



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 **18ème 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 !



Pour Uptown, Septembre 2016

BIBA / MAGAZINE FÉMININ NATIONAL



Bibabuzzsorties



UN CAFÉ BIO & UN TATOO Chez Zone 44 à Marseille 6^e

Dans ce salon de thé éthique niché à Vauban, les artistes en résidence côtoient les créateurs de bijoux, les grands noms du design 60/70, et le tatoueur polynésien. On sirote un thé, un jus de fruits des Pressoirs de Provence, un café du torréfacteur marseillais Luciani. Et on craque pour une pâtisserie signée Dastru : 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^e

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

METROPOLITAN

Pour Uptown, Septembre 2016
Reportage photo à l'Uptown

METROPOLITAN / MAGAZINE DE L'EUROSTAR

The EdIt Dating

PARIS

WHEN NAOMI MET RAFAEL...

We play cross-Channel Cupid to two perfect strangers... So was this month's match a potential love connection or an epic fail? / Nous voilà Cupidon pour deux parfaits inconnus. Alors, love story ou méga-râteau?

NAOMI, 26, CRIMINOLOGUE, LECTUREUR, LIVES IN LONDON

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

RAFAEL, 25 ANS, 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 »

PHOTOGRAPHY: LAURENTE BENOISTE

METROPOLITAN 17

The EdIt Dating

Rafael

AT FIRST SIGHT... She seemed like a really nice person. And attractive. A bit more rock'n'roll than my usual type, and blonde - I've always been out with brunettes. / **Premier regard...** Elle avait l'air vraiment sympa. Un peu plus rock'n'roll que mon genre habituel et blonde - je ne suis sorti qu'avec des brunes.

WHAT DID YOU TALK ABOUT? Music, French wine, where to buy the best croissants, 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 croissants, de son travail - un univers à mille lieues du mien.

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. So I waited. / **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 patienté.

NAOMI IN FOUR WORDS... Radiant, interesting, intelligent, easygoing. / **Naomi en quatre mots?** Radieuse, intéressante, intelligente et décontractée.

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

DID YOU KISS? Just on the cheek. / **Vous l'avez embrassée?** Juste une bise sur la joue.

WHAT HAPPENS NEXT? She's going to show me some bars when I'm next in London. As friends or a date? I wouldn't mind a second date, but whatever. Nothing's promised. / **Et maintenant?** Elle veut me faire découvrir des bars à Londres. En ami ou en rencard? Un deuxième RDV ne me déplaierait pas. On verra bien.

THE VERDICT? 8.5/10. We had a really good time. If there had been a kiss, it might have been a 10! / **Verdict:** 8,5/10. C'était vraiment bien. Un baiser et c'était 10/10!

Naomi

WERE YOU NERVOUS? No. I think of blind dates as an interesting way to get to know someone new. / **Étiez-vous nerveuse?** 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 - I always think that's a good indicator of a person. / **Comment était Rafael?** Très poli avec les serveurs - ça montre quel genre de personne on est.

SUM UP THE EVENING Stimulating conversation with a complete stranger in a lovely setting. There's something quite classy about an old-fashioned blind date. / **Résumez la soirée.** Conversation géniale avec un inconnu dans un joli cadre. Rien de tel qu'une bonne vieille blind date.

ANY AWKWARD MOMENTS? I'm a strict vegetarian. In France, that's not something they understand. He was very apologetic about eating prawns and steak 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 s'est excusé de manger des crevettes et un steak devant moi et a demandé au garçon de me faire goûter divers plats végétariens.

HOW DID THE EVENING END? We walked up past the Sacré-Coeur, which was really beautiful. / **Comment s'est finie la soirée?** Nous sommes passés devant le Sacré-Coeur qui est sublime.

ANY HANKY 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 en amis.

VERDICT? 7.5/10. There was no real romantic chemistry but it was a lovely date. Would I set him up with a friend? Now that is an idea! / **Verdict:** 7,5/10. Il n'y a pas eu d'étincelle entre nous, mais c'était un RDV si sympa. Je jouerais bien les entremetteuses pour une amie.

