



ART DE VIVRE

Au luxueux restaurant
de l'hôtel Bachaumont.
In the hotel Bachaumont's
luxurious restaurant.

P122 **VIRÉE SHOPPING**
Rue du Jour
et ses alentours, dans
le 1^{er} arrondissement.
Shopping. On and around
the rue du Jour in the
1st arrondissement.



1 Jardin Nelson-Mandela

L'endroit idéal pour se ressourcer en famille au cœur du bouillonnant quartier des Halles. La dernière pierre à l'édifice de cet espace vert central de quatre hectares a été posée en mai dernier. À découvrir : une aire de jeux pour les petits, un terrain d'aventures de 2 500 m² réservé aux 7-11 ans (port de chaussures de sport obligatoire), une grande prairie, des terrains de pétanque et un espace végétal avec diverses espèces.

This four-ha (10-ac) garden, opened in May at the heart of bustling Les Halles, is ideal for a relaxing stroll or family break, with an adventure playground for kids ages 7-11 (sports shoes required), a large meadow, pétanque courts, and a garden full of diverse plants. 1, rue Pierre-Lescot, Paris 1^{er}.

3 LILENBLUM

La boutique a changé de nom mais pas d'esprit ! Les griffes bohème et hippie chic y restent à l'honneur. Sabots Leon & Harper, chemise Soeur, robe Louizon, composent un look à la « parisienne ». Sabots à 119 €.

The boutique's name has changed, but not its bohemian-hippie chic spirit! Leon & Harper clogs, Soeur tops, and Louizon dresses for "Parisian" looks. Clogs €119. 30, rue Étienne-Marcel, Paris 2^e (01 53 40 82 75).

© JOSEPHINE BRUEDER / MAIRIE DE PARIS - ROMAIN FORQUY - AMÉRY CHEMIN

4 BALTARD AU LOUVRE

Dans ce néobistrot chic et saisonnier occupant l'ancien Pavillon Baltard, les assiettes sont (bien) ficelées par le jeune Flamand Ewout Vranckx, au CV irréprochable (Plaza Athénée, Louis XV et Le Meurice) : courge confite au sirop d'érable, tartare de maigre ou canard rôti sur coffre. Intérieur soigné et terrasse végétalisée avec vue dégagée sur la nouvelle Canopée des Halles. Menus : de 22 € (midi) à 45 €. Belgian chef Ewout Vranckx honed his craft in prestigious kitchens: Plaza Athénée, Louis XV, Le Meurice. Now, his chic neobistro offers seasonal fare: squash confit with maple syrup, salmon bass tartare, whole roasted duck. The interior and garden terrace offer open views over the new Canopée des Halles. Menus from €22 (lunch) to €45. 9, rue Coquillière, Paris 1^{er} (09 83 32 01 29, baltard.com).



2 JACK GOMME

Adeptes du Bulgomme, les créateurs de cette marque de maroquinerie parisienne fondée en 1985 ont diversifié leurs matières (doudoune, toile jacquard, drap de laine, etc.), mais l'esprit ludique demeure, comme le design épuré. À découvrir, la petite ligne de basiques intemporels pour homme.

Sacs à partir de 100 €.

Created in 1985, the founders of this Paris leather-goods label, experts in innovative materials, are now branching out with bags in jacquard canvas and wool all with the same playful spirit and streamlined designs. Discover their line of timeless basics for men. Bags from €100.

6, rue Montmartre, Paris 1^{er} (01 40 41 10 24, jackgomme.com).





LES ADRESSES D'AGNÈS B AGNÈS B'S ADDRESSES

1976. La première boutique mondiale agnès b. ouvre ses portes 3, rue du Jour. La créatrice, désormais installée de part et d'autre de la rue, a vécu les phases de transformation du quartier.

1976: The world's first agnès b. boutique opened at 3 rue du Jour. The designer, now established on both sides of the street, has witnessed the neighborhood's transformation.

3 et 6, rue du Jour, Paris 1^{er} (agnesb.fr).

E. Dehillerin

« Les casseroles en cuivre ou classiques E. Dehillerin sont réputées imputrescibles ! Professionnels et particuliers viennent pour se ravitailler ici, où l'on trouve tout. »

"E. Dehillerin's copper and classic cookware is said to be indestructible. Professionals and home cooks come here to stock up on everything they need for the kitchen."

18-20, rue Coquillière, Paris 1^{er} (01 42 36 53 13, edehillerin.fr).

Église Saint-Eustache

« Depuis ma boutique, je vois l'arrière de l'église. Elle est très belle et populaire car elle accueillait tous les gens des Halles. Elle renferme une fresque de Keith Haring. »

"From my boutique, I can see the back of this beautiful church. It hosted people from all walks of life around the old Les Halles market. It's got a fresco by Keith Haring."
2, impasse Saint-Eustache, Paris 1^{er}.

Le Comptoir de la gastronomie

« Tout est très bon mais j'aime particulièrement y acheter du foie gras et du tarama au moment de Noël. Quelques tables permettent aussi de déguster sur place. »

"Everything is good here. I stock up on their foie gras and tarama at Christmas. Tables allow for tasting."
34, rue Montmartre, Paris 1^{er} (01 42 33 31 32, comptoirdelagastronomie.com).



5 Hôtel Bachaumont

La réputation de l'établissement ne faiblit pas. Aux chambres cossues (à partir de 200 €) s'ajoutent une belle brasserie et un bar, désignés par la très en vogue Dorothée Meilichzon. La carte, signée par l'équipe de l'Experimental Cocktail Club et de l'Hôtel des Grands Boulevards, revisite avec brio les standards de la brasserie parisienne. Entre 30 et 60 €.

