

24 heures à Paris

LE GUIDE DES BONNES ADRESSES/YOUR GUIDE TO ALL THE BEST PLACES

RÉALISATION: VÉRONIQUE DUBOIS



© Hotel Paradis

9H15 Se réveiller à l'Hôtel Paradis

Wake up at Hôtel Paradis

Cet hôtel d'atmosphère, situé entre le désormais célèbre bar Le Pompon et le bistro Vivant, se veut un véritable lieu de vie au cœur de l'agitation du 10^e arrondissement. Le propriétaire a laissé carte blanche à la décoratrice Dorothée Meilichzon, qui s'est plu à imaginer des ambiances entre rêverie champêtre et voyage vintage. Les oiseaux et les fleurs s'invitent sur les murs des trente-huit chambres, toutes uniques, grâce à des papiers peints importés d'Angleterre. Du mobilier chiné, très années 1940, aux objets détournés, comme ces vieilles malles transformées en comptoir dans le lobby, tout concourt à transporter les hôtes dans un univers décalé, délicieusement rétro. Chambre double dès 120 €, 320 € pour la suite Paradis qui offre une vue imprenable sur le Sacré-Coeur.

41, rue des Petites-Écuries, Paris 10^e (01 45 23 08 22, hotelparadisparis.com).

This atmospheric hotel, between the famous Le Pompon bar and Bistrot Vivant, is a buzzing place at the heart of the hustle and bustle of the 10th arrondissement. The owner gave a totally free hand to interior designer Dorothée Meilichzon, who obviously enjoyed herself creating looks that range from rural daydream to vintage travel. Birds and flowers flourish on the walls of all 38 bedrooms, each one completely unique, with wallpaper specially imported from England. From the expertly selected (very 1940s) furniture to the imaginative re-use of vintage travel trunks to form a counter in the lobby, everything conspires to transport guests into a chilled and deliciously-retro world. Double room from €120 and €320 for the Paradis Suite, with its uninterrupted views of the Sacré-Coeur.

41, rue des Petites-Écuries, Paris 10 (+33 (0)1 45 23 08 22, hotelparadisparis.com).

13H00 Déjeuner chez Spok Lunch at Spok

C'est au cœur du quartier Montorgueil que la «cantine créative» marseillaise de Christophe Juville a choisi d'ouvrir son annexe parisienne. Ici aussi, la table d'hôte permet de se restaurer en toute convivialité. Dans l'assiette, une nourriture saine qui donne envie de prendre le large, comme ce menu imaginé par Fred Chesneau, le cuisinier voyageur de Canal+, qui rend hommage au Danemark, avec salade saumon gravlax-endives (6,90 €), soupe de fèves-poitrine fumée (4,50 €) et tiramisu nordique à la pomme (2,90 €). Plat du jour: 9,90 €.
21, rue Dussoubs, Paris 2^e (09 83 27 65 98, spok.fr).

It's here in the heart of Montorgueil that Christophe Juville's Marseille 'creative canteen' decided to open its Paris offshoot. Once again, the long table and benches make for friendly dining. The healthy food on your plate may take you far from Paris, like the menu by Canal+ travelling cook Fred Chesneau, who celebrates Denmark, with his gravadlax salmon and chicory salad (€6.90), smoked pork belly and broad bean soup (€4.50) and Nordic apple tiramisu (€2.90). Dish of the day: €9.90.
21, rue Dussoubs, Paris 2 (+33 (0)9 83 27 65 98, spok.fr).



© Spok

15H00 Shopping à L'Éclaireur Shop at L'Éclaireur

Au croisement du faubourg Saint-Honoré, entre Hermès, Lanvin et Cartier, L'Éclaireur, l'un des six concept-stores parisiens d'Armand Hadida, étincelle en rendant hommage à l'univers de Piero Fornasetti. Lampes, papiers peints, meubles et autres objets surréalistes portent l'empreinte du peintre milanais. En exclusivité à Paris, les chaussures architecturales de Rem D. Koolhaas, fondateur de la marque United Nude, sont exposées.
10, rue Boissy-d'Anglas, Paris 8^e (01 53 43 03 70, leclaireur.com).

On the corner of the Faubourg Saint-Honoré, between Hermès, Lanvin and Cartier, L'Éclaireur, one of Armand Hadida's six concept stores in Paris, pays sparkling tribute to the special world of Piero Fornasetti. Lighting, wallpaper, furniture and other surrealist objects are all clearly influenced by the Milanese painter. This is the only place in Paris where you will find the architectural shoes of Rem D. Koolhaas, the founder of United Nude.
10, rue Boissy-d'Anglas, Paris 8 (+33 (0)1 53 43 03 70, leclaireur.com).



