

**RESIDENCES
IMMOBILIER**

Edition : **Fevrier 2025 P.46-49**
 Famille du média : **Médias spécialisés
grand public**
 Périodicité : **Mensuelle**
 Audience : **199733**



Journaliste : **Sandra Serpero**
 Nombre de mots : **1729**

SORTIR

Par Sandra Serpero

**CAPSULE : LIEU
AIGUISEUR D'APPÉTIT**

Alerte pépète ! Situé dans le 14^e arrondissement à deux pas de l'Observatoire, ce coquet bistrot de quartier a tout pour plaire. A la manœuvre, un trio masculin détonnant porté par l'amour du bon produit, tant dans l'assiette que dans le verre ! A la faveur de recettes alléchantes, lisibles et goûteuses, Capsule offre une cuisine gastronomique décomplexée aux saveurs subtiles. Charmant jusqu'au décor qui a misé sur l'épure et la douceur du vert. Une adresse heureuse qui donne le sourire !

A CAPSULE TO WHET THE APPETITE

*A little gem ! In the 14th arrondissement, close to L'Observatoire, this enticing neighbourhood bistro has everything to please. Hard at work, an awesome male trio driven by their passion for quality, in the dishes, but also in the glass ! Opting for tempting, legible and tasty recipes, Capsule offers unabashed gastronomic cuisine full of subtle flavour. Its charm extends to the decor with a focus on simplicity and the softness of green. A delightful address that puts a smile on everyone's face ! **Capsule, 2 rue Cassini, Paris 14. (01 56 81 22 39). Ouvert du lundi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 22h30.***



C'EST DANS LE VENT !

Tables d'excellence, suites royales, spas de rêve, chefs étoilés, caves vertigineuses, lieux branchés...
 Tous les incontournables du moment se partagent la vedette dans nos pages.



Pizi : trattoria nouvelle

Après Zapi, la pizzeria chic de la rue du 29 juillet, Nicolas Saltiel, propriétaire du groupe Chapitre Six (La Ponche, Hôtel Hana) et César Gourdou, fondateur du club le Colonia, remettent le couvert dans les saveurs transalpines. Benvenuto chez Pizi où la pizza romaine est au centre de toutes les convoitises ! Elle se déguste dans un décor cinématographique mêlant carreaux de ciment, nappes à motif couleur Spritz, boiseries et banquettes tapissées. Le truc en plus : les excellentes charcuteries et fromages qui font la joie d'un prélude italianissime.

NEW TRATTORIA After Zapi, the chic pizzeria on Rue du 29 juillet, Nicolas Saltiel, owner of the Chapitre Six group (La Ponche, Hôtel Hana), and César Gourdou, founder of the club Le Colonia, present the next chapter dedicated to trans-Alpine flavours. Welcome to Pizi where the Roman pizza is the object of all desires ! It is relished in cinematic decor blending cement floor tiles, patterned, Spritz-colour tablecloths, wood panelling and upholstered benchseats. The bonus : excellent cold meats and cheeses offering the enjoyment of a typical Italian prelude.

Pizi, 58 rue Jean-Jacques Rousseau, Paris 1^{er} (01 84 75 27 17)

Photos: Pheas



LAVA : TABLE VOLCANIQUE !

Au cœur du Quartier Latin, ce hot restaurant piloté par le chef Wilfried Romain (Top Chef 2013) et son compère sommelier Rémi Badjoint, régale d'une cuisine de caractère, audacieuse et créative. Chez Lava, les plats font honneur à des recettes empreintes de multiples influences et à une cuisson à la flamme : tartare de veau chimichurri, black ceviche au leche de tigre et riz au sésame noir, poulpe cuit au binchotan... En écho à ces assiettes voyageuses, la carte des vins précise et experte, déroule des pépites répertoriées dans un Livre de cave musclé ! **Lava, 9 rue de la Montagne Sainte-Geneviève, Paris 5. www.lavaparis.com**

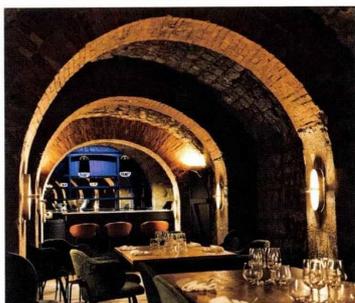
VOLCANIC ADDRESS At the heart of the Latin Quarter, this hot-spot restaurant run by chef Wilfried Romain (Top Chef 2013) and his sommelier-accomplice, Rémi Badjoint, treats guests to cuisine full of character, audacious and creative. Here at Lava, dishes pay tribute to recipes steeped in diverse influences, cooked on the open flame : a tartare of veal chimichurri, black ceviche with "leche de tigre" and black sesame rice, octopus cooked on binchotan charcoal... Serving as an echo to these wide-ranging dishes, the precise, expert wine-list unfurls gems from a hefty Cellar book !

