

COTE

P A R I S

MODE / FASH

Un homme sur me

The bespoke

made IN CHINA

M 02791 - 15 - F: 3,00 € - RD





Orient-Extrême propose une cuisine japonaise vraiment créative.

Aux Fougères, un décor à la hauteur de la cuisine de Stéphane Duchiron...

Un lobby très design au Joyce Hôtel.

Orient Extrême passe la Seine Orient Extrême crosses the Seine

Le restaurant japonais culte de la rive gauche – Orient Extrême Saint-Germain – vient d'ouvrir une seconde adresse à quelques mètres de l'avenue Montaigne. Dans un décor très zen, le chef Toyofumi Ozuru propose une cuisine japonaise classique de qualité avec quelques belles créations comme un chirashi coiffé d'un foie gras cru poêlé, un « black cod » mariné au Miso ou encore un filet de bœuf façon Kobé. Environ 45 €

-/ Orient Extrême Saint-Germain, the Left Bank's cult Japanese restaurant, has just opened a second place a few yards from Avenue Montaigne. In very Zen surroundings chef Toyofumi Ozuru serves up high quality classic Japanese cuisine with some particularly fine creations such as a chirashi topped with fried raw foie gras, black cod marinated in Miso and Kobe style fillet of beef. About €45.

21 rue Bayard, Paris 8e – Tél. 01 47 20 91 58 - www.orient-extreme.com

La Villa : tout nouveau La Villa: brand new

Ce tout nouveau restaurant-club a ouvert ses portes, à deux pas des Champs-Élysées, dans de superbes locaux autrefois occupés par le marchand d'art Paul Durand-Ruel. Totalement décoré par la célèbre agence Gilles et Boissier (le Budakkan à New York, le Cha Cha Moon de Londres, le 954 à Fort Lauderdale...), l'espace abrite aujourd'hui un bar à l'atmosphère cosy où l'on prend plaisir à commencer la soirée autour d'un somptueux cocktail avant de poursuivre du côté du restaurant. Sous une superbe verrière, on y découvre une cuisine tendance (soft shell de crabe sur son guacamole à l'avocat, épaule d'agneau confite à la cuillère et macaronis farcis...) plutôt réussie. Reste à savoir si le petit monde de la nuit fera véritablement de cette très belle Villa son nouveau repère... Environ 70 € à la carte

-/ A brand new restaurant-club has opened a stone's throw from the Champs-Élysées, in superb premises formerly occupied by art dealer Paul Durand-Ruel. Decorated throughout by the renowned Gilles et Boissier agency, La Villa has a comfortably bar where it's a pleasure to start the evening over a splendid cocktail before moving on to the restaurant. There, under the superb glass roof, you can savour a successfully trendy cuisine including soft shell crab on avocado guacamole, tender slow-cooked shoulder of lamb and stuffed macaroni. Expect to pay €70.

37 avenue de Friedland, Paris 8e

Tél. 01 82 28 75 08

Les Fougères : on aime ! Les Fougères: we love it!

C'est la femme du chef Stéphane Duchiron qui a re-décoré le restaurant que ce dernier avait ouvert il y a tout juste trois ans. Une raison de découvrir ou de re-visiter ce lieu dont on peut dire qu'il est désormais un écrin à la hauteur de la cuisine que l'on y propose. Les crevettes en infusion chaude de citronnelle au lait de coco, basilic thaï et coriandre, le ris de veau poêlé au céleri rave et branche, chips de lard fumé et jus corsé ou encore le savarin au Limoncello de Sicile, vanille de Tahiti et citron Bergamote font déjà figure d'incontournables... Une cuisine de haute volée qui parvient à être créative tout en mettant en avant de beaux produits de saison. Ici, en effet, les plats de la carte peuvent changer tous les 15 jours ! Un talent servi à prix doux avec une formule déjeuner à 22 ou 36 € et un superbe menu dégustation à 60 €. Une de nos belles découvertes du moment !

-/ Chef Stéphane Duchiron opened Les Fougères three years ago. Now his wife has redecorated it, which is a good excuse to go there even if you knew it before. The decor is now on a par with the excellent cuisine. Shrimps in a hot infusion of citronelle with coconut milk, Thai basil and coriander; fried calves' sweetbreads with celery and celeriac, crispy smoked bacon and a strong jus; savarin cake with Sicilian limoncello, Tahitian vanilla and lemon bergamot: unforgettable. The menu can change as often as every two weeks here. This is real talent served at modest prices, with set lunches at €22 and €36 and a tasting menu at €60. One of our star discoveries of the moment!

10 rue Villebois-Mareuil, Paris 17e – Tél. 01 40 68 78 66

Joyce Hôtel : chic et design Joyce Hotel: chic design

Ce boutique-hôtel 3* de 44 chambres vient d'ouvrir ses portes. Situé en plein cœur du très tendance 9e arrondissement, il se distingue par un joyeux mélange de confort, d'élégance et de clins d'œil. Dès l'entrée, un desk dessiné par Philippe Maidenber, composé d'un montage de mini Tours Eiffel laquées de blanc et de rouge, donne le ton. Autres singularités, une étonnante banquette étirée inspirée d'une selle d'équitation, trois horloges dessinées par George Nelson dans les années 50 ou encore ce fauteuil africain de Cheick Diallo réalisé spécialement pour l'établissement... Une approche définitivement créative que l'on retrouve aussi dans les chambres. Très lumineuses, elles sont toutes différentes par les couleurs et le mobilier...

-/ This 44-room 3-star boutique hotel just opened. Distinguishing features? A cheerful mix of comfort, elegance and wry allusions. As you walk in, the tone is set by the reception desk – designed by Philippe Maidenber with a montage of mini Eiffel Towers. There's a superb seat inspired by a riding saddle, three clocks designed by George Nelson in the 1950s and an African armchair by Cheick Diallo made especially for the hotel. You'll find the same decidedly creative approach in the bedrooms.

29 rue La Bruyère, Paris 9e – Tél. 01 55 07 00 01

www.astotel.com