

Escales worldwide



Nouvelles ouvertures et coups de cœur, voici une sélection de nos adresses préférées dans le monde en ce début de printemps.

Par Bérénice Debras

Paris

Kinugawa Matignon (1)

Depuis 1962, le restaurant chinois Tong Yen était une institution du quartier qui a vu s'attabler Kenzo, Ungaro et Saint Laurent, ainsi que de nombreux politiciens et journalistes de *Paris Match* – leurs bureaux étant, à l'époque, tout proches. Reprise en 2014 par Romain Costa, l'adresse s'est habillée d'une décoration signée Gilles & Boissier et a changé de nom en 2015. La carte est désormais passée aux couleurs du Japon avec le chef Toyofumi Ozuru qui l'a imaginée : tempura, sushi sashimi, maki, wagyu tartare, shake no Kushiyaki. En lisant la carte, on salive déjà. www.kinugawa.fr/matignon

Paris

Mathis Restaurant et Bar (2)

Les nuits de la rive droite ont retrouvé leur vernis glam. Dans le discret hôtel Mathis de 23 chambres – repris l'an dernier par le groupe hôtelier H8 Collection –, son bar de poche légendaire vibre à nouveau, cette fois sous l'impulsion des cocktails imaginés par le très branché trio d'Experimental Group. Qu'on se rassure, l'esprit des lieux – et de ses folles nuits – est resté intact. Moquette aux motifs de fougères, banquettes de velours rouge, lustre Art nouveau et toile de Bernard Buffet... Toujours aussi



1



2



3



4



5

intimiste, le bar a toutefois pris un vrai coup de jeune, comme le restaurant, lui aussi revu par le trio, sous les plafonds moulurés et les lustres à pampilles. www.hotelmathis.com

Paris

Dilia (3)

Un petit coin d'Italie brille sur Ménilmontant. Avec Dilia, le jeune chef Michele Farnesi, qui a gardé l'accent chantant de sa Toscane natale, rend hommage à ses grands-parents Dino et Ilia. Il a fait ses armes à l'étoile Osteria Francescana, à Modène, ou encore chez Heimat, à Paris – après un détour en Suède « où il faisait trop froid ». Indépendant dans l'âme, le jeune chef a décidé d'ouvrir sa propre table à l'ambiance conviviale et presque villageoise : murs en brique, en pierre et peints en blanc, parquet massif, tables de bois burinées et comptoir en zinc. A midi, un menu de cantine-bistrot s'affiche en trois temps ; le soir, il passe à quatre ou six plats avec pâtes et risotto à l'honneur. www.dilia.fr

Bordeaux

Yndō Hôtel (4 et 5)

A deux pas des allées de Tourny et de la place des Quinconces, cet hôtel particulier, typiquement bordelais, du XIX^e siècle s'est transformé en un hôtel singulier de 12 chambres et suites. Singulier parce qu'il arbore une certaine idée du luxe, mêlant le passé au présent avec des intérieurs égayés par des objets et du mobilier design très, très signés (les frères Campana, Louis Poulsen, Tom Dixon...). Un exemple, encore un, pour illustrer le nouveau visage de Bordeaux. On peut aussi y passer, sans y séjourner, et y grignoter un plateau de fromages ou de charcuterie ou opter pour un gâteau fait maison – l'une des spécialités de la propriétaire Agnès Guiot du Doignon qui a acheté le bâtiment sur un coup de cœur. www.yndohotelbordeaux.fr