

MAXIM'S. Désormais, les soirées orchestrées par Sylvie Chateigner enflamment ce lieu culte de la jet-set parisienne.

on y boit et on y dans entouré de mannequins, bookers... La vraie réussite de ce lieu est le jazz en live des lundis soir avec une chanteuse américaine aux allures de Björk. Un vrai bonheur 2, place du Palais-Royal, 1^{er}. Tél. : 01.58.62.56.25.

MAXIM'S. La papesse du clubbing fashion, Sylvie Chateigner, organisatrice des soirées TGV à l'espace Wagram, a investi le plus branché des restaurants de la capitale. Une recette nouvelle pour cette habituée des grandes soirées. Et une réussite Soirées Maxim's les samedis 5 avril, 24 mai et 21 juin. 3, rue Royale, 8^e. Réservation et info lire au 01.40.35.22.74.

LE PULP. Le Pulp est devenu en une saison le club de la capitale. Au départ, cette boîte exigüe était réservée à la clientèle des filles qui aiment les filles. Désormais, les soirées Kill the DJ, sous la houlette d'Yvan Smagghe et les soirées Naked, où mixe la divine Mau (50% des Scratch Massive avec son acolyte Seb), sont un régal pour les oreilles avides de sons nouveaux. Le jeudi, c'est gratuit. 25, bd Poissonnière, 2. Tél. : 01.40.26.01.50.

LA SUITE. Le dernier-né du couple Guetta est non seulement un restaurant situé dans le triangle d'or (le 8^e), mais aussi un club nommé le Wet Bar, en tièrement habillé de cuir chocolat par Ima Rahmouni. Aux platines: DJ Chris (frère de Cathy Guetta). L'avantage de ce nouvel endroit: il est à taille humaine. 40, av. George-V, 8^e. Tél. : 01.53.57.49.49. ■

contournable du quartier Montorgueil. On peut aussi y grignoter toute la journée car, outre une carte des vins bien fournie, il y a aussi une carte de croques et salades. 62, rue Tiquetonne, 2^e. Tél. : 01.40.39.08.00.

LA FABRIQUE. On y va pour boire une bière brassée maison – happy hour de 17h30 à 21 heures – ou grignoter une flamme-kueche, les spécialités de la maison. Le tout dans une excellente ambiance. À noter, des fêtes tous les soirs avec une programmation musicale des plus subtiles. 53, rue du Faubourg-Saint-Antoine, 11^e. Tél. : 01.43.07.67.07.

SORTIR
LE CABARET. Récemment relifté par Oraïto, le jeune trublion du design français, Le Cabaret est le digne héritier des Bains de la belle époque: on y mange,

MANGER

LE B4 RESTO. Designé par Imad Rahmouni (Pink Paradise, La Suite, etc.) et ouvert par Ludo et Jérôme, organisateurs de soirées. La cuisine italienne est sans prétention mais bonne, et le service est adorable. Il est conseillé de réserver. Et aussi: l'annexe du resto, le B4 café, dont l'originalité est d'avoir une salle lounge avec des canapés et un mini-club en sous-sol. 6, square Sainte-Croix-de-la-Bretonnerie, 4^e. Tél. : 01.42.72.16.19. Ouvert tjl. Carte: 45 €. **LE 404.** Un des meilleurs restaurants de cous-cous de la capitale, tant pour ses spécialités, sa déco façon tente berbère, que pour l'ambiance (les serveuses font la danse du ventre en fin de soirée). À ne pas rater: le brunch berbère. Un conseil :

réserver car le 404 est un petit endroit qui ne désemplit jamais. 69, rue des Graviillers, 3^e. Tél. : 01.42.74.57.81. Ouvert tjl. Carte: env. 50 €. **LE SENSO.** Ouvert cet hiver par sir Terence Conran et Michel Bémond, déjà associés à l'Alcazar, le restaurant du Senso propose une carte de cuisine française inventive dans un décor de salon d'hôtel parti-

PARIS TENDANCE

Une référence mondiale de la nuit. Ici naissent les sons du futur sous les doigts des meilleurs DJ. Difficile de se coucher tôt, il y en a pour tous les goûts.

culier. Le bar, quant à lui, joue la modernité (acier brossé) et reçoit d'excellents DJ bookés par Fabrice Lamy, le directeur artistique. 16, rue de la Trémoille, 8^e. Tél. : 01.56.52.14.14. Ouvert tjl. Carte: env. 50 € au restaurant, menu 25 € côté bar.

BOIRE

LE BAR DU PLAZA. Si l'en- vie vous prend de siroter un verre dans le bar d'un hôtel chic

sans être guindé, alors le bar du Plaza Athénée est l'adresse qu'il vous faut. La carte des cocktails est très fournie et le service parfait. 25, av. Montaigne, 8^e. Tél. : 01.53.67.66.65. **LE CAFÉ.** Décoré de brioche et de broc, rapporté par le patron lors de ses voyages en Afrique. Le Café, tout en longueur, est enfumé, petit, mais il n'empêche: l'endroit reste une adresse in-