



UPTOWN

REVUE DE PRESSE



UPTOWN / TERRASSE BISTRONOMIQUE

UPTOWN, l'adresse bistronomique à la façade **bleu électrique** s'est installée dans le **quartier Lamarck Caulaincourt** dans le **18^{ème} arrondissement de Paris**. A la carte, des **assiettes créatives** à partager, côté vins, **une carte de cépages exclusivement étrangers**.

Le + : Une terrasse plein sud, au calme en plein Montmartre !

B I B A

Pour Uptown, Septembre 2016

BIBA / MAGAZINE FÉMININ NATIONAL



Bibabuzzsorties



UN CAFÉ BIO & UN TATOO Chez Zone 44 à Marseille 6*

Dans ce salon de thé éthique niché à Vauhan, les artistes en résidence côtoient les créateurs de bijoux, les grands noms du design (60/70), et le tatoueur polynésien. On siroie un thé, un jus de fruits des Princes de Provence, un café du torréfacteur marseillais Luciani. Et on craque pour une pâtisserie signée Dantia : basiques au chocolat à tomber, tarte aux pommes revisitée et desserts inventifs à base de raisin. Jus de fruits, 3 €. Part de tarte, 4,50 €. Mardi et mercredi, de 12h à 19h, du jeudi au vendredi,



UN BRUNCH HAUT PERCHÉ Chez Uptown à Paris 18*

Une devanture bleu outremer difficile à louper, une terrasse qui semble enjamber le grand escalier menant à la bune et un chef, Fabrizio Guertini, ex de l'étoile Agapé, qui ne s'est pas gêné pour «gastronomiser» le brunch du week-end : crust revisité (à la crème de parmesan et crème de bechamel), thon (cru mariné citron et sauce perso) ou boeuf (mariné au soja avec caviar d'aubergine brûlé au barbecue Egg), puis mousses de fraise-framboise hyper légères. Pour 33 €, on a aussi droit aux viennoiseries, fruits pressés et boissons chaudes. 18, rue Francœur, uptownresto.com.

METROPOLITAN

Pour Uptown, Septembre 2016
Reportage photo à l'Uptown

METROPOLITAN / MAGAZINE DE L'EUROSTAR

The Full Dating

WHEN NAOMI MET RAFAEL...

The pop singer Naomi Campbell is a real-life model. And attractive. A lot more real than that my usual type, and friends - I've always been out with brunettes. Premier regard... Elle avait l'air vraiment sympa. Un peu plus réel qu'il n'y a pas genre football et blonde - je suis sûr qu'elle est avec des hommes.

WHAT DID YOU TALK ABOUT? Music, French wine, where to buy the best condoms, her work - it was fascinating to learn about such a different world from my own. / **De quoi avez-vous parlé?** De musique, de vin français, où trouver les meilleurs condoms, de son travail - ça m'intéressait de savoir ce qu'elle faisait du matin.

ANY AWKWARD MOMENTS? At the end of the meal, I wanted to go outside for a smoke but she can't bear smoking. In France, that's quite rare for women. / **Un moment gênant?** À la fin du repas, j'ai voulu fumer une cigarette dehors, mais elle déteste ça. C'est rare en France, alors j'ai pâlé.

NAOMI IN YOUR WORDS... Radiant, interesting, intelligent, engaging. / **Naomi en quatre mots?** Radieuse, intéressante, intelligente et débrouillée.

HOW DID THE EVENING END? We talked about going to a friend's gig but it had finished. I called her a cab - more than leaving her at the Pyri Metro on a Saturday night. / **Comment s'est terminée la soirée?** Nous avons parlé d'aller au concert d'un ami, mais c'était fini, je lui ai appelé un taxi, j'étais mieux que le métro un samedi.

DID YOU ENJOY? Just on the cheek. / **Was there an embrace?** Just one kiss on the cheek.

WHAT HAPPENS NEXT? They're going to show me some back where I'm most in London. As friends or a date? I wouldn't mind a second date but whatever! Naomi's promised. / **Et maintenant?** Elle veut me faire découvrir des bars à Londres. En ami ou en rencard? Un deuxième RDV ne me dérange pas. On verra bien.

THE VERDICT? **NAOMI** We had a really good time. If there had been a kiss, it might have been a bit / **Verdict.** / **EURO.** C'était vraiment bien. Un baiser n'est pas un problème.

RAFAEL, 29 AND, RESTAURATEUR, VIT À PARIS

« Je ne suis pas du genre rendez-vous. Même le resto, c'est rare pour moi, car je tiens mon propre restaurant »

NAOMI, 36, OSHINGOLD, LECTURER, LIVES IN LONDON

'My ex-boyfriend is Parisian. Thank goodness they don't know each other. That could have been really awkward...'

The Full Dating

Rafael

WERE YOU NERVOUS? No, I think of blind dates as an interesting way to get to know someone new. / **Étais-vous nerveux?** Non, je pense qu'une blind date est un moyen intéressant de rencontrer quelqu'un.

WHAT'S RAFAEL LIKE? He was very polite to the restaurant staff - always there that's a good indicator of a person. / **Comment était Rafael?** Très poli avec les serveurs - ça montre quel genre de personne on est.

SLAM UP THE EVENING (Continuing conversation with a complete stranger in a busy setting. There's something quite sexy about an old-fashioned blind date. / **Résumons la soirée.** Conversation agréable avec un inconnu dans un joli cadre. Rien de tel qu'une bonne vieille blind date.

ANY AWKWARD MOMENTS? I'm a total vegetarian in France, that's not something they understand. He was very polite, about having proteins and asked in front of me and arranged for the waiter to bring me different veggie dishes to try. / **Un moment embarrassant?** Je suis végétarienne - en France ils ne comprennent pas bien. Il m'a demandé de manger des croquettes et on était devant moi et a demandé au serveur de me faire goûter divers plats végétariens.

HOW DID THE EVENING END? We walked to the Saint-Germain which was really beautiful. / **Comment s'est finie la soirée?** Nous sommes allés jusqu'à Saint-Germain qui est sublime.

ANY HARRY PANKY? No. / **Non.**

WHAT HAPPENS NEXT? We've added each other on Facebook. He was so interesting that I'd hope to see him again as a friend. / **Et maintenant?** Nous sommes amis sur Facebook. Il était si intéressant, j'espère bien qu'on se reverra un jour.

VERDICT? **EURO** The date was really pleasant chemistry but it was a lovely date. Would I set him up with a friend? Not sure. / **Verdict.** / **EURO.** C'était une très bonne soirée. Je le présenterais à un ami.

