

LIEUX

SORTEZ de chez Vous !

Que vous soyez à Paris ou à Bordeaux, les bonnes adresses ne manquent pas pour passer une excellente soirée ! Cette sélection d'établissements répondra à votre envie d'apprendre à réaliser des cocktails et des tapas ou à votre désir d'écouter du jazz en savourant un homard. Vous trouverez également un cadre élégant et feutré pour un dîner d'amoureux ou un bar tendance et animé pour retrouver des amis...

Sarah CANONGE > Texte

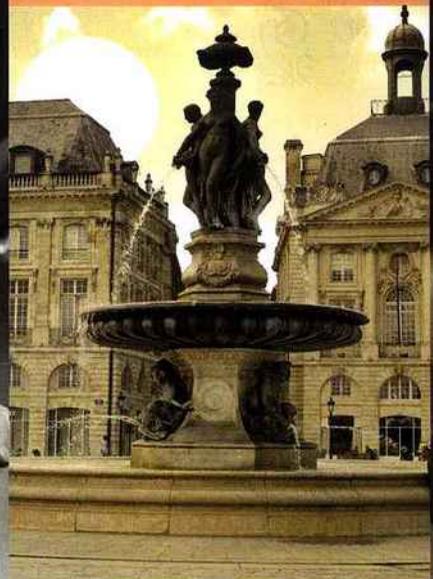
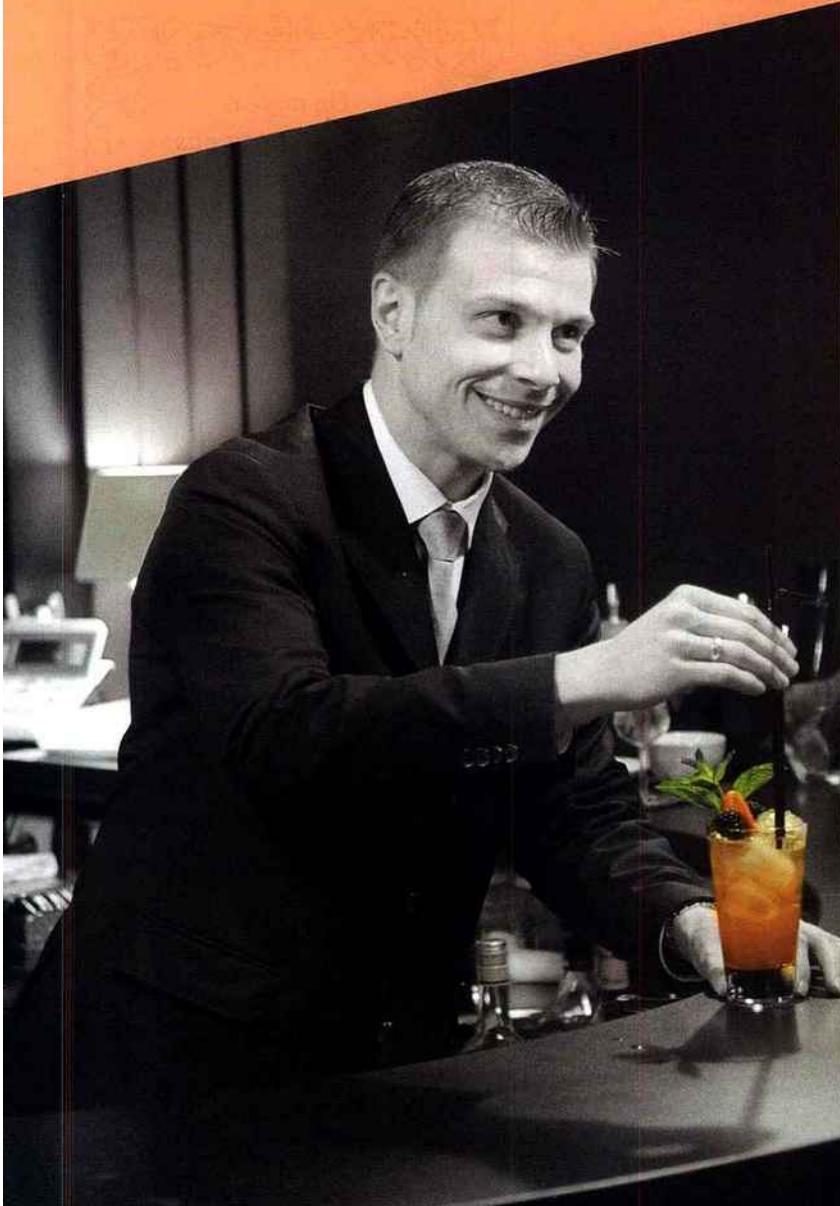
LE DIX LE BAR DU GABRIEL

CONCEPT Arrêtez-vous avec le tram Place de la Bourse à Bordeaux et vous découvrirez un des établissements incontournables de la ville répondant à toutes vos envies. Le barman Romaric Le Roy et le chef de cuisine François Adamski ont préparé une nouvelle carte d'été. Notez que Le Gabriel s'associe à l'opération « Tous au restaurant » lancée par Alain Ducasse et proposera du 7 au 13 juin 2010 un menu spécial au tarif unique côté Bistrot.

