

Expo, balades, culture :
un siècle de surréalisme

Expo, walks, culture:
a century of surrealism

Visite privée
de la Comédie-Française

Private tour
of the Comédie-Française

City guide :
nos meilleures adresses

City guide:
our best addresses



PARIS VOUS AIME **MAGAZINE**

NOTRE-DAME,
LA RÉSURRECTION

PARI
TENU!

THE RESURRECTION
OF NOTRE-DAME

Tables en vue

ON RÉSERVE?

LET'S RESERVE?

🍴 Céline Faucon, Thomas Le Gourrierc, Louis Meillon, Léa Outier

12



MADAME FAN

Sino-contemporain

À la lumière de la bougie, au sein d'un décor léché qui associe, sous sa grande verrière, assises velours, tables en marbre et lustres en papier, ce restaurant dynamise la cuisine chinoise, sans pour autant dénaturer ses recettes. Les Xiao Long Bao, raviolis juteux fourrés de viande servis dans un bouillon parfumé (14 €), sont un délice et le magret de canard fumé au thé Long Jing est tendre à souhait (34 €). En dessert, il faut goûter la finesse de la crème brûlée à la feuille de pandan (12 €).

Modern Chinese

To revitalise and modernise Chinese cuisine without altering the recipes, this restaurant uses local products from France. You'll love the xiaolongbao ravioli stuffed with Iberian pork and vegetables (€14), a tender duck breast smoked with Long Jing tea (€34), and for dessert a crème brûlée with delicate notes of vanilla served among tropical pandan leaves (€12). All in a candlelit setting, with plush seating, marble tables and luminous paper chandeliers under a glass roof.

18, rue Boyen, Paris 17^e (0153 8179 77)
📍 Iernes

YANN DIBRET - JORDAN SVALLEY - PIERRE BRULEY - FLORIAN DOMERGUE



LA FONTAINE GAILLON

Le chic parisien

Niché dans un hôtel particulier du xvii^e siècle, converti en restaurant dès 1842, cette institution parisienne a rouvert après des travaux colossaux. Dans un somptueux décor Art déco – papier peint floral, banquettes imprimées, suspensions frangées –, le restaurant propose une courte carte de plats traditionnels français exécutés à la perfection. Coups de cœur pour le tartare sur os à moelle (29 €), le fond d'artichaut au foie gras (38 €) et la sole meunière à partager (70 €). Terminer par les profiteroles (16 €), avant de poursuivre au bar à cocktails de l'étage, joyeusement animé en fin de semaine.

Parisian chic

Overlooking the Place Gaillon (1707), this legendary restaurant near the Opéra Garnier has reinvented itself in the great tradition of French cuisine enjoyed in an Art Deco décor with soft piano music in the background. The restaurant's five elegant rooms, which have operated since 1841, now include an intimate cocktail bar upstairs. Our favourites include bone marrow tartare (€29), artichoke soup with foie gras (€38), sole meunière (€70 to share), and profiteroles (€16).

1, rue de la Michodière, Paris 2^e (0183 64 82 94) 📍 Quatre-Septembre



VOIR LA VIDÉO

MIDO

Un régal japonais

Pour ceux qui souhaitent découvrir la cuisine nikkei comme pour les convertis à cette fusion de saveurs japonaises et péruviennes, voici une excellente adresse! Dans une vaste salle, où dominent les tons verts (canapés et murs végétaux), la carte décline des poissons tendres (thon, saumon, sériole, cabillaud) en sushis, sashimis, nigris, makis ou au robata (grill nippon). Les assiettes fument, les tempuras de crevettes sont un régal, la salade d'épinards est vinaigrée à la truffe et les desserts, parfaits (tarte yuzu-huile d'olive-basilic), sont signés Jeffrey Cagnes. Un délice de bout en bout. Ouvert 7j/7, à la carte, 50 € minimum.

A Japanese feast

The perfect place to discover Nikkei cuisine, a much-loved fusion of Japanese and Peruvian flavours. In a spacious dining room with chic green sofas and walls, you'll enjoy a deliciously fresh sushi and sashimi made with tender tuna, salmon, yellowtail and cod sashimi. Don't miss Jeffrey Cagnes' exceptional prawn tempura, spinach salad with truffle vinaigrette, and the yuzu-olive oil and basil tart for dessert. Open 7 days a week, à la carte, from €50.

