

RESIDENCES DECORATION

ST OUEN

LES PUCES,
UN VRAI MARCHÉ

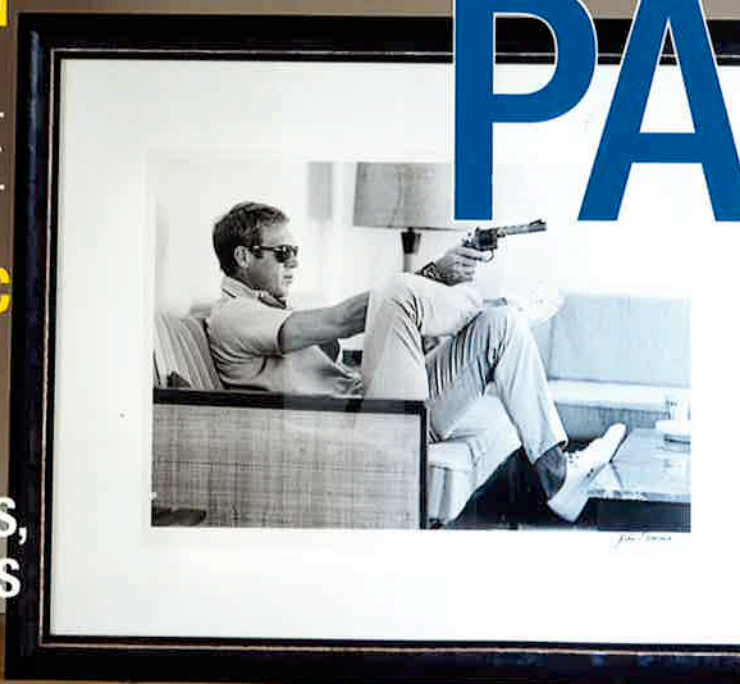
INTÉRIEURS
LE CHIC PARISIEN

TENDANCE
LE DESIGN
À PORTÉE DE CLIC

FOCUS
CUISINES, CANAPÉS,
OUTDOOR, PISCINES

VIVRE À

PARIS



L 14827 - 116 - F: 5,00 € - RD





LAZARE, QUAI DES SAVEURS

Gare Saint-Lazare... 450.000 voyageurs par jour, une galerie commerciale au top et une nouvelle brasserie mise en scène par Karine Lewkowicz, jeune et belle architecture versée dans l'habitation chic et stylée, où Eric Fréchon, s'improvise en chef de gare branché. Trois étoiles au compteur, Fréchon qui préside aux exceptionnelles destinées culinaires de l'Epicure, la table du Bristol, tout en regrettant le temps où il s'improvisait bistrotier de luxe à la Verrière, ressuscite l'esprit d'authenticité. Le dessein ? « *Un voyage au cours duquel le plaisir, la générosité et la convivialité se conjuguent harmonieusement pour faire de ces moments de partage des instants réussis* », assure Fréchon. Dans un décor où les matériaux nobles réchauffent une ambiance new-yorkaise, on se régale de coquillettes pour enfants gâtés à la truffe, brandade de morue et autres endives au jambon gratinées au parmesan. Mention spéciale pour le Paris-Deauville, spécialité sucrée de la maison. Paris : 15/17 rue Intérieure (01 44 90 80 80 et www.lazare-paris.fr). Ouvert 7 jours sur 7, de 7h30 à minuit.

Bonnes tables

UN LIEU QUI FAIT LE BUZZ, LE NOUVEL ÉTABLISSEMENT D'UN GRAND CHEF OU UN PETIT BISTROT POUR DÉJEUNER EN PAIX... **SIX PAUSES GOURMANDES ET PARISIENNES À SAVOURER PLEINEMENT.** Par Marie Daunas

LULLI, LE TRIOMPHE DU GOÛT

Un chef qui a fait ses classes au Meurice, des assiettes qui ressemblent à des œuvres d'art, une déco bcbg signée Pierre-Yves Rochon... la table du Grand Hôtel du Palais Royal est l'une des bonnes surprises de la rentrée. Aux commandes, le Breton Jean-Yves Bournot y écrit une cuisine contemporaine qui ravit l'œil et l'esprit. Au hasard d'une carte volontairement courte, travaillée avec des produits de saison : filet de sole en chaud froid, caviar os-cière ; homard bleu au curry de Madras et fine tarte au chocolat caramel aussi délicats qu'un ballet de Lully. Paris : 4 rue de Valois (01 42 96 72 20). Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30.

