

+ PARIS INSIDER'S GUIDE IN ENGLISH

PARIS

CAPITALE

RENDEZ-VOUS

Paris, capitale du dessin

Art Paris Art Fair

RENCONTRE

Marie-Agnès Gillot

Un air de
PRINTEMPS

DÉCOUVERTE

La Fab. d'agnès b.

RESTAURANTS

Les nouvelles tables
de la saison

www.pariscapitale.com

L 11290 - 278 - F: 4,50 € - RD





CHANEL

JOAILLERIE



COCO CRUSH

KEIRA KNIGHTLEY PORTE UNE BAGUE ET DES BRACELETS
COCO CRUSH EN DIAMANTS, OR BLANC ET OR BEIGE.



CASA CORBERÓ

BARCELONA

NOVEMBER 18 - 20 2019

BY CALL THIS NUMBER / LIZ COLLINS

MIUMIU.COM



miu miu

Sommaire

MARS 2020 N° 238

WWW.PARISCAPITALE.COM



EN COUVERTURE

Robe longue brodée, casquette et sac, Dior.
Boucles d'oreilles et bague, en or blanc et
diamants, Graff.

Photo : Darius Salimi. Styliste : Gabriel Baras.

9 **Quoi de neuf à Paris ?**

Tout ce qui bouge dans les quartiers : boutiques, événements, nouveaux lieux, polémiques... Des informations pratiques, utiles et inédites.

32 **Design**

Depuis dix ans, Michaël Malapert redessine Paris à travers ses lieux de vie, déployant une approche globale, faite de "primitivité" et de sophistication bien dosées.

36 **Interview Marie-Agnès Gillot**

Rencontre avec la danseuse étoile iconique, qui, après une carrière à l'Opéra de Paris, se lance dans des aventures exceptionnelles.

42 **Art Paris**

Le rendez-vous artistique du printemps au Grand Palais. Cette année, un regard sur la scène française et la péninsule ibérique.

44 **Paris, capitale du dessin**

Ce mois-ci, le dessin revient au premier plan avec trois salons : le Salon du dessin, DDessin et Drawing Now,

50 **Dans les secrets de Sarah Moon**

Le musée d'Art moderne expose l'une des plus grandes dames de la photographie.



32

PARIS
CAPITALE

69, rue La Boétie,
75008 Paris.

Tél. 01 44 20 08 90

Édité par la SARL BUZZ.

R.C.S. Paris

B 429 828 940.

ISSN : 1166-2344.

Diffusion : MLP

PUBLICITÉ

Nous contacter au :

Tél. +33 1 44 20 08 90

publicite@pariscapitale.com

**RETROUVEZ CHAQUE MOIS PARIS CAPITALE DANS LES
CHAMBRES/SUITES DES PLUS PRESTIGIEUX PALACES PARISIENS**



THE PENINSULA
HOTELS



L'ÉTÉ
PARIS



la réserve
HOTEL, SPA AND RESTAURANT
PARIS



GRAFF

THREADS

GRAFF.COM



88

62 Culture luxe

Dans cette série mode espiègle et décalée, les collections croisière et printemps-été 2020 se révèlent dans une ambiance digne des marchés parisiens.

88 L'agenda de Paris Capitale

Concerts rock, jazz, classique, ballets, théâtres, expositions, galeries, un aperçu des spectacles à ne pas manquer ces six prochaines semaines.

100 Restaurants

Du bistrot au restaurant étoilé, notre sélection de belles et bonnes tables. Des valeurs sûres et des nouveautés à découvrir d'urgence.

115 PARIS CAPITALE INSIDER'S GUIDE

What's trending the City of Light. Your essential city-guide on the best restaurants, the newest luxury stores and the most interesting cultural events in town.



100

PARIS CAPITALE

- Abonnements sur www.pariscapitale.com
- News sur www.facebook.com/pariscapitalemagazine
- www.instagram.com/paris_capitale_officiel



JE M'ABONNE !

Nom/Name
 Société/Company
 Adresse/Address
 Code postal/ZIP Ville/City, state
 Pays/Country
 E-mail

ABONNEZ-VOUS SUR/SUBSCRIBE ONLINE:
www.pariscapitale.com

- ☐ 10 numéros par an au tarif spécial de 35 € au lieu de 45 € (Prix au numéro).
☐ Europe: 10 issues (airmail): 79 €
☐ Other country: 10 issues (airmail): 89 €

**including
1 special issue in English
(July-August)**

Ci-joint mon règlement par chèque bancaire ou postal
 à l'ordre de **BUZZ**/make check payable to BUZZ
 Adresse: 69, rue La Boétie, 75008 Paris.

Signature

Directeur
David Slama
 Rédacteur en chef
David Richard
 Coordinatrice
rédaction-publicité
Chantal Gayot
 Secrétaire
de rédaction
Dominique Millérioux
 Maquettiste
Julien Beaujean
 Responsable Digital
Heirama Reichart
 Directrice technique
Mathilda Gaudin
 Interview
Caroline Rochmann
 Luxe & Art de vivre
Thierry Billard
 Mode & Beauté
Viviane Blassel,
Juliette Varennes
 Horlogerie
Vincent Daveau
 Design
Florence Halimi
 Joaillerie
Fabrice Léonard
 Sillages (La nuit)
Frédéric Pierre,
Julien Vincent
 Restaurants
David Richard,
Manuel Mariani
 Rock & Chanson
Jean-Christophe Mary
 Théâtre
Ariane Dollfus
 Jazz & classique
Michel Doussot
 Danse &
Comédie musicale
Philippe Noisette
 Expositions
Anne Kerner
 Ont collaboré
à ce numéro
Marie Bousset,
Solenn Cosotti,
Sylvie Gassot,
Stéphanie Slama,
Maha Tissot.
 Traductions
31 traductions
 Directrice
de la publication
Anne-Marie Herrmann
 Fondateur
Sylvain Slama (†)
 Imprimé par: Maury,
Malesherbes.
 Origine du papier :
Finlande.
 Taux de fibres
recyclées: 0 %
 Certification: PEFC
 Eutrophisation: (Ptot)
0,005 kg/tonne
 Toute reproduction
intégrale ou partielle, faite
sans le consentement de
l'auteur ou de ses ayants
droit ou ayants cause,
est illicite (article L122-4
du code de la propriété
intellectuelle).

QUOI DE NEUF À PARIS ?

MARS 2020



Chaumet vient de rouvrir les portes de son hôtel particulier du 12 place Vendôme. Les grands salons, l'atelier de haute joaillerie et le magasin ont été repensés entre tradition et modernité. Les décors somptueux tout en délicatesse expriment le faste et la dextérité des savoir-faire des artisans d'art tout comme des joailliers maison.

© CHAUMET

HORLOGERIE ///

Grand Seiko s'installe place Vendôme

Grand Seiko, qui incarne le luxe horloger à la nippone, ouvre ce mois-ci sa plus grande boutique au monde, 190 m² sur deux étages. Et quel meilleur emplacement que sur l'une des places les plus luxueuses de la capitale française: la place Vendôme. Cette ouverture coïncide avec le 60^e anniversaire de la marque. Toute la collection Grand Seiko est présentée, ainsi que des créations réalisées spécialement pour fêter cet anniversaire tout comme des modèles exclusifs réservés à ce nouvel écrin parisien. La décoration intérieure du lieu évoque la beauté sereine de l'esthétique ancrée dans la culture japonaise et exprime l'essence même de la maison: "La Nature du Temps" et offre un espace parfait pour les collections Grand Seiko, dont les amateurs savent que leur qualité n'a d'égale que leur élégance.

■ GRAND SEIKO. 7, PLACE VENDÔME, 1^{ER}. www.grand-seiko.com



Montre dame en diamants et nacre de l'une des quatre éditions limitées conçues pour le 60^e anniversaire de Grand Seiko.

DESIGN ///

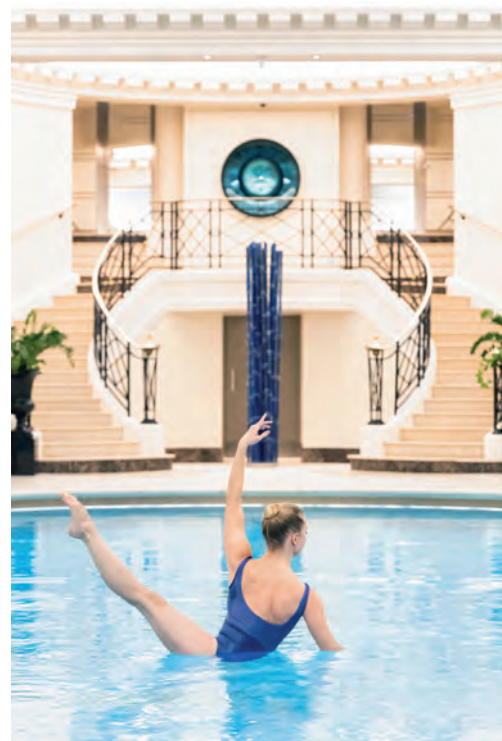
Heureux les collectionneurs au PAD Paris !

Dédiée aux arts décoratifs et au design de collection, la 24^e édition du PAD Paris révèle au jardin des Tuileries un panorama international de marchands d'exception. Inédit, le parcours de 70 galeries conjugue un dialogue rare entre art moderne, design, bijoux et arts premiers. Cette sorte de cabinet de curiosités contemporain riche et divers a été imaginé par les fidèles participants – Karry Berreby, Dutko, Laffanour Galerie Downtown, Jousse Entreprise, Gastou, Carpenters Workshop Gallery, etc. – et de nouveaux venus: les belges – Christophe Dupouy, Maniera –, les français – Second Pétale, Triode – ou encore l'italien Dimoregallerie. Jacques Grange préside le prix PAD 2020, la décoratrice Sandra Benhamou habille le restaurant et Oïtoemponto anime le Studio PAD avec un clin d'œil au cinéma des années 70. Éclectique et passionnant!

■ 2 AU 5 AVRIL. PAD PARIS 2020. 234, RUE DE RIVOLI, 1^{ER}. www.pad-fairs.com



Vikram Goyal.
Console El Dorado.



© VINCENT ZANZOURI

COUP DE CŒUR ///

**POINTES
AQUATIQUES AU
RITZ CLUB PARIS**

Un cours de barre de danse classique, pratiqué dans l'eau, c'est l'originale proposition du Ritz Club Paris à tester dans sa piscine emblématique. Cette nouvelle activité est dispensée par Karine Villagrassa, ex-danseuse de l'Opéra de Paris, une technique qui s'inspire de l'échauffement en profondeur des danseurs avant de monter sur scène. L'art de sculpter ses muscles tout en douceur et de gagner une allure aérienne tout en plongeant dans l'eau! Ce cours de barre aquatique est ouvert aux membres et aux clients extérieurs; une bulle de sérénité loin de l'agitation parisienne.

■ RITZ CLUB PARIS. 15, PLACE VENDÔME, 1^{ER}.
COURS DE BARRE AQUATIQUE DE 45 MINUTES
TOUS LES LUNDI À 19 H. 160 € LA SÉANCE,
870 € LES 6. <https://fr.ritzparis.com/>

P
R
A
D
A

PARADOXICAL

REACTIONS

NIMATE

DAILY

ACTIONS





MODE ///

Tout Calvin Klein réuni en un seul lieu

Superbe, l'espace épuré de 295 m², signé par l'architecte d'intérieur brésilien Lucas Jimeno, présente pour la première fois l'intégralité des collections de la marque américaine Calvin Klein. Sur trois étages, on découvre Calvin Klein Jeans, le prêt-à-porter, la ligne de sous-vêtements et celle dédiée à l'activité physique. Écrans et tablettes guident le visiteur dans ses choix de tailles et modèles inspirés de pop culture. Inédit, un laboratoire de customisation invite à personnaliser sur place tee-shirts, vestes ou jeans. Pour célébrer l'ouverture de ce premier multimarques, une édition limitée de sweats et tee-shirts mentionne cette adresse du haut Marais où, grâce au digital, chacun peut imaginer, entre sophistication parisienne et énergie new-yorkaise, sa *perfect street* attitude.

■ CALVIN KLEIN. 42, RUE DES FRANCS-BOURGEOIS, 4^E. www.calvinklein.fr

EXPO ///

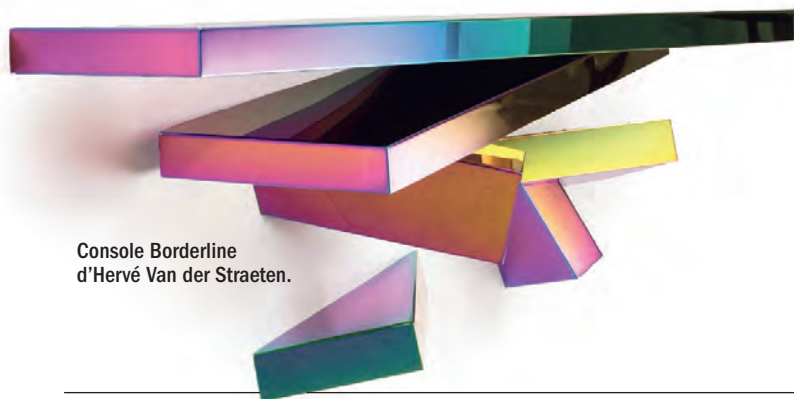
HERVÉ VAN DER STRAETEN PRÉSENTE FUN RIDE

À la frontière entre sculptures et meubles, les œuvres du designer Hervé Van der Straeten ne passent jamais inaperçues.

Ses créations uniques, ou en séries très limitées, sont tour à tour légères ou surdimensionnées, graphiques ou sculpturales et relèvent autant du design, de l'artisanat que de

l'art contemporain. Dans "Fun Ride", la nouvelle exposition d'Hervé Van der Straeten au sein de sa galerie du Marais, ses "bijoux d'intérieur" viennent dialoguer avec les œuvres du duo d'artistes austro-russe Arotin & Serghei, spécialisé dans la création d'installations monumentales et multidisciplinaires, plongeant le visiteur dans une conversation multidimensionnelle.

■ "FUN RIDE". JUSQU'AU 30 AVRIL. GALERIE HERVÉ VAN DER STRAETEN. 11, RUE FERDINAND-DUVAL, 4^E. www.vanderstraeten.fr



Console Borderline
d'Hervé Van der Straeten.

BEAUTÉ ///

L'art du savon design et bio chez Ciment Paris

Née d'une rencontre entre Solène Lebon et Jérémy Emsellem, la savonnerie Ciment Paris, écologique et durable, inaugure une formidable boutique laboratoire. Le décor brut aux couleurs douces dévoile une collection ultra-désirable de savons et shampoings solides bios, beaux comme des mosaïques au packaging sexy. Saponifiés à froid, conçus sans allergènes ni huiles essentielles, leurs formules crémeuses et hydratantes respectent les peaux délicates. Quant aux amateurs de zéro déchet, ils sont invités à fabriquer en 3 heures d'atelier, selon une technique artisanale de marbrage, cinq petites merveilles de 100 grammes. Micas, pigments et charbon végétal offrent un terrain de jeu visuel arty dans un tourbillon de fragrances bambou, magnolia, fleur de pommier, crème de miel, citron fumé... De quoi donner envie de venir s'y frotter!



■ CIMENT PARIS. 100, AVENUE PARMENTIER, 11^E.
ATELIER DE 3 HEURES LES MARDI DE 18 H À 21 H,
MERCREDI 19 H 30 À 22 H 30 ET SAMEDI 10 H 30 À 13 H 30
(49 €). À RÉSERVER SUR www.ciment.paris



PHOTOS © PIERRE LUCET-PENATO

ROCHAS

PARIS



POUR LUI



POUR ELLE

**COUP DE CŒUR ///****Griffon vous accueille dans sa cachette**

Animal chimérique, moitié aigle moitié lion, le griffon, emblème du Crédit Municipal de Paris, est le nouveau lieu, imaginé par Cultplace (Bellevilloise...), au sein de cette institution. On y vient pour grignoter (soupes, tartines, salades, desserts) ou prendre un verre (jus de fruits, bières, vins, cocktails...) en salle ou sur une terrasse située dans une belle cour. Au menu également: des moments musicaux, des signatures d'auteurs, des conférences, des échanges sur des initiatives et des idées créatives, innovantes...

■ **GRIFFON. 55 BIS, RUE DES FRANCS-BOURGEOIS, 4^E. DU MERCREDI AU DIMANCHE DE 10 H À MINUIT.**
www.griffon.paris

COUP DE CŒUR ///***L'art est dans l'air à Voltaire***

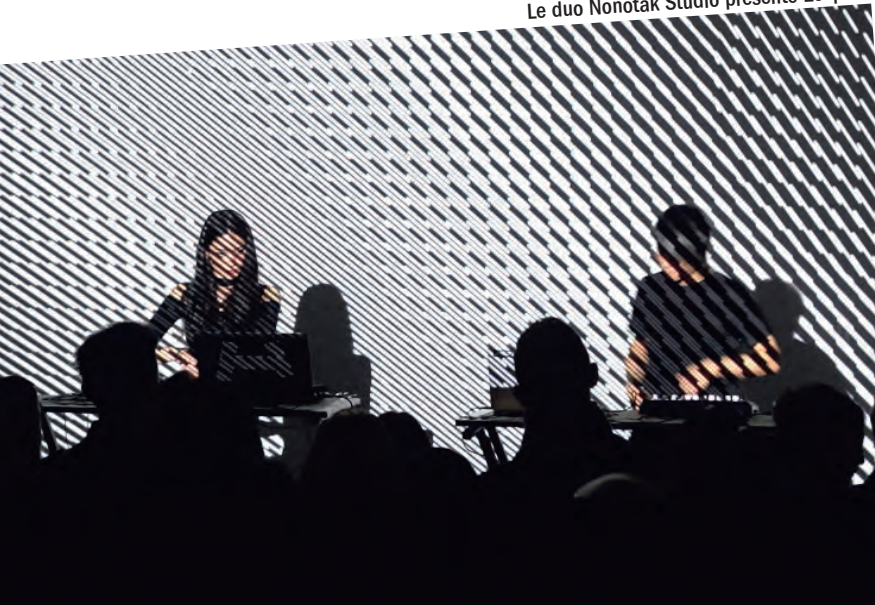
Installé temporairement dans une ancienne fabrique industrielle, l'espace Voltaire offre à des artistes des espaces de création et de diffusion. L'aventure a démarré l'automne dernier dans le cadre de l'activité de soutien à l'art du promoteur Emerige, et doit durer en tout un an, avant la réhabilitation du lieu. Pour l'heure, celui-ci est occupé par des ateliers de travail, des lieux d'exposition, un local associatif dédié à l'éducation artistique et culturelle, le pop-up Librairie sans titre qui propose des ouvrages et publications d'art d'éditeurs indépendants. Sur place encore, un restaurant solidaire des Cuistots Migrateurs sert des spécialités de divers pays.

■ **VOLTAIRE. 81, BOULEVARD VOLTAIRE, 11^E. DU MERCREDI AU DIMANCHE DE 12 H À 19 H.** www.revelations-emerige.com



© CHARLOTTE DONKER.

Le duo Nonotak Studio présente Eclipse.

**SALON ///****Des sons et images futuristes au Japan Connection Festival**

Musiques électroniques et arts numériques font très bon ménage au Japon, comme le démontre ce festival qui mélange des performances de musiciens, de DJ et de créateurs visuels originaires de l'archipel, lesquels sont rejoints par des artistes venus d'autres contrées. Au programme de cet événement excitant: Henrik Schwarz & Kuniyuki Takahashi, Akiko Nakayama, Hiroaki Umeda, Nonotak, Aalko, Daisuke Tanabe, Hiroshi Watanabe, Kuniyuki Takahashi & Satoshi Tomiie, Intercity-Express...

■ **3 ET 4 AVRIL. GAÎTÉ LYRIQUE. 3 BIS, RUE PAPIN, 3^E. LE 3 AVRIL À 19 H 30. LE 4 DE 14 H À 19 H ET DE 22 H 30 À 05 H. TARIFS VARIABLES EN JOURNÉE ET SOIRÉE. PASS 2 JOURS : 62 €.**
www.gaite-lyrique.net

Paris | 49 Avenue Montaigne | www.akris.com

A-K-R-I-S-

JOAILLERIE ///

**Une très riche exposition :
“Pierres précieuses”**

La Grande Galerie de l'Évolution, où est présentée l'exposition “Pierre précieuses”, porte particulièrement bien son nom car on y découvre les processus naturels qui ont donné naissance à des minéraux d'exception et comment l'homme transforme ces derniers en trésors. Diamant, rubis, émeraude, aigue-marine, turquoise... Ce sont en tout plus de 500 minéraux, gemmes et objets d'art issus des collections du Muséum d'histoire naturelle qui sont montrés, ce à quoi s'ajoute un autre merveilleux ensemble formé de plus de 200 créations joaillères de la maison Van Cleef & Arpels.

Le parcours commence par une sorte de résumé de ce que l'on va voir. Il a pour star le rubis. Sont exposés un minéral, une gemme taillée et une pièce de Van Cleef & Arpels en Serti Mystérieux. On plonge ensuite dans l'histoire scientifique, artistique et technique des mirifiques pierres précieuses grâce à une quarantaine de vitrines mettant en scène minéraux, gemmes et créations joaillères, des projections, des écrans interactifs... La dernière partie est consacrée aux savoirs et innovations gemmologiques et artistiques qui ont été développés à Paris, notamment place Vendôme. Au terme de cette brillante expo, on admire un objet de haute joaillerie conçu et réalisé spécialement pour l'occasion par la maison Van Cleef & Arpels.

■ 3 AVRIL AU 3 JANVIER 2021. GRANDE GALERIE DE L'ÉVOLUTION.
36, RUE GEOFFROY SAINT-HILAIRE, 5^E. FERMÉ LE MARDI. DE 10 H À 18 H. 9 ET 12 €. www.mnhn.fr



Collier d'inspiration indienne, 1971. Ancienne collection de la Begum Salimah Aga Khan.

PATRICK GRIES
© VAN CLEEF & ARPELS SA

Broche Gladiateur, 1954.

ANTHONY FALCONE
© VAN CLEEF & ARPELS SA



BEAUTÉ ///

**CHANEL CULTIVE LA BEAUTÉ
AU JARDIN DES PLANTES**

Chanel propose de découvrir les secrets de ses produits de beauté à travers une exposition originale au jardin des Plantes... En partenariat avec le Muséum national d'Histoire naturelle, la célèbre maison de la rue Cambon nous invite à déambuler dans la Galerie de Minéralogie : les plantes rares à la source de ses lignes de soins, se révèlent... Filières végétales, agro-écologie, biodiversité, Chanel souhaite partager son engagement pour un approvisionnement exemplaire en matière environnementale et sociale. Une exposition immersive sous forme de laboratoire à ciel ouvert, qui sera éphémère comme certaines fleurs.

■ EXPOSITION “LA BEAUTÉ SE CULTIVE” LES 28 ET 29 MARS.

JARDIN DES PLANTES. 18, RUE BUFFON, 5^E. DE 10 H À 18 H.

ENTRÉE LIBRE SUR INSCRIPTION SUR labeutesecultive.chanel.com

RICHARD MILLE



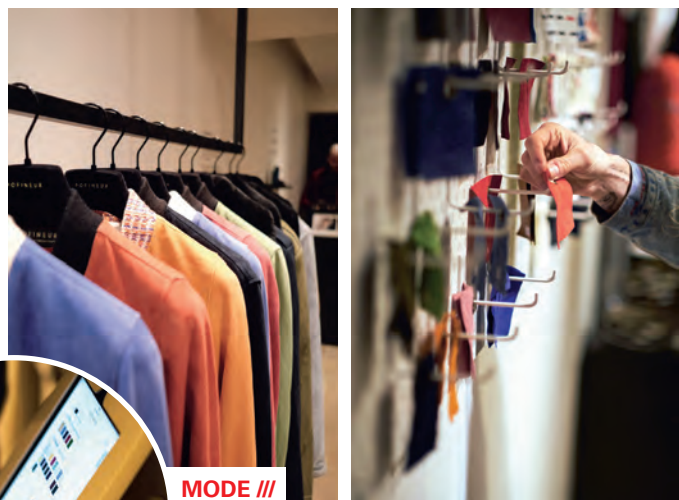
CALIBRE RM 07-01

BOUTIQUES RICHARD MILLE

PARIS 8^e MONACO

17 avenue Matignon Allée François Blanc
+33 (0)1 40 15 10 00 +377 97 77 56 14

www.richardmille.com



MODE ///

Changer de vestes chez Pofineur est un must !

Pofineur vient tout juste d'ouvrir sa première boutique cool et branchée au cœur du 6^e arrondissement. Cette nouvelle marque de vestes et blousons créée en 2016 sait casser les codes tout en respectant les classiques d'antan. Très colorés et personnalisables à l'infini, les blousons en cuir ou en daim unisexe entrent dans l'ère 2.0 où sur tablette on choisit sa couleur de cuir et ses doublures. La boutique de Saint-Germain-des-Prés présente bombers, perfectos, hoodies pour homme ou pour femme avec une qualité extrême de cuirs provenant uniquement de France ou d'Italie. Les femmes y trouveront également des jupes en cuir pour toutes les occasions et les humeurs. Une adresse incontournable.

■ **POFINEUR. 13, RUE DES CANETTES, 6^E. www.pofineur.com**

MODE ///

Tout l'univers Pucci à Saint-Germain-des-Prés

Véritable explosion de couleurs pour cette nouvelle boutique lumineuse qui dévoile les collections prêt-à-porter et croisière de Pucci. Créée par le marquis Emilio Pucci dans les années 50, la griffe toujours très en vogue surfe sur un air de *dolce vita* avec une fantaisie d'imprimés pop, fleuris et psychédéliques. Motifs iconiques aujourd'hui capturés dans des coupes réinventées pour dessiner une féminité audacieuse. La fraîcheur des lignes fluides caresse la silhouette dans un festival soyeux de robes aux décolletés parfaits. Caftans, tuniques impeccables et pantalons à porter de la ville à la plage, de jour comme de nuit, évoquent une jet-setteuse moderne. Les nombreux accessoires sneakers, sandales, sacs et les fameux foulards siglent aussi l'allure d'une élégance ultra-désirable.

■ **PUCCI. 165, BOULEVARD SAINT GERMAIN, 6^E.
TÉL. 06 42 55 34 65. www.pucci.com**



ÉVÈNEMENT ///

BRAQUER LA MONNAIE DE PARIS AVEC LA CASA DE PAPEL...

Envie d'interdit ? Comme celle de braquer la Monnaie de Paris... Alors embarquez pour La Casa de Papel: The Experience, un escape game co-produit par Netflix et Fever qui permet de traverser l'écran et de vivre en personne un braquage international. Les participants, 30 joueurs par session, deviennent le temps d'un jeu des membres à part entière d'un braquage grandeur nature, réalisé avec des acteurs et des effets spéciaux dignes de la série. Pour la première fois, la Monnaie de Paris devient le théâtre d'une expérience immersive inédite qui débutera fin avril. La Casa de Papel Experience sera lancée simultanément dans trois grandes villes: Paris, Madrid et São Paulo. 40 000 personnes étaient déjà inscrites sur les listes d'attente après cinq jours de diffusion du teaser... Ne perdez pas de temps si vous souhaitez enfilier votre masque de Dalí pour rejoindre le gang. Les ventes ont débuté depuis le 13 février !

■ **LA CASA DE PAPEL EXPERIENCE À LA MONNAIE DE PARIS. 11, QUAI DE CONTI, 6^E. 32 €.
INSCRIPTION SUR www.lacasadepapelexperience.com/fr**

D.R.

ÉVÉNEMENT ///

Tous à bord de Tara, moussaillons !

La goélette Tara, navire scientifique de 36 mètres de long, sera amarrée au port des Invalides au niveau du pont Alexandre III jusqu'au 13 avril. Escale parisienne pour ce voilier dont les actions visent à sensibiliser le public aux écosystèmes marins. Les curieux et tous ceux sensibles aux enjeux écologiques pourront fouler le pont supérieur et visiter l'exposition "Tara, à la découverte d'un nouveau monde" les mercredi et vendredi après-midi ainsi que les week-ends. Après avoir remonté l'estuaire normand, le deux-mâts Tara (mâts démontés pendant le trajet) cherchera à encourager les pratiques et les engagements écologiques des citoyens et, sans doute, des candidats aux élections municipale ! Un rendez-vous à ne pas louper, mille sabords.

■ **GOÉLETTE TARA JUSQU'AU 13 AVRIL.**
AU NIVEAU DU PONT ALEXANDRE III. EXPOSITION ET VISITE GUIDÉE
DU PONT SUPÉRIEUR DE TARA : 8 €. <https://oceans.taraexpeditions.org>



© GRAPHIC DESIGN BY WWW.BE-POLES.COM

Kenzo Takada lance sa maison de luxe KΞ

Vingt ans après avoir quitté la mode, le créateur japonais Kenzo Takada présente sa première collection lifestyle au savoir-faire remarquable. Tables, canapés, paravents, tapis, céramiques, papiers peints et linge de maison s'orchestrent autour de trois thèmes. Maiko, symbole du raffinement des geishas sur une palette vibrante rouge, rose et or, Shogun dominé de noir et d'ivoire et Sakura, ode à la nature aux motifs pastel. Délicate, cette fusion entre Orient et Occident à l'image du logo – on prononce K3 – témoigne d'un raffinement teinté d'harmonie et d'équilibre. Sur rendez-vous, le directeur artistique vous invite dans son nouveau showroom à imaginer, en s'appuyant sur les multiples influences de ses créations, votre intérieur idéal. « *Au confort doux et poétique invitant à rester chez soi où j'aime rêver* », confie l'artiste aux doigts d'or !

■ **KΞ. 242, BOULEVARD SAINT-GERMAIN, 7^E.**
TÉL. 01 43 35 39 14. www.K-3.com/fr



© BRUNO DÉMEIN

MODE ///

Then Paris, première adresse Rive gauche

Redoutablement chic, la première boutique du duo de créatrices parisiennes, Marie-Laure Tapie et Valérie Henriquet, dévoile une collection en cachemire, soie et cuir au style impeccable. La griffe, créée il y a 7 ans sur le net, met en avant dans un joli espace de 50 m² un dressing complet autour de ponchos et pulls frangés de cuir. La sophistication des détails des pantalons en cuir coupés au cordeau et des luxueux tops en soie et maille, dont les fils sont signés Loro Piana ou Cariaggi Lanificio, épousent la silhouette avec féminité. Authentique et rock, Then comble nos envies d'élégance intemporelle grâce à une envoûtante palette en camaïeu de vert d'eau à émeraude, de ton sable à corail... Cette quête d'excellence, où un trait de lurex twisté un effet glamour, invite à foncer découvrir ce paradis de douceur.