THE DETAILS

WHAT WAS THE DATE? A blind date. / **Quel était le rendez-vous?** Un rendez-vous à l'aveugle.

WHERE DID IT TAKE PLACE? In Paris. / **Où s'est-il déroulé?** À Paris.

WHO WAS THERE? Naomi and Rafael. / **Qui était présent?** Naomi et Rafael.

THE VERDICT? **NAOMI** We had a really good time. If there had been a kiss, it might have been a bit / **Verdict.** / **EURO.** C'était vraiment bien. Un baiser n'est pas un problème.

EURO They're a blind date advertisement. / **Vous êtes une annonce de rendez-vous à l'aveugle? / Contactez.** / blinddate@uk-global.com

ANOUS PARIS

A NOUS PARIS / MAGAZINE PARISIEN

Pour Uptown, Septembre 2016 Par Alexis Chenu



Septembre nous gâte. Pour vivre l'été indien, on ressort une dernière flopée de faire plaisir.

Uptown / Un air de campagne

Séduisant tous les passants. Aux manettes, l'équipe de Chez Joséphine (place du Marché Sainte-Par Thomas Roblet, gratte l'ancien décor, laisse parler les briques et pose une dizaine de tables machines à coudre certes rustiques, où dîner à deux ou en bande. Dans sa micro-cuisine, Fabrizio Gi nt Agapé – la joue bistronomie et opte pour un menu exclusivement à partager. Après l'apéritif au s iettes créatives au dressage gourmand avec en favoris : l'excellent risotto mentholé courgettes et ude sur poireaux et son granité ultra iodé, la pintade caramélisée et sa poêlée de trompettes remp iffrages. La carte des desserts fait moins bien, seul le dôme chocolat et châtaigne sur lit de sortant vraiment du lot. La carte des vins étrangers – dont un syrien minéral divin – et l'esprit bon font revenir illico.

nceur, 18€. Du lundi au vendredi de 17h à 2h, le samedi et dimanche de 10h30 à 2h. Ticket m

Gustave & Rosalie
BONNES ADRESSES ET IDÉES ORIGINALES

Pour Uptown, Septembre 2016
Par Rosalie

GUSTAVE ET ROSALIE / BLOG BONNES ADRESSE PARIS



Le resto qui lui réapprend l'amour



Il n'a pas remarqué votre nouvelle robe, ni que vous aviez fait réparer ses chaussures, ni même qu'avec la température vous vous baladiez en culotte depuis 10 jours dans l'appartement. Gustave est tellement stressé par la masse de travail qui l'attendait sur son bureau au retour des vacances qu'il ne jette plus un œil dans votre direction, le rustre. Vous allez devoir lui réapprendre ce qu'est l'amour.

Vous emmenez donc sur la terrasse d'Uptown un Gustave rivé sur son portable. Il ne faudra pas moins que le talent du chef Fabrizio, ancien d'Agapé, qui concocte avec amour des plats à partager aussi bons qu'originaux, pour lui faire oublier ses mails : sorbet d'aubergine, bœuf mijoté dans la sauce soja qui fond dans la bouche, jambon de filet de caille, tartare de gambas au poivre de Madagascar... Enfin Gustave vous regarde amoureuxment, en vous piquant votre dessert, et demande vite l'addition ; il veut absolument rentrer avant que les températures ne baissent et que vous ne retrouviez votre pyjama en pilou.

Rosalie



Pour Uptown, Septembre 2016

PARIS ZIGZAG / WEBMAGAZINE PARISIEN

LE 18ÈME ENTAME SA RÉVOLUTION CULINAIRE

Si le 18ème sud (rue des Martyrs, Pigalle, rue de Clignancourt, etc.) regorge de troquets branchés et de nouvelles adresses qui contentent les foodies parisiens, le 18ème nord reste jusqu'à présent un quartier plutôt populaire ou familial, encore relativement préservé de la nouvelle vague bistronomique parisienne.

Heureusement, trois comparses ont décidé de mettre leur grain de sel rue francoeur pour créer Uptown, la nouvelle adresse à ne pas manquer dans ce quartier jusque là plutôt résidentiel.

Situé dans un local atypique dont l'entrée surplombe les toits montmartrois, on est d'emblée transporté ailleurs lorsque l'on pousse la porte de ce nouveau resto. Le plancher installé au plafond, les portes fenêtres qui servent de cloison, les tables en bois brut dépareillées, les vieux carreaux au sol (seul vestige de l'ancien bistrot qui se trouvait là) offrent une chaleureuse harmonie.

À la carte, une dizaine de petites assiettes à-partager-s'il-vous-plait qui s'avèrent souvent surprenantes aussi bien dans le goût que dans la présentation. On y trouve des choses simples mais excellemment exécutées par le chef Fabrizio Guerrini (en octobre, la poêlée de champignons, savamment renommée « déclinaison des sous bois » ou encore les conchiglioni aux cèpes & truffes noires sont nos coups de cœur) et d'autres plus inattendues (comme du homard bleu poché au jus de pomme ou des ravioles de raie).

Avec une carte qui change tous les mois, Uptown est plus qu'un simple resto de quartier. Il vient s'ajouter avec simplicité à notre carnet de bonnes adresses qu'il fait bon (re)visiter. On a d'ailleurs cru comprendre que le chef s'essayait à l'alligator pour la carte du mois de novembre... il se pourrait donc que le tout Paris se presse très prochainement rue francoeur !



Pour Uptown, Septembre 2016

LES PETITES FRENCHIES / MAGAZINE LIFESTYLE

UPTOWN. du niveau en cuisine



Le Uptown, c'est une délicieuse maison bleue, adossée à la colline... à deux pas de la Fémis, l'école frenchy de ciné réputée. Située plein Sud, sa terrasse est charmante, bichonnée par des plantes vertes et avec petite vue sur les escaliers montmartrois. Une terrasse de poche où déboulent des « small plates », **des tapas haut de gamme**, pensées par le chef Fabrizio Guerrini, ex-chef du restaurant étoilé Agapé. Ici, on partage des assiettes cuisinées aux produits de saison et parfaitement présentées. L'équipe conseille 5 tapas pour 2 personnes, dessert compris et **la carte change tous les mois** : ravioles burrata, tartare de bar, mélange de légumes, rouges gambas...

Ils sont aussi connus pour leurs **cocktails** comme *l'Hippapippo* (mezcal, vodka, jus de prune, thé noir, sirop de pêche, jus de citron vert, miel, thym, citron) et **leur carte de vins**, étrangers, est fameuse.

