



petit futé

2014

EXTRAIT
Pour télécharger le guide complet,
rendez-vous en dernière page

Paris Île de France



Aujourd'hui en France

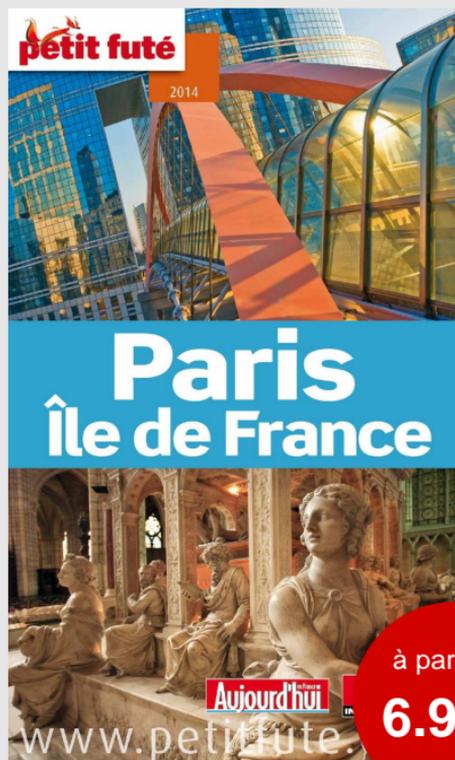
RMC
INFO TALK SPORT

www.petitfute.com

LA VERSION COMPLETE DE VOTRE GUIDE

PARIS ÎLE DE FRANCE 2014

en numérique ou en papier en 3 clics



à partir de

6.99€

Cliquer ici

Disponible sur



EDITION

Directeurs de collection et auteurs : Dominique AUZIAS et Jean Paul LABOURDETTE

Avec la collaboration de : Isabelle BARBION-D'ASSIGNY, Aida CISSE, Mathieu AVELINE, Laurent DELASSUS, Claude MAILLERET, Roch POUSSIN

Auteurs : Guillaume EUSTACHE, Marie BERTIER, Marie-Pierre CREON, Charlotte LAROCHE, Claire DELBOS, Baptiste THARREAU, Carlà FERRAND, Eric COUTARD, Amélie PASQUET, Michel DOUSSOT, Pauline OCTOBRE-CARAYON, Sophie LEMP, Linda RAIS, Pauline ROSSIGNOL, Camille DEFRETIÈRE, François de BERCEGOL DE LILE, Stacy ARCHAMBAULT, Jean-Baptiste THIBAUT, Rudy CASBI-PHOBÈRE, Amandine JANIK, Sophie DA COSTA, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA

Responsable Editorial Monde : Patrick MARINGE

Rédaction France : François TOURNIE, Jeff BUCHE, Grégoire DECONIHOUT, Perrine GALAZKA

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Julien BERNARD, Pierre-Yves SOUCHET

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Élodie CLAVIER, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO, Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Robin BEDDAR

WEB ET NUMERIQUE

Directeur technique : Lionel CAZAMAYOU

Chef de projet et développeurs : Jean-Marc REYMUND assisté de Florian FAZER, Anthony GUYOT, Cédric MAILLOUX, Christophe PERREAU

DIRECTION COMMERCIALE

Directeur commercial et web : Olivier AZPIROZ

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Adjoint : Victor CORREIA

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO

REGIE NATIONALE

Responsable Régie Nationale : Aurélien MILTENBERGER assisté de Sandra RUFFIEUX

Chefs de Publicité : Caroline AUBRY, Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline GENTELET, Sacha GOURAND, Alexandra GUILLAUME, Stéphanie MORRIS, Caroline PREAM, Virginie SMADJA

REGIE INTERNATIONALE

Directrice : Karine VIROT assistée de Elise CADIOU

Chefs de Publicité : Romain COLLYER, Camille ESMIEU, Guillaume LABOUREUR

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aïssatou DIOP et Alicia FILANKEMBO

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nathalie GONCALVES

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directeur Administratif et Financier : Gérard BRODIN

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Léa BENARD, Sandra MORAIS

Responsable informatique : Pascal LE GOFF

Responsable Comptabilité : Nicolas FESQUET assisté de Jeannine DEMIRDJIAN, Oumy DIOUF, Christelle MANEBARD

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRIJLALL

Standard : Jehanne AOUMEUR

■ PETIT FUTÉ PARIS – ÎLE-DE-FRANCE 2014 ■

Le Petit Futé a été fondé par Dominique Auzias.

Il est édité par Les Nouvelles Editions de l'Université

18, rue des Volontaires - 75015 Paris

☎ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966

Couverture : © Sylvain SONNET ; © Sylvain SONNET

Impression : IMPRIMERIE CHIRAT - 42540 Saint-Just-la-Pendue

Dépôt légal : avril 2014

ISBN : 9782746972506

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com
Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

Bienvenue en Île-de-France !

2014... et autant de nouvelles façons de découvrir l'Île-de-France, d'y voyager et d'y vivre. Car la région, qui représente 2,8 % du territoire français et regroupe 19 % de la population du pays, est un géant dynamique et contrasté. Partir à sa conquête peut donc sembler chose ardue... Par où commencer, que voir, où s'arrêter ? Cette année, l'équipe du Petit Futé a redoublé d'astuces, d'audace et de talent pour débrouiller ce qui aurait pu être une gageure, mais qui avec ce guide deviendra un bonheur. Vous y trouverez d'abord Paris, qu'on n'a jamais fini d'explorer et qui n'aura jamais fini de nous surprendre. Derrière les hauts lieux touristiques, on dénicherait au fil des explorations mille trésors fûtés : le jardin où l'on se reposera après un tour dans un musée oublié du grand public, le logement idéal pour une nuit douillette, le savoureux restaurant typiquement parisien, le petit bar à vin où la musique est bonne, ou encore l'adresse rêvée pour quelques emplettes... Mais l'Île-de-France ne se résume pas à sa capitale, loin s'en faut ! Les abords de Paris sont constellés d'une multitude de pépites, qu'il est l'heure de découvrir. Terre historique, la région nous emmène à Fontainebleau, où brillent les feux de François I^{er}, à Versailles et ses fastes majestueux, ou encore dans la cité médiévale de Provins. Les plus vieilles abbayes – comme Royaumont – voisinent avec la modernité du quartier d'affaires de la Défense. Envie de nature ? Les rives de la Seine, les guinguettes de la Marne ou la forêt de Rambouillet ont plus d'une promesse à tenir. Terre de sport – du golf au parcours dans les arbres en passant par le VTT –, l'Île-de-France est aussi terre de bien-être : les bienfaits des thermes d'Enghien ne sont plus à vanter. Pour accompagner ces périples, nous avons sélectionné pour vous un choix de bonnes adresses : tables intimes et locales, restaurants branchés, parenthèse romantique ou aventure gastronomique – il y en a pour toutes les papilles et toutes les bourses. Les différents sommeils trouveront aussi leur compte : chambres d'hôte de charme, hôtel pour une étape ou gîte de plus long séjour. Et puisqu'on ne repart jamais d'un voyage les mains vides, vous saurez enfin où débusquer les meilleurs produits, du miel du Gâtinais aux légumes du Vexin en passant par la bière de la Brie ou la moutarde de Meaux. Encore une question ? Ouvrez ce guide, laissez-vous emporter au fil des pages et des conseils... À vous Paris, à vous l'Île-de-France !



Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
pefc-france.org

Sommaire

Découverte

Carte d'identité.....	10
Les immanquables.....	10
Nature.....	28
Économie.....	35
Histoire.....	38
Patrimoine et traditions.....	45
L'Île-de-France gourmande.....	53
Sports et loisirs.....	60

Paris

Hébergement.....	68
Restaurants.....	102
Flâneries.....	172
Visites.....	178
Sorties.....	205
Emplettes.....	217

Petite couronne

Hauts-de-Seine.....	232
Antony.....	232
Asnières-sur-Seine.....	237
Boulogne-Billancourt.....	238
Bourg-la-Reine.....	243
Châtenay-Malabry.....	244
Châtillon.....	246
Colombes.....	247
Courbevoie.....	249
Fontenay-aux-Roses.....	251
La Garenne-Colombes.....	251
Gennevilliers.....	253
Issy-les-Moulineaux.....	254
La Défense.....	259
Levallois-Perret.....	262
Marnes-la-Coquette.....	265

Avertissement

Les renseignements concernant les coordonnées, les tarifs, les jours et heures d'ouverture sont donnés à titre indicatif et n'ont aucun caractère contractuel. Ils sont susceptibles d'avoir fait l'objet de modifications ultérieures pour lesquelles le Petit Futé décline toute responsabilité.

Meudon.....	266
Montrouge.....	268
Nanterre.....	269
Neuilly-sur-Seine.....	270
Le Plessis-Robinson.....	274
Rueil-Malmaison.....	275
Saint-Cloud.....	278
Sceaux.....	280
Sèvres.....	281
Suresnes.....	285
Vaucresson.....	286

Seine-Saint-Denis.....287

Le Bourget.....	287
Neuilly-sur-Marne.....	287
Noisy-le-Grand.....	290
Pantin.....	291
Le Raincy.....	292
Rosny-sous-Bois.....	293
Saint-Denis.....	296
Saint-Ouen.....	299

Val-de-Marne.....301

Boissy-Saint-Léger.....	301
Bry-sur-Marne.....	304
Champigny-sur-Marne.....	305
Créteil.....	308
Gentilly.....	310
L'Hay-les-Roses.....	311
Joinville-le-Pont.....	312
Maisons-Alfort.....	313
Nogent-sur-Marne.....	315
Rungis.....	318
Sucy-en-Brie.....	321
Vincennes.....	322
Vitry-sur-Seine.....	326

Essonne

Arpajon.....	332
Bièvres.....	338
Dourdan.....	339
Draveil-Champrosay.....	343
Étampes.....	349
Évry.....	354
Gif-sur-Yvette.....	360
Juvisy-sur-Orge.....	363
Milly-la-Forêt.....	364
Montlhéry.....	372
Palaiseau.....	374
Sainte-Geneviève-des-Bois.....	377
Saint-Jean-de-Beauregard.....	378



OUVERT 7 JOURS
toute l'année 7
OPEN 7/7, 365 DAYS/YEAR

ZOO

DU BOIS

D'ATTILLY



A la rencontre
de plus de 650 animaux
dans de grands espaces
naturels et boisés

www.zoo-attilly.com

77330 OZOIR-LA-FERRIERE - TÉL. 01 60 02 70 80

Seine-et-Marne

Barbizon	384
Blandy-les-Tours	387
Bois-le-Roi	389
Bourron-Marlotte	390
Bray-sur-Seine	392
Brie-Comte-Robert	392
Champeaux	396
Champs-sur-Marne	397
Château-Landon	398
Chaumes-en-Brie	399
Chelles	399
Coulommiers	402
Crécy-la-Chapelle	405
Donnemarie-Dontilly	408
Égreville	409
Ferrières-en-Brie	410
La Ferté-Gaucher	411
Fontainebleau	412
Gretz-Armainvilliers	416
Jouarre	417
Lagny-sur-Marne	419
Lésigny	420
Lizy-sur-Ourcq	422
Marne-la-Vallée – Val d'Europe – Val de Bussy	422
Meaux	426
Melun	428
Montereau-Fault-Yonne	431
Moret-sur-Loing	432
Mormant	434
Nemours	435
Noisiel	437
Ozoir-la-Ferrière	438
Provins	439
Samois-sur-Seine	443
Vaux-le-Vicomte	444

Val d'Oise

Argenteuil	448
Asnières-sur-Oise	451
Auvers-sur-Oise	454
Cergy	459
Chaussy	468
Chérence	470
Écouen	471
Enghien-les-Bains	473

Guiry-en-Vexin	478
L'Isle-Adam	479
Luzarches	488
Magny-en-Vexin	490
Meriel	492
Montmorency	494
Pontoise	496
La Roche-Guyon	502
Sannois	504
Taverny	505
Théméricourt	508
Valmondois	511
Vétheuil	512

Yvelines

Aubergenville	516
Beynes	518
Bougival	518
Cernay-la-Ville	521
Chatou	522
Conflans-Sainte-Honorine	524
Dampierre-en-Yvelines	525
Houdan	526
Jouy-en-Josas	528
Maisons-Laffitte	530
Mantes-la-Jolie	533
Marly-le-Roi	534
Montfort-l'Amaury	537
Poissy	542
Rambouillet	548
Saint-Arnoult-en-Yvelines	552
Saint-Cyr-l'École	554
Saint-Germain-en-Laye	555
Saint-Quentin-en-Yvelines	563
Saint-Rémy-lès-Chevreuse	566
Thoiry	571
Versailles	573

Organiser son séjour

Se rendre en Île-de-France	596
Circuler en Île-de-France	597
Opérateurs touristiques	603
Logement	604
S'informer sur l'Île-de-France	605
Index	623

ZOO

AMIENS MÉTROPOLE



Vue de Paris depuis Notre-Dame.

© IStockPhoto.com – JOSE IGNACIO SOTO

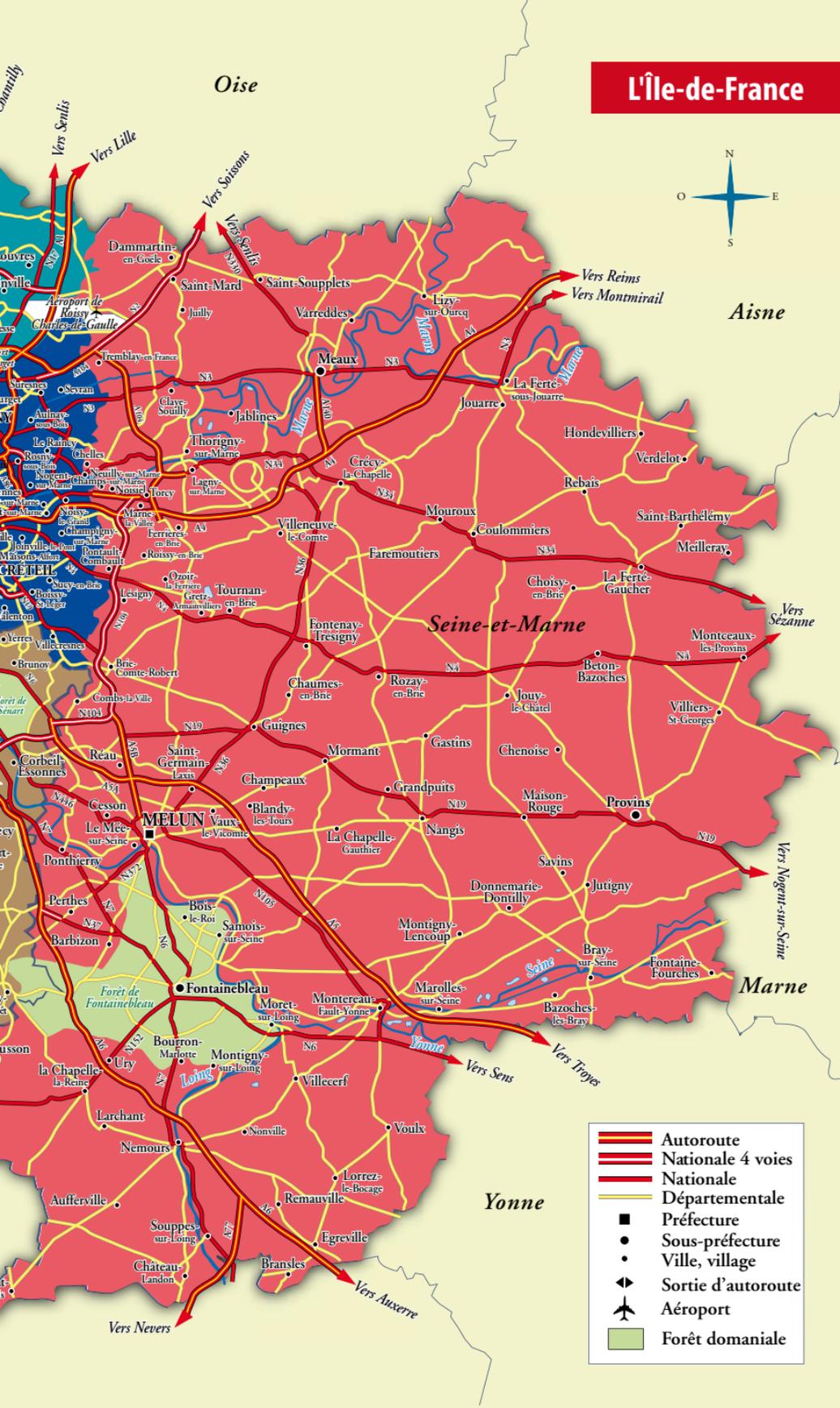


Découverte



- Carte d'identité → 10
- Les incontournables → 10
- Nature → 28
- Économie → 35
- Histoire → 38
- Patrimoine et traditions → 45
- L'Île-de-France gourmande → 53
- Sports et loisirs → 60

L'Île-de-France



- Autoroute
- Nationale 4 voies
- Nationale
- Départementale
- Préfecture
- Sous-préfecture
- Ville, village
- Sortie d'autoroute
- Aéroport
- Forêt domaniale

Carte d'identité

► **Population** : la population francilienne est estimée fin 2012 à 11,91 millions (19 % de la population française), pour une agglomération urbaine recouvrant près de 20 % de son territoire. Elle est fortement concentrée à Paris et en première couronne (6,74 millions d'habitants).

► **Démographie** : depuis dix ans, le nombre de résidents de la région croît de 0,5 à 0,7 % par an, soit un afflux moyen de 50 000 à 70 000 personnes.

► **Densité** : 991 hab./km².

► **Superficie** : 12 012 km².

► **Préfecture – sous-préfecture** : Paris (75). Préfecture : Paris, qui est la préfecture de toute l'Île-de-France. Les départements n'ont que des sous-préfectures. • Seine-et-Marne (77). Sous-préfectures : Fontainebleau, Meaux et Torcy. • Yvelines (78). Sous-préfectures : Mantes-la-Jolie, Rambouillet et Saint-Germain-en-

Laye. • Essonne (91). Sous-préfectures : Étampes et Palaiseau. • Hauts-de-Seine (92). Sous-préfectures : Antony et Boulogne-Billancourt. • Seine-Saint-Denis (93). Sous-préfectures : Le Raincy et Saint-Denis. • Val-de-Marne (94). Sous-préfectures : L'Hajj-les-Roses et Nogent-sur-Marne. • Val-d'Oise (95). Sous-préfectures : Argenteuil, Pontoise et Sarcelles.

► **Nombre de communes** : la région Île-de-France est découpée en 1 281 communes.

► **Départements la composant** : elle est composée de huit départements : Paris, l'Essonne, les Hauts-de-Seine, la Seine-et-Marne, la Seine-Saint-Denis, le Val-de-Marne, le Val-d'Oise et les Yvelines.

► **Point culminant** : le point culminant est situé à Haravilliers dans le Val-d'Oise (217 mètres).

► **Cours d'eau principaux** : la Seine, la Marne et l'Oise.

Les immanquables

Paris

Arc de Triomphe

L'Arc de Triomphe se situe sur une magnifique perspective : à l'est vous avez les Champs-Élysées, la place de la Concorde, le jardin des Tuileries et le Louvre. À l'ouest se trouvent le quartier de La Défense et sa Grande Arche. Pour vous aider à repérer les sites importants de la capitale, vous disposez de tables d'orientation sur la terrasse où se trouve également un petit musée qui raconte l'histoire de l'édifice. Ce dernier a été commandé par Napoléon I^{er} dans le but de rendre hommage aux armées françaises. Commencée en 1806, sa construction s'achèvera 30 ans plus tard, sous le règne de Louis-Philippe. Conçu par l'architecte Jean-François Chalgrin, l'Arc s'élève à 50 mètres et est large de 45 mètres. Il est décoré de hauts et bas reliefs sculptés par une cinquantaine d'artistes. L'œuvre la plus célèbre est *La Marseillaise* de François Rude (côté Champs-Élysées). Sur l'Arc encore vous pouvez également lire les noms de généraux et de victoires emportées par les armées révolutionnaires ou

impériales. Sous le monument, en 1921, a été installée la tombe du Soldat Inconnu en souvenir des militaires morts durant la Première Guerre mondiale. Une flamme y est ravivée tous les jours à 18h30.

■ ARC DE TRIOMPHE Place Charles-de-Gaulle (8^e)

PARIS

☎ 01 55 37 73 77

M° Charles de Gaulle Étoile



Fermé les 1^{er} janvier, 1^{er} mai, 8 mai (matin), 14 juillet (matin), 11 novembre (matin), 25 décembre. Ouvert tous les jours de 10h à 23h. Jusqu'à 22h30 d'octobre à mars. Dernier accès 30 minutes avant la fermeture. Gratuit : le 1^{er} dimanche de chaque mois du 1^{er} janvier au 31 mars 2014 et du 1^{er} novembre au 31 décembre 2014. Adulte : 9,50 €. Groupe (20 personnes) : 7,50 €. Tarif réduit : 6 €. Gratuit pour les moins de 18 ans, les moins de 26 de l'UE, les handicapés, les demandeurs d'emploi. Label Tourisme & Handicap. Réservation obligatoire pour les groupes reservation.arcdetriomphe@monuments-nationaux.fr Possibilité de visite pour personnes en fauteuil. Boutique. Visite libre ou avec conférence.

Les Français aiment l'ouvrir.



LE PLEIN D'INFOS 7 JOURS SUR 7.



Manège au pied de la basilique du Sacré-Cœur.

Basilique du Sacré-Cœur

Juste après les événements tragiques des années 1870 et 1871 – la défaite de la guerre contre les Prussiens puis l'éphémère Commune de Paris qui connut ses prémices à Montmartre et fut terriblement réprimée –, deux laïcs nommés Alexandre Legentil et Hubert Rohault de Fleury font le vœu d'élever une église expiatoire consacrée au culte du cœur du Christ. Leur projet sera approuvé par l'Assemblée nationale en 1873 et prendra la forme d'une basilique de style romano-byzantin, baptisée Sacré-Cœur. Les travaux dureront près d'un demi-siècle. Six architectes différents se succéderont pour achever l'ouvrage, commencé par Paul Abadie. D'importantes fondations ont été nécessaires, 83 piliers soutiennent l'édifice construit sur une ancienne carrière de plâtre. Achevée en 1914, la basilique doit attendre 1919 pour être consacrée, le temps que se termine la Première Guerre mondiale. Célèbre dans le monde entier, le Sacré-Cœur accueille toute l'année un flot de visiteurs impressionnant. De son parvis, et plus encore depuis le dôme de la basilique, la vue sur Paris et ses environs – côté sud – est saisissante. À l'intérieur, le décor présente notamment une grande mosaïque, un grand orgue de Cavallé-Coll ou encore un trésor, dans une crypte. Notez que des offices religieux ont lieu plusieurs fois dans la journée et même en soirée. Il est donc recommandé aux visiteurs d'être le plus silencieux possible.

■ LA BASILIQUE DU SACRÉ-CŒUR DE MONTMARTRE

Parvis du Sacré-Cœur (18°)

PARIS ☎ 01 53 41 89 00

www.sacre-coeur-montmartre.com

M° Anvers ou Abbesses puis funiculaire.



Ouvert tous les jours de 6h à 22h30. Horaires du dôme : Tous les jours de 8h30 à 20h de mai à septembre ; et de 9h à 17h d'octobre à avril. Horaires de la crypte : Tous les jours sauf le mardi et le mercredi, de 10h à 17h. Entrée

libre. Visite du dôme : 6 €. Tarif réduit : 4 €. Vte : 3 €. Tarif réduit : 2 €. Dôme et crypte : 8 €. Tarif réduit pour la visite de la crypte : 5 €. Boutique.

Cathédrale Notre-Dame

Le chantier de construction de la cathédrale Notre-Dame de Paris est l'un des plus pharaoniques qu'ait connu l'histoire de France. Deux siècles de travaux, entamés en 1160 sur la commande de Maurice de Sully. À cette époque, l'évêque de Paris voulait remplacer deux petites églises qui se dressaient à la pointe sud-est de l'île de la Cité. Sur le plan architectural, les dimensions de la cathédrale expriment l'ampleur de ce chef-d'œuvre de l'art gothique : 5 500 m² de surface mobilisés au sol, 130 mètres de longueur, 48 mètres de largeur, 35 mètres de hauteur sous voûte, 69 mètres au sommet des tours. Les visiteurs pénètrent dans le monument par une façade majestueuse, composée de trois portails : celui de la Vierge, du jugement dernier et de Sainte-Anne. Surplombant l'ouvrage, deux tours abritent d'un côté « Emmanuel », la fameuse cloche de 13 tonnes et de l'autre un escalier de 387 marches offrant une vue grandiose sur Paris. À l'occasion du 850^e anniversaire de la cathédrale, de nombreux événements ont ponctué l'année 2013 : la splendeur de la cathédrale a été donc mise à l'honneur, à travers diverses manifestations musicales et culturelles (congrès, spectacles, expositions, concerts, beaux-livres...). Un travail conséquent de restauration de l'édifice est également prévu avec un nouveau bourdon et huit nouvelles cloches, la réfection de l'éclairage intérieur, la restauration des grandes orgues, etc. Ne manquez pas ce grand rendez-vous !

■ LA CATHÉDRALE NOTRE-DAME DE PARIS

Place Jean-Paul-II

6, parvis Notre-Dame (4°)

PARIS ☎ 01 42 34 56 10 / 01 53 40 60 80 /

01 53 10 07 00

www.notredamedeparis.fr

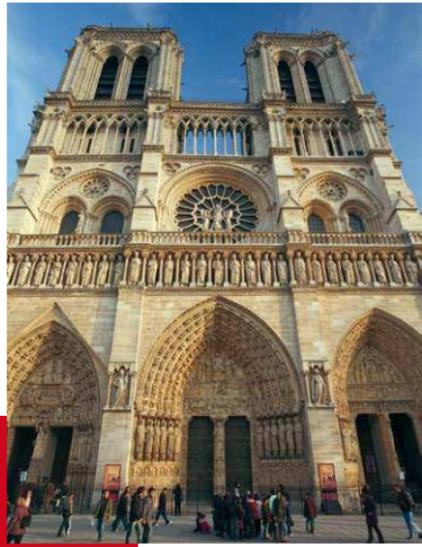
M° Cité ou Saint-Michel. RER Saint-Michel Notre-Dame.



Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 18h45 ; le week-end de 8h à 19h15. Trésor de la cathédrale : du lundi au vendredi : de 9h30 à 18h, samedi de 9h30 à 18h30, dimanche de 13h30 à 18h30. Gratuit. Tours : tjt de 10h à 18h30 (17h30 d'octobre à mars ; 23h samedi et dimanche en juillet et août). Dernière visite 45 min. avant. Fermé : 1^{er} janvier, 1^{er} mai, 25 décembre. 8,50 €. TR : 5,50 €. Gratuit : 0-18 ans, 18-25 ans de l'UE, demandeurs d'emploi. Accès déconseillé aux fauteuils électriques. Visite guidée. Boutique. Concerts.

Cité des Sciences et de l'Industrie

C'est l'un des plus grands musées scientifiques d'Europe. Cette vaste cité vous permettra d'élucider beaucoup de mystères de façon agréable. Il est recommandé de la visiter en plusieurs fois si vous souhaitez en découvrir toutes les richesses. Des espaces d'information sont en libre accès, mais beaucoup de sites sont payants (notez que plusieurs formules de Pass vous sont proposées). L'un des plus fameux est la Géode, salle de cinéma en forme de boule métallique : elle est exclusivement consacrée à la projection de films en grand format sur un écran géant hémisphérique de 1 000 m². Dans le Planétarium, vous embarquez à la découverte des planètes, de la Voie lactée et des galaxies grâce à un système dit d'image immersive à 360°. La Cité vous invite également à visiter l'Argonaute, un sous-marin qui fut le fleuron de la Marine française dans les années 1950, ainsi que des expositions consacrées à la Terre, à l'Univers, aux innovations technologiques, aux sons, aux images, à la lumière, aux mathématiques, à la génétique... Autre point fort encore : deux Cités des Enfants (pour les 2-7 ans et les 5-12 ans) qui permettent aux kids de participer à des activités aussi intelligentes que ludiques.



© © ALEXANDRE QUILLÉT - FOTOLIA

Notre-Dame de Paris.

■ CITÉ DES SCIENCES ET DE L'INDUSTRIE Parc de la Villette

30, avenue Corentin-Cariou (19°)
PARIS ☎ 01 40 05 70 00

www.cite-sciences.fr
infocontact@universcience.fr
M° Porte de la Villette



Fermé les 1^{er} janvier, 1^{er} mai et 25 décembre. Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h ; le dimanche de 10h à 19h. Horaires spécifiques pour certains sites de la Cité. Entrée libre mais accès payant à certains sites. Explora + Planétarium 12 €. Explora + Géode 19,50 €. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Restauration. Boutique.



© © SYLVAIN SOINET

Le grand hall de la Cité des Sciences et de l'Industrie.



ÎLE-DE-FRANCE 102.3



Musée du Louvre

Ce musée trouve ses origines au XII^e siècle quand Philippe Auguste décide d'édifier une place forte. François I^{er} en fait sa luxueuse résidence et Henri IV la transforme en palais. En construisant le château de Versailles, Louis XIV abandonne le Louvre. L'idée d'y ouvrir un musée ne verra le jour qu'à la Révolution. À la fin du XX^e siècle, sous la présidence de François Mitterrand, l'architecte Pei implante dans la cour du Carrousel un trio de pyramides de verre. Sur les 160 106 m², 58 470 m² accueillent les collections. Les œuvres concernent l'art occidental du Moyen Âge à 1848, mais également les arts de l'islam et les civilisations antiques, en particulier celles qui ont influencé l'art occidental. Huit grands départements, répartis dans trois ailes – Richelieu, Denon et Sully –, servent de repères : antiquités orientales, égyptiennes, grecques, étrusques et romaines, arts de l'islam, sculptures, objets d'art, peintures et arts graphiques. Il faut visiter spontanément, au « coup de cœur ». Pour ceux qui fuient *La Joconde* ou *Le Radeau de la Méduse*, il reste le mobilier, trop souvent boudé (à tort) ou les pièces d'orfèvrerie. Autre alternative : une visite sur les pas des héros du roman et du film *Da Vinci Code*, dans les lieux, devant les œuvres et autour des thèmes qui sont au cœur de son histoire... Enfin, l'autre lieu magique, ce sont les sous-sols où les vestiges des bases médiévales, redécouverts lors de travaux, peuvent encore être vus.



MUSÉE DU LOUVRE

Place du Carrousel (1^{er})

PARIS ☎ 01 40 20 50 50 / 01 40 20 53 17

www.louvre.fr – handicap@louvre.fr

M^o Palais-Royal – Musée du Louvre

Ouvert du mercredi au lundi de 9h à 17h45. Jusqu'à 21h45 mercredi et vendredi. Fermé le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai et le 25 décembre. Collections : 11 €. Gratuit pour les moins de 18 ans, les moins de 25 ans de l'UE, les demandeurs d'emploi, les allocataires de minima sociaux, les handicapés et leur accompagnateur ; pour tous le 1^{er} dimanche de chaque mois et le 14 juillet. Expositions temporaires du hall Napoléon : 12 €. Expositions, collections et musée national Eugène Delacroix : 15 €. Visite guidée. Restaurant. Cafés. Librairie. Boutiques. Auditorium.

Musée national d'Art moderne – Centre Georges Pompidou

Cette institution culturelle voulue par Georges Pompidou a ouvert ses portes en 1977, soit trois ans après le décès du président. Le bâtiment est l'œuvre des architectes Renzo Piano et Richard Rogers. C'est l'un des monuments les plus fréquentés de France, il reçoit près de six millions de visiteurs par an. Voué à la création moderne et contemporaine sous toutes ses formes, le centre Pompidou – appelé aussi Beaubourg, car c'est le nom du quartier où il s'élève – propose des expositions dans plusieurs espaces, dont certains jouxtent le musée national d'Art moderne – celui-ci recèle nombre de trésors aux 4^e et 5^e niveaux. On peut aussi y assister à des projections de films – notamment lors du festival annuel Cinéma du Réel consacré au documentaire. Côté arts vivants, deux salles – trois cent cinquante et cent cinquante places – offrent des spectacles de danse, des performances tournant autour de la littérature et la parole, de même que des concerts d'électro, de rock ou de musique contemporaine dont bon nombre sont organisés avec l'Ircam voisin. Quant aux enfants, ils disposent d'ateliers où ils peuvent exprimer leurs talents artistiques.



LE CENTRE GEORGES POMPIDOU

Place Georges-Pompidou (4^e)

PARIS ☎ 01 44 78 12 33

www.centrepompidou.fr

M^o Rambuteau

Ouvert du mercredi au lundi de 11h à 21h. Fermé le 1^{er} mai. Fermeture des caisses à 20h. Nocturnes les jeudis jusqu'à 23h, pour les expositions du niveau 6. Bibliothèque publique d'information ouverte de 12h à 22h ; à partir de 11h le week-end. Entrée libre. Musée/Exposition : tarif plein 13 € ou 11 € ; tarif réduit 10 € ou 9 €. Billet Panorama : 3 €. Musée national d'Art moderne (voir ce nom). Ateliers. Conférences. Spectacles. Cinéma. Librairies. Cafés. Restaurant. Boutique Printemps Design.



© STÉPHANE SAVIGNARD

Pyramide du Louvre.



Le centre Georges Pompidou.

Tour Eiffel

La tour construite par Gustave Eiffel pour l'exposition universelle de 1889 - qui marque le centenaire de la Révolution - et dont la destruction était programmée 20 années après, est finalement conservée pour raison scientifique. Les pieds du bâtiment coïncident avec les quatre points cardinaux, ils pèsent plus de 10 000 tonnes, et c'est le monument le plus haut du monde jusqu'en 1931. La Tour culmine à plus de 320 m depuis 1957, date à laquelle est hissée l'antenne de diffusion de la télévision française. Depuis le deuxième étage, situé à

115 mètres au-dessus du sol, on estime que l'on peut voir par temps clair jusqu'à 55 kilomètres au sud, 60 au nord, 65 à l'est et 70 à l'ouest. Le Jules-Verne, repris en main par le groupe d'Alain Ducasse, est un restaurant gastronomique ouvert sept jours sur sept et très court. Le troisième étage (5 € en plus) est un espace fermé ponctué de tables d'orientation. On peut y apercevoir une reconstitution du type « musée Grévin » montrant Gustave Eiffel recevant Thomas Edison. Si vous êtes courageux pour pouvez gravir les 750 marches qui conduisent au deuxième étage, c'est moins cher (4,50 €), plus sportif et surtout c'est beaucoup plus rapide pour acheter les billets. Des travaux de réaménagement du premier étage de la tour sont prévus jusqu'à avril 2014. Au programme, la démolition et la reconstruction des pavillons Ferrié et Eiffel. Les façades du restaurant seront, elles aussi, restaurées. Enfin, un plancher en verre sera installé pour profiter au mieux de la hauteur du monument !

■ LA TOUR EIFFEL Champ-de-Mars (7^e) PARIS

☎ 08 92 70 12 39

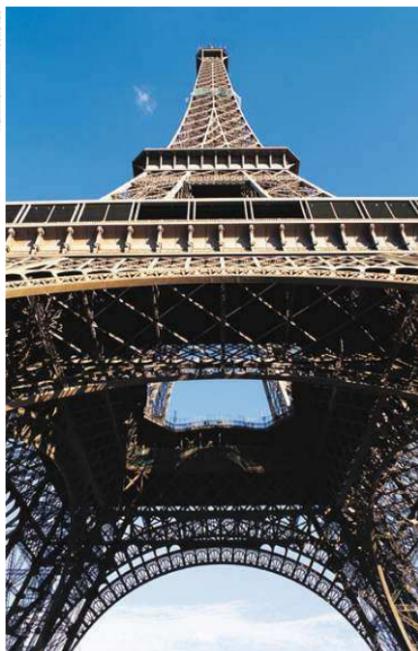
www.tour-eiffel.fr

M° Bir-Hakeim ou Trocadéro.

RER Champ de Mars – Tour Eiffel



Ouvert tous les jours. Ascenseur : de 9h à 23h45. Escalier : de 9h30 à 18h30. Ascenseur et escalier : de 9h à 0h45 de mi juin à août. Dernières montées : entre 30 min et 1h45 avant la fermeture selon la période, l'étage, le mode d'ascension et l'affluence (se renseigner). Gratuit jusqu'à 4 ans. Ascenseur, jusqu'au 2^e étage : 9 €. Tarifs réduits : 7.50 € et 4.50 €. Jusqu'au sommet : 15 €. Tarifs réduits : 13.50 € et 10.50 €. Escaliers, jusqu'au 2^e étage : 5 €. Tarifs réduits : 4 € et 3 €. Groupes : se renseigner. Tarif réduit ainsi qu'à un accompagnateur par personne handicapée sur présentation de la carte d'invalidité. Toilettes accessibles. Visite guidée. Restauration. Boutique.

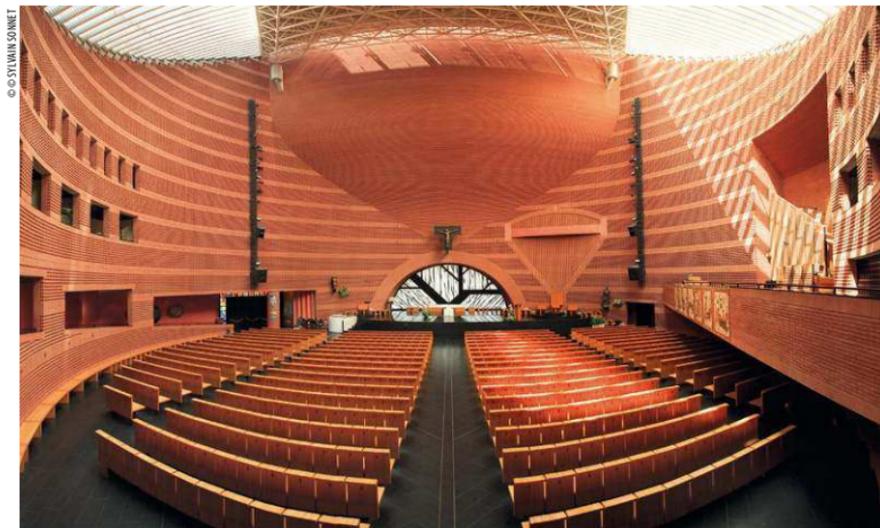


La tour Eiffel.

La tour Eiffel.

© ITZAK NEWMANN – ICONOTEC





La nef cylindrique de la cathédrale de la Résurrection.

Essonne

Cathédrale d'Évry

Ouverte au public en 1995, cette cathédrale se trouve au cœur de la ville nouvelle d'Évry où elle se distingue par sa forme circulaire – stylisée, celle-ci est l'emblème du diocèse. L'architecte Mario Botta a voulu créer ici « une maison à étage unique tendue entre ciel et terre afin d'en faire un instrument de relation spirituelle ». Les briques apparentes qui habillent l'édifice sont au nombre de 800 000. Elles proviennent de la région de Toulouse et ont été réalisées artisanalement. Le recours à la brique répond au souci de Botta de relier les hommes au sol, à la terre et à l'histoire. Ce désir prend toute son importance dans une ville nouvelle dont bon nombre d'habitants sont « déracinés ». L'autel est en marbre de Carrare et repose sur une colonne de 5 mètres qui descend dans la crypte funéraire des évêques. Située sous le chœur qui est surélevé, celle-ci contient 24 tombeaux à l'italienne. Le pied de l'autel est entouré d'une étroite plaque de verre, de telle sorte que la lumière zénithale pénètre dans la crypte comme l'évocation et la promesse d'une vie au-delà de la mort.

■ CATHÉDRALE DE LA RÉSURRECTION

Cours Monseigneur-Roméro
ÉVRY

☎ 01 64 97 93 53

<http://cathedrale-evry.cef.fr>
evrycathedrale.ws@wanadoo.fr
RER D : Évry ou Le Bras de Fer
ou Évry-Courcouronnes.

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h30 à 19h. Messes le dimanche à 11h et 19h, du lundi au vendredi à 12h15. Groupe : 4 € (scolaires : 1,50 €). Visite guidée : 4,50 €.

Autres lieux de culte

Symbole de la diversité culturelle et religieuse, la ville d'Évry accueille deux des plus grands édifices religieux en Europe. La pagode Khanh Anh va progressivement devenir un lieu incontournable en Île-de-France avec sa médiathèque, son musée et son centre de conférences. À quelques centaines de mètres, se situe la mosquée d'Évry-Courcouronnes. Avec la cathédrale d'Évry, ces trois lieux de culte constituent un triangle spirituel unique en Europe.

■ GRANDE MOSQUÉE
D'ÉVRY-COURCOURONNES
20, rue Georges-Brassens
COURCOURONNES ☎ 01 60 77 14 19

■ PAGODE KHANH ANH
Rue François-Mauriac
ÉVRY ☎ 01 60 79 36 84

Milly-la-Forêt

Milly-la-Forêt apparaît au fond d'une petite dépression entourée de forêts. Jean Cocteau, résidant de Milly, écrira : « C'est à Milly que j'ai découvert la chose la plus rare du monde : un cadre. » Le plateau au sud-ouest est le domaine de la céréaliculture, le fond de la dépression est le territoire de la culture maraîchère et légumière. C'est aussi le terroir des plantes médicinales aromatiques exploité par une société à la renommée mondiale. Milly est donc située au cœur du Gâtinais. Cette province revint à Philippe I^{er} en 1068 ; à cette époque, Milly s'appelait Milly-en-Gâtinois. Ayant quitté le domaine de la couronne, elle est devenue le berceau de la maison seigneuriale de Milly : jusqu'au XIX^e siècle, cinq familles vont s'y succéder. À l'origine, le mur d'enceinte était percé de sept portes dont seulement deux restent en partie visibles. C'est au XVIII^e et

au XIX^e siècle que furent comblés les fossés. Aujourd'hui, il ne faut pas rater le Conservatoire national des plantes médicinales, aromatiques et industrielles qui, sur quatre hectares, cultive 1 300 espèces et variétés différentes. Ce parcours audioguidé est constitué de vidéos, bornes et jeux interactifs. Pour poursuivre sur le même thème, allez visiter la chapelle Saint-Blaise-des-Simples (XII^e siècle), une ancienne maladrerie, et son jardin où poussent des simples utilisées au Moyen Âge pour lutter contre la lèpre. Dans la ville, il ne faut pas manquer la halle (XV^e siècle), vaste bâtiment en bois qui rappelle le temps des grandes foires d'antan, et la maison de Jean Cocteau. Dans la forêt, courez découvrir *Le Cyclop*, œuvre monumentale créée à partir de 1969 par les artistes Jean Tinguely et Niki de Saint Phalle en compagnie de leurs amis, auxquels se sont ensuite joints Arman, César et tant d'autres.

■ **OFFICE DE TOURISME
DU CANTON DE MILLY-LA-FORÊT**
47, rue Langlois
MILLY-LA-FORÊT ☎ 01 64 98 83 17
www.millylaforet-tourisme.com
info@millylaforet-tourisme.com
En voiture : autoroute A6, sortie n° 13.

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Fermeture pendant les vacances de Noël. L'office de tourisme du canton de Milly-la-Forêt vous propose des visites guidées : « Senteurs et couleurs » (chapelle Saint-Blaise et Conservatoire des plantes), « Sur les traces de l'histoire de Milly-la-Forêt » (chapelle Saint-Blaise et ville), « Parfum d'histoire » (chapelle Saint-Blaise, ville et Conservatoire des plantes), « De la Renaissance au Moyen Âge » (chapelle Saint-Blaise, ville et château de Courances), « Histoire d'art » (chapelle Saint-Blaise, ville et verrerie d'art), « Histoire et terroir » (chapelle Saint-Blaise, ville et cressonnière ou miellerie), « Culture et traditions du Gâtinais français » (chapelle Saint-Blaise, ville et écomusée de Boigneville), « Jean Cocteau parmi nous » (maison de Jean Cocteau). Des randonnées découvertes sont également au programme.

Hauts-de-Seine

La Défense

La Défense est un rond-point qui s'inscrit dans un axe urbain majeur. Il débute au Louvre à Paris, remonte les Champs-Élysées jusqu'à l'Arc de Triomphe, redescend jusqu'à la Seine en franchissant la porte Maillot et en traversant la ville de Neuilly. Cet axe, initié par Le Nôtre sous Louis XIV, est devenu emblématique dans l'organisation urbaine de l'Ouest parisien. C'est en 1958 que fut décidée la création d'un centre d'affaires de dimension mondiale : le quartier de la Défense était né. Parmi les fleurons architecturaux, le CNIT est le témoin des débuts. Son toit voûté prend naissance au niveau de l'esplanade et développe une portée de 218 mètres pour une hauteur maximale de 50 mètres. La Grande Arche est le symbole de la fin du XX^e siècle. Elle enjambe l'axe majeur en offrant une façade légèrement décalée. Depuis les premières constructions, la Défense s'est sans cesse transformée et enrichie de nouvelles fonctions. D'ici 2015, 12 nouvelles tours seront sorties de terre, la première étant celle de Jean Nouvel, Carpe Diem, avec une façade en pointes de diamant. Avec ses 110 000 m², le centre commercial des Quatre Temps est l'un des plus importants de l'Île-de-France. L'esplanade accueille aujourd'hui le plus grand musée d'art contemporain en plein air avec 60 sculptures monumentales d'artistes comme Calder, Miró, César, Agam. Votre passage doit s'accompagner d'une visite du musée de la Défense qui retrace à travers maquettes, plans et dessins originaux cinquante années d'histoire architecturale au sein du premier quartier d'affaires européen. La Défense abrite également un centre commercial, Les Quatre Temps, où l'on retrouve des franchises connues. Depuis s'est ajouté le CNIT, une verrière contenant non seulement des boutiques d'un standing élevé mais aussi un hôtel haut de gamme et des restaurants tendance.



© G. STAVANI SONNET

Quartier de la Défense.

■ LA DÉFENSE

La Défense 4

15, place de la Défense

92974 Paris la Défense Cedex

LA DÉFENSE ☎ 01 47 74 84 24

www.ladefense.fr

M° ligne 1 La Défense Grande Arche
ou Esplanade de la Défense. Tramway :

ligne T2 La Défense Grande Arche.

RER A : La Défense Grande Arche.

Gare SNCF : La Défense.

Ouvert toute l'année. Commerces ouverts de 10h à 20h du lundi au dimanche inclus. Jour fériés : boutiques ouvertes selon l'arrêté préfectoral. Restauration.

Le parc de Sceaux

Le domaine de Sceaux est à cheval sur les communes de Sceaux et d'Antony. Colbert y fait édifier un château en 1670. Le Nôtre s'occupe du parc : double perspective, grande cascade qui se prolonge par le bassin de l'Octogone en contrebas... Cette organisation s'inscrit dans le plus pur style classique français du XVII^e siècle. À la mort du contrôleur général des Finances de Louis XIV, son fils agrandit le domaine, lequel atteint 220 hectares. Le Nôtre intervient à nouveau et l'architecte Jules Hardouin-Mansart édifie l'Orangerie. Les bâtiments du parc se visitent librement. Le château, reconstruit au XIX^e siècle, accueille les collections du musée d'Île-de-France. L'Orangerie recèle des statues du parc et se transforme en salle de concert l'été pour un renommé festival consacré à la musique de chambre. Dans le parc, vous avez encore des kiosques où l'on peut se désaltérer et grignoter, un restaurant, une aire de jeux pour enfants, un parcours santé... Notez que certaines étendues d'eau sont accessibles aux pêcheurs à la ligne et aux fans de modélisme naval (se renseigner). Du côté du parc, sa vaste étendue permet l'organisation de concerts gigantesques. À partir de juin, il est de bon ton d'assister à un opéra en plein air. En 2014 est prévue *La Flûte enchantée* de Mozart, mise en scène par Patrick Poivre d'Arvor et Manon Savary...

■ DOMAINE DÉPARTEMENTAL DE SCEAUX

Musée du domaine départemental

de Sceaux – Château de Sceaux

SCEAUX ☎ 01 41 87 29 50

pmidf@cg92.fr

RER B Bourg-la-Reine,

Parc de Sceaux ou La Croix de Berny



Parc ouvert tous les jours du lever au coucher du soleil. De novembre à mars, musée ouvert tous les jours sauf mardi, de 10h à 13h et de 14h à 17h, et en continu le week-end ; d'avril à octobre, tous les jours sauf mardi, de 10h à 13h et de 14h à 18h, et en continu le week-end (jusqu'à 18h30 le dimanche). Entrée libre pour le parc. Musée : 3 € en tarif adulte, 1,50 € à tarif réduit. Visite guidée. Pavillon de l'Aurore ouvert pour des visites de groupe, uniquement sur réservation (01 41 87 29 71). Label Jardin remarquable.

Seine-et-Marne

Château de Fontainebleau

Napoléon I^{er} le désignait comme « Maison des siècles, vraie demeure des rois ». C'est d'ailleurs le seul monument qui présente un témoignage continu de l'histoire de France du XII^e au XIX^e siècle. De l'intronisation de Louis VII en 1137 à la chute du Second Empire en 1870, trente-deux souverains français y ont séjourné. Manoir de chasse au XII^e, sa rénovation commence réellement sous François I^{er} – 1515-1547. Le style Renaissance remplace alors tous les éléments moyenâgeux. Seule l'épaisseur des murs dans les appartements royaux en garde encore les traces. Le nouveau château s'ordonne autour de 4 cours principales : la cour du Cheval-Blanc, des XVI^e et XVII^e siècles et son escalier en fer à cheval, connue surtout comme « cour des Adieux », puisque Napoléon y fit ses adieux au moment de partir pour l'île d'Elbe en 1814, la cour de la Fontaine, la cour Ovale, la plus ancienne du château avec son donjon du XII^e siècle,



Le château du domaine de Sceaux.

enfin, la cour des Offices du début du XVII^e siècle. Dans la cour des Fontaines, agrémentée d'une statue d'Ulysse – 1812 –, on puisait l'eau du roi. À l'intérieur, le décor évolue, lui aussi, au fil du temps et des événements. On peut visiter les appartements dits « du Pape » et la chapelle Saint-Saturnin. Le pape Pie VII fit deux séjours à Fontainebleau dans des circonstances fort différentes. Il vint en France en 1804 pour le sacre de Napoléon, et y revint de 1812 à 1814, mais cette fois en résidence surveillée, car il refusait de céder aux exigences de l'Empereur. Les appartements, onze salles en tout, vidées à la Révolution, furent aménagés en un temps record – dix-neuf jours – pour accueillir le Souverain pontife. Parmi les nombreux salons, antichambres et cabinets, on découvrira surtout le salon de réception et son plafond dit « aux planètes » et surtout la chambre à coucher, occupée autrefois par Anne d'Autriche, et l'extraordinaire profusion de sa décoration. Plafonds, boiseries dans lesquelles viennent s'enchâsser des tapisseries des Gobelins et des panneaux peints.

■ CHÂTEAU DE FONTAINEBLEAU FONTAINEBLEAU

☎ 01 60 71 50 70 / 01 60 71 50 60

www.chateaufontainebleau.fr
reservation@chateaufontainebleau.fr



Fermé les 1^{er} janvier, 1^{er} mai et 25 décembre. Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 9h30 à 17h (dernière visite à 16h15). Haute saison : du mercredi au lundi de 9h30 à 18h (dernière visite à 17h15). Cours et jardins ouverts tous les jours à 9h ; fermeture à 17h de novembre à février, à 18h en mars, avril et octobre, à 19h de mai à septembre. Parc ouvert en permanence. Groupe : 9 €. Grands appartements : 11 €. TR : 9 €. Gratuit : 0-18 ans, 18-26 ans de l'UE, handicapés, demandeurs d'emploi. Petits Appartements (visite guidée) : 6,50 €. TR : 5 €. Appartement des chasses et Galerie de meubles (visite guidée) : 6,50 €. TR : 5 €. Label Tourisme & Handicap. L'accès aux personnes en situation de handicap et leurs accompagnateurs est gratuit, hors visites commentées. Restauration. Animations.

Disneyland Paris

Bienvenue dans le rêve ! La souris américaine de référence installée dans l'Hexagone depuis 20 ans a apporté dans ses valises son univers féérique qu'elle a su mettre en vie de la plus belle des façons. Les détails sont soignés que l'on regarde les murs de Wall Street (l'arcade principale qui mène au château de la Belle au bois dormant, point névralgique du parc), face aux costumes de tous les employés (de la jeune fille vous installant dans un manège au serveur du restaurant) ou au cœur même des attractions. Chavirer et se croire loin, très loin de Paris... c'est le petit miracle qui s'opère. Les attractions sont diverses, la plupart s'adressant réellement aux petits (à partir de 3 ans bien que l'on découvre des plus jeunes accompagnés de leurs parents dans quelques manèges). La palme des attractions ? Difficile à dire. Les enfants sont toujours fascinés par la Crush's coaster, une attraction construite autour du



© CROIX-FORMIA

Le château de la Belle au bois dormant
Disneyland Resort Paris.

monde fascinant de *Nemo*. Les enfants téméraires se laisseront volontiers tenter par la Tour de la Terreur, aux effets impressionnants. Une simulation de chute d'un immeuble de 13 étages leur donnera leur content de sensations fortes. Dans le fabuleux Toy Story Playland, vos enfants revivront l'histoire de *Chérie j'ai rétréci les gosses* et se verront ramenés à une dimension de jouet dans un univers de géants. Pour les intrépides, le train de la mine sera sans doute le choix le plus adapté, attention toutefois à ne pas y mettre des enfants trop impressionnables car les virages sont pris sans ménagement et il n'est pas possible de freiner ce train du diable ! Le seul bémol de Disneyland reste une fois de plus le prix. En ajoutant les frais de transport et de nourriture, l'addition devient salée ! Alors un conseil si vous partez pour la journée, prévoyez casse-croûte et bouteilles d'eau pour les enfants. Car pour un paquet de chips et une bouteille d'eau achetés sur place vous aurez vite fait de déboursier 10 €, une dépense qui s'ajoute aux autres et dont on peut allégrement se passer.

■ DISNEYLAND RESORT PARIS MARNE-LA-VALLÉE

☎ 08 25 30 60 30

☎ 0,15 € la minute (renseignements)

www.disneylandparis.com



Ouvert tous les jours à partir de 10h. Le parc Walt Disney Studios est ouvert jusqu'à 22h et le parc Disneyland jusqu'à 19h. Attention les horaires peuvent changer selon les périodes. Pass 1 parc : 64 € (adulte) 58 € (enfant). Pass 2 parcs : 74 € (adulte) 68 € (enfant). Passeport annuel à partir de 159 € pour 1 adulte ou 1 enfant. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Animaux acceptés : accueil réservé avec repas inclus.

Musée de la Grande Guerre du Pays de Meaux

Avec la perspective du centenaire de la déclaration de la guerre de 1914-1918, ce musée inauguré le 11 novembre 2011 est destiné à devenir l'un des sites majeurs en France sur cette question ainsi qu'une porte d'entrée vers le Nord Est de la France et ses lieux de mémoire. À l'origine du projet, il y eut la collection de Jean-Pierre Verney, autodidacte et spécialiste de la Grande Guerre. La collection – alors privée – de ce spécialiste de la Grande Guerre présentait un angle si intéressant que deux grands musées – l'un aux États-Unis, l'autre en Allemagne – souhaitaient s'en porter acquéreur. Mais cette collection reste finalement en France en devenant propriété de la Communauté d'Agglomération du Pays de Meaux en 2005 et ce nouveau musée lui sert d'écran. Le Monument américain signale l'emplacement du site à l'horizon. Il occupe un terrain de 16 ha entièrement paysager et le musée lui-même est d'une superficie de 7 000 m² dont 3 000 m² sont dévolus à l'exposition permanente. Utilisant les moyens multimédias et audiovisuels, l'exposition commence dès l'extérieur, avec des images des batailles de la Marne projetées sur le sol du parvis. Une fois à l'intérieur, la visite débute par un film panoramique donnant une vue d'ensemble du conflit, dans sa chronologie. Puis viennent les salles où le conflit est replacé dans son contexte géopolitique et social, afin de se faire une idée de l'état d'esprit qui régnait avant-guerre. L'espace principal – ou la Grande Nef – expose les nouvelles technologies de l'époque, du matériel et des uniformes montrant cette guerre de 1914-1918 marque le passage du XIX^e au XX^e siècle. Il dessert également plusieurs salles thématiques. Deux tranchées, l'une allemande, l'autre française, avec leur *no man's land*, sont reconstituées afin de mettre en situation l'artillerie et le quotidien des tranchées. La conclusion de l'exposition permanente amène enfin le visiteur vers les conséquences de cette guerre sans précédent jusqu'à nos jours. Le musée de la Grande Guerre du Pays de Meaux se veut avant tout un musée d'histoire et de société, témoin des bouleversements sociaux, techniques, militaires et géopolitiques de cette période décisive dans la compréhension de l'histoire contemporaine.

■ **MUSÉE DE LA GRANDE GUERRE DU PAYS DE MEAUX**
Rue Lazare-Ponticelli
MEAUX ☎ 01 60 32 14 18
www.museedelagrandeguerre.eu



Fermé le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 25 décembre. Ouvert du mercredi au lundi de 9h30 à 18h30. De 10h à 17h30 d'octobre à avril. Clôture des caisses 30 mn avant la fermeture. Réservation Office de Tourisme au 01 64 33 10 99. Tarif 9 €. Réduit 9 €. Gratuit -8 ans.

Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Gratuit : accompagnateurs d'une personne handicapée. Visite guidée. Restauration. Librairie. Boutique. Programmation culturelle. Centre de documentation. Parking gratuit.

Provins

La cité médiévale de Provins est marquée par son passé de ville de foire développée par les comtes de Champagne. Pour s'assurer de son succès, ils mirent en place des gardes de foire qui protégeaient le commerce, y compris pendant le transport des marchandises. Dans le même temps, ils vont profiter de la présence de l'eau pour développer le commerce de la laine et des draperies qui gagnera une renommée internationale. Au XIII^e siècle, les comtes de Champagne étaient plus riches que le royaume de France voisin... Après un astucieux mariage, le comté de Champagne tombera dans le domaine royal. Provins garde le souvenir de cette époque faste. La cité médiévale est toujours entourée par ses murailles. En contrebas, la vue de la ville haute fortifiée est saisissante. La visite de celle-ci vous ramène des centaines de siècles dans le passé. Provins compte 58 monuments classés ou inventoriés au titre de monuments historiques. Consécration ultime, la ville est classée au Patrimoine mondial de l'Unesco. En plus d'une documentation remarquable, l'office de tourisme propose un espace d'exposition avec une maquette de la cité. On y trouve aussi des billets permettant d'assister aux spectacles d'inspiration médiévale organisés ici chaque année. Les principaux sites à visiter à Provins sont les deux kilomètres de remparts bien restaurés, la tour César (symbole de la ville), la grange aux dîmes, les vastes réseaux de souterrains, le musée d'Art médiéval...

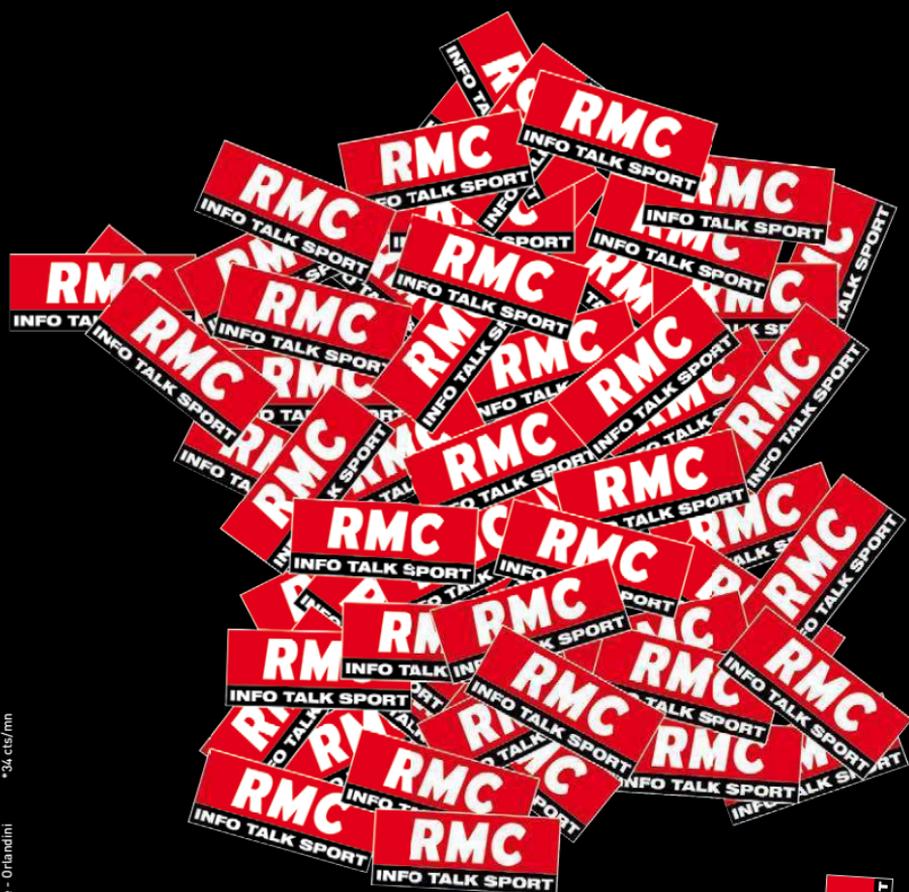
■ **OFFICE DE TOURISME**
Chemin de Villecran
PROVINS ☎ 01 64 60 26 26
www.provins.net
info@provins.net

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h ; le week-end et les jours fériés de 9h30 à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 18h30. Du 13 novembre au 31 décembre : les week-ends et jours fériés de 9h30 à 17h ; en semaine de 9h à 17h. Ouvert toute l'année sauf les 1^{er} janvier et 25 décembre.

La visite guidée « Provins dessus-dessous » vous fera découvrir la Tour César, symbole de la puissance des comtes de Champagne, et les Souterrains. Elle vous donnera les clés pour comprendre l'histoire exceptionnelle de la ville classée au Patrimoine mondial de l'Unesco. D'avril à novembre, sauf lors des Médiévales, les week-ends et jours fériés à 14h. En hiver, le circuit « Provins hors du temps » vous livrera les secrets de la cité (départ à 11h). Visites spéciales et gratuites lors des Journées du Patrimoine. Visites guidées nocturnes thématiques lors des Lueurs du Temps.



LA FRANCE DEVIENT RMC !



TOUTES NOS FRÉQUENCES
AU 3216* OU SUR RMC.FR



LA RADIO D'OPINIONS

Seine-Saint-Denis

Basilique cathédrale de Saint-Denis

La construction de la basilique s'est organisée au cours des siècles autour de la tombe de saint Denis, martyrisé vers 250. Différentes architectures se sont succédées du V^e au XIII^e siècle. Outre une crypte carolingienne, vestige de l'édifice consacré par Charlemagne en 775, la basilique conserve le témoignage de deux bâtiments déterminants pour l'évolution de l'architecture religieuse : le chevet de Suger, hymne à la lumière, manifeste du nouvel art gothique et la partie reconstruite, au temps de Saint Louis, dont le transept, d'une ampleur exceptionnelle, était destiné à accueillir les tombeaux royaux. L'impression de hauteur est très forte dans la basilique. Les maîtres d'œuvre utilisèrent notamment des piliers formés par plusieurs colonnettes engagées, chacune correspondant aux nervures des différents arcs des voûtes. Quarante-deux rois, trente-deux reines, soixante-trois princes et princesses, dix grands du royaume y reposaient. Plus de soixante-dix gisants et tombeaux monumentaux sont encore visibles. La basilique est aussi un lieu de rendez-vous très apprécié des mélomanes qui viennent assister ici chaque mois de juin à des concerts de musique classique.

■ **BASILIQUE CATHÉDRALE DE SAINT-DENIS**
1, rue de la Légion-d'Honneur
SAINT-DENIS ☎ 01 48 09 83 54
www.saint-denis.monuments-nationaux.fr
M° ou T1 Basilique de Saint-Denis

Ouvert toute l'année. Fermé les 1^{er} janvier, 1^{er} mai, 25 décembre et pendant certains offices religieux. Basse saison : du lundi au samedi de 10h à 17h15 ; le dimanche de 12h à 17h15. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 18h15 ; le dimanche de 12h à 18h15. Accès 30 min avant la fermeture. Attention, tout au long de l'année, des horaires exceptionnels peuvent survenir selon le calendrier.

Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 7,50 € (tarif réduit : 4,50 €). Groupe (20 personnes) : 6 €. Gratuit pour les 18-25 ans, les personnes handicapées, les demandeurs d'emploi. Visite guidée (à 10h30 et 15h en semaine, et 12h15 et 15h le dimanche). Audioguide : + 4,50 € (+ 2 € pour les moins de 18 ans).

Stade de France

Le Stade de France se visite hors événement. Outre la découverte du bâtiment et de ses installations, le site offre depuis un belvédère, une vue panoramique sur la ville, la basilique de Saint-Denis et, plus loin, le Sacré-Cœur, la tour Eiffel... C'est là que le 12 juillet 1998 la France a battu le Brésil 3 à 0 lors de la finale de la Coupe du monde de football, événement retentissant s'il en est. Le Stade de France est doté de 80 000 places, assises et couvertes. Il a demandé trois années de travaux. C'est en prévision de cette fameuse Coupe du monde qu'il a été bâti selon les plans des architectes Michel Macary, Aymeric Zublena, Michel Régembaal et Claude Costantini. C'est le plus grand stade modulable du monde. Il s'articule autour de trois tribunes, dont une, la basse, peut reculer pour laisser place à la piste d'athlétisme et les sautoirs. Le toit est remarquable, réussissant à abriter le public sans obscurcir le terrain. Les compétitions sportives de haut niveau font bien sûr partie des événements organisés dans cette enceinte. De grands spectacles trouvent eux aussi l'espace qui leur est nécessaire, ainsi que les stars de la pop française ou internationale.

■ **STADE DE FRANCE**
SAINT-DENIS ☎ 01 55 93 00 45
www.stadefrance.com
M° Saint-Denis – Porte de Paris,
RER : La Plaine Stade de France
ou Stade de France – Saint-Denis



Événements : horaires et tarifs variables. Visite guidée du stade. Horaires : se renseigner. Adulte : 12 €. Enfants et étudiants : 8 €. Gratuit pour les moins de 6 ans. Pass Famille : 32 €. Label Tourisme & Handicap.



Tombeau de Louis XII et d'Anne de Bretagne dans la basilique Saint-Denis.

Val-de-Marne

Château de Vincennes

Face au château apparaît devant vous d'un seul tenant une enceinte médiévale, rythmée de neuf tours hautes, entourée d'un fossé large de 27 mètres. L'histoire du site remonte aux XIII^e et XIII^e siècles quand plusieurs rois de France (Louis VII, Philippe Auguste, Louis IX...) firent bâtir de premières demeures. C'est sous Philippe VI, au XIV^e siècle, qu'est lancée la construction des fortifications et du donjon. À cette époque commence également l'élévation de la superbe Sainte-Chapelle. Les souverains Louis XI et François I^{er}, entre autres, firent de nouveaux aménagements dans ce château où ils aimaient résider. Des travaux ambitieux furent également entrepris sous Louis XIV par Louis Le Vau, au XVII^e siècle. Par la suite, le château de Vincennes devint une prison, puis un arsenal. Dépendant aujourd'hui du ministère de la Culture et de celui de la Défense, la visite de cet important monument vous permet de méditer sur plusieurs siècles d'histoire de France.

■ CHÂTEAU DE VINCENNES

1, avenue de Paris

VINCENNES ☎ 01 48 08 31 20

www.chateau-vincennes.fr

M^o Château de Vincennes, ligne 1.

RER A : Vincennes.



Fermé les 1^{er} janvier, 1^{er} mai, 1^{er} novembre, 11 novembre, et 25 décembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 17h (dernière visite à 16h). Haute saison : tous les jours de 10h à 18h (dernière visite à 17h). Réservation obligatoire pour les groupes au 01 43 28 15 48, le mardi et le jeudi, de 10h à 13h. Sainte-Chapelle ouverte de 10h à 12h et de 14h à 17h30 en haute saison et de 11h à 12h et de 14h30 à 16h en basse-saison. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 8,50 €. Groupe (20 personnes) : 6,50 €. Tarif réduit : 5,50 €. Accueil enfants (visite-atelier anniversaire pour les 4-12 ans). Visite guidée (conférence, visite théâtralisée).

Mac/Val

Le MAC/VAL, construit par l'architecte Jacques Ripault, a été conçu afin de promouvoir l'art contemporain auprès de tous les publics. Riche de plus de mille six cents œuvres, la collection reflète la créativité de scène artistique française des années 1950 à nos jours. Les pièces font l'objet d'accrochages thématiques régulièrement renouvelés et des expositions temporaires monographiques ou collectives sont organisées de trois à quatre fois par an. En plus de visites libres, ce musée vous propose des formules originales de découverte, telle la « visite inventée » (parcours imaginé par une personnalité, une conteuse...) ou la « visite gustative » qui mêle



© BRICQNOTHEM - FOTOLIA

Le donjon du château de Vincennes.

art et gastronomie, ou encore des visites adaptées au public aveugle ou malvoyant, sourd ou malentendant. Des projections de films, des spectacles, des animations pour le jeune public, des ateliers pour enfants ou adultes sont également au programme. Notez que le MAC/VAL accueille aussi un centre de documentation, une librairie et un restaurant.

■ MAC/VAL – MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN DU VAL-DE-MARNE Place de la Libération VITRY-SUR-SEINE

☎ 01 43 91 64 20 / 01 43 91 64 23

www.macval.fr

contact@macval.fr

M^o ou T3 Porte de Choisy, puis bus n° 183,

arrêt Mac/Val. RER C Vitry-sur-Seine,

puis bus n° 180, arrêt Mac/Val



Fermé les 1^{er} janvier, 1^{er} mai, 25 décembre. Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 18h (dernière visite à 17h30) ; le week-end et les jours fériés de 12h à 19h (dernière visite à 18h30). Jardins ouverts tous les jours, sauf le lundi, de 9h à 18h, et le week-end jusqu'à 19h. Gratuit jusqu'à 26 ans (ressortissants de l'UE, étudiants en art et enseignants, le 1^{er} dimanche de chaque mois). Adulte : 5 €. Groupe (10 personnes) : 2,50 €. Tarif réduit : 2,50 €. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations. Centre de documentation.

Val-d'Oise

Abbaye de Royaumont

En pleine nature, entourée d'eau, Royaumont a tout d'une belle abbaye cistercienne. Son architecture gothique, magnifiquement restaurée, est presque parfaite... Parloir, chauffoir et réfectoire s'organisent autour du cloître, un joyau. On ne regrette que l'église : seules les fondations et la tour du transept rappellent l'existence de l'édifice, symbole de l'Ancien Régime détruit à la Révolution. Saint Louis fonda l'abbaye de Royaumont en 1228. Sa femme et ses enfants y seront enterrés. Le lieu accueillit jusqu'à cent-vingt moines. Au XVI^e siècle, l'abbatit fut confié à des laïcs qui vivaient en marge de la communauté religieuse. Le vaste palais que l'on aperçoit au-delà des bâtiments monastiques est l'œuvre du dernier de ces abbés, juste avant la Révolution. Une filature fut alors installée à Royaumont ; les pierres de l'église servirent à l'aménagement des lieux. Dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, des religieuses succédèrent aux industriels, et s'employèrent à rendre son âme à l'abbaye. Passée au début du XX^e siècle aux mains de la famille Gouiin, celle-ci vit naître la fondation Royaumont, qui organise ici diverses activités culturelles, dont une fameuse saison musicale...



ABBAYE DE ROYAUMONT

Fondation Royaumont

ASNIÈRES-SUR-OISE ☎ 01 30 35 59 70

www.royaumont.com

visites@royaumont.com

Ouvert tous les jours de l'année de 10h à 18h (17h30 de novembre à février). Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 6,50 €. Tarif réduit : 5 €. Forfait famille (2 parents et leurs enfants) : 20 €. Visite guidée (sans supplément. Les samedis à 14h30, 15h30 et 16h30 et les dimanches et jours fériés à 11h45, 14h30, 15h45 et 17h, sauf de novembre à février 11h45, 14h30, 15h30, 16h30).

Auvers-sur-Oise

À 20 kilomètres du périphérique, attendez-vous à un merveilleux dépaysement. Le village apparaît au bout d'une route bordée d'arbres taillés. Le clocher est en point de mire. Une fois l'Oise franchie au niveau de la gare, vous entrez dans le monde « impressionniste ». C'est en 1861 que le peintre Daubigny s'installa à Auvers, suivit onze ans plus tard par le docteur Gachet. Ces deux hommes firent découvrir à leurs amis artistes ce site exceptionnel. Un cortège de peintres défila alors, chevalet en main, parmi lesquels Daumier, Corot, Pissarro, Sisley, Guillaumin et Renoir. L'histoire de Van Gogh est un peu particulière. Il ne résida à Auvers que 70 jours. 70 jours de frénésie créatrice durant lesquels il peignit au moins une toile par jour jusqu'à sa mort, dramatique, dans les bras de son frère. L'auberge Ravoux où s'est déroulé le drame a été transformé en Maison de Van Gogh et se visite, tout comme la maison du docteur Gachet qui accueille aujourd'hui des expositions temporaires d'artistes contemporains. Ne manquez pas l'église du village qui a fait l'objet d'un des plus fameux tableaux du peintre. Celui-ci repose dans le cimetière du village au côté de son frère Théo. L'histoire de cette époque et de ce foyer du mouvement impressionniste est remarquablement expliquée dans plusieurs musées qui jalonnent les rues de ce village pittoresque. Une ballade sur le plateau vous plongera dans l'ambiance qui inspira les peintres. Le ciel est omniprésent et les champs se déroulent sous vos yeux au gré des longs mouvements du plateau. Auvers reste aujourd'hui un foyer artistique dynamique comme le démontre chaque année un important festival de musique. De nombreuses expositions d'artistes contemporains, inspirés par leurs prédécesseurs, se déroulent dans les commerces et dans les musées.