LE M. MUSÉE DU VIN

Lieu atypique, le M fait se rencontrer avec panache culture et gastronomie. Derrière les fourneaux, le chef Valentin Néraudeau signe une cuisine bistrannique engagée dans les circuits courts. Et chaque vendredi soir, le M se transforme en lieu festif en accueillant dans ses sublimes caves voûtées, Dj et performances d'artistes. Yeah !

LE M. WINE MUSEUM

An original setting, Le M enables culture and gastronomy to meet up with real panache. Manning the ovens, chef Valentin Néraudeau concocts bistrannic cuisine committed to the short-circuit philosophy. Then on Friday evenings, Le M is transformed into a place for partying, hosting a DJ and artists' performances in its sublime vaulted cellars. Yeah ! **Le M. Musée du vin, 5 Square Charles Dickens, Paris 16. Ouvert du mercredi au samedi de 12h à 15h et le vendredi de 20h à 1h30. www.leMparis.com**



SHANA : REPAIRE CONBENTIE

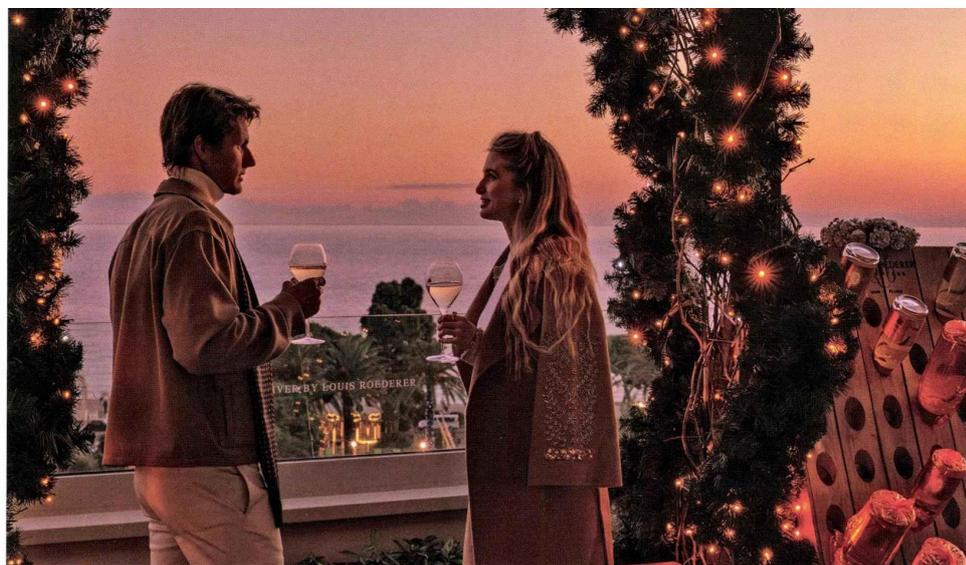
Après Shabour, Tékès et Kapara, la joyeuse bande qui entoure le chef étoilé israélien Assaf Granit, accueille chez Shana le Paris qui sort. Cosy à souhait, ce spot intime déroule une salle éclairée à la bougie, décorée comme la salle à manger d'une maison avec bibliothèque en bois, photos de famille, bouquets et bocaux. Et tandis que la cave déploie des vins voyageurs de toutes les couleurs, la carte aligne des petites assiettes de partage aux saveurs méditerranéennes signées par le chef Eviatar Primat.

INSIDER ADDRESS In the wake of Shabour, Tékès and Kapara, the joyous team surrounding star-rated Israeli chef Assaf Granit welcomes out-going Parisians to Shana. As cosy as could be, this intimate spot consists of a candlelit room decorated like the dining-room of a home with wooden bookshelves, family photos, bouquets and jars. And while the cellar proposes wines from afar in different colours, the menu suggests little dishes for sharing with Mediterranean flavours, signed by chef Eviatar Primat.

Shana, 14 rue Saint-Sauveur, Paris 2. Ouvert du mardi au samedi de 19h à minuit.

SORTIR

Par Radia Amar



CRISTAL D'HIVER À L'ANANTARA

Jusqu'au mois de mars, du mercredi au dimanche, les bulles du Champagne Cristal Louis Roederer font pétiller le rooftop d'hiver de l'hôtel 5 étoiles Plaza Anantara à Nice. Une carte snacking chic, spécialement conçue pour l'événement, émerveille les papilles autant que les pupilles.

