



Lifestyle

NOUVEAU, INTÉRESSANT ET FUNKY

LES 50

LIEUX

QUI BUZZENT



Une cantine populo-chic, un club select en appart, un ciné funky sous les pavés. Grazia a repéré les spots fun et underground qui mettent du peps et de l'envie dans nos sorties. À Paris, Lyon, Marseille, Bruxelles...

Par Alfred Escot, Marie Létang-Horay, Patrick Thévenin, dossier coordonné par Charlotte Roudaut

SHOPPER NICHE DESIGN

Lyon (69). La faune branchée lyonnaise fréquente un étrange cube orange signé Jakob + MacFarlane, LE tandem de designers en vogue. Dans cet immeuble à la façade faussement inachevée, situé entre le Docks 40, un resto bondé avec cabine DJ, et la « Rue Le Bec », se cache une playlist de déco mixant nouveautés et incontournables conçus par des stars du design, comme Patricia Urquiola, Marc Newson ou Konstantin Grcic... Rien ne manque dans ce repère archichouette.

RBC Mobilier. Tél.: 0472042525. www.rbcmobilier.com

SORTIR SOUTH PIGALLE

Paris 9^e. Juste en contrebas de la place Pigalle, Le Sans Souci est idéal pour continuer un concert à La Cigale ou entamer un marathon Chez Mouné, un lieu qui ne paie pas de mine, avec sa devanture de bistro parisien qui a vécu et en a vu des vertes et des pas mûres. Sauf que, dès l'heure de l'apéro, la faune déborde jusque sur le trottoir. Ici des gens sexy, bien fringués, déconnant et ne vibrant qu'au son d'un bon vieux rock des familles sélectionné par la crème de la hype parisienne.

Le Sans Souci. Tél.: 01 53 16 1704.

SORTIR BÉTON BRANCHÉ

Saint-Nazaire (44). Installé dans un ancien blockhaus construit par les nazis durant la Seconde Guerre mondiale et véritable verrue architecturale au bord du port de Saint-Nazaire, Le Life (Lieu international de formes émergentes) se veut un véritable bouillon de culture innovante. Cirque, opéra, théâtre, danse, littérature, art contemporain, musique: rien n'échappe à l'œil vigilant de cette folle équipe. Mais ce sont surtout les grands raouts techno qui donnent à cet immense espace de 2000 mètres carrés tout en béton armé la magnificence d'une cathédrale tout droit issue d'un épisode de Star Wars.

Le Life, Base des sous-marins. www.lelife.org

DORMIR MAISON CLOSE

Paris 9^e. Jacques Garcia s'encanaille à l'hôtel Athénée revisitant vingt chambres à l'esprit romantique, inspirées par l'Italie du XIX^e siècle et fidèles au style Empire du french décorateur. Notre coup de cœur le Red Bar, où on chuchote d'instinct, parfait pour de discrets rendez-vous amoureux...

Hôtel Athénée. Tél.: 01 40 179929. www.hotel-athene.com

PHOTOS: DR



Le royaume bobo,
à deux pas du
Père-Lachaise.

BOIRE ET MANGER **NÉOBISTROT**

Paris 11^e. Pas loin du Père-Lachaise et du quartier d'Oberkampf, royaume des bobos, Chez Justine, avec sa décoration tout en bois, fait figure d'havre de paix. Ici on prend un verre, on dîne ou on brunche authentique et décontracté... A réserver: la grande table conçue pour les dîners à plus de dix personnes et les soirées concerts et DJ sets transformant le lieu en un des spots les plus courus des creative people parisiens.

Chez Justine. Tél.: 01 43 57 44 03. www.chezjustine.fr

MANGER **BON AU PALAIS**

Paris 8^e. Après quelques mois de travaux, le Mini Palais (dont la première version a fait un flop) rouvre en grandes pompes. Cette fois, le casting est à la hauteur. Une déco atelier signée par le duo d'architectes tendances Gilles et Boissier et une junk food créative par Eric Fréchon, on cède sans remords au clafoutis aux cèpes ou au club sandwich de langouste, easy chic!