■ OFFICE DE TOURISME D'AUVERS-SUR-OISE

Manoir des Colombières

Rue de la Sansonne

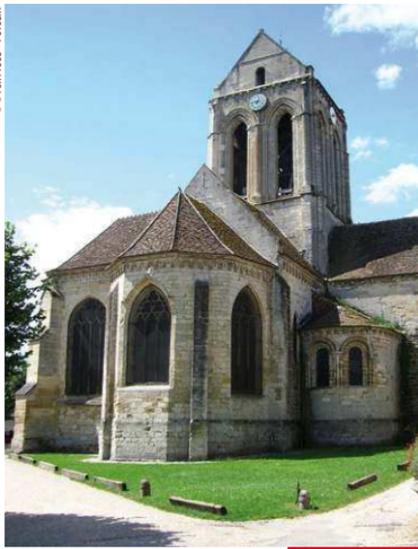
AUVERS-SUR-OISE ☎ 01 30 36 10 06

www.auvers-sur-oise.com

Gares SNCF : Auvers-sur-Oise ou Chaponval

Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h ; le week-end et les jours fériés de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du mardi au dimanche et les jours fériés de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. L'office de tourisme propose de nombreux moyens pour découvrir Auvers et son histoire. Les visiteurs sont invités à y visionner un film de 15 minutes, « De Daubigny à Vincent Van Gogh » (accès libre et permanent). La découverte du village, organisée « sur les pas des peintres impressionnistes » peut s'effectuer seuls au moyen d'une plaquette (1 €), ou d'un audiovisuel guide innové en 2012 (6 €), qui permet de réaliser un parcours modulable d'1h30 à 4h. Sur le même thème, une visite guidée est proposée tous les dimanches et jours fériés d'avril à octobre, à 15 heures (6 €). Autre suggestion, les premiers dimanches du mois : une balade nature dans le parc du Vexin. L'office propose aussi un pass permettant de visiter à un tarif avantageux quatre hauts lieux du village. Vous y trouverez enfin des informations concernant les diverses activités culturelles d'Auvers, notamment son festival de musique classique qui se déroule chaque année de mai à juillet.

© G. FORTIN - FOTOLIA



L'église d'Auvers-sur-Oise.



© JEAN YVES VAN LUN - FODIVA

Le château de Versailles et ses jardins.

Yvelines

Château de Versailles

Dès 1623, Louis XIII construisit à Versailles « un rendez-vous de chasse, un petit château de gentilhomme » en brique, pierre et ardoise, dans lequel il se plaisait tant qu'il le fit agrandir par son ingénieur et architecte Philibert Le Roy : cette première version du château de Versailles correspond aujourd'hui aux bâtiments qui entourent la Cour de Marbre. De 1661 à 1668 le jeune Louis XIV le fit embellir par Louis Le Vau. Mais ce « petit Château de Cartes » (selon l'expression de Saint-Simon) demeurait trop étroit, et des agrandissements furent commandés à l'architecte. Celui-ci entreprit, de 1668 à 1670, la construction de « l'enveloppe » autour du petit château d'origine. La terrasse centrale, inspirée des modèles italiens, fut achevée à la mort de Le Vau en 1670, par François d'Orbay. Les façades de pierre blanche, qui cernent le château vieux en brique et pierre firent dire, toujours à Saint-Simon : « Le beau et le vilain, le vaste et l'étranglé furent cousus ensemble. » Le 6 mai 1682, Versailles devint la résidence principale de la Cour de France, aux dépens du Louvre et de Saint-Germain : la Galerie des Glaces, symbole de la puissance du monarque absolu fut élevée (1678-84) sur l'ancienne terrasse du château neuf, et, sous les ordres de Jules Hardouin-Mansart, on éleva rapidement les ailes du Nord et du Midi, l'Orangerie, les Écuries, le Grand Commun, enfin la chapelle, dernière grande construction de l'époque du Roi-Soleil achevée en 1710 par Robert de Cotte. À la fin du règne de Louis XV, en 1770, Ange-Jacques Gabriel édifia l'Opéra et s'attela à la transformation des façades côté ville. Mais seul le pavillon de droite, dit pavillon Gabriel, fut effectivement reconstruit, selon les règles de l'architecture classique. À l'intérieur, le grand escalier dit « Grand Degré », commencé en 1772, ne fut achevé qu'en 1985 ; de l'autre côté de la cour, le pavillon symétrique, commandé par Napoléon I^{er}, fut réalisé en

1814. Les lieux ouverts à la visite libre sont : les Grands Appartements du roi et de la reine, la Galerie des glaces, la chambre du roi, les appartements du dauphin et de la dauphine et ceux de Mesdames, filles de Louis XV, la Galerie des Batailles, la Galerie de l'histoire du Château. Les petits appartements de Louis XV et Louis XVI, la Chapelle et l'Opéra sont accessibles en visites-conférence. Depuis le début 2006, le château de Versailles est, plus que jamais, revenu sous les feux de la rampe de l'actualité touristique, avec la restauration de Galerie des glaces ouverte au public. C'est un travail monumental allant de l'infime détail de dorure ou de peinture au gigantisme des immenses glaces. Pour triste mémoire, ces glaces furent fabriquées en France à l'initiative de Colbert, certes pour le château mais aussi pour tenter de contrecarrer la suprématie de la miroiterie italienne. Utilisant une technique à base de vapeurs de mercure, leur fabrication causa la mort de bon nombre d'ouvriers. Rappelons que cette galerie mesure 73 m de long. Le château de Versailles propose aussi régulièrement une riche programmation d'expositions historiques ou d'art contemporain. Depuis juin 2012, un nouvel espace *La Galerie de l'histoire du Château* permet de comprendre les grandes étapes de sa construction et de son histoire. Et d'octobre 2013 à février 2014, Versailles a célébré l'année Le Nôtre à travers plusieurs événements et expositions.

■ CHÂTEAU DE VERSAILLES Place d'Armes VERSAILLES

☎ 01 30 83 78 00

www.chateauversailles.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche de 9h à 17h30. Haute saison : du mardi au dimanche de 9h à 18h30. Dernière admission 30 minutes avant la fermeture. Gratuit jusqu'à 18 ans (gratuit jusqu'à 25 ans pour les membres de l'Union Européenne). Adulte : 15 €. Tarif réduit 13 €. Passeport 1 jour : 18 €. Passeport 2 jours est désormais proposé à 25 € hors jours Grandes eaux musicales et à 30 € avec Grandes eaux musicales. Visite guidée. Boutique.



Château de Rambouillet.

Château de Rambouillet

Le Prévôt de Paris Jehan Bernier fut nommé « souverain informateur des Eaux et Forêts du royaume » par le roi Charles V, et dut s'établir à Rambouillet où il acquit en 1368 un modeste manoir, lequel il transforma en un château fort. Sous les familles d'Angennes, le domaine fut agrandi, et le château accueillit François I^{er}, François II et Marie Stuart, Catherine de Médicis, Charles IX, le duc de Guise (aux prémices de la Ligue), puis encore Henri II et Henri IV. À la fin du XVIII^e siècle, Louis XVI acheta Rambouillet et invita Marie-Antoinette à s'y rendre : le roi chargea l'architecte Jacques-Jean Thevenin d'édifier une laiterie en référence au Hameau du Petit Trianon de Versailles. En 1804, Napoléon I^{er} décida de restaurer le monument fort délabré (mais aussi son jardin et son réseau hydraulique) ; l'Impératrice Marie-Louise s'y réfugia 10 ans plus tard. Le château accueillit successivement Louis XVIII et Charles X, et, sans intéresser Louis-Philippe, trouva différents locataires entre 1834 et 1852, date à laquelle Napoléon III réintégra le domaine

dans la liste civile sans pour autant y résider. En 1896, il devint la résidence d'été des présidents de la République.

■ **CHÂTEAU DE RAMBOUILLET**
 ☎ 01 34 83 00 25 / 01 34 94 28 79
www.monuments-nationaux.fr



Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 10h à 11h et à partir de 14h (dernière visite à 16h). Haute saison : du mercredi au lundi de 10h à 12h et à partir de 15h (dernière visite à 17h). Du 1^{er} octobre au 31 mars jusqu'à 16h. Gratuit jusqu'à 25 ans (gratuit pour les demandeurs d'emploi, sur présentation d'une attestation de moins de 6 mois et les personnes handicapées avec accompagnateur). Adulte : 8,50 €. Groupe (20 personnes) : 6,50 € (tarif réduit 5,50 €). L'entrée donne également accès à la Laiterie de la Reine et à la Chaumière aux coquillages. Visites conduites par des agents d'accueil ou de surveillance, en français. Visites conduites par guide-conférenciers proposées par l'office de tourisme. Chiens guides et d'assistance autorisés. Visite guidée. Boutique.

Nature

Géographie

Climat

► **Températures moyennes** : l'Île-de-France bénéficie d'un climat tempéré grâce aux influences océaniques. La température moyenne annuelle est de 11 °C. Les étés

sont assez frais (19 °C en moyenne) et les hivers assez doux (9 °C en moyenne).

► **Ensoleillement** : 1 689 heures par an.

► **Précipitations** : 640 mm en moyenne.

► **Vent** : l'Île-de-France n'est pas une région très venteuse mais la proximité des influences maritimes et le relief relativement plat peuvent entraîner des phénomènes violents. Les rafales maximales ont été enregistrées en 1999 avec une pointe à 173 km/h sur Orly.

► **Phénomènes naturels** : en Île-de-France les risques majeurs sont les inondations, la région étant le point de rencontre entre la Seine, la Marne, l'Oise et l'Yonne, et les tempêtes. Les météorologues prévoient que d'autres tempêtes aussi violentes que celle de 1999 se produiront en raison notamment des changements climatiques.

Relief

Cours d'eau et vallées

L'Île-de-France est située au cœur du réseau fluvial de la Seine. Le Loing, la Marne et l'Oise sont les principaux affluents de cette dernière. On ne peut aborder le réseau hydrographique de cette région sans mettre en parallèle les paysages qu'il compose : l'érosion engendrée par le creusement des cours d'eau a donné son aspect actuel à toutes les petites régions franciliennes. Les vastes étendues planes, qualifiées de plateaux, compartimentées par les rivières, accueillent diverses cultures parmi lesquelles se détache de loin la céréaliculture. La fertilité, acquise par les sédiments calcaires, a permis à la région d'être surnommée le « grenier à blé de la France ». Les rivières, enchâssées plus ou moins profondément dans les couches calcaires ou marneuses, occasionnent d'agréables paysages verdoyants.

► **Les canaux de l'Ourcq, Saint-Martin et Saint-Denis**. Intimement liés par leur réseau et par l'histoire, ces trois canaux ont répondu aux besoins en eau de la capitale, mais aussi à ceux du trafic fluvial. Désireux de réaliser « quelque chose de grand pour Paris », Chaptal décide la construction du canal de l'Ourcq, en 1802. Ce sont les prisonniers des guerres napoléoniennes qui s'attellent à la tâche jusqu'en 1822. Le canal sera ensuite prolongé par les canaux Saint-Martin et Saint-Denis qui convergent au niveau du bassin de la Villette, à Paris. En 1825, ce sont presque 70 000 m³ d'eau qui sont quotidiennement distribués dans la capitale. Le canal Saint-Martin, dont le tracé se déroule intégralement à travers Paris, n'a été creusé qu'à partir de 1822 pour être achevé en 1825. Ses passerelles avec écluses, que l'on peut voir dans les films *Hôtel du Nord* et *Le Fabuleux*

Destin d'Amélie Poulain, datent de la seconde moitié du XIX^e siècle. Le canal Saint-Denis, long de 6,6 km, permet de relier le rond-point des canaux (parc de la Villette) à la Seine en Seine-Saint-Denis en évitant le cœur de Paris et le méandre de Boulogne. Le canal de l'Ourcq, dépourvu d'écluses dans sa partie navigable (la ligne de partage des eaux entre la Seine et la Marne est franchie par la tranchée de Villepinte), est devenu quant à lui un canal d'alimentation pour les eaux à usage industriel, une voie de communication pour la plaisance et un lieu de détente le long de ses berges aménagées.

► **La Seine**. La Seine affiche une altitude de 59 mètres lorsqu'elle pénètre sur la commune de Villiers-sur-Seine, en Seine-et-Marne, et seulement 11 mètres à Port-Villez, à sa sortie des Yvelines vers la Normandie : cette faible dénivellation est à l'origine d'un cours sinueux où le fleuve a peu à peu rongé la falaise calcaire. Dans ses boucles, les méandres offrent un cadre paysager de grande beauté, surtout en aval de Paris. La Seine arrose ou borde la totalité des huit départements franciliens dans des proportions diverses : elle reste en ce sens un élément géographique fédérateur au niveau régional.

► **La Marne**. Elle sort du département picard de l'Aisne et traverse sur un court trajet la Seine-Saint-Denis à Noisy-le-Grand et Neuilly-sur-Marne. Son cours est jalonné de guinguettes dans le bien-nommé Val-de-Marne, puis rejoint, en rive droite, la Seine. La Marne reçoit les eaux du Petit Morin, du Grand Morin et de l'Ourcq.

► **L'Oise**. Elle débouche en Île-de-France depuis la Picardie, non loin de l'abbaye de Royaumont. Son cours partage le département du Val-d'Oise en son milieu : de Beaumont, elle arrose successivement L'Isle-Adam, Auvers, Pontoise et Cergy pour confluer, en rive droite, avec la Seine à Conflans-Sainte-Honorine (Yvelines).

► **Le Loing**. Il est une rivière du sud du département de la Seine-et-Marne, dont le cours est orienté sud-nord. À sa sortie du Loiret, le Loing arrose Souppes, Nemours, Montigny, borde la forêt de Fontainebleau et arrose enfin Moret pour apporter ses eaux à la Seine par la rive gauche.



Le Canal de l'Ourcq.

► **L'Essonne.** C'est un affluent d'origine beauceronne dont l'orientation du tracé est identique à celui du Loing. Après Malesherbes, l'Essonne pénètre dans le département éponyme et arrose Boutigny, La Ferté-Alais, Menncy et Corbeil-Essonnes (ville qui prend curieusement la marque du pluriel). L'Essonne est grossie de la Juine qui, en rive gauche, draine les villes de Méréville, Étampes, Étréchy et Bouray.

► **Les autres affluents.** On mentionnera également le cours de l'Yonne, soit le plus gros affluent de la Seine, dont le court tracé francilien, presque anecdotique, marque la fin de son escapade bourguignonne juste avant de rejoindre la Seine à Montereau. L'Orge est un autre affluent de la Seine qui, grossi par l'Yvette, irrigue le nord du département de l'Essonne. L'Orge draine notamment le pays du Hurepoix avec Dourdan, Saint-Chéron, Arpajon, Brétigny et Savigny. L'Yvette quant à elle prend sa source dans les Yvelines et relie Chevreuse à Épinay-sur-Orge en passant par Gif, Orsay, Villebon et Longjumeau. L'École est un affluent direct de la Seine, en provenance du Gâtinais français : oscillant entre Seine-et-Marne et Essonne, la rivière prend sa source non loin du massif des Trois-Pignons, en forêt de Fontainebleau. Elle arrose Milly-la-Forêt, baigne le château de Courances, Dannemois, Saint-Sauveur et se jette dans la Seine à Ponthierry. L'Yerres est un affluent de la rive droite de la Seine, d'origine briarde, arrosant les villes de Brie-Comte-Robert, Boussy-Saint-Antoine, Épinay-sous-Sénart et... Yerres.

Plateaux

La Brie est plus considérée comme un plateau que comme une plaine. Elle s'étend à l'est sur une grande partie de la Seine-et-Marne mais elle touche également quelques communes de l'Essonne, de la Seine-Saint-Denis et du Val-de-Marne. Elle couvre environ 5 000 km². La Beauce s'étend au sud sur les départements franciliens de l'Essonne et des Yvelines. Le Vexin s'étend en Île-de-France sur le Val-d'Oise et les Yvelines.

Plaines

La plaine de France correspond approximativement à l'est du Val-d'Oise, une partie de la Seine-Saint-Denis et la partie extrême nord-ouest du Val-de-Marne.

Géologie

Même si les huit départements franciliens ne représentent qu'une superficie d'environ 12 000 km², ils ne doivent pas faire oublier les autres 130 000 km² du Bassin parisien au sens géologique et géomorphologique du terme. Formé depuis le permien (295 millions d'années), le Bassin parisien, cuvette sédimentaire, ne se constitue réellement qu'à partir du trias, pendant la transgression marine de l'ère secondaire, il y a environ 245 millions d'années. Ce bassin présente aujourd'hui la forme d'une large cuvette relevée sur les bords, appuyée sur des massifs anciens : les Ardennes au nord-est, les Vosges à l'est, le Morvan au sud-est, le Massif central au sud et la Bretagne (Massif armoricain) à l'ouest. Les strates empilées sont alternativement meubles (souples, plastiques) et cohérentes (agglomérées,

compactes), composées de calcaire, de marnes argileuses, de sables et de grès. Elles forment, à la surface, des auréoles concentriques emboîtées les unes dans les autres, les plus jeunes étant situées vers le centre et les plus âgées vers les rebords du bassin où elles sont relevées. Ces rebords, constitués de calcaires durables, forment une série de « cuestas » (côtes) bien visibles dans les paysages champenois, argonnais, meusiens, nord-bourguignons. Au nord, le bassin reste largement ouvert sur le bassin belge qui en est le prolongement naturel.

Les quatre plateaux sédimentaires composant le socle géologique de l'actuelle Île-de-France (la Beauce, la Brie, la Plaine de France et le Vexin) s'articulent autour de l'entonnoir fluvial concentré sur Paris et ses environs. C'est la surrection des Alpes, il y a quelque 2 millions d'années, qui a permis le soulèvement de ce socle au-dessus de l'océan. Les différents reliefs du Bassin parisien furent alors orientés dans une direction est-sud-est/ouest-nord-ouest. La mer qui se retire en partie à la fin de l'ère tertiaire (il y a environ 1,6 million d'années) laisse place à la Manche : les eaux de celle-ci ont englouti les reliefs des côtes au nord-ouest, avec des résidus dans le sud de l'Angleterre. Cette mer dite épicontinentale (le substrat marin de la Manche n'est que le prolongement géologique des strates du Bassin parisien) a donné l'insularité à la Grande-Bretagne, séparant ses terres de l'actuelle France et du reste de l'Europe. Au paléogène, au début de l'ère tertiaire, il y a 65 millions d'années, le Bassin parisien est fermé au nord par la surrection de l'Artois.

En se retirant à l'oligocène (ère tertiaire, il y a 23 à 35 millions d'années), la mer Stampienne laisse des traces d'îlots, de lagunes, des bancs de sable, des calcaires coquilliers qui vont laisser présager des futurs reliefs après les glaciations du quaternaire. La ligne tectonique d'orientation est-sud-est/ouest-nord-ouest se retrouve aujourd'hui dans l'orientation des vallées, dans l'alignement des grès et des sables de Fontainebleau et des nombreuses buttes témoins dont les altitudes oscillent autour de 100 mètres. Elle oriente aussi le travail d'érosion : les cours d'eau modelent les paysages, creusant les sols et laissant affleurer une grande diversité de couches géologiques. Parmi les sables, on retiendra les sables dits de Beauchamp, les sables stampiens de la région d'Étampes et de Fontainebleau que l'on retrouve à Ermenonville (parc d'attractions de la Mer de Sable), les sables de Lozère non loin de Palaiseau. Au cœur de ce bassin, les confluences de la Marne et de l'Oise avec la Seine forment un vaste amphithéâtre occupé par l'agglomération parisienne. Les marnes vertes (couches d'argile imperméable permettant la rétention d'eau et la formation de nappes aquifères), assises sur les lagunes, auront largement marqué, par exemple, les paysages du Paris tandis que les vastes étendues à substrat calcaire de la Brie ou du Hurepoix ne présentent que des plats entrecoupés par le réseau hydrographique.

Les paysages de la région sont composés de larges vallées alluviales, de buttes couronnées de forêts et de bois, et de riches openfields limoneux – de vastes parcelles de terre cultivables – accueillant de grandes cultures (céréales, plantes sarclées, oléagineux,



Jeune chevreuil dans la forêt de Rambouillet.

fourrages) qui figurent parmi les plus productives du monde. De grands massifs forestiers, tels que Rambouillet et Fontainebleau, subsistent sur les sols siliceux, alors que de rares secteurs, comme la Brie orientale plutôt herbeuse, sont consacrés à l'élevage. Les sols permettent le maraîchage et l'arboriculture qui ont prospéré dans les vallées.

Forêts et bois

L'Île-de-France, pourtant fortement peuplée, comporte d'importantes zones forestières qui s'étendent sur 278 000 ha pour une superficie régionale de 1 207 000 ha, ce qui représente un taux de boisement de 23 % (moyenne nationale : 26 %). Sur les 278 000 ha, seulement 89 000 sont gérés par l'Office national des forêts (ONF), dont 72 000 ha de forêt domaniale, 16 500 ha de forêt publique et 500 ha de forêt particulière. On dénombre environ 12 millions d'arbres pour une population à peu près équivalente, soit 80 m² de forêt par habitant ! Les forêts franciliennes sont essentiellement constituées de feuillus : chênes, peupliers, châtaigniers, frênes communs, résineux, hêtres. La pratique de la chasse est une activité traditionnelle en Île-de-France. On dénombre environ 5 000 cerfs, 40 000 chevreuils et de très nombreux sangliers, plus difficiles à recenser. La forêt est importante car elle contribue par sa biodiversité à la qualité de l'environnement francilien.

Paris *intra-muros* est bordé par les bois de Boulogne (8,50 km²) et de Vincennes (9,95 km²). Le département le plus vert est la Seine-et-Marne qui compte 125 000 ha de forêts soit 1/5^e de son territoire. La plus grande et la plus connue est la forêt de Fontainebleau (17 000 ha), mais on peut citer celles d'Armainvilliers, de Crécy, de Villefermoy, de Sénart ou encore de Ferrières. Dans les Yvelines, les forêts couvrent plus de 68 000 ha, soit 30 % de la surface du département. Les principales forêts sont : Rambouillet — la plus importante de la région avec ses 20 000 ha —, Saint-Germain-en-Laye, Marly, Dourdan et Meudon. Autre département très vert, l'Essonne, où les forêts couvrent 39 000 ha, ce qui

représente 23 % de la surface totale. Les principales forêts sont Milly, Dourdan, Verrières et Sénart. Avec plus de 20 000 ha de forêts, le Val-d'Oise abrite deux grandes étendues : Montmorency et L'Isle-Adam. Dans les Hauts-de-Seine, on peut citer les forêts de Meudon et de Clamart, les bois de Verrières et de la Garenne. En Seine-Saint-Denis, la forêt de Bondy est la seule, les autres espaces verts sont tous des parcs.

Lacs

L'Île-de-France comporte une trentaine de lacs et d'étangs de moyenne importance. À Paris, on peut citer les étangs de Boulogne, de Longchamp, de Suresnes et le lac de Saint-Mandé. Les Yvelines en revanche possèdent deux grands étangs : Hollande et Saint-Quentin (environ 150 ha), qui sont de belles bases de loisirs vertes. En Val-de-Marne, le lac artificiel de Créteil a été aménagé dans une ancienne carrière en base de loisirs. Enfin le lac d'Enghien dans le Val-d'Oise est situé en pleine zone urbaine et couvre avec ses 44 ha un tiers du territoire de la commune d'Enghien-les-Bains. Il abrite les eaux thermales les plus sulfureuses de France.

Marais

Beaucoup de marais ont été asséchés, mais il en reste quelques-uns. Celui de Stors près de Mériel en bordure de la forêt de L'Isle-Adam et de l'Oise est un site classé de 60 ha. Il se caractérise par une flore et une faune particulièrement riches, ce qui lui vaut d'être répertorié *zone naturelle d'intérêt écologique, floristique et faunistique*. La flore est diversifiée et certaines espèces qui la composent sont rares. Pas moins de 350 espèces végétales ont été identifiées, parmi lesquelles la laiche de maire et l'orchis négligé, protégées au niveau régional. La faune est, elle aussi, particulièrement bien représentée avec plus de 140 espèces d'oiseaux dont la bécasse des bois, le pivert, le faucon crécerelle, le rouge-queue à front blanc, l'hirondelle rustique, la tourterelle des bois, en déclin à l'échelon européen, ou encore des chauves-souris, des batraciens, des reptiles et des papillons.

Faune et flore

Sitôt les clichés liés à la région Île-de-France laissés de côté (à savoir : urbanisation, circulation, embouteillages, pollution, densité de population, etc.), il est intéressant de souligner son aspect vert. C'est en 1985 qu'est né le premier parc naturel régional en Île-de-France, celui de la haute vallée de Chevreuse, dans les Yvelines. Ont ensuite été créés les parcs du Vexin français (1995), du Gâtinais français (1999) et Oise-Pays de France (2004), lequel est autant francilien que picard. L'Île-de-France comprend aussi des centres permanents d'initiation à l'environnement (CPIE), des fermes pédagogiques, des bases de loisirs et de plein air, des parcs animaliers et des centres d'animation forestiers.

Faune

L'Île-de-France est habitée par dix mille espèces animales, dont deux cents sont protégées. Cette diversité est due au relief et à la variété des microclimats : l'Île-de-France mélange plaines et plateaux traversés par des gorges et des vallées, avec ici et là quelques monts. À côté d'espèces bien connues des Franciliens comme les pigeons, les moineaux, les corbeaux ou encore les lapins de garenne, vivent des espèces plus rares qui retrouvent des conditions de vie proches de celles de leurs régions d'origine. Les massifs forestiers restent des carrefours biologiques comme les forêts de Carnelle, de Rambouillet ou de Fontainebleau. Mais cette vie animale ne serait pas aussi luxuriante s'il n'existait pas des réserves biologiques naturelles. Par exemple, la forêt de Fontainebleau jouit du statut de « forêt de protection » et s'est vue attribuer par l'Unesco en 1998 le rang de « Réserve mondiale de la biosphère ».

► **Mammifères.** Habitué aux zones urbanisées et aux autoroutes, le Francilien serait presque surpris de croiser des chats sauvages, des martres – un animal discret qui vit dans les futaies de chênes et de résineux – ou encore quelques blaireaux. Parmi les autres mammifères à observer, on retiendra le cerf élaphe, le plus commun d'Europe, le chevreuil, le sanglier, le renard, la fouine et le lièvre qui gîte dans des dépressions à même le sol. Les chauves-souris : pas moins de 18 espèces de chauves-souris vivent dans la région : noctule de Leisler, petit murin, murin de Breichstein, murin de Brandt, pipistrelle de Nathusius, pipistrelle de Kuhl (la plus petite, qui mesure 4 cm) . . . Appelés également chiroptères (main ailée), ces animaux trouvent refuge essentiellement dans les carrières de craie en période d'hibernation.

► **Reptiles.** La région d'Île-de-France est un petit vivier de serpents et de lézards qui raviront les amateurs. Ainsi les passionnés pourront croiser ou observer plusieurs races de couleuvres (vipérine ou celle à collier) tout comme la coronelle lisse. Deux autres sortes de vipères dangereuses sévissent. Dans les chênaies évolue la vipère péliade, d'apparence d'autant plus trompeuse qu'elle se montre peu agressive. On prendra garde à la vipère aspic, un serpent venimeux de 30 cm de long au corps épais et à la tête triangulaire. Quant aux lézards, rien de plus classique que la présence du

lézard des souches, du lézard des murailles ou, plus impressionnant, du lézard vert. Le triton crêté est un amphibien vivant dans les plans d'eau et les mares. Le mâle est reconnaissable grâce à sa crête en dents de scie.

► **Oiseaux.** Dans les airs, vous avez la possibilité d'observer l'épervier d'Europe, la bondrée apivore, la buse variable, l'autour des palombes, le hobereau – petit faucon long de 35 cm –, le hibou moyen duc ou la chouette hulotte, la huppe fasciée au plumage bariolé qui se nourrit d'insectes et hiverne en Afrique. On peut aussi croiser le vol du torcol fourmilier, du pic cendré – un oiseau grimpeur doté de pattes robustes, d'ongles puissants et d'un bec pointu lui permettant de fendre l'écorce des arbres pour trouver les insectes et les larves dont il se nourrit –, le pic noir, coiffé d'une calotte rouge et qui vit dans les futaies de feuillus, la fauvette pitchou qui niche dans les landes à bruyères, le rossignol philomèle au chant mélodieux et puissant qui hiverne en Afrique. Autres oiseaux de la région : le gobe-mouche noir, la pie-grièche écorcheur et la pie-grièche grise, ainsi que le pouillot de Bonelli, un petit insectivore au plumage terne. Il fait partie des passériformes, ou passereaux, le plus grand ordre de la classe des oiseaux dont font partie les moineaux et les merles. Au cours de sa migration entre la Scandinavie et l'Afrique, le merle à plastron se repose dans les résineux.

► **Poissons.** En Île-de-France, les poissons sont surtout des poissons de rivière : anguilles, brèmes, gardons, barbeaux et carpes.

► **Insectes.** Le moustique et les *æschnes* bleue et verte sont très fréquents. On trouve aussi la courtillière. De couleur brune, elle est longue de 4 à 5 cm, ses pattes arrière fouissent le sol, creusent des galeries dans les jardins. Sont également présents dans la région : la notonecte glauque, le dytique bordé, le géotrupe du fumier, le lucane cerf-volant, un gros scarabée dont la longueur peut atteindre 8 cm – les mâles ont des mandibules en forme de bois de cerf. Près des eaux dormantes, vous verrez la libellule déprimée, dont l'abdomen est gris-bleu chez le mâle et brun-jaune chez la femelle.

Les papillons qu'on peut admirer dans la région regroupent la piéride du chou, le citron, le paon du jour, la belle-dame, le papillon machaon, aussi appelé porte-queue, l'un des plus grands d'Europe avec ses 9 cm d'envergure.

Flore

Dans les forêts, les étangs et les prairies de la région parisienne, poussent et se développent plus de 5 800 espèces végétales, dont 1 350 de plantes à fleurs, 2 700 de champignons, 460 de mousses, un millier d'algues et de lichens et 80 espèces d'arbres. La diversité des sols explique ce phénomène. En outre, les reliefs quelque peu diversifiés engendrent des microclimats qui favorisent tel ou tel végétal, ce qui permet le développement d'espèces disparates : continentales, océaniques, méridionales, voire quelques variétés de montagne. Les forêts sont à 45 % constituées de chênes, à 40 % de pins sylvestres, à 10 % de hêtres, le reste se répartissant entre 77 autres

espèces. Fragiles et rares, un certain nombre de ces plantes font l'objet de mesures de protection et de sauvegarde : quelques-unes sont protégées au niveau national et une cinquantaine au niveau régional. Pour les cueillettes personnelles, dans le doute, mieux vaut s'abstenir.

Arbres, buissons

Vous croiserez par exemple le néflier, un arbre dont les fruits – délicieux après avoir subi une première gelée – sont nommés les « cornes du diable ». Poussent également dans la région : l'alisier torminal, le bois puant, le bouleau pubescent – dont l'écorce lisse et brillante porte quelques taches noires –, l'épine-vinette – un arbuste buissonnant épineux dont les grappes de fleurs jaunes donnent des baies rouges –, l'érable sycomore ou faux platane, le frêne commun, le fusain d'Europe, l'if commun, le pommier sauvage, le troène, etc.

► **Les arbrisseaux** : le genévrier commun, un épineux en forme de fuseau, pousse sur les landes sèches et les chaos rocheux. L'alisier de Fontainebleau, un arbuste de la famille des rosacées, à feuilles non divisées, présente des fleurs blanches, avec l'alise pour fruit.

► **Les fougères** : à découvrir notamment, la fougère à quatre angles de la forêt de Fontainebleau, la doradille de Billot – petite fougère protégée croissant entre les blocs de grès... L'élégante fougère cétérach, aux feuilles découpées en lobes, est présente en Île-de-France, bien que rare.

Fleurs et champignons

► **Les plantes à fleurs** : le botaniste éclairé reconnaîtra le géranium sanguin qui fleurit sur les pelouses ensoleillées ou, plus rare, l'utriculaire citrine, plante carnivore vivant dans les mares des plâtrières et qui se nourrit de microscopiques crustacés. La scille d'automne, une plante à bulbe, vit quant à elle dans les sols sableux. Sont également à admirer en Île-de-France : la brunelle à grandes fleurs, la campanule à feuilles de pêcher, la gentiane croisettes, l'hélianthe en ombelle – une fleur à tige grêle et à grandes fleurs blanches ou jaunes –, la

jacinthe des bois, la jasionne des montagnes, le jonc grêle, l'œillet des chartreux – très odorant –, le peucedan de France, la cheslerie bleue, etc.

► **Les champignons** : parmi les champignons de la région figurent le polypore soufré qui parasite les arbres, le mycène à pied rouge, la pholiote dorée à lamelles jaunes ou brunes – qui pousse en touffe sur les troncs de hêtres à l'automne et qui pourrit à terre –, le pleurote du hêtre... Pour les connaisseurs : le bolet, la girolette et les trompettes de la mort.

Parcs et réserves naturelles

Réserves naturelles

■ PARC NATUREL RÉGIONAL DU GÂTINAIS FRANÇAIS

52, route de Corbeil

BAULNE ☎ 01 64 98 73 93

www.parc-gatinais-francais.fr

info@parc-gatinais-francais.fr

Plusieurs accès au parc. RER D La Ferté-Alais ou Boutigny-sur-Essonne ou Maise ou Buno-Gironville ou Boigneville ; Saint-Fargeau ou Ponthierry Pringy ou Boissise-le-Roi.

Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 13h et de 14h à 18h ; le vendredi de 9h à 13h et de 14h à 17h. Maison du parc.

Ce parc s'insère entre Hurepoix et Gâtinais du Loiret, entre les forêts de Rambouillet et de Fontainebleau. Administrativement, il s'étend sur les départements de l'Essonne et de la Seine-et-Marne, englobant 69 communes (36 en Essonne et 33 en Seine-et-Marne) sur 75,6 km². Ses 82 150 habitants ont le loisir d'admirer de nombreuses constructions, aussi diverses que des moulins, des châteaux, des églises et des chapelles qui jalonnent des paysages étendus autour des vallées de l'Essonne et de l'École. Des plâtrières de grès, des zones humides, des terrains sablonneux et des forêts forment des paysages contrastés, entrecoupés localement de clairières, de vallées sèches ou de landes entre La Ferté-Alais et Milly-la-Forêt.



Sanglier.

Le parc est surnommé « le Pays des mille clairières et du grès ». L'agriculture est quant à elle présente sur les plateaux situés à l'ouest de la vallée de l'École, ouverts vers le Hurepoix et la Beauce. Le logo du parc comporte une abeille et des brins d'orge afin de rappeler l'importance de l'apiculture et de l'agriculture sur ce territoire.

■ PARC NATUREL RÉGIONAL DE LA HAUTE VALLÉE DE CHEVREUSE

Maison du Parc
Château de la Madeleine
Chemin Jean-Racine
CHEVREUSE

☎ 01 30 52 09 09

www.parc-naturel-chevreuse.fr
accueil@pnr-chevreuse.org

Intégralement circonscrit dans le département des Yvelines, ce parc est composé à 40 % de forêt, englobant celle de Rambouillet. Ses 240 km² abritent 2 réserves naturelles, 111 espèces d'oiseaux nicheurs (sur les 273 nationales), 21 espèces de batraciens, 44 de libellules, 46 de mammifères, 21 de reptiles et plus de 700 coléoptères. Cette incroyable richesse est due à la diversité des paysages qui, depuis le nord urbanisé de Saint-Quentin-en-Yvelines, occupe une bonne partie du Hurepoix vallonné et drainé par de nombreux cours d'eau, pour venir au sud, franger la Beauce. Les 21 communes qui composent le parc abritent quelque 46 000 habitants et sont situées à environ 30 kilomètres au sud-ouest de Paris : outre les châteaux de Rambouillet et de Dampierre, le parc recense de très belles bâtisses privées, des abbayes comme celles de Port-Royal-des-Champs, et de typiques villages comme Cernay-la-Ville, La Celle-les-Bordes ou encore Rochefort-en-Yvelines. « Yveline » (« riche en eau ») est d'ailleurs à l'origine du nom de la forêt ceinturant la vallée de Chevreuse. Le parc est discrètement irrigué par les vallées de l'Yvette, où s'inscrit le château de Mauvière notamment.

■ LE PARC NATUREL RÉGIONAL OISE – PAYS DE FRANCE

Maison du Parc
Château de la Borne Blanche
48, rue d'Hérivaux
ORRY-LA-VILLE

☎ 03 44 63 65 65

www.parc-oise-paysdefrance.fr

ouvert toute l'année. En période de chasse, se renseigner avant auprès de l'ONF sur les zones utilisées à cet effet.

À cheval sur l'Île-de-France et la Picardie, ce parc concerne 59 communes de l'Oise et du Val-d'Oise, totalisant près de 600 km² et regroupant 110 000 habitants. Parmi les sites remarquables qui y sont inclus, citons les abbayes de Royaumont, de Chaalis, les domaines de Chantilly et d'Ermenonville, la ville de Senlis, etc. Le parc devait être identifié à l'origine sous l'appellation de « parc naturel régional des Trois Forêts », comprenant les espaces forestiers d'Halatte, de Chantilly et d'Ermenonville, mais cette proposition fut écartée, faute de fédérer une image unanime en termes de communication. Le parc intègre la vallée de l'Oise, la remarquable ville de Senlis, le domaine de Chantilly, l'abbaye de Royaumont ou encore le château de Raray.

■ PARC NATUREL RÉGIONAL DU VEXIN FRANÇAIS THÉMÉRIECOURT

www.pnr-vexin-francais.fr

contact@pnr-vexin-francais.fr

Accès par le Baladobus au départ des gares RER de Cergy les dimanches de mi-mai à fin septembre.

Ouvert toute l'année.

Couvrant une superficie de 66 000 hectares, le parc occupe toute la partie occidentale du Val-d'Oise, épousant les limites départementales calquées sur les cours de l'Oise, de la Seine et de l'Epte, mais aussi le nord des Yvelines. On y trouve de nombreuses espèces végétales et animales, dont certaines sont protégées au niveau national. Les paysages du parc sont faits de vallées où coulent de charmantes rivières, et de buttes couronnées de bois et de forêts. À côté des vieux hêtres et châtaigniers plusieurs fois séculaires, ont poussé des essences plus classiques telles que le chêne et le charme. Hérons, busards cendrés ou martins-pêcheurs sillonnent les horizons à proximité des marais où poussent juncs, massettes, renoncules, roseaux... Autre atout majeur de ce parc : ses prestigieux sites, tels que La Roche-Guyon, l'un des plus beaux villages de France, la ville « impressionniste » d'Auvers-sur-Oise où repose Van Gogh, le domaine de Villarceaux...

Parcs animaliers

L'Île-de-France compte des parcs animaliers que l'on visite en famille. Le plus spectaculaire reste la réserve africaine de Thoiry, dans les Yvelines, pour un safari de 8 kilomètres que l'on parcourt avec sa propre voiture, au milieu des animaux qui vivent en semi-liberté dans des espaces sécurisés pour chaque espèce. Le parc des félins à Lumigny-Nesles-Ormeaux en Seine-et-Marne est consacré à l'élevage des félins et des lémuriens et on y découvre des bébés animaux. En Essonne, le zoo parc de Cheptainville, très pédagogique, permet de découvrir la faune et la flore du monde entier dans des espaces thématiques : nature, culture, écologie et loisirs. Dans les Yvelines, au château de Versailles, le hameau de la Reine est la ferme de Marie-Antoinette où vivent des animaux domestiques. À Paris, la ménagerie du Jardin des Plantes est le plus vieux zoo du monde. Quant au zoo de Vincennes, il est fermé pour plusieurs années pour rénovation.

Jardins

Les jardins en Île-de-France offrent une grande variété de thématiques au sein d'une région fortement urbanisée. Ils sont agrémentés de serres, de parterres, de fontaines et d'allées, etc. On plonge dans l'histoire avec le jardin médiéval de la Commanderie des Templiers à Coulommiers, on explore nos sens au jardin des Cinq Sens à Pontoise, on arpente le potager du roi à Versailles pour découvrir des fruits et légumes rares et anciens. À Chessy, on admire les sculptures monumentales du jardin de Sculptures de la Dhuy et on apprécie les différents parfums des roses du jardin des Roses à Engien-les-Bains.

Économie

Ressources naturelles

La région, aussi urbanisée soit-elle, n'en compte pas moins des petits « pays » qui demeurent attachants et parfaitement identifiés. En partant du nord-ouest et en se dirigeant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, on découvre successivement :

► **Le Vexin français.** Constitué de calcaire grossier, ce plateau du nord-ouest de Paris, localisé dans le département du Val-d'Oise, s'étend entre les cours de l'Oise à l'ouest, de l'Epte à l'est et de la Seine au sud. Au-delà de l'Epte se déroulent les paysages du Vexin normand, dans le département de l'Eure. Le Vexin français présente des paysages alternant bois, vallons verdoyants, cultures céréalières et pâturages dont la compartimentation par les haies annonce déjà le bocage normand tout proche. Le limon très fertile qui recouvre le calcaire en fait une excellente terre à blé (50 % des terres labourables), mais aussi à maïs et à colza. L'agriculture florissante fait du Vexin l'un des greniers de Paris. À côté des grandes cultures productives résistent des cultures plus traditionnelles comme la betterave à sucre et les pois, destinés à l'alimentation du bétail. Les rivières, comme l'Aubette de Magny, ont profondément entaillé le plateau de vallées où se concentre l'élevage. Ce paysage de plateaux a été façonné par l'érosion survenue après une longue phase de sédimentation, où les couches accumulées furent soulevées de près de 200 mètres à l'occasion de la surrection alpine de l'ère tertiaire. Parmi les villes situées dans le Vexin, on peut retenir Pontoise, Magny-en-Vexin, Marines, Vigny et La Roche-Guyon.

► **Le Mantois.** Ce pays rayonnant au sud de la ville de Mantes-la-Jolie couvre le nord du département des Yvelines. C'est un vaste plateau, cultivé à l'ouest et couvert de forêts à l'est, comme celles des Alluets ou de Marly. Entaillé de nombreux ruisseaux, il a pris avec le temps et l'érosion un aspect vallonné. Outre Mantes, on trouvera les villes des Mureaux, Bonnières-sur-Seine, Houdan et Montfort-l'Amaury.

► **La Beauce.** Difficile d'imaginer qu'un lac occupait ce vaste plateau il y a quelque 23,5 millions d'années ! En Île-de-France, la Beauce s'étend principalement dans la partie sud du département de l'Essonne, à partir d'Étampes. Les vallées de la Juine, dont les rives étaient autrefois jalonnées de nombreuses cressonnières, et de la Chalouette apportent un peu de fraîcheur et de verdure à un paysage quelque peu monotone, tapissé d'une mosaïque de champs céréaliers qui comptent parmi les plus productifs de France et d'Europe. Sur ces vastes étendues, qui semblent s'être mariées avec l'horizon, se dressent d'imposantes fermes carrées,

et de rares bosquets qui font office d'oasis pour la faune. La Beauce comprend également l'extrême sud du département des Yvelines, au sud de Rambouillet et de Saint-Arnoult-en-Yvelines, et se prolonge largement dans les départements de l'Eure-et-Loir et du Loiret.

► **Le Gâtinais français.** Le Gâtinais est le prolongement oriental de la Beauce et du Hurepoix, mariage de ces deux pays, dans le sud de la Seine-et-Marne. Le caractère beauceron est marqué par les cultures qui s'étalent sur le plateau en rive gauche du Loing, avec sables et grès, tandis que les ondulations verdoyantes du Hurepoix se retrouvent sur la rive droite, sur un plateau argileux, lorgnant vers l'Yonne bourguignonne voisine. Avec Château-Landon, Nemours, Lorrez-le-Bocage, Moret-sur-Loing, La Chapelle-la-Reine et Fontainebleau en points de mire, le Gâtinais (dit français pour le différencier du Gâtinais du Loiret, dont Montargis est le chef-lieu) est peut-être le pays francilien le moins connu. C'est pourtant l'un des plus intéressants à découvrir. Limité au nord-est par la Seine et au sud-ouest par l'Orléanais, le Gâtinais français est en partie recouvert par la forêt de Fontainebleau, source d'innombrables randonnées, d'escalades et de loisirs divers.

► **La Brie.** La Brie française est comprise entre la vallée du Grand Morin au nord et la vallée de la Seine au sud. Elle se prolonge au nord par la Brie champenoise, avec Meaux pour chef-lieu. Les rivières, la Marne et les deux Morins, drainent le plateau de leurs cours sinueux. À une couche imperméable de marnes, qui maintient l'humidité, se mêle un revêtement composé de calcaire siliceux et de meulière : le calcaire de Brie, lui-même recouvert d'un limon fertile. Là où le limon s'est érodé ont poussé des forêts comme celles de Sénart, d'Armainvilliers, de Vaux, de Champs ou de Blandy. Terre d'élevage, de production laitière et de champs voués à la céréaliculture, la Brie n'en demeure pas moins une région attractive, depuis Montereau-Fault-Yonne au sud jusqu'à Meaux au nord, en passant par les villes de Provins, Coulommiers et La Ferté-sous-Jouarre. Depuis les années 1970, d'étranges engins mécaniques semblent têter çà et là le paysage briard : ce sont des pompes qui puisent du pétrole dans le substrat francilien.

► **Le Pays de France ou Plaine de France et Parisis.** Situé au nord de Paris, aujourd'hui à cheval sur la Seine-Saint-Denis et le Val-d'Oise, le Pays de France résulte du long travail d'érosion survenu au pliocène supérieur et surtout pendant le quaternaire ancien, c'est-à-dire il y a environ 3,4 millions d'années. Il s'agit d'un plateau qui s'étend entre Saint-Denis, Luzarches et la côte de Dammartin-en-Goële. Sa fertilité provient de la couche de marnes qui recouvre le sous-sol. Le terme de « France » est à relier à la terre d'élection des Capétiens, domaine royal au X^e siècle.

Le Parisis, au nord-ouest de Paris, est une région comprise entre l'Oise, la Seine et le Pays de France. C'est une plaine alluviale inclinée vers la Seine et traversée de nombreuses rivières dont la Presles. Le Parisis est dominé par des buttes calcaires recouvertes de meulière, une roche très dure composée de silice, de calcaire (souvent utilisée dans le bâtiment) et de sable. Ces différents terrains déterminent l'aspect de la région. Les cultures maraîchères se partagent la plaine et les vergers escaladent les pentes calcaires. Des forêts comme celles de Corneilles, Carnelle ou Montmorency occupent les hauteurs du relief. Elles apportent aussi un peu de verdure au milieu de zones densément peuplées.

Enfin, quelques mots sur le Senlisis qui vient mordiller sur les contours administratifs du Val-d'Oise. Le Senlisis (du nom de la ville de Senlis) fut, aux temps carolingiens, le berceau du futur domaine royal. Il est délimité par le cours de l'Oise, la côte de Dammartin-en-Goële et le Valois à l'est. Les parties limoneuses de la région de Senlis portent de belles cultures, tandis que les nombreuses zones sableuses sont couvertes de forêts dont celles de Chantilly, d'Ermenonville ou d'Halatte. La rivière de la Nonette et le ru de Saint-Martin drainent les étangs de Corneilles, de Chaalis, de Mortefontaine.

Environnement et énergies

La politique francilienne en matière d'environnement est fondée sur la maîtrise de l'énergie et sur le développement des énergies renouvelables. Elle vise en premier le secteur du logement social, les bâtiments du tertiaire mais aussi les particuliers. De nombreux projets sur le développement des réseaux de chaleur, d'installations de panneaux solaires photovoltaïques et aussi des projets structurants de chaufferies bois grande puissance sont aidés.

La géothermie est la principale source d'énergie locale et renouvelable. L'utilisation de la chaleur issue du sol est une spécialité francilienne. En 2008, la région a mis en place un plan de relance de la géothermie qui comprend la création de nouveaux forages et la

réhabilitation de ceux existants. 80 % de l'énergie géothermique française sont produits en Île-de-France. Plus de 150 000 équivalents logements bénéficient de ce mode de chauffage, soit une économie de plus de 100 000 tonnes d'équivalent pétrole par an. Le rejet de près de 30 000 tonnes de CO₂ par an est ainsi évité.

Agriculture

L'Île-de-France est couverte aux trois quarts de terres agricoles et de forêts. L'espace rural francilien tire sa spécificité géologique de grands plateaux couverts de plaines fertiles. Les grandes exploitations représentent les neuf dixièmes de la superficie agricole. On dénombre 11 500 emplois permanents répartis dans 5 000 exploitations. Les filières occupent des surfaces inégales du fait des modes de production différents mais les grandes cultures (blé, orge, colza, betterave à sucre) arrivent en tête et représentent près de 5 000 hectares. Viennent ensuite l'élevage (bovin en tête suivi de l'élevage ovin, chevalin et caprin), les cultures d'élevage, l'horticulture, le maraîchage et la polyculture. Sur les huit départements franciliens, quatre sont ruraux. Les quatre de la petite couronne (Paris, Val-de-Marne, Hauts-de-Seine et Seine-Saint-Denis), fortement urbanisés, n'ont presque plus de terres agricoles (environ 7 % de la surface totale). Ils sont dédiés principalement au maraîchage, à l'horticulture et à l'apiculture. Paris produit du miel. Des ruchers ont été installés par exemple sur les toits de l'Opéra. En revanche, l'agriculture et la sylviculture sont bien présentes dans les quatre départements de la grande couronne.

La Seine-et-Marne est sans aucun doute le plus rural : 60 % de sa surface sont agricoles et 20 % forestiers. Les élevages laitiers donnent deux fromages d'appellation d'origine contrôlée : le brie de Meaux et le brie de Melun. On trouve aussi le coulommiers et d'autres petits fromages. Le cidre de Brie et le miel du Gâtinais sont deux spécialités du département. Les Yvelines ont une tradition fruitière avec les cerises et les prunes, notamment la reine-claude de Chambourcy. La volaille de Houdeau est réputée pour sa chair. Quant au Grand Marnier, il est né à la fin du XIX^e siècle à Neauphle-le-Château et toujours produit dans la commune.



Meules de foin.

L'agriculture en Essonne porte essentiellement sur le blé et le colza, mais la menthe de Milly-la-Forêt ou le cresson de Méréville sont des spécialités ancestrales. Dans le Val-d'Oise, l'agriculture est très diversifiée. Des vignes ont produit du vin blanc et du vin rouge (le piccolo) que certains tentent de replanter pour une production très limitée. L'asperge, la figue blanche et bien sûr le cerise de Montmorency sont des spécialités du département.

Industries

L'industrie en Île-de-France est particulièrement variée. On y trouve absolument tous les secteurs de la production française.

En Île-de-France, le nombre de salariés dans l'industrie baisse régulièrement. La principale activité reste la fabrication de textiles, les industries de l'habillement, du cuir et de la chaussure avec 5 300 effectifs, soit 8 % des salariés d'Île-de-France (chiffres 2012 de l'Union des industries textiles). Cette part importante des secteurs du textile-habillement se caractérise par un grand nombre de petites entreprises.

Le Val-de-Marne est le département le moins industriel de la région après Paris. Il est surtout spécialisé dans les industries agroalimentaires, manufacturières et dans la santé. Le pôle agroalimentaire, l'activité la plus importante du département, est lié à la présence du marché d'intérêt national de Rungis, premier centre mondial de distribution de produits frais. Le Val-de-Marne est le second pôle français de recherche en médecine clinique ; il héberge un tiers des établissements franciliens de recherche médicale.

La Seine-Saint-Denis a eu un passé industriel très important. Aujourd'hui l'industrie ne représente plus que 6,9 % de l'emploi salarié départemental, soit une part inférieure à la moyenne francilienne (7,5 %). On compte trois filières majeures : l'image, la fabrication de textiles, les industries de l'habillement, du cuir et de la chaussure et l'industrie automobile. Aujourd'hui, les activités liées à l'image et au multimédia font partie des secteurs les plus porteurs : 5 des 10 grands studios de cinéma français sont situés dans le département. Nagnère pôle important de l'industrie automobile, l'usine PSA d'Aulnay-sous-Bois connaît un important plan de licenciement annoncé en 2012 et appliqué en 2014. Un coup dur pour le constructeur qui prend de plein fouet les conséquences de la crise. Ce nouvel épisode risque d'ébranler fortement tous les sous-traitants présents dans le département qui travaillaient avec PSA.

Dans les Hauts-de-Seine, l'industrie est particulièrement spécialisée dans la fabrication de produits informatiques, électroniques et optiques avec les industries pharmaceutique et chimique. Les Hauts-de-Seine représentent plus de 40 % de l'emploi de l'industrie pharmaceutique industrielle de la région. C'est également un département tourné vers la recherche dans le secteur des instruments de mesure et de contrôle, du matériel médical, de l'optique et de l'horlogerie, de l'automobile, ainsi que de la construction aéronautique et spatiale. Les Hauts-de-Seine comptent, après Paris, le plus grand nombre de

centres nationaux d'études et de recherche publique : CEA de Fontenay-aux-Roses, Inserm, Ifremer, etc., mais aussi la vallée scientifique de la Bièvre à cheval sur les départements du Val-de-Marne et des Hauts-de-Seine. Le Val-d'Oise est particulièrement tourné vers l'industrie de fabrication des produits informatiques, électroniques, optiques et d'équipements électriques. L'industrie chimique est concentrée sur l'agglomération de Cergy-Pontoise et sur le secteur Argenteuil-Bezons. La mécanique générale et la chaudronnerie, à destination des marchés de l'automobile, de l'aéronautique et de l'armement sont implantées sur le bassin d'Argenteuil-Bezons. L'université de Cergy-Pontoise accueille plus de 19 000 étudiants avec un pôle important d'enseignement et de recherche dans le domaine des sciences et techniques et la présence de 18 laboratoires universitaires. Plusieurs grandes écoles de gestion et d'ingénieurs, comme l'ESSEC (École supérieure de commerce), l'ENSEA (École supérieure d'électronique), le centre polytechnique Saint-Louis (école privée d'ingénieurs) ou encore le groupe ITIN-ESCIA accueillent plus de 10 000 étudiants. Les Yvelines sont le premier département industriel d'Île-de-France avec un secteur phare : l'automobile, qui représente plus du tiers des emplois industriels. Les deux plus grands sites de production d'Île-de-France (PSA-Peugeot-Citroën à Poissy et Renault à Flins-sur-Seine) y sont implantés, tout comme les deux plus grands centres techniques : le technocentre de Renault à Guyancourt et le centre technique de PSA Peugeot-Citroën à Vélizy. Bien que l'automobile connaisse une baisse manifeste des ventes depuis quelques années, ces sites sont encore maintenus à flot avec des restructurations accueillies difficilement par les salariés, le tout dans un contexte tendu. Une autre spécialisation importante du département concerne la fabrication de produits informatiques, électroniques et optiques. Il existe également des pôles d'innovation et de recherche qui mettent le département à égalité avec les Hauts-de-Seine.

L'Essonne pèse lourd dans l'industrie francilienne même si les emplois sont en net recul. En revanche ce département concentre des activités scientifiques et technologiques de haut niveau. On ne compte pas moins de 200 laboratoires de recherche scientifique ainsi que deux centres nationaux de recherche technologique (l'un consacré à la génomique à Évry, l'autre à l'optique-photonique à Saclay-Marcoussis). Le département accueille plusieurs grandes écoles (École polytechnique, Supélec, École supérieure d'optique...), un centre de recherche (CEA) et deux universités (Paris-Sud 11, Évry-Val d'Essonne). Enfin l'industrie en Seine-et-Marne compte énormément en matière d'emplois (10,9 %) avec de grosses sociétés industrielles telles que Snecma Moteurs (construction aéronautique et spatiale, 3 000 employés), Silec Câble (fabrication d'autres équipements électriques, 1 200 employés), Nestlé-France (fabrication de produits laitiers, 1 050 employés)... Deux pôles de compétitivité sont implantés à Marne-la-Vallée : Advancy, présent dans les domaines de l'urbanisme, de l'habitat, de la construction et de la mobilité des personnes et des biens, et Cap Digital, spécialisé dans les technologies numériques appliquées à l'image.

Tertiaire

Le secteur tertiaire est très important en Île-de-France car il concerne une grande majorité d'emplois, en particulier dans les services aux entreprises. Paris est le premier département de la région dans ce domaine, suivi de près par les Hauts-de-Seine. Les cadres et les professions supérieures intellectuelles représentent le quart des employés franciliens, contre seulement 11 % en moyenne dans les autres régions françaises. Les métiers les plus recherchés sont les fonctions d'encadrement, notamment dans l'informatique et le commerce. Les centres d'affaires sont principalement concentrés dans les arrondissements du centre de Paris qui accueillent de nombreux sièges sociaux et de très grands établissements comme Sanofis-Aventis, Pfizer ou encore PSA, mais aussi dans le quartier d'affaires de la Défense, principal pôle tertiaire français et place européenne où la densité de sièges sociaux est la plus forte. On note également le dynamisme du centre d'affaires de Rueil-Malmaison, ainsi que les communes de Levallois-Perret, Boulogne-Billancourt et Issy-les-Moulineaux.

Tourisme

La ville de Paris est la première destination mondiale avec environ 30 millions de visiteurs chaque année (dont 60 % d'étrangers), ce qui place l'Île-de-France parmi les plus importantes régions touristiques d'Europe. Parmi les étrangers, les Anglais sont les premiers suivis des Américains, des Italiens, des Espagnols, des Allemands et des Japonais. Mais depuis cinq ans environ arrivent les Chinois, les Russes, les Indiens et les Européens de l'Est. Si l'on fait un classement des dix sites les plus visités, Disneyland Paris est en tête (environ 15 millions de visiteurs), suivi de la cathédrale Notre-Dame de Paris (plus de 13 millions). Viennent ensuite la forêt de Fontainebleau (13 millions), le marché aux puces de Saint-Ouen (11 millions), la basilique du Sacré-Coeur (un peu plus de 10 millions), le musée du Louvre (8,5 millions), le parc du château de Versailles (7,5 millions), la tour Eiffel (près de 7 millions), le centre Georges Pompidou (6,5 millions) et le château de Versailles (5 millions).

Histoire

Préhistoire

Il aura fallu des centaines de milliers d'années pour que se fixe le cours actuel des rivières. C'est vers 50 000 avant J.-C. que s'établit le confluent de la Marne et de la Seine. Avec la variation des climats ont lieu en alternance un enfoncement important des rivières, un intense apport d'alluvions dont les traces se trouvent dans les terrasses des vallées qui forment aujourd'hui les gradins sur lesquels se sont fixés les villages.

► **Le paléolithique.** Dans la région, les premières traces de vie humaine remontent à 500 000 avant J.-C. Des découvertes ont été faites dans la région d'Abbeville quand fut creusé le canal de la Somme (1824-1835). À cette époque, un haut fonctionnaire des douanes, Jacques Boucher de Perthes, met au jour de gros silex taillés appelés aujourd'hui « bifaces » ou « coups de poing » et des restes d'animaux disparus. Après cela, il tentera de convaincre avec beaucoup de difficulté la communauté scientifique que des hommes « antédiluviens » ont existé. Il faudra attendre les découvertes de Saint-Acheul, un autre site de référence dans la Somme pour que cette vérité soit enfin reconnue. On désigne alors deux périodes : l'Abbevillien et l'Acheuléen. Les premiers Franciliens vécurent sous un climat chaud et humide, à la végétation luxuriante. La région connut cependant de grandes variations climatiques avec des périodes froides.

Il y eut alors des animaux à la fourrure impressionnante tels que les mammouths. Il est difficile d'évaluer cette population qui vécut pendant 400 millénaires. La localisation des découvertes donne toutefois une idée de leur répartition. Vers Villejuif, Mantes et Sannois ont été retrouvés de nombreux bifaces, hachereaux et racloirs. Des découvertes ont également été faites près de Verrières, Celles-sous-Moret, Le Tillet, Cergy, Billancourt, Courbevoie, Clichy ou encore Créteil. D'importants progrès ont été accomplis entre le quarantième et le dixième millénaire avant notre ère, au moment où se termine l'ère glaciaire. L'homme sapiens emploie en effet des outils plus fins et plus variés – le travail de l'os occupe une place importante. Beaucoup ont été découverts dans le bois des Beaugards, mais aussi à Villejuif, Lumigny, Etiolles, Les Tarterêts, Etréchy, Ballancourt-sur-Essonne, Montigny-sur-Loing, Pincevent... .

► **La révolution néolithique.** À partir du dixième millénaire se développe la révolution néolithique en Île-de-France. Le climat est plus clément. Avec la fonte des glaces s'installe petit à petit le climat atlantique. L'homme, jusque-là prédateur, se sédentarise et devient alors producteur. Il cultive et entreprend l'élevage. À cette époque, la Seine décrit un vaste méandre dont la rive nord longe le plateau de Belleville-Montreuil, les hauteurs de Montmartre et celles de Chaillot. Dans les forêts situées au nord et au sud du fleuve, des groupes humains développent une civilisation nouvelle.

Ils manient le pic et le tranchet. Puis ils s'établissent dans les clairières, sur les bords des plateaux et vivent dans de petites huttes dont le foyer central est en meulière ou en grès. De nombreux sites témoignent de cette époque. Dans la forêt de Montmorency, par exemple, on a retrouvé des ateliers et de l'outillage (grattoirs, tranchets...). Dans le Val-d'Oise, les Yvelines, l'Essonne et la Seine-et-Marne sont disséminés des fosses. Sont-ce des tombes ou des fonds de cabane ? Toujours est-il qu'elles sont nombreuses, depuis la forêt de Fontainebleau jusqu'à celle de Rambouillet. Dès 4 000 avant J.-C., la poterie apparaît, d'abord monochrome et lisse. On domestique rapidement les espèces animales. En amont de Paris, l'occupation humaine semble plus dense qu'en aval. Les rives des autres cours d'eau ont également attiré les hommes (sur les bords de Marne, près de Charenton, Créteil et Nogent...). De 2 500 à 1 800 avant J.-C., de nouveaux arrivants se mêlent aux populations anciennes. Ils apportent avec eux la métallurgie du cuivre. Cette civilisation se caractérise également par la construction de mégalithes. On a d'ailleurs retrouvé sur la commune d'Argenteuil des dolmens enterrés et des os de plusieurs centaines d'individus, des pointes de flèches, restes de colliers ou dents de cheval percées... Avec l'âge de bronze, de 2 000 à 800 avant J.-C., prend fin la Préhistoire.

Antiquité

Dans la région, c'est vers 1800 avant J.-C. qu'apparaît l'âge du bronze (période qui dure jusqu'en 700 avant J.-C.). Les bronziers d'Île-de-France ne tardent pas à passer maîtres en la matière avec l'art de la fonte et du moulage. L'étain étant moulu en Cornouailles, on a même imaginé que pour l'acheminer dans la région, il avait dû être transporté sur des pirogues sur la Seine. Des épées, poignards et haches ont d'ailleurs été retrouvés dans le lit du fleuve. Des ateliers de fondeurs ont été découverts à Choisy-le-Roi et à Paris. Vers 700 avant J.-C., des peuples celtes s'installent sur des hauteurs dans le Bassin parisien. Ils apportent avec eux la technique de la métallurgie du fer. Plus dur, ce dernier donne des armes plus solides et assure ainsi la victoire. Avec l'Age du fer apparaît également la civilisation gauloise. Les Sénons, venus d'Europe centrale, contrôlent la vallée de la Seine jusqu'au sud de l'actuelle ville de Paris. Le territoire de ce peuple, qui a donné son nom à la ville de Sens, correspond à nos départements de l'Yonne, de la Marne, de la Seine-et-Marne et de la Côte-d'Or. Au III^e siècle avant J.-C., un autre peuple d'origine celtique, les Parisii, s'installent non loin de la Seine. Ils se fixent dans les vallées, utilisant les nombreux cours d'eau pour la pêche et surtout la navigation. La Seine, l'Oise ou la Marne ont creusé dans le plateau calcaire de puissants méandres, égrenant un chapelet d'îles et inondant de vastes zones marécageuses. Le réseau hydrographique francilien, par son orientation et par la proximité de ses affluents, est un important vecteur pour les échanges commerciaux entre les territoires du nord et ceux du sud de l'Europe. La Seine navigable (dont le nom provient de la déesse Séquana) offre aux Parisii une suprématie d'ordre fluvial qu'ils exploitent pour le commerce. Ils s'implantent sur les îles, élevant des oppida (pluriel d'oppidum) où sont

concentrés les pouvoirs économiques, commerciaux et militaires. La situation de carrefour de la Seine ne leur échappe pas et nourrit leur prospérité par le biais de leurs bateliers appelés « Nautes ». Contrôlant la navigation fluviale et les échanges sur un territoire qui couvre la plus grande partie de l'actuelle Île-de-France (d'après les domaines des diocèses), ces Nautes gagnent et exploitent de nouvelles terres agricoles riveraines qui s'avèrent extrêmement fertiles. Dès le 1^{er} siècle av. J.-C., les Parisii battent monnaie. De nouvelles oppida surgissent sur les îles, comme l'oppidum situé dans l'actuelle île de la Cité, que l'on va nommer Lutèce.

► **L'oppidum gallo-romain de Lutèce.** L'oppidum de Lutèce est incendié par ses habitants en l'an 52 av. J.-C., lors de la conquête de la Gaule par les légions de Jules César. Il est rebâti et, devenu gallo-romain, se développe à partir de l'axe qui mène de la montagne Sainte-Genève à l'actuelle ville de Saint-Denis par le col de La Chapelle. Cet axe fondateur de la Lutèce gallo-romaine est le *cardo maximus* nord-sud, dont les rues Saint-Martin et Saint-Jacques ont conservé la trace. Il enjambe les berges marécageuses du fleuve en prenant appui sur l'île de la Cité, l'urbanisme initial suivant le schéma fondateur classique des conquérants romains. Un quadrillage de rues, établi en rive gauche, moins sujette aux inondations, délimite des îlots orthogonaux progressivement bâtis entre le I^{er} et le III^e siècle où la population est alors estimée à 10 000 habitants. À l'exception de l'amphithéâtre, les monuments de Lutèce se concentrent le long du *cardo* et de l'actuel boulevard Saint-Michel : thermes, forum (rue Soufflot), théâtre (rue Racine)... Au nord se trouvent des collines boisées, des cultures et des pâturages ceinturant le vaste méandre d'un ancien bras mort de la rive droite de la Seine. Pour la construction, les matériaux du sous-sol proviennent des carrières des Buttes-Chaumont (pierres de taille, moellons pour la maçonnerie). Le gypse et la chaux étaient réservés pour les enduits, tandis que l'argile servait au façonnage des briques et des tuiles plates. Les aménagements urbains et les habitations prennent peu à peu forme autour du *cardo* et du *décanus*, qui se croisent en un point appelé forum. L'actuel forum des Halles, dans le 1^{er} arrondissement, est un lointain parent de la place gallo-romaine sur laquelle s'effectuaient les échanges commerciaux. Lutèce est pourvue en eau par l'ingéniosité des Romains : une petite rivière irriguant le plateau de Rungis est alors canalisée pour alimenter la ville. L'aqueduc, qui franchit la Bièvre au niveau des villes actuelles d'Arcueil et de Cachan, peut encore se voir : il a été consolidé et rehaussé pour l'adduction d'eau de la Vanne, dans la seconde moitié du XIX^e siècle.

► **L'avènement de Paris.** Lutèce est alors la ville de la Pax Romana et restera dès lors ouverte jusqu'au Bas-Empire et aux invasions barbares. À partir du IV^e siècle, elle se recentre dans l'île de la Cité, protégée par un rempart. L'empereur romain Julien y séjourne. Progressivement, Lutèce prend le nom de Paris. L'histoire de la ville est liée à deux personnages importants : son premier évêque, saint Denis, martyrisé en 280 par les Romains, puis sainte Geneviève. En 451, celle-ci galvanisa l'ardeur de la population pour que soient repoussés les Huns d'Attila. Par la suite, elle est devenue la sainte patronne de la ville.

Moyen Âge

Si la ville résiste face aux Huns, elle cède en 486 à Clovis, assez volontiers d'ailleurs. Récemment converti au christianisme, Clovis choisit la ville (qui y gagne un statut de capitale) comme centre du royaume des Francs pour des raisons stratégiques et militaires ; sans doute aussi par dévotion à sainte Geneviève. Mais le royaume est partagé à la mort du roi Clovis entre ses trois fils. D'autres partages suivront et Paris ne sera plus qu'une capitale régionale. Sous les Carolingiens, le royaume franc sera reconstitué et considérablement agrandi, mais le centre du pouvoir se déplacera dans les pays mosans (Aix-la-Chapelle).

Au IX^e siècle, la ville subit de sévères attaques de Vikings, venus par la Seine, notamment en 885. Il faut attendre l'avènement de Hugues Capet en 987 pour que Paris, alors repliée sur l'île de la Cité, ne redevienne la capitale d'un royaume alors encore bien modeste. La ville renaît sur la rive droite avec les Capétiens et, durant dix siècles, son essor et celui de son agglomération seront constants. Seront d'abord occupés les sols insubmersibles de la rive droite, puis les villages et les terres agricoles de l'est, de l'ouest, du sud et, enfin, toutes les collines périphériques.

► **Paris, ville royale.** Philippe Auguste fixe l'administration royale à Paris au XII^e siècle, alors peuplée d'environ 25 000 habitants. Il crée, entre autres, le marché des halles, ordonne le pavement des rues et l'édification de nouvelles fortifications sur les deux rives. La ville se divise alors en trois ensembles bien distincts : l'île de la Cité, la ville proprement dite (en rive droite) et le Quartier latin (en rive gauche). L'île de la Cité est le siège des pouvoirs politique (installé au palais, où Saint Louis fait édifier la Sainte-Chapelle) et religieux (cathédrale Notre-Dame, évêché). Tout autour se déploie un réseau tortueux de rues étroites qui serpentent dans le tissu dense de maisons et d'églises. La rive droite, la Ville, où se concentre l'essentiel de l'activité économique, connaît une croissance spectaculaire. Marchands, artisans et bourgeois s'y installent autour du marché et de la place de Grève, à l'emplacement du forum des Halles et de l'hôtel de ville actuels. En rive gauche s'établissent des collèges. L'orientation universitaire du Quartier latin est une réaction au pouvoir du chancelier de l'école Notre-Dame et de l'évêque, dont les règles sont jugées

trop strictes. C'est ainsi que Robert de Sorbon fonde son collège, la Sorbonne, en 1257. Le rayonnement considérable de son Université, où l'on accourt de l'Europe entière, donne à Paris un rôle culturel de premier plan. Un contre-pouvoir se met en place dès le XII^e siècle, celui du prévôt des marchands. Il assoit son autorité sur le trafic fluvial, face au prévôt de Paris, le représentant officiel du roi. Malgré quelques tensions, Paris maintient son influence sur le royaume et sera à partir du XIII^e siècle la plus grande ville d'Europe.

► **Urbanisation et démographie.** Entre les XII^e et XIV^e siècles, l'urbanisation croissante va radicalement transformer l'Île-de-France. La population de Paris explose entre 1150 et 1330. Elle est estimée, au XIV^e siècle, à 200 000 habitants. L'habitat rural se concentre autour des villages, des villes neuves, des bourgs, des hameaux, qui poussent comme des champignons, reposant sur la vie communautaire et l'exploitation familiale. De véritables villes voient le jour et se développent autour de Paris. Le bourg de Saint-Denis, où siègent les sépultures royales depuis Dagobert, s'est étendu autour de sa basilique. Paris même change et se dote d'un nouveau réseau viaire, de conception concentrique, qui se déploie jusqu'aux nouvelles fortifications construites à partir de 1360 par Charles V. Les abbayes parisiennes, surtout celle de Saint-Denis, jouent un rôle essentiel dans la mise en valeur des terres agricoles, ce qui permet l'extension de leurs domaines dans toute la région. Les vastes forêts ont fait les frais des grands défrichements et des essarts qui se sont succédé en plusieurs vagues. Les marécages sont quant à eux asséchés et assainis (comme dans l'actuel quartier du Marais), tandis que les berges des rivières bénéficient d'entretiens et parfois d'aménagements locaux. L'utilisation du bois, du torchis et de chaumes pour la construction des habitations est très répandue. Immédiatement disponibles et exploitables, ces matériaux de surface ont longtemps caractérisé l'habitat francilien, jusqu'à la fin du Moyen Âge. La situation devient difficile durant la guerre de Cent Ans : le prévôt des marchands, Etienne Marcel, prend le pouvoir aux dépens du représentant du dauphin. Sous influence anglaise, Paris résiste à Jeanne d'Arc et ne redevient française qu'en 1436, ce mauvais choix lui ayant fait perdre son statut de capitale. Les rois, qui séjournaient à Vincennes, dans l'île de la Cité, au Louvre ou à l'hôtel Saint-Paul, abandonnent Paris au profit du Val de Loire au XV^e siècle. Le retour en grâce se fait au XVI^e siècle avec François I^{er}, qui entreprend de reconstruire le palais du Louvre. L'essor du commerce est tel que les enceintes de Philippe Auguste et de Charles V sont rapidement débordées. Entre les deux murailles s'étendent des marais, des jardins, des cultures, où s'installent des abbayes et des demeures aristocratiques, notamment à proximité du château du Louvre qui défend la ville à l'ouest. À l'extérieur des murailles se développent des bourgs autour des abbayes de Saint-Germain-des-Près, de Sainte-Geneviève et de Saint-Victor. La fondation du Collège de France conforte le statut culturel de la ville, très ouverte aux idées nouvelles. À la fin du XVI^e siècle s'amorce une réorganisation avec la construction du Pont-Neuf.