THEY HAD DINNER AND DRINKS AT UPTOWN, 18 RUE FRANÇOIS-RUEL, 75018, PARIS, +33 (0)1 84 08 60 79, UPTOWN.RESTO.COM

Fancy a blind date adventure? / Vous voulez vivre l'aventure blind date? Contact / Contacter : blinddate@ink-global.com

18 METROPOLITAN

ANOUS PARIS

A NOUS PARIS / MAGAZINE PARISIEN

Pour Uptown, Septembre 2016 Par Alexis Chenu



Uptown

Un air de campagne

Dans le quartier Caulaincourt, l'Uptown offre un coin de campagne plus que charmant avec terrasse sous parasol et terre grimpant séduisant tous les passants. Aux manettes, l'équipe de Chez Joséphine (place du Marché Sainte-Catherine), emmenée par Thomas Roblet, gratte l'ancien décor, laisse parler les briques et pose une dizaine de tables épartantes, anciennes machines à coudre certes rustiques, où dîner à deux ou en bande. Dans sa micro-cuisine, Fabrizio Guerrini – ex du restaurant Agapé – la joue bistronomie et opte pour un menu exclusivement à partager. Après l'apéritif au spritz lowi, défilé d'assiettes créatives au dressage gourmand avec en favoris : l'excellent risotto mentholé courgettes et parmesan, l'ultre chaude sur poireaux et son granité ultra iodé, ou la pintade caramélisée et sa poêlée de trompettes, remportant tous les suffrages. La carte des desserts fait moins bien : seul le dôme chocolat et châtaigne sur lit de speculoos croustillant sort vraiment du lot. La carte des vins étrangers – dont un syrien minéral divin – et l'esprit bon font revenir illico.

18, rue Francœur, 19, M° Lamarck-Caulaincourt. Du lundi au vendredi de 17 h à 2 h, le samedi et dimanche de 10 h 30 à 2 h. Ticket moyen : 35-40 €.

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-Catherine), emmenée par Thomas Roblet, gratte l'ancien décor, laisse parler les briques et pose une dizaine de tables épartantes, anciennes machines à coudre certes rustiques, où dîner à deux ou en bande. Dans sa micro-cuisine, Fabrizio Guerrini – ex du restaurant Agapé – la joue bistronomie et opte pour un menu exclusivement à partager. Après l'apéritif au spritz lowi, défilé d'assiettes créatives au dressage gourmand avec en favoris : l'excellent risotto mentholé courgettes et parmesan, l'ultre chaude sur poireaux et son granité ultra iodé, ou la pintade caramélisée et sa poêlée de trompettes, remportant tous les suffrages. La carte des desserts fait moins bien, seul le dôme chocolat et châtaigne sur lit de speculoos croustillant sort vraiment du lot. La carte des vins étrangers – dont un syrien minéral divin – et l'esprit bon font revenir illico.

18, rue Francœur, 19, M° Lamarck-Caulaincourt. Du lundi au vendredi de 17h à 2h, le samedi et dimanche de 10h30 à 2h. Ticket moyen : 35-40 €.

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 coeur) 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** : raviolis burrata, tartare de bar, mélange de légumes, rouges gambas...

Ils sont aussi connus pour leurs **cocktails** comme *l'Hippopippo* (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.



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 Lamarck-Caulaincourt.

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 cosy 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 peasant. 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 €76 check for the both of us, which must be considered very reasonable considering the quality of the food.

