



# LE BRANCHÉ

ÉTÉ 2015  BIBLE DES LIEUX, CODES ET ATTITUDES  N°3

«VIII<sup>e</sup> POT-AU-FEU» PAR JONATHAN LAMBERT

LES MEILLEURS SPOTS  
POUR BRONZER



MARCHÉS,  
BRUNCHS,  
RESTOS, GOÛTER,  
COCKTAILS,  
CULTURE, STYLE,  
APÉRO, CLUBS,  
HÔTELS...

+  
POUR QUELLE  
BANLIEUE  
ÊTES-VOUS  
FAIT ?

# BEST OF PARIS

450 ADRESSES À LA LOUPE

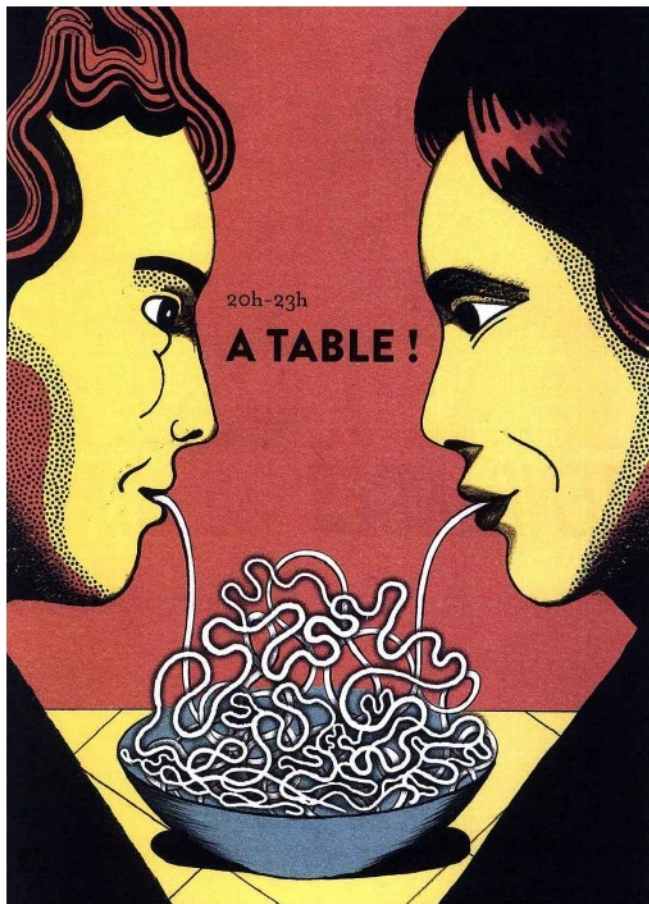
VITE UN  KARAOKÉ

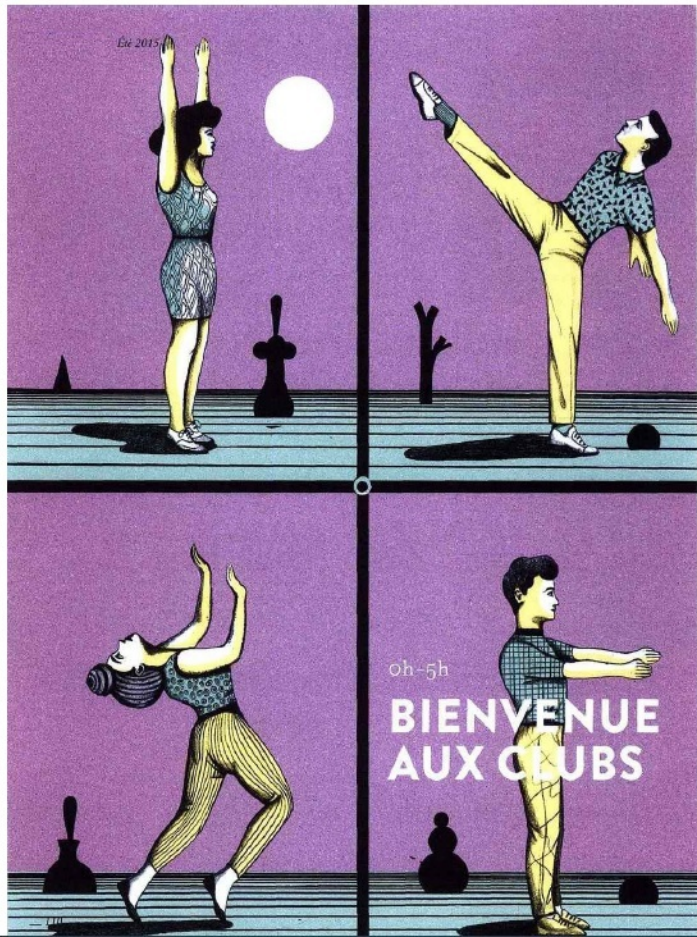
ALLEMAGNE : 8,10 € - CANADA : 12,50 CANS

