

PARIS CAPITALE - NUMÉRO 260 - JUIN 2023

LE MAGAZINE SUR LA CULTURE, LE LUXE ET L'ART DE VIVRE À PARIS

# PARIS

CAPITALE

## CHAMPAGNE

Les cuvées stars de l'été

## INTERVIEW

Guy Savoy, à la reconquête de l'étoile perdue

## MODE HOMME

Visite des ateliers VIP de Dior

## SPÉCIAL JOAILLERIE

- Une féerie de couleurs
- Tapis rouge pour Chopard

# THE *green* ISSUE

JARDINS, TERRASSES  
& SPOTS BRANCHÉS

[www.pariscapitale.com](http://www.pariscapitale.com)

L 11290 - 300 - F: 4,50 € - RD



FRANCE/METRO: 4,50 € - BEL/LUX: 5,80 € - DOM/S: 6,20 € - DOM/A: 6,20 € - ESP/ITA/PORT. CONT.: 5,80 € - D: 6,50 € - CNV/S: 10,50\$ CAD - USA/S: 11,99\$ USD - POL/S: 9,10 CFP



+ PARIS INSIDER'S  
GUIDE IN ENGLISH

## NOUVEAU



### IL GIARDINO : LA TERRASSE ITALIENNE LA PLUS CONVOITÉE DU PRINTEMPS

**P**aris est connue pour sa gastronomie, ses restaurants de renommée internationale et ses adresses incontournables. Cette année, la Ville Lumière prend des airs d'Italie en accueillant Il Giardino, le nouveau restaurant italien installé au cœur de l'hôtel 5 étoiles Les Jardins du Faubourg. Dirigé par le chef Davide Pecorella, le restaurant propose une cuisine italienne raffinée et authentique. La terrasse, cachée dans un écrin de verdure, est idéale pour profiter des rayons de soleil de la saison estivale. Le matin, elle est baignée de lumière naturelle qui illumine le décor floral et crée une ambiance des plus agréables pour profiter d'un déjeuner ensoleillé.

Le soir, elle se transforme en un lieu romantique, propice à un dîner aux chandelles en amoureux. Le chef Davide Pecorella, qui a travaillé dans de prestigieuses maisons comme le Georges V et le Peninsula, a conçu une carte qui revisite la tradition italienne. En collaboration avec des petits producteurs de sa région natale, il a sélectionné des produits frais et de qualité pour proposer une cuisine savoureuse. Les clients se régaleront de poule, burrata, poivrons et feuille d'huître, de carpaccio de thon, de gnocchi de pommes de terre, friarielli et palourdes ou encore de spaghetti al pomodoro. Le risotto, un grand classique italien, est également de la partie et évolue en fonction de l'humeur du chef ! Pour terminer le repas en beauté, il est impossible de passer à côté du dessert signature, l'incontournable tiramisu italien. Un régal ! Le dimanche, un brunch italien exceptionnel se déguste en plein soleil ou à l'ombre d'un sublime néflier du Japon, qui apporte une touche supplémentaire à l'atmosphère chaleureuse et conviviale de la terrasse. Il Giardino est la nouvelle adresse italienne où tout est réuni pour passer un moment inoubliable. **★ TERRASSE**



#### ITALIEN Il Giardino **8**

Les Jardins du Faubourg, 9, rue d'Aguesseau.  
Tél. 01 86 54 15 15. [www.lesjardinsdufaubourg.com](http://www.lesjardinsdufaubourg.com)  
• De 12h à 13h et 19h à 21h • Ouvert tous les jours  
• Prix moyen : 90 €.

#### ★ IL CARPACCIO **8**

Le Royal Monceau-Raffles Paris, 37, avenue Hoche.  
Tél. 01 42 99 88 12.

[www.leroyalmonceau.com/restaurants/ilcarpaccio](http://www.leroyalmonceau.com/restaurants/ilcarpaccio)

• De 12h à 14h30 et de 19h à 22h

• Fermé dimanche et lundi • Prix moyen : 100 €.

**ITALIEN** Adresse mythique de la capitale, Il Carpaccio attire, depuis de nombreuses années, les amateurs de gastronomie transalpine. En partenariat avec le célèbre restaurant familial Da Vittorio, Oliver Piras et Alessandra Del Favero ont, depuis octobre 2021, pris en main les fourneaux de la table italienne du Royal Monceau. Dans un décor signé Philippe Starck, ils dévoilent tout leur art. Avec les chefs Enrico et Roberto Cerea ils ont élaboré, en exclusivité pour Il Carpaccio, une carte généreuse et créative mettant à l'honneur les produits italiens traditionnels. Le résultat est à la hauteur et leur a valu d'être couronnés en 2022 d'une étoile au Michelin. Le tartare de sériole est d'une fraîcheur remarquable, le carpaccio de bœuf est à la fois gourmand et d'une rare tendresse, les paccheri façon Da Vittorio feront chavirer le cœur des amateurs de *pastas*. Et que dire du tiramisu, monté à l'assiette, signé Quentin Lechat ? Délicieux. Ce chef pâtissier prend avec brio la relève de Pierre Hermé qui signait jusqu'alors les desserts de l'hôtel. Il Carpaccio livre une version authentique de la cuisine transalpine. Menu déjeuner au tarif raisonnable de 70 €. Menu Dégustation à 175 €. **★ COUR INTÉRIEURE**



© ROMEO BLANCKOURT

#### YAKUZA PARIS BY OLIVIER **9**

Maison Albar Hotels Le Vendôme, 7, rue du Helder.  
Tél. 01 87 44 38 88.

[www.maison-albar-hotels-le-vendome.com](http://www.maison-albar-hotels-le-vendome.com)

• Midi à 14h30 et de 19h à 23h

• Fermé dimanche soir et lundi • Prix moyen : 110 €.

**JAPONAIS** Yakuza, c'est le mariage original d'un hôtel français – le très chic Maison Albar Hotels Le Vendôme – avec le chef portugais Olivier Da Costa qui, après avoir ouvert de nombreux restaurants au Brésil, signe ici une cuisine nippone ! La salle au décor contemporain et légèrement kitch est signée Fabien Roque. Audacieuse, la carte dévoile des créations exclusives et surprenantes – sushis et sashimis préparés de manière traditionnelle ou revisités avec une influence méditerranéenne – des classiques comme des tacos sakana au poisson, des gyozas, maki, gunkans, tempuras et des plats issus du robata, le grill japonais. Les desserts osent l'originalité comme le KitKat "succès garanti" ou la crème brûlée au jasmin et sorbet framboise. On est séduit par la qualité des ingrédients, les cuissons parfaites et les saveurs qui sont au rendez-vous. Yakuza rappelle la mode des tables japonaises fusion sans pour autant pasticher les Nobu et autres références en la matière. **★ JARDIN**