

ELLE

CAMILLE
COTTIN
LE GRAND
JEU

MAXI BOOTS
MULES D'HIVER
TALONS DU
SOIR

DU STYLE
À NOS PIEDS

ENQUÊTE
COSMÉTO
LE SCANDALE DES
CONTREFAÇONS

« LES JEANS
DE MAVIE »
PAR CHARLOTTE
GAINSBURG

SAMUEL PATY
UN AN APRÈS,
SES PROCHES SE
SOUVIENNENT

BELLE!

ON S'ASSUME
ET C'EST SEXY ●

CMI FRANCE L 14149 - 3955 - F: 2,50 €



HEBDOMADAIRE 8 OCTOBRE 2021 FRANCE METROPOLITAINE 2,50 € A. 5 € / AND. 3 € / BEL. 2,90 € /
CAN \$ - 6,50 CND / CH. 4,60 FS / D. 5 € / ESP. 4 € / GR. 5 € / IT. 4 € / LUX. 2,90 € / MAR. 40 MAC / NL. 5,20 € / PORT. Cont. 4 € / TUN. 10 TND /
ANTILLES A. 6 € / GUY S. 5 € / REUNION A. 7 € / POLY A. 1700 XPF / POLY S. 550 XPF / N CAL A. 1500 XPF / N CAL S. 530 XPF



LA VUE SPECTACULAIRE DEPUIS
LA TERRASSE DU TOUT-PARIS.

LE TOUT-PARIS

LE LIEU Au septième étage du Cheval Blanc, hôtel niché dans La Samaritaine, avec vue à couper le souffle sur la Seine, ce restaurant-brasserie séduit par sa décoration pop et colorée signée Peter Marino.

FOOD

PARIS NOUS APPARTIENT.

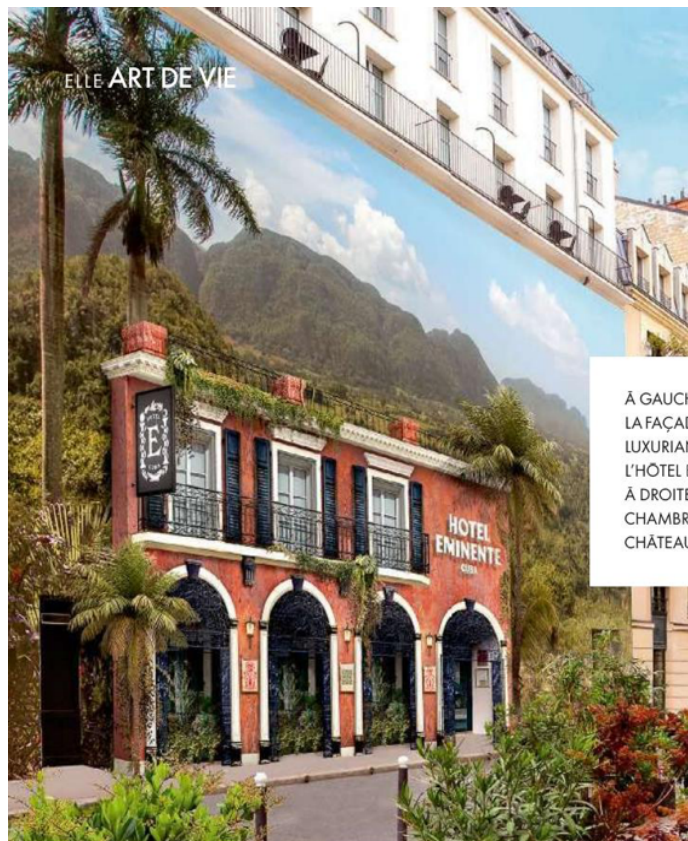
ELLES SE DISTINGUENT AUTANT PAR L'ÉLÉGANCE DE LEUR INTÉRIEUR QUE PAR LA QUALITÉ DE LEUR CUISINE... NE LOUPEZ SURTOUT PAS CES NOUVELLES ADRESSES CAPITALES !

PAR NATHALIE DUPUIS

LA TABLE Bar fumé aux petits légumes croquants, tarte tourteau et avocats au cédrat confit... les classiques sont revisités avec subtilité par le chef Arnaud Donckele. La légèreté de la charlotte aux poires, signée Maxime Frédéric, vaut aussi le détour. 8, quai du Louvre, Paris-1^{er}.

LE CAFÉ LAPÉROUSE

LE LIEU Au sein de l'Hôtel de la Marine tout juste rénové, on a le choix entre deux terrasses, l'une donnant sur la place de la Concorde, l'autre dans la cour intérieure. Lustres Baccarat, tables d'échiquier, banquettes en velours et tissus imprimés : le salon principal, magnifié par Cordelia de Castellane, est un mélange de rococo twisté de chic anglais. ● ● ●



ELLE ART DE VIE



À GAUCHE.
LA FAÇADE
LUXURIANTE DE
L'HÔTEL EMINENTE.
À DROITE. UNE DES
CHAMBRES DU
CHÂTEAU VOLTAIRE.