CLINIQUE

Pour Uptown, Septembre 2016

CLINIQUE / WEBZINE FÉMININ MARQUE COSMÉTIQUES

Weekend Away
An Insider's
Guide to Paris



For an intimate dinner...

Uptown, 18 Rue Francoeur, 75018.

"A chic, low-key spot with upscale cuisine that's meant for sharing. It's perfect."

Below Paris Rooftops

Pour Uptown, Septembre 2016

BELOW PARIS ROOFTOPS / BLOG CULINAIRE



closest metro stop is Le Marais-Claude Lorrain.

I have wanted to visit Uptown for a while, but being hip and happening, it isn't the easiest spot in town to get a table. However, one fine August evening we decided that as Paris was empty (the month of August always renders the city a ghost town), perhaps there would still be a seat or two left on the terrace. On a back street on the less touristy side of the Montmartre Hill is a cute, blue storefront and to the side of it a very cozy terrace with naked wood furniture and rustic tableware.

Uptown opened just last fall and their concept is simple. They serve mid size dishes meant to be shared, one course at a time. We enjoyed four courses and they were all pleasant. There were several vegetarian options and we mixed it up with a couple of those seafood and a meat course. For me, the high note was the beef served with chocolate focaccia and wild berries. The meat was tender, the unsweetened focaccia slightly bitter and the berries both sweet and tart, a nice and unexpected mix of flavors.

The menu changes regularly and according to season. The staff is friendly but perhaps a bit absent-minded at times. Well, in France, nobody is ever in a rush with a meal. Our shared four course dinner, including a couple of glasses of wine each, ended with a €75 check for the both of us, which must be considered very reasonable considering the quality of the food.

Uptown is located on 18 rue Francœur in the 18th arrondissement, the





Pour Uptown, Septembre 2016
Live Facebook de 16 minutes,
325k vues

OM NOM NOM BY MINUTE BUZZ / **WEBZINE BUZZ CULINAIRE**



325 254 vues

OM NOM NOM avec Uptown.
23 septembre, 18:00 · €

👍 J'aime la Page

Découvrez les délicieuses assiettes à partager d'Uptown.
Mention spéciale pour le Black Angus !



Pour Uptown, Août 2016
PAR MARINE DELCAMBRE ET
JÉRÉMY PATRELLE

GQ MAGAZINE / MAGAZINE MENSUEL MASCULIN



PLAISIRS / ADRESSES

10 ADRESSES COOL À TESTER AU MOIS D'AOUT

Pour tenter de nouveaux mélanges de saveurs : Uptown

Dans la rue Francoeur, dans le 18^e arrondissement de Paris, impossible de passer à côté du bistrannique à la façade bleue électrique. Ici, on partage tout (on vous conseille de choisir cinq plats pour deux), confortablement installés au soleil sur la petite terrasse orientée plein sud. Côté fourneaux, c'est l'ex-cuisinier du restaurant étoilé Agapé, Fabrizio Guerrini, qui s'y colle. Les plats (la carte change tous les mois) sont aussi beaux que bons et les mélanges de saveurs plus qu'originaux. PS : les cocktails aussi sont délicieux.



costes

Pour Uptown, Août 2016

COSTES MAGAZINE / MAGAZINE HOTEL COSTES



BONNES ADRESSES

Uptown

Avec sa façade bleu électrique, impossible de louper ce nouveau repaire bistronomique installé dans le quartier Lamark-Caulaincourt. On prend l'air sur sa petite terrasse calme où s'alignent de belles tables en bois. En cuisine, le chef **Fabrizio Guerrini** (ex-Agapé) régale de petits plats ultra créatifs (thon blanc confit à la vanille, risotto al dente banane-curry). Pour la soif, une carte de vins venus d'ailleurs avec des crus libanais, californiens, argentins...

UPTOWN. 18 rue Francœur, Paris XVIIIe. 01 84 05 62 79.

VANITY FAIR

Pour Uptown, Juillet 2016



VANITY FAIR / MAGAZINE MENSUEL FÉMININ

City guide Cinq terrasses parisiennes à tester cet été

UPTOWN : LA PLUS BOUILLONNANTE

Perchée dans la jolie volée de marches qui descend la face nord de la **Butte Montmartre**, à l'abri des touristes GoPro vissée sur le front et autres vendeurs de tours Eiffel, l'intimiste terrasse d'**Uptown** ne dispose que d'une quinzaine de places prises d'assaut dès que le soleil pointe le bout de son nez. L'occasion d'aller patienter à l'intérieur, au comptoir, pour y découvrir une carte des cocktails inspirée, une déco chaleureuse et l'ambiance bon enfant insufflée par les trois potes à peine trentenaires qui ont monté l'affaire.

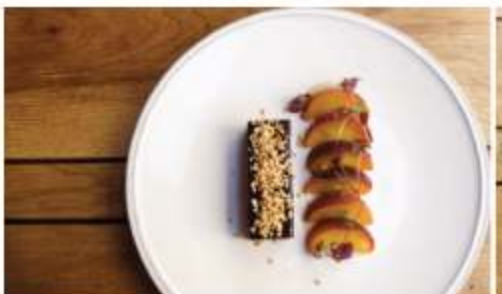
Puis vient notre tour de s'attabler et le festival des petites assiettes à partager, nouveau gimmick de la bistronomie parisienne, commence : ceviche fondant comme du beurre, crème d'aubergine grillée au chalumeau, pièce de boucher marinée à la sauce soja et cuite à basse température... Dans les cuisines en sous-sol d'où résonne du bon son, **Fabrizio Guerrini**, passé par l'étoilé Agapé, imagine une cuisine audacieuse et fidèle aux saisons dont la carte change tous les mois. Une bonne excuse pour y retourner encore et encore.



Pour Uptown, Juillet 2016

BALTHAZARE MAGAZINE / WEB MAGAZINE

MEGA CRUSH POUR UPTOWN // BEAU ET BON DANS LE XVIIIÈME



Mardi dernier, je suis tombée amoureuse.
Amoureuse d'un restaurant qui répond au doux nom de « Uptown ».

Tout juste rentrée de New York la veille je me retrouve plonger dans ce que je préfère à Paris.

En haut de marches typiquement montmartroises, dans la rue Francœur, une devanture bleue et une terrasse à l'abri du tumulte.

A l'intérieur, une déco brute, très loin des clichés de la nouvelle restauration parisienne. Des pieds de table de couture de récup surmontées de plateaux en chêne brut, les couverts se dressent dans un pot en verre au centre de la table, les serviettes en lin blanc à rayures bleues rappellent une maison de vacances.

