ParisSelectBook.com

PAYS: FRA
TYPE: Web
EAE: €122.09
AUDIENCE: 8977

TYPOLOGIE DU SITE WEB: Lifestyle/Fashion and Apparel
VISITES MENSUELLES: 272929.67
JOURNALISTE:
URL: www.parisselectbook.com

> 27 février 2026 à 17:31

> Version en ligne

Les nouveaux restaurants parisiens qui méritent le détour



Paris ne cesse de se réinventer. Derrière une façade discrète, au coin d'une rue animée ou dans un quartier chargé d'histoire, de nouvelles tables insufflent un souffle frais à l'art de vivre parisien. Cette saison, plusieurs ouvertures attirent déjà les regards avertis. Des lieux portés par des personnalités fortes, des cuisines affirmées et des décors pensés comme des refuges. On y vient pour un déjeuner qui s'étire, un dîner à deux, un café pris sur le pouce qui se transforme en parenthèse. Ces nouvelles adresses ont en commun le goût du détail, le sens de l'accueil et cette capacité rare à donner envie de revenir avant même d'être parti.

Fondée par Antoine Le Vu en 2013, l'enseigne KOZY Paris a imposé dès 2020 le concept du « all-week brunch ». Comprendre : l'art de prolonger la douceur du dimanche, chaque jour de la semaine. Rue des Martyrs, l'idée trouve un terrain naturel. La clientèle du quartier, élégante sans ostentation, adopte déjà ce rythme souple entre petit-déjeuner tardif et déjeuner léger.

À l'intérieur, le décor joue la partition maison : onyx, bois massif, terrazzo, béton teinté et ce bleu profond qui signe l'identité des lieux. L'ensemble évoque un appartement contemporain où l'on viendrait travailler, lire ou simplement savourer un café long parfaitement extrait. La rue semble entrer dans la salle, et l'adresse devient un salon ouvert sur la ville.

On retrouve les assiettes qui ont fait la réputation de KOZY . Les œufs Benedict, revisités avec précision, séduisent toujours autant. L'Avocat Halloumi Benny, favori du fondateur, mêle crémeux et salinité avec justesse. L'Egg Bun truffé au saumon fumé apporte une note plus enveloppante, idéale par temps gris.

Côté douceur, les pancakes banane caramel jouent la carte du réconfort. La brioche aux fruits frais, plus légère, accompagne à merveille un flat white. Et pour démarrer l'année, les Breakfast Burritos font leur entrée : inspirés de la West Coast, généreux mais structurés, ils confirment l'ambition de la maison d'explorer le coffee-brunch à Paris sans jamais lasser.

On y vient pour un rendez-vous informel, un déjeuner entre amies ou un solo studieux. Les prix restent cohérents avec le quartier : comptez environ 18 à 25 euros pour un plat complet, café inclus.

Onclusive

Tous droits de reproduction réservés.

https://onclusive.com/en-gb/talk-to-us/

ParisSelectBook.com

PAYS: FRA
TYPE: Web
EAE: €122.09
AUDIENCE: 8977

TYPOLOGIE DU SITE WEB: Lifestyle/Fashion and Apparel
VISITES MENSUELLES: 272929.67
JOURNALISTE:
URL: www.parisselectbook.com

> 27 février 2026 à 17:31

> Version en ligne

📍 KOZY Paris – Rue des Martyrs

54 rue des Martyrs, 75009 Paris

Du lundi au vendredi de 8h à 18h

Samedi et dimanche de 9h à 18h

https://kozy.fr/

Il y a des quartiers qui portent la mémoire des écrivains et des conversations infinies. Saint-Germain-des-Prés est de ceux-là. Rue Dupin, derrière une façade discrète, une nouvelle table attire déjà les regards avertis : Paris Buenos Aires , le restaurant de Fernando de Tomaso . Une adresse où l'on vient chercher plus qu'un dîner. Un récit.

« J'ai toujours voulu que mes plats parlent de moi : de Buenos Aires où je suis né, et de Paris où je me suis construit comme chef » , confie-t-il. La promesse est claire : faire dialoguer deux cultures sans folklore, avec élégance et sincérité.

