

PARIS

CAPITALE

DOSSIER SPÉCIAL

L'heure a sonné pour
la haute horlogerie !

40 MONTRES D'EXCEPTION

ÉVÈNEMENT

Plein les yeux
avec Paris Photo

INTERVIEW

Clémence Poésy
Une vie bien rythmée

DÉCOUVERTE

Le Street art, une
expo à ciel ouvert

**+PARIS
GUIDE**
IN ENGLISH P. 147

DÉFILÉS
Paris l'aime
SHOW!

OÙ SORTIR ?

LES TABLES CHOC DE L'AUTOMNE

L 11290 - 221 - F - 4,00 € - RD



Le Grand Hôtel du Palais-Royal affiche l'esprit parisien

hôtels Les boules de buis taillées dans les règles de l'art topiaire de l'entrée rappellent le magnifique jardin du Palais-Royal tout proche. Le Grand Hôtel du Palais-Royal, élégante demeure classée du XVIII^e, vient de finir une rénovation complète de ses soixante-quatre chambres et quatre suites dont deux en duplex. La Panoramique, avec un salon donnant sur une terrasse de 25 m², et la Palais-Royal. Pierre-Yves Rochon, le décorateur, a respecté la personnalité du lieu tout en le dotant des services inhérents à un établissement de grand luxe. Au



premier étage, un salon esthétique et deux grandes cabines de soins Carita – produits que l'on retrouve dans les salles de bains de l'hôtel aussi. Au sous-sol hammam et salle de fitness complètent l'équipement bien-être. La lumière sert de fil conducteur à Pierre-Yves Rochon, la plupart des chambres possèdent une vue sur Paris parfois même un balcon. Tissus, tentures, papiers peints ou mobilier ont été sélectionnés auprès de maisons de renom comme Pierre Frey, Dedar, Etamine ou Philippe Hurel. Clin d'œil au voyage du temps passé, une immense malle adossée à la rampe en ferronnerie de d'escalier sert de bagagerie. En plus d'un bar lounge au comptoir en daim matelassé et aux murs en ébène de Macassar, riche d'une sélection de trente-cinq champagnes, le restaurant Le Lullis sert une carte contemporaine imaginée par le



chef Jean-Yves Bournot (voir p. 132). Sobre, élégant et d'un luxe hautement raffiné, le Grand Hôtel du Palais-Royal a l'ambition d'offrir la "quintessence du chic parisien".

**Le Grand Hôtel du Palais Royal. 4, rue de Valois, 1^{er}.
Tél. 01 42 96 15 35. www.grandhoteldupalaisroyal.com**



TAJ Paris du 100 % made in France

tendance Première capitale touristique au monde, Paris n'avait pas encore d'adresse regroupant des produits représentatifs de la France pensés et fabriqués sur notre territoire. Forte de ce constat, Béatrice Le Chevalier décide de créer un lieu plus abordable qu'une boutique de luxe et plus authentique qu'un marchand de souvenirs. TAJ Paris s'inscrit dans un vrai projet de vie (d'où l'acronyme TAJ pour Thibaut, Alexander et Jade, du nom de ses enfants) où chaque client repart avec un petit bout de l'histoire de France. Produits de qualité porteurs d'une tradition ou d'un savoir-faire artisanal, ils sont tous produits en France que ce soit côté épicerie fine avec du caviar d'aubergine à la truffe noire d'Aix & Terra, des bonbons cristallisés de la maison Violette ou, par exemple, côté art de la table avec la dentelle d'Amandine de Brevelay. Maroquinerie, accessoires de mode, bijoux, cosmétiques, déco, arts de la table, papeterie, le choix est infini comme le talent des artisans français.

**TAJ Paris. 13, rue de l'Echelle, 1^{er}. Tél. 01 71 19 79 17. www.taj-paris.com.
Du lundi au vendredi de 10 h 30 à 19 h, samedi de 11 h à 19 h.**

NOUVEAU



JOLIE PARTITION CULINAIRE AU LULLI

Rendant hommage à celui qui fonda l'opéra du Palais Royal, le restaurant Le Lulli du tout nouveau Grand Hôtel du Palais Royal est l'une des bonnes découvertes de la rentrée. Au fond de ce très chic boutique hôtel, dans un décor végétal griffé Pierre-Yves Rochon, le chef Jean-Yves Bournot a conçu une carte gourmande et convaincante. On y savoure de petits gnocchis de pomme de terre, riquette et œuf de poule au parmesan (19 €), un copieux tronçon de turbot cuisiné aux cocos de Paimpol et à l'andouille de Guémené (35 €), une délicieuse poularde fermière glacée en sauce poulette, petits navets farcis aux girolles (23 €). En dessert, il ne faut pas manquer les profiteroles du Lulli ou la tarte au citron meringuée. Le service est prévenant digne de cet hôtel cinq étoiles. Plutôt calme depuis son ouverture, Le Lulli devra s'imposer face aux autres tables du quartier plus visibles de la rue comme le Balm situé face à l'hôtel. À noter que l'on peut également se restaurer au bar de l'hôtel, avec une carte de collations. 70 € en moyenne. Menus déjeuner à 35 € et 42 €.