■ **THEN PARIS. 35, RUE DE GRENNELLE, 7^E.**
TÉL. 01 53 75 34 81. www.then.com





HÔTELS ///

Réouverture en toute beauté de l'hôtel de Pourtalès

À l'ombre de la Madeleine rien ne laisse deviner de l'extérieur que l'hôtel de Pourtalès offre un espace XXL pensé pour le bonheur d'une poignée de privilégiés. L'architecture du bâtiment du XIX^e siècle préservée, mais entièrement repensée par Agathe Labaye, vibre aujourd'hui comme une partition contemporaine rythmée de subtils éléments d'avant-garde. Dans une ambiance intime et végétalisée, l'établissement offre sur sept étages un choix de onze appartements confidentiels et arty dont l'extraordinaire Garden duplex (345 m²) avec une spectaculaire hauteur de plafond et un jardin privé ou le Penthouse Sky (367 m²) et son sensationnel rooftop panoramique. Majordome, chef dédié, coach, personal shopper, chauffeur ou garde du corps se plient aux désirs de chacun pour une expérience exclusive absolument fabuleuse.

■ HÔTEL DE POURTALÈS. 7, RUE TRONCHET, 8^e. www.hotelpourtals.com

MODE ///

Le diX, vitrine des jeunes marques tendance et décontractées

Amateurs de jeunes marques mode et beauté cool et branchées, Le diX est le nouveau lieu à découvrir dans le Triangle d'or. Inscrit dans une démarche éco-responsable, Le diX sélectionne des marques exclusives de vêtements, de bijoux et d'accessoires dénichées aux quatre coins du monde. La qualité primant sur la quantité, les produits, le plus souvent upcyclés, sont uniquement disponibles en quantité limitée et sont réalisés pour la plupart en collaboration avec des artistes. L'équipe de spécialistes de l'espace beauté, installé au sous-sol, accueille les clientes autour d'un bar à ongles pour prendre soin d'elles et les conseiller efficacement. Reçu 10 sur 10!

■ LE DIX. 10, RUE DE MARNIGNAN, 8^e. DE 10 H À 22 H ET DE 11 H À 19 H LE DIMANCHE.
www.ledixconcept.com



Arno Elias.
Jumbo 9, 2019.



EXPO ///

SOYEZ NATURELLEMENT PLAZA

Dans la cour jardin de l'Hôtel Plaza Athénée, l'exposition "Naturellement Plaza", sur le thème de la nature et des préoccupations environnementales, propose le travail de nombreux artistes tels que Hiro Ando, Mat Beeton, Tess Dumon, Claudia Meyer et bien d'autres. Organisée par Art Photo Expo, quatorze artistes contemporains internationaux présentent ainsi leurs œuvres dans la magnifique cour intérieure du palace parisien. L'exposition est accessible pour le public extérieur de 10h à 20h. Un moment de féerie et d'enchantement à ne pas manquer!

■ "NATURELLEMENT PLAZA" JUSQU'AU 30 AVRIL.
HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE. 25, AVENUE MONTAIGNE, 8^e.
www.dorchestercollection.com

CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**



L'instinct d'exception.

Disponible exclusivement chez les cavistes et sur les meilleures tables. champagne-billecart.fr

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



© FREDERIC CHÉHU

ÉVÈNEMENT ///**HERMÈS PASSE LES OBSTACLES AVEC TALENT**

Lors de cette onzième édition du Saut Hermès, au Grand Palais du 20 au 22 mars, les plus grands cavaliers du monde viennent concourir à différentes épreuves organisées par la maison Hermès, qui était à ses débuts, rappelons-le, sellier-harnacheur. Dans la nef, sous la plus grande verrière d'Europe, scénographiée aux couleurs de l'événement, le public célébrera trois jours durant l'univers équestre, le sport de haut niveau et l'artisanat d'exception. Démonstrations de savoir-faire par les artisans selliers de la maison parisienne, expérience originale de réalité virtuelle, café-librairie thématique, spectacle inédit... animeront les allées et la piste du Grand Palais dans un esprit festif et convivial. L'épreuve éponyme (avec des obstacles à 1,60 m de hauteur) aura lieu le samedi 21 mars et l'épreuve reine, le Grand Prix Hermès, le dimanche 22.

■ 20 AU 22 MARS. 11^E ÉDITION DU SAUT HERMÈS. GRAND PALAIS. 3, AVENUE DU GÉNÉRAL EISENHOWER, 8^E. www.sauthermes.com

COUP DE CŒUR ///**Champagne Tasting fait pétiller l'Hôtel Salomon de Rothschild**

Les amateurs de champagne se donnent rendez-vous le 28 mars pour la 4^e édition de Champagne Tasting à l'Hôtel Salomon de Rothschild. Dans un cadre somptueux – un hôtel particulier du XVIII^e siècle – ils viennent découvrir les productions d'une cinquantaine de maisons et de vignerons, reflet des terroirs champenois. Pour cette édition, deux sessions sont proposées au lieu d'une journée en continu. Des ateliers Champagne de vignerons, en partenariat avec le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, sont ouverts à tous et une Master Class de prestige (payante) est prévue en fin d'après-midi. De jolies bulles en perspective !

■ SAMEDI 28 MARS DEUX SESSIONS DE 11 H À 15 H ET DE 16 H À 20 H. DE 13 À 39 €. HÔTEL SALOMON DE ROTHSCHILD. 11, RUE BERRYER, 8^E. ATELIERS GRATUITS (INSCRIPTION EN LIGNE) ET MASTER CLASS (PAYANTE) SUR RÉSERVATION. www.terrede vins.com/evenements/champagne-tasting-2020



© MICHAËL BOUDOT



© MICHEL FIGUET

MODE ///**Zegna inaugure son nouveau flagship parisien**

À l'occasion du quarantième anniversaire de sa première boutique parisienne, la griffe de luxe italienne Ermenegildo Zegna vient d'ouvrir son nouveau vaisseau amiral au 39 avenue George V. On y retrouve l'univers complet de la maison. Le sol en pierre de Vals aux tons naturels et les détails en bois d'acajou blanc donnent aux 500 m² répartis sur deux étages une atmosphère feutrée et chaleureuse. Le rez-de-chaussée accueille les collections Ermenegildo Zegna, Modern Tailoring, Luxury Leisurewear et la ligne Ermenegildo ZegnaXXX qui utilise des matériaux recyclés et issus de sources pré-existantes. Au premier étage, l'univers Zegna se poursuit avec la collection ZZegna, Sartoria et une pièce dédiée au sur-mesure dans laquelle les clients bénéficient d'une expérience personnalisée. Ce flagship parisien intègre le tout premier atelier Zegna sur mesure en dehors de Milan, sous la forme d'un atelier de tailleur traditionnel qui dispose d'une entrée séparée, plus discrète, au 1 rue Christophe Colomb et permet de découvrir en exclusivité mondiale l'univers sur-mesure du maître tailleur Zegna.

■ ERMENEGILDO ZEGNA. 39, AVENUE GEORGE V, 8^E. www.zegna.com



HÔTELS ///

Une adresse très accueillante : Maison Albar Hotels Le Vendome

À quelques pas du Palais Garnier et non loin de la place Vendôme, Maison Albar Hotels Le Vendome est un nouvel établissement de luxe riche de 51 chambres et suites. Décorées par l'architecte d'intérieur Fabien Roque, elles sont aussi élégantes que lumineuses (teintes doré, blanc, vert émeraude...). Sur place vous avez un spa (en partenariat avec Carita Paris) comprenant une piscine intérieure, de même qu'un restaurant Alcoba, aux notes sud-américaines retwistées, et un bar lounge (cocktails signatures, sélection de vins) donnant sur un jardin.

■ MAISON ALBAR HOTELS LE VENDOME. 7, RUE DU HELDER, 9^E.
TÉL. 01 87 44 38 88. www.maison-albar-hotels-le-vendome.com

BEAUTÉ ///

UNE BEAUTÉ ÉTHIQUE ET ÉCOLOGIQUE

Pour mettre en avant une cosmétique naturelle et écologique qui lui tient à cœur, Cécile Tall ouvre à Paris Awesome, une boutique où elle propose des marques de niche en provenance du monde entier qui ont toutes comme dénominateur commun de respecter des valeurs éthiques, écologiques tout en ayant prouvé leur efficacité. Awesome est la déclinaison physique du site mygreenbrands.com qu'elle a créé en 2017. Parmi les dizaines de marques sélectionnées avec soin, on trouve les australiennes Rasakara Skinfood, spécialiste de la beauté ayurvédique, ou Meeka qui propose une gamme de soins du quotidien basée sur l'aromathérapie, ou encore la marque allemande Green+The Gent pour des soins homme... Une boutique de beauté pour tous ceux qui sont soucieux de leur aspect tout en respectant la planète et en valorisant le travail de petits et moyens producteurs.



■ AWESOME.
49, RUE SAINT-GEORGES, 9^E.
www.mygreenbrands.com

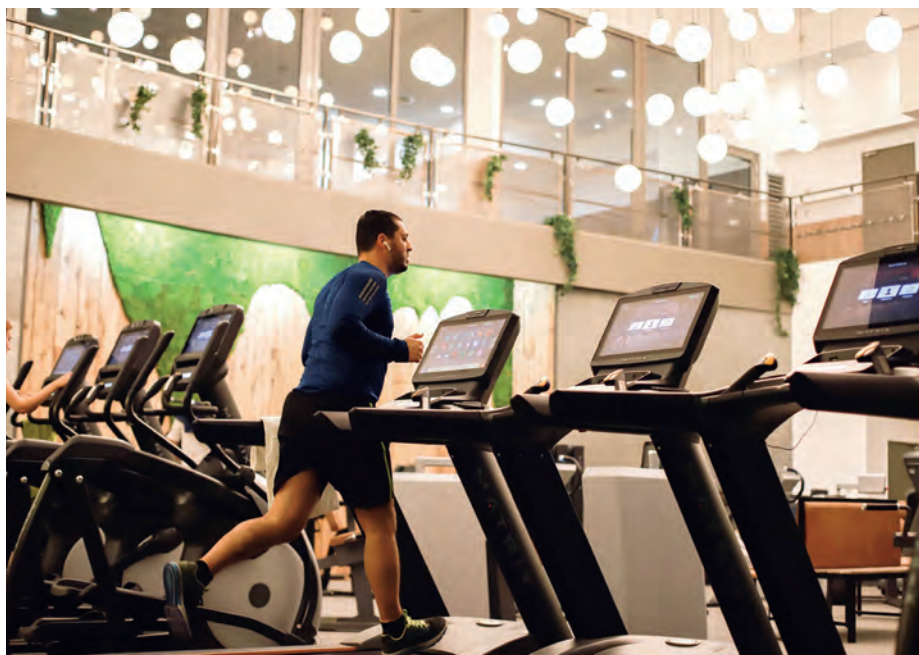
DÉLICES ///

Des pâtisseries parfumées...

Original et surprenant est le concept décliné par Kubo Pâtisserie. Partant du principe que le goût et l'odorat sont de fidèles associés, cette nouvelle adresse invite à sentir les créations parfumées signées Kubo sous cloche avant de choisir la pâtisserie ou le biscuit qui lui est associée. Entremets, florentins et leur touche de lavande, choux, ou madeleines aux notes de vanille et de fleur d'oranger, font partie des productions artisanales "intemporelles" d'Hélène Deguen, lesquelles sont complétées par d'autres, "éphémères". Une expérience "olfacto-culinaire" qu'elle a mise au point en collaboration avec deux parfumeurs de chez Symrise. On repart donc avec un gâteau et/ou un parfum, une bougie... Et avec tous les sens en éveil.

■ KUBO PÂTISSERIE. 25, RUE JACQUES LOUVE-
TESSIER, 10^E. OUVERT DU MERCREDI AU DIMANCHE.
DE 11 H À 19 H (14 H 30 LE DIMANCHE).
www.kubo-patisserie.com





SPORT ///

UN NOUVEAU RITM POUR LES SPORTIFS !

Le réseau de salles de sport Form Développement a transformé son Healthcity de la Motte-Picquet en club RITM, conçu pour "vivre une nouvelle expérience sportive sociale innovante et premium". Des coachs experts sont là pour définir un projet sportif puis l'affiner au gré de rendez-vous réguliers, un Small Group Training est proposé afin de réserver un cours uniquement entre amis parmi un choix varié d'activités, Legs & Tone, Pilates, Pilates Fusion, Yoga Hata, Yoga Vinyassa, Urban Cycle, Combat, Dance Klub, Red Zone, Running Club, Fight Club, Gain8, Bootcamp, Burn'it... Le club est doté d'un parc de machines connectées et d'équipements à la pointe de la nouveauté. En exclusivité à Paris, il met à disposition le circuit connecté Milon, lequel s'adapte à votre morphologie et à votre niveau en moins de 35 minutes. Quant au corner Eco Power constitué d'un tapis de course, d'un vélo droit et d'un elliptique, il permet de produire de l'énergie ! En plus de ses équipements fitness, le club dispose d'un espace de relaxation comprenant sauna et hammam, d'un bar à jus, d'un espace de coworking... Ce n'est pas tout : RITM propose les services d'une conciergerie donnant accès aux vestiaires et aux espaces collectifs aux personnes pratiquant un sport outdoor.

■ RITM, 62, AVENUE DE LA MOTTE-PICQUET, 15^E.
DU LUNDI AU VENDREDI DE 7 H À 22 H, SAMEDI
ET DIMANCHE DE 9 H À 19 H. <https://ritm-sport.fr>



© 2020. ALL RIGHTS RESERVED.

SALON ///

Un patchwork de salons à la Porte de Versailles

Trois salons se consacrent chacun à un domaine différent dans l'enceinte de Paris Expo. Rien ne vous empêche de tous les apprécier ! Si vous ne savez pas quoi faire de vos dix doigts, rendez-vous à **Aiguille en fête** (du 12 au 15 mars) où l'art du Do-It-Yourself est à l'honneur. Les fans de tricot, de couture, ou de broderie s'y retrouvent et les autres viennent s'initier, découvrir les modes et tendances actuelles auprès de 240 exposants, et admirer des pièces d'artistes du monde entier.

Vous adorez lire : alors ne manquez pas **Livre Paris** (20 au 23 mars). De nombreux éditeurs et auteurs de France et d'ailleurs – l'Inde est cette année le pays invité – s'y pressent. Tous les domaines sont représentés : roman, sciences, jeunesse, BD... Rencontres, signatures

et autres événements : le programme est très riche.

Une fois posés ses aiguilles ou son livre, on a souvent envie d'aller se dépenser, en courant par exemple. Le salon du Running, à présent nommé **Run Experience** (du 2 au 4 avril), est le lieu idéal pour glaner des informations auprès de 200 exposants, à la veille du Schneider Electric Marathon de Paris (5 avril). Diverses animations sont au programme. Il y aura même une Running Arena, une piste de 200 mètres, pour tester des produits. Alors, prêt ? Partez !

PARIS EXPO. PORTE DE VERSAILLES, 15^E.

■ 12 AU 15 MARS. AIGUILLE EN FÊTE : www.aiguille-en-fete.com

■ 20 AU 23 MARS. LIVRE PARIS : www.livreparis.com

■ 2 AU 4 AVRIL. RUN EXPERIENCE : www.timeto.com



LE GRAND MAGASIN DE LA MODE ET DU LUXE

PRINTEMPS

P A R I S

printempsfrance.com @i f

PHOTOGRAPHIE RETOUCHÉE

OUVERT TOUS LES JOURS Y COMPRIS LE DIMANCHE

PRINTEMPS

HAUSSMANN, 64 BOULEVARD HAUSSMANN
75009 PARIS - Tél. +33(0)1 42 82 50 00

LOUVRE, 99 RUE DE RIVOLI
75001 PARIS - Tél. +33(0)1 76 77 41 00



HÔTELS ///

Sous la serre végétale de l'hôtel Renaissance Paris Le Parc Trocadéro...

Pour combattre la morosité des mois d'hiver, le chef Xavier Pistol de l'hôtel Renaissance Paris Le Parc Trocadéro installe ses convives dans une superbe serre végétale éphémère installée dans le jardin classé "Espace Vert Intérieur Protégé". Dans cet écrin fleuri, le chef entraîne ses hôtes pour un voyage culinaire dans son île natale, la Guadeloupe, avec un menu Signature (midi et soir) exclusivement élaboré autour du poisson et faisant la part belle aux épices et aux fruits. Une cuisine raffinée, empreinte de saveurs ultra-marines, avec quelques fleurs (comestibles) rappelant le thème de la serre végétale. Un jardin secret à découvrir jusqu'à fin avril.

■ **SERRE VÉGÉTALE DE L'HÔTEL RENAISSANCE PARIS LE PARC TROCADÉRO JUSQU'AU 30 AVRIL.**
55-57, AVENUE RAYMOND POINCARÉ, 16^E. RenaissanceLeParcTrocadero.fr

EXPO ///

CRISTOBAL, UN TÉMOIN SANS MOT MAIS PAS MUET

Infatigable voyageur, Maurice Renoma sillonne le monde depuis des années, accompagné de Cristobal, son poisson rouge en plastique. Dans cette exposition photographique et multi-média, le petit poisson sert de guide dans des lieux atypiques en accord avec l'univers onirique et déjanté du créateur. Cristobal veut aussi dénoncer l'omniprésence du plastique, fléau de la terre et des mers et sans un mot il y parvient avec force et vigueur. Humoristiques et tendres, ces photographies ne laissent certainement pas indifférent le spectateur lors de ce voyage à travers le monde vu par Cristobal !

■ **27 MARS AU 31 JUILLET. "MYTHOLOGIE DU POISSON ROUGE". RENOMA. 129, BIS RUE DE LA POMPE, 16^E. www.renoma-paris.com**



Frédérique Veyssat,
Valérie de Saint-Pierre, auteurs
de *Ze French Do It Better*.



Le chef barman
Clément Emery.
© STÉPHANE DE BOURGIE.

ÉVÈNEMENT ///

Un nouvel afterwork au Shangri-La Hotel, Paris

Ze French Causeries est le nouveau rendez-vous à la mode, pour discuter comme on le faisait autrefois autour des zincs parisiens, tout en sirotant un French Spirit à base de champagne, le cocktail créé pour l'occasion par le chef barman Clément Emery. Chaque premier mardi du mois à 19 heures tapantes, un expert animera un salon autour de sujets choisis par les auteurs de *Ze French Do It Better*, le *manuel du parfait Frenchy* (Flammarion), dans l'ambiance très cosy du Fumoir au cœur du Shangri-La Hotel, Paris. La première session, le 10 mars, convie la sémillante philosophe Marie Robert, auteur des best-sellers *Kant tu sais plus quoi faire* et *Descartes pour les jours de doute*, pour débattre sur le thème de "Peut-on encore être poli à l'ère des trottinettes?" Avant, nous avions les brèves de comptoir, maintenant nous avons les brèves de palace, une véritable bouffée d'oxygène dans un monde où toute vérité n'est pas bonne à entendre.

■ **SHANGRI-LA HOTEL, PARIS. 10, AVENUE D'ÉNA, 16^E.**
RÉSERVATION AU 01 53 67 19 898. www.shangri-la.com



ÉVÈNEMENT ///

C'est fun pour les kids lors des Dimanches au galop

En marge des courses dominicales qui se déroulent sur les hippodromes de ParisLongchamp et Auteuil, des animations sont offertes aux enfants dans le cadre des Dimanches au galop. Elles sont nombreuses et variées : balades à poney, manège carrousel, chevaux mécaniques, ateliers maquillage, course à pied sur les pistes, course à partager en famille sur des chevaux gonflables... S'ils ont plus de 4 ans, les kids peuvent s'inscrire pour accompagner les jockeys lors de leur entrée dans le rond de présentation !

■ 5 AVRIL AU 24 MAI. HIPPODROMES DE PARISLONGCHAMP OU D'AUTEUIL, SELON LES DATES. CATÉGORIE ENTRÉE GÉNÉRALE 10 € ET GRATUIT POUR LES MOINS DE 18 ANS. www.evenements.france-galop.com



© SCOPDYGA - CHOURAQUI ELLIOTT



HÔTELS ///

PARIS J'ADORE, UN HÔTEL CHARMEUR

Paris j'Adore : on ne risque pas de contredire cette affirmation lorsqu'on découvre le nouvel hôtel-spa 5-étoiles qui porte ce nom. Tout y est conçu pour s'y sentir bien, surtout pour un séjour en amoureux dans la capitale. Boudoir, Sublime, Précieuse, Passion... chacun des sept décors de ses chambres est très séduisant (lustre, marbre, jacuzzi...). La présence d'une balançoire rehausse leur charme de façon insolite. De plus, huit scénarios d'éclairage sont proposés tout comme le choix d'un parfum à diffuser parmi les quatre sélectionnés par l'hôtel. Côté spa, piscine, sauna, hammam complètent l'offre détente... et le restaurant dévoile une jolie carte de petites assiettes et de cocktails...

■ PARIS J'ADORE. 7, RUE BEUDANT, 17€. www.hotelparisjadore.com

SALON ///

Les vignerons indépendants tiennent salon

Chaque édition du Salon des Vins des Vignerons indépendants attire davantage de visiteurs avides de découverte des richesses du vignoble français. La 27^e édition, du 20 au 23 mars ne devrait pas déroger à la règle. Les 350 vignerons venant de toute la France reprennent le triptyque qui assure le succès de l'événement : déguster, découvrir et échanger. Si tous les grands vignobles sont bien sûr présents, la magie de ce salon est de permettre, au détour d'une conversation avec un vigneron, de dénicher des pépites jusqu'alors inconnues. Enfin, comme chaque année, des initiations à la dégustation gratuites à l'intention du public permettent d'apprendre à sentir, déguster et apprécier le vin avec des experts.

■ 20 AU 23 MARS. 27^e SALON DES VINS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS. ESPACE CHAMPERRET. 6, RUE JEAN OESTREICHER, 17€. www.vigneron-independant.com



COUP DE CŒUR ///

La 360 Music Factory s'est mise au travail

L'annonce de l'ouverture d'un lieu culturel est toujours une bonne nouvelle ! Depuis février, sur cinq niveaux le 360 Paris Music Factory comprend, notamment, une salle de spectacles, un studio de répétition et des espaces pour accueillir des artistes en résidence. Un restaurant y propose une cuisine issue "de terroirs d'ici et d'ailleurs", dans un esprit

au diapason de la programmation de la salle, ouverte à toutes les formes de musiques. Le fondateur de cette factory, Saïd Assadi est aussi le directeur d'Accords croisés qui promeut depuis plus de vingt ans des artistes du monde entier à travers des concerts ou des albums de qualité.

■ 360 MUSIC FACTORY. 32, RUE MYRHA, 18^E. www.le360paris.com



PHOTOS © LUC BOEGLY PHOTOGRAPHE / AGENCE ENGASSER ARCHITECTURE



© CORNELIA LAURENT / EPOCHAL

MEXI
CRANEOS

Eldorado

EXPO ///

LE MEXIQUE À LA CONQUÊTE DE LA VILLETTE

Dans les jardins du parc de La Villette, "Alebrijès & Mexicraneos", l'exposition fun et colorée en hommage à l'art mexicain, permet d'admirer une vingtaine d'œuvres, jusqu'à la fin du mois de mai.

Directement issus de l'art populaire du pays, les dix Mexicraneos, immenses crânes peints et colorés, décorés à l'occasion du jour des morts et les dix Alebrijès, statues d'êtres imaginaires et fantastiques aux couleurs vibrantes et originales qui combinent le corps de plusieurs animaux pour créer des êtres hybrides, témoignage de la créativité et de la fantaisie des artistes mexicains, créent un parcours insolite le long des allées de La Villette. Une belle occasion de mieux comprendre la culture mexicaine et d'apprivoiser la mort avec fantaisie et couleurs.

■ EXPOSITION GRATUITE "ALEBRIJES & MEXICRANEOS", JUSQU'AU 24 MAI. PARC DE LA VILLETTE. 211, AVENUE JEAN JAURÈS, 19^E.

L'INSTANT TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

ESPRIT DE FAMILLE



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Réims

9 septembre 2018, Château de la Marquetterie.
L'équipe du Champagne Taittinger prépare
le cochelet, le dernier jour des vendanges.

Photo de Massimo Vitali.

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



© MARCO MARCO / MONA LOA

BAR ///

ATOLL HAWAÏEN AU SOMMET DE LA TOUR OXYGEN

Vous rêvez d'évasion en cette saison ? Direction La Défense où le rooftop de la Tour Oxygen vous redonnera des couleurs ! Destination Hawaï grâce à la bulle Mona Loa Tiki Bar sous laquelle un jardin végétalisé de 1 000 m² a été imaginé. Lovés dans des fauteuils en rotin, les serveurs en chemises colorées et, couronnes de fleurs autour du cou pour certains, proposent des cocktails originaux composés d'orgeat de chanvre, de jus d'ananas frais, de rhum infusé au beurre de noisette... À accompagner de pizzas waikiki cuites au feu de bois à base d'huile de chanvre, de pickles de jalapenos, de crème de coco et de poivre de Jamaïque. Une immersion sensorielle complète sur fond de reggae et de musique seventies, avec une vue imparable sur la capitale.

■ **MONA LOA JUSQU'EN AVRIL SUR LE ROOFTOP DE MARCO MARCO. LUNDI AU VENDREDI DE 17 H À 02 H. OXYGEN. 3, ESPLANADE DE LA DÉFENSE, 92, PUTEAUX. <http://oxygen-ladefense.fr>**

ÉVÈNEMENT ///

En avril ; les artisans d'art reçoivent chez eux

Pour célébrer les savoir-faire, les talents et la créativité des professionnels des métiers d'art et du patrimoine vivant, il a été décidé de consacrer dix jours en 2020 au lieu de sept les années précédentes aux rencontres avec les artisans d'art. En plus des nombreux rendez-vous qui vont rythmer la semaine autour du thème "Matières à l'œuvre", les deux week-ends permettront d'accueillir deux fois plus de curieux lors de l'ouverture de leurs ateliers et des événements imaginés pour l'occasion. Quant à l'exposition-événement "Matières à l'œuvre : matière à penser, manière de faire", elle se tiendra au cœur d'un lieu emblématique pour l'innovation des métiers d'art, la Galerie des Gobelins.

■ **3 AU 13 AVRIL. JOURNÉES EUROPÉENNES DES MÉTIERS D'ART. DIFFÉRENTS LIEUX À PARIS ET EN BANLIEUES. [www.journeesdesmetiersd'art.fr](http://journeesdesmetiersd'art.fr)**



ATELIERS DE PARIS © FLORENT MULOT

COUP DE CŒUR ///

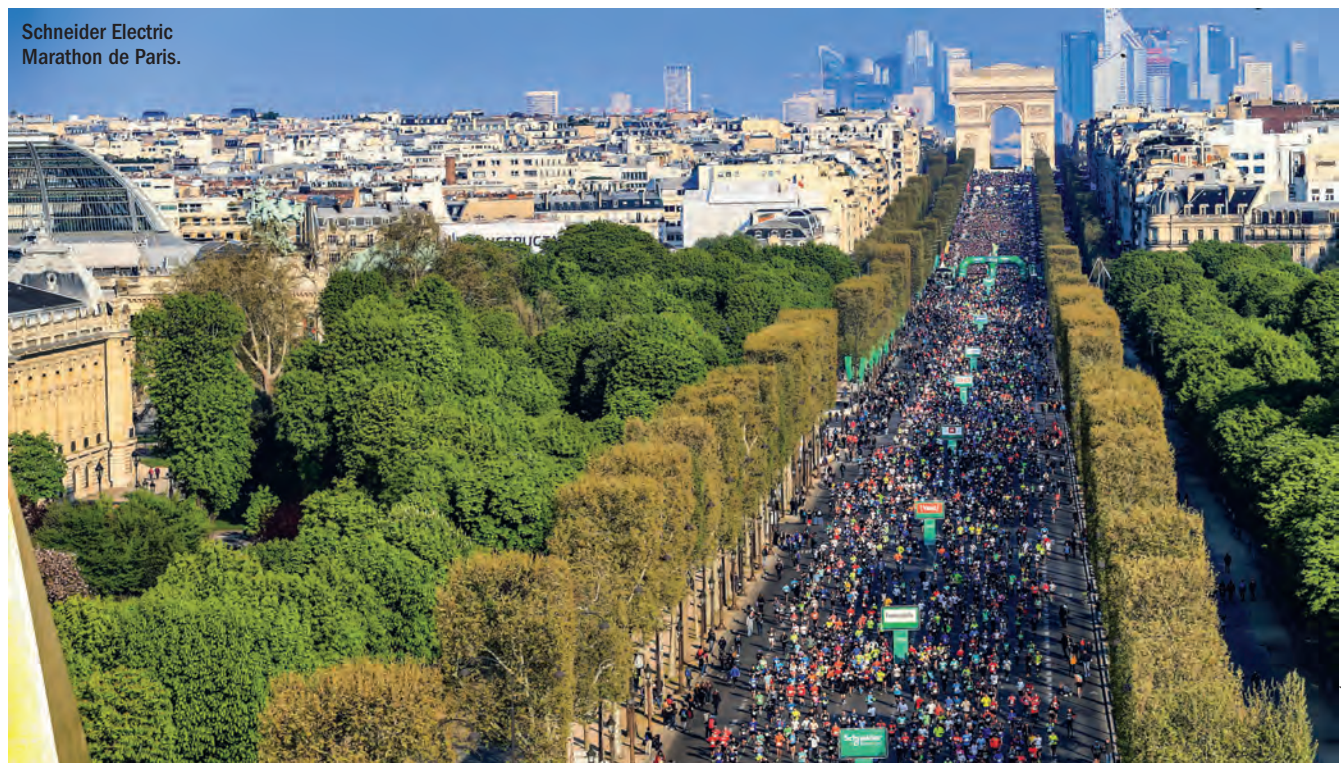
Princesses pour un soir à Chantilly

En 1782, le château de Chantilly fut le théâtre d'une fête mémorable donnée par le prince de Condé en l'honneur du grand-duc Paul de Russie et de son épouse. À condition que vous soyez vêtu d'un costume de fête et de qualité à la mode du XVIII^e siècle (c'est impératif!), vous êtes convié à participer à une soirée rappelant cet événement. Votre déambulation dans les appartements d'apparat et des galeries de peintures du palais est ponctuée par des divertissements (danse, théâtre, musique...) et se conclut par un feu d'artifice lancé depuis les parterres de Le Nôtre.

