

# résidences immobilier

EDITION INTERNATIONALE

## FRANCE

PARIS

PROVENCE

CÔTE D'AZUR

CÔTE ATLANTIQUE

RHÔNE-ALPES

Prestige  
apartments  
and properties  
offered for sale

LIFE SURROUNDED BY  
SNOWY PEAKS

SUBLIME FERRARI  
DAYTONA SP3

WWW.RESIDENCES-IMMOBILIER.COM

N°284  
JANVIER  
2022

L 19830 - 284 - F: 10,00 € - RD



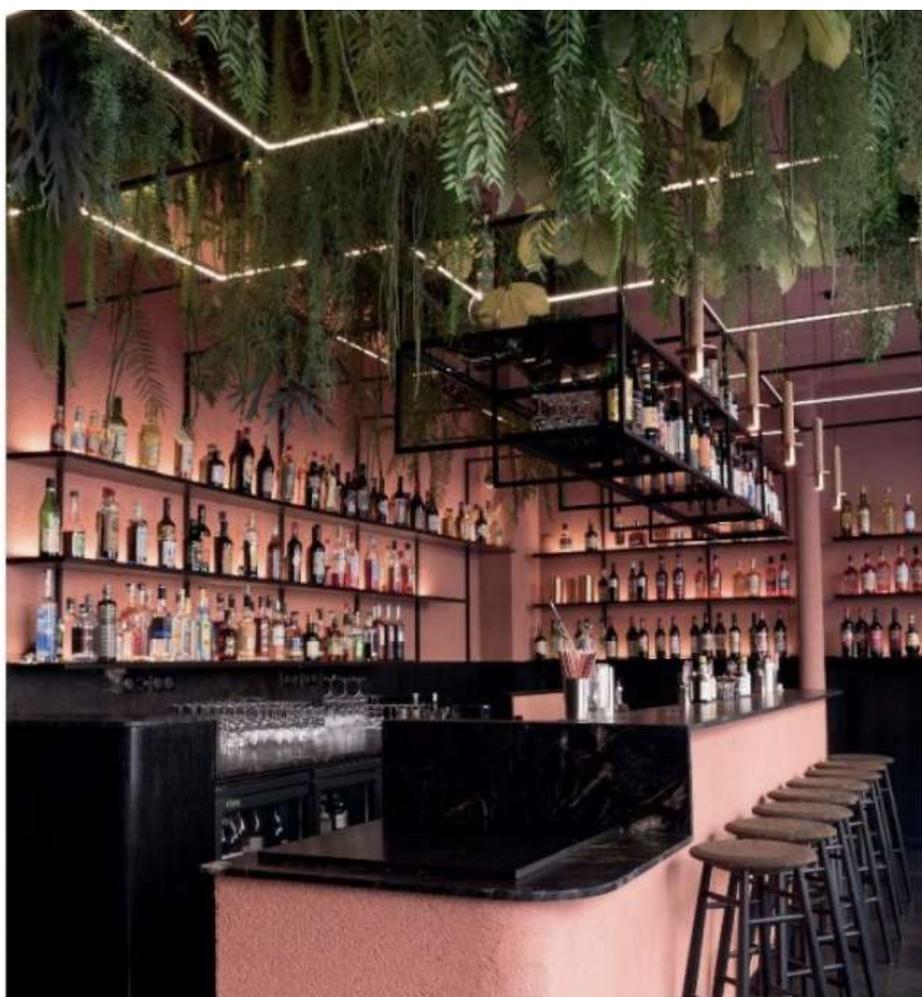
**L'HEURE DE L'APERITIVO  
A SONNÉ !**

Le chef-restaurateur Philippe Baranes (Braisenville et Il cuoco Galante) agrandit son territoire culinaire avec Amaro, son premier bar à cocktails et à manger. Son credo : célébrer les amers culturellement plébiscités par les italiens. Et de l'Italie à Paris, il n'y a qu'un pas ! Voilà donc à la carte d'Amaro un choix savant d'amari : Montenegro, vermouths, bitters servant de base à 10 cocktails savoureux mis au point par la mixologue Julie Martin. Pour les accompagner une généreuse partition d'en-cas italiens (cicchetti vénétiens, tramezzini, saporì fritti...) qui comblent avec élégance les appétits. Le tout se déguste dans un lieu au décor très dolce vita. Perfetto.

**HAPPY HOUR !**

*Chef and restaurant-owner Philippe Baranes (Braisenville and Il Cuoco Galante) has grown his culinary territory with Amaro, his first food & cocktail bar. His credo : to prioritize bitters culturally acclaimed by Italians. And from Italy to Paris, there's just one step ! The menu at Amaro thus offers a finely tuned choice of "amari" : Montenegro, vermouths, bitters, serving as the basis for 10 tasty cocktails perfected by mixologist Julie Martin. And accompanied by a generous array of Italian snacks (Venetian "cicchetti", "tramezzini", "saporì fritti"...), elegantly appeasing any hunger pangs. All relished in a setting with very "dolce vita" decor. Perfetto...*

**Amaro, 38, rue Condorcet, Paris 9 (01 40 40 09 11**



**C'EST DANS LE VENT !**

Tables d'excellence, suites royales, spas de rêve, chefs étoilés, caves vertigineuses, lieux branchés... Tous les incontournables du moment se partagent la vedette dans nos pages.



**La pizza la plus arty**

Après avoir ressuscité l'institution sud-américaine Anahi dans le Marais, planté son cosmopolite Beefbar près des Champs-Élysées, l'italo-britannique serial restaurateur, Riccardo Giraudi revient secouer Paris ! En mode street food cette fois avec la Pinsa Romana, la pizz' la plus dégainée du moment qui dévoile sur son affriolante pâte ovale la crème des produits : légumes grillés, pancetta, ricotta à la truffe, jambon fin... Pour capturer ces gourmandes créations, des boîtes pop imaginées comme des boîtes d'allumettes géantes aux couleurs nostalgiques. Et un écrin divin signé par le duo d'architectes Humbert & Poyet pour venir les commander. Ultra stylé.

**ARTSY PIZZA** After bringing back to life the South American Institution Anahi in Le Marais, installing his cosmopolitan Beefbar near the Champs Elysées, Italian-British serial restaurateur Riccardo Giraudi is again shaking up Paris ! This time in street food style with the Pinsa Romana, today's most stylish pizza, presenting the cream of the crop on its fancy oval pastry : grilled vegetables, "pancetta", ricotta with truffles, fine ham.... To contain these gourmet creations, Pop boxes designed as giant matchboxes in nostalgic colours. And a divine showcase designed by the duo of architects Humbert & Poyet to order them. Italian flair. **Pizz'aria, 55, rue de Montmartre, Paris 2. Ouvert tous les jours 12h-15h et 19h-22h30.**