

LUXOS®

PARIS
F/W 2015-16

luxos.com



your exclusive guide to Paris

GUIDE - PARIS

Paris Local insiders' top spots

Rooksana Hossensally, Sylvia Sabes & Daisy Muller

ALL THE VISITORS' TIPS YOU NEED FOR A WONDERFUL
PARISIAN WINTER

Experiencing Paris to its fullest is a multifaceted affair that might be synonymous with ordering a glass of red while imagining Hemingway sitting at the next table mulling over the plot for *A Moveable Feast*, or enjoying a café crème just like Karl Lagerfeld at the Café de Flore, once a favourite spot for writers and artists. Or perhaps the perfect Parisian escape entails dining at one of the city's nine 3-Michelin-star restaurants and being among the first to try Paris' hottest new eateries? Well, whatever your idea of the best way to enjoy the city, this season's LUXOS guide section has it all. From winter wine bars to the fashion crowd's top go-to spots, the breakdown on Paris' Michelin-starred restaurants, new openings to come, and our shopping list of original souvenirs (move over macaroons!), you're all set for a wonderful Parisian winter.

Il peut y avoir plusieurs façons de vivre Paris au maximum: commander un verre de vin rouge en imaginant Hemingway assis à la table voisine réfléchissant à l'intrigue de Paris est une fête, ou savourer un café crème comme Karl Lagerfeld au Café de Flore, ancien lieu de prédilection des écrivains et des artistes. Ou peut-être encore manger à l'un des neuf restaurants 3 étoiles Michelin de la ville et être parmi les premiers à essayer les meilleurs nouveaux restaurants de Paris? Quelle que soit votre idée de la meilleure façon de profiter de la ville, la section guide LUXOS de cette saison a tout. Des bars à vin d'hiver aux endroits de référence à la mode, le détail des restaurants étoilés sur Paris, les prochaines ouvertures et notre liste d'achats de souvenirs originaux (faites place les macarons!), vous avez tout pour passer un bel hiver parisien.



Left, Pont Alexandre III, Eiffel Tower, photo courtesy of Paris Tourist Office/Jair Lanes

Visit www.luxos.com/destination/paris for more restaurants, bars, spas and events in France

3 Michelin star magic

OUR PARIS INSIDER TELLS US A LITTLE ABOUT PARIS' NINE 3-STAR RESTAURANTS



L'ASTRANCE

In an intimate space patted with buttery tones of modern elegance, Christophe Rohat welcomes no more than 25 diners, twice a day, four days a week. Chef Pascal Barbot spends the meal in his kitchen preparing a set menu that shows off his technical precision and an intense passion for the exotic. Traditional Asian satay, miso or lemongrass flavours mixed with quintessential French specialities produce sensational results like his signature dish of foie gras, mushroom and citrus galette.

Dans un espace intime aux touches d'élégance moderne grâce au ton jaune beurre, Christophe Rohat peut accueillir 25 convives, deux fois par jour, quatre jours par semaine. Le Chef Pascal Barbot concocte un menu qui dévoile sa précision technique et une passion intense pour l'exotisme. Les traditionnelles saveurs asiatiques de satay, miso ou citronnelle mélangées aux spécialités françaises produisent des résultats sensationnels comme son millefeuille avec foie gras, champignons et agrumes.

L'Astrance
4 rue Beethoven
75016 Paris
Tel. +33 (0)1 40 50 84 40
www.astrancerestaurant.com

116

EPICURE AT LE BRISTOL HOTEL

Decorated like a regal lord's country manor, Epicure's dining room faces the formal gardens of the Bristol Hotel. And terroir is what *Meilleur Ouvrier* de France chef Eric Frechon's cuisine is all about. Creating unexpected combinations of the region's best produce, his truffle, artichoke and foie gras stuffed pasta, highlight that Frechon is a real traditionalist with a twist.

Décorée comme un manoir royal de campagne, la salle de l'Epicure donne sur les jardins de l'Hôtel Bristol. Et le chef Eric Frechon, Meilleur Ouvrier de France, offre une pure cuisine de terroir. Créant des combinaisons inattendues avec les meilleurs produits de la région, ses pâtes aux truffes, artichauts et foie gras soulignent que Frechon est un vrai traditionaliste novateur.

