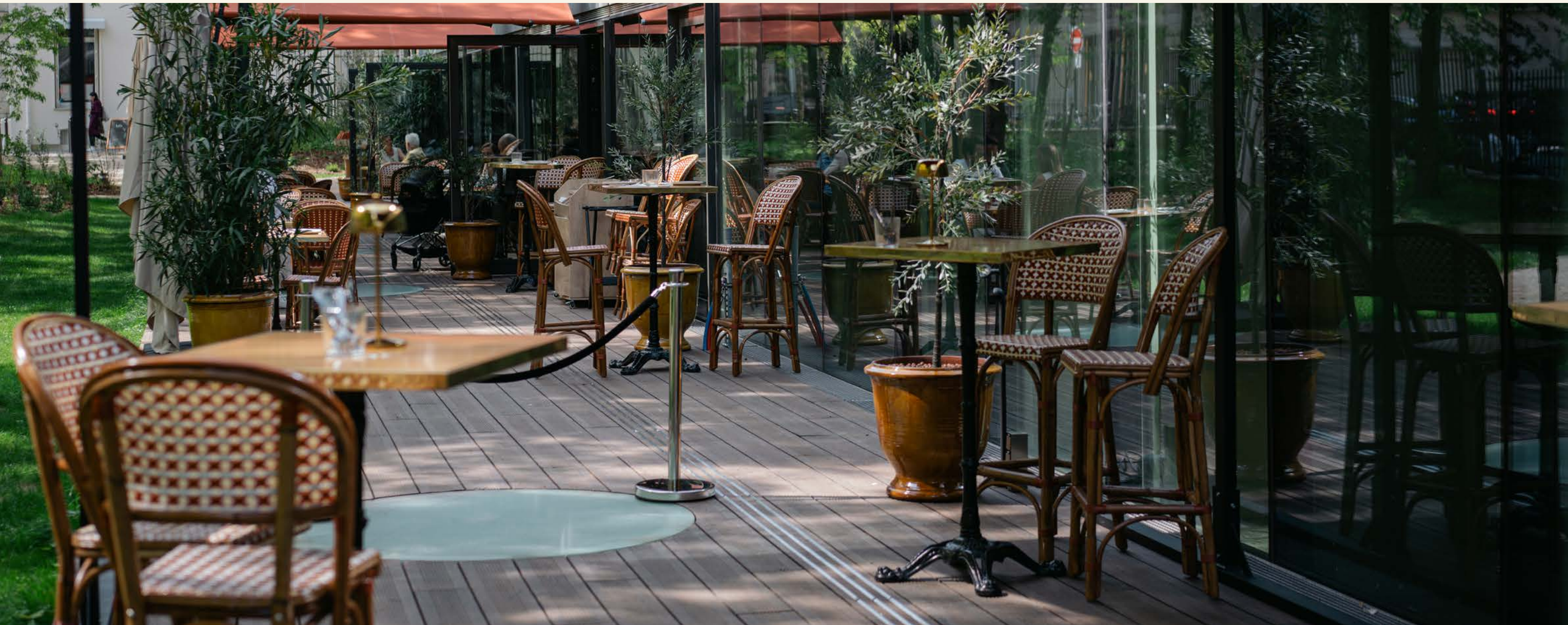
FUGA
MONCEAU

L'évasion **en plein** *cœur* **de la ville**

Un vent de fraîcheur souffle sur le VIII^{ème} arrondissement de Paris : au 28 rue de Monceau, FUGA réussit le pari de réunir cinq lieux uniques aux identités complémentaires, sous le signe de l'évasion… C'est tout d'abord Laïa Monceau, le restaurant en rez-de-jardin à l'accent méridional et à l'ambiance estivale.

