



GRAZIA LIFESTYLE



ATTRACTION
GALACTIQUE. POINT
DE RALLIEMENT
DES HÉDONISTES
BRANCHAGA
DE LA PLANÈTE,
LA CAPITALE N'EN
FINIT PAS D'INVENTER
DE NOUVELLES
FAÇONS DE SORTIR.
DÉGUSTER, S'AMUSER.
SÉLECTION GRAZIA
ULTRASERRÉE.

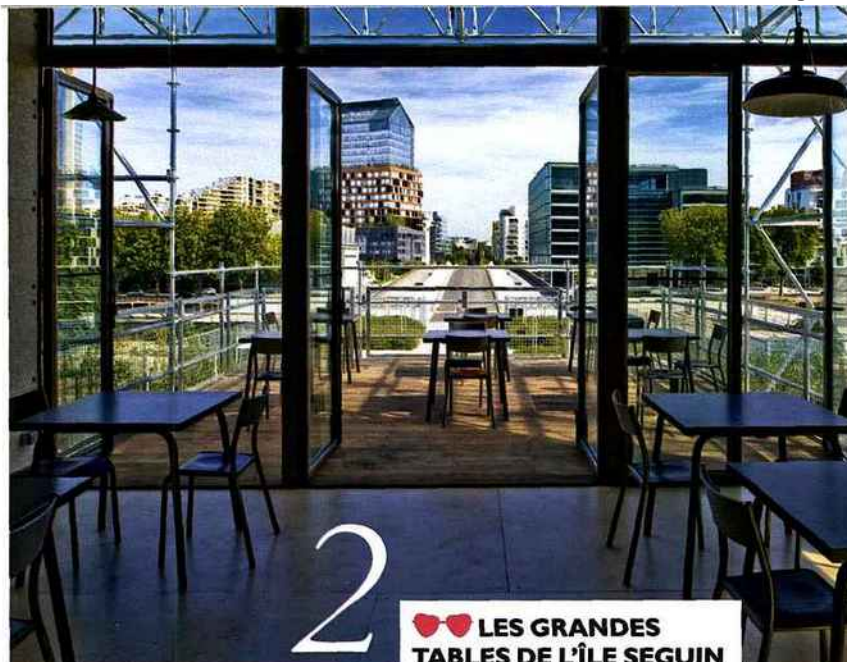
Dossier coordonné par Charlotte
Roudaut, avec Anna Borrel,
Alfred Escot, Aurore Merchin

30 LIEUX QUI BUZZENT À PARIS

1

L'HÔTEL W PARIS-OPÉRA

Néo-hôtel Véritable concentré de fashion attitude, le petit dernier des hôtels W (inauguré le 29 février) confirme son succès comme nouveau lieu de rencontre entre l'art, la mode et l'art de vivre : cabine de DJ, moucharabiehs vintage, bar à tapas chic ouvert jusqu'au petit matin, suite Wow avec lits ronds et vue sur l'opéra Garnier. Pour parfaire ce cocktail de hype, la chaîne a même casté une concierge nouvelle génération, Cécile Rummler, chargée de concocter à qui le souhaite un planning sur mesure pour se promener dans la capitale sans tomber dans les clichés datés. Pour un plan fun, c'est donc ici que ça se passe. La nuit, à partir de 340 €. 4, rue Meyerbeer, Paris 9^e. Tél.: 01 4477 1068. www.wparisopera.fr

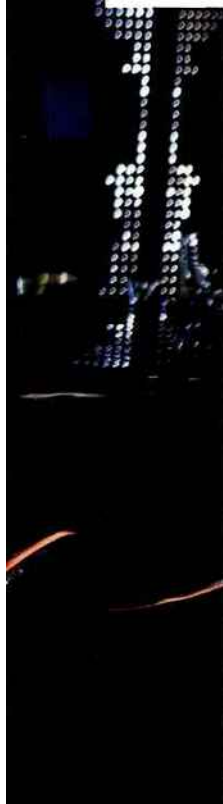


2

LES GRANDES TABLES DE L'ÎLE SEGUIN

Mi-chantier mi-réfectoire bio

C'est le buzz insolite du moment : un entrepôt futuriste posé au beau milieu d'une friche industrielle (celle qui accueillera le futur projet de Jean Nouvel). Cette cantine éphémère est tenue par la clique des grandes tables (du 104 et de la Friche de Marseille) et attire les « foodies » par sa cuisine bio savoureuse et inventive. Adresse calme et idéale pour un co-working en semaine, et bébé-friendly le dimanche. Le plat, de 16 à 35 €. Jardin de l'île Seguin, Boulogne-Billancourt (92). Tél.: 01 46 107972.