Mini Palais, Grand Palais, avenue Winston-Churchill.
Tél.: 01 42 56 42 42. www.minipalais.com

Les Grandes Tables du 104,
la nouvelle cantine gastro-démocratique.**MANGER CUISINE DE RUE**

Paris 19^e. Du poisson cru, de la viande bouillie, des légumes wokés, voilà pour une partie des inspirations de cette « popote de rue ethnique » mitonnée par le chef gascon Fabrice Biasiolo. Le résultat mixant wok de saumon bio et crème d'avocat à prix riquiqui attire une clientèle arty aux cheveux savamment peignés dans un immense réfectoire à l'ambiance cantine. Un cocktail capable d'associer dans notre palais les mots « quotidien » et « extraordinaire ». On adhère.

Les Grandes Tables du 104. Tél.: 01 40 37 10 07. www.104.fr

MANGER À TOUTE BLINDE

Paris 8^e. Au début on a cru à une blague: un resto trendy au milieu des Fiat. Et puis, en savourant la cuisine italienne du chef Vittorio Beltramelli mis en scène par Jean-Michel Wilmotte... On a fait comme tout le monde, on a entré l'adresse dans notre BlackBerry.

NoLita, Fiat Motor Village. Tél.: 01 53 75 78 78.

SORTIR NOUVEAU MÉCANO

Paris 18^e. La Locomotive, ce club aux alentours de Pigalle qui a traversé les époques, les genres et les tourmentes n'est plus. Mais place désormais à La Machine, le club salle de concert gigantesque, entièrement relooké des pieds à la tête, et qui nous promet des soirées dont on se souviendra longtemps, histoire de perpétuer la légende.

La Machine du Moulin-Rouge. Tél.: 01 53 41 88 89.
www.lamachinedumoulinrouge.com

ADMIRER AIRE DE JEUX

Paris 3^e. En matière d'art et de design, ça se passe forcément dans le 3^e. Nouveau passage obligé: « Next Level Galerie ». Un repère pour talents actuels comme la designer de luminaires Bina Baitel (jusqu'au 6 novembre) ou le photographe Ronan Guillou (jusqu'au 23 décembre).

Next Level Galerie. Tél.: 01 71 20 23 88.
www.nextlevelgalerie.com

SORTIR CABARET HIP

Paris 9^e. L'antique club lesbien de Pigalle, qui a fait les beaux jours des garçonnnes parisiennes, a désormais fait peau neuve. Fort heureusement l'esprit cabaret et interlope du lieu a été conservé, et le tout petit club, très sombre, ouvert aux expérimentations tous azimuts et à des sets de DJ's en roue libre, est devenu en quelques mois le rendez-vous des vrais noctambules qui n'attendent pas le samedi soir pour enfin s'amuser.

Chez Moune. www.chezmoune.fr

EXPÉRIMENTER PARTENAIRE PARTICULIER

Dijon (21). Archi du XIX^e, lieu immense, hauteur sous plafond, enfilade de salles à la déco brute rehaussée de quelques symboles grand siècle, l'Hôtel Particulier, surnommé « hôpital psychiatrique » par ses habitués vu l'ambiance déjantée qu'on peut y rencontrer certains soirs, est sans aucun doute l'endroit où il est de bon ton de se montrer et de s'amuser après un restaurant, un concert, en before d'une virée jusqu'au bout de la nuit, ou à l'heure de l'apéro histoire de profiter des beaux jours, confortablement installé dans le patio en plein air qui ajoute une touche romantique à ce lieu majestueux.

L'Hôtel Particulier. Tél.: 03 80 53 35 16.

