

## Tendance

## ...OÙ SORTIR à Paris ?



**Le Dali** : une ambiance envoûtante en hommage au maître du surréalisme.

### LE DALI

Hôtel Meurice. 228, rue de Rivoli, 1<sup>er</sup>. Tél. 01 44 58 10 44.

• Ouvert tous les jours • Service de 12h à 15h30 et de 19h à 23h • Voiturier • Prix moyen : 70 €

Depuis la cure de jouvence opérée il y a trois ans par Philippe Starck et sa fille Ara, le Meurice affiche une allure beaucoup plus contemporaine, à l'image du restaurant "Le Dali", baptisé ainsi en l'honneur du fantasque maître du surréalisme qui séjournait régulièrement dans l'établissement. Dans des tons chauds, mélange de doré et d'ocre, le duo de designers a su créer ici une ambiance envoûtante aux allures raffinées. Le plus frappant est la disparition de la verrière Art nouveau au profit d'une immense toile de 145 m<sup>2</sup> réalisée par Ara Starck. Certains regretteront que l'on n'ait pas conservé cet élément architectural, mais il faut avouer que l'ensemble est cohérent. Également très étonnantes – quoique peu adaptées aux personnes de grande taille –, ces chaises qui rappellent les créations de Dalí, dont l'une avec des pieds en forme d'escarpin ! Du côté de la carte, on retrouve évidemment tout le talent et l'éclectisme du chef Yannick Alléno. En ce moment, les clients ont le choix entre des suggestions "100 % canaille" ou "Sans culpabilité". De quoi papillonner agréablement sur la carte, à la découverte par exemple d'une terrine de grouse parfumée au genièvre, chutney de mangue épicée (33 €) ou d'un céviche de daurade royale aux

petits condiments (25 €), de généreuses ravioles de veau au beurre de sauge (45 €) ou de légères goujonnettes de sole à la vapeur de moules (50 €). Un repas parfait qui se conclut d'une charlotte aux poires et au chocolat ou d'une salade à l'aloë vera au pamplemousse rose (12 €).

### CANTINE MERCI

111, boulevard Beaumarchais, 3<sup>e</sup>. Tél. 01 42 77 78 92.

• Ouvert du lundi au samedi • Service de 12h à 16h ; teatime jusqu'à 18h30 • Prix moyen : 25 €

Le mégastore de 1500 m<sup>2</sup> ouvert début 2009 par Marie-France Cohen, fondatrice de la marque Bonpoint et mère de Julien Cohen (patron de "L'Altro", de "La Pizza chic"...), est le nouveau repaire des bobos du Marais et du 11<sup>e</sup> arrondissement. Ce charity shop dédié à la déco, à la mode et aux cadeaux en tout genre, et dont les bénéfices sont reversés à des associations humanitaires, abrite en rez-de-jardin un café d'une trentaine de couverts où l'on peut commander salades, quiches et petits plats "healthy" comme ce risotto au fenouil (10,50 €). Les desserts sont assez réussis avec notamment un crumble aux fruits rouges, un gâteau au chocolat et de délicieux cakes. Merci propose également un café-librairie, au rez-de-chaussée, et un café-ciné avec projection de films.

### KGB

25, rue des Grands-Augustins, 6<sup>e</sup>. Tél. 01 46 33 00 85.

• Service de 12h15 à 14h15 et de 19h30 à 23h • Fermé dimanche et lundi • Prix moyen : 50 €



**KGB** : rendez-vous avec l'Asie dans un cadre ultra-contemporain.

Non, les anciens services secrets russes n'ont pas ouvert une cantine à Paris ! Sous ces trois initiales se cache en fait le "Kitchen Galerie Bis". Petit frère du restaurant étoilé "Ze Kitchen Galerie"



