

Nouvelles cette saison,
incontournables la saison
prochaine... Toutes les
ADRESSES qui buzzent
dans les quatre capitales
de la mode.

Par SIBYLLE GRANDCHAMP et KEIRA PENNY.

Paris



1. MANKO PARIS. Le ceviche débarque avenue Montaigne... Aux fourneaux, le chef péruvien Gaston Acurio, dont la table à Lima a figuré pendant trois ans aux 50's Best. À la déco, l'architecte d'intérieur Laura Gonzalez. Orchestré par Moma Group, ce nouveau restaurant ne renie pas son côté oiseau de nuit : après un bon Pisco Sour, on peut pousser la porte du cabaret burlesque mis en scène par Manon Savary et les directeurs artistiques azimutés Marc Zaffuto et Emmanuel d'Orazio...
15 avenue Montaigne, 75008. +33 (0) 1 82 28 00 15.

2. LE MATHIS BAR. Il fallait bien trois garçons dans le vent pour oser toucher au mythique Mathis, hot spot aussi mondain que déjanté du quartier des Champs-Élysées, à la fin des années 90. L'espace, format mouchoir de poche, a conservé son charme, ses miroirs et ses banquettes en velours rouge. Mais en dotant le lieu d'un nouveau piano à cocktails et d'une carte de french bistro chic, le trio de l'Experimental Group (Night Flight, Grand Pigalle...) inscrit la légende dans la durée.
3 rue de Pontbieu, 75008. +33 (0) 1 53 76 39 55.

3. HÔTEL GRAND AMOUR. C'est un palace de quartier pensé comme une pension de famille, avec odeur de bon café au petit déj, déjeuners légers dans le jardin d'hiver, patio éclairé le soir... On s'y sent comme chez soi, sauf que le personnel est en Kitsuné, que l'épaisseur du matelas et la qualité des pâtisseries ne sont en rien comparables et que l'on peut choisir sa chambre selon son humeur, parmi 42 options toutes différentes. Meubles, œuvres d'art et objets ont été chinés ou proviennent des collections des patrons (le trio Costes-Delavenne-André de l'hôtel Amour).
18 rue de la Fidélité, 75010. +33 (0) 1 44 16 03 30.

4. WILD AND THE MOON. Après avoir marqué les esprits à Dubaï avec le concept-store Comptoir 102, la Française Emma Sawko rend le Marais accro à sa boutique-café slowfood, toute de bois naturel et de plantes vertes. Soupes et salades végétariennes, bio et sans gluten, tartes crues, crackers de légumes, recettes aux super-aliments, lait d'amande détox au charbon, jus pressés à froid... Tout est préparé amoureuxment dans le Wild Lab voisin, ouvert au public.
55 rue Charlot, 75003. +33 (0) 9 51 80 22 33.

This season's new addresses are next season's places to be. A list of the top venues all a-buzz in the four fashion capitals.

1. MANKO PARIS. Ceviche has come to Avenue Montaigne, in the form of Manko Paris, helmed by Peruvian chef Gaston Acurio, whose Lima venue featured on the 50 Best restaurants list for three years in a row. The decor is by interior designer Laura Gonzalez. Under the aegis of the Moma Group, the new restaurant will also have night owls flocking here: after downing an authentic Pisco Sour, make your way into the burlesque cabaret staged by Manon Savary and zany creative directing duo Marc Zaffuto and Emmanuel d'Orazio...
15 avenue Montaigne, Paris 8th. +33 (0) 1 82 28 00 15.

2. LE MATHIS BAR. It took three bold, with-it young men to venture into the mythical Mathis, one of the Champs-Élysées area's most select and off-the-wall spots, in the late 1990s. The pocket-sized venue's charm, mirrors and red velvet seating are still intact, but the Experimental Group trio (who also run Night Flight, Grand Pigalle, etc.) have fitted the place out with a new "cocktail piano" and added a chic French bistro menu to make the legend a lasting one.
3 rue de Pontbieu, Paris 8th. +33 (0) 1 53 76 39 55.

3. HOTEL GRAND AMOUR. This local luxury hotel is designed as a family guest house, with the fine aroma of coffee at breakfast, light lunches in the winter garden, and a terrace that's lit up at night. You will really feel at home here, except that the staff are dressed in Kitsuné, the mattresses are plush and the quality of the pastries second to none. You can also choose your room according to your mood, from the 42 available. The furniture, works of art and objects are from antique shops or the owners' (the Costes-Delavenne-André trio, of Hôtel Amour fame) collections. *18 rue de la Fidélité, Paris 10th. +33 (0) 1 44 16 03 30.*

4. WILD AND THE MOON. After making her mark in Dubai with her Comptoir 102 concept store, French entrepreneur Emma Sawko has the Marais hooked on her slow-food boutique-café, which brims with natural wood and green plants. Vegetarian, organic and gluten-free soups and salads, raw flans, vegetable crackers, super food recipes, detoxifying almond milk, and freshly squeezed juices are all prepared with love in the neighbouring Wild Lab, which is open to the general public. *55 rue Charlot, Paris 4th. +33 (0) 9 51 80 22 33.*