



EPICURIEN

CAVE A VINS & PRODUITS FINS



L'EPICURIEN MAGAZINE
PARIS CAPITALE EPICURIENNE

Paris Capitale

La vie parisienne est toujours aussi folle.

Pourquoi pas une semaine à Paris, il y a tant à faire. D'autant que les ouvertures d'hôtels ont vu l'avènement de références exceptionnelles. Pas moins de quatre hôtels 5 étoiles ont ouvert leurs portes cet été dans la capitale, et on en redécouvre d'autres avec plaisir.

TEXTE | *by* BERNARD VAN DE KERCKHOVE

L'EPICURIEN MAGAZINE - Paris Capitale

12

HÔTEL ELYSIA by Inwood Hotels



L'hôtel Elysia est le tout premier établissement 5 étoiles du groupe Inwood Hotels, véritable bijou à deux pas des Champs Elysée qui séduit par son élégance, sa singularité et son confort. Amour, rêverie et poésie caractérisent cet écrin parisien, sous la double signature de l'architecte d'intérieur Oscar Lucien Ono et sa maison de décoration Maison Numéro 20. Comme une balade romantique, les 39 chambres mettent en scène les patrimoines emblématiques de Paris : les jardins, les toits et les ponts. Chaque thématique possède un univers chromatique : un camaïeu de vert pour évoquer les jardins du Luxembourg ou des Tuileries, les teintes de roses rappellent les reflets du soleil sur le zinc des toits et les nuances de gris sont un clin d'œil à la ferronnerie d'art des ponts parisiens. Comme une évocation du « chic à la française », l'artiste François Mascarello signe les têtes de lits pensées comme une fenêtre avec vue. Fresque, moquette moirée, patine et dorure, boiserie et plâtre, autant de mélange de motifs et de matières qui s'entremêlent, s'enlacent et s'embrassent. En hommage à la danse et surtout au ballet mythique auquel le même nom fait référence, le Restaurant et le Bar Le Bayadère offrent une gastronomie parisienne qui fait voyager au fil des saisons. Dans le décor feutré, on découvre un restaurant épuré et un bar intimiste. Au cœur de cette ambiance chic et moderne, le Chef Khalid Mansour propose une cuisine française de tradition. Carpaccio de coquilles Saint-Jacques assaisonné de piment, zestes d'agrumes et huile de persil toastée, Lotte rôtie, cannelloni farci, Canon d'agneau, asperges de saison, jus corsé, Tarte chocolat grand cru Valrhona en mousse légère, crème glacée à la vanille...

1 d'anniversaire à partir de : *un €*. Restaurant : Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 12 € / Entrée & Plat & Dessert : 17 € (l'équipement le midi, hors week-end et jours fériés). Dîners : à la carte - 30 € € www.hotelelysia.fr



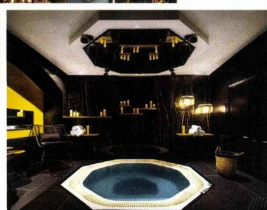
PRESCRIPTION Cocktails Club

F lambant neuf après transformation, le Prescription Cocktail Club affiche un nouveau décor plutôt réussi, version théâtre cosmique, classique et voluptueux, céleste et féérique, imaginé par Dorothee Meilichzon. Les cocktails sont créés par Maxime Potier avec des créations inspirées par l'esprit d'outre-tombe. Le Club accueillera de nombreuses surprises : Initiations au Yiking, ateliers tarot & tequila, jeux de hasard, énergies croupières, rencontres astro, dégustations, chocolat ayurvédique & cocktails avec « Cosmic dealer »....