■ **21 MARS. GRANDE SOIRÉE PRINCIÈRE DE CHANTILLY. DOMAINE DE CHANTILLY, 60. 139 ET 199 €. DE 19 H 30 À 23 H 30. [www.domainedechantilly.com](http://domainedechantilly.com)**



© CHRISTOPHE TANIÈRE



© ASO/AURÉLIE VALATTE

SPORT ///

Quand Paris fait ses courses de printemps

Lorsque les beaux jours reviennent, ça court dans tous les sens à Paris ! Y compris de bas en haut, comme le font les participants de la **Verticale de la Tour Eiffel** (11 mars), épreuve consistant à gravir les marches du vénérable monument. C'est le premier événement de l'**Ecotrail Paris** (14 et 15 mars) qui comprend aussi des trails, des randonnées et des marches nordiques organisés en Île-de-France, notamment du côté de Meudon, Versailles ou Saint-Cloud. Certains parcours se concluent aux pieds de la Dame de fer.



Wamiz Run.

Se déroulant sur le Champ de Mars, la **Course de la Jonquille** (22 mars) se partage en une marche de 3,5 km et une course de 5 km. Elle fait partie du programme de la campagne nationale de mobilisation et d'appel à générosité "Une jonquille contre le cancer" (du 10 au 22 mars), pour soutenir « les programmes de recherche porteurs d'espoir comme la médecine de précision », avec l'Institut Curie.

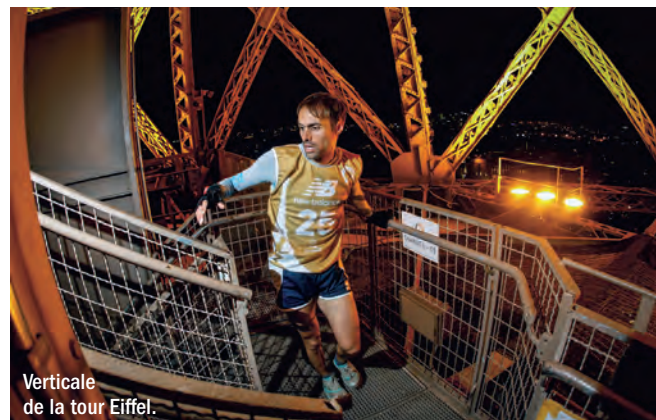
Deux processions sportives insolites suivent une semaine plus tard. Traversant Paris, la **Colour Run** (29 mars) n'engendre pas la mélancolie ! Longue de 6 km, cette course festive non chronométrée est ponctuée de projections de poudres colorées et d'animations. Dans le bois de Vincennes, voici la **Wamiz Run** (29 mars). Cette fois, les participants prennent des couleurs en courant 7 km le matin ou en marchant 4 km l'après-midi... en compagnie de leur chien ! Il s'agit d'une manifestation organisée par

wamiz.com, site dédié aux animaux de compagnie.

Enfin, le **Schneider Electric Marathon de Paris** (5 avril) compétition majeure de 42,195 km, va des Champs-Élysées au bois de Vincennes, puis suit le cours de la Seine afin de rejoindre le bois de Boulogne et, au final, l'avenue Foch.

Si vous ne faites pas partie des marcheurs ou des coureurs qui contribuent au succès de tous ces rendez-vous, ne manquez pas d'aller les soutenir.

- 11 MARS. VERTICALE DE LA TOUR EIFFEL : www.verticaletoureffel.fr
- 14 ET 15 MARS. ECOTRAIL PARIS : www.paris.ecotrail.com
- 22 MARS. COURSE DE LA JONQUILLE : <https://jonquille.curie.fr>
- 29 MARS. THE COLOUR RUN : www.thecolorrun.fr
- 29 MARS. WAMIZ RUN : www.wamiz.run
- 5 AVRIL. SCHNEIDER ELECTRIC MARATHON DE PARIS : www.schneiderelectricparismarathon.com



Verticale de la tour Eiffel.

© CHRISTOPHE GUARD



© PIERRE MONETTA

MICHAËL MALAPERT

« Rien de recomposé,
de surfait, de trop ajusté »

La capitale lui doit beaucoup. Depuis dix ans, Michaël Malapert redessine Paris à travers ses lieux de vie, déployant une approche globale, faite de "primitivité" et de sophistication bien dosées, qui permet au visiteur de vivre à chaque fois une expérience singulière. **Par Florence Halimi**

Michaël Malapert a Paris dans la peau. L'architecte d'intérieur a imprimé son style évolutif sur des dizaines de lieux dans la capitale, des hôtels, bistrots, restaurants. On lui doit la déco bleu roi soulignée d'un mur d'écailles en bois du café Le Nemours (1^{er}), la terrasse zen de Maison Blanche (8^e), la cantine-épicerie bio Yuman (13^e), l'hôtel André Latin (5^e) (lauréat des ArchiDesignClub Awards), la brasserie Mon Coco (11^e), le restaurant A Noste (2^e) et la boulangerie-bistrot Boulom (18^e) du chef Julien Duboué... Aucun quartier n'échappe à son œil affûté qui accroche un détail, un emplacement, un élément décoratif fort ou une sensation diffuse, pour donner le La et le ton de l'endroit. « *J'aime partir d'une empreinte du passé et quelle transparaisse. Paris est un terrain de jeu exaltant, avec ses vies de quartier bigarrées, ses lieux de partage qui pulsent et sont autant de points d'énergie. Je tente dès l'entrée de créer une expérience.* »

Diplômé de l'École supérieure d'art et de design de Saint-Étienne, Michaël Malapert obtient le visa le plus convoité de la profession en travaillant aux côtés de Philippe Starck, avant de conduire ses propres chantiers sous d'autres latitudes. Mais l'appel de Paris est puissant. Il y fonde son agence, Maison Malapert en 2007, à une époque qui voit s'épanouir des lieux d'un genre nouveau mariant les activités, le travail et la détente, le jour et la nuit. Un exercice dans lequel ce fils d'un père architecte et d'une mère homéopathe excelle, équilibrant à merveille rigueur et fantaisie dans des projets hybrides, transversaux, multifonctions. « *Mon père m'a donné le sens de l'espace, ma mère m'a révélé l'impact de l'environnement sur le corps. De l'association des deux est né l'architecte d'intérieur. Ma démarche consiste à rechercher, comprendre et déployer les ressources d'un lieu, libérer son potentiel. Il n'y a pas de points morts, de vides, je cherche à insuffler la vie partout.* » Parfois même avant de pousser la porte, comme pour la boulangerie de Cédric Grolet (2^e), dont l'activité derrière la vitrine est une invitation à découvrir les effluves croustillants du pain et des viennoiseries. « *Nous avons installé les fours de cuisson au rez-de-chaussée pour susciter la gourmandise. L'idée est de faire l'expérience du produit, de le mettre au cœur du projet, comme chez Papadoom, où le four à nan trône dans la salle.* » Chez Papadoom (2^e), restaurant indien, Michaël laisse tout son talent s'exprimer dans une ambiance Bollywood, tandis que pour Cin Cin (2^e), cantine italienne, il imagine un décor de gelateria avec force couleurs acidulées qui nous installent dans un climat de Riviera italienne. Autre destination au BAM Karaoke Box Parmentier, (11^e) où il amène des influences tropicales,





Boulangerie
Cédric Grolet.



Mon Coco.

© FOOD2VOUS



Gilberte.



Chouchou.

chaudes et festives, pour mettre en couleurs ce bar à cocktails doté d'une dizaine de salles de chant. La flexibilité de Michaël Malapert est donc totale, sa gamme architecturale aussi étendue qu'une partition musicale qui mêlerait classique structuré et improvisations jazzy, avec quelques constantes comme le bois et la pierre bruts, les papiers peints foisonnants ou encore les plafonds et parois végétalisés, comme chez Gilberte (6^e), une rôtisserie imaginée comme une escale champêtre. Le tout est ponctué de notes graphiques, d'un mobilier soigné, de lumières et d'œuvres d'art contemporain qui participent à l'énergie du lieu.

Il apprécie aussi les contre-pieds en se confrontant à toutes les échelles. Il a ainsi mené simultanément la décoration du Club Med La Caravelle en Guadeloupe et le travail tout en minutie de la boulan-

gerie de Cédric Grolet. « C'est un exercice intéressant car, évidemment, on ne raconte pas la même histoire. » Il réitère ce grand écart créatif avec la brasserie Le Printanier (9^e) et l'hôtel Chouchou (9^e) – ode à l'esprit festif français – qui ouvriront tous deux leurs portes en avril. Il intervient également sur la décoration de nouveaux espaces pour Station F, dont les logements destinés aux startapers, et travaille déjà à un prochain hôtel à Paris, le Dandy, qui proposera une activité de coworking en journée. Un lieu comme il les aime, qui bouscule les codes, repousse les frontières, où les énergies circulent avec autant de fluidité que les hommes. ■

■ www.maisonmalapert.com

LE VERT EST DE SAISON...

Comme dans une avant-première printanière, la déco passe au vert et se pare de l'espérance dans toute sa gamme chromatique. F. H.

L'écologie tient ses assises

Précurseur d'un design éco-responsable, dans le choix des matériaux comme dans leurs procédés de fabrication, Emeco acte sa volonté de se mettre au vert avec la chaise *Alfi* de Jasper Morrison. Disponible dans une myriade de formes et de coloris, elle est intégralement issue de matériaux recyclés et recyclables. Juchée sur des pieds en frêne (natif de forêts éco-gérées) ou en aluminium (pour un usage en extérieur), son assise est le fruit d'un matériau composite composé à 92,5 % de polypropylène et à 7,5 % de fibres de bois. Jasper Morrison lui adjoint l'*Alfi Soft*, une housse en mousse qui lui donne de la rondeur.

■ Chaise *Alfi*. H. 80 x L. 43,2 x P. 50 cm. Hauteur de l'assise 45,5 cm. 390 €. Distributeurs Paris Silvera. Tél. 01 53 65 78 78. www.silvera.fr



Architectonique

Le sofa *Cornice* est un clin d'œil architectural aux bâtiments à corniche tels qu'on les trouve dans les quartiers Art déco de Miami et Bauhaus de Tel Aviv. Imaginé par le duo espagnol de designers Bicolter pour Eno Studio, il combine tenue et confort, dans sa livrée de velours vert, perché sur ses pieds en acier laitoné.

■ Sofa *Cornice*. L. 200 x H. 75 x P. 75 cm. 1 990 €. Eno Studio. 40, rue Sainte-Croix-de-la-Bretonnerie, 4^e. www.enostudio.fr

Concentré de savoir-faire

La maison allemande Utopia & Utility met en lumière différents savoir-faire européens dans un même objet. Chaque vase est le fruit de gestes artisanaux séculaires, de souffleurs de verre, menuisiers, spécialistes du liège, filateurs de métaux...

Chacun d'entre eux est donc unique, comme le modèle *Splash*, ici dans un duo chromatique vert-ambre, passé dans les mains d'un souffleur de verre tchèque et d'un tourneur sur bois finlandais.

■ Vase *Splash*. H. 50 x D. 30 cm. Points de ventes Paris (Rivoli 107-Arteum, Galerie 10surDix). www.utopiaandutility.eu





Mon beau miroir

Blomkål est une toute jeune maison d'édition fondée par un couple soucieux de démocratiser un design 100 % made in France, léger, racé. Le boulot stratifié et le fin cannage de rotin font bon ménage sur le miroir *André*, ici en kaki. Disposé horizontalement ou verticalement, il signe une alliance heureuse de vintage et de contemporain.

■ Miroir *André*. Six coloris. 46 x 98 cm. 240 €. www.blomkal.com



200 nuances de beau

D'une sobriété élégante, avec ses galbes ovoïdes, récréative grâce à l'éventail de 200 coloris et finitions possibles, *Bohemian* est la pièce maîtresse de la première collection de tables basses et bouts de canapé de Laurence du Tilly. En acier, façonnée à la main et soudée d'un seul tenant, elle est peinte par thermolaquage, un procédé qui donne une profondeur incomparable à sa couleur.

■ Table basse *Bohemian* au plateau ovale. 160 x 80 cm. H. 35 cm. À partir de 1 990 €. www.bylaurence.dutilly.fr



Agité du bocal

Représentants d'un design brésilien récréatif un brin loufoque, les frères Campana ont le talent de conjuguer classe et ludisme. Pour BD Barcelona, ils se sont amusés à détourner un aquarium en buffet. En frêne et pin, cette œuvre inclassable qui joue sur les oppositions de matériaux et de densités, sur la présence et l'absence, est ajourée sur ses quatre faces. Chaque excavation est scellée de verre, pour des jeux de lumière quasi hypnotiques.

■ Buffet réalisé à la commande. Distributeurs BD Barcelona sur www.bdbarcelona.com

Une touche de taches

Fleur de la déco scandinave depuis 1955, Broste Copenhagen reste un pionnier dans l'art de dénicher des curiosités, un design élégant, original, durable et facile à vivre. Le tapis *Oblivian* en laine pure, coche toutes les cases. Et pour la note poétique, il n'est pas sans évoquer un patchwork de paysages d'été vus du ciel dans sa tenue vert-beige.

■ Tapis *Oblivian*. 140 x 180 cm. 468 €. Points de vente Paris (Kaolin Paris, Éléments, Fleux, The Cool Republic). www.brostecopenhagen.com/store-locator



MARIE-AGNÈS GILLOT

Toujours au firmament

Il y a deux ans, prendre sa retraite de l'Opéra de Paris l'avait bouleversée. Depuis, cette danseuse étoile iconique à la volonté hors normes n'en finit pas de multiplier les aventures exceptionnelles. Après avoir chorégraphié *Les Souliers rouges* aux Folies Bergère en février, Marie-Agnès Gillot enchaîne avec les *Cartes Blanches* qui lui sont offertes à La Scène Musicale jusqu'en juin. Rencontre aérienne sur les toits du Lutétia avant les prochaines représentations des 13 et 14 mars.

Par Caroline Rochmann. Photos Stéphanie Slama. Remerciements hôtel Lutetia.

Marie-Agnès, on vous avait vue infiniment triste, en avril 2018, de quitter l'Opéra de Paris. On vous retrouve aujourd'hui plus rayonnante que jamais...

Parce qu'aujourd'hui, j'ai beaucoup plus de liberté et de temps qu'à l'Opéra. Et aussi parce qu'on me propose des choses plus subtiles qu'avant. Mon panel ne cesse de s'élargir. Il est vrai que dans les premiers temps, ma vie à l'Opéra me manquait. La discipline, le rythme, les répétitions, jusqu'à ma loge et l'odeur du bois ciré des coulisses ! Et puis, j'ai eu la chance de faire *Peau d'âne* tout de suite après au théâtre Marigny. Une expérience où j'utilisais ma voix pour la première fois et j'ai beaucoup aimé cela. Là aussi, j'avais l'impression qu'on formait une petite famille.

Jugez-vous regrettable que l'Opéra oblige les danseuses à prendre leur retraite à 42 ans ?

Je pense que cela devrait se faire au cas par cas, car les corps ne réagissent pas tous de la même façon à la

vieillesse. Certaines danseuses de 45 ans et plus sont encore en pleine forme. Prenez l'exemple de Pietragalla : à 57 ans elle est toujours géniale quand elle danse alors que certains danseurs hommes sont déjà très abîmés à 35 ans.

En ce qui vous concerne, votre corps vous a fait bien souffrir depuis vos débuts...

Parce qu'entre 12 et 14 ans, j'ai grandi de douze centimètres par an, passant brutalement d'1,48 m à 1,73 m. Cette croissance a déclenché une double scoliose qui a fait dire aux médecins qu'il me fallait impérativement arrêter la danse, mais pour rien au monde, je n'aurais renoncé. Jusqu'à l'âge de 17 ans, j'ai porté un corset toute la journée, à l'exception des trois heures quotidiennes où je dansais mais il était hors de question que mes camarades le sachent. Je m'habillais avec des vêtements amples à col très fermé pour dissimuler la barre de fer qui entravait ma poitrine. Ce corset était une étuve. J'y étouffais. Le week-end, au lieu de me détendre comme les autres enfants, je m'astreignais à de la rééducation. Depuis toutes ces années, ce sont mes muscles qui me soutiennent, pas mon squelette. ●●●

BIO EXPRESS

7 septembre 1975. Naissance à Caen.

1989. Intègre le corps de ballet de l'Opéra avec une dispense d'âge.

18 mars 2004. Nommée Étoile sur *Signes* de Carolyn Carlson.

2007. Premier spectacle en tant que chorégraphe : *Rares différences*, où se mêlent

hip-hop et danse contemporaine.

2012. Création d'un ballet pour l'Opéra de Paris : *Sous apparence*.

2013. Naissance de son fils Paul.

31 mars 2018. Fait ses adieux à l'Opéra dans *Orphée et Eurydice* de Pina Bausch.

Jusqu'en juin 2020. Cartes Blanches à La Seine Musicale.



MAQUILLAGE JOCELYNE LEMERY POUR COULEUR CARAMEL, COIFFURE BRIGITTE MEIRINHO POUR TIGI. COMBINAISON OUD, EN EXCLUSIVITÉ POUR LE BON MARCHÉ RIVE GAUCHE.



LES BONNES ADRESSES DE MARIE-AGNÈS

Liza. Une excellente cuisine libanaise où la patronne est aussi géniale que les plats qu'elle propose. J'adore y aller entre amis pour le brunch du dimanche matin.

14, rue de la Banque, 2^e. www.restaurant-liza.com

Davoli. Mon traiteur italien favori. Je raffole de leur vitello aux tomates et aux champignons des bois.

34, rue Cler, 7^e. www.davoli.fr

À la Mère de Famille. Je suis folle de leurs pralinés. Je n'achète que ceux-là et il y en a toujours à la maison.

35, rue Cler, 7^e. www.lameredefamille.com

Alexis Mabile. Pratiquement toutes mes robes et mes vestes viennent de chez lui. Je suis fan. 34, galerie Vivienne, 5, rue de la Banque, 2^e. www.alexismabile.com

Institut Maison Sisley. Ma parenthèse de détente après mes représentations sur scène. 5, avenue de Friedland, 8^e. www.sisley-paris.com

Berluti. Mes costumes d'hommes préférés. www.berluti.com

Arôm. Pour leurs sublimes bouquets d'hortensias, enveloppés dans une partition de musique, que j'adore autant offrir que recevoir. 73, avenue Ledru-Rollin, 12^e. www.aromparis.fr

... Vous ne vous êtes jamais plainte, allant même jusqu'à danser sur scène avec une jambe cassée !

Je m'en souviens encore : c'était en 1992. Je m'étais cassé le tibia. Sur scène, je ne ressentais rien. Mais une fois en coulisses, je ne pouvais plus marcher du tout ! Ma passion pour la danse a toujours été associée à la douleur physique. Mais l'impossible ne m'a jamais fait peur. Au contraire, il m'a toujours stimulée.

La danse était-il un rêve de petite fille ?

Non, pas du tout ! J'ai été élevée en Normandie, près de Caen, entre une mère comptable et un beau-père kiné. Mes seules passions étaient la nature, le vélo et les animaux. Alors que toutes mes copines avaient des posters de danseuses dans leur chambre, je n'avais aucune idée de ce qu'était l'Opéra de Paris. Mes posters représentaient des paysages ou des animaux. En classe, j'étais à la fois très timide, disciplinée et réservée. Une petite fille solitaire qui vivait dans son monde imaginaire. C'est ma mère qui, me voyant sans cesse lever la jambe et marcher sur les demi-pointes à la maison, a décidé de m'inscrire dans un cours de danse. Assez rapidement, le professeur lui a dit que j'étais trop douée pour son cours, qu'il fallait que j'aille à Paris. Ce que j'ai fait à l'âge de 9 ans en intégrant l'internat de l'école de danse de l'Opéra, dirigée par Claude Bessy.

Votre trajectoire a été exceptionnelle. À 15 ans, vous intégrez le corps de ballet sur dérogation avant d'être la première danseuse à être nommée Étoile à l'issue d'une création contemporaine : *Signes* de Carolyn Carlson. Depuis, tous les chorégraphes vous demandent...

C'est vrai que j'ai toujours eu la chance d'être choisie par les plus grands : Carolyn Carlson, William Forsythe, Wayne McGregor, Jiří Kylián ou encore Pina Bausch (qui a attendu quatre ans que Marie-Agnès soit disponible pour *Orphée et Eurydice* !). Tous m'ont été très fidèles. Ce mois-ci, à La Scène Musicale, je danserai deux grandes pièces contemporaines du répertoire : l'une sur les pointes : *Le Jeune Homme et la Mort*, le ballet que Roland Petit a créé sur un livret de Jean Cocteau et l'autre pieds nus : *Black over Red*, un cours dialogue avec Rothko, de Carolyn Carlson.

Votre passion pour l'art contemporain vous a fait participer en 2016 à deux expériences exceptionnelles. Dans l'une, vous récoltiez votre sueur pour l'enfermer dans une fiole reposant à jamais sur le toit du Palais de Tokyo. Dans l'autre, vous dansiez dans un bassin avec de vrais cygnes. Ma sueur récoltée à l'issue du *Boléro* de Ravel était une commande de l'artiste contemporain Charbel-Joseph H Boutros, pour son installation *Sueur d'étoile* au Palais de Tokyo. Il m'a



MANTEAU PALLAS EN EXCLUSIVITÉ POUR LE BON MARCHÉ RIVE GAUCHE.

Marie-Agnès Gillot prend la pose sur l'un des balcons de l'hôtel Lutetia face aux toits de Paris.

suffi de tordre mes vêtements à l'issue de chaque représentation et d'en conserver la sueur dans une fiole. Charbel l'a ensuite enfermée dans une sphère visible depuis le parvis du Palais de Tokyo. Moi qui évolue dans l'éphémère, j'étais ravie de pouvoir laisser une trace. Quant à ma prestation avec deux cygnes femelles, c'était une idée du chorégraphe Luc Petton. Pour faire "danser les cygnes" à mes côtés, je faisais mine de leur donner de la nourriture avec mes mains, ce qui a nécessité un long travail de préparation.

Repetto, Chanel et Hermès ont fait de vous leur ambassadrice à un moment donné. Autant d'honneurs qui n'ont pas fait de vous une artiste hors sol puisque vous continuez à vous occuper beaucoup des autres...

Parce que je trouve que lorsqu'on a beaucoup reçu, il faut savoir redonner. J'ai été la première danseuse à rejoindre les Enfoirés. Je m'occupe de la Chaîne de l'Espoir depuis plus de dix ans et je visite régulièrement des enfants malades dans les hôpitaux. On monte des petits spectacles, on découvre ensemble un tutu ou des chaussons de danse. L'été, je donne avec autant de plaisir des master class que des cours à des débutants. J'aime beaucoup donner des cours aux amateurs car ils sont très motivés et découvrent que leur corps est avant tout un outil.

Il y a six ans, vous devenez la maman d'un petit Paul.

Qui a complètement transformé ma vie en parvenant à supplanter ma passion pour la danse ! C'est un petit garçon assez exceptionnel qui montre déjà des aptitudes pour la danse, le dessin et le piano. Parce que je l'élève seule, pour l'instant je l'emmène partout avec moi. Maintenant qu'il grandit, il devra être plus assidu à l'école, mais les nouvelles technologies nous permettront d'être toujours reliés l'un à l'autre.

Comment vous imaginez-vous dans dix ans ?

Au bord de la mer avec mon fils, continuant à écrire et à donner des master class. Je ne me déplacerai plus : ce sont les gens qui viendront à moi ! Ce sera à Houlgate où j'ai racheté notre maison de famille. Le comble du luxe ? Arriver à m'ennuyer car j'adore ne rien faire. Il faut savoir s'ennuyer dans la vie et laisser également les enfants s'ennuyer, sans chercher à les occuper constamment. Pour moi, l'ennui est un état de grâce, la maturation de ce que je vais faire. ■

LA VALLÉE VILLAGE

Une saison haute en couleurs

Pour accompagner une saison haute en couleurs, La Vallée Village a demandé au street artist Straker, pionnier du Neon Style, de redessiner l'environnement, en taguant des dizaines de murs et de frontons de vitrines. Grâce à l'utilisation de bombes de peinture fluo, ses œuvres répliquent l'embrasement électrique qui s'empare de chaque ville le soir. **Par Florence Halimi**

La Vallée Village lance la saison en arborant les couleurs du printemps, avec la volonté de célébrer une mode souriante le long de ses allées piétonnières à ciel ouvert. Rythmée par 120 enseignes qui proposent toute l'année, sept jours sur sept, des produits haut de gamme à prix réduits, cette promenade est l'une des onze destinations du groupe The Bicester Village Shopping, en Europe (Londres, Dublin, Milan, Barcelone, Bruxelles, Francfort, etc.) et jusqu'en Chine. Sa nouvelle campagne « *Let Yourself Glow : Révélez-vous !* » invite le flâneur à exprimer sa fantaisie à l'arrivée des beaux jours, en portant des pièces joyeuses, dans un environnement spectaculaire. Spectaculaire, à l'image des œuvres du street

artist australien Straker, légende parmi les muralistes pour avoir inventé le Neon Style. Ses fresques monumentales iridescentes ont déjà constellé de nombreuses façades de son Australie natale et d'autres métropoles comme



L'artiste australien connu sous le nom de Straker a apporté sa touche colorée et onirique sur les murs et les vitrines de La Vallée Village, à voir jusqu'en mai.

New York et Hong Kong. Paris l'a accueilli pour la première fois en janvier, pour un *happening* de quelques jours sous le mécénat de La Vallée Village. Les Parisiens ont pu y admirer son manège enchanté, réalisé avec de la bombe fluorescente. À la nuit tombée, le mur supportant son œuvre semblait s'animer, les personnages, couleurs, lumières jaillir de la pierre, générant la sensation étourdissante d'une plongée en trois dimensions. Cette technique de trompe-l'œil est sa signature. Il la décrit ainsi : « *Je commence par peindre ce qui sera le reflet du néon. Puis je pulvérise la couleur, créant ainsi l'éclat. J'applique ensuite un contour décalé, qui sera vu comme le "tube" de néon. Enfin, je pulvérise à nouveau de la couleur pour la touche finale.* »

Cette performance fut une sorte de répétition générale avant sa grande prestation à La Vallée Village. Straker y a rhabillé dix-sept murs et vingt façades





© D.R.

de vitrines, taguant des scènes oniriques qui bigarrent les lieux en journée, les illuminent au soir tombé, donnant aux passants l'impression d'évoluer dans un monde parallèle insouciant et joyeux. Comme des personnages d'un *Mary Poppins* des temps modernes, l'envie est grande de jouer les passe-murailles, entre un coup de cœur en boutique et un coup de fourchette au resto. Par cette performance XXL, La Vallée Village affirme et affermit sa volonté de promouvoir la culture, sous toutes ses formes. Après les originaux de Man Ray présentés l'an passé in situ mais aussi dans Paris intra-muros avec l'exposition "Les Muses de Montparnasse" à la Columbia University Paris, après diverses actions de mécénat notamment pour le musée des Arts Décoratifs, les lieux s'ouvrent aux modes d'expression les plus modernistes. Qui a dit que le shopping était une activité futile ? ■



En janvier pour La Vallée Village, Straker avait créé une œuvre éphémère sur un mur aux abords du Canal Saint-Martin à Paris.

© D.R.

■ La Vallée Village

3, cours de la Garonne, 77, Serris.
Tél. 01 60 42 35 00. www.lavallee-village.com



© MARC DOMAGÉ

ART PARIS

Deux parcours pour un seul salon

Rendez-vous artistique du printemps au Grand Palais, la 22^e édition Art Paris prend désormais place parmi les plus grandes foires européennes. Chaque année, elle propose deux parcours, le premier consacré à la scène française avec le choix du commissaire Gaël Charbau et le second dédié au paysage contemporain ibérique avec l'Espagne et le Portugal. **Par Anne Kerner**

En plus de vingt ans, la foire Art Paris s'épanouit un peu plus chaque printemps sous la lumière de la majestueuse verrière du Grand Palais. Et ce rendez-vous, devenu un incontournable de la première semaine d'avril, s'annonce des plus excitants avec 150 galeries et 1 000 artistes représentés. Sous la houlette de son commissaire général Guillaume Piens, globe-trotter passionné par les scènes artistiques européennes et internationales, défricheur de galeries et d'artistes émergents aux quatre coins du monde, la foire se veut à la fois régionale et cosmopolite. Au Grand Palais comme la Fiac – mais avec son rythme, son éclectisme et son identité propre – Art Paris se veut avant tout accessible. Elle accueille d'excellentes galeries de province (Louis Gendre à Chamalières, Double V à Marseille et Provost-Hacker à Lille), de nouvelles galeries parisiennes très poin-



tues (Jeanne Bucher Jaeger, Galerie Sator et Caroline Smulders associée à Karsten Greve), et cinq nouveaux pays : la Bulgarie, la Grèce, la Côte d'Ivoire, le Danemark et la Turquie. N'oublions pas les extraordinaires Soso Gallery 313 Art Project et Gallery Simon qui reviennent régulièrement pour présenter des œuvres toujours fraîches et captivantes venues tout droit d'Asie. Cette nouvelle édition se consacre donc à la scène française avec le regard de Gaël Charbau. Après l'Amérique Latine l'an passé, Art Paris Art Fair jette un coup de projecteur sur la péninsule Ibérique avec 25 galeries et leurs 77 artistes modernes et contemporains. Carolina Grau, commissaire d'exposition indépendante basée à Barcelone, a concocté un parcours à la fois historique et actuel permettant de découvrir une création foisonnante. On retrouve donc, côté espagnol, les surréalistes Julio Gonzales et Oscar Dominguez chez Marc Domenech (Barcelone), la génération des années 1970 avec Antonio

Joana Vasconcelos.
Porto Wine, 2015.
Azulejos Viuva Lamego
peints à la main, crochet
en laine, ornements,
polyester, fer.



© LA PATINOIRE ROYALE GALERIE VALÉRIE BACH



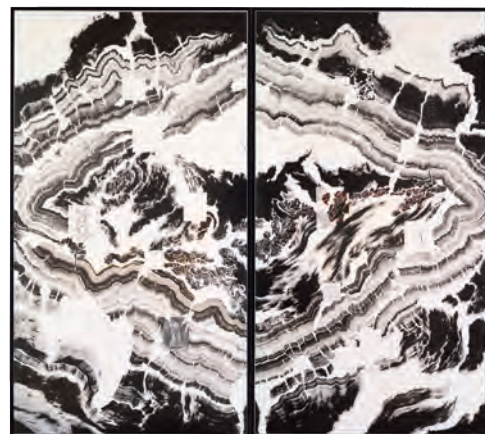
Antonio Crespo Foix. *Aerium*, 2019. Sculpture mixte.