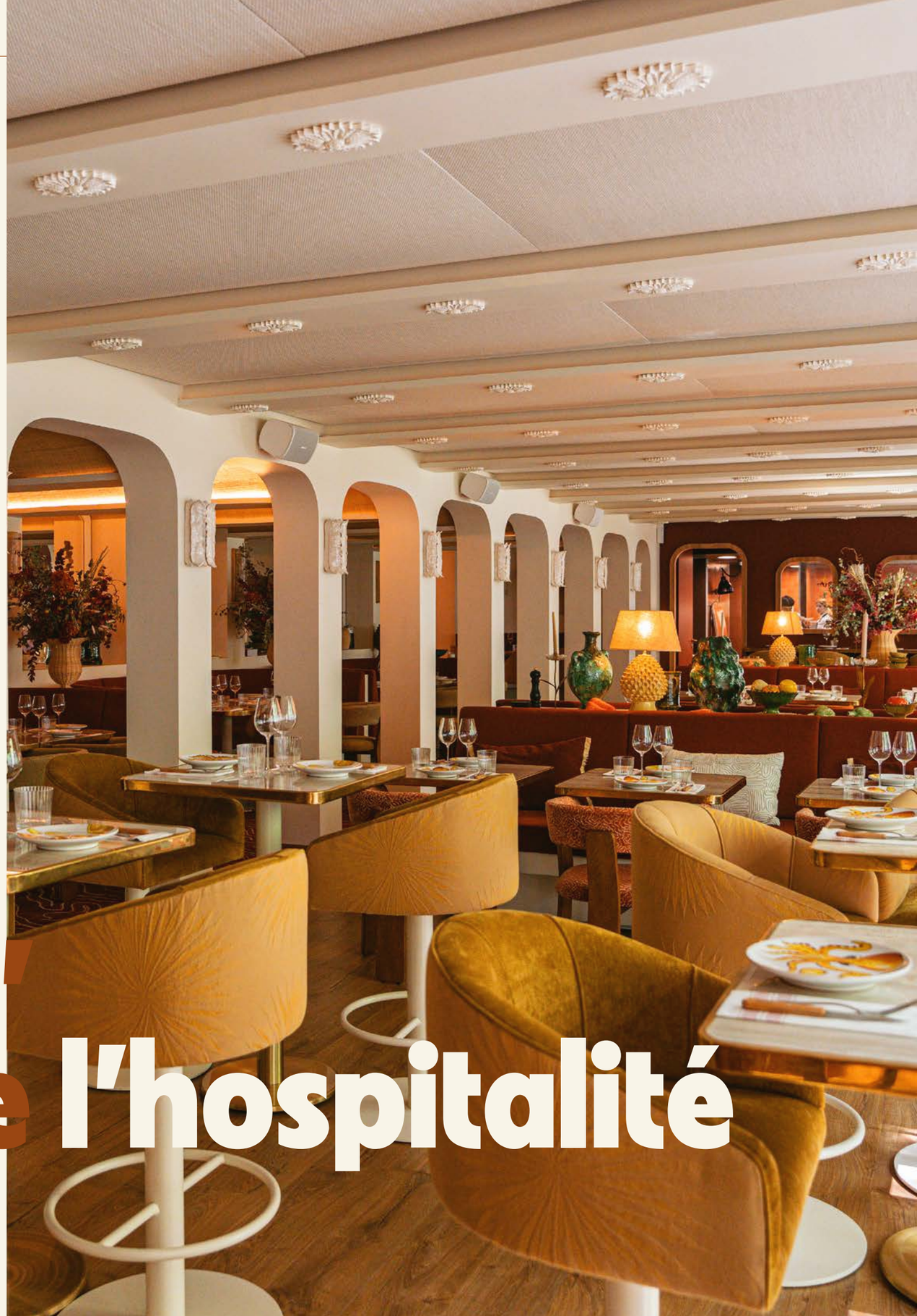
Mais aussi FUGA R., le rooftop à couper le souffle qui devient aussitôt la destination aérienne de la Capitale. Et enfin, trois autres espaces dédiés aux événements privés : conférences, dîners immersifs, masterclass… FUGA nous régale à tous les étages, avec le sourire et une cuisine gorgée de soleil – toujours dans un cadre élégant et pétillant, tourné vers l'extérieur. Au déjeuner, à l'apéritif ou au dîner, toujours dans un esprit de convivialité, Fuga Monceau est résolument l'adresse où se donner rendez-vous !



