression, sous un haut plafond et des lustres de verre.

Au cœur de la salle à manger du Plaza Athénée, Alain Ducasse fait mouche avec son restaurant 3 étoiles avant-gardiste, sans viande, dédié à la naturalité, qui se décline selon le tryptique légumes-poisson-céréales. Il sublime et met en lumière le travail des producteurs de talent chez qui il source ses produits d'excellence. Une expérience veggie grandiose.

→ CUISINE FRANÇAISE

25 AVENUE MONTAIGNE, 75008.  
01 53 67 65 00.  
WWW.ALAINDUCASSE-PLAZAATHENEE.COM  
PRIX : 210€ À 395€

## Relais Plaza

*Gastronomique*

Attendant au Plaza Athénée, ce bistrot légendaire a su traverser les époques sans rien perdre de sa superbe.

De Christian Dior à Rihanna en passant par Marlène Dietrich, tous se sont attablés dans ce décor Art déco inspiré de la salle à manger du paquebot Le Normandie. En véritable maître de cérémonie, Werner Küchler mène la danse. Service sans faille, cuisine raffinée, atmosphère magique. Certains soirs, ce grand fan de jazz n'hésite pas à pousser la chansonnette au micro entouré d'un groupe de musiciens.

→ BISTROT GASTRONOMIQUE FRANÇAISE

HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE,  
21 AVENUE MONTAIGNE, 75008.  
01 53 67 64 00.  
WWW.DORCHESTERCOLLECTION.COM  
PRIX : 46€ À 128€

## Pierre Gagnaire\*\*\*

*Gastronomique*

On ne le présente plus. Il est le plus grand intellectuel français de la gastronomie.

L'hôtel Balzac abrite l'écrin de Pierre Gagnaire, où la cuisine de ce génie se déploie comme une page de poésie. Car s'il est obsédé par le goût, Pierre Gagnaire n'en reste pas moins un explorateur. En 2000, il travaille avec le grand chimiste Hervé This à la recherche de toutes les possibilités scientifiques de la gastronomie. Son menu "Science et Cuisine" en témoigne. Aujourd'hui, le chef 3 étoiles s'emploie à développer des thèmes ou des sensations comme le rouge, le noir, Palamos, hommage à la cuisine chinoise, un plat inspiré de Buren ou du Douanier Rousseau.

→ CUISINE FRANÇAISE

6 RUE BALZAC, 75008.  
01 58 36 12 50.  
WWW.PIERRE-GAGNAIRE.COM  
PRIX : 155€ À 350€



Pierre Gagnaire © Francis Amiard

## Le Cinq\*\*\*

*Gastronomique*

Le Four Seasons Hotel George V déroule la piste aux étoiles.

Le palace compte 3 restaurants, tous auréolés au Guide Michelin. Une prouesse. Parmi eux, Le Cinq tient le haut du pavé grâce à l'éblouissant talent de son chef Christian Le Squer. La gratinée à l'oignon contemporaine et déstructurée fait partie de ses recettes phares avec la timbale de spaghetti à la truffe noire. Sa cuisine, généreuse et sincère, lui a permis de décrocher la récompense suprême au guide rouge.

→ CUISINE FRANÇAISE

31 AVENUE GEORGE V, 75008.  
01 49 52 71 54.  
WWW.RESTAURANT-LECINQ.COM  
PRIX : 145€ À 400€

## Alléno Paris Pavillon Ledoyen\*\*\*

*Gastronomique*

Un véritable condensé du luxe moderne se trame dans cette prestigieuse institution parisienne, installée dans un élégant pavillon des jardins des Champs-Élysées.

Son décor incarne à lui tout seul l'image même du grand restaurant à la française : le luxe du décor, la culture des arts de la table, le service orchestré avec élégance, tout dessine un écrin unique à la gloire de la gastronomie. En sortant du Meurice, Yannick Alléno a réalisé un véritable tour de force en y imprimant d'emblée sa signature, offrant des expériences gastronomiques aussi délicieuses que marquantes.

→ CUISINE FRANÇAISE

8 AVENUE DUTUIT, 75008.  
01 53 05 10 00.  
WWW.YANNICK-ALLENO.COM  
PRIX : 145€ À 380€

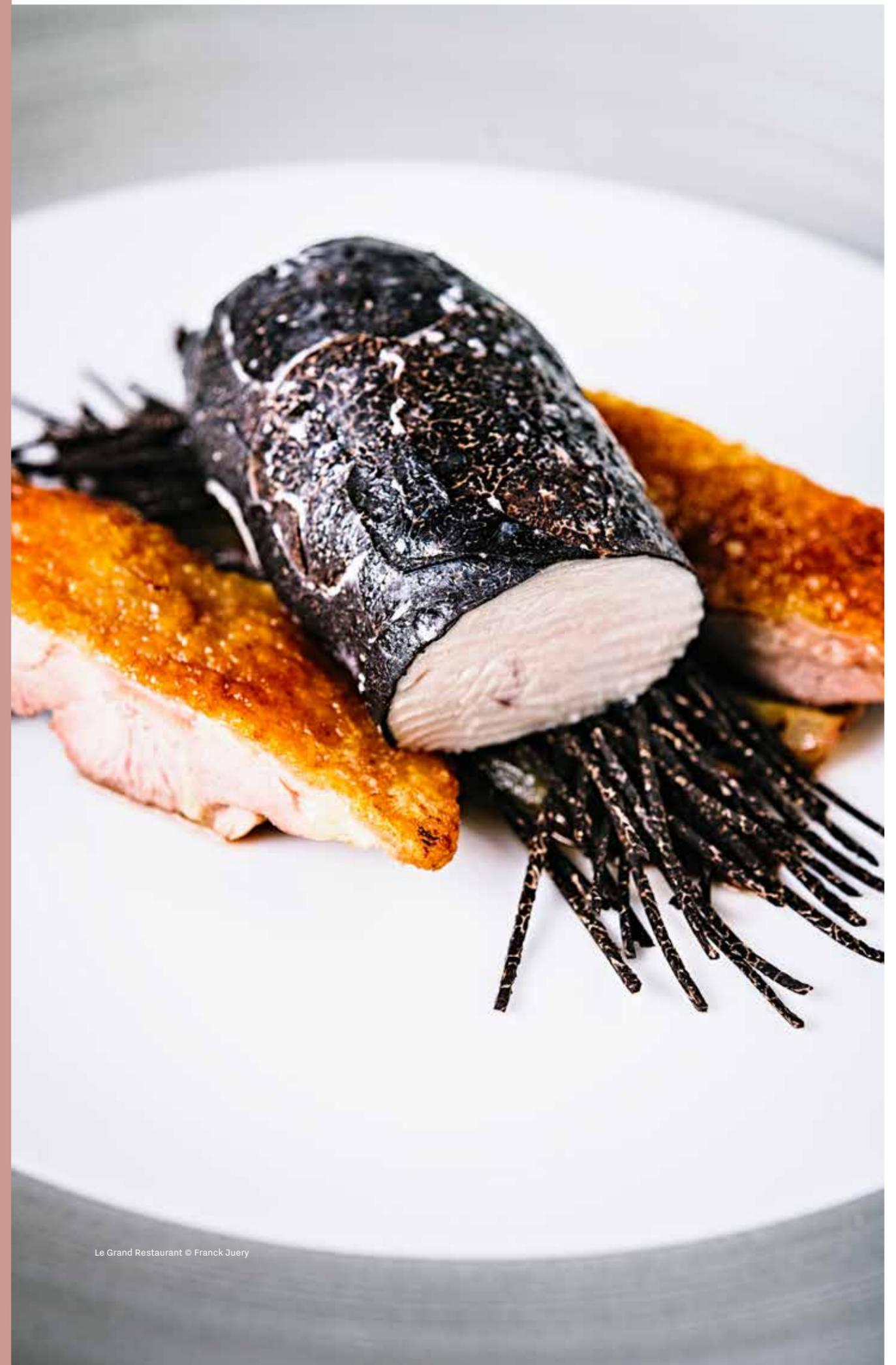
## Le Grand Restaurant\*\*

*Gastronomique*

Ouvert en 2015 en plein cœur  
du Triangle d'Or parisien, le Grand  
Restaurant est une table d'auteur,

un laboratoire de pensées et de créations  
gastronomiques où Jean-François Piège  
affirme ses convictions, celles inspirées d'une  
gastronomie française fière de ses valeurs  
et de son patrimoine. La singularité de ce  
restaurant réside dans les modes de cuissons  
utilisés, celui des "Mijotés Modernes", et par  
son écrin intimiste et contemporain. Une  
vision récompensée par deux étoiles au guide  
Michelin en 2016.

→ CUISINE FRANÇAISE  
7 RUE D'AGUESSEAU, 75008.  
01 53 05 00 00.  
WWW.JEANFRANCOISPIEGE.COM  
PRIX : 116€ À 706€



## Akrame\*

Gastronomique

Il s'appelle Akrame Benallal, mais tout le monde l'appelle Akrame.

Dans son établissement étoilé de la Madeleine, ce chef iconoclaste doté d'une créativité sans borne chahute à sa manière la gastronomie française. Touches métissées, associations inattendues, nouveau cérémonial en salle, laissez-vous surprendre par ce défricheur de tendances. Avis aux amateurs, Akrame est aussi à l'origine des steakhouses Atelier Vivanda. Et plus récemment de Shirvan Café Métisse à l'Alma.

→ CUISINE FRANÇAISE  
7 RUE TRONCHET, 75008.  
01 40 67 11 16.  
WWW.AKRAMÉ.COM  
PRIX : 65€ À 160€



## Lasserre\*

Gastronomique

Une étoile tout près des Champs-Élysées, cet hôtel particulier de style Directoire marque inmanquablement les esprits.

La vénérable maison sait jouer de ses atouts pour séduire : une profusion d'orchidées dans la salle à manger, le plafond dont la partie centrale s'escamote pour mieux admirer le ciel sans nuage, jusqu'à la petite casserole en porcelaine qu'on offre toujours à ces dames. Rien n'a donc vraiment changé, les grands classiques (macaroni aux truffes et au foie gras, pigeon André Malraux, crêpes Suzette) tenant la vedette sur une carte qui ignore superbement les dernières tendances culinaires.

→ CUISINE FRANÇAISE  
17 AVENUE FRANKLIN DELANO ROOSEVELT,  
75008.  
01 43 59 53 43.  
WWW.RESTAURANT-LASSERRE.COM  
PRIX : 90€ À 350€

## Le Copenhague\*

Gastronomique

S'il y a une adresse gastronomique à tester sur les Champs-Élysées, c'est sans conteste le Copenhague, bijou gastronomique de la Maison du Danemark, dont les rênes ont été confiées au chef Andreas Møller, l'étoile montante de la gastronomie internationale.

Ce trentenaire signe une cuisine avant-gardiste "New Nordic", jamais grasse, explosive, comme son barbu fumé, céleri et pomme. Chose ô combien rare, on se délecte du dîner avec vue sur les Champs-Élysées, derrière la grande verrière ou sur la terrasse à l'abri des voitures. Le décor, lui, est signé GamFratesi, couple iconique du design danois twistant le cuivre, le velours et le marbre. Le grand couturier Raf Simons a même imaginé des textiles couture pour la maison.

→ CUISINE NORDIQUE  
142 AVENUE DES CHAMPS-ÉLYSÉES, 75008.  
01 44 13 86 26.  
WWW.RESTAURANT-COPENHAGUE-PARIS.FR  
PRIX : 20€ À 115€

## Limon

*Gastronomique*

Traduction de citron en espagnol, Limon est le nouveau restaurant de l'hôtel Marignan.

Dans une atmosphère discrète et feutrée, le talentueux chef colombien Juan Arbelaez compose une cuisine solaire mâtinée de touches acidulées, qu'il puise dans les agrumes. Ceviche, poulpe grillé, suprême de poularde au café... Des saveurs qui évoquent l'Amérique latine, à associer avec un verre de vin ou un cocktail maison.

→ CUISINE FUSION  
14 RUE DE MARIGNAN, 75008.  
01 71 93 96 67.  
WWW.RESTAURANT-LIMON.FR  
PRIX : 15€ À 55€

## Les 110 de Taillevent

*Gastronomique*

110, comme le nombre de vins au verre proposés à la carte de ce bistrot de luxe, annexe chic de la maison gastronomique Taillevent, pensée et décorée par Pierre-Yves Rochon.

Dans ce bistrot à très haute valeur ajoutée, le chef a décliné 30 plats classiques (œuf parfait, merlan colbert, bavette sauce au vin rouge, mousse au chocolat) avec pour chacun 4 possibilités d'accords mets-vins en 7 ou 14 cl, selon l'envie. Ou la promesse d'offrir aux amateurs de flacons rares la possibilité de tremper leurs lèvres dans les grands crus les plus enviés.

