



STYLE

# 100 manières de vivre Paris

Nouveaux lieux, nouvelles expériences, nouveaux hôtels, nouveaux repères, la capitale n'a pas dit son dernier mot : derrière les masques, elle sourit toujours à la vie.



PAR CONSTANCE ASSOR, JOËLLE AUBRY, NICOLAS BASTUCK, NATHALIE CHAHINE, VICKY CHAHINE, ALINE COCHARD, CHRISTINE COMBIER, LOUISE CUNEO, THIBAUT DANANCHER, GILLES DENIS, GUILLAUME GRALLET, NATHALIE LAMOUREUX, JULIE MALAURE, VALÉRIE MARIN LA MESLÉE, MARIE-CHRISTINE MOROSI, CHRISTOPHE ONO-DIT-BIOT, ALICE PAIRO-VASSEUR, EDSON PANNIER, JULIEN PEYRON ET JULIEN REBUCCI.



1<sup>er</sup>

## SE BERGER D'ILLUSIONS

98, rue Saint-Denis

Ouvert en décembre dernier, le musée de l'illusion s'attache à décrypter comment l'œil nous joue des tours. Des trompe-l'œil, un tunnel vortex et une série d'installations on ne peut plus instagrammables. Un lieu ludique et transgénérationnel.  
[www.museedelillusion.fr](http://www.museedelillusion.fr)

## MARCHER RECONDITIONNÉ

23, rue Berger

Des sneakers d'occasion ? La chaussure de sport n'a jamais été aussi «hype», des quartiers branchés de la capitale aux podiums de la Fashion Week. D'où l'idée d'Ilan Spinosa, 20 ans, d'ouvrir OP 2.0, une boutique dévolue à 100% à des modèles reconditionnés et aux prix pouvant être divisés par deux. On fonce !  
<https://op-20.com/>

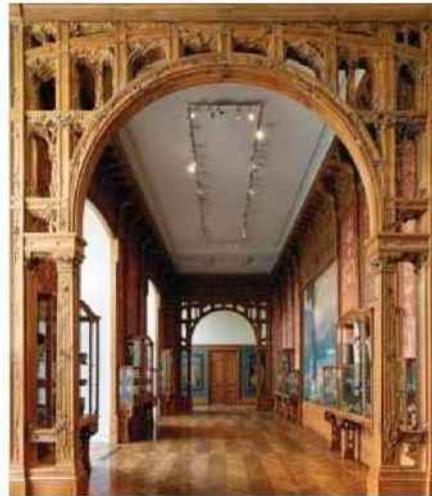


## SAVOURER LE LEVANT

44, rue Coquillière

Carla Rebeiz s'affranchit des codes de la cuisine libanaise. Aux manettes de Eats Thyme, la cheffe twiste les grignotages du pays du Cèdre: farandole de mezza, déclinaison de man'ouchés (galettes de blé) cuites à la minute au four, plats du jour inédits.  
[www.eatsthyme.com](http://www.eatsthyme.com). Carte: de 6 à 15 €.

HANS MEIER/SP - CHRISTOPHE DELLIERE/MAD/SP - ONLY FRANCE VIA AFP



## Imaginer le luxe

107, rue de Rivoli

En 100 objets voyageant du quotidien à l'extraordinaire, des bords du Nil à ceux de la Seine, de l'Antiquité à nos jours, le musée des Arts décoratifs, sous le commissariat de son directeur, Olivier Gabet, s'interroge sur ce qu'est le luxe. La version parisienne d'une exposition qui fit déjà les beaux jours du Louvre Abou Dhabi.

Musée des Arts décoratifs, à partir du 15 octobre. Certaines salles (photo) ne seront visibles que le temps de l'exposition. [www.madparis.fr](http://www.madparis.fr)

### Trinquer et philosophe

4, rue Jean-Jacques-Rousseau

Boire un mauvais gin tonic, mais passer un merveilleux moment au bar de nuit, le bien nommé De Voltaire à Rousseau. On est certain d'être parvenu un soir à départager les deux grands penseurs du XVIII<sup>e</sup> siècle en compagnie d'un pilier de comptoir. Dommage qu'on ne s'en souvienne pas...

### Tenter le granité nippon

10, rue Saint-Florentin

La maison Toraya, qui fournit la cour impériale japonaise depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, dispose ici d'un écrin zen en bois blond où l'on déguste le fameux ujikintoki: un dessert traditionnel composé de glace pilée au sirop de thé vert matcha avec coulis d'azuki, ce succulent haricot rouge.  
[toraya-group.co.jp/toraya-paris/](http://toraya-group.co.jp/toraya-paris/)

2<sup>e</sup>

## GOÛTER ISRAËL

19, rue Saint-Sauveur

La bande d'agitateurs culinaires de Balagan met en ébullition la capitale grâce à Shabour. Une ode aux spécialités israéliennes avec en tête une sucette de poulpe et sa baba ganoush (purée d'aubergines fumées).  
[www.restaurantshabour.com](http://www.restaurantshabour.com). Menus: 59 € (déjeuner), 96 € (dîner).

## TRAVERSER LA MÉDITERRANÉE

14, rue Mandar

Cantine de spécialités algériennes revisitées, Mama Nissa vient d'ouvrir ses portes. En cuisine, Hanissa et son fils Simon, bon élève de l'école Ferrandi, composent à quatre mains une carte de plats hauts en couleurs et en saveurs à dévorer sur place ou à emporter.  
[www.mamanissa.fr](http://www.mamanissa.fr). Carte: de 2,50 à 14 €.

## SE TOQUER DU PASSAGE

62, passage des Panoramas

Le passage des Panoramas est devenu le fief des nouvelles adresses gourmandes dont on parle. L'osteria Racines, le Gyoza Bar et, récemment arrivés, une antenne de la pizzeria Faggio et l'italien Zola avec sa salle à manger privative bleu Majorelle entourée de plantes.  
[www.zola.paris](http://www.zola.paris). Carte: de 7 à 15 €.





## VEILLER CARMEN

53, rue Vivienne

Savourer un croque-monsieur, même un peu brûlé, en chantant du Jean-Jacques Goldman et ne pas voir le temps passer Chez Carmen. Le videur de ce bar de nuit, le juke-box, la patronne... tout se mélange quand Paris s'éveille mais que la petite bande de Carmen n'a toujours pas sommeil.

