



**LE BON**

lieu Art nouveau de 1911, dévoile ses salles spacieuses désignées par Starck, notamment la vinothèque.

**HOT SPOT**

# **BON : l'écrin signé Starck avec David Faria aux cuisines**



**PHILIPPE  
STARCK**

*Une aller-simple pour l'Asie ! Pilier culinaire du XVI<sup>ème</sup> arrondissement de Paris où voir et être vu, BON, en plus de célébrer les meilleures spécialités Thaï et d'Asie, vous accueille dans un temple du design signé Philippe Starck.*

texte Alexandra Fournier /// photographies DR

La bibliothèque et ses murs en trompe-l'oeil, diffuse son ambiance feutrée.



Niché dans un beau building de la rue de la Pompe, classé monument historique, BON est l'un des premiers projets ambitieux du célèbre architecte d'intérieur Philippe Starck à Paris. Étendard design des années 2000, dont l'aura est toujours aussi forte, le lieu est un véritable microcosme à lui seul où l'ambiance évolue de pièce en pièce et à mesure que le soleil décroît. Une fois la porte passée, on découvre un premier espace lumineux, habillé de banquettes en cuir blanc, de fauteuils baroques XXL et autres lampes estampillées Fornasetti. Solaire au déjeuner, il devient un cocon tamisé éclairé à la bougie à l'heure du dîner. Première étape avant de retrouver une verrière qui abrite un florilège de tables en bois sombre, de canapés moelleux et de

lustres titanesques. Un peu plus loin, la bibliothèque et ses murs en trompe-l'oeil, diffuse son ambiance feutrée propice aux tête-à-tête intimistes ou aux célébrations joyeuses, tout comme le boudoir qui, derrière de grandes fenêtres et des voilages, devient le témoin privilégié des déjeuners et dîners entre happy few. Sans oublier un fumoir qui renferme des canapés en cuir moutarde et des montagnes de livres, mais aussi et une surtout une grande terrasse.

#### Un restaurateur épicurien...

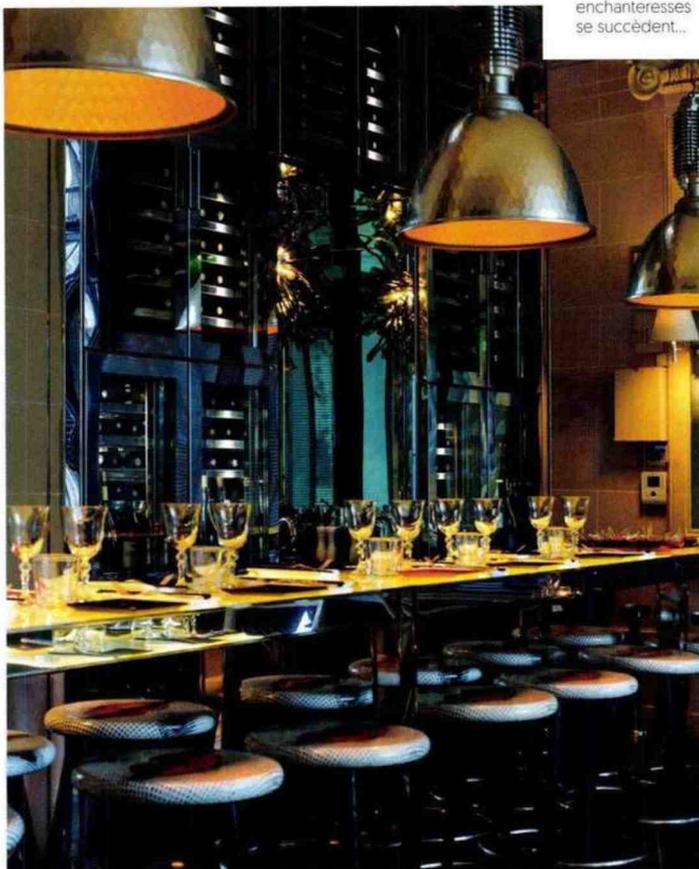
Adresse fétiche des parisiens et des voyageurs de passage bien avisés, BON est piloté depuis 2014 par le restaurateur William Marin. Épicurien au goût sûr, ce passionné de produits du terroir et de recettes raffinées a

d'abord fait ses armes chez les MOF et dans les brasseries parisiennes avant de prendre la barre de cette table aux saveurs d'Asie. Sensible à l'évolution de la scène food parisienne, il y façonne, chaque jour avec soin et attention les goûts de l'époque.

