



RENDEZ-VOUS

24H 24H

## Une escale d'une journée ? Suivez nos conseils pour profiter de la capitale sans perdre de temps.

On a one-day layover? Our tips for enjoying Paris without wasting a minute.

PAR/ BY JULIE GERBET, CAROLINE KNUCKEY, JULIEN PÉNÉGRY ET CÉLINE VAUTARD



07.00

08.00

09.00

### VISITER PARIS EN COURANT

Un petit tour de la capitale au pas de course ? Rien de tel pour un réveil tonique ! Paris Running Tours vous attend à votre hôtel pour un parcours personnalisé de 8 km en une heure, avec commentaires sur la ville, son histoire, sa géographie. Le tour se termine à la case départ ou bien à l'endroit que vous souhaitez. Paris Running Tours s'adapte à votre rythme et à vos envies. *PARIS ON THE RUN* Nothing like a short marathon tour of the capital - literally! Paris Running Tours will meet you at your hotel for a personalized one-hour 8-km (5-mi) run, complete with commentary on the city's monuments and history. Adapted to your rhythm and tastes, the tour ends back at your hotel or any other place of your choice.

À partir de 90 € par personne/ €90 per person (50 € pour un groupe de 5 personnes et plus/ €50 per person for groups of five and more). Réservations sur/on [parisrunningtour.com/fr](http://parisrunningtour.com/fr)



10.00

11.00

12.00

### PETIT-DÉJEUNER CHEZ MARCELLE

Coffee shop, atelier de pâtisserie et cantine santé, Marcelle fait tourner les têtes. Les assiettes d'Ophélie Barès régaler toute la journée : croquant bol de granola au lait d'amande maison, délicieuses salades arc-en-ciel et pâtisseries addictives (paille à la framboise, brioche feuilletée, tarte fraise-rhubarbe, etc). Petit déj : 4-10 €, assiettes : 15-16 €, desserts : 6-8 €.

*BREAKFAST AT MARCELLE*. Part coffee shop, pastry workshop and healthy canteen. Marcelle is making a splash. Ophélie Barès delights customers all day long with bowls of crunchy granola and homemade almond milk, delicious rainbow salads and addictive pastries (raspberry paille, strawberry-rhubarb tart). Breakfast: €4-€10, salads: €15-€16, pastries: €6-€8. 22, rue Montmartre, Paris 1<sup>er</sup> (01 40 13 04 04, [restaurantmarcelle.fr](http://restaurantmarcelle.fr)).



13.00

14.00

15.00

### S'OFFRIR UNE GLACE CHEZ GERARD MULOT

L'une des meilleures pâtisseries de la capitale se met à l'heure d'été. Les turbines de Gérard Mulot tournent à plein régime pour réaliser ses fameuses glaces : sorbets mangue, abricot, poire, citron ou passion, glaces vanille, chocolat, pistache, baies et fruits rouges servis en pot individuel (3,50 €). Sans oublier le célèbre vacherin glacé vanille-fraise recouvert de chantilly (5,20 €).

*ICE CREAMS AT GERARD MULOT*. Gérard Mulot's turbines are running at full speed to produce his famous mango, apricot, and passion fruit sorbets, and his vanilla, chocolate, and pistachio ice creams (€3.50). Try the iced vanilla-strawberry vacherin cake topped with crème Chantilly (€5.20).

76, rue de Seine, Paris 6<sup>e</sup> (01 43 26 85 77) ou 93, rue de la Glacière, Paris 13<sup>e</sup> (01 45 81 39 09, [gerard-mulot.com](http://gerard-mulot.com)).



### SE RESSOURCER DANS LE JARDIN DES ROSIERS

Lové au milieu des hôtels particuliers du Marais, le lieu invite au farniente. Une entrée discrète, rue des Rosiers, mène à un des écrins de verdure les plus intimistes du quartier. Cet écojardin est composé d'un observatoire de la biodiversité, d'un jardin partagé et d'une large étendue bordée d'arbustes et de bancs. Dépaysement et détente garantis.

*RESTORE YOURSELF AT THE JARDIN DES ROSIERS.*

A discreet entrance on rue des Rosiers leads to a charming hidden garden, nestled among the old mansions of the Marais. Its eco-garden, featuring a biodiversity observatory, a communal garden, and a grassy expanse lined with shrubs and benches inspires idleness and offers a relaxing change of scenery.

10, rue des Rosiers, Paris 4<sup>e</sup>.

### DÉGUSTER DES TAPAS CHEZ IRATZE

Un restaurant, trois ambiances. C'est le défi de ce lieu à la déco brute et chaleureuse, antre du chef basque Mathieu Moity. Pour les tapas, on délaisse la salle et la table d'hôte et on se pose au comptoir. Là, on se régale avec la terrine pruneau et cacao, les crevettes fumées, trévisse et agrumes, les cœurs de canards au satay ou la scamorza (fromage italien), betterave et harissa. Tapas : 4-17 €. Menus : 44-68 €.

*ENJOY TAPAS AT IRATZE.* Basque chef Mathieu Moity offers three different ambiances in his wildly popular restaurant. Instead of sitting in the dining room or at the table d'hôte, cozy up to the counter where you can enjoy a prune and cacao terrine, smoked shrimp, or duck-heart satay. Tapas: €4-€17. Menus: €44-€68. 73, rue Amelot, Paris 11<sup>e</sup> (01 55 28 53 31, restaurant-iratze.com).

### DORMIR CHEZ LA BELLE JULIETTE

Madame Recamier, dite Juliette, a marqué son époque. Cette héroïne du XIX<sup>e</sup> siècle fit de son salon parisien une adresse très prisée des grands noms de la littérature, de la politique et de l'art. L'hôtel, situé à deux pas du Bon Marché, reprend ces codes et les transpose dans le raffinement des chambres, l'élégance du spa ou la terrasse, refuge romantique et poétique. Chambre double à partir de 200 €.

*SLEEPING AT LA BELLE JULIETTE.* The salon of Madame Recamier, known as the beautiful Juliette, attracted the great names of 19th-century literature, politics, and art. This charming hotel, named after the Parisian muse, evokes Juliette's spirit to create a romantic refuge, with refined rooms, an elegant spa, and a shady terrace. Double room from €200. 92, rue du Cherche-Midi, Paris 6<sup>e</sup> (01 42 22 97 40, hotel-belle-juliette-paris.com).

16:00



17:00

18:00

19:00

20:00



21:00

22:00

23:00



00:00