## FAIRE LE COQ

142, rue Saint-Denis

La street rôtisserie Pique-Poule de Benjamin Baches, dans le 9<sup>e</sup>, se double d'une seconde adresse dans le quartier Montorgueil, où le poulet sera encore et toujours en majesté. Des volatiles du Gers à déguster rôtis, confits, en sandwich, en salade...

[www.pique-poule.com](http://www.pique-poule.com). Carte: de 7 à 16 €

## PASSER AU CARRÉ

4, rue du Nil

Sandra Mielenhausen et Nicolas Rozier-Chabert façonnent le chocolat du début à la fin dans leur manufacture baptisée Plaq. Un repaire cacaoaté où le couple sublime ses fèves sourcées en Amérique du Sud en tablettes, pâtisseries, pâte à tartiner...

[plaqchocolat.fr](http://plaqchocolat.fr). Tablettes à partir de 8 €.

## ENFILER DES PERLES

5, rue Chabanais

Après le matcha, la boisson asiatique qui fait désormais fureur dans le quartier nippon, c'est le thé aux perles de tapioca. Chez Machi Machi, qui n'ambitionne rien de moins que d'être la version théinée de Starbucks, il se décline en thé noir au lait, latte de sucre roux, recouvert d'un nuage de crème ou encore à l'orange fraîche. De quoi concurrencer la vague des baristas.

[www.machimachi.fr](http://www.machimachi.fr). À partir de 4,50 €.



## S'évader à L.A.

17, rue Notre-Dame-des-Victoires

Capucine et Juliette Vigand surfent sur la vague californienne en lieu et place de l'ancien restaurant Saturne.

Le Cali Sisters des deux sœurs rappelle l'atmosphère gipsy bohème de Los Angeles. Au menu, une cuisine healthy à découvrir du petit déjeuner au dîner.

[www.thecalisisters.com](http://www.thecalisisters.com). Carte: de 12 à 45 €.

## 3<sup>e</sup>

### En faire un fromage

12, rue Dupetit-Thouars

L'apéro en mode néo-tradi ? Direction la nouvelle adresse de Damien Richardot, créateur de Monbleu, pour sa « cave à manger », ses fromages et sa sélection de vins bio.

[www.monbleu.fr/carter-comptoir](http://www.monbleu.fr/carter-comptoir)

### Rester à Tokyo

16, rue Debelleye

Dans un hôtel particulier du XVII<sup>e</sup> siècle, Ogata, temple de la culture nippone, imaginé par le designer-restaurateur star Shinichiro Ogata, déploie sur 800 m<sup>2</sup> restaurant, bar, pâtisserie, galerie et salon de thé.

[ogata.com/paris](http://ogata.com/paris)

## CROQUER L'AFRIQUE

4, rue Eugène-Spüller

Le Carreau du Temple accueille du 25 au 27 septembre Food Temple Africa. La 4<sup>e</sup> édition du festival invite les cuisines africaines à sa table.

Au programme, plats populaires, brunch dominical, ateliers, conférences, masterclass, marché de producteurs...

[www.carreautemple.eu](http://www.carreautemple.eu)

## S'INITIER AUX MÉTIERS D'ART

5, rue de Picardie

Empreintes, vitrine de l'artisanat et des métiers d'art, participe à la Paris Design Week avec « (Re)naissance » : une exposition-vente de pièces uniques issues de matières recyclées ou d'objets restaurés selon la technique japonaise du kintsugi.

[www.empreintes-paris.com/fr/](http://www.empreintes-paris.com/fr/)

## 4<sup>e</sup>

### SE PIQUER DE DÉCO

52, rue de Rivoli

La décoratrice Constance Gennari, fondatrice de The Socialite Family, inaugure un premier espace permanent au 1<sup>er</sup> étage du BHV et, dans le cadre de la manifestation « Home Good Home », recrée au rez-de-chaussée un appartement design et responsable.

[www.bhv.fr](http://www.bhv.fr)

### TENTER LE TROMPE-L'ŒIL

13, rue du Temple

David Wesmaël, Meilleur Ouvrier de France et fondateur de La Glacerie Paris, étoffe sa palette gourmande. Le glacier lance une collection de glaces façon tablettes de chocolat en trompe-l'œil, à base de praliné, de caramel ou de confits de fruits enrobés de chocolat.

[www.laglacerie.fr](http://www.laglacerie.fr). À partir de 10 €.

GAELLE LE BOULCANT/SEP



## DESSINER LA VIE

Place Georges-Pompidou

La BPI du Centre Pompidou se prépare à mettre à l'honneur la dessinatrice Catherine Meurisse. « La Vie en dessin » retrace l'œuvre de cette trentenaire, première dessinatrice de BD élue à l'Académie des beaux-arts.

Du 30 septembre au 25 janvier.  
[www.bpi.fr/exposacatherinemeurisse](http://www.bpi.fr/exposacatherinemeurisse)

## 5<sup>e</sup>

### ADOPTER LE RÉGIME MÉDITERRANÉEN

88, boulevard Saint-Germain

Avec Pépita, Saveriu Cacciari offre une nouvelle ambassade à sa cuisine méditerranéenne. Dans cette néo-trattoria, tout respire le Sud, des tomates aux assiettes garnies par le jeune chef Julien Bonci.

[www.pepita-paris.fr](http://www.pepita-paris.fr). Carte : de 5 à 16 €.

### FRISSONNER À LA BILIPO

48, rue du Cardinal-Lemoine

La bibliothèque des littératures policières de la Ville de Paris consacre une exposition à « L'Europe du polar, des mystères urbains à Netflix » : deux siècles de récits criminels, au travers d'affiches de films, de livres, revues... qui ont fait frémir de part et d'autre du rideau de fer.

Jusqu'au 31 décembre.  
[europedupolar.paris.fr](http://europedupolar.paris.fr)

### SE TOQUER DES PIERRES

36, rue Geoffroy-Saint-Hilaire

Organisée par le Muséum d'histoire naturelle et Van Cleef & Arpels, l'exposition « Pierres précieuses » raconte l'histoire de ces minéraux et les différents savoir-faire qui mènent à leur transformation en bijoux.

