



Sortir

[On the town]

Par Lou-Andrea Meursault



53-57 rue de Grenelle, 7^e - www.beaupassage.fr

BEAUPASSAGE

Le nouveau (big) spot de la capitale !

Un projet architectural ambitieux combiné avec celui de valoriser l'art de vivre à la française et la création contemporaine ? Voici Beaupassage, un îlot délimité par le boulevard Raspail, la rue du Bac et la rue de Grenelle, écos le 25 août dernier sur près de 10 000 m² ! Cette galerie marchande d'un nouveau genre, avec espaces végétalisés, salle de sport, installations artistiques (dont une forêt sidérante signée Eva Jospin) et des espaces de promenade, réunit le fleuron de la gastronomie française : Yannick Alléno et son restaurant-cave à vins-galerie d'art de 550 m², Pierre Hermé et son Salon de Gourmandises, Anne-Sophie Pic et sa cantine gourmande, Thierry Marx et sa boulangerie, mais aussi la boucherie-resto d'Alexandre Polmard, le resto street food de la mer Mersea que les foodistas adulent, la fromagerie d'excellence Barthélémy et un bar à cafés expérimental que Junichi Yamaguchi exporte pour la première fois en France !

The capital's great new foodie spot. Beaupassage, a 10,000m² enclave bounded by Boulevard Raspail, Rue du Bac and Rue de Grenelle, is an ambitious architectural project designed to promote French lifestyle and contemporary creativity. It's a new kind of shopping concourse, with greenery, a fitness centre, art installations, space for strolling and the crème de la crème of French gastronomy on all sides. That means Yannick Alléno with a restaurant, wine shop and art gallery in his 550m² premises, Pierre Hermé with the Salon de Gourmandises, Anne-Sophie Pic's Daily Pic gourmet cafeteria, a Thierry Marx bakery, an Alexandre Polmard butcher's shop and restaurant, a Mersea street food style fish restaurant (those in the know love Mersea!), Barthélémy for excellent cheeses, and an experimental coffee bar that is barista Junichi Yamaguchi's first venture on French soil.

Hôtel Molitor

Cabines d'artistes

Réservation sur
www.mitr.fr

Tim Marsh, détail.



Monsieur Chat dans la 13^e, les origamis de Mademoiselle Maurice déployés sur les murs et plafond de la 40... Les 78 cabines entourant le bassin d'hiver du Molitor, revisitées par des street artists de renommée internationale, sont désormais visibles et visitables sur rendez-vous. Art in the changing booths. Internationally famous street artists have been let loose to decorate the 78 changing booths around the winter swimming pool at the Molitor: Monsieur Chat in N° 188, Mademoiselle Maurice's origami art on the walls and ceiling of N° 40, etc.

To view their work, you'll have to book.



Au bar Les Ambassadeurs de l'Hôtel de Crillon, les palais pressés mais gourmets peuvent se régaler vite fait bien fait avec le menu déjeuner « Le 45 » servi 7j/7 en... 45 minutes, au tarif de 45 € ! Au menu, un plat du jour - lobster roll (pain brioché, homard mayonnaise et ciboulette) ou croque-lady (volaille, œuf de caille) - et un café gourmand.

At Les Ambassadeurs, the bar at the Hôtel de Crillon, gourmets in a hurry can have the best of both worlds with the "45" menu, served in 45 minutes and costing €45, seven days a week. It consists of a dish of the day (e.g. lobster roll: brioche roll, lobster, mayonnaise and chives; or Croque Lady: chicken and quail's egg) and a café gourmand.

10 place de la Concorde, 8^e
Tél. 01 44 71 15 80

MAISON PLISSON

Une deuxième adresse pour l'épicerie tendance

Trois ans après l'ouverture de sa première adresse dans le Haut Marais, Delphine Plisson remet le couvert ! Même concept de lieu hybride – magasin artisanal/épicerie/restaurant/boulangerie – la deuxième Maison Plisson, ouverte le 29 juin dernier sur la très animée place du Marché-Saint-Honoré, propose sur 1 200 m² et 3 niveaux le best-of de l'épicerie fine et des produits de terroir sourcés en circuit court (500 producteurs partenaires), une cave à vins méga fournie, un restaurant tendance bistronomie et un espace de vente dédié à tout ce qui sert à cuisiner (tendance vintage), baptisé Gratounette, en hommage à une célèbre éponge à vaisselle !

