

Où bien manger coréen.

HANOK, MUSÉE GUIMET

Les restos de musée, sujet compliqué : souvent chers, pas si bons... Saluons l'ouverture, au sous-sol du musée Guimet, du Hanok, du nom de ces maisons traditionnelles coréennes en bois. Ici, on ne souffre ni du bruit ni du manque de place, et si le service est un peu hésitant, il est de bonne volonté. Dans les assiettes dorées, des classiques bien troussés comme le bibimbap (supplément calamar bienvenu), ou un tendre maquereau grillé, escorté de riz, particulièrement savoureux : l'idéal pour un déjeuner dépayçant.

L'esprit plus *street food* des *sotteok sotteok* (brochettes saucisse et pâte de riz) ou du poulet frit comblera la faim intempestive des ados, qu'on aura enfin pu traîner au musée. Le menu fait aussi la part belle aux boissons chaudes coréennes, des thés parfumés à la gelée de yuja (nom coréen du yuzu) aux boissons de céréales au goût de malt (*misugaru*). Pour escorter des gâteaux de riz gluant ou des *hotteok*, délicieux pancakes au sucre brun, en voilà une bonne idée à l'heure du goûter !

— Estérelle Payany



COCKTAILS, ETC VOUS PRENDREZ BIEN UN VERRE AU TERREAU ?

Divine House, bar à cocktails d'inspiration anglaise, accueille le bar barcelonais Paradiso, quatrième meilleur bar du monde au classement World's 50 Best Bars 2025, et ses créations conçues pour l'occasion. Ainsi ce Cherry Negroni, variante capiteuse et amère du classique italien,

sans gin mais avec verjus, purée de cerises et vanille, servi avec un chocolat à la liqueur posé sur le glaçon. Ou encore ce Roots, sans alcool, qui arrive sous une racine surmontée d'un pot de terreau avec pousses de petits pois, à travers lequel coule une liqueur désalcoolisée avec double effet de matière et de goût. Bluffant ! — L.J.
| 21, rue Daunou, 2^e
| Mar.-sam. 19h-2h | 13-18 €
| Jusqu'à mai 2026.



Bar

AMERICAN BAR

Le mot « bar », vient de l'anglais *bar room*. Il est un héritage du mot français « barre », et désigne justement la barrière qui sépare les consommateurs, du personnel posté de l'autre côté du comptoir. Au début du xx^e siècle, les barmen américains fuyant la prohibition popularisent le concept de bar américain à Paris. Voici leur descendant, l'American Bar, ouvert dans l'hôtel Experimental Marais, si new-yorkais dans son style : grande salle haute sous plafond, barrée dans le fond par un très beau comptoir et surplombant une vaste salle de restaurant avec escalier monumental, éclairage tamisé sur chaque table, grands canapés adossés à un mur de vitraux sombres, le tout rythmé par le son du shaker et animé par un service aussi cool que classieux. On n'est plus dans le Marais, mais à Manhattan dans un de ces bars à cocktails qui sont le must, tant pour l'ambiance que pour les recettes proposées. Et le menu leur rend hommage, avec des mélanges maison inspirés de la Grosse Pomme (le Flat Iron) ou venus d'établissements mythiques, comme ce Penicillin, créé par Sam Ross chez Attaboy en 2005 et servi ici à la perfection, accompagné de gingembre confit à croquer. Ou cet excellent Benton's Old Fashioned, du mythique speakeasy Please Don't Tell. Et l'on en vient à se dire que comme dans le rock, on reconnaît les groupes de goût à leur sens de la reprise.
— Laurent Jézéquel

TOUTES NOS BONNES ADRESSES SUR TELERAMA.FR

Hanok, musée Guimet

TT 6, place d'Iéna, 16^e
| Tlj. sf mar. 10h-18h
| Entrée 8-17 €, *bulgogi* 19-20 €, soupe et plat 17-21 €. | Options végé.
| hanok.misso@gmail.com.

American Bar

TTT 116, rue du Temple, 3^e | Tlj. 18h-1h30
| Cocktail 12-19 €, verre de vin 11 €, soda 6-8 €.