

17 SEPTEMBRE 2019



A vibrant illustration for the Paris Worldwide magazine cover. At the top, the Paris Aéroport logo and the word "PARISWORLDWIDE" in large red letters are displayed. Below this, the text "TOUS NOTÉS! EVERYONE'S RATED!" is written in black. A red speech bubble on the right contains the text "20 COUPS DE CŒUR FAVORITES de la rentrée for Fall". The central scene is a miniature Paris cityscape on a smartphone screen. A woman in a floral dress and sunglasses strikes a pose, with a blue thumbs-up icon and the word "Super" next to her. A man in a purple vest holds a purple heart icon with the number "1". A man in a dark suit is shown with a green speech bubble containing five stars. A man in a yellow shirt has a purple circle with "4/5" on his back. The Eiffel Tower and a "HOTEL" sign are also visible in the cityscape.

## 8 Hôtel très particulier

**Les Jardins du Faubourg.** 9, rue d'Aguesseau, Paris 8<sup>e</sup> (01 86 54 15 15, jardinsdufaubourg.com).

Niché dans une rue tranquille à quelques pas du faubourg Saint-Honoré, ce discret 5-étoiles se dévoile en deux parties : l'ancien hôtel particulier, de style haussmannien, à la décoration raffinée et élégante, et le



bâtiment « contemporain », à la façade alu et végétalisée, aux chambres sobres et modernes. Entre les deux, une jolie cour arborée où déguster la bistronomie de Bruno Doucet, et de son troisième Régalade. Au menu, belles associations (saumon mariné, orange et safran, pommes vertes) et saveurs marquées (poitrine de cochon croustimoelleuse, petits pois et pois gourmands). Ultime atout, le spa avec sa grande piscine et une carte des soins concoctée par Olivier Lecocq, qui a conçu des rituels exclusifs entre relaxation et tonicité. Une très belle adresse. Chambre double à partir de 450 €, menu 3 plats à 45 €, soins à partir de 110 €.

**Hidden treasure.** This discreet five-star hotel set in a Haussmanian mansion a few steps from the Rue du Faubourg Saint-Honoré embodies modern elegance. Les Jardins incorporates a refined décor in muted hues in elegantly streamlined rooms, a vegetal facade, and a lovely raised courtyard where Bruno Doucet's third La Régalade gourmet bistro offers delicious combinations (marinated salmon with orange, saffron, and green apples) and distinct flavours (crispy pork belly with sweet peas). All topped with a spacious pool and spa featuring exclusive treatments designed by Olivier Lecocq. A beautiful address. Doubles from €450, three-course menu €45, treatments from €110.

## Saveurs au sommet

**Là-Haut.** 70, avenue Franklin-Roosevelt, Suresnes (92) (01 45 06 22 66, bistrolahaut.fr).

Situé sur le mont Valérien à Suresnes, Là-Haut offre une vue imprenable sur la capitale. Le spectacle se poursuit dans les assiettes qui font la part belle à une cuisine savoureuse aux notes méditerranéennes et aux cuissons maîtrisées : céleri et saumon, magret de canard fumé au barbecue ou encore thon mi-cuit aux petits légumes, coulis de piments pequillos. De belles associations qui ont de quoi agiter les papilles ! Menu soir : 49 € (entrée-plat-dessert).

**Flavours at the summit.** Là-Haut, at the summit of Mont Valérien in Suresnes, offers breathtaking views over Paris and showcases a delicious, finely crafted gastronomy with Mediterranean touches: celery and salmon, barbecue-smoked duck breast, or lightly cooked tuna with vegetables and pequillo pepper coulis. Three-course dinner menu: €49.

