

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



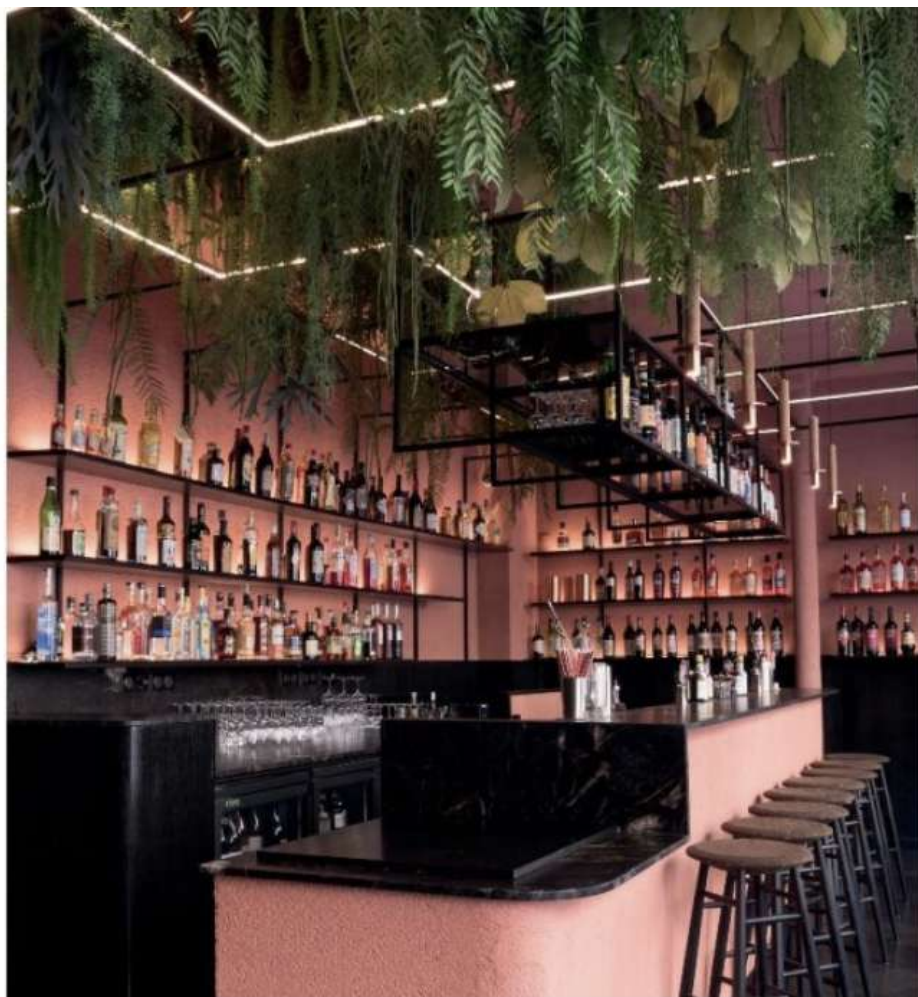
**L'HEURE DE L'APERITIVO
A SONNÉ !**

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.**