→ CUISINE FRANÇAISE  
195 RUE DU FAUBOURG SAINT-HONORÉ,  
75008. 01 40 74 20 20.  
WWW.LES-110-TAILLEVENT-PARIS.COM  
PRIX : 19€ À 65€

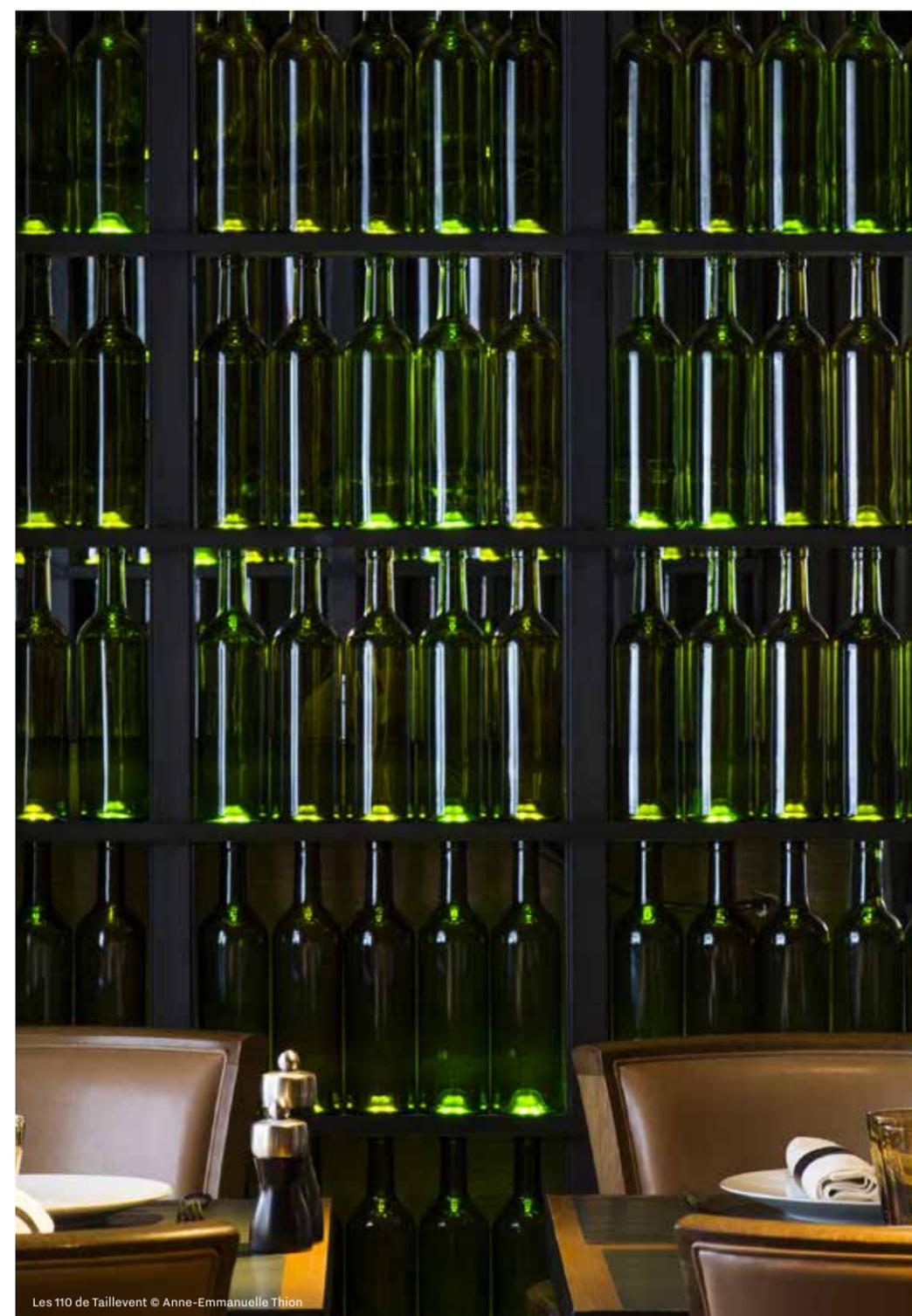
## Jacopo

*Bistronomique*

Ex Top Chef, étoilé Michelin chez Antoine, propriétaire du restaurant Mensae...

Thibault Sombardier est assurément la toque à suivre. Alex Bril et Benjamin Artis (Le Baron, Yeeels) l'ont bien compris : le duo vient de lui confier la carte de son nouveau bistrot des Champs-Élysées à la déco contemporaine signée NB Studio. Le chef y décline des plats canailles : œuf mayonnaise, blanquette de veau, baba au rhum... À noter : l'insoupçonnable bar à cocktails secret au sous-sol avec billard, pour prolonger la soirée.

→ BISTROT PARISIEN  
5 BIS RUE VERNET, 75008.  
01 42 89 20 22.  
WWW.JACOPO.FR  
PRIX : 14,50€ À 26,50€



Les 110 de Taillevent © Anne-Emmanuelle Thion



## Chez Ly

*Bistronomique*

Le restaurant de la dynastie Chez Ly, empereur de la gastronomie chinoise à Paris, compte parmi les rendez-vous incontournables des acteurs et grandes familles parisiennes ou chinoises de passage en France.

Velours rouge, dorures et vases en porcelaine, ce décor à l'atmosphère In the mood for love offre un dépaysement royal, dans la plus pure tradition hongkongaise. À la carte : rouleaux de printemps, nems croustillants, canard laqué et beignets de bananes flambées à partager sur un plateau tournant autour d'une grande tablée.

→ **CUISINE ASIATIQUE**  
8 RUE LORD BYRON, 75008.  
01 45 63 88 68  
WWW.CHEZLY.FR  
PRIX MOYEN : 45€

## Lazare

*Bistronomique*

Quand Éric Frechon, le chef 3 étoiles du Lazare, réinvente le bistrot de gare dans un décor bluffant, il s'agit évidemment d'une expérience canaille et parisienne à vivre absolument.

Les voyageurs gourmands s'y délectent d'un vrai petit-déjeuner à la parisienne, d'un goûter gourmand (brioche, chocolat chaud) et d'une cuisine familiale sublimée : la meilleure saucisse-purée de Paris, un croque-monsieur au beurre de truffe, un risotto "Arborio" aux asperges vertes, morilles et parmesan ou une île flottante.

→ **BRASSERIE**  
PARVIS DE LA GARE SAINT-LAZARE,  
RUE INTÉRIEURE, 75008.  
01 44 90 80 80.  
WWW.LAZARE-PARIS.FR  
PRIX : 18€ À 78€

## Le Camondo

*Bistronomique / Terrasse*

Ouvert en 2017, le restaurant du Musée Nissim de Camondo dispose de précieux atouts.

À commencer par une déco majestueuse réalisée par l'agence Favorite, qui s'étend sur une cour pavée des plus romantiques. En cuisine, le chef Alexis Le Tadic délivre une cuisine bistronomique dans l'air du temps et Christophe Michalak assure la partie sucrée avec ses pâtisseries signature.

→ **BRASSERIE CONTEMPORAINE**  
61 BIS RUE DE MONCEAU, 75008.  
01 45 63 40 40.  
WWW.LECAMONDO.FR  
PRIX : 25€ À 39€

## Shirvan

*Tendance*

La table méditerranéenne la plus convoitée du Triangle d'Or se trouve incontestablement chez Shirvan. Et pour cause : c'est un vrai métissage culinaire, voyage dans tout l'Orient que le célèbre chef Akrame propose ici.

Sol en terrazzo, comptoir en marbre, détails en laiton, frises géométriques taillées dans le bois et fauteuils design en cuir : le décor n'a rien à envier aux tables les plus en vue de Beyrouth ou Tel-Aviv. La brigade cosmopolite emmenée par le chef indien Manoj Sharma (anciennement Cinnamon Club à Londres) joue la partition solaire et épicée écrite par Akrame : mezze, houmous d'avocat, pastilla de homard ou chou-fleur rôti.

→ **CUISINE ORIENTALE**  
5 PLACE DE L'ALMA, 75008.  
01 47 23 09 48.  
WWW.SHIRVANCAFEMETISSE.FR  
PRIX : 36€ À 100€

## Beefbar

*Tendance*

Il s'impose incontestablement comme le meilleur des steakhouses.

Pour la petite histoire, Riccardo Giraudi, importateur exclusif de bœuf de Kobe en Europe, met à la carte de son premier restaurant à Monaco en 2005 les viandes d'exception qu'il fournit aux tables étoilées. Le succès est au rendez-vous. Déjà présent dans les plus grandes capitales de la planète, le Beefbar fait son entrée à Paris dans l'ancienne Fermette Marbeuf, revampée par le fameux duo d'architectes Humbert & Poyet. La prodigieuse restauration de la salle Art nouveau avec verrière majestueuse et frises naturalistes en font un cadre hors du commun où l'on déguste de véritables raretés : tacos et gyoza au bœuf de Kobe, filet de wagyu et steak de Black Angus, escortés des frites au beurre de Kobe...

→ **GRILLADES**  
5 RUE MARBEUF, 75008.  
01 44 31 40 00.  
WWW.PARIS.BEEFBAR.COM  
PRIX : 50€ À 300€

## Crabe Royal

*Tendance*

Jusqu'à maintenant, le caviar et la truffe avaient le monopole des cantines de la place de la Madeleine, refuge officiel de toutes les maisons de luxe alentour.

Cette nouvelle adresse délicieusement snob, dédiée au crabe, s'est infiltrée dans le pâté de maison des salles à manger couture. C'est le metteur en scène des décors mondains Thomas Urquijo qui s'est attelé à signer le design ultra léché à coup de carrelage, bar en marbre, étal de crustacés et matières nobles. Derrière les fourneaux, Xavier Caussade (ex-Nobu) chahute le crabe royal de Kamchatka (la Rolls du genre) et autres créatures de la mer : pattes de crabe royal caramélisées au miso ou grillées, miso au crabe royal, roll au crabe ou au homard, Crab'burger. .

→ **RESTAURANT DE FRUITS DE MER**  
19 PLACE DE LA MADELEINE, 75008.  
01 81 69 96 70.  
WWW.CRABEROYAL.COM  
PRIX : 14€ À 42€

## Caviar Kaspia

*Tendance*

Établi depuis 1927 place de la Madeleine, ce haut lieu parisien a vu défiler tout ce que la capitale compte de célébrités, sans oublier les grands joailliers du quartier.

Il faut dire que la salle à manger logée en toute discrétion à l'étage de la boutique troque de précieuses pépites d'or noir, des caviars d'exception qui ont fait la grande réputation de la maison. Depuis peu, un espace dégustation est installé au rez-de-chaussée pour découvrir les produits bruts autour d'une coupe de champagne.

→ **RESTAURANT DE POISSONS**  
SPÉCIALITÉ : CAVIAR  
17 PLACE DE LA MADELEINE, 75008.  
01 42 65 33 32.  
WWW.CAVIARKASPIA.COM  
PRIX : 25€ À 165€



Le Marta

## Noto Paris

*Tendance*

Perché au premier étage de la Salle Pleyel, cette salle à manger fraîchement ouverte sous la houlette de Benjamin Patou fait parler d'elle...

Laura Gonzalez signe un décor spectaculaire et baroque à la Visconti, tout en marbre et velours, qui n'est pas sans rappeler Cipriani à New York. Talent très prometteur de la jeune garde des chefs, Patrick Charvet (ex Guy Martin) décline les meilleurs produits de la Méditerranée : linguini à la poutargue et au citron, risotto à l'artichaut, côte de veau milanaise, arrosés des flacons les plus en vue de la Botte.

→ CUISINE ITALIENNE  
252 BIS RUE DU FAUBOURG  
SAINT-HONORÉ, 75008.  
01 86 95 96 60.  
WWW.NOTO-PARIS.COM  
PRIX : 25€ À 130€

## Yeeels

*Tendance*

S'il ne fallait citer qu'une adresse pour assouvir ses envies de fêtes glamour, ce serait le Yeeels, repaire des trentenaires dorés sur les Champs-Élysées.

Ce lieu peu commun, conçu par Rodolphe Parente et Benjamin Liatoud, est une invitation au luxe et à l'exploration, dans les dédales de ses nombreuses pièces : la "sparkling room", le "catwalk", la "black room", le "salon Gatsby" ou encore le bar rebaptisé "Jewellery box". Le restaurant et sa terrasse s'avèrent une belle entrée en matière festive avant de descendre se déhancher sur les sons glamour du club, un cocktail à la main.

→ 24 AVENUE GEORGE V, 75008.  
01 42 88 75 75.  
WWW.YEEELS.COM

## Le Marta

*Bar du Soir*

Ce sont deux visions du paradis qui se conjuguent au cœur d'une adresse secrète sur les Champs-Élysées que les initiés gardent jalousement.

L'Hôtel Fouquet's cache en effet un bar pensé comme un speakeasy auquel on accède par une porte dérobée aux allures de bibliothèque. Murs matelassés, cheminée, curiosités et jeux de rideaux : ce petit salon feutré, décoré par Jacques Garcia, s'avère le lieu idéal pour des conversations à l'abri des regards indiscrets... Le soir : le son, les cocktails et la clientèle de Benjamin Pato en font l'un des lieux de fête les plus huppés de la capitale. Les soirs d'été, le Marta se déploie aussi sur l'extraordinaire rooftop de l'hôtel avec palmiers, gazon et fauteuils en osier...

→ BRASSERIE FRANÇAISE  
46 AVENUE GEORGE V, 75008.  
01 40 69 60 85.  
WWW.HOTELSBARRIERE.COM  
PRIX : 20€ À 50€ SÉLECTION DE CAVIARS  
: 38€ À 360€



Les Ambassadeurs

## Les Ambassadeurs

*Bar du Soir*

Après d'importants travaux de rénovation, l'Hôtel de Crillon a rouvert ses portes au cours de l'été 2017 avec un nouveau bar décoré par l'architecte d'intérieur Chahan Minassian.

Murs en marbre, moquette, grands canapés, chaînes rock, le lieu se veut moderne et élégant. Au bar, le Meilleur Ouvrier de France Christophe Davoine concocte des cocktails singuliers de haute volée, complétés par une impressionnante carte de champagnes, 150 étiquettes au total. À noter : chaque soir, la présence de musiciens et DJs.

→ 10 PLACE DE LA CONCORDE, 75008.  
01 44 71 15 00.  
WWW.ROSEWOODHOTELS.COM

## Raspoutine

*Club*

Cet ancien cabaret russe, fréquenté par Gainsbourg ou le comte de Paris à l'époque où le lieu était une maison close de luxe, a été repris en octobre 2010 par Laurent de Gourcuff, grand manitou des nuits parisiennes branchées.