Nice. 12, avenue de Verdun. (04 93 16 75 75)

A SPARKLING WINTER

Until March, from Wednesdays to Sundays, bubbles of Louis Roederer Champagne Cristal add their sparkle to the winter roof-terrace of the 5-star Plaza Anantara Hotel in Nice. Specially composed for the event, a chic snacking menu provides temptation for the eyes and tastebuds.



LA FLIBUSTE, UNE ÉTOILE À PARTAGER

Après une courte pause, la Flibuste a rouvert ses portes avec une belle surprise en cuisine. Le Chef Valerio Borriero forme désormais un duo avec sa compagne : Klervi Poullain. Née en Vendée, elle a commencé son parcours aux Pays-Bas au sein de l'établissement doublement étoilé Pure C de Sergio Herman, avant de poursuivre son ascension à La Bouitte en Savoie (3*), à la Villa in the Sky à Bruxelles (2*) ou encore au Pavillon Ledoyen de Yannick Alléno (3*) à Paris. À la Flibuste (1*), le couple nous promet de belles histoires dans chaque assiette, des expériences issues de leurs vies de voyageurs.

SHARING A STAR After a short break, La Flibuste has reopened its doors with a wonderful surprise in the kitchens. Chef Valerio Borriero now works in tandem with his partner, Klervi Poullain. Born in La Vendée, she began her career in the Netherlands at the 2-star Pure C establishment of Sergio Herman, then pursued her ascension at La Bouitte in Savoy (3*), the Villa in the Sky in Brussels (2*), and Yannick Alléno's Pavillon Ledoyen (3*) in Paris. At La Flibuste (1*), the pair promise enticing surprises in each dish, experiences inspired by their fondness for travel. **Villeneuve-Loubet. Marina Baie des Anges. (04 93 20 59 02)**

LE CORBUSIER : UN HÔTEL ET UN RESTAURANT

L'Hôtel Le Corbusier, seul établissement hôtelier de France niché au cœur de la « Cité Radieuse », bâtiment classé au Patrimoine mondial de l'UNESCO vient d'être doublement distingué par le Gault & Millau. Le guide vient d'accorder une Toque à son restaurant mais surtout de le classer dans les cinq hôtels mythiques où séjourner en France !

DOUBLE ACHIEVEMENT

*The only hotel nestling at the heart of the "Cité Radieuse", in a building listed as part of UNESCO's World Heritage, Hôtel Le Corbusier has just received a double distinction from Gault & Millau. The guidebook has awarded a "Toque" to its restaurant but, above all, designated this address as one of the five legendary hotels in which to stay in France ! **Marseille 8^e. Cité Radieuse. 280, boulevard Michelet. (04 91 16 78 00)***





LE BISTROT DE JAN

Unique Chef sud-africain à avoir obtenu une étoile Michelin en France et à la conserver depuis 9 ans, Jan Hendrick van der Westhuizen vient d'inaugurer son nouveau restaurant : le Bistrot de Jan. Accolé à Jan, son restaurant gastronomique, dans le quartier du Port de Nice, cette chaleureuse adresse mêlant la tradition du bistrot à une approche généreuse et conviviale de la cuisine propose une carte concise de plats et de desserts s'affranchissant des frontières. Ajoutez à cela des cocktails créatifs, et une judicieuse sélection musicale et vous obtenez la promesse d'un déjeuner ou d'un dîner réussi, en duo ou autour d'une large tableée.

ENTICING SECOND ADDRESS

*The only South African chef to have won a Michelin star in France and retained it for nine years, Jan Hendrick van der Westhuizen has just inaugurated his new restaurant, Le Bistrot de Jan. Next door to Jan, his gastronomic restaurant in the Port of Nice neighbourhood, this warm address pairing bistro traditions with a generous, convivial approach to cuisine proposes a concise menu of dishes and desserts ignoring any frontiers. Joined by creative cocktails and a discerning musical selection, it delivers the promise of a successful lunch or dinner, as a couple or around a large table. **Nice. 12, rue Lascaris. (04 93 26 81 62)***

Radisson Blu Marseille

Révélant son nouveau visage après des rénovations majeures, le Radisson Blu idéalement situé sur le Vieux Port à Marseille affiche un look plus moderne twisté par le cabinet d'architecture londonien Mike Trevillion qui a repensé les 189 chambres et les espaces communs, dont une magistrale réception. Côté table, la Brasserie Le Quai du 7^e propose une gouteuse cuisine méditerranéenne.

*Unveiling a new look following major renovation, the Radisson Blu, ideally located on the Old Port of Marseille, presents a more modern identity tweaked by the Mike Trevillion architectural agency of London which has redesigned the 189 rooms and communal areas, including an impressive Reception. As for dining, La Brasserie Le Quai du 7^e proposes tasty Mediterranean cuisine. **Marseille 7^e. 39-40 Quai de Rive Neuve. (04 88 44 52 00)***