Crespo Foix et ses sculptures de bambou et de crin de cheval à la galerie Soskine Inc (Madrid). Côté portugais, ce sont les œuvres des Lisboètes Michael Biberstein, Rui Moreira et Miquel Barcelo chez Jeanne Bucher Jaeger et à la Patinoire Royale-Galerie Valérie Bach s'affiche la superstar Joana Vasconcelos qui avait créé l'admiration avec une installation monumentale au Bon Marché à Paris en janvier 2019.

Art Paris, c'est aussi une foire aux rendez-vous attendus. Avec une pièce phénoménale installée sur le parvis du Grand Palais, cette année *Lost Future* de Marisa Ferreira inspirées des utopies des années 1970. Avec une vingtaine de solos shows – dont celui de l'artiste britannique Ian Davenport chez Luca Tommasi – ponctuant les allées du Grand Palais. Sans omettre le secteur Promesses, dédié à la scène émergente et installé sous la verrière au cœur du Grand Palais, qui accueille quatorze galeries faisant leurs débuts à Art Paris, comme les parisiennes 31 Project et H Gallery ou encore Galleria Anna Marra (Rome) ou Structura Gallery (Sofia). ■

La scène française de Gaël Charbau

La foire soutient depuis toujours la scène hexagonale avec un florilège d'artistes et, à chaque édition, demande à un commissaire de proposer sa sélection. Le but ? Créer un parcours tout à fait personnel au sein du salon. L'an passé, l'exceptionnelle Camille Morineau, co-fondatrice en 2014 de l'association AWARE (Archives of Women Artists, Research and Exhibitions), avait réalisé une promenade 100 % féminine. En 2020, Gaël Charbau, critique d'art, commissaire d'expositions hors norme, organisateurs d'événements en Europe et en Asie et collaborateurs de différentes institutions et mécènes comme le Collège des Bernardins, le Palais de Tokyo ou la Fondation d'entreprise Hermès, présente ses favoris. Pas moins de vingt et un artistes nés dans les années 1980 et travaillant sur la notion de récit. Le visiteur découvre ainsi une jeune scène française bouillonnante avec entre autres Abdelkader Benchamma (Galerie Templon), Léa Beloussovitch et Baptiste Rabichon (Galerie Paris-Beijing), Claire Chesnier (Galerie ETC), Louis-Cyprien Gaillard (Galerie Éric Mouchet), Kevin Rouillard et Anita Molinero (Galerie Thomas Bernard) ou Gabriel Léger (Galerie Sator).



Abdelkader Benchamma. *Engramme (Visions)*, 2019. Dessin, encre sur papier.

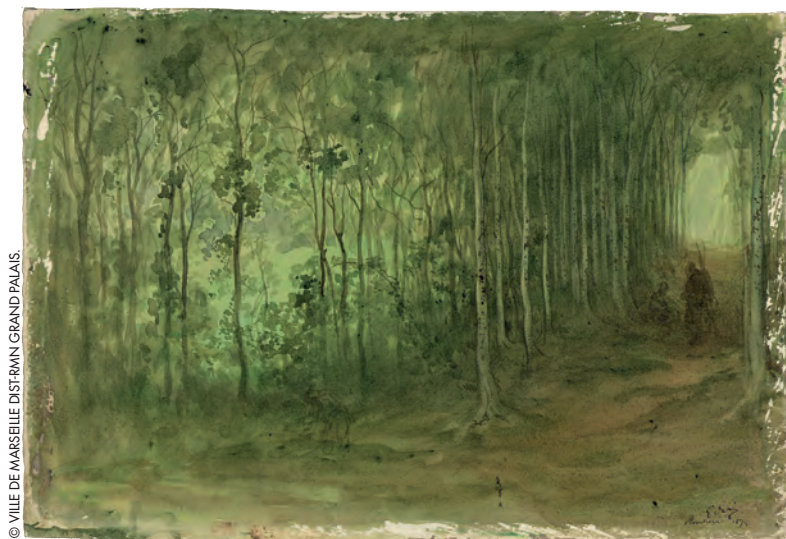
■ Art Paris 2020.

2 au 5 avril. 11 h 30 à 19 h, 20 h ou
21 h selon les jours. 28 €.

Grand Palais, avenue Winston Churchill, 8e.
www.artparis.com

PARIS CAPITALE DU DESSIN

Le Salon du Dessin et DDessin sont devenus les rendez-vous des amoureux des belles feuilles et des conservateurs des plus grands musées du monde. L'occasion de venir admirer des milliers de dessins de toute les les époques. **Par Anne Kerner**



Gustave Doré.
Sous bois. Aquarelle
sur papier.

Au palais Brongniart place de la Bourse, le Salon du Dessin réunit à nouveau trente-neuf galeries du monde entier venues présenter leurs plus belles feuilles. Toujours dynamique, avec un marché du dessin ancien vivifiant, entre raréfaction et redécouvertes, le thème du salon en 2020 proclame une ode à la nature avec l'invitation faite aux musées de Marseille qui sont en charge de l'exposition muséale. Ainsi, de l'art des jardins à la botanique, nous voilà emportés dans le bruissement des branches entrelacées de Sam Safran, Jean-Antoine Constantin et Joseph Colla, dans la douceur des fleurs de Jacques Le Moyne de Morgues, dans les sous-bois somptueux de Gustave Doré ou dans les cascades tumultueuses de Jean-Honoré Fragonard. Bien sûr, le visiteur trouve les grands noms de l'art moderne avec notamment de superbes dessins consacrés aux

portraits de femmes de Picasso, Foujita, Élisabeth Vigée Le Brun, Majorelle, Karl-Schmidt-Rottluff. Le colloque, mis en place depuis 2006, se consacre à l'art des jardins et à la botanique, sous la présidence de Pierre Rosenberg et Monique Mosser, un thème retenu pour les deux années à venir. Autres temps forts, la remise, le 26 mars, du 13^e prix de la fondation d'art contemporain Daniel et Florence Guerlain et le parcours hors les murs qui proposera des visites inédites de cabinets d'art graphique dans plus de vingt musées et institutions dont certains pour la première fois comme les musées de l'Armée, Roybet-Fould, Jean-Jacques Henner... C'est aussi à cette période que le musée des Arts décoratifs inaugurera son exposition "Le dessin sans réserve" avec une sélection de 500 œuvres parmi les 200 000 que compte son fonds. Le Petit Palais a aussi choisi ces dates pour présenter "La Force du dessin, chefs-d'œuvre de la Collection Prat", connu comme l'un des plus remarquables ensembles au monde de dessins français du XVII^e au XX^e siècle, avec une sélection de 183 feuilles de Corot, Watteau, Ingres, Redon, Cézanne... Quant au musée Cognacq Jay, il rassemble une quarantaine de dessins réalisés par Christelle Téa dans 14 musées et sites de la ville de Paris pour son exposition "Musées dessinés".

DDessin, un tremplin pour les jeunes artistes

Le salon DDessin, sous la direction d'Ève de Meideros, offre lors de cette 8^e édition un parcours sous les verrières de l'atelier Richelieu, et confirme son rôle de tremplin pour les jeunes générations d'artistes. Sur 700 m², la foire accueille une vingtaine de galeries françaises et étrangères, des projets spécifiques, des solo shows et le coup de cœur DDessin : Samuel N'gabo Zimmer, artiste franco-rwandais, pour qui la nature et les arbres en particulier forment le motif central de son œuvre. ■

■ Salon du Dessin.

25 au 30 mars. Palais Brongniart.
Place de la Bourse, 2^e. De 12 h à 20 h et
22 h le 26 mars. Samedi et dimanche 11 h
à 20 h. 15 €. www.salondudessin.com

■ DDessin.

27 au 29 mars. Atelier Richelieu.

60, rue Richelieu, 2^e. De 11 h à 20 h et
19 h dimanche. 14 €. <http://ddessinparis.fr>

■ "La force du dessin".

24 mars au 17 juillet. Petit Palais.
Avenue Winston Churchill, 8^e.
www.petitpalais.paris.fr

■ "Le dessin sans réserve".

26 mars au 19 juillet. MAD.
107, rue Rivoli, 1^{er}. <https://madparis.fr>

■ "Musées dessinés".

26 mars au 21 juin. Musée Cognacq-Jay.
8, rue Elzevir, 3^e.
www.museecognacqjay.paris.fr



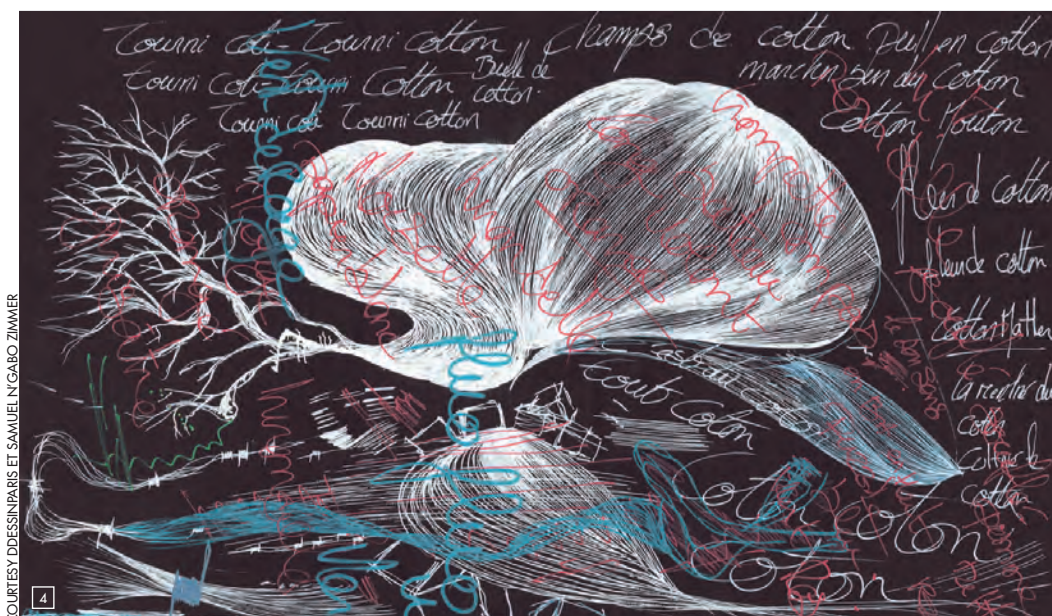
© COLLECTION PRAT



© GALERIE BOULAKIA



© TANGUY DE MONTISSON



COURTESY DDESSINPARIS ET SAMUEL N'GABO ZIMMER

- 1- Louis-Léopold Boilly.
Portrait de seize
hommes, XVIII^e siècle.
- 2- Pablo Picasso.
Le peintre
et son modèle IV, 1970.
- 3- Vue du Salon du
Dessin en 2019
au palais Brongniart.
- 4- Samuel
N'gabo Zimmer.
Sans Titre 5, 2019.

Aline Bouvy.
Portrait, 2019.
Crayons sur papier
Steinbach.



DRAWING NOW

Du crayon à la performance, le dessin en liberté

Pendant quatre jours le Carreau du Temple bat au rythme du dessin, de ses performances, de ses talks et de ses rencontres. Qualité et audace garanties ! Par Anne Kerner

Drawing Now est devenu le rendez-vous incontournable du dessin contemporain à Paris. Sous les lumineuses verrières du Carreau du Temple, pendant quatre jours, soixante-dix galeries proposent le dessin d'aujourd'hui dans tous ses états. Des classiques feuilles au crayon, fusain, aquarelle jusqu'au dessin performé ! En effet, Christine Phal et sa fille Carine Tissot ont tissé une toile incomparable entre les galeries et les artistes, et savent savamment conjuguer les besoins des galeries à la découverte de la multiplicité du médium du dessin. Dans les allées, plus de 20 000 visiteurs, aussi bien amateurs, collectionneurs français, européens ou américains, et bien sûr les institutions et les musées viennent repérer plus de 300 artistes et pas moins de 2 000 œuvres. Ici, les prix peuvent commencer très bas, quelques centaines d'euros, et monter à plus de 100 000 euros pour les pièces de Master Now. C'est non seulement la grande qualité des œuvres et le choix de galeries, aussi bien reconnues que prospectives avec des expériences inattendues au niveau (-1) dans les secteurs Insight et Process, qu'il faut saluer, tout comme les propositions réalisées par le comité de sélection de Drawing Now. Bien sûr, le salon, c'est aussi avant tout une dimension humaine rare, la chaleur de l'accueil des galeries, la présence de nombreux artistes toujours prêts à échanger avec les visiteurs.

Du dessin et des performances

La programmation de cette 14^e édition s'annonce fantastique avec l'exposition "Tout un film", en partenariat avec la Cinémathèque française : « *Nous désirons ouvrir les horizons du collectionneur et des institutions, donner à voir comment le dessin opère ailleurs, comme avec un storyboard dans le cinéma*, explique Joana P.R. Neves, directrice artistique de la foire. *Il se passe un dialogue constant avec la pratique artistique car les réalisateurs et les cinéastes s'imprègnent de l'art. On a emprunté des sources papier, de vraies perles, à la cinémathèque. Par exemple, un dessin de Kurosawa tout comme un film du jeune artiste Mathieu Dufois expliquent beaucoup de choses sur cet échange.* » Le programme des performances se poursuit également. « *C'est du dessin qui existe mais qui n'est pas représenté par les galeries, car il n'est pas vendable. C'est à nous, dans le salon, de le faire exister* », continue la directrice artistique. Trois artistes interviennent dont Odonchimeg Davaadorj d'origine mongole et son incroyable défilé de vêtements où le corps se transforme en animal ou plante, une performance de 20 minutes à voir les 25 et 28 mars. ■

■ Drawing Now Art Fair.

26 au 29 mars. Carreau du Temple. 11 h à 20 h et 19 h dimanche. 16 €. 4, rue Eugène Spuller, 3^e. www.drawingnowartfair.com



Nicolas Daubanes.
Prison Saint-Michel, Toulouse,
2019. Dessin mural à la
poudre d'acier aimantée.
Vue de l'exposition
"Confinement: Politics
of Space and Bodies",
CAC Cincinnati, 2019.

© NICOLAS DAUBANES.



Joana
P.R. Neves,
directrice
artistique de
Drawing Now.

LE PRIX DRAWING NOW. *Dix ans déjà*

Dix ans que chaque année,
l'annonce du lauréat du prix Drawing Now
le soir du vernissage de la foire est
fiévreusement attendue. Clément Bagot,
Abdelkader Benchamma, Michail Michailov,
Lucie Picandet ont, par exemple, été révélés
à Drawing Now. Qui sera le prochain ?
Suspense. Interview de Joana P.R. Neves,
directrice artistique de la foire.

Quel est le but du prix ?

Le prix reste la récompense d'un travail
original, expérimental, un langage
unique de dessin, une vraie réflexion dans
le dessin. À ne pas confondre avec un
dessin intellectuel, mais un dessin où il y a
une vraie recherche, une vraie originalité.

Quelles en sont les règles ?

Il y a eu depuis l'an passé deux
changements structurels. Nous avons
d'une part ouvert le prix à tous les âges.
Nous avons tendance à aller vers les
plus jeunes très naturellement. Mais nous
avons soulevé le point de l'âge avec
notre comité de sélection et avons trouvé
que lorsque l'on est jeune on a
beaucoup d'aide à la création,
de résidences, et lorsqu'on
est plus âgé, on a fait carrière.
Mais le moment de mi-carrière
est assez compliqué pour les
artistes. Du coup nous avons
voulu être plus englobant.

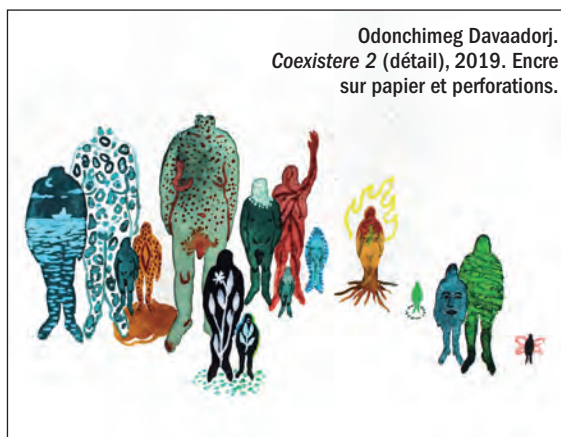
Vous dévoilez aussi une présélection...

Depuis l'année dernière nous
avons cinq pré-sélectionnés.
Le prix auparavant donnait
plus de visibilité à une seule
personne, le lauréat,
désormais ils sont cinq à en
bénéficier. Nous avons trouvé

que c'était une démarche beaucoup plus
généreuse. Il est important de
souligner que nous jugeons aussi le
travail sur la présence des œuvres à la foire.
Nous prenons toujours notre décision
le jour du vernissage. Les membres du
comité vont voir physiquement le travail des
artistes dans les stands. Nous
commémorons donc la qualité de l'œuvre
présente au sein de Drawing Now.

■ **Liste des artistes 2020 retenus pour le prix :**
Nicolas Daubanes, né en 1983, Galerie Maubert;
Odonchimeg Davadoorj, née en 1990, galerie
Backslash; Mathieu Dufois, né en 1984, Galerie C;
Delphine Gigoux-Martin, née en 1972, Galerie Claire
Gastaud; Julien Tiberi, né en 1979, Galerie Semiose.

Odonchimeg Davaadorj.
*Coexister 2 (détail), 2019. Encre
sur papier et perforations.*



© BACKSLASH.

LA FAB. D'AGNÈS B.

Agnès b. est une grandeoureuse. De Paris, des artistes, des gens. Avec 286 boutiques dans le monde, elle garde la foi et la positivité menant de front engagements artistiques et humanitaires. Après dix ans de recherche, elle a ouvert le 2 février La Fab. pour réunir les activités culturelles et solidaires de son fond de dotation. Un lieu à son image, sobre et généreux. *Par Anne Kerner*

Pourquoi après la rue du Jour et la rue Quincampoix, déménagez-vous votre galerie et installez-vous la Fab. dans le 13^e arrondissement ?

J'aime Paris, et le 13^e arrondissement est un nouveau Paris. Je suis très contente d'être dans ce quartier. J'avais d'abord cherché un lieu dans le nord de la capitale ou à Montreuil. Je voulais un quartier populaire. J'aime bien m'adresser à tout le monde en estimant que tout le monde a des capacités de comprendre, de voir, d'aimer. Et il n'y a pas non plus de passé historique dans ce quartier. On a l'impression d'être en voyage. Il y a le MK2, Tolbiac, les incubateurs, la bibliothèque François Mitterrand... les planches à roulettes. Et la Station F, pour un café ou faire la fête, avec qui on est amis depuis toujours.

Pourquoi montrer votre collection ?

J'aime les gens. Pour faire le métier que je fais, il faut aimer les gens, avoir envie de leur faire plaisir. Ça leur fait du bien de voir des œuvres et à moi aussi, et cela depuis que je suis

La Fab. accueille aussi la "librairie du jour".



© PATRICK SWIRC

petite. C'est l'idée que d'autres regards, d'autres esprits que le mien se posent sur les œuvres. Je souhaite aussi que le visiteur ait envie de collectionner. Il ne faut pas croire qu'une collection c'est forcément acheter un Jeff Koons à 2 millions de dollars. On peut commencer en acquérant des réalisations de jeunes artistes. C'est cela que je veux montrer aussi.

Votre première exposition se nomme "La Hardiesse", que voulez-vous signifier ?

La hardiesse, c'est l'amour de ceux qui osent. Cela veut dire que même si l'on n'est pas sûr du résultat, de l'impact sur les gens, il faut y aller malgré tout. Ce qui frappe dans ma collection, ce sont les artistes et même les êtres qui osent être différents et apporter quelque chose de nouveau. J'ai présenté Mohamed Ali car il était libre de manière extraordinaire comme Nelson Mandela qui a fait vingt-cinq ans de prison et des choses incroyables en Afrique du Sud. Ce sont des personnes qui ont été hardies dans leur discipline aussi.

Quelle collectionneuse êtes-vous ?

C'est très naturel. Je collectionne les cartes postales depuis l'âge de 10 ans. J'achète des œuvres à des débutants qui ont déjà du talent mais ne sont pas connus. C'est un encouragement pour un jeune artiste, évidemment. Ils font



© REBECCA FANJUELE. LA FAB. / COLLECTION AGNÈS B., 2020.



© REBECCA FANUELE. LA FAB. / COLLECTION AGNÈS B., 2020.

© REBECCA FANUELE. LA FAB. / COLLECTION AGNÈS B., 2020.

Vue de l'exposition "La hardiesse" dans la collection agnès b. avec en premier plan une œuvre de Vincent Laval : *Plus loin dans la forêt*, 2019 et la *Milly's Maserati*, de la Néerlandaise Madeleine Berkhemer.

ensuite souvent une carrière. J'étais la première à montrer Nan Goldin comme Martin Parr à la galerie du Jour. J'ai exposé récemment Bruno Gadenne qui fait des paysages magnifiques dans la boutique-galerie de New York.

Quelle galeriste êtes-vous ?

C'est un privilège de pouvoir donner à voir même si l'on s'expose beaucoup en exposant. Quand on est une styliste et que l'on veut ouvrir une galerie, il faut oser aussi. Le monde de l'art dans les années 1980 n'était pas tellement ouvert aux amateurs. Moi, j'étais amateur à ma manière, en ouvrant une galerie. Amateur, cela veut dire aimer. Et puis j'adore faire les accrochages. Je prépare mes ingrédients... je fais cela depuis 1983. Les accrochages, c'est comme un collage. C'est mon deuxième métier.

Que devient la Galerie du Jour ?

La Galerie du Jour est désormais abritée au sein de La Fab. On va y montrer de jeunes artistes comme on le fait depuis 1983. Par contre, je ne vais plus faire d'expositions personnelles comme autrefois rue Quincampoix. Maintenant, la Galerie du Jour devient une maison où tout serait à vendre. J'aime bien assembler les choses, les photos, les tableaux qui à première vue non rien à voir et réaliser une harmonie avec quelques meubles de designer ou chinés.

Vous soutenez la création...

La Fab. accueille un fond de dotation. Ce n'est pas une fondation, je n'ai rien demandé, je n'ai pas eu d'aide de l'État, ni de personne, c'est grâce à mon autre travail, celui de styliste que j'ai réussi à réaliser ma vocation, celle de conservateur de musée. C'est drôle.

Vos désirs pour La Fab. ?

Je vais faire une petite bande-son qui explique les œuvres comme c'est souvent le cas dans les expositions. J'ai envie que cela soit vivant. On va faire de la musique live. Il y a un piano sur place et un espace, un balcon conçu pour cela. J'aimerais que des artistes viennent jouer quand ils le veulent, la musique serait présente sans l'être trop, on peut s'arrêter et écouter, se balader. Nous faisons aussi des performances. J'aime bien la liberté et une certaine souplesse, les surprises, l'imprévu. On y passe et il se passe quelque chose. ■

■ La Fab.

Place Jean-Michel Basquiat, 13°.
Fermé dimanche et lundi. De 11 h à 19 h. 7 €. **€**
Tél. 01 87 44 35 73. <https://la-fab.com>

Dans les secrets de SARAH MOON

Sarah Moon est l'une des plus grandes dames de la photographie. Le musée d'Art moderne lui donne sa place dans l'histoire de la création artistique. Une consécration attendue. Par Anne Kerner



Sarah Moon. *La Mouette*, 1998.

© SARAH MOON

Sarah Moon, aux yeux du grand public, c'est la créatrice de l'enchanteresse publicité de Cacharel "Loulou, c'est moi", qui fit rêver les jeunes filles des années 1970. Après quinze ans de photographies de mode pour *Vogue*, Dior et Chanel, elle s'éloigne pourtant des studios et, avec son Polaroid noir et blanc, entame une œuvre d'une délicatesse fiévreuse, secrète et sophistiquée, consacrée à l'enfance, la féminité et la solitude. D'ailleurs dès 1980, elle retient l'attention des commissaires des Rencontres d'Arles. Son exposition au musée

d'Art moderne consacre un travail d'une beauté intense. « *Le MAM a acquis et exposé les plus grands photographes contemporains, comme récemment Larry Clark, Jan Dibbets ou Ron Amir*, explique la commissaire de l'exposition Fanny Shulmann. *Sarah Moon est une photographe d'envergure internationale. Elle a bénéficié très tôt de cette reconnaissance, à travers des campagnes de mode devenues emblématiques dans les années 70. Cette notoriété l'a amenée à être publiée et exposée à travers le monde, de New York à Tokyo, en passant bien sûr par la France, avec des expositions monographiques à la Maison Européenne de la Photographie, ou encore aux Rencontres d'Arles. Mais en étant accueillie au MAM, musée ouvert et pluriel sur l'art moderne et contemporain, nous affirmons que l'œuvre de cette photographe*

n'est pas seulement essentielle pour l'histoire de la photographie, mais pour l'histoire de la création en général. »

Le parcours de l'exposition ? Réalisée en étroite collaboration avec Sarah Moon évidemment, absolue et jusqu'au-boutiste dans l'âme, qui livre aussi un très bel hommage à son compagnon pendant 48 ans, l'éditeur ●●●



Sarah Moon. *Yohji Yamamoto II*, 1996.
© SARAH MOON



Sarah Moon. *La Fin des vacances*, 2017.

© SARAH MOON



Sarah Moon. *Le Pavot*, 1997.

© SARAH MOON

... Robert Delpire. « L'exposition rend compte de la grande diversité de la création de Sarah Moon, tout en restant le plus fidèle possible à l'esprit de l'artiste. Pour elle, la chronologie, les classifications, sont des grilles de lecture qu'elle aime détourner afin de montrer la puissance de l'illusion. Entrer dans cet univers nécessite donc de laisser de côté nos repères pour se fier à ceux de la photographe. Elle a souhaité articuler le parcours autour de ses films, qui sont moins connus du grand public, alors qu'ils sont essentiels à la compréhension de son travail. Des salles de projection vont donc ponctuer la progression du visiteur dans l'exposition, et initier des récits auxquels les photographies vont répondre. »

Mais mieux encore, la photographe souhaite mêler dans cette exposition tous les aspects de sa création, afin de montrer la façon dont ils s'enrichissent. « Ses photographies sont fortement scénarisées et semblent souvent être le fragment d'un film qui n'aurait pas été tourné, comme elle le dit elle-même "des fictions d'une seconde", poursuit Fanny Shulmann. À l'inverse, ses films – des adaptations de contes, des documentaires, des fictions – sont en partie constitués de

photographies. Ces deux aspects de son travail ne peuvent donc être compris qu'ensemble. En parallèle de l'exposition, des projections seront organisées afin de montrer des films qui ne font pas partie du parcours. »

La force et l'originalité de l'œuvre de Sarah Moon dans la photographie internationale d'aujourd'hui selon la commissaire de l'exposition ? « Je me permettrais pour répondre, dit tout en modestie, Fanny Shulmann, de citer ici son amie l'écrivaine et essayiste Dominique Eddé : "Il y a dans chaque photo de Sarah Moon une image de fin. Plus exactement, l'image d'une dernière image. La trace ultime, indélébile, d'un monde dévasté par les orages du temps." » ■

■ Sarah Moon.

"PasséPrésent" du 24 avril au 16 août.

MAM. Musée d'Art moderne.

11, avenue du Président Wilson, 16^e. Fermé lundi.

10 h à 18 h et 22 h jeudi. 12 €. www.mam.paris.fr



Sarah Moon. *Anatomie I*, 1997
© SARAH MOON

Le New York rêvé d'HARRY WINSTON

Le joaillier américain rend hommage à sa ville natale à travers sa collection de haute joaillerie, baptisée The New York Collection, mâtinée de gemmes somptueuses. **Par Fabrice Léonard**



Tout le savoir-faire
des artisans au
cœur des ateliers
Harry Winston.

L'histoire du joaillier américain Harry Winston fut et est toujours rythmée par des pierres précieuses d'exception. Les plus belles gemmes sont passées entre les mains de Monsieur Winston. Au début des années 1950, le magazine *Life* estimait que sa collection de pièces de joaillerie historiques était la deuxième plus grande au monde, derrière celle de la famille royale britannique. En témoigne le Vargas acheté en 1938 ; le célèbre Taylor-Burton taillé en poire ; ou encore le Hope, ce fameux diamant bleu ayant appartenu à Louis XIV aujourd'hui exposé à la Smithsonian Institution de Washington. Que dire du Lesotho, pierre brute de 601 carats qui donnera, entre autres, un diamant marquise de 40,42 carats, si ce n'est que sa beauté séduisit Aristote Onassis qui l'offrit à Jackie Kennedy. Outre les pierres minutieusement sélectionnées, Harry Winston eut la lumineuse idée d'utiliser le platine pour façonner les montures minimalistes de ses bijoux afin qu'elles deviennent quasi invisibles. Résultat : les gemmes semblent alors flotter sur la peau.

Si son succès rayonna rapidement à travers le monde, il faut rappeler que l'histoire débute à New York en 1932, année où le joaillier ouvre ses premiers salons. Il était donc naturel que la maison rende hommage à ses origines avec la nouvelle collection de haute joaillerie baptisée The New York Collection composée



Collier et boucles
d'oreilles
Draperie de
la ligne
Fifth Avenue,
en platine, avec
482 boules
de saphirs
(402,6 carats)
et diamants
(31,9 carats).

d'une trentaine de pièces. En passant par Greenwich Village, Flatiron District ou encore Rockefeller Center, la maison commence un voyage urbain dans les rues de New York. Les équipes des designers Winston ont exploré toutes les opportunités qu'offre la ville comme l'architecture des bâtiments, les lieux historiques et les couleurs ayant ponctué la vie de Monsieur Winston.

Un premier collier attire l'œil. Il rend hommage au célèbre arc de triomphe de Greenwich Village situé dans Washington Square Park. Son dessin reprend la forme graphique de l'arc à travers d'incroyables saphirs taille poire. Plus loin, City Lights est le nom d'une parure qui réinterprète les lumières dansantes de Broadway à grand renfort d'émeraudes, saphirs, rubis et diamants scintillants. Célèbre monument de la ville, la cathédrale Saint-Patrick. Son architecture néogothique qui détonne au milieu des buildings ultra-modernes est magnifiée par les lignes d'une paire de boucles et d'un collier Cathedral en diamants taillés ●●●



© RAFAEL XAVIER.