Côté assiettes les 3 associés-potes ont pris le parti de tout miser sur l'esprit tapas et les plats à partager. C'est pas forcément pas cher mais quel régal. On parle de gastronomie française, tous les plats sont inattendus. Gambas marinées au piment, bœuf surmonté de purée de maïs, énormes coup de cœur pour « l'explosion de tomates » un assortiments de tomates de toutes les couleurs, juste divin.

De l'entrée au dessert, tout est raffiné sans jamais être prétentieux.

Bien sur on est dans le local, le bon, le naturel, le de saison, le fait maison.

Les cocktails sont des créations exclusives qui changent tous les mois. La bière parisienne et Vins du monde alimentent la carte des boissons.

Ici tout le staff à son mot à dire, dans les plats, la déco, le service. Rien n'est définitif. Le seul but la qualité.

Je ne peux que vous recommander de vous précipiter dans ce restaurant. On y retournera encore et encore.



Pour Uptown, Juillet 2016
Live Facebook de **16 minutes**,
34k vues

OM NOM NOM BY MINUTE BUZZ / WEBZINE BUZZ CULINAIRE



CAPTION

Pour Uptown, Juillet 2016
Par Aude Sarkamari



CAPTION MAGAZINE / WEB MAGAZINE PHOTO REPORTAGE

Il s'agit de LA nouvelle adresse bistronomique du 18ème. Le concept? Des assiettes créatives à partager et élaborées par le chef Fabrizio Guerrini (ex-cuisinier du restaurant étoilé Agapé) ainsi qu'une carte des vins exclusivement étrangers, le tout installé sur une terrasse bleue électrique du quartier de Lamarck Caulaincourt.



A la carte, on retrouve des créations originales comme « Un brocolis passait par là... » ou encore le fameux saumon au cacao. Le premier nous a tout simplement scotché par sa finesse et son goût raffiné, quant au second, il est tout simplement très surprenant. Le saumon cru est vraiment fondant mais nous avons moins aimé l'association avec le cacao.

Le boeuf et ses asperges vertes rôties étaient excellents et le ceviche de dorade très fin et frais ! Nous avons également adoré le risotto au wasabi, dont on ressent bien le goût mais pas trop pimenté pour autant, et en dessert, nous avons opté pour la carotte barbecue au miel accompagnée de sa glace noix de cajou, un vrai délice ! Pour accompagner le tout, nous avons siroté un jus de pomme artisanal et une citronnade maison, les deux étaient exquis.

Au-delà des excellents plats que nous avons testés, nous avons particulièrement apprécié l'ambiance et la déco du restaurant, tout de bois vétu. C'est un lieu chaleureux et convivial, où l'on mange sain et gourmand.

Chaque mois, la carte d'uptown (boissons et mets) change totalement. Côté prix: entres 10 et 15 euros l'assiette (Conseillé pour 2 personnes: 5 assiettes- desserts inclus). D'humeur voyageuse, l'équipe d'uptown propose uniquement des cépages étrangers: Australiens, Libanais, Californiens, Japonais ou encore Argentins...

Enfin samedi et dimanche, Uptown sert son brunch en quatre temps (viennoiserie de chez Boris, œuf cuit à basse température et son émulsion, bœuf ou thon cru et la mousse du chef). Il est servi avec un mimosa et une boisson chaude (33 euros). Nous ne l'avons malheureusement pas encore testé mais cela ne saurait tarder !



GLAMOUR

GLAMOUR / MAGAZINE MENSUEL FÉMININ

Les nouvelles terrasses de l'été 2016 à Paris

Pour Uptown, Juillet 2016



Uptown

Cette petite adresse bleue à la mini-terrasse confortable propose des assiettes à partager. Sa carte assez réduite évolue au fil des saisons et change tous les mois. Le week-end, on peut y prendre un **brunch** copieux (viennoiserie, pain, boisson chaude, jus maison, œuf revisité, plat de poisson ou viande et un dessert pour 29 euros), sur les tables situées à l'extérieur ou à l'intérieur. On vous conseille d'y aller le samedi puisque tout le monde y va le dimanche, ce sera plus calme.

Uptown, 18 Rue Francoeur, Paris 18ème. Plus d'infos [ici](#).



Pour Uptown, Juin 2016

OFIVE / WEB TV - BLOG



UPTOWN

Où ? Dans le dédale de rues et escaliers qui composent le très charmant quartier de **Lamarck Caulaincourt**. Impossible de rater le restaurant grâce à sa façade d'un beau bleu électrique et sa petite terrasse perchée au bord de l'escalier de la **rue Diard**.

On adore ! La salle de restaurant très chaleureuse et lumineuse, été comme hiver, avec ses tables réalisées à partir de vieilles machines à coudre **Singer**, ses couverts tous différents, ses assiettes **Petit Ours Brun** pour les desserts, offrant un décor empreint de nostalgie à tous les gourmands. Avant de commander, n'oubliez surtout pas de découvrir l'un des cocktails à la carte, fruités et originaux, ce sont tous de véritables tueries ! Ici, **la carte change tous les mois** et à défaut de choisir une entrée, un plat et un dessert par personne, toutes les assiettes sont à partager (3 à 4 assiettes pour deux). Saumon au chocolat, bœuf tendre mijoté au soja avec ses belles asperges, **ceviche de daurade aux cerises et à la mangue, démentiel risotto au wasabi et parmesan, déclinaison de chocolat...** On déguste une cuisine saine et très créative. Bon à savoir, le restaurant accueille des **brunchs** tous les dimanches. Une valeur sûre.



Pour Uptown, Juin 2016

UNLOCK PARIS / GUIDE PARISIEN



Unlock Paris a ajouté 3 photos.

19 h · 🌐

New favourite brunch in #Paris at Uptown: high-quality food, where every detail is carefully thought out (including croissants from Boris Lumé patisserie boulangerie), in a unpretentious, laidback setting with good vibes aplenty. Also in a great location for a post prandial stroll around Montmartre.