La Seine et sa navigation

Vitale pour se déplacer et s'approvisionner, la navigation fluviale donne dès le Moyen Âge le poulx de la vie économique de Paris et de l'Île-de-France. La Seine rythme la vie parisienne à travers ses grèves, ses ponts ou ses ports. On croise à Paris, le long du fleuve, des marchands, des pêcheurs, des meuniers, des mégissiers ou tanneurs, des écaillers, des tripiers, des teinturiers ou blanchisseuses, etc. Tout le monde ou presque y exerce son métier, s'y rencontre, y fait sa toilette, en boit l'eau, s'y baigne.

► **Le commerce.** Depuis le Moyen Âge, Paris est un important marché. Une multitude de métiers participent à l'approvisionnement et au commerce qui font vivre la ville : on y croise des porteurs de sel, des déchargeurs de grain et de foin (actuelle rue des Déchargeurs), des haleurs de bois et des passeurs. On y rencontre également des transporteurs et des mesureurs de pierre, des marchands et des jaugeurs de vin. Les quartiers se spécialisent, les métiers s'installent à proximité des marchés, les corporations se forment, autour de blasons et de bannières. L'enjeu de l'approvisionnement explique le rôle politique croissant de la Hanse des marchands : leur prévôt dirige même la première municipalité de Paris dès 1263. Le réseau de routes, qui se déploie en étoile vers les provinces, s'ouvre depuis les portes de la muraille de Philippe Auguste. Déjà s'affirme le rôle primordial de Paris par rapport aux autres régions.

De la Renaissance à la Révolution

► **Paris, ville du classicisme.** Au cours des XVII^e et XVIII^e siècles, la centralisation du pouvoir et l'installation du roi à Paris, puis à Versailles, entraînent de profondes transformations dans le paysage urbain francilien. Si Paris accueille favorablement les arts et les enseignements, elle perçoit avec moins d'enthousiasme les idées de la Réforme : la ville devient un foyer d'affrontements dont l'apogée sera le massacre de la Saint-Barthélemy, en 1572. Cette période s'achève avec le nouveau roi de France, Henri IV, protestant qui se convertit au catholicisme : « Paris vaut bien une messe ». La monarchie des Bourbons veut faire de la capitale un symbole fort de son pouvoir centralisateur et travaille activement à son embellissement, tant architectural que culturel. Henri IV inaugure le Pont-Neuf et planifie la création de grandes places royales comme celle des Vosges ou Dauphine. Sous le règne de Louis XIII prennent forme le jardin des Plantes, l'Académie française (créée par Richelieu), ainsi que de nouveaux quartiers comme les faubourgs Saint-Honoré et Saint-Germain. Au nord du Palais-Royal et du Marais, le quartier Richelieu concentre de beaux hôtels particuliers, encore bien visibles aujourd'hui. L'hôtel de ville est achevé en 1628 et les multiples restructurations du Louvre qui surviennent entre le XVI^e et le XVII^e siècle, confirment la rive droite comme siège du pouvoir royal : le donjon est arasé, l'aile Lescot est lancée... Des palais sont édifiés (les Tuileries, le Luxembourg), agrémentés de jardins attenants, source de plaisir pour la cour. L'axe est-ouest détrône l'axe antique nord-sud. À partir de 1682, Louis XIV fuit Paris et ses souvenirs de la Fronde pour s'établir à Versailles, où la cour va résider près d'un siècle. Les villes de la région s'ouvrent, libérées de leurs murailles. De nombreux châteaux et domaines sont érigés par l'aristocratie et par les notables.

► **Nouvelles institutions, nouvelle expansion.** Paris se développe désormais au-delà de ses murailles et occupe peu à peu les espaces naguère occupés par les jardins maraichers, les vergers et les vignes. Sur la rive gauche, les quartiers Saint-Germain à l'ouest, Mouffetard, Saint-



Le Louvre.

Victor et Saint-Marcel à l'est, prolongent la ville jusqu'aux anciens bourgs médiévaux. Enfin, au centre, les îles aux Vaches et Notre-Dame, jusqu'alors terrains de pâturages et de halage des bateaux, sont réunies et donnent naissance à l'île Saint-Louis. Vers la fin du XVII^e siècle, on estime la population parisienne à 400 000 habitants. C'est à cette époque que fleurissent les découvertes, les avancées technologiques et les prouesses architecturales : on s'emploie à mesurer, recenser, cartographier, bâtir, etc. Louis XIV projette d'ambitieuses réalisations. De grands travaux sont lancés, comme la machine hydraulique de Marly, les forêts sont reboisées afin d'assurer la réalisation de la flotte royale des siècles futurs... Le roi prône les sciences, les arts et les techniques qui, issus de la Renaissance, entrent en effervescence. L'Académie royale des sciences, fondée par Colbert en 1666, attire des astronomes, des physiciens, des mathématiciens ou encore des agronomes de toute l'Europe. Une nouvelle conception et une nouvelle esthétique du paysage émergent. Maîtrise, ordonnancement, géométrie, perspective et équilibre : ces principes sont mis en œuvre dans l'aménagement des jardins à la française par Le Nôtre, la création d'axes urbains ou de grands tracés royaux entre Saint-Denis, Paris et Versailles. L'articulation du parc et de la ville de Versailles, autour de l'axe monumental du château, rend compte des nouveaux préceptes.

Du début du règne de Louis XIV jusqu'à la veille de la Révolution, Paris devient une ville ouverte. De nouveaux cours, les actuels Grands Boulevards, sont plantés d'arbres, tout le long de l'ancien tracé de la muraille de la rive droite. Le Nôtre redessine le jardin des Tuileries et lance dans son prolongement un axe majeur pour le futur développement de Paris vers l'ouest, jusqu'à la butte de l'Étoile. C'est de ce cette époque que datent les Champs-Élysées aujourd'hui mondialement connus. L'hôpital des Invalides, inauguré par le Roi-Soleil en 1706, et l'École militaire, achevée en 1780, sont reliés à la Salpêtrière par de nouveaux boulevards plantés d'arbres qui ceinturent tout le sud de la ville.

Le trafic fluvial sur la Seine est contrôlé par des maîtres de port qui organisent la circulation, le halage et l'accostage. Au XVIII^e siècle, Paris a compté jusqu'à 18 ports dont le port aux vins de Saint-Bernard, l'île Louviers où l'on s'approvisionnait en bois de chauffage en hiver, les ports au foin et au blé ou encore, en aval du port de Grève situé au cœur de la ville, le port Saint-Nicolas. Les filières d'approvisionnement du blé et des autres céréales sont étroitement surveillées car très stratégiques. Provenant de Beauce, de Brie, de la Plaine de France ou du Vexin, le grain est acheté par les meuniers et les boulangers sur le port au blé. Lorsque la halle au blé est construite en 1765, la filière a déjà amorcé sa rationalisation : les boulangers s'approvisionnent de plus en plus directement en farine auprès des 2 500 moulins à vent ou à eau que compte alors la région.

► **Ponts et places royales.** En 1786, la démolition des maisons du pont Notre-Dame marque un tournant : la concentration excessive de la population, les problèmes de circulation et d'hygiène créent tensions et désordres. La forte croissance de Paris durant le XVIII^e siècle porte à 600 000 le nombre d'habitants. Au centre de la ville, le tissu urbain se densifie : les maisons médiévales sont surélevées et peu de rues nouvelles sont percées. Le paysage urbain est en revanche transformé par les nouvelles places royales : Vendôme, des Victoires et Louis-XV, (actuelle place de la Concorde). De plus, des statues et des portes monumentales ornent la ville. Les routes deviennent peu à peu carrossables et se développent en un réseau qui s'étend de l'Île-de-France jusqu'aux frontières. Les campagnes franciliennes se transforment lentement à partir du XVIII^e siècle où, sous l'influence de la bourgeoisie parisienne et des progrès agronomiques, les grandes propriétés concentrent les terres agricoles. En 1760, l'autorisation de les exploiter librement va conduire à un abandon progressif de l'assolement et des pratiques communautaires. En attendant la Révolution qui viendra bouleverser des siècles d'ordres établis... C'est de Paris que partent au XVIII^e siècle les principes des Lumières, qui portent en germe la Révolution à venir. Cette Révolution se fait essentiellement à Paris, ville qui réaffirme son rôle de capitale politique.

De la Révolution au XXI^e siècle

► La Révolution industrielle en Île-de-France.

Le XIX^e a été le siècle de l'urbanisation de Paris et de ses banlieues, étroitement liée à la forte croissance de la population et la Révolution Industrielle : l'Île-de-France devient même à cette époque la plus grande région industrielle française. Entre 1800 et 1850, le doublement de la population et les événements politiques consécutifs à la Révolution n'eurent que peu d'impact sur la structure de la ville, encore médiévale pour l'essentiel. Le phénomène de centralisation s'intensifie et Paris attire massivement les populations rurales. Le gypse exploité à Montmartre ou aux Buttes-Chaumont, le calcaire provenant de Montparnasse ou la craie de Meudon furent longtemps exploités pour la construction : à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle apparaissent de nouveaux matériaux comme le fer, le béton armé, le verre, les tuiles et les briques industrielles. Les nouveaux moyens de transport que sont les canaux et le chemin de fer permettent de les acheminer depuis des lieux lointains. Cette évolution a contribué à renouveler les formes architecturales et à transformer les paysages. Les nouveaux canaux de l'Ourcq, de Saint-Martin et de Saint-Denis, construits dans le premier tiers du siècle sur l'impulsion de Napoléon Bonaparte, ont en premier lieu permis un approvisionnement en eau potable par un réseau de fontaines publiques. Bien vite, on y fait transiter marchandises, matériaux lourds ou produits agricoles provenant de la Brie, en évitant le cœur de Paris. L'extension du réseau navigable conduit au déplacement des ports parisiens vers la banlieue.

► **Canaux et chemin de fer.** Leur trafic croissant, les canaux vont jouer un rôle déterminant dans la délocalisation des activités industrielles. Ces nouvelles artères insufflent l'air qui manquait au développement économique de la région. Dans la grande boucle que décrit la Seine en amont et en aval de Saint-Denis, plusieurs ports sont aménagés. Ils attirent les usines de transformation qui vont fixer à leur tour l'habitat ouvrier. Cela a pour effet de creuser les différences sociales entre les faubourgs de la petite couronne et les quartiers riches, davantage

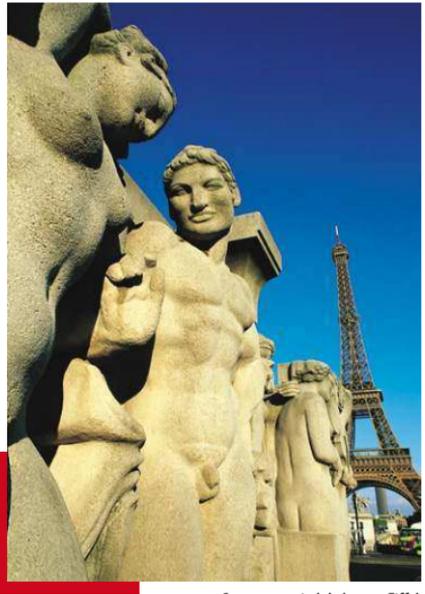
Haussmann, le baron

Avant d'être élevé baron par Napoléon III, Georges-Eugène Haussmann est né plus simplement à Paris en 1809. Prenant fait et cause pour Louis-Napoléon Bonaparte en 1848, ce dernier le nomme préfet du Var en 1849, puis préfet de la Seine en 1853, poste qu'il conservera pendant seize ans. Avec la bénédiction de Napoléon III, Haussmann entreprend un gigantesque travail d'urbanisation dans Paris. Pour la première fois de son histoire, la ville est appréhendée dans son ensemble et non plus par îlots ou quartiers. Il ne s'agit plus de rénover, mais de transformer. De larges avenues sont percées, notamment autour de la butte de l'Étoile, avec de larges trottoirs arborés et de somptueux immeubles plutôt cossus. Sont créés l'avenue de l'Opéra, les boulevards Voltaire, de Strasbourg, de Sébastopol, Saint-Michel, des gares, des halles, des théâtres, des parcs et jardins comme Montsouris et les Buttes-Chaumont, un réseau d'adduction d'eau et de collecte des eaux usées, etc. Haussmann décède le 11 janvier 1891 dans son appartement de la rue Boissy-d'Anglas, dans un immeuble aujourd'hui disparu suite aux travaux d'agrandissement de l'hôtel Crillon. Il reste de lui l'expression « immeuble haussmannien » où l'on entend par-là une référence au Second Empire, mais aussi les résonances d'un type d'architecture où la modernité, le confort et le luxe définissaient ce style encore estimé de nos jours.

situés à l'ouest. À Saint-Ouen, à Pantin, à Ivry, à Issy, comme dans de nombreuses autres communes situées au-delà des fortifications de Thiers, édifiées en 1840, l'urbanisation prend place dans la trame dessinée par les chemins ruraux et les parcelles agricoles. Le déploiement du réseau de chemin de fer participe aussi à l'essaimage des villes à proximité des axes fluviaux et routiers, c'est la période de construction des grandes gares parisiennes, lesquelles vont révolutionner la conception des transports et du trafic de marchandises (fret). Sous la Restauration, l'extrême densité de la ville et les conditions d'hygiène déficientes ont facilité la propagation des épidémies. Le centre congestionné nécessite une réforme en profondeur du tissu urbain. Elle commencera avec le préfet Rambuteau en 1840, mais ne prendra véritablement de l'ampleur que sous le Second Empire.

► **Le second Empire et Haussmann.** En 1851, la population est estimée à 1 280 000 habitants. Entre 1850 et 1890, Paris continue à s'étendre considérablement et un nouveau paysage urbain doit impérativement se mettre en place. Mis en œuvre par le baron Haussmann, le programme de Napoléon III comporte plusieurs volets : désenclaver le centre ancien et améliorer la circulation sont les deux objectifs de la réforme du réseau viaire. Hors du centre ancien, les lotissements se multiplient tout autour de l'enceinte des Fermiers Généraux, du quartier Saint-Georges à la plaine de Grenelle. Les travaux sont énormes : les vieux quartiers du centre-ville cèdent la place aux fameux immeubles haussmanniens construits le long des larges avenues nouvellement percées, les réseaux d'alimentation et d'évacuation des eaux sont repensés, des espaces verts sont créés. De vieilles bâtisses insalubres sont détruites afin de dégager l'hôtel de ville et le palais du Louvre. L'île de la Cité est presque entièrement rasée. De nombreuses percées sont réalisées : rues Monge, des Écoles et de Rennes, boulevards de Sébastopol, Saint-Michel et Saint-Germain, avenue de l'Opéra... Les boulevards de ceinture sont également ouverts. Entre des artères périphériques et la croisée du centre, les diagonales complètent l'ensemble du réseau, comme les boulevards Malesherbes et Magenta, ainsi que la rue Lafayette. Étendre la ville vers la périphérie constitue le deuxième volet de ce programme, rendu possible par l'annexion en 1860 des communes situées dans le périmètre de l'enceinte de Thiers comme Vaugirard, Grenelle, Auteuil, Passy, Les Batignolles, Charonne, Reuilly, Bercy, etc. Sont ainsi créés 20 arrondissements compartimentés en 80 quartiers. Les nouveaux arrondissements s'urbanisent rapidement, à l'instar de la plaine Monceau. Enfin, un programme d'assainissement et d'embellissement parachève l'œuvre du Second Empire : destruction des îlots insalubres, reconstruction des halles par Baltard, extension des réseaux d'égouts, d'eau et de fontaines, lesquels sont entièrement repensés. Plusieurs monuments sont restaurés par Viollet-le-Duc, des parcs, des squares et des jardins sont créés, donnant des poumons verts à la ville.

► **Commune de Paris et expositions universelles.** Après la chute dramatique du second Empire, le terrible siège de Paris par les Prussiens et l'installation du Gouvernement provisoire à Versailles, vécue comme une humiliation par les Parisiens, une grande partie de ceux-ci



Statues au pied de la tour Eiffel.

tentent en 1871 d'instaurer un gouvernement autonome d'inspiration socialiste en fondant la Commune. Après avoir terriblement réprimé cette dernière, le gouvernement provisoire de la France, un temps établi à Versailles et dirigé par Thiers, s'installe à Paris. Durant la III^e République, la haute société du monde entier vient se distraire dans la capitale. C'est à cette époque que Paris s'enrichit de nouveaux monuments : l'Opéra de Garnier, terminé en 1875, la basilique du Sacré-Cœur de Montmartre, souvenir expiatoire des événements tragiques de la Commune. C'est l'époque des Expositions universelles qui voient en 1889 construction de la tour Eiffel, en 1900 celle du Grand Palais et Petit Palais et de la première ligne de métro, en 1937 celle du palais de Chaillot et pour l'exposition coloniale de 1931 le musée des Arts africains et océaniques de la porte Dorée. Pendant l'entre-deux-guerres, le rayonnement littéraire et artistique de Paris dépasse de nouveau les frontières : les artistes de l'Europe entière affluent à Montmartre puis à Montparnasse. C'est la naissance de l'Art Nouveau d'Hector Guimard qui signe de nombreux immeubles et stations de métro, mais certains architectes osent l'avant-garde moderniste comme Auguste Perret, Mallet-Stevens ou Le Corbusier. Les circuits économiques se sont rationalisés et ont changé d'échelle : halles aux vins de Bercy, abattoirs de Vaugirard et de La Villette, grands moulins... Géographie, paysages et société d'Île-de-France auront été transformés en moins d'un siècle par les effets conjugués de l'industrialisation, de l'émergence d'un nouveau réseau de transports et de l'urbanisation. Entre les deux guerres le métro est prolongé en banlieue et Paris se ceinture d'immeubles en briques rouges, des habitations à bon marché (HBM) qui deviendront plus tard des Habitations à loyers modérés (HLM). Dans le même temps des lotissements se développent en banlieue et de nouveaux quartiers font leur apparition.

De nos jours

Après la Seconde Guerre mondiale Paris va subir de grandes transformations. Dès la fin des années cinquante, l'État décide de construire au nord-ouest de Paris un quartier des affaires sur les communes de Courbevoie, Puteaux, et Nanterre. C'est la naissance de La Défense avec son premier bâtiment le CNIT (Centre des nouvelles industries et technologies) à la forme très particulière et ses premières tours.

Charles de Gaulle, le premier président de la V^e République, crée l'ORTF (Office de Radiodiffusion-Télévision française) chargé de la radio et de la télévision publiques. Il fait bâtir la Maison de la Radio, inaugurée en 1963, reconnaissable par sa forme circulaire, sa tour et son enceinte en aluminium. Paris et son agglomération se peuplent de plus en plus. C'est la naissance des premières autoroutes qui partent de la capitale (autoroute du Soleil) et du boulevard périphérique commencé en 1958 et achevé en 1974. Le transport aérien se développe également. Paris possédait depuis la Première Guerre mondiale deux aéroports : Le Bourget et Orly. L'État décide de miser sur Orly Sud pour avoir un aéroport digne de ce nom et en 1961 est inaugurée une structure très moderne. Mais pour répondre à l'augmentation du nombre de voyageurs, il décide très vite d'implanter un deuxième aéroport dans le nord de la capitale, à Roissy-en-France. Il sera inauguré en 1974. Georges Pompidou, le successeur de Charles de Gaulle, voulait créer au cœur de Paris une institution culturelle originale vouée aux arts plastiques, mais aussi au théâtre, aux livres, etc. Il décide en cours de mandat en 1974 avant l'achèvement des travaux mais le Centre, inauguré en 1977, porte son nom. C'est également sous Georges Pompidou en 1969 que les halles de Paris déménagent à Rungis. Il faudra dix ans pour construire le Forum des Halles, un centre de commerces et de loisirs. Dans les années soixante-dix, Paris se désindustrialise, les usines partent en banlieue laissant des friches industrielles sur lesquelles vont s'implanter des tours d'habitation dans des quartiers populaires comme les 13^e, 19^e et 20^e arrondissements pour répondre à un réel besoin de logement social.

Valéry Giscard-d'Estaing succède à Georges Pompidou. Ce président choisit le projet du musée d'Orsay pour occuper l'ancienne gare d'Orsay et implanter des collections d'art du XIX^e et début du XX^e siècle. Il a aussi opté pour la reconversion des abattoirs de la Villette en Cité des sciences et de l'industrie et mis en marche le projet de l'Institut du monde arabe, soutenu par une fondation.

► **Dans l'ère du XXI^e siècle.** Dans les années 80-90, les grands chantiers de François Mitterrand témoignent d'une architecture moderne : la Grande Arche de La Défense construite dans le prolongement de l'axe historique, l'Opéra-Bastille, la pyramide du Louvre, la Bibliothèque nationale de France, le ministère de l'Économie et des finances de Bercy... En 1991, les quais de Seine sont classés au Patrimoine mondial de l'Unesco pour les monuments remarquables qui les bordent. Jacques Chirac, ancien maire de Paris, arrive au pouvoir en 1995. Jean Tiberi, lui succède à la mairie et il commence à mettre en place des couloirs de bus et des pistes cyclables. Le président Chirac, grand amateur des arts premiers, implante le musée du Quai Branly consacré aux civilisations non occidentales.

En ce début de XXI^e siècle, Paris poursuit sa transformation et on parle désormais du « Grand Paris », un projet fusionnant Paris et les départements de la petite couronne. Un programme de constructions de nouvelles tours à La Défense est en marche. À Boulogne-Billancourt sur l'île Seguin, le site des anciennes usines Renault, un nouveau quartier doit voir le jour, mêlant toutes les fonctions urbaines (habitat, bureaux, commerces, équipements et espaces publics) en les associant à des équipements culturels au rayonnement national et international. Au Louvre, la cour Visconti va accueillir les arts de l'Islam sous une structure de verre et de métal. Le Forum des Halles est en chantier pour une réhabilitation totale. Côté transports, certaines lignes de métro et de tramways se prolongent en banlieue. Le développement des Vélib et des Autolib, des vélos et des voitures électriques en libre-service, sont les marqueurs d'une révolution à la fois écologique et urbaine. Leur succès grandissant en est la preuve.



Quartier de La Défense.

Patrimoine et traditions

Patrimoine culturel

Il est difficile de faire un inventaire exhaustif de l'art en Île-de-France tant de mouvements y sont nés ou s'y sont développés ! Paris et sa région ont inspiré plusieurs générations d'artistes de toutes nationalités et de tous les domaines. Qu'ils soient peintres, écrivains, poètes, cinéastes, sculpteurs, musiciens, danseurs ou tout cela à la fois, la capitale est depuis longtemps l'écrin d'innombrables pépites. Parisiens de souche ou d'adoption, étrangers du bout du monde ou Provinciaux émergés de la France rurale, ils se sont fait happer par la Ville Lumière. Ainsi, Paris et sa couronne est hantée par un passé glorieux. Hemingway, Cocteau, Van Gogh, Rimbaud, Balzac, Gainsbourg, Joséphine Baker, Jean-Luc Godard, Noreev, Colette, Monet, Picasso... il faudrait y consacrer un Petit Futé entier si nous devions citer ces grands artistes qui se sont nourris de cet esprit parisien. Esprit indéfinissable tant il est le résultat de confluences d'ici et d'ailleurs. Mais s'il y a une chose qu'il faut retenir, c'est ce perpétuel esprit de Liberté, souvent teinté de cynisme, mais toujours tendu vers l'excellence, qui a inspiré et inspire encore les grandes figures passées et futures de la scène artistique.

Littérature

► **Le naturalisme de Zola.** Émile Zola (1840-1902) est la figure de proue du naturalisme. Pour ce mouvement littéraire, ce n'est pas l'imaginaire qui prévaut mais la réalité. Dans ses romans, Zola dépeint les aspects les plus sombres de la société. Un certain nombre de volumes de la saga des Rougon-Macquart ont la capitale pour lieu d'action. À travers l'évolution d'une famille, nous découvrons différents quartiers de la ville. Par exemple, *La Curée* se situe dans les quartiers riches de Paris et explore le thème de la spéculation. *Au Bonheur des dames* nous montre le monde des petits commerçants qui se fait peu à peu « avaler » par les grands magasins. Quant à *L'Assommoir*, il met en scène le peuple ouvrier de Paris et ses misères. Enquêtant lui-même sur le terrain, Zola alimente ses romans de détails authentiques. Sa description de l'ambiance des Halles dans *Le Ventre de Paris*, notamment, est des plus précises.

► **Le réalisme de Balzac.** Impossible d'évoquer Paris sans parler de Balzac, père du réalisme et de la Comédie Humaine, cette œuvre monumentale comportant plus de 95 romans. Le génie de Balzac a été de placer des

personnages récurrents dans ses fictions où le lecteur navigue. Coups de théâtre, arrivisme et désillusions en constituent les ficelles. *La Peau de chagrin*, *Les Illusions perdues* et *Le Père Goriot* ont marqué à jamais la littérature française. Rastignac, Vautrin et le Père Goriot forment un triptyque symbolique des forces et des faiblesses humaines : arrivisme, naïveté, dualité et sens du sacrifice guident ces personnages. Lire Balzac, c'est non seulement se confronter à une série de destinées issues de toutes les couches sociales, mais c'est surtout découvrir le Paris de la première moitié du XIX^e siècle, c'est entrer dans les derniers salons où l'on cause et on l'on travaille à sa propre ascension sociale à coups de complots. Des bas-fonds aux dorures de l'opéra, des riches héritières aux logeuses sans le sou, le lecteur est emporté dans les strates de la société parisienne. Balzac a non seulement marqué les esprits par ses descriptions réalistes forts détaillées, causant par ailleurs le désespoir des lycéens (le long chapitre sur la salle à manger peu ragoutante de la Pension Vauquer en est un exemple des plus emblématique), il s'est aussi illustré par son art de la mise en scène. « À nous deux, Paris ! » lancé par Rastignac sur les hauteurs du Père Lachaise est devenu un classique du genre. De même que l'expression « personnage balzacien » qui décrit un « type » de personnage de roman que l'on peut retrouver dans la vraie vie.

Titi parisien, gavroche et poulbot, les figures enfantines de Paris

Trois noms différents pour nommer des types d'enfant que l'on pouvait rencontrer dans les rues de Paris. « Titi parisien » trouve son origine dans l'argot, il représente le gamin des classes populaires, effronté et débrouillard. « Gavroche » est le prénom de l'un des personnages des *Misérables* de Victor Hugo. Il symbolise l'enfant des rues livré à lui-même et révolté. Le « poulbot » en est une version plus souriante. Il s'agit à l'origine d'un personnage dessiné par l'affichiste Francisque Poulbot. Ce dernier est un des fondateurs de la République de Montmartre, une association philanthropique. Poulbot lui-même a fondé un dispensaire pour enfants en 1923 avec l'aide d'infirmières et de médecins bénévoles. Aujourd'hui encore, nombre de touristes repartent de Paris avec une reproduction de l'un ou l'autre de ses poulbots.

Les bouquinistes

L'histoire des bouquinistes commence au XVI^e siècle, quand des colporteurs se pressent sur les bords de la Seine pour vendre contes, abécédaires, almanachs, histoires pieuses. Le Pont-Neuf devient alors un de leurs points de ralliement. Redoutés par le pouvoir royal et aussi des libraires, ils sont durant plusieurs siècles tantôt admis, tantôt pourchassés. Il faut attendre 1859 pour que les bouquinistes ambulants puissent installer légalement des boîtes sur les parapets situés aux bords du fleuve. Ils deviennent alors concessionnaires de la Ville de Paris. Chacun a droit à dix mètres ; longueur ramenée à huit durant l'Occupation. Par la suite, divers projets d'aménagements des berges ont menacé de nouveau les bouquinistes, sous le Second Empire (dans le cadre des transformations de Paris imaginées par Haussmann) comme sous la V^e République (création de la voie express). Mais ils sont toujours là, soutenus par de nombreux clients ou les simples flâneurs. Les bouquinistes des quais de Seine sont aujourd'hui plus de deux cents et sont indissociables du paysage urbain parisien. Pacotilles et raretés se côtoient dans leurs boîtes vertes. On y trouve pêle-mêle des romans, de vieilles gravures, des cartes postales, des revues, des affiches... Vous les trouverez aussi bien sur la rive droite (du pont Marie au quai du Louvre), que sur la rive gauche (du quai de la Tournelle au quai Voltaire).

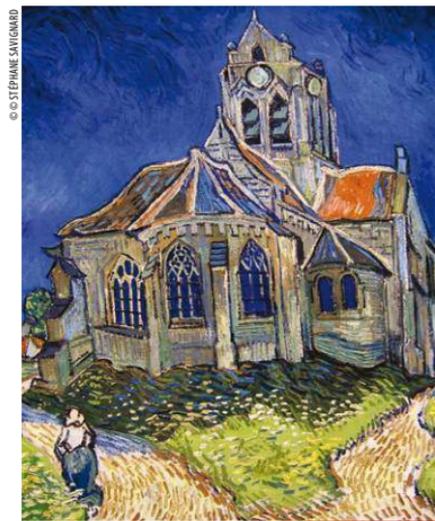
Peinture

► **L'école de Fontainebleau.** La fortune de Fontainebleau comme centre artistique naît de la prédilection manifestée par François I^{er} en 1528 pour le château local, alors très modeste. Le roi, de retour en France après la défaite de Pavie, veut affirmer son prestige en créant une cour d'une beauté et d'une richesse comparables à celles des principaux centres italiens et européens, de préférence près de Paris. Il fait venir Rosso Fiorentino de Venise pour lui confier la direction des travaux de transformation du château. Celui-ci arrive en France en 1530 et exige la présence d'autres artistes italiens, parmi lesquels Luca Penni et surtout le Primatice. Doté par le roi de grands pouvoirs, Rosso réussit à monter en peu d'années un chantier très actif, formant des équipes de peintres à fresque, de stucateurs et de graveurs. Avec la décoration de la galerie de François I^{er}, il crée des modèles ornementaux d'une grande originalité, qui rencontrent un succès immédiat dans les milieux artistiques français. À la mort du Rosso en 1540, le Primatice lui succède. D'abord seul puis, à partir de 1552, aidé par Niccolò dell'Abate, il continue l'œuvre du Rosso jusqu'à l'affirmation complète d'une nouvelle culture artistique.

Leurs œuvres évoquent, avec un raffinement extrême, des sujets strictement Renaissance, s'inspirant de l'Antiquité. La « manière de Fontainebleau » a une prédilection pour les figures nues, les formes allongées, sinueuses, entrelacées, les cartouches et les grotesques, les thèmes mythologiques et les sombres allégories. Si le chef de file de cette nouvelle manière est le Primatice, d'autres grands artistes italiens comme Benvenuto Cellini, Vignole, Gerolamo Della Robbia et Serlio y contribuent pourtant. Devenus célèbres, ses représentants acceptent alors des commandes venues d'un peu partout. Plusieurs aristocrates veulent eux aussi posséder leur « galerie » : châteaux, hôtels, églises, fontaines et chapelles adoptent ce langage artistique. Aidé par le peintre Niccolò dell'Abate, le Primatice s'occupe ainsi des travaux de restauration du vieil hôtel de Clisson dans le Marais (60, rue des Francs-Bourgeois) pour la puissante famille de Guise. Le tombeau d'Henri II et de Catherine de Médicis, dans la basilique de Saint-Denis, est également conçu par Primatice en collaboration avec Germain Pilon.

► **L'école de Barbizon.** Les environs de Barbizon, en lisière de la forêt de Fontainebleau, ont inspiré de nombreux peintres paysagistes ou animaliers au milieu du XIX^e siècle. Souvent déçus par l'enseignement académique dont ils ont bénéficié, ils cherchent à surprendre « la nature chez elle » afin de rendre les émotions et les sensations ressenties en plein air. Certains s'installent sur place. Il s'agit de Théodore Rousseau (sa maison de Barbizon, située au 55 de la Grande-Rue, est aujourd'hui une annexe d'un musée), Jean-François Millet, Narcisse Diaz de la Peña, Charles Jacque, Ferdinand Chaigneau... D'autres fréquentent Barbizon sans y résider : Antoine Barye, Jules Dupré... Venus de France ou de l'étranger, tous se retrouvent à l'Auberger Ganne. Ces précurseurs de l'impressionnisme sont rejoints en 1863 par de jeunes artistes qui vont faire parler d'eux : Monet, Renoir, Sisley...

► **L'école d'Auvers-sur-Oise.** Des expositions à succès, une littérature abondante et des ventes record attestent de l'extraordinaire résonance des œuvres des peintres impressionnistes. Nombre d'entre eux sont venus trouver l'inspiration dans la région d'Auvers-sur-Oise : Cézanne, Monet, Pissarro, Daubigny et, bien sûr, Van Gogh. Ce dernier y vécut et y mourut. Il repose d'ailleurs dans le cimetière du village. Parmi les femmes peintres de l'époque, on notera également la présence de Berthe Morisot ou encore Mary Cassatt qui acheta un château dans l'Oise.



Musée d'Orsay – L'église d'Auvers peinte à Auvers-sur-Oise par Vincent van Gogh, 1890, Paris.

POINTS DE VUE LIBRES SUR LA SOCIÉTÉ



LE NOUVEAU Béliet

Radio Notre Dame vous apporte le regard catholique
sur la culture et les sujets de société.
Tous les jours, de 9h à 12h et de 14h30 à 18h.



FM 100.7 - RADIONOTREDAME.COM
LA VIE PREND UN SENS

Cinéma

C'est au Salon indien du Grand Café, situé au 14, boulevard des Capucines à Paris, qu'a lieu la toute première projection cinématographique publique. Au programme ce 28 décembre 1895, dix films tournés selon le procédé technique inventé par les Lyonnais Louis et Auguste Lumière. Il s'agit notamment de *La sortie des usines Lumière* et de *L'Arroseur arrosé*. Au début du XX^e, Charles Pathé installe ses studios au 6, de la rue Francoeur à Paris et transforme le cinéma en une véritable industrie. Ses innombrables productions sont des immenses succès publics. On construit des salles de cinéma, notamment sur les Grands Boulevards, et les spectateurs se bousculent pour voir les films des premiers grands réalisateurs français : Georges Méliès, Louis Feuillade, Max Linder... On ne compte plus les films qui ont pour décor la capitale. Les quartiers de celles-ci sont souvent reconstitués en studio (le canal Saint-Martin dans *Hôtel du Nord* de Marcel Carné, par exemple) jusqu'aux années 1950, période à partir de laquelle l'allègement du matériel de tournage permet aux cinéastes de filmer dans les rues (*Les 400 Coups* de Truffaut, *À bout de souffle* de Godard). Les fantômes de Jean Seberg et de Jean-paul Belmondo hantent encore sur les Champs-Élysées...

Dans les années 70-80-90, Claude Sautet filmait la capitale à travers les chassés-croisés de ses personnages dans les brasseries parisiennes : *César & Rosalie* avec Romy Schneider, *Garçon !* où Yves Montand revêt le tablier et le gilet de serveur, puis dans *Un cœur en hiver* où Emmanuelle Béart donne la réplique à Daniel Auteuil, et plus tard à Michel Serrault dans *Nelly et M. Arnaud*. Plus que des films sentimentaux et autocentrés, Claude Sautet proposait un instantané sociologique du Paris de ces trois décennies. Ainsi, l'œuf dur que l'on brise sur le comptoir, le petit blanc sec que l'on avale en cas de coup dur et les bistrotts enfumés où se noient des tranches de vies, ont marqué la mémoire collective.

On a beau avoir changé de siècle, la Ville Lumière attire toujours autant les cinéastes. Qu'ils soient français ou étrangers, la capitale est un personnage à part entière, catalyseur de rencontres improbables et faiseur d'histoires. *L'incroyable destin d'Amélie Poulain* de Jean-Pierre Jeunet en 2001 concentre son intrigue dans un Montmartre de carte postale, appuyant son esthétisme sur un Paris rêvé et toute une série de personnages typiques de la capitale (l'épicière arabe, la concierge, le vieux peintre reclus, la tenancière de troquet...). Véritable phénomène cinématographique international (on murmure que Madonna aurait demandé une projection privée), le film redonna un coup de fouet au quartier de Montmartre, depuis objet de curiosité des touristes qui débarquent en masse rue Lepic pour voir le fameux Café des deux Moulins où se déroule l'histoire. Dans la bouche des américains en goguette, «Where is Amélie Poulain, please ? », était répété comme un mantra ! Si la folie autour d'*Amélie* est retombée depuis, ce film reste un marqueur important dans le paysage du cinéma français.

Les Parisiens de Claude Lelouch sorti en 2004, brosse à son tour toute une galerie de personnages bourgeois ou bohèmes aspirant à trouver le grand amour malgré

le tourbillon de la vie parisienne. Lelouch ne se prive pas de filmer les diners en ville où il est aussi important de briller par sa position sociale que par ses traits d'esprit. En 2006 *Paris, je t'aime* est un film composé de 18 courts-métrages, dont chacun est mis en scène par un réalisateur renommé comme Gus Van Stan, Olivier Assayas, Alfonso Cuarón, Alexander Payne avec, à leur service, toute une pléiade d'acteurs célèbres. Chacun a filmé Paris sous toutes les coutures et selon sa sensibilité : le métro, la tour Eiffel, le 13^e arrondissement, les quartiers chics...

Woody Allen le grand maître de la comédie dramatique, s'est quant à lui depuis longtemps laissé charmer par Paname. Et pour cause, entre le réalisateur newyorkais pince-sans-rire et le cynisme de l'intellectuel parisien, c'est une grande histoire d'amour qui dure depuis plus de cinquante ans ! À Paris on va «voir le dernier Woody Allen». C'est un rituel aussi immuable que sacré. Même si le spectateur parisien a la dent dure, pour rien au monde il ne raterait la dernière mouture du réalisateur qui peut compter sur la capitale pour assurer l'audience de ses longs-métrages. «Heureusement qu'il y a les français, sans cela je ne pourrais plus faire de films ! » aime répéter Woody Allen au détour de chaque interview. Pour preuve de son attachement à la Ville Lumière, il lui consacre un film-hommage en 2011. Dans *Minuit à Paris*, il remonte dans le Paris des Années Folles où l'on croise Scott Fitzgerald, Dali, Toulouse-Lautrec... Paris est à nouveau objet de fantasmes où nostalgie, joie de vivre et folie artistique se côtoient.

Avec son métro, ses bistrotts, ses monuments, ses hommes et ses femmes, cette concentration de pouvoir et de misère, ce foisonnement intellectuel et humain, son esthétisme fait d'un ciel gris de fer le jour et du scintillement éblouissant de la nuit, Paris est une source d'inspiration éternelle à qui veut écouter battre son cœur. Paris est une actrice exigeante, insupportable ; une vaniteuse qui aime prendre la pose quand bon lui semble. Mais on lui pardonne vite, car Paris est photogénique. Et n'est pas prête de s'arrêter de tourner.

Patrimoine architectural

Villes et villages

► **Paris : de la capitale à la métropole.** Le début du XX^e siècle ne bouleverse pas la structure urbaine héritée du second Empire, si ce n'est la construction du métropolitain, plus connu sous le diminutif « métro ». Pour désengorger la circulation à Paris, plusieurs projets de chemin de fer intérieur sont proposés. Mais c'est celui de Fulgence Bienvenüe, ingénieur en chef chargé des approvisionnements en eau de la ville de Paris, et d'Edmond Huet, directeur des travaux de la ville, qui est approuvé en juillet 1897. Le « chemin de fer urbain à traction électrique » est né. Et la première ligne reliant la porte de Vincennes à la porte Maillot est inaugurée le 19 juillet 1900. Choix stratégique car elle dessert l'Exposition universelle de 1900.

Par ailleurs, le programme haussmannien est poursuivi et la construction connaît une forte croissance. L'installation de la présidence de la République et des quartiers d'affaires autour des Champs-Élysées pérennise tout au long du XX^e siècle le grand axe est-ouest : depuis la Grande Arche de La Défense jusqu'au ministère des Finances à Bercy, cet axe symbolise aujourd'hui encore les multiples pouvoirs de la capitale. Mais au début du siècle, c'est avant tout la vie rurale francilienne qui éclate, par l'avènement de la mécanisation, les dégâts provoqués par les guerres, le développement de l'industrialisation, l'attrait de Paris et de sa banlieue, et par la course à la productivité.

Avec les années 1960, l'aménagement urbain reprend à un rythme soutenu, avec des projets de grande ampleur. D'une part, des actions de restauration comme dans le quartier du Marais, de l'autre, des opérations de construction d'immeubles : barres ou tours qui modifient la physionomie de quartiers entiers comme à Belleville, autour de la rue de Flandres ou de la place d'Italie. À Grenelle, le quartier du Front de Seine devient un « Manhattan » à la française. De plus, le boulevard périphérique est réalisé autour de Paris et des voies rapides sont aménagées sur les berges de la Seine. À partir des années 1970, l'industrie quitte peu à peu Paris, les halles centrales sont détruites, le quartier de Beaubourg est rasé, les abattoirs de La Villette, les halles de Bercy et les usines Citroën sont transformés en parcs urbains, accompagnés de logements et d'équipements. En 1977, la ville quitte enfin son statut spécial, hérité de Napoléon I^{er}, pour se doter d'un maire élu au suffrage universel direct. Le premier est Jacques Chirac. La fin du XX^e siècle est marquée par une politique de grands travaux lancée par les différents présidents de la République qui, à travers le centre Pompidou, le musée d'Orsay, la Cité des Sciences et de l'Industrie, la Grande Arche de la Défense, le Grand Louvre, l'Opéra-Bastille, le ministère des Finances et la Bibliothèque nationale de France, tendent à renouer avec la monumentalité architecturale qui a marqué l'histoire urbaine de Paris. Les paysages urbains de l'Île-de-France d'aujourd'hui révèlent l'extrême complexité de leur réalisation par vagues successives : la difficulté de leur aménagement et, peut-être surtout, la nécessité d'un changement d'échelle dans les interventions qui ne concernent plus seulement une ville, mais bien une métropole devenue l'une des plus vastes et les plus denses d'Europe.

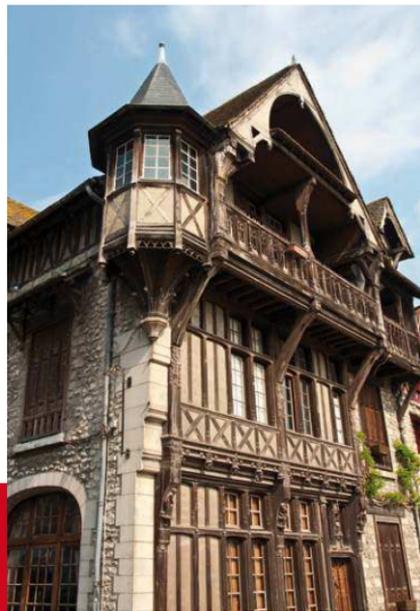
► **Le développement des banlieues.** Dans de nombreuses communes d'Île-de-France, la configuration des anciens villages, le tracé des chemins ruraux et des parcelles restent lisibles dans le paysage, comme à Cormeilles-en-Vexin, Brunoy ou encore Brétigny-sur-Orge. À Paris même, le réseau des rues et le tissu urbain portent la trace des structures agricoles sur lesquelles la ville s'est développée, notamment après avoir intégré les villages périphériques compris dans l'enceinte Thiers. À la fois rapide et d'envergure tentaculaire, le développement urbain est un phénomène marquant du XX^e siècle. Entre les deux guerres, la ruée vers les pavillons de banlieue répond au besoin d'espace et d'accès à la propriété : les lotissements se multiplient, envahissant les plateaux agricoles et les zones boisées. Durant cette période

L'aménagement de la Seine

La crue dévastatrice de 1910 a laissé des traces dans toutes les mémoires et sur les pierres des maisons anciennes de l'île Saint-Louis ou de la Cité. Le fleuve avait inondé les berges et les anciens bras morts de Paris et recouvert les anciennes zones marécageuses franciliennes. Afin de maîtriser le régime du fleuve, plusieurs grands lacs réservoirs ont depuis été aménagés en amont du bassin de la Seine, notamment dans le département de l'Aube. Si ce fleuve n'est plus la grande voie de communication qu'il a été, il pourvoit encore au transit de 21 millions de tonnes de marchandises chaque année, ce qui la place en tête des voies navigables de France.

apparaissent aussi des logements à vocation sociale sous forme de cité-jardin, en particulier sur l'emplacement des fortifications de Thiers arasées à partir de 1920.

Après la Seconde Guerre mondiale, face à une demande accrue de logements à faible coût, on construit de nombreux immeubles collectifs : c'est l'ère des HLM et des grands ensembles, aussi bien en banlieue qu'à Paris où ils surgissent en ceinture sur les boulevards des Maréchaux. En banlieue, ces nouveaux logements occupent les espaces vacants entre les lotissements pavillonnaires, comme à Savigny-sur-Orge, Morsang, Sainte-Geneviève-des-Bois, Sarcelles, Stains, Viry-Châtillon, etc. Les pouvoirs publics prennent conscience de la nécessité d'organiser et de planifier l'aménagement urbain à l'échelle de la région : de nouvelles autoroutes sont lancées, des équipements sortent de terre, le réseau du RER s'étend de façon tentaculaire et les services sont mieux organisés (chauffage urbain, collecte des ordures ménagères, stations d'épuration, etc.).



Moret-sur-Loing.

► **L'émergence des villes nouvelles.** La population francilienne a augmenté de plus de 2 millions d'habitants entre 1960 à 1990. Afin de décongestionner l'agglomération parisienne et d'anticiper sa croissance, le premier schéma directeur de 1965 prévoit la création de six à huit villes nouvelles dont cinq verront le jour : Cergy-Pontoise, Saint-Quentin-en-Yvelines (7 communes regroupées : La Verrière, Élancourt, Trappes, Montigny-le-Bretonneux, Voisins-le-Bretonneux, Guyancourt et Magny-les-Hameaux), Marne-la-Vallée, Évry-ville-nouvelle et Melun-Sénart. Cela a permis à une partie de cette nouvelle population de s'installer plus confortablement, d'autant que l'aménagement des transports en commun facilite les déplacements.

Châteaux

Plusieurs dizaines de châteaux ornent l'Île-de-France. Au-delà des châteaux de Vincennes, Versailles ou Fontainebleau, certains méritent d'être connus. On compte peu de châteaux forts encore debouts et qui n'ont pas été remaniés. Blandy-les-Tours en Seine-et-Marne date du XIII^e siècle. Dans l'Essonne, Étampes ne conserve que son donjon royal du XII^e siècle, en ruines. En revanche, tout le système défensif du château de Dourdan, construit au XIII^e siècle, est encore visible. À La Roche-Guyon, dans le Val-d'Oise, le donjon du XIII^e siècle s'impose en gardien du château. Dans les Yvelines, le donjon de Houdan est l'un des grands témoins de l'architecture militaire française du XII^e siècle. Sur les hauteurs de Chevreuse, le château de la Madeleine est une belle forteresse construite entre le XI^e et le XIV^e siècle. À partir du XVII^e siècle, on édifie des châteaux qui deviennent des chefs-d'œuvre architecturaux. Dans les Yvelines, le château de Maison-Laffitte, construit par François Mansart, est une petite

merveille de la vision originelle de l'architecte. Le château de Rambouillet, ancien château fort du XIV^e siècle, a été transformé en demeure d'agrément par Louis XVI. Le château de Dampierre situé dans la vallée de Chevreuse, tout en brique et en pierre avec son parc signé Lenôtre, est tel qu'on le voit aujourd'hui date pour l'essentiel de la fin du XVII^e siècle.

Dans les Hauts-de-Seine, le château de Sceaux est remarquable pour son parc dessiné par Lenôtre. Le château de la Malmaison à Rueil-Malmaison, offert par Napoléon à Joséphine, a conservé toute son authenticité et il offre au visiteur la découverte de son intimité.

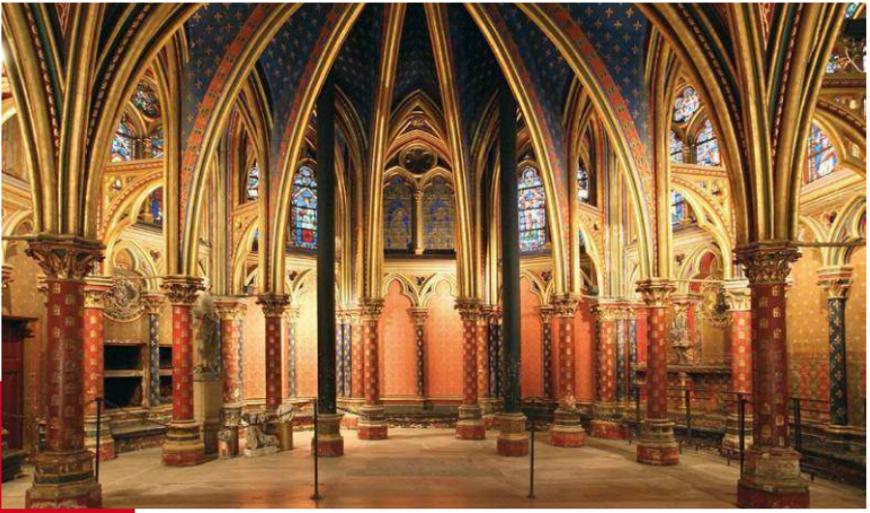
En Seine-et-Marne, le château de Vaux-le-Vicomte, construit pour le surintendant de Louis XIV, Nicolas Fouquet, conserve un plan féodal tout en ayant un type d'organisation novateur.

Architecture religieuse

L'architecture religieuse en Île-de-France remonte au haut Moyen Âge où des cathédrales dandestines étaient installées dans des cryptes. À l'époque carolingienne commence à s'élaborer une architecture romane qui est au départ assez massive. Mais très vite pour régler le problème du poids de la voûte vont apparaître les croisées d'ogives, des armatures d'arcs diagonaux qui s'entrecroisent pour soutenir la voûte. Cette nouvelle technique bouleverse l'apparence de l'édifice mais aussi sa conception d'ensemble. On est au XII^e siècle. C'est la mise en chantier de la basilique Saint-Denis et de la cathédrale Notre-Dame de Paris. Il est difficile d'énumérer toutes les cathédrales, églises collégiales, abbayes qui voient le jour à cette période. Le XIII^e siècle conduit l'art de la construction gothique à son apogée. Les innovations se succèdent très vite et les édifices sont tout le temps en mouvement. C'est l'époque de la construction à Paris de la Sainte-Chapelle par Saint Louis. Les architectes romans étaient des bâtisseurs qui cherchaient la perfection dans la solidité. Les architectes gothiques veulent construire toujours plus haut, toujours plus élancé. L'art du vitrail apparaît au XII^e siècle et le centre devient parisien. Les verriers du XIII^e siècle s'installe à Paris et exécutent les vitraux de Notre-Dame ou de la Sainte-Chapelle. La statuaire apparaît également dans les églises. Les façades sont décorées de sculptures et les flèches sont parfois de véritables dentelles. Le gothique va connaître son agonie au XVII^e siècle. Cela se manifeste soit un dépouillement comme l'église Saint-Gervais (4^e arrondissement) soit dans l'exubérance comme l'église de Saint-Étienne-du-Mont (5^e arrondissement). De nouvelles formes architecturales s'appliquent également aux couvents qui ne cessent de fleurir ici et là, de nombreux ordres étrangers (ursulines, carmélites, oratoriens) s'établissant en France. Un peu partout les communautés font construire des lieux conventuels comme le couvent de Port-Royal de Paris. Le XIX^e siècle apportera aux églises une autre dimension, les faisant parfois ressembler à un temple grec comme l'église de la Madeleine dans le 8^e arrondissement ou Notre-Dame-de-Lorette (9^e arrondissement). D'autres ont un style néo-roman comme Saint-Ambroise (11^e arrondissement). Enfin le XX^e siècle a vu la construction dans les années trente de l'église Saint-Esprit dans le 12^e arron-



Le château de Vaux-Le-Vicomte.



© STYLIAN SOUMET

La Sainte-Chapelle, Paris.

dissement qui évoque, par ses coupoles, Sainte-Sophie de Constantinople ; la chapelle Notre-Dame-de-la-Sagesse (13^e arrondissement) arbore un intérieur de béton brut, nu, dépouillé ; Notre-Dame-de-l'Alliance dans le 15^e a été achevée en 1998 et sa résille métallique forme autour de l'église une transition avec l'environnement urbain ; Saint-François-de-Molitor dans le 16^e consacrée en mars 2005, de forme ovoïde, est très dépouillée. Enfin la cathédrale d'Évry dans l'Essonne est sans aucun doute la plus surprenante avec son plan cylindrique.

D'autres architectures religieuses sont également présentes en Île-de-France.

La grande mosquée de Paris dans le 5^e arrondissement est de style hispano-mauresque avec un minaret de 33 mètres. Elle a été inaugurée en 1926.

La grande synagogue de la Victoire (9^e arrondissement) ouverte en 1875 est de style roman fleuri, enjolivé de fioritures byzantines. La synagogue de la rue Pavée dans le Marais a été réalisée en 1913 par Hector Guimard, le maître parisien de l'Art Nouveau. Elle est en pierres agglomérées creuses sur une armature en béton armé. Il existe plusieurs églises orthodoxes à Paris mais un projet quai Branly est en cours d'élaboration. Cinq bulbes dorés, dont le plus haut s'élèvera à 27 mètres, émergeront d'une grande vague de verre contemporaine.

Architecture militaire

Il reste peu de traces d'architecture militaire en Île-de-France. Le fort de Sucy-en-Brie dans le Val-de-Marne, construit de 1879 à 1881, est le seul qui se visite. Il fait partie du système mis en place par le général Séré de Rivière pour défendre Paris après l'invasion prussienne de 1870 tout comme le fort de Villiers, sur la commune de Noisy-le-Grand en Seine-Saint-Denis ou celui de Domont dans le Val-d'Oise, utilisé aujourd'hui comme

centre d'entraînement et de formation en incendie, secourisme, secours routier, etc.

La construction de l'hôtel national des Invalides à Paris fut ordonnée par Louis XVI pour abriter les Invalides de ses armées. On peut citer l'arc de Triomphe dont l'édification fut décidée par Napoléon en 1806 dans le but de célébrer, notamment, la victoire d'Austerlitz.

Ouvrages d'art

► **Les aqueducs de la Dhuis et de la Vanne.** Les aménagements urbains de grande ampleur qui, dirigés à partir de 1854 par le baron Haussmann, préfet de la Seine, modifièrent Paris en profondeur, concernèrent également la conception et la création d'un vaste réseau d'adduction d'eau et d'assainissement. Sous l'égide de l'ingénieur Belgrand, certaines eaux du Bassin parisien sont alors collectées comme celles de la Dhuis, affluent de la Marne. Entre 1863 et 1865 est bâti un aqueduc souterrain qui canalise les eaux de la Dhuis et du Sumelin sur 131 kilomètres et les conduit par gravité jusqu'au réservoir de Ménéilmontant. Cet aqueduc est toujours en activité et fournit tous les jours quelque 20 000 m³ d'eau. Les eaux de la Vanne, affluent de l'Yonne, furent quant à elles captées en 1874, pour être acheminées vers la capitale après un trajet de 173 kilomètres. Les Franciliens ont le loisir de découvrir cet aqueduc aérien à Moret-sur-Loing, dans la forêt de Fontainebleau, à Chevannes et surtout à Cachan où le tracé emprunte par un second étage d'arcades l'aqueduc Marie-de-Médicis, au-dessus de la vallée de la Bièvre. En tout, ce sont près de 100 000 m³ d'eau qui se déversent quotidiennement dans le grand réservoir de Montsouris. Il faut aussi mentionner l'aqueduc de l'Avre qui ponctionne les eaux de cet affluent de l'Eure depuis 1893, et qui les conduit jusqu'au réservoir de Saint-Cloud.

Traditions et modes de vie

Langue

Comme beaucoup de grandes capitales internationales, Paris est multiculturelle. Ici, on entend parler les langues du monde entier : français en tout premier lieu certes, mais aussi anglais, russe, chinois, thaïlandais, japonais, hindi, langues africaines, arabe, italien, allemand... Paris est un brassage constant, tant par l'afflux touristique en toutes saisons, que par la multiplicité de personnes venues de tous horizons pour y travailler, y étudier ou y vivre. Selon les quartiers dans lesquels on se rend, on change presque de pays ! Il suffit juste d'ouvrir ses oreilles pour voyager. Au fin fond du XIII^e, fermez les yeux et vous vous croirez quelque part en terre d'Asie, dans une église orthodoxe du VIII^e arrondissement, l'accent tonique de la langue russe vous transportera aux confins de l'Oural, dans le quartier de la Goutte d'Or, les sonorités subsahariennes sont un aller-simple pour le Continent Africain. Paris est riche de sa diversité et se nourrit constamment des influences d'ici et d'ailleurs. Mais il suffit de se poser dans un troquet ou quelque brasserie traditionnelle pour entendre la gouaille du serveur, (pas toujours aimable, une spécificité bien parisienne hélas...) ou écouter s'exprimer quelque titi parisien avec cet argot et cet accent pointu parigot comme on en fait encore !

Musique – Danses

► **Le bal musette et les guinguettes.** Le bal musette est typiquement parisien. Il est né au début du XX^e siècle dans le quartier le Bastille du mélange de traditions populaires auvergnates et italiennes. Basé sur les sonorités de la musette (sorte de cornemuse) et de l'accordéon, la valse musette a connu ensuite une popularisation

au contact d'artistes manouches, de tango ou de jazz. Venant de guinguet, un vin produit en Île-de-France, le mot guinguette apparaît vers la fin du XVII^e siècle. Il nomme un petit cabaret où les habitants de la capitale vont prendre du bon temps. Les guinguettes se développent à Belleville, Montmartre ou Ménilmontant car le vin n'y est pas assujéti aux taxes qui touchent les marchandises qui entrent dans Paris. En 1860, quand sont annexés les villages limitrophes de Paris, les guinguettes s'éloignent. On les retrouvera sur les bords de Marne et de Seine, à Robinson, Sannois... Avec le développement du chemin de fer, elles deviennent de hauts lieux de loisirs pour les ouvriers et employés parisiens. Situées au bord de l'eau, elles offrent des plaisirs variés : promenade au vert, canotage, danse... On y mange aussi des plats simples et peu onéreux : moules-frites, frites... Parfois, des attractions s'ajoutent à ces agréments : jeux d'adresse, tir, montagnes russes, manège... Encore très appréciées au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, les guinguettes ont peu à peu été concurrencées par d'autres formes de loisirs. Cependant, un certain nombre d'entre elles, par exemple Chez Gégène, continuent leur noble activité !

Sports et jeux traditionnels

À Paris, sports et jeux traditionnels sont le prétexte pour voir ou être vu. On parlera donc de mondanités indéniablement chic où le touriste lambda peut s'aventurer à condition d'être averti sur le code vestimentaire lors de grands événements. Parmi ceux en vogue, on notera avant tout le Tournoi de Roland-Garros où fait bon contracter un torticoli à force d'avoir assisté aux duels de célèbres tennismen (ou tennismen). Il convient d'être imperturbable aux caprices de la météo, tantôt une chaleur torride, tantôt une pluie diluvienne, et de regarder stoïquement le cours dernière sa panoplie lunettes-noires, casquette de marque et bronzage aux U.V.

Le 14 juillet, il est aussi chic d'assister aux courses de l'Hippodrome de Longchamp qui se met aux couleurs tricolores avec des animations spéciales. Les VIP arrivent en voitures de luxe, plus rutilantes les unes que les autres. L'automne venu, il est temps de courir le Prix de l'Arc de Triomphe, un des plus prisés du monde entier. Personnalités, riches qatari, princes et grands de ce monde se pressent à Longchamp pour vibrer à l'unisson tout un week-end d'octobre. Si vous voulez vous prendre pour Audrey Hepburn dans *My Fair Lady*, en juin, foncez au Prix de Diane à l'hippodrome de Chantilly, où le chapeau pour ces messieurs-dames est une figure imposée. Le spectacle est alors autant dans les tribunes que sur le champ de course ! On y croise des galurins sous ses formes les plus extravagantes ! Et pour cause, l'enjeu est aussi fort que le prix lui-même : la dame chapeauté la plus élégante sera récompensée et sera déclarée « Mademoiselle Diane » de l'année ! Le soir venu, une fiesta géante avec DJ branché est organisée. À vous d'en être ou pas...

Tout au long de l'année, on peut aussi assister aux courses dans les divers hippodromes autour de la capitale (Auteuil, Chantilly, Sain-Cloud, Maisons-Laffitte, Vincennes...) pour croiser les parieurs casquette visée sur la tête et cigarette aux lèvres ou parier sur un canasson...

© TOM BAKER - FOTOLIA



L'Île-de-France gourmande

La région parisienne et sa capitale rassemblent parmi les plus grands talents et les plus belles spécialités régionales en concurrence avec la région lyonnaise. Les meilleurs produits arrivent de toute la France et du monde entier chaque matin jusqu'à Rungis, où les professionnels ont à leur disposition le plus beau marché du pays. Viennent notamment de la région le champignon de Paris, les asperges d'Argenteuil et les fruits des vergers du Val-d'Oise ou des Yvelines, dont les cerises de Montmorency, lesquelles donnent après transformation la liqueur de noyau de Poissy.

Spécialités locales

Confit de pétales de rose

Le confit de pétale de rose est la spécialité de Provens. Ce mets, autrefois offert aux hôtes de marque de passage, se déguste sur une tartine ou en accompagnement d'un thé. La rose de Provens fut ramenée de Syrie en 1234 par Thibault IV le Chansonnier, comte de Brie et de Champagne. Les produits à base de *Rosa gallica* furent très vite recherchés pour leur finesse et leur parfum, mais aussi pour leurs vertus médicinales. La recette d'aujourd'hui prévoit l'incorporation de sucre, de pétales de rose, de pectine de fruits, d'extrait de rose et de jus de citron.

Croissant

La fabrication du croissant date de la guerre entre l'Autriche et l'Empire ottoman, gagnée par les Autrichiens à Vienne en 1683. Pour fêter cette victoire, la boulangerie viennoise confectionna un petit pain de pâte non feuilletée prenant la forme de l'emblème de l'armée ottomane : le croissant était né. Ce n'est qu'en 1770 qu'il fit son apparition à Paris, par le biais de la reine Marie-Antoinette. Le croissant feuilleté date de 1920. C'est une invention des boulangers parisiens qui depuis n'ont pas fait mentir la renommée de cette viennoiserie. Les parisiens aiment d'ailleurs vanter, à juste titre, la qualité des croissants parisiens, qui, disent-ils, ne trouvent pas leur égal ailleurs. Tout vrai parisien qui revient de vacances trouvera bon se lamenter sur la médiocrité des croissants dans le reste de la France ou autre part dans le monde, et hurle à qui veut l'entendre son bonheur de retrouver le « vrai » croissant parisien ! Les visiteurs ne s'y trompent non plus en se ruant dans les boulangeries de la capitale pour enfin goûter à cette spécialité tant galvaudée.

Croquettes d'or et Pavés de Meaux

Meaux connu dans le passé une grande tradition chocolatière avec les Croquettes d'or inventées par Lucien Valty, dans lesquelles amandes et chocolat se mêlaient de particules de feuille d'or. Aujourd'hui les Pavés de Jacques Hardy, sont en ganache (chocolat alcoolisé) renfermant chacun un grain de raisin.

Financier

Gâteau créé par le pâtissier Lasne près de la Bourse vers 1890, pour régaler les financiers rapidement et sans se salir les mains. Le financier se caractérise par sa forme rectangulaire, sa petite taille et sa texture légère, à la façon d'une génoise. Il est généralement à la framboise ou à la pistache. Remis au goût du jour grâce aux grands pâtisseries comme Pierre Hermé, on le retrouve parfumé au thé Matcha, au citron vert, au chocolat ou aussi sous forme salée. Depuis quelques années, le financier a la part belle dans les cafés gourmands, trouvant sa juste place au milieu d'autres mignardises toutes aussi raffinées.

Gelée de coquelicot

La gelée de coquelicot est douce, légèrement sucrée, s'accommodant aussi bien avec le sucré qu'avec le salé, sur une simple tranche de pain ou en accompagnement d'une viande. Inventée en 1850 à Nemours, elle a disparu après la Seconde Guerre mondiale puis a ressurgi grâce au talent et à la patience de pâtisseries renommés. Le coquelicot est une plante messicole (des moissons) très courante en Île-de-France où elle pousse naturellement et en grande quantité. Au mois de mai, la première étape consiste à cueillir la fleur pour qu'elle soit préparée minutieusement. Mise à bouillir pendant une journée, elle produit un jus qui donne la liqueur de coquelicot, laquelle sert à élaborer des spécialités comme le sirop au coquelicot, les bonbons au coquelicot... Certains créateurs audacieux mettent même cette gelée en finition sur leurs entremets ou dans les macarons.

Macaron de Paris

Créé à la Renaissance, on attribue les origines du macaron à la ville de Venise. Le macaron est un petit gâteau rond façonné à partir d'une pâte à base de poudre d'amandes, de sucre glace et de blancs d'œufs qui forment des coques craquantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur. Si l'on trouve d'autres types de macarons en France, comme ceux de Nancy, craquelés et au goût d'amande amère, le macaron parisien à la particularité d'être le résultat d'un assemblage de deux coques reliées par une ganache parfumée ou par de la confiture.

Il y a 30 ans, le macaron était quasiment tombé dans les oubliettes, tout juste attribuait-on un regard condescendant à cette petite mignardise qui avait l'ennui d'être parfumée de façon plus ou moins réussie au café, à la framboise ou au chocolat. Bref, pas de quoi grimper aux rideaux au point de courir à l'autre bout de Paris pour s'en procurer !

Il a fallu l'intervention, divine, diront les addicts de cette pâtisserie, de Pierre Hermé pour oser sortir des sentiers battus et proposer des parfums audacieux. Ce pâtissier d'origine alsacienne qui travaillait alors chez Fauchon à ses débuts, révolutionna l'univers conventionnel du macaron en proposant d'abord des ganaches au citron, à la pistache et à la rose. Si ces garnitures peuvent à présent paraître évidentes voire même classiques, dans les années 80, c'était déjà un grand pas. Au début des années 90, Pierre Hermé pris son envol en créant sa propre maison. Cette liberté lui permit d'élaborer dans son atelier des créations toujours plus osées : vanille (avec une coque parfumée aux graines de cette précieuse épice), chocolat au lait-fruit de la passion, menthe, citron vert, pain d'épices, marron... Le bouche à oreille fit vite courir tout Paris dans sa petite boutique tandis que des géants comme Ladurée emboîtèrent le pas avec une stratégie fondée non seulement sur le goût mais aussi sur l'esthétisme de la marque dont les boîtes vert amande font partie de son ADN marketing. Depuis, bon nombre de pâtisseries surfent sur la vague de cette petite gourmandise, fort délicate à fabriquer, d'où son prix élevé. Mais nul n'arrive à la cheville de Pierre Hermé, maître incontesté du macaron qu'il revisite sans cesse. Au thé vert matcha, au Yuzu, au Basilic, voire même au ketchup, il repousse à chaque fois les limites de la création, élaborant plusieurs collections éphémères par an. Le printemps voit arriver des macarons au muguet, l'été aux oeillets, l'automne à la cannelle, l'hiver à la truffe blanche, au foie gras pour Noël...

Parisiens et touristes étrangers n'hésitent pas à faire longuement la queue pour s'offrir (ou offrir), ce petit plaisir. Si Ladurée des Champs-Élysées et de la rue Royale sont bondés à l'année, vous pouvez vous rabattre sur les corners du Printemps Haussman ou sur le magasin, plus confidentiel, de la rue Bonaparte, à quelques pas du Bon Marché. Vous pouvez aussi opter pour les macarons de Pierre Hermé, plus chers, mais bien moins pris d'assaut par les touristes, rue Malherbes ou rue Cambon ou dans une des autres boutiques implantées à Paris. Si on a cru momentanément et à tort, que le macaron allait se faire détrôner par le cupcake américain, il n'y a qu'à se fier aux files d'attente et aux sacs cartonnés tenus comme un trésor par les très chic parisiennes ou les étrangers pour se convaincre de son succès. En 2005, le film *Marie-Antoinette* de Sofia Coppola a accru sa renommée, lui conférant un côté Grand Siècle ; la scène où Kirsten Dunst dans le rôle-titre pioche lascivement dans une montagne de macarons, est restée dans les mémoires. Quant au tout-Paris, depuis le magicien Pierre Hermé, il ne cesse de s'affoler pour cette friandise. Dans la capitale, il est de bon ton d'avoir, au moins une fois dans sa vie, pris un cours de macaron dans l'un des multiples ateliers-cuisine qui dispensent l'art et la manière de maîtriser l'art du « macaronage » ; cette technique délicate et fatidique où on incorpore l'appareil meringué à la poudre d'amandes sans liquéfier la pâte. Paris macarone donc, avec ferveur depuis plus de 10 ans. D'ailleurs, on convole non plus avec une pièce montée de choux à la crème, jugée trop ringarde, mais avec une pyramide de macarons, tellement tendance et si facile à manger ! Au début du XXI^e siècle, le macaron est définitivement entré dans les mœurs culinaires des parisiens et demeure, aux yeux des étrangers, associé au raffinement français.

Opéra

Cette pâtisserie combinant chocolat et café a été inventée en 1955 à Paris par Cyriaque Gavillon, alors pâtissier chez Dalloyau, pour rendre hommage aux Petits rats de l'Opéra qui paraît-il, fréquentaient sa boutique où ils exécutaient des entrechats ! Nous aurons un doute quant à la compatibilité du régime drastique des danseurs de l'Opéra Garnier avec la riche texture de cette gourmandise, amis peu importe, laissons travailler cette belle légende... D'autres attribuent la création de cet entremet à Gaston Lenôte, qui lui-même en revendiqua l'invention. Elaboré sur la base d'un fond de biscuit Joconde, il est ensuite garni de couches successives de crème au beurre au café, de biscuit imbibé de sirop de café, de mousse au chocolat et café noir, cela répété plusieurs fois. Tels des balcons, les couches de chocolat, crème et biscuit se superposent, rendant un goût exquis de chocolat, de café, le tout se finissant par une couche royale de glaçage au chocolat noir, lisse et brillante comme il se doit ! Bien que très classique, l'intérêt des gourmets pour cette pâtisserie n'a jamais faibli. La sagesse fera que l'on ira volontiers s'en procurer dans les grandes maisons de la capitale (Lenôte, Dalloyau, Pierre Hermé...) ou d'autres adresses confidentielles que les parisiens se refilent sous le manteau.



Paris-Brest

Ce gâteau en forme de couronne composée d'une pâte à choux fourrée d'une crème pralinée a été créé en 1910 par Louis Durand, un pâtissier de Maison-Laffitte dans les Yvelines. La légende raconte que le créateur de la course cycliste Paris-Brest lui aurait demandé de réaliser un gâteau en forme de roue de bicyclette... Bien que plusieurs pères se disputent l'origine du Paris-Brest, on attribue sa création à Pierre Giffard en 1891, date de la première course. Si l'épopée cycliste du Paris-Brest a cessé depuis 1951, il reste cet hommage pâtissier qui est une véritable gourmandise : imaginez un choux de forme circulaire, une roue donc, garnie d'une crème-pralinée dont le cannelage obtenue grâce à une douille à crans rappelle le pneu d'un vélo ! Le tout saupoudré de sucre-glace et parsemé d'amandes effilées grillées... Le Paris-Brest fait depuis longtemps partie des classiques de la pâtisserie française. Il évoque à lui tout seul les repas du dimanche en famille se finissant sur cette copieuse invention à se damner ! Remis au goût du jour par la nouvelle génération de pâtissiers (Philippe Conticini, Christophe Michalak, Pierre Hermé, Cyril Lignac...), le Paris-Brest est sans cesse réinventé, interprété selon la sensibilité de ces créateurs. Depuis, sa sacro-sainte forme circulaire s'est muée en serpent, en forme longiligne rappelant l'éclair au chocolat ; d'autres le déstructurent avec art, mettant la garniture pralinée par-dessus. À vous de choisir votre façon d'appréhender cette légende de la pâtisserie française !

