

# LIEUX

## SORTEZ de chez Vous !

Ce n'est pas parce que l'automne arrive à grands pas que le moral s'en va ! Il restera au beau fixe si vous gardez un peu de votre esprit de plaisancier, vos réflexes de touriste. Continuez comme en été à chercher des environnements accueillants et festifs. Consacrez du temps à la découverte d'adresses inexplorées, d'intérieurs originaux, de nouveaux lieux contemporains ou de styles qui ont déjà une âme...

Sarah CANONGE > Texte



### MÔM UN SÉDUISANT BAR & RESTAURANT DE QUARTIER !

**CONCEPT** « J'ai voulu en faire un lieu de vie. Il ne répond à aucun code et n'est pas ostentatoire », souligne Étienne, que certains ont connu au Kube. Môm est baptisé ainsi parce que chacun interprète comme il veut : « à maman » en américain ou à simplement « à môme ». Ce bel endroit défend des valeurs et de l'authenticité. Il accueille 100 couverts. Derrière des voilages immaculés, il montre une cuisine où se préparent assiettes à partager, petits plats de cuisine française à prix sages... Un fumer est réservé aux addicts, sans oublier la terrasse chauffée pour ceux appréciant la convivialité.

**POUR QUI ?** Ceux qui ont envie d'organiser des événements, des anniversaires puisque la configuration de l'endroit permet de réunir des groupes, mais aussi les amoureux pour un tête-à-tête, les amis pour discuter ou grignoter au comptoir du bar, et bien sûr les adeptes de cocktails réalisés par le chef barmen Jean-Baptiste Masson. On y croise une clientèle de quartier, des personnalités du show-business car Endemol est à deux pas, des mamies qui prennent le thé ou viennent se régaler...

**OÙ ?** Rendez-vous au 4-6 rue Pierre Demours, 75017 Paris dans l'arrondissement parisien qui propose le plus grand nombre de restaurants !

### NAILS BAR CHAMBORD AU MÔM EXCLUSIF POUR LES FILLES !

**CONCEPT** Bienvenue chez Étienne Lefebvre, Pascal Ranger et Patrick Dentrux dans un lieu élégant qui se résume en trois mots : food, cocktails & events. Il accueille les « Chambord pink your drink & pink your nails », un nails bar éphémère « Chambord girly Wednesday ». La fameuse marque de liqueur propose un tarif préférentiel de 20 € pour une pose de vernis et un Cham Cham. Le mariage subtil de Chambord et de champagne revisite l'un des plus grands

classiques français du cocktail. Le Môm met en lumière les talents de la diva Nêlo Mag qui se produit en showcase. Un stand shopping, animé par de jeunes créatrices, propose leurs collections exclusives à prix sages.

**POUR QUI ?** Des soirées glamour et fashion destinées aux filles pour une ambiance intimiste « entre copines » de tous âges...

**OÙ ?** Dans le triangle Pérelre de la place et de la porte des Terres, au 4-6 rue Pierre-Demours, 75017 Paris

**QUAND ?** Tous les mercredis, « Chambord girly Wednesday » dès 19h. Le Môm est ouvert de 11h à 2h avec un service continu assuré jusqu'à 23h pour la dernière commande.



✕ Chambord Girly Wednesday ✕  
Au restaurant le Môm



## LE BAR DE L'HÔTEL O CONTEMPORAIN ET COSY

**CONCEPT** Jean-Sébastien Melot a été recruté sur le conseil de Sandrine Houdré-Grégoire. Il exerce désormais avec talent l'art de la mixologie dans un nouvel endroit discret à souhait situé juste derrière la place des Victoires à Paris. Ce barman d'expérience a posé sa cuillère à mélange et son shaker dans le bar indépendant, bio et fair trade de l'Hôtel O, qui vient d'ouvrir ses portes. Propriété du groupe Elegancia, l'établissement a été conçu par le designer Ora Ito avec la volonté de créer un espace de convivialité résolument ouvert aux clients de l'hôtel et de l'extérieur. Cet endroit vierge est mis en vie dans l'échange grâce à l'expérience et à la personnalité du barman avec la complicité de la barmaid Mei. La carte des cocktails se renouvelle tous les mois, notamment « le club des 5 », 5 créations. Pour chaque famille de spiritueux, Jean-Sébastien met en avant trois références d'exception. Il a pris le parti d'être un bar responsable, commerce équitable et bio si faire se peut. Le premier cocktail à tester est le Pax Mexicana. Mei prépare des bocaux gourmands délicieux pour combler les petites faims du moment !

