

News

PARIS GOURMAND

1 - MARCOLINI S'OFFRE UN CARRÉ VIP À PARIS

Pour sa deuxième boutique installée à Paris, le chocolatier chic de Bruxelles, Pierre Marcolini, a choisi le quartier de l'Opéra. Ouvert à côté de l'Hôtel Scribe, ce véritable comptoir des chocolats de 120 m² a été dessiné par l'architecte-décorateur belge Olivier Lempereur qui a joué sur la transparence, les tons gris, blanc et noir et les matières chaudes comme l'érable et le mélèze. Ainsi, toutes les gammes des grands crus d'origine sont mises en valeur, d'abord dans un premier espace composé d'étagères remplies des fameuses tablettes carrées et d'un joli comptoir de bonbons de chocolat et de guimauves acidulées. Un deuxième espace est consacré aux pâtisseries avant le salon privé, voulu par le chocolatier comme un carré très « VIP », où chacun peut déguster et composer sur mesure sa propre « Malline » (« malle » et « praline »). L'opération est filmée et relayée sur écran plat... Notre conseil : tester les 18 « Grands crus de Propriété » choisis par Nico Marcolini en exclusivité, comme le Venezuela Puerto Cabello du village d'Occumare, un criollo à 72 % de teneur en cacao. Génial !

Gilles Brochard



2 - STARCK REDÉCORE LE PARADIS DU FRUIT

C'est parti pour vingt-cinq ans ! Dépoussiéré, embelli, modernisé, Le Paradis du Fruit fait peau neuve avenue George V. À croire que la célèbre maison dédiée aux fruits de France et du monde est passée du purgatoire au paradis ! Le slogan des années 80 est toujours le même : « La terre est un jardin, Le Paradis du Fruit en est la cuisine ». Les frères Claude, Serge et

Gilles Louzon ont anticipé sur les goûts d'aujourd'hui, la vogue bio (12 % de leurs produits), la culture du marché et la cuisine santé. Dans une ambiance décontractée, lumineuse, avec du chrome, de la transparence, et des images mobiles, Le Paradis du Fruit « nouvelle génération » reste attractif par son bar à yaourt 0 % de matière grasse, son bar à fruits et son bar à fruits et alcools, ses élixirs, ses jus pressés minute, ses salades à composer soi-même (500 combinaisons possibles avec légumes, viandes et poissons), et ses crèmes glacées sur mesure. Emmanuel Dayan a formé une équipe performante de barmans et de serveurs : rien de tel que la jeunesse et le talent pour servir de la qualité sous les lustres fruités créés à Murano. À quelques mètres, on pourra même réserver le salon-bibliothèque VIP, superbe longue table d'hôte en mika pour 16 invités.

Gilles Brochard



3 - CIEL, UNE TERRASSE !

L'hôtel Warwick Champs-Élysées a ouvert son bar Éphémère de l'été sur les terrasses des suites penthouses au 8^e étage... un havre de paix en plein air. En plein cœur de Paris et tout en hauteur, avec vues panoramiques sur la tour Eiffel et le Sacré-Cœur, il est l'atout charme des déjeuners, dîners ou tout simplement pour siroter l'un des nombreux cocktails qu'offre Franck, Yves, Roberto et toute l'équipe du Bar W... le soleil en plus. Le menu buffet (entrée, plat et dessert) est à seulement 40 euros (hors boisson). Et pour les aficionados des cigares, rien de mieux qu'une terrasse arborée...

Natalie Florentin