A second address for the grocer with the mostest

Three years ago, Delphine Plisson opened her first shop, in the Marais: a hybrid food space including fruit and veg, cheese shop, grocery, restaurant and bakery. Now she has brought her concept to the busy Place du Marché Saint-Honoré. The new

Maison Plisson opened on June, 1200m² on three floors, with the best fine groceries and French produce, all of it sourced directly from 500 partner producers, plus a wine shop, a bistronomic restaurant and a counter for kitchen items, mostly in vintage style.



35 place du Marché
Saint-Honoré, 1^{er}
Tél. 01 71 18 19 09
www.lamaisonplisson.com



PETROSSIAN

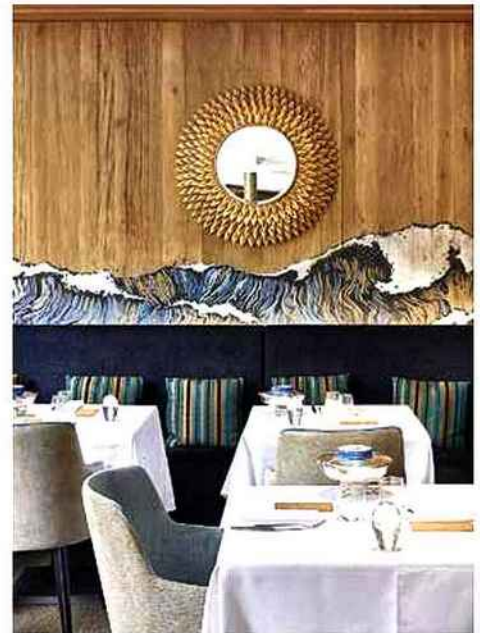
Le caviar autrement

« Simplement caviar » : c'est la devise de la maison Petrossian depuis 1920, que la nouvelle génération perpétue fidèlement tout en désirant répondre aux exigences d'un monde gastronomique en perpétuelle évolution. Mikael Petrossian, petit-fils du fondateur, l'a bien compris : l'été dernier, il a inauguré un restaurant mi-chic mi-décontracté face à la boutique historique du 7^e arrondissement. Voici désormais les « Salons Petrossian » : d'un côté, le restaurant classique, avec sa déco maritime (très chics les fauteuils bicolores, la frise telle une vague déferlant au-dessus des banquettes noires...), de l'autre, un étonnant bar à caviars, où la dégustation des précieux grains peut s'envisager de manière « décomplexée »... À la carte, le chef Renaud Ramamourty décline le caviar à toutes les sauces : Raviole de langoustines au shizo et caviar liquide, Quasi de veau de lait et caviar mûré, Thon rouge juste cuit et caviar séché... Sans oublier les exquis poissons fumés dont Petrossian est aussi un spécialiste.

Caviar with a difference

"*Simplement caviar*" ("*Just caviar*") has been Petrossian's motto since 1920 and the new generation is sticking to it while meeting demand from the ever-changing world of gastronomy. Mikael Petrossian, the founder's grandson, has it sussed. Opposite the famous 7th arrondissement store he has opened a restaurant, juxtaposing a classic restaurant with sea-themed decor (very chic bi-coloured

armchairs and a frieze of breaking waves just above the black seat backs) and an astonishing caviar bar where you can savour some of the precious black beads in a more relaxed setting. Chef Renaud Ramamourty serves caviar in every way imaginable: Langoustine ravioli with shizo and liquid caviar, haunch of milk-fed veal with matured caviar, just-cooked red tuna with dried caviar. And of course the exquisite smoked fish that is Petrossian's other speciality.