Saint-Honoré

Inventé en 1847 à Paris par le pâtissier Chiboust, puis en 1863 par son assistant, le pâtissier Auguste Jullien, le Saint-Honoré doit son nom à la rue où exerçait son pâtissier-créditeur. Au fil du temps, cette couronne de choux remplis de crème, la fameuse crème «Chiboust» composée d'une crème pâtissière auquel s'ajoute une meringue italienne pour maintenir le tout, est posée sur une pâte brisée. Très vite, cet entremet eut les honneurs de la bourgeoisie parisienne du XIX^e siècle. Il était chic d'aller chercher son Saint-Honoré pour le repas dominical. Avoir un Saint-Honoré à sa table était preuve de bon goût et étalage d'un certain confort financier... Puis, le Saint-Honoré fut détrôné par d'autres pâtisseries en vogue et fût boudé pendant longtemps. Cela était sans compter sur le génie des pâtissiers parisiens qui ont remis le Saint-Honoré sur le devant de la scène, mais l'ont aussi dépoussiéré de sa crème Chiboust ordinaire, si on peut dire. Le ténor Pierre Hermé propose ainsi son Saint-Honoré Sarah parfumé au fruit de la passion, Philippe Conticini l'a réinventé sous forme rectangulaire, comme un clin d'œil à la rue Saint-Honoré.

Sucre d'orge de Moret-sur-Loing

Spécialité fabriquée par les religieuses bénédictines de Moret-sur-Loing dès 1638, ce sucre d'orge était un bonbon au sucre de canne aromatisé à l'orge additionné de vinaigre pour empêcher la cristallisation. Si le couvent a depuis disparu et que cette friandise n'est plus fabriquée

par les religieuses, dont le couvent a depuis disparu, depuis 1970, Jean Rousseau, confiseur, le fabrique désormais, le secret de ce bonbon ayant été, dit-on transmis par Sœur Félicité sur son lit de mort à une amie proche... Le résultat de tous ces ingrédients murmurés, une petite pyramide couleur ambre, translucide, tenant dans une jolie boîte à l'ancienne, blanche et bleue, aux armoiries de la ville.

Produits du terroir

Viandes, volailles et gibiers

► **Agneau d'île-de-France.** C'est à Rambouillet, ou plutôt dans les bergeries du château, au XVIII^e siècle, que l'élevage des agneaux gagne ses lettres de noblesse. En 1786, Louis XVI fait importer d'Espagne un élevage de moutons mérinos. Ils seront croisés en 1832 avec une race anglaise, le dishley, dont la qualité de la viande contente à la fois les éleveurs et les consommateurs parisiens. On dénombre aujourd'hui près de 30 000 ovins, répartis dans les cheptels franciliens.

► **La poule de Houdan.** La poule huppée de Houdan connut son heure de gloire entre 1870 et 1914. Bien que de prix élevé, elle s'écoulait à hauteur de 6 millions d'unités par an. Elle est toujours produite dans les Yvelines, à raison d'environ 20 000 poules par an. Remise au goût du jour par des agriculteurs avertis, la poule de Houdan revient peu à peu sur le devant de la scène grâce à son gage de qualité, et ravit les locavores. Sa chair foncée et serrée, fine et savoureuse, s'accommode mieux à la cocotte qu'à la broche. En 2015, un timbre à son effigie est même prévu par La Poste !

Charcuteries

► **Boudin noir de Paris.** D'origine très ancienne, il se compose d'un tiers de sang, d'un tiers de gras et d'un tiers d'oignons. Il se différencie de ses cousins fabriqués dans d'autres régions avec des cèpes, des pommes ou des châtaignes.

► **Jambon de Paris.** Si autrefois le lieu de production devenait aussi l'appellation du produit, le jambon dit de Paris correspond aujourd'hui à une recette de fabrication bien précise. Le jambon de Paris peut être de deux qualités : « supérieure » ou « de choix ». Sa cuisson dans un bouillon aromatisé exhale des parfums de genièvre, de coriandre, de clous de girofle ou de bouquet garni.

► **Saucisson de Paris.** Le saucisson de Paris implique une fabrication cantonnée uniquement à la Région Île-de-France. Sa fabrication charcutière consiste en un subtil mélange de maigre et de gras de porc coupés en morceaux. Salés et laissés en maturation avec ou sans les épices, les viandes sont ensuite passées au hachoir muni d'une grille à gros trous. Le gras est quant à lui finement haché. Le mélange effectué, la pâte à saucisson de Paris est emballée dans du gros de bœuf ou du menu de bœuf, puis les saucissons sont accrochés.

Après un égouttage et éventuellement un séchage superficiel, ils sont étuvés de façon à prendre de la couleur. Les saucissons sont ensuite pochés très lentement dans un bouillon de légumes, le temps de cuisson dépendant de la grosseur. Une fois sortis du bouillon, ils sont mis à refroidir. Le saucisson de Paris peut se déguster froid, en rondelles, en entrée avec des pommes de terre, ou chaud en accompagnement d'une potée ou bien d'une choucroute.

► **Pâté de Houdan.** Ce pâté a été inventé vers 1850 par Victor Tasserie, un charcutier de Houdan. Il est réalisé à partir de chair et de foie de volaille de Houdan. Devenu un classique, on peut se le procurer chez le boucher renommé Gilles Verot qui possède deux boutiques dans Paris : une au 3 rue Notre Dame des Champs dans le 6^e arrondissement et une autre au 7 rue Lecourbe dans le 15^e.

Poissons, fruits de mer et crustacés

Si la Seine avec ses versants d'eau douce abrite des anguilles et des brochets, on ne peut pas spécifiquement parler de terroir. À Paris, c'est toute la France qui vient s'engouffrer dans les entrepôts de Rungis, un des plus gros marchés d'Europe ! Homard bleu de Bretagne, coquilles Saint-Jacques de Dieppe, moules de Bouchot, huîtres du Bassin d'Arcachon... On retrouve le meilleur de ce que produit l'hexagone dans les pêcheries, les brasseries (ah, les fameux plateaux de fruits de mer dégustés avec d'un bon vin blanc !), les poissonneries et les marchés d'Île-de-France. Si les prix grimpent en flèche, la qualité est cependant irréprochable.

Fromages, produits laitiers

L'Île-de-France produit une centaine de fromages différents. Les bries sont sans aucun doute les plus connus mais il en existe d'autres, souvent fabriqués de façon artisanale. La Seine-et-Marne fait partie des gros producteurs de fromages.

► **Brie de Meaux.** C'est un fromage aux origines très anciennes, puisqu'il en est fait mention dès l'époque de Charlemagne. Il est devenu célèbre au XIX^e siècle, lorsqu'en 1814, au congrès de Vienne, il fut sacré roi des fromages par les personnalités présentes et notamment Talleyrand. Fabriqué à partir de lait cru, le brie de Meaux est protégé par une AOC depuis 1980. Il subit un affinage pendant un mois et demi. Il en ressort avec une croûte blanche marquée de traces rouges et une pâte onctueuse et souple. Il se présente sous la forme d'un disque d'un diamètre de 35 cm sur 2,5 cm d'épaisseur.

► **Brie de Melun.** Le brie de Melun est sensiblement différent du brie de Meaux. Il ne dépasse pas 30 cm de diamètre et présente une épaisseur de 3 cm. Il est plus parfumé et possède une saveur plus corsée : c'est le résultat notamment d'une coagulation prolongée sur près de 20 heures, contre une heure environ, pour le brie de Meaux. Il est par ailleurs moulu à la louche et non à la pelle. Le brie de Melun est aussi protégé par une AOC depuis 1980. Les amateurs recommandent de le consommer entre juillet et décembre.

► **Brie de Coulommiers.** Fabriqué à partir de lait cru, le brie de Coulommiers présente un diamètre de 13 cm et se distingue par son goût extrêmement riche, qui évoque l'amande douce. Sa texture crémeuse s'explique par une teneur en matière grasse supérieure. À consommer de préférence en été et en automne.

► **Le fontainebleau.** C'est un fromage frais, ni sucré ni salé, particulièrement riche et onctueux. Le lait est transformé par adjonction de présure et de ferments mélangés. Après égouttage, il est mélangé à de la crème fouettée. Avec 75 % de matière grasse, il est déconseillé aux amateurs de régime.

► **La butte de Doue.** Fabriqué en Seine-et-Marne, ce fromage de forme rectangulaire est fabriqué à base de lait de vache pasteurisé. La couleur blanche de sa fleur et sa texture crémeuse rappelle le Coulommiers.

► **Le fougerus.** Ressemblant à un Coulommiers en plus épais, son nom vient du fait que lors de sa fabrication, on le recouvre de fougères.



► **Le chevrü.** Bien que son appellation fasse penser à un fromage à base de lait de chèvre, le «chevrü» est élaboré avec du lait de vache. Il doit son nom à sa ville d'origine éponyme située en Seine-et-Marne. De petite dimension, il se présente sous forme ronde, la croûte d'un blanc tirant sur le jaune pâle parsemée de stries orange.

Fruits et légumes

Pendant vos promenades, n'oubliez pas de faire provision de produits fermiers. La région parisienne possède encore de nombreuses fermes et quelques lieux de cueillettes.

► **Asperges d'Argenteuil.** On sait peu que l'asperge était connue des égyptiens de l'Antiquité, sa culture ayant été relayée par les Grecs et les Romains. Certainement arrivée en France par le biais des Arabes, l'asperge aura l'heur de plaire à Louis XIV dont le jardinier concevra des serres chaudes afin de la cultiver toute l'année. Consommée par les hautes classes au XIX^e siècle, elle se démocratisera peu à peu et sa culture se développera au-delà de la commune d'Argenteuil, gagnant le Loir-et-Cher, le Maine-et-Loire et la Vienne.

► **Cerise de Montmorency.** Cette cerise à courte queue ou «gaudriole» fait partie des grottes. Sa chair est tendre et son jus légèrement acidulé. Elle était cultivée en bordure de la forêt de Montmorency dès le XVIII^e siècle. Il paraît qu'au XIX^e siècle, les Parisiens louaient des arbres à l'heure pour les manger sur place.

► **Champignon de Paris.** Surtout répandu et connu pour sa variété blanche, le champignon de Paris est une variété de psalliote, cultivée à Paris depuis le Moyen Âge et dans la région de Gagny, sur une couche de fumier de cheval. Aujourd'hui, il est largement produit dans les Yvelines et dans les champignonnières du Val de Loire et le long de la vallée du Loir. Ce n'est qu'en 1807 que la culture de ce champignon de couche sera exercée de manière intensive, dans les carrières désaffectées de Paris. L'extraction de la pierre du sous-sol parisien ayant été interdite peu après, son exploitation se développera dans le Val-d'Oise, de Méry-sur-Oise à Carrières-sur-Seine.

► **Chasselas de Thomery.** Cette commune proche de Fontainebleau produisait du raisin sur 350 kilomètres de murs à palisser les arbres fruitiers. Les grappes étaient conservées dans des chambres à raisin, où ce dernier était plongé dans de petites fioles d'eau. Si Thomery ne produit plus de raisin, il n'en reste pas moins les murs à palisser qui, classés, conservent le souvenir d'une production locale bien spécifique.

► **Cresson.** L'Essonne est le premier producteur français de cresson, notamment dans les vallées de la Juine (Méréville organise annuellement à Pâques sa foire au cresson) et de l'École (à Moigny). La botte doit avoir la grosseur du tour de main.

► **Pêches de Montreuil.** Leur apparition en terre montreuilloise remonte au XVII^e siècle, où elles étaient fixées sur des palissades. Produit de luxe, on les retrouve même jusque sur les tables de la cour de Russie au XIX^e siècle. Abandonnés vers 1950, les «murs à pêches» font l'objet d'une sauvegarde grâce à une association locale.

► **Poire de Groslay.** Elle a conquis les palais jusqu'en Angleterre. Il ne s'agit pas d'une variété mais d'une appellation qui consacre le savoir-faire, plus de deux fois centenaire, des arboriculteurs de la région de Groslay dans le Val-d'Oise. Une fête de la poire se tient d'ailleurs en octobre à Montmagny.

► **Pomme de terre Belle de Fontenay.** Très précoce, à chair ferme, de couleur bien jaune, la Belle de Fontenay a une origine inconnue. Dotée d'excellentes qualités gustatives, elle honore la table par une dégustation exclusive, avec du beurre et du sel.

► **Pomme de terre Belle de Pontoise.** De couleur jaune pâle, elle est née en 1869 à Pontoise, à partir d'un pépin de Grand Alexandre. Elle apparaît sur les marchés dès janvier pour disparaître en avril. De chair ferme et restant juteuse, elle présente des saveurs sucrées.

► **Reine-Claude de Chambourcy.** Cette variété de reine-claude est née en 1840 chez un pépiniériste de Neuilly-sur-Seine à qui on avait apporté cette variété. L'arbre fleurit après les gelées du printemps et la récolte se fait en août. Cette reine-claude résiste bien aux maladies, insectes, et au transport.

Pains, pâtes

Ah, le pain de Paris ! Sa texture croustillante renfermant une mie blanche et moelleuse à souhait est l'orgueil des parisiens. Tout habitant d'Île-de-France qui se respecte commande tous les matins une «Tradition», baguette la plus consommée et la plus populaire. Et pour cause, la capitale regorge de bonnes boulangeries que l'on reconnaît à la longueur de la file d'attente, en semaine ou le week-end. De la plus classique aux grands artisans-boulangers comme Gontran Cherrier qui possède 2 adresses à Paris (22 rue Caulaincourt dans le 18^e et au 8 rue Juliette Lamber dans le 17^e), ou la fameuse chaîne de la famille Poilane, inventeur d'un pain bis éponyme cuit au feu de bois, autre légende parisienne (8 rue du Cherche-Midi 6^e, 49 boulevard de Grenelle 15^e), on a l'embaras du choix. Quant à la légende disant que c'est à Paris que l'on trouve les meilleurs croissants au monde, sans chauvinisme on répondra en chuchotant : «Oui, c'est vrai...».

Huiles, épices, condiments

► **Moutarde de Meaux.** L'origine de la moutarde Meaux remonterait à l'Antiquité, mais c'est en 1760 qu'un dignitaire du chapitre de Meaux transmet à Jean-Baptiste Pommery le secret de cette moutarde qui, depuis 1632, figurerait de manière officielle à la table royale. Cette moutarde est constituée d'un assaisonnement avec la graine de *Sinapis nigra* broyée avec de l'eau, du vinaigre et des aromates. Entre également dans sa composition, la graine de sénévé et du tégument de moutarde (enveloppe de la graine) ainsi que des épices sur lesquelles le détenteur de la recette garde le secret.

► **Vinaigre de Lagny.** Lagny-sur-Marne en Seine-et-Marne produit depuis 1865 un vinaigre d'alcool blanc aromatisé avec des sirops (framboise, fruits de la passion, aïrelles) ou aux épices. La gamme s'est enrichie de vinaigre balsamique, de vinaigre de malt et de vinaigre de Jerez.

Alcools et spiritueux

Vins

Paris en vins

On ne cultive plus grand-chose dans la capitale. Pourtant il reste une production qui résiste à la pression immobilière : la culture de la vigne. On compte neuf vignes parisiennes qui totalisent une production annuelle de 11 000 bouteilles. Si le beaujolais a parfois un goût de banane, nos cuvées ont un léger goût de goudron disent perfidement les spécialistes ! Quatre de ces vignobles sont la propriété de la Ville : Montmartre, Morillons, Bercy et Belleville.

► **Clos des Morillons.** Le sud du village de Vaugirard a abrité des vignes jusqu'à la fin du XVIII^e siècle. Progressivement remplacées par des cultures maraîchères, puis par les abattoirs de Vaugirard, elles sont revenues au début des années 1980. Planté en 1983, ce vignoble de pinot noir, de perlette et de pinot meunier occupe une surface de 1 200 m² pour un total de 720 pieds. La production annuelle de raisin varie de 200 kg à 600 kg.

► **Clos de Bercy.** Il semble logique d'avoir implanté une vigne là où s'élevaient des entrepôts de vins et de spiritueux jusque dans les années 1970, en bordure de Seine. Inauguré en 1996, ce vignoble de sauvignon blanc et de chardonnay occupe une surface de 660 m² pour un total de 350 pieds. La production correspond en moyenne à 300 bouteilles par an.

► **Clos Montmartre.** De l'ancien vignoble de Montmartre, il ne reste que cette parcelle implantée en 1929. Elle est constituée de trois quarts de gamay et d'un quart de pinot, avec ici ou là quelques pieds de sauvignon blanc et de riesling. Ce clos occupe une surface de 1 556 m² pour un total de 1 762 pieds. La production de raisin tourne chaque année autour d'une tonne. Les vendanges donnent lieu à de nombreuses réjouissances.

► **Clos de Belleville.** Le quartier était jadis occupé par des terrains d'exploitation agricole dont de nombreux clos de vignes. La révolution industrielle a mis fin aux travaux de la terre. Ce vignoble fut réhabilité en 1992 lors de l'aménagement du parc de Belleville. Occupant une surface de 250 m², pour un total de 140 pieds, il est planté de pinot meunier et de chardonnay. La production actuelle varie de deux à trois kilos de raisins par pied, suivant les années.

Et... le vin d'Île-de-France !

► **Le Clos de Clamart.** Les vignobles de Clamart, dont l'existence est attestée dès le Moyen Âge, ont progressivement disparu au cours du XX^e siècle sous les coups du phylloxera, de la concurrence des vins du Midi et de l'urbanisation. Mais des plans de vigne poussent toujours entre les pavillons de cette ville de banlieue. En 1986, la municipalité incite la population à apporter son raisin, des grappes sont écrasées et pressurées dans les serres municipales et la vendange donne naissance au

Clos de Clamart, un vin rosé et léger, fruit de plusieurs cépages (le baco, le chasselas et le muscat de Hambourg). En 1989, une vigne municipale est plantée dans un vieux clos de la rue Pierre-Franquet. Elle produit un vin blanc appelé « Clos de Franquet ».

► **Le vin de Suresnes.** La vigne a pris racine sur le mont Valérien voilà plus de 1 700 ans. Cependant, le vignoble a peu à peu disparu avec l'essor de l'urbanisation. Voulant conserver une trace de ce patrimoine, le maire Henri Sellier crée une parcelle municipale entre les deux guerres mondiales. C'est la plus grande d'Île-de-France (un hectare). Elle est composée de deux cépages (chardonnay à 85 % et sauvignon à 15 %) et donne chaque année environ cinq mille bouteilles d'un vin blanc sec qui est commercialisé. Chaque automne, une Fête des Vendanges se déroule dans le quartier de la Cité-Jardins.

► **Le Clos de Buzenval.** À Rueil, la vigne est plantée dès le XII^e siècle. On y produit du vin blanc, puis du rouge clair et à partir du XVI^e siècle. Aujourd'hui, une vigne municipale est répartie sur deux sites : rue Cuvier sur le mont Valérien et rue du 19-Janvier, dans le quartier de Buzenval. Plusieurs rues témoignent du passé vinicole de la commune : la rue des Bons-Raisins, des Pince-Vins, le chemin des Vignes et le boulevard des Coteaux. La confrérie des clos de Rueil-Buzenval célèbre tous les ans la Fête des Vendanges en octobre.

Bières, cidres

► **Cidre de la Brie.** Cette boisson s'est développée entre 1880 et 1900 grâce à la crise du phylloxera. Elle était peu chère à produire et se transportait facilement. Le cidre normand va se rapprocher de Paris et la Brie va devenir réputée grâce à des nombreuses innovations en matière de production.

► **Bière.** Il existe trois bières en Île-de-France : celle de la Brie, celle du Gâtinais et celle du Vexin. Elles sont élaborées à partir d'une production de céréales locales. Elles sont blondes, brunes ou blanches. Certaines ont reçu des médailles au Salon international de l'agriculture.

Alcools, eaux de vie et liqueurs

► **Le Grand-Marnier.** Cette liqueur a été créée en 1880 à Neauphle-le-Château dans les Yvelines par Louis-Alexandre Marnier-Lapostolle qui était à la recherche d'un nouvel alcool. Sa composition comprend des zestes d'oranges amères importés d'Haïti. Ils macèrent un mois dans de l'alcool avant d'être distillés. Ensuite, le distillat est mélangé avec des cognacs, de l'eau-de-vie et du sirop de sucre. Enfin, cette liqueur sucrée et alcoolisée est mise en chène pour vieillissement avant d'être utilisée comme digestif ou pour parfumer ou flamber certains plats et desserts, comme la célèbre « Crêpe Suzette ».

► **Le Clacquesin de Malakoff.** Cet apéritif tire son nom de son inventeur, monsieur Clacquesin, herboriste de son état, qui reprend la fabrique de liqueurs de son beau-père en 1880. Il cherche un apéritif « nouveau » et « hygiénique ». Il utilise alors « un goudron » des pins de Norvège, réputé

pour ses propriétés stimulantes. Il va masquer sa forte odeur par l'emploi d'une liqueur et ajouter des plantes aromatiques (oranger, citronnier, genévrier) ainsi que des épices (clou de girofle, cannelle) dont les proportions sont secrètes. Dans les années 20, grâce à un matraquage publicitaire avec en vedette Josephine Baker ou Maurice Chevalier, cette étrange mixture connaîtra une certaine renommée. À défaut de vouloir goûter cette liqueur, on peut visiter la distillerie de Malakoff classée à l'inventaire des Monuments historiques.

► **Le Noyau de Poissy.** Sa notoriété remonte au XVII^e siècle. Mme Suzanne, qui tenait alors une auberge à Poissy, fabriquait une liqueur familiale dont les clients pouvaient profiter les jours de marché. Cette liqueur est réalisée à partir d'une macération de noyaux d'abricots sauvages dans du cognac pendant 3 ou 4 jours.

Foires et marchés

■ FOIRE INTERNATIONALE AUX FROMAGES ET AUX VINS DE COULOMMIERS (77)

☎ 01 64 03 22 92

En avril.

Cette foire a lieu tous les ans depuis 1967 pour promouvoir la production fromagère et viticoles briardes. Quelque 350 exposants et 60 000 visiteurs viennent de toute la France pour partager et apprécier les produits du terroir.

■ SALON VINS ET TERROIRS À AULNAY-SOUS-BOIS (93)

☎ 06 80 05 55 32

En avril.

40 exposants et producteurs sont présents chaque année. Entrée gratuite.

■ FOIRE AU CRESSON À MÉRÉVILLE (91)

☎ 01 64 95 00 20

En mars.

On y célèbre la plante chaque week-end de Pâques. À Méréville, classée « site remarquable du goût », on peut également acheter le Cressonnier, un apéritif à base de vin et de cresson.

■ MARCHÉ FERMIER DE RAMBOUILLET (78)

☎ 01 34 83 21 21

Du 8 au 11 mai 2014 et du 8 au 11 novembre 2014.

Marché de terroir qui se déroule en plein air dans le parc du château, à la Bergerie Nationale. Il a lieu 2 fois par an, au printemps et en automne. Entrée adultes : 6 E.

■ MARCHÉ DES TERROIRS À SAINT-PATHUS (77)

☎ 01 60 01 01 73

Le 18 mai 2014.



Cidre fermier

Le marché des terroirs se déroule cette année dans le cadre d'un festival sur l'imaginaire celtique.

■ MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE PAYS (12^e)

En mai.

Un marché du terroir qui se tient boulevard de Reuilly.

■ FOIRE AUX HARICOTS À ARPAJON (91)

☎ 01 69 26 15 05

En septembre.

La foire aux haricots d'Arpajon attire chaque année 100 000 à 150 000 visiteurs. C'est un rendez-vous gastronomique et commercial.

■ FESTIVAL DES FROMAGES À MEULAN (78)

☎ 01 30 90 41 10

Du 11 au 12 octobre 2014.

Les animations sont nombreuses avec la mini-ferme, la traite, les jeux de paille, les promenades à poney ou le théâtre de rue. À ne pas manquer notamment, le dimanche, le départ de la transhumance avec ses 300 moutons. Meulan se transforme ainsi, le temps d'un week-end en un immense plateau de fromages.

■ SALON DU TERROIR À AUVERS-SUR-OISE (95)

☎ 01 30 36 70 30

Du 28 au 29 novembre 2014.

Des centaines de producteurs viennent de toute la France pour faire déguster leurs produits. Entrée gratuite.

Sports et loisirs

Activités de plein air

Randonnées pédestres

Les randonnées pédestres sont nombreuses en Île-de-France. Pour connaître les associations départementales, les programmes de randonnées, les sentiers, etc. il faut contacter la Fédération française de randonnées pédestres (www.ffrandonnee.fr). En revanche voici deux exemples de randonnées accessibles à tous dans et autour de Paris. On peut traverser la capitale en partant de la porte Dauphine (bois de Boulogne) pour arriver à la porte Dorée (bois de Vincennes). Ce parcours de 19 km passe par Boulaivilliers, la tour Eiffel, le Champ-de-Mars, les Invalides, le jardin et le palais du Luxembourg, le Panthéon, la gare d'Austerlitz et Bercy. Autre randonnée plus longue – il faut compter 15 jours – mais facile, le tour de la capitale par le GR11 (618 km). On peut le faire par étapes, il y en a 11 en tout. Il démarre à Senlis, passe par Magny-en-Vexin, Chantilly, Lizy-sur-Ourq, Coulommiers, Provins, Montereau, Fontainebleau, Chevreuse, Mantes-la-Jolie, et Senlis.

Randonnées à cheval et à dos d'âne

Les randonnées équestres sont possibles dans tous les départements de l'Île-de-France. Les forêts de Fontainebleau et de Rambouillet sont les plus propices, mais il n'est pas rare de rencontrer des cavaliers dans le

bois de Boulogne ou celui de Vincennes. Le site www.randonnee-equestre.com regroupe des professionnels du tourisme équestre qui ont adhéré au label de qualité et qui organisent des randonnées avec un encadrement qualifié. Pour des randonnées à dos d'âne : Anes en Vexin – 21, rue du Moulin – 95450 Longuesse (sur réservation au 06 08 28 02 15 ou au 06 86 86 01 86) et www.anesenvexin.fr

Balades à vélo, cyclotourisme et VTT

Pour se déplacer à Paris ou dans les bois de Boulogne et de Vincennes, la Ville a aménagé des itinéraires cyclables. Aussi vous trouverez sur le portail de la ville de Paris toutes les solutions pour pratiquer le vélo à Paris et profiter des 371 km d'aménagement conçu pour des déplacements en toute sécurité (www.paris.fr). Le Vélib' (www.velib.paris.fr) – un système de location en libre-service – a bien été adopté par les Franciliens car il concerne Paris intra-muros, mais également des communes limitrophes. D'autre part Paris Bike Tour propose trois visites guidées de Paris à vélo (Paris rive droite, Paris rive gauche et Paris la nuit), par petits groupes de 10 à 15 personnes. Les visites durent environ 3 heures et sont accompagnées d'un guide-interprète, en français et anglais (www.parisbiketour.net). Enfin Paris Rando Vélo organise chaque vendredi soir une balade gratuite dans les rues de Paris : rendez-vous à 21h30 à l'hôtel de ville, et le troisième dimanche de chaque mois à partir de 10h30 (www.parisrandovelo.fr).



La Fédération française de cyclotourisme (www.ffct.org) gère la pratique de la bicyclette dans toute la France et recense tous les événements concernant ce sport. Des cartes indiquent les sites incontournables que l'on peut visiter tout en pratiquant le cyclotourisme.

Tous les départements de l'Île-de-France ont des chemins de VTT. Le site <http://xxxophe78.free.fr> a établi une liste non exhaustive par département des sites avec les difficultés, la nature du terrain, le point de départ, les accès, les avis, etc.

Baignade

La Région n'est pas propice à la baignade en rivière, il vaut mieux privilégier les plans d'eau aménagés dans les bases de loisirs où l'on peut également pratiquer toutes sortes d'activités nautiques.

Dans le Val-d'Oise, Cergy-Pontoise, à environ 30 km de Paris est construite autour de six étangs au milieu de la verdure.

Dans les Yvelines, Val-de-Seine possède même un port de plaisance et une île aux pêcheurs. À 70 km de Paris, Boucles-de-Seine dispose d'un plan d'eau de 120 ha et de nombreux aménagements sportifs dont un golf 18-trous. Saint-Quentin-en-Yvelines est la plus grande des bases de loisirs d'Île-de-France avec une piscine ouverte en juillet et août.

En Seine-et-Marne, au cœur de la forêt de Fontainebleau, la base de loisirs de Buthiers propose des activités originales comme l'astronomie ou l'escalade et possède une piscine. Entre la Seine et la forêt de Fontainebleau, la base de Bois-le-Roi bénéficie d'un cadre boisé et bien préservé. La base de loisirs de Jablines-Annet n'est pas très loin de Marne-la-Vallée et elle offre un joli plan d'eau. Vaires-Torcy regroupe deux plans d'eau dont l'un (Vaires) est situé sur les bords de la Marne.

Dans l'Essonne, à Draveil, (20 km de Paris), la base de Port-aux-Cerises est appréciée pour l'espace baignade et ses multiples aménagements. Étampes à 45 km au sud de Paris propose la pratique du surf en piscine...

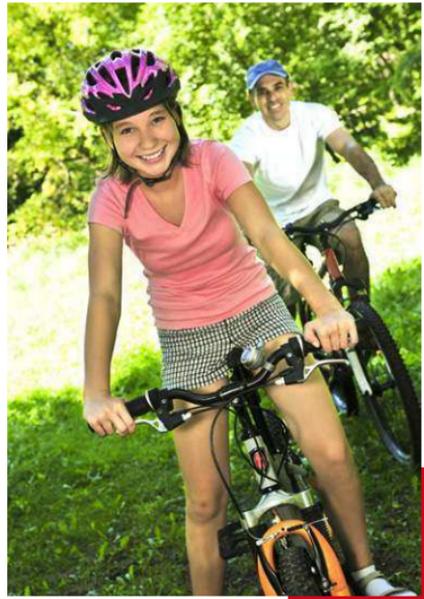
Dans le Val-de-Marne, la base de loisirs de Créteil est au centre-ville mais elle offre un vaste cadre vert autour d'un plan d'eau proposant navigation et baignade.

À Neuilly, un superbe centre-aquatique avec bassin d'apprentissage, grand bassin, solarium, jets d'eau, bains bouillonnants, tobogan géant et jardin ravira les attentes des sportifs ou des adeptes de la farniente.

À Paris la seule piscine implantée sur la Seine c'est la piscine Joséphine Baker dans le 13^e arrondissement avec une plage en teck et un solarium. En revanche, une quinzaine de piscines est découverte en été (www.paris.fr).

Tourisme fluvial

L'Île de France est parcourue par des cours d'eau sur lesquels il est possible de naviguer (la Marne, l'Oise, l'Yonne et le Loing) ce qui représente environ 700 km de voies navigables. Pourtant le tourisme fluvial n'est pas très développé dans la Région, alors qu'il existe des infrastructures : ports principalement le long de la Seine et à la confluence de la Seine et de l'Oise,



© ELEMREWSKE - FOTOLIA

haltes fluviales surtout sur la Marne et l'Oise, escales principalement à Paris sur la Seine et sur les canaux. Certaines bases de plein air comme Draveil (Port-aux-Cerises) ou Val-de-Seine disposent de leur équipement fluvial. En dehors des bateaux-mouches et autres bateaux-promenade qui sillonnent la Seine ou les canaux intra-muros des croisières sont organisées avec des thèmes précis : Au pays des guinguettes sur la Marne, Découverte de la Seine en bateau depuis Chatou, etc.

Plongée sous-marine

L'Île de France n'étant pas une région côtière, on ne peut pratiquer la plongée sous-marine que dans des piscines olympiques et dans des fosses de plongée. De nombreux clubs de plongée existent dans la Région. Leurs membres pratiquent un entraînement régulier et font plusieurs fois par an de sorties techniques en mer. Quand ils ont acquis le niveau 1, ils peuvent aller plonger dans des fosses plus importantes en profondeur à Argenteuil (95), Saint-Denis (93), Conflans-Sainte-Honorine (78), Torcy (77), Charenton-le-Pont (94), Issy-les-Moulineaux et Villeneuve-la-Garenne (92). Renseignements sur le site de la Fédération française d'études et de sports sous-marins (www.ffesm.fr) qui recense tous les comités départementaux.

Spéléologie

On ne peut pas affirmer que l'Île de France est une région de grottes. Cependant, quelques clubs de spéléologie sont présents, notamment en Seine-et-Marne où l'on peut pratiquer l'art de se faufiler sous terre. Pour cela, il suffit de contacter le CoSIF (Comité Spéléologique d'Île de France), www.cosif.fr ou le club de spéléologie du 77 sur www.speleo77.com

Parcours dans les arbres

Le terme Accrobranche® est une marque déposée par les ACCRO-Branchés® qui ne doit pas être confondu avec les parcours aventure. Les départements de l'Île-de-France ont tous des parcours aventure. Dans l'Essonne, Aventure Floreval est situé en forêt à 30 km au sud de Paris, à Bruyère-le-Châtel près d'Arpajon. Plus de 180 ateliers sont répartis sur 9 parcours différents du plus facile pour les tout-petits au plus difficile. Et aussi : Atout Branches à Milly-la-Forêt, Accro des Arbres Port aux Cerises à Draveil qui propose des parcours pour tous les niveaux à partir de 3 ans et la base de loisirs d'Étampes.

Dans les Hauts-de-Seine, Evasion Verte est au cœur du Domaine national de Saint-Cloud.

En Seine-et-Marne, Adventura est un nouveau parc aventure à 30 minutes de Paris sur la commune de Guérand et Chichoune Accroforest est situé sur la commune de Lésigny dans le complexe sportif de l'Entre Deux Parcs.

En Seine-Saint-Denis, Pleine Forme à Coubron est le site de sport de pleine nature avec ses parcours aventures, ses balades en forêt en échasses urbaines, des sensations de ski avec les trailskate et du vélo-stepper.

En Val-d'Oise, Xtrem Aventures est situé sur la base de loisirs de Cergy-Pontoise. Au cœur du Parc naturel du Vexin français, Aventure Land à Magny-en-Vexin est le premier parc d'attractions actives en milieu naturel. À Viarmes, Sherwood Parc.

Dans les Yvelines, Aventure dans les Arbres à Montigny-le-Bretonneux propose 15 parcours. Odyssée Verte est située à Sonchamp, au sein de la forêt de Rambouillet. Enfin la base de loisirs de Saint-Quentin-en-Yvelines a son elle aussi son parcours dans les arbres.

Alpinisme, escalade et via-ferrata

En Île-de-France les fameux rochers de Fontainebleau font le bonheur des escaladeurs débutants. La base de Buthiers dispose de 30 hectares de massifs rocheux pour s'initier, se perfectionner ou se confirmer à l'escalade ainsi qu'une salle avec 12 voies. D'autres bases de loisirs ont également leurs murs d'escalade. Étampe dans l'Essonne et sa sculpture monumentale de 7,50 m réalisée par Iposteguy mais aussi Bois-le-Roi en Seine-et-Marne et Cergy-Pontoise dans le Val-d'Oise.

On trouve des murs dans les gymnases. Dans l'Essonne : Les Écrins à Évry, gymnase de la vallée à la Dame à Verrières-le-Buisson et Mur de Massy. En Seine-et-Marne, Le Nautil à Pontault-Combault. En Seine-Saint-Denis, club de Tremblay-en-France et Mur Mur à Pantin. Dans les Hauts-de-Seine, Mur Mur à Issy-les-Moulineaux. Dans le Val-de-Marne, salle de Thiais.

À Paris, six murs d'escalade sont accessibles aux individuels dont trois en extérieur dans les 14^e, 15^e, 17^e, 18^e et 19^e arrondissements (<http://tuvb-escalade.org>).

Golf

Avec plus de 75 golfs, l'Île-de-France se place en tête des régions françaises pour la pratique du golf. Ils sont souvent situés à côté de sites ou de lieux historiques prestigieux permettant ainsi de combiner tourisme et sport. La plupart sont accessibles à tous les golfeurs, quelque soit leur niveau. Le plus prestigieux est celui de Saint-Nom la Bretèche dans les Yvelines réservé uniquement à ses membres et leurs invités. C'est un véritable parc paysager d'exception protégé au titre de la plaine du parc du Château de Versailles. Le site www.touslesgolfs.com recense tous les golfs de l'Île-de-France en indiquant leurs coordonnées et leurs principales caractéristiques.

Chasse, pêche et nature

Chasse

Même si le nombre de chasseurs décroît chaque année en zone rurale, un phénomène dû au vieillissement de la population, il reste encore important parmi ceux que l'on appelle les chasseurs urbains. L'Île-de-France avec son immense zone forestière reste un terrain de chasse favori. On y chasse le gibier d'eau, le gibier à plume et à poil. Renseignements et contacts au 01 55 60 18 70 et sur www.chasseursdeparis.com

Pêche

La Maison de la Pêche et de la Nature de Levallois dans les Hauts-de-Seine a pour objectif de faire découvrir aux citadins, petits et grands, l'univers des poissons d'eau douce et leurs milieux aquatiques ainsi que la protection de l'environnement et de la pêche. On rencontre des pêcheurs franciliens un peu partout : sur les bords des rivières, des étangs ou des petits cours d'eau. C'est un sport très populaire en ville. Mais selon des analyses réalisées par l'Office national de l'eau et des milieux aquatiques (ONEMA) qui ont commencé en 2008, 70 % des poissons ne sont pas consommables en Île-de-France. Mais depuis quelques années, on voit réapparaître des poissons dans la Seine, dont la qualité de l'eau s'est améliorée.

j'aime

Une appli futée
pour partager
tous ses
bons plans
et gagner
des guides

pour télécharger
l'appli

© Fotobla



© SYLVAIN SOUMET

L'étang de la Tour à Rambouillet.

Ornithologie

Contrairement aux idées reçues, Paris est une ville très verte. Il suffit de regarder des photos satellites de la capitale pour se rendre compte combien la capitale est peuplée de jardins, parcs et d'espaces verts. Parmi les plus illustres on citera le Parc Monceau, les Tuileries, le Jardin du Luxembourg, les Buttes de Chaumont... On parle même de la Coulée Verte, promenade à faire en suivant un itinéraire bien distinct sur 5 kilomètres environ en partant du 12^e arrondissement. Quant au reste de l'Île-de-France, on pourra citer le Parc Domonial de Saint-Cloud, un immense poumon vert de 460 hectares qui s'enchaîne avec la Forêt de Meudon, courant ensuite Rambouillet, Versailles... On citera ensuite le Bois de Boulogne, lieu de prédilection des parisiens et des franciliens de la petite couronne qui adorent s'y dévouler samedi ou dimanche. Plus loin, la Forêt de Fontainebleau, la Vallée de la Chevreuse, le Parc de Sceaux, les Jardins de Vaux-le-Vicomte constituent une véritable bouffée d'oxygène très facile d'accès. Les parisiens ne s'y trompent pas, adorant s'échapper à vélo, à pied ou en voiture, le temps d'une journée ou d'un week-end. Cet assemblage de verdure est donc propice à l'observation des volatiles. Si en ville vous aurez plus de chance de croiser pigeons, étourneaux, rossignols, rouge-gorge, corbeaux ou mésange bleue selon les saisons, les coins boisés offrent aux experts vanneaux huppés, pinson du nord, héron pourpré, bécasse des bois, pluvier doré... Les passionnés s'adresseront au Centre Ornithologique d'Île-de-France au 01 48 60 13 00 ou sur www.corif.net

Entomologie

Région forestière, l'Île-de-France regorge également d'étangs aux cœurs de parcs nationaux ou protégés, propices à la biodiversité. Pour chercher la ou les petites bêtes, rien de plus simple : il vous suffira de vous adresser aux clubs pratiquant l'observation de la faune et venir

aux rendez-vous mensuels organisés par ces associations. Notamment à l'OPIE (Office Pour les Insectes et leur Environnement) siégeant à Guyancourt (78) au 01 30 12 17 12 sur www.insectes.org

Astronomie

Le centre d'astronomie de la base régionale de Buthiers (77), unique en Île-de-France, est un outil complet pour s'initier et se perfectionner à la science de l'univers. De jour, observation solaire grâce à du matériel adapté, les télescopes étant équipés de filtres solaires et de nuit le ciel dévoile ses charmes avec ses nébuleuses et galaxies lointaines. D'autre part le Parc aux Étoiles de Triel-sur-Seine (78) permet de s'initier à l'astronomie grâce à de nombreuses activités ludiques (www.parcaxetoiles.com).

Dans les airs

Baptêmes de l'air

L'Île-de-France compte une vingtaine d'aérodromes, implantés pour la plupart au début du XX^e siècle et jalousement conservés, où l'on peut prendre un baptême de l'air. Ils sont tous situés dans les Yvelines, Val-d'Oise, Essonne et Seine-et-Marne. Certains possèdent plusieurs aéroclubs qui gèrent en général les animations. Il faut compter minimum 80 € par personne pour un baptême de l'air de 20 minutes. Pour connaître la liste des aéroclubs : www.cra-idf.fr. On peut également faire des promenades en hélicoptère. À Paris plusieurs sociétés sont basées à l'héliport de Paris-d'Issy-les-Moulineaux. Aéroports de Toussus-le-Noble, Châteaufort et Versailles dans les Yvelines ; en Seine-et-Marne, Lognes et en Seine-Saint-Denis aéroport du Bourget. À partir de 135 € pour deux personnes.

Montgolfière

La montgolfière est une façon de voir le paysage autrement non seulement en prenant de la hauteur mais aussi en se laissant porter par les airs. En région parisienne, il faut survoler les châteaux comme Fontainebleau ou la ville de Paris. Les vols ont lieu le matin ou le soir afin de profiter des meilleures conditions possibles. Plusieurs entreprises se sont glissées dans ce créneau. Aerfun à Dourdan (91), France Montgolfière Fontainebleau (77), Il Love Balloon à Fresnes (94), Air Montgolfière et Montgolfière Paris à Paris. Certaines vous offre le champagne, d'autres vous remettent un diplôme. Environ 150 € par adulte.

Parapente – deltaplane

En région parisienne, même si les sommets sont peu élevés, on peut pratiquer la parapente notamment à Mandres-les-Roses dans le Val-de-Marne. Elementair procède à des baptêmes de parapente et initie petits et grands au sein de son école. Citons également Le Thermique Francilien à Jeufosse dans les Yvelines. En Seine-et-Marne, Planet Parapente à Rebais, et Propulsion à Nanteau-sur-Lunain. Décollage à Saint-Clair-sur-Epte dans le Val-d'Oise organise aussi des baptêmes.

ULM

L'ULM est une activité surprenante qui permet de voler assez bas et de contempler ainsi le paysage, à la manière d'un oiseau planant dans les airs. Peu de clubs à notre connaissance dans la région : Saint-Cyr ULM à Saint-Cyr-l'École dans les Yvelines, Air Loisir et ULM Loisir à Bernes-sur-Oise dans le Val-d'Oise.

Chute-libre

Parachute-Libre (www.parachute-libre.com) est la seule école de chute libre en Île-de-France. Elle est située à Villeneuve-le-Roi en Val-de-Marne. Elle propose une formation avec un minimum de six sauts accompagnés avant de devenir autonome.

Saut à l'élastique

Les organisateurs de sauts à l'élastique sont une dizaine en Île-de-France. Élastique Record et Adrenaline Élastique sont spécialistes des sauts de grue... Parmi les sites souvent choisis : le saut à l'élastique du pont de Druyes-les-Belles-Fontaines, l'un des rares sites qui conviennent dans la région (www.saut-elastique.com).

Sports d'hiver

Patin à glace

En Île-de-France, chaque département possède au moins une patinoire. Paris intra-muros n'en compte qu'une seule, celle de l'espace sportif Pailleron dans le 19^e arrondissement. En revanche, au moment de Noël, la mairie implante des patinoires éphémères. Fin 2013, elles étaient

installées place de l'Hôtel-de-Ville (l'opération ayant pour nom «Paris sur glace», accès gratuit de 9h à 22h) et au village de Noël sur les Champs-Élysées (ouvert de 10h30 à minuit, 1h le samedi). En dépit du succès rencontré pour la patinoire éphémère installée au Grand Palais en 2012, l'édition n'a pas été reconduite en hiver 2013. Cependant, on peut se rabattre sur la Patinoire du Trocadéro, rebaptisé «Trocadéro on Ice», et non seulement patiner face à la Tour Eiffel, mais en musique ! Accès de 11h à 20h. Attention : si l'accès de ces patinoires est gratuit, la location de patins est payante : entre 5 € et 10 €.

Sports à sensation

Sports mécaniques

Les amateurs de sports mécaniques peuvent s'en donner à cœur joie sur le circuit de Marcoussis dans l'Essonne, à deux pas de Montlhéry. Au programme karting, quad, 4x4 en solo, en duo ou en trio. On trouve une vingtaine de pistes de kartings version tout public dans tous les départements. Les plus près de Paris sont le Fun Kart Paris Sud à Vitry-sur-Seine (Val-de-Marne) et le Karting 92 à Nanterre (Hauts-de-Seine).

Bien-être et remise en forme

Thermalisme

Enghien-les-Bains dans le Val-d'Oise est l'unique station thermale de l'Île-de-France. Aux XVIII^e siècle, Louis Cotte, un jeune curé oratorien de Montmorency, découvre que les eaux d'un ruisseau se déversant dans le lac d'Enghien étaient sulfureuses et qu'elles avaient des vertus pour guérir certaines maladies comme les ulcères par exemple. En 1800, le premier établissement thermal voit le jour et il attire de nombreux curistes. Aujourd'hui le groupe Barrière propriétaire de l'hôtel, du casino, et des thermes qui sont en rénovation, a mis en place des programmes «Forme et Bien-être».

Balnéothérapie – SPA

Si la vie parisienne est conséquences de stress, les meilleurs moyens d'y remédier se trouvent aussi à Paris ! Nombres de spa peuplent la capitale qui offre un éventail d'atmosphères pour tous les budgets et toutes les envies. Parmi les plus beaux spas, on citera «La Sultane de Saba» (au 78 rue Boissière dans le XVI^e et à Vincennes au 22 rue Lejemptel), adresse de luxe où l'on s'évade en orient une fois le seuil franchi. Les grands hôtels offrent leurs services ultra sophistiqués avec piscine, sauna ou hammam comme celui du Bristol, du Plaza Athénée ou celui du Meurice. Pour une ambiance marine, il faudra vous rendre à la Villa Thalgo avec piscine et bains bouillonnants.

Le Sacré-cœur.

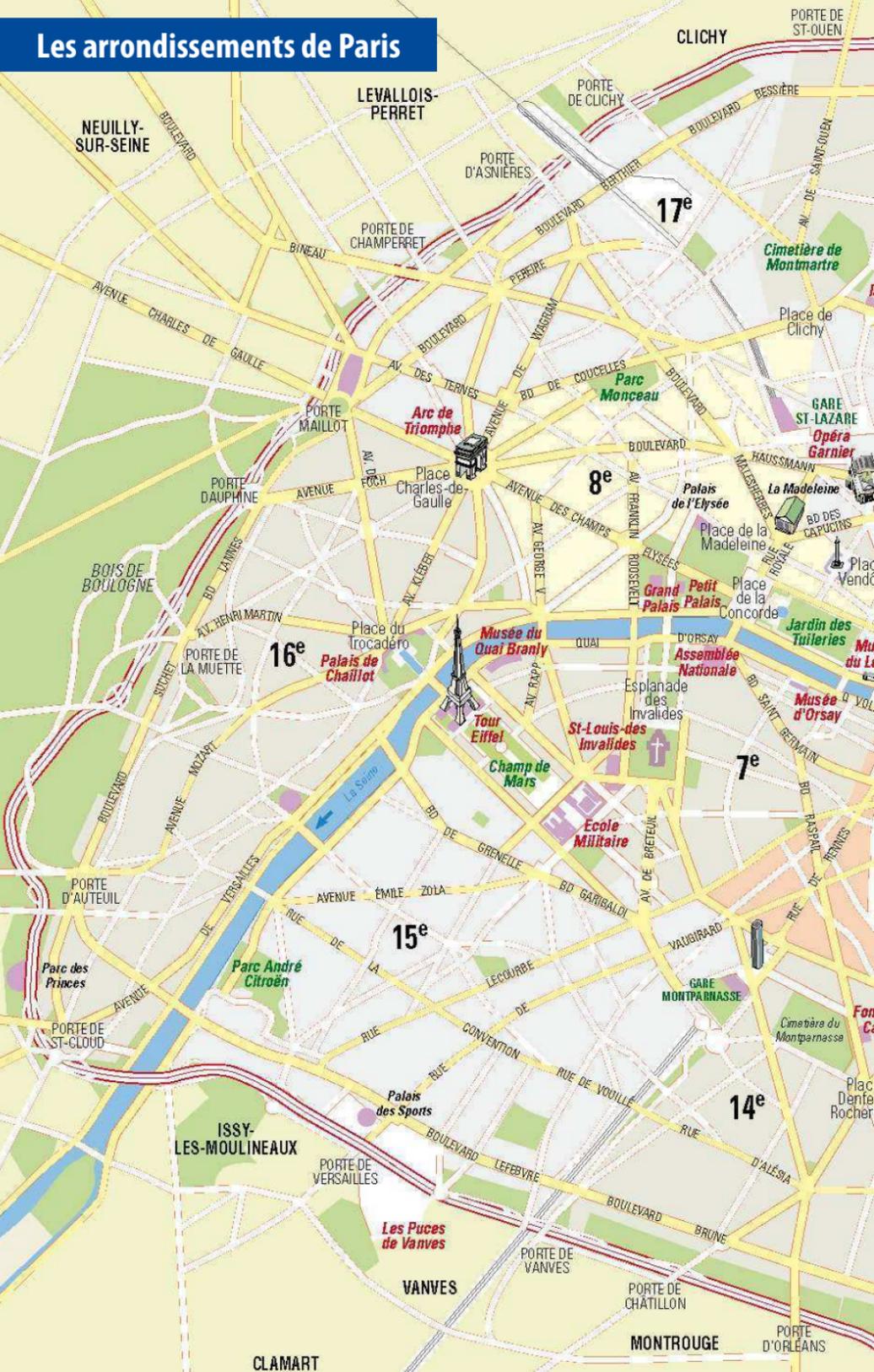
© SYLVAIN SONNET

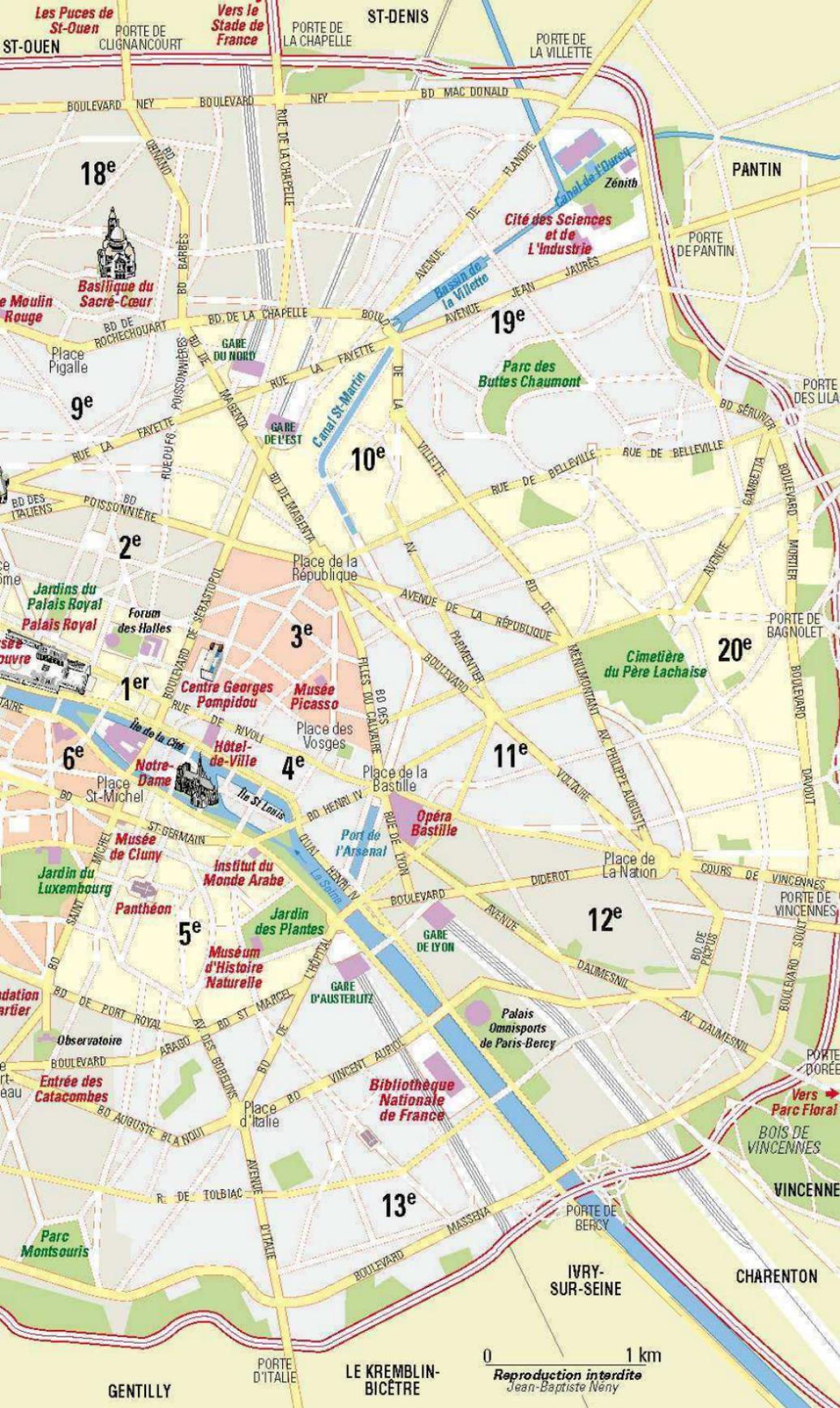


Paris

Hébergement → 68
Restaurants → 102
Flâneries → 172
Visites → 178
Sorties → 205
Emplettes → 217

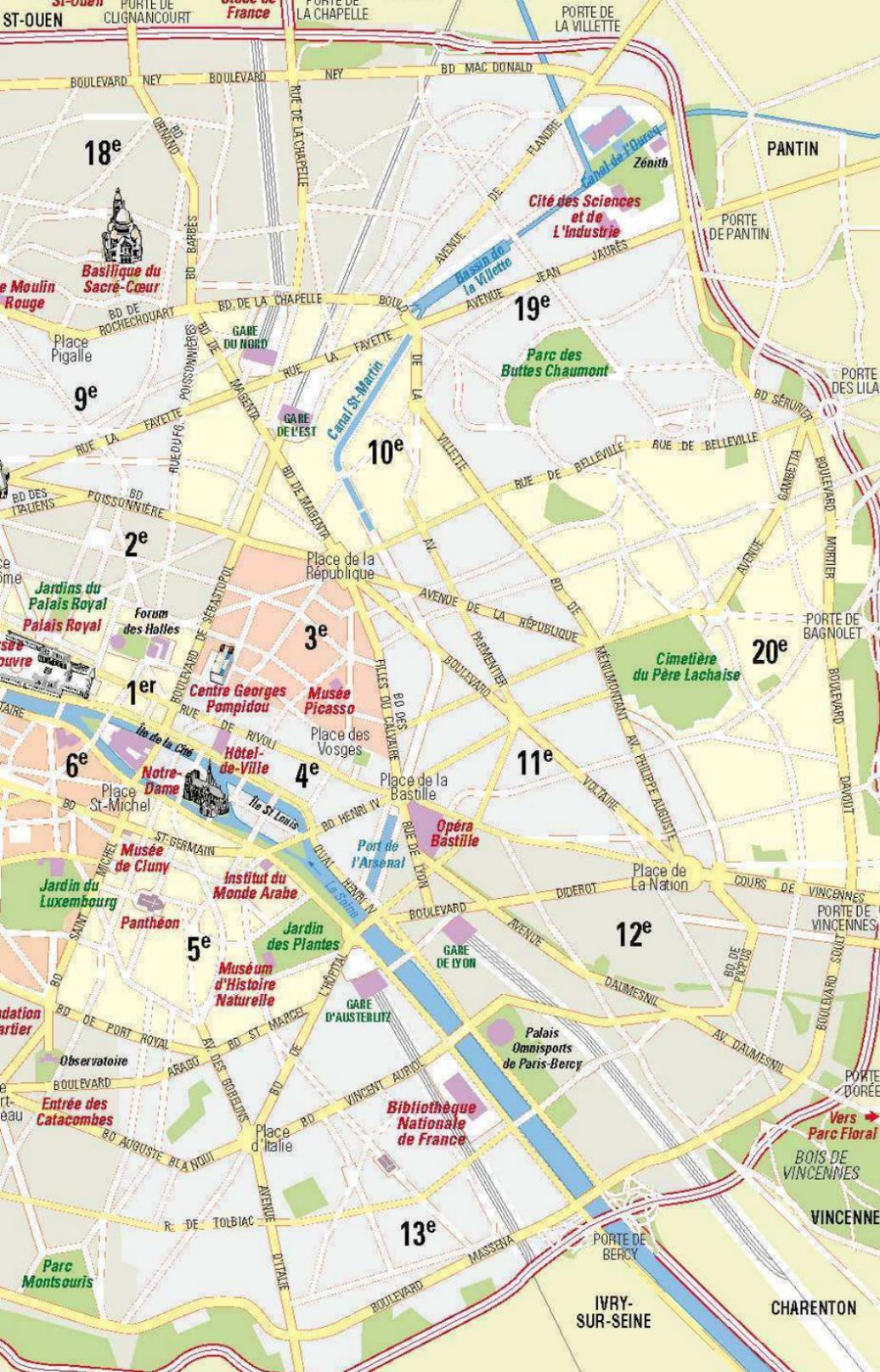
Les arrondissements de Paris





Les Puces de St-Ouen
Vers le Stade de France

ST-DENIS



18^e



Basilique du Sacré-Cœur

9^e

Jardins du Palais Royal
Palais Royal

Centre Georges Pompidou
Musée Picasso

Notre-Dame
Musée de Cluny

Jardin du Luxembourg
Panthéon

Musée d'Histoire Naturelle

Observatoire
Entrée des Catacombes

Parc Montsouris

10^e

Centre Georges Pompidou
Musée Picasso

Opéra Bastille

Bibliothèque Nationale de France

13^e

19^e

Centre Georges Pompidou
Musée Picasso

Opéra Bastille

Bibliothèque Nationale de France

20^e

12^e

GENTILLY

PORTE D'ITALIE

LE KREMBLIN-BICÈTRE

0 1 km

Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény

IVRY-SUR-SEINE

CHARENTON

VINCENNES

BOIS DE VINCENNES
Parc Floral

PARTE D'ORÈVE

PORTES DE VINCENNES

COURS DE VINCENNES

AV. DAUMESNIL

BOULEVARD D'ORLÈANS

BOULEVARD MORTIER

BOULEVARD GAMBETTA

BOULEVARD DE BELLEVILLE

BOULEVARD DE LA RÉPUBLIQUE

BOULEVARD DE LA CHAPELLE

BOULEVARD DE MONTMARTRE

BOULEVARD DES FILLES DU CALVAIRE

BOULEVARD DE LA VILLETTE

BOULEVARD DE LA CHAPELLE

BOULEVARD NEY

BOULEVARD NEY

PORTE DE CLIGNANCOURT

PORTE DE LA CHAPELLE

PORTE DE LA VILLETTE

PORTE DE PANTIN

PORTE DES LILAS

PORTE DE BELLEVILLE

PORTE DE BAGNOLET

PORTE DE VINCENNES

PORTE D'ORÈVE

PORTE DE BERCY

CHARENTON

PANTIN

Porte de Pantin

Porte des Lilas

Porte de Bagnolet

Porte de Vincennes

Porte d'Orève

Porte de Bercy

Charenton

Basin de la Villette

Basin de la Villette

Canal St-Martin

Basin de la Villette

Basin de la Villette

Canal St-Martin

Basin de la Villette

Basin de la Villette

Canal St-Martin

Basin de la Villette

Basin de la Villette

Canal St-Martin

Basin de la Villette

Basin de la Villette

Canal St-Martin

Basin de la Villette

Basin de la Villette

Canal St-Martin

Basin de la Villette

Basin de la Villette

Canal St-Martin

Basin de la Villette

Basin de la Villette

Canal St-Martin

Basin de la Villette

Basin de la Villette

Canal St-Martin

Basin de la Villette

Basin de la Villette

Canal St-Martin

Basin de la Villette

Basin de la Villette

Canal St-Martin

Basin de la Villette

Basin de la Villette

Canal St-Martin

Basin de la Villette

Basin de la Villette

Canal St-Martin

Basin de la Villette

Basin de la Villette

Canal St-Martin

Basin de la Villette

Basin de la Villette

Canal St-Martin

Basin de la Villette

Basin de la Villette

Canal St-Martin

Basin de la Villette

Basin de la Villette

Canal St-Martin

Basin de la Villette

Basin de la Villette

Canal St-Martin

Basin de la Villette

Basin de la Villette

Canal St-Martin

Basin de la Villette

Basin de la Villette

Canal St-Martin

Canal St-Martin

Canal St-Martin

Canal St-Martin

Canal St-Martin

Hébergement

Hôtels

Haut-de-gamme

■ BEST WESTERN PREMIER HÔTEL OPÉRA RICHPANSE****

14, rue du Chevalier-de-Saint-George (1^{er})

☎ 01 42 60 36 00

www.richepanse.com

direction@richepanse.com

M^o Madeleine



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 38 chambres. Chambre double à partir de 290 € ; chambre triple à partir de 400 €. Petit déjeuner buffet : 19 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Cet hôtel qui appartient à la chaîne Best Western se situe entre la place de la Concorde et l'Opéra Garnier. Son style Art Déco en fait un établissement de caractère. Il propose des chambres assez grandes, bien insonorisées et toutes équipées d'une station d'accueil pour iPod. On apprécie également les salles de bains assez vastes. Six chambres de luxe offrent une jolie vue sur l'église de la Madeleine. Le petit déjeuner est servi dans une salle voûtée du XVIII^e siècle, au sous-sol où l'on peut apercevoir les fondations d'un ancien couvent.

■ GOLDEN TULIP HÔTEL WASHINGTON OPÉRA****

50, rue de Richelieu (1^{er})

☎ 01 42 96 68 06

www.hotelwashingtonopera.com

hotel@washingtonopera.com

M^o Pyramides ou Bourse



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 36 chambres. Chambre double de 215 € à 275 € ; suite à partir de 335 €. Petit déjeuner : 15 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Tv satellite.

Ancien hôtel particulier de la Marquise de Pompadour, l'hôtel Washington Opéra se distingue par sa façade principale de style Louis XV. Sa façade arrière fait face au théâtre et aux jardins du Palais Royal. L'hôtel dispose d'un grand salon avec cheminée, d'un bar et d'une terrasse donnant également sur les jardins du Palais Royal. À chaque étage, desservi par un ascenseur, les chambres sont aménagées avec du mobilier Directoire dans des tissus de bleu et de beige ou de beige et rouge, certaines ont même des lits à baldaquin. Une terrasse sur le toit est en principe ouverte à la belle saison.

■ HÔTEL MAYFAIR****

3, rue Rouget-de-l'Isle (1^{er})

☎ 01 42 60 38 14

www.hotelmayfairparis.com

faitsaid@hotelmayfairparis.com



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 47 chambres. Chambre simple à partir de 200 € ; chambre double à partir de 300 € ; chambre triple à partir de 500 € ; suite à partir de 500 €. Petit déjeuner : 21 €. Parking : 30 €. American Express. Garde d'enfants. Séminaires. Wifi payant. Restauration. Tv satellite.

L'hôtel Mayfair est situé dans le cœur historique de Paris, entre la place de la Concorde et la place Vendôme. On entre tout de suite dans l'univers d'une maison bourgeoise, luxueuse et baignée d'une lumière douce et paisible. L'atmosphère est calme, intime et sereine. La décoration intérieure conçue dans un esprit d'authenticité. Ici rien n'est tendance si ce n'est la technicité et l'équipement des chambres. Elles sont de tailles différentes mais elles sont toutes très confortables. Leur style reste très classique. La chambre 61 qui donne sous les toits est très prisée. Le personnel est très souriant et toujours prêt à conseiller. Petit geste très remarqué : pour souhaiter la bienvenue aux clients, l'hôtel offre une bouteille de vin Vaqueyras du Domaine de Chamfort.

■ HÔTEL REGINA LOUVRE****

2, place des Pyramides (1^{er})

☎ 01 42 60 31 10

www.regina-hotel.com

reservation@regina-hotel.com

M^o Pyramides



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 140 chambres. Chambre double de 380 € à 535 € ; studio / appartement à partir de 900 € ; suite de 640 € à 710 €. Petit déjeuner buffet : 38 €. Parking fermé : 28 €. Connexion Internet gratuite. Wifi payant. Restauration. Tv satellite, Canal +.

Un petit palace pas très connu alors qu'il est superbement placé en face du Louvre. Ouvert en 1900 pour l'Exposition Universelle, il a conservé son décor Art nouveau avec ses boiseries d'époque, ses fresques, ses mosaïques et sa superbe vue sur les Tuileries et sur Paris en général. La réception est magnifique, la conciergerie avec la plaque en cuivre marquée « concierge » et le petit bureau pour le change, tout cela à un côté à la fois suranné et charmant. Sa dernière rénovation a su allier meubles anciens et modernisme pour les salles de bains. Les chambres vont de la plus classique à la plus luxueuse et la suite présidentielle est un véritable appartement

d'une superficie de 170 m². Le jardin intérieur, loin du brouhaha de la rue de Rivoli, est un havre de paix pour prendre son petit déjeuner ou goûter à la cuisine du chef au son d'une fontaine. Le *lounge* bar anglais est propice à la détente dans la douceur ambiante et, en été, on adore la terrasse très privée. Un cadre romantique à souhait.

■ HÔTEL WESTMINSTER****

13, rue de la Paix (2°)

☎ 01 42 61 57 46

www.hotel-westminster-opera-paris.fr

info.westminster@warwickhotels.com

M° Opéra



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 102 chambres. Chambre double de 320 € à 570 € ; suite de 700 € à 2 500 €. Petit déjeuner : 28 €. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi. Restauration. Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna.

Vivre rien qu'une nuit rue de la Paix c'est le vœu de beaucoup de touristes. Cet hôtel qui a plus de 200 ans peut l'exaucer. Ici tout est majestueux : le lieu et l'architecture. Les chambres ont une décoration particulièrement soignée dans un style classique Louis XV et Louis XVI avec des cheminées en marbre, des lithographies, des tableaux anciens, du beau mobilier d'époque, des bureaux en marqueterie, des tentures soyeuses et des lustres en cristal. Le bar est très *cosy* et le restaurant Le Céladon est une grande table. Les week-ends, il se métamorphose en « Petit-Céladon » avec sa carte-menu chic et décontractée. Le centre de soins et de fitness jouit d'une vue panoramique sur les toits de Paris.

■ LA MAISON FAVART****

5, rue de Marivaux (2°)

☎ 01 42 97 59 83

www.lamaisonfavart.com

stephanie.boivent@lamaisonfavart.com

M° Richelieu-Drouot ou Quatre Septembre



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 35 chambres. Chambre double de 200 € à 490 € ; suite de 500 € à 1 100 €. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant, sauna.

Cet hôtel a une belle histoire. En 1745, Charles-Simon Favart, directeur de l'Opéra Comique, est captivé par une jeune actrice Justine Duronceray, connue sous le nom de mademoiselle Chantilly. Il l'épouse la même année et habite cette maison. L'hôtel a été entièrement rénové en 2012. On plonge néanmoins dans leur univers grâce à des objets et meubles chinés. Des tissus comme la soie ou le velours ou des papiers peints Toiles de Jouy recréent l'atmosphère du XVIII^e siècle revisitée. Les chambres ont chacune un thème très évocateur : La Chantilly qui est la suite emblématique de la maison -les décors sont inspirés du film *Marie Antoinette* de Sofia Coppola-, Le Baiser doux, le Boudoir suédois, etc. La petite piscine avec ses cascades et son mur de miroirs ainsi que le sauna dans la cave voûtée sont le petit plus.

■ LITTLE PALACE HÔTEL****

4, rue Salomon-de-Caus (3°)

☎ 01 42 72 08 15

www.littlepalacehotel.com

info@littlepalacehotel.com

M° Réaumur - Sébastopol



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 53 chambres. Chambre simple à partir de 230 € ; chambre double de 230 € à 245 € ; suite à partir de 320 €. Petit déjeuner : 15 €. Lit supplémentaire : 23 €. Wifi gratuit. Tv satellite. Créé en 1912, le Little Palace Hôtel a été entièrement relooké dans un style contemporain mais dans le respect des moulures, stucs et colonnes Art déco : meubles en bois aux lignes épurées, fauteuils années 1930 qui, recouverts de daim violine, prennent une allure contemporaine, immense bibliothèque et somptueuse verrière classée, distillant la lumière à travers son décor de rosiers grimpants. Les paliers sont habillés de dessins de Leonard de Vinci. Dans les chambres spacieuses on retrouve un esprit boudoir dans les tons de violine et d'or et des représentations de tableaux de Klimt aux murs. Certaines chambres ont un balcon avec une vue imprenable sur Paris, d'autres ont une terrasse où l'on peut prendre son petit déjeuner lors des beaux jours.

■ HÔTEL BOURG-TIBOURG****

19, rue du Bourg-Tibourg (4°)

☎ 01 42 78 47 39

www.bourgtibourg.com

hotel@bourgtibourg.com

M° Hôtel de Ville ou Saint-Paul



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 31 chambres. Chambre simple à partir de 200 € ; chambre double de 270 € à 300 € ; suite à partir de 380 €. Petit déjeuner buffet : 16 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Un hôtel signé Jacques Garcia où l'atmosphère se veut feutrée, style studio où même en plein jour la lumière artificielle est omniprésente. Tout est en jeu d'ombres, en charme et exubérance, non sans rappeler quelques voyages en Orient par des touches posées ici ou là. Les chambres ne sont pas grandes et c'est le principal reproche. En revanche elles sont de véritables petits nids douillets ou le glamour est partout. On dirait presque des boudoirs féminins même avec ce mobilier clouté et gainé. Les tentures sont lourdes et imposantes, les salles de bains en granit noir ont des alcôves byzantines. Bref, c'est du pur Garcia. On aime ou s'en va.

■ HÔTEL PARC SAINT-SÉVERIN****

22, rue de la Parcheminerie (5°)

☎ 01 43 54 32 17

www.paris-hotel-parcsaintseverin.com

hps@espritdefrance.com

M° Saint-Michel ou Cluny La Sorbonne



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 27 chambres. Chambre simple de 160 € à 200 € ; chambre double de 220 € à 380 € ; suite de 500 € à 550 €. Petit déjeuner : 15 €. Lit supplémentaire : 30 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

L'hôtel Parc Saint-Séverin donne d'un côté sur une rue piétonne très calme et de l'autre sur un parc arboré. En quelques minutes à pied, on va flâner sur les quais de Seine, découvrir la Sorbonne et la Fontaine Saint-Michel et rejoindre de l'autre côté de la rive la cathédrale Notre-Dame de Paris. Les chambres uniques sont rénovées et soigneusement décorées, les parties communes ont aussi été rénovées dans des tons contemporains. Certaines chambres à partir du 5^e étage offrent une jolie vue sur le cloître de l'église Saint-Séverin et le parc du même nom, et au dernier étage une grande chambre possède une immense terrasse.

■ LES RIVES DE NOTRE-DAME****

15, quai Saint-Michel (5^e) ☎ 01 43 54 81 16

www.rivesdenotredame.com

tkurt@rivesdenotredame.com

M° Saint-Michel



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 10 chambres. Chambre double de 289 € à 359 € ; suite à partir de 589 €. Petit déjeuner : 14 €. Lit supplémentaire : 30 €. Parking : 20 €. American Express, Diners Club. Animaux acceptés. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite. Situé sur la Rive gauche, dans le quartier Latin et face à la Sainte-Chapelle, l'hôtel Les Rives de Notre-Dame est en plein cœur du Paris romantique. Seulement 10 chambres, qui donnent toutes sur la cathédrale de Notre-Dame, les quais de la Seine avec leurs bouquinistes. Le décor des chambres de style provençal date un peu et c'est dommage car elles sont toutes très confortables et surtout spacieuses. Le salon et la réception se limitent à un espace sous une belle véranda pyramidale et le petit déjeuner est servi dans une cave voûtée. Le personnel est charmant et aux petits soins.

■ BEST WESTERN HÔTEL TRIANON RIVE GAUCHE****

1 bis et 3, rue de Vaugirard (6^e)

☎ 01 43 29 88 10

www.trianonleftbank.com

trianon.rg@wanadoo.fr

M° Cluny, Odéon ou RER Luxembourg



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 110 chambres. Chambre simple à partir de 165 € ; chambre double à partir de 198 € ; chambre triple à partir de 245 €. Petit déjeuner : 16 €. Wifi gratuit. Business center avec accès internet gratuit. Tv satellite.

À deux pas du jardin du Luxembourg, idéal pour un jogging matinal, cet hôtel de la chaîne Best Western affiche une décoration style Empire. Une atmosphère cosy et flamboyante donne l'impression d'être revenu dans un autre siècle où le luxe et le beau se côtoient pour offrir un plaisir indescriptible. Les chambres sont entièrement équipées et offrent confort et sérénité. Certaines sont agrémentées d'un balcon, d'autres jouissent d'une magnifique vue sur les toits de Paris ainsi que certains monuments (Tour Eiffel, Notre Dame, Montmartre, Centre George Pompidou, Sorbonne, Panthéon, etc.). Les salles de bains sont raffinées et élégantes. Un hôtel qui convient aussi bien aux hommes d'affaires qu'aux touristes amateurs de lieux de caractère.

