

# Quoi de neuf

# T.109

ARTISANES DES  
RELATIONS MÉDIAS

POUR CEUX QUI  
AIMENT LA TABLE

Loin de nous l'idée de casser l'ambiance à la veille des vacances, juste l'envie de glisser quelques nouvelles réjouissantes qui donnent (déjà) presque envie d'être à la rentrée.

Nouveaux projets, nouvelles têtes, nouveaux terrains de jeu et quelques surprises en préparation.

# chez T109 ?

*Tout nouveau,  
tout beau*

*Les ouvertures  
à ne pas manquer*

# Maison des Cimes

## Ouverture de la Maison des Cimes, la nouvelle adresse enracinée dans la forêt du massif du Jura signée Matthias et Hanna Marc

Il y a des lieux que l'on choisit.  
Et puis, il y a ceux qui nous attendent.

Au bord du lac Saint-Point, à près de mille mètres d'altitude, dans l'écrin préservé du Haut-Doubs, Matthias et Hanna Marc ouvrent La Maison des Cimes, un projet construit à plusieurs voix, aux côtés de leurs associés Sylvain Courivaud, compagnon de route depuis plus de dix ans, et Eulalie Mariton, ancienne sommelière de Braise.

Plus qu'une nouvelle adresse, La Maison des Cimes signe pour Matthias Marc un retour aux sources. Celui d'une enfance passée entre les rivières du Doubs, les scieries familiales et les grandes forêts franc-comtoises. Un territoire qui nourrit son imaginaire depuis toujours et dont il signe aujourd'hui l'expression la plus intime.

À Malbuisson, la maison se déploie comme un refuge lacustre au milieu des forêts : un hôtel de neuf chambres, un restaurant gastronomique et un bistrot au feu de bois, pensés comme une même célébration du Jura, de ses paysages et de son art de vivre, à seulement deux heures et demi de Paris.



### LA MAISON DES CIMES

4 CHEMIN DES LANDES , 25160 MALBUISSON

### LA TABLE DES CIMES - RESTAURANT GASTRONOMIQUE

OUVERTURE DÉBUT AOÛT 2026  
OUVERT DU MERCREDI AU DIMANCHE,  
MIDI ET SOIR

MENU VINGT DIEUX - 145 €

MENU NENNI MA FOI - 110 €

### LE BISTROT DES BÛCHERONS

OUVERTURE À PARTIR DU

1<sup>ER</sup> NOVEMBRE 2026

OUVERT 7J/7

### L'HÔTEL 4\* - 9 CHAMBRES, DONT 3 SUITES

OUVERTURE DÉBUT AOÛT 2026

OUVERTURE DES SUITES

EN SEPTEMBRE 2026

# L'Orangerie

## Une nouvelle page pour l'Orangerie du Four Seasons Hotel George V, Paris

*Le temps retrouvé* – Nouvelle étape pour la table deux étoiles de L'Orangerie au Four Seasons Hotel George V, Paris, avec l'arrivée de Bertrand Noeureuil à sa tête. Lauréat du titre « *Talent de l'année 2026* » décerné par La Liste, il apporte une vision très personnelle de la gastronomie.

Sous la verrière signée Pierre-Yves Rochon, la cuisine s'inscrit dans un décor en mouvement, porté par la lumière et les saisons. Le chef travaille les cycles plus que la saisonnalité : chaque moment de l'année imprime son rythme, ses textures et ses gestes. Le végétal et les produits de la mer y occupent une place centrale, sans jamais devenir un manifeste exclusif : les viandes, lorsqu'elles participent avec justesse au récit de la saison, peuvent ponctuellement trouver leur place.

Avec Elva Janvoine, directrice du restaurant et Meilleur Ouvrier de France en service et arts de la table et Michaël Bartocetti, chef pâtissier exécutif du Four Seasons Hotel George V, Paris, l'expérience se prolonge du service à la pâtisserie, dans une continuité très maîtrisée qui participe à l'enchantement du moment. La proposition s'étend à La Galerie, au room service et au Bar, au sein d'un palace où l'excellence se joue désormais dans le détail du temps.



**FOUR SEASONS HOTEL  
GEORGE V, PARIS**  
31 AV. GEORGE V, 75008 PARIS  
01 49 52 70 00

**L'ORANGERIE\*\***  
OUVERT TOUS LES JOURS AU DÎNER  
19H00 - 21H30  
EXPÉRIENCE DÉCOUVERTE - 285 €  
EXPERIENCE SIGNATURE - 350 €

# Four Seasons Hotel George V

# Le Bar

## Nouvelle expérience au Bar du Four Seasons Hotel George V, Paris

*L'art de la simplicité* – Thibault Mequignon, talentueux et nouveau chef mixologiste du Bar du Four Seasons George V Paris, poursuit sa réinvention autour d'un principe : faire oublier la complexité derrière une impression d'évidence. Il appelle cela la « simplicité », quand la technique est tellement maîtrisée qu'elle s'efface au profit de la simplicité de l'émotion. À l'heure du *quiet luxury*, cette philosophie s'inscrit dans une recherche d'expériences plus sensibles, privilégiant la justesse de l'expérience à toute forme de démonstration

Formé à la cuisine avant la mixologie, il applique au cocktail une logique gastronomique, jouant sur les équilibres de texture, de fraîcheur et d'aromatique : verjus, beurre noisette, pollen d'abeille, herbes ou fleurs composent ainsi des créations très construites mais immédiatement lisibles, où chaque ingrédient entre en résonance avec l'autre.

