







# Paris fête le vin!



80 bars et restos pour bien boire et bien manger | 14-16 février 2022



wineparis-vinexpo.com L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Ad + design Studio Founzanardi - Illustration Charlotte Molas.

## 80 bars et restos sélectionnés pour illustrer la diversité de Paris.

Pour cette deuxième édition, le OFF revient avec une sélection de restaurants parisiens, répartis dans tous les arrondissements, qui mettent particulièrement en lumière le service du vin dans leurs établissements.

Des lieux chaleureux, singuliers, vivants, qui présentent une carte éclectique – au moins une cinquantaine de références et une belle diversité des régions françaises –, des vins de vigneron qui travaillent proprement, une bonne cuisine, un accueil feel good. Caves à manger, bistros ou restaurants gastronomiques étoilés, le OFF mise aussi sur une diversité d'offres et d'ambiances, pour que chacun puisse fêter le vin comme il l'aime!



wineparis-vinexpo.com L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

**25 Le Mermoz**  
Produits irréprochables et associations percutantes, Thomas Graham a repris les cuisines du Mermoz avec brio. Sol en mosaïque, zinc et Art déco, on découvre une ambiance bar à vins dans un bistrot d'auteur, avec une carte nature assez magistrale, sourcée par le jeune sommelier Robin Gurgui (Mas Coutelou ou Domaine Lise et Bertrand Jousset, par exemple).  
restaurant-le-mermoz.fr

**26 Pastore**  
Ce néobistrot cool-urbain, avec ses néons suspendus, ses tables industrielles en marbre, est loin des bergers. On mange italien, avec par exemple une côte de porc à la milanaise ou des arancini à l'encre de seiche. À la cave, forcément des vins italiens avec, entre autres, les domaines Giuseppe Mascarello et Bruno Giacosa.  
pastore.paris

**27 Lolo Cave à manger**  
Dans ce bar de copains et de quartier, le vin, sélectionné par Loïc Minel (dit Lolo), se veut propre et sans intrants chimiques. Dans une ambiance néon rouge feu et comptoir vermillon, on peut accompagner ces jajas bien faits avec les assiettes coquines du chef Zacharie Gannat.  
lolocaveamanger.fr

**28 Mieux**  
Au cœur du IX<sup>e</sup> arrondissement, Mieux propose une cuisine du marché, avec des produits sélectionnés avec soin dans l'Ouest de la France par le chef Giulian Mairu. Côté cave, Jean-Baptiste Bayle a su sélectionner des vins chez des vigneron qui respectent la terre et qui, pour l'immense majorité d'entre eux, travaillent sans chimie. Le tout dans une ambiance maison de famille.  
mieux-restaurant.com

**29 Le Beaucé**  
Ancien chef du restaurant Quedubon, Marius Bénard réitère l'expérience du bistrot néotrad à l'enseigne du Beaucé, dans la célèbre rue Richer. Au programme, une cuisine de saison qui a du goût et du vin nature qui coule à flots. À la carte, par exemple : Antoine Arena. Maxime Magnon, Hervé Souhaur et Christian Binner.  
lebeauce.fr

**30 Richer**  
Néobrosserie contemporaine, lieu de vie et d'habitude, le Richer dévoile une cuisine évolutive qui respecte la saisonnalité, pensée et préparée à partir de produits locaux. Pour le vin, la carte, large et ultraqualitative, est travaillée selon le seul prisme du goût.  
lericher.com

**31 Chocho**  
Cuisine d'auteur et vins propres pour Chocho, restaurant ouvert par le chef franco-américain Thomas Chisholm (Top Chef, dernière saison). Un lieu superbe où tout s'enchaîne et se partage, tous comme les jolis flacons sélectionnés par le pinardier Anthony Pedrosa.  
chocho.becsparisien.fr

**32 Bonhomie**  
Inspiration méditerranéenne pour le bistrot Bonhomie. Ici, tout est bon, avec une carte équilibrée et un large choix de vins issus du pourtour méditerranéen, à prendre directement à la cave.  
bonhomie.paris

**33 Le 52**  
Incontournable de la rue du Faubourg-Saint-Denis, le 52 vibre à l'unisson de son quartier plein de vie. Au programme : cuisine bistronomique soignée et carte exigeante de vins d'auteur (Vacheron, ou Gangloff, par exemple)  
faubourgstedenis.com

**34 Mamagoto**  
Thomas Loustau (Chez Graff) et Koji Tsuchiya (L'Astrance) ont imaginé ce Mamagoto, un néobistrot nippo-parisien surfant sur la vague des assiettes à partager. Carte de vins naturels et de petits vigneron.  
mamagoto.paris