C'est désormais ici que les loups de la finance, les trentenaires branchés et la jet-set de passage vient s'encanailler et danser toute la nuit sur les meilleurs sons de la capitale. Le décor baroque décadent a été conservé et lui confère une atmosphère singulière et cossue : banquettes, murs drapés de velours rouge sang, dorures rococo, lustres rouges. En cuisine, le chef Alexis Le Tadic délivre une cuisine bistronomique dans l'air du temps et Christophe Michalak assure la partie sucrée avec ses pâtisseries signature.

→ 58 RUE DE BASSANO, 75008.  
01 47 20 02 90.  
WWW.RASPOUTINE.COM



Le Piaf © Romain Ricard

## Le Piaf

*Restaurant du Soir*

Voici la nouvelle adresse la plus fréquentée par les oiseaux de nuit.

Le trio Raphael Najjar, Romain Taieb et Olivier Salem s'est attelé à créer une adresse ultra festive et glamour, dans un décor tamisé en velours rouge. La soirée commence en beauté côté restaurant où l'on débarque en bande autour de tablées de copains. La fête suit ensuite son cours, on flirte, on danse, on papote au bar, le "nid", où les mixologistes servent de délicieux cocktails sur fond de très bonne musique.

→ 38 RUE JEAN MERMOZ, 75008.  
01 47 42 64 10.  
WWW.LEPIAF-PARIS.COM

## Roxie

*Restaurant du Soir*

**Mademoiselle Agnès, Salma Hayek, Cara Delevingne, Ashley Benson, Camila Coelho, Joey Starr...**

Autant de personnalités et happy few de la jet-set qui ont été vues sur les banquettes du Roxie où l'on célèbre les after shows les plus en vue de la fashion week et autres folles soirées parisiennes. Librement inspiré de Roxie Hart, personnage vedette de la comédie musicale Chicago, ce nouveau rendez-vous stylé, orchestré par Laurent de Gourcuff et Olivier Salem (Paris Society), remet le music-hall plus que jamais sur la scène branchée, avec des orchestres pour remplacer les DJs. On y dîne, puis on danse, avec un mot d'ordre... La fête, la fête, la fête !

→ **CUISINE FRANÇAISE**  
 AMBIANCE CABARET  
 23 RUE DE PONTHEU, 75008.  
 01 53 75 31 00.  
 WWW.ROXIE-PARIS.COM  
 PRIX : 24€ À 50€

## Manko

*Restaurant du Soir*

Outre son restaurant aux inspirations péruviennes, c'est avant tout pour les soirées du vendredi et samedi soir qu'on vient passer la soirée au Manko.

Le cabaret devient alors le temple des nuits parisiennes, ponctué de numéros spectaculaires et festifs et de DJ sets entraînants, tandis que le mixologiste s'affaire pour créer les potions les plus enivrantes de Paris.

→ **CABARET BURLESQUE**  
 15 AVENUE MONTAIGNE, 75008.  
 01 82 28 00 15.  
 WWW.MANKO-PARIS.COM  
 RÉSERVATION VIP :  
 GUESTRELATIONS@MOMA-GROUP.NET



## 86Champs Pierre Hermé

*Salon de thé / Pâtisserie*

Pierre Hermé s'est associé à l'Occitane pour dévoiler le premier véritable salon de thé parisien du grand pâtissier, dans un décor féerique aux couleurs terracotta signé Laura Gonzalez.

Élément central de cette nouvelle adresse gourmande ? Le bar, où l'on s'installe pour se délecter des créations et des assiettes salées et sucrées du génie : croque-monsieur au comté, millefeuille rose-framboise-litchi, macarons, Ispahan à boire. Impossible de résister.

→ 86 AVENUE DES CHAMPS-ÉLYSÉES, 75008.  
 01 70 38 77 38.  
 WWW.PIERREHERME.COM

## Le Bien Venu

*Bistronomique*

Bonne nouvelle, la salle à manger de l'Hôtel Bienvenue est accessible à tous.

Fauteuils dépareillés, petites tables de bistrot, fenêtres sur le patio, l'écrin aménagé par Chloé Nègre dans un esprit chic et douillet va de paire avec le menu enveloppant, mitonné à 4 mains par la cheffe japonaise Maori Murota (ex Verre Volé sur mer) et Florent Ciccoli (Jones, L'Orillon, Au Passage) : œufs mayo au shiso, rouleaux de printemps, don (bol de riz japonais).

→ CUISINE ASIATIQUE

23 RUE BUFFAULT, 75009.

01 48 78 32 18.

WWW.HOTELBIENVENUE.FR

PRIX : 16€ À 35€

## Maison Lautrec

*Bistronomique*

La table la plus mode du moment est née d'une belle histoire.

Il était une fois 4 garçons, qui ont eu l'audace de construire de toute pièce le fruit de leur restaurant fantasmé... Ainsi naquit la Maison Lautrec, le mélange savoureux d'un style Art déco (velours, marbre, bois) et de l'élaboration de cocktails bien shakés, l'accumulation de plantes exotiques et une cuisine dans l'air du temps. Au menu, des produits de saison fraîchement débarqués de leur potager situé à 40 km de Paris. L'atmosphère glamour est au rendez-vous et la cuisine bien là ! Le soir, les habitués apprécient les assiettes à partager comme des crevettes en tempura, crème d'artichaut et condiment miso, un œuf mayo au sésame, des asperges vertes, coulis de cresson, salade d'herbes...

→ BISTROT CONTEMPORAIN

63 RUE JEAN-BAPTISTE PIGALLE, 75009.

01 53 21 07 78.

WWW.MAISONLAUTREC.FR

PRIX : 16€ À 35€



BB Blanche

## BB Blanche

*Tendance*

Blanche, le tout nouveau club de sport d'Arthur et Frank-Elie Benzaquen (Klay, Ken Club) au cœur d'un bijou d'hôtel particulier affole le Tout Paris,

tout particulièrement son restaurant confié à Jean Imbert, scénarisé par Toro et Liautard dans un esprit Art déco avec ses palmiers en laiton grandeur nature, ses miroirs d'époque et ses canapés couleur cognac, striés d'imprimés sauvages. Le point d'orgue de cette adresse singulière, c'est sa terrasse cachée, accolée au bar, pensée comme une bulle végétale californienne. Son atout cœur : la carte du chef qui se surpasse en plats healthy, gastronomiques et sexy, à commencer par sa collection de salades, des poissons et produits sublimés.

→ BISTROT GASTRONOMIQUE

21 RUE BLANCHE, 75009.

01 40 40 21 61.

WWW.BBBLANCHE.COM

PRIX : 17€ À 38€

## Pink Mamma

*Tendance*

Tout ce qu'ils touchent se transforme en or.

Tigrane Seydoux et Victor Lugger sont les fondateurs du Big Mamma Group, un ensemble de trattorie contemporaines à succès (East Mamma, Ober Mamma, Mamma Primi...). Leur credo ? Zapper les intermédiaires pour proposer des pâtes et pizze maison à prix doux. L'adresse de Pigalle s'étire sur 4 étages avec un bar à cocktails secret dissimulé au sous-sol. Attention, certains jours la queue déborde du pâté de maison.

→ GASTRONOMIE ITALIENNE

20 BIS RUE DE DOUAI, 75009.

01 40 36 03 94.

WWW.BIGMAMMAGROUP.COM PRIX : 8€

À 33€

## Coco

*Tendance / Terrasse*

L'opéra Garnier tient enfin la salle à manger festive qu'il méritait.

Paris Society (le groupe de Laurent de Gourcuff) lui offre un décor spectaculaire opéré par l'architecte d'intérieur Corinne Sachot et designer végétal Thierry Boutemy. Le lieu glamour en diable replonge Paris et ses élégantes dans l'univers des années folles. Et pour cause : pas de DJ sets mais un piano bar et un groupe de musiciens pour faire danser les tables pendant que les mixologues s'affairent au bar. Pour assurer les faims mondaines : le chef Julien Chicoisne (formé chez Eric Frechon) et le pâtissier Kevin Lacote s'en donne à cœur joie.

→ CUISINE FRANÇAISE

1 PLACE JACQUES ROUCHÉ, 75009.

01 42 68 86 80.

WWW.COCCO-PARIS.COM



No Entry © Big Mamma

## No Entry

*Bar du soir*

Impossible de passer à côté de l'ouverture très branchée de Pink Mamma.

Ce que l'on sait moins, c'est que la chambre froide au sous-sol cache un speakeasy avec des potions qui revendiquent leurs origines italiennes ! Un léger passage par le frigo, avant de pénétrer ce boudoir de velours rose kitsch à souhait signé Martin Brudnizki. Du jeudi au samedi soir, la fièvre et le son montent pour mieux réunir le Tout-Paris autour de fiestas endiablées...

→ 20 BIS RUE DE DOUAI, 75009.  
01 40 36 03 94.  
WWW.BIGMAMMAGROUP.COM

## Rouge Pigalle

*Club*

Parmi les adresses glamour qui comptent dans la nuit parisienne et les amateurs de son chic, le "Rouge" fait mouche.

Dans la lignée des petits clubs intimistes et sophistiqués comme le Baron, le Silencio ou La Mano, ce rendez-vous socialite et arty tout en velours, miroirs et boiseries, installé dans un ancien cabaret, assume son positionnement haut de gamme dans un quartier à la réputation encore un rien sulfureuse.

→ 77 RUE JEAN-BAPTISTE PIGALLE, 75009.

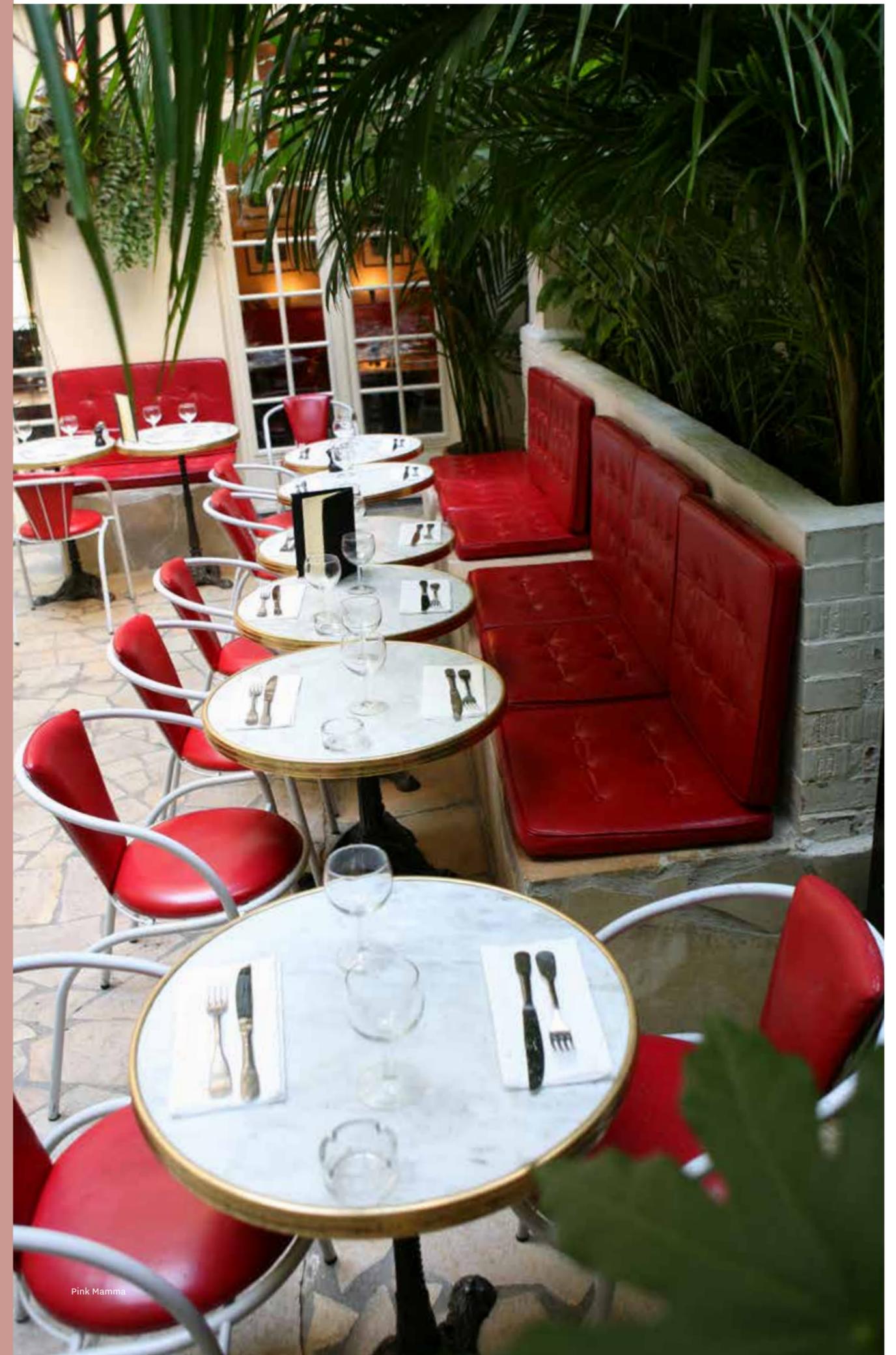
## Hôtel Amour

*Tendance*

Dans le quartier du Pigalle branché, cet établissement au passé sulfureux s'est transformé en boutique hôtel où se retrouve le Tout-Paris à l'abri des regards indiscrets.

En témoigne son enseigne en néon pensée par le graffeur André, qui affiche la couleur : "Amour". Sa salle à manger aux allures de café vintage et sa cour bucolique proposent une parenthèse romantique à l'abri de la frénésie citadine. On s'y réjouit d'un verre de rosé en terrasse et d'un petit plat parisien : gratin de macaroni ou poulet-frites.