Du 16 septembre au 14 juin à la grande galerie de l'Évolution.  
[www.jardindesplantesdeparis.fr](http://www.jardindesplantesdeparis.fr)

ROMAIN RICARD/INSTAGRAM - LUCIE SASSIAT/SP

## 6<sup>e</sup>

### Dévoorer des mochis

39, rue du Cherche-Midi

Il y a encore quelques années, le mochi était une pâtisserie japonaise confidentielle. On la trouve désormais dans les rayons des grandes surfaces mais aussi dans des échoppes dédiées. Comme la Maison du Mochi qui propose cette bouchée enrobée de riz gluant avec de la noisette, du sésame noir, du yuzu et même en version glacée.

[www.maisondu mochit.fr](http://www.maisondu mochit.fr)

### S'offrir un verre nature

26, rue des Grands-Augustins

Chez Augustin marchand d'vins... voilà un bar à vins naturels dont on se chuchote l'adresse. Le lieu est intimiste et les produits rares. À associer avec son bourgogne blanc ou son vin de Barolo, la burrata « camouflage » et la cecina de León. Rendez-vous littéraires à l'automne. À partir de 25 € la bouteille.

[www.instagram.com/augustin75006/](http://www.instagram.com/augustin75006/)



## S'emballer chez Marin

48, rue Madame

Visiblement à l'étroit dans son corner au Bon Marché, l'illustrateur touche-à-tout Marin Montagut, adepte du fait-main, a posé ses malles emplies de trouvailles à deux pas du Luxembourg. Art de la table, bougies, livres à secrets ou vitrines à merveilles s'exposent aux côtés d'objets chinés, dans ce lieu d'un autre temps.

[www.marinmontagut.com](http://www.marinmontagut.com)



## ÊTRE AU CŒUR DU SAUMON

3, rue Notre-Dame des Champs

Les charcutiers-traiteurs Gilles et Nicolas Vérot (père et fils) s'associent pour une collaboration éphémère avec la maison Petrossian. Le résultat ? La « Coupe du tsar », une trilogie exclusive de terrines de cœur de saumon enrobées de gelées végétales.

[www.maisonverot.fr](http://www.maisonverot.fr)  
et [www.petrossian.fr](http://www.petrossian.fr). 16,5 € les 100 g.

## GOÛTER AU LUCO

19, rue de Vaugirard

Angelina, le mythique salon de thé de la rue de Rivoli, prolonge fin septembre son bail au musée du Luxembourg. Son concept Mademoiselle Angelina concentre des pâtisseries exclusives, une offre de finger food et un bar à cocktails.

[www.angelina-paris.fr](http://www.angelina-paris.fr)  
Pâtisseries à partir de 7 €.

## ROULER DANS LA PÂTE

40, rue Saint-André-des-Arts

Liberté ouvre sa troisième boulangerie-pâtisserie à Paris. Cette adresse Rive gauche rend visible le métier de tourier, qui consiste à plier plusieurs fois un pâton de pâte feuilletée après l'avoir allongé. L'ensemble des viennoiseries seront ainsi produites directement devant les clients.

[libertepatisserieboulangerie.com](http://libertepatisserieboulangerie.com).  
Viennoiseries à partir de 1,2 €.



## DÎNER EN ÉTAGE

29, rue de l'Abbé-Grégoire

Fidèle à la rue de l'Abbé-Grégoire, le chef étoilé Antonin Bonnet (Quinsou) ouvre à l'étage de sa boucherie une table privée façon speakeasy, accueillant jusqu'à 8 convives pour un dîner en 5 services avec accords mets et vins. Des chefs invités se relaieront à ses côtés, à commencer par la talentueuse Céline Pham.

200 € le couvert. Les mercredis.  
Réservation au 01.42.22.66.09.

## S'INITIER AU MORSE

10, rue Servandoni

Ouvrir Mundolingua, musée des langues, du langage et de la linguistique, au chevet de l'église Saint-Sulpice, c'est le rêve qu'a concrétisé Mark Oremland, polyglotte passionné. Le 26 septembre, pour la Journée européenne des langues, ateliers et animations multilingues s'y tiendront en partenariat avec la Commission européenne.

[www.mundolingua.org](http://www.mundolingua.org)



## RÊVER CHANDIGARH

18, rue de Seine

Jusqu'au 31 octobre, François Laffanour expose à la Galerie Downtown 25 pièces originales de mobilier, témoins d'une utopie : la construction en Inde, au pied de l'Himalaya, entre 1955 et 1965 et à l'instigation de Nehru, d'une ville par Le Corbusier, pour laquelle le designer Pierre Jeanneret imaginait un mobilier d'inspiration indienne.

[www.galeriedowntown.com](http://www.galeriedowntown.com)



## Zoomer sur Man Ray

19, rue de Vaugirard

Le Musée du Luxembourg s'intéresse aux liens que Man Ray a noués avec la mode à travers les portraits et les compositions réalisés pour le magazine américain *Harper's Bazaar* dans les années 1930. Un propos nourri également de robes signées Chanel, Jeanne Lanvin...

Du 23 septembre 2020 au 17 janvier 2021.  
[museeduluxembourg.fr](http://museeduluxembourg.fr)

7<sup>e</sup>

### Découvrir les Olmèques

37, quai Branly

Le musée du quai Branly-Jacques Chirac met à l'honneur la culture olmèque, civilisation précolombienne qui a prospéré au Mexique. Deux cents pièces seront exposées.

Du 9 octobre au 21 juillet 2021.  
[www.quaibranlı.fr](http://www.quaibranlı.fr)

### S'élever à la bonne heure

L'art du contre-pied s'étend aux musées et attractions touristiques vides de touristes : on se réapproprie la tour Eiffel ou le Louvre pendant les heures creuses que sont l'ouverture tôt le matin ou l'heure d'avant la fermeture.

## FRANCHIR LE QUIÉVAIN

24, rue de Sèvres

Le Bon Marché consacre son exposition de rentrée à la Belgique. Goodies à l'effigie des Schtroumpfs, pop-up store consacré au maroquinier Delvaux, spéculoos, stand boulets-frites et un supermarché surréaliste mis en mots par Stéphane De Groodt, chantre de la belgitude.