En posant ses valises à deux pas du parc Monceau, FUGA vient réveiller ce quartier d'habitués avec non pas un, mais cinq lieux hors du commun… Visite guidée ! L'échappée commence côté terre avec Laïa Monceau, le bistrot méditerranéen ouvrant sur une large terrasse végétalisée : un véritable coin d'Italie au cœur de Paris.

> Côté ciel, 12 étages plus haut, se perche FUGA R., le rooftop idéal pour siroter un verre et partager des tapas en fin de journée. Le sentiment de déconnexion est immédiat, avec l'ascenseur s'ouvrant directement sur cette vue panoramique des toits de Paris. Et comme le groupe ne manque pas d'air, il nous a réservé d'autres surprises : l'auditorium du FUGA Space, le wine lounge FUGA W., et les cuisines du Lab viennent compléter l'univers de FUGA Monceau.

Fuga Monceau, la *célébration* de l'hospitalité



Générosité, bonne humeur et hospitalité : les cinq espaces sont tous empreints du même air de famille. FUGA Monceau s’inscrit dans l’ADN de la marque, qui est d’imaginer des repaires modernes dans des endroits singuliers.

Alors, entre amis ou en équipe, pour travailler ou simplement décompresser, on y entre pour se retrouver et on en ressort complètement dépaysé. Car FUGA n’est autre que l’évasion : d’une terrasse à l’autre, on respire, on quitte Paris et on s’envole vers les rives de la Méditerranée.

Cette vision prend vie en 2020, lorsque Pierre Doublet et Quentin Garreau de Labarre ouvrent Laïa Voltaire — transformant une ancienne distillerie de quartier en bulle d'oxygène avec un jardin caché. C'est le début de l'aventure pour ces vieux amis, qui unissent leurs forces (l'hôtellerie pour l'un, l'entreprenariat pour l'autre) pour dénicher des refuges hors du commun au centre de Paris.

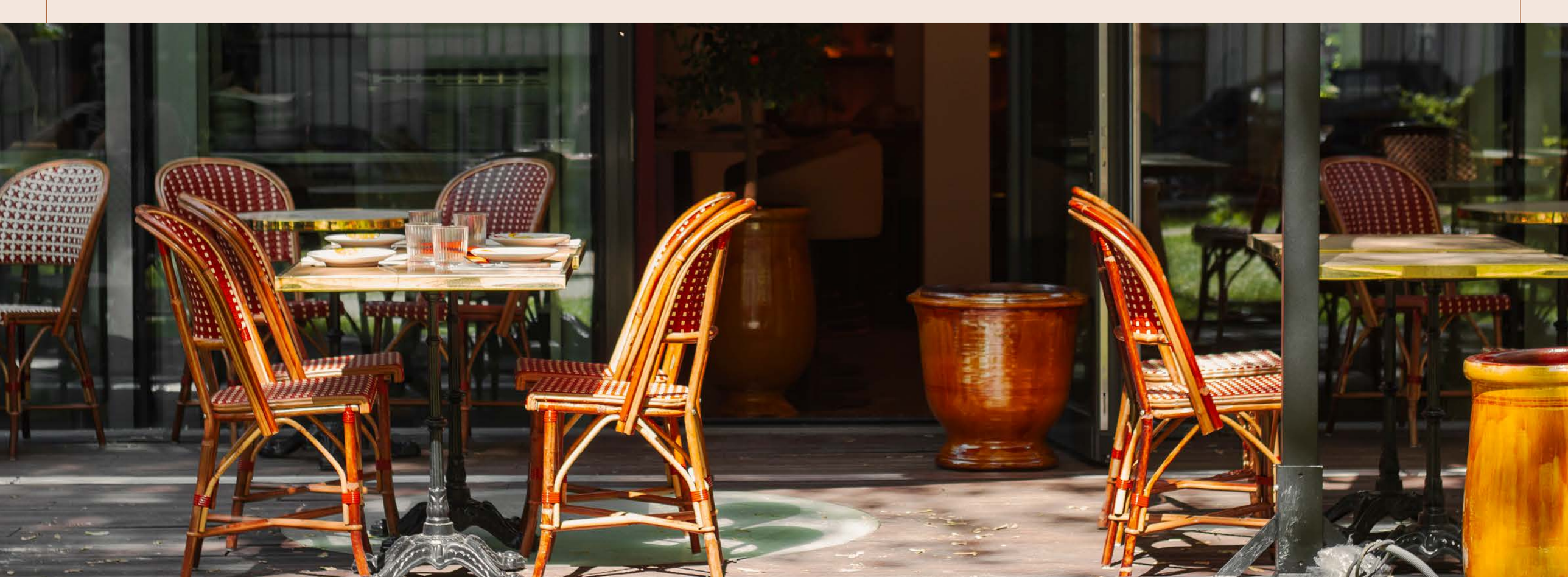
> L'aventure les invite ensuite à prendre le large en ouvrant deux adresses flottantes sur la Seine, Francette au pied de la tour Eiffel, et Riviera FUGA devant le pont Alexandre III. Leur dernière adresse, FUGA Monceau, ne fait pas exception : elle transforme le VIII^{ème} en lieu de destination.