Chez Paris Buenos Aires , la cuisine commence par le feu. La braise, précise et maîtrisée, sublime viandes et légumes. On retrouve l'héritage argentin dans la cuisson franche, la générosité des pièces à partager. Mais la main est parisienne dans le geste, dans l'assaisonnement, dans le dressage.

Les assiettes sont nettes, concentrées sur le produit. Une viande grillée qui chante sous la lame, un légume marqué juste ce qu'il faut, une sauce réduite avec rigueur. Le feu ne domine pas, il structure. Il rassemble aussi. « Le feu est universel. C'est le premier geste de cuisine » , rappelle le chef.

On vient ici pour un déjeuner lumineux, presque studieux, ou pour un dîner plus enveloppant, à la lueur des suspensions tamisées. Comptez une expérience autour de 40 à 70 euros selon l'appétit et le choix des vins.

Le lieu, 35 couverts en salle, 28 en terrasse, cultive une atmosphère feutrée. Bois sombres, matières brutes, lumière douce. Rien d'ostentatoire. L'espace invite au tête-à-tête autant qu'aux grandes tablées qui refont le monde, fidèles à l'esprit germanopratin.

Le parcours de Fernando de Tomaso éclaire cette nouvelle étape. Après avoir marqué les esprits avec Biondi puis repris les cuisines de Dupin, il signe enfin un lieu à son nom, reflet d'un double héritage assumé. « J'ai appris la rigueur en France, j'ai gardé la générosité de l'Argentine » , dit-il encore.

Une table pensée pour durer, ancrée dans la vie parisienne, où le restaurant argentin à Paris trouve une expression mature et sensible.

📍 Paris Buenos Aires

11 rue Dupin, 75006 Paris

Ouvert du lundi au samedi

Onclusive

Tous droits de reproduction réservés.

https://onclusive.com/en-gb/talk-to-us/

Déjeuner : 12h–14h30

Dîner : 19h–23h30

Réservations : +33 (0)1 42 22 64 56

www.paris-buenosaires.fr

Rouge a ouvert ses portes avenue de Suffren avec une promesse simple : celle d'une cuisine de flamme, de chair et de réconfort. Ni bistrot, ni brasserie, le lieu se veut presque sensuel et confidentiel, pensé pour la dégustation d'une belle pièce bouchère. La maison est dédiée à la viande aveyronnaise, sélectionnée par les deux patrons Pierre-Jean Borrel et Vincent Bonnenfant (l'un lozérien, l'autre aveyronnais).

Aux fourneaux, Yahya El Azaar, né à Casablanca, passé par La Dame de Pic (Anne-Sophie Pic), L'Abysse (Yannick Alléno), L'Oiseau Blanc (David Bizet, Peninsula) et Madame Brasserie (Thierry Marx).

Pour l'entrée, on commande le pâté en croute pour se mettre en appétit, tout droit venu de la Maison Conquet (Aveyron). On n'oubliera pas de jeter un oeil à la carte des vins , courte mais efficace. Tataki, tournedos, en burger, le boeuf est la star du menu. Les affamés regarderont du côté des plats à partager comme l'épaule d'agneau ou le Plateau Signature Rouge , un assortiment de viandes choisies. Votre coeur ne penche pas pour la viande rouge ? Pas de panique, le chef propose d'excellents ribs de cochon ou un poulet rôti digne du poulet dominical. Côté dessert ? On se laisse volontiers aller au fromage à la coupe ou au généreux baba au rhum.

📍 Rouge Suffren

38 avenue de Suffren, 75015

Ouvert tous les jours de 12h à 23h45

Découvrez nos autres coup de coeur

Participez toujours dans le respect de la loi et des personnes.

Votre adresse e-mail ne sera pas publiée. Les champs obligatoires sont indiqués avec

Commentaire

Nom *

Email *

Enregistrer mon nom, mon e-mail et mon site dans le navigateur pour mon prochain commentaire.

Tous droits de reproduction réservés.