Marta

SORTIR

LOUNGE FEUTRÉ

Au Fouquet's, saurez-vous trouver la porte dérobée du **Marta,** dissimulant le speakeasy le plus « famous » du moment ? Un indice : cherchez la bibliothèque. VIP (Leonardo DiCaprio y a été vu !) et clubbers y déambulent cocktail à la main dans les alcôves feutrées d'un cabinet de curiosité composé par le maître décorateur Jacques Garcia et ambiancé par Benjamin Patou (Manko, Bus Palladium...). Atmosphère glamour, parfaits cocktails et bonne musique : tout pour upgrader ses nuits parisiennes...
46, avenue George-V (8e).
Tél. : 01 40 69 60 85.

RESTO AZIMUTÉ

Tous les soirs chez **CAM,** dans le mini-quartier chinois d'Arts-et-Métiers, Eseu Lee (passé chez Passerini) « met le feu » dans une ancienne boutique de souvenirs à peine embellie. Le décor se passe de commentaires, pas les assiettes, « asiemutées » et hautement addictives : clams ivres de vinaigre de riz, flan aux langues d'oursins, beignets de lotte et frites de daikon ou onglet de bœuf au soja fermenté. Les bières et les vins sont artisanaux. L'ambiance grimpe au fur et à mesure de la soirée.
Seul hic ? L'odeur colle aux vêtements...
Assiettes de 9 à 24 €.
55, rue au Maire (3e). Tél. : 06 26 41 10 66.

BAR À MANGER

À deux ricochets des buttes Chaumont, **Le Cadoret,** ancien bar de quartier, est la nouvelle sensation food du moment. La raison ? La cheffe Léa Fleuriot cuisine de jolis plats classiques, mais dans lesquels on prend un malin plaisir à planter sa fourchette : croissant au jambon, steak/frites, saucisse/lentilles, poireaux vinaigrette, raie à la grenobloise ou bœuf bourguignon. Tout est délicieux car exécuté dans les règles de l'art. Assiettes de 10 à 20 € environ.
1, rue Pradier (19e). Tél. : 01 53 21 92 13.

PARTAGE PARTY

Terra est à peine ouvert et déjà plein comme un œuf ! Cette cuisine concoctée par une jeune toque passée chez Robuchon remet au goût du jour la découpe dans une salle tendance avec immense étagère à vins, ambiance tamisée et plantes vertes à profusion... Épaule d'agneau, côte de bœuf et canard rôti sur l'os passent sur le billot central avant de terminer dans l'assiette. Une belle façon de réhabiliter le partage. En sus ? Une carte des vins canon. Carte de 35 à 50 €.
21, rue des Gravilliers (3e). 01 45 30 02 58.

Terra

ÇA BUZZE DÉJÀ !

Courant mai, Jean-François et Élodie Piège feront revivre l'antique brasserie des Halles **La Poule au Pot** (9, rue Vauvilliers, 1er). Régalade assurée autour de la soupe à l'oignon ou de la galantine de canard, dans un décor inchangé. Côté 16e, le duo du Daroco, Alexandre Giesbert et Julien Ross, s'apprête à transformer le légendaire **Zebra Square** (3, place Clément-Ader) en brasserie/bar à cocktails. En juin, les **sœurs Levha, du Servan,** lèveront le voile, dans la même rue que leur maison mère, sur une toute nouvelle cantine asiatique, (52, rue Saint-Maur, Paris 11e), tandis que la seconde **Maison Plisson** devrait accueillir ses premiers clients au 35, place du Marché-Saint-Honoré (1er).

CAM

VINCENT LAROZE ; FABRICE RAMBERT ; PIERRE LUCET-PENATO ; PRESSE.