Epicure at the Bristol Hotel
112 rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 Paris
Tel. +33 (0)1 53 43 43 40
www.lebristolparis.com



© Laurence Mouton

GUY SAVOY

On 19 May famed French chef Guy Savoy moved his eponymous restaurant to the Monnaie de Paris with its imposing French windows that look across the Seine to the Louvre Palace. While the setting has changed, the phenomenal cuisine of this experienced chef remains as memorable as always. His lobster with popcorn with a sprinkle of childhood wonder delights the palate and the senses.

Le 19 mai, le célèbre chef français Guy Savoy a déménagé son restaurant éponyme à la Monnaie de Paris, rive Gauche, avec ses imposantes portes-fenêtres qui donnent sur la Seine et le Palais du Louvre. Tandis que le décor a changé, la cuisine phénoménale de ce chef expérimenté reste mémorable. Son homard avec pop-corn ravit le palais et les sens avec une pincée d'émerveillement de l'enfance.

Guy Savoy at La Monnaie de Paris
11 quai de Conti
75006 Paris
Tel. +33 (0)1 43 80 40 61
www.guysavoy.com

L'AMBROISIE

Rumoured to be the most romantic 3-star restaurant in Paris, L'Ambroisie is a 16th century treasure tucked under the arches of the Place des Vosges. Chandeliers reign over tapestry-clad dining rooms while father and son, chefs Bernard and Mathieu Pacaud, delight guests with traditional bourgeois favourites including a side of veal with chartreuse-bathed vegetables for couples to share.

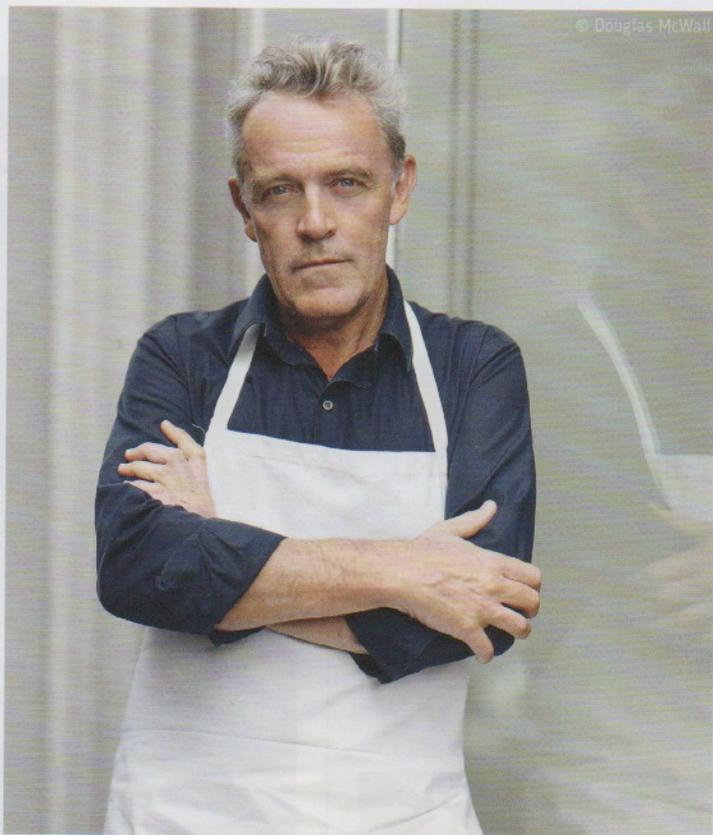
Apparemment le plus romantique restaurant 3 étoiles à Paris, L'Ambroisie est un trésor du 16e siècle niché sous les arcades de la place des Vosges. Les lustres règnent sur les salles tapissées tandis que les chefs Bernard et Mathieu Pacaud, père et fils, enchantent les visiteurs avec des plats bourgeois traditionnels, dont une côte de veau aux légumes en chartreuse à partager à deux.

L'Ambroisie

9 place des Vosges
75004 Paris
Tel. +33 (0)1 42 78 51 45
www.ambroisie-paris.com



© Laurence Mouton



© Douglas McWall

ARPÈGE

At Arpège, vegetables are everything. Cold, contemporary décor takes a back seat to the magic happening in the chef's gardens and on the guest's plate. While chef Alain Passard's private vegetable farm is his pride and joy, there is plenty of temptingly-prepared meat and fish on the menu like his signature hors d'oeuvre, the *umami* hot-cold soft-boiled egg. There is also, of course, an excellent vegetarian menu.

