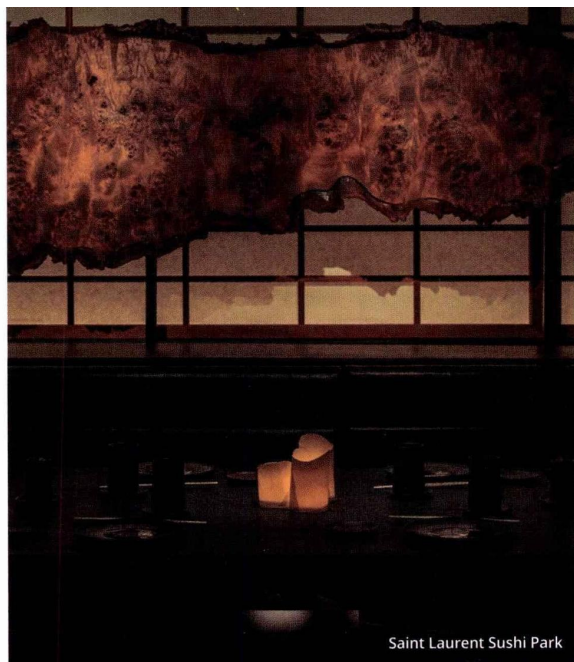


Edition : N 05 - 2025 P.126-128
Famille du média : Médias spécialisés
grand public
Périodicité : Bimestrielle
Audience : 299599
Sujet du média : Lifestyle

Journaliste : Jade Mahdavi
Nombre de mots : 1260

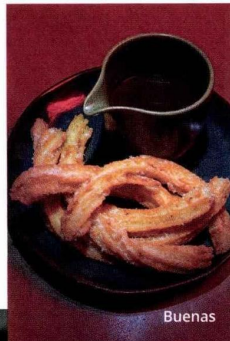
INFRAROUGE



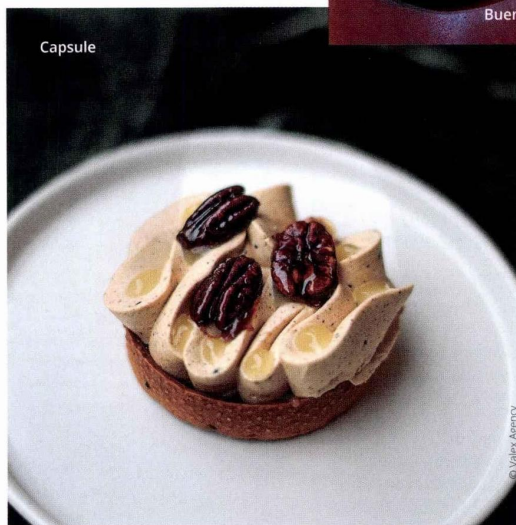
Saint Laurent Sushi Park



Saint Laurent Sushi Park



Buenas



Capsule

NOS ADRESSES

NOUVEAUX RESTOS : *on met le paquet !*

Par Jade Mahdavi

POUR LES CHASSEURS EN QUÊTE D'AUTRE
CHOSE QUE DES ŒUFS, VOICI LES
NOUVELLES ADRESSES QUI N'ATTENDENT
QUE D'ÊTRE DÉCOUVERTES.

SAINT LAURENT SUSHI PARK

Japonais haute couture

Une alliance remarquable entre deux maîtres dans leurs domaines respectifs : la Maison Saint Laurent, au chic indémodable, et Peter Park, le restaurant japonais le plus iconique de Los Angeles, donnent vie à un omakase hors du commun, en plein cœur de Paris. À n'en pas douter, cette adresse de créations d'exception vous emportera au septième ciel !