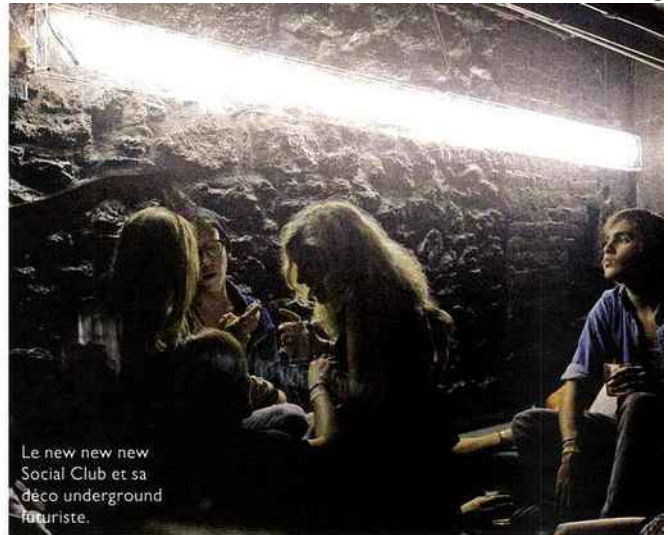
PHOTOS: JEROME BEZILLON POUR GRAZIA : DR

DÉCONTRACTION**TRENDY, L'ESPRIT DU****NOUVEAU MADE IN FRANCE**

EXPÉRIMENTER ARE YOU SOCIAL?

Paris 2^e. En quelques années, le Social Club s'est imposé comme le club electro où toute la jeunesse parisienne vient s'encanailler et bouger ses fesses sur les sets des meilleurs DJ's electro du monde, ainsi que le repaire de ce qui se fait de plus novateur en club culture. Totalement remis à neuf, avec une nouvelle déco totalement Rubik's Cube, un sound system enfin à la hauteur d'une discothèque digne de ce nom et une relecture heureuse de l'espace, le Social fait peau neuve et s'impose désormais comme the place to be quand on veut danser jusqu'au bout de la nuit. Grande nouveauté, les mardis et mercredis, modularité oblige, le Social se transforme en miniclub plus intime, plus friendly, plus sexy et plus pointu. On est totalement pour!

Le Social Club. Tél. 01 40280555. www.parisocialclub.com



Le new new new Social Club et sa déco underground futuriste.

DORMIR ON PERD PAS LE NORD

Lille (59). Où descendre à Lille? A l'hôtel Up of course. Il vaut même le détour, ce minihôtel design de 27 chambres à l'ambiance très new-yorkaise. Ecrans plats, douches king size et produits cosmétiques bio, une escale parfaite pour une petite escapade en amoureux. A partir de 115 € la chambre double.

Hôtel UP. Tél.: 0320060693. www.hotelup.fr

MANGER MONTER LA VOILURE

Metz (57). On savoure la cuisine de palace mitonnée par le chef Jean-Marie Visilit. L'action se passe au centre Pompidou de Metz, à La Voile Blanche. Une atmosphère feutrée imaginée par Patrick Jouin (le Jules Verne, le Plaza Athénée...) avec terrasse chapeauté d'un chapiteau. A la carte, foie frais maison, carré de porcelet au cassoulet et les légumes (achetés dans les halles de Metz) sont locavores. Le nec plus ultra? Réussir sa sortie en jetant un œil sur l'expo « Chefs-d'œuvre? ».

La Voile Blanche. Tél.: 0387206666. www.centrepompidou-metz.fr

EXPÉRIMENTER ROUGE, ROUGE

Toulouse (31). Exit La Dune, la célèbre discothèque de Toulouse et bienvenue au Bar Rouge. Entièrement repensée, la décoration se veut désormais cosy et élégante, l'espace modulable de 400 à 2500 personnes, les cocktails à l'azote, la musique plus funk, house et groovy et la clientèle plus élégante et lookée. Et que les amateurs de sons plus durs et techno se rassurent: l'Inox club, appartenant au même complexe, est à deux pas.