#unlockparis

[Voir la traduction](#)



INFRAROUGE

Pour Uptown, Juin 2016



MAGAZINE INFRAROUGE / BIMENSUEL MONDAIN



LE COTTAGE

LA PLUS « CAMPAGNE »

Les 45 m² Court de la porte Dauphine est devenu un cottage à l'indienne, un lieu de vie unique de plus de 1 000 mètres carrés, à la fois restaurant, food truck et terrasse lounge. Grâce à un abajour démontable dans une ambiance champêtre, l'Cherbourg la Geste, le restaurant en plein air à l'ambiance de quinzième. Grâce à une ambiance unique, le 1^{er} étage à la hauteur d'adulte une scène pour du jazz en mode street food. Enfin, la view parfaite « coucher » et assister à l'entrée des élèves, direction la Terrasse 1^{re} étage des plus. En plus, le terrain de pétanque. Place Saint - des 11 h 00 à 11 h 00, 1. Boulevard Lannes, 75116 Paris. Tél. : 01 44 26 11 30.



LE MESE

LA PLUS MEZZE

Un quartier des Halles rénové accueille de nouvelles adresses gourmandes, mais Jonathan Luna est le depuis bien longtemps leur champion du 101^{er}. Changement d'adresse, changement de ton et de saveurs : voici l'été. Plus modeste mais aussi, avec David Rousseau, chef franco-italien, à la tête de l'Annuaire (Chou-fleur, tomate, aubergine, pois chiches, persil, shiitake), le frère (101^{er} des poissons du jour, sauce tomate épaisse, semi-wet de la patate) ou la sœur (vande fraîche, pommes de terre, patate douce, shiitake, shiitake). Carine chef pour le déjeuner ou l'apéro le soir (101^{er} du vendredi au samedi), le restaurant s'ouvre à la fois une cuisine dans une atmosphère franco-italienne contemporaine. Un aperçu - les prix sont des menus déjeuner. Place Saint - de midi jusqu'à midi. 48, rue Berger, 75001 Paris. Tél. : 01 42 41 00 76.



UPTOWN

LA PLUS MINI

On adore ce restaurant aussi petit que mignon. Niché dans le quartier de Lamarck-Caulincourt, ce restaurant bistronomique à la façade bleu électrique détonne. L'équipe, menée par l'ancien chef de l'Agapé, Fabrizio Guerrini, est d'humeur partageuse et voyageuse. En effet, à la carte (qui change tous les mois), des small plates créatives à partager et côté vins, une carte de cépages exclusivement étrangers. Nous ne saurons que trop vous conseiller l'incontournable boeuf maison, cuisiné en trois façons. En plus, le brunch en terrasse. Place Saint - toute la journée grâce à une exposition plein sud. 81, rue François, 75018 Paris. Tél. : 01 46 23 47 79.

LA PLUS MINI

On adore ce restaurant aussi petit que mignon. Niché dans le quartier Lamarck-Caulincourt, ce restaurant bistronomique à la façade bleu électrique détonne. L'équipe, menée par l'ancien chef de l'Agapé, Fabrizio Guerrini, est d'humeur partageuse et voyageuse. En effet, à la carte (qui change tous les mois), des small plates créatives à partager et côté vins, une carte de cépages exclusivement étrangers. Nous ne saurons que trop vous conseiller l'incontournable boeuf maison, cuisiné en trois façons.

On aime : le brunch en terrasse

Plein soleil toute la journée grâce à une exposition plein sud

Numéro

Pour Uptown, Juin 2016



MAGAZINE NUMÉRO / MAGAZINE INTERNATIONAL

What's up?

After hours

Par Valérie Dethé et Lila Zetlaoui



Paris 191

TASTE OF PARIS
Le festival de la gastronomie s'étend sous le hall du Grand Palais. Du 17 au 19 février, les plus grands chefs de la capitale y présentent leurs créations. À l'honneur, Alain Ducasse, Pierre Gagnier, Francis Malin... Avec, comme d'habitude, une sélection des plus grands chefs de la capitale.

À l'honneur de l'événement : **ALAIN DUCASSE, PIERRE GAGNIER, FRANCIS MALIN**.
TEL. 01 45 45 45 45



Paris 191

MATERNITÉ
La 30e édition du festival de la gastronomie s'étend sous le hall du Grand Palais. Du 17 au 19 février, les plus grands chefs de la capitale y présentent leurs créations. À l'honneur, Alain Ducasse, Pierre Gagnier, Francis Malin... Avec, comme d'habitude, une sélection des plus grands chefs de la capitale.

À l'honneur de l'événement : **ALAIN DUCASSE, PIERRE GAGNIER, FRANCIS MALIN**.
TEL. 01 45 45 45 45



Paris 191

UPPER
Le 191er anniversaire de la capitale s'ouvre avec un événement gastronomique. L'Upper à l'honneur, proposant une sélection de plats de la capitale. À l'honneur, Alain Ducasse, Pierre Gagnier, Francis Malin... Avec, comme d'habitude, une sélection des plus grands chefs de la capitale.

À l'honneur de l'événement : **ALAIN DUCASSE, PIERRE GAGNIER, FRANCIS MALIN**.
TEL. 01 45 45 45 45



Paris 191

UPPER
Le 191er anniversaire de la capitale s'ouvre avec un événement gastronomique. L'Upper à l'honneur, proposant une sélection de plats de la capitale. À l'honneur, Alain Ducasse, Pierre Gagnier, Francis Malin... Avec, comme d'habitude, une sélection des plus grands chefs de la capitale.

À l'honneur de l'événement : **ALAIN DUCASSE, PIERRE GAGNIER, FRANCIS MALIN**.
TEL. 01 45 45 45 45



Pour Uptown, Juin 2016



PALACE COSTES / MAGAZINE PARISIEN

RESTOS & BARS

Virtus

Eclaire et plein de l'ancien maître d'hôtel, Virtus est le nouveau restaurant de la japonaise Chiko Kanaki et de l'argentin Marcelo Martín di Giacomo, possesseur de l'Alcázar (la Mésopotamie) et l'Alfama de Paris. Ce couple éclectique a voulu créer un lieu où le service est aussi agréable que les belles assiettes sophistiquées. Une huile d'olive, grandifolia, grandifolia d'olive, crème d'olive et huile de saumon, sont les ingrédients de sa cuisine. Au-delà de la qualité d'ingrédients, sa cuisine est une cuisine qui se fait avec le cœur. Avant l'arrivée de Chiko et Marcelo, la cuisine était une cuisine qui se faisait avec le cœur. Avant l'arrivée de Chiko et Marcelo, la cuisine était une cuisine qui se faisait avec le cœur.

Anicia

Nous avons choisi pour l'ex-restaurant François Gagnier, qui a quitté les cuisines de l'Alcázar de Paris pour ouvrir à Paris un restaurant dans un quartier très parisien. Dans ce lieu, il se concentre sur une cuisine qui se fait avec le cœur. Avant l'arrivée de Chiko et Marcelo, la cuisine était une cuisine qui se faisait avec le cœur. Avant l'arrivée de Chiko et Marcelo, la cuisine était une cuisine qui se faisait avec le cœur.