■ HÔTEL DES SAINTS PÈRES****

65, rue des Saints-Pères (6^e)

☎ 01 45 44 50 00

www.paris-hotel-saints-peres.com

M° Saint-Sulpice ou Saint-Germain des Prés



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 38 chambres. Chambre double de 210 € à 280 € ; suite de 320 € à 400 €. Petit déjeuner : 13,50 €. Garde d'enfants. Wifi gratuit. Tv satellite.

Au cœur du quartier de Saint-Germain-des-Prés, l'Hôtel des Saints Pères est situé dans un ancien hôtel privé du XVII^e siècle qui fut la résidence de Daniel Guittard, architecte de Louis XIV. Ce fut le début d'une riche histoire pour cet hôtel qui a toujours accueilli de grandes figures de la vie artistique parmi lesquelles le peintre Francis Bacon. Chaque chambre a été rénovée dans un style Louis XIV, Louis XVI, Directoire, etc. et les œuvres patrimoniales ont été conservées avec respect de l'authenticité. Chacune est décorée de façon unique, souvent dotée d'un portrait qui lui confère une personnalité propre. Dans la chambre 104, La petite fille à l'oiseau, rafraîchit à elle seule l'atmosphère par sa douceur. La chambre 303 est placée sous l'œil de Tante Odile, le portrait d'une femme de caractère. Mais le point d'orgue c'est la chambre 100. Le plafond est peint d'une fresque de l'école de Versailles datant de plus de 300 ans, redécouverte lors de la rénovation de l'hôtel. Elle représente La Vertu et le Bon Augure, sous le regard bienveillant d'un angelet.

■ HÔTEL PRINCE DE CONDÉ****

39, rue de Seine (6^e)

☎ 01 43 26 71 56

www.prince-de-conde.com

M° Odéon



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 11 chambres. Chambre double à partir de 250 € ; suite à partir de 280 €. Petit déjeuner : 14 €. Wifi gratuit.

L'hôtel Prince de Condé se situe, en plein cœur de Saint-Germain des Prés, dans un immeuble étroit datant du XVIII^e et ne comportant aujourd'hui que onze chambres. La réception est nichée derrière un ancien comptoir de librairie dans une pièce donnant sur la rue. Les murs dont les pierres sont apparentes, rappellent le passé. La décoration est faite de boiseries, d'un beau parquet et d'un plafond tapissé d'un papier Zuber, une manufacture alsacienne créée au XVIII^e siècle dont les planches d'impression en bois d'origine sculptée sont classées Monuments historiques... Une touche de modernité est apportée par un très beau tableau de Marco Del Re, un artiste contemporain édité par la Galerie Maeght à Paris. La banquette Louis XVI a été revisitée exclusivement pour l'hôtel Prince de Condé. Toutes les chambres donnent sur la rue de Seine mais elles sont parfaitement insonorisées. On en compte deux par étage et la suite, légèrement mansardée, occupe l'intégralité du sixième étage. Elle possède un bain bouillonnant. Dans chacune des chambres on retrouve une lithographie sur les revues littéraires et artistiques toujours réalisée par Marco Del Re.

■ HÔTEL RÉCAMIER****

3 bis, place Saint-Sulpice (6°)

☎ 01 43 26 04 89

hotelrecamier.com

contact@hotelrecamier.com

M° Saint-Germain-des-Prés ou Saint-Sulpice



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 24 chambres. Chambre double de 260 € à 470 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 18 € (entre 16h et 18h, une collation est offerte). Lit supplémentaire : 50 € (gratuit pour les moins de 12 ans). Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit.

L'hôtel Récamier – bâti en 1918 –, est un ancien deux étoiles qui sommeillait dans un coin bien caché de la place Saint-Sulpice. Il a repris ses belles couleurs sous la houlette de Sylvie de Lattre pour apparaître désormais comme un établissement au luxe tranquille. Dans le hall, le carrelage en noir et gris donne l'impression de pénétrer dans un hôtel particulier. Et bien sûr si madame Récamier n'a pas vécu en ces murs son buste est partout, revisité par des artistes contemporains tels que Klein, Christo, Nikki de Saint-Phalle. Toutes les chambres meublées dans l'esprit des années 40, 50 ou 60 sont revisitées et s'articulent autour de thèmes identifiés par des couleurs différentes à chaque étage. Les lits sont surmontés d'un dais qui vous enveloppe dans sa belle matière tissée et qui est agrémenté parfois d'un détail comme un miroir en forme de fleur. Les salles de bains, avec douche ou baignoire suivant le cas, sont toutes décorées de matériaux identiques mais dans des tonalités différentes. Elles sont équipées de produits Fragonard et de linge et de peignoirs en coton égyptien. Les chambres avec vue sur Saint-Sulpice peuvent être privatisées pour créer une suite familiale de deux chambres réunies. Du thé ou des boissons fraîches sont offerts aux clients dans le petit salon qui ouvre sur une terrasse couverte d'une pergola.

■ HÔTEL RELAIS SAINT-SULPICE****

3, rue Garancière (6°)

☎ 01 46 33 99 00

relais-saint-sulpice.com

M° Mabillon ou Saint-Sulpice



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 26 chambres. Chambre double à partir de 320 € ; chambre triple de 380 € à 420 €. Petit déjeuner : 13 €. Wifi gratuit. Tv satellite. Sauna.

Ce hôtel particulier du XVIII^e siècle qui a abrité Francisque Gay, fondateur des journaux la Vie Catholique et l'Aube, co-fondateur du M.R.P. à la Libération, député, proche du Général de Gaulle, a été transformé en un hôtel de charme sur trois niveaux. Sa façade est classée à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques. À l'intérieur, on ne sait pas si on entre dans une maison particulière ou dans un hôtel. On découvre des objets du monde entier, des meubles d'époques différentes, des gravures du XVIII^e siècle ou des lithographies éditées par la Galerie

Maeght et cela que ce soit dans le salon ou dans les chambres. Au sol on remarque un très beau carrelage ancien. Huit chambres donnent sur le chevet de l'église Saint-Sulpice et les autres s'ouvrent sur un petit patio très calme, à la végétation parfumée exubérante. Leur charme ressort également à travers les matériaux utilisés : lits en fer forgé, tissus tendus et rideaux aux couleurs du sud, passementeries détournées de manière originale pour délimiter les plafonds et les motifs de la moquette sont inspirés des velours africain. Le numéro des chambres est gravé en laiton dans le parquet sur le seuil des portes... Cet hôtel a une atmosphère unique.

■ HÔTEL VILLA D'ESTRÉES****

17, rue Git-le-Cœur (6°)

☎ 01 55 42 71 11

www.villadestrees.com

resa@villadestrees.com

M° Saint-Michel



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 10 chambres. Chambre double à partir de 355 € ; studio / appartement à partir de 720 € ; suite à partir de 375 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite.

La façade de la Villa d'Estrées est très élégante. Elle ouvre sur un charmant salon très stylé, intime où bergères et canapés nous tendent les bras. Tableaux anciens, jolis tapis, meubles anciens revisitant l'époque Napoléon III. On est dans une demeure de charme qui n'a pas cédé à la tendance design. C'est un petit établissement avec seulement dix chambres et suites très luxueuses et raffinées. Les salles de bains sont vêtues de marbre noir provenant du Maroc. L'atmosphère est totalement sereine.

7 EIFFEL****

17 bis, rue Amélie (7°)

☎ 01 45 55 10 01

www.hotel-7eiffel-paris.com

M° Latour-Maubourg



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 32 chambres. Chambre simple à partir de 330 € ; chambre double de 335 € à 429 € ; suite à partir de 670 €. Petit déjeuner : 19 €. Poste Internet. Wifi gratuit.

L'ancien Eiffel Park Hôtel est devenu le 7 Eiffel. Il a été entièrement rénové en 2010. C'est un hôtel élégant où les espaces sont design et luxueux à la fois. Les chambres sont classées en catégories. Les chambres Ville (idéales pour un voyage d'affaires), sont décorées de nuages imprimés, des dunes de sable ou de motifs de vagues sur les plafonds. Les chambres Premium sont spacieuses et conçues dans une variété de couleurs harmonieuses et reposantes : taupe violet, anis, vert amande... Imprimés graphiques sur le plafond au-dessus du lit, carreaux de céramique à facettes sur le mur, etc. Enfin les chambres open-space ont un décor design raffiné et des toilettes séparées. L'établissement est très bien situé à Paris, au cœur de la zone résidentielle du Champs de Mars, sur la rive gauche entre la tour Eiffel et les Invalides.

■ DERBY ALMA****

8, avenue Rapp (7^e)

☎ 01 44 18 77 77

www.hotelderbyalma.com

lederbyalma@inwood-hotels.com

M° Pont de l'Alma



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 33 chambres. Chambre double à partir de 500 €. Petit déjeuner : 16 €. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite. Le Derby-Alma du groupe hôtelier Inwood, a été rénové en 2012. Le design est à la fois chic et contemporain, mêlant élégance et raffinement. On y retrouve un lobby en pierre de Fousouna intimiste, un bar chaleureux fait de boiseries en frêne et de marbre veiné noir, des espaces de circulation raffinés dans les tons de taupe et de violet profond... Les chambres ont également été retravaillées, notamment avec des têtes de lit en cuir et frêne ou cuir capitonné et miroir, ou encore des lampes de chevet originales, en suspension. Les salles de bains disposent de vasques créées spécialement et elles sont décorées de matériaux nobles : pierre, verre et inox.

■ HÔTEL D'ORSAY****

93, rue de Lille (7^e) ☎ 01 47 05 85 54

www.paris-hotel-orsay.com

M° Assemblée Nationale
ou RER Musée d'Orsay



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 41 chambres. Chambre double de 130 € à 305 € ; suite de 305 € à 440 €. Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite.

L'hôtel d'Orsay est situé à proximité du musée d'Orsay, de l'Assemblée nationale, du Dôme des Invalides et de la passerelle Solferino qui est un trait d'union entre la rive gauche et la rive droite de la Seine. Quatre sculptures figuratives nichées dans la façade de l'immeuble du XVIII^e siècle semblent surveiller l'entrée de l'hôtel. Ce style classique qu'on retrouve dans le hall est contrasté par la modernité de la salle des petits déjeuners. Le matin, on profite d'un moment de calme sous la verrière où un diptyque de toiles contemporaines signé Jean-Pierre Bertrand est exposé. Depuis certaines chambres, on peut apercevoir le musée d'Orsay ou l'élégant hôtel particulier, siège du Parti socialiste. Elles ont toutes été rénovées dans un style moderne tout en ayant conservé du mobilier ancien.

■ HÔTEL CHAMBIGES ÉLYSÉES****

8, rue Chambiges (8^e) ☎ 01 44 31 83 83

www.hotelchambiges.com

reservation@hotelchambiges.com

M° Franklin-Roosevelt ou Alma-Marceau



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 33 chambres. Chambre double de 410 € à 490 € ; chambre triple à partir de 600 € ; studio / appartement de 900 € à 700 € ; suite à partir de 600 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 € (à 40 € par nuit). Animaux acceptés (supplément 16 € par jour). Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

Cette ancienne résidence hôtelière a été transformée en un hôtel d'une trentaine de chambres plus un appartement. Tissus tendus aux couleurs chaudes ou tonalités sépia, motifs floraux ou rayures, boiseries claires et moquettes discrètement colorées, les chambres assez spacieuses exhalent une atmosphère tantôt opulente, tantôt sobre, en fonction des combinaisons. Deux salons cosy pas très grands et un petit patio complètent les espaces communs de l'hôtel. L'appartement privé de 45 m² du dernier étage est une solution parfaite pour un plus long séjour en famille avec un salon et une kitchenette. La chambre et sa salle de bains sont à l'écart.

■ HÔTEL CHATEAUBRIAND****

6, rue Chateaubriand (8^e)

☎ 01 40 76 00 50

www.hotelchateaubriand.com

welcome@hotelchateaubriand.com

M° et RER Charles-de-Gaulle



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 28 chambres. Chambre double de 510 € à 540 € ; chambre triple à partir de 570 €. Petit déjeuner buffet : 22 €. Animaux acceptés (supplément 25 € par jour). Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite.

On pénètre dans l'hôtel par une lourde porte vitrée et le salon d'accueil est très agréable car la réception se fait sur une belle table. La salle du petit déjeuner donne sur un patio fleuri où veille une statue d'Aphrodite. Des petites scènes signées Françoise Jouis se retrouvent çà et là au détour d'un couloir, d'un escalier, etc. Les chambres, desservies par un ascenseur, sont réparties sur plusieurs étages aux couloirs larges et bien insonorisés. Toutes différentes, elles allient le confort d'aujourd'hui au charme d'autrefois : étoffes précieuses, soieries, velours brochés, satins chatoyants et antiquités chinées avec le plus grand soin. Dans les salles de bains, marbre italien et bois précieux se marient harmonieusement.

■ HÔTEL ÉLYSÉES BASSANO****

24, rue de Bassano (8^e)

☎ 01 47 20 49 03

www.hotel-elysees-bassano.com

resa@ebassano.com

M° Iéna, Alma-Marceau ou George V



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 40 chambres. Chambre double de 215 € à 327 € ; suite à partir de 565 €. Petit déjeuner buffet : 17 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

L'hôtel Élysées Bassano est situé à 400 mètres de l'Arc de Triomphe et de l'avenue des Champs-Élysées. Il a adhéré au certificat Greenres qui permet de réduire l'impact sur l'environnement au moment de la réservation, entraînant ainsi une baisse immédiate du prix de la chambre (voir les conditions sur le site internet). Situé dans un immeuble de la fin du XIX^e siècle, l'hôtel offre une ambiance feutrée et raffinée, un peu féminine. Il a été décoré par un architecte d'intérieur qui a travaillé avec Christian Lacroix. Les chambres ont toutes le même

NOUVEAU

mobilier mais elles se différencient par leurs couleurs. Les salles de bains ont opté pour le blanc réhaussé parfois d'un ton plus foncé côté douche. Le petit déjeuner buffet est servi dans la salle à manger moderne au décor original.

■ HÔTEL FRANÇOIS I^{ER}****

7, rue Magellan (8°)

☎ 01 47 23 44 04

www.the-paris-hotel.com
hotel@hotel-francois1er.fr

M° George V



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 40 chambres. Chambre double de 370 € à 510 € ; suite à partir de 770 €. Petit déjeuner : 22 €. Lit supplémentaire : 30 €. Parking : 30 €. Animaux acceptés (sur demande). Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

L'hôtel François I^{er} est une des belles adresses du quartier des Champs-Élysées grâce à son atmosphère intime, cosue et chaleureuse à la fois. Le décorateur Pierre-Yves Rochon a mélangé les genres dans l'esprit d'une maison particulière où l'on retrouve des styles des XVIII^e, XIX^e et XX^e siècles. Des chinoiseries côtoient des bergères, des consoles baroques, du mobilier classique revisité et même une fausse bibliothèque. Le salon et le bar Magellan sont plus contemporains. Les chambres et suites sont décorées de belles étoffes luxueuses et les salles de bains sont parées d'acajou.

■ HÔTEL LE 123 ÉLYSÉES****

123, rue du Faubourg-Saint-Honoré (8°)

☎ 01 53 89 01 23

www.astotel.com
hotel.le123@astotel.com

M° Saint-Philippe du Roule



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 41 chambres. Chambre double de 289 € à 348 € ; suite de 350 € à 420 €. Petit déjeuner buffet : 22 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Le 123 est le nouveau lieu « Haute Couture » du 8^e arrondissement. C'est un endroit idéal pour les amoureux de la mode et de l'art. On y découvre un défilé original de matières grâce à un véritable mélange de styles et d'ambiances ce qui confère à ce bijou de l'hôtellerie parisienne un allure féminine où les hommes aussi se sentent bien. Le grand escalier orné de briques rouges de style londonien guide vers les 41 chambres au design contemporain. Elles sont toutes uniques et une multitude de détails subtils confèrent beauté et originalité au décor : pierre de taille dans certaines, lits à baldaquin pour d'autres, ciel étoilé au-dessus du toit de zinc de quelques salles de bains, bureaux d'architecte, tables de verre fluorescentes, rideaux de fils détronant les portes de placards, murs élégamment habillés de croquis de mode, rideaux inspirés des créations d'Issey Miyake. Blanc, marron, cuivre... autant de couleurs pour les têtes de lit capitonnées.

■ HÔTEL MONTAIGNE****

6, avenue Montaigne (8°)

☎ 01 80 97 40 00

www.montaigne-hotel.com
resa@montaigne-hotel.com

M° Alma-Marceau



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 27 chambres. Chambre double à partir de 420 € ; suite à partir de 620 €. Petit déjeuner : 20 €. Lit supplémentaire : 80 € (lit bébé : 20 €). Parking : 22 €. American Express. Garde d'enfants. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite. L'hôtel Montaigne a vu le jour dans les années 1950. Il vient de subir un sacré lifting. Sa décoration légèrement inspirée de la période Art-Déco est très réussie et surtout elle confère une atmosphère très chaleureuse que ce soit au bar ou dans les chambres. Ces dernières sont très spacieuses et douillettes. Les salles de bains en marbre sont contemporaines avec baignoire ou douche. Le restaurant de l'hôtel propose une cuisine française traditionnelle. Le petit déjeuner y est servi tous les matins. Des boissons sont aussi disponibles au bar qui s'ouvre sur un patio. Le personnel est très efficace et attentionné.

■ HÔTEL RELAIS MONCEAU****

85, rue du Rocher (8°)

☎ 01 45 22 75 11

www.relais-monceau.com
info@relais-monceau.com

M° Villiers



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 51 chambres. Chambre double à partir de 195 €. Petit déjeuner : 12 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Situé dans un immeuble du XIX^e siècle à proximité du parc Monceau, cet hôtel de charme dispose d'une décoration intérieure originale. La spacieuse salle du petit déjeuner, prolongée par une véranda, permet de profiter du petit jardin toute l'année. Les parties communes sont spacieuses avec la bibliothèque, le salon chinois donne sur le jardin à travers une baie de briques anciennes et fer avec encore quelques verres de couleur du XIX^e siècle. Des terres cuites de récupération rose du XVIII^e siècle au sol, des assiettes chinoises bleues et blanches accrochées au plafond, un trumeau doré à la feuille d'or au-dessus de la cheminée, quelques meubles chinois, estampes, et l'atmosphère rappelle la décoration lancée par Victor Hugo. Le salon Zuber est une grande salle au parquet en vieux chêne dont un mur est recouvert d'un panorama de la manufacture Zuber du XVIII^e siècle représentant une vision imaginaire de « l'Hindoustan » peinte à la main à l'aide de « planches d'impressions en bois » conservées jusqu'à nos jours et classées Monuments historiques. Les salons peuvent être loués à la journée pour des réunions. Les chambres, bien insonorisées, sont relativement grandes et leur décoration reste classique.

Retrouvez l'index général en fin de guide

Charme des tableaux, gravures ou photos originales accrochées sur le papier et les tissus tendus couvrant les murs. Les numéros de chambres sont inscrits au sol et pas sur les portes... La chambre 117 dispose d'une terrasse, celles du rez-de-chaussée sont plus familiales.

■ LE PRINCE DE GALLES****

33, avenue George V (8^e)

☎ 01 53 23 77 77

www.princedegallesparis.com

M° George V



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 159 chambres. Chambre double de 730 € à 1 350 €; suite de 1 318 € à 2 066 €. Petit déjeuner : 25 €. Séminaires. Poste Internet. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna.

Construit sur le site des anciennes carrières de Chaillot, le Prince de Galles, un hôtel Luxury Collection, fut édifié en 1928 par l'architecte Arvidson dans un style typiquement Art déco, comme en témoigne son patio entièrement habillé de mosaïques. L'origine du nom de l'hôtel Prince de Galles réside dans sa finalité première : accueillir à Paris le Prince de Galles, futur Edouard VIII. L'hôtel Prince de Galles séduit de nombreuses personnalités et invités de marque : Winston Churchill, Lord Chamberlain ou encore Marlene Dietrich et Elvis Presley. Il a rouvert ses portes en mai 2013 après deux ans de travaux de restauration. Les chambres et suites ont retrouvé leur charme des années 1930 avec du mobilier sur-mesure, des décors en ébène de Macassar, des sols en marbre, des mosaïques et des papiers peints manufacturés. Au rez-de-chaussée, on trouve autour du patio un environnement propice au voyage sensoriel et culinaire.

■ HÔTEL BRADFORD ÉLYSÉES****

10, rue Saint-Philippe du Roule (9^e)

☎ 01 45 63 20 20 – www.astotel.com

hotel.bradford@astotel.com

M° Saint-Philippe du Roule



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 50 chambres. Chambre double de 260 € à 323 €. Petit déjeuner buffet : 17 €. Lit supplémentaire : 60 €. Wifi gratuit. Tv satellite. Un très bel immeuble haussmannien abrite l'hôtel Bradford-Élysées, très classique dans son atmosphère et très bourgeois. Les chambres ont été rénovées récemment. Elles sont décorées dans des teintes lumineuses et chaleureuses avec une pointe de détails contemporains. Certaines bénéficient de cheminées, vestiges de l'époque haussmannienne, qui se fondent au mobilier de style. La salle à manger a conservé une jolie verrière et les deux salons ont gardé de belles proportions avec de grandes fenêtres ce qui les rend très agréables.

■ HÔTEL PULITZER PARIS****

23, rue du Faubourg-Montmartre (9^e)

☎ 01 53 34 98 10

www.hotelpulitzer.com

M° Grands Boulevards



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 44 chambres. Chambre simple à partir de 240 €; chambre double à partir de 240 €; suite à partir de 380 €. Petit déjeuner : 18 €. Garde d'enfants. Wifi gratuit. Tv satellite.

Si certains hôtels fraîchement rénovés choisissent le design, ici le pari était de mettre en évidence, dans un immeuble historique, une décoration au style différent, s'inspirant de l'élégance parisienne mais aussi de la tendance contemporaine. Les chambres sont toutes personnalisées dans un style vraiment propre à ce « boutique-hôtel ». Des matériaux des années 50, des vieux cuirs, du chêne massif, du marbre, du fer industriel et tissus naturels de qualité les habillent dans une ambiance paisible et rafraîchissante. De plus, elles sont dotées de la toute dernière technologie. La salle du petit-déjeuner, aménagée au sous-sol dans une cave voûtée, est desservie par un ascenseur.

■ LES PLUMES****

10, rue Lamartine (9^e)

☎ 01 55 07 88 00

www.lesplumeshotel.com

info@lesplumeshotel.com

M° Cadet



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 35 chambres. Chambre double à partir de 345 €; suite à partir de 415 €. Petit déjeuner : 15 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Les Plumes est un établissement original où se mêlent non sans humour allusions historiques et clins d'œil technologiques. C'est une véritable maison d'hôtes des temps modernes dans laquelle passé et futur s'associent en parfaite harmonie... C'est aussi un voyage du XXI^e siècle dans le Paris romantique du XIX^e siècle. Le lobby est doté de deux petites alcôves qui abritent les portraits de George Sand et Alfred de Musset. L'ascenseur est habillé de treillis en trompe-l'œil. Les chambres se déclinent en 5 versions aux noms évocateurs. Cabane pour des chambres où l'on « conte fleurette » comme une invitation à la balade amoureuse entre teintes douces et détails charmants, tel ce lit suspendu comme une balançoire à un arbre... Les chambres George et Alfred oscillent entre dentelles féminines et costumes masculins, rose et gris, bottines et haut de forme et un lit qui porte des talons hauts. Les chambres Juliette et Hugo dans une palette de bleus et gris, ont des airs de salon feutré, intimiste et coquet qui invite à la conversation. Une frise reprend l'un des célèbres acrostiches de la correspondance de George et Alfred. Paul et Arthur, un *dress code* ultrachic pour cette chambre à l'ambiance masculine, dans laquelle tissus Prince de Galles, écossais, rayé ou pied de puce envahissent rideaux, placards et papiers peints, le tout sous un ciel d'orage. Au dernier étage, les chambres Grenier et Secrets, tapissées de lés de papiers peints différents, sont d'inspiration récup' avec des éclairages surannés et des imprimés toile à matelas, dans laquelle se cachent billets doux, lettres d'amour et poésies. Au rez-de-chaussée, la chambre Cabane surprend par sa lumière, son papier peint imitant le bois blanchi, son grand lit au milieu de la pièce et sa petite terrasse arborée. Une adresse qui convient aussi bien aux amoureux qu'aux voyageurs d'affaires ou de tourisme.

NOUVEAU

■ R. KIPLING HÔTEL****

65, rue Blanche (9^e)

☎ 01 53 51 91 99

www.kipling-hotel.com

M^o Blanche



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 40 chambres. Chambre simple à partir de 145 € ; chambre double de 155 € à 165 € ; suite à partir de 185 €. Petit déjeuner buffet : 15 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Au cœur de la Nouvelle Athènes, le R. Kipling Hôtel est idéal pour les voyageurs qui cherchent une ambiance intimiste et dépayssante à la fois avec sa touche post coloniale et son côté *so british*. Du hall d'entrée au lobby, des chambres à la salle de petit déjeuner tout rappelle une belle maison bourgeoise où l'on se retrouve comme chez soi ou chez des amis grâce aux souvenirs qui semblent avoir été chinés au gré des voyages de l'écrivain éponyme connu pour son amour de l'Asie. Les chambres ont des harmonies de couleurs contrastées : bleu de Chine et violette, vert céladon et taupe. Aux murs, côté têtes de lit, du papier peint à motifs de Damas en relief évoquant Cordoue, des rideaux plutôt japonisants habillent les fenêtres. Le mobilier est à connotation asiatique et le style est colonial. Le hall est agrémenté d'une grande bibliothèque, de canapés Chesterfield et de fauteuils club en cuir patiné. La salle de petit déjeuner dont la voûte est en pierre est située au sous-sol. Les banquettes ont des motifs cachemire, les chaises coloniales sont en cuir et les suspensions en verrierie à facettes apportent une note très chic.

NOUVEAU

■ HÔTEL LE MARCEL****

11, rue du 8-Mai-1945 (10^e)

☎ 01 73 03 22 22

<http://lemarcelhotel.com>

contact@lemarcelhotel.com

M^o Château London



28 chambres (chambre standard à partir de 94 €. Chambre Supérieure à partir de 112 €). Suite à partir de 166 €. Wifi gratuit. Service de ménage. Massages. Soins esthétiques. Baby sitting. Petits animaux acceptés. Parkings publics. Conciergerie. Presse à disposition. Business corner. TV LCD avec des chaînes internationales, lecteur DVD et console de jeux sur demande.

Envie d'une simple escapade au cœur de Paris ou besoin d'une adresse lors de vos déplacements professionnels ? Situé dans le quartier de la gare de l'Est à deux pas des grands sites touristiques qui font la renommée de la capitale, l'hôtel Marcel comblera toutes vos attentes. Ouvert depuis janvier 2013, les chambres affichent une déco typiquement parisienne et avant-gardiste que l'on doit au designer Claudia Del Bubba. Spacieuses et lumineuses, toutes inspirent repos et quiétude avec leurs coloris harmonieux où le blanc, ponctué de petites touches d'indigo, prédomine. Véritable hommage à Marcel Proust dont l'hôtel tire son nom, celui-ci n'est d'ailleurs jamais loin : dans la bibliothèque ou dans les produits d'accueil Madeleine qui invitent nos souvenirs à refaire surface. Alors n'attendez plus : évadez-vous dans ce havre de paix où l'on s'occupe si bien de vous.

■ HÔTEL MADEMOISELLE****

7, rue des Petits-Hôtels (10^e)

☎ 01 42 46 33 00

www.hotel-mademoiselle-paris.com

M^o Poissonnière



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 53 chambres. Chambre double de 350 € à 400 € ; suite de 400 € à 450 €. Petit déjeuner : 13 €. Un enfant de moins de 2 ans séjourne à titre gracieux pour l'utilisation d'un lit bébé. Certaines sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Wifi gratuit. Tv satellite. Hammam, sauna.

L'Hôtel Mademoiselle a été entièrement rénové par deux décoratrices et la touche féminine se voit dans les détails. Normal qu'avec un tel nom, l'établissement fasse honneur aux femmes. Colliers de perles, papillons bleus en tableaux ou sous cloche, silhouettes stylisées de Parisienne des années folles en mosaïque ou en miroir : la femme est présente, ce qui ne déplaît d'ailleurs pas à ces messieurs... Les chambres où règnent le blanc et le gris sont quasiment toutes sur le même modèle. Des bibliothèques de livres anciens apportent un élément de décoration original. Le sous-sol est aménagé en un espace bien-être. À l'extérieur, un petit patio arboré est fort agréable. L'Hôtel Mademoiselle se trouve à quelques pas du marché couvert de Saint-Quentin. Le quartier de Montmartre et la place de la Bastille sont accessibles en 10 minutes en métro.

■ HÔTEL FAUBOURG 88****

88, rue du Faubourg-Poissonnière (10^e)

☎ 01 53 16 13 10

www.hotel-faubourg88.com

faubourg88@book-inn-france.com

M^o Poissonnière



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 29 chambres. Chambre double de 300 € à 500 €. Petit déjeuner buffet : 15 €. Animaux acceptés. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite.

L'ancien Grand Hôtel d'Amiens a été racheté en 2009. Après de nombreux travaux il a rouvert en juillet 2013 et il appartient désormais à la chaîne Best Western. Une décoration contemporaine en blanc et noir où l'architecte a pris le parti de poser des carreaux blancs non seulement dans les salles de bains mais aussi dans le lobby et sur les murs des chambres. À cela il faut ajouter quelques touches colorées : orange pour les chambres et rouge à la réception. Ce qui fait la particularité de cet hôtel est sa technologie. Il est totalement connecté grâce à des QR codes disséminés partout, même sur les moquettes. Les clients sont donc redirigés vers les pages Facebook ou Instagram de l'établissement mais aussi vers des pages d'informations sur les bonnes adresses parisiennes. Les *geeks* sont à leur affaire...

NOUVEAU

■ HÔTEL FABRIC****

NOUVEAU

31, rue de la Folie-Méricourt (11°)

☎ 01 43 57 27 00

www.hotelfabric.com

info@hotelfabric.com

M° Saint-Ambroise ou Oberkampf



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 33 chambres. Chambre double de 143 € à 272 € ; chambre triple de 218 € à 256 €. Petit déjeuner buffet : 14 €. Lit supplémentaire : 25 €. Un enfant de moins de 2 ans, séjourne à titre gracieux pour l'utilisation d'un lit bébé. Animaux acceptés (sur demande). Wifi gratuit. Tv satellite. Hammam.

Une ancienne usine textile en plein cœur du 11° arrondissement vient d'être transformée en hôtel design, mais elle n'a rien perdu ou presque de ses charmes d'antan : les structures métalliques, les grandes fenêtres à carreaux, les murs en briques et les matériaux bruts évoquent avec modernité les métiers d'art jadis exercés rue de la Folie-Méricourt. L'architecte Vincent Bastie a su revisiter cette atmosphère industrielle. Le lobby fait la part belle aux carreaux de ciment, au chêne de la table d'hôte et au cuir du confortable Chesterfield. Le buffet du petit déjeuner provient d'une ancienne mercerie vosgienne et un beau meuble à clapets d'atelier entièrement restauré orne la réception. Les objets de décoration ont été chinés dans les brocantes de Popincourt juste à côté de l'hôtel. L'accès aux chambres invite à déambuler sous les enseignes d'un *Paris by night* secret, entre les néons des cabarets et des théâtres. Les chambres se déclinent en quatre versions qui se distinguent uniquement par la superficie, l'équipement étant le même pour toutes. Elles sont pleines de couleurs et très graphiques. Elles sont toutes équipées d'une salle de bains en carreaux de ciment dans laquelle douche de pluie format XXL et éclairage subtil invitent à une détente absolue.

■ HÔTEL ORIGINAL PARIS****

8, boulevard Beaumarchais (11°)

☎ 01 47 00 91 50

www.hoteloriginalparis.com

info@hoteloriginalparis.com

M° Bastille ou Bréguet-Sabin



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 38 chambres. Chambre simple à partir de 220 € ; chambre double à partir de 260 € ; chambre triple à partir de 280 €. Petit déjeuner : 12 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Tv satellite.

L'Hôtel Original Paris est une invitation à entrer dans un monde fantastique, joyeux et coloré, créé par le designer Stella Cadente, alias Stanilassia Klein... Chaque espace, chaque boudoir a été façonné et sculpté comme une œuvre unique. C'est un voyage dans un pays imaginaire de l'extravagance et de l'élégance. On est totalement dépaycé dans cet hôtel qui porte bien son nom. Les chambres sont des sources d'inspiration et propices au rêve. Pour une décoration incroyable, demander la duplex La forêt enchantée. C'est un

endroit idéal pour une nuit en amoureux ou un séjour avec les enfants.

■ HÔTEL AIGLON****

232, boulevard Raspail (14°)

☎ 01 43 20 82 42

www.paris-hotel-aiglon.com

aiglon@espritfrance.com

M° Raspail ou Vavin



Ouvert toute l'année. 46 chambres. Chambre double de 245 € à 335 € ; studio / appartement à partir de 440 € ; suite de 340 € à 385 €. Petit déjeuner buffet : 15 €. Parking fermé : 25 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Au cœur de Montparnasse, célèbre quartier des artistes, l'Aiglon est situé à proximité des ateliers et cafés qui firent l'âge d'or de ce coin de Paris, durant les années folles du début du XX^e siècle. L'hôtel a été rénové au fur et à mesure depuis les dernières années. Une ambiance très contemporaine qui joue l'alliance entre le bleu ciel et un prune chaleureux, agrémentée d'un semis de teintes vives. Avec son mobilier moderne, il s'inscrit résolument dans le présent tout en rappelant son attachement aux artistes et écrivains des années passées. Des hôtes de marque, tels Bunuel ou Giacometti, y ont fréquemment séjourné. Livres d'auteurs réputés, photographies évoquant le passage sous son toit de tel ou tel personnage célèbre, l'Hôtel Aiglon se met au diapason de «l'esprit des lieux». La majorité des chambres a fait l'objet d'une nouvelle décoration ; elles offrent déjà plusieurs atouts – une vue vaste et dégagée, une belle luminosité et des salles de bains avec fenêtres ! Et l'Aiglon dispose de plusieurs places de parking pour ses clients. Un luxe vraiment rare dans le centre de Paris...

■ HÔTEL LE M****

20, rue de la Gaîté (14°)

☎ 01 40 47 48 49

www.hotelmparis.com

reception@hotelmparis.com

M° Gaîté ou Edgar-Quinet



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 59 chambres. Chambre double de 189 € à 249 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Séminaires. Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite. Entièrement décoré dans le style moderne et élégant de l'architecte Anton Yeregui, cet hôtel offre une ambiance chaleureuse. On est agréablement surpris par son splendide escalier au cœur d'une rotonde baignée de lumière naturelle. Les chambres calmes et confortables sont parfaites pour les voyages d'affaires mais certaines conviennent à une escapade romantique comme la chambre Cosy, ou à un week-end en famille dans les chambres contiguës. La plupart des chambres sont équipées d'une plaque de verre avec une visibilité réglable par des stores vénitiens permettant ainsi à la lumière du jour de passer. L'hôtel Le M dispose de trois salles de réunion éclairées naturellement pouvant accueillir jusqu'à 70 personnes, ainsi qu'une grande salle de banquet pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes.

■ HÔTEL AUTEUIL TOUR EIFFEL****

8-10, rue Félicien-David (16^e)

☎ 01 40 50 57 57

www.auteuiltoureiffel.com

hotel@auteuiltoureiffel.com

M° Mirabeau



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 94 chambres. Chambre simple à partir de 178 € ; chambre double à partir de 220 €. Petit déjeuner buffet : 14 €. Lit supplémentaire : 30 €. Parking : 16 €. Navette aéroport : 28 € par personne, aller simple. Garde d'enfants. Animaux acceptés (supplément 16 € par jour). Wifi payant. Restauration. Tv satellite.

Cet hôtel est proche des rives de la Seine et de la Maison de la Radio. Il a été réalisé en harmonie avec le immeuble Art déco du quartier. La réception est très vaste et on a immédiatement un sentiment d'espace car le piano-bar et le restaurant ouvrent sur la rue et sur le patio. Les chambres d'une très bonne taille pour Paris sont d'un grand classique, plutôt impersonnelles, mais le style est moderne et tout est fonctionnel.

■ HÔTEL FÉLICIEEN****

21, rue Félicien-David (16^e)

☎ 01 55 74 00 00

www.hotelfelicienparis.com

contact@hotelfelicienparis.com

M° Mirabeau ou RER Javel



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 34 chambres. Chambre double de 219 € à 320 € ; suite de 439 € à 463 €. Petit déjeuner buffet : 18 €. Wifi gratuit. Hammam, bain bouillonnant, sauna.

Olivier Lapidus, créateur et couturier à la fois, a signé la décoration de ce petit joyau niché au cœur du 16^e arrondissement de Paris dans un immeuble des années 1930. Il a imaginé six mises en scène différentes, en fonction des étages, en jouant sur les couleurs et les matières employées : couture, ruby, flanelle, sky, black... Les chambres sont élégantes dans des tonalités de blanc, gris, noir, etc. Le mobilier design est innovant et décalé, les rideaux tissés de fibres optiques, des meubles en Inox... Le bain bouillonnant en terrasse sur le toit est un grand moment de plaisir. Le Dark Bar est agrémenté d'une cheminée à leds et ponctué de quelques touches de couleur grâce aux fauteuils jaune et bleu et aux appliques rouges.

■ LE CHAMPS-ÉLYSÉES MAC MAHON****

3, avenue Mac-Mahon (17^e)

☎ 01 43 80 23 00

www.hotel-champs-elysees-mac-mahon.com

macmahon@book-inn-france.com

M° Charles de Gaulle – Étoile



Ouvert toute l'année. 40 chambres. Chambre double de 650 € à 950 € ; suite de 1100 € à 1200 €. Petit déjeuner : 25 €. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

Le Champs-Élysées Mac Mahon est un petit bijou qui fait référence à l'époque napoléonienne. Dès l'entrée le visage de l'empereur est réalisé en mini-mosaïques noires, grises parsemées de petites tâches d'or. Les murs des couloirs sont tapissés de feuilles d'or, d'argent et de cuivre, les moquettes des chambres ressemblent à du parquet avec des écaboussures de peinture bien structurées et des lustres Baccarat dessinés par Starck les illuminent. Les chambres sont spacieuses, lumineuses, avec balcon pour certaines suivant les étages, elles sont équipées de lits double king size divisibles en 2 lits à l'italienne. La salle de bains est équipée d'une douche à l'italienne et de toilettes japonaises lavantes et chauffantes séparées. La suite Impériale du 6^e étage offre une vue sur l'arc de Triomphe. Un coin salon convertible permet un couchage double supplémentaire. La salle de bains est pourvue d'une douche hammam duo, d'une baignoire-bain bouillonnant à chromothérapie et d'une double vasque, ainsi que de toilettes japonaises chauffantes séparées. Le nouveau boutique-hôtel élargit ses prestations et propose un bar lounge, le Noham Café, un salon de thé, une terrasse et un restaurant autour d'une carte signée Dalloyau. Le grand luxe.

■ HÔTEL REGENT'S GARDEN****

6, rue Pierre-Demours (17^e) ☎ 01 45 74 07 30

www.hotel-regents-paris.com

contact@hotel-regents-paris.com

M° Ternes ou Charles de Gaulle – Étoile



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 39 chambres (supplément chambre sur jardin : 20 €). Chambre simple à partir de 290 € ; chambre double de 290 € à 440 € ; suite à partir de 490 €. Petit déjeuner buffet : 20 €. Parking : 16 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

On est ici dans un très bel hôtel particulier que Napoléon III fit construire pour son médecin. Ce Best Western est à la fois témoin de son illustre passé grâce à ses salons aux grandes fenêtres, ses corniches et médaillons napoléoniens, et acteur du présent à travers les touches design de quelques pièces de mobilier, le tout éclairé par les lustres Murano. On monte quelques marches pour pénétrer dans le grand hall d'accueil qui ouvre sur un jardin d'inspiration japonaise, propice à des petits déjeuners bucoliques ou à des moments de détente. L'hiver, on s'installe dans les confortables fauteuils club du bar-bibliothèque. Une partie des chambres donnent sur le jardin (20 € supplémentaires par nuit...), les autres sur la rue mais elles sont parfaitement insonorisées. Souvent hautes de plafond, elles bénéficient pour la plupart de beaux espaces. La décoration associe clacissisme et modernité. Elles sont d'ailleurs équipées de produits issus du commerce équitable tels que les couettes et les oreillers. Dans les salles de bains, les produits d'accueil sont conformes à la charte « ecolabel » de la chaîne.

Plus de 550 000 adresses,
réservation d'hôtels au meilleur prix,
jeux concours, avis des internautes...



Confort

■ HÔTEL DU CYGNE

3, rue du Cygne (1^{er})

☎ 01 42 60 14 16

www.hotelducygne.fr

contact@hotelducygne.fr

M^o Étienne Marcel ou Les Halles

Fermé du 30 juillet au 30 août. Accueil 24h/24. 20 chambres. Chambre simple de 67 € à 107 €; chambre double de 122 € à 132 €; suite à partir de 147 €. Petit déjeuner : 9 €. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite.

Situé dans une rue piétonne mais pas des plus calmes, cet hôtel est familial et intemporel. L'escalier a conservé ses colombages du XVII^e siècle auxquels se mêlent chaleur des matières et des étoffes, meubles de style en bois massif chinés au marché aux Puces de Clignancourt depuis des années. L'univers *cosy* est une invitation à la détente et au bien-être. Isabelle Gouge a pensé chaque détail afin que ses clients se sentent un peu comme chez eux. Les chambres ne sont pas grandes, sauf la 35 ou celles qui se terminent par le nombre 7, mais elles sont toutes personnalisées : secrétaire empire, meuble provençal patiné, guéridon art déco et la petite touche finale, un sac de lavande déposé dans le placard qui laisse planer un parfum d'antan... Elles ont toutes douche ou baignoire, toilettes, lavabo sur dalle en marbre et carrelage assorti. Demandez si possible les chambres qui donnent sur l'arrière de l'hôtel.

■ LE RELAIS DU LOUVRE***

19, rue des Prêtres-Saint-Germain-

l'Auxerrois (1^{er})

☎ 01 40 41 96 42

www.relais-du-louvre-paris.com

contact@relaisdulouvre.com

M^o Pont Neuf



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 26 chambres. Chambre simple de 115 € à 170 €; chambre double de 145 € à 220 €; chambre triple de 165 € à 250 €; suite de 240 € à 290 €. Petit déjeuner : 13 €. Parking : 26 €. Animaux acceptés. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

Situé entre le Louvre et l'île de la Cité que dominent les tours de Notre-Dame, à deux pas du pont des Arts et du pont Neuf, le Relais du Louvre occupe un immeuble du XVIII^e siècle où le charme d'antan a été recréé avec raffinement. L'harmonie des couleurs, du mobilier ancien, des gravures, des tissus et des accessoires composent l'élégant décor des suites et des chambres modulables en appartements. Les deux « juniors suites » au cinquième étage ont de très grandes chambres avec un coin salon. Elles peuvent accueillir jusqu'à 3 personnes. L'hôtel prête des ordinateurs portables.

■ HÔTEL EDGAR

31, rue d'Alexandrie (2^e)

☎ 01 40 41 05 69

www.edgarhotel.com

contact@edgarhotel.com

M^o Sentier ou Strasbourg-Saint-Denis



NOUVEAU
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 12 chambres. Chambre double de 185 € à 295 €. Petit déjeuner buffet : 16 €. Lit supplémentaire : 30 €. Parking : 33 €. Un enfant de moins de 2 ans séjourne à titre gracieux pour l'utilisation d'un lit bébé et un enfant de moins de 12 ans séjourne à titre gracieux pour l'utilisation d'un lit d'appoint. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite.

Cet ancien atelier de confection s'est transformé en un hôtel-restaurant-bar très branché. Le cogérant de l'hôtel, Guillaume Rouget, a eu l'idée de demander à ses copains d'imaginer les chambres. Le résultat est à la fois surprenant et original sans négliger bien sûr le confort. Yann Arthus-Bertrand a mis son grain de sel en signant la chambre « LaLaSalama » à l'esprit de réserve africaine. Alain Laurens, créateur de La Cabane Perchée, et Daniel Dufour, concepteur et illustrateur des cabanes, ont bâti la « Chambre perchée » comme une cabane en bois. Pascal Brault, styliste chez Chanel, et Stéphane Lubrina, scénographe, ont conçu la chambre « Ébène Rock » comme une chambre noire de labo photo. Il y a aussi la chambre « Dream » de Béatrice Arthus-Bertrand et Marion Laurens. Bref, c'est un lieu improbable où l'on peut prendre ses repas au restaurant ou bruncher à des prix très corrects. Le Café d'Edgar, créé avant l'hôtel, ne désemplit pas, surtout le midi.

■ HÔTEL ICONE***

4, rue d'Amboise (2^e)

☎ 01 42 97 56 26

www.hotelicone.com

annesophie.rolland@hotelicone.com

M^o Richelieu-Drouot ou Quatre-septembre



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 30 chambres. Chambre simple à partir de 175 €; chambre double de 175 € à 202 €; chambre triple à partir de 400 €; suite à partir de 267 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Lit supplémentaire : 45 €. American Express, Diners Club. Garde d'enfants. Séminaires. Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

L'hôtel Icône a été entièrement renové en 2011. Il offre un bel appareil design, chic et *cosy* à la fois dans les noirs et blancs. Les chambres ont toutes le même mobilier mais quelques tonalités choisies avec goût sont différentes. Les amateurs de cinéma apprécieront les affiches d'acteurs qui ornent les murs. Une grande table d'hôte est au centre de la salle du petit déjeuner où le buffet bien garni est dressé. Une adresse à retenir car le personnel en plus est charmant.

■ **HÔTEL GEORGETTE*****
36, rue du Grenier-Saint-Lazare (3°)
 ☎ 01 44 61 10 10

www.hotelgeorgette.com
info@hotelgeorgette.com
 M° Étienne Marcel ou Rambuteau
 ❄️ 🍷

Ouvert toute l'année. 19 chambres. Chambre double de 180 € à 350 €. Petit déjeuner : 10 €. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite.

À deux pas du Centre Pompidou cet hôtel a fait le choix de mettre l'art du XX^e et du XXI^e siècle dans tous ses états. Chaque chambre fait référence à un mouvement artistique contemporain. Elle se décline dans les styles Pop Art, Op Art, Dada ou Nouveau Réalisme. On trouve une fresque du graffeur Marko 93, la chambre De Stijl s'inspire de Piet Mondrian, la chambre Dada montre un papier peint qui se tord autour d'un tableau. Coup de cœur pour la chambre des Nouveaux Réalistes avec ses affiches déchirées de façon artistique... Certaines chambres possèdent des baignoires qui sont toutes baigns bouillonnants. La réception se situe sous une véranda et le Honesty Bar offre en-cas et boissons à n'importe quel moment de la journée.

■ **HÔTEL CARON DE BEAUMARCHAIS*****
12, rue Vieille-du-Temple (4°)
 ☎ 01 42 72 34 12

www.carondebeaumarchais.com
hotel@carondebeaumarchais.com
 M° Hôtel de Ville ou Saint-Paul
 ❄️

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 19 chambres. Chambre double de 145 € à 195 €. Petit déjeuner : 13 €. Lit supplémentaire : 20 €. Wifi gratuit.

Cet hôtel où histoire et hôtellerie se rencontrent est situé en plein cœur du Marais. L'endroit est une reconstitution fidèle d'une maison bourgeoise du XVIII^e siècle, à l'image de celle qu'aurait pu habiter Beaumarchais l'insolent – célèbre auteur du Mariage de Figaro – qui vécut dans cette rue. La décoration a été pensée par le propriétaire, Alain Bigeard qui a recherché des documents de l'époque : murs de tissus brodés d'après des originaux, sols en pierres de Bourgogne, médaillon en plâtre, meubles anciens, lustres et chandeliers en cristal. Le hall d'entrée ressemble à un cabinet de musique avec un piano forte de 1792, une harpe, une table de jeu et une cheminée Louis XVI. Les chambres sont raffinées, très agréables et très confortables. Les salles de bains sont en faïences inspirées de modèles de Rouen et de Nevers. Le salon avec feu de bois l'hiver est très chaleureux. L'accueil est prévenant et l'hôtel incontournable pour ceux qui désirent voyager dans le temps et renouer avec l'esprit des Lumières.

■ **HÔTEL DES DEUX ÎLES*****
59, rue Saint-Louis-en-l'Île (4°)
 ☎ 01 43 26 13 35

www.deuxiles-paris-hotel.com
info@hoteldesdeuxiles.com
 M° Pont-Marie
 ❄️

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 17 chambres. Chambre simple 195 € ; chambre double 225 €. Petit déjeuner buffet : 13 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

L'hôtel des Deux Îles a été rénové entièrement mais il a conservé l'âme d'une maison ancienne au charme romantique. Sur les murs des chambres des papiers à rayures verticales larges de couleur taupe et crème assorti au couvre-lit et aux rideaux. Certaines chambres ont conservé les poutres apparentes d'un bâtiment typique du XVII^e siècle. Les salles de bains sont décorées de superbes azulejos portugais. Les chambres donnant sur la rue sont plus claires et un peu plus grandes. Le petit déjeuner est servi dans une salle voûtée où brûle parfois une cheminée.

■ **FAMILIA HÔTEL****
11, rue des Écoles (5°)
 ☎ 01 43 54 55 27

www.familiahotel.com
hotelfamilia@wanadoo.fr
 M° Jussieu, Cardinal Lemoine
 ou Maubert – Mutualité
 ❄️

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 30 chambres. Petit déjeuner : 7 €. Parking : 25 €. Chambre Simple 96 €, double 1 ou 2 pers 119 €, twin 121 €, double deluxe ou balcon 128 €, grande chambre double 138 €, chambre triple 175 €, chambre quadruple 199 €, lit bébé 12 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Le Familia Hôtel, construit en 1865 dans le style haussmannien, est un établissement qui a beaucoup de charme et de caractère. Dans une partie du hall qui sert de salle de petit déjeuner, une tapisserie orne le mur et l'on s'installe sur des petits guéridons de style pour déguster croissants et café. Les chambres, aux boiseries, poutres apparentes et tons reposants, sont confortables. Un coup de cœur pour celles qui possèdent un balcon – aux 2^e, 5^e et 6^e étages. Elles sont munies de tables et de chaises avec vue sur Notre-Dame et les toits de Paris, l'idéal pour un petit déjeuner en amoureux. Les lieux sont agrémentés de fresques réalisées par un artiste de l'École des beaux-arts, représentant des monuments parisiens. Sur cour, les chambres ont une vue sur une fresque murale représentant de grands impressionnistes : Sisley, Van Gogh et bien d'autres encore.

■ **HÔTEL DE NOTRE-DAME SAINT-MICHEL*****
1, quai Saint-Michel (5°)
 ☎ 01 43 54 20 43

www.hotelnotredameparis.com
info@hotelnotredameparis.com
 M° Saint-Michel
 🏠 📺 ❄️ 🍷

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 26 chambres. Chambre simple à partir de 259 € ; chambre double à partir de 270 €. Petit déjeuner : 9 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

L'hôtel Notre-Dame Saint-Michel dispose de 26 chambres déclinées en deux catégories. La principale différence entre les deux est la vue. On a le choix entre des chambres avec vue sur cour ou des chambres qui offrent une magnifique vue sur les quais de Seine ou la cathédrale Notre-Dame.

Toutes ont été décorées par Christian Lacroix. Le travail du grand couturier a abouti sur un subtil mélange entre la moquette donnant aux sols une allure de sol pavé, les velours bleu roi, le marbre, la pierre naturelle ocre, les poutres en bois ou encore le papier peint style peau de vache. C'est une décoration assez chargée mais très originale. Le hall, le salon-bar et la salle du petit déjeuner sont eux aussi surprenants. ...

■ HÔTEL EUROPE SAINT-SÉVERIN***

38-40, rue Saint-Séverin (5^e)

☎ 01 46 34 05 70 / 01 43 29 10 13

www.hoteleurope.net

accueil@hoteleurope.net

M° Saint-Michel



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 59 chambres. Chambre double de 99 € à 135 € ; chambre triple à partir de 171 € ; suite de 225 € à 288 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Restauration (menus à partir de 11,40 €). Tv satellite. Au cœur du quartier Latin, cet hôtel a su conserver cet esprit germanopratien qui plaît tant aux touristes étrangers. Les chambres sont toutes décorées de manière différente et souvent la pierre apparente s'harmonise avec l'ensemble du décor. Certaines ont un balcon équipé d'une petite table et de deux chaises afin de profiter de la vie du quartier. La suite deluxe est charmante et atypique sur deux étages avec un lit en mezzanine, une salle de bains ouverte avec baignoire-bain bouillonnant et douche séparée. Le restaurant Le Rim Café propose des spécialités italiennes : pizzas au feu de bois, pâtes, coupes glacées. ... Tout au long de la journée, les clients peuvent profiter d'un repas sur sa terrasse ouverte été comme hiver.

■ HÔTEL HENRI IV RIVE GAUCHE***

9-11, rue Saint-Jacques (5^e)

☎ 01 46 33 20 20

www.henri-paris-hotel.com

info@henri4hotel.com

M° Saint-Michel



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 23 chambres. Chambre simple à partir de 195 € ; chambre double à partir de 215 € ; chambre triple à partir de 240 €. Petit déjeuner : 12 €. Wifi gratuit. Tv satellite. Situé entre les boulevards Saint-Michel et Saint-Germain, deux des rues les plus célèbres et les plus animées de la Capitale, l'hôtel Henri IV Rive Gauche est plein de charme. Dans le hall, il a conservé un décor authentique du XVII^e siècle avec un mobilier ancien et élégant, des tableaux, une cheminée, un sol en terre cuite cirée. Même soin et raffinement dans la décoration des chambres, toutes rénovées dans des tons de beige et rouge brique. Certaines offrent une vue sur la cathédrale Notre-Dame. Le matin, on a le choix entre un petit-déjeuner continental ou un petit-déjeuner buffet. Il peut être pris en salle, sur la terrasse ou dans la chambre.

■ HÔTEL MINERVE***

13, rue des Écoles (5^e)

☎ 01 43 26 26 04

www.parishotelminerve.com

resa@parishotelminerve.com

M° Maubert – Mutualité, Jussieu

ou Cardinal Lemoine



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 54 chambres. Petit déjeuner buffet : 9 €. Parking : 25 €. Chambre simple 125 €, chambre double 146 €, chambre supérieure 182 €, suite junior (2 personnes) 202 €, chambre triple 202 €, suite familiale 2 chambres communicantes 364 €. Séminaires. Wifi gratuit. Tv satellite.

On repère l'établissement au premier coup d'œil grâce à ses balconnets de verdure. L'ambiance y est à la fois cosy, fleurie et raffinée. Les chambres dont 10 avec balcons, ont un mobilier d'inspiration classique, des tapis anciens, des poutres apparentes. Certaines sont ornées de fresques polychromes ou sépia, réalisées par des artistes des Beaux-Arts, aux noms évocateurs : Mont Saint-Michel, château Josselin ou Chambord. Les salles de bains ne sont pas grandes mais fonctionnelles avec des carrelages d'inspiration italienne. De belles suites comprenant chacune une entrée privative donnant sur 2 chambres avec 2 salles de bains privées, très calmes et sur cour, sont idéales pour les familles. L'hôtel est équipé pour recevoir des séminaires de 50 personnes maximum avec un équipement fourni sur demande et des buffets, plateaux-repas ou petits déjeuners.

■ LES JARDINS DU LUXEMBOURG***

5, impasse Royer-Collard (5^e)

☎ 01 40 46 08 88

les-jardins-du-luxembourg.com

RER Luxembourg ou M° Cardinal Lemoine



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 26 chambres. Chambre double de 166 € à 178 €. Petit déjeuner : 11 €. American Express, Diners Club. Wifi gratuit. Tv satellite. Sauna.

L'hôtel Les Jardins du Luxembourg est un petit immeuble typiquement haussmannien en très belle pierre de taille, aux grandes fenêtres à la française, dont certaines avec balcons, et toutes avec de remarquables garde-corps. ... Sigmund Freud séjourna dans cet hôtel en juin 1885. Les chambres classiques, situées dans le bâtiment principal, ont une superficie moyenne de 15 m². Côté cour ou côté impasse elles ont une petite entrée les isolant de l'activité de l'hôtel, elles offrent toutes un calme absolu. Les chambres supérieures sont un peu plus spacieuses. Deux d'entre elles sont situées au 6^e étage et sont mansardées. Elles offrent une vue imprenable sur les toits parisiens et de la chambre n°25 on peut même admirer la Tour Eiffel. Les deux autres sont au rez-de-chaussée de l'immeuble voisin, jouxtant l'entrée de l'hôtel. On a la sensation de pénétrer dans son propre pied-à-terre parisien. ... Leurs plafonds sont très hauts et de grande taille. Leur décoration

avec un parquet style manufacture, du mobilier chiné aux puces de Saint-Ouen, ainsi que les patchworks de Carocim offre une atmosphère unique. Les matériaux utilisés : volutes de lits en fer forgé (dessinées par les propriétaires eux-mêmes) et moquette pure laine aux motifs trèfles à quatre feuilles apportent à chaque chambre un certain charme, le tout renforcé par des œuvres d'art originales.

■ AVIATIC HÔTEL SAINT-GERMAIN***

105, rue de Vaugirard (6°)

☎ 01 53 63 25 50

www.aviatichotel.com

welcome@aviatic.fr

M° Montparnasse, Falguière ou Saint-Placide



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 43 chambres. Chambre double de 295 € à 360 € ; chambre triple à partir de 400 € ; suite à partir de 500 €. Petit déjeuner buffet : 14 €. Parking fermé : 35 €. Animaux acceptés (supplément 30 € la nuit). Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

Entre Saint-Germain-des-Prés et Montparnasse, cet établissement a une histoire : la marquise de Maintenon a élevé ici les enfants de madame de Montespan et de Louis XIV. L'hôtel verra le jour en 1856. Durant les Années folles, les aviateurs d'Issy-les-Moulineaux y logeaient, et le nom « Aviatc » sera adopté en leur honneur. L'établissement conjugue à merveille élégance classique et originalité avec une belle maîtrise de la lumière et des mélanges de style très heureux. Dans les chambres « Prestige » les papiers peints de réédition Manuel Canovas côtoient les tissus Kenzo ou Designers Guild. Le petit déjeuner est servi en chambre, avec le journal ou dans la salle de style bistrot 1900.

■ GRAND HÔTEL DE L'UNIVERS***

6, rue Grégoire-de-Tours (6°)

☎ 01 43 29 37 00

hotel-paris-univers.com

grandhotelunivers@wanadoo.fr

M° Odéon ou Saint-Michel



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 33 chambres. Chambre simple de 170 € à 185 € ; chambre double de 235 € à 280 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Animaux acceptés (sur demande). Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite.

Cette maison daterait du XV^e siècle et la pièce de réception reflète bien cette atmosphère : colombages, poutres et pierres apparentes d'époque. Chacune des chambres du Grand Hôtel de l'Univers est unique, aucune ne ressemble à l'autre avec son caractère, son ambiance et son charme. Les tissus lumineux et originaux provenant des meilleures fabriques se marient habilement aux meubles traditionnels et aux poutres d'origine. Les salles de bains sont contemporaines, leurs marbres sont déclinés en plusieurs couleurs. Les chambres dites « executive » sont un peu plus contemporaines avec du mobilier en cuir noir, des couvre-lits écossais et des gravures abstraites. Les salles de bains sont elles aussi plus design. En revanche, on accède à la salle du petit déjeuner par un escalier en pierre qui nous replonge dans le passé.

■ HÔTEL DANEMARK***

21, rue Vavin (6°)

☎ 01 43 26 93 78

www.hoteldanemark.com

paris@hoteldanemark.com

M° Vavin ou Notre-dame des Champs



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 15 chambres. Chambre simple de 184 € à 205 € ; chambre double de 184 € à 205 €. Petit déjeuner buffet : 11 €. Lit supplémentaire : 20 €. Animaux acceptés. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

L'hôtel Danemark n'est pas très loin de Saint-Germain-des-Prés ni de Montparnasse. Cet hôtel est petit et familial. Les clients sont chaleureusement accueillis dans un cadre élégant où le mélange de couleurs et de détails architecturaux confèrent à l'établissement un charme particulier. Les diverses salons avec des murs en pierre et de nombreuses peintures raffinées sont propices au repos. Les parties communes sont climatisées. Les chambres de couleurs différentes sont décorées de meubles modernes réalisés sur mesure. À partir du 3^e étage, elles ont toutes des pierres apparentes et des poutres anciennes qui se mêlent harmonieusement au contemporain.

■ HÔTEL D'ANGLETERRE – SAINT-GERMAIN-DES-PRÈS***

44, rue Jacob (6°)

☎ 01 42 60 34 72

www.hotel-dangleterre.com

contact@hotel-dangleterre.com

M° Saint-Germain des Prés



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 26 chambres. Chambre simple à partir de 170 € ; chambre double de 240 € à 270 € ; suite de 310 € à 370 €. Petit déjeuner inclus. Garde d'enfants. Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite.

Cette maison est loin d'être tombée dans la banalité des boutiques hôtels d'aujourd'hui. Normal car elle a un passé glorieux : c'est ici que se trouvait en 1783 l'ambassade d'Angleterre et c'est ici que fut préparé le traité d'Indépendance des États-Unis. Le vieux cuir et l'acajou, les pierres et les poutres patinées font tout le charme de l'établissement. Les chambres ont été rénovées mais elle ont conservé leur esprit d'antan avec de beaux meubles anciens. La 61, perchée au bout d'un escalier, offre de hauts plafonds lambrissés, des parquets bien cirés, un lit à baldaquin, de lourdes tentures, etc. La majorité des chambres donne sur un jardin où l'on peut prendre son petit déjeuner quand le climat le permet. Dans le salon, le piano attend d'égréner ses notes au fil du temps. Une vraie maison d'hôtes qui cultive la courtoisie.

■ HÔTEL DE FLEURIE***

32, rue Grégoire-de-Tours (6°)

☎ 01 53 73 70 00

www.hotel-de-fleurie.fr

M° Odéon ou Saint-Michel



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 29 chambres. Chambre simple de 129 € à 299 € ; chambre double de 149 € à 359 € ; suite de 499 € à 599 €. Petit déjeuner buffet : 13 €. Lit supplémentaire : 25 €. Parking : 30 €. Garde d'enfants. Wifi gratuit. Tv satellite.

Une façade toute blanche pour un hôtel dont les murs datent du XVIII^e siècle. Chaque étage est rythmé à l'extérieur par une niche abritant une statue, superbement bien éclairée la nuit. La décoration intérieure a conservé un côté très classique et chaleureux comme dans une maison bourgeoise : pierres apparentes, tomettes, boiserries, tableaux et objets anciens, beaux tissus. Les grandes chambres peuvent être regroupées pour une famille de 4 personnes maximum. Elles ont chacune un style qu'elles soient sur rue ou sur cour.

■ **HÔTEL DES 2 CONTINENTS**
25, rue Jacob (6^e) ☎ 01 43 26 72 46
www.hoteldes2continents.com
continents.hotel@wanadoo.fr
M° Saint-Germain-des-Prés



41 chambres. Chambre simple de 140 € à 175 € ; chambre double de 150 € à 195 € ; chambre triple de 177 € à 240 €. Petit déjeuner continental avec buffet froid à 12 €. Poste Internet. Wifi gratuit.

Cet hôtel de charme à l'ombre de l'église de Saint-Germain-des-Prés est une pause oxygénante lors de votre séjour à Paris. C'est le raffinement dans toute sa splendeur, le luxe et la volupté mêlés pour conférer une atmosphère feutrée et conviviale. L'idée du décorateur fut de marier l'Europe à l'Amérique du Nord. Le petit déjeuner est d'ailleurs servi devant une belle fresque retraçant le moment où fut signé dans la rue Jacob le traité d'Indépendance des États-Unis avec l'Angleterre. Chaque chambre a sa propre ambiance, romantique, fonctionnelle, fleurie. À côté, les salles de bains sont résolument modernes, toutes de marbre vêtues. Les chambres aux 2^e et 3^e étages sont moins chères car elles ne sont pas desservies par un ascenseur.

■ **LE RÉGENT*****
61, rue Dauphine (6^e)
☎ 01 46 34 59 80
www.hotelleregent.com
hotel.leregent@wanadoo.fr
M° Odéon ou Saint-Michel



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 25 chambres. Chambre simple à partir de 99 € ; chambre double de 199 € à 270 €. Petit déjeuner buffet : 18 €. Lit supplémentaire : 45 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Le Régent occupe une ancienne demeure du XVIII^e siècle. La décoration est cossue et elle conserve les murs en pierre les poutres apparentes du passé. La réception est agrandie par un mur en miroir ponctué en son centre d'une peinture ancienne. Les chambres disposent d'une atmosphère romantique avec des couleurs douces et un style vaguement anglais. Les étages supérieurs ont l'avantage d'un petit balcon et certains offrent une vue imprenable sur Paris. Les chambres de luxe sont

particulièrement spacieuses. Rideaux et couvre-lits avec des motifs de fleurs, mobilier en merisier, gravures anciennes créent une atmosphère onirique. La cave vouûtée accueille le petit déjeuner.

■ **HÔTEL ACADEMIE*****
32, rue des Saints-Pères (7^e)
☎ 01 45 49 80 00
www.academiehotel.com
academiehotel@wanadoo.fr
M° Saint-Germain des Prés



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 32 chambres. Chambre double de 229 € à 299 € ; suite de 399 € à 518 €. Petit déjeuner buffet : 14,50 €. Lit supplémentaire : 49 €. Parking fermé : 23 €. Garde d'enfants. Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite.

Au cœur historique de Saint-Germain-des-Prés, cette ancienne demeure du Duc de Rohan, restaurée avec âme, offre un charme unique avec ses poutres et pierres apparentes. Chaque chambre est aménagée avec soin dans un style très classique avec des meubles anciens. Elles offrent, pour la plupart, le charme des poutres apparentes typiques de la Rive Gauche. Les Suites Junior sont équipées de bain bouillonnant et les chambres Deluxe connectées sont face à face, séparées par un palier privatif. Très calmes, elles sont idéales pour une famille avec enfants, et les salles de bains sont très modernes.

■ **HÔTEL DU CHAMP DE MARS*****
7, rue du Champ-de-Mars (7^e)
☎ 01 45 51 52 30
www.hotelduchampdemars.com
contact@hotelduchampdemars.com
M° École Militaire



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 25 chambres. Chambre simple à partir de 100 € ; chambre double à partir de 120 €. Petit déjeuner : 9 €. Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite.

Idéalement situé au pied de la Tour Eiffel, à quelques mètres du célèbre marché de la rue Cler – la plus commerçante du quartier –, l'Hôtel du Champ de Mars est avant tout un lieu de détente. L'établissement n'est pas très grand aussi l'atmosphère reste chaleureuse et familiale. Françoise et Stéphane Gourdal ont à cœur de recevoir les clients comme des amis ou presque. Le hall d'accueil a un petit côté anglais. Les chambres, desservies par un ascenseur, sont très colorées, confortables, coquettes et jouissent toutes d'un grand calme. Certaines donnant sur des petites cours privées fleuries sont les plus demandées. Cette adresse fait partie des très bons plans de la capitale, il est donc prudent de réserver très longtemps à l'avance.

■ **HÔTEL RELAIS BOSQUET*****
19, rue du Champ de Mars (7^e)
☎ 01 47 05 25 45
www.hotelrelaisbosquet-paris.com
hotel@relais-bosquet.com
M° École-Militaire



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 40 chambres. Chambre double de 215 € à 305 €. Petit déjeuner : 15 €. Garde d'enfants. Animaux acceptés. Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite.

Le Relais Bosquet est à deux pas de la Tour Eiffel et de la très commerçante rue Cler. L'hôtel a été redécouvert avec un esprit qui associe l'ambiance cosy et le contemporain avec dans le salon des meubles classiques et d'autres légèrement plus design. Les chambres sont souvent grandes, ce qui est rare à Paris et très soignées aussi bien dans la décoration que dans le confort des clients. Leur tranquillité est assurée par une bonne insonorisation et des volets opaques électriques. Certaines chambres possèdent même une vue sur le haut de la Tour Eiffel, il faut en principe les réserver longtemps à l'avance. En mars 2012, l'hôtel a inauguré une série de chambres dites classiques donnant sur une cour intérieure où pousse un magnolia. Celles du rez-de-chaussée sont aménagées selon les dernières normes concernant le handicap et leurs salons de bain sont dotées d'une douche de plain-pied.

■ HÔTEL SAINT-GERMAIN***

88, rue du Bac (7^e)

☎ 01 49 54 70 00

www.hotel-saint-germain.fr
reservation@parishotelsg.com

M° Rue-du-Bac ou Sèvres-Babylone



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 29 chambres. Chambre double de 220 € à 260 € ; suite de 350 € à 460 €. Petit déjeuner buffet : 14 €. Séminaires. Wifi gratuit. Tv satellite.

Cet ancien hôtel particulier du XVII^e siècle a su conserver l'ambiance des anciennes demeures bourgeoises. Entièrement rénové en 2011, il accueille les clients dans un cadre élégant et raffiné.

Une maison où l'on s'y sent bien, comme chez des amis. On peut se relaxer dans les salons aux poutres apparentes, assis dans de confortables fauteuils tout en feuilletant un livre de la bibliothèque. La décoration des chambres mêle avec subtilité des meubles anciens, des tissus nobles et des teintes chaudes. Chaque espace est unique et l'ambiance personnalisée est soignée dans les moindres détails. Certaines chambres donnent sur un patio fleuri.

■ HÔTEL D'ALBION***

15, rue de Penthièvre (8^e)

☎ 01 42 65 84 15

www.hotelalbion.net
info@hotelalbion.net

M° Miromesnil



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 26 chambres. Petit déjeuner : 13 € (continental). Chambre Standard 95 à 190 €, Supérieure 125 à 240 €, triple 175 à 270 €, Suite familiale 240 à 450 €. Wifi gratuit. Tv satellite. Jardin privé.

Tranquillement installé à quelques minutes à pied des Champs-Élysées et de la place de la Madeleine, cet hôtel de charme, dans le prestigieux quartier du Faubourg Saint-Honoré, a le bon goût de posséder un

adorable petit jardin où vous pourrez vous délasser aux beaux jours sous un châtaignier et une collection de nids d'oiseaux. Très confortables, les chambres, récemment rénovées, sont toutes personnalisées et décorées selon différents thèmes. Certaines sont mansardées avec poutres apparentes. Excellent rapport qualité-prix pour cet établissement, sans oublier la gentillesse de l'équipe. D'ailleurs, personne ne vous reprochera ici de préférer prendre le petit déjeuner à midi !

■ HÔTEL DE L'ARCADE***

79, rue de l'Arcade (8^e)

☎ 01 53 30 60 00

hotel-arcade.com
reservation@hotel-arcade.com

M° Madeleine



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 44 chambres. Chambre simple à partir de 187 € ; chambre double de 210 € à 225 € ; chambre triple à partir de 270 € ; studio / appartement de 315 € à 485 €. Petit déjeuner buffet : 15 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking : 24 €. Garde d'enfants. Animaux acceptés (sur demande). Wifi gratuit. Tv satellite.

L'Hôtel de l'Arcade appartient à la même famille depuis 1947. Dans cette ancienne maison du XIX^e siècle, les Berrut ont su créer une atmosphère particulière. La décoration est sobre et chic à la fois, les tonalités sont douces et harmonieuses. Les chambres sont assez spacieuses. Elles sont parées de tissus élégants, de gravures originales et de double vitrage. Adjacente à l'immeuble de l'hôtel, la Résidence de l'Hôtel de l'Arcade comprend 7 appartements luxueusement décorés, tous équipés de petites cuisines. Si l'hôtel est complet, le Bedford qui n'est pas très loin appartient à la même famille.

■ HÔTEL GALILEO***

54, rue Galilée (8^e)

☎ 01 47 20 66 06

www.galileo-paris-hotel.com
info@galileohotel.com

M° George-V

ou RER Charles-de-Gaulle-Étoile



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 27 chambres. Chambre double à partir de 350 €. Petit déjeuner buffet : 14 €. Lit supplémentaire : 30 €. Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite.

Chic très parisien et ambiance maison de famille se conjuguent ici au nouveau luxe contemporain. L'héritage du passé – la cheminée du XVII^e siècle du salon – y rencontre sans fausse note l'esprit Art-Déco dont s'est inspirée la décoratrice d'intérieur Natasha Stojkovic sans oublier les jeux de miroirs, l'imposante œuvre de Tamara Lempicka et les différents revêtements. Les chambres, totalement rénovées, jouent la carte de la modernité avec leur meuble de bois blond, leurs tissus aux couleurs de brun, taupe, violette et leurs salles de bains claires et contemporaines. Les chambres 501 et 502 au 5^e étage sont prolongées par un petit coin salon.

■ L'OUEST HÔTEL***

3, rue du Rocher (8^e) ☎ 01 43 87 57 49

www.ouest-hotel-paris.com

infos@ouesthotel.com

M° Saint-Lazare

Fermé au mois d'août. Accueil 24h/24. 50 chambres. Chambre simple de 95 € à 170 € ; chambre double de 115 € à 170 €. Twin 132 € à 180 € ; Suite 168 € à 260 €. Petit déjeuner buffet : 12,50 €. Lit supplémentaire : 26 €. Wifi gratuit. Canal +.

