

JV

Juliette & Victor

L'Art de Vivre franco-belge

Investir
LE GUIDE JV
IMMOBILIER

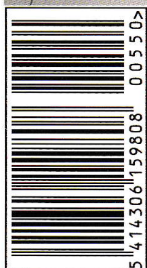
Communauté
Les amateurs d'opéra
en Belgique

Lieu secret
Le Grand Narthex,
au Cinquantenaire

Escapades
Monténégro,
Saint-Tropez,
Barbizon...

Les entreprises familiales belges

Ces sociétés qui ont su allier innovation et transmission



Lumière à Paris

Rien de plus gai qu'une terrasse à Paris ! Nous en avons sélectionné quelques-unes assez différentes... Pour séjourner « autrement », la maison d'hôtes le 12 bis, a ouvert ses portes à deux pas du Champ de Mars. Au rayon élégance rendez-vous chez Maison Labiche et 3339 ITALY et (re)découvrez l'Artisan Parfumeur nouvelle génération.

PAR ADINE FICHOT-MARION

Margherita : que viva Italia !

Enfin un lieu atypique à Saint-Germain-des-Près ! Loin des adresses hors de prix ou des restos de poche bruyants et surpeuplés, le Margherita distribue ses tables sur trois niveaux avec des caractères particuliers, rien d'étonnant : la déco est signée Laura Gonzalès ! Elle a su mixer coins intimes, grandes tablées, espace famille... Il y a aussi une salle privée, idéale pour un dîner entre amis. On apprécie les superbes charcuteries italiennes généreusement servies avec de la straciatella, le plus fondant de la burrata (16 €), quant aux pattes à la truffe elles sont sublimes (23 €) sans oublier les pizzas (env. 15 €). Le must ? La petite terrasse donnant sur le passage Saint-André. Et, en plus, détail pas si courant à Paris, l'accueil est vraiment charmant !

Margherita, 17 rue de l'Ancienne Comédie, VI^e, tél : + 33 (0)1 56 81 13 13. Tous les jours de 11h30 à 00h et 1h le week end.

L'Auberge du Bonheur

Cet endroit qui porte si bien son nom n'est pas nouveau mais, bizarrement, assez inconnu ! En plein Bois de Boulogne derrière la Grande Cascade, l'Auberge du Bonheur, un chalet Napoléon III où l'on dîne l'hiver devant une cheminée, éparpille ses tables, dès le printemps, au milieu d'une clairière sous des glycines... Un cadre enchanteur pour savourer des plats sans histoire : terrine de foie de volaille (11 €), sauté d'agneau au curry (24 €), poisson du marché... Réservation impossible, allez-y en horaire « décalé ».

L'Auberge du Bonheur, Bois de Boulogne, allée de Longchamp, XVI^e, tél : + 33 (0)1 42 24 10 17, site : restaurant-l-auberge-du-bonheur. Tous les jours : en hiver au déjeuner, en été au déjeuner et dîner.

Un patio pour le Cinq Codet

Cet élégant cinq étoiles ultra design abrite un patio caché ! On s'y attable pour

découvrir la nouveauté de la saison : la rencontre sous la houlette du jeune chef Ricardo Lucio de produits exceptionnels venant de chez des artisans exigeants. Mention très bien pour le saumon fumé bio de chez Petrossian (25 €), le burger réalisé avec de la viande de chez Le Bourdonnec et du fromage signé Griffon (22 €)... Pas mal aussi les tapas du moment (5 pièces 15 €) et les gourmandises griffées Ladurée avec le célèbre Ispahan (12 €). Des prix plutôt light pour leur qualité.

Le Cinq Codet, 5 rue Louis Codet, VII^e, tél : + 33 (0)1 53 85 15 60, site : le5codet.com. Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir de 12h à 14h30 puis de 19h à 22h30.

Le Moulin de la Galette, la renaissance

Un nom qui claque comme un mythe parisien ! Ce symbole montmartrois renaît après de sérieux changements. À l'origine, deux

1



1. L'Auberge du Bonheur
2. La Régade

2





Le 12 Bis : adresse à retenir

Le Relais 12 bis a ouvert ses portes à deux pas de la Tour Eiffel, en mars dernier, dans un élégant immeuble haussmannien. Occupant tout un étage, ce bel appartement offre un salon et 5 chambres, dont une suite familiale. Le concept original oscille entre hôtel et maison d'hôtes. Sabine, la propriétaire férue de déco, en a fait un lieu à la fois chaleureux et design : les cheminées, parquets point de Hongrie et moulures d'origine s'accordent avec les luminaires Petite Friture ou Martinelli Luce, les chaises Starck ou AMPM. Mention très bien pour les lits en 180 et les élégantes salles de bain en marbre blanc. Et Léa, nièce du propriétaire et diplômée de l'école Vatel, propose de vrais services de conciergerie. 12 bis rue Desaix, XV^e, tél : + 33 (0) 6 80 92 65 68, site : relais12bis.com. À pd 200 €.

amis Cédric et Nicolas, amoureux de Montmartre, ont décidé de faire revivre ce lieu. Résultat la déco au style un rien industriel affiche matériaux bruts, parquet et fauteuils en velours gris et bleu pour un résultat chaleureux. La carte courte est bien ficelée : six entrées, six plats, cinq desserts plus les viandes au four au charbon de

bois : côtes de bœuf d'Ecosse ou entrecôtes d'Argentine. On se régale d'une cuisine traditionnelle revisitée comme le prouvent le pâté en croûte maison, la daurade royale en sashimis, le filet de porcelet... En cette saison, on privilégie la terrasse-jardin dominée par le moulin de la Galette, en toute simplicité !

Le Moulin de la Galette, 83 rue Lepic, XVIII^e, tél : + 33 (0)1 46 06 84 77, site : le-moulindelegalette.fr. Ouvert tous les jours au dîner, du jeudi au dimanche et jours fériés pour le déjeuner. Formule déjeuner 25 €, 38 € dîner, carte environ 42 €.

Bon plan à la Régalade

Pendant tout le mois de juin en partenariat avec BMW Paris, le chef Bruno Doucet offre à ses clients de La Régalade du XIV^e arrondissement de venir les chercher et de les raccompagner à leur domicile avant et après le dîner, à bord de la dernière BMW Série 7 les

mercredis, jeudis et vendredis soir. Obligatoire : le demander en réservant ! Une bonne occasion de (re)découvrir la cuisine généreuse du chef qui met en avant des plats du terroir comme la magnifique terrine offerte d'emblée. Le tout à prix doux, menu déjeuner et dîner entrée, plat, dessert : 39 €. **La Régalade**, 49 av Jean-Moulin, XIV^e, tél : + 33(0)1 45 45 68 58. Tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 23h15 sauf le lundi au déjeuner.

Retour en enfance

Jusqu'au 31 août, on file au restaurant du Palais Royal dans le jardin éponyme, pour déguster une glace artisanale tout droit sortie du chariot-maison. Divin ! Il est possible de se régaler de deux boules (5 €) ou trois boules de glace.

Jardin du Palais-Royal, I^{er}, site : restaurantdupalaisroyal.com. Du mercredi au dimanche de 11h à 18h.



- 3. Le Moulin de la Galette
- 4. Le Cinq Codet
- 5. Studio Harcourt