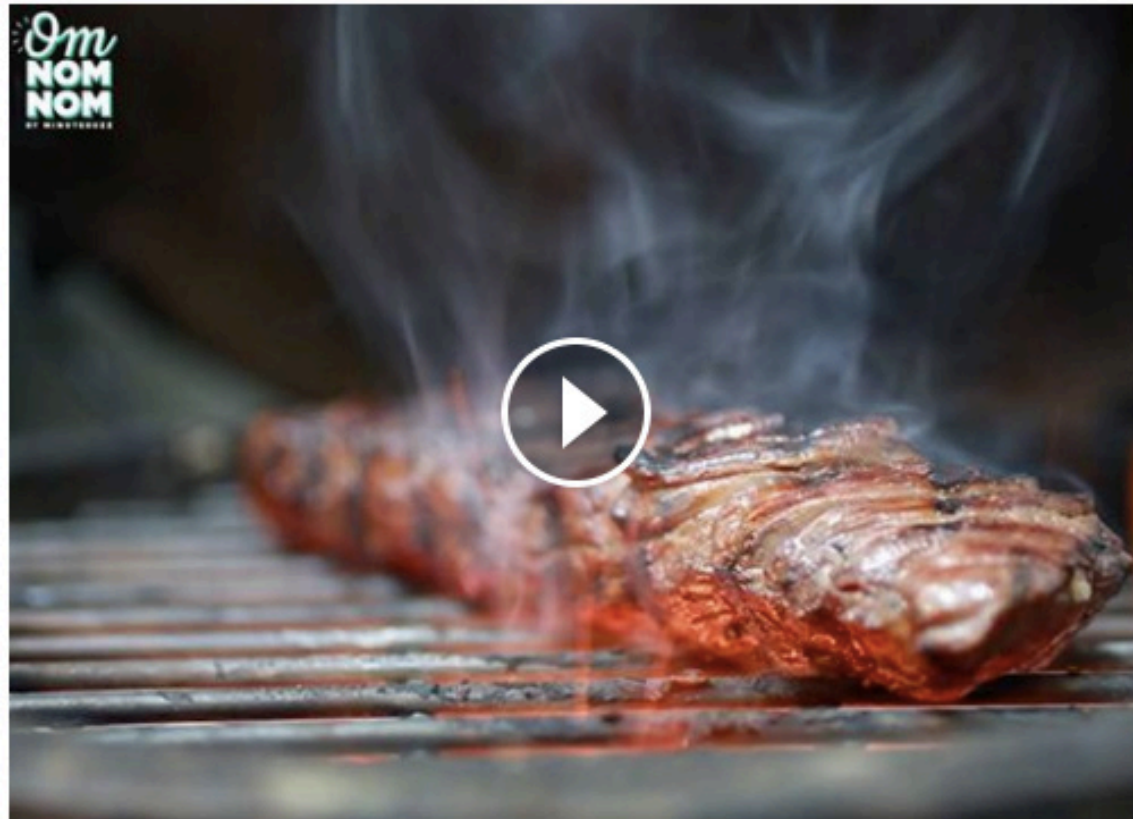
Uptown is located on 18 rue Francœur in the 18th arrondissement, the





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

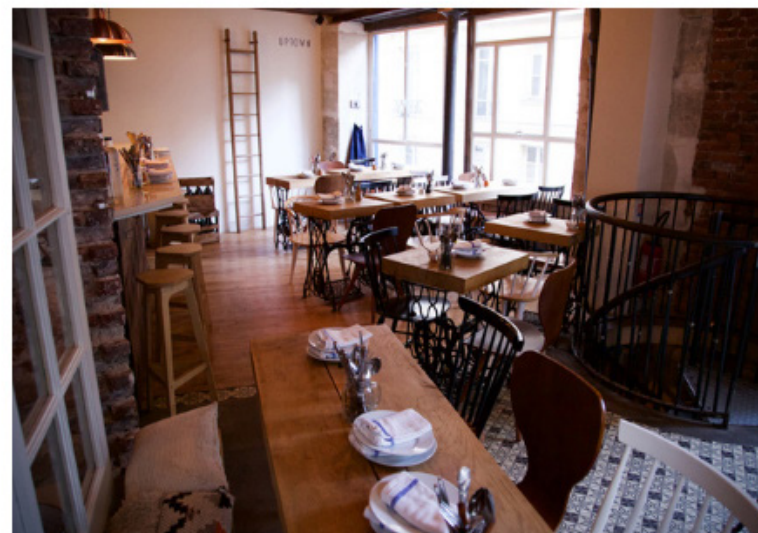


PLAISIRS / ADRESSES

**10 ADRESSES COOL À TESTER AU MOIS
D'AÔÛT**

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 bistrannique 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 Guérrini**, 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
 par Jérôme Capon, Emmanuelle Dreyfus, Céline Durr, Florence Sage

PARISCOPE / HEBDOMADAIRE PARISIEN

**TERRASSES
 POUR
 SE RÉGALER**

Des tables en chêne posées sur des pieds de vieilles machines à coudre, un escalier mangé par le lierre... Romantique et confidentielle, la mini-terrasse (une dizaine de places) d'Uptown a le charme du Montmartre des cartes postales. Le cliché s'arrête là. Ex du Zebra Square et de

plusieurs. Les rifs de veau grillés au barbecue s'accouplent au fenouil croquant dans une entrée soufflant le chaud et le froid. Le risotto chorizo wasabi assure un retour phénoménal en bouche. Must have : le bœuf mariné et braisé, bonbon fondant pour carnivore, servi avec asperges vertes rôties.



