

JV

uliette & ictor

L'Art de Vivre franco-belge

DOSSIER

Investir ou s'installer
au Luxembourg

Après le bac
Étudier
en Belgique ?

Nouveau
Le musée du design
de l'Atomium

Escapade
Découvrir
la Géorgie

ENQUÊTE

Les galeries françaises à l'assaut de Bruxelles !

De plus en plus nombreuses, elles dynamisent le marché belge...





Location d'appartements

Nouveau concept d'hébergement pour les week-ends ou plus, Sweet Inn propose un portefeuille d'appartements très bien situés dans plusieurs capitales d'Europe. Déjà vu ? Non, parce que l'offre purement locative est doublée d'un véritable service de conciergerie. Ensuite grâce à Sweet Inn, on peut bénéficier d'un smartphone local, d'une carte pass restaurant offrant des réductions, d'un chauffeur, de la livraison de paniers repas, du personnel de ménage quotidien, des services de pressing express, du wifi, d'un Ipad muni de l'appli Sweet Inn, des transferts aéroports... Bref, le voyageur est débarrassé de toute contingence pesante.

Sweet Inn Paris, 2 rue de l'Amiral de Coligny, 1^{er}. Métro : Louvre-Rivoli. Tél : + 33 (0) 1 84 88 33 20, site : sweetinn.com.

carrossé de bois aux allures de chalet, un *food truck* et une terrasse immense pour les beaux jours. Les plus : la qualité des produits comme l'incroyable pain-pâte à pizza que l'on déguste en accompagnement des divers mets, l'assaisonnement des salades fait avec du vinaigre balsamique sublime... et les prix très sages : une adresse à suivre.

Il Cottage, 1 bd Lannes, XVI^e. Métro Porte Dauphine. Tél : + 33 (0) 1 44 05 11 70, site : ilcottage.fr. Ouvert tous les jours de midi à minuit.

Le George : et de 3 !

L'hôtel Four Seasons George V vient de se doter d'un troisième restaurant. Ouvrant largement sur la cour de marbre, ce lieu, baptisé « Le George » affiche une déco claire et sans chichi. Le chef du Cinq, Christian Le Squer, a donné carte blanche au chef Marco

Garfagnini. Cet Italien originaire de Toscane souhaite proposer une cuisine saine. Pour nous mettre dans le bain, on est accueilli par un délicieux pain à l'italienne au basilic et à l'huile d'olive... Ensuite, c'est un festival de saveurs raffinées et comme la carte est basée sur le principe du partage, on peut goûter différents plats : une aubaine ! Détail de poids : les prix sont, compte tenu du lieu, très raisonnables. Cap donc sur le crudo de daurade royale et tomate (18 €), le carpaccio de bœuf à la truffe noire (12 €), le risotto de calamars et champagne (34 €) et la salade d'épinards gambas et truffes...

Le George, 31 avenue George V, VIII^e. Métro George V. Tél : + 33 (0) 1 49 52 72 09, site : legeorge.com. Tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h30.

Ginger, tout nouveau

Ce restaurant n'est pas récent, mais vient d'être repris par deux amis, Ghislain Evraert et Logan Maggio, qui ont déjà fait leurs preuves dans la restauration. Le Ginger nouveau s'est offert une déco plus feutrée et des lumières douces. La bonne idée pour commencer ? Un des jus de légumes maison comme le carotte-gingembre (11 €) ou un Ginger cocktail. Dans l'assiette, l'on trouve une cuisine fusion asiatique avec sa ribambelle de nems (17 €), de vapeurs de crevettes divines. Mention spéciale pour les larmes du tigre (34 €) et le riz sauté aux cinq parfums et aux crevettes (10 €), deux vraies merveilles !

Ginger, 11 rue de la Trémoille, VIII^e. Métro : Franklin-Roosevelt. Tél : +33 (0) 1 47 23 37 32, site : ginger-paris.com. Tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 01h.

Bon plan

2^e édition de Taste of Paris

Du 11 au 14 février, 18 chefs installent leurs restaurants sous la verrière du Grand Palais. Des étoilés (Alain Ducasse, Guy Savoy...) aux Japonais en passant par la jeune génération, Taste of Paris saison 2 réunit l'excellence de la scène gastronomique parisienne mais aussi les meilleurs producteurs et artisans. L'occasion de goûter plus de 60 plats signatures pour des sommes modiques : entrée, plat et dessert en bouchées de 5 € à 12 €.

Taste of Paris, 3 avenue du Général Eisenhower, VIII^e. Métro : Champs-Élysées-Clémenceau. Tél. : + 33 (0) 1 44 13 17 17, site : paris.tastefestivals.com. Ouvert de 11h30 à 16h et de 19h à 23h30.

Le Ginger