### JAZZ ET FUMOIR, VERSION US

S'inscrivant dans un registre original genre piano-bar de Chicago à l'époque de la prohibition, ce restaurant ne manque pas d'agrément avec son cadre chaleureux et intimiste rouge et noir, son bar accueillant, du blues en fond sonore et un écran où passent des films en noir et blanc (on a d'ailleurs revu avec plaisir Certains l'aiment chaud !). En tout cas, la formule a trouvé son public : les médias, la mode et tout ce que Paris compte de beautiful people ! Et comme le jeune chef Baptiste Pialot, ex-second couteau de Rostang et des frères Pourcel, a du talent, la maison connaît un franc succès. Sa cuisine fusion est bien réussie et ne manque pas d'originalité, avec par exemple des gambas en tempura et sweet chilli au citron confit (13 €), un speakeasy tiger (27 €) – variation sur le thème des *Larmes du tigre* –, servie ici avec une sauce dans une version très tomate, ou une tatin de mangue et citron vert escortée d'un sorbet à la citronnelle poivrée (10 €). Certains soirs, c'est musique live, et c'est même dansant avec un DJ le vendredi. Bonne nouvelle pour les fumeurs : pas la peine de vous geler sur le trottoir, il y a un superbe fumoir avec de confortables fauteuils Chesterfield en cuir au sous-sol. Cela vous donnera même l'occasion de jeter un coup d'œil sur les bonnes bouteilles qui attendent dans la cave à vins qui jouxte ce fumoir. Elles sont d'ailleurs facturées avec une très grande modération : le château Carbonnieux, grand cru classé 1999, n'est qu'à 95 €... Une affaire ! Une adresse rare, aussi agréable pour les repas en tête à tête que pour les dîners entre amis. Menu à 35 € au déjeuner.

### LE SPEAKEASY

25, rue Jean-Giraudoux, 16<sup>e</sup>. Tél. 01 47 23 47 22.

• Service de 12h à 15h et de 19h à 1h du matin • Fermé le dimanche • Prix moyen : 60 €.

de William Ledeuil et Cédric Maréchal, le "KGB" a démarré en fanfare. Depuis son ouverture il y a un an, ce petit restaurant au design hypercontemporain draine une clientèle de quartier et de fidèles à l'équipe du "Kitchen Galerie". A contre-pied de l'esprit vieux Paris, le "KGB" mêle sol en béton ciré et miroirs de couleur. De grandes peintures de Tony Soulié et Jacques Bossier accrochées aux murs donnent l'impression de dîner dans une galerie d'art contemporain. La carte, concoctée par William Ledeuil et Yariv Berreby, est aussi étonnante que le design de la salle. Les plats baignent dans une

influence asiatique où les épices sont omniprésentes. En entrée, les "zors d'œuvre" (*sic*) se partagent comme des tapas "à la française". Des plats cuisinés en marmite rappellent à la fois les cocottes françaises et les bols asiatiques. L'agneau de lait confit grillé au jus thaï et les Saint-Jacques au condiment kalamansi-citronnelle sont tout aussi étonnants et délicieux que les clémentines et marmelade d'agrumes au sorbet ananas-yuzu. Jamais déroulant mais toujours surprenant, le "KGB" s'adresse aux plus curieux et à tous ceux qui apprécient les épices. Esprits traditionnels s'abstenir !



**Les Ombres**: au musée du Quai-Branly, la gastronomie française portée à son excellence.

## LES OMBRES

Musée du Quai Branly, 27, quai Branly, 7<sup>e</sup>. Tél. 01 47 53 68 00.

