



- PROFESSION -
LA TOURNÉE DES PATRONS



ACTIVITÉ
Restaurant,
bar à cocktails



ADRESSE
8^e étage des Galeries Lafayette Paris Haussmann
25, rue de la Chaussée-d'Antin 75009 Paris



CONTACT
✉ info@creatures-paris.com
📍 Créatures Paris

📷 creaturesparis
🌐 www.creatures-paris.com

CRÉATURES/PARIS

OASIS ENCHANTÉE



© Photos : Uchronia

Au sommet des Galeries Lafayette Haussmann, le restaurant Créatures offre une parenthèse en plein cœur de la capitale. Depuis trois ans, le chef Julien Sebbag y propose une cuisine végétale et de saison, accompagnée de cocktails inédits. Le tout devant une des plus belles vues de Paris.

L'arrière de l'Opéra, la tour Eiffel, l'Arc de Triomphe, le Sacré-Cœur. Du toit-terrasse des Galeries Lafayette Haussmann (Paris, 9^e), la vue sur le Tout-Paris est imprenable. « Ici, on a le sentiment d'être suspendu, hors du temps, loin de la cohue de la ville, c'est un peu comme passer une après-midi dans la nature », résume le chef Julien Sebbag aux manettes du restaurant Créatures depuis 2019. Chaque été, de mai à octobre, il propose une nouvelle carte au sein de cet établissement qui fait partie du Moma Group. Le menu, aux inspirations méditerranéennes, est 100% végétarien et toujours de saison. « J'ai eu le déclin en voyant le potager urbain des Galeries Lafayette, j'ai aussi un rapport très fort au végétal et je voulais proposer une cuisine qui soit comme

une ode aux légumes », justifie le chef. Les plats sont accompagnés de cocktails aux fragrances d'épices et d'herbes fraîches. La décoration change elle aussi chaque année, avec toujours la même ambition : offrir une oasis colorée et chaleureuse aux visiteurs. « Cet été, je pense que le rooftop peut être une bonne solution pour profiter d'un moment convivial tout en étant à l'air libre », souligne le chef. Pourtant, la gestion d'un toit-terrasse au sein d'un grand magasin n'a rien d'évident. « La livraison est compliquée, le stockage est limité, la place pour les cuisines aussi, cela demande une organisation folle », détaille Julien Sebbag. En septembre 2020, le chef a ouvert Tortuga, « une table expérimentale et gastronomique » servant du poisson, en face de Créatures. 🌟

ALICE MARIETTE

À la tête



© Pierre Lucot

Julien Sebbag

Jeune chef autodidacte, Julien Sebbag a d'abord fait des études en école de commerce. Ses expériences, notamment ses voyages, l'ont finalement mené à la restauration. « La magie de la nourriture, du service, du partage, cela me touche et me fascine », détaille-t-il. À la tête de Créatures depuis 2019 et Tortuga (2020), il est également à l'origine du restaurant Chez Qim (Moma Group), ouvert une fois par semaine et situé à l'étage de la discothèque Bus Palladium (Paris, 9^e), mais aussi de Forest, le restaurant du Musée d'Art Moderne de Paris dont l'ouverture est prévue au cours de 2021. « J'adore être à plusieurs endroits, me démultiplier, pour ne jamais me lasser », commente-t-il.

Carte sur table

- Horaires d'ouverture : 7j/7 de 11h à 1h du matin
- Places assises : 100
- Effectif : 25
- Ticket moyen : midi 28 €, soir 39 €
- Chiffre d'affaires 2019 : 1,973 M€
- Plats : 8 à 19 €
- Desserts : 9 à 14 €
- 1^{er} prix cocktail : 12 €
- 1^{er} prix verre de vin : 8 €