

Paris en mode bio

P. 8

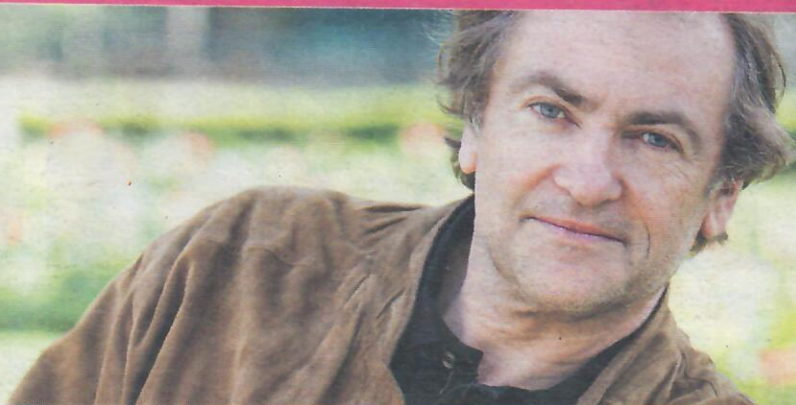
Le stand
d'un marchand
de légumes
spécialisé dans
le bio, au marché
des Batignolles.

FIGARO SCOPE

• RESTOS • EXPOS • CINÉMA • THÉÂTRE • MUSIQUE

RESTAURANTS
LES NOUVEAUX
BRUNCHS
DE PARIS
P. 16

**LES BONNES
ADRESSES**
DE DIDIER
VAN CAUWELAERT
P. 14



NE PEUT ÊTRE VENDU INDIVIDUELLEMENT DANS LES DÉPARTEMENTS 50, 75, 77, 78, 91, 92, 93, 94, 95. MERCREDI 18 AVRIL 2018 LE FIGARO N° 29218 CAHIER N° 4 WWW.FIGAROSCOPE.FR

TENDANCE



PAR SOPHIE
DE SANTIS
sdesantis@lefigaro.fr

LE BAR DU ROCH

En toute intimité

AU SALON, DANS LE PATIO OU SUR LA TERRASSE SUSPENDUE, IL EST AGRÉABLE DE PRENDRE UN APÉRO DANS CE PETIT HÔTEL SECRET DU QUARTIER SAINT-ROCH. EN ATTENDANT LE PRINTEMPS...



LE ROCH HÔTEL
28, rue Saint-Roch (1^{er}).
TÉL.:
01 70 83 00 00.
HORAIRES DU BAR:
Tj de 12h à 1h.

Dans ce bar d'hôtel qui cultive la discrétion, on a l'impression d'être reçu comme chez de bons amis.



On peut passer à côté sans le voir. Le Roch est un de ces hôtels qui cultivent la discrétion. Façade sobre et accueil souriant, on entre ici comme chez de bons amis.

UNE MAISON PARISIENNE. Juste en face de l'école, et à deux jets de pierre de l'église Saint-Roch au style classique et baroque, le dernier boutique-hôtel de la Compagnie hôtelière de Bagatelle - spécialiste des adresses thématiques telles The Chess et Les Plumes (IX^e), Vice Versa et Le Platine (XV^e) - compte seulement 37 chambres. Ce qui surprend en arrivant, ce sont les grands canapés bas et moelleux noirs du lobby, qui fait office de salon-bibliothèque, de bar et tout simplement d'espace à vivre. Ici se croisent les élégantes de la mode, les décorateurs du quartier et les clients étrangers.

LE BAR À FACETTES. Encadré de miroirs à multiples facettes, le comptoir est le point d'ancrage d'Aleksander Limburski, le chef barman, vif et affable. Transfuge du Hoxton, le jeune homme d'origine polonaise a élaboré une carte printanière végétale. Ses préparations sont enrichies de fruits et de légumes, d'essences de fleurs, d'infusions de lavande et romarin. À déguster cette saison : My Little Provence à base de gin, Rata-touille à base de tequila ou encore Maïs Bon ! à base de vodka (18 € le cocktail). Les grignotages du chef Rémy Béreud accompagnent les breuvages : volailles en rillettes sur pain toasté (12 €), arancini à l'anguille fumée (14 €), gambero rosso aux agrumes (16 €).

LA TERRASSE SECRÈTE. C'est un peu le clou de cette adresse intime. La terrasse a été pensée comme un jardin suspendu dans la cour intérieure. C'est ici, dans ce nid de verdure orné de parasols rouges, que l'on se disputera une table dès l'arrivée des beaux jours. Même si la vue sur un bel immeuble industriel en briques n'est pas renversante, cette oasis urbaine a le mérite d'être absolument coupée du reste de la ville, de la circulation et du bruit.

SARAH LAVOINE, UN STYLE DÉCONTRACTÉ. La décoratrice, qui signe ici son premier hôtel, a déployé tous les codes de son univers : le bleu canard, les objets familiers, les formes douces, l'éclairage bien dosé. Du bar au spa, des chambres à la terrasse, Sarah Lavoine (qui habite le quartier) donne l'illusion de vous recevoir chez elle. ■