

LE NOUVEL  
*Observateur*

# LE BRANCHÉ

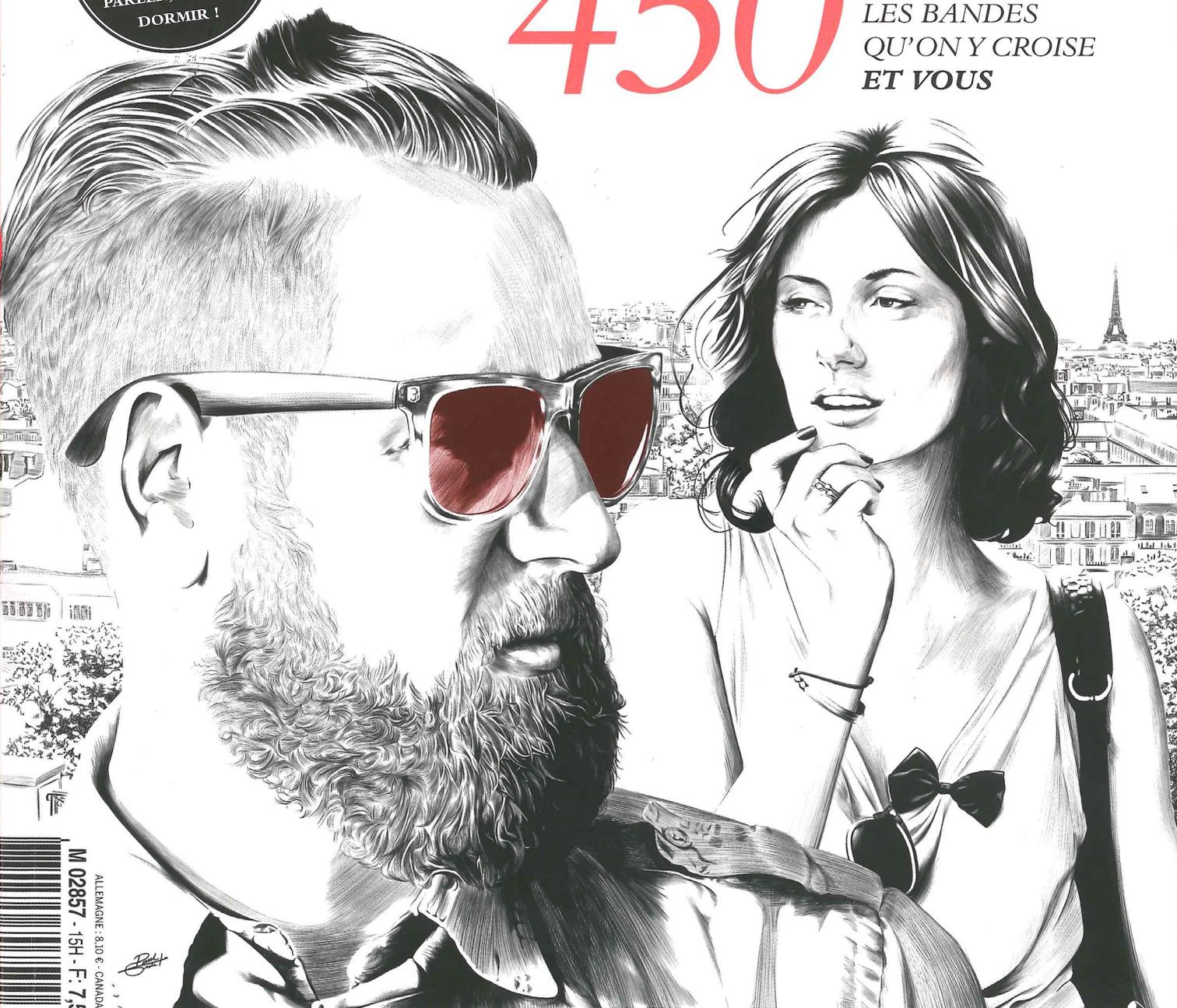
Bible des lieux, codes et attitudes • Été 2014 • *Nouvelle formule*

## PARIS

# 450

**ADRESSES  
À LA LOUPE,  
LES BANDES  
QU'ON Y CROISE  
ET VOUS**

DÉJEUNER,  
DÎNER, BOIRE,  
BRONZER, DANSER,  
RENCONTRER,  
SE CULTIVER,  
PARLER, S'AIMER,  
DORMIR !