Jusqu'au 18 octobre. [www.24s.com](http://www.24s.com)

## DORMIR EN GALERIE

26, rue de Martignac

Galeriste et curatrice d'art souvent associée à des projets d'hôtellerie de luxe, Amélie du Chalard lance Ambroise, sa collection de « maisons » à louer pour une nuit ou plus, avec services hôteliers et conciergerie culturelle. Le plus ? Comme dans une galerie, tout est à vendre.

[www.ambroise-collection.com](http://www.ambroise-collection.com)



## VIVRE SCANDINAVE

240, boulevard Saint-Germain

Muuto, la petite marque surdouée du design scandinave (que s'est offert le géant Knoll pour 300 millions d'euros), débarque à Paris dans un immense pied-à-terre boulevard Saint-Germain. On y retrouve les classiques de la griffe : la suspension E27, les étagères Folded ou les fameux vases Ridge. Lancée par deux Danois en 2006, la marque s'offre une seconde boutique après une première expérience à Stockholm.



## SE MEUBLER EN COULEUR

29, rue de Bellechasse

Dans cet arrondissement où elle a pignon(s) sur rue, India Mahdavi gagne encore du terrain. Après la rue Las Cases, où elle compte déjà trois adresses, la designer et coloriste hors pair vient d'ouvrir ce nouveau showroom; là, ses créations, éclatantes dans ces teintes toniques qui mettent de bonne humeur, twistent avec ses coups de cœur du même tonneau.

[www.paris-society.com](http://www.paris-society.com)

## S'ALLONGER CHEZ LACAN

5, rue de Lille

À cette adresse, un immeuble hanté par les secrets les plus inavouables, comme le suggère cette plaque taiseuse: « Jacques Lacan (1901-1981) pratiqua ici la psychanalyse de 1941 à sa mort. » Pour s'imprégner de l'atmosphère des lieux, relire *Une saison chez Lacan*, de Pierre Rey (qui fréquenta dix ans son divan), en s'installant à la Calèche, le restaurant d'en face. Là, le maître prenait ses pauses (poses ?) en fumant un culebras, torsadé comme les cheminements de sa pensée.

8<sup>e</sup>

## VOYAGER AVEC MONSIEUR

17, rue de Washington

Au Monsieur Georges, l'expression boutique-hôtel prend tout son sens. C'est à l'inventrice du concept, la designer anglaise Anouska Hempel, que le groupe Monsieur a confié les clés de ce 5-étoiles sis dans un immeuble haussmannien. Une multitude de détails composent un décor évoquant le voyage avec des références à l'Inde, au Maroc, à la Turquie. Pour vivre heureux et caché près des Champs-Élysées.

<https://hotelmonsieur.com/>

## Siroter comme un prince

33, avenue George-V

Le Prince de Galles dévoile son bar à cocktails à travers les créations imaginées par l'Italien Roberto Catalano. Le 19.20, clin d'œil à l'instant sacré de l'apéritif, reçoit du petit déjeuner jusqu'à 1 heure du matin dans une atmosphère Art déco.

[www.marriott.fr](http://www.marriott.fr). À partir de 18 €.

## Se rafraîchir au palace

10, place de la Concorde

L'été s'attarde à l'ombre de l'Obélisque, où, depuis l'« ice-cream truck », un camion Citroën des années 1950, Matthieu Carlin, chef pâtissier du Crillon, délivre ses glaces et son tacos gaufre et chocolaté.

[www.rosewoodhotels.com](http://www.rosewoodhotels.com). À partir de 5 €. Jusqu'au 30 septembre.



## EMBARQUER SUR UN RIVA

Pont Alexandre-III

Voguer comme à Venise sur un authentique Riva? Possible désormais avec champagne au coucher du soleil, navigation le long des quais, avant le dîner dans un restaurant avec vue sur la Seine et une nuit dans un palace.

<https://eluxtravel.com/luxperience/coucher-de-soleil-parisien-en-riva>

## ATTERRIR SUR LE TOIT DU MUN (8<sup>e</sup>)

52, avenue des Champs-Élysées

Laurent de Gourcuff prend de la hauteur avec Mun. Le nouveau spot du groupe Paris Society s'installe sur un toit-terrace avec vue à 360 degrés pour proposer le meilleur de l'Asie, de la grandeur de la Chine au raffinement du Japon. *The place to be* de la rentrée.

[www.paris-society.com](http://www.paris-society.com).

Carte : de 45 € à 120 €.

9<sup>e</sup>

## TRAVAILLER, MANGER, BOUGER

4, impasse Sandrié

À un jet de pierre du palais Garnier, le Shack est un « lieu de partage », à mi-chemin entre le club privé et le bureau: 45 pièces privatisables, studios de sport et d'enregistrement, restaurant sous la verrière coiffant la structure Eiffel, services (pressing, séances de kiné, de sophrologie, etc.). Intimiste et haut de gamme.

[leshack.fr](http://leshack.fr)



## Jardiner près de l'Élysée

112, rue du Faubourg-Saint-Honoré

Pour sa réouverture, le Bristol a fait repenser son jardin par la paysagiste Lady Arabella. Mêlant élégance française et fantaisie anglaise, cet écosystème bio varie au gré des saisons. On y flâne parmi les graminées tout l'automne, sous des allées de hêtres cuivrés cet hiver, en attendant jonquilles et tulipes au printemps prochain.

[www.netkercollection.com](http://www.netkercollection.com)



## Réveiller les années 1930

55, boulevard de Rochechouart

Pour sa quatrième adresse parisienne baptisée le Rochechouart, le groupe Orso s'est fié aux talents du duo d'architectes-décorateurs Festen, qui a réussi à réveiller cet hôtel des années 1930 tout en le laissant dans son jus. Façade Art déco, élégance Belle Époque pour la centaine de chambres, brasserie au rez-de-chaussée avec une cuisine familiale généreuse et même un rooftop pour siroter un cocktail avec vue.

