

PARIS

ADRESSES DE VIP

1 Le terroir parisien

Chef 3 étoiles du Meurice, Yannick Alléno vient d'ouvrir son premier bistrot, le **'Terroir Parisien'**. Au sein même de la Maison de la Mutualité, dans un très bel espace épuré style loft chic agencé autour d'un comptoir central. Pour le nom, il s'est inspiré de son livre écrit en 2010. «*Le bistrot, c'est ma culture d'origine. Mes parents tenaient un bistrot. Terroir Parisien, c'est ma vision du bistrot d'aujourd'hui, explique Yannick Alléno, le restaurant de 74 places est ouvert 7 jours sur 7, midi et soir (brunch le dimanche). Le ticket moyen ne dépasse pas 30€*». Côté déco, l'entrepreneur Olivier Ginon et l'architecte Jean-Michel Wilmotte ont imaginé cet établissement dans la lignée des bistrots d'autrefois. L'endroit concentre producteurs, produits et recettes d'Île de France (asperges d'Argenteuil, pêches de Montreuil, artichaut de Paris...) autour d'une carte simple. Mais aussi des spécialités parisiennes revisitées comme la Sole gratinée à la duxelle de gros champignons de Paris, le Navarin d'agneau de chez Morisseau, la Gratinée des Halles, le maquereau au vin blanc, le pâté Pantin, les charcuteries de Gilles Vérot (terrines de foie de volaille et fromage de tête...) pour finir sur une niflette ou un Saint Honoré. En cuisine, Yannick Alléno a fait appel à Eric Castandet, avec lequel il a travaillé au Meurice et chez Drouant. Quant au cellier, le choix est vaste entre le petit vin de pays «*très bon et servi en pichet*» jusqu'à la cave privée du chef. *Restaurant 'Terroir Parisien'. Ouvert tous les jours. Accueil jusqu'à 22h. Maison de la Mutualité, 20 rue Saint-Victor à Paris V^e. Tél. +33/1.44.31.54.54. Métro Maubert Mutualité.*

À suivre également, Yannick Alléno inaugurera *La Table d'Yquem au Meurice dans quelques mois. Ce salon privé et intimiste avec vue sur les cuisines mettra à l'honneur les grands crus des Châteaux d'Yquem et Cheval-Blanc avec un accord mets et vins haut de gamme.*



JEAN DUJARDIN

Acteur français multi Ocarisé avec 'The Artist'

Son hôtel? Le très chic hôtel de la place Vendôme qui a servi de décor à l'écriture du scénario des *Infidèles*. «*C'est un lieu très agréable, on y rencontre aussi des gens qui répètent des spectacles.*» **Park Hyatt Vendôme**, 5, rue de la Paix, II^e.

Pour déjeuner entre amis: Caché au fond d'une cour du Marais, le restaurant des frères Mazouz (**Le Derrière**, 404, Andy Wahloo) est l'un de ses chouchous: «*Un endroit à la déco très sympa, où l'on se sent bien.*» Chez Daniel et Françoise, au grand café de la Bastille qui est mon «*endroit porte-bonheur*». Tous les rendez-vous professionnels qui ont compté ont eu lieu ici, avec Michel Hazanavicius pour OSS 117 particulièrement. Le Bastille, 8, place de la Bastille, XI^e.

Pour dîner? Ici, «*on a l'impression d'être à des centaines de kilomètres de Paris*». Mais attention! La bonne table provinciale qui sert de cadre à la fameuse scène de la blanquette dans le premier OSS 117 propose une cuisine «*un peu lourde pour le déjeuner!*». **Auberge Pyrénées Cévennes** 106, rue de la Folie-Méricourt, X^e.