This popular hotel's plush rooms (from €200) are complemented by a gorgeous brasserie and bar designed by interiors star Dorothée Meilichzon. Menus by the team behind the Experimental Cocktail Club and the Hotel des Grands Boulevards brilliantly revisits Parisian brasserie classics. A la carte €30-€60.

18, rue Bachaumont, Paris 2^e (01 81 66 47 00, hotelbachaumont.com).



6 CAFÉ LAÏTCHA

La cheffe triplement étoilée Adeline Grattard a dévoilé en 2018 ce salon de thé inspiré des traiteurs hongkongais. Attablé ou au comptoir, on y déguste nems de légumes, nouilles au paleron de bœuf à la sichuanaise, poulpe des îles, et tiramisu jasmin-chocolat. Menus : 15-20 € à emporter, 40 € sur place.

Three-Michelin-star chef Adeline Grattard unveiled her Hong Kong-inspired tea salon in 2018. At table or bar, tuck into vegetable nems, Sichuan beef noodle soup, island octopus, followed by jasmine-chocolate tiramisu. Menus: €15-€20 to go, €40 dine-in.
7, rue du Jour, Paris 1^{er} (01 40 26 05 05, yamitcha.com/cafe-laitcha).

7 BAOBAB

Pousser la porte de cette boutique, c'est l'assurance d'un voyage express en Inde, où Christophe Chopin a eu l'idée de créer cette marque déco. Tissus, coussins, rideaux et plaids aux belles couleurs bigarrées ont l'âme voyageuse et insufflent une touche fantaisiste subtile aux intérieurs contemporains. Coussins à partir de 38 €.

Enter Christophe Chopin's boutique and you're instantly transported to India, his inspiration. Fabrics, pillows, curtains, and prints in a rainbow of beautiful colors awaken the traveler's soul and breathe a subtle touch of fantasy to contemporary interiors. Cushions from €38.
2, rue du Jour, Paris 1^{er} (09 84 15 79 47, baobab-home.fr).



8 Ô Château

Ce bar à vins se distingue en proposant un large choix – une cinquantaine – de vins d'exception au verre (à partir de 4 €), dans un souci de découverte et d'accessibilité. À la bouteille, pas moins d'un millier de références disponibles ! Autre atout, les initiations à la dégustation organisées sur place régulièrement, en français et en anglais (à partir de 59 €).

This spacious wine bar with a selection of 50 wines by the glass (from €4) and 1,000 bottles is ideal for making new discoveries. They are also renowned for their tastings on site in both French and English (from €59).

68, rue Jean-Jacques-Rousseau, Paris 1^{er}
(01 44 73 97 80, o-chateau.com).

9 MARCELLE

Cette cantine bonne mine a tout bon : un look déco tendance (miroirs en rotin, parquet blanc et table d'hôte), des plats sains et des desserts savoureux (salade de quinoa radis et crevettes, cake à l'orange, etc.) Que demander de plus ? Des boissons chaudes et fraîches, réalisées à la perfection par la maison ! Carte : 15-20 €.

A handsome eatery that has gotten it all right: a trendy decor (rattan mirrors, white parquet, and a large communal table), delicious healthy dishes and desserts (quinoa salad radish and shrimp, orange cake), plus perfectly-executed drinks, both hot and cold. Who could ask for more? A la carte: €15-€20.
22, rue Montmartre, Paris 1^{er} (01 40 13 04 04, restaurantmarcelle.fr).

10 NOSE

Créée en 2013, cette parfumerie atypique ne mise que sur des jus de niche. Dans les étagères : plus de 500 parfums d'une cinquantaine de marques d'exception ou avant-gardistes, telles que Kilian (de 60 à 140 €) ou Maison Francis Kurkdjian (de 65 à 130 €). Difficile de faire un choix ? Le diagnostic olfactif vous aidera à trouver la fragrance idéale.

Founded in 2013, this niche perfume boutique carries over 500 perfumes from 50 cutting-edge brands like Kilian (€60-€140) and Maison Francis Kurkdjian (€65-€130). Their olfactory diagnosis will help you find your ideal scent.
20, rue Bachaumont, Paris 2^e (01 40 26 46 03, nose.fr).



CUISINIERS EN HERBE BUDDING COOKS

G. Detou

On trouve « de tout » pour cuisiner, et surtout des ingrédients rares : pâte de pistache, arôme naturel de vanille, extrait de café, ou encore des fèves Tonka (3,50 € les 50 g).

Here you can snag all those hard-to-find ingredients: pistachio paste, natural vanilla flavoring, coffee extract, and tonka beans (50 g/1.8 oz €3.50).

58, rue Tiquetonne, Paris 2^e (01 42 36 54 67).

La Bovida

Cette boutique alimente les « pros » de la cuisine depuis 1921 ! Le grand public peut bien sûr en pousser la porte pour s'offrir une batterie de casseroles ou un couteau de chef parmi ses 9 000 références. Environ 20 € le couteau d'office.

This shop has been providing kitchen utensils to professionals since 1921. Home cooks head there for cookware or a chef's knife from among their 9,000 items. Paring knife, about €20.

36, rue Montmartre, Paris 2^e (01 42 36 09 99, labovida.com).

Déco'Relief

Dans les rayons, tout le nécessaire pour pâtisser ! Des matières premières (arômes, fondants, colorants alimentaires) aux ustensiles, en passant par les moules variés (à partir de 9 €).

Their shelves are stocked with everything for the baker. From raw materials (flavors, glaze, food coloring) to utensils, including every kind of mold (from €9).
6, rue Montmartre, Paris 1^{er} (01 44 82 97 57, deco-relief.fr).