© L'Éclaireur

16H00 Goûter chez Hugo & Victor Take tea at Hugo & Victor

Dans ce cabinet de curiosités sucrées aux murs laqués de noir, créations, respect des saisons et gourmandise absolue forment un trio irrésistible. Les pièces de haute pâtisserie originales et colorées sont signées Hugues Pouget. Cet ancien de chez Guy Savoy n'a pas son pareil pour imaginer des gâteaux aux lignes contemporaines et aux goûts d'ailleurs, comme ce surprenant Hugo Citron, un cheese-cake acidulé, ou ce Hugo Litchi au cœur juteux et crème sur dacquoise noisette. Dès 5,40 €, 40, boulevard Raspail, Paris 7 (01 44 39 97 73, hugovictor.com).

In this sweet cabinet of curiosities, with its black lacquered walls, ingenious creations, seasonality and ultimate delicacies come together to form an irresistible trio. The masterpieces of original and colourful high-end patisseries are the creative work of Hugues Pouget, formerly of Guy Savoy, unequalled for his contemporary-style gateaux with their unusual exotic flavours, like the Hugo Citron, a sharp cheesecake, or the Hugo Litchi, with its juicy creamy mixture on hazelnut dacquoise. From €5.40, 40, boulevard Raspail, Paris 7 (+33 (0)1 44 39 97 73, hugovictor.com).



16H40 Se détendre au spa **After the Rain** Relax at the After the Rain spa

Le très chic hôtel Saint James & Albany, face au jardin des Tuileries, renferme sous ses voûtes en pierre de taille une piscine et un hammam des plus exotiques. Dans ce luxueux espace de bien-être et de relaxation, pléthore de soins du corps et du visage, pour les femmes, les hommes et, c'est nouveau, les enfants! Massage 100% ayurveda pour dénouer les tensions, programme tonique nommé Sunny Side Down (dédié aux cuir chevelu, dos et arrière des jambes) ou escale sous les ors de Versailles en duo (hammam, massage au baume d'or, bain avec champagne et macarons)... La sérénité est assurée! Soins dès 65 € (donnant droit à l'accès gratuit à la piscine et au hammam).

202, rue de Rivoli, Paris 1^{er} (01 44 58 43 77, aftertherain.ch).

Behind the dressed stone arches of the ultra-chic Saint James & Albany hotel overlooking the Tuileries gardens, you will find one of the most exotic pools and hammams. This luxurious wellbeing and relaxation space offers an enormous range of body and facial treatments for men, women... and now children! Whether you choose a 100%-ayurvedic massage to relieve tension, the Sunny Side Down toning programme (for scalp, back and back of legs) or the Ors de Versailles package for two (hammam, gold balm massage and gold bath with champagne and macaroons)... peace and calm are guaranteed! Treatments from €65 (includes free use of the pool and hammam).

202, rue de Rivoli, Paris 1 (+33 (0)1 44 58 43 77, aftertherain.ch).



© Yami Dieret

AMI

La première boutique parisienne de la griffe pour dandy cool lancée par Alexandre Mattiussi, ancien de chez Dior et Givenchy, vient d'ouvrir ses portes dans le Marais.

The brand's first Paris boutique for cool dandies launched by Alexandre Mattiussi, formerly of Dior and Givenchy, has just opened in the Marais.

109, boulevard Beaumarchais, Paris 3^e (09 83 27 65 28, amiparis.fr).

LES ENFANTS DE LA BALLE

Dans cette brasserie stylée années 1950, les plats bistrot se dégustent aussi en mode rétro : poulet fermier, gigot d'agneau, mille-feuille... comme chez grand-maman! Menu: 14 €.

In this 1950s-style brasserie, the bistro food is enjoyed retro style: free range chicken, leg of lamb, millefeuilles... as good as granny's! Fixed price menu: €14.

*84, boulevard de Charonne, Paris 20^e
(01 43 70 01 45, enfantsdelaballe.com).*



© Serge Parnelli

HÔTEL O

Le designer Ora-ïto signe enfin son premier hôtel. L'avant-garde est au rendez-vous dans les vingt-huit chambres cosmiques à la gamme chromatique très années 1970. Double dès 140 €.

Designer Ora-ïto finally opens his first hotel. The 28 cosmically avant-garde bedrooms use a very 1970s colour palette. Double from €140.

19, rue Hérold, Paris 1^{er} (01 42 36 04 02, hotel-o-paris.com).



18H00 Rêver chez Delphine Pariente

Dream at Delphine Pariente

Formée auprès de Christian Lacroix, Jean Paul Gaultier et Sonia Rykiel, Delphine Pariente a choisi de se lancer dans le bijou en pièce unique réalisé à partir d'éléments chinés. Romantiques et décalés, ses pendentifs gravés de mots doux font aujourd'hui le bonheur des Parisiennes. Personnalisables à souhait, ces médaillons en plaqué or très poétiques s'exposent au milieu du mobilier et des pièces vintage, dans une boutique-écrin qui ressemble à une vraie maison avec meubles années 1950 et autres curiosités. Machines à écrire, buffets, réveils, lampes années 1960: tout ici est restauré et en parfait état de marche. Bijoux à partir de 65 €.

