



BRASSERIE RÉJANE La vie parisienne

Le décorateur Jean-Louis Deniot décline l'art de vivre à la française en mettant en scène la brasserie Réjane et son pendant, l'hôtel Nolinski, juste à côté. La brasserie toute bleue, avec banquettes grises cerclées de laiton, multiplie les espaces pour rendez-vous intimes, dîner entre amis ou boire simplement un verre au bar. Le jardin d'hiver sous la verrière fleurie de végétaux en bronze reçoit les visiteurs d'après-spectacle. Une brasserie dont le cœur bat à deux pas de l'Opéra Garnier et du Palais Royal. Les voyageurs de passage à Paris se calfeutreront à l'hôtel Nolinski où le décorateur a déployé son goût éclectique pour des chambres lumineuses, aux matériaux nobles et mobilier sur-mesure.

● 16, avenue de l'Opéra, Paris-1^{er}
(01 42 86 10 10).

L'ESPRIT BRASSERIE

Paris ne serait pas Paris sans ses fameuses brasseries. Pour le bonheur des touristes et des Parisiens, elles font peau neuve.

ROTONDE DE LA MUETTE Grand style

Attention, révolution ! La célèbre brasserie familiale a confié sa décoration au cabinet new-yorkais Roman & Williams, cette nouvelle Rotonde ouvre un nouveau chapitre dans l'histoire de la restauration parisienne. Un défi hors norme, rajeunir la Dame centenaire avec un décor d'une grande modernité rendant hommage aux savoir-faire et à l'artisanat français. Murs habillés de noyer, plafond à décor de ciel, vitres encadrées dans de solides boiseries, bar magistral, banquettes de velours capitonné, lampes en laiton sur les tables. Deux grands lustres des années 30 évoquent le faste des voitures de l'Orient Express. Descendez, vous êtes arrivés !

● 12, chaussée de la Muette, Paris-16^e (01 45 24 45 45).



BRASSERIE DE L'ALSACE De midi à minuit

La décoratrice Laura Gonzalez a réussi à moderniser la mythique brasserie de l'Alsace des Champs-Élysées. Mélanger le moderne et le classique en jouant sur les matières et les motifs, tout en préservant l'esprit brasserie avec ses boules de bistrat, ses banquettes en cuir rouge, ses lampes sur les tables, ses carreaux de faïence. Autre nouveauté : les fruits de mer placés sur le magnifique bar, derrière des vitres sous le lustre à pompilles, et non plus à l'extérieur. Un pari réussi car la grande dame n'a pas perdu son âme !

● 39, avenue des Champs-Élysées, Paris-1^{er} (01 53 93 97 00).

Guillaume de laubier ; Matthieu Salvaging ; Dridier Delmas

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 165578



L'ÉTOILE DU NORD Les papilles partent en voyage

Avec l'objectif de rendre ses gares plus accueillantes, la Sncf a laissé carte blanche à l'architecte Patrick Bouchain pour réinventer l'esprit brasserie à la gare du Nord édifée en 1864. Sur deux niveaux, le bâtiment, au toit façonné comme un diamant, associe l'épicéa et le verre, avec une cuisine ouverte sur une salle aux cent couverts. A l'étage, le bar, éclairé par un grand lustre de Céline Wright, propose petits plats et bons vins. C'est le chef étoilé Thierry Marx qui a été choisi pour réinventer la carte du buffet de gare, populaire et qualitatif, et en a fait un lieu de formation qui valorise les métiers de bouche.

● Paris Gare du Nord, 18, rue de Dunkerque, Paris-10°. www.letoledunord.fr



David Foessel | Heidi Lenkenfeldt | DR



PARIS-TEXAS Une brasserie à la sauce BBQ

Après les burgers, l'équipe de Paris-New York passe au barbecue texan. Au menu, une viande passée au fumoir – smoked briskets de bœuf (poitrine), ribs (travers de porc), effiloché de porc fumé –, accompagnée de cow-boy corn, de chou-rouge, de pickles... A la déco, le studio Cut Architectures qui a habillé les murs de plaques de pierres brutes, installé au plafond un immense rail de boucher doré supportant globes lumineux, enceintes et cochonnaie. Au centre, un comptoir en chêne, façon billot de boucher. A vos couteaux !

● 74, rue du Faubourg-Saint-Denis, Paris-10°. www.pny-hamburgers.fr

ET AUSSI

FAUCHON se refait une beauté à l'occasion de ses 130 ans avec la réouverture de son magasin emblématique de la Madeleine, mis en lumière par les architectes Bruno Leroy et le cabinet Tukana. Un écrin pour tous les délices du palais, un service de conciergerie hors pair, un luxe si parisien ! (30, place de la Madeleine, Paris-8°. Tél.: 01 70 39 38 02.)

FLORA DANICA Douceurs scandinaves

Le couple iconique du design danois, Stine Gam et Enrico Fratesi, à la tête du studio GamFratesi, ont repensé complètement le restaurant Flora Danica pour en faire la brasserie danoise de la capitale. Côté bar, comptoir en marbre vert, sol au motif zigzag, luminaires de Poul Henningsen (Louis Poulsen). Côté salle, immense patio central avec arbustes et plantes, banquettes en demi-cercle habillées d'un velours aqua, suspensions "Suspence" (GamFratesi) et chaises "Beetle" (GamFratesi pour Gubi). Un écrin design où les assiettes gourmandes donnent des envies de partir pour Copenhague.

● La Maison du Danemark, 142, avenue des Champs-Élysées, Paris-8° (01 44 13 86 26). www.floradanica.fr

