

## SORTIR

Par Sandra Serpero

### ON FOND POUR LES GLACES LADURÉE

Dans leurs adorables pots aux couleurs de la maison et dans l'esprit des macarons, les créations glacées de Ladurée font goûter à la gourmandise majuscule ! Signée par le chef pâtissier exécutif Julien Alvarez, la nouvelle collection glacée aligne tous les parfums dont on raffole : vanille parfumée, pistache intense, chocolat puissant, framboise acidulée et se réinvente autour de recettes furieusement addictives.

#### MELT FOR LADURÉE ICE-CREAMS !

In adorable pots bearing Ladurée colours and rather like macarons, these chill-out creations are all about "gourmandise" with a capital letter ! Signed by executive pastry chef Julien Alvarez, the new ice-cream collection lines up all the flavours meeting fans' desires : scented vanilla, intense pistachio, strong chocolate, tangy raspberry... and reinvents itself thanks to addictive recipes. **Disponibles dans les boutiques Ladurée. [www.laduree.fr](http://www.laduree.fr)**



## LE PATIO DU JARDIN PRIVÉ

Repaire secret façon éden urbain encadré de murs végétaux, le Jardin Privé du Novotel Paris Les Halles offre une parenthèse enchantée au cœur de la ville. Pour la saison estivale, le chef exécutif Nicolas Amelin et ses équipes inaugurent un Menu Barbecue aux plats solaires servis à l'heure du déjeuner : gaspacho verde, poulpe grillé, steak d'espadon, citron et piment... Une atmosphère chill et conviviale qui a comme un avant-goût de vacances ! **Novotel Paris les Halles, Jardin Privé, 9 place Marguerite de Navarre, Paris 1er. (01 42 21 31 31).**

#### WELCOME TO THE PATIO

A secret getaway rather like an urban Garden of Eden surrounded by leafy walls, Le Jardin Privé at Novotel Paris Les Halles offers an enchanting interlude at the heart of the capital. For the summer season, Executive Chef Nicolas Amelin and his teams have inaugurated a Barbecue Menu with sun-blessed lunchtime dishes : green gaspacho, grilled octopus, swordfish steak with lemon and pimento... A congenial, laidback atmosphere, offering a foretaste of the holidays !

## C'EST DANS LE VENT !

Tables d'excellence, suites royales, spas de rêve, chefs étoilés, caves vertigineuses, lieux branchés... Tous les incontournables du moment se partagent la vedette dans nos pages.



### L'élégance de La Renommée

Orchestrée par le groupe américain Hogsalt, à la tête d'un florilège de restaurants ultra plébiscités aux Etats-Unis, La Renommée compte parmi les tables les plus désirables du moment. Planté à deux pas de la Bourse de Commerce, ce restaurant déroule un décor cinématographique haute couture avec tapisseries, boiseries, banquettes en cuir et tableaux anciens. A la carte, des plats de tradition servis avec panache et sourire : os à moelle XL, langoustines grillées, carré d'agneau, sole meunière, crème caramel... Le plus : un superbe bar feutré au sous-sol à ne pas louper. So chic, so glam' !

**SO CHIC, SO GLAM' !** Run by the American Hogsalt group, orchestrating many highly-prized restaurants in the USA, La Renommée is one of today's most desirable addresses. A stone's throw from the Bourse de Commerce, this restaurant proposes "haute couture" cinematographic decor with tapestries, wood panelling, leather benchseats and old paintings. On the menu, traditional dishes served with panache and a smile : XL marrow bone, grilled crayfish, rack of lamb, "sole meunière", "crème caramel"... The bonus : a superb velvety bar in the basement, not to be missed. **La Renommée, 95 rue Saint-Honoré, Paris 1er (01 40 39 93 70). [www.renommee.paris](http://www.renommee.paris)**

### MÉERT INAUGURE UNE NOUVELLE BOUTIQUE

A l'angle de la rue de Bretagne, Méert a installé les délices qui ont fait sa renommée entre les murs d'un adorable spot au sublime décor rétro. Reprenant les marqueurs forts de la boutique amirale de la rue Esquermoise à Lille, cette nouvelle adresse propose bien évidemment les iconiques gaufres à la vanille de Madagascar qui sont confectionnées tout au long de la journée dans le laboratoire de la boutique. Mais aussi, des brioches, des macarons, des pâtes de fruits, des orangettes, des cakes et des madeleines qui réveillent la gourmandise ! Et aussi une collection de thés aux 1001 parfums. Magnifique !

#### NEW MÉERT BOUTIQUE

On the corner of Rue de Bretagne, Méert has arranged the delicacies responsible for its renown within the walls of an adorable spot with sublime retro decor. Borrowing the strong features of its flagship boutique on Rue Esquermoise in Lille, this new address thus proposes iconic waffles with Madagascar vanilla, made all day long in the boutique's laboratory. Along with brioches, macarons, "pâtes de fruits", "orangettes", cakes and madeleines, all tempting the tastebuds! Plus a collection of teas with a thousand-and-one flavours. Magnificent ! **Méert, 29 rue Debelleyne, Paris 3 (01 44 54 32 50). [www.meert.fr](http://www.meert.fr)**



Rendez-vous parisien dominical, le brunch Drouant célèbre la convivialité autour d'un bonheur de brunch servi à table. Au menu, les grands classiques du genre (boissons chaudes, jus frais, viennoiseries, pains) qui s'assortissent aux meilleurs plats de la carte du restaurant : iconique pâté en croûte, saumon fumé sur place, charcuterie premium. Mais aussi des œufs comme il vous plaît, des plats gourmands comme la volaille du Gâtinais rôtie ou les langoustines croustillantes. Et une option végétale avec de généreuses assiettes de légumes. Sans oublier la note sucrée avec une sélection de desserts diaboliquement bons comme la fameuse madeleine de Proust à partager ou la gaufre au chocolat. Miam !

**SUNDAY BRUNCH** At a Sunday get-together in Paris, the Drouant brunch celebrates conviviality around the pleasure of brunch served at table. On the menu, its great classics (fresh juices, hot drinks, Viennese pastries, different kinds of bread) accompany the best dishes on the restaurant menu : iconic pâté in a crust, salmon smoked on-site, premium cold meats. But also eggs as you like them, gourmet dishes such as roasted Gâtinais poultry or crisp langoustines. Plus an option for fans of generous plates of vegetables. Not forgetting those with a sweet tooth, with a selection of irresistible desserts including the delicious chocolate waffle, or the famous "madeleine de Proust" to be shared ! **Drouant, 16-18 Place Gaillon, Paris 2. [www.drouant.fr](http://www.drouant.fr)**