**35 Bouche**  
Ce lieu est une ode au bien manger et au bien boire. Les « tapassassiettes » travaillées au gré des saisons s'accompagnent d'une carte de vins vivants signée Antoine Duvignacq, sommelier de l'Époq, à Biarritz.  
boucheparis.com

**36 Le Saint-Sébastien**  
Bistrot situé dans la rue éponyme, le Saint-Sébastien met l'accent sur des assiettes vibrantes, avec une sélection fine et éclectique de vins. La carte compte d'ailleurs plus de 400 références, entre pépites nature, petits flacons et vins d'exception.  
lesaintsebastien.paris

**37 Fulgurances**  
Fulgurances, c'est trois adresses : le bar à vins, l'Entrepot et l'Adresse, où les chef.fe.s tournent sans cesse. Le bar à vins, situé dans le XI<sup>e</sup> arrondissement, est un lieu de vie qui propose des flacons qu'on aime et des assiettes imaginées par la cheffe Laure Weiss. L'occasion de profiter d'un dîner ou d'un avant-comptoir avant d'aller s'attabler en face, à l'Adresse.  
fulgurances.com

**38 La Liquiderie**  
Cave et bar du mieux-boire, La Liquiderie est née d'une passion puissante pour les boissons vivantes et artisanales. Vins de macération, pétillants, de presse directe, le choix est là, et on passe par tous les pays.  
liquiderie.com

**39 Massale**  
Ce néobistrot met à l'honneur la région viticole du Jura, avec plus de 100 références, sélectionnées par Thomas Chapelle. Pour les accompagner, le chef Olivier Caillon propose une cuisine du terroir pleine de saveurs.  
massale.fr

**40 Douze**  
Lieu de flânerie, de marché, mais aussi lieu pour s'attabler, Douze est un food-court qui mêle produits frais et cuisine créative et engagée. Pour les vins, la sélection de Johannes Marcon se découvre autour d'un repas ou bien à la cave en repartant avec un petit canon.  
douze.paris

**41 Jouvence**  
Ancienne pharmacie mais néobistrot bien actuel, Jouvence, créé par Romain Thibault, est resté dans son jus. On y découvre des assiettes soignées et des vins sans sulfites chassés à travers la France.  
jouvence.paris

**42 Pur vin**  
Revenus d'un tour des vignobles français, Derrick Rocha et Étienne Aubron ont ouvert Pur Vin. Une cave à vins avec plus de 100 références, pour tous les goûts. On accompagne les canons de cecina de bœuf fumé, de ricotta de chez Nanina ou de fromages de la fromagerie Goncourt.  
purvin.fr

**43 Nosso**  
Après Tempero, la cheffe franco-brésilienne Alessandra Montagne dévoile Nosso. Ce bistrot responsable aux accents d'Amérique du Sud propose une cuisine du terroir française, avec une sélection de 11 vins au verre et un large choix de bouteilles.  
nosso-restaurant.fr

**44 Simone**  
Restaurant, caviste, bar à vins et à manger, Simone est un bistrodynamique. Plus de 200 références présentes à la carte et pas moins de 12 vins au verre. Côté cuisine, les produits sont sélectionnés chez des artisans et les plats sont évocateurs.  
simonelerestolacave.com

**45 Sellae**  
Assiettes généreuses et équilibrées, Sellae est le dernier restaurant du (Top) chef Thibault Sombardier. Jolie sélection de vin par Émeric Vincent.  
sellae-restaurant.com

**46 Cave Sophie Germain**  
Nichée dans la rue intimiste Sophie-Germain, cette petite cave de quartier à la devanture jaune propose plus de 350 références de vins. Le choix est large, vins vivants, évolutifs et surprenants.  
cavesophiegermain.com

**47 Les Rouquins**  
Mi-cave à vin mi-restaurant, ce haut lieu de vie du XIV<sup>e</sup> arrondissement propose des plats bistrot et tapas, avec une super sélection de canons par Richard Liogier, expert en vins du Sud.  
@LesRouquins\_restaurant

**48 À mi-chemin**  
Dans cette maison d'hôte corso-tunisienne tenue par Virginie et Nordine Labiadh, un point d'arriver est mis sur le terroir français avec, en toile de fond, les plats réconfortants tunisiens du chef. Côté cave, la Corse est mise sur le devant de la scène.  
restaurant-amichemin.fr

**49 Fulgurances l'Entrepôt**  
Incubateur de chef.fe.s, Fulgurances l'Entrepôt accueille dans un esprit festif et informel les étoiles montantes de la cuisine. Sophie Le Prado, ancienne du Quinsou, livre une cuisine franche et végétale. Dans les verres, des vins nature et bio de vigneron indépendants.  
fulgurances.com

**50 Naturellement**  
Petite cave à manger au charme d'antan située en plein cœur du XV<sup>e</sup> arrondissement, Naturellement propose des petites assiettes italiennes s'accordant avec des verres de vins de la même origine.  
@naturellement