[www.hotelrochechouart.com](http://www.hotelrochechouart.com)



### OUBLIER BARTHES

8, rue du Faubourg-Montmartre

Sa façade rouge est intacte mais l'on n'y danse plus depuis longtemps. À dire vrai, les nuits parisiennes ne se sont jamais vraiment remises de la mise en sommeil de ce haut lieu de la fête, que Roland Barthes nous demandait de ne pas confondre avec la distraction. « *Un lieu qui se suffit à lui-même* », disait-il. Pour se consoler de la fermeture du Palace, en 1995 (les nostalgiques des années Fabrice Emaer datent le commencement de la fin à 1983), traverser la rue et s'offrir un plat roboratif au Bouillon Chartier, toujours aussi peu cher mais en net progrès.

### S'ÉTIRER

68, rue des Martyrs

Le 9<sup>e</sup> compte un nouvel hôtel, le Hoy. Ce dernier fait habilement cohabiter le parquet et les moulures parisiennes, une table 100% végétale aux accents sud-américains et un fleuriste japonais. Un établissement axé sur le bien-être avec salle de yoga et des suggestions de postures d'étirement dans les chambres. [www.hoyparis.com](http://www.hoyparis.com)

### Se shooter à l'iodé

25, rue de la Chaussée-d'Antin

Julien Sebbag, associé au Moma Group de Benjamin Patou, déploie Tortuga sur le toit-terrasse des Galeries Lafayette Haussmann. Le trublion culinaire (Chez Oim, Créatures, Je Cuisine chez Toi et très bientôt au Forest du musée d'Art moderne dans le 16<sup>e</sup>) joue une partition célébrant le poisson à la fois de saison, local et sauvage. [www.tortuga-paris.com](http://www.tortuga-paris.com). De 25 à 59 €.

### Goûter la babka

65, rue Condorcet

Après l'ère du cupcake et du cinnamon roll, voici celle de la babka. De tradition ashkénaze, cette brioche tressée fourrée au chocolat a désormais son adresse, Babka Zana, qui la décline avec de la pistache, de la cannelle ou du halva/citron. À découvrir aussi les sandwiches avec de la hallah, le pain traditionnel brioché. [www.babkazana.com](http://www.babkazana.com). À partir de 3 €.

### TENTER LE MATÉ

14, rue Jean-Baptiste-Pigalle

Nouveau venu dans la galaxie des bars à cocktails parisiens, La Canopée a ouvert ses portes en février. En bas de la rue Jean-Baptiste-Pigalle, c'est un cocon, épuré mais chaleureux, élégant sans être pompeux, qui s'offre à nous. Côté carte, on y honore le maté, une herbe qu'on infuse, très populaire en Amérique du Sud pour son effet stimulant et 100% naturel. Essayez « l'Amore », avec un coulis de framboises maison, menthe poivrée et gin. Succès garanti. [www.lacanopee-pigalle.com](http://www.lacanopee-pigalle.com)

### SE CROIRE EN ÉGÉE

45, rue des Martyrs

Connu pour son bon goût de l'époque, le directeur artistique Yorgo Tloupas a eu envie d'ouvrir le « premier café grec de la capitale ». C'est chose faite avec Yorgaki, qui est devenu le QG de la diaspora grecque. Dans un décor infusé de l'esprit des Cyclades, le café frappé ou la bière Mythos se siroient en grignotant un gâteau à l'orange ou un feuilleté à la feta. [www.yorgaki.fr](http://www.yorgaki.fr). 3 € le café grec.



HERVE GOLUZA/SP - EMMANUELLE LUBAK/SP



## 10<sup>e</sup>

### DÉPAREILLER SA TABLE

29, rue des Vinaigriers

Dans son atelier près du canal Saint-Martin, Cécile Viarouge, fondatrice de Blanche Patine, vend ou loue des petits trésors qu'elle chine partout en France. En particulier de la vaisselle en faïence dite « terre de fer » de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, à dépareiller pour dresser une table rétro-champêtre.

[www.blanchepatine.com](http://www.blanchepatine.com)  
Sur RDV au 06.74.02.04.70.

### OSER LE CHROMATIQUE

Rue Bleue

Voir Paris rien qu'en couleurs, en allant du boulevard Magenta à la place Blanche via la rue Bleue, c'est l'un des itinéraires farfelus imaginés par le Laboratoire de tourisme expérimental.

[www.latourex.com](http://www.latourex.com)



### BRIGADER AVEC LE TIGRE

38, rue du Faubourg-Poissonnière

Adrien Ferrand, très en vue à Eels, phosphore juste à côté avec Brigade du Tigre. Associé à son ami d'enfance Galien Emery, le chef invite à un voyage en Asie entre Chine, Thaïlande, Japon. Canard laqué, crab cake, tempuras sont autant d'appels à l'évasion.

[www.brigadedutigre.fr](http://www.brigadedutigre.fr). Formules à partir de 16 €. Carte : de 22 à 39 €.

SP - PIERRE LUCIFER/ELATO/SP



### COLLECTER SON BOUILLON

39, boulevard du Temple

Après Pigalle, l'équipe du Bouillon a installé sa cuisine de bistrot, au rapport qualité-prix imbattable, à République. Les poireaux vinaigrette, le steak tartare et choux à la crème sont pour le moment disponibles en « click and collect » (entrée+plat+dessert à 10 €) et seront enfin servis à table à la fin de l'année.

[bouillon-service.com](http://bouillon-service.com)

## 12<sup>e</sup>

### RELANCER LE SHORT CYCLISTE

Route de la Pyramide

Relancer la mode du short cycliste en enchaînant les tours au Polygone du bois de Vincennes. Le revêtement vient d'être refait, l'occasion d'enfourcher son vélo et de se la jouer Laurent Fignon avec ses amis de peloton.

### CRÉER EN ATELIER

7, avenue du Bel-Air

Céramique et poterie, tissage mexicain, peinture sur soie, couture... Chez Odidido, Daphné adapte ses ateliers aux envies de chacun. À partir de 4 ans, 7 ans, 12 ans... et pour les adultes bien sûr!

[www.odidido.com](http://www.odidido.com)

## 13<sup>e</sup>

### NE RIEN GÂCHER

22, promenade Claude-Levi-Strauss

Alessandra Montagne inaugure Nosso, « nôtre » en portugais. La cheffe brésilienne, qui possède également Tempero, promet une cuisine métissée, inventive mais surtout zéro gaspillage.

[www.nosso.fr](http://www.nosso.fr). Menu : 26 € (déjeuner). Carte : de 15 à 35 €.