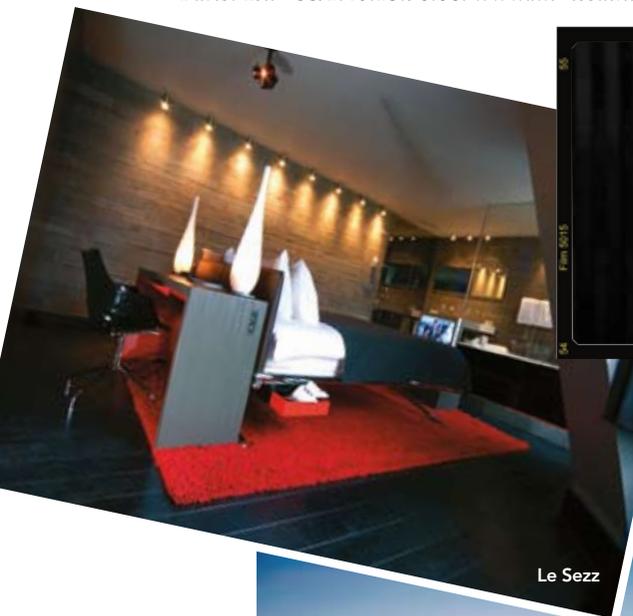
Sa balade? Le charme du **jardin des Plantes**, ce jardin botanique séculaire de la rive gauche, que j'aime parcourir en famille ou bien seul lors de mes joggings. 57, rue Cuvier, V^e. «*Je fais mon footing sur les bords de Seine et je m'arrête au gré de mes envies, souvent pour entrer dans Notre-Dame, tôt le matin, car j'adore les églises vides, et le silence qui y règne lors de la messe.*» (extrait du Figaro)

2 Les Athlètes

Les Athlètes, au temps des Dieux du Stade. Après «Les Fils à Maman», «Le Club des 5» et «Le Petit Resto dans la Prairie», voici le dernier bistrot du même team. Ambiance rétro sur le thème du sport avec sur les murs de vieilles raquettes de tennis, des rollers et gants de boxe et même des skis version arrière grands-parents. Près des toilettes, une télévision diffuse des rencontres anthologiques de tennis, de boxe et d'autres sports. À la carte, tarte fine de brebis et tomates confites, julienne de concombres (8€), bar grillé au curry et salade de légumes croquants (19€) ou le célèbre et incontournable cheeseburger au cheddar et frites maison (17€) et pour finir pain perdu brioché aux fraises des bois (7€). On y va en équipe! Formules déjeuner, plat seul 14€, entrée + plat 18€, plat et dessert à 22€. *Les Athlètes*. 6, rue des Colonnes - 75002 Paris. Tél. +33/1.40.15.96.68. www.xn--lesathltes-56a.com



Les Athlètes



Le Sezz



SHAHE KALAJDAN Propriétaire du Sezz à Paris (6, avenue Frémiet-XVI^e. Tél. +33/1.56.75.26.26) mais aussi joueur de polo et amoureux de Saint-Tropez où il a fait revivre un vieil hôtel en lui offrant le luxe décontracté du Sezz.

Son shopping? Pour les chaussures, j'adore les **Tods and Hogans**. Elegants, chic, décontractés et très confortables - 19 rue du Faubourg St Honoré- VIII^e. Pour les chemises habillées et les pulls, j'adore **Cucinelli** - 54 rue du Faubourg St Honoré-VIII^e. Plus décontracté, **Ralph Lauren polo** - 2 place de la Madeleine VIII^e et **La Martina** à St Tropez (83990), rue Général Allard.

Son grand magasin préféré? **Le Bon Marché** car il y a des vêtements, accessoires et de l'alimentation de bonne qualité, avec le parking en dessous!

Pour déjeuner ou dîner? **L'Akasaka**, 9 rue Nicolo-XVI^e. Mon japonais préféré.

Pour dîner en amoureux? **le Thiou**, un restaurant thai, 49 quai d'Orsay-VII^e

Pour déjeuner en famille le dimanche? **Al Mankal**, un libanais, 8 avenue de New York-XVI^e

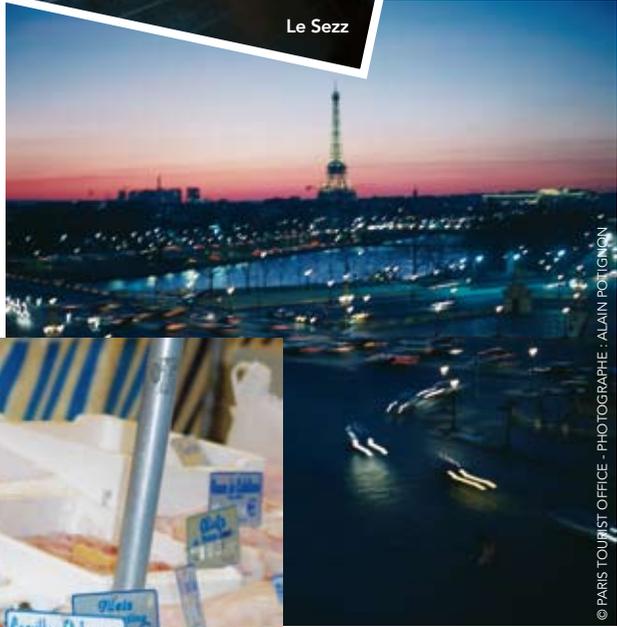
Pour dîner entre amis? L'un des restaurants **Costes**
Ses croissants? Tout comme l'éclair au chocolat, je les prends chez **Carette**, 4 place du Trocadéro-XVI^e.