8, rue du 29 Juillet, 75001 Paris

Tél. : 01 40 13 00 32

Carte : omakase par Peter Park à partir de 110 €

BUENAS

Viva España

Envie de vous sentir comme dans un film d'Almodóvar ? Alors, c'est le moment de franchir le pas ! Buenas est l'adresse incontournable pour découvrir, dans un décor de cinéma, les plats et tapas les plus représentatifs de la cuisine espagnole. Parmi la sélection de plats emblématiques, dégustez des croquetas croustillantes, une authentique tortilla, un agneau rôti traditionnel, ou encore un irrésistible duo churros-chocolat. En bref, un endroit où vous aurez hâte de revenir dès que possible.

83, rue du Faubourg Saint-Denis, 75010 Paris

@buenas.paris sur Instagram

Tél. : 01 42 26 19 63

Carte : menu déjeuner EPD à 18 €

CAPSULE

Cuisine bistronomique

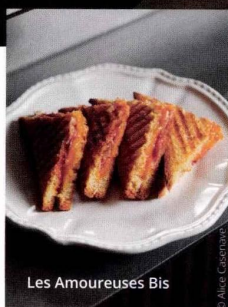
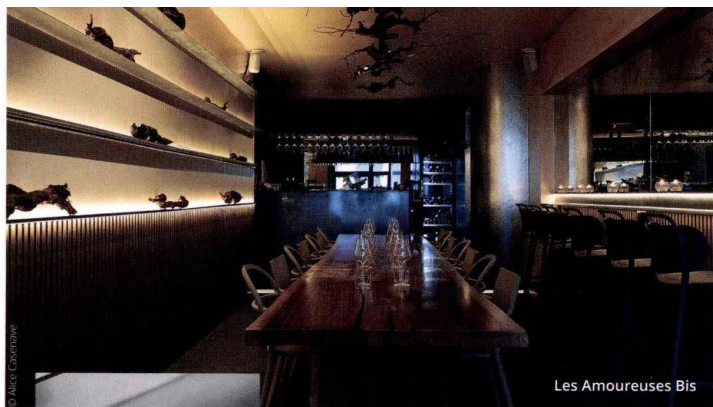
À deux pas de l'hôpital Cochin, près des immeubles Art nouveau de la rue Cassini, on découvre une adresse de quartier que l'on n'est pas près d'oublier. Avec le concours du chef Mickaël Falotte, tout droit venu de cuisines étoilées, Pierre Thomas et Florian Woelflinger nous régaleront d'assiettes réconfortantes qui subliment les produits, majoritairement bio et locaux. Capsule se distingue par sa capacité à créer une enveloppe de douceur, tant dans ses plats que dans son atmosphère. Un petit bijou au grand cœur.

2, rue Cassini, 75014 Paris

@capsule.restaurant sur Instagram

Tél. : 01 56 81 22 39

Carte : menu déjeuner EPD à 26 €



LES AMOUREUSES BIS

Le coup de cœur

Partage, amour et bons produits sont les maîtres mots de cette adresse du Marais. Autour d'un choix rigoureux des meilleures bouteilles de nos terroirs s'articule une carte tout aussi recherchée afin de trouver l'équilibre entre plaisir et simplicité qui ravira tout visiteur. Sans compter la passion de l'équipe qui met un point d'honneur à ce que personne ne sorte de là autrement qu' amoureux.

3, rue des Tournelles, 75004 Paris
@lesamoureuses.bis sur Instagram
Tél. : 01 40 33 00 97
Carte : environ 40 €

220 BPM

Aux confins du réel

Tels les battements du cœur pendant une course, les mets de ce nouvel antre gastronomique décuplent nos perceptions. Chaque bouchée d'un des 30 plats du chef Jérémie Galvan est une expérience sensorielle, où le cerveau s'emballa pour en connaître davantage. Caché au fond d'une forêt secrète des alentours de Lyon, on pénètre dans ce sanctuaire pour un voyage sans pareil. Une découverte qui ne peut être appréciée qu'en franchissant la porte, tant les mots sont insuffisants pour décrire les émotions qu'elle suscite.