© Francis Anand

13 boulevard de la Tour-Maubourg, 7^e
Tél. 01 44 13 32 32
www.petrossian.fr



CALIFORNIA BLISS

California Bliss rafraichit Saint-Germain-des-Près avec son adresse gourmande et healthy. Dégustez-vous, dans une ambiance de plage californienne, des Frozen-Yogurts 0% M.G, signatures de la marque. Confectionnés avec du yaourt 0% de matière grasse et du lait écrémé, tous les Frozen-Yogurts sont sans gluten et certains sans lactose. Nature, mangue, caramel beurre salé plus de 55 parfums qui varient chaque semaine. Le dernier né, rose-fraise est un délice ! Véritable shoot d'antioxydants, les Pure Bliss (Açaï, Papaya, Choco-Açaï et Guarana-Açaï, bowls) sont préparés à la demande. Un mix parfait de baies d'Açaï, de Papaye, de lait d'amande et de banane, garnis de fruits frais, de granola, ...aux supers pouvoirs énergisants !

10 rue de Buci - 75006 Paris
T. 01 43 29 92 75

www.california-bliss.com

PARIS - AIX-EN-PROVENCE - SAINT-TROPEZ - MIAMI



© Alexandre Babin

LE COLLECTIONNEUR

Une rénovation lumineuse

Andréa et Édouard Cohen poursuivent avec ferveur l'histoire familiale : à Paris, leur père avait créé, en 1986, l'inclassable hôtel des Jardins du Marais, de son côté la fratrie gère Le Collectionneur, très grand 5 étoiles de la rue de Courcelles qui vient de se refaire une beauté. Et en effet, la rénovation du restaurant (240 places assises, trois salons, trois terrasses) est une vraie réussite. L'ancien lieu péchait par son obscurité, le nouveau irradie de lumière. Tout en lignes et en courbes, l'espace à l'esprit Art déco fait honneur au laiton, albâtre, velours,

lin, le tout harmonisé par des dorures et des teintes végétales. En guise de plafond, une impressionnante sculpture en sycamore blanchi longue de 16 mètres zigzague tout le long de la pièce, reliant la terrasse au patio, autre point fort du restaurant. Cet écrin verdoyant, à l'abri des regards indiscrets, héberge également le repaire de la pie, l'emblème que s'est choisi la famille pour démarrer cette nouvelle aventure – ménagère, carte du restaurant ainsi que de multiples objets chinois font une allusion subtile au petit oiseau chapardeur...

57 rue de Courcelles, 8°
Tél. 01 58 36 67 97
www.lecollectionneur.fr

Brilliant renovation

Andréa and Edouard Cohen take after their dad, who opened Les Jardins du Marais in 1986. The young folk now head up Le Collectionneur, the 5-star hotel near the Arc de Triomphe. It has just reopened, refurbished throughout,

and the restaurant (240 seats, three dining rooms and three terraces) is a total success. Art Deco spirit, all curves and lines, with brass, alabaster, velvet and linen, all brought into harmony by gilding and the use of vegetable dyes. The ceiling flaunts an impressive sculpture in white

sycamore wood, zigzagging all along the 16m room and linking the terrace to the beautiful patio – which is where you might spot a magpie, the hotel's mascot. The cutlery, the menu and various vintage objects make subtle allusion to a bird that's a collector in its own right.

Orient Extrême Montagne

21 rue Bayard, 8°
Tél. 01 47 20 91 58



© BB

Japan style

La cantine chic de la gastronomie japonaise, située en plein cœur du Triangle d'or, n'accueille pas seulement les beautiful people de la place, mais sait aussi les régaler d'une excellente cuisine ancrée dans la tradition des cuissons au feu et du cru.

Japanese style. The chic, Japanese gastronomic eatery in the heart of the Golden Triangle attracts all the neighbourhood's notables and beautiful people and feeds them wonderful Japanese food, grilled, steamed, fried and raw.



Tous les week-ends, Yannick Alléno, associé à la maison d'ustensiles de luxe Mauviel1830, ouvre les cuisines flambant neuves de son Pavillon Ledoyen 3 étoiles pour y prodiguer (trois sessions de 4 h) ses meilleurs conseils et techniques. À l'issue de ces « Moments de Cuisine », les élèves dégustent le repas préparé, avec la possibilité de convier un invité de leur choix.

