

What's up ?

Par Léa Zetlaoui



1 LES JARDINS DU FAUBOURG

Véritable oasis cachée au cœur de la capitale, l'hôtel Les Jardins du Faubourg est l'adresse confidentielle à connaître pour profiter des plaisirs de Paris en toute tranquillité. Aux commandes du restaurant installé dans un magnifique patio végétalisé, on retrouve le chef de La Régalade, Bruno Doucet, qui mise sur une bistronomie aussi généreuse que savoureuse : terrine de campagne, *vitello tonnato*, saumon mariné au céleri, suprême de volaille, cabillaud sublimé par une délicieuse sauce vierge, et, bien sûr, le riz au lait. Les 36 chambres – parmi lesquelles quatre suites – aux allures d'appartement incarnent l'élégance contemporaine française, tandis que le spa Shiseido et la salle de sport – ouverts au public – invitent à vivre de véritables moments de détente.

9, rue d'Aguesseau,
 Paris VIII^e.
 Tél. 01 86 54 15 15



2 WANDERLUST

Depuis le 22 juin dernier, le Wanderlust est devenu un nouveau temple parisien dédié à la *street food*. À la tête des cuisines, Alexia Duchêne – demi-finaliste à 23 ans de l'émission *Top Chef* en 2019 – compose une carte de quinze plats inspirés de différentes cuisines du monde et repensés en version *street food*. Les légumes, les viandes, les poissons et les herbes proviennent de petits producteurs locaux sélectionnés par la cheffe. Même approche du côté des boissons avec une carte de vins naturels et de cocktails joyeux. Le Wanderlust pousse la démarche de l'écoresponsabilité dans la restauration au maximum : cuisine saine, locale et biologique, énergie LED et éclairage basse consommation, packaging valorisable, tri, compost, recyclage et solution



anti-gaspillage avec l'appli Too Good to Go, qui redistribue les denrées et les plats non consommés.

Jusqu'au 27 septembre,
 32, quai d'Austerlitz,
 Paris XIII^e.
www.wanderlustparis.com

3 THE CALI SISTERS

Niché rue Notre-Dame-des-Victoires, ce restaurant nous invite à franchir le seuil dès son élégante devanture outremer bordée de palmiers. Une fois à l'intérieur, sa grande salle en bois clair ponctuée de tons bleu, ocre et beige, et sa lumineuse verrière nous font aussitôt voyager en Amérique, vers le soleil de la côte ouest. Gastronomie réputée pour fusionner les genres et les inspirations, la cuisine californienne se place depuis de longues années déjà dans une démarche qui associe produits sains et créations gourmandes. Des tacos pleins de saveurs, de belles salades appétissantes, des *meatballs* à la ricotta, des *mac & cheese* version orechiette ou des tartines de saison... on se laisse embarquer par cette expérience culinaire joyeuse et décomplexée. À essayer également, les desserts généreux ou les smoothies sains et nourrissants, ainsi que le brunch du week-end.

17, rue Notre-Dame-des-Victoires, Paris II^e.
www.thecalisisters.com

After hours

Restaurants, bars... notre sélection des nouvelles adresses