**POUR QUI ?** Accessible à tout le monde : célébrités, designers, artistes, journalistes, la secrétaire de direction, tatoués, facteurs, curieux, bons vivants, barmen... Une gamme tarifaire pour toutes les bourses avec une entrée de gamme à 7 € pour les spiritueux, 11 € pour les cocktails créations et 12 € pour les cocktails « on request »... Ambiance musicale via le Web...

**OÙ ?** Petite halte au 19 rue Hérold, 75001 Paris, entre la place des Victoires, le Louvre et Châtelet. Passez devant le desk de la réception et c'est juste après, à gauche de l'arbre !

**QUAND ?** Du mardi au samedi, de 18h à 2h. Possibilité d'ouverture exceptionnelle les autres jours. Masterclass de mixologie à venir...

## LE BAR DU BRISTOL UNE CRÉATION

**CONCEPT** Alliant classicisme et modernité, le Bar du Bristol est une création. L'architecte Pierre-Yves Rochon et Mme Maja Oetker, la propriétaire, ont signé le décor du lieu. Entre l'intimité d'épais rideaux le soir et la verrière lumineuse mettant en vedette une fresque murale de l'artiste français Thierry Bruet représentant un jardin luxuriant, écho de l'authentique tapisserie d'Aubusson de Charles Pinçon de 1740, l'endroit surprend. On s'y sent apaisé, loin du tumulte de la capitale, comme dans un club anglais. Les boiseries en pin naturel

de plus de 100 ans d'âge proviennent d'Esher, dans le Surrey. Deux bibliothèques, une cheminée en marbre de Sienne du XIX<sup>e</sup> siècle permettant de belles flambées pour une ambiance cosy. Des hommes d'exception font vivre ce nouveau lieu trendy : le célèbre chef barman Maxime Hoerth et son équipe sous la direction d'Edgar Vaudeville, sans oublier les délices à grignoter qui sortent des cuisines d'Éric Frechon.

**POUR QUI ?** Les vrais adeptes de la cocktail attitude, les clients de l'hôtel, les touristes, les Parisiens et la jet-set en quête d'incognito...

**OÙ ?** Dans le triangle d'or, au 112 rue du Faubourg-Saint-Honoré, 75008 Paris.

**QUAND ?** Tous les jours, de 17h à 2h du matin.



## Ô CHATEAU LE BAR À GRANDS VINS !

**CONCEPT** Créée il y a 7 ans, Ô Château, la petite société spécialisée dans les cours d'œnologie est dotée d'un espace de dégustation de 300 m<sup>2</sup> au cœur de la capitale. Cette adresse accueille le premier bar à grands vins de Paris, une sélection de crus destinés à procurer de l'émotion. Chaque jour, ses fondateurs Nicolas Paradis et Olivier Magny proposent au verre 40 grands vins de France et d'ailleurs : Château Petrus, Château d'Yquem, Château Margaux, Dom Pérignon, Krug et bien d'autres. L'endroit dispose aussi de 3 salons privatisables. Il ressemble à ses propriétaires : à la fois joyeux, gourmand et ambitieux.

**POUR QUI ?** Les passionnés du vin ! L'endroit est parfait pour se retrouver en couple, entre amis ou pour suivre un match de rugby, mais surtout pour déguster des cuvées rares, des vieux millésimes, des grands vins étrangers...

**OÙ ?** Halte au 68 rue Jean-Jacques-Rousseau, 75001 Paris, entre les stations Louvre-Rivoli et Étienne-Marcel... Choisissez d'y venir par les transports en commun ou en taxi, et consommez avec modération ! [www.o-chateau.fr](http://www.o-chateau.fr)

**QUAND ?** Du lundi au samedi, de midi à minuit et jusqu'à 2h le vendredi et le samedi.