Une chouette escapade dans un hôtel situé dans un endroit stratégique de Paris, à deux pas des grands magasins, de l'Opéra, de la Madeleine, de la Concorde et des Champs-Élysées. L'hôtel qui date du début du XX^e siècle, a été rénové récemment. Les chambres et suites sont parfaitement insonorisées et décorées dans des couleurs chaudes et naturelles de beige et de bruns, créant une atmosphère confortable et relaxante. Au sol du parquet et sur les murs de jolis tableaux. Chaque chambre est bien équipée et possède une salle bains avec douche ou baignoire. L'accueil est sympathique et convivial.

■ GOLDEN HÔTEL PARIS***

5, rue Riboulté (9^e) ☎ 01 47 70 62 36

www.goldenhotelparis.fr

reservation@goldenhotel.fr

M° Cadet



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 24 chambres. Chambre simple de 95 € à 135 € ; chambre double de 105 € à 185 € ; chambre triple de 115 € à 165 €. Petit déjeuner : 9 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Tout près des Grands boulevards dans une rue tranquille du 9^e arrondissement, cet hôtel est situé dans immeuble ancien. Le hall d'entrée est en boiserie d'époque mais tout a été rénové. Les chambres sont classiques et meublées de façon disparate, un peu style récup' : lit en fer forgé ou lit corbeille, lustres dorés, grands miroirs anciens, penderie toute simple, etc. La 42 - la plus chère - a même un lit à baldaquin rouge. Les chambres du 6^e

étage sont mansardées et sont assez petites comme celles qui se terminent par un 4, mais elles plaisent beaucoup pour leur charme. C'est un bon rapport qualité-prix pour le quartier.

■ HÔTEL ANJOU LAFAYETTE***

4, rue Riboulté (9^e)

☎ 01 42 46 83 44

www.hotellanjoulafayette.com

info@hotellanjoulafayette.com

M° Cadet



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 39 chambres. Chambre simple à partir de 152 € ; chambre double de 169 € à 199 € ; chambre triple à partir de 213 €. Petit déjeuner : 12 €. Navette aéroport : 17 € par personne, aller simple et dépôt de garantie : 50 € par séjour. Garde d'enfants. Animaux acceptés (supplément 5 € par jour). Wifi gratuit. Tv satellite.

Entre les grands magasins du boulevard Haussmann, la gare du Nord et Montmartre, cet hôtel a des atouts non négligeables pour les touristes qui veulent faire du shopping, aller au spectacle et visiter la capitale. Dès que l'on franchit le seuil, le Général Lafayette, sous son regard bienveillant, accompagne les clients. C'est une maison familiale et le décorateur a su imposer un style très particulier. Les effets de matières et les mises en lumières innovantes de matériaux originaux surprennent. Les chambres ont des décorations variées et personnalisées. Au 5^e étage par exemple l'ambiance est plutôt new-yorkaise avec de grands tableaux originaux de l'artiste François Fanisbay réalisés spécialement sur le thème floral.

■ HÔTEL DU PRÉ***

10, rue Pierre Sernard (9^e)

☎ 01 42 81 37 11

www.leshotelsdupré.com

hotel@duprehotels.com

M° Cadet



Ouest Hôtel

★★★

3, rue du Rocher

75008 Paris

Tél. 01 43 87 57 49

Fax 01 43 87 90 27

ouest-hotel-paris.com

infos@ouesthotel.com



Ouvert toute l'année. 40 chambres. Chambre simple à partir de 110 € ; chambre double de 140 € à 155 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Parking : 15 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Trois hôtels trois étoiles se déclinent sous l'appellation du Pré dans la rue Pierre-Sémard : l'Hôtel du Pré, La Résidence du Pré et le Relais du Pré. L'Hôtel du Pré est l'un des plus économiques. La décoration des chambres reste très classique avec des moquettes à l'ancienne, en revanche elles sont particulièrement confortables et grandes, ce qui est rare à Paris. Le salon est de style anglais et la salle du petit déjeuner a conservé ses boiseries à l'ancienne ce qui lui confère un charme rétro pas désagréable. La Maison du Pré (deux étoiles), située au 88 rue de Maubeuge dans le 10^e arrondissement, est encore moins chère avec des chambres doubles à 86 € et le petit déjeuner à 7 €.

■ HÔTEL DU TRIANGLE D'OR***

6, rue Godot-de-Mauroy (9^e)

☎ 01 47 42 25 05

www.hoteldutriangledor.com

info@hoteldutriangledor.com

M° Madeleine



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 45 chambres. Chambre double de 189 € à 300 €. Petit déjeuner buffet : 15 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Tv satellite. Hammam.

Cet hôtel vient d'être entièrement rénové. La musique est désormais l'élément clé et l'architecte Philippe Maidenberg a fait appel à des musiciens légendaires de grand talent pour collaborer à la décoration : Rickie Lee Jones (folk), Archie Shepp (jazz), Mc Solaar (rap), Jacques Higelin (rock) et Manu Katché (drum), auxquels l'hôtel a consacré un étage pour chacun d'entre eux. Les appliques et tous les accessoires d'ameublement respectent le style et l'inspiration de ces musiciens avec des moquettes décorées d'étoiles, des silhouettes de mains aux murs, des poignées en forme de mains jaunes, des miroirs très particuliers. Des détails personnalisent les chambres : piano dessiné sur le mur pour la chambre Jacques Higelin, planisphère géant et saxo en relief pour Archie Shepp, mélange noir et blanc pour MC Solar, batteries et disques d'or pour la chanteuse Rickie Lee Jones. La salle du petit déjeuner est superbe avec ses cordes de guitare qui servent de cloison. Dans le hall, cinq vidéos avec casques permettent d'attendre patiemment le taxi ou les amis. Rien n'a été laissé au hasard dans cet hôtel qui est un vrai dépaysement.

■ HÔTEL LANGLOIS***

63, rue Saint-Lazare (9^e)

☎ 01 48 74 78 24

www.hotel-langlois.com

info@hotel-langlois.com

M° Trinité - d'Estienne d'Orves



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Chambre double de 160 € à 190 € ; suite à partir de 240 €. Petit déjeuner : 13 €. Lit supplémentaire : 20 €. Animaux acceptés (sur demande). Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite.

Il fut l'Hôtel des Croisés, il est aujourd'hui l'Hôtel Langlois. Le bâtiment a été construit en 1870 et entièrement rénové en 1997 puis en 2001 mais il a conservé ses décorations d'origine où les boiseries travaillées ornent l'entrée. C'est également un hymne à la Belle Époque et au style Art-Déco. L'ascenseur, mis aux normes, est néanmoins lui aussi d'époque. Les chambres sont souvent très grandes et elles ont leur petit air rétro avec un mobilier de l'école de Nancy et des cheminées en grès. D'autres ont des meubles en placage d'acajou. En général elles ont toutes leur originalité. Deux d'entre elles - 34 et 44 - ont des salles de bains incluses dans les boiseries, une autre a son coin salon encadré par des pilastres... Les salles de bains ont parfois des porcelaines d'origine et elles ont encore de beaux volumes. C'est un hôtel qui charme par son originalité, notamment les amateurs d'Art Nouveau.

■ HÔTEL LES 3 POUSSINS***

15, rue Clauzel (9^e)

☎ 01 53 32 81 81

www.les3poussins.com

M° Saint-Georges



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 40 chambres. Chambre simple à partir de 210 € ; chambre double de 255 € à 290 € ; chambre triple à partir de 320 €. Petit déjeuner buffet : 13 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking : 32 €. Tous les enfants de moins de 2 ans séjournent à titre gracieux pour l'utilisation des lits bébés. Animaux acceptés (sur demande). Wifi gratuit.

Quelques meubles anciens ornent le salon dès l'entrée lui conférant une ambiance intimiste. Puis on découvre le joli patio et là le charme joue à fond. Quelques tables sont installées pour boire un verre et se détendre. Les chambres restent classiques mais contemporaines et le décor est soigné. Une partie de celles situées des 5^e et 6^e étages ont une vue panoramique sur Paris. Les salles de bains ont été rénovées et sont très ergonomiques. Le petit déjeuner est servi au sous-sol sous une voûte en pierre rappelant le passé. L'hôtel n'est pas très loin de Montmartre et le quartier regorge de restaurants et de théâtres.

■ MY HOTEL IN FRANCE OPÉRA SAINT-GEORGES***

7, rue Navarin (9^e)

☎ 01 48 78 51 73

operastgeorges@my-hotel-in-france.com

M° Saint-Georges



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 50 chambres. Chambre simple de 144 € à 160 € ; chambre double de 171 € à 190 €. Petit déjeuner buffet inclus. Les enfants de moins de 2 ans sont accueillis gratuitement dans la chambre des parents. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite.

Des lignes épurées, du design sobre mais coloré, un personnel très accueillant et un excellent rapport qualité/prix, c'est ce qui caractérise cet hôtel très bien situé entre Pigalle et Saint-Georges, un quartier qui regorge de salles de spectacle, de restaurants et de commerces en tout genre.

Certaines chambres ont une petite vue sur le Sacré-Cœur, d'autres sont très bien conçues pour les familles avec enfant. L'idée de la «lunch box» gratuite composée d'une boisson, d'un sandwich et d'un fruit coupé par personne, est un plus pour les touristes qui partent crapahuter toute la journée.

■ HÔTEL AIDA MARAIS***

19, rue du Château d'Eau (10°)

☎ 01 42 01 84 20

www.hotel-aida-marais-paris.com

M° Jacques Bonsergent



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 51 chambres. Chambre simple à partir de 150 € ; chambre double de 190 € à 210 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

L'hôtel Aida Marais bénéficie d'une situation idéale en plein cœur de Paris. On est charmé par la touche méditerranéenne et contemporaine de son patio et le style rustique de sa salle de petit déjeuner. Le design des chambres, toutes entièrement rénovées, allie modernité et style parisien traditionnel. Elles ont toutes un plateau de bienvenue avec bouilloire, café, thé et lait. L'hôtel met à disposition gratuitement de produits de toilette supplémentaires sur demande : gants de toilette, peigne, kit dentaire, rasoir, mousse à raser, bonnet de douche et kits de couture.

■ HÔTEL BIEN-ÊTRE***

17, boulevard de Magenta (10°)

☎ 01 48 03 07 95

www.venere.com

M° Jacques Bonsergent



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 11 chambres. Chambre simple à partir de 129 € ; chambre double à partir de 139 €. Petit déjeuner : 5 €. Lit supplémentaire : 29 €. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite.

Un hôtel trois étoiles qui reste néanmoins très simple dans sa décoration et dans son équipement. Il n'y a pas d'ascenseur et le boulevard Magenta est très bruyant mais le double vitrage atténue sensiblement les nuisances sonores. Les chambres, petites et très propres, sont dans des tons pastel et leur salle de bains privative est équipée d'une douche. L'avantage de cet hôtel est son emplacement tout près de la place de la République, il est donc très central, et hors saison il pratique des prix très avantageux. On peut avoir une chambre double pour 139 € la nuit. . .

■ MERCURE TERMINUS NORD***

12, boulevard de Denain (10°)

☎ 01 42 80 20 00

www.mercure-paris-terminus-nord.com

M° Gare du Nord ou RER Magenta



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 236 chambres. Chambre double à partir de 229 €. Petit déjeuner buffet : 17 €. Lit supplémentaire : 30 €. Animaux acceptés (supplément 30 € par jour). Séminaires. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

Ce grand hôtel est situé juste en face de la Gare du Nord. Il est idéal pour les voyages d'affaires, notamment lorsque l'on doit prendre le Thalys ou l'Eurostar. Le hall d'accueil a un petit côté Art nouveau, mais il a été revu et il est très clair. Il ouvre sur plusieurs salons. Le bar et la salle du petit déjeuner sont au premier étage. Les chambres ont toutes été rénovées dans les tendances actuelles et elles jouent la carte du décor contemporain. Dans les étages supérieures elles ont une jolie vue sur les cariatides de la gare... Juste à côté, la brasserie Terminus Nord est typique des brasseries Art déco parisiennes, c'est un excellent point de chute pour déjeuner ou dîner.

■ HÔTEL DU NORD ET DE L'EST***

49, rue de Malte (11°)

☎ 01 47 00 71 70

www.hotel-nord-est.com

info@hotel-nord-est.com

M° République ou Oberkampf



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 45 chambres. Chambre double de 153 € à 160 € ; suite à partir de 200 €. Petit déjeuner : 8 €. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

À quelques mètres du métro République, vous bénéficiez d'une situation centrale pour accéder à des lieux stratégiques tels qu'Opéra, Bastille, à quelques minutes à pied des magasins et des grands boulevards, sans oublier les rues Oberkampf et Jean-Pierre Timbaud, nouvelles adresses de la vie nocturne parisienne. Lumineux et épuré, l'hôtel, tenu par la même famille depuis trois générations, est accueillant. Un salon confortable vous permet de prendre un verre tout en lisant la presse, ou de recevoir des amis ou des relations professionnelles. Les chambres sont modernes et d'un grand confort. Le plus : vous pourrez prendre votre petit déjeuner dans la petite cour intérieure fleurie et rafraîchie à l'ombre d'une fontaine.

■ STANDARD DESIGN HÔTEL***

29, rue des Taillandiers (11°)

☎ 01 48 06 04 22

www.standard-design-hotel-paris.com

M° Bastille ou Ledru-Rollin



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 36 chambres. Chambre simple à partir de 250 € ; chambre double de 300 € à 350 € ; suite à partir de 350 €. Petit déjeuner buffet : 13 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Dans cet hôtel remixé par une bande de jeunes avant-gardistes du design français, la façade attire l'œil dans sa symphonie de noir et blanc avec quelques notes de couleurs vives derrière les grandes baies vitrées. Les chambres, desservies par un ascenseur, se parent de vert anis, de rose fuchsia ou d'orange mais toujours par petites touches pour ne pas choquer l'œil. La partition se poursuit avec ses sols noirs et ses murs blancs. La salle du petit déjeuner est abritée sous les toits où la encore se joue la même musique jusqu'aux serviettes... noires et blanches. L'atmosphère est incomparable et plaît autant aux jeunes qu'à leurs parents.

■ GRAND HÔTEL DORÉ***

201, avenue Daumesnil (12°)

☎ 01 43 43 66 89

www.grand-hotel-dore.com/

M° Daumesnil

40 chambres. Chambre simple à partir de 95 €; chambre double de 100 € à 130 €. Petit déjeuner : 10 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Le Grand Hôtel Doré est idéalement situé à deux pas du Viaduc des Arts, du quartier historique du Marais, de la Bastille ainsi que du quartier des affaires de Bercy et de la Gare de Lyon. Depuis plus de 100 ans c'est une escale intéressante aussi bien pour les familles que pour les hommes d'affaires. L'hôtel a été entièrement rénové dans un style raffiné ni trop moderne ni trop classique qui convient à tous les goûts. Les chambres, très confortables, sont toutes personnalisées et décorées à partir d'un thème décliné par des tableaux ornant le mur au-dessus du lit. L'ambiance de l'établissement est cosy et le salon de l'hôtel se prête bien au repos et à la détente.

■ GRAND HÔTEL DES GOBELINS***

57, boulevard Saint-Marcel (13°)

☎ 01 43 31 79 89

www.hotel-des-gobelins.com

M° Les Gobelins



Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 45 chambres. Chambre simple à partir de 115 €; chambre double de 125 € à 140 €; suite à partir de 260 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Lit supplémentaire : 30 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

Un hôtel très classe qui bénéficie d'une cadre agréable dans un quartier animé pas très loin de la rue Mouffetard, de ses bars et restaurants. Les chambres, assez petites, ont toutes été refaites récemment. En revanche seules celles des étages supérieurs ont la climatisation et celles qui donnent sur le boulevard restent assez bruyantes. Les salles de bains sont équipées de douches ou de baignoires et ont parfois des fenêtres, ce qui est très agréable. Des chambres communicantes sont accessibles aux familles avec enfants. Le service est parfait.

■ HÔTEL AMBRE***

175, rue de Tolbiac (13°)

☎ 01 45 89 63 41

www.hotelambreparis.com

M° Tolbiac



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Chambre simple à partir de 87 €; chambre double à partir de 136 €; suite de 161 € à 238 €. Petit déjeuner buffet : 10 €. Wifi gratuit. Tv satellite. L'hôtel Ambre est un tout nouveau boutique-hôtel du 13° arrondissement. Le mobilier contemporain, l'éclairage doux et le design moderne apportent une touche de subtilité et de confort. Certaines chambres ont un canapé lit. Les salles de bains sont très claires et parfaitement équipées. De plus, toutes les chambres sont dotées d'une cuisinette pour offrir d'avantage d'indépendance à ses clients et aux personnes qui voyagent en famille.

NOUVEAU

■ JACK'S HÔTEL***

19, avenue Stephen-Pichon (13°)

☎ 01 45 85 17 34

www.jacks-hotel.com

M° Nationale

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 30 chambres. Chambre simple à partir de 81 €; chambre double de 89 € à 110 €. Petit déjeuner : 9 €. Animaux acceptés (avec un supplément). Wifi gratuit. Tv satellite.

Un hôtel très bien placé dans une rue assez calme, à deux pas de la place d'Italie. Il a été entièrement refait dans un style très tendance et très contemporain. L'accueil est joliment décoré et le personnel est très souriant. Les chambres sont toutes desservies par un ascenseur. Elles sont assez petites mais fonctionnelles et agréables à vivre. L'écrivain Jean Genet, auteur du *Journal du voleur*, a vécu dans la chambre 205 de cet hôtel et il y est même décédé en 1986. Le Jack's Hôtel a conservé l'ambiance intimiste de Jean Genet en décorant la chambre 205 à son image : un lit une personne, une belle bibliothèque, une sélection de poèmes et des portraits de l'époque.

■ HÔTEL LE ROYAL***

212, boulevard Raspail (14°)

☎ 01 43 20 69 20

www.hotelleroyal.com

hotel.leroyal@wanadoo.fr

M° Vavin et Raspail



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 48 chambres. Chambre double de 150 € à 180 €; suite à partir de 220 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Animaux acceptés. Séminaires. Wifi gratuit. Tv satellite.

L'hôtel Royal est un établissement historique du quartier depuis sa création en 1921. De nombreuses personnalités y sont séjourné comme Hemingway ou Henry Miller. Il séduit encore les Américains par son ambiance et ses volumes très arérés. Le décor élégant est du genre néo-classique revisité. Le comptoir du hall dans les tons de violette scintille de mille feux tandis que le salon joue la carte du parme agrémenté de fauteuils de couleurs prune et violette. Les chambres, plutôt grandes, se parent de mobilier parfois sombre aux lignes assez épurées et de murs plus clairs. La salle du petit déjeuner est éclairée par un verrière ce qui rend le lieu très agréable.

■ HÔTEL RASPAIL MONTPARNASSE***

203, boulevard Raspail (14°)

☎ 01 43 20 62 86

www.hotelraspailmontparnasse.com

M° Vavin ou Raspail



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 40 chambres. Chambre simple à partir de 135 €; chambre double de 185 € à 225 €; suite à partir de 285 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Lit supplémentaire : 20 €. Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite.

Un hôtel Art déco qui arbore sur une superbe façade rénovée dans les années 19 90 une belle marquise. Le voyage dans les années 1930 se poursuit dans le vestibule et dans les chambres. Chacune porte le nom d'un peintre et sont décorées de reproductions de tableaux.

Les meubles ont été bien choisis tout comme les tissus lourds et soyeux. Les suites ont une connotation Art déco plus marquée que les autres. Certaines chambres ouvrent sur le boulevard Raspail, d'autres sur le boulevard Montparnasse avec en prime un petit bout de Tour Eiffel depuis les n° 37, 47 et 57.

■ **HÔTEL DU LION****
1, avenue du Général-Leclerc (14°)
 ☎ 01 40 47 04 00
www.hotel-lion.com
hotel.du.lion@wanadoo.fr
 M° Denfert-Rochereau



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 33 chambres. Chambre simple de 86 € à 100 € ; chambre double de 100 € à 125 € ; chambre triple de 139 € à 155 €. Petit déjeuner buffet : 10 €. Chambre twin de 126 € à 140 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

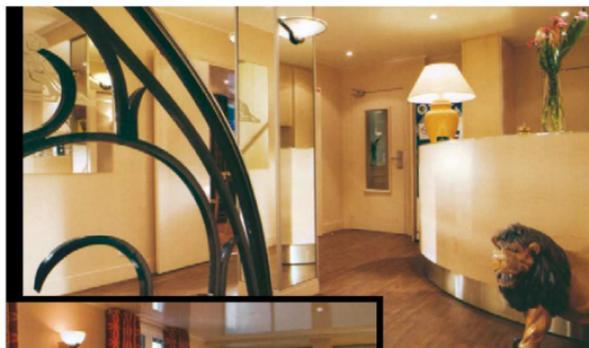
Le Lion de Belfort trône sur la place Denfert-Rochereau et cet hôtel porte fièrement son nom. Sur huit niveaux avec ascenseur et seulement 33 chambres, il offre une atmosphère bien parisienne où l'on a l'impression d'être reçu en famille ou chez des amis. Les chambres sont simples, pas très grandes mais fonctionnelles et confortables. Celles des quatre derniers niveaux sont climatisées. Dix d'entre elles possèdent un balcon avec une vue imprenable sur les toits parisiens. Le plus : l'équipe sympathique qui fera tout pour vous rendre le séjour agréable et vous conseiller les bonnes adresses du quartier.

■ **ABEROTEL MONTPARNASSE*****
24, rue Blomet (15°) ☎ 01 40 61 70 50
www.hotelaberotel.com
aberotel@wanadoo.fr
 M° Sèvres-Lecourbe ou Volontaires.



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 28 chambres. Chambre simple à partir de 100 € ; chambre double à partir de 110 €. Petit déjeuner : 12 €. Possibilité de parking. En période de vacances scolaires, réductions intéressantes sur le site de l'hôtel, soit environ 90 € la chambre. American Express, Diners Club. Animaux acceptés (supplément 6 € par jour). Wifi gratuit. Tv satellite.

L'hôtel est à deux pas du quartier de Montparnasse et du parc des Expositions de la porte de Versailles. Dès le hall d'entrée, c'est une oasis de détente qui offre calme et tranquillité dans un décor accueillant. Une influence orientale témoigne des voyages de la maîtresse de maison : mobiliers et bibelots exotiques, lumières douces, palette de teintes ocre... Les chambres ne sont pas très grandes mais elles sont toutes en harmonies brunes et blondes, certaines sont mansardées ou plus design, d'autres, rénovées également avec élégance, donnent sur le petit jardin. Couleurs, mobilier et tissus participent à cette impression immédiate de quiétude. Le patio intérieur, planté de bonzaïs et fleuri à la belle saison, est un vrai paradis pour des petits déjeuners ensoleillés qui sont excellents. À savoir : l'ascenseur s'arrête au troisième étage, il ne reste ensuite qu'un étage à monter à pied.



PARIS

Sympathique, confortable, prix « futés »



Hôtel du Lion

1, avenue du Général-Leclerc • 75014 Paris

Tél. 01 40 47 04 00 • Fax 01 43 20 38 18

hotel.du.lion@wanadoo.fr • www.hotel-lion.com • Métro Denfert Rochereau



305314

■ HÔTEL CARLADEZ CAMBRONNE***

3, place du Général-Beuret (15°)

☎ 01 47 34 07 12

www.hotelcarladez.com

carladez@sfr.fr

M° Vaugirard



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 28 chambres. Chambre double de 90 € à 95 € ; suite à partir de 160 €. Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 22 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Canal +.

Cet hôtel est situé dans un quartier vivant et très agréable, non loin de la tour Eiffel et de la Porte de Versailles. Les chambres et les salles de bains sont toutes rénovées, dans une ambiance actuelle aux lignes sobres et couleurs douces sur les murs. Bien insonorisées – pour être vraiment au calme réservez néanmoins côté cour – elles disposent d'une décoration personnalisée. La suite junior de 26 m² composée d'un salon avec deux couchages individuels et d'une chambre équipée d'un grand lit, est idéale pour une famille.

■ HÔTEL CONVENTION MONTPARNASSE***

41, rue Alain-Chartier (15°) ☎ 01 48 28 43 00

hotelconvention@free.fr

M° Convention



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 37 chambres. Chambre simple à partir de 145 € ; chambre double de 150 € à 169 € ; chambre triple à partir de 219 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Entièrement rénové avec goût dans de belles harmonies de tons brun et ocre, et idéalement situé en plein cœur du 15° arrondissement, cet hôtel vous propose des chambres ravissantes avec salles de bains privées toutes très bien équipées. La salle du petit déjeuner est ornée de fresques retraçant des scènes bucoliques du début du siècle dernier. Le salon et ses fauteuils en cuir forment un petit coin de détente très apprécié. De plus, l'accueil est très sympathique.

■ HÔTEL LECOURBE***

28, rue Lecourbe (15°) ☎ 01 47 34 49 06

www.hotel-lecourbe-eiffel.com

M° Sèvres-Lecourbe



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 47 chambres. Chambre double à partir de 121 € ; chambre triple à partir de 143 €. Petit déjeuner buffet : 8,50 €. Animaux acceptés. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite.

Cet hôtel au charme certain est idéalement placé en plein cœur de Paris, pas très loin de la tour Eiffel, de Montparnasse et du parc des Expositions de la Porte de Versailles. On est séduit par sa décoration contemporaine sobre et très lumineuse. Les chambres rénovées optimisent l'espace et offrent un décor blanc rehaussé de rouge ou de gris. Celles donnant sur la rue sont équipées de double vitrage, les autres s'ouvrent sur un patio joliment arboré où il est agréable de prendre un petit déjeuner en été ou de boire un verre.

■ HÔTEL DE L'EXPOSITION TOUR EIFFEL***

42, rue du Théâtre (15°) ☎ 01 45 77 59 65

www.expositionhotel.com

M° Duplex



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 36 chambres. Chambre double de 179 € à 209 €. Petit déjeuner buffet : 10 €. Séminaires. Wifi gratuit. Tv satellite.

Les ouvriers qui participèrent à la construction de la tour Eiffel toute proche logèrent à l'époque à l'Hôtel de l'Exposition. D'anciens tableaux réalisés dans les années 1950 sur la tour Eiffel ornent la réception. Une série de chiffres apposés derrière le bar Le Pavillon rappellent les dates des différentes expositions qui ont marqué l'histoire de la capitale. Un peu plus loin, dans une vitrine on découvre des photographies, des ouvrages et des objets d'époque. Les passionnés de la marque Citroën apprécieront de pouvoir dormir juste à côté des anciens bureaux d'étude qui ont donné naissance aux célèbres Traction, 2 CV et DS.



Les chambres sont réparties sur six étages. Il n'est pas possible d'ajouter de lit supplémentaire mais certaines chambres doubles peuvent être réunies pour former une suite familiale (389 € la nuit pour 4 personnes). La décoration, très contemporaine, est sobre et confortable à la fois. Douze chambres donnent sur le jardin, à l'arrière de l'hôtel, les autres s'ouvrent sur la rue mais toutes sont parfaitement insonorisées. Les petits déjeuners sont servis dans une belle salle voûtée aux murs de pierre et une paroi, traitée comme un trompe-l'œil, reprend le thème de la tour Eiffel.

■ **SUBLIM EIFFEL*****
94, boulevard Garibaldi (15°)
 ☎ 01 40 65 95 95
www.sublimeiffel.com
info@sublimeiffel.com
 M° Sèvres-Lecourbe



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 19 chambres. Chambre double de 224 € à 315 € ; suite de 359 € à 394 €. Petit déjeuner buffet : 14 €. Wifi gratuit. Hammam, bain bouillonnant.

Un hôtel à la gloire de Paris et de sa Tour Eiffel, c'est la première impression que l'on a en pénétrant dans le hall dont les grandes vitres ouvrent d'ailleurs sur le métro aérien de la ligne 6. La Dame de fer est présente sur les photos qui ornent les murs et dans la suite Jacuzzi où une Tour Eiffel en fibre optique surplombe le lit... Mais elle n'est pas seule vedette. L'architecte a fait entrer la ville dans les chambres : moquettes reproduisant des pavés et bouches d'égout dans les couloirs ou des plans des 15^e et 7^e arrondissements de Paris au sol, têtes de lit en forme de tunnel de métro, tables de nuit aux allures de cabines téléphoniques, penderies en verre fumé, fibres optiques fluo dans les salles de bains. Chaque chambre a sa couleur dominante tant pour le mobilier que les tissus. À partir du 4^e étage les chambres ont vue sur la tour Eiffel et certaines sont retenues à l'année. Quant au bar il est en verre et en tissu surmonté de néons flashy. Une décoration urbaine des plus modernes avec ses couleurs et ses éclairages galvanisants et de délicates senteurs diffusées dans le centre de bien-être...

■ **HÔTEL BOILEAU*****
81, rue Boileau (16°) ☎ 01 42 88 83 74
www.hotel-boileau.com
info@hotel-boileau.com
 M° Exelmans



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 31 chambres. Chambre simple de 60 € à 99 € ; chambre double de 75 € à 145 € ; chambre triple de 105 € à 170 €. Petit déjeuner : 10,50 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking : 17 €. Garde d'enfants. Animaux acceptés (sur demande). Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

Réputé pour son charme, l'hôtel Boileau est un deux étoiles qui en vaudrait trois pour sa décoration. Meubles anciens, tableaux, beaux objets chinés qui content la Bretagne ou le Maghreb, le coin salon ressemble à celui d'une demeure privée. À cela s'ajoutent un sol en tomettes, des boiseries et de grandes verrières : l'ambiance est *cosy* à souhait. Les chambres sont personnalisées, certaines ont même du mobilier provenant d'un ancien palace. Elles sont lumineuses et celles qui donnent sur un joli patio fleuri sont très demandées, notamment les 214, 223 et 233. Elles ont de surcroît des salles de bains avec fenêtre. Rien ne manque à ce petit hôtel installé dans un quartier réputé pour sa tranquillité et son standing.

■ **HÔTEL ÉTOILE RÉSIDENCE IMPÉRIALE*****
155, avenue de Malakoff (16°)
 ☎ 01 45 00 23 45
www.paris-hotel-residenceimperiale.com
reservation@residenceimperiale.com
 M° Porte Maillot



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 37 chambres. Chambre double à partir de 200 € ; chambre triple à partir de 250 €. Petit déjeuner buffet : 16 €. Lit supplémentaire : 30 €. Animaux acceptés (sur demande). Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite.

Situé entre la Défense et les Champs-Élysées, en face du palais des Congrès de la porte Maillot, voilà un hôtel totalement réhabilité, insonorisé et climatisé avec beaucoup de caractère qui séduit par sa sérénité, son atmosphère raffinée et sa décoration contemporaine et chaleureuse. La réception très épurée est dans les tons

Hôtel
BOILEAU
 Paris



Chambre double à partir de 85€
 Bar, jardin intérieur

81, rue Boileau - 75016 Paris
 Tél. 01 42 88 83 74
 Fax 01 45 27 62 98
www.hotel-boileau.com

Calme et sérénité en plein cœur du XVI^e

A proximité de la Porte de Versailles, du Trocadéro,
 des stades Coubertin et Roland-Garros



de brun et de blanc. Les chambres sont fort accueillantes, bien équipées, à la décoration moderne, sobre et chaleureuse. Les chambres «supérieures» ouvrent soit sur le jardin soit sur les toits et peuvent être rassemblées pour former un appartement familial de 4 personnes. Le petit déjeuner buffet est servi en salle ou dans le patio.

■ HÔTEL FLORIDE ÉTOILE***

14, rue Saint-Didier (16^e) ☎ 01 47 27 23 36

www.floride-paris-hotel.com
floride.etoile@elystel.com

M^o Trocadéro ou Boissière



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 63 chambres. Chambre double de 260 € à 320 €. Petit déjeuner buffet : 16 €. Le prix pour par heure de baby-sitting/garde d'enfants est de 30 € par enfant. Navette aéroport : 26 € par personne, aller simple. Garde d'enfants. Séminaires. Wifi gratuit. Canal +.

Situé dans une rue tranquille à deux pas du Trocadéro, cet hôtel se cache au fond d'une cour. Son style est résolument contemporain mais pas design. Tout est clair et lumineux que ce soit les chambres, le hall d'accueil ou la salle du petit déjeuner. L'architecte d'intérieur a joué sur les couleurs douces et l'ambiance est reposante. Les salles de bains ont souvent des fenêtres et leur carrelage reprend la tonalité de la chambre. Le personnel est très attentif à la clientèle et toujours souriant.

■ ÉTOILE ARC DE TRIOMPHE***

10, rue de l'Arc de Triomphe (17^e)

☎ 01 43 80 31 90

www.hotelarcdetriomphe.fr
reservations@hotelarcdetriomphe.fr

M^o Ternes ou Argentine



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 11 chambres. Chambre simple à partir de 270 € ; chambre double à partir de 290 € ; chambre triple à partir de 310 €. Petit déjeuner buffet : 13 €. Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite.

Situé près de l'Arc de Triomphe, entièrement rénové, et à quelques mètres de la plus prestigieuse avenue du monde, les Champs-Élysées, l'hôtel Arc de Triomphe nous plonge dans une atmosphère chaleureuse et charmante. Que ce soit pour un voyage d'affaires ou de loisirs, l'établissement est idéalement situé et offre un accès facile au Palais de Congrès, à l'Opéra, au musée du Louvre ou à la Tour Eiffel. ... Les chambres sont modernes et la décoration très tendance tout comme celle du hall d'accueil et de la salle du petit déjeuner.

■ HÔTEL BALMORAL***

6, rue du Général-Lanrezac (17^e)

☎ 01 43 80 30 50

www.balmoral-paris-hotel.com
hotel@hotelbalmoral.fr

M^o Charles-de-Gaulle-Étoile ou Argentine



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 57 chambres. Chambre double de 110 € à 280 € ; chambre triple de 160 € à 320 € ; suite de 235 € à 510 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Au sein d'un immeuble typiquement haussmanien, l'hôtel de Francine et François Dapremont est un lieu de détente et de quiétude où l'on vit dans une ambiance conviviale. Chaleur des boiseries, objets d'époque, mobilier des XVIII^e et XIX^e siècles, fleurs fraîches à chaque étage, contribuent à donner aux lieux une atmosphère classique et élégante. Les chambres, confortables et raffinées, sont décorées dans un univers de tradition, de charme et de savoir-faire à la française. Certaines ont des petits balcons. L'hôtel peut fournir un IPAD gratuit sur demande.

■ HÔTEL BELFAST***

10, avenue Carnot (17^e)

☎ 01 43 80 12 10

www.hotelbelfastparis.com
infos@hotelbelfastparis.com

M^o Argentine ou Charles-de-Gaulle – Étoile



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Chambre simple de 135 € à 144 € ; chambre double de 189 € à 234 €. Petit déjeuner buffet : 11 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

L'hôtel Belfast est situé dans un bâtiment du XVIII^e siècle dont le charme historique a été magnifiquement préservé. Son architecture intérieure et les caractéristiques de recréer l'élégance de cette époque tandis que des équipements modernes tels que la climatisation et double vitrage ont été ajoutés pour plus de confort. Le hall d'accueil est richement décoré et le plafond orné d'une peinture restaurée. La détente est assurée dans l'un des salons où l'on peut s'installer pour boire un verre sous une magnifique verrière. Les chambres sont meublées à l'ancienne et même les salles de bains ont un petit côté rétro.

■ HÔTEL CECILIA***

11, avenue Mac-Mahon (17^e)

☎ 01 43 80 32 10

www.hotel-cecilia.fr
hotelcecilia@gmail.com

M^o Ternes ou Argentine



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 49 chambres. Chambre double de 180 € à 240 € ; chambre triple à partir de 255 €. Lit supplémentaire : 25 €. L'hébergement est gratuit pour les enfants âgés de 11 ans ou moins qui occupent la même chambre que leurs parents. Wifi gratuit. Tv satellite.

L'Hôtel Cécilia a été construit en 1896 dans le cadre du plan de développement urbain du baron Haussmann. Prestige et sophistication ornent chaque coin et recoin de ce superbe bâtiment du XIX^e siècle, de l'entrée des chariots dans le hall spacieux et élégant aux intérieurs romantiques d'un restaurant parisien traditionnel sans oublier un magnifique piano-bar, ouvert 24h/24, où trône un impressionnant piano du XIX^e siècle, créé par la maison Gaveau. Les clients s'y retrouvent pour se détendre devant un verre de vin rouge ou pourquoi pas s'essayer sur les touches du piano. ... Les chambres sont décorées de façon très classique. Les chambres standard sont orientées sur la cour intérieure, celles donnant sur l'avenue Mac Mahon sont disponibles uniquement sur demande et avec un supplément de 12 € par nuit.

■ HÔTEL CENTRE VILLE ÉTOILE***

6, rue des Acacias (17°)

☎ 01 58 05 10 00

www.hotelcentrevilleetoile.fr

reservations@hotelcentrevilleetoile.fr

M° Argentine



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 15 chambres. Chambre double de 270 € à 290 €. Petit déjeuner : 13 €. Parking : 28 €. Chèques non acceptés. American Express. Wifi gratuit. Tv satellite.

Si près des Champs-Élysées et pourtant au calme dans le quartier de l'Étoile et du Palais des Congrès, cet hôtel de charme a un ton Art Nouveau. Les chambres, soulignées de noir et blanc, donnent sur les coursives d'une immense verrière où plonge la lumière. Les chambres type standard sont un peu petites mais elles sont néanmoins très confortables. La salle du petit déjeuner continental classique est très agréable et contemporaine.

■ HÔTEL FERTEL ÉTOILE***

4, rue des Acacias (17°)

☎ 01 47 66 77 75

www.hotelfertel.com

hotel@ferteletoile.com

M° Argentine



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 51 chambres. Chambre simple 142 € ; chambre double 157 €. Petit déjeuner buffet : 9,50 €. Wifi payant. Tv satellite, Canal+. Au cœur du XVII^e arrondissement, cet établissement se situe à seulement quelques minutes à pied de la place de l'Étoile, de son Arc de Triomphe et de la prestigieuse avenue des Champs-Élysées. Une situation idéale pour les touristes qui veulent visiter la Capitale. Les chambres sont grandes et propres, en revanche elles auraient besoin d'un coup de jeune. Autre petit défaut : le Wifi payant mais le prix des chambres étant peu élevé on peut comprendre que certains services aient un coût. Le personnel est vraiment charmant et le petit déjeuner copieux.

■ HÔTEL FERTEL MAILLOT***

269, boulevard Pereire (17°)

☎ 01 44 09 92 92

www.hotelfertel.com

hotel-fertel-maillot@wanadoo.com

M° Porte Maillot



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 35 chambres. Chambre simple à partir de 142 € ; chambre double à partir de 157 €. Petit déjeuner : 12 €. Animaux acceptés. Wifi payant. Tv satellite, Canal+.

Situé dans un quartier paisible, l'Hôtel Fertil jouit d'un emplacement idéal à côté de la Porte Maillot et du Palais des congrès. L'Arc de Triomphe et les Champs Élysées sont à seulement quelques minutes à pied. Le personnel de l'hôtel est chaleureux et serviable. Les chambres ne sont pas très grandes, la taille des salles de bains est convenable mais l'ensemble aurait besoin d'un bon rafraîchissement. La salle de petit déjeuner en

sous-sol est trop exigüe et attention, le petit déjeuner copieux est servi à la française donc pas d'œufs ni de charcuterie ni de fromage. L'avantage de cet hôtel c'est son bon rapport qualité/prix dans un arrondissement où tout est très cher.

■ HÔTEL JARDIN DE VILLIERS***

18, rue Claude-Pouillet (17°)

☎ 01 42 67 15 60

www.jardindevilliers.com

hotel@jardindevilliers.com

M° Villiers ou Malesherbes



Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 26 chambres. Chambre simple à partir de 175 € ; chambre double de 180 € à 195 €. Petit déjeuner buffet : 11 €. Lit supplémentaire : 15 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal+.

Cet hôtel de charme vraiment très calme est situé dans une rue très peu passante et résidentielle. On peut se balader en toute tranquillité au parc Monceau et aussi dans la rue de Lévis – piétonne – très commerçante où se tient un marché très animé. L'établissement rénove régulièrement ses chambres et ses parties communes tout en conservant un côté cosy et un cachet traditionnel. Les chambres sont en général petites (quoique de taille standard pour un hôtel parisien !) mais elles sont design, joliment décorées et bien équipées. On apprécie avant tout la tranquillité de son jardin bien fleuri de rosiers et d'hortensias où l'on peut prendre le petit déjeuner.

■ HÔTEL LA RÉGENCE ÉTOILE***

24, avenue Carnot (17°)

☎ 01 58 05 42 42

www.laregenceetoile.com

contact@hotelregenceetoile.com

M° Argentine

ou Charles de Gaulle – Étoile



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 38 chambres. Chambre simple à partir de 125 € ; chambre double de 195 € à 245 €. Petit déjeuner : 11,50 €. Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite.

Au cœur du XVII^e arrondissement de Paris, l'Hôtel La Régence Étoile se situe à quelques mètres de l'Arc de Triomphe et des Champs-Élysées, à proximité du Palais des Congrès et de la tour Eiffel. Cet établissement de charme se distingue par sa décoration très élégante et très raffinée d'inspiration Empire. Les chambres, entièrement rénovées, reflètent l'élégance et la modernité dans les tons de bleu et de jaune. Certaines chambres disposent d'un balcon et celles donnant sur l'avenue Carnot ont une vue imprenable sur l'Arc de Triomphe.

■ HÔTEL STAR CHAMPS-ÉLYSÉES***

18, rue de l'Arc de Triomphe (17°)

☎ 01 43 80 27 69

www.hotelstarchampselysees.com

contact@hotelstarchampselysees.com

M° Argentine



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 62 chambres. Chambre double de 220 € à 250 €; chambre triple à partir de 300 €; suite à partir de 400 €. Petit déjeuner buffet : 13 €. Poste Internet. Wifi gratuit.

Dans un immeuble en pierre de la fin du XIX^e siècle, édifié dans la plus pure tradition haussmannienne, cet hôtel international fut sans doute une simple pension de famille jusque dans les années 1970. Devenu membre du groupe Best Western il a été largement rénové entre 2007 et 2010 et il bénéficie de la qualité Ecolabel. Dans le salon du rez-de-chaussée, d'inspiration médiévale, des sofas sont disposés autour de la cheminée ancienne. On peut s'y donner rendez-vous, commander une boisson, regarder la télévision ou consulter la borne Internet. L'ensemble a été pensé pour donner une impression de confort raffiné, et le style typiquement français séduit une clientèle dont la moitié est étrangère. L'hôtel ne comporte pas de restaurant mais un escalier intérieur mène, au sous-sol, aux deux salles de petit déjeuner contiguës. Les chambres ont été décorées avec la collaboration de l'entreprise française Toiles de Mayenne, l'une des dernières en France à posséder encore un métier à tisser. Les tonalités se déclinent en variations discrètes d'un étage à l'autre dans une gamme de chocolat ou caramélisé, brun ou framboise, corail ou rouge éteint. Dans cet univers particulièrement apaisant, le silence est garanti par le double vitrage des fenêtres et la présence de lourds doubles rideaux.

■ RIVIERA ÉLYSÉES***

55, rue des Acacias (17^e)

☎ 01 43 80 45 31

www.hotelriviera-paris.com

M^o Ternes ou Argentine



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 21 chambres. Chambre simple à partir de 95 €; chambre double à partir de 102 €; chambre triple à partir de 139 €. Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 15 €. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

Cet hôtel mise sur le chic et le raffinement parisien par l'évocation en petites touches et rappels de l'univers de Coco Chanel. Des évocations par des dessins, des tableaux, un mannequin, un chapeau... mais surtout par la transposition d'un « dress code » dans le style et la décoration sans être pour autant prétentieuse et ostentatoire. L'hôtel a été refait dans un esprit tout confort avec un zeste de préciosité et une élégance délicieuse à l'image de son ascenseur rétro en ferronnerie du XIX^e siècle. Tout est du meilleur goût et on tombe obligatoirement sous le charme !

■ HÔTEL LUMIÈRES***

110, rue Damrémont (18^e)

☎ 01 42 64 25 75

www.hotel-lumieres.com

contact@hotel-lumieres.com

M^o Jules Joffrin ou Guy Môquet

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Chambre double de 140 € à 240 €. Petit déjeuner : 10 €.

Un hôtel trois étoiles Nouvelle génération, qui répond à toutes nos attentes en termes de design, de confort

et de bien-être. Entièrement refait à neuf, ce bel établissement est une composition subtile et colorée d'atmosphères créées par des jeux de lumières et une palette raffinée de couleurs. Bulles et faisceaux de lumière, miroirs classiques ou en assemblage de galets selon votre imagination vive vagabonde, tableaux de paysages urbains... tout globe-trotter deviendrait ici volontiers sédentaire pour « cocooner » au moins un temps ! Excellente literie, salle de petit déjeuner très plaisante et salon *cosy*... Bref, aucune fausse note. À noter la diversité des services proposés à la demande allant de la blanchisserie au baby-sitting en passant par la réservation de spectacles. Des facilités pour les handicapés, une borne touristique et bien sûr wifi gratuit... rien ne manque ! Paris Lumière valait bien un hôtel qui s'illustre sur cette thématique modulée en touches aussi douces que créatives.

Petits prix

■ HÔTEL AGORA**

7, rue de la Cossonnerie (1^{er})

☎ 01 42 33 46 02

www.hotel-paris-adora.com

hotel.adora.f@wanadoo.fr

M^o Étienne Marcel ou Les Halles

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 30 chambres. Chambre simple à partir de 119 €; chambre double de 129 € à 169 €; chambre triple 184 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Wifi gratuit. Canal +.

Situé dans une rue piétonne, à proximité de Beaubourg, cet hôtel propose 30 chambres à thème à des prix tout à fait abordables. Aucune chambre ne ressemble à une autre mais elles sont toutes très rétro et *cosy*. Décoration indienne pour la n^o 54 aux murs rouges, vénitienne pour la n^o 51 avec ses fresques d'angelots à la Michel-Ange et son mobilier de bois travaillé, à vous de choisir suivant vos envies. Aux 2^e et 5^e étages, vous bénéficierez d'un petit balcon et d'une jolie vue sur Saint-Eustache.

■ HÔTEL DE LILLE-LOUVRE

9, rue du Pélican (1^{er})

☎ 01 42 33 33 42

M^o Palais Royal

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 15 chambres. Chambre simple de 35 € à 48 €; chambre double de 43 € à 68 €; chambre triple à partir de 85 €. Petit déjeuner : 7 €. Wifi gratuit.

Une devanture toute verte attire l'œil pour cet hôtel situé à deux pas du musée du Louvre. Ce n'est pas le grand luxe et certains meubles sont sans âge, mais tout est propre et bien tenu. Un effort est fait dans la décoration car les chambres sont toutes personnalisées. Certaines ont des lits Louis XV et sont parées de tissus moirés et de miroirs dorés et sont équipées de salle de bains avec douche. La salle du petit déjeuner et ses tables de jardins en fer forgé de toutes les couleurs sont un bon moyen pour commencer la journée dans la bonne humeur. Si vous réservez par Internet certaines chambres single avec juste un lavabo et un bidet peuvent se louer 29 € la nuit. Qui dit mieux pour ce quartier si cher et si chic ?

■ HÔTEL LONDRES SAINT-HONORÉ**

13, rue Saint-Roch (1^{er})

☎ 01 42 60 15 62

www.hotellondressthonore-paris.com

hotellondressthonore@orange.fr

M° Tuileries



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 29 chambres. Chambre simple de 114 € à 134 €; chambre double de 135 € à 155 €; chambre triple à partir de 175 €; suite de 195 € à 310 €. Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 16 €. Animaux acceptés (supplément 16 € par jour). Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite. À deux pas de l'église Saint-Roch et pas très loin de la très chic rue Saint-Honoré, cet hôtel ne manque pas de charme. Cette ancienne demeure bourgeoise du XVIII^e siècle a conservé ses colombages, ses poutres apparentes et ses vieilles pierres. L'ascenseur dessert les chambres à partir du premier étage. Elles sont toutes différentes et personnalisées avec un confort digne de plus de deux étoiles. Le petit déjeuner est servi en chambre ou dans une jolie salle qui domine le parvis de l'église. Pour les parents qui ont envie de sorties nocturnes, le baby-sitting est possible sur demande et à l'avance.

■ HÔTEL LOUVRE-RICHELIEU**

51, rue de Richelieu (1^{er})

☎ 01 42 97 46 20

www.louvre-richelieu.com

info@louvre-richelieu.com

M° Palais Royal ou Pyramides



Ouvert toute l'année. 13 chambres. Chambre simple à partir de 171 €; chambre double de 131 € à 186 €; chambre triple de 166 € à 237 €. Petit déjeuner : 10 €. Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite.

Idéalement situé à moins de 500 mètres du Louvre, à proximité de l'Opéra Garnier et des grands magasins, l'Hôtel Louvre-Richelieu est abrité dans un immeuble datant du XVII^e siècle, sans ascenseur. La réception se trouve au premier étage. La moitié des chambres a été rénovée récemment, les autres le seront fin 2013. Ces dernières sont moins chères car le confort est plus simple (elles n'ont pas de TV) mais elles permettent un hébergement plus économique. Les chambres rénovées sont design, dotées d'équipements modernes et d'une excellente literie. Elles ne sont pas très grandes mais elle possèdent toutes une salle de bains assez spacieuse. L'hôtel s'est également engagé en 2012 dans une démarche de respect de l'environnement. Le petit déjeuner buffet est servi dans la salle à manger ou dans le salon pour les personnes les plus pressées. À partir de 16h le bar propose des sodas, des bières, du champagne et quelques vins de différentes régions de France.

■ HÔTEL CLUNY SORBONNE**

8, rue Victor-Cousin (5^e)

☎ 01 43 54 66 66

www.hotel-cluny.fr

cluny@club-internet.fr

M° Cluny La Sorbonne

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 23 chambres. Chambre double à partir de 109 €; chambre triple à partir de 160 €. Petit déjeuner : 7 €. Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite.

Arthur Rimbaud, un des plus grands poètes français, a séjourné à l'hôtel Cluny en 1872, et il y rédigea un recueil de poèmes. Il occupa la chambre 62 et cette présence fait la fierté de l'hôtel encore aujourd'hui. C'est un établissement très simple mais accueillant. Certaines chambres – notamment la quadruple – ont une jolie vue sur le dôme du Panthéon et la Sorbonne. Elles sont toutes parfaitement équipées aux normes d'un hôtel deux étoiles et desservies par un ascenseur.

■ HÔTEL DU COMMERCE

14, rue de la Montagne-

Sainte-Geneviève (5^e)

☎ 01 43 54 89 69

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 35 chambres. Chambre simple ou double (lavabo ou douche privée) de 48 € à 68 €. Chambre double avec 2 lits 1 personne (wc et douche) : 78 €. Chambre familiale de 88 € à 148 €. Wifi gratuit et accessible dans toutes les chambres.

Cet hôtel du quartier latin est très agréable à fréquenter et se trouve idéalement situé près de Notre-Dame et de la place de la Sorbonne. Une grande réception avec une table d'hôte permet de s'installer pour faire une pause, travailler ou prendre un café. Les chambres aux couleurs chaudes sont toutes équipées, certaines ont des douches. Les chambres quadruples permettent aux familles d'être à l'aise. L'accueil est excellent, le confort et la simplicité des lieux alliés à des prix très abordables en font une adresse idéale pour les petits budgets.

■ HÔTEL SAINT-ANDRÉ-DES-ARTS

66, rue Saint-André-des-Arts (6^e)

☎ 01 43 26 96 16

hsaintand@wanadoo.fr

M° Odéon

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 32 chambres. Chambre simple à partir de 81 €; chambre double de 101 € à 109 €; chambre triple à partir de 129 €. Chambre quadruple 144 €. Petit déjeuner inclus. Lit bébé : 5 €/jour. Wifi gratuit.

L'hôtel Saint-André-des-Arts est l'une de ces adresses où l'on aime se poser pour sa situation idéale au cœur d'un Saint-Germain-des-Prés et son excellent rapport qualité/prix. Cet hôtel de charme se niche dans une vieille bâtisse dont la façade ancienne tient toutes ses promesses, tout comme sa belle porte à double battant datant du XVII^e siècle. Toutes les chambres sont avec douche ou bain avec WC. Le mobilier semble avoir été déniché çà et là dans des brocantes, notamment le meuble d'église qui trône dans l'entrée. Vous aurez vraiment l'impression de replonger dans la maison de quelques alchimistes tant l'atmosphère est empreinte d'histoire. Recoins, pierres et poutres apparentes, colombages, les grandes chambres confortables, un brin rétro, sont toutes différentes et équipées de salle de bains et toilettes. Le petit déjeuner est servi autour d'une grande table très conviviale.

■ WELCOME HÔTEL**

66, rue de Seine (6°)

☎ 01 46 34 24 80

www.hotelwelcomeparis.com

welcome-hotel@wanadoo.fr

M° Odéon ou Saint-Germain-des-Prés



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 29 chambres. Chambre simple de 99 € à 120 € ; chambre double de 109 € à 158 € ; chambre triple de 115 € à 174 €. Petit déjeuner continental à 11 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Le Welcome Hôtel est un hôtel de caractère au charme certain qui cultive une atmosphère conviviale et des prix intéressants dans ce quartier très prisé des touristes. Il occupe les 5 derniers étages d'un immeuble à l'angle de la rue de Seine et du boulevard Saint-Germain. La décoration est simple avec un petit côté rustique très chaleureux. Les salles de bains ont été refaites dans un style contemporain et sont très lumineuses. Les chambres donnant sur la rue de Seine, animée et typique sont équipées de double vitrage. À noter, une petite chambre mansardée – n°62 – offre une belle vue en angle sur le boulevard Saint-Germain.

■ HÔTEL DE LILLE**

40, rue de Lille (7°) ☎ 01 42 61 29 09

www.hoteldelille.com

hotel-de-lille@wanadoo.fr

M° Rue du Bac



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 20 chambres. Chambre simple 120 € ; chambre double de 150 € à 172 € ; chambre triple 187 €. Petit déjeuner buffet : 9 €. Lit supplémentaire : 15 €. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

Cet hôtel de charme présente un décor aux lignes sobres et intemporelles avec un salon aux inspirations Art déco. Les chambres dont certaines ont été rénovées récemment, sont petites et chaleureuses. Côté déco c'est la même tendance : confort et raffinement des meubles en loupe, éclairages indirects. Des photos du Paris des années vingt ornent la tête de lit. Un style cependant aux antipodes de la salle de petit déjeuner, voûtée et en pierre de taille qui rappellent les célèbres caves du quartier. À noter : l'emplacement idéal à deux pas de Saint-Germain-des-Prés.

■ HÔTEL NEW ORIENT**

16, rue de Constantinople (8°)

☎ 01 45 22 21 64

www.hotelneworient.com

new.orient.hotel@wanadoo.fr

M° Villiers ou Europe



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 30 chambres. Chambre simple de 118 € à 135 € ; chambre double de 148 € à 180 € ; chambre triple de 185 € à 205 €. Petit déjeuner buffet : 13 € (continental 9 €). Lit supplémentaire : 15 €. Tarifs promotionnels sur le site internet selon les périodes. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

Hôtel du Commerce

Hôtel économique



Savourez le charme de Paris au cœur du quartier latin

Chambre à partir de 48 €

WiFi
gratuit

14, rue de la Montagne Sainte-Geneviève - 75005 Paris

Tél. 01 43 54 89 69 - Réservation en ligne : www.commerceparishotel.com

Dans une rue calme et résidentielle non loin de la gare Saint-Lazare, l'hôtel New Orient se remarque par sa façade de boutique-hôtel. Les propriétaires l'ont aménagé comme une maison d'hôte, ce qui lui confère une atmosphère très agréable. Les chambres ont un charme fou avec leurs meubles et objets chinés et leur décoration raffinée. Certaines disposent d'un balcon équipé de tables et de chaises où l'on peut s'installer et profiter d'un rayon de soleil pendant les beaux jours. L'ascenseur s'arrête à mi-étage et n'est pas donc pas accessible facilement aux personnes à mobilité réduite. C'est une excellente adresse car les prix sont très raisonnables pour la qualité du service et de l'accueil de Catherine et Josef Wehrle.

■ **HÔTEL ANTIN SAINT-GEORGES****

21, rue Notre-Dame de Lorette (9^e)

☎ 01 48 78 60 47

www.hotelantinsaintgeorges.com

accueil@hotel-antin-saintgeorges.com

M° Saint-Georges

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 36 chambres. Chambre simple à partir de 105 € ; chambre double à partir de 140 € ; chambre triple à partir de 150 € ; suite à partir de 160 €. Petit déjeuner : 8 €. Wifi payant. Tv satellite.

Cet hôtel a un gros avantage, son emplacement proche du métro Saint-Georges qui permet d'aller partout dans Paris et dans ce quartier entre Pigalle et l'Opéra, riche de théâtres et de restaurants. Récemment rénové dans un style colonial, l'établissement a un certain charme. Les chambres sont simples et décorées de couleurs vives. Elles sont toutes équipées de salles de bains avec baignoire ou de douche. En revanche, pas de lits supplémentaires ni de lit bébé autorisés.

■ **HÔTEL DE LA CITÉ ROUGEMONT****

4, cité Rougemont (9^e) ☎ 01 47 70 25 95

www.hotel-paris-rougemont.com

hotelrougemont@orange.fr

M° Grands Boulevards



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 37 chambres. Chambre simple à partir de 98 € ; chambre double à partir de 119 € ; chambre triple à partir de 142 €. Petit déjeuner : 6 €. Lit supplémentaire : 20 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

L'Hôtel de la cité Rougemont est très bien situé dans une rue très calme, à proximité des théâtres et des grands magasins. Il ne paie vraiment pas de mine mais dispose de chambres agréables, bien décorées, modernes et très propres. Elles ont toutes un petit balcon. Certaines peuvent accueillir 4 personnes (de 165 € à 198 €). Tout a été refait récemment avec goût, même si la décoration reste simple et classique.

■ **HÔTEL LE FAUBOURG****

47, rue du Faubourg-Poissonnière (9^e)

☎ 01 48 24 18 35

www.parishotellefaubourg.com

reservation@parishotellefaubourg.com

M° Cadet ou Poissonnière



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 32 chambres. Chambre simple à partir de 120 € ; chambre double de 140 € à 160 € ; suite à partir de 220 €. Petit déjeuner buffet : 10 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Un hôtel bon marché en plein centre de Paris dans un quartier très vivant où se trouvent de nombreux bars et restaurants. On est proche des Grands Boulevards et des grands magasins. En outre, un bar avec terrasse extérieure et un accès Internet wifi gratuit et illimité dans toute la structure sont à la disposition des clients. Les journaux dans le lobby sont gratuits. Les chambres sont meublées simplement, certaines ont des poutres apparentes ce qui leur confère un côté rustique. La salle du petit déjeuner est grande et claire. Un très bon rapport qualité/prix.

■ **HÔTEL MONTE CARLO****

44, rue du Faubourg-Montmartre (9^e)

☎ 01 47 70 36 75

www.hotelmontecarlo.fr

parishotelmontecarlo@hotmail.com

M° Le Peletier

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 28 chambres. Chambre simple de 59 € à 79 € ; chambre double de 89 € à 125 €. Petit déjeuner : 9 €. Animaux acceptés (supplément 5 € par jour). Wifi gratuit. Canal +.

Un hôtel discret qui ressemble un peu à une maison de famille où chacun a apporté sa petite touche dans la décoration. Les propriétaires Oxana et Thomas Jahan, en complicité avec la décoratrice Sofi Bollaack-Klarwein, se sont bien amusés à faire un hôtel à leur image. Il y souffle un vent de liberté afin de se faire plaisir tout en voulant faire plaisir aux autres. Les chambres aux noms de capitales mondiales déclinent leur propre duo de couleurs : grenat et vieux rose, violette et bleu canard, mais les dessus de lits sont d'un blanc immaculé. Les salles de bains sont en harmonie avec les tonalités des chambres et très différentes les unes des autres. Demandez les chambres qui donnent sur une petite cour aménagée en jardin, elles sont plus calmes mais un peu plus chères. Pour les petits budgets, les chambres du 4^e étage partagent douche et toilettes mais elles sont tout aussi jolies que les autres.

■ **HÔTEL DE REIMS****

26, rue Hector Malot (12^e)

☎ 01 43 07 46 18

www.hoteldereims.com

contact@hoteldereims.com

M° Reuilly-Diderot



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 28 chambres. Chambre simple de 76 € à 99 € ; chambre double de 86 € à 130 € ; chambre triple de 115 € à 140 € ; suite de 125 € à 150 €. Petit déjeuner : 8 €. Lit supplémentaire : 15 €. Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite.

L'hôtel de Reims, situé dans un rue calme, est à 5 minutes de la gare de Lyon, tout près du Marais et de l'Opéra Bastille. Il a été entièrement réhabilité il y a deux ans. Les chambres réparties sur 4 étages et desservies par un ascenseur, sont décorées avec soin. Elles accueillent aussi bien des couples en visite à Paris que des hommes d'affaires recherchant le calme, le confort mais aussi l'accès aux dernières technologies.

■ LUX HÔTEL

8, avenue de Corbera (12°)

☎ 01 43 43 42 84

contact@luxhotel.fr

M° Gare de Lyon ou Reuilly – Diderot



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 30 chambres. Chambre simple à partir de 75 € ; chambre double à partir de 90 € ; chambre triple à partir de 120 €. Petit déjeuner : 7 €. Animaux acceptés (supplément 10 € la nuit). Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite.

Cet hôtel rénové est idéalement placé pour les touristes près de la gare de Lyon et il est bien desservi par plusieurs lignes de métro. Les chambres réparties sur 7 étages sont bien sûr avec un ascenseur à chaque palier. La cage d'escalier irradie de lumière, et, bonheur, vous n'entendez pas un bruit car les chambres sont toutes équipées d'un double vitrage et bien insonorisées. Certaines jouissent d'une double exposition et sont pour le coup très claires, d'autres ont un minibar.

■ HÔTEL DU PRINTEMPS**

80, boulevard de Picpus (12°)

☎ 01 43 43 62 31

www.hotel-paris-printemps.com

contact@hotel-paris-printemps.com

M° Picpus



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 38 chambres. Chambre simple de 75 € à 95 € ; chambre double de 85 € à 112 € ; chambre triple de 111 € à 132 €. Petit déjeuner buffet : 9 €. Lit supplémentaire : 12 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Ce charmant hôtel de caractère est situé sur un boulevard bordé d'arbres, à 500 mètres de la place de la Nation et à deux pas du métro Picpus. Il dispose d'un joli patio intérieur et d'une cheminée, tous deux très agréables pour boire un verre. Toutes les chambres sont desservies par un ascenseur et bien insonorisées. Décorées avec goût dans des tons neutres, elles sont dotées d'un mobilier élégant et de parquet. Le petit déjeuner offre un choix de produits de qualité dont plusieurs sont bio. Le personnel est charmant et accommodant. C'est véritablement un excellent hôtel et on s'étonne qu'il n'ait que deux étoiles.

■ LUX HÔTEL PICPUS**

74, boulevard de Picpus (12°)

☎ 01 43 43 08 46

www.parisluxhotel.com

lux.hotel@wanadoo.fr

M° Picpus



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 38 chambres. Chambre simple à partir de 60 € ; chambre double de 70 € à 75 € ; suite à partir de 141 €. Petit déjeuner buffet : 8 €. Lit supplémentaire : 10 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Situé entre la place de la Nation et le Bois de Vincennes, juste en face du charmant square Courteline, Lux Hôtel est idéal pour séjourner à Paris et assister, entre autres, aux manifestations de Bercy. La décoration des chambres

reste très classique mais le mobilier a été modernisé récemment tout comme les salles de bains. Tout est fonctionnel et propre.

■ BELAMBRA CITY – MAGENDIE**

4, rue Magendie (13°)

☎ 01 43 36 13 61

www.belambra.fr

M° Glacière



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 112 chambres. Chambre double à partir de 115 €. Petit déjeuner inclus. Séminaires. Wifi gratuit. Tv satellite.

Situé en entre Montparnasse, Place d'Italie, le quartier Moufferrard et la Butte aux Cailles, le Belambra City hôtel Magendie est l'endroit parfait pour partir à la découverte de la capitale. On profite du confort de ses installations, de l'atmosphère printanière de son patio intérieur garni de plantes et de l'ambiance de son bar ouvert tous les jours de 11h à 1h. Les chambres sont d'un grand classique et pas de surprises dans ce type d'établissement.

■ CITÔTEL DE LA PLACE DES ALPES**

2, place des Alpes (13°)

☎ 01 42 16 92 93

www.hotelplacedesalpes.com

M° Place d'Italie ou Nationale



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 42 chambres. Chambre simple de 65 € à 70 € ; chambre double de 70 € à 75 €. Petit déjeuner : 6 €. Wifi gratuit. Tv satellite. C'est une affaire que de dormir dans cet hôtel idéalement situé, à deux pas du métro et dans un quartier arboré et tranquille à quelques minutes du centre de Paris, à proximité de la Pitié-Salpêtrière, de Bercy et de la Bibliothèque Nationale de France. Les chambres, toutes non fumeur, sont simples et très confortables avec un excellent service (on peut prendre le petit déjeuner en chambre). C'est un bon plan pour séjourner à Paris sans se ruiner, aussi la réservation à l'avance est conseillée.

■ HÔTEL CAROFFTEL GOBELINS**

18, avenue des Gobelins (13°)

☎ 01 42 17 47 47

www.carofftel-paris-hotel.com

hotcarof@wanadoo.fr

M° Les Gobelins



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 23 chambres. Chambre simple de 175 € à 190 € ; chambre double de 210 € à 250 € ; chambre triple de 250 € à 310 €. Petit déjeuner : 10 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Christine Carof est à la tête de cet hôtel, très bien situé entre le Quartier Latin et la place d'Italie. Les chambres sont assez grandes pour un établissement parisien. Elles ont été redécorées récemment, elles sont toutes différentes et toutes bien insonorisées. On peut y loger de une à trois personnes. Les prix publics en revanche sont assez élevés pour un deux étoiles, il vaut mieux réserver par internet car il y a toujours des promotions.

■ HÔTEL DES BEAUX-ARTS**

2, rue Toussaint-Féron (13^e)

☎ 01 44 24 22 60

www.hotel-beaux-arts.fr

M° Tolbiac



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 25 chambres. Chambre simple de 58 € à 69 € ; chambre double de 58 € à 82 €. Petit déjeuner : 8 €. Connexion Internet gratuite. Tv satellite.

Derrière une façade typiquement parisienne, cet ancien relais à chevaux de caractère a été transformé en hôtel. Les chambres ont été restaurées avec goût et modernité, le tout au calme dans un jardin privatif parisien où l'on peut prendre le petit déjeuner. Elles sont toutes décorées en blanc et bleu. Certaines – les moins chères – n'ont qu'un cabinet de toilettes, toutes les autres sont équipées d'un WC et d'une douche.

■ HÔTEL MANET**

15, rue Édouard Manet (13^e)

☎ 01 45 86 35 99

www.hotelmanet.com

hotel.manet@wanadoo.fr

M° Place d'Italie ou Nationale

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Chambre simple de 73 € à 95 € ; chambre double de 79 € à 110 € ; chambre triple de 140 € à 180 €. Petit déjeuner buffet : 8 €. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite. L'hôtel Manet est un établissement très familial situé dans une rue calme à deux pas de la place d'Italie. Toutes les chambres sont desservies par un ascenseur et équipées de bains ou de douches. Elles sont meublées très simplement mais d'une propreté irréprochable et parfaites pour un séjour peu onéreux à Paris. Elles sont prévues pour une, deux ou trois personnes. L'accueil est digne d'un grand hôtel et le personnel est très serviable.

■ HÔTEL NEPTUNE**

15, rue Godefroy (13^e)

☎ 01 42 16 87 92

www.hotel-neptune-paris.com

M° Place d'Italie

26 chambres. Chambre simple à partir de 86 € ; chambre double à partir de 99 € ; chambre triple à partir de 119 € ; suite à partir de 149 €. Petit déjeuner : 8 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Cet hôtel est un peu vieillot mais il a l'avantage d'être parfaitement bien situé dans une rue calme, tout près des transports en commun (bus et métro) et d'offrir des prix plus que raisonnables pour Paris intra-muros. Il est idéal lorsque l'on séjourne à Paris en famille. Les chambres ont un équipement fonctionnel, le petit déjeuner à la française est copieux et l'accueil des propriétaires est très chaleureux.

■ HÔTEL TOLBIAC*

122, rue de Tolbiac (13^e)

☎ 01 44 24 25 54

www.hotel-tolbiac.com

info@hotel-tolbiac.com

M° Tolbiac, Place d'Italie ou Olympiades

Ouvert toute l'année. La réception est ouverte de 7h à 21h. 47 chambres. Chambre simple de 37,50 € à 65 € ; chambre double de 53 € à 70 €. Petit déjeuner buffet : 7,50 €. Lit supplémentaire : 6 €. Poste Internet. Wifi gratuit.

Outre les prix très compétitifs qui font de cet hôtel un établissement prisé des petits budgets, ici l'ambiance est familiale, décontractée et l'accueil sympathique. Les chambres très propres sont design, colorées, gaies et pratiques. Celles sans TV et avec un lavabo sont les moins chères, les toilettes sont situées à chaque étage et les douches aux 1^{er} et 4^e étages. Le petit déjeuner se prend dans la salle commune ornée de dessins d'enfants ou dans le patio fleuri lorsque le temps le permet. L'emplacement, dans le sud de Paris, est en plein carrefour de l'avenue d'Ivry et de Tolbiac. Une adresse très fréquentable et parmi les moins chères de Paris.

■ LE VERT GALANT***

41-43, rue Croulebarbe (13^e)

☎ 01 44 08 83 50

www.vertgalant.com

contact@vertgalant.com

M° Les Gobelins ou Corvisart



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 15 chambres. Chambre simple à partir de 100 € ; chambre double de 110 € à 150 €. Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 10 €. Parking fermé : 15 €. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite.

Ce petit hôtel de charme est une adresse romantique, assez étonnante en plein Paris, qui joue sur l'intimité des lieux et le côté auberge de province. Les chambres fort douillettes aux couleurs chaudes, donnent sur un jardin privatif bordé de ceps de vignes où s'épanouissent les roses. Le petit déjeuner est servi sous la véranda ou chaque matin, une tarte maison du jour est servie. L'Auberge Etchegorry (spécialités basques) qui jouxte l'hôtel appartient aux mêmes propriétaires, Dominique et Maïté Laborde. L'hôtel se situe tout prêt de la Butte aux Cailles, à quelques pas de la Manufacture des Gobelins et de la rue Mouffetard.

■ HÔTEL CLAIREFONTAINE MONTPARNASSE**

11, rue Fermat (14^e)

☎ 01 43 22 05 20

www.hotel-clairefontaine-paris.fr

hotelclairefontaine@gmail.com

M° Gaité



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 22 chambres. Chambre simple à partir de 75 € ; chambre double de 95 € à 109 € ; chambre triple à partir de 150 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Lit supplémentaire : 15 €. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite.

Entre le quartier Montparnasse et Denfert Rochereau, l'hôtel Clairefontaine se situe au cœur du Paris historique et culturel, à deux pas seulement de la Gare Montparnasse. Fort d'une seconde jeunesse et entièrement rénové avec beaucoup de goût dans un esprit tendance et contemporain, l'hôtel offre de nombreux services pour une deux

étoiles comme le téléphone gratuit, la presse quotidienne, le thé ou le café d'accueil si votre chambre n'est pas tout à fait prête lors de votre arrivée. Réparties sur trois étages, les chambres se déclinent autour d'une subtile harmonie de couleurs, qui insufflent une agréable sensation de chaleur et de bien-être.

■ HÔTEL RESTAURANT LE MYOSOTIS**

37, rue de l'Aude (14°)

☎ 01 43 27 01 94

www.hotel-lemyosotis-paris.fr
hotelmyosotis@orange.fr

M° Alésia

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 30 chambres. Chambre simple à partir de 80 € ; chambre double de 90 € à 110 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite.

Le Myosotis est situé à deux pas de Montparnasse et à une dizaine de minutes en métro de la Porte de Versailles. Installé depuis 20 ans, l'hôtel-restaurant a depuis changé son image grâce à un tout nouveau cadre et une nouvelle décoration entièrement mise au goût du jour. Les chambres décorées de façon moderne, sont toutes équipées de WC et de douches. Petit plus : Le Myosotis jouit d'une jolie terrasse extérieure et son restaurant est ouvert tous les jours midi et soir pour proposer une cuisine traditionnelle.

■ MOULIN VERT**

74, rue Moulin-Vert (14°)

☎ 01 45 43 65 38

www.hotel-moulinvert.com
reservation@hotel-moulinvert.com

M° Pernetz



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 28 chambres. Chambre simple à partir de 100 € ; chambre double à partir de 120 € ; chambre triple à partir de 145 €. Petit déjeuner : 7 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

À la lisière du très animé quartier Montparnasse, à quelques enjambées de Saint-Germain-des-Prés, l'hôtel Moulin Vert, entièrement rénové, est situé dans une petite rue paisible tout près d'un jardin public au cœur du quartier Alésia, apprécié pour son caractère petit village. Si vous voyagez seul et que vous recherchez le meilleur prix, la chambre simple avec un lit individuel est faite pour vous. Et si vous avez envie d'un lit plus grand tout en étant seul ? La chambre simple avec un grand lit devrait aussi vous convenir. Les chambres, desservies par un ascenseur, sont confortables et équipées de double vitrage. L'accueil est décoré de façon contemporaine tout comme la salle du petit déjeuner, très jolie avec ses tables et chaises transparentes.

