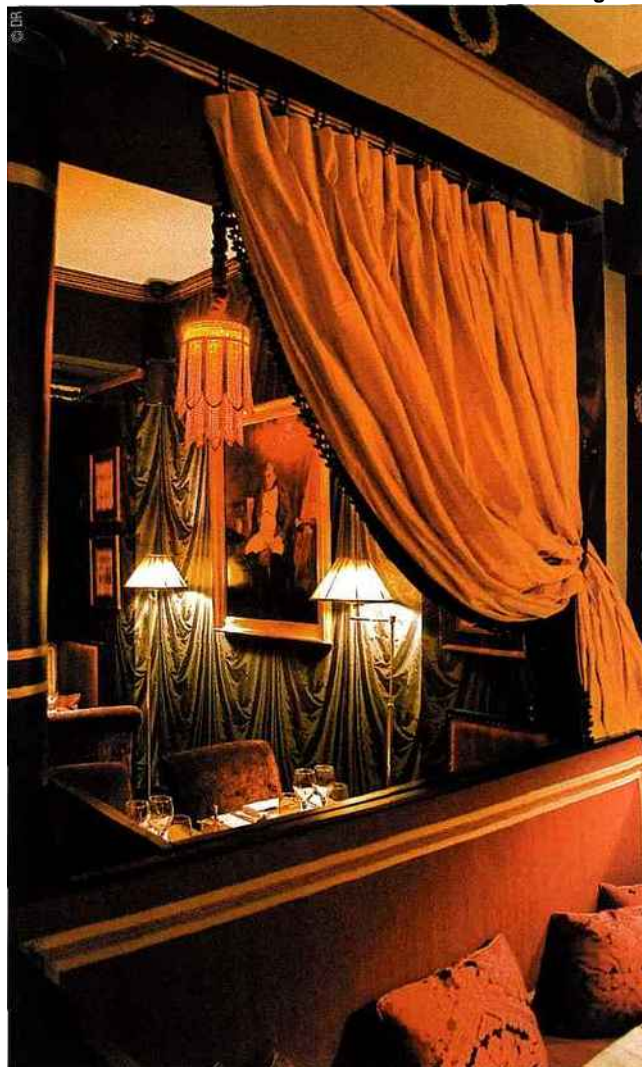


Branchés, insolites, chics, hypes, kitch ou design, ils (r)ouvrent leurs portes. Côté déco : tout nouveau, tout beau, ils en mettent plein les yeux... À vous de voir...

Cécile Junod



Viva Corsica

PARIS 8 L'Empire du 8^e C'est le nouveau restaurant corse du Triangle d'or Accueil généreux et chaleureux sur fond de déco Empire chic réalisée par Antoine Van Doorme, un pro des milieux branches de la capitale et de Marrakech velours parme, moquette leopard, tentures chatoyantes dorures bling bling et références napoléoniennes pour une ambiance (tres trop ?) cosy et glamour Jo Crabu et Jérôme Brigato, les instigateurs du projet ont voulu « faire monter à Paris » l'ambiance, l'authenticité et la générosité de leur premier établissement L'Auberge du Sanglier, à Zonza (Corse du Sud)

Le chef propose une véritable cuisine corse à base de produits du terroir, riche du savoir faire d'autrefois petits arcs de Meme tarte fine au bruccio, poêlée de suppions Civet de sanglier carre d'agneau rôti au romarin, homard rôti Pour les gourmands fiadone corse, juste cuit au chocolat

En fin de soirée, le restaurant se transforme en bar lounge pour écouter de la musique et boire un verre accompagné de charcuteries ou fromages du cru. Soirée musicale tous les mercredis soirs, soirée corse tous les mois

Formules midi entrée plat ou plat dessert à 24 €

entrée plat dessert à 31 €

Le soir à la carte de 40 à 70 € hors boisson

Arty Show



Complètement à l'est !

PARIS 6 La Maison Georgienne Plus qu'un restaurant, ce lieu se vit tel un espace d'échanges culturels. Derrière une façade à l'architecture géorgienne, il s'étend sur quatre niveaux où se mêlent bois, briques, vitraux et décorations traditionnelles typiques créant une ambiance d'ailleurs. Chants polyphoniques et danses folkloriques vous entraîneront dans un univers festif et joyeux. Le repas géorgien se doit de durer longtemps et son déroulement obéit aux règles d'hospitalité du Tamada : le chef de table célèbre un toast en l'honneur de chaque convive durant tout le repas ! Après avoir été élu meilleur chef de Georgie et exercé ses talents dans différents pays, Autandil Zedginidze propose une sélection représentative des meilleurs mets traditionnels de sa contrée. Aucun repas ne commence sans l'incontournable « katchapuri », galette à base de fromage maison. Et aucun plat ne sort de la cuisine sans coriandre, basilic, estragon et la fameuse sauce aux noix. Le tout accompagné de vins du pays. À l'origine de ce restaurant, un Géorgien, restaurateur et propriétaire de vignobles en Kakhétie, première région productrice de Géorgie. L'occasion de découvrir le saperavi, un vin issu d'un cépage autochtone existant depuis 7 000 ans ! Cette variété surprend, par son nez fruité, parfois poivre, et ses notes épicées raffinées.

Luxe néo-baroque

PARIS 1^{er} Hôtel **Lumen** & Restaurant Passage Saint-Roch. Entre Louvre et Opéra, un nouvel hôtel s'enracine dans un bel immeuble haussmannien entièrement réhabilité par l'architecte Alain Daronian. Pour le décor, c'est le designer italien Claudio Colucci qui s'y est collé. Ici, il se fait l'interprète de l'art de vivre à la française dans une version néo-classique tout en contrastes : une conjugaison harmonieuse de styles baroque et contemporain, qu'il décline au fil des 33 chambres et suites, ainsi que dans les parties communes. Le ton est donné dès le lobby où trônent deux fauteuils 'Confessionnal' revisités par le designer dans des formes plus contemporaines. À noter aussi le superbe lustre en cristal, imaginé par Claudio Colucci et réalisé sur mesure par des artisans turcs.

Le restaurant de l'hôtel, Le Passage Saint-Roch, se vit dans une ambiance de rouge, orange et chocolat, sous un plafond étoilé. On y sert une cuisine tendance supervisée par l'auteure et consultante culinaire Frédérick Grasser Hermé, exécutée par Philippe Gasmand, ancien de Lenôtre. Au menu : carpaccio de pamplemousse à la vinaigrette acidulée, côte de bœuf pour deux et poêlée de pommes de terre persillade, thon sur thon sauce asiatique et tian de légumes. Ouvert du lundi au samedi, ♦