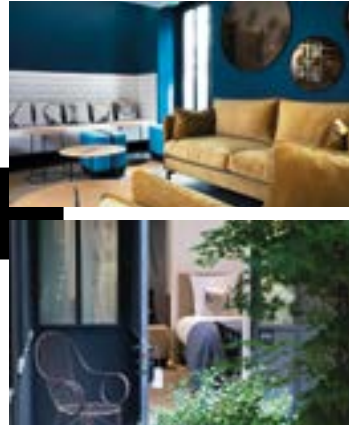


SHOWCASE

SHOWCASE
#MAGAZINE
#SHOPPING
#VITRINES#
PARIS#
HIVER
2018/2019
#NUMERO 13



SHOWCASE NEWS



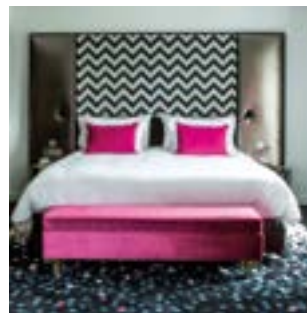
LES DEUX GIRAFES À PARIS

Un hôtel plus contemporain que jamais a ouvert ses portes dans le célèbre quartier de République/Bastille : les Deux Girafes. L'établissement de 1400 m², composé de 34 chambres, rend hommage à l'époque industrielle à travers ses installations uniques mais de manière décalée... à l'image de l'impressionnante girafe en fil de fer qui trône au milieu de l'îlot central. L'ambiance y est aussi conviviale que décontractée et l'hôtel est une véritable œuvre d'art à lui tout seul où l'on aime se perdre, définitivement.

Les 2 girafes, 23 passage Beslay, Paris 75011

FAUCHON DÉVOILE SON HÔTEL

Mondialement connu pour sa gastronomie et son raffinement, Fauchon innove et ouvre son premier hôtel au cœur de la capitale. Ce tout nouvel hôtel 5 étoiles offre à ses clients une expérience hautement G.L.A.M. ! La Gourmandise reste le pilier de Fauchon, et dans chacune des chambres (37 chambres et 17 suites toutes différentes), vous retrouverez un bar gourmet, composé d'une sélection salée, sucrée et sans gluten ! Situé Place de la Madeleine, Fauchon l'Hôtel bénéficie d'une Localisation idéale, proche des grands magasins, des théâtres, des Tuileries. Client de l'Hôtel, de nombreuses attentions vous seront proposées, afin de vivre une expérience inoubliable : prêt d'une voiture, dégustation de millésimes prestigieux, visites d'ordinaire inaccessibles... Tout est mis en œuvre pour que vous puissiez en profiter pleinement. La touche de rose propre à la marque ne peut que nous le rappeler, Mesdames, vous êtes au cœur de la séduction par Fauchon ! Détendez-vous et profitez du Spa Carita avec leur carte de soins experts parmi lesquels massages et soins du visage. Fauchon l'Hôtel c'est bien plus qu'une expérience, c'est un art de vivre à la française.



Fauchon l'Hôtel, 5 étoiles. 4 Boulevard Malesherbes, 75008 Paris. www.hotel-fauchon-paris.fr

Le Crillon DEVIENT PALACE

Le luxe à la française – et à la parisienne – n'en finit jamais d'éblouir. Après quatre années de rénovation, l'hôtel Le Crillon a réouvert ses portes en juillet 2017 se révélant au monde entier comme l'excellence de l'hôtellerie française et voilà que l'icône d'établissement parisien reçoit avec les honneurs la distinction Palace pour les cinq années à venir, le classant parmi les 25 adresses françaises les plus prestigieuses au monde.



Du chocolat sauvage

C'est le moment de se faire plaisir sans – trop – culpabiliser avec le chocolat artisanal, bio et issu du commerce équitable de la marque Cru Sauvage. Fabriqués dans le Vercors, ces chocolats d'exception sont crus et croquants ou encore fondants pour varier les plaisirs, sucré au miel ou à la fleur de coco et au pur beurre de cacao cru. En plus d'être savoureux, ils sont sans aucun produit chimique et disponibles dans deux boutiques parisiennes dans le XVIIIème et le XIIème. Plus aucune excuse pour ne pas aller les déguster !

