



Les 5 restaurants déco de l'automne à Paris



Publié le VENDREDI, 09 OCTOBRE 2020 par Fanny Guénon des Mesnards Un néo-bistrot parisien pensé par Luke Edward Hall, un pub anglais devenu un restaurant au charme glamour et amusant grâce à Laura Gonzalez, la table feutrée d'un hôtel cinq étoiles signée Anouska Hempel... De grands noms de la décoration se cachent derrière le décor de ces nouvelles tables parisiennes.

Le Café les deux Gares par Luke Edward Hall

Dernier-né du groupe Touriste (Hôtel Bienvenue, Hôtel Panache) piloté par Adrien Gloaguen, l'hôtel Les Deux Gares a élu domicile dans une rue à mi-chemin entre la Gare du Nord et la Gare de l'Est. Pensé par le designer et illustrateur Luke Edward Hall, l'établissement plante un décor singulier jusqu'au Café Les deux Gares – dont on adore le plafond en trompe-l'œil signé Pauline Leyravaud. Les assiettes du chef Jonathan Schweize propulsent le restaurant sur la scène des néo-bistrot cool : thon, mullet, cerise et fleur de coriandre, sorbet mirabelle, blanc de volaille, carotte et tomate, maquereau... Assurément l'une des adresses phare de la rentrée.

2, rue des Deux Gares, 75010 Paris, <https://hoteldeuxgares.com>

Mon Square par Florence Lopez

Sous l'impulsion de Quentin de Fleuriaun, la décoratrice Florence Lopez a reveillé cette institution du VII^e arrondissement parisien à coup de feuillages et d'oiseaux dans tous les tons de rose et de vert. Dans ce décor extravagant, l'artiste Sacha Floch Poliakoff signe des fresques d'esprit 70's et le créateur Mathias Kiss imagine un salon privatisable tout en ciels et en miroirs. Dans l'assiette, on retient la salade niçoise garnie de thon mi-cuit, l'assortiment de mini burgers ou encore les trofie carbonara.

31, rue Saint-Dominique, 75007 Paris, www.monsquarerestaurant.com

Frenchie Pigalle par Dorothee Meilichzon

La nouvelle table du chef Grégory Marchand s'est installée entre les murs du Grand Pigalle Hotel, l'une des premières adresses de l'Experimental Group. Dans un décor élégant signé Dorothee Meilichzon, qui met à l'honneur une fresque murale de la céramiste Marion Graux et un superbe bar en marbre vert, les assiettes rivalisent d'inventivité : taglionis à l'encre de seiche, moules, chorizo et bouillabaisse, ricotta fumée et abricots, gougères au sumac, labné au Zaatar... Un must.

29, rue Victor Massé, 75009 Paris, www.frenchie-pigalle.com

Galanga par Anouska Hempel

En puisant dans les réminiscences de ses voyages à Beyrouth, Londres et Santiago, la décoratrice Anouska Hempel signe un intérieur feutré pour l'hôtel cinq étoiles Monsieur George. À quelques encablures des Champs-Élysées, derrière une élégante façade en pierre, l'établissement abrite le restaurant Galanga où le chef Thomas Danigo a imaginé une carte puissante : les raviolis sont

fouurrées aux gambas, le cabillaud est cuit au lait de coco et accompagné de beaux topinambours tandis que la volaille se voit rôtie aux céréales et à l'ail noir...

17, rue Washington, 75008 Paris, www.monsieurgeorge.com

Sir Winston par Laura Gonzalez

« Ce qui a caractérisé le lieu, c'est la couleur », nous confie Laura Gonzalez, l'architecte d'intérieur en vogue dont la patte ensoleillée est reconnaissable dans tout Paris. Du Sir Winston, un pub anglais ancré dans son jus, elle a fait un lieu au charme glamour très amusant. « J'ai voulu garder l'ADN du pub anglais tout en le twistant d'une touche indienne » ajoute-t-elle, nous expliquant comment elle a revu ce plafond d'inspiration coloniale, patiné les lieux d'une élégante couleur crème et transformé l'endroit en un rêve de Bollywood chic et discret, teinté d'influences british. Dans l'assiette, le maître des épices Manoj Sharma (passé par le Shirvan avec Akrame Benallal et par le Desi Road) réunit les scènes culinaires indienne et anglaise.

5, rue de Presbourg, 75116 Paris, www.sirwinston.fr