



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

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 Kaillon 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

53 Huîtres et Saumons
Restaurant idéal pour avoir un shot d'iode, 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 aigueuhse. 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

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 quand 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 fortifiés, 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

28 Mieux
Au cœur du IX^e 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

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 Nossso
Après Tempero, la cheffe franco-brésilienne Alessandra Montagne dévoile Nossso. 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.
nossso-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

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 Laumon a ouvert ce bistrot moderne et un peu coquin. 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

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

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

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^e 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

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^e 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

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
Christophers 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

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'Entrepôt et l'Adresse, où les chef.fe.s tournent sans cesse. Le bar à vins, situé dans le XI^e 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

50 Naturellement
Petite cave à manger au charme d'antan située en plein cœur du XV^e 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 Breaudeau 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

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

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 satellite 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'Olivier et Yann proposent des cocktails low ABV à base de potions et aromates maison ou le plus bio possible.
@housegardenparis