Son dernier verre? **Au Bar Grande Dame**, au Sezz, 16 av. Frémiet-XVI^e. Pour la qualité du champagne Veuve Clicquot et l'ambiance sereine.

Sa plus belle balade? Celle que je fais autour du **Champs de Mars**, tôt le matin avant la foule. J'aime aussi l'allée des cygnes, sur la Seine.

Son marché? **Le marché Wilson**, avenue du Président Wilson-XVI^e, pour la variété et la qualité des produits proposés.

Ce qui l'inspire le plus? En ce moment, le lieu qui m'inspire le plus à Paris: c'est chez moi avec la vue sur la Tour Eiffel et la Seine le soir avec les lumières des bateaux.



© PARIS TOUJOURS OFFICE - PHOTOGRAPHE: ALAIN FOTIGNON



Chic et malin

Côté gourmet, le site de LaFourchette propose des offres allant jusqu'à 50% sur l'addition. Ce n'est pas un guide gastronomique mais la plupart des restaurants y figurant sont cités ou recommandés dans un guide gastronomique. À lire: les critiques des internautes avant de réserver votre table!

www.lafourchette.com

Côté musées, le Musée d'art moderne (XVI^e), Carnavalet (III^e), Cognacq-Jay (III^e), Cernuschi (VIII^e), Petit Palais (VIII^e), musée de la vie romantique (IX^e), le Mémorial du maréchal Leclerc (XV^e) et Jean-Jacques Henner (XVII^e) sont gratuits toute l'année. Et hors période d'exposition temporaire, vous aurez libre accès aux maisons de Victor Hugo (IV^e), Zadkine (VI^e), Bourdelle (XV^e) et Balzac (XVI^e).

Également gratuit le premier dimanche de chaque mois, le Louvre, le Centre Pompidou, Guimet, Orsay ou Rodin. La Maison européenne de la photographie (IV^e) est, quant à elle, gratuite tous les mercredis soirs.

Côté monuments historiques, on visite sans ticket le premier dimanche de chaque mois du 1^{er} novembre au 31 mars inclus la Conciergerie et la Sainte Chapelle (I^{er}), les tours de Notre-Dame (IV^e), le Panthéon (V^e) et l'Arc de triomphe (VIII^e).

www.parisinfo.com

Côté spectacles, de nombreux théâtres offrent 50% de réduction sur les premières les quinze premiers jours. Aller place de la Madeleine et place des Ternes où trois kiosques vendent à moitié prix des places de 1^{re} catégorie pour le soir même. Ouvert du mardi au samedi de 12h30 à 20h et le dimanche de 12 h30 à 16h. À la Comédie-Française, 65 places sont mises en vente au prix de 5€, une heure avant chaque spectacle. Les moins de 28 ans ne paient pas le premier lundi de chaque mois, sans réservation et dans la limite des places disponibles (à raison d'une place par personne).

À l'Opéra de Paris, 32 places debout sont vendues chaque soir, une heure et demie avant le début du spectacle.



Jérôme Lhuillier



Louboutin



MARIE-LOUISE MOINEAU

Directrice de l'agence de voyage personnalisé Tselana Travel (15 rue Monsigny - II^e) www.tselana.com

Son shopping? Je ne suis pas une adepte du shopping en général mais apprécie les créations légères et gaies de **Jérôme Lhuillier** (Jardins du Palais Royal - I^e) ou de **Missoni** (1 rue du Faubourg Saint-Honoré - VIII^e). Et pour les chaussures... Qui ne craquerait pas pour une paire de **Louboutin** (19, rue Jean-Jacques Rousseau-I^e)? Et je ne m'offre jamais de bijoux!

Son grand magasin préféré? Le **Printemps** depuis qu'il a subi un lifting complet: à proximité de chez moi et aéré... pour un grand magasin.

