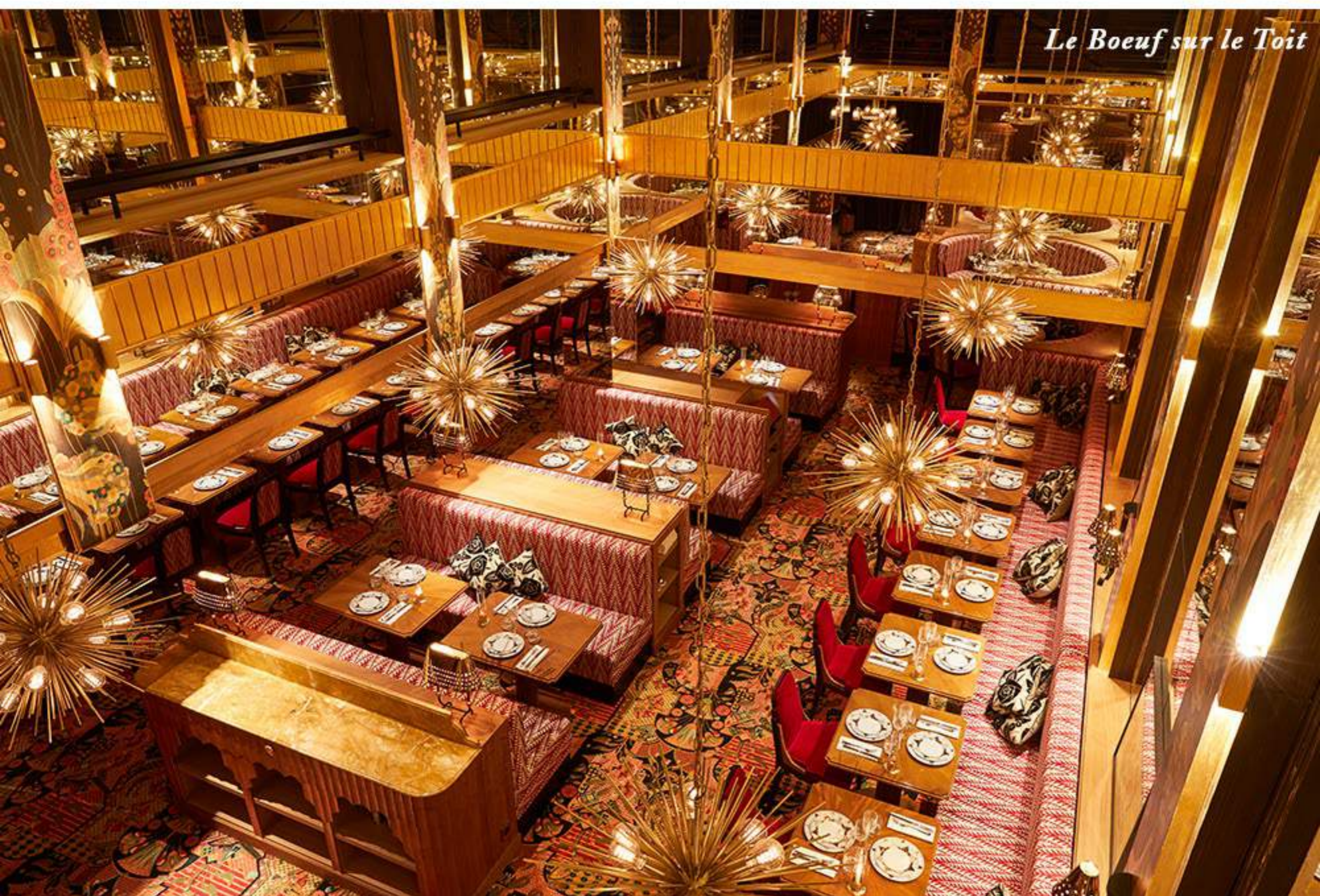


Quand Paris (re)prend vie

Un Arc de Triomphe mis en cordées, des restaurants qui revivent à pleins poumons, de nouveaux projets pour horizon : cette rentrée 2021 ne ressemble à aucune autre.



Ils étaient endormis, et nous aussi. Nos restaurants festifs – *Victoria, Noto Paris, Lapérouse ou le Bœuf sur le Toit* – ouvrent le bal d’une rentrée où la joie de vivre est à l’honneur. Dans l’assiette, nos chefs veillent au grain ; en salle, nos équipes mènent la danse ! Le *Manko Paris* a également retrouvé ses nombreux fidèles, les classiques péruviens du chef Gaston Acurio et les lumières de l’avenue Montaigne.

Christo en première ligne

Victoria Paris

Impossible de passer à côté de l’événement de la rentrée : l’Arc de Triomphe mis en beauté par Christo & Jeanne-Claude est de tous les regards. Pour vivre pleinement la magie de cet événement éphémère, le restaurant **Victoria**, situé de plain-pied sur la place de l’Etoile, vous invite à envisager l’œuvre d’art sous son meilleur profil, de jour comme de nuit. Instagram Friendly.

« WRAPPED »
du 18 septembre au 3 octobre.



Mimosa

*Jean-François Piège
à l’Hôtel de la Marine*

Après une ouverture remarquée du Café Lapérouse cet été, l’Hôtel de La Marine s’offre une nouvelle aventure au long cours avec **Jean-François Piège** aux commandes d’une cuisine méditerranéenne et sincère, à l’image du grand chef. Ce sera **MIMOSA** qui nous fera voguer de la rue Royale à la Riviera, dans un décor signé par la talentueuse **Dorothee Delaye**, au gré d’une carte mijotée au feu de bois et pensée avec passion.

Ouverture prochaine



Le Boeuf sur le Toit

Dîner au Music-Hall

Pris de court à son ouverture par l’actualité sanitaire, le **Bœuf sur le Toit** n’avait pas eu vraiment l’occasion de montrer panache et patte blanche. Le célèbre cabaret parisien rattrape le temps perdu et donne le ton d’une rentrée à plein-régime. Pour vivre plus encore la magie du Music-Hall, on y dîne dès la nuit tombée dans une ambiance chic, joyeuse et feutrée (cf. le décorateur **Alexis Mabille** aux décors et aux paillettes). Et toujours, la brasserie, signée elle-aussi par le chef **Jean-Pierre Vigato**, en prélude ou en alternative pour ceux qui veulent converser avant la noce !



Talent

*Le Gault & Millau consacre
Julien Sebbag pour Forest*

Après les succès de Chez Oim, Créatures et Tortuga, **Julien Sebbag** vient d’être récompensé du titre de **Jeune Talent 2021** par le **Gault & Millau pour Forest** - sa dernière table au Musée d’Art Moderne avec Moma Group. Une consécration bien méritée pour celui dont le nom résonne dans le Tout-Paris. *Bravo, chef.*

