



Hôtel 123 Sébastopol.



Hôtel 123 Sébastopol.



Restaurant Miznon.



Géraldine Barrès et ses Délices gourmands.



Les Délices gourmands.

© Emmanuel Pierrot, ASTOTEL et DR

PARIS FAIT DANS LE COMMERCE DE BOUCHE

Parce que le shopping donne faim et rend gourmande.

Ça, c'était avant : les centres commerciaux dédaignaient la restauration, à l'exception de quelques fast-foods et autres enseignes de chaînes. Aujourd'hui, c'est le contraire et tant mieux ! En témoigne l'ouverture d'Eclectic au cœur du flambant neuf Beaugrenelle. Voici une brasserie qui donne envie d'aller faire du shopping. Orchestré par Fabienne et Philippe Amzalak, qui ont déjà revisité Le Bon et ouvert l'indispensable Ma Cocotte aux puces de Saint-Ouen, Eclectic est également décoré par le studio de Tom Dixon, qui signe au passage sa première réalisation française. Le designer anglais, génie de la lumière, a réalisé un espace qui oscille entre chic parisien et excentricité britannique, avec un fort tropisme pour les seventies.

Côté table, vive les contrastes avec un banc d'écailler, un gril à la précision millimétrique et quelques clins d'œil aux cuisines étrangères, dont un fish and chips, *of course* !

LE SPOT. Centre Beaugrenelle, 2, rue Linois, 15°. Ouvert 7 j./7 de 8 heures à minuit. Service voiturier le soir.

PARIS SE RELANCE DANS LE X^E ARRONDISSEMENT

Parce qu'on ne peut pas passer à vie à SoPi (South Pigalle) !

La bougeotte s'empare de la Parisienne et la voilà



Le Printemps du Louvre.

migrant de Pigalle à la rue de Paradis. C'est le nouveau quartier qui monte, la nouvelle terre élue, avec de nombreux restaurants en rupture de tradition et de nouvelles petites gâches de nuit qui aspirent le bobo à coup de non-concepts.

La nouvelle adresse, c'est le café-restaurant Paradis, au design vintage un brin rugueux, mais qui délivre une cuisine originelle, comme cet œuf Parfait qui porte si bien son nom ou ce carré de cochon qui évince l'agneau avec brio. Allez-y boire un verre, les plus beaux mecs de Paris y sont déjà.

LE SPOT. Paradis, 14, rue de Paradis, 10°.

LES PARISIENNES S'ENDORMENT AILLEURS, MAIS À PARIS

Parce qu'on faisait de moins en moins l'amour à la maison...

Les Parisiennes s'offrent de plus en plus une nuit à l'hôtel en pleine semaine, avec leur conjoint. Il faut dire que plus d'une centaine d'ouvertures en trois ans ont fait de la capitale un nouveau terrain de jeu nocturne.

Véritables concepts tirant vers l'extravagance à l'image de l'Hôtel Original ou de l'Hôtel O, désigné par Oratio; chambres à thème, comme celui du cinéma au 123 Sébastopol, conçu par Philippe Maidenberg; l'Hôtel Paradis, un incroyable bijou design loin de la prétention des palaces... Avec, à chaque fois, des chambres qui n'excèdent pas les 200 euros la nuit et un sens du « dormir décalé » qui donne envie de sortir de chez soi sans sortir de Paris.

LES SPOTS. Hôtel Original, 8, boulevard Beaumarchais, 11°.

hoteloriginalparis.com. • Hôtel 123 Sébastopol, 123, boulevard de Sébastopol, 2°. astotel.com. • Hôtel Paradis, 41, rue des Petites-Écuries, 10°. hotelparadisparis.com.

PARIS INVENTE LE PREMIER RESTO PATISSIER

Parce qu'on préfère parfois ne manger que des desserts.

Philippe Baranès, le patron du Braisenville – succès mérité de l'année 2013 –, vient d'ouvrir un ovni dans le Marais. Une adresse tout en longueur dans un décor surprenant et qui décide de ne pas être tout à fait comme les autres.

Il s'agit là d'un restaurant de desserts, avec des plats végétariens, des sorbets mixant yaourt grec et thé, purée de vitelotte, roquette et granité marjolaine, omelette norvégienne fumée à la paille et au pain. Adieu le salon de thé, vive le resto pâtissier.

LE SPOT. Restaurant Dessance, 74, rue des Archives, 3°. ■

particuliers comme aux professionnels. Clin d'œil, les noms de ses créations rappellent son ancienne profession : il y a là un « Flagrant délit », un « Délit de fuite » ou encore un « Abus de faiblesse ». Les enfants ne sont pas oubliés avec l'Atelier des petits toqués, soit des cours de pâtisserie qui se déplacent à domicile.

Géraldine Barrès surfe ainsi habilement sur le retour en force des desserts. Pas du tout par opportunisme, ainsi que tend à le prouver son CV

sucré : CAP de pâtisserie et stages dans de bonnes maisons, comme la Pâtisserie des rêves de Philippe Conticini, Dalloyau, l'Hôtel de Crillon ou encore Le Stübli. Des expériences qui ont convaincu l'ex-avocate de travailler sans sucres ajoutés, ni rehausseurs de goût ou autres conservateurs.

LE SITE. delitsgourmands.fr

PARIS SUR LE FIL

L'Olympic Café, 20, rue Léon, 18°, a trouvé son repreneur pour devenir un véritable bistrot avec salle de concert afro-beat. C'est le propriétaire de **L'Alimentation générale** qui s'y est collé. Autant dire que ça va déménager. Vivement le printemps avec un nouvel hôtel de 124 chambres en lieu et place de la **piscine Molitor** : salle de sport, Spa, piscine géante, terrasse pour boire un verre le soir, etc., 1, boulevard d'Auteuil, 16°. Il faudra attendre un peu plus longtemps, vraisemblablement septembre (on parle de juin, mais...), pour découvrir **Le Peninsula**, face au Raphaël, avenue Kléber. Ce sera l'événement hôtelier de l'année, avec la réouverture du **Plaza Athénée**, avenue Montaigne. Pigalle accueillera aussi un nouveau petit bijou hôtelier, un de plus, rue Geoffroy-Marie. C'est **Adrien Gloaguen**, propriétaire de l'Hôtel Paradis, qui mène la danse. **L'Hôtel de la Monnaie**, dont les travaux ont pris un retard sérieux, devrait ouvrir courant 2014 avec le très attendu nouveau restaurant de **Guy Savoy**, qui piaffe d'impatience de régaler son monde. Pour les nuiteux encore attristés de l'incendie qui a ravagé l'immeuble abritant **L'Arc**, rue de Presbourg, près de l'arc de Triomphe, une bonne nouvelle : la réouverture du restaurant et du club est prévue elle aussi au printemps.