

A VOIR • Les meilleurs bistros parisiens • Alain Ducasse, géant de la gastronomie • Restaurants du Sud • Les meilleurs restaurants de Paris • Le

Style | Food | Restaurants

LE CÔTÉ ET LE COUVERT

A Paris, 5 hôtels aux restaurants qui valent le détour

Par François-Régis Gaudry, avec Charles Patin O'Cooloon, Anna Marechal et Jordan Molim. Publié le 18/10/2019 à 18:30



Et si une nouvelle génération d'hôtels parisiens proposait enfin des tables stimulantes ? D'une pizza de champion à Saint-Ouen à une bouillabaisse trois étoiles Rive gauche, tour d'horizon des nouveautés.

Le Bienvenue : bistronomie en vue

L'élégant boutique-hôtel signé Adrien Glogueng (Paradis, Panache) joue les adorables havres de paix en plein IXe arrondissement.

Le gîte: aménagées par Chloé Nègre, les 38 chambres aux tons monochromes sont réparties dans deux charmants immeubles, l'un très urbain et l'autre plus champêtre. Une verdoyante cour intérieure les réunit.

Le couvert: il est orchestré par le chef Florent Ciccoli Jones et le Café du Coin par ses côtés. Le maître traiteur Maori Murata. Le midi, on misonne d'opatants bentos (onigiri, tofu korekko) et le soir on pioche d'impeccables petites assiettes bistronomiques (naves rouleaux de printemps poire et aubergine, rebondissants raviolis d'agneau...).

A LIRE AUSSI



8 œuvres de Charlotte Perriand commentées par Virginie Mouzat



RECETTES
Recette : la tête de céleri-rave rôtie de Yotam Ottolenghi

SERVICES



Améliorez votre anglais en plongeant dans un scénario ludique, 10 min par jour

Newsletter SAVEURS

Recevez chaque jour le meilleur des recettes et de l'actu food par L'Express Saveurs

Newsletter sign-up form with 'OK' button.



Bouillons de printemps de Florent Ciccoli Jones et Maori Murata à la carte du restaurant de l'hôtel Le Bienvenue à Paris. SDP

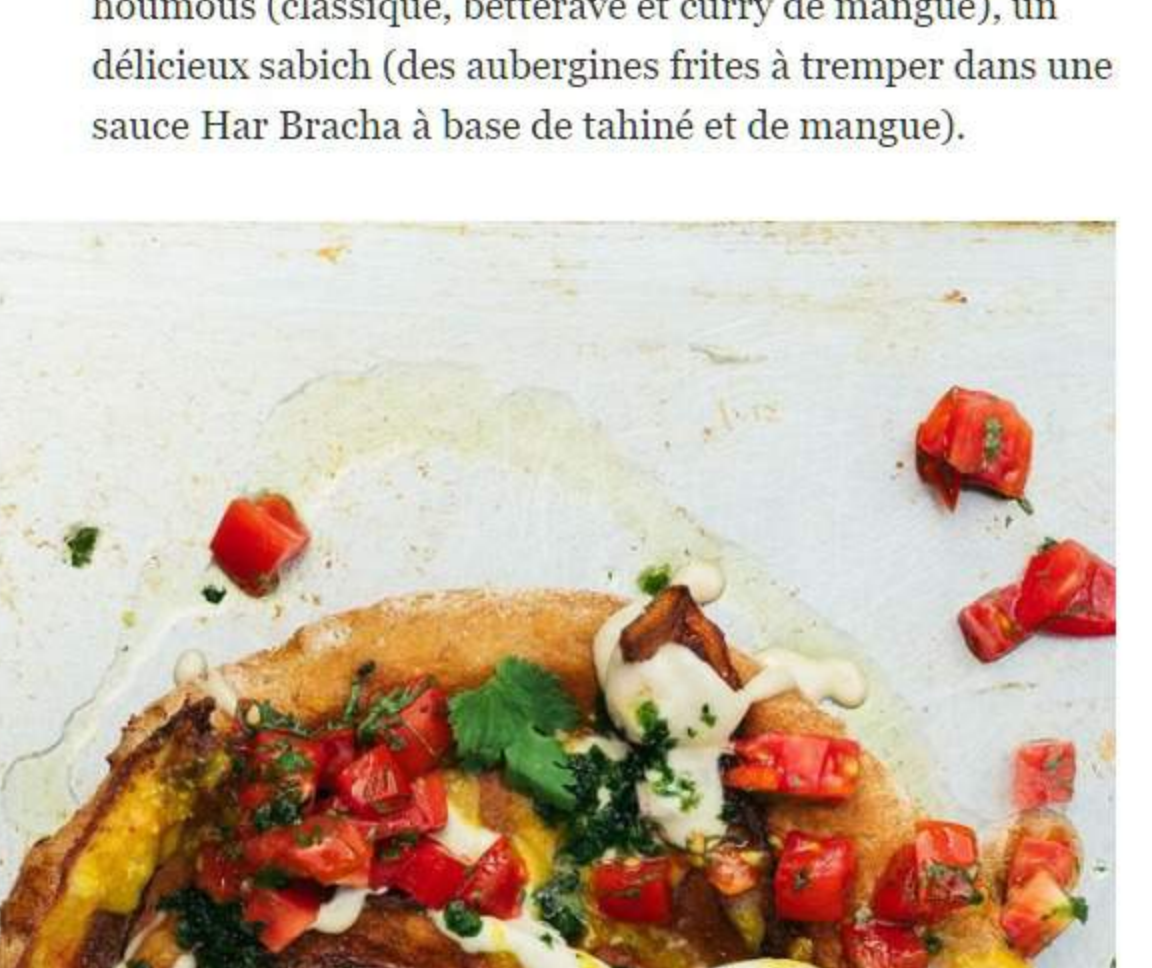
Hôtel le Bienvenue, 23, rue Buffault, Paris (IXe), 01 48 78 32 18. Carte : 30 €. Fermé dimanche et lundi.