Le Lulli au Grand Hôtel du Palais Royal

4, rue de Valois, 1^{er}. Tél. 01 42 96 15 35.

- De 12h à 14h30 et de 19h à 21h30
- Fermé samedi et dimanche • Prix moyen : 70 €.

SATURNE

17, rue Notre-Dame-des-Victoires, 2^e. Tél. 01 42 60 31 90.

- De 12h à 14h30 et de 20h à 22h30
- Fermé le samedi et le dimanche
- Prix moyen : 50 €.

TENDANCE Très vite, ce resto a été placé en orbite. Il est vrai que Sven Chartier et Ewen Le Moigne, qui officiaient auparavant au Racines, sont de sacrés pros, l'un aux fourneaux et l'autre côté vins. Dans un cadre épuré, ils proposent trois menus au déjeuner à 37 €, 55 € et 69 € et un menu unique au dîner à 60 €. Pas de noms pompeux ici, juste ceux des produits qui composent chaque plat. Comme on peut s'y attendre, quand c'est un ex-disciple de Passard qui est aux fourneaux, le résultat est convaincant. Lors de notre visite, les Saint-Jacques normandes et huîtres noires étaient parfaites, pleines de saveurs iodées et marines; même chose pour les gnocchis à l'ortie, chèvre fermier et herbes sauvages, même si ce plat était un peu moins percutant que le premier. Bravo enfin pour le homard breton au céleri-rave et jambon cru, admirablement cuit. Quant au dessert betterave, hibiscus et rhubarbe, c'était un vrai bonheur. Une cuisine qui privilégie le produit dans sa simplicité tout en lui faisant jouer les stars devant une cour d'ingrédients bien choisis. Côté bouteilles, la cave constituée par Ewen est un modèle du genre, avec des vins pleins de caractère. Seul bémol : le service un peu longuet.

BIZAN

56, rue Sainte-Anne, 2^e.
Tél. 01 42 96 67 76.

- De 12h à 14h et de 19h à 22h
- Fermé dimanche et jours fériés
- Prix moyen : 45 €.

JAPONAIS Installé en lieu et place de l'ex-Isse, table nipponne favorite du célèbre couturier Kenzo, ce restaurant, n'a qu'une ambition : servir le meilleur de la gastronomie japonaise. Pour cela,



Bizan : Masahiro Adachi, grand maître sushi y officie.

son patron, Toshiro Kuroda, n'a pas lésiné sur les moyens : il a engagé Masahiro Adachi, grand maître sushi qui a même servi l'actuel empereur du Japon lors de son banquet d'intronisation, et pour être certain d'être au top, il a également embauché le cuisinier qui officiait auparavant à l'ambassade du Japon. Ce qui permet de déguster des sushis, sashimis (celui du jour à 30 €) et autres spécialités au poisson cru d'une qualité rare et quasi introuvable à Paris. Les formules très complètes déclinent une délicieuse palette de mets : soupe miso délicatement parfumée, hors d'œuvre Hassun, nigiri-sushi, sashimi, chirashi sushi, tempuras (beignets aériens de crevettes et de légumes), desserts au thé vert. Un dernier détail qui en dit long sur la volonté élitiste du Bizan : le wasabi, habituellement présenté en pâte, est ici proposé en racine avec une petite râpe traditionnelle en bois. Enfin, pour accompagner votre repas, essayez les sakés à base de riz fermenté : ils sont tout simplement exceptionnels, et vous bénéficiez même des conseils d'un sommelier. Un must ! Menus à 40 € au déjeuner, à 80 € au dîner.

Hotel Saint-Paul

Hôtel Saint-Paul Rive Gauche
43, rue Monsieur le Prince, Paris 6^e.
Tél. 33 1 43 26 98 64
Fax 33 1 46 34 58 60
contact@hotelsaintpaulparis.com
www.hotelsaintpaulparis.com

LITTLE PALACE HOTEL

Au cœur de Paris, dans le Marais, Le Little Palace Hôtel avec ses 49 chambres et 4 suites vous accueille dans un décor chic et contemporain, agrémenté d'illustrations de Gustave Klimt.

4, rue Salomon de Caus, Paris 3^e
Tél. 01 42 72 08 15 - Fax 01 42 72 45 81
www.littlepalacehotel.com
info@littlepalacehotel.com