PHOTOS: JULIEN WEBER POUR GRAZIA; CYRIL SANCEREAU; DR



4

LE KINUGAWA

Le buzz japonais

L'un des plus chic restos japonais de la capitale a fait appel au tandem en vogue Gilles & Boissier (La Villa et Le Mini Palais, entre autres) pour revoir sa déco. Réouverture attendue et promise pour l'été. Encore un peu de patience... 9 rue du Mont-Thabor, Paris 1^{er}. Tél.: 01 42 60 57 36.

LE PURGATOIRE **Concept food**

Un loft hybride twistant happening, événements culinaires et expositions d'art contemporain. Dans ce spot pour néo-épcuriens orchestré par le chef Alain Cirelli, on vient flâner devant la crème des nouveaux artistes en se laissant tenter par des formations culinaires très pédago prodiguées dans les cuisines géantes du sous-sol. Tous les deux mois, des vernissages happy few (avec guest aux fourneaux) donnent du piment aux soirées arty. Save the date: dès le 5 juin, mise en place d'ateliers de « cosmétique gourmande ». 54, rue de Paradis, Paris 10^e. Tél.: 01 48 78 77 13.

Branchaga **Urban bohemian** **Preppy V.I.P**



5 THE ART ROOM

Rade épicerien Un petit bar laqué de noir où s'entremêlent collections d'objets anciens façon cabinet de curiosités, projections d'art vivant, DJ à l'affût de tubes sixties matinés d'electro, « Finger food » et carte des cocktails soignée par Anthony. A déguster: l'énigmatique Serum à base de champagne, citron, caviar et billes de fruits rouges moléculaires. Pour les amoureux, le Triple-Sec, avec deux pailles. Cocktails, de 16 à 18 €. 13, rue Tiquetonne, Paris 2°.

6 LE MILLIAT

Bar à jus überchic

« Se mettre au Milliat » en fréquentant le premier bar à jus d'Alain Milliat, qui fait aussi resto. Formules à 22 et 28 € (midi), 29 et 36 € (soir). 159, rue de Grenelle, Paris 7°. Tél. : 01 45 55 63 86.



LE 27 Néolibrairie Non, la vie intellectuelle n'est pas morte à Saint-Germain-des-Prés. Au 27, rue Jacob, l'ancien hôtel particulier des éditions du Seuil est devenu un lieu ludico-hybride, occupé par les éditions Les Arènes, L'Iconoclaste, et les rédactions des revues XXI et 6 Mois. Des colocataires qui partagent en ouvrant, au rez-de-chaussée, une librairie mixant livres, rencontres entre lecteurs, auteurs et éditeurs et soirées débats poursuivies sur le Net. Un « foyer » bouillonnant d'idées. 27, rue Jacob, Paris 6°. Tél. : 01 42 17 47 80. www.27ruejacob.fr

ET
DES
REVUES
LEUR
LIBRAIRIE
ET
TOUTES
SORTES
D'
ÉVÉNEMENTS
AUTOUR
DES
LIVRES

8 EXPOSITION «DANDÉLION»

Spot hip hip(ster)

Installé dans un rez-de-chaussée étrangement décrépí, le projet baroque de l'artiste graphique Emmanuel Bossuet exploite le talent d'un des derniers dominotiers, ces fabricants de papier peint en relief. Galerie Armel Soyer, 19-21, rue Chapon, Paris 3°. Tél. : 01 42 55 49 72. www.armelsoyer.com