● ● ● **LA TABLE** Ceviche de thon au lait de coco, mini-burgers vegan, lobster roll sauce mangue et fruit de la Passion... tout fait envie !
2, place de la concorde, Paris-8°.

L'HÔTEL EMINENTE

LE LIEU La façade rouge ocre au milieu de la végétation donne l'illusion d'être à La Havane. Ce petit hôtel cubain, ouvert jusqu'à la fin décembre, réveille cette rue discrète du centre de Paris.

LA TABLE Le menu est concocté par la Finca Tungasuk, une ferme durable à l'ouest de La Havane, qui produit près de 2 500 espèces de légumes, d'herbes aromatiques et de fruits. En cuisine, la cheffe Annabelle Cantarero – formée à l'école Ferrandi – propose, entre autres, un tataki de thon à la crème de coriandre et à l'huile de piment, un œuf parfait sauce chimichurri et un épi de maïs grillé et glacé. Pour goûter le rhum cubain, on file au bar à cocktails d'Adrian Nino.
20, rue Pascal, Paris-5°.

LE SAINT JAMES

LE LIEU L'un des plus beaux hôtels particuliers de la capitale, redécoré par Laura Gonzales, et ceinturé d'un jardin modelé par Xavier de Chirac, où sont même installées des ruches pour récolter le miel sur place. Chic et romantique.

LA TABLE Ancien de Lucas Carton, le chef étoilé Julien Dumas a pris les rênes du Bellefeuille, restaurant gastronomique. Il imagine des assiettes féeriques, comme une tomate parfumée au géranium.
5, place du chancelier-Adenauer, Paris-16°.

LE CHÂTEAU VOLTAIRE

LE LIEU Le premier hôtel de Thierry Gillier, fondateur de Zadig & Voltaire. Ses partenaires ? Franck Durand, à la direction artistique, et le duo Festen, architectes d'intérieur. Résultat, un air

de club anglais élégant et cosy. Le must ? S'offrir la suite 32, la seule qui donne accès à une sublime terrasse avec des arbres.

LA TABLE L'Emil fait la part belle à la cuisine méditerranéenne.
55-57, rue Saint-Roch, Paris-1°.

L'HÔTEL KIMPTON ST HONORÉ

LE LIEU Une ancienne banque transformée en hôtel parisien avec sa façade Art déco, son immense patio et son rooftop (le Sequoia, que l'on doit à Charles Zana). Idéal pour siroter un verre le soir, en contemplant Paris.

LA TABLE Au rez-de-chaussée, le restaurant Montecito, conçu par le duo Humbert & Poyet, nous embarque en Californie.

Au programme, une carte healthy imaginée par Carrie Solomon et le chef Nicolas Pastot. On craque pour la Cali Flower (salade de chou-fleur rôti au lait de coco, curry, tahini et crispy pois chiche), sans oublier le cheesecake aux fruits de saison. Festif le vendredi soir, grâce au DJ et aux cocktails. ●
27/29, boulevard des capucines, Paris-2°.

ET AUSSI...

BOUILLON RÉPUBLIQUE

LE PETIT FRÈRE DE BOUILLON PIGALLE OUVRE ENFIN. LES GRANDS CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE À DES PRIX IMBATTABLES.
39, BOULEVARD DU TEMPLE, PARIS-11°.

CÈNA LA NOUVELLE ADRESSE DE DAVID LANHER, À LA DÉCO EPURÉE, AVEC AUX FOURNEAUX LE CHEF LYONNAIS ALBAN CHARTRON. 23, RUE TREILHARD, PARIS-8°.

CICÉRON PARI RÉUSSI POUR LE RESTAURANT DE LA CHEFFE JULIA SEDEFDJIAN, ENTIÈREMENT DEVOLU À LA CUISINE DU POIS CHICHE. 8, RUE DE POISSY, PARIS-5°.

SHANGRI-LA PARIS

L'UNIQUE RESTO CHINOIS ÉTOILE DE FRANCE, LE SHANG PALACE. LE MENU DÉGUSTATION DU CHEF SAMUEL LEE SUM ? UN FANTASTIQUE VOYAGE. 10, AVENUE D'ÏENA, PARIS-16°.

LA BELLE ÉTINCELLE

UNE JOLIE ADRESSE SOLIDAIRE, AVEC DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP EN CUISINE ET EN SALLE, QUI PROPOSE DU FAIT-MAISON ALLECHANT. 59, BOULEVARD PASTEUR, PARIS-15°.



LE CAFÉ LAPÉROUSE
REDECORÉ PAR
CORDELIA DE CASTELLANE

FRANÇOIS COQUEREL, PRESSE