© DOLPHIN PHOTO.

© 2012 SPRENGER



La bague Central Park en platine est composée de saphirs, aigues-marines émeraude et diamants pour un carat



Les créations City Lights mêlent diamants blancs, saphirs, rubis et émeraude taillés ronde et émeraude.



© ALEXANDER SPATARI



... baguette, poire et marquise et cinq grosses émeraudes de Colombie taille poire pour 65,63 carats. Mention spéciale au set quasi organique Central Park Mosaic. Les boucles d'oreilles, les bracelets et la bague sont rehaussés d'émeraudes, de saphirs, de diamants et d'aigues-marines, dont la disposition rappelle les paysages du célèbre poumon vert de la ville. En 1960, Harry Winston déménage sa société au 718 Fifth Avenue. Il imagine un bâtiment de style français du XVIII^e siècle comme l'écrin idéal pour exposer ses collections et accueillir ses clients du monde entier. La ligne 718 rend hommage au charme historique du célèbre salon Harry Winston de New York. La collection de colliers, boucles d'oreilles et bagues en diamants et saphirs 718 Marble Marquetry s'inspire par exemple des détails du marbre noir et blanc du célèbre atelier Harry Winston. La 5^e Avenue encore. Cette célèbre artère new-yorkaise de 10 km a donné naissance à des sets à couper le souffle. La ligne Fifth Avenue se compose de six parures inspirées par les nombreux éléments qui définissent cette avenue emblématique. Rubis et saphirs rares se mêlent à une foule de diamants blancs. Enfin, ce voyage new-



Diamants jaunes taille poire (4,32 carats) et blancs (6,69 carats) sont sertis sur les boucles Eagle en platine et or jaune.

yorkais ne serait pas complet sans mentionner la gare Grand Central et ses trains. Ce moyen de locomotion a toujours joué un rôle important dans la vie de Monsieur Winston. Il y rencontra d'ailleurs sa femme et l'emprunta souvent. Au début des années 1900, des aigles en fonte ornaient de nombreux bâtiments de New York, y compris la célèbre gare ferroviaire de la ville. Cet oiseau prenant son envol est un symbole de croissance et de mouvement. Les créations Eagle reproduisent avec majesté cet oiseau en vol, associant des diamants incolores à d'autres jaunes fancy envoûtants taille poire (8,57, 1,30 et 4,32 carats) sur un collier et une paire de pendants d'oreilles. ■

RICHARD MILLE, *L'art et la matière*

Il y a l'art, il y a la manière, il y a les matières et le talent de les assembler, repenser, réinventer même. Dans l'univers horloger, ce don n'est pas l'apanage de tout le monde tant il faut l'audace de sortir des sentiers battus du temps et une maîtrise technique hors normes. Chez Richard Mille, où faire différent et aller au plus loin de l'excellence technologique sont une ligne de conduite, on ose.

Comme l'attestent deux modèles incroyablement originaux. Par Thierry Billard

RM 33-02

Une sportive à l'élégance racée

La quadrature du cercle, en haute horlogerie, tout inventeur en rêve. Chez Richard Mille, cette délicate synthèse, celle qui réunit esprit lifestyle et style sport, la RM 33-02 la concrétise. Parce que "redessiner consiste à repenser", cette évolution de RM 033, première montre ronde et extra-plate de la maison, née en 2011, voulue polyvalente et modèle du quotidien, est à la fois fille de la 033, mais aussi indéniablement elle-même. Par ses différences comme ses matériaux.

Accentuation des lignes, augmentation de l'épaisseur – qui passe de 6,2 mm à 8,8 mm –, boîtier et cadran peaufinés pour affirmer son tempérament plus urbain et sportif, la RM 33-02 montre

combien il faut, lorsqu'on est une marque "généraliste" au pays du "time plus ultra", savoir travailler les modèles de niches. Ses particularismes, elle les assume et les met en avant. Calibre squeletté RMXP1 en titane grade 5 remonté par un micro-rotor excentré en platine qui permet d'abaisser la hauteur totale du mouvement à 2,6 mm (oui, oui !), ponts ajourés en titane, surfaces microbillées étirées et satinées, cadran aux chiffres surdimensionnés... tout a été repensé. « Les lignes tendues du boîtier qui allient le galbe de la forme tonneau

et l'élégance de la rondeur » comme le dit Julien Boillat, directeur technique habillage, prouvent d'ailleurs qu'il s'agit d'une réinvention. Et quand on découvre, en plus, que de l'or rouge satiné constitue la carrure et que du Carbone TPT® habille la lunette et le fond – donnant au modèle son motif si spécifique – une certitude s'impose : les 140 exemplaires de cette série limitée vont vite séduire ! ■



Avec la RM 33-02, Richard Mille allie les performances d'une montre sportive à l'élégance d'une montre ronde.





La RM 61-01 Ultimate Edition Yohan Blake est annoncée comme le dernier modèle de la série RM 61-01. Elle sera produite à 150 pièces.

RM 61-01 ULTIMATE EDITION YOHAN BLAKE

L'apothéose d'une lignée

Si dans l'histoire des hommes, les grandes lignées finissent parfois mal, dans l'arbre généalogique des maisons de haute horlogerie elles doivent toujours s'achever en apothéose. La RM 61-01 Ultimate Edition Yohan Blake de Richard Mille le confirme, elle qui clôt les six années de carrière de ce modèle emblématique aux lignes singulières avec présence, prestance et un je-ne-sais-quoi high-tech qui fait toute sa différence. Présentée en 2014, petite sœur de la montre tourbillon RM 59-01 – portée par le sprinter jamaïcain partenaire de la maison depuis déjà deux ans –, cette série avait frappé les esprits par son style décalé et ses matériaux qui l'étaient tout autant, dont de la céramique TZP. Tout aussi singulière, l'Ultimate Edition préserve ses qualités en les poussant à leur paroxysme – une démarche éminemment Richard Mille il va sans dire. Car ce sont désormais du Quartz TPT® et du Carbone TPT® qui ornent lunette, fond et carrure, matières traitées comme jamais puisque travaillées en couches superposées de 45 microns, millefeuille de fibres aux orientations de 45 degrés chauffées dans un autoclave spécifique et se révélant de manière aléatoire une fois usinées. De quoi faire de chacune des 150 montres fabriquées une pièce réellement unique. Le tout mettant en beauté, valeur et originalité les performances d'un calibre mécanique squeletté à remontage manuel bénéficiant de 55 heures de réserve de marche ! Le fond, la forme, l'art et les matières. ■



© ROBERT JASO

AKRIS

Un prêt-à-porter très couture

Minimalistes et architecturées, les collections Akris du créateur Albert Kriemler sont une ode à l'élégance et à un savoir-faire méticuleux tout en subtilité. En 2020, la maison suisse fête les dix ans de Ai, son sac emblématique au pliage trapèze. **Par Viviane Blassel**

Avenue Montaigne, la vitrine d'une boutique, plutôt petite, eu égard aux dimensions de celles qui l'entourent, attire, voire intrigue. Loin du foisonnement de ses voisines, la vitrine d'Akris expose un modèle et un seul. Et c'est là que la magie opère, car cette robe, ce manteau ou cet ensemble exprime comme une évidence qu'il y a là quelque chose qui relève de la mode, certes, mais qui apporte un plus, ce plus qui fait que l'on pousse la porte... Et la magie continue au rez-de-chaussée, puis au premier étage où l'on peut accéder par un ascenseur. Tout est blanc, clair, verre et chrome, les modèles du dernier défilé prennent vie sur un écran et s'exposent sur des portants.

Une visite confirme la première impression, nous sommes là face à une collection particulière, sophistiquée, épurée, contemporaine et intemporelle. Une collection qui a valu à son créateur, Albert Kriemler, le prestigieux prix Couture Council Award for Artistry of Fashion. Plus connu aux États-Unis qu'en France – chez Bergdorf Goodman sa marque est l'une des plus recherchées – le directeur artistique d'Akris est Suisse et ne cesse depuis ses débuts, de peaufiner un vestiaire d'un raffinement inouï.

Suisse donc, il vient de Saint-Gall où sa grand-mère, Alice, avait ouvert un atelier en 1922, pour fabriquer des tabliers. Depuis, la maison a évolué, mais reste toujours familiale et indépendante. Fidèle à la mémoire de son aïeule, le petit-fils inclut toujours une robe tablier dans ses collections ; ses collections qui sont à chaque fois l'occasion de se lancer un défi, c'est sa passion, un défi technique

qu'il explore dans ses ateliers de Saint-Gall. Source d'inspiration oblige, qu'il travaille autour de Carmen Herrera ou de Geta Brătescu, les tissus ont la charge de traduire le sens de l'œuvre des artistes choisis. Il a fallu, par exemple, lorsque la collection s'est rapprochée de l'architecte japonais, Sou Fujimoto, trouver le tissu qui incarne la matière architecturée de la Taïwan Tower. Lors d'une collection inspirée par un voyage en Afrique, les ateliers ont travaillé des broderies façon peau d'éléphant, mais aussi des écailles de python, faites alors en cuir, découpées au laser, épinglées puis cousues à la main !

Les tissus seraient-ils plus importants que les modèles ? Non, justement et c'est là une part du secret de l'aura de son travail, car tout est fait pour durer dans le temps. Ses vêtements minimalistes, à la simplicité quasi monacale des coupes, sont plébiscités par les femmes dites "de pouvoir" Michelle Obama ou Condoleezza Rice entre autres, un luxe discret permis par la préciosité du savoir-faire qui a fait que la chambre syndicale de la couture le verrait bien dans la semaine de la haute couture.

Albert Kriemler, dont la silhouette longiligne et élégante est à l'image des vêtements qu'il dessine, reste, pour l'instant, dans la semaine du prêt-à-porter et sait étonner avec des choix audacieux, comme une collection composée de plus de cinquante nuances de gris, ou, cet autre hommage à toutes les déclinaisons possibles d'une couleur de passion, le rouge. La présentation du printemps-été 2020 fut l'occasion de fêter les dix ans d'un



© CORINNE KUNZ



Le vestiaire d'Albert Kriemler pour sa marque Akris est tout en élégance et sobriété.



Albert Kriemler fête les dix ans de son sac emblématique Ai, un cabas classique plié en forme de trapèze. Pour son défilé printemps-été 2020, le créateur suisse s'est inspiré de l'artiste italien Antonio Calderara et de ses pastels opalisants, lumineux et chatoyants. « J'ai traduit ses peintures abstraites géométriques en formes tonales avec un accent sur l'argent », expliquait-il.

accessoire qui lui tient à cœur, le sac Ai, au pliage trapèze, un objet auquel il a réfléchi longtemps, et qui réunit, de par sa construction et sa composition, les fondamentaux de la maison. Le modèle Ai accompagna de nombreux passages de ce défilé dont la luminosité fut le maître mot. La collection, en effet, est inspirée cette fois par les pastels lumineux de l'artiste peintre Antonio Calderara. Et les tissus traduisent ses peintures, la lumière spectaculaire se reflète dans les paillettes irisées, les tissus scintillants des ensembles pantalons fluides rebrodés de sequins, des robes longues comme un voile de lumière, où l'accent est mis sur l'argent, synonyme d'énergie. Car si tous ses passages sont peaufinés au millimètre près, ce travail de précision n'est jamais figé dans sa perfection, il permet au contraire une créativité d'une belle audace, toujours parfaitement maîtrisée, et ne se révèle qu'à ceux qui "savent regarder". Un modèle signé de ce créateur atypique et perfectionniste se doit d'être approché, vu de près, pour en goûter toutes les subtilités. Albert Kriemler aime à parler "d'allure tamisée" pour décrire ses créations. Un qualificatif peu employé dans le monde de la mode, sans doute pourquoi il aime s'en parer ! ■

■ **Akris**
49, avenue Montaigne, 8°.
Tél. 01 47 20 47 49. eu.akris.com



Chemise en coton,
Veste et jean
en denim, ceinture
et sac, **Chanel**.
Collier Crêpe
de Chine, et boucles
d'oreilles, en ors jaune
et blanc serties de
diamants, **Buccellati**.

Fauteuil Cosydar,
en exclusivité au Bon
Marché Rive Gauche.





CULTURE LUXE

Veste et pantalon
en soie métallique,
t-shirt en soie
et sac Ai, Akris.
Escarpin Clare,
Christian Louboutin.
Bracelet Secret
Combination,
boucles d'oreilles
Ballroom et
bague Lotus, en
platine et diamants,
Harry Winston.

Panier Cosydar en
exclusivité au Bon
Marché Rive Gauche.

// Photographe: Darius Salimi. **// Production et stylisme:** Gabriel Baras assisté de Heirama Reichart
et Marie Boussenot. **// Lumière:** Frédéric Valezy assisté de Paul Naophel. **// Décoration:** Rachel Agarici
// Maquillage: Emrick Rongier. **// Modèle:** Adelina Waal pour Mademoiselle Agency
// Remerciements: Myiam (82, rue Beaubourg, 3^e), pour leurs légumes de saison bio.

Robe en soie,
chapeau
en feutre de laine,
sac, **Louis Vuitton**.
Bracelet
Secret Combination,
boucles d'oreilles
Ballroom et
bague Lotus, en
platine et diamants,
Harry Winston.

Vase en céramique,
LRNCE, en exclusivité
au Bon Marché
Rive Gauche.



Robe en laine,
gants en soie et
lunettes, Gucci.

Bague cocktail en
ors jaune
et blanc gravés,
diamants, kunzite
et tourmalines
Paraiba. Pièce
unique, Buccellati.



Chemise en coton,
pull brodé de
sequins, sac et
lunettes, Fendi.



Veste et jupe
en tweed lamé,
sandales et sac,
Prada.

Fauteuil Cosydar,
housse de
coussin, Jacques,
vase Memori
en exclusivité
au Bon Marché
Rive Gauche.



Manteau ciré,
chemisier en
popeline, pantalon
en laine, souliers
et sac, **Miu Miu**.
Boucles d'oreilles,
sautoir et
bague Toi & Moi
Serpent Bohème, en
or jaune, diamants
et malachites.
Bague or jaune
et diamants,
Le tout **Boucheron**.

Vase LRNCE,
en exclusivité
au Bon Marché
Rive Gauche.





Chemisier en coton,
Anne Fontaine.
Veste en cuir
d'agneau
et sac Roseau,
Longchamp.
Bottes Levitibotta,
Christian Louboutin.



Pochette Personal.

EMBARQUEMENT IMMÉDIAT

C'est la collaboration phare de cette saison. Le malletier allemand Rimowa et la maison Dior imaginent une ligne de bagages et de sacs masculins. Attention, collectors assurés ! **Par Fabrice Léonard**





C'est la rencontre entre deux savoir-faire. Celui de l'excellence de la bagagerie de luxe Rimowa et le raffinement tailleur des lignes masculines griffées Dior. Une nouvelle collaboration qui vient s'ajouter aux nombreuses autres depuis l'arrivée de Kim Jones à la tête des collections homme de Dior. Citons les artistes inspirants comme Kaws pour son premier vestiaire printemps-été 2019, qui avait imaginé un personnage monumental tout en roses et pivoines qui trônait au milieu du podium, l'illustrateur japonais Hajime Sorayama à l'occasion de la prefall 2019, l'Américain Raymond Pettibon pour l'automne-hiver 2019-2020 ou encore Daniel Arsham, connu pour ses installations monochromes, lors du défilé printemps-été 2020. C'est justement à cette occasion que Kim Jones avait dévoilé la collection capsule surprise entre Dior et Rimowa. Sur le podium, les mannequins arboraient de drôles de bagages et sacs en aluminium, signature de la maison allemande, parés du motif Oblique emblématique de Dior décliné subtilement. Une rencontre détonnante mais qui fait sens puisque le designer britannique semble fan des bagages Rimowa pour lesquels il a prêté son image lors d'une campagne publicitaire.

Au programme, une série de bagages déclinés en argent, noir mat et bleu dégradé, dopés des rainures en aluminium signe distinctif de la maison allemande, allant d'un sac à dos à un bagage à main, en passant par une minaudière. Cette collection recèle une technique innovante de dégradé de

couleurs – une combinaison inédite de procédés d'anodisation inscrit des pigments aux nuances vibrantes et irisées au sein de l'aluminium pour un effet réfléchissant – lui permettant d'apposer au cœur de l'aluminium, le motif iconique Dior Oblique imaginé par Marc Bohan en 1967. Ici une valise cabine, équipée du système breveté et exclusif Multiwheel® aux roues multidirectionnelles, est surmontée de l'inscription "Christian Dior" et accompagnée d'une ceinture élastiquée. Là, une valise trunk et un bagage à main façonnés également en aluminium. Ce dernier, dont le design est inspiré d'un modèle Rimowa du début des années 1990, est orné d'une bandoulière amovible. Mais le modèle qui attise toutes les convoitises est une pochette. Pensé comme un écrin raffiné en aluminium bleu, noir, argenté ou rose et flanqué d'une bandoulière et de deux brides en cuir embossés du logo "Christian Dior" pour des portés crossbody, épaule et main, ce bagage nomade baptisé Personal permet de transporter de précieux essentiels. Plus audacieux, un champagne case paré d'une poignée en crocodile gris, pour une bouteille et trois flûtes siglées Dior Maison, bien sûr, est disponible exclusivement sur commande. Cette ligne renouvelle à coup sûr l'art du mouvement et le plaisir du voyage. ■

Rimowa utilise un procédé inédit pour apposer au cœur de l'aluminium de ses bagages le motif Dior Oblique. Les valises de la marque allemande se reconnaissent facilement à leurs rainures en aluminium...

■ **Collection Dior et Rimowa**
www.dior.com et www.rimowa.com

LA COULEUR DE LA BEAUTÉ

Hermès lance La Beauté, une ligne de maquillage et lève le voile sur des rouges à lèvres aux teintes intenses d'un luxe inouï. Alerte rouge assurée ! **Par Fabrice Léonard**

Un bruit courrait déjà depuis de longs mois et affolait le monde du luxe : Hermès devrait embrasser l'univers de la beauté. La griffe lancerait-elle du soin ou du maquillage ? Les deux en même temps ? Le sellier vient de répondre à ces nombreuses questions en dévoilant une ligne de maquillage composée de rouges à lèvres et de quelques accessoires. La Beauté est un nouveau métier qui vient enrichir les quinze autres de la maison. Et comme Hermès est une marque où le temps a valeur d'or, elle aura réfléchi cinq années pour imaginer ces nouveaux objets du quotidien.

« La maison souhaite révéler la beauté d'une femme plutôt que de la décorer », explique Pierre-Alexis Dumas, directeur artistique d'Hermès. « Nous voulions un produit durable, féminin et contemporain », résume-t-il. Pour que ce projet beauté soit mené à bien, Hermès a convié les talents créatifs de la maison. Bali Barret, directrice artistique de l'univers féminin d'Hermès, et Jérôme Touron, directeur de création de la Beauté Hermès, ont travaillé sur les couleurs et les textures. « Nous avons plus de 75 000 tons répertoriés pour colorer nos carrés de soie, cela donne le vertige ! », raconte Bali Barret. « C'est dans ce trésor que nous avons puisé l'inspiration. » La collection de rouges à lèvres, elle, est composée de vingt-quatre teintes. Le Rouge Hermès, né en 1925, y côtoie le Rouge Casaque, inspiré du cuir, le Rose Inouï ou le Beige Naturel.

Le nez d'Hermès, Christine Nagel, a créé une odeur signature pour les rouges à lèvres.



© MAUD REMY-LONVIS

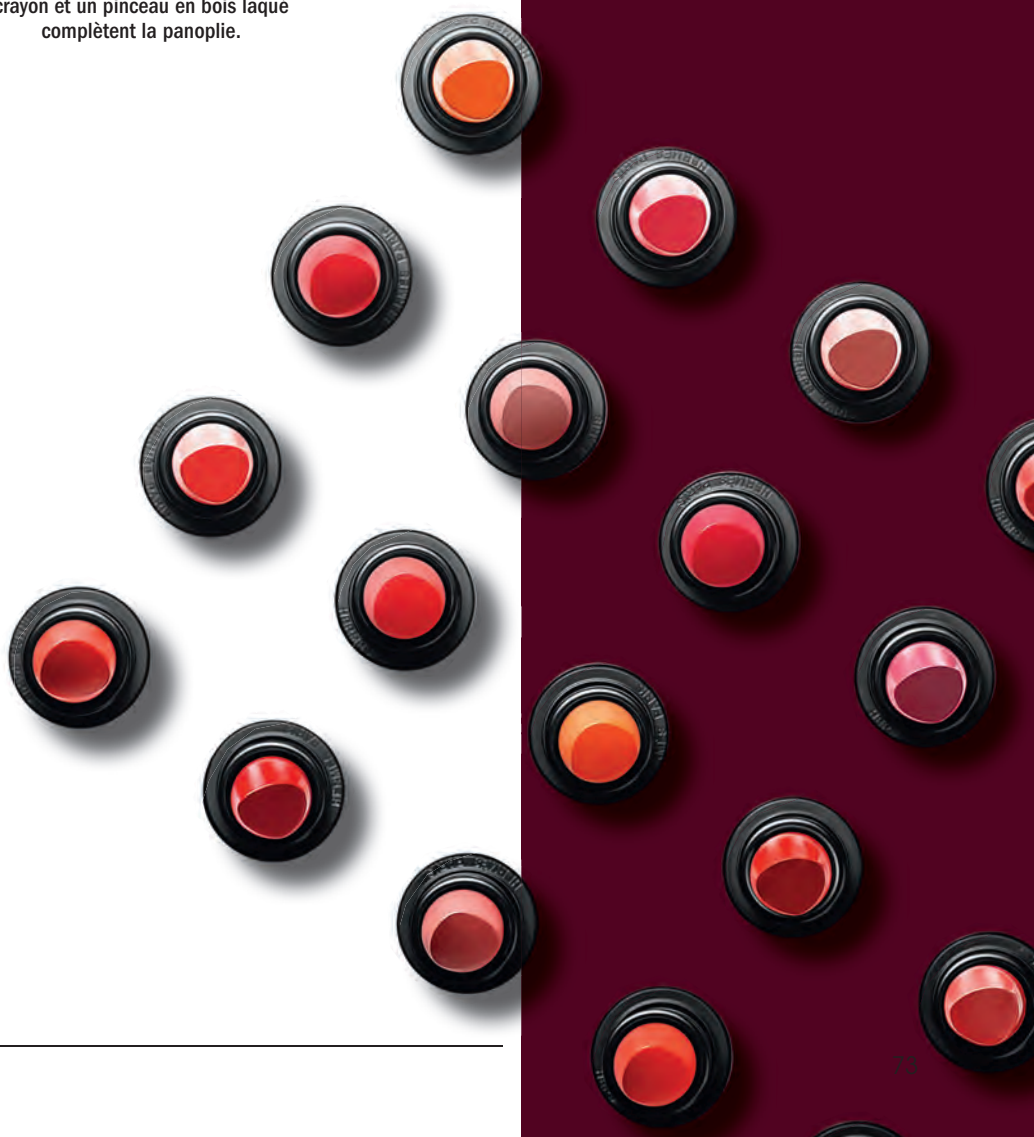
Sans oublier le Rose Dakar, le Orange Boîte ou le Rouge Bleu... Les textures, elles, sont aussi fines que fondantes, confortables et sensuelles, déposent un film léger et couvrant sur les lèvres, sans effet de matière. À l'image du cuir aux différentes finitions, le rouge à lèvres est proposé en deux finis, l'un satiné, l'autre mat, inspirés par l'analogie tactile et visuelle du cuir Doblis, à l'aspect doux et au toucher poudré, et du cuir box, lisse et lumineux. Répondant à l'exigence absolue de tenue, les pigments micronisés, en très haute concentration, de la formule mate libèrent leur empreinte en une simple application, tandis que la formule satinée livre une couleur vivante, tout en luminosité. Comble du raffinement, Christine Nagel, le nez d'Hermès, a créé une odeur signature à la fois naturelle, subtilement végétale, bienfaisante. Pour Rouge Hermès, un rêve de notes de santal, d'arnica et d'angélique. C'est enfin Pierre Hardy, chausseur et directeur de la création de la chaussure, bijouterie et haute bijouterie Hermès, qui a imaginé le tube. Il est cylindrique et façonné en métal laqué, associant l'or brossé, le noir ou le blanc avec de l'orange, du vert ou encore du bleu. Avec le célèbre H or, cet ex-libris gravé sur le capot du tube, créé en 1923 par Émile Hermès. Chaque tube, rechargeable, est composé de douze pièces assemblées à la main avec une fermeture aimantée, détail plus que luxueux ! Et bien sûr proposé à la vente dans la célèbre boîte orange en carton recyclé. Des objets complémentaires viennent enrichir ce rituel dédié à la beauté des lèvres. D'abord un baume hydratant et lissant et un brillant Poppy pour donner différences nuances aux rouges. Puis, un crayon universel, un pinceau en bois laqué et des étuis de cuir dont l'un cache un petit miroir de sac amovible. Chic et simple, tout Hermès en somme ! ■

© MAUD REMY-IONVIS.



Hermès a lancé une collection de 24 teintes de rouges à lèvres qui sont proposées dans un tube rechargeable en métal laqué. Un baume de soin, un brillant, un crayon et un pinceau en bois laqué complètent la panoplie.

© MAUD REMY-IONVIS.



ROCHAS

Un air de Paris

Avec sa nouvelle fragrance masculine L'Homme Rochas, la maison de mode et de parfum rend un hommage vibrant aux valeurs essentielles qui font sa force depuis plus de quatre-vingt-dix ans : l'audace, la joie de vivre et l'élégance. **Par Solenn Cosotti**

Aux premières notes hespéridées de la nouvelle mélodie olfactive signée Rochas, c'est tout l'esprit de la célèbre maison parisienne qui résonne : son dynamisme, sa gaieté, son charme à la française. Car L'Homme Rochas est un clin d'œil malicieux à ce qui fait la singularité de la marque fondée par Marcel Rochas en 1925 en même temps qu'il se veut la signature d'un certain "Frenchic". Orchestré par le parfumeur Bruno Jovanovic (auteur notamment de Boss The Scent d'Hugo Boss, Pure XS Night de Paco Rabanne ou Idole d'Armani), le dernier-né des parfums masculins de Rochas réinvente l'écriture classique de la fougère orientale en lui insufflant les touches d'audace et de fraîcheur qui font depuis toujours le sel des créations maison. La mélodie est alors enivrante sans être entêtante, elle est gaie et élégante. « *Ce parfum puise sa force et son énergie dans l'histoire et les racines de la maison, revendiquant une vision d'une masculinité audacieuse et respectueuse*, détaille ainsi Bruno Jovanovic. *J'ai souhaité réinventer les codes du chic parisien, naturellement décontracté, à travers une fougère orientale interprétée sur un registre moderne. Sa fraîcheur juteuse et épicée teintée de notes aromatiques ultra-masculines est relayée par un sillage sensuel et mystérieux. Il incarne toutes les facettes de la virilité avec une touche d'inattendu.* » Au cœur de son flacon couleur bleu nuit, L'Homme Rochas dévoile en tête ses accords gourmands d'orange sanguine et d'ananas, son cœur frais et léger de basilic et de géranium puis son sillage chaud et puissant de patchouli, de mousse et de fève tonka. Le jus, profondément Rochas, est fougueux et élégant, charnel et charmant. Au diapason de la mode masculine que le directeur créatif Federico Curradi imagine depuis sa nomination en 2018. Une mode dynamique faite de lignes souples et de matières naturelles à l'image de la collection printemps-été 2020, aux silhouettes vêtues de tailleurs décontractés, de mailles légères et de teintes chaleureuses ; une mode faite pour arpenter les rues de Paris avec toute la joie de vivre et l'élégance qui caractérisent l'homme Rochas. ■



Le mannequin
Julien Remond
incarne le parfum
L'Homme Rochas,
une fougère
orientale réinventée
au sillage sensuel
et énigmatique
de patchouli sublimé
par la mousse
et la fève tonka.



À CROQUER!

Intense, voluptueuse, ludique, créative... La récolte pascalle promet d'être prodigieuse cette année. Chaque grand chef pâtissier de la capitale a dégainé son grand cru chocolaté et galvanisé ses cellules grises pour nous offrir de purs objets de gourmandise. **Par Florence Halimi**



© BERNHARD WINKELMANN.

UN ŒUF QUI BUZZ

Pour sa première création pascalle pour le Shangri-La Hotel, Paris Maxence Barbot a soigné chaque détail de son Œuf-Ruche en chocolat noir 62 %, dont les alvéoles protègent une reine des abeilles garnie de noisettes du Piémont. Le tiroir de la boîte en pin des Landes abrite de petites abeilles dorées fourrées d'une ganache noire au miel de châtaignier, et qui reposent sur une tuile croustillante.

■ 120 €. En vente à partir du 30 mars. Réservation 24 h à l'avance à La Bauhinia. Tél. 01 53 67 1991.



© HOTEL LUTETIA

BELLE MÉCANIQUE

L'œuf Collection de Nicolas Paciello célèbre les 110 ans du Lutetia. Signée et numérotée, cette boîte à malices et délices s'inspire de l'architecture 1900, celle des édifices Guimard dont on retrouve les tonalités vert-de-gris. Sa manivelle actionne un mécanisme à la précision horlogère, réalisé entièrement à la main sans moulage, dévoilant un œuf doré à la feuille.

Le chef pâtissier lui adjoint une seconde création plus accessible, l'œuf Belle époque (au gianduja, praliné, noisettes entières et fleur de sel) qui rejoue ses codes, coloris et ornements.

■ Œuf Collection 490 €, Belle Époque 69 €. Commande au Lutetia au 01 49 54 46 00.



© ALEXIS ANICE.

PLUS VRAI QUE NATURE

Inspiré par les paysages délicats du Japon, Adrien Bozzolo signe une œuvre d'art gourmande en forme de bonsaï. Baptisé Chisana Ki, ce "petit arbre" s'élève d'une graine géante en chocolat noir grand cru 70 %, garnie de bonbons au praliné feuilleté, tout comme le feuillage ondulant sur les branches en chocolat Dulcey blond.

■ 68 €. Commande 48 h à l'avance, du 4 au 13 avril au Cake Shop du Mandarin Oriental. Tél. 01 70 98 74 00.

UNE VRAIE LUMIÈRE!