THAI'N'CHIC

Ne cherchez plus la plus célèbre chef thai du côté du quai d'Orsay mais plutôt vers l'Ecole militaire. C'est dans un nouvel écrin, avec vue sur le dôme des Invalides, que Thieu a installé ses cuisines dans un décor boisé et contemporain imaginé par Laura Gonzales, avec en prime une terrasse intérieure très cosy dans un esprit jardin d'hiver. On traverse sans hésiter la capitale pour se sustenter avec douceur d'un crispy soft shell crab et sa salade de mangues vertes, de fabuleux mini-nems aux langoustines et basilic, de l'incontournable pad thai, du thon « snacké » au sésame ou du célébrissime tigre qui pleure. Laissez-vous tenter aussi par des créations plus audacieuses telles que le lomo poêlé jus à la citronnelle et fine ratatouille au curry ou les escaloppines de veau en croûte de coco. Pour le dessert, on fonce les yeux fermés sur la crème (12 €) mi-mumme-t-on, fait presque oublier leur galette aux Bretons ! Menu déjeuner 31 € ; à la carte, comptez 65 €. • E.D.



**ESCALE
 SUR LA
 BUTTE**

► Accueil du lun. au ven. de 17h à 2h ; sam. et dim. de 10h30 à 2h.

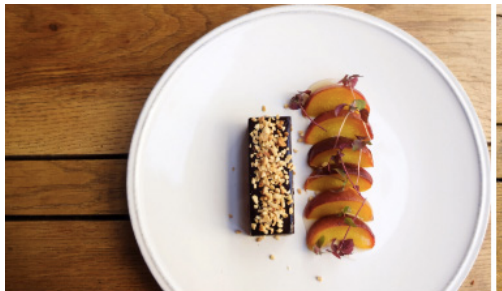
L'Agapé, casté parmi 40 chefs, Fabrizio Guerrini y déroule une cuisine expérimentale, saine et ludique, qui vibronne avec les produits de saison. Le concept : des plats généreux à partager à

Un staff ultra-motivé, une déco pas guindée, un pain au seigle et cannelle à se damner ainsi qu'une sélection pointue de vins du monde... Uptown monte au filot, et marque ! • C.D.

► Accueil du lun. au ven. de 12h à 14h30 et de 20h à 22h30 ; sam. de 20h à 23h.

4 • Pariscope • semaine du 20 au 26 juillet Retrouvez les adresses page 118

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 Francoeur, une devanture bleue et une terrasse à l'abri du tumulte.

À 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, boeuf 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

 **OM NOM NOM** était en direct.
29 juillet, 11:41 · 🌐

En LIVE dans le cuisine de Uptown



34 K vues

👍 J'aime 💬 Commenter ➦ Partager

👍 🗨️ 🗨️ 290 [Meilleurs commentaires](#)

 **OM NOM NOM** Maquereau, mûres et piments : magnifique et délicieux !



J'aime · Répondre · 👍 2 · 0:41

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 Guérrini (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 18^{ème}. Plus d'infos [ici](#).