Le Carillon d'Olivier, 34 rue des Abbesses, Paris 75018
Pimlico, 88 rue Charenton, Paris 75012

Mom'Art

Le célèbre hôtel Béarnais au pied de la Butte Montmartre s'est refait une beauté et revient plus tendance que jamais sous le nom de Mom'Art. Avec ses 4 étoiles, le Mom'Art a été conçu comme une maison autour de l'art et de la mode, en hommage à sa ville, Paris. 5 collections différentes ont été imaginées pour les 24 chambres et la suite, avec une nouveauté de taille, un bar et un restaurant confié aux mains expertes du chef Gregory Cohen. Une visite et une dégustation s'imposent au nouveau rendez-vous incontournable de la capitale.



Mom'Art, 42 rue d'Orsel 75018 Paris



EDERN

Un nouveau restaurant signé du chef Jean-Edem Hurstel, hautement gastronomique et tout aussi décontracté, vient d'ouvrir ses portes à deux pas des Champs-Élysées.

Passionné de cuisine, le chef Jean-Edem Hurstel dont on ne compte plus l'expérience propose une table de 60 couverts dans un esprit graphique, aux ambiances cuirivées où l'on peut dîner face aux fourneaux, sous une sublime verrière entourée de pierres naturelles. Encore ? On y mange divinement bien et l'on peut également y boire dans un bar à cocktails où les platines des DJ s'animent... après le repas.

6, rue Arsène Houssaye, 75008 Paris

Rose BOURBON

Il y a des endroits où l'on a envie de se rendre pour ne plus jamais en partir et le nouvel hôtel parisien Rose Bourbon au cœur de la Rive Gauche en fait définitivement partie. Après quatre années de rénovation, l'hôtel

3 étoiles ouvre ses portes sur un immense espace Art-déco mais contemporain, tout en marbre et bois naturel avec un bleu au mur et au plafond qui réchauffe les cœurs. Un véritable paradis pour les yeux qui voyagent au fil de la visite et des 39 chambres dont aucune ne se ressemble mais qui appellent à la convivialité. Encore ? Le bar de l'hôtel aux allures de bistrot chic parisien est ouvert au public tous les jours, à partir de 18h.



Hotel Rose Bourbon 53 rue de l'Église, 75015 Paris
Hotelrosebourbon.com, à partir de 95 euros.



SPA NOLINSKI : UN HAVRE DE PAIX

Situé à 5 minutes des Tuileries et à 11 minutes de l'Opéra Garnier, le Spa Nolinski se niche au sein de l'Hôtel éponyme. Tout est mis en œuvre pour vous faire oublier que vous êtes en plein cœur de Paris...

Les torchères tamisent la lumière, la roche se fait sombre, le clapotis de l'eau apaise, l'ambiance mystique joue sur ce clair-obscur qui invite à la détente et au lâcher-prise. Dispensés dans des cabines aux plafonds étoilés, les soins conjuguent haute technicité et produits La Colline issus de la Riviera Suisse. Phases de respiration et d'étirement, modelages relaxants et raffermissants, les protocoles de soins s'appliquent à ce que le corps et l'esprit soient tous deux détendus, relaxés et régénérés en totale harmonie. Une fois cette bulle de bien-être terminée, vous pourrez profiter du couloir de nage, du sauna et du hammam, afin que cette parenthèse de calme ne prenne pas fin immédiatement.

Spa Nolinski, 16 avenue de l'Opéra, 75001 Paris, www.nolinskiparis.com

LE BAR DU BOUILLON, bar de vignerons !