Des compositions millimétrées, où tout semble parfaitement à sa place sans jamais en avoir l'air.

Le Bar évolue dans le même mouvement, avec une nouvelle identité visuelle, de nouveaux codes et une ambiance repensée.



**FOUR SEASONS HOTEL  
GEORGE V, PARIS**  
31 AV. GEORGE V, 75008 PARIS  
01 49 52 70 00

**LE BAR**  
DU DIMANCHE AU JEUDI  
17H00 – 01H00  
VENDREDI ET SAMEDI  
17H00 – 02H00

# Four Seasons Hotel George V

# Petit Bao

## Ouverture de Petit Bao Pigalle

Et de dix ! Avec l'ouverture de Petit Bao Pigalle, la Bao Family de Céline Chung et Billy Pham signe sa 10e adresse parisienne et continue de dérouler sa vision contemporaine de la culture chinoise, toujours entre héritage et réinterprétation très assumée.

Direction Pigalle, évidemment. Quartier de contrastes par excellence, où l'esprit rock, les nuits qui s'étirent et l'énergie créative semblent faire bon ménage depuis toujours.

Pour ce nouveau chapitre, le studio Imagina de Céline Chung imagine une immersion inspirée du Shanghai des années 1920 et de l'esthétique de *In the Mood for Love* : sensualité feutrée, élégance nostalgique qui flirte avec une fascination pour les amours interdites, qui ancrent le lieu quelque part entre un Shanghai rêvé et un Pigalle canaille.

Dans l'assiette, la cantine fait ce qu'elle sait faire de mieux : baos vapeur, *pan-fried mini bao*, aubergines Hong Shao, poulet *Sweet & Sour*. Des plats pensés pour être partagés, à toute heure et pour toutes les occasions. Une cuisine du quotidien, précise dans ses saveurs, généreuse dans son intention.

PETIT BAO PIGALLE  
28 RUE DOUAI, PARIS 9  
OUVERTURE DÉBUT OCTOBRE  
OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE  
12-15H / 19H-23H

# Pigalle



*À deux,  
c'est mieux*

*Les collabs qui vont  
faire la rentrée*

# Doki Doki

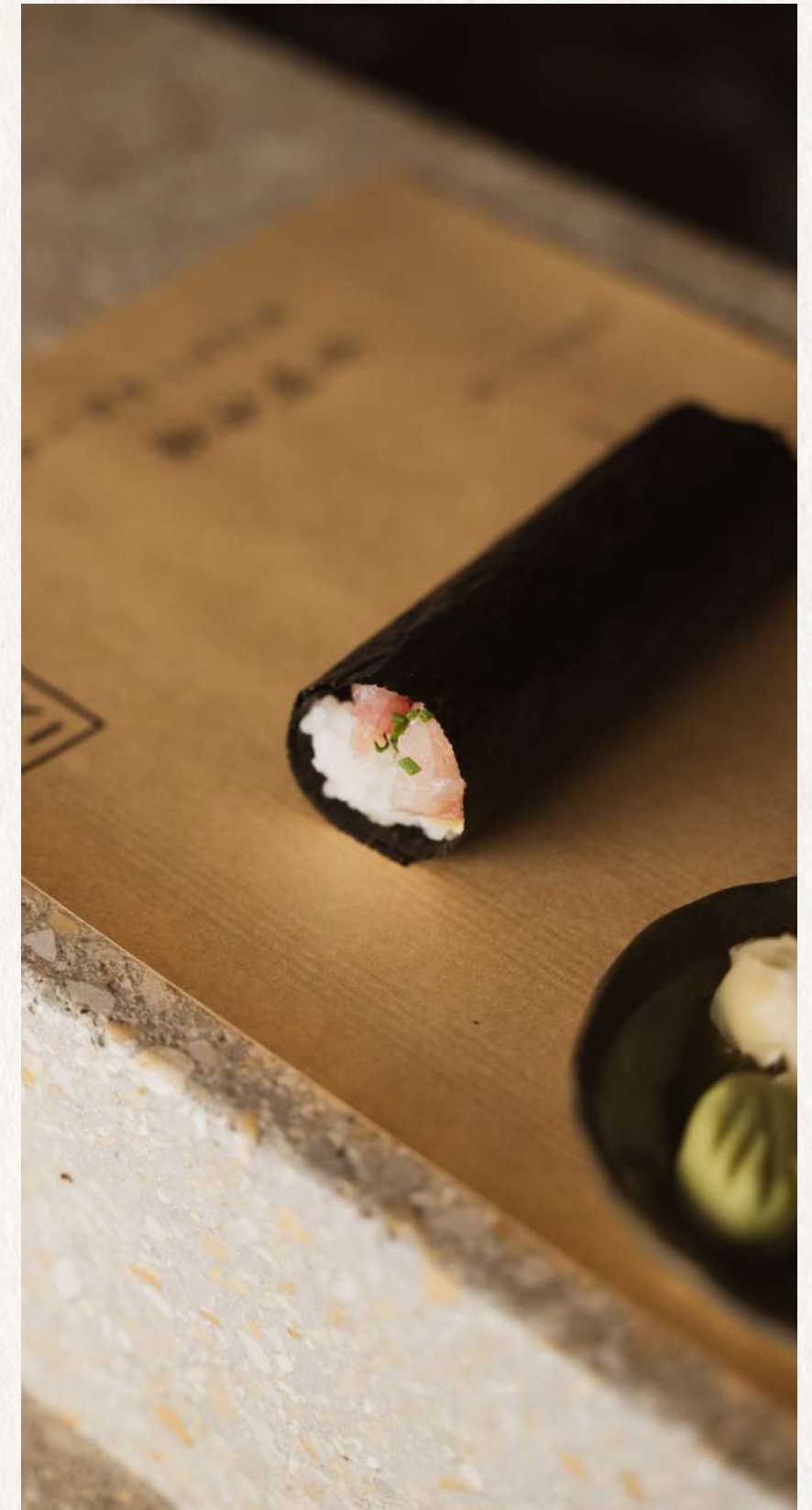
## Doki Doki x Le Bon Marché Rive Gauche

