

Dans les coulisses  
de l'Unesco

A look behind the scenes  
at Unesco

Restos, culture, shopping:  
20 expériences à vivre

Restaurants, culture, shopping:  
20 new experiences

Les aéroports,  
décors du 7<sup>e</sup> art

Airports:  
cinematic settings



PARIS AÉROPORT

# PARIS VOUS AIME MAGAZINE

Paris à  
de l'heure  
l'Europe

PARIS:  
THE EUROPEAN  
MOMENT



C'est de saison

## DES LIEUX QUI RÉCHAUFFENT

Focus sur ces établissements au décor chaleureux et aux formules généreuses qui savent rallumer la flamme dès les premiers frimas.

### COME IN FROM THE COLD

These warm and welcoming addresses are just the thing for taking the chill off.

 Katia Kulawick-Assante



#### AUBERGE NICOLAS FLAMEL

La plus ancienne auberge parisienne (1407) s'est refait une beauté. Derrière sa façade classée monument historique, le restaurant conserve l'âme originelle du lieu, avec ses poutres et pierres apparentes, vestiges datant du Moyen Âge, tout en offrant un cadre contemporain. En cuisine, ouverte sur la salle, le jeune Grégory Garimbay crée de surprenants plats sous la houlette d'Alan Geaam, chef libanais étoilé et propriétaire de l'établissement. Au menu: ris de veau, céleri, poire et cresson (46 €), ou ce dessert chocolat et trompettes-de-la-mort, digne de l'alchimiste qui a laissé son nom à cette adresse. Compter 38 € le menu déjeuner, et 90 € le dîner.

Paris' oldest inn, built in 1407, has reopened after restoration. Behind the historic half-timbre facade lies contemporary decor. Chef Grégory Garimbay crafts stunning dishes under the aegis of Michelin-starred chef Alan Geaam. Try the chocolate-chanterelle dessert worthy of the famous alchemist, whose magic still lingers. Menus: €38 (lunch), €90 (dinner).



51, rue de Montmorency, Paris 3<sup>e</sup> (0142717778).  
 Métro: 5, 4, 11 Réaumur-Sébastopol, Arts et Métiers  
 À retrouver sur Mapstr p. 50 et sur pariseroport.fr

CHRISTOPHE BELSA - ALEXANDRA-LINE FAURE - JULIE LIMONT / HANS LUCAS - PRESSE

#### HÔTEL D'AUBUSSON

Rousseau, Voltaire et Montesquieu venaient découvrir «l'eau de café» dans ce haut lieu parisien de la vie littéraire et artistique. L'hôtel, daté du XVIII<sup>e</sup> siècle, cache un impressionnant salon-lobby avec cheminée monumentale - allumée chaque jour à 17h -, tapisseries d'Aubusson restaurées, parquet Versailles et poutres apparentes. Un décor majestueux pour déguster une boisson chaude accompagnée de macarons (21-23 €), et, en soirée, siroter une coupe de champagne (56 € les deux coupes et les deux plaisirs salés) ou toute autre composition du barman (19 € le cocktail fleurs et épices, 15 € celui sans alcool).

Rousseau, Voltaire, and Montesquieu came to discover 'coffee water' in this Parisian centre of literary and artistic life. The 17<sup>th</sup>-century hotel harbours an inviting atmosphere, with a fireplace that's lit every day at 5 pm, beautiful Aubusson tapestries, Versailles parquet floors, and exposed beams. A majestic setting perfect for enjoying a hot drink accompanied by delicious macarons (€21-€23), a glass of champagne (two glasses and two savoury snacks, €56), a special flower and spice cocktail (€19), or its non-alcoholic version (€15).