• Ouvert tous les jours • Service de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 (dernier service à 23h le vendredi et le samedi) • Prix moyen: 65 €

C'est sur le toit de l'étonnant musée des Arts premiers, sur une gigantesque terrasse de 2500 m<sup>2</sup>, que le groupe Elior, déjà propriétaire du restaurant du musée d'Orsay et du "Ciel de Paris", a installé "Les Ombres". Une table prestigieuse ouvrant sur une étonnante vue à 360 degrés où se découpe majestueusement la tour Eiffel. Pour être à la hauteur de ce cadre magnifique, il fallait un chef talentueux. C'est Sébastien Tasset, jeune chef passé par chez Hélène Darroze, qui relève le défi, s'appliquant à respecter la devise de la maison: "Faire en sorte que l'ordinaire soit excellent et que l'excellent paraisse familier". Un programme dont on aura à cœur de vérifier l'exactitude à travers par exemple le foie gras en arlequin, pomme de terre charlotte et magret fumé, l'épaule d'agneau confite au fenouil, accompagnée de haricots coco relevés à l'estragon et aux échalotes, et le soufflé glacé aux parfums de thé aux agrumes. Un ravissement qui ne vous coûtera que 65 € au dîner, le prix du nouveau menu Scintillement des Ombres. Au déjeuner, vous trouverez un menu de saison à 38 € illustrant le même souci de la maison de proposer une belle cuisine à des tarifs abordables. Enfin, pour les

repas plus légers, sachez que le musée dispose d'une seconde table, le "Café Branly", directement installée dans le jardin, et ouverte du mardi au dimanche de 10 h à 18 h 30. Comptez 30 € à la carte (tél. 01 47 53 68 01).

## CAFÉ ARTCURIAL

7, rond-point des Champs-Élysées, 8<sup>e</sup>. Tél. 09 62 10 64 19.

• Service continu de 12h à 23h30  
• Fermé le dimanche • Prix moyen: 45 €

Ce n'aurait pu être qu'un "spot" de plus pour donner rendez-vous sur les Champs-Élysées, mais telle n'était pas la volonté de Julie et Olivier Demarce – déjà propriétaires d'adresses en vue comme "La Villa" ou le "Café Chic" – qui ont demandé aux architectes Gilles & Boissier de donner une âme et de la personnalité à leur nouvelle maison. Et le résultat est là. Ce café-restaurant chic, tel Janus, présente un double visage: une atmosphère de jardin d'hiver lumineux et verdoyant dans la journée, et celle d'un restaurant au cadre particulièrement feutré et intimiste le soir. La carte, c'est vrai, n'est pas très longue et plutôt axée sur des mets sans grandes complications. Il n'empêche qu'elle est signée par Brahim Goujjane, habile cuisinier au cursus éloquent (le George V, le Plaza Athénée, Marc Veyrat...) et qu'elle permet de se sustenter très agréablement à quasiment toute heure du jour. Parfaitement en phase avec

notre époque et les attentes d'une clientèle très parisienne, elle propose en effet une cuisine métissée qui s'inscrit bien dans le registre actuel, avec par exemple de bons nems aux crevettes revisités (14 €) ou une salade de poulet à la mode thaïe (18 €), puis un steak de thon au sésame servi avec une sauce au soja et du quinoa (26 €) ou un typique américain bacon cheeseburger (18 €) et enfin un délicat tiramisu à la fraise (11 €) ou des pâtisseries Les Deux Abeilles. En tout cas, la formule plaît et connaît même un succès croissant depuis que le restaurant est également ouvert au dîner. Assurément "the" place to be!



**Café Artcurial**: une cuisine métissée au goût du jour.

## LITTLE B

11, rue Treillard, 8<sup>e</sup>.  
Tél. 01 45 63 40 47.

• Service au déjeuner seulement de 11h15 à 14h30 • Fermé samedi et dimanche • Privatisation possible le jeudi soir à partir de 30 personnes (menu à 35 € boisson comprise) • Prix moyen: 22 €

