



HÔTELS

Par Radia Amar

LE BAR KRUG
A CIEL OUVERT

Jusqu'au 26 août, le Shangri-La en collaboration avec la maison de Champagne Krug dévoile son bar à ciel ouvert installé sur une terrasse de 30 m² offrant une vue époustouflante sur la Tour Eiffel et les monuments parisiens. Dans ce cadre exceptionnel privatisable (16 personnes maximum), les amateurs de champagne ont le privilège de découvrir les emblématiques cuvées Krug, accompagnées d'un assortiment de bouchées au caviar, jambon Bellota et saumon.

OPEN-AIR KRUG BAR

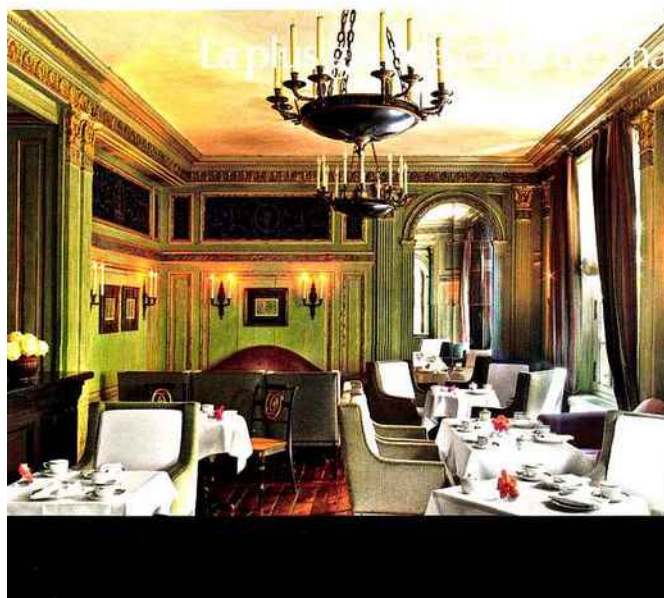
Until August 26th, Le Shangri-La in partnership with Champagne Krug proposes an open-air bar on a terrace of 30 m² offering a stunning view of the Eiffel Tower and other Parisian landmarks. In this exceptional setting which can be privatized (16 guests maximum), fans of champagne enjoy the privilege of discovering iconic Krug vintages accompanied by an assortment of appetizers with caviar, salmon and Bellota ham. **Shangri-La, 10 avenue d'Iéna, Paris 16 (01 53 67 19 98).**



CAPITALE ÉTOILÉE

Tables d'excellence, suites royales, spas de rêve, chefs étoilés, caves vertigineuses, décors précieux...

Les plus beaux hôtels parisiens poussent au maximum les curseurs du luxe pour un art de vivre nommé Palace.



Le plus grand choix de Champagnes de Paris au Dokhan's

Installé à quelques pas du Trocadéro, l'hôtel Dokhan's se distingue par son ambiance feutrée et surtout pour son bar à champagne qui dévoile la plus grande carte spécialisée de Paris. Le chef sommelier Matthias Breton, véritable passionné de bulles, a réuni au fil des années, 240 références dont des domaines incontournables comme Dom Pérignon, Bollinger ou encore Roederer. Il fait également la part belle aux vignerons indépendants comme les champagnes Selosse, Agrapart ou Bérèche & Fils, qu'il prend soin de rencontrer lors de ses fréquentes visites en Champagne.

THE WIDEST CHOICE OF CHAMPAGNE IN PARIS A short walk from Trocadéro, the Hôtel Dokhan's stands out for its velvety ambiance and, above all, its champagne bar boasting the longest specialized list in Paris. Over the years, head sommelier Matthias Breton, a dedicated fan of bubbly, has accumulated 240 references including absolute musts such as Dom Pérignon, Bollinger and Roederer. He also gives pride of place to independent producers including Champagnes Selosse, Agrapart and Bérèche & Fils, whom he visits on his frequent trips to the Champagne region. **Le Dokhan's, 116 rue Lauriston, Paris 16 (01 53 65 66 99).**

Photos : Roméo Balancourt / Wan Mounier - Bernard Rothman - Presse



LA VILLA SAINT-HONORÉ

Déployée sur 8 étages et plus de 1800 m², cette nouvelle adresse confidentielle sise au cœur de la rive droite, propose 30 appartements de prestige et un éventail de service hôteliers de niveau Palace. Cet ensemble architectural brillamment orchestré pour préserver l'intimité de ses résidents abrite également un restaurant gastronomique nommé le Balthus, un bar, une salle de fitness et un Spa Carita. **Villa Saint-Honoré, 7 rue Saint-Philippe du Roule, Paris 8 (01 85 08 45 08).**

NEW INSIDER ADDRESS

In a surface area of over 1,800 m² on eight floors, the Villa Saint-Honoré at the heart of the Right Bank proposes 30 prestigious apartments benefiting from an array of hotel services at palatial level.

