



VANITY CASE STYLE



VOYAGE *intra-muros*

Pousser la porte d'une auberge japonaise, s'offrir un massage traditionnel russe ou boire un cocktail brésilien... De nouvelles adresses parisiennes offrent un dépaysement total sans jet-lag ni long-courriers.

BEAUTÉ

RYOKAN MAISON SUISEN

Au cœur du Marais, derrière une porte en bois brûlé, se cache un authentique ryokan (auberge) nippon. Bambou, cloisons sculptées en cèdre, plafonds de paille, murs en washi... Maison Suisen a importé à Paris le meilleur du Japon, notamment des massages sur tatamis inspirés du shiatsu.

7, rue de Thorigny, Paris III^e.

ALOHA SPA AKASHA

Besoin de vacances ? La chaleur de Hawaï s'est installée au spa de l'hôtel Lutetia avec le lomi lomi, une forme ancienne de massage polynésien à l'huile de tirar délicieusement tiède.

45, boulevard Raspail, Paris VI^e.

YIN ET YANG

THE PENINSULA PARIS

Fidèle à ses origines asiatiques, l'hôtel vient d'inscrire à la carte de son spa un soin énergisant de médecine traditionnelle chinoise, élaboré avec les cosmétiques Cha Ling.

Une heure de massage le long des méridiens pour donner au corps la force d'affronter l'hiver.

19, avenue Kléber, Paris XVI^e.

HIVER RUSSE

LE BRISTOL

Le rituel baniya proposé par le spa du palace souffle littéralement le chaud et le froid : hammam et choc de glace pilée, suivis de frictions aux veniks (branches de bouleau infusées), afin de stimuler la pression sanguine et le système cardiovasculaire. Un vrai coup de fouet.

112, rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris VIII^e.

SHOPPING

GRAND NORD

DIPTYQUE

Pour Noël, Diptyque invite à une promenade olfactive dans les forêts enneigées. La maison née en 1961 a emprisonné des effluves de sapins de Sibérie et de cèdres centenaires dans une bougie au flacon décoré par l'illustrateur Pierre Marie.

34, boulevard Saint-Germain, Paris V^e.

POUDRE DE RIZ

MAISON KOSÉ

La crème de la beauté nipponne est réunie à Paris dans un concept store inédit. Sur ces (seulement) 45 m², trois marques de cosmétiques adorées des Japonaises (Decorté, Kosé Cell Radiance et Sekkisei) sont distribuées pour la première fois en France.

24, rue Marbeuf, Paris VIII^e.

TABLES

RANCH & CO

RALPH'S

Ralph Lauren a reproduit son Amérique rêvée dans un hôtel particulier du XVII^e siècle. Jeans, polos, blazers, décoration mais aussi gastronomie avec le restaurant Ralph's qui propose un brunch dominical (pancakes, cinnamon rolls, bagels et viandes provenant de son ranch personnel) pensé pour Oncle Sam.

173, boulevard Saint-Germain, Paris VI^e.

CHAKCHOUKA CHO

CHEZ OIM

Tous les mardis, Julien Sebbag investit le restaurant du Bus Palladium avec Chez Oim, un nouveau concept culinaire. Dans une cuisine ouverte, le jeune chef déjanté imagine des plats d'inspiration israélienne dressés directement sur la table. Tornado de mezzés, poulpe grillé, chou-fleur aux épices sont ici à partager.

6, rue Pierre-Fontaine, Paris IX^e.

DORAYAKI

MARXITO

Dans le premier restaurant de street food imaginé par Thierry Marx et Ora-ito, point de jambon-beurre, mais des sandwiches façon dorayaki (crêpes





japonaises). À la baguette, le chef a préféré deux pancakes de sarrasin qui encapsulent des préparations salées ou sucrées.

1 bis, rue Jean-Mermoz, Paris VIII^e.

FIORD FLORA DANICA

La brasserie Flora Danica a fait le choix d'une carte 100 % scandinave. Au menu on y trouve, entre autres, des *smørrebrød* (tartines de seigle beurrées) ou de l'*æblekage* (compote danoise à la crème fouettée). Aussi bons qu'imprononçables.

142, avenue des Champs-Élysées,
Paris VIII^e.

BAR

SHANGHAI EXPRESS

LE RITZ BAR

Colin Field, célèbre barman du Ritz depuis vingt-cinq ans, raffole des cocktails insolites. L'une de ses pièces maîtresses, *Last Train to Shanghai*, à base de madère 10 ans d'âge, gin et bitter orange, transporte en une gorgée à bord de l'Orient Express.

15, place Vendôme, Paris I^{er}.

KANPAÏ DASSAÏ

Le chef le plus étoilé au monde avait une passion secrète pour le saké. En toute discrétion, Joël Robuchon a ouvert, quelques semaines avant sa mort, un petit bar à saké dans le prolongement du salon de thé-épicerie Dassaï.

Seulement dix-huit places en salle et cinq au comptoir, avec une sélection précise de onze références de saké.

184, rue du Faubourg Saint-Honoré,
Paris VIII^e.

CARIOCA

BOTECO VILA MADA

Après le succès de sa première adresse, Boteco inaugure Boteco Vila Mada, un hommage aux nuits chaudes du quartier Vila Madalena à São Paulo. On y savoure des *caipirinhas* accompagnées de *dadinhos de tapioca* (dés de tapioca rôtis au fromage), de *pastéis de bobó de camarão* (samoussas brésiliens) ou de *coxinhas de frango* (croquettes au poulet effiloché).

51, avenue Trudaine, Paris IX^e.

LOISIRS

SUSHI CHIC

ROYAL MONCEAU RAFFLES

Le temps de masterclasses très confidentielles (8 places par cours), Hideki Endo, chef exécutif du restaurant Matsuhisa (ouvert au Royal Monceau en partenariat avec Nibu), enseigne la cuisine japonaise. Au programme : sushis, sashimis, tempuras, salade de pousses d'épinards, homard et miso croustillant.

37, avenue Hoche, Paris VIII^e.

AB'DO BRAZIL

KLAY SAINT-SAUVEUR

Le Klay a mis au point le cours Ab'do Brazil qui, en une heure, transforme abdos et fessiers en courbes calibrées pour Copacabana.

4 bis, rue Saint-Sauveur, Paris II^e.

ASIE RÊVÉE

MUSÉE YVES SAINT LAURENT

« Je n'éprouve aucun besoin de m'y rendre. J'en ai tellement rêvé... » disait Yves Saint Laurent. Jusqu'au 27 janvier, le musée expose cinquante modèles haute couture inspirés de l'Inde, de la Chine et du Japon.

5, avenue Marceau, Paris XVI^e.

— BÉNÉDICTE BURGNET