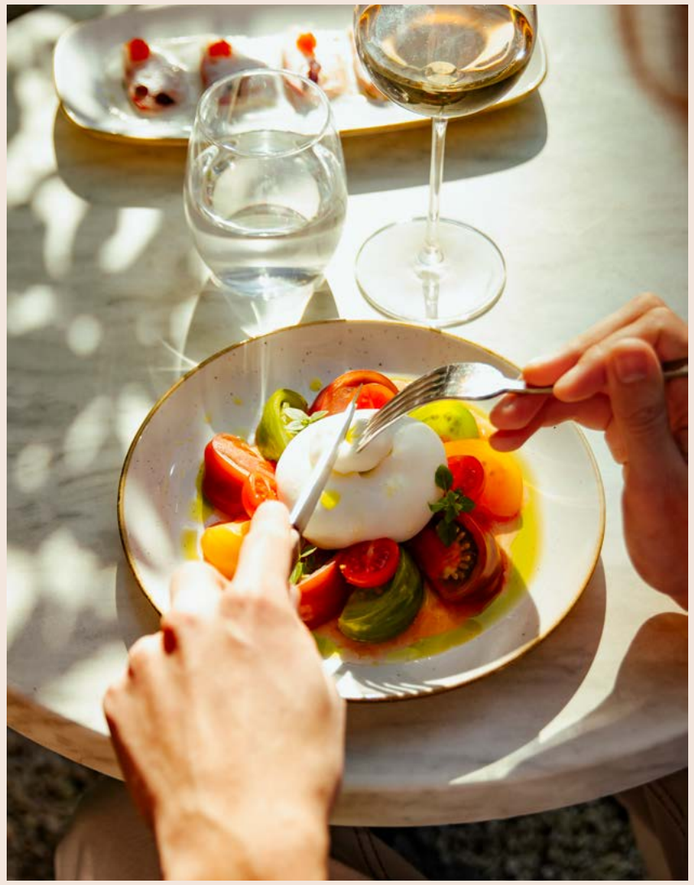
« Sortir de Paris à Paris », la philosophie FUGA depuis 2020… et l'évasion se poursuit à Monceau !

Laïa Monceau, l'adresse *latine* et *ensoleillée*

Avec sa large terrasse donnant sur un vrai jardin et son potager sur le toit, Laïa Monceau offre une échappée gourmande pour s'éloigner du tumulte parisien. Ce bistrot méditerranéen est un lieu où l'on se sent bien, tout de suite — un cadre feutré, une équipe souriante et un sentiment d'être en vacances. Pour s'installer, c'est le choix du roi : au bar pour un verre avant de dîner, à la table du chef près du théâtre des cuisines, à la table d'hôtes surplombant la pièce, ou encore dans la salle profitant de la vue dégagée par les baies vitrées.

> De l'autre côté, le spectacle se joue à ciel ouvert sur le jardin : à l'ombre d'un citronnier l'été, ou abrité sous la véranda l'hiver, c'est une ôde au dolce far niente. Raffinement, confort et élégance sont les maîtres mots de ce restaurant — sans jamais se prendre au sérieux.





