

PREMIUM



Restaurants, hôtels, boutiques : tour d'horizon des adresses les plus chic de la capitale.

Restaurants, hotels, boutiques, and more. Discover all that's new and chic in Paris.



APICIUS

Jardin secret

Secret garden

À deux pas des Champs-Élysées, Apicius se réinvente sous la houlette du chef Mathieu Pacaud, étoilé au Divellec, dans le 7^e arrondissement, ainsi qu'au Domaine de Murtoli, en Corse. L'hyperactif trentenaire, qui collabore par ailleurs avec son père Bernard Pacaud à L'Ambroisie (trois macarons au guide Michelin), cornaque désormais ce petit château de ville jouant l'enfilade de salons bourgeois à l'intérieur et déployant, au-dehors, l'une des plus belles terrasses de Paris. Sur cette petite mer de gravier blanc, qui ourle des pelouses taillées au cordeau, l'assistance se régale de langoustines rafraîchies au caviar Golden (95 €), ris de veau de lait saucés à la diable (85 €) ou darne de turbot sauvage rôtie à la feuille de figuier (85 €). Rayon desserts, le chef pâtissier Jérôme Chaucesse, Meilleur Ouvrier de France, envoie notamment une incroyable tarte au sablé diamant frayant avec sa fraîcheur de rhubarbe au sauternes (30 €). ♦

Just steps from the Champs-Élysées in the 7th arrondissement, Mathieu Pacaud, the Michelin-starred chef at Divellec, who also assists his father, Bernard Pacaud, at his three-Michelin-starred restaurant l'Ambroisie, has reinvented the restaurant Apicius.

Gastronomes and gourmands alike flock to this urban mini-château, featuring elegant interconnected dining rooms and one of Paris's most beautiful garden patios to delight in langoustine with golden caviar (€95), deviled veal sweetbreads (€85) and wild fig-leaf roasted turbot (€85). An incredible tarté sablé, topped with fresh rhubarb marinated in sauternes (€30), concocted by pastry chef Jérôme Chaucesse (Best Craftsman of France 2015), crowns the meal. ♦ 20, rue d'Artois, Paris 8^e (01 43 80 19 66, restaurant-apicius.com).