## Se prendre pour une nouille

58, rue du Faubourg-Poissonnière

Guy Savoy ne chinoise pas avec les ramen, ce totem japonais à base de nouilles et de bouillon servi dans un bol fumant. Après le 6<sup>e</sup>, le chef 3 étoiles fait débarquer son Supu Ramen dans le 10<sup>e</sup> arrondissement.

[www.supuramenguy.savoy.com](http://www.supuramenguy.savoy.com). Ramen à partir de 13,80 €.

## 11<sup>e</sup>

### Entrer en cure

161, rue Saint-Maur

Alexandre Marchon dresse près de Goncourt sa première table. Le chef autodidacte remet le légume au centre de l'assiette, que viandes et poissons viennent condimenter. Très en vogue, son aubergine rôtie en transparence de lard gascon, jus de cochon, pêche blanche à la cote.

[www.marchon-restaurant.fr](http://www.marchon-restaurant.fr)

Menus : 25 € (déjeuner), 39 €, 59 € et 79 € (dîner).

### Faire feu de (tout) bois

21-23, rue de Charonne

Chez Giorgio, nouvelle adresse du groupe Dalmata, les pizzas sortiront fin septembre des fours à bois venus tout droit de Naples. La carte regorgera aussi de pasta « al forno ». Côté ambiance, Giorgio mise sur une salle, futuriste et disco, chromée de rose.

[www.dalmata.co](http://www.dalmata.co)

Pizzas à partir de 10 €.



## Tenter la street food

32, quai d'Austerlitz

Jusqu'au 27 septembre, le Wanderlust se transforme le soir en une gigantesque terrasse futuriste sur le devant de la Seine. Aux commandes de ce restaurant à ciel ouvert de 1 500 mètres carrés, la brillante Alexia Duchêne propose du 100 % street food.

wanderlustparis.com. Menu du dîner : 24 €.



### S'EMBALLER POUR L'ART

Place Jean-Michel-Basquiat

Agnès b. a déménagé son historique galerie du Jour (ouverte en 1984) dans sa nouvelle fondation de 1 400 mètres carrés, voulue comme une « fabrique culturelle et solidaire ». Au programme, des expositions thématiques ainsi qu'une librairie. Une bonne raison pour flâner près des quais.

<https://la-fab.com/>

14<sup>e</sup>

### SE CHOUCHOUTER

27, rue Campagne-Première

L'attention au corps – massages, soins du visage – n'est pas le seul attrait de l'Institut Calice où le moral est lui aussi stimulé : l'énergie de la Colombienne Mercedes passe autant par sa voix que par ses mains expertes.

[www.institut-calice.com](http://www.institut-calice.com)

### FLEURIR SA VIE

234, boulevard Raspail

Après sa boutique emblématique de la rive droite, le fleuriste Stéphane Chapelle prend ses quartiers de l'autre côté de la Seine, dans un petit jardin luxuriant planté face à la Fondation Cartier.

[www.stephane-chapelle.fr](http://www.stephane-chapelle.fr)

### Tester un Top Chef

11, rue Raymond-Losserand

Révéle par la saison 2020 de « Top Chef », Mory Sacko, 27 ans, plonge dans le grand bain avec MoSuke. Un hommage à ses racines au fil d'une cuisine africaine teintée d'inspirations japonaises et françaises. À l'image de la sole en feuille de bananier ou du boeuf sauce mafé au tamarin.

[mopsyko-restaurant.com](http://mopsyko-restaurant.com)

Menus : 90 €, 120 €.

### Croiser des étoiles

7, rue Francis-de-Pressensé

L'Entrepôt, lieu de vie culturelle par excellence, accueille Fulgurances et ses résidences de chefs. Les étoiles montantes s'y succéderont tous les trois à six mois pour faire vivre leur cantine créative et débridée. Première en piste, Minou Sabahi et ses influences iraniennes.

[www.ientrepot.fr](http://www.ientrepot.fr)

Carte : de 19 € à 46 €.

### OBSERVER MARS

2, rue Gazan

Rendez-vous le 12 septembre et le 10 octobre au parc Montsouris pour les soirées du festival Paris sous les étoiles. Lunettes et télescopes à disposition.

[www.afastronomie.fr/paris](http://www.afastronomie.fr/paris)

15<sup>e</sup>

### SE PERCHER SUR LE TOIT

2, avenue de la Porte-de-la-Plaine

Le Perchoir inaugure sa sixième adresse au cœur de la plus grande ferme urbaine d'Europe, sur le toit du hall 6 du Parc des Expositions, offrant un panorama de 14 000 mètres carrés de cultures de fruits et légumes, à retrouver à la carte.

[www.nu-paris.com](http://www.nu-paris.com)

### JAZZER AU BAL

33, rue Blomet

Une boîte de jazz et bien plus que cela. Un cabaret d'art, synthèse entre le Montparnasse des Années folles et le speakeasy new-yorkais. Desnos l'avait surnommé le « Bal nègre ». Les fantômes de Joséphine Baker et de Sidney Bechet hantent encore le Bal Blomet, rouvert il y a trois ans après une rénovation réussie.

[www.balblomet.fr](http://www.balblomet.fr)



SP - VALERIO GERACI/SP - VALERIO GERACI, ALL RIGHTS RESERVED



## EMBARQUER POUR ISCHIA

14, rue Cauchy

Peu porté sur la course aux étoiles Michelin, Cyril Lignac a décidé en 2019 de fermer son restaurant étoilé Le Quinzième pour créer à la place une brasserie à l'italienne qui s'appellerait Ischia. Son décor ? Signé par les architectes du Studio KO. Ouverture « prochaine ».  
[www.cyrillignac.com](http://www.cyrillignac.com)

16<sup>e</sup>

## FUSIONNER LE RAJ

5, rue de Presbourg

Manoj Sharma transforme le Sir Winston Churchill en une table épicée. *Fish and chips* et curry d'agneau au safran figurent au croisement du pub anglais suranné et du restaurant indien *made in London*. Le décor colonial est signé Laura Gonzalez.  
[www.sirwinston.fr](http://www.sirwinston.fr). Carte: de 22 € à 55 €.