Dominique Bouchet n'a plus rien à prouver en matière de grande cuisine ni dans le registre bistrannique. Pourtant, ce brillant cuisinier parvient encore à nous surprendre avec une formule totalement inédite: le self-service gastronomique! Pour cela, le chef a placé aux fourneaux de sa nouvelle maison deux de ses meilleurs lieutenants qui officiaient déjà à ses côtés au Crillon. Des chefs de ce niveau dans un self, ça ne s'était encore jamais vu! Le résultat: une cuisine vraiment exquise tarifée à des prix "cassés". Le coffret bento à la mode japonaise (9,80 €) est déjà une star de la maison. Plus classiques, le saumon mariné au céleri ou la terrine de canard au poivre vert et au foie gras ne sont qu'à 6,80 €, tandis que les plats du jour, à seulement 12,80 €, pourraient trôner sans complexe à la carte de bien des restos huppés, comme ce délicieux filet de veau en croûte servi avec un gratin dauphinois extra. Même chose pour les desserts, à partir de 3,80 €, et les vins (de 3,60 € à 3,90 € les 25 cl) qui se permettent même d'avoir de la classe, du millésime et de l'appellation. Bien sûr, ce n'est – pour l'instant en tout cas – ouvert qu'au déjeuner, il faut se servir soi-même et s'installer sans façon sur les tables libres. Mais vu la qualité de la cuisine et le caractère décalé de la maison, ça peut faire un malheur et même devenir une adresse branchée. D'ailleurs, bien qu'ouverte depuis peu, la maison fait déjà le plein d'une belle clientèle. Menu carte à 22 €. Formule à 17 € pour un plat plus l'entrée ou le dessert.

## MINI PALAIS

Avenue Winston Churchill, 8<sup>e</sup>.  
Tél. 01 42 56 42 42.

• Ouvert tous les jours • Voiturier  
• Prix moyen: 50 €

Il n'était pas évident de donner du style à cette vaste salle à manger et à ses sept mètres de hauteur sous plafond. Mais les architectes Gilles & Boissier, qui viennent de rénover les lieux, ont su donner une âme à ce restaurant hors normes, géré par le groupe Ludéric ("Renoma Café Gallery", "Ralph's"...), en concevant un décor épuré dans l'esprit d'un atelier d'artiste. Côté cuisine, cette révolution de palais est encore plus évidente puisque c'est Eric Frechon, trois étoiles au Michelin, qui officie comme chef conseil et qui a conçu la carte, parfaitement mise en



**Mini Palais : une superbe terrasse en face du Petit-Palais.**

scène par l'un de ses plus brillants disciples, Stéphane d'Aboville. A la carte donc, rien que du beau et du bon, avec par exemple un délicat émincé d'encornets pil-pil (9 €) ou de jolis tempuras de gambas à la sauce ketchup épicée (14 €), puis de beaux poissons de petits bateaux livrés en direct de Saint-Gilles-Croix-de-Vie ou des plats originaux et tendance comme le burger de magret et foie gras de canard au jus truffé (29 €). Même chose pour les desserts, tel ce baba géant au rhum et crème légère à la vanille (14 € pour deux personnes) qui devrait rapidement devenir une star de la carte. Le printemps approchant, notez que le restaurant dispose d'une superbe terrasse-lounge de 300 m² bordée de colonnes impériales qui laissent entrevoir en face le Petit Palais. Menu à 28 € au déjeuner.

## LA VILLA

37, avenue de Friedland, 8<sup>e</sup>.  
Tél. 01 82 28 75 08.

• Service de 12h à 15h et de 19h30 à 23h30 • Fermé le dimanche  
• Voiturier • Prix moyen : 50-60 €

En faisant appel aux architectes les plus en vue du moment, le duo Gilles & Boissier, les nouveaux propriétaires de "La Villa" ont visé juste. Il faut dire que Julie et Olivier Demarle, déjà à la tête du "Café chic" et du "Secret", n'en sont pas à leur coup d'essai. Pour animer ce lieu rouvert fin 2009, ils se sont même adjoint une des figures des nuits parisiennes, Addy Bakhtiar, bien connu pour le Milliardaire et le Showcase. Autant d'atouts qui pourraient très vite faire de "La Villa" le nouveau spot tendance de la capitale. Mélange d'élégance à la française et de glamour hollywoodien, "La Villa" a été conçue comme une somptueuse demeure de villégiature avec son salon aux boiseries sculptées, son jardin d'hiver, sa fresque végétale, ses tables en marbre noir et ses élégants fauteuils de cuir blanc, sans oublier sa terrasse d'une trentaine de couverts dessinée comme le carré d'un luxueux yacht. Côté table, le chef Bruno Lenoble (ex-Atelier de Joël Robuchon), propose une cuisine originale tout à fait convenable pour un lieu tendance : gyôza au bouillon d'hibiscus, soft shell de crabe sur guacamole, épaule d'agneau confite à la cuillère et macaronis farcis (22 €), soufflé au chocolat (9 €)... Seul reproche : les plats tardent à sortir des cuisines malgré des serveuses aussi jolies qu'efficaces !