This architectural property brilliantly orchestrated to protect its residents' privacy also hosts a gastronomic restaurant called Le Balthus, a bar, gym and Carita Spa. ■



AMBIANCE JUNGLE AU BUDDHA-BAR

Suivant le thème Jungle Chic, la terrasse de l'hôtel Buddha-Bar se métamorphose en un décor enchanteur interprétant les codes de la culture asiatique. La nouvelle carte unit Orient et Occident à travers une sélection de plats et de Tapasians aux saveurs estivales : salade croquante, algues funori et nori, tacos de thon épicé, tempura de gambas...

JUNGLE ATMOSPHERE Following the "Jungle Chic" theme, the terrace at the Hôtel Buddha-Bar has been transformed into an enchanting venue interpreting the codes of Asian culture. The new menu unites East and West in a selection of dishes and "Tapasians" with summery flavours: crisp salad, funori and nori algae, spicy tuna tacos, prawn tempura... **Buddha Bar Hôtel, 4 rue d'Anjou, Paris 8 (01 53 05 90 00).**

L'ART AU BRISTOL

En partenariat avec l'Opera Gallery, le Bristol accueille au cœur de son jardin des œuvres de l'artiste espagnol Manolo Valdés. Cette installation fait écho à l'exposition consacrée à l'artiste durant tout l'été au sein de la galerie de la rue du Faubourg Saint-Honoré. Le décor XVIII^e du palace crée un dialogue étonnant avec les œuvres de cet artiste majeur de notre époque.

SCULPTURE AT LE BRISTOL

*In partnership with the Opera Gallery, the Hôtel Bristol is playing host to works by Spanish artist Manolo Valdés in its garden. This installation echoes the exhibition devoted to the artist throughout the summer in this art-gallery on Rue du Faubourg Saint-Honoré. The hotel's 18th-C. decor holds a surprising dialogue with the works of this major artist of our era. **Le Bristol, 112 rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris 8 (01 53 43 43 00).***





SORTIR

Par Sandra Serpero

NOTO, INSTANT
MÉDITERRANÉEN

Située à l'étage de la mythique salle Pleyel, cette table donne rendez-vous avec une Italie d'élégance. Le décor signé Laura Gonzalez imprime un joyeux mélange d'inspirations qui fait flirter avec style moquette aux lignes mauresques, velours soyeux, mosaïque Art-Déco, lustres à pampilles... Au piano, le chef Patrick Charvet élevé chez les grandes toques (Guy Martin, Pierre Gagnaire...), orchestre une cuisine du soleil qui convoque les saveurs parfumées de la Sicile et de l'Italie et file vers le Maroc. Cerise sur le gâteau : Noto propose à sa carte le vin produit par Carole Bouquet sur son île de Pantelleria.

NOTO, OF MEDITERRANEAN INSPIRATION

On the upper floor of the legendary Salle Pleyel, this address is a chance to bask in Italian elegance. Signed Laura Gonzalez, the decor is a cheerful blend of inspirations stylishly comprised of carpets of Moorish design, smooth velvet, Art Deco mosaics, chandeliers... Manning the ovens, chef Patrick Charvet, who won his spurs with great "toques" (Guy Martin, Pierre Gagnaire...), orchestrates sun-blessed cuisine focusing on the fragrances and flavours of Italy and Sicily, with a hint of Morocco. The cherry on the cake : on its wine-list, Noto offers the wine produced by Carole Bouquet on her island of Pantelleria. Chic ! Noto - Paris, 252 bis rue du Faubourg St Honoré, Paris 8 (01 86 95 96 60).



C'EST DANS LE VENT !

Restaurants étoilés, lieux branchés, boutiques chics, designers à la mode...

Tous les incontournables du moment se partagent la vedette dans nos pages.