Tout est à croquer dans Light, une authentique lampe équipée d'un système d'éclairage LED, mais entièrement comestible, qui sublime un grand cru de chocolat noir 66 %. Pour sa première prestation pour le Prince de Galles, Tristan Rousselot a choisi le thème des Arts décoratifs et poussé le souci du détail jusqu'à remplir le pied patiné façon bronze de fritures en forme d'ampoules.

■ 68 €. En vente du 7 au 15 avril sur réservation sur parlcbarmanager@marriott.com



© FABIEN BREUIL



LA FÉE CABOSSE

Julien Alvarez rend hommage au Tulakalum 75 % pur Belize en reproduisant la cabosse texturée qui renferme les précieuses fèves de ce chocolat grand cru né sur les pentes d'Amérique Centrale. De ses rondeurs boisées jaillissent des fèves au cœur d'amandes de Provence caramélisées aux pointes de fleur de sel, puis enrobées de chocolat.

■ 60 €. Sur commande du 1^{er} au 12 avril
au Café Antonia - Le Bristol. Tél. 01 53 43 43 42.



SURPRISE, SURPRISE

La réalisation de François Perret pour le Ritz superpose textures, densités et saveurs. Son œuf Surprise multiplie les sensations gourmandes car sous le croustillant de sa coquille en meringue mouchetée de grué de cacao, le palais devient le siège d'une rencontre au sommet entre un nappage chocolat, une guimauve moelleuse, et un cœur noir intense 70 % piqué de fruits secs torréfiés.

■ 68 €. Sur commande du
30 mars au 13 avril au Concept Store
du Ritz Paris. Tél. 01 43 16 32 74.

JURASSIQUE PÂQUES

Pour Dalloyau, Jérémie Del Val, champion de France du dessert, a travaillé deux spécimens de dinosaures musiciens, l'un saxophoniste, l'autre guitariste, lunettes de stars sur le nez, le ventre rempli de mini-dinos. Charlie et Mario livrent deux variations sur le même thème, pour une symphonie de saveurs égrenant des notes chocolatées douces amères autour du noir 70 %, du lait, du blanc et du blond.

■ 39 €. Disponible à partir du 20 mars.
Points de vente sur Dalloyau.fr



PLEIN COMME UN ŒUF

Parmi les cinq œufs réalisés pour les hôtels du groupe Evok par Yann Brys, celui du Brach, en chocolat noir 75 % de Belize, concentre visuellement les étapes de transformation du cacao. Dans le cœur de cette cabosse mate et filandreuse se tapit un œuf satiné, comme une grosse fève, habillé de fruits secs, caramélisés et confits.

■ 47 €. Sur commande du 1^{er} au 12 avril dans l'un des deux
comptoirs Pâtisserie du Brach et de la Cour des Vosges.
Tél. 01 44 30 10 00 ou 01 42 50 30 30.



FLOWER POWER

C'est le sacre du printemps au Park Hyatt, grâce à Jimmy Mornet qui nous invite à effeuiller les marguerites en chocolat noir 70 %. Ce bouquet multicolore émaille une coque satinée, dont le praliné feuilleté à la noisette distille ses notes douces et tanisées. Exercice de précision, chaque pétale a été apposé à la main, chaque pistil saupoudré de cacao, pour lui donner cet effet velours naturel.

■ 90 €. En vente au Park Hyatt Paris-Vendôme
du 30 mars au 13 avril. Réservation au 01 58 71 12 34.



À LA LANTERNE!

Le Réverbère est une création à quatre mains du chef David Réal et de la chef pâtissière Florence Lesage, hommage aux luminaires si typiquement parisiens qui pavent l'entrée du Westin. Sa structure en chocolat 64 %, travaillée dans un coloris rappelant le fer forgé, enchâsse un œuf doré à la feuille en Jivara 40 %. Son intense dégustation s'arrondit au contact des saveurs pralinées de ses petits œufs, dans toutes les nuances de chocolat.

■ 90 €. Sur commande au
Westin Paris-Vendôme au 01 44 77 10 07.



Cédric Grolet sous des airs décontractés cache une volonté de fer et une ténacité hors pair pour accéder en tout à l'excellence... avec humilité.

CÉDRIC GROLET *met en scène son Opéra*

Chef pâtissier adulé de l'hôtel Le Meurice, Cédric Grolet casse les codes en ouvrant une boulangerie avenue de l'Opéra. Il explique sa démarche et livre ses recettes dans un ouvrage sobrement intitulé *Opéra*.

Par Dominique Millérioux

Star de la pâtisserie, Cédric Grolet est un trentenaire bien dans l'air du temps avec un compte Instagram suivi par plus de 1,4 million d'abonnés. Il a su conquérir le monde avec des créations spectaculaires en forme de noisette, de citron, de pomme sans oublier le fameux gâteau monté façon Rubik's Cube. Et aussi à force de travail et de ce je-ne-sais-quoi nécessaire pour atteindre les sommets. Les sommets qu'il a atteints en décrochant le Graal du métier : le titre de meilleur pâtissier du monde en 2018.

Établi à l'hôtel Le Meurice où il a en charge toute la partie sucrée de la restauration, il a aussi convaincu le palace d'ouvrir une boutique attenante rue de Castiglione où, ceux qui ne peuvent s'offrir une nuit ou un repas au palace, peuvent néanmoins affoler leurs papilles en s'accordant un moment gustatif hors pair en se laissant tenter par ses pâtisseries innovantes au look spectaculaire. Sans rien renier des desserts signature qui ont fait sa réputation et qu'il continue de servir au Meurice, Cédric Grolet avait besoin de nouveaux défis. On n'arrête pas un hyperactif aussi facilement.

C'est donc une nouvelle aventure qu'il vient d'entamer en décidant d'installer une boulangerie-pâtisserie avenue de l'Opéra. Une initiative qu'il explique en sortant au même moment un deuxième ouvrage intitulé tout simplement *Opéra*, comme le nom de son nouveau lieu. ●●●



Fleurs citronnées
de Cédric Grolet.
Dans sa boutique
Opéra, il utilise
nombre de moules
anciens en forme de
fleurs... le pendant
de ses desserts
"fruits" à découvrir
dans sa pâtisserie de
la rue de Castiglione.



Dans la boulangerie
Cédric Grolet Opéra,
les viennoiseries
de tous les
jours ont des allures
de palace...





... Son premier livre *Fruits*, « *proposait des recettes pointilleuses, une pâtisserie de Palace nécessitant technique, précision et excellence* » selon ses propres mots.

Cette fois, changement de code et d'allure. Le chef pâtissier s'affiche en basket et jean troué, barbe savamment travaillée et tatouages tahitiens. Il affirme ainsi son envie de « *s'émanciper de ce que je fais au Meurice depuis plusieurs années. Il ne s'agit pas de changer pour que ce soit mieux, mais de travailler sur un autre axe et de créer un univers différent.* » Dont acte. Dans ce nouveau lieu lumineux au design épuré mais aménagé avec des matières nobles, béton ciré, pierre, marbre, Cédric Grolet explique ne pas vouloir chercher l'innovation ou l'inédit, mais au contraire vouloir travailler des classiques... auxquels il ne peut s'empêcher d'apporter une petite touche personnelle.

Une recherche de la perfection constante

On trouve donc du pain, des croissants, des pains au chocolat et toutes sortes de viennoiseries. L'esprit palace n'est pas bien loin tout de même car l'exigence de qualité extrême reste de mise : farine des Moulins d'Antoine, chocolat sur mesure, café Ducasse... et le tout fait à la minute. Ainsi, sur place les produits seront en quantité limitée et fabriqués selon des horaires précis : cinq viennoiseries le matin (de 8 h 30 à 11 h 30), un sandwich à midi (différent tous les jours, de 11 h 30 à 14 h 30), cinq pâtisseries au goûter (de 14 h 30 à 18 h 30) et une baguette le soir (de 17 heures à

19 heures). Les prix prennent en compte cette fabrication hors pair. Pour prendre le temps de savourer chaque bouchée, Cédric Grolet a prévu un salon au premier étage pour les déguster sur place. Pour la vente à emporter, le souci du produit l'a conduit à commander des boîtes en carton recyclé et perforées afin de laisser respirer les viennoiseries à la sortie du four. Dans son ouvrage *Opéra*, il livre ses recettes pour, chez soi, tenter de reproduire ce que l'on vient de découvrir dans sa boutique. Il a beau affirmer que celles-ci sont simples mais efficaces, leur lecture nous a laissé un peu perplexe. Elles requièrent un peu de dextérité, nombre d'ustensiles de base (que les pâtissiers néophytes n'ont pas toujours en stock) et un chouïa de patience. Quant au résultat, pas sûr que l'on soit à la hauteur des sublimes photos de Philippe Vaurès Santamaria. En tout cas, ces dernières nous auront fait rêver et si nos essais ne correspondent pas à nos attentes, on connaît l'adresse où trouver les recettes réalisées à la perfection : 35, avenue de l'Opéra dans le 2^e arrondissement. ■



■ **Opéra de Cédric Grolet**
Photographe Philippe Vaurès Santamaria.
Ducasse Edition, 45 €.



CALIFORNIE, GO WEST !

Avec son style de vie *lay back*, ses immenses plages, ses palmiers, son ciel bleu immaculé, la Californie forte de son dynamisme économique continue d'attirer les voyageurs du monde entier. De Los Angeles à San Diego, découvrez une sélection d'hôtels 5 étoiles qui ont tous la particularité de vous faire partager une expérience hors norme.





© COURTESY OF DYLAN + JENI



© COURTESY OF DYLAN + JENI

VICEROY L'ERMITAGE *Beverly Hills confidential*

Rodeo drive est à Beverly Hills ce que l'avenue Montaigne est à Paris. Un lieu privilégié hors du monde réel. Les boutiques de luxe se suivent les unes derrière les autres, les clients viennent du monde entier... seul le décor et l'ambiance changent avec les palmiers et le ciel bleu. À deux pas de là, à l'abri des regards des touristes, un bâtiment discret au ton beige abrite l'un des hôtels de luxe les plus appréciés des stars américaines : le Viceroy L'Ermitage. Peu connu en France, le groupe américain Viceroy est réputé pour ses hôtels à la fois sophistiqués, modernes et tendance. L'Ermitage se distingue par une offre exclusive de suites magnifiquement décorées. Avec une taille minimale de 65 m², elles adoptent un design moderne avec des murs aux tons gris, des éléments en onyx et des tableaux d'art contemporain. Elles possèdent toutes un canapé, un bureau et un dressing... très utile pour s'habiller pour assister à la cérémonie des Oscars ! Avec une vue sur les collines de Hollywood ou sur les rues tranquilles de Beverly Hills, on se sent ici à l'abri de la vie stimulante de L.A. tout en étant idéalement situé à quelques minutes de voiture de West Hollywood ou des plages de Santa Monica. Discretion

oblige, les stars plébiscitent l'accès direct du parking de l'hôtel à l'étage de leur suite. Petit clin d'œil à la cuisine française le restaurant Avec Nous propose une carte brasserie inventive. Le soir, le bar de l'hôtel attire une clientèle trendy. Le toit-terrasse agrémenté d'une jolie petite piscine offre une vue époustouflante à 360° sur L.A. Une fois la nuit venue, des millions de petites lumières scintillent à perte de vue. Un spectacle dont on ne se lasse pas dans celle que l'on pourrait nommer la cité des étoiles. ■



© COURTESY OF DYLAN + JENI

Viceroy L'Ermitage
9291 Burton Way. Beverly Hills,
Californie
Tél. +1 310 278 3344
www.viceroyhotelsandresorts.com/en/beverlyhills



FAIRMONT GRAND DEL MAR

Le palace de San Diego

Le Fairmont Grand del Mar est l'un des hôtels les plus opulents du sud de la Californie. Situé à quelques miles de la charmante ville de Del Mar, il a obtenu la distinction "meilleur resort de luxe aux États-Unis" par le site TripAdvisor et trône régulièrement dans le top des classements de célèbres magazines américains. Le *Guide Forbes* lui a même attribué 15 étoiles : 5 pour l'hôtel, 5 pour son restaurant gastronomique et 5 pour son spa. Un record ! L'établissement inspiré par Addison Mizner, célèbre designer des années 20, conjugue le charme du style méditerranéen à la démesure américaine. Rien n'a été trop beau pour la construction du Grand Del Mar : fresques murales, des milliers de mètres carrés de parquet gravé à la main, un toit en tuiles romaines et près de deux mille meubles et œuvres d'art. Avec 249 confortables chambres et suites, un golf 18 trous dessiné par Tom Fazio, quatre

piscines, de nombreux restaurants – dont la table gastronomique Addison – et un impressionnant spa, le Grand Del Mar est l'hôtel de tous les superlatifs. Il se distingue par ses nombreuses activités (golf, tennis, cours de gym, randonnées privées dans le canyon Los Penasquitos face à l'hôtel, équitation...). Durant l'été, les plus petits profiteront des animations organisées spécialement pour eux : ateliers, kid's club, projections de films en plein air. Autre point fort, la proximité de l'hôtel avec les parcs d'attractions (Legoland, Sea World, San Diego Zoo) et de la plage de Torrey Pines. ■

■ Fairmont Grand Del Mar

5300 Grand Del Mar Court.

San Diego, Californie

Tél. +1 858 314 2000. www.fairmont.com/san-diego/







© MARSHALL WILLIAMS 2008.

THE RESORT AT PELICAN HILL

La Toscane sur Pacifique

À mi-chemin entre Los Angeles et San Diego, Newport Coast est un véritable havre de paix. Constamment plébiscité par la presse américaine, dont le célèbre magazine *Condé Nast Traveler* qui l'a élu meilleur resort des USA plusieurs années de suite, le Pelican Hill est constitué de 204 bungalows ultra-équipés, de la plus grande piscine ronde des États-Unis, d'un golf de 36 trous dessiné par Tom Fazio et de villas de deux ou trois chambres que l'on peut louer de quelques jours à plusieurs semaines. D'inspiration toscane par son architecture et ses dizaines d'oliviers, le Pelican Hill est un resort sophistiqué et convivial. L'hôtel est aussi un paradis pour

golfeur et une destination pour se remettre en forme avec un spa de 2.300 m². On ne manquera pas une balade sur la pittoresque plage de Crystal Cove. Les clients, qui se laisseraient de la cuisine américaine, seront ravis de retrouver les saveurs italiennes à Andrea où officie désormais le chef Chris Simons. Avec un tel concept, le Pelican Hill est certainement le plus italien des hôtels américains. ■

■ The Resort at Pelican Hill

22701 Pelican Hill Road South. Newport Coast, Californie
Tél. +1 (949) 467 6800. www.pelicanhill.com



© LILY STEIN PHOTOGRAPHY 2014.



MONARCH BEACH RESORT

Good vibrations

Tout près de Laguna Beach, le Monarch Beach Resort est l'un des resorts les plus cool de la région. Il conjugue de nombreux atouts : un emplacement idéal à une centaine de mètres du Pacifique, un accès à un golf 18 trous conçu par Robert Trent Jones Jr, une sublime piscine et un accès direct au Monarch Bay Club, un bar-restaurant qui donne sur la plage. Le bien-être est au cœur du concept de l'hôtel à l'architecture d'inspiration méditerranéenne, avec le célèbre Spa Miraval qui propose 70 soins et activités centrés sur le rééquilibrage du corps et de l'esprit. Au restaurant Aveo Table + Bar, un chef français propose une cuisine savoureuse et légère alors que le célèbre chef Michael Mina dévoile une carte créative et gourmande au Stonehill Tavern. L'autre spot de l'hôtel est le bar 33° North où, en fin de journée, les clients admirent le coucher de soleil en sirotant un cocktail. Rénovées avec goût, dans des teintes pâles de bleu, vert et blanc, les spacieuses chambres offrent le confort et la technologie dignes des meilleurs hôtels 5 étoiles. ■

■ Monarch Beach Resort

One Monarch Beach Resort. Dana Point, Californie.
Tél. +1 800 722 1543. www.monarchbeachresort.com



FASHION ISLAND HOTEL

Objectif shopping

Rebaptisé récemment Fashion Island Hotel pour rappeler sa situation stratégique face au Fashion Island, l'un des shopping centers les plus grandioses de la région, cet établissement d'une vingtaine d'étages a connu une nouvelle ère après 18 mois de travaux qui ont métamorphosé les lieux. Les 292 chambres et suites aux couleurs chaudes offrent une impressionnante vue sur le Pacifique ou sur les collines de Newport Beach. En voyage d'affaires ou d'agrément, les clients pourront demander accès au Island Club, au vingtième étage avec une vue imprenable sur le Pacifique, on prend son petit déjeuner ou l'on s'attarde pour une collation à toute heure de la journée dans un immense lounge. En rez-de-jardin, donnant sur un patio extérieur d'où s'élève un immense chêne, le Oak Grill met à

l'honneur la cuisine californienne signée Brittany Valles. Les week-ends, direction l'Aqua Lounge, le bar branché de l'hôtel prisé par la jeunesse dorée locale. Autour de la piscine, sont organisés régulièrement de sympathiques barbecues et des sessions de massage. À quelques miles des plages de Balboa Island, de Corona del Mar, mais aussi au cœur de la ville Newport Beach, l'hôtel conviendra aussi bien aux vacanciers qu'aux voyageurs d'affaires. ■

■ Fashion Island Hotel

690 Newport Center Drive. Newport Beach, Californie.
Tél. +1 949 386 8361. www.fashionislandhotel.com

Rock, variété, jazz, classique, danse, comédies musicales, théâtres, expositions, galeries, voici les événements culturels sélectionnés par la rédaction de *Paris Capitale*.

Rubrique réalisée par Ariane Dollfus, Michel Doussot, Anne Kerner, Jean-Christophe Mary et Philippe Noisette.

15 MARS Morcheeba

Après six ans d'absence, Skye Edwards et Ross Godfrey les membres fondateurs du groupe électro pop britannique font un beau retour médiatique avec *Blazed Away* (Verychord). Au programme une musique métissée et atmosphérique qui croise trip hop, rhythm and blues et pop. On en salive d'avance.

■ L'Olympia. 28, boulevard des Capucines, 9°. À 20h. De 40 à 59,80 €. www.olympiahall.com

19 MARS Lola Marsh

Dans ce bel alliage de pop baroque qui mêle des références rock 60's et 70's, on retiendra surtout cette voix unique, identifiable entre mille. Une voix étonnante qui passe des graves les plus profonds aux aigus d'une petite fille avec une facilité déconcertante. Si vous aimez Lana Del Rey, venez vite découvrir Lola Marsh dans une salle à taille humaine pendant qu'il en est encore temps.

■ Café de la Danse. 5, passage Louis Philippe, 11°. À 20h. 22 €. www.cafedeladanse.com

20 MARS Boulevard des Aïres



Le septet de Tarbes va encore frapper. Après un Olympia acquis à leur cause en mars 2019, ces activistes de la fête investissent cette fois le Zénith avec leur joyeux mix de chanson, rock, reggae, et metal. Sur scène générosité et bon esprit garantis. *Je me dis que toi aussi* (Columbia).

■ Le Zénith. 211, avenue Jean-Jaurès, 19°. À 20h. 32 €. www.le-zenith.com

26 MARS Roméo Elvis

Le public salue l'ascension fulgurante du frère d'Angèle, auteur de chansons hip-hop bien calibrées qui dressent un portrait au vitriol de la jeunesse d'aujourd'hui. Après un Zénith complet en



Paul Personne.

avril 2019, le voici dans la plus grande arène parisienne. Chapeau bas!

■ AccorHotels Arena. 8, boulevard de Bercy, 12°. À 20h. 35 €. www.accorhotelsarena.com

27 MARS Paul Personne

Fusionner la chanson et le blues américain pour en tirer la plus belle forme d'expression possible. Depuis les 70's, c'est le pari que réussit à chaque album le chanteur guitariste Paul Personne. On l'aime pour sa voix cassée, forte et fragile à la fois, et bien sûr son jeu de guitare aussi aiguisé que précis. *Lost in Paris Blues Band* (Verychords).

■ L'Olympia. 28, boulevard des Capucines, 9°. À 20h. 34,50 €. www.olympiahall.com

27 MARS Tim Dup

Une voix sensible, nostalgique et rageuse, des textes bruts et envoûtants sur des mélodies aux inspirations plurielles. Ce jeune auteur-compositeur-interprète de 24 ans offre une musique charnelle, touchante et singulière, sans artifices. Vous n'avez pas fini d'en entendre parler. *Qu'en restera-t-il ?* (Columbia).

■ La Cigale. 120, boulevard de Rochechouart, 18°. À 19h30. 30 €. www.lacigale.fr

27 MARS The Regrettes

Après un soir complet à la Boule Noire en novembre, saluons le retour de ce quatuor fraîchement débarqué de L.A. qui remet au goût du jour le rock pur et dur et les guitares électriques vrombissantes. On y croit. *How Do You Love ?* (Wea).

■ Nouveau Casino. 109, rue d'Oberkampf, 11°. À 19h30. 22 €. <http://nouveaucasino.fr>

29 MARS Jonathan Wilson

C'est avec un plaisir extrême que l'on apprend le retour de ce brillant songwriter qui avait dû annuler sa venue parisienne en novembre. Au programme un pop rock orchestral 70's rehaussé de belles harmonies vocales. Les fans de CSN&Y, Fleetwood Mac et Steely Dan sont au premier rang. *Dixie Blur* (Bella Union/Pias).

■ Le Trabendo. 211, avenue Jean-Jaurès, 19°. À 19h. 25,80 €. www.letrabendo.net

29 MARS Brigitte Fontaine

Libre dans sa voix comme dans son corps et dans sa tête, Brigitte Fontaine continue de promouvoir un patchwork de chansons rock poétiques aussi



© CRÉDIT FRANK LORIOU/AGENCE VU

déjantées que surréalistes. Une artiste à part. *Terre Neuve* (Verycords).

■ **L'Olympia**, 28, boulevard des Capucines, 9°. À 20h 30. 38 €. www.olympiahall.com

30 MARS Son Little

Dans le sillage des grands ténors noirs, Lee Fields et Charles Bradley, ce jeune bluesman nous embarque dans un univers soul 70's. Fermez les yeux et imaginez une voix légèrement éraillée qui passe d'une soul des plus lancinantes à un rock blues des plus musclés. Une belle découverte. *Aloha* (because).

■ **La Maroquinerie**, 23, rue Boyer, 20°. À 20h. 19 €. www.lamaroquinerie.fr

30 MARS Oxmo Puccino

On apprécie ce jongleur de mots qui détourne les phrasés, dynamite la syntaxe comme personne. Une sorte de Bobby Lapointe du hip-hop où se glisse un humour sur fond de révolte douce. Sur scène, le rappeur se révèle charismatique, drôle et généreux avec son public. Autant de bonnes raisons pour aller l'applaudir. *La Nuit du réveil* (Believe)

■ **L'Olympia**, 28, boulevard des Capucines, 9°. À 20h. 35 €. www.olympiahall.com

1^{ER} AVRIL Izia

Telle Janis Joplin, la fille de Jacques Higelin joue elle aussi dans un registre à fleur de peau, mais en beaucoup plus rock. Ce soir, elle présente *Citadelle* (Barclay) un album marqué par la naissance de son premier enfant et la disparition de son père. Cette soirée unique devrait vite afficher complet.

■ **L'Olympia**, 28, boulevard des Capucines, 9°. À 20h. 38,50 €. www.olympiahall.com

2 AVRIL Ayo

Si vous aimez Angie Stone, Tracy Chapman ou Norah Jones, les chants en forme de prière, il vous faut absolument découvrir cette voix enchantée, aussi pure que bouleversante. Le sang nigérian qui coule dans ses veines est à l'image de sa musique qui flirte avec la soul, le folk et le reggae. Authenticité et sincérité garanties.

■ **Le Trianon**, 80, boulevard de Rochechouart, 18°. À 19h 30. 34,90 €. www.letrianon.fr

3 AVRIL William DuVall

Célèbre pour avoir repris le rôle de chanteur au sein d'Alice In Chains, le musicien américain tente

l'aventure solo, juste guitare et voix. Au-delà des genres, il peut être celui qui réconcilie le mieux la chanson folk et le grunge rock. Pensez à réserver. *One Alone* (DVL Recordings)

■ **Les Étoiles**, 61, rue du Château d'Eau, 10°. À 20h. 25,80 €. www.etoiles.paris

4 AVRIL Simple Minds

Don't you, Promised you a Miracle, Mandela Day, Someone Somewhere... L'infatigable Jim Kerr retrouve ses anciens comparses. Et force est de constater que ces retrouvailles sont largement à la hauteur de nos espoirs. Sur scène, contrairement à d'autres, les Écossais assurent le show comme il y a quarante ans. Ce soir, c'est sûr, il y aura foule à l'entrée...

■ **La Seine Musicale**, Île Seguin, Boulogne-Billancourt (92). À 20h. Dès 40 €. www.laseinemusicale.com

14 AVRIL Arno

Cette présence, cette voix, cette classe... Près de quarante ans que le chanteur bourlingueur file des coups de blues à notre chanson française. Et ceux qui l'ont déjà vu sur scène vous le diront : chacune de ses prestations file la chair de poule. On y retourne. *Santeboutique* (Believe).

■ **Le Trianon**, 80, boulevard de Rochechouart, 18°. À 19h 30. 49 €. www.letrianon.fr

14 AU 17 AVRIL Metronomy

Ce quatuor électro-pop a jeté il y a une vingtaine d'années les bases d'une pop d'inspiration soul qui rappelle les grandes heures du mouvement hippie des 60's et 70's. Mélodies ensoleillées, chœurs exaltés, on découvre ce soir leur dernier *Lately* (Because Music). Pensez à réserver.

■ **La Cigale**, 120, boulevard de Rochechouart, 18°. À 19h 30. 35,20 €. www.lacigale.fr



Oxmo Puccino
© RFOU.



© CRÉDIT D.R.

■ ET AUSSI

21 MARS Les Négresses Vertes

Ces titis parisiens ont marqué les 80's. Leur tour de chant entre rock, musique arabe, flamenco et bal musette s'illustre par la gouaille et la théâtralité des musiciens sur scène. Ambiance festive et chaleureuse garantie

■ **Le Trianon**, 18°. À 20h. Dès 35 €. www.letrianon.fr

24 MARS Rose Tattoo

Comme leurs compatriotes d'AC/DC, ces Australiens entretiennent la flamme d'un hard rock bluesy et graisseux. Quarante ans que ça dure...

■ **La Cigale**, 18°. À 19h 30. 35 €. www.lacigale.fr

25 MARS Little Dragon

Ce mélange sophistiqué de trip-pop, soul funk et électro vous emmène pour un voyage intersidéral.

■ **La Gaité Lyrique**, 3°. À 19h 30. 25,30 €.

26 MARS Suzane

On aime ce mix de gouaille parisienne et de musique électro qui souffle un vent de fraîcheur, tout en dévoilant des textes ciselés et malicieux.

■ **Le Trianon**, 18°. À 19h 30. 28 €. www.letrianon.fr

27 MARS Bon Entendeur

Ce collectif électro pop parisien se démarque par des titres disco funk et hip-hop qui intègrent des discours de personnages publics de Jacques Chirac, Jacques Brel, Alain Delon, François Cluzet, à Éric Cantona...

■ **Le Zénith**, 19°. À 19h. 39,60 €. www.le-zenith.com

28 MARS Murray Head

Figure du pop folk britannique des 70's et des 80's, Murray Head redonne vie à une pléiade de chansons de grande qualité folk et soul.

■ **L'Olympia**, 9°. À 20h. 51 €. www.olympiahall.com

5 AVRIL Within Temptation & Evanescence

Ce double plateau autour du néo metal symphonique risque de faire du bruit et beaucoup d'heures.

■ **AccorHotels Arena**, 12°. À 20h. 50 à 67 €. www.accorhotelsarena.com

14 AVRIL James Blake

Retour du "soulman blanc" avec *Assume Form* (Mercury) où il s'attaque aux fondamentaux du R'n'B et de la pop à travers des arrangements électro du meilleur effet. Le concert soul du mois.

■ **L'Olympia**, 9°. À 20h. 44 €. www.olympiahall.com

INTERVIEW

ANDRÉ MINVIELLE FAIT JAZZER PRÉVERT

Avec le quintette Papanosh, le chanteur André Minvielle a mis en musique des poèmes de Jacques Prévert. C'est à la fois sérieusement fait et plein de fantaisie. Assister à leur Prévert Parade est un bonheur qui ne se refuse pas !

Qu'est-ce qui a déclenché la réalisation de cette Prévert Parade ?

Le comédien Fellag, avec qui j'ai travaillé, a suscité en moi un grand intérêt pour cet auteur en me passant le poème *Étranges étrangers*. J'ai bricolé une adaptation que j'ai envoyée aux ayants droit. Ils l'ont appréciée et m'ont encouragé à aller plus loin.

Les styles des morceaux sont variés...

C'est qu'ils résultent des orientations de chacun d'entre nous. Nous avons entrepris une autre démarche que celle que l'on suit habituellement dans la chanson française. Au fond, Prévert avait quelque chose de jazz dans son écriture, en ce sens qu'il aimait que ça déborde (rires) !

Vous-même n'êtes pas facile à ranger dans une catégorie...

Le fait est que j'ai une façon de faire bien à moi, que je nomme "vocalchimie". Je

chante, je produis des sons... J'ai suivi un enseignement au sein d'un conservatoire où j'ai beaucoup appris, mais j'ai senti que ce n'était pas ma voie. Pour moi, il n'y a pas de hiérarchie en musique. Je suis influencé par des chanteurs et poètes de toutes sortes et de tous pays.

Des artistes vous ont-ils particulièrement marqué ?

Jeune, j'ai vu Ella Fitzgerald et Claude Nougaro en concert, cela m'a donné un coup de fouet ! C'était magnifique, cela semblait imbattable. Mais après avoir vécu un choc de cette nature, il ne faut pas se laisser écraser, sinon...

■ **24 mars. La Dynamo de Banlieues Bleues. 9, rue Gabrielle Josserand, Pantin, 93. À 20h30. De 10 à 16 €.**
Prévert Parade (La C.A.D./Label Vibrant). www.banlieuesbleues.org



© CRÉDIT D.R.

**JUSQU'AU 3 AVRIL
Festival Banlieues Bleues**

Consacré au jazz, ce festival est cependant très ouvert sur des musiques voisines : blues, africaines, électroniques... À l'affiche : Magic Malik, Cheick Tidiane Seck, Leyla McCalla, Mélissa Laveaux, Papanosh & André Minvielle, Femi Kuti, Tony Allen...