53, rue de Bourgogne, Paris 7^e (01 45 55 84 67) 📍 Varenne



ZEFFIRINO

À la table de Gênes

Frank Sinatra, les papes ou Luciano Pavarotti sont venus y déguster le célèbre pesto genovese. Fondée à Gênes en 1939 par le chef Zeffirino Belloni, cette institution de la cuisine italienne s'installe à Paris dans un décor très Années folles, tout en boiseries, marbre et velours. Côté menu, la tradition transalpine est réinventée dans des antipasti délicats (aubergines caramélisées, tomate au charbon, burrata, 23 €), des pâtes maison (trofie au pesto signature 35 €, bucatini au ragout de poulpe 36 €) et des dolci maîtrisés (tarte génoise à la fleur d'oranger, 16 €).

A table in Genoa

Frank Sinatra, the pope and Luciano Pavarotti have all tasted the famous Genoese pesto made here. Founded in Genoa in 1939 by chef Zeffirino Belloni, this institution of Italian cuisine has now opened in Paris, set in a Roaring 20s decor of wood panelling, marble and velvet. On the menu, the transalpine tradition is reinvented in delicate antipasti (caramelised aubergine, charred tomato, burrata, €23), homemade pasta (trofie with signature pesto, €35, bucatini with octopus ragout, €36) and masterful dolci (orange blossom tart, €16).

9, rue Marbeuf, Paris 8^e (01 84 21 09 19) 📍 Alma-Marceau



Toutes les adresses sont à retrouver sur Mapstr p. 62 et sur paris.aeroport.fr



→ **LE CAFÉ
DU COMMERCE**
Le charme bistrotier

Amateurs d'œufs durs mayonnaise (6,50 €), de poireaux vinaigrette (7,50 €), de rognons de veau (18,50 €), cette institution va vous enchanter. Né en 1921, l'établissement est resté fidèle à l'esprit des lieux, à savoir des plats traditionnels proposés à prix juste. Ligne de conduite des bouillons parisiens du XIX^e siècle, auquel il appartient. Si la carte tient ses promesses de goût et de simplicité, le décor impressionne avec son sol en mosaïque multicolore, sa mezzanine verdoyante installée sous une vaste verrière, qui s'ouvre aux beaux jours. Formule du midi, hors week-end : plat, dessert et café à 19,60 €.

Bistro charm

From the busy Rue du Commerce it's hard to imagine the sumptuous interior of this historic café founded in 1921. At the end of the corridor you'll find three levels of passageways and a glass roof that opens when the weather is fine. Now owned by the Joulie family, the masterminds behind Bouillons Chartier, this beloved brasserie has revamped its menu with egg mayonnaise (€6.50), onion soup au gratin (€9), Aveyron sausage and homemade mash (€17). Tasty classics.

51, rue du Commerce, Paris 15^e
(01 45 75 03 27) ● Commerce

LA RENOMMÉE
Élégance d'antan

Derrière la splendide façade classée de cette épicerie-crèmerie du XIX^e siècle, une salle de restaurant à l'atmosphère Belle Époque a été reconstituée, avec ses boiseries ouvragées, dorures, lustres et tableaux de collection. Dans une ambiance tamisée, sur fond de musique jazzy, les hôtes se régalaient de grands plats traditionnels français tels que ces délicieuses pâtes au lapin mijoté (36,95 €) ou ce navarin d'agneau (98,95 € pour deux personnes). Mais le plat star de la carte pointe plutôt vers les États-Unis : le double Cheeseburger de haute tenue (32,95 €) servi avec des petites pommes de terre rôties. Un incontournable !



95, rue Saint-Honoré, Paris 1^{er}
(01 40 39 93 70).
● Louvre-Rivoli

Les adresses sont à retrouver sur Mapstr p. 62 et sur paris.aeroport.fr

Discover Miller, vintage jewelry and watches, expertly restored. Explore our curated selection of pieces signed by renowned houses : Cartier, Van Cleef & Arpels, Boucheron, Bulgari, Rolex and many more.

Visit us Monday to Saturday, 11am to 6pm
233 rue Saint Honoré, 75001 - Paris, just steps from Place Vendôme

@ bijoux_miller www.miller.fr

MILLER

SAINT-HONORÉ

1 9 8 9

Plongez dans notre collection de bijoux et montres vintage signée par les plus grandes maisons. Ouvert du lundi au samedi, de 11h à 18h.

NICOLAS BROUJERIS - MARY DEVINAT/MARY DEVINAT