## HÔTEL AMOUR

8, rue de Navarin, 9<sup>e</sup>.  
Tél. 01 48 78 31 80.

• Ouvert tous les jours de midi à minuit et demi • Prix moyen : 35 €  
A deux pas de Pigalle, l'Hôtel Amour a vite conquis son monde avec son concept original et décalé. Il faut dire



**La Fidélité : charme suranné pour ambiance bobo et conviviale.**

qu'avec à sa tête Thierry Costes et l'équipe du "Baron", ce lieu branché avait tout pour réussir. A la fois hôtel de charme, pension de famille et résidence d'artistes, le mélange était inédit et le succès fut immédiat. Même chose côté table avec, au rez-de-chaussée, une brasserie portant la griffe Costes : une ambiance vintage avec tables Art déco, banquettes en skaï rouge et chaises des années 1950 signées Perriand et Prouvé. Mais dès que le soleil est là, c'est dans la cour intérieure de l'hôtel que la clientèle bobo aime à s'installer. N'attendez pas de la carte un florilège de plats sophistiqués, son registre est plutôt celui des classiques de bistrot : salade Hôtel Amour (15 €), Cheeseburger (17 €), Saint-Jacques snackés (21 €), entrecôte d'Argentine grillée (24 €). Côté dessert : tartelette chocolat framboise (9 €), riz au lait ou compote de pomme au caramel (8 €). Sans oublier le brunch, le week-end, à 23 €. Le principal attrait de cette adresse est ailleurs que dans l'assiette : dans l'esprit bohème qui y règne et dans les people qui s'attardent à la table d'à côté.

## LA FIDÉLITÉ

12, rue de la Fidélité, 10<sup>e</sup>.  
Tél. 01 47 70 19 34.

• Service de 12 h à 15 h et de 20 h à 23 h 30 • Fermé le dimanche et le lundi • Prix moyen : 40 €

C'est l'un des restaurants les plus branchés du moment et – désolé pour les habitants des beaux quartiers – il se situe près de la gare de l'Est ! Si un soir vous avez le courage de braver les embouteillages du boulevard Magenta, vous découvrirez que l'ancien "Zingots" a laissé place à "La Fidélité". La peinture est fraîche, le parquet semble neuf et pourtant la très classique salle de restaurant au volume étonnant est empreinte d'un charme suranné rappelant le vieux Paris. Tenu par Lionel du "Baron", l'établissement fait salle comble de jeunes gens bien sous tous rapports et 100 % bobo. Tout le monde s'embrasse, discute, passe de table en table... Dans l'assiette, ce n'est pas une révolution mais des plats bien de chez nous comme le tartare de Saint-Jacques, le foie gras aux figues, la joue de bœuf... On aurait toutefois aimé un peu plus de punch à cette cuisine bistrot car "La Fidélité" a tout pour plaire.



## Hôtel Bourgogne & Montana

The Bourgogne & Montana Hotel, a renovated 4-star boutique hotel, is situated on Place du Palais Bourbon which houses the National Assembly, just across Place de la Concorde and close to the Orsay Museum. Noble 18<sup>th</sup> century building where past and present meet, reflecting the elegant and aristocratic spirit of the 7<sup>th</sup> arrondissement.

