© Stéphane Armando Garcia

BUENAS

Au moment où le soleil décline, l'ambiance chaleureuse de Buenas s'anime. Connu pour ses recettes espagnoles authentiques, l'établissement nous invite désormais à un rendez-vous festif et ensoleillé. De 17h à 19h, l'heure est au partage, avec de généreuses tapas à déguster autour d'un verre de sangria traditionnelle ou blanche, pour un plaisir aussi frais que convivial. On se régale de croquetas fondantes, d'albóndigas savoureuses et de charcuteries ibériques. Derrière cette adresse, Toufik Seddik nous plonge dans un univers qui célèbre toute la richesse de la culture espagnole. Chaque plat est une invitation au partage. Plus qu'un simple repas, c'est une cuisine qui rapproche et donne envie de s'attarder.

83, rue du Faubourg Saint-Denis, 75010 Paris

© Maki Manoukian

LE COMPTOIR LAZU

Dans le 9ème arrondissement, à quelques pas de son aîné, le Comptoir Lazu a ouvert ses portes comme un nouveau repaire gourmand. Le chef Rémi Lazurowicz a imaginé un lieu de vie où l'on se retrouve à toute heure, du café-croissant du matin aux petites assiettes à partager le soir. C'est une adresse qui célèbre le Paris populaire des années 80, avec ses couleurs pop et son mobilier chiné qui participent à l'esprit joyeux et chaleureux de cet endroit. Avec le même souci d'élégance et de créativité que son grand frère bistronomique, le Comptoir Lazu propose une cuisine d'auteur simple, mais savamment pensée. C'est un lieu qui s'inscrit dans la vie du quartier, et où chaque moment, qu'il soit furtif ou prolongé, est une invitation à la découverte et à la convivialité.

36, rue Marguerite de Rochechouart, 75009 Paris

EAT, DRINK, SHOP...

© Lucrezia Vozza

QUELQUE PART... LA MATIÈRE

Les chefs Florian Barbarot et Pierre-Henry Lecompte ont donné naissance à Quelque part... La Matière, une pâtisserie qui repense la gourmandise avec une vision unique. Récemment récompensée par le prix de la Meilleure ouverture de l'année « Pâtisserie 2025 », cette adresse offre un univers où l'innovation et l'émotion se rencontrent. Les créations, pensées comme des bijoux, révèlent une attention particulière aux matières premières, comme le beurre AOP et les farines de tradition française. On y découvre des viennoiseries créatives, comme la brioche feuilletée à la pâte à tartiner amande-noisette, ou des gâteaux de voyage aux saveurs surprenantes. Quelque part... La Matière, c'est un lieu où la haute gourmandise se mêle à une esthétique raffinée, invitant à une expérience de dégustation à la fois audacieuse et délicieuse.

48, rue du Faubourg Montmartre, 75009 Paris

© Bastien Lattanzio

LA BRASSERIE DES PRÉS

Dans le quartier de Saint-Germain-des-Prés, le groupe La Nouvelle Garde a fait naître la Brasserie des Prés. Cette adresse célèbre l'art de vivre à la française, à travers une cuisine traditionnelle et généreuse. Aux fourneaux, un duo de chefs passionnés travaille des produits bruts, sourcés directement auprès des producteurs, pour revisiter les grands classiques de la cuisine bourgeoise française. On y retrouve l'incontournable Paris-Brest, dessert signature du groupe, mais aussi de nombreux plats de saison. C'est un lieu vivant, ouvert sept jours sur sept, qui offre une terrasse idéale pour profiter des belles journées. La Brasserie des Prés, c'est une table de terroir à l'ambiance chaleureuse qui donne envie de s'attabler et de ne plus partir. Côté bar, les boissons sont elles aussi sourcées en France, avec des alcools comme le gin, le whisky ou la vodka qui viennent de Charente.

6, cour du Commerce Saint-André, 75006 Paris

© Nash and Young

BIBIE

Dans le cadre somptueux du nouvel hôtel Le Jardin de Verre, le restaurant Bibie, dernier-né du groupe Coolangatta, est une adresse qui se savoure du matin au soir. Côté plats, on y retrouve une cuisine française inspirée, généreuse et engagée. Les matières premières, sourcées auprès d'un réseau de fermes paysannes, sont au cœur de cette démarche. Sous une magnifique verrière qui laisse la lumière inonder l'espace, le lieu invite à la détente et aux plaisirs de la table. Avec ses différents espaces, du coffee-shop pour un brunch "all day" jusqu'au bar à vin regorgeant de pépites, Bibie est un refuge savoureux au cœur de Paris. Il offre une ambiance à la fois élégante et chaleureuse, un véritable lieu de vie où se mêlent gastronomie, convivialité et engagement.

7, rue Lacépède, 75005 Paris

...AND REPEAT

© Wenkang Shan

BREATHE

Dans la charmante rue Mandar, à deux pas de l'effervescence de Montorgueil, BrEAThe invite à une parenthèse. Cette adresse, entièrement végétale, bouscule les codes de la gastronomie japonaise en y insufflant une touche de créativité. Les chefs transforment le végétal en terrain de jeu, où les produits sont fumés, fermentés et torréfiés pour révéler des arômes puissants et inattendus. De la betterave fumée au gingembre, au shiitake au shiso, chaque plat est une découverte qui respecte les traditions tout en se tournant vers l'avenir. C'est une cuisine surprenante et savoureuse, entièrement faite maison et de saison. Le tout dans une atmosphère douce et conviviale, où l'équipe prend le temps d'expliquer chaque détail.

3, rue Mandar, 75002 Paris