Bienvenue au Bar du Bouillon, un lieu cosy et chaleureux dans lequel vous trouverez plus de 250 vins français ! Rien n'a été laissé au hasard : fauteuils en velours, tabourets et comptoir en étain renforcent l'aspect convivial qu'ont voulu donner Luc Morand, propriétaire des lieux et Benjamin qui est là pour vous accueillir. Que vous soyez grand connaisseur ou simple néophyte, ce bourguignon d'origine et passionné de vin saura vous conseiller dans votre dégustation. Bien plus qu'une simple question de goût et d'arômes, il vous racontera la philosophie du vin, l'histoire qui se cache derrière chaque vigneron. N'hésitez pas à jeter un œil à la carte dans laquelle vous retrouverez des produits de qualités sourcés avec soin, comme le jambon de bœuf de Cecina affiné 12 mois !



Le Bar du Bouillon, 3 rue Racine, 75006 Paris, www.bardubouillon.com

LE ROYAL MADELEINE



L'hôtel Royal Madeleine vient de rouvrir ses portes après plusieurs mois de rénovation et c'est un véritable bijou de convivialité qui traverse désormais le célèbre passage Puteaux. L'établissement a su conserver les charmes d'une ancienne maison parisienne avec ses boiseries, ses moulures, ses cheminées et ses papiers peints chamarrés qui ornent les murs des couloirs et l'on s'y sent réellement comme chez soi. Toujours dans cet esprit convivial, on y découvre un espace bien-être équipé notamment d'une piscine et d'une salle de relaxation et, plus que jamais, on oublie la frénésie de la ville dans ce cocon de détente d'un luxe incomparable.

Hôtel Royal Madeleine, 5 étoiles.
29 rue de l'Arcade, Paris 75008,
www.hotelroyalmadeleine.com

L'OFFICE DES GRANDS BOULEVARDS

Le restaurant L'Office, idéalement situé entre le Rex et les Folies Bergères sur les Grands Boulevards de Paris a fait peau neuve. Fidèle à sa philosophie de départ, l'Office propose une cuisine bistrannique savoureuse, inspirée des saisons et réalisée uniquement avec des produits frais, toujours à des prix abordables. Une adresse parisienne, à (re)découvrir, installé au bord d'une table en bois brut ou attablé au comptoir en carreaux de fayence.

L'Office, 3 rue Richer, Paris 75009, www.office-resto.com



Shirvan, le café métisse



Situé à deux pas de la place de l'Alma, se trouve le restaurant le plus métisse du chef Akrame, baptisé Shirvan. L'établissement aux influences orientales rassemble et fusionne les cultures, autour d'une cuisine riche en saveurs et en épices à travers la légendaire histoire de la Route de la Soie. Et tout y est aussi bon et beau qu'inattendu. On peut y goûter des côtelettes d'agneau confites à la harissa ou encore savourer de la pastilla de homard, toujours accompagnées de pains traditionnels pétris et cuits sur place, au parfum aussi merveilleux qu'envoûtant. Puis, pour terminer le voyage, il est bon de s'installer au comptoir et de déguster un cocktail aux fruits frais et épices ou encore un doux sorbet à la grenade qui donneront à coup sûr l'envie d'y revenir, encore et encore.

Shirvan, 5 place de l'Alma, Paris 75008, www.shirvancafemetisse.fr

Splendeur de la truffe !

Passionné par ce produit rare et raffiné qu'est la truffe, le Chef Cyril Bocciaelli a décidé d'ouvrir son restaurant et d'en faire l'ingrédient principal de ses plats, de l'apéritif au dessert. Synonyme de fêtes et de moments d'exception, ce champignon luxueux développe ses arômes subtils autour d'une carte gourmande : foies gras, salades, pâtes, risottos, carpaccios... jusqu'au fromage, sans oublier les douceurs revisitées parmi lesquelles crème brûlée, tiramisu et crème glacée ! L'épicerie fine qui est attenante au restaurant vous permettra de continuer chez vous ce voyage culinaire... truffesque !



Truffes Folies, 48 rue de Berri, 75008 Paris, www.truffesfolies.fr