

Placements Retraite,
Bourse, immobilier...
Ce qu'il faut savoir

Serge Haroche
Révélations
sur la lumière

100 expériences
nouvelles pour
redécouvrir Paris



Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 10 septembre 2020 n° 2507 - 5 €

L 13780 - 2507 - F - 5,00 €

Justice, police, éducation, violences...

Mais où est passée l'autorité ?

« L'angélisme
ne protège pas »

Jean-Pierre Chevènement

Le grand entretien et les extraits
exclusifs de ses Mémoires



L'ancien ministre
de l'Intérieur (1997-2000)
Jean-Pierre Chevènement.

À Nancy, le meilleur de la rentrée littéraire - 30 pages

100 manières de vivre Paris

Nouveaux lieux, nouvelles expériences, nouveaux hôtels, nouveaux repères, la capitale n'a pas dit son dernier mot : derrière les masques, elle sourit toujours à la vie.



Plus belle vue
du ciel : la ville
s'embrasse du
regard de chez
Mun – et de sa
terrasse sur les
Champs-Élysées.

ROMAIN RICARD / SP

PAR CONSTANCE ASSOR, JOËLLE AUBRY, NICOLAS BASTUCK, NATHALIE CHAHINE, VICKY CHAHINE, ALINE COCHARD, CHRISTINE COMBIER, LOUISE CUNEO, THIBAUT DANANCHER, GILLES DENIS, GUILLAUME GRALLET, NATHALIE LAMOUREUX, JULIE MALAURE, VALÉRIE MARIN LA MESLÉE, MARIE-CHRISTINE MOROSI, CHRISTOPHE ONO-DIT-BIOT, ALICE PAIRO-VASSEUR, EDSON PANNIER, JULIEN PEYRON ET JULIEN REBUCCI.

Réveiller les années 1930

55, boulevard de Rochechouart

Pour sa quatrième adresse parisienne baptisée le Rochechouart, le groupe Orso s'est fié aux talents du duo d'architectes-décorateurs Festen, qui a réussi à réveiller cet hôtel des années 1930 tout en le laissant dans son jus. Façade Art déco, élégance Belle Époque pour la centaine de chambres, brasserie au rez-de-chaussée avec une cuisine familiale généreuse et même un rooftop pour siroter un cocktail avec vue.

www.hotelrochechouart.com



OUBLIER BARTHES

8, rue du Faubourg-Montmartre

Sa façade rouge est intacte mais l'on n'y danse plus depuis longtemps. À dire vrai, les nuits parisiennes ne se sont jamais vraiment remises de la mise en sommeil de ce haut lieu de la fête, que Roland Barthes nous demandait de ne pas confondre avec la distraction. « *Un lieu qui se suffit à lui-même* », disait-il. Pour se consoler de la fermeture du Palace, en 1995 (les nostalgiques des années Fabrice Emaer datent le commencement de la fin à 1983), traverser la rue et s'offrir un plat roboratif au Bouillon Chartier, toujours aussi peu cher mais en net progrès.

S'ÉTIRER

68, rue des Martyrs

Le 9^e compte un nouvel hôtel, le Hoy. Ce dernier fait habilement cohabiter le parquet et les moulures parisiens, une table 100 % végétale aux accents sud-américains et un fleuriste japonais. Un établissement axé sur le bien-être avec salle de yoga et des suggestions de postures d'étirement dans les chambres.

www.hoyparis.com

Se shooter à l'iode

25, rue de la Chaussée-d'Antin

Julien Sebbag, associé au Moma Group de Benjamin Patou, déploie Tortuga sur le toit-terrasse des Galeries Lafayette Haussmann. Le trublion culinaire (Chez Oim, Créatures, Je Cuisine chez Toi et très bientôt au Forest du musée d'Art moderne dans le 16^e) joue une partition célébrant le poisson à la fois de saison, local et sauvage.

www.tortuga-paris.com. De 25 à 59 €.

Goûter la babka

65, rue Condorcet

Après l'ère du cupcake et du cinnamon roll, voici celle de la babka. De tradition ashkénaze, cette brioche tressée fourrée au chocolat a désormais son adresse, Babka Zana, qui la décline avec de la pistache, de la cannelle ou du halva/citron. À découvrir aussi les sandwiches avec de la hallah, le pain traditionnel brioché.

www.babkazana.com.

À partir de 3 €.

TENTER LE MATÉ

14, rue Jean-Baptiste-Pigalle

Nouveau venu dans la galaxie des bars à cocktails parisiens, La Canopée a ouvert ses portes en février. En bas de la rue Jean-Baptiste-Pigalle, c'est un cocon, épuré mais chaleureux, élégant sans être pompeux, qui s'offre à nous. Côté carte, on y honore le maté, une herbe qu'on infuse, très populaire en Amérique du Sud pour son effet stimulant et 100 % naturel. Essayez « l'Amore », avec un coulis de framboises maison, menthe poivrée et gin. Succès garanti.

www.lacanopee-pigalle.com

SE CROIRE EN ÉGÉE

45, rue des Martyrs

Connu pour son bon goût de l'époque, le directeur artistique Yorgo Tloupas a eu envie d'ouvrir le « premier café grec de la capitale ». C'est chose faite avec Yorgaki, qui est devenu le QG de la diaspora grecque. Dans un décor infusé de l'esprit des Cyclades, le café frappé ou la bière Mythos se sirotent en grignotant un gâteau à l'orange ou un feuilleté à la feta.

www.yorgaki.fr. 3 € le café grec.