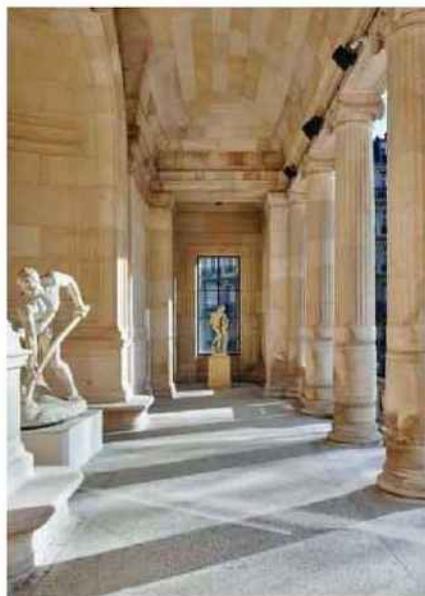


## GRIGNOTER DANS LA PAMPA

20, avenue de New York

Azulito, la terrasse festive de Monsieur Bleu, fait souffler un vent sud-américain sur le palais de Tokyo jusqu'au 30 septembre: guacamole, quesadillas et Margarita mexicaine.  
[monsieurbleu.com](http://monsieurbleu.com). Tapas: à partir de 12 €.

SP - PIERRE ANTOINE/PALAIS GALERIEA/SP - ROMAIN RICARD/SP



## Muséifier la mode

10, avenue Pierre-1<sup>er</sup>-de-Serbie

Après deux années de travaux, le palais Galliera rouvre ses portes en octobre. De nouveaux espaces en rez-de-jardin et des galeries voûtées au sous-sol permettront de mieux déployer les collections permanentes riches de plus de 200 000 pièces. Et pour fêter cette nouvelle ère, la première exposition est consacrée à Gabrielle Chanel.

[Palaisgalliera.paris.fr](http://Palaisgalliera.paris.fr)

## Caqueter

1, boulevard Lannes

Les chèvres sont dans l'enclos, mais les poules sont libres d'aller et venir à Il Cottage, ce resto-terrasse en lisière du bois de Boulogne. La burrata arrive avec un panier garni de tomates multicolores, en mode débrouille-toi. Les enfants en raffolent.  
[www.illcottage.fr](http://www.illcottage.fr). Carte: 11 à 29 €.

## Relire « La Comédie humaine »

47, rue Raynouard

Entre salon de thé, cantine bio et café-épicerie, Rose Bakery a posé ses étals en bois recyclé et tables en fer forgé dans les jardins de la Maison de Balzac, à l'abri des regards: le romancier s'y cachait des créanciers grâce à un pseudonyme.  
[www.maisondebaltzac.paris.fr](http://www.maisondebaltzac.paris.fr)

## EMBRASSER CINDY SHERMAN

8, avenue du Mahatma-Gandhi

C'est l'œuvre d'une artiste mutante que la Fondation Louis Vuitton accroche sur ses cimaises. L'Américaine Cindy Sherman, 66 ans, sera à l'honneur d'une rétrospective de 1975 à aujourd'hui, en 170 photos dont elle est la figure centrale. À partir du 23 septembre.  
[www.fondationlouisvuitton.fr](http://www.fondationlouisvuitton.fr)

## INITIER À L'ART

13, avenue du Président-Wilson

Au palais de Tokyo, les ateliers Tok-Tok et les visites contées reprennent du service à la rentrée. Pour faire découvrir l'art au jeune public autour d'ateliers de qualité. À partir de 3 ans.  
[www.palaisdetokyo.com](http://www.palaisdetokyo.com)

17<sup>e</sup>

## SE SUCRER

25, rue Legendre

Yann Couvreur continue de quadriller Paris. Pour sa quatrième adresse, le « serial pâtissier » va spatuler là même où il vit, aux Batignolles. On retrouvera fin septembre ses signatures comme la Merveille au praliné, la tarte au citron, le Paris-Brest, le baba de saison...

[yanncouvreur.com](http://yanncouvreur.com). Pâtisseries à partir de 6,50 €.





18<sup>e</sup>

### LANCER LA HACHE

5, rue Stephenson

Envie d'éclater de rire avec votre belle-mère une arme blanche à la main ou bien d'impressionner un collègue de travail ? Et si vous lanciez une hache ensemble ? Les Cognées, au cœur de la Goutte d'Or, célèbrent ce sport prisé des Canadiens, qui pourrait bien devenir un jour une discipline olympique. L'idée ? Viser avec précision une des dix cibles en épicea situées à 4 mètres au moins du lanceur.

Lescoignes.com. Prix : 57 € par cible pendant une heure.

### ENTRER EN TRANSE

32, rue Myrha

C'est au cœur de la Goutte d'Or que l'ambitieux 360 Paris Music Factory, un lieu de cinq étages consacré à la musique, s'est installé. Un espace d'échange ouvert aux professionnels comme au grand public avec une programmation aux styles éclectiques. A ne pas rater : le 15 septembre, le concert de l'Orchestre national de Barbès, qui incarne bien l'approche transculturelle du 360.

Le360paris.com

### ZAPPER ET SE POSER

Place Michel-Petrucciari

Une pointe arborée à l'angle des rues Duhesme, Sainte-Isaure et Versigny, avec au sol une mosaïque figurant un piano. Là, quelques tables et chaises, prêtes des jeunes habitants du bas Montmartre. À quel bar appartiennent-elles ? À tous ! On se sert où on veut, au Village, au Great Coffee ou chez PataKrep, et ce qu'on veut, boissons et zakouskis. Et on regarde le Sacré-Cœur se découper sous le ciel bleu, rose ou noir, avant de dîner à la Chingada, minicantine mexicaine aux airs de galerie d'art.

### Torréfier

3 ter, rue Marcadet

Réputé pour ses crus torréfiés entre la Drôme et Paris, Lomi a installé, d'un côté, une école pour amateurs et professionnels, de l'autre, un café au look industriel avec à la vente, des machines pour jouer les baristas à domicile et bien sûr les fameux crus dont « J'ai deux amours » et « La Goutte d'Or ».