Les entrées sont rafraîchissantes comme une soirée d’été : arancini safrané, burrata des Pouilles aux tomates anciennes, fleurs de courgette et ricotta, vitello tonnato… Pas de dépaysement total sans les « Laïazzas », ces délicieuses pizzettes gastronomiques, préparées à base de levain naturel, plat signature de Laïa.

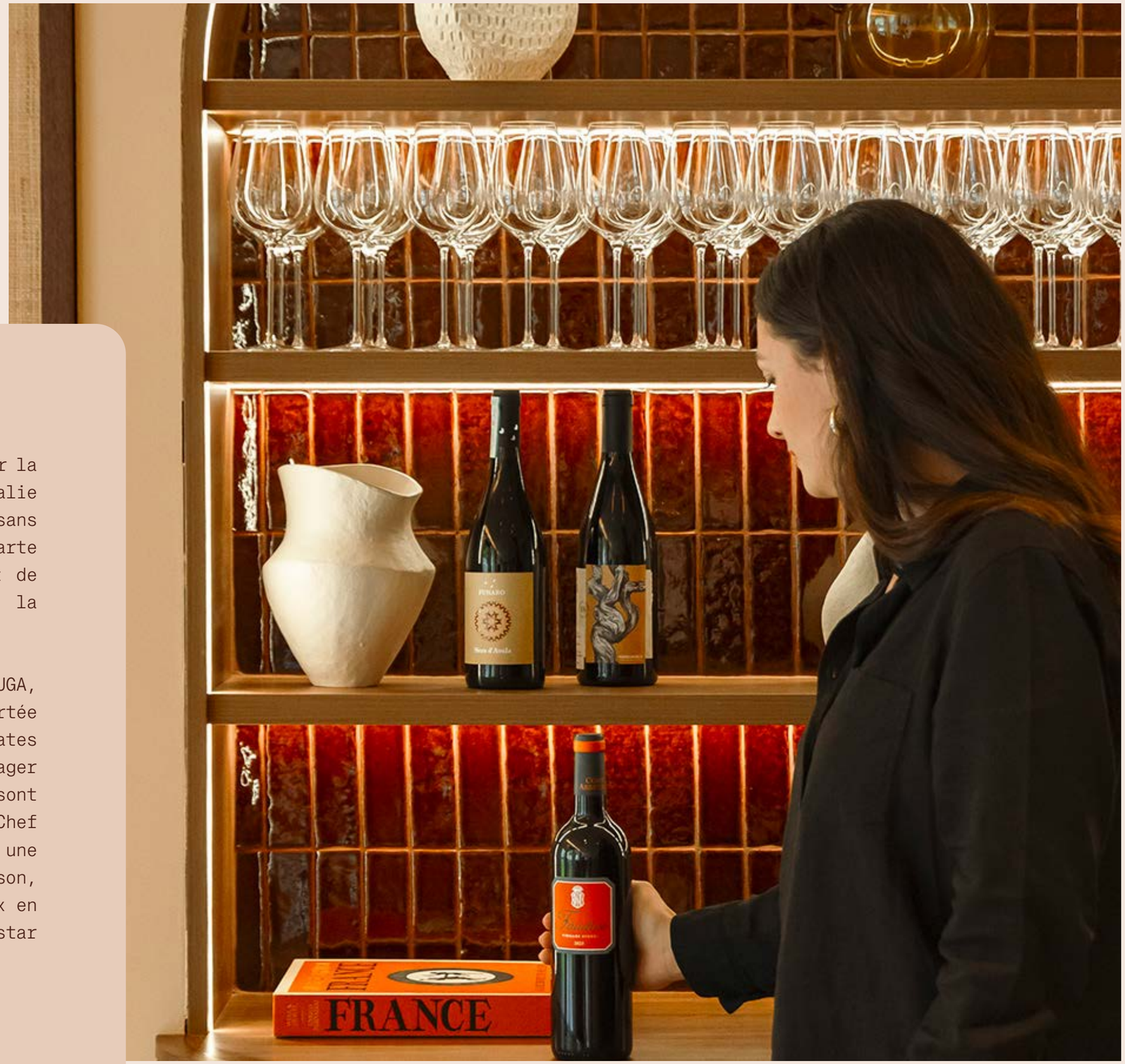
Les plats célèbrent la gastronomie transalpine, en respectant la symphonie primi-secondi. Tout d’abord des pastas réalisées avec maestria comme les raviolis del Plin maison, la fregola sarda aux fruits de mer et émulsion n’duja, ou les gnocchis tomate-burratina-taggiasche. Puis, le chef porte le goût de grâce : épaule d’agneau confite à basse température,cabillaud à l’oseille, poulpe gari gari, ou encore côte de veau à la milanaise.