9 LA PULPÉRIA

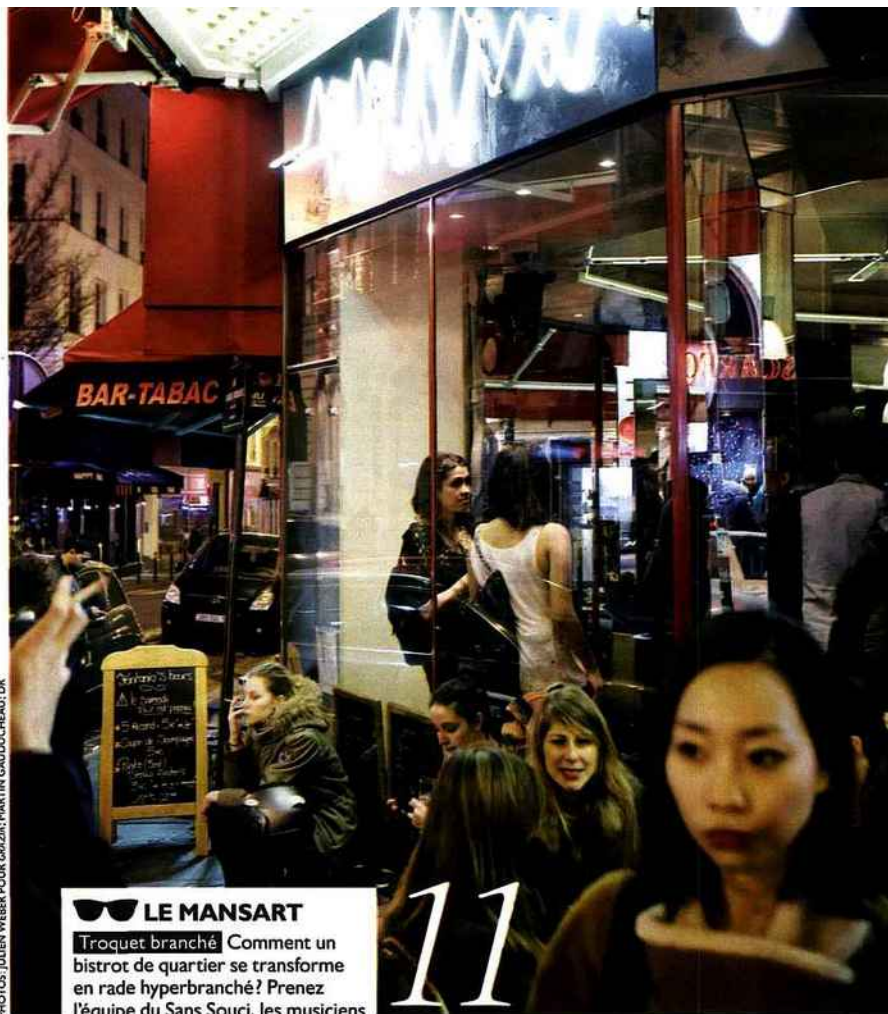
Le bistrot argentin

Après avoir écumé les cuisines des plus grands palaces, Fernando de Tomaso a ouvert son propre lieu pour faire revivre l'esprit argentin des années 50. Les papilles entrent en émoi devant la carte des viandes et des vins naturels. Menu midi, 19 €. 11, rue Richard-Lenoir, Paris 11°. Tél. : 01 40 09 03 70.

10 LE REGINETTE'S Club vintage

L'institution se refait une jeunesse (dorée), entre sol à damier et sofas orange griffés Hermès. Le vendredi, le club est le rendez-vous des étudiants des beaux quartiers. Pour les non-scolarisés, préférer le côté boudoir du Reginette, l'annexe restaurant. Cocktails, de 12 à 15 €. 49, rue de Ponthieu, Paris 8°. Tél. : 01 43 59 21 13.