Uptown

Avec sa façade bleue électrique, impossible de loupé ce nouveau repaire gastronomique installé dans le quartier Lemaire-Caulaincourt. On y prend l'air sur sa petite terrasse calme où s'allient de belles tables en bois. En cuisine, le chef Fabrizio Guerrini (ex-Agapé) régule de petits plats ultra créatifs (bon blanc confit à la vanille, risotto al dente banane-curry). Pour la soir, une carte de vins venus d'ailleurs avec des châtillonnais, californiens, argentins...

With its flashy electric blue facade, you can't miss this new hot spot located in the 18th arrondissement. In the kitchen, chef Fabrizio Guerrini (who used to work at Agapé) creates clever dishes such as banana and curry risotto, that can be enjoyed with a glass of wine on the quiet terrace.

Papillon

Dernière la façade d'un bleu profond se cache la haute gastronomie d'un chef d'étude dans la constellation de la cuisine d'aujourd'hui. Marcel, qui a travaillé dans les cuisines de l'Alcázar, a ouvert ce lieu de haute gastronomie. Avant l'arrivée de Chiko et Marcelo, la cuisine était une cuisine qui se faisait avec le cœur. Avant l'arrivée de Chiko et Marcelo, la cuisine était une cuisine qui se faisait avec le cœur.

After working many years for Alain Ducasse, 50-year-old chef Christophe Saintagne is spreading his wings and opening Papillon, his first solo restaurant. The simple yet delicious dishes include a red hot chili chicken with fenchel and an amazing cream and spicy chocolate cake.

RESTOS & BARS

Uptown

Avec sa façade bleue électrique, impossible de loupé ce nouveau repaire gastronomique installé dans le quartier Lemaire-Caulaincourt. On y prend l'air sur sa petite terrasse calme où s'allient de belles tables en bois. En cuisine, le chef Fabrizio Guerrini (ex-Agapé) régule de petits plats ultra créatifs (bon blanc confit à la vanille, risotto al dente banane-curry). Pour la soir, une carte de vins venus d'ailleurs avec des châtillonnais, californiens, argentins...

With its flashy electric blue facade, you can't miss this new hot spot located in the 18th arrondissement. In the kitchen, chef Fabrizio Guerrini (who used to work at Agapé) creates clever dishes such as banana and curry risotto, that can be enjoyed with a glass of wine on the quiet terrace.

VOGUE

VOGUE / MAGAZINE PRESSE FÉMININE

Pour Uptown, Juin 2016

LIFESTYLE FOOD

Où bruncher à Paris?



Uptown

Propriétaires: Martin et Pierre-Marie Senoville & Sébastien Bottary

Décrivez-nous votre lieu rapidement

C'est un restaurant bistronomique à la terrasse intimiste plein sud, au calme dans le 18ème arrondissement de Paris (quartier Lamarck-Caulaincourt).

Votre brunch en 3 mots ?

Raffiné, copieux et innovant.

Ce qui vous excite dans le brunch ?

L'émulation en cuisine, le dynamisme de l'équipe face aux nombreuses commandes.

Qu'est-ce qu'un brunch réussi ?

Un brunch copieux.

Pour vous, un brunch sans ... n'est pas un brunch.

Sans œuf !

Formule brunch ou à la carte ?

Formule ! A 33 euros.

Top 5 de vos spécialités à manger ?

Le pain au chocolat de chez Boris
L'œuf parfait
L'assiette de thon cru
Le boeuf mariné au soja et cuit au charbon de bois à basse température
La crème coco-mangue

Et à boire ?

Mimosa, Bloody Mary et jus de fruits pressés.

Uptown, 18 Rue Francoeur 75018
Paris - Tél.: 01 84 05 62 79. Du mardi au vendredi de 17h à 1h sauf le lundi de 19h à 1h & le week-end, de 11h30 à 1h.



Pour Uptown, Mai 2016

LEFIGARO.FR / MAGAZINE WEB GÉNÉRALISTE

Huit nouveaux brunchs à Paris

🏠 > FIGAROSCOPE > SORTIR À PARIS Par Alice Bosio, Colette Monsat | Publié le 04/05/2016 à 06:45

Uptown: 7,5/10

Le lieu. Mi-chalet, mi-broc', ce nouveau bar à tapas de la Butte fait le plein tous les week-ends pour sa formule **brunch** copieuse et créative, évoluant au gré des saisons, à déguster sur d'anciennes machines à coudre Singer aménagées en tables boisées. Service enjoué dans un joyeux bazar, assuré par une équipe jeune 100 % masculine.

Le brunch. Un bon point pour la corbeille de pain et viennoiseries du quartier (Boris Lumé et **Gontran Cherrier**) à disposition, escortée d'eau filtrée et de chocolats. À suivre: boisson chaude, jus d'orange pressée, œuf parfait à la crème de parmesan, chorizo, croûtons de brioche et piment d'Espelette (servi trop tiède mais ultra-gourmand), plat au choix - boeuf cuit à basse température, grenailles ou thon snacké, pousses de moutarde et glace au citron - et mousse mangue-coco légère. Un peu plus de rigueur dans les cuissons et les assaisonnements, et ce serait parfait.

Bravo. La jolie terrasse avec vue sur les escaliers de la rue Diard, la playlist vintage.

Domage. Le café sans intérêt, la surchauffe au coup de feu.

Uptown. 18, rue Francœur (XVIIIe). Tél.: 01 84 05 62 79. Brunch les sam. et dim., de 11h30 à 16h. Brunch à 29€.



Pour Uptown, Mai 2016



VILLA SCHWEPPE / MAGAZINE WEB

L'UPTOWN : L'ALLIANCE ENTRE BISTRONOMIE ET COCKTAILS AU COEUR DU 18ÈME

Vous cherchez un endroit paisible à la croisée de deux époques et niché au coeur du 18ème ? Rendez-vous à l'Uptown, ce nouveau restaurant bistronomique installé au pied de la butte de Montmartre.

Pour trouver l'Uptown, il faut se laisser guider vers un coin tranquille du 18ème arrondissement de Paris. Rue Francoeur, en l'occurrence, derrière la **butte de Montmartre** où l'air est doux et les immeubles haussmanniens apaisants. La devanture d'un bleu roi attire tout de suite l'oeil. À l'intérieur, de jolies tables boisées et les pieds (discrets mais amusants) de **machines à coudre** habillent parfaitement la pièce. La déco retro-chic opèrent à merveille.