La carte est un grand plongeon vers le Sud, avec des plats aux inspirations italiennes. Le chef Sacha Perrin (passé par les cuisines de Simone Zanoni au George V, et Gordon Ramsay au Trianon Palace) a plus d’un tour dans sa Botte – il réveille avec subtilité cette cuisine chaleureuse et familiale.

Les desserts terminent ce périple sur le littoral avec un Laïamisu, une pavlova fraise rhubarbe basilic, et des choux à la pistache de Sicile.

Le voyage en terres estivales continue sur la route des vins. Sillonnant la France, l’Italie et l’Espagne à la recherche d’artisans vignerons et terroirs d’exception, la carte propose une diversité d’appellations et de cépages, trônant sur les étagères de la cave vitrée.

> Et comme dans les autres adresses FUGA, une attention particulière est apportée au sourcing des produits : les aromates sont piochées directement dans le potager du restaurant, et les ingrédients sont minutieusement sélectionnés par le Chef Exécutif, Francesco de Stefano. Avec une cuisine si juste, locale et de saison, l’ambition est de faire toujours mieux en visant les macarons Écotable, à l’instar de Francette.



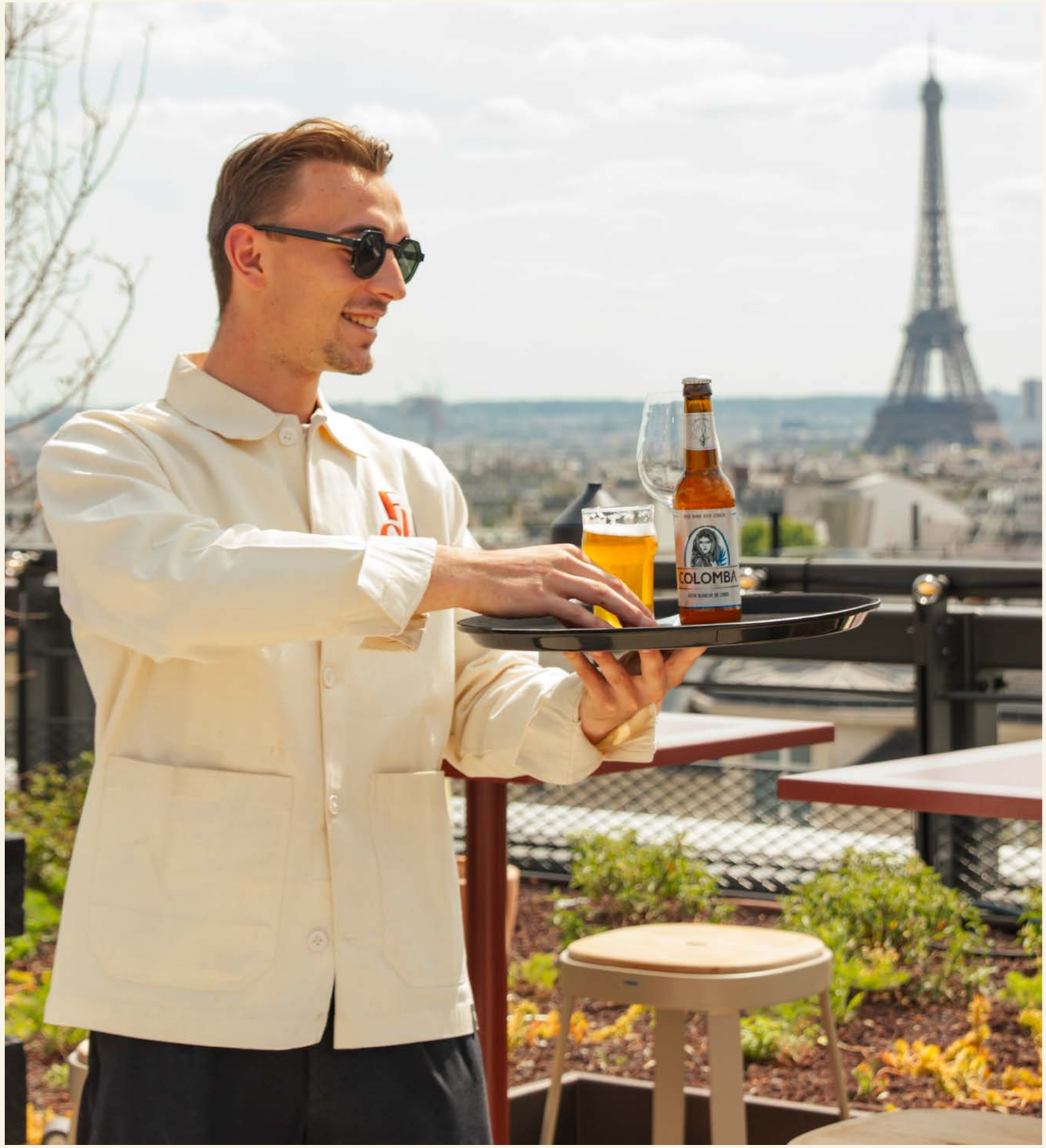
Côté déco, Laïa Monceau est le fruit de la créativité rayonnante du studio Adjamée, mené par Talissa Bachelot et Alice Calemard. Elles ont imaginé une adresse raffinée, féminine, avec une influence mode et des détails pointus. Tout a été pensé pour évoquer la quiétude d'un jour d'été : des motifs d'astre radieux habillent les poutres et luminaires, et la mer est soulignée par ses ondulations.

