



What's up ?

Par Léa Zetlaoui



1
AHIPOKÉ, LES BOWLS ENVAHISSENT PARIS
Les bowls en provenance directe d'Hawaï sont la nouvelle lubie parisienne. Yoonsun Kim, à qui l'on doit Ma Kitchen et Saam, propose dans sa micro-cantine ses *super bowls* de riz agrémentés de viande ou de poisson frais, de légumes japonais et de sauces savoureuses. On y trouve également des raviolis ou des gros makis en entrée, ainsi que des desserts comme la pannacotta au yuzu.

84, rue d'Hauteville, Paris X^e.
Tél. 09 86 21 93 78.

2
NOTO, LA BRASSERIE SICILIENNE DE LA SALLE PLEYEL
Un vent d'Italie souffle Salle Pleyel. À l'étage de la célèbre salle de spectacle, Benjamin Patou et Laura Gonzalez (duo qui a signé le renouveau du Bus Palladium) ont marié avec virtuosité influences Art déco et raffinement italien, associant marbre blanc, noyer et laiton à une chaleureuse moquette à motifs mauresques. Pour élaborer sa carte, le chef Patrick Charvet a puisé, quant à lui, ses inspirations en Méditerranée : burrata des Pouilles exceptionnelle, tartare de veau "tonnato", linguine Noto... un régal.

252 bis, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris VIII^e.
Tél. 01 86 95 96 60.

3
TANNAT, LE BISTROT CONVIVIAL
Parmi les nombreux bistrots de l'avenue Parmentier, le discret Tannat a de quoi marquer les esprits : cuisine créative, produits de saison (provenant de son propre potager) et convivialité sont au rendez-vous. Ouvert tous les jours, midi et soir, ce lieu pensé pour être le "resto préféré" de ses fondateurs vaut le détour pour sa carte saisonnière (*tataké* de bœuf, asperges à la tomme de chèvre) comme pour sa carte du jour et ses desserts (clafoutis à la rhubarbe).

119, avenue Parmentier, Paris XI^e.
Tél. 09 53 88 38 61.

4
L'HÔTEL YOOMA PAR DANIEL BUREN
Nouveau venu dans la capitale, l'hôtel Yooma prend ses quartiers quai de Grenelle et s'offre même Daniel Buren ! L'artiste est intervenu sur la façade et à l'intérieur du bâtiment pour revivifier ce quartier des années 70 grâce à ses célèbres bandes, déclinées en couleur. Le complexe, à l'ambition résolument arty (Ora ito est également de la fête), inclut, en plus d'un restaurant et d'un bar, un musée de la chaise, des résidences d'artiste et un espace de cultures maraîchères situé sur le toit de l'établissement.

51, quai de Grenelle, Paris XV^e,
www.yooma-hotels.com

5
LA MAISON NORDIQUE, L'EXCELLENCE DE LA MER
Déjà présent dans les assiettes des grandes tables parisiennes (Ritz, Crillon ou Royal Monceau), La Maison Nordique inaugure un élégant restaurant au sein même de son espace de la rue du Faubourg-Saint-Honoré. Simple, mais raffinée et gourmande, la carte de l'établissement offre des produits d'excellence tels que le saumon fumé, le thon ou le homard, des caviars et des taramas proposés bruts ou cuisinés en salade, burgers, club-sandwichs et autres omelettes.

221, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris VIII^e.
Tél. 01 47 23 00 00.

After hours

Restaurants, bars... notre sélection des nouvelles adresses