



Nos 5 restaurants d'hôtel à Paris



Paris célèbre le débarquement de nouveaux hôtels ultra-cool dans la capitale. Et avec eux, autant de restaurants tout aussi vibrants. Suivez le guide.





Le restaurant de l'hôtel Bachaumont

Inauguré en juin dernier, l'ex-Grand Hôtel de Bachaumont réanimé par la décoratrice Dorothée Melizchon multiplie les raisons de s'y rendre. Bien sûr il y a le lobby aux notes graphiques et les 49 chambres et suites, toutes différentes, teintées de ce quelque chose de parisien follement élégant. Mais aussi le restaurant emmené par l'équipe prolifique de l'Expérimental Group (Beef Club, **Fish Club**...).

Le concept ? Un lieu hybride avec d'un côté le restaurant et sa carte cousue main par Gregory Marchand (chef du Frenchie) et de l'autre, le bar à cocktails où officient des pros du shaker. A vivre, cela donne un lieu chaleureux et vivant faisant la part belle à la bonne cuisine française et aux elixirs bien secoués.

On y va pour ? Les viandes cuites au four à charbon, les poissons nacrés, le baba au rhum bien imbibé et le *Fennel Collins* (gin, liqueur Fenouillette Denoix, jus de citron jaune et eau gazeuse), l'une des créations exclusives des lieux.

Diaporama:<http://www.vogue.fr/voyages/adresses/diaporama/fwah2016-les-meilleurs-restaurant-hotel-paris/26014>