Le Bar Rouge. Tél.: 0562751175. www.clubrouge-toulouse.com

DORMIR HÔTEL ÉPHÉMÈRE

Marseille (13). Quand les concepts d'hôtel arty et de chambres d'hôtes fusionnent, cela donne une maison de cinq chambres, chacune décorée par un artiste différent tous les huit mois. Plus vitrine contemporaine que « chez l'habitant », cette vieille bâtisse du XVII^e renferme également des expos dans les couloirs et une terrasse avec une vue imprenable sur la ville.

Au Vieux Panier. Tél.: 0491912372. www.auvieuxpanier.com

L'ÉPOQUE PALACE

D'ici à 2012, les plus beaux hôtels du monde débarqueront un par un dans la capitale, en commençant par Shangri-La, en décembre prochain. Le groupe a choisi de transformer un palais du XIX^e à côté du Troca et d'y installer 81 chambres, dont 27 suites, et un spa de 1000 mètres carrés. Quelques mois plus tard, Mandarin Oriental inaugurera son projet, rue Saint-Honoré, conçu autour d'un casting prestigieux: Jean-Michel Wilmotte (archi), Sybille de Margerie (déco), Patrick Jouin (déco) et Thierry Marx (gastro). Peninsula devrait leur emboîter le pas en 2012, avec un hôtel avenue Kleber, son tout premier en Europe.



Au Vieux Panier, à Marseille, expérimentez le néofifties avé l'accent.

EXPÉRIMENTER THE CLUB

Lille (59). L'équipe qui gérait le Supermarket, le petit club electro de Lille dont la réputation n'est plus à faire, a décidé d'investir le mythique Opéra Night, une institution des nuits lilloises fermée depuis deux ans. Travaux radicaux, nouvelle déco et sound system oblige, bienvenue au Magazine Club, qui en prenant exemple sur le Café d'Anvers ou Le Club Culture de Gent, compte bien devenir la référence du nord de la France en termes de boum boum sophistiqué, aidé dans sa démarche par une brochette de DJ's alléchants, dont les Glimmers, One Man Party (le batteur des 2 Many DJ's), Jean Nipon ou Justin Robertson...

Le Magazine Club. www.magazineclub.fr

EXPÉRIMENTER EFFETS SPÉCIAUX

Paris 1^{er}. La version néobourgeoise du marché Saint-Pierre: la boutique Rue Hérold. L'adresse, ouverte par une styliste passionnée de déco, permet de s'adonner à ce passe-temps très « in » inspiré des fifties...

Rue Hérold. Tél.: 01 42 33 66 56. www.rueherold.com

ADMIRER DE BONNE FACTORY

Paris 3^e. Dans un monde parfait, la mode, le design et la joaillerie font bon ménage. Ici, les jeunes créatrices dans l'air du temps fréquentent donc les jeunes designers dans l'air du temps: la grecque Lito Karakostanoglou porte de (vrais) scarabées qu'elle a montés sur or jaune, un « certain » Mathieu Lehanneur expose ses écosystèmes domestiques et Nacho Carbonell – venu spécialement de l'école d'Eindhoven aux Pays-Bas – impose ses sculptures déroutantes, le tout dans une nouvelle galerie au décor futuriste. What else?

Galerie BSL, 23, rue Charlot. Tél.: 01 44 78 94 14. www.galeriebsl.com

BOIRE CHIC, DU LIQUIDE!

Lyon (69). Un bar d'hôtel à l'élégance new-yorkaise, twistée de l'excentricité d'un café cubain et d'un melting-pot londonien, où les barmen sont tous rompus à l'art du flair bartending... bienvenue au Soda Bar. Des cocktails coup de fouet, avec ou sans alcool, extravagants ou classiques servis au son d'une bande originale très rare groove.