**51 Le Grand Pan**  
Bistrot phare de la capitale, Le Grand Pan à des accents de Sud-Ouest. Le chef Benoît Gauthier mise sur une cuisine de saison et conviviale. Pour la Bretagne, on retrouve les vins de Jérôme Bréteaud ou encore ceux de Frédéric Cossard. Pour le format bistrot tapas, on n'a qu'à traverser pour aller au Petit Pan.  
legrandpan.fr

**52 Substance**  
Aux manettes de Substance, restaurant décomplexé et novateur, Matthias Marc, demi-finaliste de Top Chef 2021, affirme une cuisine poussée et singulière. On retrouve l'identité du chef dans son assiette mais aussi à travers les vins. Originaire du Jura, une belle sélection de ce terroir est présente sur la carte. Mais on trouve aussi d'autres joyaux issus de l'agriculture biologique.  
substance.paris

**53 Huîtres et Saumons**  
Restaurant idéal pour avoir un shot d'iodée, Huîtres et Saumons met l'accent sur des saveurs nordiques et des classiques de la mer revisités. Les huîtres et le saumon fumé arrivent en direct de Marennes-Oléron et du Cap Ferret. Pour les accompagner, le sommelier Guillaume Delbay met en avant les cépages oubliés, les champagnes de vigneron et les vins vivants.  
huîtres-et-saumons-de-passy.fr

**54 Petit Gris**  
Restaurant créé par le chef corse Jean-Baptiste Ascione, le Petit Gris a des airs d'auberge aguiçueuse. Cuisine canaille et mélanges terre-mer sont au programme, avec, entre autres, les vins de Simon Perot, du Domaine Gauby ou les rouges ligériens d'Alexandre Bain.  
@petit\_gris\_paris

**55 Papillon**  
Papillon est l'antre du chef Christophe Saintagne (ex-Meurice). Au programme : cuisine bistronomique de haut vol et cave pensée par la sommière Anne-Cécile Daubigny, qui met en avant le patrimoine viticole français avec une réflexion écologique.  
papillonparis.fr

**56 En Vrac**  
Thierry Poincin a (re)lancé le vin en vrac de son enfance. Ici, on achète le vin au détail. Tireuses à vins naturels triés sur le volet et bulles fraîches à emporter. On peut aussi s'asseoir, ouvrir un canon ou commander des petits grignotages.  
vinenvrac.fr

**57 Polissons**  
Romain Lacom a ouvert ce bistrot moderne et un peu chaon. Des plats soignés sortent de la cuisine ouverte, sur une salle à l'ambiance scandinave. Julia Sfez l'accompagne sur les vins, d'Antoine Petitprez ou Fanny Sabre par exemple.  
polissonsrestaurant.com

**58 Pantobaguette**  
Le chef Antonin Girard est à la tête de ce nouveau comptoir culinaire et musical, mais aussi d'Animal Records and Kitchen. À la programmation, assiettes franco-asiatiques et boissons vivantes : Éric Kamm, Mosse ou du vin orange avec Soil Therapy.  
pantobaguette.fr

**59 Quedubon**  
Ici, tout est bon. Dans ce bistrot gouailler, Marc-Antoine Surand a pris la suite de l'inénarrable créateur du lieu, Gilles Bénard, et fait perdurer l'atmosphère unique de ce restaurant. Des assiettes réconfortantes et des vins de propriétaire.  
restaurantquedubon.fr

**60 Mensae**  
À la table d'hôte du chef Thibault Sombardier, le partage est primordial, avec des poissons, des pièces de viande ou les incontournables cuisses de grenouille. Les vins sont justes et la sélection éclectique.  
mensae-restaurant.com

**61 Le Canon d'Achille**  
Un large choix et pointu chez ce Canon d'Achille, où les vins, majoritairement nature, sont sourcés avec soin : Domaine Antoine & H. Lienhardt, Domaine Luneau-Papin, Domaine Lapière... Et, pour casser la bulle, du champagne ou du pet nat. Côté table, les assiettes sont épurées et les produits dans leur plus simple appareil.  
@canondachille

**62 La Vierge**  
Cette institution du XX<sup>e</sup> arrondissement s'est muée en cantine en vogue. Dans les assiettes à partager, des beaux produits de saison, cuisinés avec doigté par Jack Bosco et Elsa Dalsheimer. Côté vins, la nature fait bien les choses : Sébastien Bobinet, Tom Lubbe, Jérôme Arnoux, la liste est longue...  
alavierge.com

**63 Le Grand Bain**  
On plonge la tête la première dans le bistrot bohème d'Édouard Lax. Ambiance brute et couleurs franches, la cuisine l'est tout autant. Avec fourneaux, la cheffe Emily Chia manie avec précision les saveurs. Pour la soif, on se noie dans des vins élevés en biodynamie.  
legrandbainparis.com