Branchaga **Urban bohemian** **Preppy V.I.P**



PHOTOS: JULIEN WYSEK POUR GRAZIA; MARTIN GAUDUCHEAU; DR

11  **LE MANSART**

Troquet branché Comment un bistrot de quartier se transforme en rade hyperbranché? Prenez l'équipe du Sans Souci, les musiciens de Justice, Pedro Winter, et mélangez chaque soir à des groupes d'electro émergents de passage à Paris. Ajoutez un ancien champion de foot. Mettez le tout autour d'un comptoir XL ou d'un baby-foot et laissez mijoter quelques mois à SoPi (pour South of Pigalle) en face du Carmen. Voilà, c'est du tout cuit. Le plat, de 12,50 à 14 € (burger, bagel, ou rôtisserie). 1, rue Mansart, Paris 9°. Tél.: 01 42 08 81 03.

12  **L'OFFICE**
Gastro pub

Le Français Charles et son cuisinier Made in USA Kevin ont créé le mix parfait entre bistronomie terroir et créativité new-yorkaise. Résultat: le jarret choucroute, on connaissait, mais servi en velouté relevé de haricots cocos, on s'extasie! Les recettes sont si inventives que cette adresse nichée dans une rue discrète est déjà un hit: réservation obligatoire. Menu midi, 30 € (vin compris). 3, rue Richer, Paris 9°. Tél.: 01 47 70 67 31.



16  **LA PÂTISSERIE DES MARTYRS**

Pâtisserie d'enfance Une maison ancienne débordant de tartes au citron, de pains au chocolat croustillants, de religieuses au café. C'est la fabrique à pâtisseries oubliées (mais qui reviennent très vite en bouche) de Sébastien Gaudard. Après Fauchon puis le Delicabar au Bon Marché, cet agitateur de papilles opère un fracassant retour aux sources. Pâtisseries, de 3 à 5 €. 22, rue des Martyrs, Paris 9°. Tél.: 01 71 18 24 70.

13  **LE CAFÉ CAMPANA**
Café musée

Le musée d'Orsay a fait peau neuve et s'enorgueillit d'une nouvelle œuvre d'art: son café! Un hot spot «onirico-aquatique» griffé des frères Campana, les prolifiques Brésiliens qui révolutionnent le design avec leurs objets hybrides souvent issus de la récup. Si le service laisse un peu à désirer, le «maxi-éclair» (20 cm, 10 €) aide à se remettre de ses émotions esthétiques. Le plat, de 9 à 18 €. 62, rue de Lille, Paris 7°. www.musee-orsay.fr

14  **LA QUINCAILLERIE**
Bistrot hipster

Gros fauteuils de récup, tables en bois, assiettes hispanisantes et ambiance clubbing au bar: un mois à peine après son ouverture, le restaurant est déjà victime de son succès – prévoir vingt minutes d'attente si on débarque à l'improviste. Bistronomie classique de qualité et desserts maison. Le plat, de 12 à 17 €. Cocktails, 9 €. 76, rue du Faubourg-Saint-Denis, Paris 10°. Tél.: 09 82 43 29 40.

15  **LE TIKI LOUNGE**
Paillote rock

Il manquait un vrai tiki bar à Paris, avec son décor hawaïen, ses petites paillottes et sa playlist fifties. On aime la convivialité et le grand mix de la faune nocturne. Cocktails, de 8 à 10 €. 26 bis, rue de la Fontaine-au-Roi, Paris 11°. Tél.: 01 55 28 57 72. http://tiki-lounge.fr



👓 CARPENTERS WORKSHOP

GALLERY Art and hype Quand le design fricote avec l'art, c'est à la Carpenters Workshop Gallery qu'on vient l'observer. Après Chelsea et Mayfair, à Londres, les deux galeristes trublions Julien Lombrail et Loïc Le Gallard se sont offert 600 m² d'avant-garde au cœur du Marais. Un temple de l'artytude rempli de « sculptures utilitaires », figures libres néocapitonées de Robert Stadler, ombres portées de Nendo et autres objets thérapeutiques de Mathieu Lehanneur. 54, rue de la Verrerie, Paris 4°. Tél.: 01 42 78 80 92. www.carpentersworkshopgallery.com