Le Soda Bar, Tél.: 04 78 39 06 66. www.soda-bar.fr

MANGER FOURCHETTE TRADI-BRANCHÉE

Uzès (30). Où croiser la fourchette avec le gratin parisien à Uzès? Dans un ancien mas du XVI^e siècle, assis entre des œuvres de Nan Goldin ou David Hockney, à la table d'un jeune chef, Guillaume Foucault. Sa popote de terroir joliment réinventée et carrément maîtrisée réveille les valeurs sûres de la région.

L'Artemise. Tél.: 04 66 63 94 14. www.lartemise.com

BOIRE ET MANGER FINGER MOOD

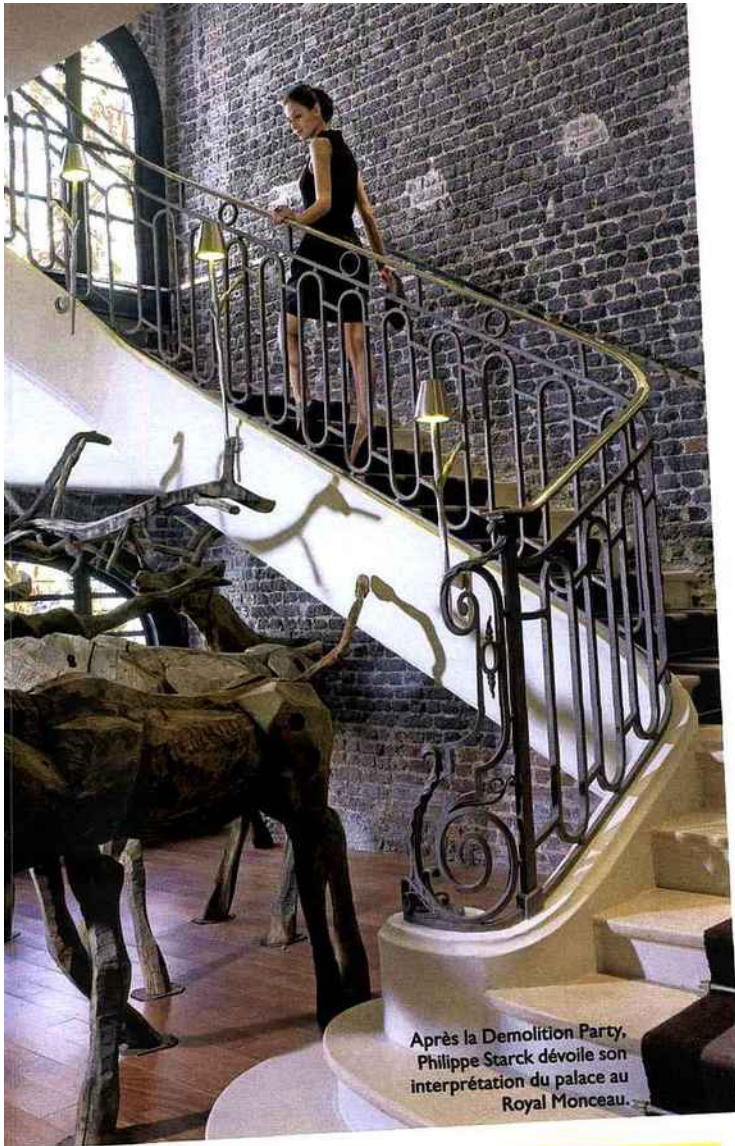
Lyon (69). Puisque la mode est au bistrot, et puisqu'on est à Lyon, patrie du bon manger (et du bien boire) s'il en est, Franck Delhoume, le célèbre cuisinier du non moins célèbre Potager des Halles, a décidé de lancer son Bistrot du Potager, juste à côté de son restaurant. Pratique! Un bistrot cosy donc, où, de 8 h 30 à 22 heures, on peut se restaurer non-stop de tapas, de planches de charcuteries, de plateaux de fromages à se damner ou de petits plats qui ont l'air tout simples mais qui sont fort bien maîtrisés par cet ancien assistant de Paul Bocuse.

Le Bistrot du Potager. Tél.: 04 72 00 24 84.