Pour déjeuner sur le pouce? **Habemuspapam** ou **Baltazar** juste au-dessous de l'agence pour un déjeuner rapide ou une bonne salade à emporter (rue Monsigny - II^e) Entre copines ce sera plutôt à la maison, au **Costes** (239 rue Saint Honoré - II^e) ou **chez Ruc** (159 rue Saint Honoré - I^e) Pour un dîner en amoureux, je ne choisis jamais: je préfère avoir la surprise.

Ses croissants? La boulangerie «**chez Mimi**» devant laquelle je passe tous les matins rue de Marivaux-II^e.

Son dernier verre? L'été, la terrasse du **Park Hyatt** et l'hiver, le bar de l'hôtel **Meurice**.

Sa plus belle balade dans Paris?

Les quais de Seine la nuit quand Paris et ses ponts sont encore illuminés. La perspective est magique.

Son marché? Celui de la **rue Cadet** où je fais mes courses tous les dimanches matins.

Ce qui l'inspire le plus à Paris? Quand je prends le taxi en fin de journée pour attraper un vol.



Le bar de l'hôtel Meurice

© GUILLAUME DE LAUBIER

SERGE TRIGANO Propriétaire du Mama Shelter qui, après avoir défriché les plus beaux endroits de la terre pour le Club Med, est devenu propriétaire du Mama Shelter, un hôtel-restaurant branché, 109 rue de Bagnollet-XX^e. Tél. +33/1.43.48.48.48.

Son actu? L'aventure **Mama Shelter** continue avec l'ouverture du Mama Marseille en avril au 64 rue de La Loubière à Marseille.

Son shopping? J'ai horreur de faire du shopping et j'ai la chance d'avoir une épouse qui adore le faire pour moi. Sinon j'aime **Colette**, un lieu où se trouvent toutes les tendances; **L'Éclaireur**, chic et malin; Hermès, le plus fin, le plus élégant, mais hélas aussi très cher avec des délais souvent très longs. Mais toujours la certitude de faire plaisir en y achetant un cadeau. **Tod's** ou **Berlutti** pour les chaussures

Ses restos: **Guy Savoy** pour un dîner d'exception, **La Stresa** pour un dîner en amoureux, **Chez Ly** pour un dîner entre amis et le **Water Bar de chez Colette** pour déjeuner sur le pouce.

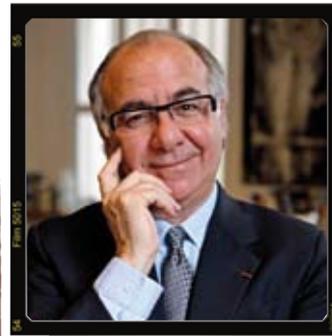
Son grand magasin préféré? **Le Bon Marché Rive Gauche** On y trouve tout, les nouvelles marques et les grands classiques. Et la grande épicerie où les gourmands, comme moi, perdent la tête.

Son dernier verre? **Au Bar de La Perle** dans le Marais.

Sa plus belle balade? De la Tour Eiffel à une croisière en bateau-mouche sur la Seine avec Chloé et Adrian, mes petits-enfants.

Son marché? Celui de l'avenue du Président Wilson, tous les samedis matins. Autour de formidables commerçants, avec des produits frais. Là où se mélangent les habitués du quartier, et les touristes japonais en mal d'exotisme.

Son coin secret? Déambuler dans le **Marais**, pousser la porte pour découvrir les jardins secrets des hôtels particuliers, et finir au **Musée Picasso**, lieu sublime de beauté et de génie.



Chez Hermès



Chez Colette

4 Le Septime

Après un passage chez Passard et à l'Agapé, Bertrand Grébaut revient à Paris. Déco de murs décrépis sur du carrelage d'époque et sous des lampes indus, avec une carte aussi belle que bonne. On pointe un risotto oseille/cresson, un tartare de veau, fenouil cru, tapenade, un cabillaud au jus de poulet, chou pak-choï grillé, un cochon noir et une tarte p'tit suisse... à choisir dans la formule déjeuner à 26€. Magique, non? Le soir menu à 55€, carte 49-55€.

Restaurant Septime 80, rue de Charonne - 75011 Paris. Tél. +33/1.43.67.38.29.

THIERRY TEISSIER Le fondateur de la Maison des Rêves

Un concept de lieux hors norme pour une prestation exceptionnelle... une Quinta portugaise, une casbah, un campement ultra luxe dans le désert et Paraty... Avec, pour credo, le rêve ultime.

www.darahlam.com

Son actu? La Maison des Rêves de Dar Ahlam près de Ouarzazate fête ses 10 ans et s'offre de nouvelles suites. L'ouverture en 2013 de la Maison des Rêves à Paraty au Brésil.