ÊTES-VOUS DANDY DE LA FOURCHETTE, NÖVÖ-ROCKER, ARTY-MODEUX, ÉLECTROKID,  
BOBO A.O.C., NOUVEL UNDERGROUND, STREET BRANCHÉ, RIC-RAC BOHÈME...?

M 02857 - 15H - F : 7,50 € - AL

ALLEMAGNE: 8,10 € - CANADA: 12,50 CAN\$

→ comme eux, le lieu part dans tous les sens : ça ressemble à un skate shop pour jeunes papas, à un bar à vins de brocanteurs, à une épicerie fine à bières artisanales. On rentre pour acheter un tee-shirt à sérigraphie psyché ? On finit sur le canapé à enfile les godets avec un programmateur de concerts, sauf si le copain barbier ne s'est proposé de vous faire une taille entre deux tranches de pancetta.

- ♥ Y croiser «Obey», avec un peu de chance.
- ♥ Ça ferme trop tôt. 4 € le verre de vin.
- 🕒 LS: 12h-20h. MMJ: 10h-20h. V: 10h-22h.

## MOMBINI

TRÈS TOP / TOP / PRESQUE TOP / PAS TOP  
22 rue Gerbert, 75015 Paris.

M<sup>e</sup> Vaugirard. Tél: 01 73 70 62 31.

**CAFÉ-CONCEPT STORE** A première vue, un simple concept store pour redécorer la chambre des kids avec ces objets dont on rêvait durant nos jeunes années : des robots 50's, des champignons géants ou des pingouins rigolos. Mais Mombini, ça peut aussi être un café pour les « mums » avec limonades, nectars bio de chez Marcel et brownies divers, tandis que les « bambini » font mumuse dans l'espace jouets. Surtout, ce nouveau lieu du XV<sup>e</sup> permet d'apprendre aux enfants (de 0 à 8 ans) toutes ces choses qui font le bonheur des adultes à travers une série d'ateliers ludiques : initiation à l'anglais, à la pâtisserie et même au yoga. Les parents peuvent même perfectionner leurs comptines dans des cours de chant à deux (avec enfant jusqu'à 3 ans).

- ♥ Les cours de Pilates pendant la sieste protocolaire des enfants. ♥ Les massages pour bébé, vraiment ? 65 € le stage de trois jours «cookie pour enfant», 22 € la séance de chant.
- 🕒 MMJVS: 10h30-19h.

## FAUVEPARIS

TRÈS TOP / TOP / PRESQUE TOP / PAS TOP  
49 rue Saint-Sabin et 38 rue Amelot, 75011 Paris.

M<sup>e</sup> Bastille. Tél: 07 82 32 00 13.

**ENCHÈRES-BAR** Plus qu'une énième galerie d'art du Marais, FauveParis tente une révolution. L'ordre du jour de leur

grand soir ? « Libérer les enchères », soit « hypiser » la maison de vente, généralement peuplée de professionnels neurasthéniques et de fans d'*Un Trésor dans votre maison*. Cédric Melado et Lucie-Éléonore Riveron, deux trentenaires du milieu, la jouent donc « Drouot pour les bobos » avec des vraies expos en journée et des objets mis en vente, histoire de se pâmer sur des sculptures de Warhol et des tapis de Fernand Léger durailles à s'offrir, des magazines maison à consulter (pardon, des « magalogues »), des conseils en tout genre et un... Abreuvoir – un bar à vin nature, quoi. Assuré par un ancien du J'go, le comptoir fait office de refuge après une enchère foirée et vite oubliée dans une rasade d'irouleguy basque du domaine Arretxea accompagné d'une tranche de charcut' de Gilles Vérot.