LE CODE ? LE BRASSAGE DES GENRES, DES GENS ET DES INFLUENCES

La Galerie BSL, un lieu hybride à cheval entre la mode, le design et le cabinet de curiosités.

PHOTOS: DR



Après la Demolition Party, Philippe Starck dévoile son interprétation du palace au Royal Monceau.

DORMIR ÇA, C'EST PALACE

Paris. Après sa Demolition Party mémorable en juin 2008, le Royal Monceau renaît de ses cendres. Philippe Starck appelé à la rescousse pour prodiguer une cure de jouvence, y a décliné l'abc du parfait palace «made in France»... tout en multipliant les surprises, comme les lampes en céramique de Vallauris à côté des trônes d'inspiration africaine, ou le décorum en bouteilles de vin derrière le bar du restaurant principal. Outre une salle de ciné VIP, le casting relève presque du sans-faute: spa Clarins et le nouveau concept store L'Eclaireur (qui devraient ouvrir en fin d'année)... on se demande tout de même si la clientèle de l'hôtel va apprécier les guitares sèches dissimulées dans toutes les chambres, l'absence de fleurs, les cosmétiques bio no logo, l'«art concierge» qui vous concocte un planning culturel en moins de deux, le studio d'enregistrement mobile. Bref, un luxe qui préfère l'audace et la créativité aux signes extérieurs de richesse classique. On ne vous cachera pas qu'à la rédac, on a hâte d'entrer par la porte dérobée qui conduit au restaurant italien de l'hôtel, baptisé non sans humour «Il Carpaccio». Ses murs sont recouverts de petits coquillages. Une pure folie. Allez, avanti!

Royal Monceau Raffles. www.royalmonceau.com

EXPÉRIMENTER HYPE & PROLO

Bruxelles. A côté de la place Sainte-Catherine, le cœur de Bruxelles, Madame Moustache est un nouveau bar à cocktails conciliant populaire et chic, esprit cabaret et DJ's set, soirées musettes et dancefloor attitude. Le tout mélangé au légendaire sens de la fête et de l'hospitalité des Bruxellois.

Madame Moustache. Tél.: +32 4875 20 862.
www.madamemoustache.be

BOIRE ET MANGER 2 CIGALES POUR 1 FOURMI

Paris 18°. C'est la nouvelle équation branchée au pied de la butte de Montmartre. Une ambiance Costes, des plats épinglés «brasserie in» et une terrasse élue «meilleure vigie de la rue des Martyrs aux Abbesses».

Café La Cigale. Tél.: 01 5579 10 10. www.cafelacigale.com

DORMIR PISTE AUX ÉTOILES

Paris 9°. Voilà un hôtel où, à chaque étage, un musicien est intervenu pour créer une ambiance différente: Jacques Higelin, MC Solaar ou Rickie Lee Jones... mais ils n'assureront pas le room service. Ouverture... bientôt.

L'Hôtel du Triangle d'Or. Tél.: 01 47 42 25 05.
www.hoteldutriangledor.com

BOIRE ET MANGER DANCEFLOOR ARTY

Paris 19°. Le Café Caché, c'est le lieu idéal pour bruncher en beauté, en tranquillité et en musique. En fin d'après-midi, les samedis et dimanches, le lieu se transforme en bar-dancefloor, on peut alors danser dans la cour carrée ou se réfugier dans le bar-restaurant dont le plafond en bois, dans le plus pur style scandinave, est du meilleur effet.

Café Caché du 104. Tél.: 01 4205 3840. www.104.fr



Le Germain Paradisio une salle de ciné privée ultradéco. Un snobisme très 2010-2011.

EXPÉRIMENTER SE FAIRE SON FILM

Paris 6°. Qu'on se le dise, le place to be de cette saison n'est plus le Café Germain mais son sous-sol avec sa salle de cinéma au look disco. Ici, seuls 24 privilégiés peuvent assister à une projection privée du film de leur choix. Unique au monde! Attention, le délire a un prix... 2600 €. On vous aura prévenu!