Son shopping? Ma grand-mère disait toujours qu'elle n'était pas assez riche pour s'acheter du bon marché !!!! j'ai suivi son conseil et dois reconnaître ne pas être très économe en shopping!

Brioni (36, rue Faubourg St-Honoré, VIII^e) et Zegna (376 rue Saint-Honoré, VIII^e) pour les costumes, Kirane (72 rue Bonaparte) pour les pulls en cachemire, Loft (175, bd Pereire, XVII^e) pour le week-end! Hermès (24 rue Faubourg St-Honoré, VIII^e) et Berluti (171 bd St Germain, VI^e) pour les chaussures.

Son grand magasin préféré? Le Bon Marché (24 rue de Sèvres, VII^e) le samedi matin à l'ouverture avant la foule de l'après-midi. Bon sourcing avec toujours des choses à découvrir et l'air du temps à y capter.

Pour un déjeuner asiatique au calme? Lilly Wang (40, ave Duquesne-VII^e).

Pour un déjeuner plus vivant? Le Napolitain (18 avenue Franklin Roosevelt-VIII^e).

Pour un plateau déjeuner? Dans le salon d'Hélène Darroze (4 rue d'Assas-VI^e).

Pour un soufflé? La Cigale Récamier (4, rue Récamier dans le VII^e).

Avant spectacle? Un bar à passage, le Gyoza (68 rue des Archives -III^e).

Entre amis? Non solo cucina (135, rue du Ranelagh -XVI^e), Akrame (19 rue Lauriston - XVI^e) pour un festival de saveurs.

À deux? Kei (5, rue Coq Héron-I^e), Le passage 53 (53, passage des Panoramas-II^e), Gaya (44 rue du Bac - VII^e).

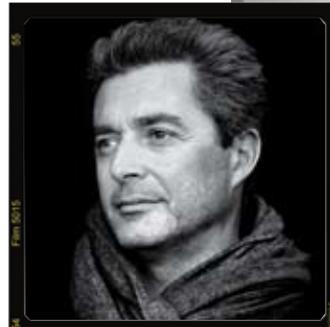
Ses croissants? Un petit déjeuner au Café de Flore (172 bd St-Germain-VI^e) mais pas de croissants, juste un chocolat chaud et une ficelle grillée avec du beurre.

Son dernier verre? Le bar du Park Hyatt Vendôme (5 rue de la Paix-II^e), La conserverie (3 bis rue du Sentier-II^e) et Chez Jose Da Rosa (62, rue de Seine-VI^e).

Sa plus belle balade? Traverser entre 19h30/20h le VI^e et le VII^e pour se rendre par le pont des Arts à la Comédie Française: le contraste entre la beauté de la ville, la fureur de la circulation, le calme sur le pont ou devant les Tuileries et savoir qu'au bout, il y a le cocon de la grande salle de la Comédie Française.

Son marché? Le marché de Versailles tôt le dimanche matin avec une multitude de petits producteurs et le café en terrasse avec les premiers rayons de soleil.

Le lieu qui l'inspire le plus? Les cours et jardins secrets derrière les portes cochères. J'aime réserver un guide pour redécouvrir Paris et connaître l'histoire, anecdotique ou non, des rues, des statues, des curiosités...



Akrame

Pâtisseries haute couture

Hugo&Victor, notre chouchou pour ses curiosités sucrées! Sa marque de fabrique? Des créations bluffantes et des 'collections' de gâteaux qui, à l'instar des grands couturiers, varient en fonction des saisons. Coup de cœur pour son St-Honoré qui mêle pain de Gênes, citron vert, ganache pistache, poivre de Jamaïque et chocolat. Ou pour sa religieuse à la citronnelle du jardin. Comme dirait ma fille: on kiffe grave! Hugo&Victor, rue Gomboust 7 - 75001 Paris. On retient aussi la nouvelle pâtisserie de Cyril Lignac. 24, rue Paul Bert 75011 Paris.



St-Honoré
Hugo & Victor



Pâtisserie Cyril Lignac



Gaya Rive Gauche

**PIERRE GAGNAIRE** Chef étoilé

Paris, Courchevel, Londres, Las Vegas, Moscou, Hong Kong, Séoul, Dubaï, Tokyo... ce roi du goût est partout! Au programme de son assiette: la poésie, le culte du produit, la tendresse et les choses bien faites.