#### ... et un chef mordru d'épices

Véritable ode aux saveurs venues d'Asie, avec une petite préférence pour la Thaïlande, le menu est l'oeuvre du talentueux chef David Faria passé derrière les fourneaux de Prunier et de la Maison Rostang. Un mordru d'épices et de parfums subtiles, qui mise sur un menu coloré, aussi gourmand que léger, en équilibre entre savoir-faire d'occident et inspirations venues d'Orient. Réalisées à l'aide de produits français dûment sour-

Les ambiances  
enchantées  
se succèdent...



Plusieurs salons  
décorés avec  
raffinement sont à  
disposition.

Le BON vous accueille  
à tout moment de la  
journée, du déjeuner  
au dîner, pour déguster  
des spécialités aux  
saveurs asiatiques.





Une verrière abrite un florilège de tables en bois sombre, de canapés moelleux et de lustres titanesques.



Un cadre contemporain et intimiste.

cés, les recettes font voyager les papilles du Japon aux dédales de Bangkok en passant par le Vietnam et la Chine. Comment résister aux raviolis vapeurs fourrés aux edamame et à la truffe noire, aux Dim Sum de crabe royal ou d'homard, aux nems de crevettes à la coriandre, à la salade thaï au boeuf et à la citronnelle, au black cod fondant signature, au filet de boeuf bien nommé « *Les Larmes du Tigre* », aux pad thaï, aux calamars relevés au piment et basilic ? Changeant deux fois par an, la carte a été conçue pour s'adapter aux envies de chacun : carnivores, végétariens, intolérants au gluten... A partager en tribus (ou non), les repas s'y terminent avec un défilé de desserts plus alléchants les uns que les autres : moelleux au chocolat, soupe de mangue-coco ou encore farandoles de mochis tendres comme à Tokyo.

#### A tout moment de la journée

Depuis son ouverture, BON fait partie des valeurs sûres de la

scène food parisienne que l'on aime rejoindre à tout moment de la journée.

- **A l'heure du déjeuner**, une faune créative y esquisse des projets, à côté d'amis qui échangent autour d'une salade de papaye verte.
- **En fin d'après-midi**, on trinque avec des cocktails bien frappés et des grands crus venus de France, d'Afrique du Sud, d'Espagne et d'Argentine, tandis qu'on picore des nems au curry et des tempuras de gambas aigre-doux.
- **Au dîner**, la multitude de recettes fines confortent les visiteurs que la prochaine fois, il faudra goûter un nouveau plat.
- **Le week-end**, le brunch des épicuriens, accros à la carte d'usage, gagne en prime des viennoiseries croustillantes, des jus de fruits frais triés sur le volet, des boissons fumantes et des pâtisseries maison, dont une superbe tarte au citron ou

encore un crumble fraise-rhubarbe).

#### Un service attentionné

De la seconde où les visiteurs glissent leur clés de voiture dans la main du voiturier et qu'ils passent la porte du restaurant, l'équipe les guide avec dextérité et bienveillance. Sous la houlette du directeur Kevin Connan, les goûts, les envies et les aspérités des habitués sont connus comme le loup blanc. D'une table face aux grandes fenêtres que l'on affectionne particulièrement au déjeuner au champagne rosé que l'on aime siroter en attendant ses invités, rien n'est laissé au hasard.

**BON**

**25 rue de la Pompe  
75116 Paris**

**Ouvert 7 jours sur 7  
Tél. 01 40 72 70 00**

Déjeuner à partir de 12h  
Dîner à partir de 19h30

[www.restaurantbon.fr](http://www.restaurantbon.fr)