Chez Arpège, les légumes sont tout. Le décor froid et contemporain cède la place à la magie qui opère dans le potager du chef et sur le palais des hôtes. La ferme privée du chef Alain Passard fait sa fierté, mais il y a aussi beaucoup de plats de viande et de poissons alléchants sur le menu comme son hors d'œuvre signature, l'*umami* œuf à la coque en chaud-froid. Excellent menu végétarien.

Arpège

84 rue de Varenne
75007 Paris
Tel. +33 (0)1 47 05 09 06
www.alain-passard.com



© Pierre Monetta

LE MEURICE ALAIN DUCASSE

Old-world grandeur greets the 21st century in a gold-gilded dining room inspired by Versailles. A four-time 3-star chef, Alain Ducasse focuses on the basics with an emphasis on the artisanal, valuing products like the bean to chocolate from his *Manufacture* in Paris. Lobster with sea-flavoured potatoes are a house speciality and everyone falls for the iconic vegetables steamed on rock salt.

La grandeur de l'ancien monde rencontre le 21^e siècle dans une salle ton or style Versailles. Le Chef Alain Ducasse, avec quatre fois trois étoiles, se concentre sur les basiques et l'artisanal, valorisant des produits comme la fève du chocolat de sa *Manufacture* à Paris. Le homard aux pommes de terre aromatisées est sa spécialité et les légumes cuits à la vapeur sur croûte de sel sont un délice.

Le Meurice Alain Ducasse

Hôtel Le Meurice
228 rue de Rivoli
75001 Paris
Tel. +33 (0)1 44 58 10 55
www.alain-ducasse.com



PAVILLON LEDOYEN

An 18th century inn hidden in the gardens of the Champs Elysées, the poetic Parisian Pavillon Ledoyen comes with a neo-classical décor. Dynamic chef Yannick Alléno brings astounding talent and respect for *terroir* to the table with a remarkable fusion of noble and humble produce. Succulent lobster enriched with kale, Wagyu beef with potatoes, and an absolutely unforgettable orange pearl dessert are musts.

Pavillon Ledoyen
1 avenue Dutuit
75008 Paris
Tel. +33 (0)1 53 05 10 00
www.yannick-alleno.com

Auberge du 18e siècle cachée dans les jardins des Champs-Elysées, le Pavillon Ledoyen poétiquement parisien offre un décor néo-classique. Le dynamique chef Yannick Alléno apporte sur la table un talent incroyable et un respect du terroir, avec des plats humbles et nobles. Succulent homard avec chou frisé, le bœuf Wagyu avec pommes de terre, et en dessert les perles d'orange, inoubliable.

PIERRE GAGNAIRE

A contemporary dining room sets the scene for the cuisine of Paris' most intellectual chef. While others try to keep it simple, Pierre Gagnaire is a virtuoso with recipes that have a plenitude of key ingredients. Langoustine with crab, asparagus, lard and grapefruit thrills, intrigues and delights, before you are treated to the pièce de résistance: the grand dessert.

Une salle à manger contemporaine et sobre plante le décor de la cuisine du chef le plus intellectuel de Paris. Certains essaient de garder les choses simples, Pierre Gagnaire lui, est un virtuose avec des recettes aux nombreux ingrédients clés. La langoustine avec crabe, asperges, saindoux et pamplemousse fascine, intrigue et ravit, avant de découvrir le plat de résistance: le Grand Dessert.

Pierre Gagnaire

6 rue Balzac
75008 Paris
Tel. +33 (0)1 58 36 12 503
www.pierre-gagnaire.com



LE PRÉ CATELAN

Driving up to this turn-of-the-last-century jewel amidst regal trees in the Bois de Boulogne gives a visit to Pré Catelan the feeling of a day in the country. In the tradition of classical French cuisine, chef and *Meilleur Ouvrier de France* Frédéric Anton serves sophisticated dishes executed with technical perfection. The langoustine ravioli are a local legend and desserts a moment to remember.

Une visite au Pré Catelan, ce joyau du début du siècle passé situé parmi les arbres majestueux du Bois de Boulogne, évoque une sortie en campagne. Dans la tradition de la cuisine française classique, le Chef et Meilleur Ouvrier de France Frédéric Anton sert des plats sophistiqués exécutés à la perfection. La langoustine est une légende locale et les desserts un moment à se remémorer.

Le Pré-Catelan

Route de Suresnes, Bois de Boulogne
75016 Paris
Tel. +33 (0)1 4414 41 14
www.leprecatelan.com