Doki Doki prend ses quartiers de rentrée au Bon Marché Rive Gauche dans le cadre de l'exposition Super Japon, qui se tiendra du 29 août au 18 octobre prochain. Pour l'occasion, le grand magasin se transforme en immense konbini, où se côtoient joyeusement épicerie pointue, créateurs japonais, objets cultes et autres trésors venus du pays du Soleil Levant.

C'est dans ce mini-Tokyo version rive gauche que Romain Taieb, pionnier du hand roll en France avec Doki Doki, investit le deuxième étage, à deux pas de la librairie. On y retrouvera temakis préparés minute, sashimis ou encore donburis aux saveurs inédites, à déguster sur le pouce. Avec, pour ceux qui voudraient prolonger l'escale, quelques ateliers d'initiation et des pauses matcha bienvenues entre deux tentations nippones.

De quoi faire le plein de Japon sans quitter Paris.

**SUPER JAPON**  
DU 29 AOÛT AU 18 OCTOBRE 2026  
LE BON MARCHÉ RIVE GAUCHE  
24 RUE DE SÈVRES, PARIS 7<sup>E</sup>



# Le Bon Marché Rive Gauche

# A La Mère de Famille

## À la Mère de Famille x Jardin du Luxembourg

Alerte mignonnerie ! Dans le cadre de leur collaboration au long cours, À la Mère de Famille et le Jardin du Luxembourg accueillent un nouveau pensionnaire dans leur collection de guimauves oniriques : Choupiisson. Un petit hérisson gourmand inspiré des véritables habitants piquants du Jardin, que les promeneurs les plus chanceux croisent parfois au détour d'une allée. Sous ses airs craquants, une guimauve moelleuse à la vanille, un cœur de praliné feuilleté, un enrobage de chocolat et pour couronner le tout, quelques éclats de noisettes.

Un animal totem aussi mignon que régressif, qui risque bien de voler la vedette aux traditionnels goûters de septembre.

À LA MÈRE DE FAMILLE X  
JARDIN DU LUXEMBOURG

LE CHOUPISSON X  
JARDIN DU LUXEMBOURG - 150G - 15€

EN VENTE DANS LES 16 BOUTIQUES  
À LA MÈRE DE FAMILLE ET SUR L'E-SHOP  
[LAMEREDEFAMILLE.COM](http://LAMEREDEFAMILLE.COM)

# Jardin du Luxembourg



# PNY

## PNY X Skinny Louie

*La meilleure colloc' - En novembre dernier, PNY lançait son WORLD BURGER TOUR aux US afin d'explorer et de documenter les meilleures expressions de la *burger culture*. Au cours de ce voyage, l'équipe découvre les smash burgers de Skinny Louie, déjà consacrés parmi les meilleurs du pays et récompensés à deux reprises aux Burger Bash 2025, s'il vous plaît.*

De cette rencontre est née l'envie d'un crossover inédit : faire voyager leurs recettes de part et d'autre de l'Atlantique et les présenter à leurs communautés respectives.

Le rendez-vous est pris le soir pour une *dinner party* d'anthologie le 19 septembre au PNY Temple, où 100 smash burgers Skinny Louie, *straight from Miami*, seront offerts. Et sans surprise, ça risque de partir vite.

PNY BURGER X SKINNY LOUIE

DINNER PARTY PNY TEMPLE -  
19 SEPTEMBRE 2026

@PNYBURGER

# Skinny Louie



*Skinny Louie*



*Skinny Louie*



*Skinny Louie*



*Skinny Louie*



*Skinny Louie*

# T.109

POUR CEUX QUI  
AIMENT LA TABLE