M 02857 - 17H - F : 7,50 € - AL

LE GUIDE DE  
L'ANTI  BURGER







**CANON** Quand Braden Perkins et Laura Adrian – aka « la team du Verjus » – se la jouent bistrot, ça fait *kaboom!* Le programme : un lieu tout en longueur, la cuisine à l'étage et, aux manettes, une équipe jeune et cosmopolite (la chef canadienne Hannah Kowalenko n'a que 22 ans). Ça parle ricain au comptoir et en salle, ça se régale. On avait les crocs, alors on s'est gavé de pain croquant et de beurre maison beaucoup trop bon. Arrive enfin l'entrée : artichauts grillés avec radis, fèves et mesclun : notre pote végétal est au bord des larmes. On rentre dans le dur avec la bavette, accompagnée d'un audacieux chutney de betteraves et, surtout, d'un os à moelle fumé à faire se damner le susnommé pote végétal. On conclut avec une glace au malt point trop sucrée, qu'on torpille d'une main en pliant son verre de succulente picrate de l'autre. On ne se savait pas si vorace mais ça, c'était avant Ellisworth.

♥ Un rapport qualité/prix imbattable.  
♥ Réserver impérativement. 35 € environ.  
Ⓞ LMM/VS: 19h-22h30.

## LES BAINS

**TRÈS TOP / PRESQUE TOP / PAS TOP**  
7 rue du Bourg-l'Abbé, 75003 Paris.  
M<sup>e</sup> Etienne-Marcel. Tél: 01 42 77 07 07.

**SPECTACULAIRE** Il y aura bien quelques esprits chagrins pour expliquer que les Bains, c'était mieux avant – et que les vraies stars ont disparu en même temps que la coke de qualité. Laissons là ces cyniques et profitons de la renaissance inespérée d'un mythe. Sa version 2015 a une gueule d'enfer : la partie hôtel, sublime, étale son design néo-70's et son confort décadent. Le club ? On vous le raconte ailleurs. Quant au resto... Un plafond rouge sang, des colonnes qui semblent goutter une à une jusqu'au sol en carrelage, qui pixelise et se décompose sous nos yeux. Hypnotique. La fusion bien troussée du jeune chef Michaël Riss emballa aussi : la raie est piquée à la coriandre, la hollandaise, relevée au yuzu, les fraises nagent dans le sirop d'hibiscus.

On oublie le temps d'une soirée que l'époque est terne, on aura tout le temps d'y penser dans le métro.

♥ Les cocktails du tonnerre. ♥ Les prix chauds.  
♥ 70 € environ. Ⓞ LMM/VS: 19h-0h.

## BOUILLON

**TRÈS TOP / PRESQUE TOP / PAS TOP**  
47 rue de Rochechouart, 75009 Paris.  
M<sup>e</sup> Calet. Tél: 09 51 18 66 59.

**TESSOR** Pas de cube Knorr, ni de carré Maggi mais une décoction suave, entêtante et parfumée. Vous l'aurez compris, chez Bouillon, il est question de bouillon. Si l'on ne mange heureusement pas que liquide dans la petite adresse – devanture sobre et grise – de Marc Favier, ancien de chez Jean-François Piège, le bouillon aux champignons de Paris est d'ores et déjà un best-seller. Pour le reste, testez le foie gras ou la blanquette et dites-nous en des nouvelles. La cuisine est française, généreuse, maîtrisée et les produits arrivent des meilleures maisons : dans le rôle des légumes, Joël Thiebault ; dans celui des canards, la Maison Burgaud ; dans celui du jambon, la Maison Cabrié.

♥ Les belles tables en bois, ni mode ni ring.  
♥ Eh oh, le bruit ! 40 € environ.  
Ⓞ M/VS: 12h-14h30 et 19h-23h30.

## ZÉBULON

**TRÈS TOP / PRESQUE TOP / PAS TOP**  
10 rue de Richelieu, 75001 Paris.  
M<sup>e</sup> Palais-Royal. Tél: 01 42 36 49 44.

**OBSTINÉ** On aimait Pirouette, on kiffe son frangin Zébulon. Des noms marrants pour des associés qui ne rigolent pas : Jean-Marie et Laurent Fréchet, et puis Thomas Chaput, sorte de Harry Potter en marinère qui met dans ce nouveau resto une énergie maniaque – celle qui fait que des chaises aux vins, tout est nickel. Le concept ? « C'est le chef ! » En l'occurrence, Yannick Lahogprou, ex-Meurice passé par la case Japon, une attitude de machine de guerre aux fourneaux mais une cuisine des plus douces. Avec lui, le sucré et le salé s'entendent à merveille quand ils fondent de concert sur un pigeon aux épices ou une dorade au coco. C'est rond. Ça parle aux souvenirs. Et, parfois, ça explose : un brin de marjolaine, une feuille d'acclá. C'est avec ces petites bizarreries que le chef donne sa pleine mesure. Le niveau d'exigence est ici tellement haut qu'on en est sûr : le prochain palier confinerà au superbe.

♥ La salle du bois et beaucoup d'air.  
♥ Pas de formale. 45 € environ.  
Ⓞ LMM/VS: 19h-22h30.