La couleur terre de Sienne vient réhausser le blanc chaud des murs, ou le raphia et l'osier du mobilier. Partout, des matières naturelles, artisanales, chaleureuses et profondes. Tout en rondeur, la pièce s'ouvre avec un bar voluptueux, puis s'élance tout au long de grandes arches, lui donnant des airs de villa toscane. Plusieurs pièces d'artisanat chinées, quelques miroirs piqués, des alcôves intimes, et les banquettes centrales dessinées sur mesure complètent ce cadre à la fois élégant et décontracté.

« L'inspiration architecturale de Laïa Monceau vient de deux grands motifs méditerranéens : le soleil et la mer. Le soleil, on le retrouve dans les textiles, les arrondis, et la fresque en céramique XXL de Marie Levêque. La mer, elle, s'invite sous forme d'ondulations sur les moquettes, les tissus des chaises… mais toujours dans une palette chaude, loin du bleu traditionnel. »

Adjamée

Fuga R, le rooftop *caliente* à la vue *imprenable*



Douze étages plus haut, FUGA R. est le rooftop qui fait déjà parler le Tout-Paris ! Une vue panoramique à 360 degrés, de Montmartre à la tour Eiffel, le regard gambadant sur les toits en zinc tapissant la Capitale.

Ce toit-terrasse aussi chaleureux que le soleil ardent des Canaries est le refuge idéal pour prendre de la hauteur… Apéro devant le coucher de soleil, tapas entre amis, ou grande tablée en afterwork, dans une ambiance volcanique dont seule FUGA a le secret. C’est l’endroit rêvé pour s’évader le temps d’une soirée.

Dès 17 heures, les shakers s’agitent au rythme brûlant des cocktails et mocktails. Du vibrant Costa Brava Smash (rhum ambré, purée de pêche, basilic, citron) au plus sage Capri (jus de pêche, yuzu, citron), sans oublier une déclinaison de Spritz et autres classiques…

Et pour parfaire ce tableau, la tour Eiffel scintille dans le ciel de Paris : FUGA R. nous enivre avec l’effervescence d’une nuit d’été.