→ BISTROT BRANCHÉ  
8 RUE DE NAVARIN, 75009.  
01 48 78 31 80.  
[WWW.HOTELAMOURPARIS.FR](http://WWW.HOTELAMOURPARIS.FR)  
PRIX : 10€ À 26€



## Vivant 2

*Gastronomique*

Chef star du collectif gastronomique du Fooding, Pierre Toutou, (formé chez Pierre Gagnaire) a délaissé les grands restaurants et lui préfère sa propre maison bohème, dans le 10<sup>e</sup>.

Il tranche, saisit, émulsionne derrière son comptoir. Tout un spectacle. Ici, rien de trop. Juste le bon produit travaillé simplement : cru, à peine snacké ou cuit en douceur et longtemps. Le tout bien assaisonné comme les sublimes asperges vapeur et coulis d'ail des ours. On ne cite plus l'incontournable cave de vins nature à faire pâlir plus d'un sommelier.

→ BISTROT GASTRONOMIQUE  
43 RUE DES PETITES ÉCURIES, 75010.  
01 42 46 43 55.  
WWW.VIVANTPARIS.COM  
PRIX : 36€ À 50€

## Le Syndicat

*Bar du soir*

Ils se revendiquent comme "l'Organisation de la défense des spiritueux français".

Comprenez que dans ce bar d'auteur, on ne se délecte que de flacons et de potions made in France. Posons d'abord l'atmosphère. Ce bar à cocktails singulier joue la carte du speakeasy avec une entrée cachée par une devanture occultée d'affichage sauvage. À l'intérieur, des rideaux molletonnés dorés réchauffent les murs de cette maison aux allures de vrai-faux chantier. Derrière le bar, le grand mixologue Aristoteles Makris shake des alcools rares comme une eau de vie au cédrat de Corse et des ingrédients surprenants (tonic aux 25 herbes, écorce d'orange...).

→ 51 RUE DU FAUBOURG SAINT-DENIS, 75010.  
09 86 26 24 72.  
WWW.SYNDICATCOCKTAILCLUB.COM

## Grand Amour Hôtel

*Bar du soir*

Thierry Costes et André, à l'origine de l'Hôtel Amour, récidivent avec une 2<sup>e</sup> adresse hautement branchée rue de la Fidélité.

Outre ses quelques chambres très léchées à l'étage, sa cour intérieure chauffée et son bar à cocktails s'annoncent comme le rendez-vous le plus prisé du 10<sup>e</sup> pour une sortie glamour.

→ 18 RUE DE LA FIDÉLITÉ, 75010.  
01 44 16 03 30.  
WWW.HOTELAMOURPARIS.FR



## Septime\*

*Gastronomique*

Les places sont rares dans cet antre de la gastronomie bobo, prises d'assaut par les fines bouches du monde entier.

Il s'agit en l'occurrence de tester la cuisine de Bertrand Grébaut dans son fief : Septime. Une façade dans son plus simple appareil révèle un décor moderne : mobilier chiné, touches industrielles et inspirations scandinaves. Le contenu des assiettes nous renvoie directement au sujet principal : la cuisine qui fait flirter avec classe des ingrédients qu'on n'aurait pourtant pas cru se marier avec brio entre eux : le chevreuil cru à l'estragon et à l'olive de Kalamata ou le merlan de Saint-Jean aux endives et beurre d'orange sont excellents.

→ CUISINE DU MARCHÉ CONTEMPORAINE  
80 RUE DE CHARONNE, 75011.  
01 43 67 38 29.  
WWW.SEPTIME-CHARONNE.FR  
PRIX : 42€ À 80€

## Clown Bar

*Bistronomique*

On les croirait échappés du Cirque d'Hiver voisin.

Des clowns farceurs s'étirent sur les panneaux en céramique classés de cet établissement au charme vintage. Dans l'assiette, c'est une toute autre affaire. Le chef japonais Sota Atsumi fait dans l'extrême finesse. Pithiviers de canard au foie gras, tempura de sardines, pigeon de Mesquer. Une douce poésie.

→ CUISINE FRANÇAISE  
114 RUE AMELOT, 75011.  
01 43 55 87 35.  
WWW.CLOWN-BAR-PARIS.COM  
PRIX : 16€ À 33€



Maison Bréguet

## Maison Bréguet

*Bistronomique*

Le restaurant de l'hôtel installé dans une petite maison haussmannienne s'avère sophistiqué et résolument moderne.

On retrouve aux manettes David Lanher et Marco Marzilli, ancien manager du groupe Daft Punk, qui travaillent des produits frais issus de petits producteurs. Dans les assiettes : au choix, vous pourrez vous installer dans le jardin, au bar face à la cuisine ou sur les banquettes de la salle à manger privée.

→ BISTROT GASTRONOMIQUE  
8 RUE BRÉGUET, 75011.  
01 58 30 32 31.  
WWW.MAISONBREGUET.COM  
PRIX : 14€ À 48€

## Le Rigmarole

*Bistronomique*

Le délice d'un grill japonais dans les faubourgs branchés parisiens.

Le génie de ce lieu à l'ambiance très "club tamisé" réside dans ses assiettes. Des petites portions qui sortent du barbecue, sur lequel le chef franco-américain Robert Compagnon fait griller, avec une maîtrise à faire pâlir les maîtres nippons, ses yakitoris de cœurs de poulet, poulpe, gésiers ou d'huîtres. Une splendeur..

→ CUISINE FUSION  
INFLUENCE ASIATIQUE  
10 RUE DU GRAND PRIEURÉ, 75011.  
01 71 24 58 44.  
WWW.LERIGMAROLE.COM  
PRIX : 36€ À 50€



Septime

## Le Dauphin

*Bistronomique*

Après le succès international du Chateaubriand, le chef Iñaki Aizpitarte a investi une seconde adresse sophistiquée,

dans un décor en marbre blanc et miroirs du sol au plafond - la signature du designer Rem Koolhaas. Ce lieu très mode et survolté se révèle avec les tapas très créatives du chef, à commander, partager et recommander, signe de la décontraction ambiante. Les assiettes, en revanche, affichent une maîtrise proche de la perfection, comme le risotto à l'encre ou un radicchio amandes, brebis.

→ **BAR À VINS**  
131 AVENUE PARMENTIER, 75011.  
01 55 28 78 88.  
WWW.RESTAURANTLEDAUPHIN.NET  
PRIX : 36€ À 50€

## La Chocolaterie Cyril Lignac

*Salon de thé / Pâtisserie*

Après les restaurants et la pâtisserie, le chef cathodique s'est lancé dans le chocolat avec l'ouverture de La Chocolaterie.

Flans, choux, cookies, muffins, cakes marbrés, sans oublier les irrésistibles oursons guimauve et les tablettes enveloppées dans des packagings couture. Le chocolat s'y présente dans tous ses états. Une vraie pépite pour un goûter tout cacao.

→ 25 RUE CHANZY, 75011.  
01 55 87 21 40.  
WWW.LACHOCOLATERIECYRILLIGNAC.COM

## Clamato

*Bistronomique*

À côté de son vaisseau amiral, Bertrand Grébaut, chef de Septime, a ouvert un restaurant-comptoir de poissons et fruits de mer.

Bulots du Mont Saint-Michel, oursins de Bretagne, palourdes du Finistère, ceviche de lieu jaune, accras de cabillaud... De quoi faire le plein d'iode !

À noter, le service continu le week-end, toujours appréciable en cas de fringale.

→ **RESTAURANT DE POISSONS**  
**FRUITS DE MER**  
80 RUE DE CHARONNE, 75011.  
01 43 72 74 53.  
WWW.CLAMATO-CHARONNE.FR  
PRIX : 35€ À 60€

## La Manufacture du Chocolat Alain Ducasse

*Salon de thé / Pâtisserie*

En 2013, le chef multi étoilé investissait un ancien garage à 2 pas de la place de la Bastille pour le transformer en chocolaterie.

Véritable curiosité, le lieu assure un processus de fabrication artisanale, de la fève de cacao à la tablette de chocolat, supervisé par Nicolas Berger. Tablettes grand cru, bonbons, truffes, pâte à tartiner, le chocolat s'y décline sous toutes les coutures.

→ 40 RUE DE LA ROQUETTE, 75011.  
01 48 05 82 86.  
WWW.LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM

PARIS 14<sup>e</sup>



## La Coupole

*Bistronomique*

Trusté par le Tout-Paris depuis les années folles, fief du couple Gainsbourg-Birkin, de Jean-Paul Sartre et de Joséphine Baker, il fait partie de ces établissements cultes, où il faut avoir été au moins une fois dans sa vie.

Depuis 1927, la brasserie est le symbole de l'histoire du quartier Montparnasse. Le chef y propose des plats incontournables des grandes brasseries parisiennes : raie à la grenobloise, steak au poivre, moules frites. Les Parisiens s'y pressent particulièrement pour les plateaux de fruits de mer, à grignoter dans un ensemble résolument Art déco, inscrit au patrimoine historique.

→ **CUISINE FRANÇAISE**  
102 BOULEVARD DU MONTPARNASSE, 75014.  
01 43 20 14 20.  
WWW.LACOUPOLE-PARIS.COM  
PRIX : 18€ À 42€

## Frame

*Tendance*

Véritable ovni dans ce désert parisien, la chic-issime brasserie californienne Frame fait mouche dans le quartier de la Tour Eiffel et de l'Unesco.

Pour affirmer sa singularité, le restaurant a fait appel à un talentueux jeune chef américain, Andrew Wigger, qui chahute la street food sur un registre luxe avec les herbes du potager du jardin, comme son toast à l'avocat, une percutante salade cobb ou un admirable cheesecake au fruit de la passion. Le soir, boire un verre sur la splendide terrasse face à la Dame de Fer reste un must.

→ CUISINE CALIFORNIENNE ET HEALTHY  
28 RUE JEAN REY, 75015.  
01 44 38 57 77.  
WWW.FRAMEBRASSERIE.FR  
PRIX : 21€ À 39€





Mamo © Saint-Ambroise

## Shang Palace\*

*Gastronomique*

Colonnes, paravents, lustres en cristal lui façonnent une ambiance merveilleuse.

Unique restaurant chinois étoilé à Paris, ce joyau de gourmandise niché au Shangri-La est un véritable voyage dans les influences cantonaises, sous la houlette du chef Samuel Lee, dont les dim sums ont la réputation d'être dignes des meilleures tables d'Asie. Son cochon de lait croustillant et le vrai canard laqué à la Pékinoise en 2 services sont particulièrement prisés.

→ CUISINE CHINOISE  
10 AVENUE D'IÉNA, 75116.  
01 53 67 19 92.  
WWW.SHANGRI-LA.COM  
PRIX : 48€ À 280€

## Lili

*Gastronomique*

Le Peninsula abrite en son sein le restaurant Lili, qui tire son nom d'une mythique cantatrice de Shanghai des années 1920.

Le décor reprend la thématique de l'opéra avec des voilages, colonnes et sculptures. Le chef Ma Peter Wing Tak explore une cuisine traditionnelle où les dim sums, le canard ou le filet de bœuf simmental dans son bouillon aux épices sont à l'honneur.

→ CUISINE GASTRONOMIQUE CANTONAISE  
19 AVENUE KLÉBER, 75116.  
01 58 12 67 50.  
WWW.PARIS.PENINSULA.COM  
PRIX : 52€ À 150€

## L'Oiseau Blanc

*Gastronomique*

Impossible de rester insensible au restaurant panoramique,

au firmament du Peninsula, doté d'un formidable rooftop, le tout chic, raffiné, romantique, qui permet de dîner en tête-à-tête avec la Tour Eiffel et même Montmartre. La cuisine particulièrement stylisée de Christophe Raoux vous plonge aussi la tête dans les étoiles.

→ GASTRONOMIE FRANÇAISE ET CONTEMPORAINE  
19 AVENUE KLÉBER, 75116.  
01 58 12 67 30.  
PARIS.PENINSULA.COM  
PRIX : 69€ À 159€

## Le Stella

*Bistronomique*

Cette brasserie attire immédiatement le regard grâce à sa façade rouge vif datant des années 1950.

Une institution du quartier où l'on retrouve une cuisine traditionnelle et un peu rétro, classique et très efficace, sans oublier les fruits de mer qui font la réputation de cette adresse.

→ RESTAURANT DE FRUITS DE MER  
133 AVENUE VICTOR HUGO, 75016.  
01 56 90 56 00.  
WWW.LESTELLA.FR  
PRIX : 26€ À 79€

## Mamo

*Tendance*

Après Antibes et New York, Peppino Mammoliti, celui qu'on surnomme le "Pape de la pasta",

s'est installé à Paris avec son Mamo (Leonardo DiCaprio, Natalie Portman, Kendall Jenner sont déjà des habitués). Ce petit frère du Manko s'est installé au Trocadéro dans une mise en scène néo-classique à souhait pour se délecter de nourritures mondaines, la truffe à toutes les sauces : en risotto, sur une pizza et même un Mamo Burger au foie gras et truffe fraîche. On les arrose volontiers d'un Pétrus ou d'une bouteille chic de la cave bien fournie.

→ CUISINE ITALIENNE  
2 RUE LAPÉROUSE, 75016.  
01 42 89 64 75.  
WWW.MAMOPARIS.COM  
PRIX : 15€ À 37€  
RÉSERVATION VIP :  
GUESTRELATIONS@MOMA-GROUP.NET



La Gare © Jérôme Galland

## Holiday Café

*Tendance*

Réédité en 2014 par l'Atelier Franck Durand, le prestigieux magazine américain Holiday trouve son prolongement physique dans ce ravissant café parisien.

L'élégance et le bon goût sont assurément de rigueur dès le petit-déjeuner. On y déguste aussi bien des œufs-mouillettes que des salades légères ou un cake au chocolat vegan et sans lactose, s'il vous plaît. La terrasse est particulièrement appréciée par la faune mode, qui en fait son QG à chaque fashion week.