8, rue de Turenne, Paris 4^e (01 42 71 84 64, delphinepariente.fr).

Trained by Christian Lacroix, Jean Paul Gaultier and Sonia Rykiel, Delphine Pariente has made the move to one-off designer jewellery created from found objects. Her romantic, quirky pendants, engraved with sweet nothings, are now the lucky charms of chic Parisiennes. These lyrical gold plated medallions can be personalised, and are showcased amongst vintage furniture and pieces in a boutique dressed with 1950s furniture, vintage objects and other curiosities just like a real home. Typewriters, sideboards, alarm clocks and 1960s lighting: everything here has been restored to perfect working order. Jewellery from €65.

8, rue de Turenne, Paris 4 (+33 (0)1 42 71 84 64, delphinepariente.fr).



21H00 Dîner chez Beaucoup

Dine at Beaucoup

Et de trois! Le duo Julien Fouin et Ludovic Dardenay, déjà à la tête de Glou et de Jaja, deux restaurants branchés du Marais, viennent d'ouvrir un néo-bistrot prometteur. Ouvert sur une cour pavée, ce loft aux larges baies vitrées joue la carte new-yorkaise. Dans la cuisine ouverte, la brigade s'affaire à régaler les gourmets avec des mets aussi réjouissants que cette salade d'herbes-merguez rôtie-cœur poché ou ce gratin d'agrumes aux épices. Côté vins, c'est tout aussi tentant avec ce Fixin au tanin puissant. En dessert, l'excentrique pavlova, avec sa meringue géante croquante comme il faut, se révèle addictive. À la carte dès 30 €, vins dès 15 €.

7, rue Froissart, Paris 3^e (01 42 77 38 47, beaucoup-resto.com).

And then there were three! The duo of Julien Fouin and Ludovic Dardenay, that already head-up two trendy restaurants in the Marais, have just opened a promising neo-bistro. Overlooking a cobbled courtyard, the feel is very New York loft. In the open kitchen, the *brigade* is hard at work delighting gourmets with joyful dishes, like herb, roast merguez sausage and poached egg salad and spiced citrus fruit gratin. The wines are every bit as tempting. For dessert, an eccentric Pavlova, with a dome of crispy meringue just as it should be... addictive. *À la carte* from €30, wines from €15.

7, rue Froissart, Paris 3 (+33 (0)1 42 77 38 47, beaucoup-resto.com).

23H30 Danser au Dandy

Dance at Le Dandy

South Pigalle – SoPi pour les initiés – n'en finit pas de réveiller la nuit parisienne avec ce nouveau club à deux pas du Bus Palladium. Les noctambules y affluent dès minuit, après avoir débuté les réjouissances au Mansart, le café patiné à la sauce tendance à une rue de là. Dans un décor conçu par Octave et Basile de Gaulle comme un appartement où le temps se serait figé, les clubbeuses usent leurs stilettes sans crainte d'importuner les voisins. Si la décoration est vintage, dans les oreilles, c'est l'électro qui domine. À ne pas rater, les soirées *Version Originale* du vendredi. Entrée: 15 € (gratuit avant minuit). Consommations: 7-12 €. Bouteille: dès 150 €. 26, rue Pierre-Fontaine, Paris 9^e (01 42 81 56 43).

South Pigalle – SoPi for insiders – continues to shake up the Paris night with Le Dandy, this new club just down the road from Le Bus Palladium. Night owls fly in after midnight, having begun the party at Le Mansart, the super-trendy café just a street away (Rue Mansart). In this club designed by Octave and Basile de Gaulle in the style of an apartment frozen in time, wild stilettoed clubbers are never going to disturb the neighbours here. The décor may be vintage, but the music isn't: because electro rules. Don't miss the Friday *Version Originale* nights. Entrance: €15 (free before midnight). Drinks: €7-12. Bottle: from €150. 26, rue Pierre-Fontaine, Paris 9 (+33 (0)1 42 81 56 43).



Et aussi



© Belle Époque

BELLE ÉPOQUE

La décoratrice en vogue Laura Gonzalez, qui avait déjà repensé le Regine's et le Bus Palladium, signe un nouveau club ultratendance, à la fois exotique chic, baroque et vintage.

Laura Gonzalez, the fashionable interior designer who redesigned Le Régine and Le Bus Palladium, delivers a new ultra-trendy club that's simultaneously exotic, chic, quirky and vintage.

25, avenue Pierre-1^{er}-de-Serbie, Paris 16^e (09 67 14 84 60).



© Toon Coussement

RESTAURANT ALAIN MILLIAT

Le verger s'invite aussi dans l'assiette chez la star des jus de fruits artisanaux, grâce à la créativité du chef anglais John Irving. Menu déjeuner: 26 €.

The orchard also makes it onto the plate at the home of the star of artisanal fruit juices, thanks to the creativity of English chef John Irving. Lunch menu: €26.

159, rue de Grenelle, Paris 7^e (01 45 55 63 86, alain-milliat.com).