



What's up ?

Par Léa Zetlaoui



1 HÔTEL DES GRANDS BOULEVARDS

Après Pigalle, c'est sur les Grands Boulevards que l'Experimental Group a installé son nouvel hôtel. Ce bel immeuble du XVIII^e siècle est un véritable havre de paix. Au rez-de-chaussée, un bar propose trois cartes de cocktails différentes (correspondant à leur dose d'alcool) et un restaurant italien dont le menu a été confié à Giovanni Passerini. Décoration lumineuse façon patio intérieure, avec des éléments en terre cuite, une verrière, des suspensions végétales... Le reste de l'hôtel se compose d'une cinquantaine de chambres qui fusionnent classicisme à la française et détails façon demeure à la campagne comme des tables de chevet en bois recyclés, des têtes de lit à baldaquin en lin vieux rose, un carrelage de salle de bains alvéolé...

17, bd Poissonnière,
Paris II^e.
Tél. 01 85 73 33 33.

34

3 BULOT BULOT

Une ambiance cabane de pêcheur en plein Paris ? C'est maintenant possible grâce au bar à huîtres Bulot Bulot, dans le quartier des Abbesses, avec sa tôle au plafond, ses murs et ses tables en bois clair. Au menu : exclusivement des produits de la mer, frais et savoureux : des huîtres, de délicieux bulots mayonnaise, du saumon fumé fondant, du tarama à la truffe, des lobster rolls moelleux accompagnés de cocktails ou de vins délicieux. Le tout provenant d'une liste de fournisseurs triés sur le volet, mentionnés à la fin du menu.

83, rue des Martyrs,
Paris XVIII^e.
Tél. 01 42 64 19 09.



2 JACOPO

Après avoir réveillé Le Baron en 2017, l'équipe du Yeeels inaugure son nouveau bistro, toujours situé dans le "triangle d'or". En cuisine, le chef Thibault Sombardier revisite les classiques de la bistronomie française : soupe à l'oignon gratinée, poireaux vinaigrette, joue de bœuf, suprême de volaille ou côtes d'agneau, agrémentées de sa touche personnelle. Pour l'ambiance, Alex Bril et Benjamin Artis ont fait appel à NB Studio, qui a transformé ce grand espace à même d'accueillir 180 couverts en un restaurant convivial. Enfin, Jacopo, installé sur les ruines d'une ancienne banque, abrite dans son sous-sol un bar caché pour déguster des cocktails comme au temps de la Prohibition.

5 bis, rue Vernet,
Paris VIII^e.
Sans réservations.

4 DÉVIANT

Après le micro-restaurant Vivant, la pizzeria Da Graziella et le club Hôtel Bourbon, le groupe Savoir Vivre inaugure sa quatrième adresse de la rue des Petites-Écuries : le bar-comptoir Déviant. Espace sans porte, sans tables, sans chaises, Déviant reprend le concept du Vivant : un bar en marbre derrière lequel s'affairent les cuisiniers, une carte pensée par Pierre Toutou (chef du premier restaurant) et une carte des vins composée de 60 références. Sauf qu'ici, les créations culinaires (ailes de poulet, coques relevées d'huile de sésame, accras de haddock parfumés aux agrumes...) se savourent avec les doigts. On y déguste en toute convivialité son verre de vin ou son gin tonic accoué au comptoir, que ce soit pour l'apéritif, le dîner ou en attendant l'ouverture du club.

39, rue des Petites-Écuries, Paris X^e,
de 18 h 30 à 1 heure.



After hours

Restaurants, bars... notre sélection des nouvelles adresses