

FIGARO SCOPE

À VOS TABLETTES ! À la tête de trois autres adresses parisiennes, le chocolatier Jean-Paul Hévin ouvrira dans quelques jours un stand au Lafayette Gourmet. Les addicts y retrouveront les orangettes, truffes, palets, florentins, craquants et autres douceurs (y compris les pâtisseries) de ce meilleur ouvrier de France, fondu de chocolat.
*Lafayette Gourmet, 97, rue de Provence (IX^e).
Tél. : 01 40 23 52 67. Tj sf dim.*



HÔTEL LE PETIT PARIS Entre le Panthéon et Saint-Germain-des-Prés, une « boutique hôtel » vient d'ouvrir dans une bâtisse du XVII^e siècle au riche passé historique. La légende dit que même Jim Morrison dormit dans les murs de cet ancien relais de poste, aujourd'hui restauré. Sybille de Margerie a imaginé une série de décors (d'inspiration médiévale aux années seventies) pour les 20 chambres (dont une suite). *Le Petit Paris, 214, rue Saint-Jacques (V^e). Tél. : 01 53 10 29 29. À partir de 240 € la chambre.*



LIBRAIRIE D'ART. Ambiance néo-pop, murs rose framboise, parquet peint et un florilège de beaux livres dans un esprit « chic, coquin à la française », selon le libraire et éditeur Thomas Ragage, qui vient d'inaugurer sa première enseigne. On y trouve donc des ouvrages de photographie d'art, de poésie, de peinture et dessin contemporains. Ainsi qu'une sélection de romans triés sur le volet.
*14, rue Deguerry (X^e). Tél. : 01 49 29 01 76.
Du mardi au samedi de 11 heures à 19 heures.*

LE REGENCY BAR PREND LE PLI... de l'afterwork. Le luxueux bar de l'hôtel Prince de Galles inaugure une nouvelle carte de cocktails inspirée de ses initiales, R et B. Pour un parcours ouaté et sans faute, opter pour le Baiser Royal (vodka, champagne, sirop de sureau), accompagné selon l'heure de tapas sucrés ou salés (servis de 18 heures à 23 heures). Mais le palace parisien a également pensé à ses clients les plus imprévisibles, et propose depuis peu une expérience *last minute* : le cocktail Unforgettable Night, comprenant un cocktail pour deux, une chambre et un petit déjeuner en tête-à-tête. *Regency Bar - Hôtel Prince de Galles, 33, avenue George-V (VIII^e). Tél. : 01 53 23 77 77.*

LE FIGARO EN VIP. Pour combler ses abonnés, *Le Figaro* vient de lancer un tout nouveau programme culturel permettant à ses plus fidèles lecteurs d'être invités à l'Opéra, de visiter en exclusivité l'expo du moment ou de s'offrir un week-end gourmand à prix « minceur ». Soit une somme d'offres ultrapréférentielles et sélectives, choisies main dans la main avec de prestigieux partenaires culturels à Paris et dans dix grandes villes de France. Rendez-vous sur www.lefigaro.fr/privileges (si vous êtes abonné) ou www.lefigaro.fr/tabonnements (si vous ne l'êtes pas).



DESIGN-MOI UN FLAT ! Marc Brétilot est le pape du design culinaire, mouvement émergent qu'il a initié, il y a une dizaine d'années. « Explorer les codes et démolir les règles traditionnelles » de la cuisine, tel est le mot d'ordre de ce trublion des popotes, qui n'aime rien tant que jouer avec la nourriture. On pourra apprécier ses réalisations incongrues à l'hôtel Meurice, du 3 au 6 octobre prochain. (Ci-contre, une réalisation de Ayako Suwa.)
228, rue de Rivoli (I^{er}).



« CUISINES EN FÊTE ». Trois jours de dégustations, ateliers pour enfants, démonstrations et cours de cuisine en plein air seront au cœur de la VII^e édition de cette fête culinaire qui se tiendra les 25, 26 et 27 septembre prochain à Bercy Village (cour Saint-Émilion et place des Vins-de-France). Parrainée par Guy Martin (présent le vendredi de 17 heures à 19 heures), cette manifestation accueillera blogueuses, stylistes, photographes et auteurs de livres de cuisine. Tout le programme de ces animations (gratuites) sur www.bercyvillage.com ou au 0 825 166 075 (0,15 €/min).