■ HÔTEL ALYSS SAPHIR

CAMBRONNE EIFFEL**

62, rue de la Croix Nivert (15°)

☎ 01 45 32 51 70

www.saphirhotel.fr
adeline@saphirhotel.fr

M° Commerce ou Cambronne

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 30 chambres. Chambre simple de 95 € à 115 € ; chambre double de 105 € à 120 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Lit supplémentaire : 20 €. Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite.

L'avantage de cet hôtel c'est son emplacement à quelques minutes seulement de la Tour Eiffel – on peut s'y rendre à pied – et ses prix très abordables. Les chambres, desservies par un ascenseur, sont confortables, leur décoration est simple mais soignée et fonctionnelle. Elles disposent d'une salle de bains privée avec douche ou baignoire, toilettes et sèche-cheveux. Un lit bébé gratuit jusqu'à 3 ans peut être ajouté dans la chambre des parents sur demande préalable et selon disponibilité. Certaines chambres offrent une vue magnifique sur le Dôme des Invalides, d'autres sur un petit jardin.

■ STUDIO HÔTEL**

25, rue Alain-Chartier (15°)

☎ 01 48 28 66 48

www.paris-hotels-montmartre.com/studio
studiohotel@wanadoo.fr

M° Convention



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 24 chambres. Chambre simple à partir de 65 € ; chambre double de 70 € à 100 €. Petit déjeuner : 8 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

Ce hôtel convient parfaitement aux familles avec un bébé car il offre de nombreux services : ascenseur, chaise bébé, matelas à langer, lit et draps bébé, couvertures polaires et même la possibilité de réserver une babysitter. Pas besoin donc de trimballer tout le matériel quand on vient juste pour quelques jours à Paris. Les prix sont très raisonnables pour le quartier, aussi l'hôtel est souvent plein, surtout en périodes de salons de la Porte de Versailles. Il y a en plus des promotions, en dehors des périodes de salons, où l'on peut profiter de 10% de réduction en réservant au moins 30 jours à l'avance. En revanche, des travaux de rénovation sont prévus car les chambres ont réellement besoin d'un petit coup de jeune.

■ HÔTEL DE CABOURG**

5, rue du Mont Dore (17°)

☎ 01 45 22 41 23

www.hoteldecabourg.fr
hoteldecabourg@laposte.net

M° Rome ou Place de Clichy

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 32 chambres. Chambre simple de 50 € à 90 € ; chambre double de 50 € à 100 € ; chambre triple à partir de 120 €. Petit déjeuner : 5 €. Séminaires. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite.

Dans une rue calme du quartier des Batignolles en pleine transformation et à proximité du centre de Paris, l'Hôtel de Cabourg offre des chambres récemment rénovées avec le confort d'équipement aux normes du nouveau classement. Elles sont réparties sur 4 étages. Le petit déjeuner est servi dans une jolie cave voûtée. L'établissement dispose d'une salle de réunions pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes pour des séminaires et meetings.

■ HÔTEL MONCEY**

5, rue de Lécluse (17°)

☎ 01 45 22 25 59

M° Place de Clichy

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 35 chambres. Chambre double de 65 € à 90 € ; chambre triple à partir de 135 €. Petit déjeuner : 9 €. Wifi gratuit. Canal+. L'hôtel Moncey est situé à deux pas de la place de Clichy et à 600 mètres du Moulin Rouge. Les chambres sont toutes décorées simplement dans des tons blancs. Elles comprennent une télévision, un bureau et un réfrigérateur. Chacune comporte aussi une salle de bains privative dotée d'une baignoire ou d'une douche sauf quelques-unes de 12 m² qui n'ont pas de douche mais un lavabo et un bidet et qui sont donc très économiques. Il existe également des chambres quadruples pour les familles à 180 € la nuit.

■ HÔTEL PHENIX**

5, rue du Général-Lanrezac (17°)

☎ 01 44 09 05 05

www.hotelphenix.fr.st

phenixhotel@orange.fr

M° Argentine

Accueil 24h/24. Chambre simple de 72 € à 78 € ; chambre double de 84 € à 95 €. Petit déjeuner : 8 €. Tv satellite. L'Hôtel Phénix est situé en plein centre de Paris dans le quartier prestigieux Étoile Champs-Élysées, mais dans une rue assez calme et pas très loin du métro. C'est une adresse que l'on se refait un peu sous le manteau car elle n'est pas référencée par les sites de réservation en ligne. C'est un hôtel deux étoiles très simple mais idéal pour un séjour en famille car les chambres ont le confort nécessaire pour passer un bon moment sans se ruiner.

■ HÔTEL PRINCE ALBERT WAGRAM**

28, passage Cardinet (17°)

☎ 01 47 54 06 00

www.hotelprincealbertwagram.com

info@princealbert-wagram.com

M° Malesherbes ou Pont Cardinet



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 32 chambres. à partir de 140 € ; chambre simple de 96 € à 110 € ; chambre double de 140 € à 190 €. Petit déjeuner : 7 €. Poste Internet. Wifi payant. Tv satellite.

Situé en plein cœur du 17^e arrondissement, l'hôtel Prince Albert Wagram bénéficie d'un emplacement privilégié permettant d'accéder facilement à de nombreuses attractions culturelles, à d'excellents magasins et aux quartiers financiers, à pied ou grâce aux transports en commun. On prend le petit déjeuner en sous-sol mais la salle est claire. Ce sont ses atouts principaux car les chambres auraient besoin d'un petit coup de jeune, même si elles ont le confort nécessaire à un séjour d'une ou plusieurs nuits.

■ COMFORT HÔTEL SAINT PIERRE**

10, rue de Clignancourt (18°)

☎ 01 42 23 48 00

www.comfort-saintpierre.com

l.bocassin@wanadoo.fr

M° Barbès-Rochechouart

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 48 chambres. Chambre double à partir de 75 €. Petit déjeuner : 8 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Tv satellite.

Proche de Montmartre, de Pigalle et des Gares du Nord et de l'Est, le Comfort Hotel Saint Pierre est parfait pour un séjour de détente ou d'affaires. Les chambres sont petites et leur décoration pas très recherchée mais certaines ont une superbe vue sur la Basilique du Sacré Cœur. Elles sont toutes desservies par un ascenseur et elles ont toutes leur propre salle de bains. Le petit déjeuner continental est servi tous les jours dans une cave voûtée aux pierres apparentes.

■ HÔTEL DE PARIS**

188, avenue Jean-Jaurès (19°)

☎ 01 42 39 41 37

www.hotel-de-paris.org

info@hotel-de-paris.org

M° Porte de Pantin



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 44 chambres. Chambre simple de 55 € à 65 € ; chambre double de 65 € à 75 € ; chambre triple à partir de 85 €. Petit déjeuner : 8 €. Tv satellite. Les chambres de cet hôtel sympathique et sans prétention sont réparties sur 5 étages desservis par un ascenseur. Plutôt spacieuses, elles offrent un bon niveau de confort fonctionnel (télévision) et s'adaptent à tous les budgets. Certaines sont uniquement équipées de lavabo et de bidet, d'autres ont des douches. Elles donnent au choix côté cour ou rue et sont bien isolées par un double vitrage et des volets roulants. Un bon point : la petite cour qui se transforme en terrasse où l'on prend son petit déjeuner dès les beaux jours.

■ HÔTEL PARIS VILLETTE**

56, rue Curial (19°) ☎ 01 40 37 50 74

www.parisvillette.com

hotel@parisvillette.com

M° Crimée



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 44 chambres. Chambre simple de 58 € à 70 € ; chambre double de 58 € à 75 € ; chambre triple de 70 € à 80 €. Petit déjeuner buffet : 7 €. Parking : 12 €. Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite. L'hôtel Paris Villette se situe près du parc de la Villette, de la Cité des sciences (à 10 minutes à pied) et à côté du nouveau centre culturel le Centquatre. Autre avantage : il est à seulement 3 minutes en voiture du boulevard périphérique avec un parking sans réservation juste à côté. Les chambres, réparties sur six étages, sont modernes mais meublées simplement et elles sont toutes équipées de salle de bains ou de douche avec WC. Certaines donnent sur un jardin intérieur aménagé. Le petit déjeuner buffet est servi dans la salle de petit déjeuner ou sur le patio.

■ REIMS HÔTEL**

32, rue d'Aubervilliers (19°)

☎ 01 46 07 78 78

www.reimshotelparis.com

contact@reimshotelparis.com

M° Stalingrad



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Chambre simple de 49 € à 85 € ; chambre double de 59 € à 110 € ; chambre triple de 99 € à 140 €. Wifi gratuit. Tv satellite. On va dire que l'on en a pour son argent. Cet hôtel, rénové, est avant tout très propre et calme, le personnel est souriant et aimable. Les chambres ne sont pas immenses mais elles offrent un certain confort avec du parquet au sol et la literie est de bonne qualité. En face de l'hôtel le jardin d'Eole permet de faire un footing. Ce quartier, souvent décrié, devient le quartier parisien à la mode grâce à ce nouveau jardin et au fameux 104, un lieu culturel très branché.

Auberges de jeunesse

■ MIJE FOURCY

6, rue de Fourcy (4°)

☎ 01 42 74 23 45

www.mije.com

info@mije.com

M° Saint-Paul

Petit déjeuner inclus. À partir de 33,50 €. Poste Internet. Wifi payant. Restauration. Draps et couvertures fournis, pas le linge de toilette.

Les Mije, trois hôtels de jeunes au cœur de Paris, sont installés dans d'anciennes demeures du Marais qui ont été entièrement réhabilitées. Le Mije Fourcy est situé dans un ancien hôtel particulier. C'est une très belle auberge de jeunesse de 204 lits à quelques pas de Notre-Dame. Au centre du bâtiment du XVII^e siècle, une cour où l'on peut prendre son petit déjeuner. L'hiver, on s'installe dans des caves voutées aménagées en restaurant car l'établissement possède un self-service. Les chambres, réparties sur plusieurs étages avec ascenseur, ont toutes des lavabos et des douches, les toilettes étant sur le palier.

► **Autres adresses :** Fauconnier : 11 rue du Fauconnier (4°) • Maubuisson : 12 rue des Barres (4°)

■ HÔTEL SMART PLACE PARIS**

28, rue de Dunkerque (10°)

☎ 01 48 78 25 15

www.smartplaceparis.com

booking@smartplaceparis.com

M° Gare du Nord

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 28 chambres. Chambre simple à partir de 89,90 € ; chambre double à partir de 94,90 € ; chambre triple à partir de 119,90 € ; suite à partir de 145,90 €. Petit déjeuner : 6 €. Wifi gratuit. Tv satellite. Cette auberge de jeunesse est à 100 mètres de la Gare du Nord et de la station de métro. Elle propose un hébergement bien insonorisé. Toutes les chambres décorées simplement et desservies par un ascenseur disposent d'une salle de bains privative mais elle sont assez chères pour la prestation proposée. En revanche, des dortoirs de 4 à 6 lits avec salle de bains commune sont également disponibles à partir de 31,95 € la nuit, ce qui est plus raisonnable...

■ VINTAGE HOSTEL

73, rue de Dunkerque (17°)

☎ 01 40 16 16 40

www.vintage-hostel.com

sabine@vintage-hostel.com

M° Anvers



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 30 chambres. Chambre simple à partir de 68 € ; chambre double à partir de 90 €. Petit déjeuner inclus. Dortoirs de 3 ou 4 personnes de 35 € à 38 €. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite.

Le Vintage Hostel a ouvert en 2009 sur le thème de la musique pop des années « vinyle ». On peut y loger en chambres privées ou en dortoirs. Les chambres ne sont pas toujours très grandes et elles sont toutes équipées de douches, voire même d'une kitchenette. En revanche, l'ambiance est celle d'une auberge de jeunesse qui est loin d'être cosy. Cela permet de faire des rencontres internationales en « petit déjeuner » ou en jouant au baby-foot.



Pour vos séjours à Paris,
**Le Fauconnier,
Le Fourcy,
Le Maubuisson**

3 demeures du XVII^e siècle

dans le quartier du Marais.

Accueil dans un cadre exceptionnel
et à des tarifs très raisonnables.

☎ +33(0)1 42 74 23 45

www.mije.com

■ AUBERGE DE JEUNESSE

PARIS-PAJOL

20, rue Pajol (18°)

☎ 01 44 89 87 27

www.hifrance.org

M° La Chapelle



NOUVEAU

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 103 chambres. Chambre simple à partir de 29,50 €. Petit déjeuner inclus. CB non acceptée. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration. Située sous une ancienne halle datant de 1926 qui servait alors au déchargement des trains de marchandises et de colis postaux, réhabilitée en centrale solaire (les panneaux photovoltaïques qui la recouvrent fournissent l'énergie nécessaire au complexe), l'auberge de jeunesse Pajol est la première auberge de jeunesse 100% éco-durable dans une capitale. La façade et les murs sont en bois et elle s'ouvre sur un espace vert mêlant jardin couvert, planté d'arbres et bassins de plantes aquatiques, le tout arrosé par des eaux de pluie récupérées. L'auberge abrite une salle de spectacle, un espace bar, une cuisine, une laverie, des restaurants avec vue sur le jardin ! Les chambres comportent de 1 à 4 lits et peuvent accueillir jusqu'à 330 personnes sur une surface de 4 400 m². . . À quelques pas de la Gare du Nord, l'auberge de jeunesse FUJ Paris-Pajol est proche des métropoles européennes : elle offre un lieu de rencontres et d'échanges aux voyageurs du monde entier venus découvrir Paris.

■ FÉDÉRATION DES AUBERGES DE JEUNESSE

27, rue Pajol (18°) ☎ 01 44 89 87 27

www.fuaj.org – fuaj@fuaj.org

M° Marx Dormoy

160 auberges de jeunesse, des activités sportives de pleine nature toute l'année, des chantiers et rencontres internationales voilà ce que représente la Fédération des auberges de jeunesse en France. Ce réseau s'adresse aux jeunes qui voyagent en France mais aussi à l'étranger, seuls ou en groupes. C'est l'occasion de faire des rencontres et de se faire des amis dans le monde entier. Les tarifs des hébergements sont en général très peu élevés.

■ PLUG-INN HOSTEL

7, rue Aristide-Bruant (18°)

☎ 01 42 58 42 58

www.pluginn.fr – bonjour@pluginn.fr

M° Blanche ou Abbesses

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Chambre double à partir de 95 € ; chambre triple à partir de 85 €. Petit déjeuner inclus. Dortoirs à partir de 28 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

L'emplacement de cette auberge est son meilleur atout dans un quartier très touristique près du Moulin Rouge, des boutiques, restaurants et traiteurs, et de nombreux magasins. Cet hostel est très propre et confortable même si les chambres et les salles de bains sont assez exigües. La décoration est plutôt tendance avec un petit côté parfois vintage. Le personnel est très accueillant et il donne des conseils sur ce qu'il y a à faire et à voir dans Paris.

Restaurants

Tables de rêve

■ LE BAUDELAIRE – HÔTEL LE BURGUNDY

6-8, rue Duphot (1^{er})

☎ 01 42 60 34 12

www.lebaudelaire.com

contact@leburgundy.com

M° Madeleine

Ouvert du lundi au vendredi de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h30 ; le samedi de 19h30 à 22h30. Menus de 145 € à 210 € (uniquement le soir). Carte : 100 € environ. Formule du midi : 42 € (entrée-plat + 12 € pour un dessert). Vin au verre. Terrasse. Voiturier.

Nouveau chef pour ce restaurant huppé niché entre Madeleine et Concorde. C'est désormais Pierre Rigother qui prend les commandes de cet établissement ouvert sur un patio tranquille. L'arrivée d'un nouveau chef n'a pas fait baisser les prix et nous confirmons que c'est trop

cher surtout la formule au déjeuner facturée 42 € pour une entrée et un plat (40 € pour plat-dessert). Dans cette formule, on trouve un cabillaud demi-sel et sa crème de pomme de terre, suivi d'un merlu de ligne et betterave. De bons poissons mais ce n'est pas suffisant. Côté luxe, les 30 grammes de caviar Ossetra Tradition sont à 160 € sur la carte des entrées. . . La sole meunière, servie avec des haricots et des coquillages, est à partager pour 72 € par personne, tandis que les amateurs de viande se ruent sûrement plutôt sur le filet de veau de lait de Corrèze ou le filet de bœuf wagyu de la Finca Santa Rosali (de 57 € à 67 €). Des produits d'exception à un prix tout aussi exceptionnel. . .

■ LE CARRÉ DES FEUILLANTS

14, rue de Castiglione (1^{er})

☎ 01 42 86 82 82

www.carredesfeuillants.fr

carredesfeuillants@orange.fr

M° Concorde, Opéra ou Tuileries

Ouvert du lundi au vendredi de 12h30 à 14h ; du lundi au samedi de 19h30 à 22h. *Réservation impérative. Menus de 138 € à 198 €. Carte : 150 € environ. Formule du midi : 58 € (hors boissons). Carte. Chèques non acceptés. Accueil des groupes. Voiturier.*

S'offrir un double étoilé Michelin au déjeuner, c'est possible sans faire tilter la carte bleue ? Oui et un grand oui et c'est chez Alain Dutournier que cela se passe. 58 €, une aubaine pour une cuisine d'un tel niveau et pour un emplacement aussi prestigieux. Et si le porte-monnaie vous l'accorde, un billet de 20 € en supplément et vous avez deux verres de vin, le café et l'eau minérale. Avouez que cela serait dommage de passer à côté de cette tentation. C'est d'ailleurs le nom de cette formule au déjeuner. Au choix, après la mise en bouche : une daurade royale marinée au combawa, semoule de chou-fleur et mangue acidulée, à moins que vous ne préfériez la barigoule d'artichauts poivrades et petits gris sauvages. À suivre, pavé de cabillaud en fine croûte, brandade légère aux asperges vertes ou jarret de veau confit, giroldes étuvées au vin de voile selon la carte du moment. Et pour conclure ce festival, pêche infusée, amandes en blanc-manger et verveine glacée ou millefeuille pistaché aux fraises. Le tout précédant la série de petits fours et mignardises qui attendent le café pour être dégustés.

■ LA DAME DE PIC 20, rue du Louvre (1^{er})

☎ 01 42 60 40 40

www.ladamedepic.fr

contact@ladamedepic.fr

M^o Louvre-Rivoli

Ouvert du lundi au samedi de 12h30 à 14h et de 19h30 à 22h. Menus de 79 € à 120 €. Formule du midi : 49 €. La Dame de Pic a fait son entrée dans Paris. La Dame de Pic, c'est en fait, la Dame de Valence, Anne-Sophie Pic, l'une des plus grandes cuisinières de son époque. Un an après son ouverture, le restaurant a été récompensé par une étoile au guide Michelin. Le menu du déjeuner entrée, plat et dessert est à 49 € tandis que les autres menus s'élevaient de 79 € à 120 €. Ils portent les noms suivants : aromatiques, potagers d'automne et végétal. Ces menus sont renouvelés au gré des saisons et nous font voyager dans un univers gustatif et visuel des plus poétiques. Du grand art, même si ce n'est pas à la portée de toutes les bourses...

■ LE LULLI 4, rue de Valois (1^{er})

☎ 01 42 96 15 35

lelulli@ghpparis.com

M^o George V

Ouvert du lundi au vendredi le midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 21h30. Menus de 35 € à 42 €. Carte : 80 € environ.

Jean-Yves Bournot a travaillé avec les plus grands comme Thierry Marx ou Yannick Alléno. Ce n'est donc pas étonnant qu'on le retrouve à la tête du restaurant Le Lulli, au sein du Palais-Royal. Ce grand gastronome fait partager sa passion et son art dans une ambiance chic, avec une belle vue sur la rue de Valois et un jardin d'hiver. Des produits frais et d'une très grande qualité dans les assiettes, nous avons eu une préférence pour

les produits de la mer, absolument remarquables : les côtelettes de bar étuvées au champagne, les huîtres et cœur de celtus au caviar oscièpe, que des grands mots à la hauteur d'une grande assiette ! La suite du repas a été un festival de saveur. Pour le dessert, il est un devoir de s'accorder la faveur de la légère coque de meringue, mangue et fruits de la passion épicés à la cardamome. Le Lulli, c'est un sans-faute !

■ GOUST

10, rue Volney (2^e)

☎ 01 40 15 20 30

goust@enricobernardo.com

M^o Opéra ou Madeleine

Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 75 € à 130 €. Carte : 80 € environ. Formule du midi : 35 € (entrée + plat ou plat + dessert, 45 € pour entrée + plat + dessert). Vin au verre. Accords mets-vin au choix du sommelier sur chaque menu.

Goust, c'est le second restaurant d'Enrico Bernardo, meilleur sommelier du monde en 2004 à seulement 27 ans. Ce petit prodige du vin a niché son Goust dans un lieu assez incroyable, le centre d'art et de danse Elephant Paname, un magnifique palais Napoléon III, entre la Place Vendôme et Opéra. Ici, cela va de soi, le vin est roi et les amateurs en quête de découvertes seront charmés. On choisit son menu dégustation entre deux options, puis le sommelier se charge de choisir les vins en accord pour chaque étape. Un voyage sensoriel plein d'émotion, rythmé par la cuisine élevée du talentueux chef ibérique, Jose Manuel Miguel. Sa cuisine créative, aux accents méditerranéens (langoustines bretonnes et écume de tortilla, riz Bomba de la Albufera avec foie gras et *lardo di colonnata*, cochon de lait confit, peau croustillante, radis noir et purée de céleri-rave) ne peut que contenter. Seul bémol, le chaleureux cocon de la salle feutrée aux confortables banquettes ne fait pas oublier le service jeune et maladroit, un peu ampoulé. Mieux vaut venir quand le patron est dans les parages...

■ PASSAGE 53

53, passage des Panoramas (2^e)

☎ 01 42 33 04 35

www.passage53.com

M^o Grands Boulevards

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h et de 20h à 21h. *Réservation recommandée. Menu unique à 130 €.* Formule du midi : 60 €.

Au fil des mois, cette adresse nichée dans un passage de toute beauté, qui abrite aussi le bistrot Racines, a figolé son offre et sa cuisine à tel point que quelques mois après son ouverture, le guide Michelin lui a décerné sa première puis sa deuxième étoile. Une récompense largement méritée même si elle a surpris dans le Landerneau de la critique gastronomique tant elle fut rapide. Elle consacre le travail d'un chef, Shinishi Sato passé par l'Astrance qui sélectionne les beaux produits comme les viandes de Desnoyer ou les légumes de chez Thiébault. Calamars sauvages de Bretagne saisis et chou-fleur parfumé à l'amande, tarte de veau sous la mère sur un lit d'huîtres Gillardeau, velouté de pêche, mascarpone de fenouil parfumé à l'anis composèrent notre menu d'une netteté sans bavure.

■ LE SERGENT RECRUTEUR

41, rue Saint-Louis-en-l'Île (4*)

☎ 01 43 54 75 42

www.lesergentrecruteur.fr

M° Pont-Marie

Ouvert du mardi au samedi de 12h30 à 14h et de 19h30 à 22h. Menus de 95 € à 145 €. Carte : 55 € environ (au bar). Formule du midi : 75 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Voiturier.

Terminés les banquets d'enterrements de vie de garçon, les ripailles grossières, la Taverne du Sergent Recruteur a baissé le rideau pour laisser place à un nouvel écran dessiné par le designer Jaime Hayon. En cuisine, retour au bercail pour le méconnu Antonin Bonnet qui a fait une grande partie de sa carrière outre-Manche dans le restaurant étoilé, Le Greenhouse. Notez bien son nom car il ne devrait pas mettre beaucoup de temps avant de s'imposer parmi les toques parisiennes en vue. Alors certes, il faut y mettre le prix, mais il y a parfois des astuces qui permettent de contourner l'étonnement de la carte bleue. Ici, l'astuce se nomme le 441, la partie bar de l'adresse. Pas de menu « partir de rien » à 95 € et encore moins de « s'inspirer » à 145 €, les menus inspirés des produits du marché et proposés notamment à dîner, mais une carte courte où certaines créations d'Antonin sont délivrées à prix, dirons-nous, plus raisonnables.

■ LA TOUR D'ARGENT

15-17, quai de la Tournelle (5*)

☎ 01 43 54 23 31

www.latourdargent.com

resa@latourdargent.com

M° Cardinal-Lemoine ou Maubert—Mutualité



Fermé en août. Ouvert du mardi au samedi de 12h30 à 14h30 et de 20h à 22h. Menus de 160 € à 180 €. Carte : 200 € environ. Formule du midi : 65 €. Accueil des groupes. Voiturier.

Est-il encore nécessaire de présenter la Tour d'Argent. Mythique et sublime, sa cuisine pourtant, disent certains, s'est un peu épuisée (comme la Callas), au fil du temps et de l'âge, au détriment d'une carte inventive et de grande qualité. C'est peut-être pour cette raison qu'un nouveau chef est arrivé en 2010. Laurent Delarbre, meilleur ouvrier de France, ancien chef du Café de la Paix mais aussi ancien commis à la Tour d'Argent en 1993, a décidé de relever le défi et redonner le lustre d'antan au fameux canard de Challans pour ne citer qu'un plat emblématique de cette illustre maison. La Tour d'Argent reste et restera cette légende inaltérable qu'au moins une fois dans sa vie il faut s'approprier. L'arrivée de Laurent Delarbre est donc une raison supplémentaire de venir.

■ LAPÉROUSE

51, quai des Grands-Augustins (6*)

☎ 01 43 26 68 04 – www.laperouse.fr

reservation@laperouse.com

M° Saint-Michel

Ouvert du lundi au samedi de 19h30 à 23h30 ; du lundi au vendredi de 12h à 14h30. Menus de 120 € à 149 € (au dîner, 85 € à 149 € pour les mêmes menus au déjeuner). Carte : 130 € environ. Formule du midi : 45 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Voiturier.

Je vous parle d'un temps que les moins de 20 ans ne peuvent pas connaître. Ce temps où la maison Lapérouse avait trois étoiles au Guide Michelin. C'était en 1933 pour la première promotion. Elle les garda 38 ans avant de gentiment décliner mais tout en restant une maison de prestige même si le changement régulier de chefs n'aide pas à fixer un établissement. Après Jean-Sébastien Pouch, c'est Christophe Guibert qui a récemment repris du service. Il connaît la maison car il a travaillé au début de sa carrière en tant que second avant de s'envoler vers Le Ritz, Taillevent, Le George V et plus récemment des étoilés à Cassis et à Aix-en-Provence. Il a donc dévoilé sa première carte et force est de constater qu'il en a sous la toque. Alors oui, c'est cher mais on paie aussi le cadre et l'histoire de cette maison qui a vu passer le tout Paris littéraire, politique mais aussi à une autre époque, les courtisanes. Revenons donc à nos moutons, les assiettes. Écrevisses en ravioles avec sa chantilly au cognac Hennessy, exquises. Côte de veau Orloff, jus au porto, champignons rosés à la sauge et purée Lutoza, remarquable. Soufflé Lapérouse aux marrons... un grand classique qu'il faut avoir goûté.

■ LES CLIMATS

41, rue de Lille (7*)

☎ 01 58 62 10 08

www.lesclimats.fr

M° Solférino, RER Musée d'Orsay

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30.

Menus de 36 € à 45 €. Carte : 70 € environ. Formule : 75 € (6 services, uniquement le soir). Jardin. Voiturier le soir uniquement.

Des lieux incroyables à Paris, il n'y en a pas tant que ça. Les Climats en font partie. Déco remise au goût du jour pour cette ancienne cantine des dames du PTT avec belle hauteur sous plafonds et papiers peints à l'anglaise ponctués de fauteuils rouges bordés de léopard. Le vrai bon plan de cette adresse ? Sa terrasse planquée, havre de verdure au cœur de Paris. Le second vrai bon plan ? Sa carte des vins exclusivement bourguignonne qui fait tourner le verre de n'importe quel amateur de vins. Prix raisonnables et choix XXL font de ce lieu le temple de la Bourgogne viticole. L'assiette suscite un enthousiasme plus mesuré. Les plats aux notes asiatiques (maguereau mi-cuit et compotée de clémentine amère, carpaccio de bœuf au poivre de Sichuan) sont bien exécutés, sans pour autant s'inscrire avec cohérence dans le lieu. Là où on attend des plats valorisant les vins, on se retrouve avec un exercice de style, une course à la démonstration, un dressage académique et une accumulation de saveurs qui ternissent l'expression des vins. On aimerait plus de simplicité et de lisibilité des verres aux couverts.

NOUVEAU

**ES****91, rue de Grenelle (7^e)**

☎ 01 45 51 25 74

M° Solférino*Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation impérative. Menus de 65 € à 85 €. Formule du midi : 45 € (4 plats).*

Avec ses rideaux gris perle tirés qui ne laissent même pas apercevoir la salle, on dépasse facilement la devanture discrète de ce lieu ouvert en avril 2013. Et pourtant, il serait dommage de ne pas pousser la porte de ce restaurant de poche avec ses 18 couverts, son design épuré blanc comme une mariée et son chef japonais, Takayuki Honjo, au passif très étoilé (Astrance, Petit Nice). Dès la réservation (obligatoire), allergies et interdictions alimentaires doivent être précisées car le menu ici est unique et surprise, selon l'humeur du chef et les arrivages du jour. Les produits d'exception et de saison sont travaillés minutieusement et avec précision, une rigueur japonaise qui apporte à chaque assiette une élégance tout en puissance, comme ce turbot de Bretagne cuit accompagné d'endives caramélisées à la douce amertume sur un jus de crabe iodé. Voilà une cuisine française affirmée et parfaitement exécutée boostée d'herbes, pousses, fleurs et condiments pour fasciner le palais. Une vraie pâtissière, Yukiko Sakka, officie aux desserts, aussi légers que raffinés. On vient chez Es au déjeuner pour une parenthèse en 4 actes (45 €) qui donne immédiatement envie de rempiler pour le soir et son festival d'assiettes (65 €, 85 €, 8 plats ou plus selon menu).

NOUVEAU**■ LE JULES VERNE****Champ-de-Mars – Tour Eiffel (7^e)**

☎ 01 45 55 61 44

www.lejulesverne-paris.com**M° Bir-Hakeim***Ouvert tous les jours de 12h15 à 13h30 et de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Déjeuner : en semaine 90 € (125 € avec vins). Week-ends : 175 € (menus dégustation 165 € ou 210 €) – Dîner Menus dégustation 210 € et 310 € avec vins – menus spéciaux pour les Fêtes. Accueil des groupes. Voiturier.*

Vous rêvez de féerie, osez le Jules Verne, niché sur la tour Eiffel, piloté par Alain Ducasse et son chef Pascal Féraud qui a commencé comme commis au Louis-XV à Monaco avant de devenir chef exécutif au Spoon de Londres. Ici, la féerie attendue par les convives est à la hauteur, dans tous les sens du terme. Évidemment, les prix sont eux aussi à la hauteur, mais le déjeuner reste abordable et la vue toujours aussi incroyable. Alors certes, à 13h, vous n'assisterez pas au coucher du soleil sur la capitale, mais qu'importe, l'essentiel est ailleurs, dans l'assiette. Dodine de volaille et foie gras de canard, pouppier sauvage et vinaigrette douce, poulette de Bresse en fricassée légèrement crémée et tarte aux figues sorbet fromage composeront notre menu. Sublime paraît le plus approprié pour le décrire... et ce n'était que le menu du déjeuner.

■ L'INSTANT D'OR**36, avenue George-V (8^e)**

☎ 01 47 23 46 78

www.linstantdor.com**info@linstantdor.com****M° George V***Ouvert du mardi au samedi de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Menus de 68 € à 98 €. Formule du midi : 42 €. Vin au verre. Voiturier.*

À l'Instant d'Or, nouvelle table installée dans les murs de l'ex « Saveurs de Flora », Frédéric Duca éclabousse le quartier de son talent.

Cœur de saumon au yuzu sur un sablé au parmesan, goujonnettes de turbot en tempura et purée de pommes de terre montée au beurre d'algues sur une mirepoix de céleri confit et poutargue, trois amuse-bouches, sublimes concentrés de saveurs en attendant l'arrivée de l'entrée : des noix de Saint-Jacques grillées, mini poireaux, guacamole et sauce rougail. Une création graphique et colorée ! À suivre, un filet de rouget cuit à l'unilatéral sur une purée de rutabaga et betterave, agréable mais pas autant que le savoureux quasi de veau, salsifis et poêlée de champignons. La Clémentine vient conclure, pochée et en granité avec une crème mascarpone à la cardamome un peu étouffée par la puissance d'un biscuit aux marrons.

■ TABLE**3, rue de Prague (12^e)**

☎ 01 43 43 12 26

www.tablerestaurant.fr**info@tablerestaurant.fr****M° Ledru Rollin***Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h et de 19h45 à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 60 € environ. Vin au verre. Terrasse. Voiturier. Voiturier le soir uniquement.*

À la Table de Bruno Verjus, blogueur, auteur et chroniqueur gastronomique incontournable, le produit est roi et d'exception. Sur ses deux rôtisseries La Cornue, on peut contempler tous les jours 3 ou 4 grosses pièces entières (paleron de vache Maine-Anjou maturée 9 semaines, porcelet noir Gascon, turbot d'Yeu, ananas bouteille du Bénin, ...) en cuisson. La carte (3 entrées, 2 plats, 2 desserts) change tous les jours, au gré des saisons et de l'inspiration. On y rencontre huîtres sauvages de Maldon, tartare de lieu jaune et asperges laquées, avec toujours la même ambition : respecter le produit, le sublimer sans le transformer. En complément pour les gourmands, salaison de luxe (jambon de porc noir de Saint Géry, entrecôte demi-sèche de vache rouge des Flandres) et fromages bien nés (fourme affinée de Valcinières). Pour ces produits hors normes, Bruno a fait construire un écrin à la hauteur, où les matériaux bruts (acier, étain, brique, ardoise) sont à l'honneur. Qu'on choisisse les tables rondes entre copains ou les tabourets hauts en amoureux, la vue plongeante sur la cuisine ouverte qui longe toute la salle fait qu'on est au cœur de l'action.

NOUVEAU

■ L'AUBERGE DU 15

15, rue de la Santé (13^e)

☎ 01 47 07 07 45

www.laubergedu15.com

contact@laubergedu15.com

RER Port-Royal.

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Menu unique à 68 €. Formule du midi : 26 €. Vin au verre.

Un peu perdue entre l'hôpital Cochin et celui du Val de Grâce, l'Auberge du 15 a fini par s'imposer et nombreux sont les gourmets qui viennent dans ce quartier un peu excentré pour découvrir la cuisine de Nicolas Castelet. Si le prix des vins au verre est trop élevé à nos yeux, le rapport qualité plaisir des mets est à la hauteur avec une belle côte de bœuf, un excellent filet d'agneau farci de ses rognons accompagnés de légumes en cocotte et un très beau carré de veau. Du travail d'orfèvre dans l'assiette, mais aussi au niveau du service avec un art de la découpe et du dressage à admirer comme un spectacle. Les framboises en charlotte sont enthousiasmantes, un gâteau servi entier et découpé devant vous par Maxime, définitivement le roi de la découpe.

■ LE PAVILLON MONTSOURIS

20, rue Gazan (14^e) ☎ 01 43 13 29 00

www.pavillon-montsouris.com

pavillon.montsouris@wanadoo.fr

M^o Denfert-Rochereau

15 jours pour les vacances de février. Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Entre octobre et avril fermé le dimanche soir. Menu unique à 49 €. Carte : 65 € environ. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.

Fondé en 1889 et d'abord baptisé du nom de Pavillon du Lac, Le Pavillon Montsouris est situé au cœur du parc Montsouris. Un lieu chargé de mémoire, fréquenté par d'illustres personnages et dont les jardins *so british*, ont été commandés par Napoléon. L'endroit offre aujourd'hui aux visiteurs un décor d'inspiration coloniale doté d'une verrière en hiver et d'une jolie terrasse au charme indiscutable très prisée aux beaux jours. La cuisine du chef, Sébastien Dagoneau, subtile et généreuse, colle parfaitement à l'ambiance, avec pour commencer des tourteaux au citron vert crémeux et croquant de fenouil, gelée de tomates au safran, vinaigrette aux agrumes et crème acidulée. On poursuit volontiers avec un quasi de veau cuit au sautoir, ragoût de courgettes et aubergines à la moutarde ancienne, macaronis gratinés au foie gras, jus réduit et mousseline de racine de persil avant de céder à la tentation du pâtissier, du nuage de coco à l'hibiscus sur minestrone de fruits exotiques, émulsion piña colada. Et que croyez-vous que l'on s'octroie après ces agapes ? Une promenade digestive dans le parc, pardi !

■ AKRAME

19, rue Lauriston (16^e)

☎ 01 40 67 11 16

www.akrame.com

contact@akrame.com

M^o Charles de Gaulle – Étoile

Ouvert du mardi au vendredi de 12h30 à 14h et de 19h30 à 22h30. Menus de 75 € à 155 €. Formule du midi : 40 €. Vin au verre.

Dans une salle lumineuse, toute de gris vêtue, Akrame étale son talent sans changer ce qui le caractérise, la surprise. Chez Akrame, pas de carte, pas de menu affiché. On choisit le nombre de plats et on le laisse faire. Akrame joue avec ce qu'il a sous la main. Ce n'est évidemment pas une cuisine minute, ce ne sont pas des plats imaginés en fonction de votre tête ou de votre humeur. Tout ceci est préalablement pensé, testé et approuvé mais la surprise vient de sa capacité à créer au quotidien. Demain, le maquereau sera peut être toujours présent, mais il ne sera sans doute plus escorté d'un coulis de vieux comté, de pousses de moutarde et de brisures de chou-fleur. Akrame lui aura certainement adjoint d'autres compagnons de route. Même sort pour le faux-filet. Pour le moment, il convoque avec des carottes en émulsion et une réduction de sauce de jus de viande et soja. Mais pour combien de temps encore ? D'ailleurs, ce sont peut être les carottes qui resteront et le faux-filet qui s'éclipsera. Quant à la crème catalane, elle dévoile son goût de réglisse, mais qui vous dit que demain, elle ne sera pas au citron ? Seul Akrame le sait !

■ ETC

2, rue La Pérouse (16^e)

☎ 01 49 52 10 10

M^o Boissière

Fermé du 30 juillet au 26 août. Ouvert du lundi au vendredi

de 12h à 14h30 ; du lundi au samedi de 19h30 à 22h30.

Menu unique à 90 € (le soir). Carte : 80 € environ.

Formule du midi : 48,50 €. American Express. Accueil

des groupes. Voiturier.

Il serait dommage de ne pas tenter au moins une fois l'expérience car les créations de Bernard Pinaud ont du chien. L'ETC c'est pour l'épique traditionnelle Cuisine. Derrière des intitulés de plats courts, se cache une abondance de techniques. C'est le cas notamment de la "Fantaisie voyageuse – Terre et Mer" qui varie selon l'humeur. Lors de notre passage, des pieds d'agneau et des foies de volailles s'enroulaient dans du haddock fumé pour former des nems présentés sur un lit de mayonnaise et de salade. C'est géométrique et sophistiqué, mais diablement épatant, comme le sont le jaune d'œuf à l'émulsion de pommes rattes truffées. À notre grand regret, le caramel au goût de Carambar de notre enfance a disparu, mais gageons que le croquant chocolat, praliné et noix de pécan soit un peu l'élève qui aurait dépassé le maître.

■ HIRAMATSU

52, rue de Longchamp (16^e)

☎ 01 56 81 08 80

www.hiramatsu.co.jp/fr

M^o Boissière

Fermé deux semaines pendant les fêtes de fin d'année.

Ouvert du lundi au vendredi de 12h30 à 13h30 et de

19h30 à 21h30. Menu unique à 115 € (menu carte

blanche). Formule du midi : 48 €.

Hirotohi Hiramatsu, le propriétaire de cette très belle maison, possède une vingtaine de restaurants français... au Japon. Dans la droite lignée des autres adresses, Hiramatsu est un restaurant gastro français. Convoité par les fins palais – et gros porte-monnaie –, il propose des merveilles de raffinement qui font saliver rien que sur le papier : coquilles Saint-Jacques en lamelles,

rémoulade de céleri rave, citron vert en entrée pour ensuite embrayer sur une cannette de Challans rôtie, navet de Nancy et de boulle d'or, radis rose au miel, poireau jaune et sauce au vin. En dessert, nous avons tout particulièrement apprécié les marrons et noix fraîches croustillant de quatre quart et mousseline de chocolat blanc ivoire, on recommande !

■ LE PRÉ CATELAN

Route de Suresnes
Bois de Boulogne (16°)

☎ 01 44 14 41 14

www.restaurant-precatalan.com
leprecatalan-restaurant@lenotre.fr
M° Porte Maillot ou Porte Dauphine

Fermé 2 semaines en février, 3 semaines en août et une semaine à la Toussaint. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation impérative. Menus de 200 € à 260 €. Carte : 300 € environ. Formule du midi : 105 €. Vin au verre. Accueil des groupes (salons sur réservations). Jardin. Terrasse. Parking.

Ce restaurant 3-étoiles Michelin, Relais & Châteaux et propriété de Lenôtre, mérite qu'on traverse le Bois de Boulogne rien que pour lui. Le lieu est idyllique avec son pavillon style Napoléon III, son jardin au charme certain et sa terrasse ombragée dès que l'été pointe le bout de son nez. La salle majestueuse, aux plafonds décorés de fresques de Carand'Ache, promet un repas d'exception, prodigué par un chef tout aussi exceptionnel, Frédéric Anton. Connu du large public pour faire partie du jury de l'émission de télé Masterchef, il est avant tout reconnu depuis longtemps par les professionnels comme les passionnés pour son immense talent et son parcours irréprochable (Gérard Boyer, Joel Robuchon). Au Pré CateLAN, c'est une cuisine délicate mais goûteuse, simple mais précise que distille Frédéric Anton au gré des saisons. La qualité à un prix et ce n'est malheureusement pas tous les jours qu'on vient déguster le crabe, parfumé au curry, crème légère, caviar de France, soupe de fenouil, soit 4 services autour d'un produit et 4 façons de redécouvrir la volaille rôtie aux morilles, pâté en croûte façon Alexandre Dumas, quenelles de volaille aux écrevisses, soit 3 services pour la sublimer. Aux desserts, Chrystelle Brua fait des étincelles à la hauteur de son chef.



FRÉDÉRIC SIMONIN
25, rue Bayen (17°)

☎ 01 45 74 74 74

www.fredericsimonin.com
M° Ternes

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h. Menus de 85 € à 135 €. Carte : 100 € environ. Formule du midi : 39 €. Vin au verre. Voiturier.

En s'installant dans le 17°, Frédéric Simonin a ajouté une table gastronomique à cet arrondissement déjà riche en la matière. Frédéric Simonin, c'est l'école Robuchon avec qui il a travaillé à Paris et à Londres. C'est dire s'il sait préparer la purée de pomme de terre façon Joël Robuchon. Vous savez celle avec du beurre comme s'il en pleuvait. Désormais Frédéric se détache de son maître et il s'en sort avec les honneurs. Dans un décor signé Maud Lesur, tout de noir et de crème vêtu, on se laisse tenter. Comment voulez-vous faire autrement ? Voici donc le



© MICHAEL JUNG - FOTOLIA

programme lors de notre venue, un œuf de poule cuit mollet, crème poivrons parfumés, allumettes de jambon suivi de cannelloni de ris de veau croustillants, crème et parmesan. Pour les amateurs de ris de veau, cette façon de les proposer change tellement de l'ordinaire que l'on serait prêt à revenir pour en manger de nouveau. Pour conclure, une verrine de mousse fraise, sorbet basilic citron, d'une fraîcheur à vous décrocher les papilles qui avaient rarement pris une telle claque. Un restaurant d'exception pour passer un moment hors du commun !

■ LE COTTAGE MARCADET

151 bis, rue Marcadet (18°)

☎ 01 42 57 71 22

www.cottagemarcadet.com
contact@cottagemarcadet.com
M° Lamarck-Caulaincourt

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Menus de 69 € à 124 €. Carte : 85 € environ. Formule du midi : 39 €. Accueil des groupes. Avec Le Chamarré Montmartre, Le Cottage Marcadet est l'autre restaurant gastronomique de l'arrondissement connu pour ses bistrotts, ses brasseries et ses restaurants à touristes. Ce positionnement est du à un seul homme, Cyril Choïso, un trentenaire passé par les grandes maisons. Si le décor un peu classique pourrait en faire reculer plus d'un, le contenu de l'assiette vous scotch. Pas un seul instant on ne peut imaginer la créativité qui anime ce chef, mais quand les préparations pointent leurs saveurs, on se dit que l'on a à faire à un futur grand. Optez plus d'un, le contenu de l'assiette vous scotch. Des grosses langoustines bretonnes, chrysalides, chapelure et granité saveur ananas-coriandre, un bar de ligne façon noisette, asperges-pistache-argan, jus perlé, une pomme de ris de veau braisé, primeurs de saisons aux truffes sur bois de rose avant de conclure par une tomate en ravioline glacée à la fleur de samba saveur chlorophylle acidulée. Un repas de toute beauté !

Brasseries - Bistrots



BISTROT VALOIS

1 bis, place Valois (1^{er})

☎ 01 42 61 35 04

NOUVEAU

M^o Palais Royal - Musée du Louvre

Maitre Restaurateur. Ouvert du lundi au samedi de 7h à 23h30. Service continu. Carte : 35 € environ. Vin au verre. Terrasse chauffée l'hiver et plaids à disposition.

Le vrai bistrot parisien, avec son caractère et son authenticité, est plus dur à trouver qu'on y croit. S'il y a un restaurateur qui sait les faire à la perfection, c'est bien Laurent Chainel, déjà propriétaire du Café Tournon et du Verbalon. Avec l'ouverture de son Bistrot Valois, il excelle à nouveau dans l'exercice de style. Installé dans les anciennes écuries de Louis Philippe, à deux pas de la Comédie française, du Louvre et des jardins du Palais Royal, le Bistrot Valois est au cœur de Paris et le revendique. Dans l'élégante salle du fond tout en pierres et poutres apparentes veille le portrait du duc de Valois, alors que le bar en zinc à l'entrée et le petit carrelage à l'ancienne la jouent titi parisien. Sous l'œil attentif des comédiens immortalisés sur les murs se déroule ici du matin jusqu'au soir une véritable pièce de la vie quotidienne. Pour un café de l'authentique machine à espresso, une planche de charcuteries de la maison Conquet Laguiole accompagnée de pain tout frais du célèbre boulanger Jean-Luc Poujauran à l'apéro, une glace d'Ardèche de Terre Adélice au goûter, une terrine maison à déjeuner ou une côte de bœuf à partager au dîner, il y a toujours une bonne raison de s'arrêter. Chaque jour 2 entrées, 2 plats et 2 desserts sont proposés en plus de la carte, car ici tout est frais et fait maison. Et si on y revient le lendemain, c'est aussi bien pour la qualité des produits sélectionnés par Laurent, la gentillesse de sa délicate épouse, que pour l'humour et la bonne humeur contagieuse du responsable de salle. En plus d'y côtoyer costumes cravates, hommes politiques et habitués du quartier au quotidien, on peut aussi tomber nez à nez avec de grands vignerons, des amis du patron. Laurent est un amoureux du vin et sa carte le reflète bien avec une impressionnante sélection au verre et des références de cuvées natures ou en biodynamie de toutes les régions (Riffault, Bain et Pelé en Loire, Foillard et Chermette en Beaujolais, Gramenon et Richaud en Rhône...). Cerise sur le gâteau, la terrasse sur la calme place de Valois (très prochainement entièrement piétonne) bien ensoleillée et fermée l'hiver pour ne pas s'enrhumer.

■ BRASSERIE FLOTTES

2, rue Cambon (1^{er}) ☎ 01 42 60 80 89

brasserie-flottes.com

contact@flottes.fr

M^o Concorde

Fermé du 24 au 25 décembre et le 31 décembre. Ouvert tous les jours de 7h à 0h30. Service continu. Menu unique à 32 € (au déjeuner). Carte : 50 € environ. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 28 € (entrée/plat ou plat/dessert, 33 € pour les 3). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier.

La brasserie parisienne dans toute sa splendeur avec un style Art-Déco et une cuisine orientée vers l'Aveyron mais sans sectarisme aucun. Tous les produits de notre terroir hexagonal sont les bienvenus. Mais effectivement, si vous voulez une saucisse et son aligot, une salade auvergnate, un filet de bœuf salers, c'est ici que ça se passe. Auparavant, il vous faudra passer par la case œuf mayo. La raison ? La Brasserie Flottes a reçu en 2011 la très sérieuse distinction du meilleur œuf mayo de Paris décerné par l'ASOM (Association pour la Sauvegarde de l'Œuf Mayo). Une fois ce petit bijou avalé, à vous de vous laisser tenter par une terrine de canard au poivre vert, un confit de canard, des escargots de Bourgogne, un carré d'agneau, une échine de cochon bio ou une rimbambelle de pâtes dont les pennes aux légumes de saison. Présentations élégantes et service très pro. Mention spéciale pour le burger Rossini avec sa belle tranche de foie gras poêlé. Les desserts font partie de l'inventaire des classiques propres aux brasseries avec notamment la pêche Melba, la crème brûlée, les crêpes Suzette, les profiteroles ou la crème caramel.

■ CAFÉ BORDS DE SEINE

1, place du Châtelet (1^{er})

☎ 01 42 33 79 27

www.cafebordsdeseine.com

brasserie16@orange.fr

M^o Châtelet

Ouvert tous les jours de 7h à 0h30. Service continu. Menus de 16,50 € à 21,50 €. Terrasse.

Idéalement situé place du Châtelet, avec vue sur les monuments de l'île de la Cité tels que le Palais de Justice et Notre-Dame, le Café Bords de Seine propose une carte variée. Dès le matin, six formules de petit déjeuner sont disponibles : il y en a pour tous les goûts, pour toutes les tailles et pour tous les prix. C'est ensuite une sélection étoffée des classiques des brasseries parisiennes : sept sortes de salade, du snacking (omelettes, croques, clubs sandwiches...) et une carte peu surprenante bien que très fournie, où l'on retrouve les grands classiques (escargots, cuisses de grenouilles, tartares, burgers...). Les plats sont faits maison et l'on peut également dévorer des assiettes de charcuterie ou de fromages pour l'apéro (une happy hour permet d'ailleurs de profiter des cocktails à moindre prix). Il est possible de privatiser la belle salle à l'étage (43 places), tandis que la terrasse est chauffée et couverte pendant l'hiver.

■ AU CHIEN QUI FUME

33, rue du Pont-Neuf (1^{er})

☎ 01 42 36 07 42

www.auchienquifume.com

M^o Châtelet ou Pont Neuf

Ouvert du dimanche au vendredi de 12h à 0h ; le samedi de 12h à 1h. Menus de 28,60 € à 36,50 €. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 12 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 19,90 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Cela peut paraître inimaginable, mais cette maison a été fondée en 1740... Ce chien fume encore et toujours dans un cadre résolument canin (peintures et statuettes). On aime ce type d'adresses typiques des Halles avec un personnel alerte, une clientèle enjouée et une cuisine

de brasserie que l'on savoure sans cacher son plaisir. Les menus et la carte permettent de contenter tout le monde, surtout les amateurs de fruits de mer ! Pourquoi ne pas débiter par des croustillants de gambas et fine julienne à la coriandre ? À moins que l'on choisisse plus classique avec le foie gras de la maison. À suivre, le magret de canard rôti, poires caramélisées au vinaigre de framboise ou la fricassée de volaille aux morilles. Et pour conclure, du classique avec le millefeuille à l'écorce d'orange et sa marmelade. C'est toujours un plaisir de franchir la porte de ce lieu chargé d'histoire et de gourmandises.

■ AU PÈRE FOUETTARD

9, rue Pierre-Lescot (1^{er})

☎ 01 42 33 74 17

M^o Les Halles

Fermé le 25 décembre. Ouvert tous les jours à partir de 8h et jusqu'à 2h. En continu. Carte : 18 € environ (en moyenne pour un plat). Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15,20 € (à 20,20 €). Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse. L'une des adresses clés des Halles, ce petit bistrot a deux atouts principaux, sa mega terrasse chauffée en hiver et sa carte de vins de propriétaires qui jouent au juste prix. Le côté bistro des Halles est respecté avec une déco 1900 et un mur garni entièrement de bouteilles de vin, qui montre dès que l'on passe la porte que ça ne plait pas du bouchon ici. Côté carte de la cuisine, de tous les jours dirons-nous, servie avec efficacité. Les serveurs animent l'endroit par leur gouaille et leur humour. Vous pouvez y dîner, bien sûr, mais aussi venir y boire un verre en attendant d'aller enflammer les *dance floors*, de rejoindre le cinéma où votre dulcinée qui comme on le sait, est toujours en retard !

■ PHARAMOND

24, rue de la Grande-Truanderie (1^{er})

☎ 01 40 28 45 18

www.pharamond.fr

le.pharamond@orange.fr

M^o Étienne Marcel

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Fermé les deux premières semaines d'août. Menus de 29,90 € à 39,90 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 13,75 €. Formule du midi : 14,90 € (sauf le week-end). Accueil des groupes. Terrasse.

Pharamond fait partie des institutions, de celles où l'on revient toujours avec le même plaisir sincère et l'assurance de vivre un bon moment. Entre ces murs classés Monument historiques (le décor datant de l'Exposition Universelle mêle boiseries et miroirs peints façon Art Nouveau), c'est toute la tradition française, du service impeccable à l'assiette généreuse que l'on peut savourer. Grâce à la famille Pharamond arrivée en 1832 de Normandie pour faire découvrir les tripes à la mode de Caen aux Parisiens, ce restaurant est l'emblème du bien manger. Les produits tripiers sont toujours à l'honneur avec les fameuses tripes ou l'andouillette faites main. Mais Pharamond propose aussi une cuisine plus moderne et délicate, aussi bien exécutée. Soupe d'étrilles et mousseline d'écrevisses, pressé de volaille au basilic, pavé de cabillaud sauce vierge et salade de fenouil à l'aneth ou encore dôme aux agrumes et sa gelée de menthe fraîche viennent rythmer le repas pour le plus grand bonheur des estomacs.



PIROUETTE

5, rue Mondétour (1^{er})

☎ 01 40 26 47 81

M^o Les Halles

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 15h et de 18h30 à 22h30. Menu unique à 36 €. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 18 €. Vin au verre. Terrasse.

Historiquement, il y a dans le quartier des Halles un nombre de brasseries traditionnelles ou contemporaines assez conséquent pour trouver son bonheur à l'heure du déjeuner et du dîner. Et quand ce n'est pas une brasserie, c'est un restaurant spécialisé dans la viande qui vous tend les bras. Pirouette, c'est autre chose ; c'est la grande salle lumineuse de bois clair dont un pan de mur entier est réservé aux bouteilles de vin, c'est la cuisine orchestrée par deux jeunes chefs qui ont un CV qui donne des frissons. Les plats sont osés et le défi est souvent relevé haut la main, à tel point qu'on revient goûter les créations de chez Pirouette les yeux fermés. Pour escorter le café, nous ne pouvons que conseiller l'excellent riz au lait, beurre salé et condiments. Une belle découverte pour les Halles et pour nos palais.

■ LE ROUERGUE

23, rue Hérold (1^{er})

☎ 01 42 36 84 42

M^o Les Halles

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 17h. Le samedi midi et soir sur réservation. Plat du jour : 10 €. Menu du jour 13 €. Vin au verre. Chèque Restaurant.

Le Rouergue... Ce nom évoque la campagne, les pâturages, les troupeaux de vaches, et rien que l'évocation nous fait nous éloigner de Paris. Pour autant, n'allez pas imaginer que cette brasserie ne met en avant que les mets de cette belle région. On pourrait s'en contenter, mais la maison a d'autres ressources, à l'heure du déjeuner, pour contenter tout le monde. Bien évidemment, le petit salé est souvent à l'honneur, mais il est en concurrence avec la classique blanquette de veau, le bœuf bourguignon, la choucroute ou encore la tartiflette quand les températures descendent trop bas. Vous l'aurez compris, le Rouergue, c'est la brasserie parisienne qui régale ses habitués dont certains aimeraient y avoir leur rond de serviette.



LE BISTROT CAPUCINE

22, rue des Capucines (2^e)

☎ 01 49 26 91 30

M^o Madeleine ou Opéra

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h et de 18h à 23h. Réservation recommandée. Menu unique à 30 € (au déjeuner). Carte : 35 € environ. Vin au verre.

Voilà assurément une jolie adresse dans ce quartier très touristique qui manque parfois un peu d'authenticité... Un cadre bistrotier à souhait et tout ce qu'il faut pour que l'ambiance soit bonne sont réunis : des vins naturels et bio, un service jeune et souriant, des produits de qualité... À l'heure du déjeuner, une imbattable formule à 30 € qui change quotidiennement selon les produits que le chef et propriétaire Jean-Marc Berthelot a ramenés du marché sur son vélo.

Le soir des côtes de bœuf à partager (900 g pour 45 €, rapport qualité/prix imbattable) accompagnées de leurs fondantes rattes de Touquet, des jambons avec une belle sélection de produits italiens (olives Taggiasca et artichauts grillés) escorte quatre planches de charcuterie toutes plus délicieuses les unes que les autres : du salami Lardellato, du jambon Sambucano, du jambon Rostello aux herbes et le délicieux jambon Jabugo d'Espagne. Un excellent brie de Meaux, un saint-nectaire fermier de légende fourni par Pascal Beillevaire et des desserts maison dont l'addictif fondant au chocolat, viennent doter les festivités.

■ **BRASSERIE GALLOPIN**
40, rue Notre-Dame-des-Victoires (2^e)

☎ 01 42 36 45 38

www.brasseriegallopin.com

administration@brasseriegallopin.com

M^o Bourse

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 1h. Service continu. Menu unique à 35 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 19,90 € (à 24,50 €). Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse. Voiturier.

Fondée en 1876, cette brasserie récemment rénovée accueille les habitués et les touristes dans un décor somptueux mêlant salon Belle Époque, grand bar aux boiseries style victorien et bustes de philosophes pour nous surveiller. On s'installe confortablement dans les fauteuils cosy en velours rouge et on profite de cette brasserie parisienne au style d'antan assumé. Les déjeuners sont généralement bondés et l'on vient ici aussi bien pour l'efficacité du service que la soupe à l'oignon gratinée, les nombreuses grillades, la sole meunière, l'andouillette au four à la lyonnaise et l'entrecôte sauce au marcellin. La crème brûlée à la vanille Bourbon et le fondant au cacao amer terminent le repas en beauté.



■ **MÈRE PAULETTE**

5, rue Paul-Lelong (2^e)

☎ 01 42 36 26 08

www.memere-palette.com

M^o Bourse ou Grands Boulevards

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h et de 20h à 22h15. Fermé lundi au dîner et samedi au déjeuner. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 25 € (entrée/plat/dessert). Formule du midi : 18 € (entrée/plat ou plat/dessert). Vin au verre.

Une grand-mère comme mère Poularde, on aimerait tous en avoir une... On est ici à la bonne franquette, ambiance survoltée assurée avec éclats de rire et verres qui s'entrechoquent. Le jeune et sympathique patron et ses habitués aiment vivre et vous le font savoir. Alors on s'attable ici entre copains, sur les grandes tables d'hôtes à la rustique toile cirée, entre un bric à brac et des réclames d'un autre temps. Au menu carte au rapport qualité-quantité-prix digne de mamie (20 € au déjeuner et 25 € le soir), des plats qui tiennent au corps et au cœur, végétariens et petits appétits s'abstiennent. Fromage de tête, terrine, salade de lentilles vertes et rillons ou *mazzarella di bufala* tressée servie entière pour débiter. Épaule d'agneau de lait, steak tartare, joue

de bœuf longuement braisée ou côte de veau épaisse pour continuer. Le menu carte change plusieurs fois par semaine en fonction des arrivages, et Ze Paulette's Burger est le seul que vous retrouverez à chacune de vos visites. Si vous pouvez encore avaler quelque chose, plateau de fromage à discrétion et desserts classiques maison. Belle carte des vins à l'image du reste, des bouteilles bien faites sans ruiner.

■ **LE PETIT VENDÔME**
8, rue des Capucines (2^e)

☎ 01 42 61 05 88

M^o Madeleine, Opéra ou Pyramides

Ouvert le lundi et le samedi de 8h30 à 17h ; du mardi au vendredi de 8h30 à 23h. Pas de repas chauds entre 16h et 19h. Réservation recommandée. Menus de 15 € à 25 €. Carte : 22 € environ. Vin au verre. Sandwichs de 4 (simple) à 6 euros (mixte). Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.

Situé à deux pas de la célèbre place Vendôme, non loin d'Opéra et de Madeleine, le Petit Vendôme est un authentique bistrot français comme on en rêve. Des produits du terroir auvergnat généreux et gourmands, une cuisine familiale faite maison et un service enlevé font de ce lieu un bastion de la gastronomie française. Le Petit Vendôme, c'est du confit de canard, des fromages auvergnats, du poulet fermier, de l'andouillette, des entrecôtes d'Aubrac et des desserts classiques aux proportions gargantuesques : île flottante, tartes aux fruits, mousse au chocolat, etc. Autre alternative, pour les plus pressés, un choix d'ingrédients impressionnant est proposé pour garnir votre sandwich : jambon à l'os, saucisson à l'ail, cantal, fromage de chèvre, jambon de Bourgogne, fritons, fourme d'Ambert, saint-nectaire, roquefort, pâte persillée... Le tout servi dans une baguette Julien des plus goûteuses.

Le succès du Petit Vendôme est tel qu'une queue conséquente se crée chaque jour, que ce soit pour un simple sandwich ou pour s'asseoir à une table, heureusement l'efficacité du service accélère le mouvement.

■ **LE BARRICOU**
1, boulevard du temple (3^e)

☎ 01 42 72 20 53

M^o Filles du Calvaire

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 21h. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 12 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Il n'aura pas fallu beaucoup de temps à Michel Gineston pour placer son bistrot sur la plus haute marche du podium des meilleurs bars à vins de Paris. Ouvert au début du millénaire, le Barricou a été élu en 2003, meilleur bistrot à vins. Certes le titre est désormais ancien mais il le garde à vie comme les joueurs du Stade Toulousain (son autre passion) qui toute leur vie peuvent afficher leur titre ou leurs titres de champion de France. Vous l'aurez compris, le Barricou est un repaire de bons vivants qui aiment les plats canailles, les vins de pays et les ambiances de 3^e mi-temps. Et nous aussi et on ne peut que vous encourager à pénétrer dans ce temple de la ripaille pour goûter les dernières trouvailles viticoles de Michel et apprécier les plats du moment : l'andouillette grillée, l'aligot et sa saucisse, les charcu-

teries auvergnates, le faux-filet grillé et surtout, grande spécialité de la maison : les tripoux du Rouergue. Une tarte aux pruneaux plus tard, on commande un café que l'on apprécie en terrasse en se disant que dans ce genre d'endroit, la vie est belle.

■ LE BISTROT DU TEMPLE

19, rue de Picardie (3°)

☎ 01 42 77 48 01

M° Filles du Calvaire ou Temple

Ouvert du mardi au jeudi de 19h à 22h ; le vendredi et le samedi de 19h à 23h. Carte : 50 € environ. Vin au verre. American Express.

En lieu et place du Gayridon, ce Bistrot du Temple a ouvert ses portes aux premiers jours de l'été 2012. Aux commandes, Pascal, qui a travaillé de longues années à Saint-Martin avant de retrouver la France et Paris. Chez lui, l'ardoise passe de table en table avec le programme des festivités que l'on qualifiera de bistroonomiques. Les clients ressortent conquis après avoir dévoré des plats tels que les raviolis de Royan aux pleurotes et rutabaga, le cheesecake de maquereau et courgettes, le civet de biche à la calédonienne ou le ballotin de flétan et bulots à l'origan en trilogie de choux fleurs. La rue de Picardie étoffe son offre de gourmandises et force est de constater que ce Bistrot du Temple vise les premières places du classement des meilleures adresses de la rue et nous ne pouvons que nous en réjouir.

■ LA BONNE CÉCILE

24, rue Notre-Dame-de-Nazareth (3°)

☎ 01 42 72 08 92

M° République

Ouvert du mardi au samedi de 19h30 à 22h30 ; du mardi au vendredi et le dimanche de 12h à 14h. Carte : 40 € environ. Vin au verre. Terrasse.

À La Bonne Cécile, charmante cantine de République ouverte au dîner, on trouve une carte exceptionnelle proposant une cuisine fraîche, de saison, originale et toujours gourmande. Aux commandes des pianos, Benoît. Piano au pluriel pour le Pleyel qui trône au milieu de la salle, souvenir d'enfance et de longues heures passées à interpréter les grands airs du classique et piano pour la cuisine ouverte sur la salle où il met du cœur à l'ouvrage pour surprendre les clients. À l'automne 2013, on retrouve ainsi à la carte une terrine de foie de volaille au cognac, un velouté de potimarron et coppa rôtie, un magret de canard à l'abricot, des Saint-Jacques accompagnées de citrouille, de citronnelle et de beurre au gingembre ou encore l'incontournable côte de veau avec ses champignons et sa purée. Côté desserts, une tarte tatin aux prunes vient concurrencer l'indémontable tarte au citron. Une cuisine qui ravit autant les riverains que les gens de passage.

■ AU GRAND TURENNE

27, boulevard du Temple (3°)

☎ 01 75 85 14 68

M° Filles du Calvaire ou République

Ouvert tous les jours de 7h à 2h. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 7 €. Formule du midi : 11,90 € (ou 13,90 €). Vin au verre. Happy hour de 17h à 19h. Accueil des groupes. Terrasse.

Depuis 1969, Au Grand Turenne règne sur ce boulevard du Temple un peu comme Turenne, grand homme de guerre régna aussi à son époque à la tête des armées. Une fresque dans cette brasserie rend hommage à ce maréchal. Évidemment, quand on vient ici ce n'est pas tant pour l'histoire mais pour la cuisine. Ici tout est fait maison et les produits sont de qualité, la viande vient directement de chez un éleveur. Une thématique auvergnate ressort du menu : assiette de charcuterie, salade avec du cantal, cheeseburger de Turenne... Brasserie typiquement parisienne, au grand Turenne sait contenter ses clients avec des généralités de bistrot concoctées avec brio : tartare frites, bœuf bourgignon... Et des plats qui sortent aussi de l'ordinaire : camembert rôti au miel, magret de canard aux pêches. En conclusion, on peut finir sur le tiramisu maison, ou la crème brûlée : une réussite !

■ CHEZ JENNY

39, boulevard du Temple (3°)

☎ 01 44 54 39 00

www.chez-jenny.com

M° République

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 0h. Jusqu'à 1h du matin les vendredis et samedis. Menus de 19,80 € à 25,90 €. Carte : 22 € environ. Menu enfant : 11 €. Vin au verre. American Express, Diners Club, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier. Les meilleures spécialités alsaciennes se dégustent Chez Jenny et c'est ainsi depuis des lustres. Quelle belle brasserie avec son splendide décor des années 1930 et ses boiseries authentiques signées Spindler, un artiste alsacien renommé. C'est le lieu de rendez-vous pour les sorties de spectacle, pour un déjeuner d'affaires, pour se prélasser au soleil en terrasse mais c'est aussi et surtout l'adresse pour les amateurs de cuisine alsacienne qui côtoient les aficionados des fruits de mer qui trouvent chez Jenny un banc de l'écailler tout simplement splendide. Si c'est l'Alsace qui vous tente, regardez la carte, vous ne saurez plus où donner de la papille : diverses flammekueches dont une au haddock, l'incontournable salade au cervelas, la choucroute évidemment ou plutôt les choucroutes mais aussi le jarret de porc braisé et la fricassée de coq au Riesling qui précèdent une meringue vosgienne ou un strudel aux pommes. L'Alsace ne vous tente guère et les fruits de mer ne sont pas votre tasse de thé ? Pas de souci, comme toute bonne brasserie, Jenny propose les grands classiques de la brasserie parisienne. On ne vous écrit pas la liste, mais on imagine que vous savez de quoi on parle.

■ BISTROT MARGUERITE

1, place de l'Hôtel-de-Ville (4°)

☎ 01 42 72 00 04

bistrotmarguerite@orange.fr

M° Hôtel de Ville

Ouvert tous les jours à partir de 8h et jusqu'à 23h. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 15,50 €. Vin au verre. Menu gourmand : 29,80 €. Terrasse. Avec sa belle terrasse face à la Seine et à l'Hôtel de Ville, le Bistrot Marguerite bénéficie d'un cadre exceptionnel. Cette brasserie à la décoration actuelle reste très classique et traditionnelle dans sa carte : pavé de viande d'Aubrac, papillote de saumon aux légumes, saucisse aligot...

Les plus affamés pourront se régaler d'une côte de bœuf de 1 kg à se partager à deux. Une cuisine qui sent bon la province avec des produits de saison comme de délicieux champignons à l'automne. Les galettes au sarrasin sont une excellente surprise et renouent avec une ruralité gourmande que l'on aime grâce à des parfums originaux. On y trouve également d'agréables desserts, comme la salade d'ananas au citron pour terminer sur une note légère ou la mousse au chocolat liégeois pour un final plus gourmand. Le week-end, vous pouvez y bruncher de 12h à 16h pour 20 € par personne.

■ CHEZ CLO - LE 9 BIRAGUE

9, rue de Birague (4*)

☎ 01 42 72 57 04

M° Bastille ou Saint-Paul

Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 17h ; le vendredi et le samedi jusqu'à 19h30. Plat du jour : 13,50 €. Vin au verre. Terrasse.

Clo, pour ceux qui ne la connaissent pas, c'est Clotilde, une véritable épicurienne, toujours à la recherche de la gourmandise qui vous fera chavirer, un vin, une épice, un produit, une herbe, une confiture, un thé, un miel. Le matin, pendant que vous travaillez, Clotilde est à pied d'œuvre pour vous préparer le déjeuner, ses fameuses tartes salées ou sucrées notamment. Son établissement est à la fois un restaurant, un salon de thé et un bar à vins. On le vit comme on l'entend. On peut ainsi venir dans l'après-midi pour papoter autour d'un thé et d'une pâtisserie ou en sortant du bureau pour boire un verre de vin avant de repartir chez soi ou plus traditionnellement fréquenter ce lieu à l'heure du déjeuner pour goûter l'un des délicieux plats du jour préparés par Clotilde, à moins que l'on opte pour un classique comme une de ses tartines (11 €) ou une de ses salades (12,80 €).

■ CHEZ MARGOT

25 bis, boulevard Henri-IV (4*)

☎ 01 42 72 39 85

www.chez-margot.fr

contact@chez-margot.fr

M° Bastille

Fermé du 24 au 25 décembre. Ouvert tous les jours de 10h à 14h30 et de 19h à 2h. Brunch le dimanche : 22 € (bio) et 26 € (champagne). Carte : 40 € environ. Formule du midi : 14,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Face à la garde républicaine, Margot est devenu un spot gourmand qui compte sur ce boulevard notamment grâce à sa mise en avant de la viande de Salers. Très vite, les carnassiers sont venus nouer leur serviette à carreaux rouge et blanc pour attaquer l'entrecôte aux échalotes, le filet au poivre ou la côte de bœuf pour deux personnes. Ils sont aux anges et on les comprend. Pour les autres, c'est cuisine bistrotière par tous les temps avec son cortège de harengs pommes à l'huile, de poêlée de champignons et son œuf poché, de souris d'agneau confite au thym, de cheeseburger maison, de pain perdu à la cannelle et de crêpes Suzette. Aux beaux jours, devant des profiteroles géantes au chocolat, on prend le café en terrasse en espérant voir sortir les chevaux de la garde républicaine.

■ LE TRUMILOU

84, quai de l'Hôtel-de-Ville (4*)

☎ 01 42 77 63 98

www.letrumilou.fr

M° Hôtel de Ville

Fermé du 31 juillet au 22 août. Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h. Menus de 17,50 € à 21,50 €. Carte : 30 € environ. Accueil des groupes. Terrasse.

Cet établissement style "province à Paris" semble comme insensible au temps qui passe. Lustres, banquettes en moleskine rouge, casseroles en cuivre accrochées au mur, le décor est là, planté, entretenu dans son jus. On aime le côté désuet de cette table où la tradition n'a que du bon. Les amateurs de gastronomie lyonnaise commenceront avec le saucisson chaud tandis qu'il est difficile de résister ensuite à l'une des spécialités maison : le canard aux pruneaux ou le ris de veau. Pour finir, des desserts classiques comme la crème brûlée ou les œufs en neige. Chaque jour, un menu est proposé en fonction des produits dégotés à Rungis par l'équipe du Trumilou. Forcément, on a une certaine tendresse pour ce genre de maison devenue incontournable quand on vient se promener à Paris et que l'on veut découvrir le bistrot brasserie à la parisienne.

