

# Nu éro

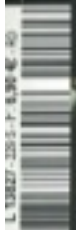
229

**LÉA SEYDOUX**  
Une star au  
firmament

**JEAN PAUL  
GAULTIER**  
Vu par Glenn  
Martens

**SOKO**  
Muse pop

**SCHIAPARELLI**  
Le surréalisme  
réinventé



Mode



1  
IL RISTORANTE – NIKO ROMITO

Tenu par le chef triplement étoilé Niko Romito (dans le restaurant Reale, à Castel di Sangro), Il Ristorante – Niko Romito vient d'ouvrir au sein du nouveau haut lieu parisien du chic et de l'ultra luxe. Ouvert par la maison de joaillerie éponyme, le Bvlgari Hôtel offre, en plus de ses 76 chambres et suites et de son spa qui renferme une piscine d'une longueur de 25 m, une parenthèse culinaire d'un raffinement rare dans le restaurant du chef originaire des Abruzzes, à l'est de Rome. Niché au fond de l'établissement, Il Ristorante – Niko Romito bénéficie d'une vue imprenable sur les jardins de l'hôtel et propose une cuisine qui sublime les classiques de la gastronomie italienne. Des antipasti à l'italienne, entrées typiques chaudes ou froides à partager, composées avec maestria par le chef, aux linguines au homard, en passant par le filet de sole servi avec des accompagnements au choix... Il Ristorante – Niko Romito nous offre un concentré du meilleur de la gastronomie italienne.

Bvlgari Hôtel, 30, avenue George-V, Paris VIII<sup>e</sup>,  
Tél. 01 81 72 10 80.

2  
CAFÉ LIGNAC

Petit dernier de la lignée Lignac, le Café Lignac, du nom de son fondateur, réinvente le concept du café parisien tout en restant ancré dans la tradition. Septième adresse ouverte par le célébritissime chef Cyril Lignac – après le bistrot Le Chardenoux, ouvert en 2008, ou encore, plus récemment, l'inauguration en 2021 à Mayfair du Bar des Prés London, son premier établissement à l'international – ce café typiquement parisien où l'on peut s'asseoir à n'importe quelle heure de la journée, au comptoir comme en salle, pour déguster un plat du jour, réserve son lot de

surprises. Niché dans une rue pittoresque du VII<sup>e</sup> arrondissement parisien, que Balzac a souvent citée dans *La Comédie humaine*, le restaurant propose un menu qui sublime les mets d'antan avec, pour mots d'ordre, la gourmandise et la générosité. Il cite volontiers Christian Constant, l'ancien propriétaire du lieu, avec des plats comme le cassoulet, et revisite des grands classiques, du vol-au-vent de ris de veau à la tarte tatin.

139, rue Saint-Dominique, Paris VII<sup>e</sup>,  
Tél. 01 47 53 73 34.

3  
LE MONTANA

Rares sont à Paris les restaurants offrant une vue panoramique en rooftop sur les plus beaux monuments de la capitale. C'est l'une des promesses du Montana, qui vient d'ouvrir dans les murs de l'ancienne boîte de nuit célèbre de Saint-Germain-des-Prés. En plus de contempler le Sacré-Cœur ou Notre-Dame, ce haut lieu des nuits parisiennes compte bien retrouver son rang grâce au talent du chef Salvatore Ticca. Ce dernier propose une gastronomie italienne digne des trattorias les plus raffinées. Au programme : un menu dégustation qui sublime les produits de la mer, mais aussi des cocktails signature rendant hommage au couple Gainsbourg-Birkin, figures légendaires de Saint-Germain-des-Prés.

28, rue Saint-Benoît, Paris VI<sup>e</sup>,  
Tél. 01 88 40 62 50.

# After hours

Restaurants, bars... notre sélection des nouvelles adresses