Pour Uptown, Juin 2016

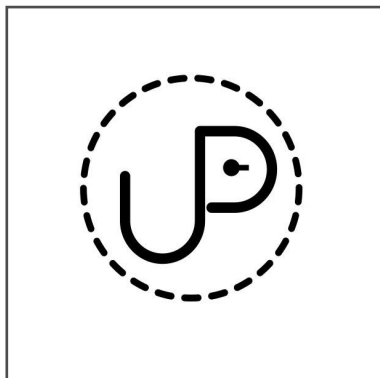
OFIVE / WEB TV - BLOG



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



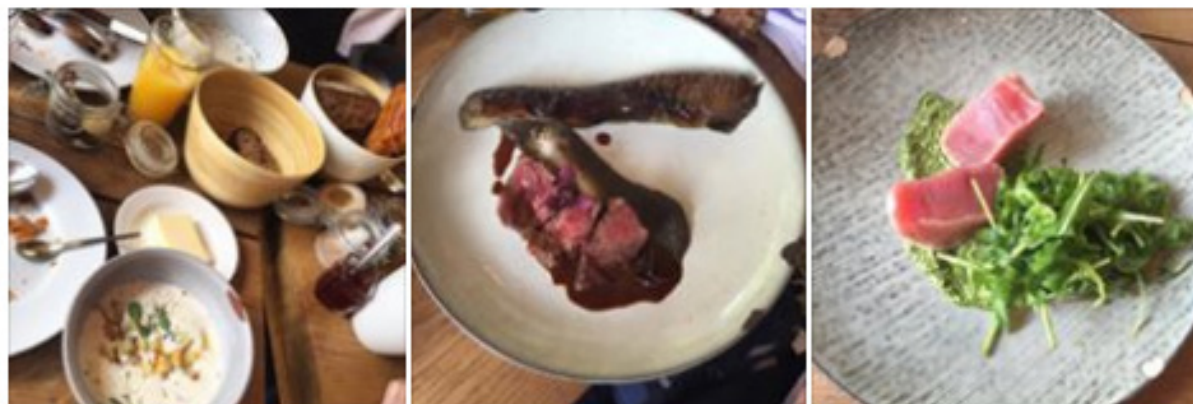
Unlock Paris a ajouté 3 photos.

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 »

Ces 47m² Court de la porte Dauphine est devenu un cottage à l'italienne, un lieu de vie élégant de plus de 1 000 mètres carrés, à la fois restaurant, food truck et terrasse lounge. Envie d'un déjeuner décontracté dans une ambiance champêtre ? Choisissez la Cass, le restaurant en plein air à l'ambiance de quinquets. Envie d'une ambiance plus rigolo ? Foncez à la Baracca déguster une bonne part de pizza en mode street food. Enfin, si vous préférez « chiller » et amuser à l'ombre des Mivens, direction la Terrasse ! Faites vos jeux. On aime : le terrain de pétanque.
Plein soleil : de 11 h 00 à 15 h 00, 17, boulevard Lannes, 75116 Paris.
Tel. : 01 44 05 17 30.



ELSE

LA PLUS MEZZE

Le quartier des Halles rénové accueille de nouvelles adresses gourmandes, mais Jonathan Luna est là depuis bien longtemps (aux commandes du TPN). Changement d'époque, changement de ton et de saveurs : voici Else. Plus méditerranéenne aussi, avec Daniel Ronsard, chef franco-italien. À menu le kouskou (saumon, tomates, citrouille, persil, shari), le fraimé (filet de poisson du jour, sauce tomate épaisse, servi avec de la halabi) ou le sémis viande hachée, pommes de terre, pâtes douces, shari, sémis... Cadre chic pour le déjeuner ou ambiance festive le soir (DJ du mercredi au samedi), le restaurant saura satisfaire vos envies dans une atmosphère franco-orientale contemporaine. On aime : les prix doux des menus déjeuner.
Plein soleil : le matin jusqu'à midi, 49, rue Berger, 75001 Paris. Tel. : 01 46 41 08 76.



UPTOWN

LA PLUS MINI

On adore ce restaurant aussi petit que mignon. Niché dans le quartier de Lamarck-Caulaincourt, 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, 50, rue François, 75018 Paris. Tel. : 01 46 05 42 79.

LA PLUS MINI

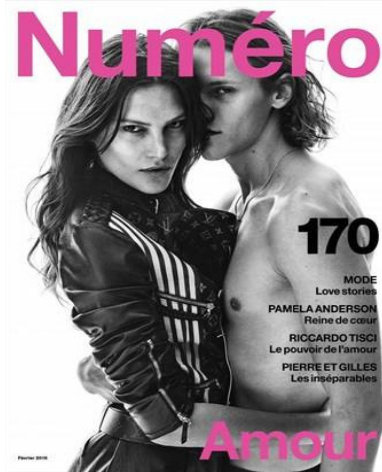
On adore ce restaurant aussi petit que mignon. Niché dans le quartier Lamarck-Caulaincourt, ce restaurant bistronomique à la façade bleu électrique détonne. L'équipe, menée par l'ancien chef de L'Agapé, Fabrizio Guerrini, est d'humeur partageuse et voyageuse. En effet, à la carte (qui change tous les 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?