18 🕶️ LE ZÉRO ZÉRO

Salon de thé electro

Mélomanes et noctambules connaissent déjà ce minibar déjanté où démarrent les plus talentueux DJ. Désormais, le week-end, c'est ouvert la journée. Ambiance « chill out »: thé au jasmin, lait au gingembre, cakes bio maison et talk-show musical. Du lundi au jeudi de 18 h à 2 h, les vendredis, samedis et dimanches, de 15 h à 2 h. 89, rue Amelot, Paris 11°. Tél.: 01 49 23 51 00. www.radiozerozero.com

19 🕶️ L'HÔTEL JULES & JIM

Planquette hype

Trois maisonnettes en plein Marais abritant vingt-trois chambres cosy, un bar, une galerie d'art, une bibliothèque pour insomniaques et les effluves de Kurkdjian en signature olfactive. En sus: balades sur la Seine en canot-taxi vénitien, séances de gym au Klay, etc. A partir de 180 € la nuit. 11, rue des Gravilliers, Paris 3°. Tél.: 01 44 54 13 13.

20 🕶️ LE SILENCIO

Club privé

Le sous-sol de l'ancien Social Club aménagé par David Lynch pour une faune triée sur le volet est LE club 2012. Projos en avant-première, accès à la bibliothèque d'art, performances et concerts réservés aux « membres » (adhésion annuelle entre 420 et 1 500 €). Pour les autres, deux possibilités: se faire inviter par un membre, ou profiter de l'ouverture au public après minuit. 142, rue Montmartre, Paris 2°. www.silencio-club.com

21 🕶️ LE 9B

Bar à manger
cave à danser

Un anti-club bling qui fait revivre la tradition du Belleville popu-branqué. Les ouvriers y croisent jeunes parents et bobos clubbers. Son éclectique en sous-sol: funk, disco, folk, DJ et concerts live. Menu, 14 €. Cocktails, 7 €. 68, boulevard de la Villette, Paris 19°. Tél.: 01 40 18 08 10. www.le9b.com

22 🕶️ BREAD & ROSES

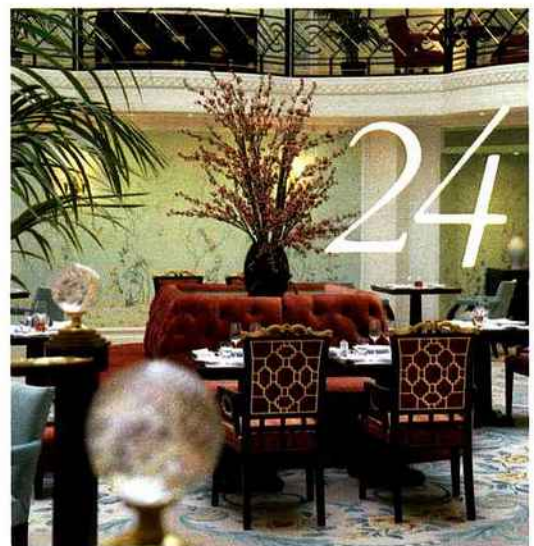
Cantine fine

Deux établissements pour un même nom, bookés midis, après-midi (quoi de mieux que de se détendre devant un cheesecake gourmand?) et bientôt soirs. On apprécie autant le réfectoire bondé d'épicuriens bohèmes que le coin épicerie fine (jambon bellota en exclu, saumon d'Alaska.). A partir du 22 mars, c'est soirée russe avec caviar et musique klezmer. 7, rue Fleurus, Paris 6° (tél.: 01 42 22 06 06) et 25, rue Boissy-D'Anglas, Paris 8° (tél.: 01 47 42 40 00). www.breadandroses.fr

23 🕶️ LA FAVELA CHIC

Chill out

La Favela fait peau neuve sans trahir ses fondamentaux: le clubbing et le bon son. L'entrée se fait à présent par la rue du Temple et débouche sur la Pop-up Galerie, avec expos, photos et événements arty. Aux manettes du resto, Benjamin Darnaud, ex de Top Chef. Enfin, en annexe, pour les happy few, Le Petit club, propose des cocktails (10 €) dans un décor tamisé. 18, rue du Faubourg-du-Temple, Paris 11°. Tél.: 01 40 21 38 14.