3, rue de Bourgogne - 75007 Paris  
Tél : +33 (0)1 45 51 20 22 / Fax : +33 (0)1 45 56 11 98  
www.bourgogne-montana.com  
bmontana@bourgogne-montana.com



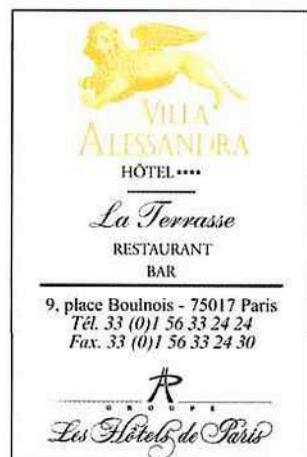
## HOTEL VERNET

25, rue Vernet, Paris 8<sup>e</sup>  
Tél. : 01 44 31 98 00  
Fax : 01 44 31 85 69  
reservations@hotelvernet.com  
www.hotelvernet.com



## HÔTEL CHÂTEAU FRONTENAC

54, rue Pierre Charron,  
75008 Paris  
Tél. 01 53 23 13 13  
Fax 01 53 23 13 01  
hotel@hfrontenac.com  
www.hfrontenac.com





**Le Dauphin** : une carte neotapas dans un décor signé Rem Koolhaas.

### LE DAUPHIN

131, avenue Parmentier, 11<sup>e</sup>.  
Tél. 01 55 28 78 88.

• **Service de 12h à 14h et de 19h30 à 23h** • Fermé samedi midi, dimanche et lundi • **Prix moyen : 40 €**  
Récompensé mi-novembre du Prix Fooding 2010 du décor avant même d'être terminé (!), le nouveau restaurant d'Inaki Aizpitarte et Fred Peneau, déjà propriétaires du "Chateaubriand", a de quoi étonner. Signée de l'architecte Rem Koolhaas, la salle ressemble à un énorme cube de marbre blanc avec des murs en miroir à l'arrière et un grand bar en U au centre. Côté assiette, après avoir pris le temps d'une large dégustation, nous décernons sans hésiter au "Dauphin" le prix bon coût/bon goût.

La terrine de colvert au foie gras (14 €) était d'une rare onctuosité, tout comme le risotto à l'encre de seiche (11 €) et la blanquette de veau (14 €) accompagnée de rondelles de carottes multicolores. Juste un regret côté desserts : le choix est un peu limité pour les très gourmands. Mais qu'importe au fond puisque la tarte au citron meringuée tenait toutes ses promesses. Au final, "Le Dauphin" est donc une adresse à découvrir sans tarder. Un conseil tout de même : comme c'est une carte de néotapas, passez votre commande au fur et à mesure de votre repas. Sans quoi, le personnel vous apportera les plats dans l'ordre où ils sortent de la cuisine, donc pas forcément dans celui que vous souhaitez... Service et accueil à géométrie variable.

### ROSE BAKERY À LA MAISON ROUGE

10, boulevard de la Bastille, 12<sup>e</sup>.  
Tél. 01 46 28 21 14.

• **Ouvert du mercredi au dimanche**  
• **Service de 11 h à 19 h (de 11 h à 16 h pour les déjeuners); early dinner le jeudi jusqu'à 21 h**

Dans le Paris branché, qui ne connaît pas la Maison Rouge à la Bastille ni Rose Bakery, le restaurant bio-bobo de la rue des Martyrs ? L'association de ces deux noms a donné naissance à un restaurant pas comme les autres, dont le décor éphémère, en lien ou pas avec les expos du moment, sera renouvelé trois fois par an. Réalisé à partir de prototypes et d'objets chinés, ce nouveau "Rose Bakery" est tout aussi chaleureux et convivial que l'original. D'ailleurs, à la carte, pas de complications inutiles : des salades, des sandwiches, des plats 100 % bio et de délicieux desserts. Compter 20-25 € par personne. A noter, pour ceux qui privilégient les plaisirs du palais à l'émotion artistique, les deux autres adresses de Rose Bakery à Paris : 46, rue des Martyrs, dans le 9<sup>e</sup> et 30, rue Debelleyne dans le 3<sup>e</sup>.



