Tendances RESTAURATION

COUNTRY: France
PAGE(S) :26
SURFACE :88 %
FREQUENCY : Monthly

CIRCULATION :(22000)
AVE :5,1 K€
AUTHOR : Pascale Benhaïe…

► **1 May 2026 - N°463**

Page Source

CONCEPTS À L'HONNEUR

À Paris, la viande reste une valeur sûre, mais se réinvente en spectacle : le restaurant Rouge mise sur des pièces d'exception et une cuisine de partage. Maison Mayane revisite pour sa part avec élégance les codes du bistrot autour de l'entrecôte, en proposant une expérience à la fois simple et maîtrisée. L'évasion passe aussi plus que jamais par l'assiette. À Marrakech, le El Fenn cultive un esprit « beldi chic » en mêlant rooftop, gastronomie et art de vivre cosmopolite, tandis qu'à Paris, Finka met à l'honneur les saveurs colombiennes dans une ambiance conviviale et décomplexée.
Enfin, pour répondre aux problématiques de pouvoir d'achat, le modèle du bouillon séduit de nouveaux territoires. Ainsi, à Cannes, le Bouillon des Artistes attire une large clientèle grâce à une cuisine traditionnelle française à des prix compétitifs.

Pascale Benhaïem-Tiomlos







Finka, Paris P.27
Maison François 1er, Paris P.28
Maison Mayane, Paris P.29
El Fenn hôtel restaurant .
& rooftop bar, Marrakech P.30
Bouillon des Artistes, Cannes.... P.32
Rouge, Paris P.33
~~La table~~ du Liziec, Vannes..... P.34

All rights reserved