



PATCHWORK homemade

Nouvelle identité pour Auteuil Brasserie (1), qui joue la carte du patchwork. Couleurs jaune safran, aubergine, bleu curaçao, menthe à l'eau, bibliothèques de livres et de vinyles, tables en céramique, papier washi, bars XXL multicolore ou en cannage sur le rooftop, avec loupiotes et bougainvilliers... Dans l'assiette : le meilleur de la Méditerranée, de Beyrouth à Barcelone. Cocktails au top.

78, rue d'Auteuil, 75016. auteuil-brasserie.com

ESPRIT BISTROT version nippon

À deux pas de la Concorde, le duo du Studio Harp s'est mis au service du Sand (2). Côté resto, c'est esprit parisien : pierre, poutres, banquettes en velours de chez Dedar, zinc en bois brûlé et inox poli. Côté café, ça japonise. Sous l'aura tamisée d'une suspension Akari, d'Isamu Noguchi, des tables hautes aux formes inspirées prennent pied sur un damier de bois, quand un miroir ancien joue les perspectives. Dans l'assiette : *comfort food* bien léchée et petites propositions italiennes.

7, rue Rouget de Lisle, 75001. lesand-paris.com

TABLES architoniques

ELLES ALLIENT DÉCO
INSPIRANTE ET CARTE
GOURMANDE :
NOTRE SÉLECTION POUR
CHANGER DE CADRE.

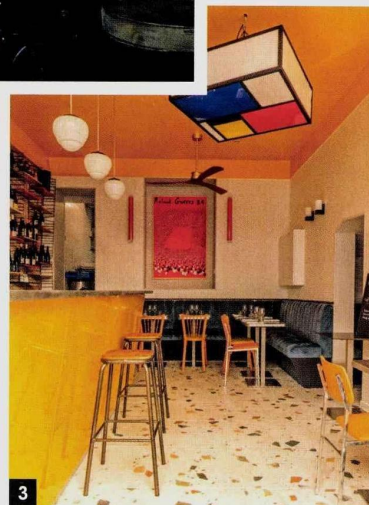
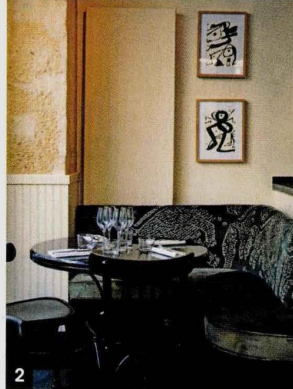
POP culture

Sol en terrazzo, bar orange vitaminé et glossy, « Rubik's lustre » très Mondrian, papier peint façon Keith Haring, affiches des eighties : on retrouve, dans ce Comptoir Lazu (3), le pop des troquets de son enfance. Face à son resto du même nom, le chef Rémi Lazurwicz a confié le cahier des charges à l'atelier d'architecture Deux et Demi. Mission accomplie. À l'ardoise : des grignotes pleines de peps, du petit-déjeuner à minuit, avec une carte de vins parfaite.

36, rue Marguerite-de-Rochechouart, 75009.
lazu.fr et Instagram : @lazu_comptoir

CHARME bourgeois bohème

Au cœur du XVI^e arrondissement, Noucha – demeure nommée d'après la grand-mère de l'actuel propriétaire, Samuel Gelrubin – s'est transmué en boutique-hôtel. L'architecte d'intérieur Jordane Arrivet en a patiné l'ADN. Aux moulures, parquets en point de



Hongrie, cheminées en marbre et objets de famille, elle a adjoint mobilier chiné, sofas contemporains, moquettes Art déco, vaisselle dépareillée, textiles de belles manufactures... Dans l'assiette : une cuisine bourgeoise décomplexée, avec une pointe d'impertinence.

66, rue Jean-de-La-Fontaine, 75016.

hotelnoucha.com

HOMMAGE moderniste

Entre le parc Monceau et les Batignolles, La Fondation (hôtel-spa 5 étoiles, club de sport, rooftop, jardin suspendu, espace de coworking...) abrite deux tables : une brasserie au rez-de-chaussée et un resto bistrannique au huitième ciel. Conçu par le studio new-yorkais Roman and Williams, ce lieu hybride, au brutalisme affirmé, est, en bonus, mis en scène par la Galerie Amélie Maison d'art. Dans l'assiette : revisite bistrannique au cordeau, bio et de saison, par le chef Thomas Rossi, ex de chez Jean-François Piège. ●

40-42, rue Legendre, 75017. lafondationhotel.com