**64 Dame Jane**  
En haut de la rue Rampeau, Dame Jane accueille désormais des jeunes talents de la cuisine et du vin. Une résidence intimiste qui permet à ces duos d'exprimer leur créativité et leur univers, et aux clients de découvrir de nouvelles têtes !  
@damejane

**65 Fripon**  
La Top cheffe Pauline Séné a pris les rênes de Fripon, un bistrot élégant avec des assiettes aussi généreuses que raffinées, posées sur nappe blanche. Des vins nature et bien faits remplissent la carte des vins créée par Romain Battisti.  
@fripon\_paris

### Les bars

**A Madame Rêve**  
Cocktails signature et ambiance févère. À la tombée de la nuit, Madame Rêve prend une autre dimension sous les lumières tamisées, pendant que les mixologues offrent des créations inédites pour un véritable voyage de saveurs.  
madamereve.com

**B Bamboo**  
Un bar de quartier dont le concept repose sur des cocktails low ABV mixant vins fermentés, amers et produits bio.  
bamboo.paris.com

**C Bar Chaumont**  
Union parfaite entre élégance et simplicité, le bar de l'hôtel Bachaumont est un endroit incontournable pour passer une soirée dans la Ville lumière et déguster des cocktails inspirés de senteurs florales et fruités.  
hotelbachaumont.com

**D Danico**  
Cocktails sur mesure, associations étonnantes, breuvages détonnant et grignotages italiens : à la nuit tombée, Danico réjouit les amateurs de mixologie et de frissons liquides.  
daroco.fr/restaurant/danico

**E Harry's New York Bar**  
Créé en 1911 à New-York, le Harry's Bar a été démonté puis transporté à Paris. C'est dans ses murs qu'ont été inventés de nombreux cocktails devenus des classiques (Bloody Mary, Side Car, White Lady...)  
harrysbar.fr

**F Andy Wahloo**  
Dans son antre à la décoration pop-art et orientale, Mr. Andy reçoit les amateurs de spiritueux pointus, les cocktails fans et tous ceux qui veulent s'amuser dans une ambiance festive.  
andywahloo-bar.com

**G Istr**  
Philippe et Pierre vous accueillent au sein de leur établissement unique. Le résultat d'une fusion réussie d'un bar à cocktails, d'un comptoir à huîtres et d'un restaurant.  
istr.paris

**H Roxo**  
À travers des créations, des classiques sur mesure et des cocktails vieilliss en fût, Pietro Costamagna et Antoine Dezeuw proposent des cocktails intemporels, inspirés de la mythique histoire des Bains.  
lesbains-paris.com

**I Bar 1802**  
Dans l'enceinte de l'Hôtel Monte-Cristo, découvrez le 1802 – date qui fait référence à l'année de naissance d'Alexandre Dumas – et ses fameux cocktails réalisés à partir de rhum.  
bar1802.com/fr

**J Solera**  
Christophera Gaglione vous accueille dans son bar à cocktails chic et décontracté de la rive gauche où le rituel et le contenant occupent le devant de la scène.  
@solera.paris

**K Les Ambassadeurs**  
Situé face à la place de la Concorde, Les Ambassadeurs incarne la quintessence de l'esprit parisien, entre histoire et avant-garde. Cette adresse mythique est un lieu unique qui enchante les Parisiens et les hôtes avec des cocktails inventifs et de la musique live.  
rosewoodhotels.com/fr/hotel-de-crillon

**L Amaro**  
Avec ses alliances subtiles et recherchées, Amaro va vous faire voyager au travers de cocktails créatifs et de saison, Negroni, Vermouth et Amari. Les goûts ancestraux revisités de façon moderne.  
amaro-bar.com

**M Bonhomie**  
Une carte de cocktails inspirée par la Méditerranée et ses rituels de consommation conviviale.  
bonhomie.paris

**N Gravity Bar**  
Un élégant bar de quartier avec comptoir en béton ciré et vague de bois défilant du plafond qui satellise cocktails et assiettes.  
@gravitybar

**O Le Syndicat**  
Dans une sorte de vrai-faux chantier, des cocktails à base de spiritueux français plutôt rares et d'ingrédients inattendus.  
syndicatcocktailclub.com

**P Bluebird**  
Inspirée par un poème de Charles Bukowski, l'enseigne signale une planque moderniste festive où la carte fait la part belle au gin.  
@bluebird.paris.11

**Q House Garden**  
Dans un cadre végétalisé et une démarche éco-responsable, c'est sans chichis qu'Oliver et Yann proposent des cocktails low ABV à base de potions et aromates maison ou le plus bio possible.  
@housegardenparis