En salle, c'est **Hippolyte Meije** qui officie derrière le bar et **Thomas Roblet** pour le service. Sourires aux lèvres ils rythment tous les deux parfaitement le service de la salle comble.

Côté cocktails, on nous invite à découvrir deux créations parmi les 5 breuvages «Signature» du mois : le «**I love Uptown**» (vodka, jus de litchi, liqueur de gingembre, liqueur de framboise, jus de citron vert, champagne et bitters) et le

«**Vingtième**» (gin, liqueur de paris, jus de tomate, purée de fraise, poivre noir, jus de citron jaune, fenouil et basilic).

Dans les assiettes, c'est bien simple, on ne trouve des **produits de saison**, mais surtout, de savoureux «petits plats» sucrés-salés parfaitement présentés tels qu'un «**tourteau mangue**» ou un «**thon confit à la vanille**». Sans oublier les grands classiques de la maison que sont le «boeuf aubergine» ou encore les «asperges ricotta» de saison. Ne reste plus qu'à succomber aux desserts comme les «**cannellonis de rhubarbe**» ou «**l'explosion de chocolat**». Après avoir déguster ces délicieuses «small plates», une chose est sûre, il y a peu de chance de sortir déçu de ce temple de la bistronomie...

Mais attention, ne vous attachez pas trop à ces recettes. Et oui, la carte change tous les mois ! Une belle excuse pour revenir faire régulièrement un tour du côté de ce nid douillet qu'est l'Uptown.

Restaurant Uptown

18 Rue Francoeur, 75018 Paris

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Par Anne-Lyse Renaut



UPTOWN, LA CUISINE CHIC À PARTAGER

Uptown, c'est ce nouveau restaurant, fraîchement installé dans le **18ème arrondissement de Paris**. Aux manettes, trois potes : **Martin, Sébastien et Pierre-Marie**, qui nous en mettent plein les papilles avec la cuisine du chef **Fabrizio Guerrini**.

Nichée au pied du **Sacré Cœur**, cette adresse a de quoi plaire : une **déco brute**, boisée et chaleureuse, une **terrasse verdoyante** où il fait bon trainer, mais surtout, une **cuisine travaillée**, savoureuse et préparée avec passion par le **chef Fabrizio Guerrini**, ex-chef du restaurant étoilé **Agapé**. Ici on sert des *small-plates* bistro-bonomiques qui n'ont rien à envier aux grands plats. Un mot d'ordre ? « Le partage ».

A la carte, l'onglet de **Black Angus** mariné au soja, saignant, fondant, et accompagné d'une **crème d'aubergine** au goût fumé à souhait, est à se damner. L'**œuf revisité** est aussi surprenant que délicieux et le **crabe** sous forme de maki, flanqué de sa **mangue rôtie**, est déroutant. On retrouve aussi des saveurs plus traditionnelles, comme des **ravioles au pesto**, ou des **asperges** sur un lit de

fromage frais surmontées d'un **sorbet** à tomber. Tous les plats sont intelligemment pensés et réalisés. Chaque élément a sa place dans l'assiette et les produits, cuits à **basse température**, gardent toutes leurs saveurs et leurs textures. Côté sucré, un **cannelloni de rhubarbe** fourré de ricotta et nappé de son coulis de framboise vient clôturer le repas en beauté. Si les prix peuvent paraître un peu excessifs (entre **13 et 15 euros par portion**, sachant qu'il faut compter 5 plats pour 2) par rapport à la quantité, c'est parce que la qualité n'est jamais négligée...

Pour les amateurs de vins, **Uptown** propose une carte de **vins exclusivement étrangers**. Si vous n'arrivez pas à vous y retrouver, n'hésitez pas à demander conseil. Le nôtre : le **Ravenswood 2013**, de la région de Lodi, en Californie. Entre amis, en couple ou en famille, **Uptown** est l'endroit idéal pour partager un moment de convivialité autour de mets de qualité.

P.S : On chuchoterait que leur brunch est absolument à tester.



Pour Uptown, Novembre 2015
Par Carmen Vazquez

PARISBOUGE.COM / WEB MAGAZINE PARISIEN

UPTOWN : DES TAPAS ET DES COCKTAILS QUI RÉVEILLEN LE 18ÈME

L'assiette à partager grimpe en flèche... jusqu'à Uptown ! Au sommet de la ville en haut des escaliers de Montmartre côté Lamarck : lumières tamisées, murs défraîchis et tabliers griffés donnent le tempo de l'époque à cette nouvelle table fringante.

Lamarck-Caulaincourt a beau être au sommet du charme parisien avec ses bâtisses haussmaniennes, l'assiette, elle, n'y vole pas toujours très haut. Elle sort enfin de ses habitudes classiques et devient plus funk chez Uptown, une nouvelle table faussement néo-bistrotière au sévère penchant pour le duo tapas et cocktail. Piochant saveurs et techniques d'ailleurs, Fabrizio Guerini fusionne les influences de continents lointains : sashimis de thon au condiment framboise et glace acidulée, tartare de veau et fruit de la passion percutant, ou onglet de boeuf au soja ultra moelleux, aubergines et carottes rôties. À arroser passionnément des cocktails maison à base d'alcools originaux, comme la Vodka Fair issue du commerce équitable, fabriquée en France à base de quinoa, ou encore des alcools de la Distillerie de Paris. Loin d'une mixologie militante, on vise avant tout la gourmandise. Pour les vins, la quille fait le tour du monde entre Chili, Argentine, Afrique du Sud... Le restaurant Uptown ne sort pas des sentiers battus mais tient tête à une bistronomie omniprésente, en revoyant la world food à picorer. De quoi motiver une session escalade jusqu'au bout de la ville. En prime, une petite terrasse s'installe devant le restaurant les jours de beau temps.

Uptown se situe au 18, rue Francoeur, Paris 18ème. Ouvert du lundi au dimanche 19h à 23h. Le week-end ouvert à partir de 11h30. L'assiette est entre 9€ et 15€, les cocktails environ 11€. Brunch le week-end.



Pour Uptown, Mars 2016
Par Charles Patin O'Coohoon

L'EXPRESS STYLE / MAGAZINE MENSUEL PRESSE FÉMININE

PARIS 18E: NOS MEILLEURES ADRESSES DE RESTAURANTS UPTOWN, BAR À TAPAS ET COCKTAILS

La déferlante tapas et demi-portions a une nouvelle adresse à Montmartre: Uptown. Si les mini-mets peuvent lieux faire, les cocktails sont bien plus funky.