POUR QUI ? Le Gabriel attire une clientèle très variée. On se donne rendez-vous au bar Le Dix, principalement pour prendre un apéritif avant de s'installer en salle côté restaurant gastronomique ou côté bistrot. En terrasse, touristes et flâneurs aiment profiter d'un cocktail de fruits au soleil...

OÙ ? Impossible de le manquer au 10 Place de la Bourse 33000 Bordeaux.

QUAND ? Le Gabriel ouvre ses portes du mardi au samedi, et le bar Le 10 accueille sa clientèle de 11h30 à minuit.





SENSING ESCALE GOURMANDE RIVE GAUCHE

CONCEPT Artiste culinaire renommé et chef étoilé des cuisines du Grand Véfour, Guy Martin a imaginé le Sensing il y a trois ans. Il a créé ce restaurant comme une toile vivante où décor, cuisine et climat expriment les émotions. Il a confié à Jérôme Faillant Dumas, ancien directeur artistique d'Yves Saint-Laurent, la tâche de donner un style à ce lieu fréquenté jadis par les artistes Parnassiens sans lui retirer son âme. Le chef de cuisine Rémi Van Peteghem a mis sa griffe sur une carte courte, sensible et pointue, légère sans être futile pour éveiller les sens.

POUR QUI ? Les parisiens inconditionnels de la Rive Gauche, les amoureux, les artistes, pour une dégustation snacking ou un dîner gastronomique.

OÙ ? Au cœur de Montparnasse et à une balade des Jardins du Luxembourg, au 19 rue Bréa, Paris 6^{ème}

QUAND ? Ouvert du mardi au samedi, de 12h à 14h30 et pour dîner du lundi au samedi, de 19h30 à 22h30. Service voiturier le soir.



L'ATELIER DES CHEFS COCKTAIL ATTITUDE À BORDEAUX

CONCEPT Lancé il y a 4 ans par les frères Bergerault, François et Nicolas, L'atelier des Chefs de Bordeaux est un lieu où on prend des cours de cuisine, une boutique où on achète des ustensiles et un espace de privatisation pour les entreprises. Il devient aussi une fois par mois un bar très tendance où le public se retrouve autour de cocktails détonants pour partager, apprendre, rencontrer, s'amuser et déguster dans une ambiance festive. Pour accompagner les cocktails, les chefs Frédéric Schueller et Jérôme Ouilic conseillent sur la réalisation d'une grande assiette de tapas et autres antipasti...

POUR QUI ? Les aficionados des cocktails ont adopté la nouvelle formule Cocktail Attitude, véritable recette pour un apéro branché. L'atelier des Chefs de Bordeaux se transforme en un bar à cocktails le temps d'une session « Cocktail Attitude », le concept Bacardi.

OÙ ? C'est au 25 rue Judaïque 33000 Bordeaux. Tél. 05 56 00 72 70. www.atelierdeschefs.com

QUAND ? Le vendredi soir, au moins une fois par mois, de 19h à 21h. Retenez les dates des prochaines sessions les 7 mai, 25 juin, 16 juillet et 10 septembre 2010. Comptez deux heures de cours pour 25 €.



M64 JAZZ LIVE ET HOMARD

CONCEPT Petit détour pour découvrir le M64, restaurant-bar lounge de cet hôtel qui arborera ses cinq étoiles. Thomas Lehaut, le responsable du restaurant, que l'on apprécie pour ses conseils avisés sur le choix des vins, a instauré des soirées musicales avec un live jazz de la chanteuse Jiji. Le concept « Homard et Jazz » marque le début d'une série de dîners thématiques programmés tous les mardis, à partir de 20h.

POUR QUI ? Les amateurs de jazz ne doivent pas manquer ces soirées débutées le 13 avril et qui se prolongeront en mai. D'autres rythmes et d'autres saveurs entoureront ces dîners d'exception en juin.

OÙ ? Dans les murs de l'hôtel Intercontinental Marceau situé 64 avenue Marceau, Paris 8^e.

QUAND ? Le bar est ouvert à tout moment, la terrasse est accessible depuis le 3 mai et le menu décliné au homard, avec jazz live, coupe de champagne, eaux et vin à 97 € par personne est servi le mardi dès 20h.