Adresse à retrouver en réservant l'expérience sur 220-bpm.fr. @220_bpm_ sur Instagram
Tél. : 04 72 18 19 84
Carte : à partir de 455 € pour une durée de 4 heures

SENSE

Laboratoire des générations futures

Voici un havre de paix de la gastronomie qui permet de vivre des expériences culinaires des plus pointues. Dans une ambiance tamisée, on s'émerveille de la formidable créativité d'Alexis Andzouana et de ses jeunes chefs, tous passés par de grandes Maisons, à l'instar du Royal Monceau ou du Lutetia. Avec enthousiasme et un sens consommé de l'expérimentation, ils ont fait de leur cuisine un véritable laboratoire, répondant à un seul mot d'ordre : « La nature donne et nous créons. »

381, avenue du Général de Gaulle, 92140 Clamart
@snse.fr sur Instagram
Tél. : 06 66 40 39 24
Carte : menu en 5 temps à 52 €



LE MOUTON BLANC

L'auberge normande

Ce restaurant emblématique, qui a vu défiler la fine fleur des lettres françaises depuis 1668, signe son renouveau avec des allures d'auberge normande. En plein cœur d'Auteuil, on retrouve les vraies gourmandises de la région, au beurre et crémeuses à souhait. Hareng pommes à l'huile, moules-frites ou encore poulet de la vallée d'Auge, on s'y croirait presque! Une adresse à suivre absolument.

40, rue d'Auteuil, 75016 Paris
@lemoutonblanc_paris
Tél. : 01 42 88 02 21
Carte : environ 45 €



DELJOY

Liqueur 100 % naturelle

Subtil mélange entre cognac et agrumes, cette liqueur rafraîchissante va faire un tabac avec l'arrivée des beaux jours.
39,90 €



ROSE BAKERY

Breakfast, Lunch, Tea avec les enfants

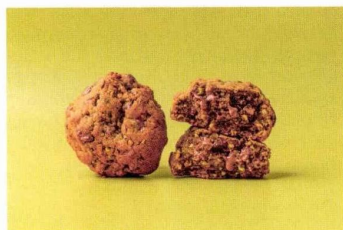
Dans cet ouvrage, Rose Carrarini, cheffe des restaurants Rose Bakery, nous présente 50 délicieuses recettes à préparer avec les plus jeunes.

Éditions Phaidon, 29,95 €



LA SÉLECTION DE LA GRANDE ÉPICERIE *Tout beau et tout bronzé*

Houmous de Baïona, Atelier Xotila, 8,90 €
Crêpes dentelle Gavottes x Amour Breton,
14,25 €
Boîte de 4 galets de Nice, Les Petits Galets,
10 €

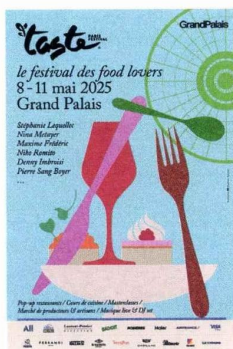


PUFFY

Un nouveau cookie pistache

Les meilleurs cookies de Paris ajoutent encore une couche d'excellence à leur savoir-faire avec l'arrivée du cookie à la pistache. Un délice à découvrir jusqu'au 30 avril en boutique.

Cookie à 5 €



TASTE OF PARIS

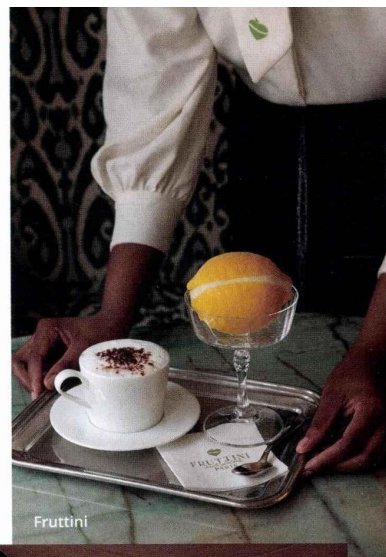
Un marché d'exception

Pour les dix ans du grand événement culinaire et son retour au Grand Palais, les têtes d'affiche placent la barre haut. Un rendez-vous qui rassemble aussi bien nos meilleurs chefs étoilés que les jeunes prodiges à suivre dès maintenant.
Du 8 au 11 mai 2025

