

5^e

CHICHE

8, rue de Poissy

Panisses, chips de socca, houmous, falafels... Julia Sedefdjian ouvre Cicéron, dédié à 100% au pois chiche. Un lieu hybride entre traiteur, épicerie fine et restaurant autour de la légumineuse chère à la cheffe étoilée de Baieta.

Carte de 18 à 45 €.



BEYROUTH-PARIS

1, rue des Grands-Degrés

Imad et Carole Kanaan, déjà propriétaires de Hébé, font valser les saveurs libanaises version street food chez Ya Bayté – mezzes, grillades au charbon de bois et desserts à la fleur d'oranger.

À partir de 6 € le sandwich, www.yabayte.com6^e

GERMANOPRATIN

7-11, rue Saint-Benoît

L'hôtel Bel Ami enrichit son offre avec 5 nouveaux appartements conçus par l'architecte designer Pascal Allaman. Modulables et de style éclectique – XIX^e et années 1970 –, ils ciblent aussi bien les séjours en tribu que les showrooms et lancements de produits.

À partir de 590 € la nuit, www.hotel-bel-ami.com

SECONDE JEUNESSE

28, rue Saint-Benoît

Le Montana inaugure sa « vie d'après » et cède la place au maestro Salvatore Ticca et à ses clients gastronomes. On s'installe de préférence à la table du chef, en cuisine. Tapas et cocktails de la botte sur le rooftop.

Entre 60 et 70 € à la carte.



Maison d'art

18, rue Séguier

La néo-galeriste Amélie du Chalard installe son concept dans les anciens locaux d'Actes Sud. Elle revisite l'hôtel particulier de 350 m² en appartement de réception où les œuvres conversent avec le décor dans une succession de pièces baignées de lumière : salons, cuisine, jardin d'hiver et happening room.

www.amelie-paris.com

Sur le pont

62, rue de Vaugirard

La créatrice de Noglu ouvre aux abords du Luxembourg un coffee shop « tout public » dans une ancienne boucherie devenue librairie à la façade classée. Interdiction de toucher à l'enseigne, alors le nom est resté : Le Pont Traversé offre, du matin au soir, jus frais, délices sucrés et produits de saison.

www.leponttraverse.com

Chic annexe

52, rue Bonaparte

À deux pas de son fief historique, Arthus Bertrand a ouvert une deuxième boutique de 150 m² pensée par Camille Toupet, directrice artistique de la maison. À l'étage, un salon permet d'essayer les collections contemporaines plus précieuses, devant des médailles issues des archives.

www.arthusbertrand.com

AMELIE DU CHALARD/SP - LOUIS VUITTON/SP

Fri... ci... se... je... Les... de... et l'escalier monumental sont inchangés, trônant au cœur d'un espace de 1300 m² réunissant les seize métiers de la maison, un café ainsi qu'une librairie. www.hermes.com

CARTHAGÈNE

5, rue de l'Ancienne-Comédie

Juan Arbelaez rêvait de rendre hommage à son pays d'origine. Ce sera chose faite en juin à travers son premier restaurant colombien, baptisé Bazurto. Au rez-de-chaussée, place à la street food et à un bar à cocktails. À l'étage, une explosive cuisine terre et mer au feu de bois : empanadas ; ceviches ; lomo al trapo (bœuf en croûte) ; chocolat, lucuma, crumble de yuca.

www.juan-arbelaez.com

LIRE VUITTON

170, boulevard Saint-Germain

À Saint-Germain-des-Prés, Louis Vuitton troque provisoirement ses collections de prêt-à-porter et accessoires pour une sélection pointue de livres d'art et de design dont certaines éditions limitées exclusives.

www.louisvuitton.comPETITE MAISON
DANS LES PRAIRIES

1, rue de Fleurus

Laetitia Ivanez vient de trouver en face du Luxembourg un écrin pour sa marque Les Prairies de Paris, arrêtée un temps et relancée pour le plus grand plaisir des adeptes de sa mode à la féminité urbaine. En plus de son vestiaire impeccable, on pourra regarder des œuvres (celles d'Adrien P pour l'inauguration), écouter des disques et même les acheter. www.lesprairiesdeparis.com

SÉOUL ÉTOILÉ

33, rue de l'Abbé-Grégoire

Un pop-up de street food coréen dans un étoilé, c'est le dernier concept du chef Antonin Bonnet. Hot dogs, raviolis, galettes aux calamars, poulet frit, bossam et gaufres au sésame noir, Mami-Baba propose à la livraison ou en click and collect une carte spicy et savoureuse mijotée dans les cuisines de Quinsou.