Paris VII^e TASTE OF PARIS

Le festival de la gastronomie s'étire sous le nef du Grand Palais. Du 14 au 18 février, les plus illustres chefs de la capitale y impressionnent leurs restaurantiers, dignitaires, Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Thierry Marx... des salons trois étoiles aux jeunes cuisiniers les plus en vogue. Tous donnent un avant-goût des tendances culinaires de notre époque.

3, AVENUE DE GÉNÈVE -
PARIS VII^e,
TEL. 01 46 06 44 00



Paris VII^e MATHIEU'S BAR

Le CD des beautiful people des années 80 s'offre un lifting signé par l'icône du restaurant, de l'Expérimental Capital Club, du Beef Club et du Grand Figaro. Le charme du lieu (velours, tableaux et lustres anciens) est préservé avec quelques aménagements notables, tel le grand bar façon piano-bar. Une réussite.

3, RUE DE POISSONNIER,
PARIS VII^e,
TEL. 01 42 79 38 00

After hours

Par Valérie Schütz et Léa Zattaoui

Paris VII^e BLAINE BAR

C'est à l'abri d'une porte protégée par un mot de passe (à demander via sa page Facebook) que se cache le nouveau lieu insolite de Richard Janssen. À la fois bar à cocktails, club de jazz et boîte de nuit intimiste, le Blaine, inspiré par l'époque de la prohibition, propose des cocktails originaux, du Fresh Darts (à base de gin, de concombre et de miel d'abeille verte...) à l'American Honeyman (à base de Daniel's Honey, vinaigre d'ail gros moulin, jus de pêche...). L'art de la mixologie domine toute sa soirée.

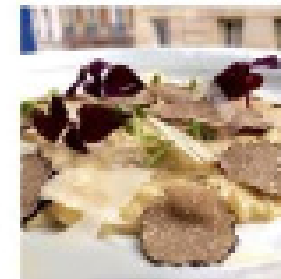
38, RUE FERRIER-DARBOIS,
PARIS VII^e



Paris XIII^e UPTOWN

Le XIII^e arrondissement parisien ne cesse d'élargir son éventail de propositions gastronomiques. Uptown s'ouvre récemment et propose la carte inimitable du chef Fabrizio Querini, des petites assiettes aux compositions originales, comme un filet gras dans la température aux olives noires et fines herbes, un boeuf mariné au soja et son cœur d'aubergines grillées ou un bœuf croquant aux noisettes et aux fines herbes fraîches. L'attention est à l'avant, du meilleur goût.

18, RUE FRANÇOIS,
PARIS XIII^e,
TEL. 01 49 02 02 70



Paris XIII^e UPTOWN

Le XIII^e arrondissement parisien ne cesse d'élargir son éventail de propositions gastronomiques. Uptown s'ouvre récemment et propose la carte inimitable du chef Fabrizio Querini, des petites assiettes aux compositions originales, comme un filet gras dans la température aux olives noires et fines herbes, un boeuf mariné au soja et son cœur d'aubergines grillées ou un bœuf croquant aux noisettes et aux fines herbes fraîches. L'attention est à l'avant, du meilleur goût.

18, RUE FRANÇOIS,
PARIS XIII^e,
TEL. 01 49 02 02 70



Pour Uptown, Juin 2016



ELLE
FINNIG
CHLOE GEMER
MORITZ
SIDDIK
SHEPHERD
SUSUMAE
MORE
NEOMIX
LES GLADYS
MAGNADRES
DRALET
WENGER
MALACIUSOPE
L'AMANDA
THEO HADJIKAKIS
SOLIMANNI