FRUTTINI *Froid devant !*

Manger cinq fruits et légumes par jour n'a jamais été aussi simple que chez Fruttini, le paradis des fruits givrés. Ici, glaces et sorbets sont réalisés de manière artisanale à partir de la chair du fruit – citron, mangue, ananas, pêche, mais également avocat ou tomate en été –, avec peu de sucre et, éventuellement, des herbes aromatiques. Après avoir dégusté la Rive Gauche, Fruttini débarque Rive Droite avec ses cakes maison et ses boissons chaudes, à déguster sur place ou à emporter.

3, avenue Victor Hugo, 75016 Paris et
24, rue Saint Placide, 75006 Paris
@fruttinihaute glacierie sur Instagram
Carte : comptez de 5 € à 36 € pour
les plus grands fruits

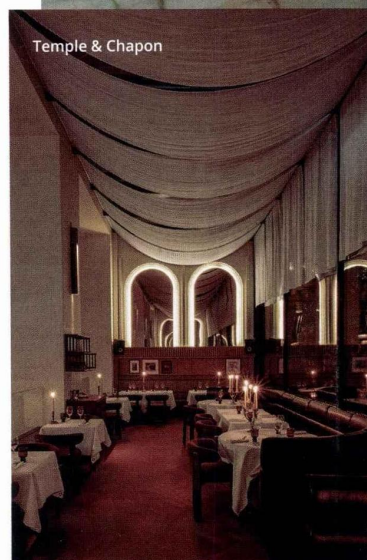


Fruttini

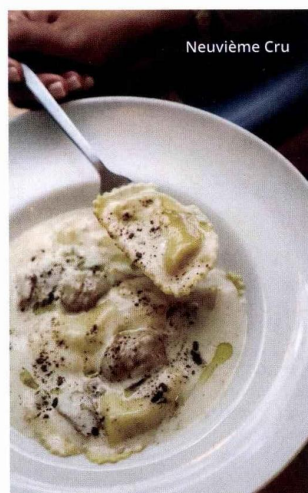
TEMPLE & CHAPON *Influences américaines*

Voici la nouvelle pépite d'Experimental Group. Dans un décor des années 50 inspiré des chop houses (restaurants de grillade) new-yorkais, le dîner à la bougie, dans une ambiance feutrée, nous transporte en un instant au-delà de l'Atlantique. Autour d'assiettes à partager, on se délecte de différents plats, plus savoureux les uns que les autres : crab cake, pot pie, pork belly, beef fillet ou encore cheesecake et banana split. Nous voici plongés dans l'American Dream culinaire. Sans oublier les fameux cocktails qui feront l'objet d'une nuit sans fin.

116, rue du Temple, 75003 Paris
@templeetchapon sur Instagram
Tél. : 01 42 72 20 00
Carte : environ 75 €



Temple & Chapon



Neuvième Cru

NEUVIÈME CRU *L'Italie à deux pas*

Au cœur de la capitale se trouve un restaurant italien qui a tout pour plaire. La convivialité y règne, le service est attentif, et la carte, courte mais bien pensée, permet de faire toujours le bon choix. En d'autres termes, c'est l'endroit parfait pour un dîner entre amis dans le quartier des Folies Bergère. Alliant l'authenticité d'une cuisine transalpine traditionnelle et l'audace de recettes réinventées, les plats proposés sont un véritable régal pour les papilles. Une escapade gastronomique à ne pas manquer !

20, rue Richer, 75009 Paris
@neuviemecru sur Instagram
Tél. : 07 84 92 06 55
Carte : menu déjeuner à 22 €