



RENDEZ-VOUS

24H / 24H

Une escale d'une journée ? Suivez nos conseils pour profiter de la capitale sans perdre de temps.

On a one-day layover? Our tips for enjoying Paris without wasting a minute.

PAR/BY CÉLINE FAUCON, HADRIEN GONZALES ET CÉLINE VAUTARD



11:00

**DÉNICHER DES OBJETS INSOLITES  
À LA BOUTIQUE DES INVENTIONS**

Cette enseigne rend hommage à la créativité française en proposant des dizaines de pièces innovantes et étonnantes signés par des inventeurs indépendants. Entre plan de métro en microfibre, sac à ajustement rapide, couteau chauffant pour le beurre ou oiseau bionique radiocommandé, les idées cadeaux utiles ou futiles n'y manquent pas !

11:30

*DISCOVER UNUSUAL ITEMS AT LA BOUTIQUE DES INVENTIONS.* This unique store tips its hat to French ingenuity with dozens of innovative and surprising objects designed by independent creators. Between microfibre métro maps, quick-adjustment bags, heated butter knives, and bionic radio-controlled birds, you'll find a wide array of useful and nutty gifts. 9, rue Mayet, Paris 6<sup>e</sup> (01 40 33 00 81, la-boutique-des-inventions.fr).

12:00



12:30

**DÉJEUNER AU JÉROBOAM**

La dive bouteille tient la vedette dans cette cave à vin-restaurant-atelier dégustation aux 350 références portées sur le bio et la biodynamie. Côté table, la chef Jessica Bongibault se fournit chez les meilleurs producteurs et envoie des assiettes bien ficelées : poulette de la cour d'Armoise, salade de papaye verte (10 €), fondant au chocolat, crème d'amande (7 €).

13:00

*LUNCH AT JÉROBOAM.* The divine bottle is the star of this wine cellar-cum-restaurant-cum-tasting atelier with 350 mostly organic and biodynamic wines. Chef Jessica Bongibault crafts delicious dishes with top-notch produce such as Cour d'Armoise chicken and green papaya salad (€10), or chocolate fondant with almond cream (€7). 10, rue Saint-Sébastien, Paris 11<sup>e</sup> (09 84 05 94 75, jeroboam-baravin.com).

13:30



14:00

**CRAQUER POUR UN BIJOU  
CHEZ WHITE BIRD**

Après avoir travaillé pour les griffes les plus illustres de la place Vendôme, Stéphanie Roger a créé son propre écrin. Dans un cadre épuré, se distinguent des créateurs de bijoux internationaux qui font la part belle à l'artisanat à grand renfort de pierres semi-précieuses et ornementales. Parmi nos coups de cœur, le collier Moon de Naohiko Noguchi en or jaune et nacre brune (850 €)

*GO JEWEL CRAZY AT WHITEBIRD.* After working for illustrious Place Vendôme jewellers, Stéphanie Roger opened her own gem of a boutique showcasing jewellery designers and artisans from around the world with a focus on semi-precious and ornamental stones. Our pick is Naohiko Noguchi's moon necklace in yellow gold with brown mother-of-pearl (€850). 7, boulevard des Filles-du-Calvaire, Paris 3<sup>e</sup> (01 40 24 27 17, whitebirdjewellery.com).

14:30

15:00



### DÎNER AU PETIT TONNEAU

Depuis 1930, ce rendez-vous canaille se dresse à deux pas des Invalides. Nappes Vichy et cols blancs : le ton est donné. Les affamés attaquent, l'œil gourmand, œufs en meurette, carré d'agneau rôti au thym et autres grands classiques de la gastronomie française préparés par le chef arrivé cette année, Vincent Neveu. Au dessert, la tarte Tatin ou la mousse au chocolat achèvent de convaincre. Menus de 22 à 40 €.

*DINE AU PETIT TONNEAU.* This Invalides adjacent bistro has delighted gourmets since 1930. Crisp linens and white-collared waiters set the tone for dishes such as poached eggs in red wine sauce, and roasted rack of lamb with thyme, all meticulously prepared by new chef Vincent Neveu. For dessert, try the tarte tatin. Fixed menus €22 to €40. 20, rue Surcouf, Paris 7<sup>e</sup> (01 47 05 09 01, [aupetittonneau.fr](http://aupetittonneau.fr)).

19.00

19.30

20.00



### BOIRE UN VERRE CHEZ LULU WHITE

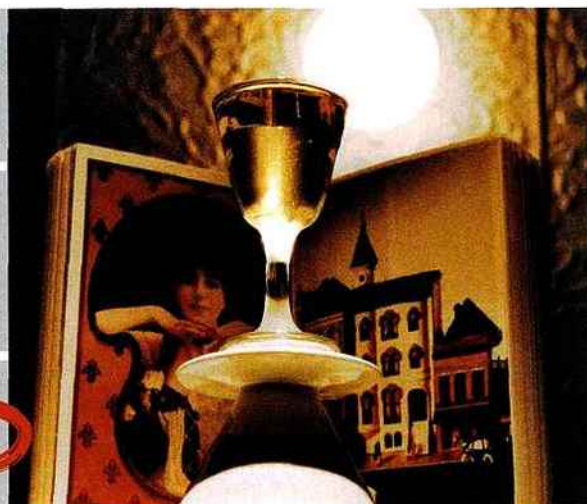
En plein Pigalle, ce bar à cocktails porte le nom d'une prostituée flamboyante qui officia il y a un siècle à La Nouvelle-Orléans. Dans un décor de saloon Belle Époque, on déguste des élixirs de haut niveau (11-15 €), comme le Penny Black (whisky, agave) ou le Coffee Negroni, apéritif italien classique à base de gin relevé de notes de café et de pamplemousse frais.

*A DRINK AT LULU WHITE.* This cocktail bar in Pigalle is named after a flamboyant prostitute who plied her trade in the New Orleans of yore. Enjoy impeccable elixirs (€11-€15), such as the Penny Black (whiskey and agave), or a negroni with a coffee gin twist, all served in an atmosphere that evokes a Belle Époque saloon. Snack on Cajun specialties like jambalaya. 12, rue Frochot, Paris 9<sup>e</sup> (09 83 58 93 32, [luluwhite.bar](http://luluwhite.bar)).

20.30

21.00

21.30



### PASSER UNE NUIT À L'HÔTEL SAINT-MARC

L'ancienne demeure du duc de Choiseul abrite, depuis mai dernier, 26 chambres, un salon avec terrasse, un « honesty bar » (le prix payé est au choix du client) et un spa (sur réservation) réservés aux hôtes. Mais cet écrin luxueux s'affirme avant tout comme une prouesse d'architecture intérieure, savante alliance d'Art déco et de glamour des années 1970. Chambre double à partir de 280 €.

*SPEND A NIGHT AT THE HOTEL SAINT-MARC.* Set in the former residence of the Duc de Choiseul, this elegant new hotel opened last May with 26 beautiful rooms, a terrace lounge, an "honesty bar" (the price is left to guest's discretion), and a spa for guests only. A true feat of interior design, smartly combining Art Deco and 1970's glamour. Double room from €280. 36, rue Saint-Marc, Paris 2<sup>e</sup> (01 42 86 72 72, [hotelsaintmarc.com](http://hotelsaintmarc.com)).

22.00

22.30

23.00