The Harmonist, parfums particuliers

Maison de parfums luxueuse, The Harmonist a posé ses précieux élixirs dans une superbe boutique noire et blanche décorée selon les principes du Feng Shui. Dans cet écrin classique, on découvre 10 jus singuliers et 10 bougies faisant écho aux éléments fondamentaux du yin et du yang qui ont la vertu de réguler le stress, de porter haut l'énergie, en bref de faire du bien. Euphorisant.

HEADY FRAGRANCES The luxury perfume brand "The Harmonist" has installed its precious potions in a superb black-and-white boutique decorated to comply with Feng Shui principles. In this classy setting, you will discover 10 magnificent fragrances and 10 candles reflecting the basic elements of yin and yang which offer the virtues of calming stress, boosting energy, in short, of enhancing well-being. Euphoric ! The Harmonist, 36 avenue Georges V, Paris 8. (01 53 75 19 92). www.theharmonist.com

Photos : Didier Demas - Yann Dorel - Nathalie Carnez - pmonetta - Pirella



LE DRUGSTORE

FACELIFT FOR LE DRUGSTORE

Nouveau décor signé Tom Dixon, nouvelle carte orchestrée par le chef triplement étoilé Eric Fréchon : l'emblématique restaurant Le Drugstore inauguré en 1958, frappe beau pour s'épanouir dans l'époque ! Ce lieu unique, temple du beau, de l'insolite et de l'utile, révèle sa nouvelle facette où laiton, marbre et banquettes en cuir célèbre l'intime et le convivial dans la ville. Cosmopolite et parisienne, la carte marie plats signatures et explorations de tous les genres : du cru, du cuit, des saveurs terre et mer et de la finger food pour grignoteurs exigeants. **Restaurant Le Drugstore, 133 avenue des Champs Elysées, Paris 8 (01 44 43 77 64).**

New decor signed Tom Dixon, a new menu composed by 3-star chef Eric Fréchon : this iconic restaurant inaugurated in 1958 has taken just the right path to belong to its era ! A shrine to beauty, originality and usefulness, this unique address has revealed its new look in which brass, marble and leather benchseats celebrate intimacy and conviviality in urban style. Cosmopolitan but also Parisian, the menu combines signature dishes and novelties of all kinds : raw, cooked, cuisine inspired by both land and sea, and finger-food for discerning nibblers. ■

ROBERTA, L'ITALIE À MONTMARTRE

Cette ravissante trattoria perchée sur la butte Montmartre, est un concentré pur jus d'Italie. Avec son laboratoire de pâtes fraîches, son épicerie fine et sa partie « ristorante », Roberta cultive l'amour de la bonne chère et la passion des bons produits. On s'y régale de plats et desserts typiques de la Botte, réconfortants, copieux et épanouis dans les saveurs. Un spot idéal pour savourer l'Italie du matin au soir.

ITALY IN MONTMARTRE

*This ravishing trattoria perched on the Butte Montmartre is an undiluted compression of Italy. With its laboratory for fresh pasta, up-market grocery store and "ristorante" area, Roberta nurtures a love of fine food and a passion for top-quality products. Here one relishes dishes and desserts typical of the "Boot", comforting, copious, and brimming with flavour. An ideal address for enjoying Italy's charms from morning till night. **Roberta, 5 bis rue Lavieuville, Paris 18 (01 42 59 33 32).***



TARTUFO



MÁNCORA S'INSTALLE CHEZ LECLAIREUR !

Le chef Eloy Calagua Llerena, déjà aux commandes de Mánкора dans le haut Marais double la mise et s'installe entre les murs de l'icône concept store LECLAIREUR Boissy d'Anglas pour célébrer la gastronomie péruvienne. Au menu, cebiches pimpantes, tiraditos charmeurs, piqueos gourmands et plats traditionnels péruviens revisités. Et pour la soif, l'incontournable Pisco est mis à l'honneur dans une pléiade de recettes inspirées. Exotique !

PERUVIAN DELICACIES *Already at the helm of the Mánкора in Le Haut Marais, chef Eloy Calagua Llerena has doubled his bets by moving into the iconic concept store LECLAIREUR Boissy d'Anglas to pay tribute to Peruvian gastronomy. On the menu, spicy "cebiches", charming "tiraditos", tasty "piqueos", and traditional Peruvian dishes with a new twist. To wash everything down, the essential Pisco is awarded a place of honour in a wealth of inspired and exotic recipes. **Mánкора Cebiche Pisco Bar Leclaireur Boissy d'Anglas, 10 rue Boissy d'Anglas, Paris 8 (01 53 43 03 70).***