Son shopping? Pour mes chemises, j'aime beaucoup **Richard James** (comme je vais souvent à Londres pour travailler avec mon chef du Sketch, j'y passe régulièrement) pour leur style élégant, leur coupe avec une touche british et leur rapport qualité/prix excellent. J'apprécie aussi beaucoup la boutique de **Pierre Samary** (9 rue Quatre Vents, VI^e).

Son grand magasin préféré? **Le Bon Marché**, car c'est un grand magasin intelligent, bien aéré où il est agréable de flâner. Tout y est de grande qualité.

Pour déjeuner sur le pouce? **Casa Bini**, une trattoria au cœur de Saint-Germain-des-Prés (36 rue Grégoire de Tours - VI^e).

Pour dîner entre amis? Sans fausse modestie, je trouve que mon restaurant **Gaya Rive Gauche** est agréable (je recommande l'étage) avec un bon rapport qualité/prix dans une ambiance conviviale qui me plaît (heureusement me diriez-vous!).

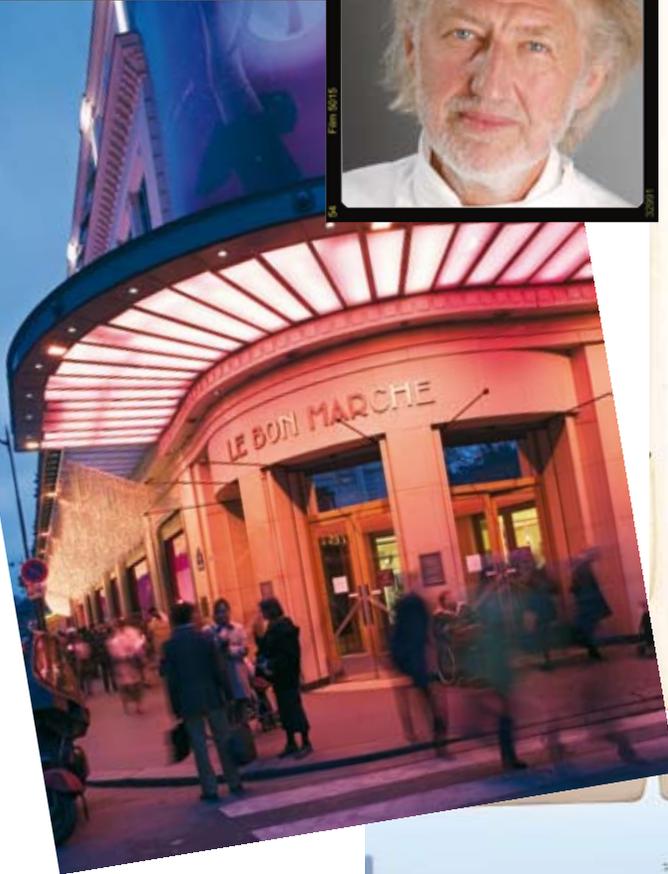
Pour un dîner en amoureux? **L'Ambroisie**. Y a-t-il plus romantique et magique? (9 places des Vosges- IV^e).

Ses croissants? **Chez Gérard Mulot** (76, rue de Seine- VI^e)

Sa plus belle balade? Les soirs d'été, une balade autour du lac du Bois de Boulogne. **Le Parc Monceau** aussi.

Son marché? Comme tout le monde, je vais dans mon quartier. En l'occurrence **au Marché Poncelet** (rue Poncelet- XVII^e)

Son coin secret? **Autour de la place des Victoires**, en direction des jardins du Palais Royal, j'aime ces petites rues du côté de la rue de Beaujolais.

**Un brunch au vert**

Sur la célèbre terrasse du Terrass Hôtel, s'est ouvert en 2011 un Bar Lounge: le 7th. Avec une vue sur les toits de Montmartre et sur tout-Paris, cette terrasse trendy propose de délicieux cocktails et snacking 7 jours/7 de 11h à minuit et pour le brunch (tous les samedis et dimanches) un buffet de charcuteries, salades, fromages, viennoiseries, macarons, jus de fruits et café à gogo... (28€).

Terrass Hôtel, 12, rue Joseph de Maistre - 75018 Paris.

Tél. +33/1.44.92.34.00.

www.restaurantlediapason.com