→ BISTROT CHIC

192 AVENUE DE VERSAILLES, 75016.  
01 42 24 90 21.  
WWW.HOLIDAY-MAGAZINE.COM  
PRIX : 60€ À 100€

## La Gare

*Tendance / Terrasse*

L'ancienne gare de la petite ceinture à La Muette transformée en restaurant fait office d'institution dans 16<sup>e</sup>.

Un temps tombé en désuétude, le florissant groupe MOMA a repris les commandes de cette adresse culte et confié à Laura Gonzalez la mission d'en faire le nouveau quartier général du coolness du quartier. Le résultat est stupéfiant : cabanes en bambou, jardin extraordinaire, suspensions en faïences de Béatrice Markovitch, fresques peintes par l'artiste Claire de Quénétain... Le décor semble tout droit sorti d'un film de Wes Anderson. Quant à la cuisine de Gastón Acurio, elle finit de parfaire le dépaysement autour de sushis, dim-sum, tapas, crispy tacos et de merveilleux cocktails.

→ CUISINE DU MONDE

19 CHAUSSÉE DE LA MUETTE, 75016.  
WWW.LAGARE-PARIS.COM/RESTAURANT-LA-GARE  
RÉSERVATION VIP :  
GUESTRELATIONS@MOMA-GROUP.NET

## Monsieur Bleu

*Tendance / Terrasse*

La cantine de luxe du Palais de Tokyo s'affiche plus que jamais comme le rendez-vous des mondanités arty et mode du moment, ouverte par Laurent de Gourcuff, en association avec Gilles Malafosse (Pétrus, Flandrin).

Les associés ont confié à l'un des architectes le plus côtés du moment, Joseph Dirand, un décor aux inspirations années 1930. Mais son atout cœur, c'est décidément la plus belle terrasse de Paris avec vue sur la Seine et la Tour Eiffel... À la carte, les grands classiques des néo-brasseries parisiennes.

→ GASTRONOMIE FRANÇAISE

MODERNE ET ÉLÉGANTE  
20 AVENUE DE NEW YORK, 75116.  
01 47 20 90 47.  
WWW.MONSIEURBLEU.COM  
PRIX : 60€ À 100€



## Le Brach Paris

*Tendance / Terrasse*

Il s'agit sans conteste du nouvel hôtel à succès de l'Ouest parisien où l'on retrouve toute la jet-set du quartier.

Ce 5 étoiles du groupe Evok a ouvert ses portes rue de la Pompe dans un ancien tri postal 70's réhabilité par Philippe Starck. Outre ses chambres, le Brach cumule les espaces de vie à fort potentiel désirable : une terrasse de 350 m<sup>2</sup>, un club de sport avec piscine, un bar à cocktails, un rooftop-potager avec une vue à couper le souffle sur tout Paris et un restaurant tenu par le chef Adam Bentalha, ancien du Ritz et du Shangri-La, qui propose une cuisine méditerranéenne autour de produits baignés de soleil.

→ CUISINE GASTRONOMIQUE MÉDITERRANÉENNE  
1-7, RUE JEAN RICHEPIN, 75016.  
01 44 30 10 00.  
WWW.BRACHPARIS.COM  
PRIX : 18€ À 50€

## Café de l'Homme

*Tendance / Terrasse*

Sans nul doute la plus belle terrasse de Paris pour trinquer avec la Tour Eiffel ou demander sa dulcinée en mariage.

Incroyablement romantique, cette brasserie de luxe, nichée au sommet du Palais Chaillot, affiche une décoration contemporaine et élégante, sous la direction de Coco Coupérie-Eiffel, incroyable personnage parisien. À la carte : tous les classiques chics parfaitement maîtrisés.

→ BRASSERIE CONTEMPORAINE ET ÉLÉGANTE  
17 PLACE DU TROCADÉRO, 75116.  
01 44 05 30 15.  
WWW.CAFEDELHOMME.COM  
PRIX : 62€ À 83€

## Cravan

*Tendance*

Une fois n'est pas coutume, le rendez-vous le plus "Fooding" de Paris ne se trouve pas dans l'East Side, mais à Auteuil,

dans un classieux troquet d'époque au charme suranné qui se transforme en coffee-shop le jour, bar à cocktails le soir. Aux manettes de cette adresse d'exception : Franck Audoux, ex du Chateaubriand, signe des cocktails ressurgissant de l'entre-deux-guerres : Bloody Mary, Barbaresque (rhum ananas, cointreau, muscade, cannelle), French 75. Des grignotes de luxe accompagnent les potions : remarquable finger sandwich, lobster roll, aubergine rôtie, tarama au crabe...

→ CAFÉ  
ASSIETTES GASTRONOMIQUES À PARTAGER  
17 RUE JEAN DE LA FONTAINE, 75016.  
01 40 50 14 30.  
PRIX : 16€ À 35€

## La Grande Épicerie

*Tendance*

Enseigne incontournable rive gauche, la Grande Épicerie dispose désormais de son alter ego rive droite.

Un vaisseau amiral de près de 3000 m<sup>2</sup> regroupant le nec plus ultra des produits de bouche, du poissonnier au bar à chips, de la cave à vins aux jambons d'exception en passant par le coin confitures. Exclusivité de l'endroit, le restaurant napolitain du chef Nicola Iovine perché au 2<sup>e</sup> étage, sous la coupole.

→ CUISINE NAPOLITAINE  
80 RUE DE PASSY, 75016.  
01 44 14 38 00.  
WWW.LAGRANDEEPIKERIE.COM  
PRIX : 8€ À 75€

## Girafe

*Tendance / Terrasse*

Difficile de rêver à un décor plus exceptionnel que la nouvelle salle à manger de la Cité de l'Architecture au Trocadéro.

Gilles Malafosse et Laurent de Gourcuff, le duo à l'origine de Monsieur Bleu, a en effet confié à Joseph Dirand la scénographie de sa brasserie Marine. L'architecte signe un revival spectaculaire des années 1930 dans un impressionnant jeu de bar, marbre et de velours, nouveau théâtre de toutes les mondanités parisiennes. Le clou du spectacle, c'est incontestablement la terrasse d'une élégance folle, qui surplombe le Champ de Mars, face à la Tour Eiffel. La cuisine iodée s'avère l'une des plus abouties de Paris avec, à la clé, des fruits de mer d'exception et caviar, poissons entiers, grillés et servis à l'assiette, une sélection d'assiettes de carpaccio et ceviche de poissons crus ou de pâtes au homard.

→ RESTAURANT FRUITS DE MER  
PALAIS DE CHAILLOT,  
1 PLACE DU TROCADÉRO, 75016.  
01 40 62 70 61.  
WWW.GIRAFEPARIS.COM  
PRIX : 60€ À 100€



Bar Botaniste © Roberta Valerio

## Belair

*Bar du soir*

**Une adresse du soir, pour les amateurs des 60's et de bon son.**

Avec ses baies ouvertes sur la Seine et vue sur la skyline de Beaugrenelle, ce bar bluffant se niche au 2<sup>e</sup> étage de la Maison de la Radio, c'est dire s'il faut connaître ! Aux manettes de ce bar rétro-futuriste : Hugo Vasquez (ex Experimental Cocktail Club) et Sébastien Serra (ex Golden Promise) shakent dans ce décor à la Scorsese (murs en lattes métalliques, alcôves intimistes, fumoir vitré et dancefloor en dalles rétroéclairées) pas moins de 6 cocktails créations fantastiques. À commander absolument : le Rose de Marrakech, souple et désaltérant (gin Hendrick's, cordial de fleur de sureau, citron, framboise fraîche, blanc d'œuf) à siroter sur les beats du DJ. Vous avez dit insolite ?

→ 116 AVENUE DU  
PRÉSIDENT-KENNEDY, 75016.  
01 47 20 00 29.  
WWW.MAISONDELARADIO.FR

## Bar Botaniste Shangri-La

*Bar du soir*

**Inspiré par les voyages et animé par le désir de surprendre, le chef barman Clément Emery concocte une collection de cocktails résolument audacieux qui font la part belle aux plantes et herbes fraîches.**

Poivre blanc de Malabar, ail noir d'Aomori, tabac Kentucky, sont autant d'ingrédients rares utilisés par ce brillant mixologue, comme un éloge à la nature. Un moment hors du temps dans un cadre infiniment élégant et discret.

→ 10 AVENUE D'IÉNA PARIS, 75116.  
01 53 67 19 93.  
WWW.SHANGRI-LA.COM

## Saint James Club

*Bar du soir*

**Sans nul doute le bar le plus secret de Paris.**

Le bar de l'hôtel Saint James abrite en outre un club ultra-privé pour gentlemen (politiques, hommes d'affaires, acteurs...). Ce lieu, d'ordinaire fermé au commun des mortels, ouvre le soir au public son bar à l'anglaise et son jardin. Chesterfield et boiseries, on se croirait dans un décor à la Conan Doyle où le barman très doué shake des cocktails enivrants. Quant à l'immense terrasse estivale avec ses tonnelles-montgolfières, elle vous rappelleront l'univers du Tour du monde en 80 jours. Idéal pour siroter une coupe de champagne les pieds dans l'herbe.

→ 5 PLACE DU CHANCELIER ADENAUER,  
75116.  
01 44 05 81 81.  
WWW.SAINTJAMESCLUB.COM

## Shangri-La

*Salon de thé / Pâtisserie*

**Proposer un afternoon tea 100 % vegan dans un palace ?**

Il fallait oser. Pari réussi pour le jeune chef pâtissier Michaël Bartocetti, qui a remplacé les protéines et graisses animales par du tout végétal, sans transiger sur le goût. Une véritable prouesse. Scones, shortbreads, tarte au chocolat, calissons, une dizaine de pâtisseries à déguster dans le cadre enchanteur de La Bauhinia.

→ 10 AVENUE D'IÉNA PARIS, 75116.  
01 53 67 19 98.  
WWW.SHANGRI-LA.COM



Shangri-La © B. Winkelmann



Vava

## Papillon

*Gastronomique*

L'ex chef du Meurice vole désormais de ses propres ailes.

Propriétaire avec sa compagne Laura de ce néo-bistrot et de son Garde-Manger attenant, il s'exprime en toute liberté à travers une cuisine d'auteur créative et racée. Parmi les plats signature figurent les ravioles de canard au bouillon jaune, le cochon fermier en promenade à Utah Beach et l'inimitable gâteau au chocolat, crème épicée, menthe, servi directement à la cuillère.

→ BISTRO GASTRONOMIQUE  
8 RUE MEISSONIER, 75017.  
01 56 79 81 88.  
WWW.PAPILLONPARIS.FR  
PRIX : 36€ À 76€

## Coretta

*Bistronomique*

Logé au cœur des Batignolles face au parc Martin Luther King, Coretta est un clin d'œil au prénom de l'épouse du célèbre pasteur.

Désormais seule aux manettes, la cheffe Beatriz Gonzalez compose une partition percutante, enlevée et toujours de saison : burrata à la truffe, ris de veau aux agrumes, Saint-Jacques à la plancha. Sans oublier, pour le dessert, l'extraordinaire brioche feuilletée à la cannelle.

→ CUISINE ÉCORESPONSABLE ET MODERNE  
151 BIS RUE CARDINET, 75017.  
01 42 26 55 55.  
WWW.RESTAURANTCORETTA.COM  
PRIX : 32€ À 62€

## Le Grand Salon

*Gastronomique / Terrasse*

En plus de s'afficher comme le plus petit hôtel de Paris avec 5 suites, cet établissement hors norme cache...

un jardin de 900 m<sup>2</sup>, et un sublime restaurant où Louis Ricard propose une cuisine gastronomique. Une adresse pépite pour les voyageurs à la recherche de lieux absolument secrets et à l'abri des regards indiscrets.

→ BISTROT CONTEMPORAIN  
PAVILLON D, 23 AVENUE JUNOT, 75018.  
01 53 41 81 40.  
WWW.HOTEL-PARTICULIER-MONTMARTRE.COM  
PRIX : 13€ À 29€

## Vava

*Bistronomique*

Considérée par les Montmartrois eux-mêmes (et c'est dire) comme une des meilleures tables du quartier, Vava attire d'abord par son décor rustique à base de murs en pierres, banquettes de cuir et tables hautes.

Derrière les fourneaux de la cuisine ouverte, l'instinctif Benjamin Mathieu (formé chez Ducasse) revisite des classiques du genre : endives, jambon sur gaufre tiède, sirop d'érable et Comté, oursin de Galice, daurade rose, brioche iodée, ris de veau laqué, câpres, citron, chorizo et purée fumée.

→ CUISINE FRANÇAISE  
42 RUE VÉRON, 75018.  
01 53 41 15 40.  
WWW.VAVA-PARIS.FR  
PRIX : 10€ À 35€

## Le Coq Rico

*Bistronomique*

C'est le bistrot des belles volailles.

Le double-étoilé Antoine Westermann ne pouvait rêver à un endroit plus pittoresque pour célébrer le poulet et autres stars de la basse-cour. Niché en haut de la butte Montmartre, ce charmant bistrot noir et blanc avec pierres apparentes décline les plus belles pièces de volaille : minestrone de coq, salade de sot-l'y-laisse poêlé, poulet de Brèsse et pommes-frites maison, filet de canettes laquées, chicken and chips sauce gribiche.

→ CUISINE TRADITIONNELLE  
AUTOUR DE LA VOLAILLE  
98 RUE LEPIC, 75018.  
01 42 59 82 89.  
WWW.LECOQRICO.COM  
PRIX : 36€ À 81€

## Terrass' Hotel

*Bar du soir*

Une terrasse avec vue ! Niché sur la butte Montmartre, perché au 7<sup>e</sup> étage du Terrass' Hotel,

ce bar-restaurant imaginé comme un loft d'artiste et son immense rooftop avec un bar extérieur promet d'avoir la tête dans les nuages et de trinquer avec Paris. Une raison tout simplement magique de s'installer sur les jolies balancelles, de commander un cocktail autour d'une jolie planche de charcuterie ou de saumon pour garder les pieds sur terre...