■ **En Seine-Saint-Denis, des Hauts-de-Seine, du Val-d'Oise et de Paris. www.banlieuesbleues.org**

**12 MARS
Big Daddy Wilson**

Sa voix chaude, aussi puissante que caressante, vous entraîne dans une succession de ballades blues.

■ **Duc des Lombards. 42, rue des Lombards, 1^{er}. Tél. 01 42 33 22 88. À 19h30 et 21h45. 24 à 31 €. www.ducdeslombards.com**

**13 ET 14 MARS
Pierre de Bethmann**

Avec ce pianiste, on se promène dans des répertoires très variés, de Schumann à Stevie Wonder en passant par Cole Porter, Brassens ou Sam Rivers ! C'est un bonheur de l'entendre les associer car il le fait de manière pertinente. Avec Tony Rabeson (batterie), Sylvain Romano (contrebasse). *Essais/Volume 3 (Alea)*.

■ **Sunside. 60, rue des Lombards, 1^{er}. À 21h30. 15 et 25 €. www.sunset-sunside.com**

**14 MARS
Bai Kamara Jr
& The Voodoo Sniffers**

Il est né en Sierra Leone, s'est lancé dans la musique en Angleterre et vit en Belgique... Et

pourtant, le blues roots de ce guitariste et chanteur semble venir tout droit du sud des États-Unis.

■ **Jazz Club Étoile. Hôtel Le Méridien Étoile. 81, boulevard Gouvion Saint-Cyr, 17^e. Trois sets à partir de 20h30. 32 € (avec une consommation). www.jazzclub-paris.com**

**16 ET 17 MARS
Robin McKelle**



© FRANK BULLITT

Cette chanteuse états-unienne jasse avec passion sur des airs qu'elle emprunte à d'autres femmes telles que Dolly Parton, Sade, Amy Winehouse, Adele, Janis Joplin, Carol King, Billie Holiday, Joni Mitchell, Lana Del Ray... *Alterations (Doxie-Membran)*.

■ **New Morning. 7-9, rue des Petites Écuries, 10^e. Tél. 01 45 23 51 41. À 21h. 27,50 €. www.newmorning.com**

**18 MARS
Didier Ithursarry**

L'accordéoniste forme un trio peu commun avec le flûtiste Joce Mienniel et le guitariste Pierre Durand. Joliment inspirée, sa musique est alternativement rêveuse et entraînante. *Atea (LagunArte)*.

■ **Studio de l'Ermitage. 8, rue de l'Ermitage, 20^e. Tél. 01 44 62 02 86. À 21h. 14 et 16 €. www.studio-ermitage.com**

**18 AU 21 MARS
Brad Mehldau**

Jouer en trio lui réussit très bien. C'est donc avec joie que l'on retrouve ce grand pianiste en compagnie de Larry Grenadier (basse), Jeff Ballard (batterie). Ne tardez pas à réserver.

■ **New Morning. 7-9, rue des Petites Écuries, 10^e. Tél. 01 45 23 51 41. À 21h. 35,70 €. www.newmorning.com**

**19 MARS
Marcel Loeffler**

Hyper swingant, ce magnifique accordéoniste nous offre un tour d'horizon de ses inspirations, la principale étant le jazz manouche. Avec Cédric Loeffler (guitare), Julien Pidancier (violon), Franck Bedez (contrebasse), Lisa Doby (chant). *Anthologie (Giro)*.

■ **Studio de l'Ermitage. 8, rue de l'Ermitage, 20^e. Tél. 01 44 62 02 86. À 21h. 22 €. www.studio-ermitage.com**

16 AU 19 MARS**La Maestra**

Organisé par La Philharmonie de Paris et le Paris Mozart Orchestra, qui est dirigé par Claire Gibault, cet événement est la première édition du Concours International de femmes chefs d'orchestre. Les épreuves se déroulent tous les jours, jusqu'à la finale qui met en lice trois concurrentes.

■ **Philharmonie de Paris**, 221, avenue Jean Jaurès, 19°. Entrée libre. Sauf le 19 à 19 h 30 et sur réservation. www.philharmoniedeparis.fr

19 MARS**Renée Fleming**

Une superbe rencontre. La soprano américaine est accompagnée du pianiste russe Evgeny Kissin pour un récital partagé entre lieder (Schubert, Liszt) et mélodies (Debussy, Duparc).

■ **Théâtre des Champs-Élysées**.

15, avenue Montaigne, 8°. À 20 h. 5 à 165 €. www.theatrechampselysees.fr

19 MARS**Ophélie Gaillard**

Subtile et énergique, la violoncelliste dirige le Pulcinella Orchestra pour un concert essentiellement consacré à des concertos de Vivaldi. On met donc ce soir le cap sur la Venise du XVIII^e siècle ! *Vivaldi - I colori dell'ombra* (Aparté).



© CAROLINE DOUTRE

■ **Cathédrale Saint-Louis**. Hôtel des Invalides. 129, rue de Grenelle, 7°. À 20 h. De 8 à 35 €. www.musee-armee.fr

20 AU 22 MARS**Intégrale des sonates de Beethoven**

L'excellent pianiste François-Frédéric Guy a conçu ce programme à l'occasion de la célébration du 250^e anniversaire de Beethoven. Les 32 sonates du génial Ludwig, plus les *Variations Eroica* et les *Variations Diabelli*, sont données au fil de huit concerts. François-Frédéric Guy partage l'affiche avec de jeunes homologues : Maroussia Gentet, Ismaël Margain, Nathalia Milstein, Jean-Paul Gasparian, Selim Mazari, Guillaume Bellom, Alexandre Kantorow...

■ **Maison de la Radio**. Auditorium.

116, avenue du Président Kennedy, 16°. Différents horaires. De 10 à 26 €. www.maisondelradio.fr

INTERVIEW**ELLES METTENT À L'HONNEUR LES COMPOSITRICES FRANÇAISES**

La pianiste Hélène Couvert et la flûtiste Juliette Hurel rendent un très bel hommage à des compositrices françaises des XIX^e et XX^e siècles.

En seconde partie, Julie Depardieu évoque Misia Sert, surnommée "reine de Paris", pianiste et figure de la vie culturelle de cette époque.

Augusta Holmès, Mel Bonis, Clémence de Grandval, Cécile Chaminade, Lili Boulanger : la plupart des compositrices de votre programme sont méconnues...

Et ce n'est pas normal ! Quelques-unes ont connu une certaine célébrité, mais composer de la musique quand on était une femme à cette époque, ça ne se faisait pas. C'est pour cela que Mélanie Bonis est devenue Mel Bonis, plus masculin. Mais ce n'est pas cet aspect des choses qui nous a incitées à créer ce programme, même si le fait qu'il réunit des pièces écrites par des femmes lui donne une unité. C'est la curiosité qui nous a guidées. Personnellement, j'ai un faible pour la musique française de la fin du XIX^e siècle et du début du XX^e. Surtout, pour les œuvres destinées à être jouées à la flûte qu'ont composées Fauré, Debussy, Ravel...

Les œuvres de "vos compositrices" ont-elles un point commun ?

Les styles sont différents. Cela va de la musique de salon d'esprit romantique à celle qui, aérienne, rêveuse, correspond bien à la mouvance impressionniste.

Qui est Misia Sert à qui vous rendez hommage lors du concert ?

C'est une personnalité hors du commun de cette époque, qui entretint des relations avec de nombreux artistes



© JEAN-BAPTISTE MILLOT

tels que Renoir, Diaghilev, Cocteau, ou Debussy. En alternance avec nos interprétations de pièces de Fauré, Debussy, Stravinsky, Satie, Ravel, Poulenc, Julie Depardieu dit des textes évoquant ces relations, mis en forme par l'écrivain Baptiste Rossi.

Un mot sur votre compagne de jeu Hélène Couvert ?

Nous nous connaissons depuis un quart de siècle. C'est un bonheur absolu de jouer avec elle, nous n'avons pas besoin de nous regarder pour nous comprendre. C'est ma meilleure amie !

■ 6 avril. **Théâtre des Bouffes du Nord**. 37 bis, boulevard de La Chapelle, 10°. À 20 h 30. De 12 à 25 €.

Compositrices - À l'aube du XX^e siècle (Alpha). www.bouffesdunord.com

27 AU 29 MARS**Week-end Weill/Brecht**

Le compositeur Kurt Weill et le dramaturge Bertolt Brecht ont créé ensemble des œuvres qui ont profondément marqué l'histoire de la musique et du théâtre au XX^e siècle. Ce petit festival en propose un florilège augmenté d'autres pièces de Weill, ainsi que d'Eisler, Britten, Gershwin... Avec *Sequenza 9.3*, l'Orchestre national des Pays de la Loire dirigé par le pianiste Bruno Fontaine, Lambert Wilson, Orchestre Pasdeloup, Amel Brahim-Djelloul, Franck Tortiller...

■ **Philharmonie de Paris**.

221, avenue Jean Jaurès, 19°. Différents horaires et tarifs. www.philharmoniedeparis.fr

29 MARS**Nemanja Radulovic**

Le violoniste virtuose interprète la *Sonate pour*

violin et piano op. 47. *A Kreutzer* de Beethoven avec la pianiste Laure Favre-Kahn. Pour sa part, Michel Vuillermoz (sociétaire de la Comédie-Française) nous plonge dans le texte (*La Sonate à Kreutzer*) qu'inspira cette célèbre œuvre à Tolstoï.

■ **Théâtre des Champs-Élysées**.

15, avenue Montaigne, 8°. À 11 h. 15 et 30 €. Gratuit pour les moins de 9 ans. www.theatrechampselysees.fr

30 MARS**Cecilia Bartoli**

La fameuse mezzo soprano italienne revient à Vivaldi avec une sélection d'airs variés pour ses *Joyaux baroques italiens*. Sur scène avec elle : Les Musiciens du Prince, dirigés par le violoniste Andres Gabetta.

■ **Opéra Royal**. Château de Versailles, 78. À 20 h. 85 à 495 €. www.chateauversailles-spectacles.fr



Nororoca de Lia Rodrigues.



Groove and Countermove de Trisha Brown.+

JUSQU'AU 1^{ER} AVRIL George Balanchine

Un programme où la musique dialogue avec la danse de Balanchine. Bach pour le *Concerto Barocco*, Hindemith pour *Les Quatre Tempéraments*, et Tchaïkovski pour *Sérénade*. Ce programme est aussi un défi pour les danseurs de l'Opéra de Paris, ici surtout les ensembles, parfois en délicatesse avec l'art exigeant de Mister B.

■ Opéra Bastille, place de la Bastille, 11°. À 19 h 30 ou 14 h 30. De 15 à 110 €. www.operadeparis.fr

17 AU 21 MARS Lia Rodrigues

Artiste associée à Chaillot la très talentueuse Brésilienne est de retour avec deux pièces. D'abord tirée des *Fables à la fontaine*, une pièce au titre singulier: *Contre ceux qui ont le goût difficile*. Puis la reprise avec la compagnie norvégienne Carte Blanche de son spectacle *Pororoca* qui devient en voyageant au nord *Nororoca*. Cette pièce retrouve ici une seconde jeunesse portée par des solistes investis. Superbe. Recommandé.

■ Théâtre de Chaillot. Place du Trocadéro, 16°. Différents horaires. De 20 à 32 €. www.theatre-chaillot.fr

24 AU 29 MARS Pina Bausch

Événement de saison que ce retour dans une grande salle parisienne de ce chef-d'œuvre de l'Allemande Pina Bausch, *Les Sept Péchés capitaux*. Créé en 1976 cet opéra dansé, qui fit couler beaucoup d'encre à l'époque, est aujourd'hui porté par de nouveaux danseurs – certains n'ont pas connu Pina, décédée il y a déjà une dizaine d'années. Il faut donc se réapproprier des gestes et l'esprit d'une époque sur la partition de Kurt Weill. Mais la gestuelle de la chorégraphe, cette danse-théâtre prenante, est un cadeau pour ces jeunes générations travaillant avec les créateurs de la pièce. Comme souvent chez Pina Bausch l'humour est noir, la violence des corps sous-jacente. La danse au final emporte tout sur son passage.

À noter que le Tanztheater Wuppertal se produira accompagné de l'Ensemble Intercontemporain. Un choc visuel sans cesse renouvelé.

■ Théâtre du Châtelet avec le Festival d'automne. Place du Châtelet, 1°. À 20 h. Dimanche à 15 h. De 26 à 109 €. www.chatelet.com

25 AU 28 MARS Trisha Brown

Depuis sa disparition, le répertoire de la chorégraphe américaine Trisha Brown est repris par des troupes essentiellement européennes – comme le Ballet de l'Opéra de Lyon. C'est donc une chance de retrouver sa danse, superbe de fluidité, avec la Trisha Brown Company pour ce programme célébrant 50 ans de création. *Set and Reset*, *Foray Forêt* et *Groove and Countermove* sont au programme. À noter autour de ces représentations des films et des performances. Que la fête commence.

■ Théâtre de Chaillot. Place du Trocadéro, 16°. À 20 h 30 ou 19 h 45. De 20 à 42 €. www.theatre-chaillot.fr

1^{ER} AU 4 AVRIL Crystal Pite

Star du moment aussi à l'aise avec une troupe comme le Ballet de l'Opéra de Paris ou sa propre compagnie Chunky Move, la Canadienne Crystal Pite, passée par la troupe de William Forsythe, revient pour la seconde fois à Paris cette saison. *Revisor*, co-signé avec le comédien Jonathon Young, part du texte de Gogol pour explorer notre société. La danse et le théâtre se donnent ici la main pour oser une forme spectaculaire riche de surprises. À voir.

■ La Villette. 211, avenue Jean Jaurès, 19°. À 20 h. De 12 à 32 €. www.lavillette.com

3 AU 25 AVRIL Hofesh Shechter

En bon musicien de formation qu'il est, Hofesh Shechter aime revisiter ses chorégraphies comme ici *Political Mother* – un de ses premiers succès. Cette version *Unplugged* est portée par les jeunes solistes de Shechter, sa troupe bis à la fougue



Revisor de Crystal Pite

unique. Il est question dans ce spectacle de totalitarisme et de violence, de solidarité aussi. On retrouve chez Hofesh Shechter le goût des danses traditionnelles comme du contemporain. Recommandé.

■ **Théâtre des Abbesses.** 31, rue des Abbesses, 18°. À 15h ou 20h. De 10 à 30 €. www.theatredelaville-paris.com

14 AVRIL AU 18 MAI Alan Lucien Øyen

Son nom est sur toutes les lèvres : cet artiste norvégien est le chouchou des scènes actuelles. On a pu voir Alan Lucien Øyen à Chaillot puis aux côtés de la troupe de Pina Bausch, le Tanztheater Wuppertal pour une création. Aurélie Dupont, directrice de la danse à l'Opéra de Paris, n'a pu résister à son charme et lui a commandé une pièce pour la troupe. On sait peu de chose de cette création. Le goût d'Alan Lucien Øyen pour le texte et la danse en repoussera certains. Pour les autres

– et on le souhaite aux danseurs de Garnier – ce sera un beau voyage

■ **Palais Garnier.** Angle rue Scribe et Auber, 9°. 19h30 ou 14h30. 5 à 110 €. www.operadeparis.fr

16 AU 18 AVRIL Ballet du Théâtre Stanislavsky

Les amateurs de danse russe espéraient la venue de cette troupe dirigée par le Français Laurent Hilaire. Ce sera pour ce printemps, avec un programme composé plutôt surprenant. En effet, Alexander Ekman (Tyll) voisine à l'affiche avec Vladimir Bourmeister (*Variation sur un thème de Bizet*). On devrait cependant se régaler en admirant des danseurs à la technique hors du commun. À noter la reprise de *Noces* signé Angelin Preljocaj, hommage distancié à la chorégraphie de Nijinska, sœur de Nijinsky, époque Ballets russes. À voir.

■ **Théâtre des Champs-Élysées.** 15, av. Montaigne, 8°. À 20h. 15 à 89 €. www.theatrechampselysees.fr

24 AVRIL AU 28 MAI José Montalvo

Avec une nouvelle pièce attendue, au beau titre de *Gloria*, José Montalvo fait son grand retour à Chaillot – salle qu'il dirigea un temps avec Dominique Hervieu. « *J'aimerais construire ma pièce et faire danser le ballet du monde* », précise José Montalvo toujours sensible à l'air du temps. Antonio Vivaldi devrait être le compagnon musical de cette œuvre au croisement des danses classiques, traditionnelles et actuelles. « *Par défi, parce que je crois absurde d'opposer le savant au populaire, la profondeur à la superficialité, le génie à la légèreté*. » Et de conclure : « *Gloria porte en elle une utopie, une naïveté, un antidote qui pour moi reste fécond*. » De quoi enchanter et transporter Paris dans un monde onirique et chaleureux.

■ **Théâtre de Chaillot.** Place du Trocadéro, 16°. Différents horaires. De 20 à 38 €. www.theatre-chaillot.fr

COMÉDIES MUSICALES



Soy de Cuba.

11 AU 17 AVRIL Perle noire : Méditation pour Joséphine

Sous ce beau titre, *Perle noire*, le Châtelet invite le metteur en scène Peter Sellars pour un spectacle hybride chanté et joué autour de la figure de Joséphine Baker. « *Perle noire aborde le fait d'être noir en France, d'être exotique, d'être là pour divertir. Nous sommes partis de six chansons de Joséphine Baker, que l'on a étendues. On a ainsi créé des "méditations"* résume ce dernier. C'est la soprano américaine Julia Bullock qui se glisse dans la peau de Joséphine.

■ **Théâtre du Châtelet.** Place du Châtelet, 1°. 20h. Dimanche à 15h. 10 à 87 €. www.chatelet.com

28 AVRIL AU 17 MAI Soy de Cuba

Idéal pour se dépayser, ce show mélange, dans un grand éclat de rythmes, les danses comme la salsa ou le funk. Depuis bientôt dix ans, ce concept "cubain" fait le show – 500 000 spectateurs l'ont

déjà vu – sans jamais lasser. Pour ce nouvel opus, *Viva la Vida!*, on retrouve un ensemble de six musiciens et deux chanteurs, et surtout une nouvelle troupe cubaine de quatorze danseurs. Show devant.

■ **Casino de Paris.** 16, rue de Clichy, 9°. À 20h. Dimanche à 17h. 29 à 69 €. www.casinodeparis.fr

■ DÉJÀ À L'AFFICHE

JUSQU'AU 19 AVRIL Les Souliers rouges

Distribution luxueuse pour ce projet porté par Marc Lavoine et Fabrice Aboulker. L'ex-vedette de l'Opéra de Paris, Marie-Agnès Gillot, signe la chorégraphie et sur le plateau de belles voix, de Benjamin Siksou à Loryn Nounay, unissent leur talent. Les deux compères Marc Lavoine et Fabrice Aboulker adaptent le conte d'Andersen, *Les Souliers rouges*, histoire d'une jeune fille rêvant de devenir une étoile de la danse à Paris. Un chorégraphe pygmalion, un amoureux transi et une danseuse, Isabelle, dont le

destin bascule. *Je Sais*, premier succès extrait du spectacle a déjà fait son chemin. À voir.

■ **Folies Bergère.** 32, rue Richer, 9°. À 20h. Samedi à 16h et 20h. Dimanche à 16h. De 30 à 90 €. www.foliesbergere.com

JUSQU'AU 21 JUIN Ghost

Déclinaison du film éponyme adaptée pour le public français, *Ghost* oscille entre la *love story* et le *feel-good show*. Son livret original est de Bruce Joel Rubin et la musique du tandem Dave Stewart (Eurythmics) et Glen Ballard. Sam le protagoniste est tué, se transformant en fantôme veillant sur Molly sa compagne. Grégory Benchenafi (Sam) manque un peu de présence face à une Moniek Boersma tout en charme (Molly). Clair Jaz, actrice belge, née à Kinshasa, a remplacé Claudia Tagbo dans le rôle de la voyante. *Ghost* aurait gagné à avoir plus de vrais tubes...

■ **Théâtre Mogador.** 25, rue Mogador, 9°. À 20h. À 15h et 20h samedi, 15h dimanche. 30 à 115 €. www.stage-entertainment.fr/theatre-mogador

PENSEZ AUSSI À RÉSERVER...

À PARTIR DE SEPTEMBRE Le Roi Lion

Théâtre Mogador, 9°. www.theatremogador.com

À PARTIR DE SEPTEMBRE Les Producteurs

Théâtre de Paris, 9°. www.theatredeparis.com

À PARTIR DU 6 OCTOBRE Starmania

Seine Musicale, Boulogne-Billancourt, 92. www.seinemusicale.com



Les Sorcières de Salem sur une mise en scène d'Emmanuel Demarcy-Mota.

JUSQU'AU 12 AVRIL Le Misanthrope

De Molière. Mise en scène Chloé Lambert et Nicolas Vaude. Avec N. Vaude, C. Lambert, Laurent Natrella, Pierre Val, N. Boutefeu, Arthur Sonhador, Hélène Barillé, R. Duléry, Clara Artur Vaude.

Il n'aime pas le grand monde, elle l'adore. Mais lui aime Célimène, cette mondaine. Alors, va-t-il renoncer à ses principes ou dénoncer définitivement les futilités du monde ? Ce sont tous les paradoxes cocasses que vit Alceste, le héros magnifique de Molière... Nicolas Vaude endosse l'habit d'Alceste et c'est tant mieux car l'acteur possède cette ambiguïté parfaite de l'humour et du décalé... Il en signe aussi la mise en scène avec sa Célimène-Chloé Lambert.



Chloé Lambert et Nicolas Vaude.

■ Théâtre Le Ranelagh. 5, rue des Vignes, 16°. À 21 h. Dimanche à 14 h 30. De 10 à 35 €. www.theatre-ranelagh.com

10 MARS AU 4 AVRIL Les Sorcières de Salem

D'Arthur Miller. Mise en scène Emmanuel Demarcy-Mota. Avec Élodie Bouchez, P. Demarle, Serge Maggiani, Sarah Karbasnikoff, Sandra Faure...

Des croyances folles, des rumeurs fétides, des vengeances et des morts... La simple rumeur d'une invasion de sorcières aura suffi à mettre une ville dans un état de violence démente. Cela se passait en 1692, mais Arthur Miller n'écrit pas cette pièce innocemment : on est en plein maccarthysme et l'époux de Marilyn Monroe en est l'une des premières victimes. Le directeur du Théâtre de la Ville reprend ce spectacle qui a eu un gros succès l'an dernier, non sans raison.

■ Espace Cardin. 1, avenue Gabriel, 8°. À 20 h. Dimanche à 15 h. De 10 à 30 €. www.theatredelaville-paris.com

14 MARS AU 12 AVRIL Les Fourberies de Scapin

De Molière. Mise en scène Denis Podalydès. Avec Bakary Sangaré, Nicolas Lormeau, Gilles David, Adeline d'Hermey, Benjamin Lavernhe...

Parce qu'elle ferme ses portes pour travaux, la Comédie-Française migre vers plusieurs autres théâtres parisiens, dont le théâtre Antoine, où l'on jouera *Les Fourberies de Scapin* de Molière, dans la mémorable mise en scène de Denis Podalydès, la scénographie d'Éric Ruf et les costumes de Christian Lacroix, configurés comme l'imaginait Molière, à la mode d'une comedia dell'arte se déroulant sur le port de Naples. Avec, dans le rôle de Scapin, l'inénarrable Benjamin Lavernhe.

■ Théâtre Antoine. 14, boulevard de Strasbourg, 10°. À 21 h. Samedi et Dimanche à 16 h. De 19 à 45 €. www.theatre-antoine.com

24 AU 29 MARS Trintignant, Mille, Piazzolla

Textes de Jules Laforgue, Allain Leprest, Jacques Prévert. Mise en scène Alexandre Vernerey. Avec Jean-Louis Trintignant et cinq musiciens.

On ne se lasse pas d'entendre la voix chaude et bouleversante de Jean-Louis Trintignant, acteur mythique qui annonce d'éternels adieux mais revient, fort heureusement régulièrement sur scène pour dire son amour de la littérature et des poèmes signés Prévert, Vian, Laforgue, Apollinaire,

Leprest, Desnos... Accompagné par les sons délicats des cordes et des accordéons.

■ Théâtre de la Porte Saint-Martin. 18, boulevard Saint-Martin, 10°. À 18 h 30. De 12 à 58 €. www.portestmartin.com

24 MARS AU 10 MAI Crise de nerfs, trois farces

D'Anton Tchekhov. Mise en scène Peter Stein. Avec Jacques Weber, Manon Combes et Loïc Mobihan. On connaît ces trois courtes pièces de Tchekhov, pleine de vie et d'humour. On reverra donc *Le Chant du Cygne*, *Les Méfaits du tabac* et *La Demande en mariage* avec plaisir, d'autant qu'elles sont incarnées ici par le grand Jacques Weber. Trois rôles quasiment sur mesure pour le comédien qui aime à revenir à ses grands classiques. Le tout mis en scène par le non moins grand metteur en scène allemand Peter Stein. De la belle facture, donc.

■ Théâtre de l'Atelier. 1, place Charles Dullin, 18°. www.theatre-atelier.com

25 MARS AU 23 AVRIL Bug

De Tracy Letts. Mise en scène Emmanuel Daumas. Avec Audrey Fleurot, Thibaut Evrard, Anne Suarez, Igor Skreblin, Emmanuel Daumas.

Un texte américain, étrange et détonnant, où une danseuse dans un bar de nuit de l'Oklahoma croise un vétéran de la guerre du Golfe. Et c'est l'amour fou, intense et destructeur... Un texte fort servi par un quintette d'acteurs dont la désormais célèbre Audrey Fleurot, rousse flamboyante passée du théâtre à la série télé, qui, ici, revient à ses premiers amours.



Audrey Fleurot.

■ La Scala Paris. 13, boulevard de Strasbourg, 10°. À 21 h. Dimanche à 15 h. De 16 à 49 €. www.lascala-paris.com

DÉJÀ A L'AFFICHE

JUSQU'AU 28 MARS Trahisons

De Harold Pinter. Mise en scène Michel Fau. Avec Michel Fau, Roschdy Zem, Claude Perron, Fabrice Cals.

Trahisons est l'un des chefs-d'œuvre de Harold Pinter, Prix Nobel de littérature, qui savait démettre dans tous les sens les règles du théâtre. Il en

résulte une œuvre grinçante, drôle et inusuelle. Ici, un trio – le mari, la femme et l'amant – ou détruit, remonte le temps jusqu'à la belle époque de leurs amours. Avec le retour au théâtre de Roschdy Zem et la mise en scène forcément iconoclaste de Michel Fau.

■ **Théâtre de la Madeleine**, 19, rue de Surène, 8°. À 20h30. Samedi et dimanche à 16h. 22 à 59 €. www.theatre-madeleine.com

JUSQU'AU 5 AVRIL Kadoc

De Rémi de Vos. Mise en scène Jean-Michel Ribes. Avec Caroline Arrouas, Jacques Bonnaffé, Marie-Armelle Deguy, Gilles Gaston-Dreyfus, Anne-Lise Heimbürger, Yannik Landrein.

Ils sont trois couples dont les maris travaillent dans la même entreprise. À des grades différents. Où l'on verra que sur leur lieu de travail, il se passe des choses étonnantes, agaçantes, délirantes. Et que l'auteur de cette pièce, qui aime à brosser des situations burlesques dans le monde de l'entreprise a désormais la maîtrise du sujet. Pour preuve : la qualité des comédiens venus sur le projet, et celle du metteur en scène, Jean-Michel Ribes, le maître des lieux.

■ **Théâtre du Rond-Point**, 2 bis, avenue Franklin Roosevelt, 8°. À 19h. De 12 à 31 €. www.theatredurondpoint.fr

JUSQU'AU 5 AVRIL Mon dîner avec Winston

De Hervé Le Tellier. Mise en scène et interprétation Gilles Cohen.

Il est fou de Churchill, il l'a même invité à dîner. Mais Churchill ne viendra pas, il est mort depuis longtemps. Alors, Charles lui parle, fait les questions et les réponses, en reprenant ses célèbres aphorismes. L'auteur, Gilles Cohen, un membre de l'Oulipo, avait déjà réalisé un dialogue imaginaire avec François Mitterrand. Pas surprenant qu'il passe outre-Manche, avec un personnage politique éminemment théâtral et cocasse autant que dépressif. Le tout incarné par Gilles Cohen, le fameux patron de la DGSE dans la série *Le Bureau des Légendes*.

■ **Théâtre du Rond-Point**, 2 bis, avenue Franklin Roosevelt, 8°. À 18h30. De 12 à 31 €. www.theatredurondpoint.fr

JUSQU'AU 26 AVRIL La Ménagerie de verre

De Tennessee Williams. Mise en scène Ivo van Hove. Avec Isabelle Huppert, Justine Bachelet, Cyril Guei, Nahuel Perez Biscayart.

C'est le grand retour d'Isabelle Huppert au théâtre, dans le rôle mythique d'Amanda, la mère de *La Ménagerie de verre* de Tennessee Williams. Amanda, sommée de comprendre et protéger ses enfants, et qui tente le tout pour le tout. Isabelle Huppert avait déjà joué l'autre héroïne de Tennessee Williams, la fameuse Blanche de *Un Tramway nommé désir*. La voici ici dans un rôle plus intérieur, mise en scène par Ivo van Hove, "le" metteur en scène belge qui décape les textes et les transpose dans des lieux et des époques toujours inattendus et "coup de poing". Un des événements théâtre de l'année.

■ **Théâtre de l'Odéon**, Place de l'Odéon, 6°. À 20h. Dimanche à 15h. De 8 à 40 €. www.theatre-odeon.eu



© CAROL BALACHÉ

Isabelle Huppert. *La Ménagerie de verre*.

JUSQU'AU 31 MAI Transmission

De Bill C. Davis. Mise en scène Steve Suissa. Avec Francis Huster et Valentin de Carbonnières.

Un prêtre irlandais aguerri, mais un peu ivrogne, un jeune séminariste encore naïf et enjoué : voilà campé ce duo formidable qu'avaient créé Jean Piat et Francis Lalanne dans sa version française sous le titre *L'Affrontement* en 1993. Les sujets de la foi, de la place des femmes dans l'Église catholique, de l'homophobie, du rôle de l'Église sont devenus, depuis, éminemment actuels. Ce qui légitime la reprise de cette pièce remuante qui touche au cœur, incarnée cette fois-ci par Francis Huster (qui avait déjà joué le rôle de Tim Farley) face à un jeune comédien, Valentin de Carbonnières.

