

Découverte
Initiation ayurvédique
en Inde

Bière
Les nouveaux
brasseurs belges

Histoire
La Belgique dans
la Grande Guerre

Communauté
Les collectionneurs
de montres

Louvain
L'art de vivre
flamand

Que faire avec
ses amis le week-end ?

Les nouvelles adresses à découvrir avec ceux qui viennent vous voir





La Poule au pot



com. Tous les jours, déjeuner et dîner. Menu entrée, plat, dessert : 48 €.

Beupassage

LE « SPOT » DE LA SAISON

Yannick Alléno, Nicole Barthélémy, Olivier Bellin, Thierry Marx, Anne-Sophie Pic... et d'autres encore se retrouvent à Beupassage. Entre le boulevard Raspail, les rues de Grenelle et du Bac, Beupassage est le résultat de la restructuration d'un site historique et industriel couvrant quatre siècles. Dans ce passage à ciel ouvert végétalisé, jalonné d'œuvres d'art contemporain, on fait ses courses : fromages chez Barthélémy, viandes chez Alexandre Polmard, pains chez Thierry Marx... sans oublier un Carrefour City porté sur le bio. On déjeune au Daily Pic, le concept de restauration rapide de la chef Anne-Sophie Pic ou chez Hermé d'un sandwich club ou d'une salade au crabe et à l'avocat... avant de découvrir l'Allénothèque, restaurant et cave-à-vins de Yannick Alléno... Le sport est aussi de la fête : la salle d'Abdoulaye Fadiga, champion du monde de boxe thaï, comprend mur d'escalade, piste d'athlétisme, ring de box, plateau de muscu, sauna.... Beupassage, se définit comme « La parenthèse enchantée du quotidien » et c'est bien vu !

Beupassage, 53/57 rue de Grenelle, VII^e, site : beupassage.fr. Tous les jours de 7h à 23h. Chaque boutique a ses horaires.

Mode et déco

Casa Lopez

LE RENOUVEAU PERPÉTUEL

Depuis qu'il est à la tête de Casa Lopez, Pierre Sauvage ne cesse d'innover ! Après la création très remarquée de tapis, notamment les derniers, fruits de sa rencontre avec Marie-Victoire Poliakov, la petite fille de Serge Poliakov, et reprenant à l'identique des tableaux du peintre, de meubles de jardins, il nous livre aujourd'hui des lampes

au look un rien Art déco, signée Joseph Durand, séduit. Parmi les nombreux atouts on cite le bar en marbre avec ses chaises hautes et bien sûr l'incroyable terrasse qui tutoie la Tour Eiffel. Dans l'assiette les produits de la mer tiennent le haut du pavé : huîtres, palourdes marinières au beurre d'algues (23 €) et poissons déclinés toutes les formes : « yellow tail » en sashimi (25 €), sardines en filets marinés, huile d'olive et citron (18 €), ceviche de thon au lait de coco, cabillaud rôti aux morilles, girolles et mousserons... En dessert on opte pour un mille-feuilles à la vanille (14 €) ou une pavlova aux fruits rouges.

La Girafe, 1 place du Trocadéro, XVI^e, tél : +33 (0) 1 40 62 70 61, site : girafe.com. Tous les jours de 12h à minuit.

Le Belleval

UN DÉJEUNER BUCOLIQUE

En plein cœur de la jungle de Saint-Lazare, rendez-vous avec la nature à l'hôtel Le Belleval qui emprunte son nom à celui d'un botaniste... Son restaurant est séparé du hall d'entrée par un mur-paravent fleuri, dans l'esprit du lieu et affiche un herbier géant sur un de ses murs... En écho au décor, le chef Edgard Prince privilégie la naturalité en mettant à sa carte un gaspacho (7 €), un œuf en meurette sur un lit de lentilles (8 €), un

poulet fermier comme autrefois (14 €) et le bol du chef : un saumon mariné aux agrumes, avocat, riz sauvage... Bien vu : les madeleines salées au comté jambon ou poulet, piment d'espelette (par 4, 8 et 12 : 8 €, 14 € et 18 €). Pour un repas zen à prix doux. **Le Belleval**, 16 rue de la Pépinière, VIII^e, tél : +33 (0) 1 85 73 36 45, site : belleval-hotel-paris.com. Tous les jours, déjeuner et dîner.

La Poule au pot

COMME AUTREFOIS !

Cette institution des Halles, pas moins de 80 ans, nous enchante ! Jean-François Piège, doublement étoilé, qui a repris ce lieu, a eu l'intelligence d'en garder le décor intact : colonnes parées de pâtes de verre or, banquette de moleskine, globes de lumière, papiers peints... Dans l'assiette aussi, rien ne change, la cuisine s'affiche bourgeoise, sans chichi ni entourloupe : œufs mimosa aériens (4 €), galantine de canard en gelée parfumée, hachis parmentier authentique (28 €), merlan Colbert frit à la perfection accompagné d'une sauce de haute volée et de frites croustillantes (28 €)... Que demander de plus ? Le tout généreusement servi, apétits d'oiseaux s'abstenir. Ici on vient pour se faire plaisir et ça marche !

La Poule au pot, 9 rue Vauvilliers, I^{er}, tél : +33 (0) 1 42 36 32 96. site : lapouleaupot.com.