Le Neni : levant devant

Entre l'Afrique et le Levant, ce maousse bâtiment haussmannien posté devant la gare du Nord est à l'image du quartier: cosmopolite.

Le gîte: l'hôtel aux influences multiculturelles accueille 237 chambres drapées dans le wax (tissu africain). L'architecte Axel Schoener y a ajouté un remuant comptoir (le Sape Bar) un petit café et un kiosque haut en couleur.

Le couvert: il balaie le bassin méditerranéen. Neni ? Nuriel, Elior, Nativ et Ilan Molcho, une fratrie israélienne aux manettes de cette rutilante table levantine. Sur du marbre pastel défile une onctueuse déclinaison de houmous (classique, betterave et curry de mangue), un délicieux sabich (des aubergines frites à tremper dans une sauce Har Bracha à base de tahini et de mangue).



Sabich végétarien au restaurant NENI, de l'Hôtel ag HOCRES SDP

Le Neni, 23hours Hotel Terminus Nord, 12, boulevard de Denain, Paris (Xe), 01 42 80 82 34. Ouvert tous les jours.

Mob Hotel : utopie en périphérie

Implanté au pied des puces par l'entrepreneur philosophe Cyril Aouizerate (cofondateur du Mama Shelter), ce bloc protéiforme et copondatier est un lieu de vie, d'idées et de fête.

Le gîte: 100 chambres ethniques chics et 700 livres dans la bibliothèque ! On profite d'un concert d'Ayo en été, on chine un tee-shirt siglé "Les Puces" dans la boutique ou l'on pratique l'urban yoga le dimanche.

Le couvert: il est tendance et ensoleillé. Sur des canapés ou des fauteuils en osier, face au comptoir en bois ou aux légumes tropéens de chaise, on partage un hommous au sumas, une plantureuse salade Caesar et son tendre poulet poché au tandoori... Mais la signature de la maison, ce sont les pizzas signées John Bergh, maestro du disque de pâte. La marguerite rassure face à l'exubérante méditerranéenne - audaceuse et écrivante, cette brandade sur la pâte... Les beaux jours, brochettes et légumes du potager de l'hôtel se dorent la pilule sur le barbecue.



Le Mob Hotel, à Paris, un lieu de vie et de fête. SDP

Mob Hotel, 6, rue Gambetta, Saint-Ouen (Seine-Saint-Denis), 01 47 00 70 70. Pizzas : de 16 à 18 €. Carte : 25 €. Ouvert tous les jours.

Le Lutetia : Grande bleue Rive Gauche

Le chef marseillais Gérard Passédat (trois étoiles Michelin au Petit Nice) s'amarre à l'hôtel phare de la Rive gauche, à la façade ondulée comme une vague, dans un décor de grands yachts d'autrefois, paré de bois verni et de marbre. Un patio à ciel ouvert, idyllique et lumineux, complète ce bien.

Le gîte: 184 chambres signées Jean-Michel Wilmotte. Design contemporain au goût très français, avec ce qu'il faut d'Art déco et de moules d'époque pour s'imaginer en André Gide ou en James Joyce écrivant *Ulysse*.

Le couvert: la criée méditerranéenne se fait entendre, entre la bouillabaisse dans les Régles et le fritto misto comme dans les Cinque Terre et la dorade entière flambée au pastis. Opulents plateaux de fruits de mer et seabar pour voguer entre kaiseki japonais et comptoir à huîtres de New York.



Poisson d'arrimage, bouillon agnès au restaurant du Lutetia à Paris. Richard Houghton SDP

Le Lutetia, 45, boulevard Raspail, Paris (VIe), 01 49 54 46 02. Menus déjeuner : 32, 34 et 39 €. Carte : 50 €. Ouvert tous les jours.

