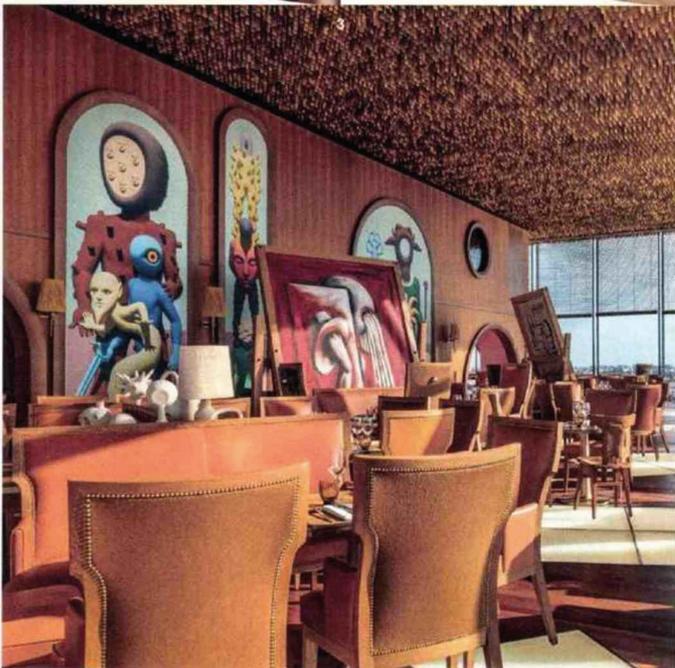


What's up ?

Par Léa Zetlaoui

40



1 MER & COQUILLAGE

Voilà huit ans que Franck Maillot a transformé l'ancien cabaret La Belle Époque en une brasserie décontractée qui attire une foule toujours plus dense de Parisiens et de touristes branchés. Il y a quelques semaines, le restaurateur a inauguré Mer & Coquillage, son nouveau restaurant situé dans le bâtiment adjacent, avec en cuisine son chef Mathieu Poirier, pour un menu semi-gastronomique dédié aux produits de la mer. Ambiance tamisée et déco léchée, sur les nappes blanches sont servies des assiettes savoureuses et sophistiquées : carpaccio de bar de ligne fondant, langoustines crues renversantes, saint-jacques délicatement rôties et cabillaud subtilement poché sont relevés avec brio grâce à des condiments raffinés comme l'huile de basilic, le citron caviar ou le sarrasin torréfié... Nul besoin de le préciser, chez Mer & Coquillage tout est sourcé avec soin auprès de producteurs renommés.

36, rue des Petits-Champs, Paris II^e.
Tél. 01 42 33 00 22.

2 ALFRED

Dans ce quartier animé que forment la place Vendôme et la rue Saint-Honoré, rien de mieux qu'une élégante brasserie cachée dans la discrète rue du Mont-Thabor. Avec son décor arty aux influences Art déco, son atmosphère feutrée, œuvre de l'agence montante Necchi Architecture, et sa cuisine traditionnelle revisitée, Alfred – nom choisi en hommage au poète et dramaturge Alfred de Musset – s'impose comme l'adresse idéale pour un déjeuner professionnel ou un dîner entre amis. Le menu, signé de la cheffe en vogue Alexia Duchêne, fait la part belle aux classiques bistro-tiers sublimés d'une touche personnelle : œuf mayo à la livèche et œufs de truite,

poireaux vinaigrette au vin jaune et comté vingt-quatre mois, filet de bœuf à la sauce au poivre et whisky, ou encore croque-madame Alfred au reblochon, noix et jambon Maison Montalet. C'est beau, c'est bon, c'est agréable, et le service est très sympathique.

8, rue du Mont-Thabor, Paris I^{er}.
Tél. 01 40 26 46 27.

3 TOO HÔTEL

Il aura fallu attendre 2021 pour que les Français puissent enfin s'offrir une nuit digne d'un séjour dans un gratte-ciel new-yorkais sans quitter le territoire. Installé dans les nouvelles tours de l'architecte star Jean Nouvel, entre l'incubateur Station F et la BnF, le Too Hôtel culmine à vingt-sept étages et offre un décor ultramoderne et chaleureux signé du roi du design français Philippe Starck. Outre l'ambiance cosy et la moquette moelleuse, on est surtout séduit par les lits et les baignoires qui font face à une vue imprenable sur le ciel de Paris (et avec de la chance sur la tour Eiffel). Atout de taille qui saura attirer les amateurs d'établissements branchés : le Too Restaurant, avec ses baies vitrées à donner le vertige et sa cuisine fusion semi-gastronomique, et le Too TacTac, un skybar unique en son genre dans la capitale, avec terrasse, mobilier vintage et tapas japonais gourmands. Un nouvel hôtel le temps d'une soirée ou d'une nuit pour tous ceux qui rêvent de la Grosse Pomme.

65, rue Bruneseau, Paris XIII^e.
Tél. 01 78 90 79 90.

After hours

Restaurants, bars... notre sélection des nouvelles adresses