

LE MAGAZINE SUR LA CULTURE, LE LUXE ET L'ART DE VIVRE À PARIS

# PARIS

CAPITALE

## CHAMPAGNE

Les cuvées stars de l'été

## INTERVIEW

Guy Savoy, à la reconquête de l'étoile perdue

## MODE HOMME

Visite des ateliers VIP de Dior

## SPÉCIAL JOAILLERIE

- Une féerie de couleurs
- Tapis rouge pour Chopard

# THE green ISSUE

JARDINS, TERRASSES & SPOTS BRANCHÉS

+ PARIS INSIDER'S GUIDE IN ENGLISH

[www.pariscapitale.com](http://www.pariscapitale.com)

L 11290 - 300 - F: 4,50 € - RD





49 69 40.

h

**Prix moyen : 60 €.**

rt de Suffren, aux pieds de la  
onçu par Sophie Darrière et  
ence Label Experience, pro-  
eaux. Dans la cale du bateau,  
s de 3 000 bouteilles – pro-  
x convives la “table du chef”  
: à 60 €) dans une ambiance  
roirs au mercure. Sur le toit  
ix couleurs flashy réchauffé  
e 7 mètres de long, l’équipe  
partager et aussi un bar à  
à 50 € pour deux. Entre les  
tte. La structure de la barge  
et la moquette sur-mesure  
’esprit de trésors ramenés  
e une jolie carte de saison :  
ut de la passion, limande  
7 €) ou encore ris de veau,  
(60 €). Menu Découverte  
élection de bouteilles fac-

33 81 25.

h

**Prix moyen : 90 €.**



ire stylistique originale  
en mosaïque de marbre,  
peints signés House of  
tableaux agrémentant  
n’a pas d’équivalent à  
ron... ure de la cui-  
’origine  
leche de  
ard laqué,  
anticuchos  
ans oublier  
saveurs”  
le pn

## LA DÉMOCRATIE 7

34, boulevard Raspail.

Tél. 07 67 69 85 33.

[www.lademocratie.com](http://www.lademocratie.com)

restaurant.com

- **Service continu de 12 h à 22 h**
- **Fermé dimanche et lundi**
- **Prix moyen : 45 €.**

**BISTROT** À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, à cette adresse du boulevard Raspail se tenait le siège du journal La Démocratie, publication créée par Marc Sangnier, journaliste et leader du mouvement politique baptisé Le Sillon. Pascal Mousset en a gardé le nom pour son restaurant. Ce serial restaurateur à succès, qui compte à son actif de bonnes tables parisiennes comme Chez François ou Le Petit Marguery, a pensé que l’emplacement et le cadre méritaient qu’on le fasse revivre... mais dans un registre beaucoup plus convivial, consensuel et surtout gourmand. Ainsi est né ce restaurant au décor original avec sa grande entrée sous un porche en pierre, puis un bar convivial et chaleureux suivi par une belle salle avec mezzanine qui donne sur un calme et bucolique patio qui devrait faire un tabac au moindre rayon de soleil.

Surtout vu les prix, vraiment... démocratiques, de cette maison de caractère qui propose en continu une belle et bonne cuisine bistrannique de saison, parfaitement mitonnée par l’hâblerie cuisinier Stéphane Savorgrain. Un chef qui a officié aux fourneaux du Millésimes, place de Catalogne. Tout ce qu’il faut pour se régaler autour d’une cassolette de ris de veau forestière sauce morilles (19 €), puis d’un onctueux risotto crémeux au parmesan et champignons (22 €), avant de conclure par un cheesecake au chocolat blanc, spéculous et compote de figues (9 €). Le superbe salon sous verrière, feutré et au charme rétro, est un espace à privilégier pour des repas privés ou des réceptions. Menu carte à 38 € et formule plat + entrée ou dessert à 30 €. Une adresse à ajouter sans hésitation à son carnet d’adresses !

★ TERRASSE

NOUVEAU



## LA CHAMBRE BLEUE: LE NOUVEAU GASTRONOMIQUE SIGNÉ L'ALICORA

**A**mateurs de gastronomie espagnole et fins gourmets se rejoignent de l’ouverture du restaurant de Dani Garcia en France : La Chambre Bleue. Au cœur de l’Hôtel Maison Delano Paris (ex-hôtel Buddha-Bar), ce restaurant est le fruit de la collaboration entre le chef étoilé andalou et l’agence d’architectes espagnols Lázaro Rosa Violán Studio. Avec ses 170 couverts, La Chambre Bleue marque une nouvelle étape dans l’expansion internationale de Dani Garcia. Le design reflète l’esprit andalou et méditerranéen de la table, tout en respectant l’architecture d’origine de l’hôtel particulier parisien.

Les cuisines ouvertes, avec leur étal de poissons frais et leurs imposants brûleurs de cuisson, sont ornées d’une fresque en céramique aux accents cubistes d’ArtAntic L’Alcora. En salle, le mobilier créé sur mesure répond au tissu parant les murs lambrissés, spécialement imaginé pour le restaurant. Le bar est également décoré d’azulejos ArtAntic L’Alcora en harmonie avec les luminaires Lucien Gau pour un résultat eclectique et contemporain. Le chef Dani Garcia propose une expérience gastronomique authentique et festive, avec une série d’entrées allant des huîtres au jambon ibérique de bellota, en passant par les poissons tels que les sarlatines, les

- **12h :**
- **Ouvert :**
- **Prix :**

MÉDITE

La Ch

4, rue

Tél. 01

www.

jaune moutarde. Des cou-  
lien alors que les vues  
immenses baies vitrées c  
des standards transalpi  
de 200 couverts, belle s  
nées...), quelques pizza  
ghetti languiste...), du  
coquet et al limone et g  
à porter. Il y a aussi l

Montaigne. Tél. 01 47 23 55 99. [www.gigi-restaurant.com](http://www.gigi-restaurant.com)

**de 19 h à 02 h • Ouvert tous les jours**

**Prix moyen : 120 €.**

table italienne très prisée du groupe Paris Society à Ramatuelle, depuis son ouverture, les amoureux de Maison Blanche, séduit, grâce à la décoration transalpin. Dépaysement garanti, grâce à la décoration