Lomi.coffee

### Bricoler, c'est jouer

94, rue Philippe-de-Girard

Les enfants manient de vrais outils de menuiserie, en toute sécurité, et construisent eux-mêmes des jeux de société, de petits meubles... Ateliers à quatre mains possibles avec les parents, qui peuvent revenir seuls en soirée pour scier ou souder à leur tour. Dès 5 ans.

www.lesinventeurs.paris

19<sup>e</sup>



### PRIER EN RUSSIE

93, rue de Crimée

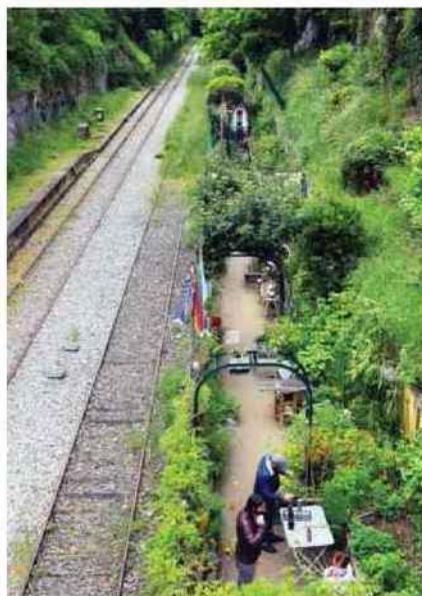
Au bout d'une étroite allée, l'icône de saint Serge indique que l'arrivée est proche. Avant d'atteindre l'église Saint-Serge-de-Radonège, il faut suivre le sentier, accompagné de chants d'oiseaux. À son débouché, la surprise est totale. Nous voici en Russie. Déploiement des couleurs, motifs typiques, la petite église en impose. Ici, c'est un havre de paix dans son écrin de verdure, où quelques bancs invitent au repos.

### DÉRAILLER

2 bis, rue de l'Ourcq

En plus de logements, d'un potager en permaculture, de murs végétalisés et d'un poulailler, la Ferme du rail abrite désormais un restaurant baptisé Le Passage à niveau. En bordure de la petite ceinture, près des anciennes voies ferrées, on s'installe à l'intérieur ou sur la terrasse pour déguster une carte locale d'inspiration terroir avec œufs-mayo, saucisse-lentilles et poulet rôti.

www.fermedurail.org. Formule entrée + plat : 11 €.



## Danser dans le ruisseau

110 bis, rue du Ruisseau

Les jardins du Ruisseau, les plus anciens jardins partagés de la petite ceinture, s'ouvrent à la chorégraphie sous toutes ses formes pour le 8<sup>e</sup> festival Clignancourt danse sur les rails, les 19 et 20 septembre.

lesjardinsduruisseau.fr

PHILIPPE LAVIELLE/LE PARISIEN/NAOPII - CATHERINE SHEPARD/RUE DES ARCHIVES



## FURETER ENTRE LES PAGES

169, avenue Jean-Jaurès

Tout public et indépendante, la librairie La Petite Ourcq vient de lever le rideau. À sa tête, Chloé Bouillol, lectrice assidue qui tourne la page sur vingt ans dans le cinéma pour mieux entamer une seconde vie professionnelle.



## RETOURNER AU CABARET

59, boulevard Macdonald

Le Cabaret sauvage, célèbre salle de spectacle du parc de la Villette, s'est offert un lifting fin 2019. Au mytique chapiteau rouge s'est ajouté un vaste complexe vert, dans l'air du temps: resto en bambou, jardins suspendus et même un potager!  
[www.cabaretsauvage.com](http://www.cabaretsauvage.com)

## Tenter la chute libre

30, avenue Corentin-Cariou

Les aventuriers qui rêvent de sauter en parachute expérimentent ces sensations dans un tube de verre de 14 mètres équipé d'une soufflerie. Dès 5 ans.  
[iflyfrance.com](http://iflyfrance.com)

## Prendre l'air

5, avenue Debidour

Pique-niquer le nez au vent et admirer la vue au parc de la Butte-du-Chapeau-Rouge. Le vin frais est encore meilleur quand on pense aux hordes qui s'entassent non loin, aux Buttes-Chaumont.

## PARTIR À NAPLES

2, place Saint-Blaise

L'année dernière, Giuseppe Cutraro, qui a longtemps officié dans les cuisines du groupe Big Mamma, a remporté le titre de champion du monde pour sa Pizza napolitaine contemporaine. Celle-là même que l'on peut commander dans son restaurant Peppe, avec tomate jaune, jambon de Parme, provolone, mozzarella di bufala, amandes grillées et confiture de figes.

[www.peppeparis.fr](http://www.peppeparis.fr). Carte : 8 à 20 €.

## PRENDRE LA CLÉ DES CHAMPS

40, rue du Télégraphe

C'est à Belleville, de l'autre côté du cimetière, que de futurs mariés ou des fleuristes avertis viennent faire leur cueillette. Sur ce bout de terrain de 1 200 mètres carrés, parfumé et tout en couleurs, quelque 200 espèces de fleurs sont amoureusement cultivées en pleine terre, en pleine urbanité. À découvrir sur rendez-vous et lors de visites guidées.

[Pleinair.paris](http://Pleinair.paris)

## ESCALADER

35, rue des Grands-Champs

La salle Arkose Nation a ouvert cette année un espace pour les 8/12 ans, qui vient compléter celui des 4/8 ans et les 200 blocs des deux zones adultes.

[Nation.arkose.com](http://Nation.arkose.com)

## LEVER LES YEUX SUR LE STREET ART

Destination d'artistes depuis le début des années 1980, le quartier de Belleville regorge de galeries d'art, d'ateliers et de street art. Exclusive&Private propose un itinéraire-découverte en compagnie d'un guide passionné.

[www.exclusiveandprivate.com](http://www.exclusiveandprivate.com)

20<sup>e</sup>



## Se planquer pour bruncher

23, villa Riberolle

Niché dans une ancienne imprimerie au fond d'une impasse, le bien-nommé restaurant Caché vaut le jeu de piste pour y arriver. Dans un décor façon loft industriel circulent des assiettes simplement délicieuses qui convoquent à la fois la Grèce, le Moyen-Orient et l'Espagne. À ne pas manquer: les brunchs sous forme de buffet qui s'étirent tout l'après-midi.

[www.cache-paris.com](http://www.cache-paris.com). Carte: 9 à 37 €.