Le Germain Paradisio. Réservation: 06 3499 37 17.

MANGER FOODINGUE

Pyla-sur-Mer (33). Un break pour « sea-setter » ? A la Co(o)rniche, l'hôtel fraîchement décoré par Philippe Starck, face au Cap-Ferret. Dans la grande salle de restaurant, le design, l'esprit bistrot et la couleur locale se marient en blanc. « Ambiance, ambiance », on s'y presse pour les huîtres, les viandes grillées juste sous nos yeux et les sushis que l'on déguste à midi au bord de la piscine, quand il fait beau.

La Co(o)rniche. Tél.: 05 56 22 72 11. www.lacoorniche-pyla.com

DORMIR TOUT DE SUITE... LA SUITE

Castelnaud-le-Lez (34). Le Domaine de Verchant, le 5 étoiles à la lisière de Montpellier et des vignes dont tout le monde parle a demandé au designer Jean-Marie Massaud de meubler une suite de 80 mètres carrés. Le résultat ? Une chambre rustique chic mêlant matériaux bruts et meubles déco dont on cause jusqu'à Barjac...

Le Domaine de Verchant. Tél.: 04 67 07 26 00.
www.verchant.com

SORTIR ENTREPÔT FESTIF

Lyon (69). Est-ce les mojitos ? la programmation musicale ? la patine industrielle ? ou la terrasse en bord de Saône qui attire la branchitude lyonnaise ? Les mardis soir sont soul, les mercredis invitent un groupe de jazz et les vendredis et samedis transforment le lieu en discothèque à l'ambiance très déjantée et olé olé comme à Barcelone.

Les Docks 40. Tél.: 04 78 40 40 40. www.docks40.com

La Co(o)rniche, sur la dune du Pyla, le break du sea-setter.



PHOTOS: PHILIPPE GANCIA/DR



Des happenings confidentiels, c'est forcément à The Box in Paris.

EXPÉRIMENTER HYBRIDE ET DÉBRIDÉ

Paris 18^e. Maison d'art contemporain, lieu de happenings et concerts, restaurant... cet espace hybride près de Pigalle possède même une chambre d'hôtes. Une seule condition pour participer à ces soirées très hype, il faut se faire inviter par la maîtresse de maison. Pour faire les présentations, on s'inscrit !

The Box in Paris. www.theboxinparis.com

UNE NOUVELLE VAGUE DE CRÉATIFS STYLÉS RENOUVELLE LES PLAISIRS

EXPÉRIMENTER LA FÊTE EN APPART

Paris 10^e. En quelques mois, La Fidélité, drivée par Lionel et André du Baron et de la Clique, est devenue le coin chic et branché du X^e arrondissement avec sa déco on ne peut plus virginale, sa cuisine axée brasserie mais relevée de quelques audaces où l'on peut se vautrer dans les canapés, danser, flirter, boire un verre et fumer en intérieur (au sous-sol), chose suffisamment rare à Paris pour être signalée. Mais, La Fidélité, c'est aussi la possibilité de réserver le petit appartement au-dessus du restaurant, avec salle de bain, lit king size, petite cuisine et salon néofifties, pour y organiser anniversaires, sauteries entre amis, tête-à-tête amoureux, retraite spirituelle ou tout simplement une bonne sieste réparatrice avant d'affronter le reste de la nuit.

L'appartement de La Fidélité. Tél.: 01 4770 1934.



L'Appartement, le repaire de la Clique, caché au-dessus de La Fidélité.

BOIRE ET MANGER QG FIFTIES

Paris 3^e. Depuis *Mad Men*, le nec plus ultra reste de prendre son café serré dans un coffee-shop ambiance Greenwich Village. Chez Merce & Muse, on s'y croirait ou presque. Cette jeune Américaine réalise aussi une popote bio derrière un vieux comptoir en bois et à l'heure du goûter ensorcelle avec ses cookies aux cranberries et son adorable carrot cake en forme de cœur.