👓 LE SHANGRI-LA HOTEL

Brunch transculturel

Le brunch überchic du week-end. Un savoureux mix de tradition française (œuf meurette, viennoiseries aériennes, charcuterie du terroir) et de gastronomie asiatique (salade de pamplemousse thaï et de bœuf mariné), le tout dans l'ancienne demeure du prince Roland Bonaparte... Le brunch, 92 € (les samedis et dimanches de 11 h 30 à 15 h 30). 10, avenue d'Iéna, Paris 16°. Tél.: 01 53 67 19 91.

🕶️ Branchaga 🕶️ Urban bohemian 🕶️ Preppy V.I.P



25

LE BLAH BLAH Bistrotier intello cool

Déco récup années 80, grands miroirs et lumière tamisée: le Blah Blah, c'est la nouvelle adresse cachée cour des Petites Ecuries où l'on se réfugie le soir, autour du bar ou sur les banquettes moelleuses. Les spécialités: le tartare wagyu au bœuf de Kobé – massé au vin et élevé à la musique classique – et le mojito, le «meilleur de Paris» selon les habitués. 4, cour des Petites-Ecuries, Paris 10°. Tél.: 098227 1302. www.blah-blah.fr

28 EDWINKA
Design hand made

Dans leur atelier-boutique, Edwige et Karine font twister savoir-faire tradi et design contemporain. Jamais à court d'idées, ces artistes duettistes donnent une seconde vie aux objets anciens, brodant canapés et fauteuils ou les recouvrant d'un patchwork de tissus confectionnés par les plus grandes maisons. De l'upcycling sur mesure!

9, rue Jean Macé, Paris 11°. Tél.: 01 43 48 11 61. www.edwinka.com

29 LA VILLETTE ENCHANTÉE
Bento et clubbing

La journée, brunch dans une serre nichée dans la grande halle de La Villette ou détente dans l'herbe en savourant des bentos équilibrés. Le soir, mieux vaut arriver très tôt: programmation pointue et clubbing bon enfant pour branchés relax. Bento, 13 €. Brunch, de 16 à 19 €. Boissons, de 5 à 8 € (le soir).

211, avenue Jean-Jaurès, Paris 19°. Tél.: 01 40 35 96 49. www.lavilletteenchantee.fr

26 LAPÉROUSE
Bar à absinthe

Cet hôtel particulier du XVIII^e, réputé pour ses chambres à souper intimes, est enfin repris en main. Dans un décor où planent les ombres de Nerval, Maupassant, Welles ou Gainsbourg, on peut aujourd'hui croiser Kate Moss. Le barman, Julien Mairesse, concocte des cocktails personnalisés et fait flamber l'absinthe (15 € au bar).

51, quai des Grands-Augustins, Paris 6°. Tél.: 01 43 26 68 04. www.laperouse.com

27 L'EFFET MAISON
Concept maison

Des gadgets ultramodernes pour devenir une vraie manuelle (set de couteaux, de couture, coupes de semis) et une myriade de kits très bien packagés pour mitonner un plat étoilé, créer sa propre bougie, son potager, se lancer dans le compost ou la confection de sa crème de jour 100 % naturelle.

La version frenchy de la tendance «do it yourself» de Brooklyn, prête à emporter à la maison... On achète!

32, rue Vignon, Paris 9°. Tél.: 01 44 56 94 43. www.atelier-des-sens.com



30

LE SQUARE GARDETTE Repère du shabby chic

Tapisseries rétro, taxidermie, toilettes façon cabinet de curiosités: c'est le buzz gastro le plus relevé du moment. La salle à manger vintage réunit les «foodies» en pull à grosse maille et lunettes épaisses, qui apprécient ses assiettes précises: carpaccio de veau en sauce à l'huître et riz au lait (presque une crème chantilly). Merci qui? Masahide Ikuta, jeune chef japonais expert en gastronomie française. Menu, 14 € (midi), 30 € (soir). 24, rue Saint-Ambroise, Paris 11°. Tél.: 01 43 55 63 07.