

—top
au

www.au-top.paris

DOSSIER DE PRESSE

2025



PRÉSENTATION

En plein cœur du Marais, perché sur un toit-terrasse au 7ème étage d'un des rares bâtiments industriels de ce quartier, Au Top offre une vue à couper le souffle sur la capitale et s'impose comme un véritable restaurant décapotable en plein Paris.

Au 93 de la rue Vieille du Temple, la porte cochère reste ouverte sur la cour de l'immeuble invitant à rejoindre un ascenseur dérobé qui mène jusqu'au restaurant.
Place à l'émerveillement...

Niché dans un écrin de lumière, bordé de baies vitrées escamotables et surplombé d'un store électrique, cet espace de 150m2 à la vue imprenable sur les toits de Paris, Notre-Dame et le centre George Pompidou, offre un décor intimiste et cosy. Jeux de miroirs et transparences soulignés de végétaux et rehaussés de guirlandes de lumière ambre lui confèrent l'apparence d'un jardin suspendu dominant la capitale, à l'abri du tumulte de la ville.

Derrière l'impressionnant comptoir de marbre vert d'Italie « Rain Forest » pièce maîtresse du décor, s'alignent le bar, la pâtisserie et la cuisine ouverte où la préparation des mets au brasero et four « Josper », se dévoile comme un véritable show cooking sous les yeux gourmands des clients installés au comptoir.

En salle, le choix du mobilier élégant et raffiné, rend hommage au designer français « Robert Mallet Stevens ».

Le confort enveloppant des banquettes et les lampes à la lumière diffuse posées sur les tables, viennent compléter l'esthétique chaleureuse.

Ici tout est réuni pour laisser place à la convivialité, au partage et à la dégustation.

« La table est le centre névralgique où l'on partage en toute occasion, le goût des bonnes choses, l'art du bien-vivre, que ce soit en famille, entre amis ou collaborateurs. Une philosophie commune que souhaitent partager ici, Jean-Philippe le propriétaire et le chef de cuisine. »

LA CUISINE



Ouvert midi et soir, Au Top propose une cuisine de partage savoureuse et décomplexée aux accents du pourtour méditerranéen.

Concoctée par le chef à base de produits frais de saison, la carte s'équilibre entre mer et terre tout en faisant la part belle aux végétariens.

La cuisine « Fait-maison » s'articule autour des produits de terroirs baignés de soleil, d'épices et de parfums d'ailleurs, sélectionnés auprès de petits producteurs inspirés et inspirants.

Le chef titille vos papilles avec un équilibre des saveurs assumé.



ÉVÉNEMENTIEL – PRIVATISATION

Au Top accueille vos événements privés ou professionnels jusqu'à 100 personnes du lundi au vendredi, midi et soir.

Le lieu se module et s'adapte à tout format d'événement :

Réunion/ journée d'étude, lancement de produit, journée presse, soirée d'entreprise, mariage, anniversaire...

- Déjeuner ou dîner de groupe en semi-privatisation ou privatisation totale, jusqu'à 50 couverts.

- Cocktail dînatoire et animations culinaires sur-mesure, en semi-privatisation ou privatisation totale jusqu'à 100 personnes. Adaptée à chaque moment de la journée, les propositions de menus s'inspirent de la cuisine équilibrée du restaurant, la douceur de la pâtisserie « maison » et la fantaisie du bar à cocktails.

Dans le cadre de votre événement, Au Top imagine et propose des ateliers gastronomiques avec son chef ainsi qu'une sélection de boissons avec son mixologue et sommelier.

Une ambiance musicale lounge : Live jazzy ou classique viendront personnaliser l'atmosphère musicale que vous souhaitez donner à votre réception.

Autant de possibilités pour répondre à vos exigences, émerveiller vos invités et donner à votre événement un caractère unique et privilégié.









L'ACCESSIBILITÉ & CAPACITÉ

L'adresse Au Top, 93, rue Vieille-du-Temple, Paris 3e
(Ascenseur à gauche au fond de la cour).

Ouvert du mercredi au dimanche de 18 heures à 22 heures et
le week-end de midi à minuit.

Capacités d'accueil des réceptions : 100 pax

Privatisation à l'adresse email : autop.paris@gmail.com

Localisation : Le Marais, Hôtel de Ville

Adresse : 93, rue Vieille du Temple 75003 Paris

Métro : Hôtel de Ville, Chemin vert, Filles du Calvaire

Instagram [@autop_paris](https://www.instagram.com/autop_paris)

Facebook [@Au_top](https://www.facebook.com/Au_top)



© DR