À partir de 10 €, www.quinsourestaurant.fr

DOUCEURS ORIENTALES

2, rue Clément

À la tête de Tipana, Dima Al Hussein imagine les classiques de la pâtisserie française teintés de touches orientales. Une étonnante fusion à découvrir dans son salon de thé « nomade ».

À partir de 1,90 € la brioche, www.tipana-patisserienomade.com7^e

ÊTRE À L'EST

13, boulevard de La Tour-Maubourg

Avec Mantchouk, Mikael Petrossian ressuscite les petits plats russes et arméniens inspirés de recettes de famille et notamment celles de sa grand-mère Irène. Au menu, pirojkis, mantis, pirog, vatrouchka à emporter... À partir de 6 €, www.petrossian.fr

MURATE/KITH/SP - WILLMOTTE ET ASSOCIÉS/SP

Éphémère

Champ-de-Mars

Ce projet ambitieux, conçu par Jean-Michel Wilmotte, est une parade aux travaux de rénovation entamés par le Grand Palais. Se dresse provisoirement au pied de la tour Eiffel une structure monumentale calquant la mythique nef du bâtiment, et pouvant accueillir spectacles et grandes manifestations culturelles jusqu'à la fin des JO 2024.

Le Grand Palais Éphémère, www.grandpalais.fr8^e

Bonnes ondes

214, rue du Faubourg-Saint-Honoré

Dans le 8^e radiophonique, l'hôtel Pley multiplie les hommages avec les photos d'archives d'Europe 1, des postes chinois et même un studio d'enregistrement. Accessibles à tous, un rooftop et un restaurant avec les viandes de la boucherie Polmarcl. À partir de 150 € la nuit avec petit déjeuner, www.pley-hotel.com

Vivre d'amour
et de liquides

106 bis, rue Saint-Lazare

À côté de la gare Saint-Lazare, Drinks & Co va mettre sur de bons rails les amoureux des vins, spiritueux et boissons sans alcool grâce à ses 1000 références. Un concept store avec un cocktail bar, une brasserie et un espace de masterclass. www.drinkscsco.fr



SO STREET

49, rue Pierre-Charron

Première déclinaison européenne d'un concept qui cartonne outre-Atlantique, Kith, temple du streetwear, a ouvert dans l'ancien hôtel Pershing Hall. Sélection mode impeccable entre la marque maison et quelques noms de luxe, des baskets en édition limitée, quelques très beaux livres et pièces vintage de collection sans oublier le bar à crèmes glacées avec, au menu, la recette fétiche de Virgil Abloh ou de Daniel Arsham. NB : l'accès se fait après prise de rendez-vous, jauges sanitaires obligent. eu.kith.com



REJOINDRE LA MARINE

2, place de la Concorde

Après quatre ans de rénovation, l'ouverture de l'Hôtel de la Marine s'annonce comme un événement. Le joyau de la place de la Concorde, construit au XVIII^e siècle par l'architecte du roi Ange-Jacques Gabriel, accueillera du public pour la première fois depuis la Révolution. Les visiteurs équipés de casques audio pourront s'aventurer dans les appartements remeublés, les salons d'apparat et le cabinet des glaces entièrement restaurés par le Centre des monuments nationaux. Ils pourront même s'attabler au restaurant, dont la carte sera signée par Jean-François Piège, ou au Café Lapérouse. Entrée à partir de 13 €, www.hotel-de-la-marine.paris