Merce & Muse. www.mercelandthemuse.com

GOÛTER BAR CHOCOLATÉ

Paris 1^{er}. Un bar à grands crus cacaotés, c'est la délicieuse idée de Jean-Paul Hévin. Un repère sucré situé juste au-dessus de sa boutique qui surfe sur le retour de la gourmandise.

Bar à Chocolat Jean-Paul Hévin. Tél.: 0 155 353 596. www.jphevin.com

BOIRE ET MANGER DE L'OR, DE L'ARGENT ET DU ZINC

Toulouse (31). Ceux qui conservent un souvenir ému des pommes coupées en dés, sautées dans l'huile et servies avec une sauce paprika, qu'on trouve dans les bars à tapas en Espagne, filent au Saint-Jérôme. Les meilleures «patatas bravas» de France selon les habitués!

Le Saint-Jérôme. Tél.: 05 61 229066.

BOIRE ET MANGER CANTINE HYPE

Paris 1^{er}. Un espace de poche, des tables confidentielles disposées autour d'une cave renfermant de belles étiquettes et une cuisine talentueuse, celle du chef Daniel Rose. Une cantine gastro tendance locavore VIP et connaisseur.

Le Spring. Tél.: 01 45 960572.

COMING SOON

- Un complexe souterrain hype mêlant salle de ciné, bar de luxe, restaurant, club désigné par David Lynch, c'est pour bientôt au Social Club. (Paris)
- Une new terrasse pour nos Petits Bains. Après avoir enchanté notre été dernier, la team du 13^e revient dès juin prochain avec ses baignoires, sa bonne humeur et surtout une barge restaurant et salle de concert. (Paris)
- Les soirées dans l'appartement éphémère de l'Alimentation Générale sont finies, mais la bande se prépare à de nouvelles aventures. (Lyon)
- Tester le verre ambulancier. À la fin du marché de la place Van-Meenen le lundi, tous les branchés et rigolos se retrouvent autour d'un vin blanc ou d'une bière à la buvette. (Bruxelles)
- Le thé, le nouveau café. Depuis que Patrick Derdérien réveille le Palais-Royal avec ses cocktails étonnants et gourmands à base de thé, les Starbucks ont pris un sacré coup de vieux. Tea by Thé. (Paris)
- Le Ritz sauce nippone. C'est jusqu'au 11 décembre, date à laquelle le célèbre chef Nobu Matsuhita officie au Ritz pour quelques dîners exceptionnels accordant saveurs asiatiques et occidentales. (Paris)
- Passer la nuit au tribunal. C'est l'expérience funky prévue pour 2012. Le restaurant reprendra pour décor les boiseries XIX^e de la salle d'assises... Hôtel Radisson. (Nantes)
- Rose Bakery se met au rouge. La chef néobritish ouvre à La Maison Rouge, une nouvelle adresse à la déco éphémère, repensée tous les 3 mois par la scénographe Emilie Bonaventure. On n'est pas prêt de se lasser de ce fooding-là. (Paris)
- Beaumarchais is not dead. Entre le bric-à-brac «éthique» d'Altermundi, le fast-good de chez Merciles, les vélos hollandais et vintage (Bicloune, Bicycle Store...), la mode qui nous fait craquer (Erotokritos, BonTon...): les boulevards Beaumarchais, Temple et Filles-du-Calvaire s'imposent comme le quartier idéal pour zoner branché... (Paris)
- Le retour des goûters. Le «7 Eiffel», petit hôtel chic et confidentiel, concocte avec un grand pâtissier de la rive gauche des breaks sucrés huppés à savourer dans une salle «design» qui rappelle un peu certaines adresses de Barcelone. (Paris)
- Nouveau numéro. Après avoir été entre les mains de Johnny Depp, changé de nom à multiples reprises, l'ancien Manray se transformerait en cirque psychédélique... A suivre. (Paris)