Le Sinner Hôtel : élégamment déléuré

Après le Brach, le groupe Evok propose cette fois-ci une atmosphère pour le moins provocante dessinée par Tristan Amer.

Le gîte: deux salles, deux ambiances. D'abord religieuse dans l'immense lobby à la déco ecclésiastique. Puis intimiste voire suggestive, dans les couloirs tapés dans l'ombre où seuls les numéros des 43 chambres sont éclairés.

Le couvert: dans l'imposante cuisine ouverte, le chef Adam Bentalha pioche habilement des influences tous azimuts. Décollage du Brésil avec de redoutables boulettes de manioc au cheddar. Atterrissage en Turquie avec des keftas - ces brochettes de bœuf au cumin et à la menthe - grillées sur les braises et laquées de mélasse de grenade: l'Orient express.

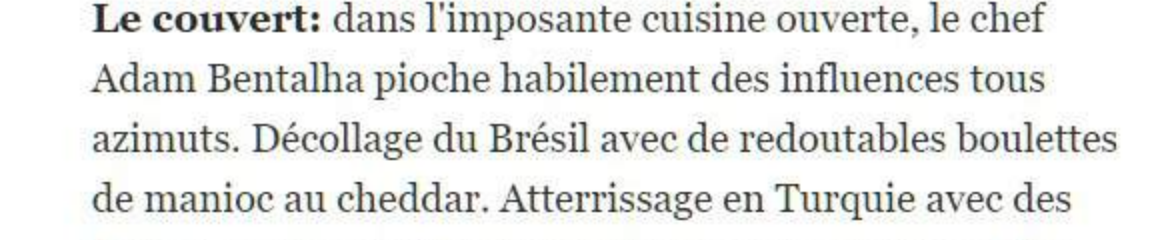


Le Sinner à Paris, déléuré par Tristan Amer SDP

Le Sinner, 116, rue du Temple, Paris (IIIe), 01 42 72 20 00. Plats : de 12 à 38 €. Ouvert tous les jours.

CONTENUS SPONSORISÉS

À LIRE SUR L'EXPRESS



Top 2019 des mutuelles santé sénior

Comparez votre banque et économisez jusqu'à 300€ par an !

CONTENUS SPONSORISÉS

À LIRE SUR L'EXPRESS



CONSO-BUDGET

Avez-vous droit à la nouvelle Complémentaire santé solidaire ?

Comparez et négociez la meilleure offre en moins de 5 minutes d'assurance

CONTENUS SPONSORISÉS

À LIRE SUR L'EXPRESS



PIRENO

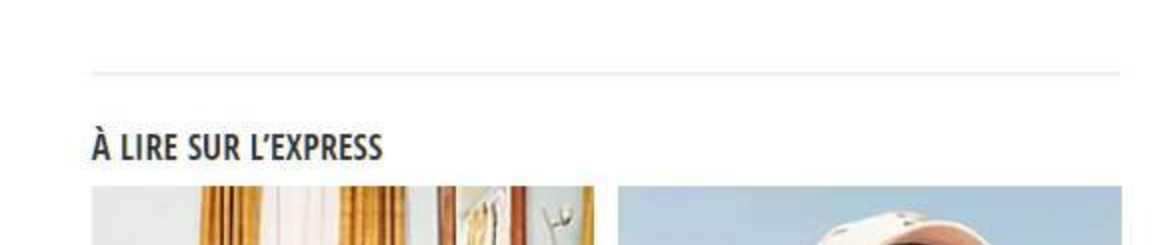
Manipulation chantage, comment mettre fin à une relation...

DÉCO/DESIGN

Pharrell Williams signe un service de tables pour Christophe

CONTENUS SPONSORISÉS

À LIRE SUR L'EXPRESS



SOINS VISAGE ET CORPS

On a testé le massage thérapeutique tibétain du Spa Mont-Kailash

RECETTES

Recette : les pancakes de patates douces de Yotam Ottolenghi

SERVICES PARTENAIRES



Améliorez votre anglais en plongeant dans un scénario ludique, 10 min par jour. Gymglish. Disneyland Paris. Que vous soyez plutôt Halloween ou Noël, passez un séjour inoubliable jusqu'à 25%. TastyCaulder - The European Affiliate Network. Réduire sa facture d'électricité gaz en quelques minutes. Domitys. Où placer votre argent en 2019 ?



Comment investir en Private Equity en 2019 ? Blerpivoir.fr. Gérer, Optimiser, Développer votre Patrimoine - Coparties-Comptable 3.0 Small Business Act. Assurance de prêt : Trouvez le meilleur tarif et les garanties les plus adaptées en 2 minutes. MeilleurTaux.com. Comparez les frais bancaires de près de 100 banques en 30 secondes, et économisez jusqu'à 300€/an. Meilleure Banque.