Pour les accompagner, des tapas pourront être partagés tout au long de la soirée. Sauvages et envoûtants, ils nous viennent tout droit de la péninsule ibérique : une généreuse assiette de Cecina de León, manchego et focaccia, des pimientos de Padrón à tremper dans un aïoli basilic, des huîtres vivifiées de concombre au Xérès, ou encore des frites maison à la sauce patatas bravas.

> Sans oublier les fameuses Laïazzas tout juste sorties du four, à dévorer solo ou à plusieurs : en version con tomate, fior di latte et guanciale, ou stracciatella-pistaches. Côté desserts, les churros et sorbets rafraîchissants nous plongent dans un souvenir d'été en bord de mer.

Le toit-terrasse évoque un paysage de Lanzarote, brut et naturel : le bois brûlé du bar monumental contraste avec les assises aux tons clairs, comme la lave qui s'écoule sur les roches calcinées de l'île. La palette de noir, ocre et tons terracotta renforcent l'atmosphère unique et immersive créée par Adjamée.

> Ici et là, les figuiers de Barbarie, les cactus et les sculptures en bois apportent une touche organique et atypique au lieu. Enfin, les totems, ainsi que les œuvres abstraites d'Alice Louradour qui habillent le bar et la fresque murale, sont des clins d'œil à l'artiste et écologiste César Manrique. Perché sur la butte Monceau, FUGA R. est un lieu d'évasion au sommet de Paris, une escale volcanique au-dessus de la Terre.

« La particularité de ce rooftop, c'est tout d'abord son entrée. On y accède par le jardin, puis l'ascenseur confidentiel du restaurant Laïa Monceau. On arrive au 12ème étage, juste au-dessus des toits : les portes s'ouvrent directement sur la tour Eiffel, cette perspective est unique à Paris. Le rooftop offre une vue plongeante qui donne un charme assez fou. »

Pierre Doublet
et Quentin Garreau de Labarre

Fuga W., Fuga Space et le Lab, des espaces conçus pour *recevoir* et *émerveiller*

Dans la continuité de Laïa Monceau, et accessible via le jardin, se trouve FUGA W., un lieu événementiel avec une programmation autour du vin. Alizée Durieux, la pétillante cheffe sommelière du groupe, y a élu domicile : c’est désormais d’ici qu’elle opère sa magie et jongle avec les quilles. Forte de son parcours dans de grandes maisons (Le Bristol, George V), elle propose son expertise et ouvre sa cave inédite pour une session dégustation sur rendez-vous, ou une rencontre avec des vignerons. La salle principale peut accueillir des privatisations jusqu’à 100 personnes — et la salle attenante, des réunions plus confidentielles.

L’expérience immersive se poursuit avec FUGA Space, un business center flambant neuf avec auditorium et salle événementielle. Alliant innovation et design, avec ses équipements derniers cris, sa tribune centrale modulable et ses lumières personnalisables, la scène du FUGA Space s’adapte à une conférence, une assemblée générale, un spectacle ou un enregistrement de podcast… C’est le terrain de jeu parfait pour accueillir des événements de caractère.

> Enfin, le Lab est le laboratoire culinaire et artistique de la rue de Monceau. C’est le studio créatif de la talentueuse Marie Pacotte (Top Chef 2024), qui y anime — aux côtés des chefs du groupe et de quelques guests — une programmation food alléchante : collaborations avec des chefs extérieurs, masterclass, restaurants éphémères ou encore dîners immersifs.

Détails Pratiques

FUGA Monceau
28 rue de Monceau, 75008 Paris
Site : www.fugafamily.com
Instagram @fuga_family

Laïa Monceau
Lundi - Dimanche | 12h-14h 19h-23h | Fermé le dimanche soir
Instagram @laia_restaurant

FUGA R.
Ouvert à l'évènementiel - Ouverture prochaine au public en 2026
Instagram @fuga_rooftop