



## WEST COAST FOLLOW ME

L'Américain Avi Brosh est le nouvel hôtelier à suivre sur la Côte Ouest. Son nom ne vous dit rien ? Businessman issu de l'immobilier, au look impeccable et à la rhétorique tellement lisse qu'elle en deviendrait presque passionnante, il est le fondateur de Paligroup. Ça ne vous dit rien non plus ? Pour les retardataires, il d'agit d'une collection d'hôtels de luxe qui essaime dans les quartiers huppés de Los Angeles. Trois adresses à ce jour : **West Hollywood**, Melrose Avenue, et Santa Monica (photo) ; en attendant une prochaine sur la Côte Est, en 2016. Typiquement le genre d'hôtels qui nous plaît pour leur décoration curieusement hybride, mixant les influences de l'élégance du club british à la fraîcheur des intérieurs méditerranéens.

Un bon coup de frais dans l'hôtellerie US. B. P.

À partir de 300 \$ la nuit sans le petit déjeuner.  
[www.pali-group.com](http://www.pali-group.com)



## UTILE ET AGRÉABLE MIROIR

La marque allemande Rimowa a créé avec Neville Wakefield un set de deux valises Topas en métal effet miroir, en édition limitée à 40 exemplaires, pour la modique somme de 7500 dollars. Un bon prétexte (ou bien est-ce l'inverse ?) pour ouvrir une boutique à New York, sur Madison – la première à Manhattan. Opening réussi : Shala Monroque, Derek Blasberg... Ils étaient tous là. Quand l'ultrarésistance devient first row. A. D'O.

[rimowaedition.com](http://rimowaedition.com)

## PARIS 17<sup>E</sup>

### Un tube

Gare au gorille, ce sont deux jeunes loups de la cuisine parisienne, amateurs de naturalisme et tenants d'une carte épousant les contours du marché quotidien. La vraie surprise ne sera pas de trouver les habituelles ritournelles du moment : nudisme (poisson, légumes crus, pulsation moutardée), clin d'œil à mère-grand (soupes ancestrales twistées), mariages fous (du bœuf cru et de l'oursin), mais de les retrouver remixées avec la malice d'un Jamie xx. Parfois, le sol vibre sous les pieds. Et l'invention culinaire se met au diapason de ce doux vrombissement. B. P.

GARE AU GORILLE : 68, rue des Dames, Paris 17<sup>e</sup>. Tél. 01 42 94 24 02.



## PARIS 3<sup>E</sup>

### Un voyage

Quand on croit ne plus en pouvoir des croisements franco-nippons, un chef plein d'entrain fait tourner les têtes et les appétits. Entre banquettes en bois et comptoir sculpté, les plats de SoMa défilent, légers mais pas transparents, genre tapas qui tabassent. Coquillages au saké, poulpe au thé vert, carpaccio de crevettes : de l'iode, du piquant, du suave, troussés avec une belle allure. B. P.

SOMA : 13, rue de Saintonge, Paris 3<sup>e</sup>.  
Tél. 09 81 82 53 51.



## GRAZ

### Waoub

Le Daniel, déjà chroniqué dans ces colonnes, prend de la hauteur cet hiver. Depuis novembre, l'enseigne autrichienne connue pour présenter sur le toit de son adresse viennoise une version du bateau mou d'Erwin Wurm, a cette fois juché au sommet de son hôtel de Graz un cube transparent abritant une suite de 44 m<sup>2</sup> équipée d'un tas de gadgets, d'une douche et d'un lit tous deux XXXL, mais surtout dotée d'une vue à 360 degrés sur la ville. A. D'O.

LE DANIEL : à partir de 340 € la nuit, petit déjeuner inclus.  
[www.hoteldaniel.com](http://www.hoteldaniel.com)