Longtemps porteuse d'eau des autres capitales européennes, Paris a peu à peu remonté le peloton pour finalement coiffer sur la ligne le rival berlinois sous les vivats de la foule. Entre clubs mythiques « born again », péniches boum-boum extatiques et institutions fidèles à leur cap, Paname est redevenu une fête. Et tant pis pour les ronchons anti-bruit.

PAR KATIA PECNIK

## Les nouveautés

### L'ÎLOT

**TRÈS TOP / TOP / PRESQUE TOP / PAS TOP**  
Péniche le Quai 1 quai de Solferino, 75007 Paris.

N° Musée d'Orsay. Tél: 06 98 16 46 52.

**PLEIN AIR** Le clubbing du dimanche après-midi, une tendance lourde pour ceux qui disent : « *Don't stop the dance* », même s'ils ont travaillé le lundi. Ainsi va le nouvel îlot, monté par le sympathique gang de la Cocobeach, fête géante déléguée du Parc Floral. C'est Nicolas qui reçoit, aussi patron de label, DJ et surfeur, tout cela ne l'empêchant pas d'avoir le sens de l'accolade. Comme l'explique le crew au profane : « *On a fait l'Ilot pour les pionniers de la Cocobeach, ceux qui étaient avec nous au début. Bah ils ont vieilli maintenant. Ils ont... 28 ans.* » Mazette, quelle cacochymie ! Sur la péniche, qu'ils n'investissent qu'aux morsures de l'aube, la vie est douce avec, Dieu merci, des vins de 28 ans, des cocktails bien maîtrisés, de la street food de gourmet, des barbes à papas, des barbes à hipsters et des DJs électro qui font bouger le bassin parisien.

♥ L'ambiance extravertie (même sans drogues !). ♥ La fille ne durera que jusqu'en septembre. ♥ Entrée gratuite jusqu'à 20h00, 10 € au-delà. 10 € les cocktails, 35-45 € la bouteille de rosé. ☺ D: 5h30-2h.

### LE CLUB DES BAINS DOUCHES

**TRÈS TOP / TOP / PRESQUE TOP / PAS TOP**

7 rue du Bourg-l'Abbé, 75003 Paris.

N° Risamar-Sébastopol. Tél: 01 42 77 07 07.

**PHÉNIX** Tout a été dit sur les Bains Douches, ce club mythique où Grace Jones, Carla Bruni et David Bowie venaient faire les malins et où Joy Division promena sa dépression pendant que certains véliplanchaient dans la piscine. Mais voilà, Capri c'est fini. Toutefois, à la découverte du lieu post-restauration, on a ressenti ce « wow effect » dont parlent les précieuses ridicules de la mode. N'ayons pas peur des mots : le trio composé de l'architecte Vincent Bastie et des décorateurs Tristan Auer et Denis Montel a réalisé un tour de magie et de force. Les néo-Bains honorent la France de leurs piliers de laque rouge sang, les soirées privées et leur myriade de stars redonnent tout le lustre d'antan à ce temple de la branchitude 80's. Dans la partie resto, on percuté un groupe d'anciens qui se racontent leurs anecdotes du bon vieux temps poudré sous Hubert Boukobza, montrant leurs cicatrices comme les anciens combattants. Dans le club, les plus jeunes et les clients de l'hôtel (de 490 à 2900 € !) vont danser sur une programmation éclectique concoctée par le DA Lars Krueger. Chic.

♥ Les vastes fumoirs. ♥ Un club finalement un peu mini. ☺ Cocktail : 18 €. ☺ LMMJVS D: 24h/24 (hôtel), 18h-2h (bar), 23h-5h (club).



### CHEZ CASTEL

**TRÈS TOP / TRÈS TOP / PRESQUE TOP / PAS TOP**

15 rue Princesse, 75006 Paris.

N° Mobilien. Tél: 01 40 51 52 80.

**DERRIÈRE LA PORTE ROUGE** Seize amis actionnaires (Charles Beigbeder, Laurent de Gourcuff, Guillaume Houzé, Thierry Costes...), piliers de Castel, ont repris la boîte de la rue Princesse. Vous n'avez jamais poussé la porte rouge ? Ça va être coton d'y parvenir car le quota de membres (500 € à l'année) est atteint. Reste la possibilité de vous y rendre avec l'un de ces happy few pour découvrir un Castel à la déco revitalisée par André et Thomas Lenthal, avec plusieurs espaces resto ou réception, une moquette zizis et un salon privé orné de couvrs sexy du magazine *Photo*. On croise le gratin germanopratin, d'ailleurs reproduit sur la fresque du « bar de l'élite » (Beigbeder, Olivier Zahm et... Saint Laurent) et on s'euphorise à la vue du dancefloor inimitable : sur une chanson de Blondie (pour le meilleur) ou d'Abba (pour le reste), tous les quinquas du Cap Ferret et leurs enfants sont en train de s'é-cla-ter. Aux côtés des familles de Saint Ger', des amis historiques, des transfuges du Montana, des créateurs habillés créateurs de pied en cap. Trois constats : primo, après 50 ans, un fétard n'est pas condamné à mourir sur son Chesterfield ;