

Parution 1 février 2014

LA PARISIENNE

BEAUTÉ
CETTE ANNÉE
J'INNOVE
ET ÇA MARCHE !

ALESSANDRA
SUBLET
EN MODE FASHION

TENDANCE
QUOI DE NEUF
À PARIS EN 2014 ?

VOYAGES
CAP AU NORD

ENQUÊTE
A QUOI PENSENT NOS
INTELLECTUELLES
GRANDES
GUEULES ?

Le Parisien

GUIDE TENDANCES

QUOI DE NEUF À PARIS EN

2014?

•IN THE CITY• Ah ! cette capitale que l'on aime tant pointer du doigt, que les Parisiennes adorent détester sans pouvoir s'en passer. Depuis quelques mois, Paris vibronne, bâtit, surprend, et la ville-musée semble vouloir changer de peau. Un nouveau Paris est en train de surgir, et nous de rugir de le voir ainsi, prêt à en découdre. **PAR JULES ELIOTT, JEAN-PIERRE SACCANI ET CHRISTIAN MOGUÉROU**

Londres met les bouchées doubles, Berlin est à la manœuvre, mais Paris résiste et contre-attaque. La capitale britannique vient de publier des chiffres prometteurs, annonçant 16 millions de touristes étrangers en 2013, soit une augmentation de 8%. Paris en avait accueilli 15,9 millions en 2012, ce qui fait dire à Londres

que la bataille du leadership est en passe d'être gagnée. Mais Paris conservera son titre. Car la ville bouge et la « Paris Touch » reste une signature, un ailleurs unique. Même New York, cette ville surannée où, comme le disait Jean Baudrillard, « les four ore ée liché », reste quatrième. Alors que fait Paris pour s'attirer autant d'amour ? Et assez de fouades ? Elle mange, elle boit, elle chante, elle blogue, elle se met dans de beaux draps, elle crée, elle change et conserve cet appétit qui l'empêche de se faire dévorer par ses concurrentes bouillonnantes. Paris en 2014, c'est maintenant ! So sorry, London...

PARIS INVENTE LE PREMIER RESTO PATISSIER

Parce qu'on préfère parfois ne manger que des desserts. Philippe Baranès, le patron du Beaisenville – succès mérité de l'année 2013 –, vient d'ouvrir un ovni dans le Marais. Une adresse tout en longueur dans un décor surprenant et qui décide de ne pas être tout à fait comme les autres.

Il s'agit là d'un restaurant de desserts, avec des plats végétaux, des sorbets mixant yaourt grec et thé, purée de vitelotte, roquette et gravité marjolaine, omelette norvégienne fumée à la paille et au pain. Adieu le salon de thé, vive le resto pâtisier.

LE SPOT. Restaurant Dessanon, 74, rue des Archives, 7^e



Restaurant Dessanon

© Serge Nivard et D11