1 € Rep. Muséum 17000 Paris

Eté 2022 - www.l-epicurien.fr





L'EPICURIEN MAGAZINE

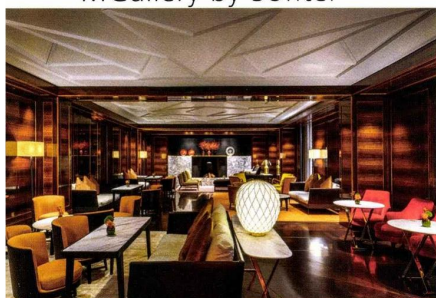
PARIS : CAPITALE EPICURIENNE

HÔTEL DANDY & The Kitchen

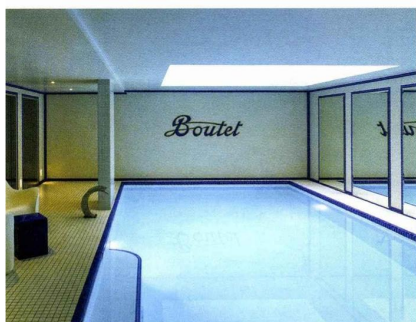
Derrière sa façade art déco revisitée, l'hôtel Dandy, nouvelle adresse quatre étoiles imaginée par l'architecte décorateur Michael Malapert, est un lieu de vie poétique et intime implanté dans le bouillonnant quartier des Halles, à deux pas de Beaubourg en plein cœur de Paris. Une belle ambiance que l'on retrouve dès l'entrée avec son bar à la piste en zinc, puis son restaurant qui se déploie jusqu'au lobby, et jusqu'aux 36 chambres au charme typiquement parisien aménagées et décorées avec goût. Cette adresse art de vivre anticonformiste au code bourgeois-bohème propose un restaurant qui se prolonge sur une terrasse végétalisée ouverte sur la ville, nous plongeant dans son énergie et l'art de vivre parisien. Ce Dandy Kitchen propose un petit déjeuner de 7h à 10h30 puis, à partir de midi, une carte d'inspiration méditerranéenne qui prône le partage et la générosité. Le choix des produits et des ingrédients reflète la volonté de qualité qu'un dandy exige pour lui-même avec un sourcing local, tout sur la carte et les saveurs évoluent au gré des saisons.

105, rue Saint-Etienne, 75001 Paris
Tél. : +33 (0) 1 44 82 61 10

BASTILLE BOUTET MGallery by Sofitel



La réputation du quartier de la Bastille tient à celle de ses faubourgs, apparus au milieu du XVII^{ème} siècle, quand les artisans développaient la chaudronnerie, la petite métallurgie et autres corps de métier, notamment les ébénistes qui s'approprièrent cette artère et se firent rapidement une réputation grâce à ce savoir-faire. Résolument emblématique du Paris d'antan, le quartier regorge de monuments anciens et de petites ruelles dignes d'un décor de cinéma. Dans une ambiance trépidante, se côtoient restaurants typiques, bars en vogue, nightclubs légendaires, épiceries ethniques, espaces d'art avant-gardiste, reflets d'un Paris à l'identité charismatique. C'est dans ce quartier vivant que s'est installé cet hôtel de 80 chambres dont la philosophie se rattache à celle de son environnement. Entrée en matière dans cet univers intéressant, la façade de l'hôtel offre une immersion dans le vieux Paris. Entièrement rénovée, elle révèle à nouveau la beauté des couleurs de sa mosaïque et la majesté de sa marquise art déco. Entièrement revêtu d'un décor en carreaux émaillés blancs et bleus,



l'élégant espace détente a été pensé pour vivre un moment d'exception avec hammam, sauna et deux douches pour les amateurs de luminothérapie. La piscine intérieure jouit d'un puit de lumière pour se délecter des rayons de soleil en toute saison. Ses jets à contre-courant permettent aux hôtes de bénéficier d'une nage vitalisante et dynamisante. Deux cabines, dont une double, pour des prestations de qualité avec en signature un fabuleux soin à l'huile de cacao, euphorisant et anti-oxydant. Ce clin d'œil rend hommage au passé du lieu, anciennement investi par une chocolaterie. À l'abri de la frénésie parisienne, Le Bar Boutet (8h-minuit), avec son comptoir en étain, est le lieu de toutes les ambiances.

www.mgallery.com

LE BOUILLON CHARTIER Gare de l'Est est ouvert !



Fils spirituels de Pierre-Louis Duval, boucher qui avait eu l'idée de servir à très bon compte dans un local attenant une soupe roborative à base des bas morceaux pour les forts des halles, les frères Camille et Frédéric Chartier sont à l'origine du concept bouillon basé sur une idée simple et efficace : offrir un repas de qualité à petit prix. Ainst né en 1896 le premier et gigantesque « Bouillon Chartier », rue du Faubourg Montmartre - j'y ai déjeuné nombre de fois -, que ces frères généreux avaient paré d'un magnifique décor Art Déco, car ils ne voulaient pas que repas à petit prix ne rime avec cadre misérabiliste. C'est toujours le cas ! Véritables défenseurs de « la culture brasserie » et déjà à la tête de nombreuses institutions parisiennes, Gérard et Christophe Joulie, n'ont pas voulu que l'esprit Bouillon disparaisse. En 2007, ils ont repris le Bouillon Chartier Grands Boulevards tombé en désuétude, pour en refaire une adresse incontournable à Paris et renouvelé l'opération en 2019 en ressuscitant l'emblématique Bouillon Chartier Montparnasse et son superbe décor Art Nouveau : - j'ai testé aussi : l'esprit est toujours là ! - Cette nouveauté ne devrait pas faillir à cette réputation en découvrant, encore et toujours, les plats intemporels dont les historiques œufs mayonnaise à seulement 2€. La quenelle de brochet sauce Natua est à 8€50 ; le Petit salé aux lentilles à 9€50...mais les carottes râpées sauce vinaigrette ne sont qu'à 1 € !