■ BEAUREPAIRE

1, rue de la Bûcherie (5*)

☎ 01 43 29 73 57

M° Maubert-Mutualité

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 22h30. Menus de 70 € à 110 € (menus côte de bœuf). Carte : 40 € environ. Plat du jour : 12 €. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.

Situé en retrait de Notre-Dame, le restaurant Beaurepaire est posé sur une adorable place au calme. On pourrait y passer des heures à boire des cafés ou un excellent verre de vin, papoter, refaire le monde, juste pour le plaisir d'être là et de profiter de ce chaleureux repère. Mais à un moment ou à un autre, il faut se sustenter et ce Beaurepaire a de quoi nous satisfaire à travers une carte variée qui suit les saisons. Les spécialités et produits basques sont mis à l'honneur : planchette de charcuterie, lardo di Colonnata et jambon Bellota font d'excellentes entrées en matière avant l'arrivée du remarquable boudin de viande de chez JM Ihidoy ou du T-bone de veau à l'Espelette dans son jus. Après l'un des nombreux desserts, on se délecte d'un verre d'izarra, le digestif local. Pour les plus carnivores, des menus composés d'une planche de charcuterie puis d'une côte de bœuf accompagnée de pommes grenailles sont à tester, de 70 € (côte de 1,2 kg) à 110 € (côte de 1,9 kg).

■ LES PIPOS

2, rue de l'École-Polytechnique (5*)

☎ 01 43 54 11 40

www.les-pipos.com

contact@les-pipos.com

M° Maubert-Mutualité

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 2h. Service continu de 12h jusqu'à 23h en semaine et jusqu'à 23h30 vendredi et samedi. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Terrasse. Animations.

Les Pipos ! Quel drôle de nom pensez-vous. Certes mais savez-vous d'où vient ce nom ? C'était le surnom donné aux élèves de première année de l'école polytechnique. Dans ce bar à vins rustique et authentique se donnent rendez-vous les gourmands et les amateurs de vins. Dans la bonne humeur, ils dévorent du confit de canard, de l'andouillette Duval, de la saucisse d'Auvergne au couteau ou de l'axoa de veau. Qui dit bar à vins, dit belle cave. Elle est riche de dizaines de références venues de tous les vignobles de France : du Brouilly Vieille-Vignes au Saint-Émilion grand cru en passant par le Cairanne de chez Richard et du Muscat du Cap Corse. Un lieu de rendez-vous de toutes les générations où l'on retrouve la cuisine traditionnelle d'un Paris oublié et un patron comme on les aime.

■ LA TÊTE BRÛLÉE

45, rue Claude-Bernard (5^e)

☎ 01 47 07 86 32

www.latetebrulee.fr

latetebrulee.ltb@gmail.com

M^o Les Gobelins

Ouvert tous les jours de 8h30 à 0h30. Happy Hours de 17h à 21h. Menus de 15,90 € à 25 €. Carte : 31 € environ. Terrasse.

Même pas besoin d'être une tête brûlée pour pousser la porte de ce restaurant de quartier. L'accueil est sincère et le lieu a tout pour plaire. Clair et aéré la journée, il devient intime et chaleureux le soir dans un décor très soigné entre les suspensions en bois naturel, les sièges design et la cave à vin murale. Epicurien en tous genres, bienvenus ! Ici rien n'est laissé au hasard. La carte des vins est remplie de petites pépites à prix copain venant de toute la France, grâce à un petit coup de pouce du réputé voisin, la cave Philo Vino, et une sélection minutieuse. Et si le verre est bien rempli, l'assiette n'est pas en reste avec des produits frais et de saison qui ont tout bon. Qu'on choisisse de partager quelques tapas (croquettes de camembert, éperlan frit ou fameuse charcuterie Bellota) ou qu'on plonge dans les menus (chipirons au chorizo, tartare de thon à l'aneth, audacieux magret de canard aux fraises ou plus classique pavé de rumsteak) il n'y aura jamais de déception. Les amateurs de canailleries ne résisteront pas au mille-feuille d'andouille de Guéméné au caillé de chèvre et aux cerneaux de noix ou au ris de veau en croûte de persil et amandes. Trois soirs par semaine, on écoute en *live* le pianiste distiller ses morceaux rythmés de jazz, pour prolonger le plaisir des papilles jusqu'aux oreilles. En dessert, osez-vous tester la tarte aux lentilles vertes du Puy et sa boule de glace au gingembre ? Sensations assurées !

■ LE VOLCAN

10, rue Thouin (5^e)

☎ 01 46 33 38 33

www.restaurant-levolcan.fr

levolcan@orange.fr

M^o Place Monge

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 15h30 et de 18h30 à 23h. Menus de 17 € à 23 €. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 12 €. Accueil des groupes. Terrasse.

NOUVEAU



BOUILLON RACINE

3, rue Racine (6^e)

☎ 01 44 32 15 60

www.bouillon-racine.com

infos@bouillon-racine.com

M^o Cluny – La Sorbonne ou Odéon

Ouvert tous les jours à partir de 12h et jusqu'à 23h. Menus de 29,90 € à 39,90 €. Carte : 39 € environ. Menu enfant : 14,15 €. Formule du midi : 15,50 €. Vin au verre.

Classé par les Monuments historiques, le Bouillon Racine a retrouvé ses lettres de noblesse grâce aux Compagnons du devoir. De style Art Nouveau, il a été créé, sur deux étages, par les frères Chartier au début du XX^e siècle. Le décor est somptueux : miroirs biseautés, opalines, vitraux et lettrines dorées. Côté cuisine, le chef, Alexandre Belthoise, mitonne des classiques. En entrée les traditionnels bouillons qui changent au rythme des saisons, en plat le cochon de lait farci et rôti à la broche, pommes purée maison, la canette rôtie aux oranges, le pot au feu du bouillon ou le risotto de Saint-Jacques et gambas... Côté dessert, ne manquez pas la gaufre fourrée à la crème brûlée parfumée au sirop d'érable, ou le gâteau au chocolat feuillantine ! Les papilles sont en éveil et les clients séduits par cette brasserie typiquement 1900 !

■ EGGS & CO

11, rue Bernard-Palissy (6^e)

☎ 01 45 44 02 52

www.eggsandco.fr

M^o Saint-Germain-des-Prés

Ouvert tous les jours à partir de 10h et jusqu'à 18h. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Brunch tous les jours. Ne cherchez pas ici un os à moelle à ronger, une côte de bœuf à découper ou une saucisse à marier avec une purée, ce n'est pas le genre de la maison. Petit cocon à la décoration très féminine avec une salle au premier étage nommée « le poulailler », Eggs & Co se la joue poule avec des œufs de ferme en veux-tu en voilà. Au plat, brouillé, meurette, à la coque, norvégien, florentin, bénedicte ou en omelette, l'œuf et ses déclinaisons sont affichées sur une gigantesque ardoise qui occupe tout un pan de mur. Le week-end, la maison a arrêté de prendre des réservations devant l'afflux des demandes ! Voici une table qui a su séduire le public pour se trouver de fidèles habitués.

■ INVICTUS**5, rue Sainte-Beuve (6°)**

☎ 01 45 48 07 22

NOUVEAU**M° Notre-Dame-des-Champs ou Vavin**

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h15 et de 19h à 22h15. Déjeuner uniquement du mardi au vendredi. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 32 €.

Exilé en Afrique du Sud durant six ans, Christophe Chabanel revient à Paris. La salle, façon auberge provinciale, est réveillée d'aplat rouges pétants, qui contrastent dans une déco très « planplan ».

À la carte, si l'audace n'est pas au goût du jour, on retrouve avec satisfaction les inconditionnels du régime bistrotier. Les classiques (tatin d'endive, jambon persillé), côtoient les plats canailles (boudin noir, pieds de porc) et les incontournable (sole meunière, bavette d'aloyau). Niveau sucré, c'est comme à la brasserie, Paris-Brest et millefeuille sont de la partie. Tout est très sage chez Invictus, très rassurant, mais à vouloir faire trop lissé, c'est l'ennui qui va vite gagner. Des entrées bien exécutées mais d'une grande banalité sont sauvées par des plats qui suintent la générosité mais sans créativité. Desserts fadasses et sans personnalité. Le lendemain, d'Invictus on se souvient surtout de l'odeur dont nos vêtements imprégnés ne veulent plus se détacher. Rapport qualité/prix à toute épreuve dans le quartier, mais on aimerait une cuisine plus affirmée.

■ MONTPARNASSE 1900**59, boulevard du Montparnasse (6°)**

☎ 01 45 49 19 00

www.montparnasse-1900.com**restaurant@montparnasse-1900.com****M° Montparnasse - Bienvenuë**

Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 0h. Menu unique à 35 € (menu réservé à la clientèle individuelle, jusqu'à 10 pers). Carte : 25 € environ. Pas de menu enfant. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Un décor classé d'exception, cette grande brasserie est une institution à Paris. Combien de voyageurs ont soupé ici depuis plus d'un siècle ? C'est donc dans ce lieu chargé d'Histoire, où résonnent encore des airs des années 1900 que l'on déguste des spécialités comme l'épaule d'agneau confite "façon 7 heures", la tête de veau "vieille France" sauce gribiche, l'onglet de bœuf aux échalotes confites, de très bons poissons, de sublimes fruits de mer et des desserts succulents comme la mousse au chocolat maison servie en jatte, accompagnée d'une brioche tiède ou du baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint-James.

■ LE TIMBRE**3, rue Sainte-Beuve (6°)**

☎ 01 45 49 10 40

www.restaurantletimbre.com**M° Vavin**

Fermé du 24 décembre au 1^{er} janvier. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h30. Menus de 26 € à 32 €. Carte : 40 € environ. Pas de menu enfant. Formule du midi : 22 € (sauf le samedi). Vin au verre. Chèque Restaurant.

Autant être honnêtes avec vous dès les premières lignes, ce Timbre est notre chouchou dans cet arrondissement.

Petit par la taille, d'où le nom, mais grand par le talent, ce bistrot est tenu par un Anglais, Christopher Wright. Il est au four et au moulin, il cuisine, accueille, sert, débarrasse et encaisse. De A à Z et 10 sur 10 pour tout ce qu'il fait. Christopher a opté pour une cuisine à la française qu'il maîtrise avec brio comme la terrine de campagne maison et sa confiture d'oignons, la salade de lentilles et joues de porc, la poêlée de Saint-Jacques et sa purée de panais, la daube de bœuf et ses coquillettes et le *must*, un parmentier de civet de lièvre. Si les quenelles de chocolat et leur crème au jasmin ou pour rester dans le chocolat, les deux petits pots de crème sont à tomber, le millefeuille monté minute monte sur le podium des meilleurs millefeuilles de la capitale.

■ VAGENENDE**142, boulevard Saint-Germain (6°)**

☎ 01 43 26 68 18

www.vagenende.com**M° Odéon ou Saint-Germain-des-Prés**

Ouvert tous les jours de 12h à 0h. Menus de 26 € à 32 € (sauf jours fériés). Carte : 45 € environ. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.

Cette brasserie fondée en 1904 est une institution du quartier Saint-Germain. Une machine à remonter le temps où chacun appréciera le souci du détail et la délicatesse du service. Le décor est d'origine, classé à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques et brillamment restauré : miroirs biseautés qui se reflètent à l'infini, encadrés de boiseries travaillées dans un pur style "nouille", fait de courbes et d'arabesques. La carte traditionnelle et très variée propose de découvrir chaque jour un nouveau plat, par exemple un gigot d'agneau tranché en salle, une joue de bœuf braisée au vin rouge ou une cocotte de rognons de veau à la graine de moutarde. Tous les grands classiques de la brasserie sont ici présentés selon les saisons. Pour les plats : foie gras de canard maison, filet de bœuf Chateaubriand béarnaise, andouillette AAAAA, sole meunière... Côté dessert : baba au rhum, mi-cuit au chocolat, brioche façon pain perdu et son caramel laitier, dessert cognac « Hennessy XO »- chocolat...

■ AU BISTROT DU PALAIS BOURBON**34, rue de Bourgogne (7°) ☎ 01 45 55 80 75****www.aubistrotdupalais.com****M° Varenne**

Fermé en août. Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Menu unique à 31 €. Carte : 35 € environ. Vin au verre. Formule du midi à partir de 16 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes.

La maîtresse des lieux, Corinne Kouakou, allie avec subtilité le raffinement de la cuisine française de tradition aux épices ensoleillées de sa Guadeloupe natale. Ainsi, avant de servir ses entrées exquises, parmi lesquelles le caviar d'aubergines et sa quenelle de chèvre frais, la salade de lentilles tiède aux écrevisses ou encore les ravioles à la crème de morilles, vous propose-t-elle de savourer un punch coco ou maracuja généreusement accompagné d'acras savamment relevés. Pour le plat de résistance la qualité et le choix sont une fois encore au rendez-vous. Outre la daurade au four, les rognons de veau entiers et autres souris d'agneau, goûtez à son colombo de poulet guadeloupéen ou à ses gambas « à la façon d'Edelle »

arrosé de sa fameuse sauce chien. La carte des desserts vous offrira de finir sur une touche de tradition. Entre la tarte fine aux fruits de saison, le baba au rhum traditionnel et le petit clin d'œil italien de sa panacotta... nul doute que vous trouverez votre bonheur.

■ LE BOSQUET

46, avenue Bosquet (7^e)

☎ 01 45 51 38 13

www.bosquetparis.com

bosquet@wanadoo.fr

M^o École Militaire

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 23h30. Menu unique à 22 € (entrée/plat/dessert). Carte : 35 € environ. Formule du midi : 13 € (plat du jour+dessert du jour). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Le Bosquet, c'est un bistrot chic non loin de la tour Eiffel et de la commerçante rue Cler. Le lieu est spacieux, parfait pour accueillir les groupes, mais il est aussi chaleureux et confortable, un vrai cocon pour les repas en amoureux, surtout le soir quand les lumières se font tamisées... On aime le service impeccable qui prouve qu'à Paris aussi, on sait être aimable et attentionné ! La cuisine est savoureuse, préparée avec une grande application, et respectant les valeurs de la cuisine traditionnelle française. Vous pourrez ainsi y déguster des spécialités du pays aussi diversifiées que les huîtres de Bretagne, le camembert rôti au caramel de cidre, le confit de canard ou le bar au thym. La terrasse l'été est un vrai plus qui fait de ce Bosquet une adresse idéale, en plein cœur de Paris, pour savourer d'authentiques spécialités françaises.

■ CARMINE CAFÉ

73, avenue de Suffren (7^e)

☎ 01 47 34 90 56

www.carminecafe.fr

M^o La Motte-Picquet-Grenelle

Ouvert tous les jours de 9h à 23h30. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 15,50 €. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.

Elle a de l'allure cette belle brasserie (murs de briques, bar en bois, miroirs) prolongée par une grande terrasse, le tout situé à deux pas de la tour Eiffel. À tout moment, on vient pour boire un verre ou pour grignoter une cuisine aux influences américaines et ce ne sont pas les amateurs de hamburgers qui diront le contraire. Les autres se contenteront d'une cuisine de brasserie où l'on retrouve les grands classiques que sont l'os à moelle sur tartine, l'entrecôte grillée sauce béarnaise, le risotto crémeux aux Saint-Jacques ou l'indémontable pizza Carmine qui précèdent de très bon brownies qui appellent le café, un excellent cheesecake citron et un classique crumble aux fruits rouges.

■ DROP CAFÉ

36, rue de Bellechasse (7^e)

☎ 01 45 51 54 09

www.ledropcafe.fr

M^o Solferino ou Assemblée Nationale

Ouvert du lundi au samedi de 6h30 à 22h. De 8h à 20h le samedi. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 15,90 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter. Animations. Beaujolais Nouveau, concerts et soirées musicales.

Entre les Invalides et le musée d'Orsay, à quelques encablures de l'Assemblée nationale, le Drop Café est la pause sympa du quartier. Ce bistrot au style si parisien séduit par la convivialité qui y règne. Le propriétaire sait accueillir et mettre à l'aise pour faire cohabiter habitués, touristes et hommes d'affaires qui desserrent alors volontiers la cravate. À la carte, les classiques de la cuisine française (entrecôte, bavette, salades composées, croque-monsieur...) et quelques spécialités auvergnates à tester pour les amateurs (jarret de porc, coq au vin...). Dès les beaux jours, la terrasse ouvre pour prendre le soleil en déjeunant ou en buvant un café. Pensez-y : le midi si vous n'avez pas le temps de vous attabler les plats sont aussi à emporter !



L'AFFABLE

10, rue Saint-Simon (7^e)

☎ 01 42 22 01 60 – www.laffable.fr

M^o Rue du Bac

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h30. Brunch le samedi de 11h à 15h. Carte : 48 € environ. Formule du midi : 28 €. Vin au verre. Accueil des groupes.

Un vrai coup de cœur pour ce bistrot refait à neuf par une bande de potes de bonne famille aussi élégants qu'affables. Ce fut à cette adresse l'Éillade que nous aimions déjà. Mais force est de constater que nous préférons L'Affable pour ses cèpes en carpaccio accompagnés de pesto de palourdes, ses cuisses de grenouilles meunière à l'oseille, ses ris de veau croustillants avec des champignons truffés ou son pigeon rôti, betteraves chioggas et navets au lard colonnata. Vous l'aurez compris, L'Affable vise là où ça fait du bien. De beaux produits, bien travaillés, un brin canaille mais sans tomber dans le bistrotier populaire et vous obtenez une adresse où déjà il faut jouer des coudes pour obtenir une place. À moins que la savoureuse figue rôtie au vin rouge et miel et son sablé spéculoos ne soient responsables de cet engouement !

■ LES PARISIENNES

17, avenue de la Motte-Picquet (7^e)

☎ 01 47 05 07 37

M^o La Tour-Maubourg

Ouvert tous les jours de 12h à 23h. Carte : 35 € environ. Vin au verre. Brunch le dimanche : 25 €. Terrasse.

Les Parisiennes, c'est le bistrot chic de la rive gauche de Sarkis Markarian, qui avait fait parler de lui rive droite avec Les Funambules dans le 11^e arrondissement. Dans le très bourgeois quartier des Invalides, il a installé sa nouvelle cantine dans un décor classe et contemporain aux allures d'appartement et aux sobres teintes grises et blanches. Pour s'occuper de la carte, c'est le jeune et talentueux chef Régis Mongin qui a été choisi avec pour mission de satisfaire la clientèle exigeante du quartier. En entrée, à côté du traditionnel œuf Bénédicte, on retrouve un plat de saison bien canaille comme le velouté de châtaignes au bacon ainsi que des saveurs asiatiques avec les crevettes en tempora sauce tandoori. Côté plats, de la fraîcheur exotique avec le tartare de bar au quinoa et jus de passion, du classique réussi avec le double steak haché de l'Aubrac et son risotto à la truffe ou encore un nouveau détour par l'Asie avec le filet de bœuf à la thaï et ses légumes croquants. Les desserts sont malheureusement plus traditionnels mais le riz au lait et sa poire caramélisée vaut quand même le détour.

■ CHEZ PIERROT

9, rue Amélie (7^e)
 ☎ 01 45 51 50 08

chez.pierrot@orange.fr

M^o La Tour Maubourg ou Invalides

Ouvert tous les jours de 18h à 23h ; du lundi au vendredi de 11h30 à 15h30. Menus de 25 € à 30 € (uniquement le soir). Formule du midi : 16,90 € (jusqu'à 29 €). Formule du soir : 23,90 € (3 plats + boisson : 31,40 €). Dans ce restaurant traditionnel, les amateurs d'authenticité et des saveurs d'antan seront servis. Les spécialités bourguignonnes et lyonnaises se partagent l'ardoise : soupe à l'oignon, bœuf bourguignon, quenelles de brochet, poulet célestine... Le must : le filet de bœuf façon rossini avec son foie gras maison. Mais vous pouvez lui préférer la salade gourmande avec foie gras et lardons. Pour conclure le repas, on peut se diriger vers le véritable moelleux au chocolat que nous avons apprécié. Ce traditionnel bistrot parisien avec ses nappes vichy, banquettes rouges, affiches sur les murs vous fait partager un moment de gastronomie inoubliable. En famille ou en couple, Chez Pierrot vous accueille dans un lieu calme et paisible où il fait bon se régaler.

■ CHEZ ANDRÉ

12, rue Marbeuf (8^e)

☎ 01 47 20 59 57

www.chez-andre.com

restaurant@chez-andre.com

M^o Franklin D. Roosevelt

Ouvert tous les jours à partir de 12h et jusqu'à 1h. Carte : 50 € environ. Vin au verre. Terrasse.

Une authentique brasserie à 5 minutes des Champs-Élysées, qui vous transporte illico dans les années 1930. L'éclat du zinc, omniprésent, et les authentiques tables de bistrot sont là pour ça. Et ça n'est pas pour trahir l'endroit, ouvert en 1936. L'établissement accueille hommes d'affaires et des médias qui se régalaient de classiques œufs durs mayonnaise, de sardine à l'huile d'olive Ramon Pena ou d'historiques escargots de Bourgogne servis en coquille par 6 ou 12. À suivre, selon la pêche les filets de bar aux artichauts et tomates, jus à la sarriette, la daurade royale entière rôtie au thym, purée à l'huile d'olive ou la belle sole proposée meunière ou à la plancha. Les viandards ne manquent pas le gigot d'agneau rôti, purée maison, le magret de canard du Sud-Ouest rôti aux pêches et pois gourmands ou l'onglet de bœuf à la plancha aux échalotes confites avant de terminer par un millefeuille tradition Chez André, ou une fraîcheur de myrtilles au citron.

■ BAROCHE

101, rue La Boétie (8^e)

☎ 01 43 59 69 57

brasseriebaroque@gmail.com

M^o Saint-Philippe du Roule

Ouvert tous les jours de 7h15 à 2h. Service continu. Carte : 38 € environ. Vin au verre. Brunch le week end à 25 €. Chèques non acceptés. Accueil des groupes. Boutique. David Baroche n'est pas le plus médiatique des chefs parisiens et pourtant il est connu des gourmets qui venaient assidûment chez lui à l'époque. Au Petit Théâtre, sur la place du marché Saint-Honoré. Ce bistrot, c'était

le paradis de la charcuterie. Le voici dans un autre lieu, autre arrondissement, mais son envie de jouer le bistrot canaille reste le même. Un espace de 300 m² réparti sur deux niveaux, des murs en brique ou en vieilles pierres, des poutrelles métalliques, un très beau poêle en fonte, un long Chesterfield... Bref, l'adresse a du charme et donne envie de rester pour un pâté en croûte de canard au foie gras et figues, des jous de cochon confites à la bordelaise, un filet de lieu aux asperges vertes ou encore les noix de Saint-Jacques rôties au lard fumé ; sans oublier le délicieux riz au lait crémeux qui se déguste sans compter !



LE BOUDOIR

25, rue du Colisée (8^e)

☎ 01 43 59 25 29

www.boudoirparis.fr

info@boudoirparis.fr

M^o Franklin D. Roosevelt

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Bar à vins et tapas ainsi que charcuterie à emporter tout au long de la journée. Menu unique à 50 € (au diner). Carte : 55 € environ. Formule du midi : 28 €. Vin au verre. Accueil des groupes.

Stéphane Dufau pour la salle et Arnaud Nicolas pour la cuisine avec un titre de meilleur ouvrier de France en charcuterie, excusez du peu. S'il ne fallait garder qu'un seul plat déjà mythique dans l'ensemble de ceux proposés, ce serait incontestablement le pâté en croûte à la volaille (pintade et canard) et au foie gras, désormais disponible à emporter dans l'espace charcuterie. En général, ce plat historique et presque vieillot a ce petit quelque chose de lourdingue et d'écoeuvrant. Celui d'Arnaud est une révélation. Ici tout est fait maison, leur spécialité : revisiter la charcuterie cuisinée, foie gras, terrines, pâtés en croûte... Entre nous, on en ferait un repas entier avec un mesclun et un verre d'un des vins sélectionnés par Benoît Bouquin. Mais il ne doit pas éclipser les autres propositions d'Arnaud comme la cocotte de cochon en chaud-froid, le boudin blanc de homard, la selle d'agneau aux courgettes ou encore le très réussi et éternel baba au rhum. Rendez-vous d'épicuriens assumés, Le Boudoir propose un Menu Cigare sur réservation avec fumoir privatisable.

■ LE CAFÉ DES LETTRES

52, rue Miromesnil (8^e)

☎ 01 45 44 14 69

http://cafedeslettres.com

cafedeslettres@hotmail.fr

M^o Miromesnil

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30 ; du mardi au vendredi de 19h30 à 22h30 ; le week-end de 11h à 16h. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 21 €. Vin au verre. Brunch le week-end : 28 €. Terrasse. Patio extérieur.

Dans un décor assez branché de loft industriel, la jeune équipe du Café des Lettres vous accueille avec bonne humeur. On s'y sent à l'aise, encore plus lorsque l'on s'installe dans un des canapés Chesterfield de la grande salle. Les jours de beau temps, il faut être chanceux pour pouvoir obtenir une table à la jolie terrasse arborée intérieure, où quelques privilégiés peuvent oublier le brouhaha de la ville l'espace d'un repas dans un cadre aussi

charmant. La cuisine du chef est quant à elle beaucoup plus traditionnelle. De la mousseline d'artichaut et magret de canard au filet de bar à la poêle et ragoût breton, en passant par les noix de Saint-Jacques et leur risotto au piment d'Espelette, on retrouve des plats de saison réalisés avec application. Si personne ne ressort transcendant de son repas, on n'a toujours pas entendu parler de déçus non plus ! En dessert, le macaron et sa glace caramel beurre salé met tous les gourmands d'accord.

■ CAFÉ MARION

8, avenue de Friedland (8°)

☎ 01 43 59 09 41

marion.brasserie@gmail.com

M° Saint-Philippe du Roule

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 18h. Carte : 40 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes.

Situé sur une avenue huppée avec vue sur l'Arc de Triomphe, le Café Marion a vu le jour au printemps 2012. Une nouvelle occasion pour toutes les personnes qui travaillent dans le quartier de varier les plaisirs à l'heure du déjeuner et/ou de boire un verre après le bureau. Accueil charmant et souriant pour une clientèle qui a l'embaras du choix dans le quartier et qui apprécie que l'on soit aux petits soins pour elle. Et c'est le cas. Certains plats se sont déjà imposés pour conquérir une clientèle qui s'est fidélisée : la salade de gambas, le saumon mariné accompagné de tomate et mozzarella, la poêlée de noix de Saint-Jacques à la façon du chef, l'andouillette AAAAA aux trois moutardes ou encore la mousse aux trois chocolats. Une cuisine de brasserie bien réalisée par une équipe dédiée et dévouée, que demander de plus ?

■ LE SANSBŒUF

2, rue Joseph-Sansboeuf (8°)

☎ 01 42 94 82 20

www.lesansboeuf.com

M° Saint-Lazare

Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 1h. Peut fermer plus tard, en fonction de l'affluence. Carte : 10 € environ. Vin au verre. 3,90 € ou 4,90 € le sandwich à emporter. Happy Hour de 17h à 20h. Chèque Restaurant. Vente à emporter.

Le Sansboeuf c'est le retour du terroir en plein cœur de Paris. Entre toutes les enseignes de nourriture à emporter qui fleurissent aux alentours de Saint-Lazare, Jean-Mi détone avec ses produits qui semblent venir tout droit d'une petite ferme perdue à la campagne. Ici pas de chichis : au comptoir, en salle ou à emporter on n'est jamais déçu. La cuisine est simple, précise et efficace. On mange en fonction des arrivages. Les assiettes de charcuterie sont généreuses avec des jambons qui sortent de l'ordinaire. Il y a toujours une terrine du moment, nous avons eu le droit à des rillettes de bœuf cuisinées aux oignons et au vin rouge. Un régal ! Les amateurs de fromages ne devront pas non plus passer à côté de cette enseigne : les fromages sont frais, il y en a de toutes les sortes. Bref, que vous preniez un train, que vous désiriez déjeuner de bons produits ou partager un verre de vin autour d'une assiette de charcuterie avec des amis, ce lieu va vite devenir votre repaire. Un vrai petit resto de Petit Futé !

NOUVEAU

■ LE BÉBÉ

8, rue Pierre-Sémar (9°)

☎ 01 48 78 70 31

M° Poissonnière ou Notre-Dame de Lorette

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 23h. Brunch le dimanche de 12h à 15h. Carte : 40 € environ. Vin au verre. Terrasse.

Ce bistrot de quartier avec vue sur la verdure du calme square Montholon, loin de l'agitation de la rue Lafayette, est un petit havre de paix prisé des *people* et des *bobos* du quartier. Quelques sièges en terrasse, tables en bois et en formica façon cuisine des années 1960, ce Bébé est né d'un entassement d'objets hétéroclites, allant du lustre enguirlandé de bouchons de champagne à la lune suspendue en papier mâché en passant par le traîneau et les trophées de concours bovins. Les propriétaires l'ont voulu à la sauce Manhattan, et même si ça fait plutôt vide-grenier, on applaudit et on s'installe sans hésiter. À la carte, du fusion sur les entrées (œuf basse température et bouillon thaï, salade façon César au gravlax de saumon) et des classiques bien chez nous pour les plats (foie de veau au vinaigre de framboise, pavé de cabillaud rôti). Mention spéciale pour l'entrecôte tendre et parfaitement grillée avec son addictive sauce marchand de vin servie à côté. Desserts régressifs (mi-cuit au toberlone, brioche façon pain perdu), comme un clin d'œil des deux propriétaires à leur premier bébé très réussi.

■ CLAIRIÈRE

1, rue Chaptal (9°)

☎ 01 42 81 15 01

restaurantclairiere.com

resto.clairiere@yahoo.fr

M° Blanche ou Saint-Georges

Ouvert le lundi et le mardi le midi de 12h à 15h ; du mercredi au samedi de 12h à 15h et le soir de 18h30 à 23h. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 20 €. Vin au verre. CB à partir de 15 €. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Eve et Michel Hermet dirigent ce restaurant haut en couleur. Le chef, Auvergnat d'origine, défend avec ferveur la viande d'Aubrac et s'attache à proposer uniquement des produits 100% français qui offrent une fraîcheur déroutante. Parmi les plats, la carte apparaît comme variée, entre le magret de canard du Sud-Ouest rôti, le jarret de veau braisé aux parfums d'orange et de badiane, et le dos de saumon d'Écosse Label Rouge en croûte de sésame, vous y trouverez, à coup sûr, votre bonheur. Et pour finir votre repas, les cafés et thés gourmands ou le mi-cuit au chocolat comme la tarte du jour devraient achever de vous satisfaire. Des assiettes repas avec thème sont également proposées (végétarienne, ardoise des montagnes, etc).

■ GOÛTS ET SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS

41, rue de Provence (9°)

☎ 01 42 85 32 22

M° Chaussée d'Antin

Fermé 1 mois en août. Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 16h. Menus de 6,90 € à 11,50 €. Carte : 15 € environ. Formule du midi : 8,20 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.

Depuis de nombreuses années, Pascale régale tout son petit monde dans ce quartier de bureaux et d'hôtels. La raison de cet engouement ? Elle fait tout elle-même. C'est elle qui dès 8h30 mitonne les plats du jour que chacun consommera sur place ou à emporter. Parmi les classiques de la maison, le tartare de saumon et le rôti aux épices qu'elle ne peut pas enlever de la carte sous peine de vivre un soulèvement populaire. À ces deux plats, s'ajoutent deux propositions qui varient chaque semaine dont une rend hommage à un pays, tex-mex une semaine, l'Espagne la semaine suivante avec son lot de tortillas, de charcuteries, de fromages et de ratatouille et ainsi de suite. Et enfin, pour varier les plaisirs, elle prépare également des sandwichs, des salades et des tartes salées. Pas étonnant vu la diversité et la qualité des mets qu'il y ait encore du monde jusque 16h.

■ GRAND B

24, boulevard des Italiens (9^e)

☎ 01 55 33 10 00

www.grandb.com

reservationgrandb@blanc.net

M^o Richelieu-Drouot ou Opéra

Ouvert tous les jours. Service continu de 11h à minuit. Carte : 40 € environ.

Les chefs du Grand B sont des rôtisseurs nés, ils appliquent leur art sur les Grands Boulevards. Sur les broches, poissons, fruits, poulets, canettes, côtes de bœuf, poissons et autres viandes tournent lentement, sous l'œil attentif des chefs... Et sous celui des clients qui auront la curiosité de s'approcher de la grande cuisine ouverte. Les pièces rôties sont proposées tout juste sorties de la broche dans leur jus naturel, à la façon Grand B, gardant ainsi une saveur et une tendreté inimitables. Légumes de saison ou pommes de terre cuites à la rôtisserie accompagnent les plats de la carte. À deux pas de l'Opéra Garnier, dans un décor sobre et lumineux, chacun pourra apprécier à sa juste valeur cet art culinaire ancestrale revisité façon B !

■ LE ROYAL

8, rue Lafayette (9^e)

☎ 01 45 23 08 91

www.leroyallafayette.com

M^o Chaussée d'Antin - Lafayette

Ouvert du lundi au samedi. Service continu de 11h à 21h30. Menus de 16,50 € à 18,50 € (uniquement le midi). Carte : 25 € environ. Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Une bonne brasserie avec des bons plats comme on les aime mais qui surtout ne pratique pas des prix démesurés pour une brasserie. Le Royal offre un cadre cosy de style rétro. Les grandes tables rondes sont idéales pour les soirées de retrouvailles entre amis. Il ne vous reste plus qu'à faire votre choix dans une carte variée et bien composée. Les incontournables de la brasserie sont là : grandes salades gourmandes ou viandes et poissons plus travaillés, « au gré du marché », entrecôte d'Aubrac et son alligot, magret de canard à la crème de cèpes, alligot, filet de bar rôti aux carottes fondantes, penne rigate bio aux Saint-Jacques et gambas au pesto et parmesan sans oublier tous les jeudis la saucisse d'Auvergne de chez

Mas, alligot. Et si une furieuse envie de moules frites vous prend sans prévenir, n'hésitez pas à vous attabler, la maison les mitonne parfaitement et pour finir tous les desserts sont ici faits maison.

■ SOFA CAFÉ

4, rue La Fayette (9^e)

☎ 01 47 70 57 46

www.sofa-cafe.com

sofa-cafe@orange.fr

M^o Chaussée d'Antin - La Fayette

Ouvert tous les jours de 06h30 à 22h30 et le dimanche de 08h à 18h. Menus de 13 € à 17 €. Carte : 30 € environ. Plat du jour : 14 €. Vin au verre. Formule breakfast tous les jours à 12,50 €. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse.

Entre deux emplettes au Printemps et aux Galeries Lafayette, on n'a pas toujours immédiatement envie de retrouver la foule dans le métro. C'est là que le Sofa Café entre en scène. Il est là, face aux Galeries Lafayette et H&M, prêt à vous accueillir pour vous proposer un verre ou vous inviter à vous sustenter. Sans interruption, de 12h à 22h, le chef assure une prestation culinaire propre au registre des brasseries. Des petits plats sur le pouce, salades, omelettes, croque-monsieur, club-sandwich maison ou des plats plus élaborés qui s'inscrivent, selon la faim de chacun, dans le déroulé habituel, entrée, plat et dessert. Des exemples ? Soupe à l'oignon gratinée, puis burger Sofa (pain sésame maison, mozzarella...) et le moelleux au chocolat (glace vanille, crème anglaise) à moins que vous ne préfériez cet autre déroulé possible : foie gras de canard maison, figues et framboises, noix de St-Jacques rôties polenta fondante et enfin la Superbe crêpe Maison (fruits de saison, sauce chocolat, chantilly). De tout pour tous les goûts, tous les coûts et presque à toute heure, que demander de plus ?



LA TABLE DES ANGES

66, rue des Martyrs (9^e)

☎ 01 55 32 24 89

www.latableledesanges.fr

info@latableledesanges.fr

M^o Pigalle

Fermé un mois de fin juillet à fin août. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. 23h vendredi et samedi. Menu unique à 32 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 16 € (entrée/plat ou plat/dessert). Vin au verre.

Si on ne connaît pas le sexe des anges, on a trouvé où ils mangent... Dans ce bistrot de quartier lumineux et tout en bois, on se sent comme chez soi. Les patrons sont adorables et ont tout prévu pour régaler les petits et les grands appétits. La carte change tous les jours, en fonction des saisons et des produits frais du marché et on peut y trouver du saumon en gravelax et mousseline de fenouil, du caviar d'aubergines et speck fumé, une petite tourte au reblochon et pommes de terre comme un magret de canard sauce à l'orange, poêlée de rattes ou un bar entier en filet rôti à l'huile d'olive. Moelleux au chocolat Apurimac, glace à la noisette du Piémontou, tarte fine aux pommes et à la rhubarbe, glace à la vanille Bourbon pour terminer. En dehors des heures de service, on peut même venir grignoter quelques tapas autour de

la table d'hôte avec quelques charcuteries d'Éric Ospital, de bons fromages fermiers, le tout escorté de vins au verre. Une adorable adresse dans laquelle on a envie d'avoir un rond de serviette à son nom.

■ DELAVILLE CAFÉ

34, boulevard Bonne-Nouvelle (10^e)

☎ 01 48 24 48 09

www.delavillecafe.com

M^o Bonne Nouvelle

Ouvert tous les jours de 8h30 à 2h. Carte : 35 € environ. Vin au verre. Brunch le dimanche : 23 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Cela fait plus de dix ans que le Delaville Café «ancienne maison close» est posé sur le boulevard Bonne-Nouvelle. Un très bel établissement à deux pas du théâtre du Gymnase, des cinémas Grand Rex et Max Linder, du Rex Club et du musée Grévin... De beaux voisins et un point de chute idéal avant ou après une exposition, un film ou une pièce de théâtre. Le Delaville Café, c'est un cachet – jetez un œil au plafond, vous comprendrez –, un mélange des genres entre ancien et moderne, historique et contemporain. Le Delaville Café, c'est un lieu de vie pour passer du bon temps autour d'un verre, d'un chocolat chaud, d'un thé, d'un repas ou d'un brunch... du petit matin à minuit. Souvenir agréable d'un repas composé d'avocat gambas et condiment mangue passion, de burrata et d'une déclinaison de tomates, suivis d'un classique tartare de Charolais au couteau légèrement poêlé et de cabillaud, bouillon thaï parfumé à la coriandre, pour se terminer par une tartelette aux framboises et un cheesecake. Un joli moment dans un bel endroit.

■ LE NAPOLÉON

73, rue du Faubourg-Saint-Denis (10^e)

☎ 01 47 70 21 36

le.napoleon.paris@gmail.com

M^o Château d'Eau

Ouvert du lundi au vendredi à partir de 8h et jusqu'à 2h ; le week-end à partir de 9h et jusqu'à 2h. Carte : 35 € environ. Vin au verre. Brunch le dimanche. Terrasse. Le Napoléon, un incontournable du coin, bien dans ses bottes avec sa terrasse prise d'assaut dès les premiers rayons de soleil. Ce bistrot est le repaire des gourmets qui viennent y dévorer le fameux burger ou le fringant club sandwich. Mais le chef, passé par de grandes maisons, maîtrise aussi les plats plus élaborés comme le mille-feuille d'aubergines, les brochettes de crevettes au saté, le cabillaud à la plancha et son écrasé de pommes de terre maison aux herbes. En revanche pour les desserts, il fait confiance à la maison Julhès pour lui fournir le meilleur des gourmandises sucrées. Tout au long de la journée, on aime se poser ici, sous l'œil bienveillant de Napoléon, niché dans son cadre, et qui ne perd pas une miette de cette vie de quartier.

■ YOUPI & VOILA

8, rue Vicq-d'Azir (10^e)

☎ 01 83 89 12 63 – www.youpietvoila.fr

M^o Colonel Fabien

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h30. Menus de 36 € à 60 €. Formule du midi : 15 €. Vin au verre.

Les habitants du Tarn connaissent bien Patrice Gelbart, mais un jour il a décidé de rejoindre la capitale. On l'a connu quelques mois au Verre Volé et puis, un jour, il a volé de ses propres ailes et le voici enfin dans son bistrot, chez lui ! Certains, les plus chanceux, peuvent décrocher un tabouret côté comptoir et regarder le chef cuisiner devant eux. Les autres se retrouvent autour des tables bistrotières pour savourer l'encornet à la plancha, salade de chou, herbes et jus de mandarine, puis palette de cochon fermier, chips de panais, purée de topinambours et enfin crumble de sablé breton, sorbet poire. Rien à redire ! Burgers ou poulet fermier frites le samedi, pour plus de simplicité mais toujours autant de gourmandise et produits de qualité. Jolie carte de vins nature.



6 PAUL BERT

17, rue Paul-Bert (11^e)

☎ 01 43 72 24 01

M^o Faidherbe-Chaligny,

Rue des Boulets ou Charonne

NOUVEAU

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h. Sauf le lundi midi. Menus de 15 € à 18 € (au déjeuner). Carte : 25 € environ. Formule : 38 € (au dîner). Vin au verre. Boutique. Epicerie charcuteries-fromages. Voilà que Bertrand Auboyneau ouvre sa 3^e adresse de la rue Paul-Bert, après son très classique Paul Bert puis son écailler, il nous a pondu un bistronomie très léché. Déco de bistrot moderne et décalé, tables rouges laquées, carafes et bouteilles en guise de suspensions et couverts au plafond. On a tout de suite envie de devenir pilier de bar pour tenir compagnie aux charcuteries qui font les belles en vitrine et les vins nature de producteurs chevronnés. Au déjeuner, une formule à 18 € qui fait valser encornets rouges, carpaccio de mulet, caille entière, échine de porc fermier, et saint nectaire fermier parfaitement affiné. Les cuissons sont justes, les assaisonnements fulgurants (vinaigre d'algues, citron confit et olives, sureau). L'ambiance est bon enfant, le service bienveillant à défaut d'être au taquet, on admire le rapport qualité/prix et on revient le soir pour une carte plus fournie et toujours aussi vive d'esprit. Les oignons de Trébons, la truite sauvage de l'Adour ou le turbot cuit sur l'arrête jouent la qualité et la sincérité, dur de résister.



AUBERGE FLORA

44, boulevard Richard-Lenoir (11^e)

☎ 01 47 00 52 77

www.aubergeflora.fr

reception@aubergeflora.fr

M^o Richard Lenoir

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Réservation recommandée. Menus de 45 € à 55 € (le soir). Formule du midi : 18 € (pour deux plats), 22 € (pour les trois). Vin au verre. Brunch le week-end et jours fériés : 28 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Flora Mikula est de retour ! La pétillante chef blonde, que nous avions connue aux Saveurs de Flora dans le 8^e, avait pris un peu de recul pour réfléchir à un concept de restauration plus en accord avec sa personnalité du moment. Adieu la course aux étoiles, place à l'aubergiste, car c'est ainsi que Flora se revendique et, à l'écouter, on comprend qu'elle s'éclate dans ses nouveaux habits.

Elle a repris sur le boulevard Richard-Lenoir un ancien hôtel-restaurant en fin de vie pour lui redonner un cachet qui vaut le détour. Qui dit auberge dit décontraction, grignotage à toute heure, du petit déjeuner au dîner, au bar ou en terrasse, autour d'une grande table ou d'un mange-debout. Pour que le grignotage soit vraiment le fer de lance de cette auberge, Flora a imaginé une cuisine plutôt version tapas mais avec tout de même quelques plats bien pensés comme l'os à la moelle et chorizo et ses févettes ou encore le riz rouge de Camargue et calamars en jus de bouillabaisse. Avant et après, assortiment de tapas chaudes et froides en entrée et en dessert. Un de nos coups de cœur aussi bien pour le contenu de l'assiette que pour le décor et la joie de vivre de Flora.

■ L'ESTAMINET

116, rue Oberkampf (11°)

☎ 01 43 57 34 29

www.estaminet-paris.fr

alain.tallaa@neuf.fr

M° Rue Saint-Maur

Ouvert du lundi au mercredi de 12h à 14h30 et de 19h à 0h30 ; le jeudi et le vendredi de 12h à 15h et de 19h à 0h30 ; le week-end de 12h à 15h30 et de 19h à 0h30. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 12,50 €. Vin au verre. Brunch le samedi et le dimanche : 19 €. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse. Restaurant populaire d'Oberkampf, L'Estaminet vous invite dans ses caves pour dîner. Une jolie cantine de quartier tenue d'une main de maître par le charmant Alain. À la carte, quelques plats immuables sont devenus indéboulonnables comme le Risotto aux cèpes et Magret, la cassiolette d'escargots aux noisettes, l'escalope de veau aveyronnaise, ou la souris d'agneau braisée au miel. Mais ce qui fonctionne du feu de Dieu, c'est le saladier de L'Estaminet, une salade composée de gésiers, de lardons, d'un œuf poché, de chèvre, de cantal, de bleu et de tomates. Tellement copieux que l'on zapperait presque le dessert. Pourtant, le zéphyr nous fait de l'œil avec son sabayon mascarpone sur un lit de framboises. Allez au diable les calories. On le prend ce zéphyr et on ira courir demain.

■ LES PETITS PAPIERS

18, rue Oberkampf (11°)

☎ 01 48 05 32 92

info@les-petits-papiers.com

M° Oberkampf

Ouvert du lundi au samedi le midi de 12h à 15h et le soir de 19h30 à 23h. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 14,50 €. Happy Hour de 17h30 à 20h avec planches charcuterie ou fromage 10 €, planche mixte 12 €, Formule Afterwork 6 €. Brunch 16 €.

Une enseigne modeste et un accueil chaleureux ? Les petits papiers c'est un restaurant ouvert en 2011 qui fait sa réputation petit à petit rue Oberkampf. Deux mots d'ordre pour les repas : copieux et savoureux ! De grands classiques revisités avec une petite touche du chef, comme dans le tartare de légumes assés aux parfums d'Asie ou duo de bœuf et langoustines rôtis, crème de crustacés au gingembre et lait de coco. On vient, on revient dans ce boudoir gourmand pour tenter de faire le tour de la carte et tout goûter. Et avant de filer, on pense au dessert : la nectarine rôtie au miel d'épices douces

nous a tout particulièrement ému. Il ne faut pas avoir peur de se laisser, les cartes changent régulièrement et nous avons la garantie qu'il nous reste encore pas mal de plats à tester.

■ AU ROND-POINT

67, boulevard de Ménilmontant (11°)

☎ 01 40 21 13 35

www.aurondpoint.com

aurondpoint@aurondpoint.com

M° Père Lachaise

Ouvert du lundi au samedi de 6h30 à 22h30 ; le dimanche de 8h30 à 21h30. Menus de 25,50 € à 29,90 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 14,90 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Dans son incroyable décor Art Nouveau, la brasserie historique Au Rond-Point est le repaire des promeneurs du Père Lachaise. On y savoure une cuisine française traditionnelle qui varie en fonction des humeurs du chef et des produits de saison qu'il trouve au marché. La famille Matthieu qui tient le lieu est originaire de l'Aveyron, et ça se ressent dans les inconditionnels de la carte ! Andouillette du père Duval, entrecôte de Salers ou de l'Aubrac, Tripoux d'Auvergne... Et pour les aficionados, la tête de veau gribiche est servie le mardi et la saucisse de l'Aveyron aligot le jeudi ! Deux spécialités à ne pas rater. Pour les sportifs qui liraient ces quelques lignes, le lieu sert aussi de point de chute pour les supporters de Saint-Étienne à Paris.

■ PARTIE DE CAMPAGNE

36, cour Saint-Émilien (12°)

☎ 01 43 40 44 11

www.partiedecampagne.com

partiedecampagne@orange.fr

M° Cour Saint-Émilien

Ouvert tous les jours de 12h à 0h30. Ouvert dès 9h le dimanche, formule petit déjeuner. Carte : 15 € environ. Suggestion du jour : 9,50 €. Vin au verre. Formule gourmande : 12,90 € plat du jour + Café gourmand. Accueil des groupes. Terrasse.

Une jolie terrasse sur le cour Saint-Émilien et une salle à la décoration bucolique donnent le ton : idéal pour siroter un verre ou s'attarder autour d'un plat généreux, de grandes salades, de tartines ou d'une tarte fine. Un plat différent tous les jours et à la carte l'appétit sera titillé par un steak de thon à la provençale, des lasagnes au bœuf ou au saumon ou encore par un classique confit de canard. Chaque semaine, des soirées autour d'une assiette des plus conviviales telle la Soirée hamburger à retrouver sur le facebook « Partie de Campagne ». Des produits et préparations maison accompagnés d'un bon verre de vin pour rester dans l'esprit de l'ancienne halle aux vins et de la vigne de Bercy, il n'en faut pas plus pour être heureux !

■ LE PETIT LOUIS

240, rue du Faubourg-Saint-Antoine (12°)

☎ 01 43 56 05 32

www.lepetitlouis.fr

contact@lepetitlouis.fr

M° Nation

Fermé du 24 au 25 décembre. Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Service de 12h à 14h30 (15h le vendredi et samedi) et de 19h à 22h30 (23h le week-end). Carte : 30 € environ. Formule du midi : 12,50 €. Vin au verre. Le dimanche : brunch bio : 21 € et brunch champagne : 26 €. Happy hours tous les soirs de 17 à 20h. Accueil des groupes. Terrasse.

Dans une ambiance cosy de troquet du quartier, Le Petit Louis a ouvert ses portes au printemps 2012 et a bien lancé son affaire ! Que ce soit pour un verre accoudé au comptoir, une assiette de frites maison ou une formule déjeuner en terrasse, Le Petit Louis saura ravir vos papilles à tout instant ! Mais prenez le temps aussi une fois de vous asseoir vraiment et de lire la carte : du gaspacho andalou aux escargots de Bourgogne, mettez-vous en appétit avant d'entamer la spécialité de la maison : la viande de salers. S'il vous reste encore un peu de place concluez le tout sur le tiramisu spéculoos Nutella, un régal. Et le dimanche, on réserve pour le brunch !

■ LE PICOTIN 35, rue de Sibuet (12°)

☎ 01 46 28 99 00
restaurant-picotin.fr
lepicotin12@gmail.com
M° Picpus

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h. Carte : 35 € environ.

Dans une rue calme et peu passante, ce Picotin est le bon plan des gens du quartier. Un bistrot traditionnel dans son jus, serviettes vichy, vieilles réclames aux murs, couleurs vives et menu sur ardoise. Côté carte, c'est court et efficace, fait maison et fraîcheur des produits oblige. Dépaysement avec les entrées (8,50 €), entre les nems et les rillettes de poulet aux épices douces. C'est bien assaisonné, original et gourmand, comme ces écorces d'orange dans le caviar d'aubergines qui apportent de la fraîcheur. Pour les plats (entre 16,50 et 18 €), classiques comme la bavette et le risotto aux jus de truffes côtoient les incontournables de la maison. Les stars ici sont le cheeseburger à l'exécution parfaite (bun maison légèrement brioché, viande savoureuse, cheddar au goût marqué, frites maison à la belle coloration) et les pièces à partager, côtes de bœuf (46 €) et épaule d'agneau (42 €) pour régaler les viandards affamés. Desserts (6,90 €) comme à la maison, en encore plus bon (charlotte aux fraises, fondant au chocolat). On apprécie la gentillesse du service et sa sincérité, on veut de la mayonnaise et il n'y en a pas en cuisine ? Qu'à cela tienne, le chef vous la monte minute, le genre de détails qui fait la différence.



L'OURCINE 92, rue Broca (13°)

☎ 01 47 07 13 65
M° Glacière ou Les Gobelins

Ouvert du mardi au samedi de 12h30 à 14h30 et de 19h à 23h. Réservation recommandée. Menu unique à 34 €. Formule du midi : 26 €. Vin au verre.

Deux euros d'augmentation depuis notre dernier passage. Pas de quoi fouetter un chat, car le menu unique à 34 € proposé à l'ardoise reste un des meilleurs rapports qualité/prix de l'arrondissement. Sylvain Danière est un chef touche-à-tout, espiègle, qui sait séduire entre un

registre bistrotier revu et corrigé et quelques créations plus gastronomiques. Mais quel que soit le registre, Sylvain "envoie" du bon et du beau. Chaque assiette est millimétrée dans ses cuissons et ses alliances de saveurs comme cet impressionnant dos de lotte rôtie meunière et flambée à l'absinthe. Si les produits marins sont à l'honneur (encornet, moules, saumon, cabillaud...), les amateurs de cochon ne seront pas déçus en prenant le pressé de cochon comme à Painblanc en entrée puis la pièce de cochon rôti à l'ail confit. Côté desserts, le traditionnel pot de crème à la vanille bourbon et sa langue de chat maison est un classique qui permet de finir le repas en douceur.

■ VERBALON 198 bis, rue de Tolbiac (13°)

☎ 01 45 88 88 83 – www.verbalon.fr
M° Tolbiac

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 23h. Carte : 32 € environ. Formule du midi : 14,90 €. Vin au verre. Terrasse chauffée l'hiver – plaids à disposition.

À deux pas de la Butte-aux-Cailles, le Verbalon créé par Laurent Chainel maître restaurateur a été repris par Yannick Gasnier qui perpétue la tradition et nous régale d'une cuisine faite de produits frais et de saison. Yannick reçoit à toute heure de la journée pour boire un verre ou un café et il attire les gourmands au déjeuner et au dîner avec un menu différent chaque jour. Il distille une cuisine classique, tendance terroir, certains diront ménagère, d'autres canaille mais toujours bien exécutée. Il déroule tout ce que l'on aime, du foie gras maison au baba au rhum en passant par le poulet rôti à la broche avec sa purée, la viande Angus ou le confit de canard. Le chef mitonne tout à merveille, même les desserts dont un excellent mi-cuit au chocolat. Quant aux vins, les amateurs ne savent plus où donner de la tête, entre les dégustations réalisées en présence de vigneron et la carte du restaurant qui regorge de jolies trouvailles... Il y a vraiment de quoi satisfaire tous les inconditionnels.

■ LES ARTISTES 60, rue Didot (14°) ☎ 01 45 43 30 24

www.cafelesartistes.com
M° Plaisance

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 11h à 0h. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 12,90 €. Formule du midi : 17,90 €. Vin au verre. Brunch le dimanche : 19,90 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Implantés depuis plus de dix ans dans le quartier d'Alésia, Les Artistes continuent à faire plaisir à une clientèle qui apprécie cette ambiance conviviale, ces tableaux d'artistes, la terrasse couverte et chauffée, les couleurs que sont l'ocre, le lilas et le marron, le grand comptoir en bois et le mobilier de bois sombre. Mais ce ne sont pas les seules raisons qui expliquent le succès. La cuisine a aussi son mot à dire et force est de constater qu'elle se défend bien avec une cuisine généreuse comme ce tartare de champignons sur foie gras, la brochette de magret de canard et sa sauce aux kumquats ou encore l'envoûtant tiramisu au gingembre. Des grandes salades raviront également les gourmands de passage en toute simplicité, tandis que le brunch du dimanche (de 11h à 18h) a conquis bon nombre des habitués du quartier. Que dire, si ce n'est que tout le monde se régale ? Chapeau les artistes !

■ LA COUPOLE

102, boulevard du Montparnasse (14^e)

☎ 01 43 20 14 20

www.lacouple-paris.com

M^o Vavin

Ouvert le dimanche et le lundi de 8h30 à 23h ; du mardi au samedi de 8h30 à 0h. Petit-déjeuner à partir de 8h du lundi au vendredi et de 8h30 le week-end. Menus boissons non comprises de 29,90 € (entrée-plat ou plat-dessert, du dimanche soir au vendredi midi) à 59 € (inclus coupe de champagne, amuse-bouche, entrée plat et dessert) Tous les jours : entrée plat et dessert à 36,50 €. Menu enfant : 13,50 €. Plats à la carte. Terrasse. Voiturier. Vente à emporter. Boutique.

Il faut venir au moins une fois dans sa vie dans cette illustre brasserie. Il faut se poser et écouter le bruit ambiant, les cliquetis des couverts, les annonces des serveurs qui portent à bout de bras des plateaux dans un décor Art-Déco orné de piliers et de photos de personnalités. Mais parfois, les adresses mythiques ne suivent pas dans l'assiette. Ici, c'est le contraire. C'est globalement bon : huîtres, fruits de mer, moelleux d'aubergine et piperade au jambon cru, soupe à l'oignon gratinée, homard entier rôti au beurre de cognac avec légumes grillés et son capuccino, dos de cabillaud plancha au basilic avec purée de pomme de terre aux cébettes, pavé de gigot d'agneau fermier du Quercy avec ratatouille croquante et pistou au basilic...

■ FÉLICIE

174, avenue du Maine (14^e)

☎ 01 45 41 05 75 - www.felicie.info

M^o Mouton-Duvernét ou Gaîté

Ouvert tous les jours de 12h à 23h30. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 13 € (ou 19, 50 € (sauf le week-end)). Vin au verre. Terrasse.

Ce vieux bistrot parisien ne désemplit jamais. Dès 7h du matin, on se bouscule au bar pour un café noir ou pour un petit déjeuner bien copieux pour démarrer la journée. Vers 12h, les premiers convives pointent leurs papilles pour se régaler de plats traditionnels propres à une adresse de ce style, le pâté aveyronnais attend son heure dans l'ombre de la tomate mozzarella, la viande du Limousin en tartare - tout juste poêlée ou non -, est très demandée comme le carpaccio de bœuf, le filet de poulet grillé mariné au citron et à l'huile d'olive, ainsi que diverses tartines chaudes, grandes salades et pâtes du moment. L'après-midi, le calme revient. Les clients passent une tête pour boire un verre et profiter de la terrasse avant d'être rejoints quelques heures plus tard par les amateurs d'apéro qui eux-mêmes cèdent leurs places à celles et ceux qui viennent dîner. Quand on vous dit que ça ne s'arrête jamais ! Et c'est ainsi 7j/7.

■ LE PETIT BROCC

206, boulevard Raspail (14^e)

☎ 01 40 47 74 83

www.lepetitbrocc.fr

M^o Vavin

Ouvert tous les jours de 7h30 à 23h. Menu unique à 22,50 €. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 17,50 €. Vin au verre. Brunch le dimanche : 22,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Voilà une belle adresse pour prendre un verre, bavarder entre copains et par la même occasion, se sustenter. Le Petit Brocc n'a pas pour ambition de jouer dans la cour des grands mais force est de constater qu'il se débrouille fort bien et que les avis des clients sont élogieux. Ce qu'ils aiment, les plats de tradition française que l'on retrouve dans la formule du marché à l'ardoise qui compte un grand nombre d'adeptes. Renouvelée en permanence, elle évite la lassitude. Et puis il y a ceux qui apprécient le Petit Brocc sur le pouce, des petits plats du quotidien qui rassurent comme l'omelette, le burger, la tartine de tomates et mozzarella, le croque-madame. Et pour finir, toujours sur le pouce, un carpaccio d'ananas, un café gourmand ou un coulant au chocolat. Et comme Le Petit Brocc est ouvert tous les jours, on est réconforté de savoir qu'il est en bas de la rue.

■ LE CAFFE CAMBRONNE

5, place Cambronne (15^e)

☎ 01 47 34 48 13

M^o Cambronne

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 6h30 à 2h. Plat du jour : 13 € (ou 15 €).

Dans le Caffe Cambronne, installez-vous dans un premier temps pour un cours d'histoire : dans une ambiance bistrotière les tableaux sur les murs racontent la célèbre bataille de Waterloo à laquelle le général Cambronne a participé sous les ordres de Napoléon. Puis après venez-en aux faits : dans l'assiette, le tout d'une cuisine décontractée à base d'entrecôtes, de tagliatelles, d'andouillettes... Qualité et quantité au rendez-vous, que demander de plus avec des prix aussi honnêtes ?

■ LA CANTINE DU TROQUET DUPLEXE

53, boulevard de Grenelle (15^e)

☎ 01 45 75 98 00

M^o Duplexe

Ouvert tous les jours à partir de 12h et jusqu'à 22h45. Carte : 40 € environ. Vin au verre. Terrasse.

Christian Etchebest remet le couvert. Il eut un temps Le Troquet (15^e) et La Cantine du Troquet dans le 14^e. Comme il s'est séparé du premier, il a décidé de reprendre du service dans cet arrondissement qui a été le point de départ de son aventure parisienne. Cette fois, c'est dans un registre brasserie qu'on le retrouve. La gouaille et l'accent du Sud-Ouest sont toujours là et sa franche et bonne cuisine aussi. Couteaux et crevettes à la plancha, terrine de foie gras et jarret, noix de Saint-Jacques, frites maison délicieuses. La poitrine de cochon est une des spécialités de la maison et c'est un vrai régal. Et pour finir fromage de brebis accompagné de sa confiture de cerises noires ou tarte chocolat orange selon les goûts mais chacun devrait y trouver son bonheur !

■ LE GRILLON

19, rue Falguière (15^e)

☎ 01 43 20 79 41

www.brasserielegrillon.com

contact@brasserielegrillon.com

M^o Falguière

Ouvert du lundi au vendredi le midi de 12h à 14h. Menu unique à 15 € (au déjeuner). Formule du midi : 13 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Linda et Serge sont aux commandes de ce bistrot brasserie depuis plus d'une dizaine d'années et la mine réjouie des clients est la preuve incontestable que la maison est digne d'être fréquentée. Les fidèles sont nombreux dans cette salle au look rétro où se côtoient anciens bibelots publicitaires, plaques émaillées et affiches d'un autre temps. La cuisine jette aussi un œil dans le rétro pour nous proposer une série de plats intemporels que nos grands-mères cuisinaient à merveille à commencer par la blanquette de veau à l'ancienne, le confit de canard ou le magret qui précèdent une belle série de gourmandises comme le cheesecake et son coulis de fruits rouges, le crumble aux pommes ou le café gourmand escorté d'une sélection de sucreries qui redonnent le sourire avant de retourner travailler.

■ L'Auvergne à Paris

102, rue Blomet (15°)

☎ 01 48 28 11 53

www.lauvergne-a-paris.com

M° Vaugirard

Ouvert tous les jours de 5h30 à 23h30. Service continu. Menu unique à 25 €. Menu enfant : 9 €. Formule : 14,90 €. Vin au verre. Brunch : 18,50 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier. Animations.

Un restaurant auvergnat ? Oui et non. L'Auvergne à Paris, c'est avant tout une belle brasserie comme il en existe partout dans Paris, mais elle a cette particularité de proposer, outre les grands classiques de ce type d'établissement, des spécialités qui sentent bon l'Auvergne comme la saucisse d'Auvergne et son aligot, l'incontournable chou farci, la célèbre truffade ou le magret de canard entier au miel et ses pommes rissolées. Plats identitaires que l'on accompagne ensuite d'une part de fromage type salers, saint-nectaire ou bleu d'Auvergne. Ouverte de 5h30 à 23h30 le service est continu (et oui il n'y a pas d'heure pour une petite faim !) dans cette brasserie qui a aussi le look typiquement parisien dans le style bar à vin : nappe à carreaux rouge, charcuteries suspendues au dessus du comptoir... Un mélange des régions dont on apprécie l'ambiance et le goût !

■ L'ÉPOPÉE

89, avenue Émile-Zola (15°)

☎ 01 45 77 71 37

www.lepopee.fr

contact@lepopee.fr

M° Charles Michels

Fermé du 7 au 22 août. Ouvert du dimanche au vendredi de 12h à 14h ; du lundi au samedi de 19h30 à 22h. Menus de 32 € à 38 €. Vin au verre. Terrasse.

L'Épopée poursuit sa route avec talent. Ici, tout est réalisé à base de produits frais ; les plats ont des influences bourguignonnes et lyonnaises revisitées par la créativité du chef mais ce ne sont qu'une poignée de propositions, la carte sait aussi rendre hommage au reste du patrimoine français : fricassée d'escargots de Bourgogne au bleu, ris de veau et son coulis aux herbes, assortiment de petits légumes printaniers, poêlée de coquillages, tagliatelles fraîches à l'encre de seiche, cheesecake aux spéculoos et fruits rouges ou charlotte à la crème de marrons au whisky. La carte change en fonction des saisons

mais été comme hiver on reste conquis. Les amoureux du vin seront aux anges avec une carte judicieuse et quelques coups de cœur mis en avant notamment du côté de Macon.

■ LES PROLONGATIONS

76, boulevard de Grenelle (15°)

☎ 01 45 75 62 05

www.lesprolongations.fr

M° Duplex

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 15,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Pour l'ambiance Sud-Ouest, il y a Le Dernier Métro et puis à deux enjambées, Les Prolongations. Tout cela est une histoire de famille. Seule l'histoire ne nous dit pas qui est le petit ou le grand frère. Ce qui est certain, c'est que ces deux établissements ont en commun la joie de vivre, le bonheur d'être ensemble autour d'un verre et la cuisine aux forts accents basques. Il y a à la carte tout ce qui fait plaisir aux papilles : l'omelette façon tortilla, des salades du Sud-Ouest, l'andouillette 5A, le confit de canard, les planches de charcuteries ou de fromages... Sans oublier le célèbre et incontournable gâteau basque, qui est cependant parfois concurrencé par la crème catalane et le tiramisu aux fraises, qui en fait tomber plus d'un. Le vendredi, jetez-vous sur la paëlla de la maison ! Pour arroser tout cela, une belle sélection de vins, notamment au niveau des rouges, disponibles au verre.

■ LE TOUCAN

226, rue de Vaugirard (15°)

☎ 01 45 66 42 96

www.brasserie-letoucan.fr

le-toucan@live.fr

M° Volontaires

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Carte : 40 € environ. Plat du jour : 15 €. Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Cette élégante brasserie entièrement refaite a fière allure dans son nouveau décor avec son mobilier Starck et sa terrasse on ne peut plus agréable. Dans l'assiette, c'est tout aussi agréable avec d'un côté, les classiques bistrotiers, de l'autre une carte snack avec une proposition de salades nordique, landaise ou César pour les plus pressés ou pour les appétits de moineaux. C'est vers les classiques bistrotiers que nous nous sommes tournés. L'aligot aveyronnais est rassurant, les noix de Saint-Jacques impeccables et le pavé de saumon rôti à la perfection. Un café gourmand plus tard, nous recommandons un café sans compagnons sucrés, cette fois juste pour profiter de la terrasse.

■ LE MOUTON BLANC

40, rue d'Auteuil (16°)

☎ 01 42 88 02 21

www.auberge-mouton-blanc.com

restaurant@auberge-mouton-blanc.com

M° Michel Ange ou Auteuil

Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h. Menu unique à 30 €. Carte : 35 € environ. Vin au verre.

Il a toujours autant d'allure ce Mouton Blanc. On ne se lasse pas des anciennes pierres, repeintes en or et cuivre, des portraits de convives de renom, des petites tables rondes et fauteuils coquets, des boudoirs intimes pour les occasions spéciales ou des banquettes et tables pour tous les jours. Dans l'assiette, les spécialités sont empreintes d'une tradition parfaitement exécutée et sans tape-à-l'œil. Lentilles vertes du Puy, vinaigrette à l'échalote côtoient le bloc de foie gras de canard dans la liste des entrées. Les filets de daurade royale, pommes écrasées concurrencent l'entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel, haricots verts ou le steak au poivre mignonnette. En revanche, pour les desserts, tout donne envie : du baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint James au fondant au chocolat à l'orange confite en passant par la crème brûlée à la cassonade et vanille Bourbon ou le carpaccio d'ananas, sorbet à la mangue.

■ LA TERRASSE MIRABEAU

5, place de Barcelone (16^e)

☎ 01 42 24 41 51

www.terrasse-mirabeau.com

contact@terrasse-mirabeau.com

M^o Mirabeau

Trois semaines en août, une semaine en décembre. Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Menus de 29 € à 115 €. Carte : 50 € environ. Vin au verre. Terrasse. Voiturier.

Depuis qu'il est à la tête de cette Terrasse Mirabeau, Pierre Négrevergne a su attirer l'attention et s'attacher une clientèle d'inconditionnels. L'adresse est chic, le décor sobre, élégant et de bon goût. Un tout que vient couronner une terrasse ouverte à la belle saison. Côté cuisine, place aux valeurs du terroir avec comme spécialité majeure le pâté en croûte de canard au foie gras, que s'arrachent les fins connaisseurs. À découvrir aussi la cocotte de chipirons au chorizo, la daurade de Bretagne poêlée ou les étonnants pieds de cochon désossés et panés au homard et servis avec une purée de topinambours. La carte des desserts fait preuve d'originalité, et l'on y retrouve aussi quelques saveurs d'antan, avec une brioche façon pain perdu, fruits marinés à l'eau-de-vie et une gaufre cuite à la minute, poires du verger caramélisées au beurre salé. Selon les saisons les menus changent, ainsi, il existe par exemple le menu Automne jusqu'à fin octobre avec un large choix de produits à vous faire frémir !

■ LA BONNE HEURE

11, rue Brochant (17^e) ☎ 01 46 27 49 89

www.la-bonneheure.fr

M^o Brochant

Ouvert tous les jours de 12h à 14h15 et de 19h30 à 22h30. Menus de 27 € à 33 €. Menu enfant : 9 €. Formule : 18,50 € (jusqu'à 22 €). Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant.

Ici c'est toujours la bonne heure pour le réveil des papilles et accrochées aux murs, des pendules de toutes les époques ne cessent de le rappeler. Ce bistrot de quartier, sans chichis, propose de se rassasier d'une cuisine traditionnelle bien de chez nous, comme on les aime. On est ici dans la générosité, la terrine de foies de volaille maison comme les filets de harengs sont proposés à volonté, à

moins qu'on ne préfère débiter par un burger très terroir à la saucisse de Morteau ou l'assiette de saumon (tartare, mariné, rillettes). On continue léger avec les gambas juste à la plancha, salade chinoise, sauce aigre douce et le thon mi-cuit, caviar d'aubergines, sauce vierge, à moins qu'on se fasse plaisir avec l'incontournable gratin de macaronis au vieux jambon et beaufort ou le travers de porc confit puis laqué au miel, risotto d'asperges vertes. Pour clore ces agapes, retour en enfance avec le tout chocolat ou le vrai baba au rhum et son caramel d'orange. En note finale et pour que les joues gagnent encore quelques couleurs : celles du plaisir, on cédera à une dernière tentation en dégustant une vieille prune de Souillac, un *must* de la maison.

■ LA BONNE FRANQUETTE

Angle 18, rue Saint-Rustique

2, rue des Saules (18^e)

☎ 01 42 52 02 42

www.labonnefranquette.com

paris@labonnefranquette.com

M^o Abbesses ou Lamarck-Caulaincourt

Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h. Menu unique à 27 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 19 €. Vin au verre. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Animations.

Existe-t-il plus belle expression que «manger à la bonne franquette» ? Qui plus est au cœur du vieux Montmartre, celui des artistes et des accordéonistes. Cette devise, Patrick Fracheboud, ancien attaché de recherches auprès de Jacques Delors à l'Université Paris IX Dauphine et au Parlement européen, y tient comme il tient à ce que toutes les assiettes proposées soient de qualité. Ce n'est pas parce que son auberge est largement fréquentée par les touristes qu'il faut se moquer d'eux. Il faut au contraire, dixit Patrick, leur proposer ce qui se fait de mieux en piochant dans le patrimoine gastronomique français. Alors, dans ce décor de guinguette montmartroise, tous les beaux représentants de nos terroirs sont là, de l'andouillette AAAAA aux rillettes de la Perle des Dieux en passant par les anchois de la maison Desclaux et la charcuterie de chez Laborie. Que dire des pièces de bœuf charolais : on régresse à l'état brut de simple carnivore tant la viande est bonne et goûteuse... quant aux desserts, ils sont remarquables, comme les glaces et sorbets (caramel à la crème salée...) ou encore le très plébiscité Fontainebleau (aux griottes ou à la crème de marron). Et comme le «bon boire» doit accompagner le «bien manger», Patrick a sélectionné des vignerons qui cultivent leur vigne en bio et en biodynamie.

■ LE CÉPAGE MONTMARTROIS

65, rue Caulaincourt (18^e)

☎ 01 46 06 95 15

www.cepagemontmartrois.fr

contact@cepagemontmartrois.fr

M^o Lamarck-Caulaincourt

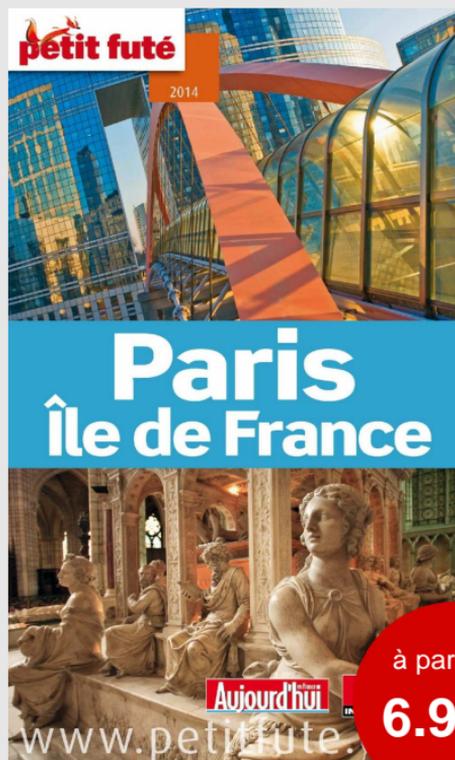
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 10,90 € (entrée/plat ou plat/dessert). Vin au verre. Terrasse.

Le Cépage Montmartrois est une institution dans le quartier. Autrefois Chez Manière, on retrouve encore

LA VERSION COMPLETE DE VOTRE GUIDE

PARIS ÎLE DE FRANCE 2014

en numérique ou en papier en 3 clics



Cliquer ici

Disponible sur