On les appelle «small plates», «tapas» ou «rationes»... et depuis quelque temps ces assiettes en demi-portions envahissent la restauration. Faut-il pour autant diviser pour mieux manger? Pas si sûr. La dernière ouverture frappée par le syndrome du plat à partager et avalé en deux coups de fourchette a eu lieu sur le versant chic de Montmartre. Une devanture bleue, des murs en brique, un plafond en bois, une ambiance chaleureuse, la salle -comble- a des allures d'agréable refuge.

Et les mini-mets, alors? Les filets de maquereau enrubannés de lamelles de chorizo sont un peu trop sagement installés sur une purée de patate douce. La ballotine de volaille au boudin noir est tout juste juteuse, au contraire du sempiternel ongle black angus, archifondant, mariné au soja et cuit au barbecue avec des pommes grenailles et une purée de céleri. Quant au thon albacore au sésame, il vise le tataki (cuisson crue à coeur), mais il atterrit dans le trop cuit.

Entre l'espagnol Catania Tempranillo (verre à 7 euros) et les aimables flacons californiens de la maison Ravenswood (chardonnay et zinfandel à 32 euros), la carte des vins verse exclusivement dans l'étranger. Finalement, c'est avec un service décomplexé et des cocktails à base de vodka de quinoa ou de gin de la Distillerie de Paris qu'Uptown est le plus funky.



Pour Uptown, Novembre 2015
PAR ELISE RENOLEAU

TIME OUT DIT



TIME OUT PARIS / MAGAZINE WEB



Il est plutôt agréable de se balader dans le quartier Lamarck-Caulaincourt. Un peu à l'écart des coins touristiques du 18e, il compte de très beaux immeubles, quelques boutiques plutôt mignonnes, de jolis escaliers. Mais pas grand-chose de très excitant à se mettre sous la dent quand il s'agit de manger un morceau ou boire un coup. Mais début octobre 2015, un nouveau venu a posé ses casseroles et ses shakers dans le quartier. Perché juste en haut des marches de la rue Diard, Uptown a fait une entrée remarquée dans ce quartier plutôt résidentiel. Sa belle devanture d'un bleu franc se voit de loin et on a tout de suite envie de s'installer sur ce petit bout de terrasse (chauffée heureusement).

A l'intérieur, on découvre une déco très chaleureuse, avec ces tables en bois massif qui reposent sur des pieds d'anciennes machines à coudre. D'un côté, du carrelage vintage, de l'autre, un plancher tout neuf. Derrière le bar, un mur brut en briques. Le tout rassemblé dans une salle plutôt exiguë, mais tellement charmante.

On vient chez Uptown pour boire un verre et manger un morceau. Leur spécialité, ce sont les assiettes à partager. Porcelet kisoa confit, Saint-Jacques crues marinées au saké, tortellone de lièvre, un petit menu plutôt haut de gamme. On trouve quand même les portions un peu petites pour le prix (entre 9 et 15 €). Mais il faut avouer que les produits, très travaillés, donnent un résultat assez succulent. Pour accompagner les plats, on jette un œil à la carte des vins. Et là, on se prend d'étonnement : pas un seul vin français ! Australie, Argentine, Californie, Chili, Japon, Syrie. Une excellente surprise qui permet au bar de marquer sa différence. Sinon, la carte des cocktails fait vraiment envie, avec cinq créations du barman à la composition pointue et aux saveurs plutôt équilibrées. Pour 11 €, c'est honnête. Notons aussi qu'on peut venir y bruncher le dimanche (des viennoiseries aux plats du chef en passant par le mimosa – le fameux cocktail Champagne + jus d'orange des brunchs américains – pour 25 €).

Le seul problème, c'est qu'Uptown semble victime de son succès. Passé 19h, même en semaine, si vous n'avez pas réservé, vous peinerez sûrement à trouver une table. Ou alors dehors pour les moins frileux, ou au bar pour les équilibristes (car les sièges en bois ne sont pas très confortables). La maison doit aussi trouver son rythme, en matière de service. Mais on mettra ça sur le compte de la jeunesse !



Pour Uptown, Novembre 2015
Par Tina Meyer

LE FOODING / GUIDE CULINAIRE



« Le croco est bloqué en douane à Roissy », prévient le mec au bar en tendant la carte. A deux pas de la Femis, ce néo-chalet cosy et brut de bois du sol au plafond, lancé par trois trentenaires, décoiffe au-delà des gimmicks d'époque (ampoules à filament, poulpe snacké et burrata...). Car au sous-sol, chef Guerrini, ex-Agapé, s'éclate pour de bon ! Outre le reptile retardataire et prochainement mariné aux achards de citron, Fabrizio s'adonne à quelques joyusetés : enthousiasmant tortellone de lièvre au lard de Colonnata (sorte de bouchée vapeur fourrée de viande hachée) avec carottes croquantes, servie sur une belle faïence artisanale ; ongle de black angus mariné au soja et cuit à basse température, saignant et fondant de tendreté, flanqué d'une crème d'aubergine brûlée au chalumeau, chou romanesco, baby poireau et fenouil relevés à la sauce jap ; et bel effort sur les desserts, type L'Œuf, une exotique et gourmande émulsion froide alliant blancheur coconut et cœur liquide mango. Pour la soif : amaretto sour (7 €), plus doux qu'amer ; « infusion écossaise » diablement faubourgeoise (Hendrick's, liqueur de camomille, infusion verveine-menthe, sirop d'agave, citron vert, miel, mélisse) ; cocktails à la vodka Fair (au quinoa) ou au gin de la Distillerie de Paris (11 €) ; bières de la brasserie de Vézelay (6 €) ; et vins du monde (6 à 9 € le verre)... Cadeau bonus : une petite terrasse chauffée en hiver... Assiettes 9-15€.

VERYCHIC

--- VENTES PRIVÉES D'HÔTELS EXTRAORDINAIRES ---

Pour Uptown, Novembre 2015
Par Tina Meyer

VERY CHIC / **VENTES PRIVÉES**

HÔTEL JOSÉPHINE ****

PARIS, FRANCE



SOYEZ BRILLANTS, NE MANQUEZ SURTOUT PAS...

- Uptown, cantine *fooding* branchée où savourer un délicieux brunch le dimanche. De quoi tenter l'ascension. 18 rue Francoeur, 75018 Paris - www.uptownresto.com - +33 01 84 05 62 79.

Clara **RP** / food & lifestyle

presse.clara@gmail.com / **06 64 26 04 90**