**Les Grandes Tables du 104** : place à la convivialité avec les tables d'hôte.

### LES GRANDES TABLES DU 104

104, rue d'Aubervilliers, 19<sup>e</sup>.  
Tél. 01 40 37 10 07.

• **Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir et le lundi** • **Service de 12h à 14h30 et de 20 h à 22h30**

• **Menus à 17 € le midi, 28 € le soir**  
Dans les anciennes Pompes funèbres de Paris, le chef Fabricio Biasolo anime ce lieu ultramoderné créé par l'agence ARM de Matthieu Poitevin et Pascal Reynaud. Formé chez Michel Bras, il propose à la carte des plats issus de l'agriculture raisonnée comme le wok végétal, une délicieuse poitrine de veau cuite vingt heures et de nombreuses recettes issues de sa Gascogne natale. Ici, place à la convivialité avec ces grandes tables d'hôte où les gens du quartier – véritable no man's land gastronomique – seront rassurés d'apprendre qu'il y a une vie après la mort... sur le plan culinaire bien entendu !

### MAMA SHELTER

109, rue de Bagnole, 20<sup>e</sup>.  
Tél. 01 43 48 45 45.

• **Ouvert tous les jours** • **Service de**

**12h à 15h et de 19h à 23h** • **Voiturier**

(sauf dimanche) • **Prix moyen : 45 €**  
Conçu par Serge Trigano et Cyril Aouizerate et designé par Philippe Starck, le Mama Shelter est une destination jeune et underground, avec différentes ambiances propices aux rencontres (le Chic Chic Bar, la Mama Pizzeria, le Island Bar). Côté cuisine, les deux compères ont choisi de jouer les contrastes en confiant les clés de leur restaurant hyperbranché à un "vieux de la vieille", Alain Senderens, qui a immédiatement traduit en plats l'esprit de partage et de rencontre qui fait la spécificité du lieu. A la carte on trouve ainsi, outre des entrées appétissantes, des mets simples et conviviaux comme la cocotte de coquillettes, jambon Mostellos, œuf mollet (19 €), le saumon tout vapeur aux légumes verts (17 €) ou le mœlleux au Carambar (10 €). L'idée, ici, n'est pas de faire un repas gastronomique mais de flâner en buvant un verre ici et là et en se déplaçant d'un espace à l'autre. Si vous avez envie de goûter à la "branchitude", n'hésitez pas : mettez le cap à l'Est ! Brunch le dimanche à 39 €.

**HÔTEL FRANÇOIS 1<sup>er</sup>**  
PARIS CHAMPS-ÉLYSÉES  
★★★★

7, rue Magellan - Paris 8<sup>e</sup>  
Tél. 01 47 23 44 04  
Fax 01 47 23 93 43  
hotel@hotel-francois1er.fr  
www.hotelfrancoispremier.com

SUMMIT

**INTERCONTINENTAL**  
PARIS  
LE GRAND HOTEL

There is only one Paris.  
There is only one InterContinental.

2, rue Scribe 75009 Paris  
Tél : 01 40 07 32 32  
Fax : 01 42 66 12 51  
legrand@ichotelsgroup.com  
www.paris.ichotelsgroup.com

**LOUNGE DANIEL**

Petit-déjeuner, déjeuner,  
l'heure du thé, cocktails & diner

Hôtel Daniel,  
8, rue Frédéric Bastiat  
Champs Elysées, Paris 8<sup>e</sup>  
Tél. 01 42 56 17 05  
www.hoteldanielparis.com

**HÔTEL LE SAINTE BEUVE**

9, rue Sainte-Beuve - 75006 Paris  
Tél : +33 (0) 1 45 48 20 07  
Email : saintebeuve@wanadoo.fr  
www.parishotelcharme.com

Maison Particulière de 22 chambres située au cœur de Paris