

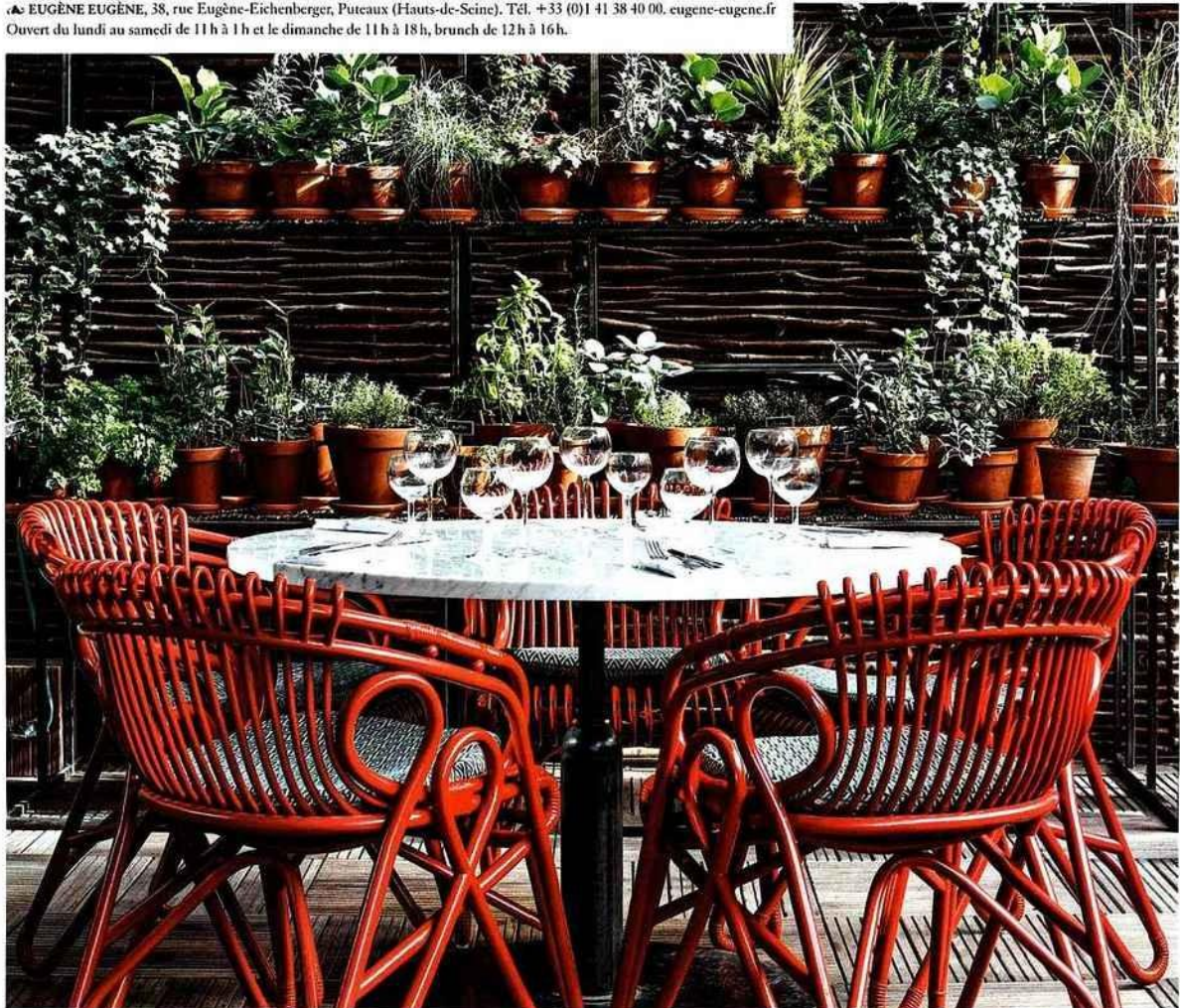


JUIN-JUILLET AIR DE PARIS

REMEDE ANTI-BLUES pour les repus de beton en ville, ce grand loft vegetal de 300 m² aux portes de l'Ouest parisien, dans le prolongement du quartier de La Defense, abrite l'unc des tables champêtres les plus prises de l'ete. Bulle d'oxygene aux odeurs de gaufres, de tartes, de sauge et de romarin le dimanche a l'heure du brunch, Eugene Eugene file la metaphore du marche couvert avec sa grande halle industrielle laissant filtrer la lumiere du jour derriere son ossature de metal. Au dessus d'un bar central en marbre vert se deploye un espace sous plafond inhabituel en ville, qui force a lever la tete et humer l'air convivial du lieu, conçu par le Studio KO pour se caler sur tous les rythmes de la journee, du petit dejeuner aux soirees festives. Une volonte des proprietaires Helena et Pierre Paraboschi, qui detiennent aussi La Cantine du Faubourg a Dubai, Le Grand Cafe de la Poste et Bo Zin a Marrakech. Tables rondes, tomettes au sol et belles terrasses renforcent l'esprit maison de campagne, sans compter la carte de plats "faits maison" avec produits issus du jardin bio, terrines a partager, rosbeef a volonte, coquillettes au jambon et Beaufort de nos grands meres.

SIBYLLE GRANDCHAMP

▲ EUGÈNE EUGÈNE, 38, rue Eugène-Eichenberger, Puteaux (Hauts-de-Seine). Tél. +33 (0)1 41 38 40 00. eugene-eugene.fr
Ouvert du lundi au samedi de 11 h à 1 h et le dimanche de 11 h à 18 h, brunch de 12 h à 16 h.



OFFERING A REFRESHING break from the asphalt and concrete of the city this sprawling plant filled loft to the west of Paris houses one of the capital's most popular retreats for summer dining. A breath of fresh air mixed with wafts of waffles, tarts, rosemary and sage at brunch time on Sundays, Eugene Eugene conjures up images of an old-fashioned covered market with its industrial-style steel and glass structure. Above the green marble bar the ceiling rises to heights unheard-of in the city inciting customers to turn their gaze upward and savor the atmosphere of the space designed by Studio KO. Round tables, tile floors and inviting terraces enhance the "country house" feel, backed by a menu of dishes prepared with ingredients from the restaurant's organic garden: shared pates, roast beef with unlimited seconds, macaroni with ham and cheese like grandma used to make.

PHOTO: YANN DERET