Every weekend, Yannick Alléno in partnership with Mauviel 1830, maker of luxury kitchen utensils, lets us into the spanking new kitchens of his 3-star Pavillon Ledoyen restaurant to offer us advice and teach us some techniques in three 4-hour sessions. After each "Moment de Cuisine", learners taste the meal they have made, bringing the guest of their choice if they like.

Sur réservation au 01 53 05 10 00
ou www.yannick-alleno.com

LE BELLEVAL | Un écosystème harmonieux !



© Studio Drenon

Les oiseaux de passage dans la capitale sont ravis! depuis le printemps dernier, dans l'effervescent quartier Saint-Lazare, les volatiles se posent au Belleval (pour le botaniste Pierre Richer de Belleval), un nouveau nid 4 étoiles imaginé par Jean-Philippe Nuel. Pour cette grande signature internationale de l'architecture d'intérieur de luxe, qui n'avait jamais encore abordé le thème du bucolique, le pari était de créer un lieu de vie ancré dans la réalité tout en lui connotant une ambiance de jardin secret. Autre challenge, faire du restaurant et du bar des lieux complètement autonomes, avec une carte plutôt bio, pour accueillir les tribus parisiennes en quête de repos et d'échanges...

Harmonious ecosystem
Since spring this year, birds of passage in the bustling Saint-Lazare can recharge their batteries in a comfy 4-star nest, the Belleval, named after the botanist Pierre Richer de

Belleval. Jean-Philippe Nuel, internationally known as an architect of luxury interiors, has risen to the challenge of creating a place that's firmly rooted in reality but feels like a secret hideaway. Another

challenge was to make the bar and restaurant independent of the hotel, so as to attract Parisians with a mostly-organic menu, a restful setting and an atmosphere conducive to striking up conversations.

16 rue de la Pépinière, 8° - Tél. 01 85 73 36 45 | www.belleval-hotel-paris.com



© D.R.

BISTRO BRETEUIL

Une carte signée des frères Pourcel

La famille Dorr règne sur la gastronomie parisienne depuis 1975, à la tête notamment de quatre grandes brasseries emblématiques de la Rive droite et des meilleurs bars à huîtres de la ville. Gary qui a relayé son père Willy, il y a quelques années, a confié depuis cet été la carte du Grand Bistro Breteuil aux deux chefs triplement étoilés Jacques et Laurent Pourcel, originaires de Montpellier. Chère à leur cœur, la Méditerranée inspire une fois de plus les frères jumeaux, ici en très grande forme, imparables pour associer saveurs en bouche et extrême légèreté des mets, à l'image de ce calamar juste snacké (photo). Leur point fort ? Les assaisonnements aux agrumes qui tonifient les papilles !

Menu by the Pourcel brothers

The Dorr family have been a major force in Parisian gastronomy since 1975, with four famous Right Bank brasseries and the capital's best oyster bars. Gary Dorr, who took over the reins from his father Willy a few years ago, brought in two 3-star chefs this summer to concoct the menu for the Grand Bistro Breteuil. Jacques and Laurent Pourcel hail from Montpellier and they have brought their love of Mediterranean food with them. They are in top form, moreover, producing wonderfully light dishes with deliciously toothsome flavour combinations. One of their strong points is the way they use all kinds of lime and lemon to tickle your tastebuds.

3 place de Breteuil, 7e - Tél. 01 45 67 07 27 | www.dorrrparis.fr



© B. Weidmann

SHANGRI-LA HOTEL PARIS

Samuel Lee

Pour son menu de rentrée, le chef de l'unique restaurant chinois étoilé de France revisite les plats emblématiques de son enfance – poitrine de porc braisée avec petits pains cuits à la vapeur, légumes braisés avec tofu fermenté... – proposés désormais midi et soir, du lundi au dimanche.

For his autumn menu, the chef of the only Michelin-starred Chinese restaurant in France has revived some of the emblematic dishes of his childhood, such as braised pork belly with steamed buns, and braised vegetables with fermented tofu. They are on the menu for lunch and dinner, every day of the week.