PALACE COSTES / MAGAZINE PARISIEN

RESTOS & BARS

Virtus
 En lieu et place de l'ancien Claude, Virtus est le nouveau restaurant de la japonaise Chiko Kanazaki et de l'argentín Marcelo Martin di Giacomo, passés par le Mizu à la Mestoré et le French-Saint-Simon. Ce couple encastre comme à la ville assure le service en salle et gère avec ses belles assiettes sophistiquées. Une huile d'olive, granité d'ananas, crème d'échalote en guise de mise en bouche, suivie de la salade d'asperges croquante, sauce burrata et fraise gariguelle, donnent le ton. Avant l'exquise bouffe, sauce sésame noir et l'étourdissant crumble avoine destructuré et sa glace au caramel beurre salé goûtés ce jour-là. Mention spéciale aux accords mets-vins de la sommelière Paz Levinssen.
VIRTUS, 8 rue Crozatier, Paris XIV, 09 80 68 58 04, For ever d'été: 17 euros. Menu dégustation le soir: 55,50 euros.
 Chefs and real life couple Chiko Kanazaki and Marcelo Martin di Giacomo just opened their new restaurant where Claude used to be. Together they create sophisticated dishes, that, the day we went, included a Gilbaudeau oyster with principale granita and shallot cream, an asparagus salad with burrata and Gariguelle strawberry sauce, and an exquisite skipjack tuna with a black sesame sauce.

Anicia
 Nouveau chapitre pour l'ex-étoile François Gagnaire, qui quitte les cuisines de l'Hôtel de Ville pour ouvrir à domicile dans un coquet bistrot planté rue gâtée. Dans un décor bossé signé d'architecte éminent Pascal Michalon, il orchestre une cuisine ratée bien dans le jus de l'époque qui fait honneur aux produits de Haute-Loire et d'Auvergne. Ce jour-là, lentilles vertes du Puy-en-Velay en gelée de crustacés façon caviar; parfaites, Pastouze de légumes de printemps; framboise. Plateau de chèvre et beaufort de Haute-Loire; agnacheur. Tarte fine cheddar, glace roselette; marline. Après cela un service tout pour plaire, des vins élégants et une petite terrasse intime où il n'est pas rare de voir passer Gérard Depardieu, voisin du restaurant!
ANICIA, 27 rue de Cherche-Midi, Paris IV, 01 43 35 41 30.
 Auch a bistrot Anicia, prize-winning chef François Gagnaire creates modern dishes that favor products from the Auvergne region of France: spring vegetables, goat and sheep cheeses, chocolate tart with laurel and ice cream. On top of that, the service is charming, the wines pleasing, and the terrace intimate.

Uptown
 Avec sa façade bleu électrique, impossible de loupser ce nouveau repaire bistrocomique installé dans le quartier Lanark-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-Agepe) régale de petits plats ultra créatifs (bon 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, 8 rue Françoisar, Paris XVIII, 01 84 05 02 79.
 With its flashy electric blue facade, you can't miss this neo-bistro located in the 18th arrondissement. In the kitchen, chef Fabrizio Guerrini (who used to work at Agepe) creates clever dishes such as albacore tuna confit with vanilla, banana and curry risotto, that can be enjoyed with a glass of wine on the quiet terrace.

Papillon
 Derrière la façade d'un bleu profond se cache la haute gastronomie et le roc d'étoiles dans la constellation d'Alain Ducasse (Plus, Thévé, Mirrolli, qui marche désormais en solo. A 38 ans, ce chef-belle-garde, grand talent-pilote son petit paradis gourmand avec une cuisine qui vise le meilleur en faisant simple. Pour preuve les subtils saint-jacques à cru, champignons de Paris, portogala; et ce dément gâteau au chocolat crème épaisse, un flagrant délit de gourmandise qui surpasse délicieusement le temps.
PAPILLON, 1 rue Malesherbes, Paris XVIII, 01 56 75 01 88.
 After working many years for Alain Ducasse, 38-year-old chef Christophe Saintagne is spreading his wings and opening Papillon, his first solo restaurant. The simple yet delicious dishes include smoked lamb shoulder with fregola and an amazing creamy and spicy chocolate cake.

Uptown

UPTOWN, 8 rue Françoisar, Paris XVIII, 01 84 05 02 79.

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



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.

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 SCHWEPPEES / 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 bistonique 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



Pour Uptown, Mai 2016



LIFE STYLE.PARIS / MAGAZINE WEB

BY LÉA LESTAGE / FOOD / 27/05/2016

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 **terrace 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 «rations»... 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 funk.



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**