

LILY
WANG





LILY WANG

PLACE
DE SARAJEVO

PLACE
DE SARAJEVO



LE RETOUR D'UNE ICÔNE PARISIENNE



LA RENAISSANCE D'UNE ADRESSE CULTE

Institution discrète mais profondément ancrée dans le paysage parisien, Lily Wang s'apprête à écrire un nouveau chapitre de son histoire. Cette adresse emblématique renaît aujourd'hui sous l'impulsion de trois entrepreneurs français : Xavier Niel, Pierre-Antoine Capton et Laurent de Gourcuff.

Plus qu'une reprise, il s'agit d'une renaissance. Celle d'une adresse parisienne, d'un décor chargé de souvenirs, d'une atmosphère singulière que certains avaient oubliée.

LE NOUVEAU REFUGE DE LA RIVE GAUCHE

Situé au cœur du 7^e arrondissement, dans l'un des quartiers les plus élégants de la rive gauche, Lily Wang retrouve aujourd'hui toute sa superbe avec une nouvelle terrasse, pensée comme un jardin à l'ombre des arbres.

À la fois discrète et centrale, cette adresse emblématique s'inscrit naturellement dans la vie du quartier, historiquement fréquentée par les figures du monde politique, des médias et du cinéma, qui y trouvent un refuge à l'abri des regards, avec l'ambition de redevenir l'un des rendez-vous incontournables de la saison parisienne.

Pensé du déjeuner jusqu'au dîner, entre rendez-vous confidentiels, longues soirées d'été et verres qui s'éternisent, Lily Wang retrouve sa place parmi les grandes adresses de la rive gauche.





L'ÂME DU LIEU RÉINVENTÉ

À l'intérieur, l'âme du lieu est intacte.

Le décor d'origine imaginé par le talentueux Jacques Garcia est précieusement conservé, puis sublimé par l'architecte Johanna Amatoury, qui signe une intervention tout en finesse : la création d'un nouveau bar central, véritable cœur battant du lieu, et une réinterprétation globale des espaces, plus fluide, plus contemporaine.



UNE GASTRONOMIE ASIATIQUE ET PARISIENNE À LA FOIS

Aux commandes de la cuisine, le chef Jian Lang Wang incarne cette nouvelle étape.

Clin d'oeil du destin, il partage son nom avec le restaurant, un heureux hasard qui semblait presque écrit.

Sa cuisine affirme une vision claire : celle d'une gastronomie asiatique libre et profondément parisienne.

La carte explore avec précision et modernité les grands classiques, en les réinterprétant avec des saveurs plus franches et des assaisonnements plus justes : tataki de thon au sésame, bar vapeur à la cantonaise, bœuf façon "tigre qui pleure", aubergine chinoise fondante ou encore dim sum délicats.

Une cuisine de partage, lisible et généreuse, pensée pour s'inscrire dans son époque.

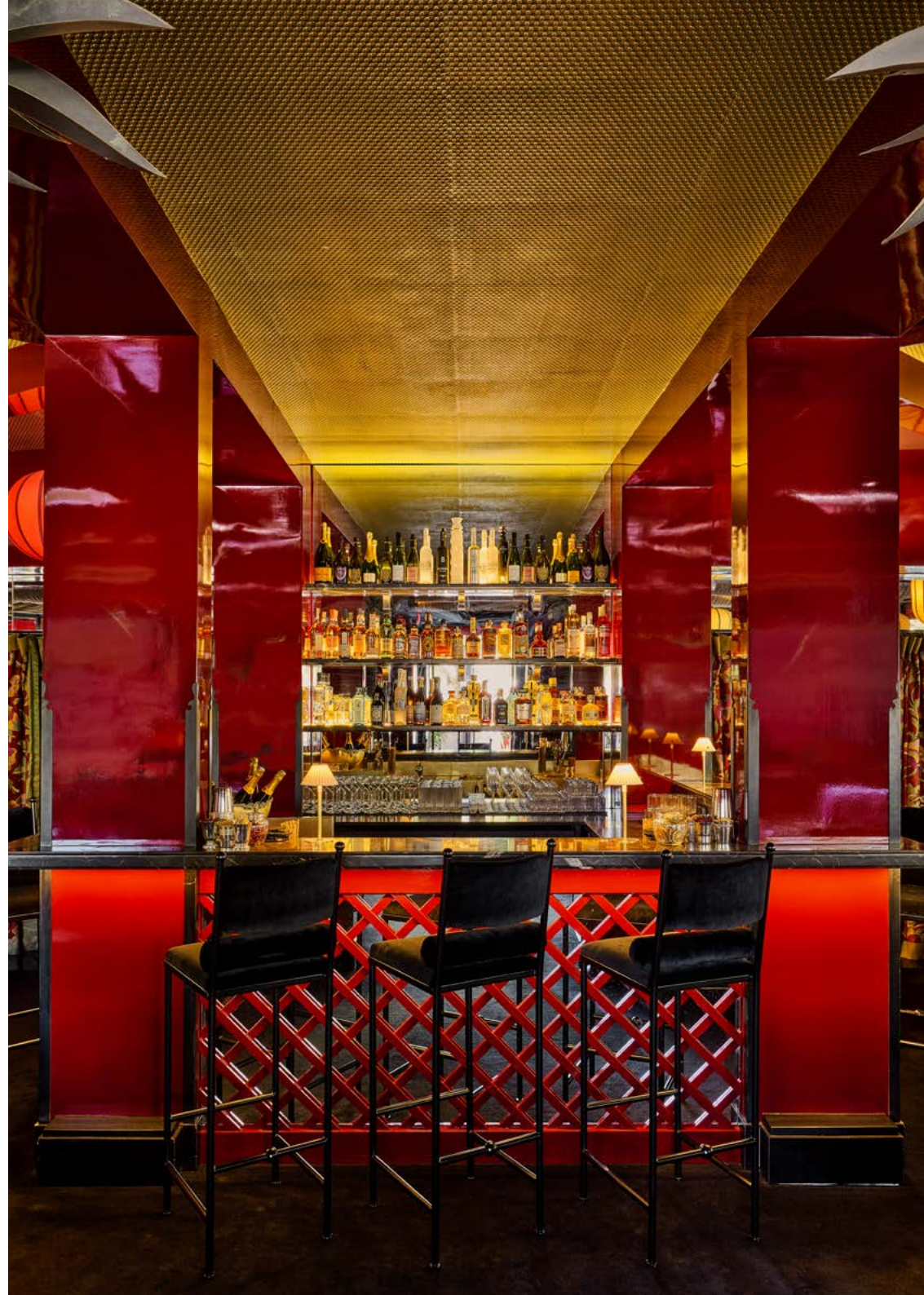






LE BAR, LE CŒUR BATTANT DE LILY WANG

Le nouveau bar accompagne cette dynamique avec une carte de cocktails aux inspirations asiatiques, venant prolonger l'expérience avec fraîcheur et caractère.





LILY WANG S'IMPOSE DÉJÀ COMME L'UNE DES ADRESSES
LES PLUS DÉSIRABLES DE L'ÉTÉ PARISIEN.



40 AVENUE DUQUESNE
PARIS 7^{ÈME}

CONTACT & INFORMATIONS

+33 (0)1 53 86 09 09

LUNDI – DIMANCHE

12h – 14h30

19h – 22h30