33, rue Dauphine, Paris 6<sup>e</sup> (0143294343). Métro: 4, 7, 10 Odéon, Pont Neuf, Mabillon  
 À retrouver sur Mapstr p. 50 et sur pariseroport.fr

#### C'est Cosy

##### Bolo

#### TOUT SCHUSS!

Chaque année, des chalets de montagne éphémères prennent leur quartier d'hiver au cœur des adresses parisiennes. À Asnières, le Splash, rebaptisé Chez Monix pour la saison, se transforme en bistrot d'altitude, avec sa cheminée et ses télécabines vintage en guise de tables privées. On y sert raclettes, fondues et potée savoyarde. Dans la cour du Park Hyatt Paris-Vendôme, au milieu des sapins, trône jusqu'en mars un chalet où se régaler d'un menu

raclette signé du chef étoilé Jean-François Rouquette (300 €!). Au Roch, enfin, le Petit Chalet s'est posé sur la terrasse de l'hôtel avec, au menu, un velouté de courge butternut, une raclette et un Mont-Blanc (67 €).

#### IN THE MOUNTAINS

During the winter, pop-up mountain-style chalets open in and around Paris.

In Asnières, Splash, renamed Chez Monix for the season, is transformed into a mountain bistro complete with fireplace and vintage cable cars. In the courtyard of the Park Hyatt Paris-Vendôme, a chalet open until March lets you enjoy a raclette menu by starred chef Jean-François Rouquette (€300!). And at Le Roch Hotel, the Petit Chalet on the terrace features butternut-squash velouté, raclette, and a Mont-Blanc (€67).

Chez Monix au Splash  
 Port Van Gogh, 92600 Asnières-sur-Seine  
 (0147 98 30 45).

Park Hyatt Paris-Vendôme  
 5, rue de la Paix, Paris 2<sup>e</sup>  
 (01 58 71 10 60).

Le Roch Hôtel & Spa  
 28, rue Saint-Roch, Paris 1<sup>er</sup>  
 (01 70 83 00 00).

#### LES HAMPTONS

Par son architecture, le restaurant Les Hamptons évoque les belles villas de cette destination prisée des New-Yorkais, cheminée en prime. Pour ses crustacés (homard), sa pêche du jour, son bœuf Angus, son poulet pattes bleues, et ses côtes d'agneau (28 €), le chef Matthieu Marti privilégie les circuits courts, jonglant avec la cuisine au grill, en mode rôtisserie, barbecue ou plancha. À l'heure du dessert, on ne rate pas la tarte aux pommes épicée façon Tatin (11 €).

Les Hamptons evokes the sought-after beachfront summer homes of this high-end destination beloved by New Yorkers. Chef Matthieu Marti's delicious lobster, catch of

the day, Angus beef, blue-legged chicken, and lamb chops (€28) come grilled, roasted, barbecued, or à la plancha. For dessert, don't miss their spicy tatin-style apple pie (€11).



123, rue du Lieutenant-Colonel-de-Montbrison, 92500 Rueil-Malmaison (01 47 77 64 92). Métro: A Rueil-Malmaison  
 À retrouver sur Mapstr p. 50 et sur pariseroport.fr

#### LE PETIT BOUILLON VAVIN

Adresses chaleureuses à prix raisonnable, les bouillons accueillent les Parisiens depuis cent soixante ans. L'esprit perdure au Petit Bouillon Vavin (banquettes et murs de briques rouges, nappes blanches), tout comme les recettes traditionnelles généreuses et réconfortantes: soupe à l'oignon (3,80 €), blanquette de veau (11,80 €), île flottante (3,10 €), verre de vin (1,90 €) et service non-stop de midi à minuit. Sans réservation. En prime, minipotager d'aromatiques et jolie terrasse.

The capital's famous 'bouillons' have welcomed Parisians of all stripes for more than 160 years. The spirit lives on at Petit Bouillon Vavin, in the traditional decor of red brick and white tablecloths, where generous portions of traditional comfort food are served: onion soup (€3.80), veal blanquette (€11.80), floating island (€3.10), a glass of wine (€1.90), and a nonstop service from noon till midnight. Plus a mini vegetable garden and a pretty terrace. No reservations.

119, bd du Montparnasse, Paris 6<sup>e</sup> (01 89 32 66 66). Métro: 4 Vavin, Raspail  
 À retrouver sur Mapstr p. 50 et sur pariseroport.fr