- ♥ Le frisson de la vente. ♥ Le frisson de l'achat.
- 🕒 A partir de 5 € le verre de vin.
- 🕒 MMJVS: 13h-22h.

19<sup>H</sup>00

## LA BUVETTE

TRÈS TOP / TOP / PRESQUE TOP / PAS TOP  
67 rue Saint-Maur, 75011 Paris.

M<sup>e</sup> Parmentier. Tél: 09 83 56 94 11.

**BAR À VINS** Quelques tables en bois sur sol faïencé reproduisent une ambiance de troquet sur photo noir et blanc. Seul le néon, dérisoire comme une mauvaise blague de l'artiste Claude Lévêque, indique « la buvette ». Signe subliminal : ce bar à vins échappe au formatage parfois cynique de la plupart de ses congénères de la rue Saint-Maur. Normal, ici le vin sent le terroir. Camille, la patronne, ex-sommelière du Dauphin et du Mama Shelter – ce qui pose un CV branché –, a rassemblé les joies nature des vigneron en biodynamie, de Dordogne (Camille et Mathias Marquet pour leur fruité les Brumes 2013), d'Ardèche (les Grelots 2012 de Sylvain Bock) ou d'ailleurs. Parfait pour un apéro sans soufre mais pas sans passion, où l'on ménage son estomac de beurre Bordier au sel fumé, de sardines de chez Da Rosa ou de magret séché. Venir

avec Jean-Pierre Marielle s'envisage dans un monde idéal.

- ♥ Le chorizo bellota. ♥ Quinze couverts, c'est la guerre. 🕒 A partir de 5 € le verre de vin, 20-30 € l'addition. 🕒 MMJVS: 17h-22h.

## LA COMPAGNIE DES VINS SURNATURELS

TRÈS TOP / TOP / PRESQUE TOP / PAS TOP  
7 rue Lobineau, 75006 Paris.

M<sup>e</sup> Mabillon. Tél: 09 54 90 20 20

**BAR À VINS** Il y a une dizaine d'années, l'équipe de l'Experimental Cocktail Club réinventait la mixologie parisienne avant d'essaimer vers le Curio Parlor, le Fish Club ou le Prescription Cocktail Club. A la Compagnie des vins surnaturels, on retrouve la même bande et la même envie de faire valdinguer les clichés, mais côté bar à vins. Dehors les gros tonneaux et les mange-debout, bienvenue aux gros fauteuils sous éclairage tempéré : sous le blaze faussement pompeux, un speakeasy du bon flacon. Ecrins et chuchotements autour de trois mille références, du plus basique (le chablis) au plus ostentatoire (château d'yquem). Envie de solides ? Le jambon ou le tarama truffé, la burrata coulante ou la terrine de Quincy, impec'.

- ♥ Le jambon truffé. ♥ L'abus de lounge music.
- 🕒 A partir de 7 € le verre de vin, 30-40 € l'addition. 🕒 LMMJVSD: 18h-2h.

## LE COQ

TRÈS TOP / TOP / PRESQUE TOP / PAS TOP  
12 rue du Château-d'Eau, 75010 Paris.

M<sup>e</sup> Jacques-Bonsergent. Tél: 01 42 40 85 68.

**COCKTAIL** Après le départ vers d'autres cieus embrumés de Tony Conigliaro, le pire était envisageable pour le Coq. La star de la scène londonienne du cocktail avait en effet contribué à transformer ce bar aventureux des abords du canal en fleuron de la mixologie locale tout en rendant supportables au plus grand nombre les tord-boyaux de grand-père (Suze, Chartreuse, Bénédictine...). Difficile pourtant d'arrêter un train en marche : aujourd'hui encore, l'estaminet remplit parfaitement son contrat, entre