→ 12-14 RUE JOSEPH DE MAISTRE, 75018.  
01 46 06 72 85.  
WWW.TERRASS-HOTEL.COM

## Le Très Particulier

*Bar du soir*

Petit joyau de la vie nocturne montmartroise, le bar de l'Hôtel Particulier dispose d'un cadre exceptionnel, qui donne sur le jardin privé de l'établissement.

Fauteuils en velours rouge, végétation luxuriante, carrelage à damier, véranda, un authentique havre de paix pour siroter un cocktail au calme dans une ambiance chic et feutrée.

→ 23 AVENUE JUNOT, 75018.  
01 53 41 81 40.  
WWW.HOTEL-PARTICULIER-MONTMARTRE.COM



Le Très Particulier © Florent Linker

0

4



# Escales parisiennes

---

PALACES & HÔTELS DE CHARME

## Mandarin Oriental

Palace 5\*

Situé à quelques pas de la place Vendôme, ce palace de 900 m<sup>2</sup> inauguré en 2011 a été designé par l'architecte Jean-Michel Wilmotte.

Résolument parisien, il se distingue par sa décoration très contemporaine, des chambres à la pointe du high-tech, la cuisine étoilée de Thierry Marx, son jardin, le spa Guerlain avec une piscine intérieure, un hammam, ainsi que des suites pourvues d'une douche à vapeur privée. Détail intéressant : le palace propose des formules "shopping à la parisienne".

→ TARIFS PRIVILÉGIÉS RICHEMONT  
251 RUE SAINT-HONORÉ, 75001.  
01 70 98 78 88.  
WWW.MANDARINORIENTAL.FR



## Ritz Paris

Palace 5\*

Palace mythique de la place Vendôme,

on ne cite plus le Ritz où Marcel Proust, Coco Chanel et Frédéric Chopin (qui ont donné leurs noms aux suites de l'hôtel) avaient déjà leurs habitudes, avant une certaine Anna Wintour et tout le gratin de la mode qui a fait du Ritz son QG. Après plusieurs années de travaux, sa réouverture en 2016 avec 71 chambres et 71 suites a conservé son aura, avec un subtil mélange de classicisme et de meubles inspirés du style Empire. Chacune des suites possède une terrasse privée donnant sur le jardin à la française de l'hôtel où l'on peut boire un verre ou se régaler de la cuisine de Nicolas Sale. Dernier détail important : le bar Hemingway, connu dans le monde entier, bénéficie toujours du même rayonnement pour ses cocktails cultes.

→ 15 PLACE VENDÔME, 75001.  
01 43 16 30 30.  
WWW.RITZPARIS.COM

## Nolinski

Hôtel design 5\*

Situé entre le musée du Louvre et la place de l'Opéra, le Nolinski Paris a été ouvert en juillet 2016.

Le décorateur Jean-Louis Deniot signe ici la nouvelle génération des 5 étoiles : des teintes différentes dans chaque chambre, toutes pensées comme des mini appartements parisiens, avec du mobilier chiné qui mélange les styles et les époques. Les services (spa avec piscine, brasserie chic, coach personnel...) finissent de parfaire l'expérience "sur-mesure" des lieux.

→ 16 AVENUE DE L'OPÉRA, 75001.  
01 42 86 10 10.  
WWW.NOLINSKIPARIS.COM

## Le Roch Hôtel & Spa

Hôtel de charme 5\*

Fraîchement ouvert rue Saint-Roch, ce boutique-hôtel 5 étoiles de 37 chambres s'avère une véritable pépite.

Tout est fait pour se sentir comme à la maison, à commencer par son atmosphère très parisienne, signature de la décoratrice star Sarah Lavoine. C'est sans oublier la jolie piscine intérieure en lave noire, le patio végétalisé, le spa CODAGE®, le petit salon et les adorables terrasses de certaines chambres.

→ 28 RUE SAINT-ROCH, 75001.  
01 70 83 00 00.  
WWW.LEROCH-HOTEL.COM

## Park Hyatt Paris-Vendôme

*Palace 5\**

Entièrement conçu par l'architecte américain Ed Tuttle, cet hôtel de luxe est considéré comme le plus contemporain des palaces de la capitale

et s'avère tout particulièrement fréquenté par la clientèle parisienne, les stars de cinéma et les personnalités de la mode. Le Park Hyatt Paris-Vendôme possède un bar du soir très en vue, un patio ouvert été comme hiver, un restaurant bistronomique et une table étoilée sous la houlette de Jean-François Rouquette. Outre son spa, l'hôtel a imaginé 3 suites-cabines singulières en collaboration avec Martine de Richeville, John Nollet et Kure Bazaar.

→ TARIFS PRIVILÉGIÉS RICHEMONT  
5 RUE DE LA PAIX, 75002.  
01 58 71 12 34. WWW.HYATT.COM



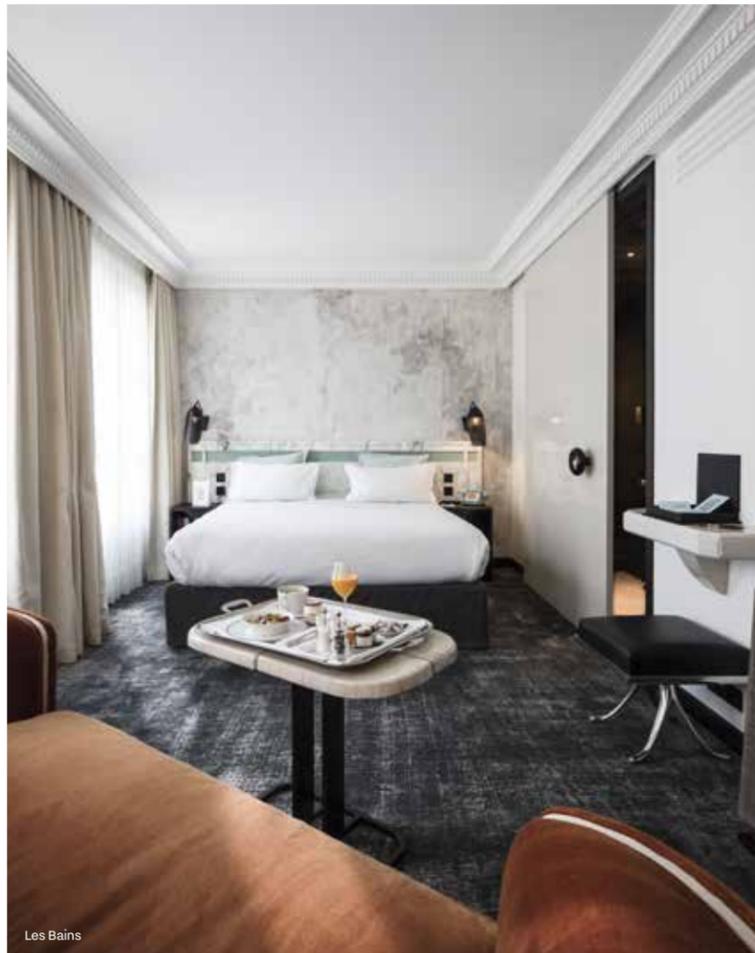
## Les Bains

*Hôtel design 5\**

**Cette adresse emblématique, nichée au cœur du Marais, s'avère chargée d'histoire.**

On entend d'abord parler des "Bains Guerbois" comme les thermes privés où Marcel Proust avait ses habitudes au début du XX<sup>e</sup> siècle. L'adresse devient ensuite un club culte des années 1980 fréquenté par Serge Gainsbourg, Naomi Campbell, Carla Bruni ou Mick Jagger, avant d'être dirigé par David et Cathy Guetta. Repris par Jean-Pierre Marois, Les Bains sont transformés en un hôtel 5 étoiles arty avec 39 chambres spacieuses, toutes différemment décorées, dans un esprit volontairement "Chateau Marmont" avec des répliques du canapé de Warhol ou des pochettes de vinyle de Joy Division. À noter : un magnifique spa où l'on retrouve leur mythique piscine. Le club a été conservé et reste une des adresses noctambules très prisées de la capitale.

→ 7 RUE DU BOURG L'ABBÉ, 75003.  
01 42 77 07 07.  
WWW.LESBAINS-PARIS.COM



Les Bains

## Hôtel Lutetia

*Hôtel de luxe 5\**

**C'est la sensation "palace" de l'année.**

Réouverture en mai 2018 de l'unique palace rive gauche ! Les grands noms ont été sollicités pour réhabiliter cet hôtel mythique et rouvrir 184 chambres et suites spacieuses. En l'occurrence, le lifting de la belle endormie a été confié à Jean-Michel Wilmotte qui a mêlé Art nouveau & Art déco avec des objets du passé et du design contemporain. Côté restaurant, c'est le chef 3 étoiles Gérard Passédat qui orchestre la cuisine. À noter : l'ouverture d'une cour intérieure en plein air, d'un spa Akasha dédié aux soins holistiques, d'une cabine de coiffure avec le coiffeur des stars Christophe-Nicolas Biot et d'un club de jazz.

→ TARIFS PRIVILÉGIÉS RICHEMONT  
45 BOULEVARD RASPAIL, 75006.  
01 49 54 46 00.  
WWW.HOTELLUTETIA.COM

## Hôtel Récamier

*Hôtel de charme 4\**

**À deux pas du jardin du Luxembourg, cet ancien hôtel particulier bourgeois, réaménagé en boutique-hôtel 4 étoiles, s'avère des plus charmants.**

Les habitués apprécient sa décoration raffinée et confortable et sa situation idéale pour flâner dans les petites rues de Saint-Germain-des-Prés. Et comme atout cœur, une adorable terrasse à l'abri des voitures, idéale pour siroter un cocktail aux beaux jours.

→ 3B PLACE SAINT-SULPICE, 76006.  
01 43 26 04 89.  
WWW.HOTELRECAMIER.COM

## L'Hôtel

*Hôtel de charme 5\**

**Le secret le mieux gardé de Saint-Germain-des-Prés se niche au 15 rue des Beaux-Arts,**

dernière demeure d'Oscar Wilde où la Reine Margaux avait installé son "pavillon d'amour". L'Hôtel, le plus intimiste des 5 étoiles parisiens avec ses 20 chambres, a été entièrement re-décoré par Jacques Garcia. Il y propose un style Empire cossu, élégant et précieux, un bar cosy et un restaurant étoilé avec une terrasse d'un incroyable romantisme. En plus des chambres et d'un service hors du commun, on offre à chaque client de l'hôtel la possibilité de privatiser pendant 1h30 la piscine voûtée et son hammam.

→ 15 RUE DES BEAUX-ARTS, 75006.  
01 44 41 99 00.  
WWW.L-HOTEL.COM

## Relais Christine

*Hôtel de charme 5\**

**Difficile d'imaginer une adresse secrète plus pittoresque et romantique.**

Ce 5 étoiles sur les pavés de Saint-Germain-des-Prés se niche dans un hôtel particulier de la rive gauche où l'on prête des vélos aux clients et où l'on vous sert un thé devant la cheminée ou dans le jardin fleuri privatif. Fraîchement rénové, on cultive ici une certaine idée de la discrétion et du classicisme à la française : antiquités, velours cossus, boiseries, toiles de Jouy, lits à baldaquins et salles de bains en marbre de Carrare. Au sous-sol, les voûtes cachent un spa signé Guerlain avec sauna, bains et cabines.

→ 3 RUE CHRISTINE, 75006 PARIS.  
01 40 51 60 80.  
WWW.RELAIS-CHRISTINE.COM



Le Narcisse blanc

## Le Narcisse Blanc

*Hôtel design 5\**

Ouvert début 2016, ce 5 étoiles très chic à 2 encablures de la Tour Eiffel tient son nom d'une muse parisienne qui inspira Lautrec, Proust et Klimt.

Et pour cause, séjourner dans une des 37 chambres est la promesse d'une parenthèse digne des années folles dans un décor élégant aux détails Art déco / Art nouveau résolument photogénique. Avec ses tons poudrés et son magnifique espace bien-être (hammam, salle de fitness, soins Carita), pas étonnant que les néo-princesses en aient fait leur QG pour un séjour glamour.

→ 19 BOULEVARD DE LA TOUR-  
MAUBOURG, 75007. 01 40 60 44 32.  
WWW.LENARCISSEBLANC.COM

PARIS 7<sup>e</sup>

PARIS 8<sup>e</sup>

## Le Bristol

*Palace 5\**

Propriété de la famille C tker, il est le plus "classique" des palaces parisiens, situ   à quelques pas du Palais de l'Élysée.

C'est d'ailleurs à Maja C tker en personne que l'on doit la décoration des nouvelles chambres, aménagées en 2009, qui exaltent le "luxe à la française" dans le plus pur style XVIII . La cuisine 3 étoiles d' ric Frechon et la pâtisserie signée Julien Alvarez, le jardin investi par les installations du galeriste Kamel Mennour, le spa by La Prairie et Tata Harper, la piscine et son solarium avec vue sur la Tour Eiffel sont autant d'atouts qui font la notoriété incomparable du Bristol.

→ TARIFS PRIVILÉGIÉS RICHEMONT  
12 RUE DU FAUBOURG SAINT-HONORÉ,  
75008. 01 53 43 43 00.  
WWW.ETKERCOLLECTION.COM

## Plaza Athénée

*Palace 5\**

On ne présente plus le Plaza Athénée, célèbre palace de l'avenue Montaigne, connu pour son code couleur rouge qui se décline de sa chic-issime façade jusqu'à la présence de géraniums aux fenêtres.