Été 2022 - www.l-epicurien.fr



"L'ARRIÈRE-PAYS"

la terrasse du Lancaster



La terrasse de l'Hôtel Lancaster se mue le temps de la belle saison en villégiature d'arrière-pays, lui donnant un nom évocateur qui pourrait se trouver en Provence, en Italie, ou dans une île de la Méditerranée... Les grandes jarres en terre servent d'écrin aux lauriers roses, et sur les tables, les créations d'artisans de Studio 464 sont autant de références aux accents de Méditerranée, comme une explosion de couleurs et de joie de vivre. En ville, et pourtant ailleurs, on se plaît à suivre l'exploration de ce registre estival du chef Sébastien Giroud, qui y puise ses diverses influences. Olives, citrons, tomates, poivrons composent une palette haute en couleur et riche en saveurs pour répondre aux poissons grillés servis entiers... Les salades se font voyageuses, mêlant épices, fromages, câpres et autres condiments parfumés. Vous pourrez partager entre amis des tapas comme le Poulpe de Méditerranée confit au vinaigre Pedro Ximénez, un tempura de gambas à l'anis, une planche de charcuterie corse ou de fromages de Provence, des fallafels de légumes bio sauce fromage frais et citron ou encore une focaccia thym citron et tomate confite. Plus qu'une terrasse d'hôtel, c'est un voyage au cœur de l'été.

L'EPICURIEN MAGAZINE - Paris Capitale

14

Le Doyenné au Book Bar ... de l'hôtel Grand Amour



L'EPICURIEN MAGAZINE

PARIS CAPITALE EPICURIENNE

On retrouve avec plaisir LE JARDIN DU BRISTOL

Les beaux jours reviennent et avec eux les envies de terrasses. Surtout dans le cadre du Bristol et de son jardin entièrement repensé en 2020 par Lady Arabella Lennox Boyd, cœur de verdure et scène d'exception pour admirer le spectacle de la nature qui renaît. Dans cet éden, le clapotis de l'eau des fontaines n'est troublé que par le ballet des assiettes signées Eric Frechon. Ceviche de daurade royale, Cocotte d'asperges aux morilles, Riz au lait, glace à la vanille grillée... On se laisse dorloter. On adore aussi prendre le temps de siroter son Bristol Fizz ou son Royal Martini en profitant de quelques Beignets de gambas au gingembre, ou encore les divines pâtisseries du tea time imaginées par Pascal Hainigue. Ouvert tous les jours de 12h à 23h : Les réservations sont recommandées.. 112 r Faubourg St Honoré - Tel. : + 33 (0) 1 53 43 43 42

TRIBE ouvre son deuxième hôtel à Paris La Défense

Tribe est un lieu de vie qui répond aux attentes des nomades modernes à la recherche d'espaces design et fonctionnels pour travailler, se restaurer, socialiser ou se divertir. L'hôtel se concentre donc sur ce qui offre l'essentiel d'une expérience haut-de-gamme : des chambres ultra confortables, une sélection de produits d'exception, le meilleur du F&B et des espaces communs repensés qui vivent toute la journée. Cet établissement, pensé par l'architecte Thierry d'Istria, propose 184 chambres et suites élégantes, décorée d'objets d'artisanat, pour une ambiance chaleureuse et cosmopolite. Les produits d'accueil sont signés par la marque du célèbre coiffeur mode australien Kevin Murphy. Au cœur du Social Hub, les espaces de restauration de l'hôtel sont un point de rencontre de la vie locale : café le jour, coworking la journée, déjeuner, dîner et bar en soirée - avec les cocktails audacieux "low alcool" créés en collaboration avec le mixologiste de renom Matthias Giroud. Le Byron Bar, au premier étage, est relié à une incroyable terrasse végétalisée qui offre une évasion urbaine, loin de l'agitation du dynamique quartier de La Défense. Le restaurant Tribe Table, dont la cuisine est inspirée de l'Australie - hommage aux origines de la marque - peut accueillir jusqu'à 80 convives et est ouvert du lundi au vendredi pour déjeuner, et tous les soirs pour dîner. Le "Grab & Go" est quant à lui accessible 24/7, à toute heure, pour une restauration rapide avec de bons produits locaux. Enfin, les clients peuvent profiter du fitness accessible de 7h à 22h.

www.tribehotels.com



LA BEACH : une plage privée à Paris



À l'orée du Bois de Vincennes, face au lac de Saint Mandé, le Chalet du Lac se retransforme pour la seconde année consécutive en un immense BeachClub avec une véritable plage de sable. Sur place, sunbeds, transats, babyfoot, brumisateurs, comptoir à mezza et un bar à cocktails feront la joie des petits et grands. Un bungalow, où se niche le restaurant Lia et sa cuisine Israélo Libanaise, a également été installé. Falafel Pita, Tartare de bœuf au cumin, Saumon au miel et cinq épices, Strudel, Malabi ou encore Baklava sont au menu. Le dimanche, un grand brunch permettra de se retrouver en famille ou entre amis (11h30-16h). Bed pour 2 : 45 € la demie journée, 80 € la journée entière, serviette fournie. Bains de soleil : 15 et 25 € avec la serviette.

www.lachalet.fr