Inauguré en 1914, cet hôtel a, entre autres, été le fief de Christian Dior où il a imaginé son fameux "tailleur de bar" et organisé ses défilés de mode. La terrasse de l'hôtel, trust e du Tout-Paris en été, se transforme tous les hivers en patinoire pour enfants. Le spa Dior, la brasserie Art déco Relais Plaza, le bar et sa cave exceptionnelle contribuent également à la renommée internationale de l'hôtel. Pour une demande en mariage, ses suites-terrasses face à la Tour Eiffel sont un must !

→ TARIFS PRIVILÉGIÉS RICHEMONT  
25 AVENUE MONTAIGNE, 75008.  
01 53 67 66 65.  
WWW.DORCHESTERCOLLECTION.COM

## Royal Monceau

*Palace 5\**



Royal Monceau

En 2008, le célèbre hôtel s'offre un gigantesque lifting sous la houlette du designer Philippe Starck.

Le palace possède en outre un spa Clarins avec une splendide piscine baignée de lumière naturelle et un club de sport. Côté gastronomie, Pierre Hermé signe toute la partie sucrée de l'hôtel et le brunch du palace. Le célèbre chef japonais Nobu y a installé son restaurant gastronomique Matsuhisa, sans oublier Il Carpaccio, la touche "dolce vita" de l'hôtel avec un restaurant étoilé italien. L'hôtel affiche également une forte implication dans le monde artistique : un cinéma privé de 99 places, une galerie Art District qui multiplie les expositions, une librairie arty et une concierge dédiée qui organise des parcours culturels sur-mesure.

→ 37 AVENUE HOCHER, 75008.  
01 42 99 88 00.  
WWW.LEROYALMONCEAU.COM

Paris esprit  
classique  
du XIX<sup>e</sup> siècle  
à l'hôtel,  
Paris style  
contemporain  
dans les  
appartements.

## La Réserve

*Palace 5\**

Il est sans conteste le palace le plus confidentiel de Paris où les personnalités viennent chercher le luxe tranquille,

le calme et la discrétion dans un écrin de chic et de verdure, collé au Château de l'Élysée. Il n'est d'ailleurs pas rare d'y croiser... la première dame. Outre son bar à cocktails et son patio exceptionnel pour se régaler d'un drink ou d'une salade, le 5 étoiles possède un restaurant gastronomique étoilé aussi exceptionnel que singulier mené par Jérôme Bancet dans un décor Napoléon 3 somptueux. À noter : un menu dégustation 100% végétal qui rivalise avec brio avec les légumes d'Alain Passard.

→ 42 AVENUE GABRIEL, 75008.  
01 58 36 60 60.  
[WWW.LARESERVE-PARIS.COM](http://WWW.LARESERVE-PARIS.COM)



## Four Seasons Hôtel George V

Palace 5\*

Construit en 1928 dans un style Art déco, l'Hôtel George V Paris, propriété du groupe Four Seasons, s'avère un rendez-vous incontournable pour les amoureux de la gastronomie à Paris.

En plus de proposer près de 244 chambres et suites et une impressionnante collection d'art à ses clients, le palace renferme 3 restaurants étoilés au Guide Michelin 2017 (Le Cinq, le George et l'Orangerie). Autre atout cœur de l'hôtel : son pop-up spa by Jeff Leatham, très lumineux, au 4<sup>e</sup> étage de l'immeuble avec une salle de sport et 4 cabines où l'on prodigue des soins Swiss Perfection, Carita ou Sodashi.

→ TARIFS PRIVILÉGIÉS RICHEMONT  
31 AVENUE GEORGE V, 75008.  
01 49 52 70 00.  
WWW.FOURSEASONS.COM

## Hôtel de Crillon

Palace 5\*

Après plus de 4 années de rénovation intense et d'envergure exceptionnelle, l'Hôtel de Crillon a rouvert ses portes, réunissant les plus belles signatures du design et du savoir-faire.

Aline Asmar d'Amman, Chahan Minassian, Tristan Auer, Cyril Vergniol, Karl Lagerfeld, Louis Benech et Richard Martinet ont été convoqués pour faire rayonner comme jamais l'esprit parisien des lieux avec un bar très chic et une terrasse donnant sur la place de la Concorde, un restaurant gastronomique façon club sous la houlette de Boris Campanella, une brasserie et un spa de haute volée.

→ 10 PLACE DE LA CONCORDE, 75008.  
01 44 71 15 00.  
WWW.ROSEWOODHOTELS.COM

## Hôtel Vernet

Hôtel design 5\*

Situé à 2 pas de l'Étoile, l'hôtel Vernet est surtout connu pour abriter une incroyable verrière monumentale, à l'armature signée Gustave Eiffel.

Les chambres 5 étoiles assurent un décor chic à la française avec salles de bains en marbre, bois et robinetterie en laiton. Aux manettes de la cuisine du restaurant gastronomique le V, le chef britannique Richard Robe (ex Taillevent) met en valeur le produit avec une grande délicatesse.

→ 25 RUE VERNET, 75008.  
01 44 31 98 00.  
WWW.HOTELVERNET-PARIS.FR



Hôtel de Crillon

## Hôtel Bienvenue

Hôtel design 3\*

Après l'Hôtel Panache et l'Hôtel Paradis, le dernier hôtel luxe et bohème d'Adrien Goasguen fait mouche au cœur de l'ancienne Villa Fenelon.

La designer star Chloé Nègre a imaginé des chambres au style audacieux et parisien : nude, vert d'eau, bleu orage, gris perle, des moquettes géométriques, du mobilier vitaminé, et la possibilité d'écouter de la vraie bonne musique. Pour les amateurs, quelques salles de bains sont dotées d'une douche-hammam. La valeur ajoutée des lieux ? Les cours de pâtisserie pour les kids avec Bogato et le jardin secret, mis en scène par le paysagiste Xavier Patricot avec une fresque au sol colorée de l'artiste Julien Colombier. Idéal pour le petit-déjeuner ou l'apéro.

→ 23 RUE BUFFAULT, 75009.  
01 48 78 32 18.  
WWW.HOTELBIENVENUE.FR

## Grand Pigalle Hôtel

Hôtel design 4\*

Propriété de l'Experimental Cocktail Club, cet hôtel hipster-chic situé dans le cœur de South Pigalle n'est pas sans rappeler une atmosphère digne du Grand Budapest Hotel de Wes Anderson.

Pour assurer la décoration des 37 chambres, la célèbre Dorothée Meilichzon n'a pas hésité à décliner les palettes de bleu canard, vert sapin et jaune moutarde, et utiliser des carreaux de ciment à effet d'optique, des touches de marbre et de laiton. La cuisine de l'hôtel a été confiée à Giovanni Passerini, le chef italien le plus en vue de Paris.

→ 29 RUE VICTOR MASSÉ, 75009.  
01 85 73 12 00.  
WWW.GRANDPIGALLE.COM

PARIS



Maison Souquet

## Hôtel Providence

*Hôtel de charme 4\**

La promesse d'un havre de paix et de branchitude à quelques mètres de la frénésie de République et de Strasbourg Saint-Denis.

Ouvert par les frères Moussié (Chez Jeannette, Brasserie Barbès), cet établissement est une personnification du nouveau chic parisien, caché dans un immeuble des années 1850 au style très bourgeois. Les 18 chambres aux styles uniques possèdent un charme singulier, toutes tapissées par les imprimés affolants de House of Hackney, habillées de mobilier chiné, d'une baignoire à pieds, et toutes dotées du matériel nécessaire pour faire ses propres cocktails. La terrasse piétonne et le restaurant sont, quant à eux, le fief des socialites parisiens.

→ 90 RUE RENÉ BOULANGER, 75016.  
01 46 34 34 04.  
WWW.HOTELPROVIDENCEPARIS.COM

## Hôtel De Nell

*Hôtel design 5\**

Un hôtel au luxe discret, aux prestations haut de gamme, telle est la promesse tenue par l'architecte Jean-Michel Wilmotte et le chef Bruno Ducet,

tous deux derrière cet établissement 5 étoiles calme et privilégié à quelques pas des Grands Boulevards et de l'Opéra. Au total, 33 chambres à la sobriété sophistiquée dans un immeuble qui abrite la Régale Conservatoire, le must de la bistronomie parisienne. À noter également : un spa Nuxe installé dans la cave voûtée, qui fournit également les produits de beauté des chambres de l'hôtel.

→ 9 RUE DU CONSERVATOIRE, 75009.  
01 44 83 83 60.  
WWW.CHARMANDMORE.COM

## Maison Souquet

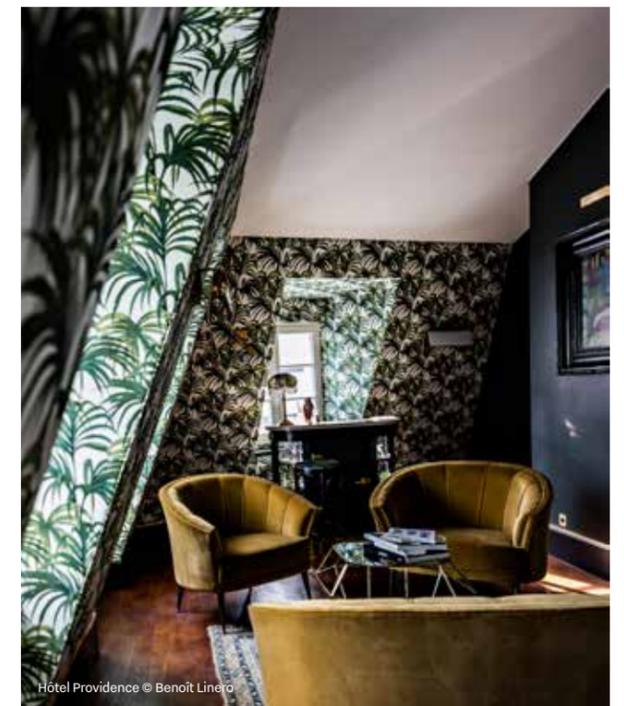
*Hôtel de charme 5\**

Adresse luxueuse et confidentielle, la Maison Souquet est un petit hôtel de 20 chambres situé entre Pigalle et les abords de Montmartre, reprenant l'esthétique d'une maison close de la Belle Époque.

Ce bijou intimiste a été décoré par Jacques Garcia et propose des prestations très haut de gamme. Son spa se présente comme un "salon d'eau" composé d'un hammam et d'un bassin de 10 mètres niché dans une alcôve tamisée, le tout accessible si et seulement si on demande sa clé. Un lieu privatisable sur demande.

→ 10 RUE DE BRUXELLES, 75009.  
01 48 78 55 55.  
WWW.MAISONSOUQUET.COM

PARIS 10<sup>e</sup>



Hôtel Providence © Benoît Lincé

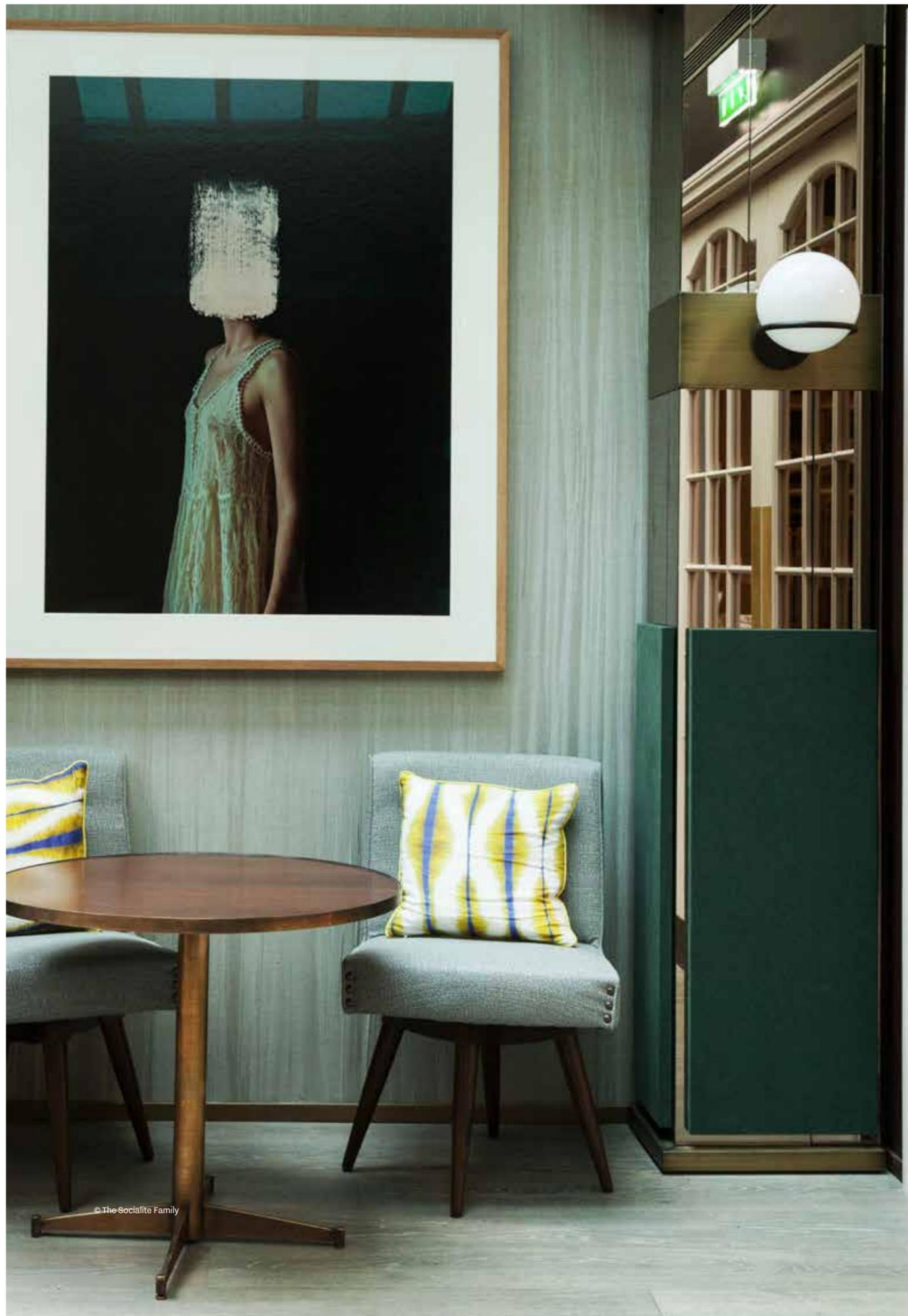
# PARIS 11<sup>e</sup>

## Maison Bréguet *Hôtel de luxe 5\**

Unique hôtel 5 étoiles de l'Est parisien, cette adresse se démarque.

À quelques pas du Marais, séjourner à la Maison Bréguet est une invitation à mieux découvrir les galeries, créateurs et hubs alentour. Les amateurs d'expériences insolites devraient apprécier ! Outre son emplacement singulier et ses chambres haut de gamme, l'hôtel propose de dormir dans une cabane placée sur le toit avec vue sur la Bastille, ou dans une petite maison de 3 chambres avec jardin.

→ 8 RUE BRÉGUET, 75011.  
01 58 30 32 31.  
[WWW.MAISONBREGUET.COM](http://WWW.MAISONBREGUET.COM)



## C.O.Q. Hôtel

*Hôtel design 4\**

Acronyme de Community of Quality, le C.O.Q. s'inscrit dans la mouvance trendy du moment

signée Pauline d'Hoop et Delphine Sauvaget, 2 décoratrices qui font parler d'elles avec ce premier hôtel. L'alchimie parfaite entre le neuf et l'ancien, le sobre et l'exubérant. Dans les chambres, la pointe de la technologie : effet pluie sous la douche, séance cinéma au lit avec un catalogue de films de très haute volée. À noter également : un restaurant jardin d'hiver des plus plaisants et des jeux de société pour parfaire l'ambiance "cool" des lieux.

→ 15 RUE EDOUARD MANET, 75013.  
01 45 86 35 99.  
WWW.COQHOTELPARIS.COM



C.O.Q. Hôtel

## Hôtel Peninsula

*Palace 5\**

Un style classique rehaussé de touches modernes avec notamment la présence d'œuvres d'art contemporain.

Le nouveau palace parisien, installé dans l'ancien centre de conférences internationales du ministère des Affaires étrangères, ne trahit pas les atouts qui font la réputation des établissements Peninsula. En outre : 200 chambres - dont 45 suites - décorées avec des œuvres d'art, un mobilier élégant et le meilleur de la technologie (tablette tactile avec 11 langues au choix) et de sublimes salles de bains. Son restaurant gastronomique en skyline (avec une terrasse-rooftop) propose un cadre extraordinaire. C'est sans oublier sa brasserie stylisée cantonnaise Lili, et le spa qui offre des rituels de soin Cha Ling, totalement exclusifs à Paris.

→ TARIFS PRIVILÉGIÉS RICHEMONT  
19 AVENUE KLÉBER, 75016.  
01 58 12 28 88.  
WWW.PENINSULA.COM

## Hôtel Shangri-La

*Palace 5\**

Non loin du Trocadéro, le Shangri-La a installé sa résidence parisienne 5 étoiles dans l'ancien hôtel particulier de Roland Bonaparte.

Ce lieu magique offre non seulement un tête-à-tête hors du commun avec la Tour Eiffel depuis les suites de l'hôtel, mais aussi une décoration fantastique, avec même quelques salons classés monuments historiques. Sa brasserie La Bauhinia, sous la coupole de l'établissement, est une embellie. Autre particularité, son spa Chi est un havre de paix avec une piscine-solarium, un club de sport sur carte de membre et des soins prodigués avec le label bio The Organic Pharmacy.

→ TARIFS PRIVILÉGIÉS RICHEMONT  
10 AVENUE D'IÉNA, 75016.  
01 53 67 19 98.  
WWW.SHANGRI-LA.COM

## Hôtel Raphaël

*Hôtel de luxe 5\**

À deux pas des Champs-Élysées, l'hôtel Raphaël, où Serge Gainsbourg avait élu domicile, semble un endroit sorti du temps,

éloge du chic parisien old school. Le décor élégant de cet hôtel, les confortables banquettes et fauteuils de velours grenat confèrent au lieu un charme sans pareil.

→ 17 AVENUE KLÉBER, 75016.  
01 53 64 32 00.  
WWW.LESHOTELSBAYEREZ.COM

## Saint James

*Hôtel de charme 4\**

Le seul "Château Hôtel" parisien.

Véritable demeure "comme à la campagne", ce Relais & Châteaux 4 étoiles très confidentiel décoré par Bambi Sloan, presque "secret", a la particularité de se trouver à la fois hors de l'agitation parisienne tout en étant particulièrement central. Les chambres-boudoirs comme les suites charment toutes par leur grande sophistication, alors que le spa Guerlain s'avère un vrai petit bijou.

→ 5 PLACE DU CHANCELIER ADENAUER, 75016.  
01 44 05 81 81.  
WWW.SAINT-JAMES-PARIS.COM

## Hôtel Particulier

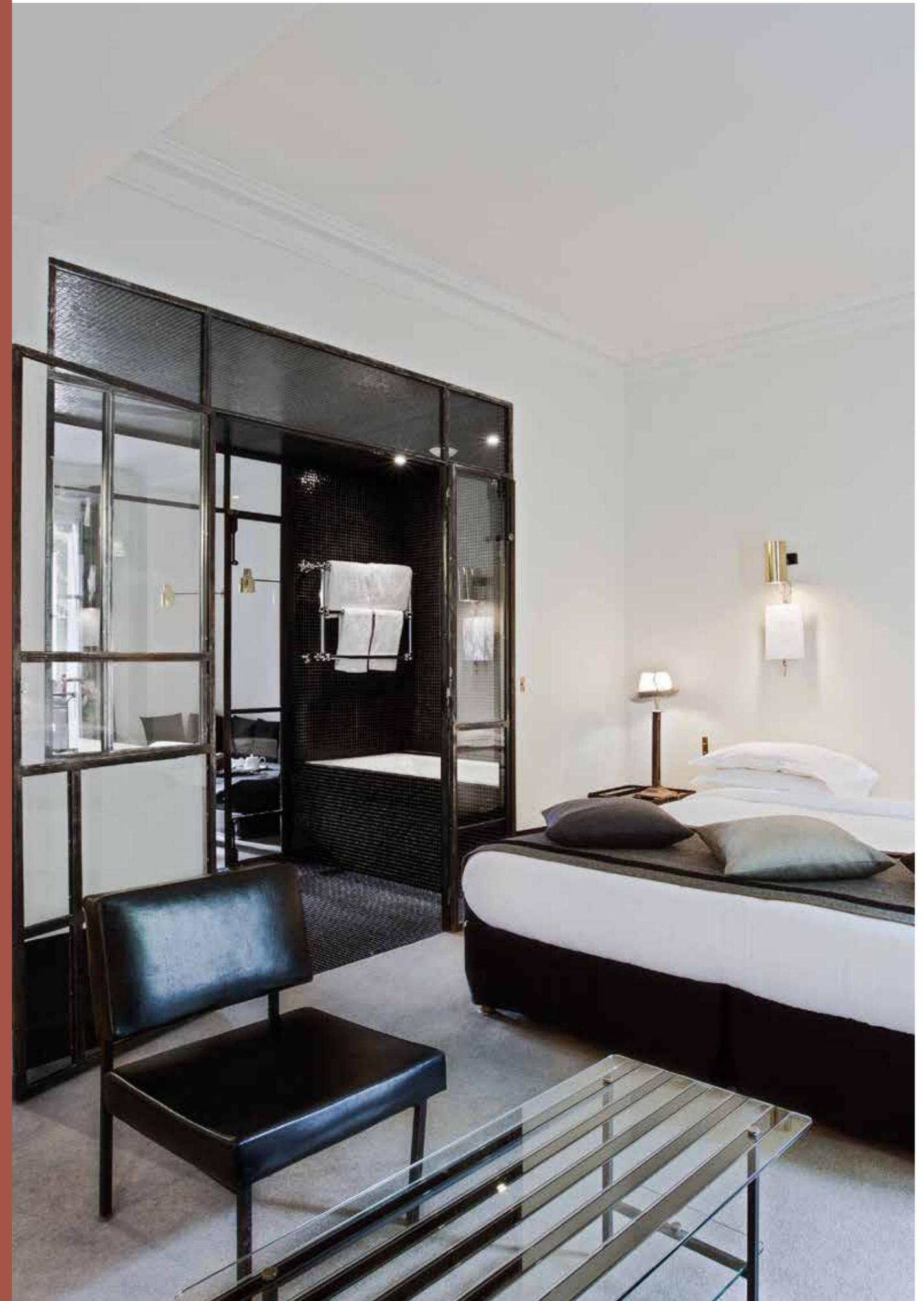
*Hôtel de charme 4\**

Caché dans une rue privative au cœur de Montmartre, l'Hôtel Particulier vient d'offrir un nouveau souffle à son rez-de-chaussée grâce à l'architecte Pierre Lacroix, dans un esprit hollywoodien des années 1930.

L'occasion de découvrir la nouvelle carte imaginée par l'ex Top Chef Ruben Sarfati : ceviche de saumon à l'avocat et au jus de grenade, couteaux mangue sauvage, feuilles d'huître et émulsion de sésame noir, et au dessert le millefeuille fève tonka.

Son atout cœur : le sublime jardin pour un petit-déjeuner au soleil, prisé de la faune mode pendant la Fashion Week.

→ PAVILLON D, 23 AVENUE JUNOT, 75018.  
01 53 41 81 40.  
[WWW.HOTEL-PARTICULIER-MONTMARTRE.COM](http://WWW.HOTEL-PARTICULIER-MONTMARTRE.COM)



# Carnet d'adresses



## B Beauté à domicile

Chez Simone

T - 01 42 61 32 74

Popmyday

T - 01 86 76 07 50

## C Concierge

Pawel Concierge

PIERRE- PAUL MONNET  
M - PIERREPAUL@PAWELCONCIERGE.COM

## Conférencier

Point Parole

AUORE CHARTIER  
T - 01 43 22 19 82  
M - AUORE.CHARTIER@POINTPAROLE.COM

## Calligraphie

Graphiplus

T - 01 46 10 33 33

Sabrina Jarry

T - 01 46 10 33 33  
M - SABRINAJARRYCREATION@GMAIL.COM

## F Fleuriste

Debeaulieu

MATHILDE FIESSINGER  
T - 01 42 82 71 93  
M - MATHILDE@DEBEAULIEU-PARIS.COM

Maison Arôm

BOUTIQUE  
73, AVENUE LEDRU-ROLLIN, 75012 PARIS  
T - 01 43 46 82 59

ATELIER  
290, RUE DE CHARENTON, 75012 PARIS  
T - 01 49 28 06 02

## G Grooms

Mon hôtesse bien aimée

VALERIA BORELLI  
M - VALERIA.BORELLI@GROUPE-GR.COM  
T - 01 44 90 60 24

Mahola

EYTAN DE ALMEIDA  
T - 01 70 38 28 55  
M - EVDEALMEIDA@MAHOLA-HOTESSES.FR

Mahola

EYTAN DE ALMEIDA  
T - 01 70 38 28 55  
M - EVDEALMEIDA@MAHOLA-HOTESSES.FR

Agence Zoom

MARIE GARNIER  
T - 01 82 83 33 65  
M - MARIE@ZOOMLAGENCE.COM

## L Location de matériel informatique

ProComm

MASMODI GHOGGAL  
T - 01 53 33 81 21 / T - 01 53 33 03 30  
M - GHOGGAL@PROCOMM-MMC.COM

## Location de matériel pour événements

Option

+33 1 34 92 20 00  
[HTTPS://WWW.OPTIONS.FR/CONTACTS/](https://www.options.fr/contacts/)

## Location de robe

Panoply

10 RUE ROYALE, 75008 PARIS  
T - 01 76 39 02 46

## P Photographie

Bruno Chiappe Photography

BRUNO CHIAPPE  
T - 06 72 02 29 16  
M - BRUNOCHIAPPE.PHOTOGRAPHY@GMAIL.COM

## R Retoucheur

Atelier Ethan

ETHAN  
T - 06 52 04 52 95

## T Traiteur

Potel & Chabot

SÉVERINE LACABARATS  
LUXE - INTERNATIONAL DIRECTRICE  
DE BUSINESS UNIT  
T - 01 53 23 16 07  
M - SEVERINE.LACABARATS@POTELETCHABOT.FR

Émotions culinaires

DELPHINE PIQUE DIRECTRICE ASSOCIÉE  
T - 01 46 26 94 88  
M - DELPHINE@EMOTIONSCULINAIRES.COM

## Traducteur

Datawords

ALICE BACHELARD  
T - 01 75 33 81 49 / P - 06 29 40 24 83  
M - ABACHELARD@DATAWORDS.COM

## V Vin

Chais d'Œuvre

BENOIT LACOUR  
DIRECTEUR GÉNÉRAL  
T - 06 74 30 20 56  
M - BLACOUR@CHAISDŒUVRE.FR

## Voiture avec chauffeur

Biribin

T - 01 43 48 65 65  
M - PARIS@BIRIBIN.FR

Ambassador

ROMAIN DESPEAUX  
T - 01 47 37 24 23  
M - ROMAIND@AMBASSADOR.FR

*Cartier*