■ **Théâtre Hébertot**, 78 bis, boulevard des Batignolles, 17°. À 21h. Dimanche à 15h30. De 15 à 42 €. <http://theatrehebertot.com>

JUSQU'AU 13 JUIN Par le bout du nez

De Matthieu Delaporte et Alexandre de La Patellière. Mise en scène Bernard Murat. Avec François Berléand et François-Xavier Demaison.

Le premier (l'insaisissable Berléand) est un psychiatre. Le second (Demaison, l'humoriste à succès) est Président de la République, fragilisé par un tic nasal. Le premier va-t-il aider le second à guérir de ce tic qui l'empêche de se sentir le roi du monde ? Le nez, appendice qui en dit long sur soi, devient la métaphore du mensonge, du quant-à-soi et de l'apparence. Sujet de drôlerie, le nez devient – après *Cyrano de Bergerac* – sujet de théâtre comique, avec ce face-à-face du psy et de son patient pas comme les autres, signé par les auteurs du *Prénom*, pièce et film à grand succès.

■ **Théâtre Antoine**, 14, boulevard de Strasbourg, 10°. À 21h. Dimanche à 19h. De 18 à 69 €. www.theatre-antoine.com

■ ET AUSSI

La Visite

Un pur moment de bonheur, l'accouchement et les premiers mois avec son nouveau-né ? Pas si sûr, et Lolita Chammah (la fille d'Isabelle Huppert) a passé commande à Anne Berest d'un texte ironique et bien actuel sur le sujet

■ **Théâtre du Rond-Point**, 8°. Jusqu'au 22 mars. www.theatredurondpoint.fr

Le Cirque invisible

Victoria Chaplin et Jean-Baptiste Thierrée ont créé, en trente ans, trois spectacles mémorables dont ce *Cirque invisible*, entre clowns, acrobaties, et magie.

■ **Théâtre du Rond-Point**, 8°. Jusqu'au 5 avril. www.theatredurondpoint.fr

Frou-Frou les Bains

Reprise d'une comédie hilarante de et avec Patrick Haudecœur, qui sait comme personne trousseur des situations cocasses et proposer, ici, un tourbillon très Années folles avec de ravissants décors et costumes d'époque.

■ **Théâtre Edouard VII**, 9°. Jusqu'au 28 juin. www.theatreedouard7.com

Un Amour de jeunesse

On se marie, on se sépare, on s'enrichit, et l'on oublie sa première femme qui vient soudain demander le divorce. Mais comment faire croire que l'on est pauvre ? Situation cocasse assumée par Stéphane de Groodt et Isabelle Gélinas.

■ **Théâtre de la Renaissance**, 10°. Jusqu'au 6 juin. www.theatredelarenaissance.com

Fleurs de soleil

Simon Wiesenthal aura, toute sa vie, traqué les nazis survivants, pour les amener devant la justice des hommes. Une autre expérience l'aura hanté toute sa vie : celle où tout jeune garçon, dans un camp de concentration face à un jeune SS sur le point de mourir, il refuse de donner son pardon à celui qui vient de lui confesser les massacres qu'il avait commis. Bien plus tard, il en fit un livre et une réflexion habitee et bouleversante sur le sujet, que transmet aujourd'hui Thierry Lhermitte sur scène.

■ **Théâtre Antoine**, 10°. Jusqu'au 29 mars. www.theatre-antoine.com

Une Histoire d'amour

Alexis Michalik, "le" nouveau dramaturge qui transforme chacune de ses pièces en un immense succès public, s'attelle à un sujet actuel : la maternité d'un couple de lesbiennes, leur rupture, la fin de la vie de la mère et son besoin de trouver, coûte que coûte, un parent pour sa fille...

■ **La Scala Paris**, 10°. Jusqu'au 28 mars. www.lascala-paris.com

Est-ce que j'ai une gueule d'Arletty ?

Jouée, chantée, dansée, voici une vie d'Arletty, la gouailleuse Parisienne qui revisite ses débuts dans les Années folles, ses années cinéma et ses fréquentations. Bonheur et nostalgie assurés...

■ **Petit Montparnasse**, 14°. Jusqu'au 31 mai. www.theatremontparnasse.com



© COURTESY OF YUAN JAI

Yuan Jai. *Charge*, 2012. Au Centre Pompidou.

MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS

Harper's Bazaar. Premier magazine de mode
Pour la réouverture des galeries de la mode entièrement rénovées par l'architecte Adrien Gardère, le musée des Arts décoratifs présente un focus sur les 150 ans du magazine de mode américain Harper's Bazaar. Cette superbe exposition montre en 60 tenues dévoilées sur 1500 m², à quel point la conjugaison de talents de tous les horizons, artistes, photographes, directeurs artistiques, illustrateurs a donné naissance à un magazine hors norme.

■ Musée des Arts Décoratifs. 107, rue de Rivoli, 1^{er}.
Fermé lundi. 11 €. Jusqu'au 14 juillet.
www.madparis.fr

CENTRE POMPIDOU

• Exposition Neurones, les intelligences simulées (Mutations/Créations)

Chaque année, avec Mutations/Créations, le Centre Pompidou se métamorphose en laboratoire de la création et de l'innovation à la frontière des arts, de la science, et de l'ingénierie. Ce programme rassemble des artistes, des ingénieurs, des scientifiques et des entrepreneurs. En 2020, Mutations/Créations poursuit sa recherche prospective au travers de l'exposition, "Neurones, les intelligences simulées". De l'imaginaire à l'imagerie numérique en passant par l'ultime confrontation homme/ordi-

nateur, l'exposition se veut une démonstration des recherches dans tous les domaines artistiques comparées à celles du monde industriel. Indispensable.

■ Centre Pompidou. Entrée rue Saint-Merri, 4^e.
Fermé mardi. De 11 h à 21 h. 14 €.
Jusqu'au 20 avril. www.centrepompidou.fr

• Yuan Jai

Après de nombreuses études d'art aussi bien à Taïwan qu'en Europe et aux États-Unis, Yuan Jai, née en 1941 en Chine, devient directrice du musée national de Tapei pendant trente ans. Femme du cinéaste maître de la nouvelle vague taïwanaise, Richard Yao-Chi Chen, elle se consacre désormais à sa pratique artistique. Le centre Pompidou dévoile ainsi les œuvres de cette talentueuse représentante de l'art contemporain taïwanais, comme ses grands formats à l'encre sur soie, support qu'elle apprécie pour les déformations du motif autorisé par sa fluidité. Une très belle présentation réalisée par la commissaire d'exposition Catherine David.

■ Centre Pompidou. Entrée rue Saint-Merri, 4^e.
Fermé mardi. De 11 h à 21 h. 14 €. Jusqu'au 7 juin.
www.centrepompidou.fr

MUSÉE DU LUXEMBOURG

Man Ray et la mode

Le musée du Luxembourg à Paris éclaire une face méconnue du travail de l'iconique Man Ray. Grand maître du surréalisme célébré à de nombreuses reprises dans la capitale (en 1998 au Grand-Palais et en 2008 à la Pinacothèque), il était temps de lui redonner son importance dans l'invention de la photographie de mode. En effet, réputé pour avoir révolutionné l'image de la femme, il métamorphose celle de la mode à partir des années 1930. Il répond alors à de nombreuses commandes, aussi bien pour Alexey Brodovitch, génial directeur artistique de la revue Harper's Bazaar, ou des publicités comme la célèbre Larme, des perles de verre posées sur un visage, réalisée pour la promotion d'un mascara.

■ Musée du Luxembourg. 19, rue de Vaugirard, 6^e.
De 10 h à 19 h et 22 h le lundi. 13 €. Du 9 avril au 26 juillet. <https://museeduluxembourg.fr>

MUSÉE D'ORSAY

• **Au pays des monstres. Léopold Chauveau**
Le médecin Léopold Chauveau (1870-1940) s'est toute sa vie réfugié dans son univers artistique d'une manière totalement autodidacte. Sculpteur, illustrateur et auteur de livres pour adultes et enfants, resté oublié de l'histoire de l'art, il réalise pourtant d'incroyables paysages surprenants qu'il peuple de personnages imaginaires tout droit sortis de son inconscient. Chauveau illustre tout aussi bien les fables de La Fontaine que *Le Roman de Renard* et invente des histoires dramatiques très attachantes.

■ Musée d'Orsay. 1, rue de la Légion d'Honneur, 7^e.
Fermé lundi. De 9 h 30 à 18 h, 21 h 15 le jeudi. 12 €. 10 mars au 29 juin. www.musee-orsay.fr

• James Tissot

Cet artiste majeur de la seconde moitié du XIX^e siècle, arrivé de Nantes pour entrer aux Beaux-Arts de Paris, se passionne pour l'art japonais. Célèbre dandy, Tissot est très apprécié dans les milieux artistiques et mondains et, très vite, travaille entre Paris et Londres. Son sujet favori ? Sa compagne, Kathleen Newton, tout simplement. Au décès de cette dernière, il revient en France pour se consacrer à la figure de la Parisienne comme aux sujets mythiques et religieux. Cette exposition qui dévoile bien sûr ses chefs-d'œuvre picturaux, se concentre également sur ses recherches techniques comme l'estampe, la photographie ou l'émail cloisonné.



© TATE, LONDRES. DIST. RAN GRAND PALAIS / TATE PHOTOGRAPHY

James Tissot. *La galerie du HMS Calcutta (Portsmouth) vers 1876.*

■ Musée d'Orsay. 1, rue de la Légion d'Honneur, 7^e.
Fermé lundi. De 9 h 30 à 18 h, 21 h 15 le jeudi. 12 €. Du 31 mars au 26 juillet. www.musee-orsay.fr

MUSÉE DU QUAI BRANLY

• Les curiosités du monde de Françoise Huguier

Cette exposition retrouve la porte de l'univers de Françoise Huguier, de l'atelier où elle travaille et rassemble des milliers de souvenirs rapportés de ses voyages dans le monde depuis des années. « Prendre une photo est d'abord un concept immatériel, je vois, je shoote. Alors qu'avec un objet en volume, je m'approprie d'emblée une histoire qui ne m'appartient pas. [...] Ce cabinet de curiosités, rassemblant mes objets et mes photos, est à la fois mon microcosme et ma manière de pénétrer les secrets intimes du Monde, la rencontre du réel des objets et du virtuel des images, l'incarnation d'une culture et d'un art populaire », explique la photographe. Tout est dit !

■ Musée Quai Branly. 37, quai Branly, 7^e.
Fermé lundi. 10 €. 10 h 30 à 19 h et 22 h jeudi. 31 mars au 14 juin. www.quaibranly.fr



© COURTESY OF ARTIST AND VICTORIA MIRO GALLERY

Wangechi Mutu. *Madam Repeateat*, 2010.

• À toi appartient le regard et (...) la liaison infinie des choses

C'est une première! Le célèbre musée créé par Jacques Chirac pour célébrer les arts premiers a l'habitude d'inviter un artiste contemporain dans son parcours muséal. Mais pas vingt-six d'un seul coup! Venus du monde entier, extra-européens, touchant à tous les matériaux et tous les médias, ils sont émergents comme Gosette Lubondo (RDC), Lek Kiatsirikajorn (Thaïlande) ou José Luis Cuevas (Mexique), mais aussi de nombreux auteurs majeurs, parmi lesquels Dinh Q Lê (Vietnam), José Alejandro Restrepo (Colombie), Dayanita Singh (Inde)...

■ **Musée Quai Branly.** 37, quai Branly, 7^e. Fermé lundi. 10 €. 10 h 30 à 19 h et 22 h jeudi. 31 mars au 12 juillet. www.quaibranly.fr

MUSÉE JACQUEMART-ANDRÉ

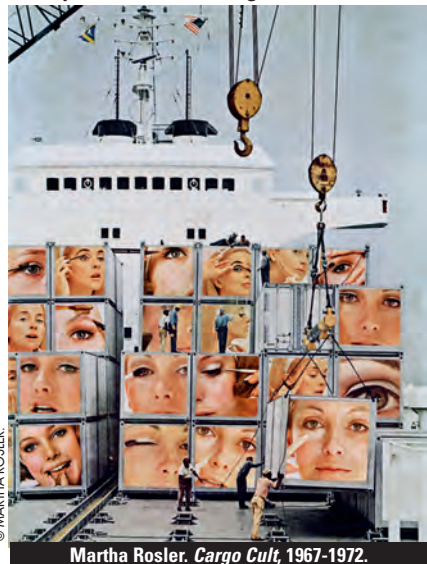
Turner, peintures et aquarelles de la Tate

Turner restera aux yeux de ses contemporains et à la postérité le peintre des incendies et des tempêtes, celui qui fut atteint par la "fièvre jaune", comme le narguait ses concitoyens britanniques! Inspiré par les poèmes d'Ossian de James Macpherson, la littérature romantique anglaise, nourri par Nicolas Poussin ou Claude Le Lorrain, ébloui par la lumière italienne, il annonce déjà l'abstraction lyrique née plus d'un siècle plus tard. Même révolution dans la matière! À l'aquarelle et à l'huile, le voilà qui ajoute du jus de tabac et de la bière vieillie qui feraient presque penser, oserait-on dire, aux mixtures géniales d'aujourd'hui de Michel Blazy. Le musée Jacquemart-André promet des émotions fortes.

■ **Musée Jacquemart-André.** 158, boulevard Haussmann, 8^e. 10 h à 18 h, 20 h 30 lundi. 13,50 €. 13 mars au 20 juillet. www.musee-jacquemart-andre.com

MUSÉE DU JEU DE PAUME

Le Supermarché des images



Martha Rosler. *Cargo Cult*, 1967-1972.

Produite par le Jeu de Paume, cette exposition, soutenue par l'horloger Jaeger-LeCoultre, pose le problème de la saturation des images dans notre univers globalisé. Avec plus de trois milliards de

photos partagées sur les réseaux sociaux chaque jour, on a l'impression d'être perdu dans le monde dont parlait déjà Walter Benjamin, il y a un siècle, « d'un espace à cent pour cent tenu par l'image ». Les commissaires de l'exposition nous entraînent dans un questionnement carrément économique...

■ **Musée du Jeu de Paume.** 1, place de Concorde, 8^e. Jusqu'au 7 juin. Fermé lundi. De 11 h à 19 h et 21 h mardi. 10 €. www.jeudepaume.org

GRAND PALAIS

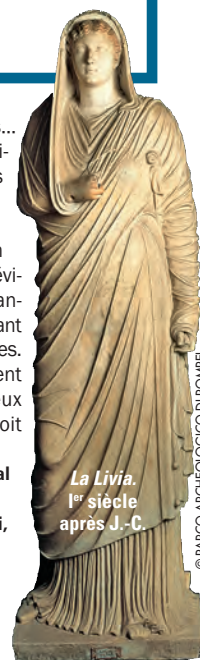
Pompéi

Unique, impressionnant, historique. Pour l'incroyable exposition consacrée au site archéologique de Pompéi, la RMN s'est associée au célèbre programme Gedeon, leader du documentaire archéologique et du patrimoine, pour immerger le spectateur dans la ville au destin funeste! Projections géantes, reconstitutions en 3D, bruits

de la ville, musiques originales... et même, au cœur de l'exposition, on a presque les bottes dans la coulée de lave. C'est fou, c'est dingue et génial! Jamais aucune manifestation n'a été aussi sensorielle avec évidemment la reconstitution grandeur nature des fresques décorant les plus belles villas pompéiennes. Le site, où les fouilles continuent encore, mériterait d'être mieux conservé et semble par endroit être laissé à l'abandon.

■ **Grand Palais.** 3, av. du général Eisenhower, 8^e. 13 €. Fermé mardi. 10 h à 20 h, 22 h mercredi, vendredi, samedi. 25 mars au 8 juin. www.grandpalais.fr

La Livia.
1^{er} siècle
après J.-C.



© PARCO ARCHEOLOGICO DI POMPEI, ARCHIVIO FOTOGRAFICO

MUSÉE DE L'ORANGERIE

GIORGIO DE CHIRICO ET LA PEINTURE MÉTAPHYSIQUE

Le musée de l'Orangerie présente, pour la première fois à Paris, les prémices de la peinture métaphysique de Giorgio de Chirico. Superbe.

L'expression "l'inquiétante étrangeté", cet *humheilichkeit* dont parlait Freud semble n'avoir été inventée que pour Giorgio de Chirico décédé en 1978 à 90 ans. Le silence, la solitude, l'abandon, l'absence de tout être humain – hormis sous la forme de statuaire ou de mannequins, croisement entre des automates et des statues africaines – hante à jamais son œuvre. « Je me suis aperçu qu'il y a une foule de choses étranges, inconnues, solitaires, qui peuvent être traduites en peinture... Une œuvre d'art vraiment immortelle ne peut naître que par révélation. » Cette manifestation, qui vient onze ans après l'exposition du musée d'Art moderne de la Ville de Paris en 2009, ne présente pas cette fois l'ensemble de son œuvre, mais se concentre sur ses origines et ses influences. Le début des années 1910



Carlo Carrà. *Il gentiluomo ubriaco*, 1916-1917.

où il rencontre à Paris son premier collectionneur, le marchand Paul Guillaume, et les personnalités artistiques françaises comme Guillaume Apollinaire, Maurice Raynal, André Salmon, André Breton, Paul Éluard et Jean Paulhan. Puis, à partir de 1915, à son retour en Italie, sa période ferraraise, où il s'engage dans ce que les historiens de l'art appelleront "l'école métaphysique". Chirico développe alors dans ses tableaux un vocabulaire nouveau et mystérieux qu'il enseigne et partage avec les peintres Carlo Carrà et Giorgio Morandi. Un corps de femme, des arcades, des horloges, un gant, un coquillage, autant d'objets qui tirent un fil d'Ariane pour livrer un temps suspendu. Après Paris, cette très belle exposition voyagera d'août à décembre à Hambourg.

■ **"Giorgio de Chirico. La peinture métaphysique".**

Musée de l'Orangerie. Jardin des Tuileries, 1^{er}. Fermé le mardi.

De 9 h à 18 h. 9 €. Du 1^{er} avril au 13 juillet. www.musee-orangerie.fr

Cindy Sherman. *Untitled #582* (détail), 2016.

PALAIS DE LA PORTE DORÉE

Christian Louboutin : l'exhibition(niste)

C'est la première grande exposition consacrée au créateur de chaussures et incontournable figure de la mode parisienne, Christian Louboutin. Audacieux et parfois sulfureux, celui qui inventa la semelle rouge comme marque de fabrique, dévoile, outre des centaines de souliers plus dingues et élégants les uns que les autres, ses inspirations venues aussi bien du musée de la Porte Dorée qui l'accueille, avec ses décorations Art déco et son aquarium, que des artistes comme le réalisateur et photographe David Lynch, la chorégraphe Bianca Li ou le plasticien pakistanais Imran Qureshi.

■ Palais de la Porte Dorée. 293, avenue Daumesnil, 12^e. Fermé lundi. 10 €. Jusqu'au 26 juillet. www.palais-portedoree.fr

FONDATION CARTIER

Claudia Andujar. La Lutte Yanomami

Claudia Andujar. *Susi Korihana théri au bain. Pelli-cule infrarouge, Catrimani, Roraima, 1972-1974.*

Claudia Andujar, photographe reporter installée au Brésil depuis 1955, partage le quotidien et les luttes du peuple d'Amazonie, les Yanomami. Au travers de centaines de photos qui retracent la vie, les joies, les rituels et les combats des Yanomami, le visiteur découvre leur lutte pour conserver leur mode de vie ancestral. Leur but ? Se battre contre la déforestation. Les œuvres de Claudia Andujar sont esthétiques, bien sûr, mais aussi politiques. Ces clichés superbes et inédits, resserrés sou-

vent sur le visage, dévoilent l'intimité d'un peuple jusqu'à ses rituels chamaniques. Superbe.

■ Fondation Cartier. 261, boulevard Raspail, 14^e. Fermé lundi. De 11 h à 20 h, jeudi à 22 h. 10,50 €. Jusqu'au 10 mai. www.fondationcartier.com

MARMOTTAN MONET

Cézanne et les maîtres. Rêve d'Italie

Du jamais vu. Dans le cadre romantique du ravissant musée Marmottan où Berthe Morisot et Claude Monet sont remarquablement représentés, une manifestation est organisée grâce au soutien des plus grands musées du monde entier : l'immense peintre Cézanne entouré des plus grands maîtres italiens du XVI^e au XIX^e siècle ! Si le visiteur est déjà ébloui par les superbes *Sainte Victoire* et les natures mortes de l'Aixois, il n'en est pas moins étourdi par les œuvres de Tintoret, Le Greco, Ribera, Giordano, et... bien entendu Poussin dont il rêvait de « faire des œuvres d'après nature ». Les organisateurs de l'exposition ont eu également la bonne idée d'inviter des tableaux des maîtres du Novecento dont Carra, Sironi, Pirandello, Boccioni ou Morandi que Cézanne inspira fortement. La scénographe, Anne Gratadour révèle le travail des peintres avec un talent fou.

■ Marmottan Monet. 2, rue Louis-Boilly, 16^e. Fermé lundi. De 10 h à 18 h. 11 €. Jusqu'au 5 juillet. www.marmottan.fr

FONDATION LOUIS VUITTON

Cindy Sherman.

Une rétrospective (1975 – 2020).

Son travail critique sur la femme et la société contemporaine est désormais célèbre dans le monde entier. Photographe et plasticienne, l'artiste américaine de 65 ans embrase la fondation pour cinq mois sur 1 500 m², avec près de 300 images de 1975 à 2000 et des œuvres sur mesure ! Parmi celles-ci, *Flappers* et une nouvelle série présentant des figures masculines et des couples. Parallèlement, la Fondation propose une nouvelle présentation de *Crossing Views*, une sélection

d'œuvres de vingt artistes français et internationaux issues de la collection de la Fondation choisies en dialogue avec Cindy Sherman elle-même.

■ Fondation Louis Vuitton. 8, av. du Mahatma Gandhi, 16^e. Fermé mardi. 11 h à 20 h, 21 h vendredi. 14 €. 2 avril au 31 août. www.fondationlouisvuitton.fr

PALAIS DE TOKYO

Fragmenter le monde. Partie I

Une nouvelle édition, guère optimiste de *Fragmenter le monde* s'ouvre au Palais de Tokyo. *Partie I* Notre monde brûle invite les artistes Kévin Rouillard, qui avec *Grand mur* évoque la frontière hermétique qui verrouille la circulation des individus entre le Mexique et les États-Unis, et Nicolas Daubannes. Ce dernier, lauréat du prix des amis du Palais de Tokyo 2018, explique dans son dossier de présentation qu'il pose « des questions essentielles : la vie, la mort, la condition humaine et les formes sociales qui les façonnent. » Représenté par l'excellente galerie Maubert à Paris, à 35 ans, Nicolas Daubannes invente de nouveaux espaces, travaille dans les lieux carcéraux, quand il ne dessine à la limaille de fer qu'un seul souffle peut réduire à néant. « Il s'agit de voir avant la chute, avant la ruine, l'élan vital », poursuit-il.

■ Palais de Tokyo. 13, avenue du Président Wilson, 16^e. Fermé lundi. De midi à minuit. 12 €. Jusqu'au 17 mai. www.palaisdetokyo.com

MAISON DE BALZAC

La Comédie humaine, Balzac par Eduardo Arroyo

Eduardo Arroyo. *Melmoth*, 2014. Collage.

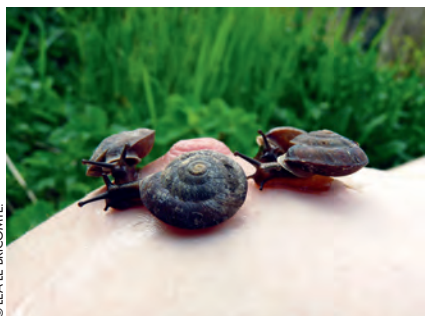
Eduardo Arroyo, célèbre à partir des années 1960, est l'un des fondateurs de la Figuration dite narrative. Passionné par le personnage de Balzac, il décide, en 2015, de publier une *Comédie humaine* illustrée, son projet sera avorté... par son décès en 2018. L'exposition présente ainsi une trentaine de peintures, collages et dessins, réalisés depuis 2014. Cette superbe *Comédie humaine*, où le visiteur retrouve les couleurs et les dessins acérés d'Arroyo, prolonge à la fois la mémoire de Balzac et celle du peintre. Un très beau moment de partage entre littérature et peinture.

■ Maison de Balzac. 47, rue Raynouard, 16^e. Fermé lundi. De 10 h à 18 h. 8 €. Jusqu'au 10 mai. www.maisondebaltzac.paris.fr

ESPACE TOPOGRAPHIE DE L'ART

Humanimalismes

L'écrivain et commissaire d'exposition Paul Ardenne a rassemblé une nouvelle fois avec succès un ensemble d'artistes de tous âges et de tous horizons questionnant les relations entre l'animal et l'homme. « *La stratégie humanimaliste de "l'animal-pour-l'art" est cognitive. Car "mon-corps" ne supporte pas de ne pas se connaître, de devoir supporter trop de doute. Animal, aide-moi à moins me méconnaître* », écrit Paul Ardenne. Parmi les œuvres présentées, un bestiaire de fabuleux dessins de Horst Haack, une performance filmée de Joël Hubaut, des photos et une vidéo de Léa Le Bricomte et une immense installation en porcelaine d'Agnès Pezeu. Avec aussi Joseph Beuys, Tia-Calli Borlase, Mat Collishaw, Alix Delmas, Jan Fabre, Robert Gligorov, Joachim Koester, Camille Sabatier...



Léa Le Bricomte. *Snail Invasion*, 2010.
Vidéo HD – 10 min 50 s, photographies.

■ Topographie de l'art. 15, rue de Thorigny, 3^e.
Jusqu'au 4 avril. www.topographiedelart.fr

GALERIE BERNARD BOUCHE

Susana Solano

Les sculptures de l'artiste espagnole née en 1946 proposent un véritable voyage dans le temps. « *L'art appartient à la toile qui encapsule le temporel et se le rappelle, les lumières qui l'illuminent et les regards qui l'approchent pour explorer ce qu'il entraîne...* », dit-elle. La galerie Bernard Bouche dévoile ses œuvres, rares, que l'artiste a choisi de peu produire car c'est la force de l'intention qui compte. Elle travaille ses pièces en acier inoxydable avec une extrême économie de moyens et capte l'essence de nos émotions dans des œuvres de formats très différents, allant de cinquante centimètres à deux mètres avec une même délicatesse infinie.

■ Galerie Bernard Bouche. 123, rue Vieille du Temple, 3^e.
Du 14 mars au 19 mai.
www.galeriebernardbouche.com

Susana Solano.
Lo Visible II.



CIRCULATION (S)

CIRCULATION(S) FÊTE SES DIX ANS

Pari réussi. Depuis dix ans, l'association Fetart propose à Paris un festival de deux mois consacré à la photographie émergente et en révèle les dernières tendances.

Le festival Circulation(s) fête ses dix ans! Devenu une référence sur la scène photographique, il présente chaque printemps pendant deux mois le meilleur des jeunes talents européens. Son but? Révéler les tendances. Et le pari est tenu. Rodée pendant les trois premières années dans le parc de Bagatelle, la manifestation a depuis 2014 intégré le lieu désormais incontournable de la culture parisienne, le CentQuatre. Après avoir confié la direction artistique au collectif The Red Eye, le festival Circulation(s) l'a donnée cette année à Audrey Hoareau. En 2020, cinq sections thématiques ont été définies dont une consacrée notamment à l'identité. Le festival met tout particulièrement en lumière la galerie Persons Projects fondée à Helsinki avec l'artiste Ville Kumpulainen et invite l'école FAMU de Prague. Parmi les artistes remarquables,

Weronika Perłowska se focalise sur la colère féminine, Vera Hadzhiyska propose une série intitulée *Avec le nom d'une fleur*, Ihar Hacharuk travaille ses images avec un rendu proche de la gravure, le tandem Tomasz Liboska et Michal Solarski se concentre sur le thème identitaire. Circulation(s) propose aussi des conférences et des ateliers pour les enfants. En un mot, le rendez-vous photographique du printemps à ne pas manquer.

■ Circulation(s) du 14 mars au 10 mai. CentQuatre. 5, rue Curial, 19^e.
www.festival-circulations.com



Weronika Perłowska.
Anger detracts from her beauty.

GALERIE NATHALIE OBADIA

Valérie Belin. Reflection

« *Je me situe toujours sur la limite entre montrer un objet et l'abstraction pure* », explique Valérie Belin. Depuis plus de 30 ans, l'artiste a créé un univers photographique rare et fascinant où le processus de création est sans cesse remis en cause. Travaillant toujours par séries, ses formats éblouissent et s'imposent. Et, des objets aux corps, de l'inerte au vivant, elle poursuit la même obsession de la métamorphose. Après ses célèbres *Voitures* (1998), *Bodybuilders* (1999), *Black Women* (2006) et *Painted Ladies* (2017), celle qui a été de nombreuses fois primée et dont les œuvres font partie des plus grandes collections dans le monde, présente "Reflection", une série consacrée aux petits théâtres urbains que sont les vitrines.

■ Galerie Obadia. 3, rue du Cloître Saint-Merri, 4^e.
Jusqu'au 4 avril. www.nathalieobadia.com

GALERIE MARIA WETTERGREN

Sanctum

Maria Wettergren propose un choix d'artistes toujours sélectif et superbe. Après être tombé sous le charme absolu des œuvres de la créatrice Hanne

Friis, le visiteur repart dans une aventure sensorielle à couper le souffle avec une autre artiste norvégienne, Gjertrud Hals. L'exposition intitulée "Sanctum" présente de grandes sculptures tridimensionnelles, tissées avec des métaux pauvres récupérés sur les routes ou les plages, d'une des pionnières dans le domaine de l'art textile scandinave. Les œuvres suspendues dans l'espace flottent avec une légèreté qui provoque l'émerveillement.

■ Galerie Maria Wettergren.
18, rue Guénégaud, 6^e. Jusqu'au 25 avril.
www.mariawettergren.com



Gjertrud Hals. *EIR series*. Fil de cuivre tricoté.

RESTAURANTS

MARS 2020

À travers près de soixante-dix valeurs sûres et nouveautés, ces pages vous donnent un aperçu de la richesse culinaire parisienne. Du petit bistrot à la table trois étoiles, cette rubrique – libre de toute publicité – vous fait partager nos coups de cœur, découvrir les nouvelles adresses et tous les restaurants qui contribuent à faire de Paris la capitale mondiale de la gastronomie. Rubrique réalisée par David Richard et Manuel Mariani.



LE ROCH 1^{re}

28, rue Saint-Roch. Tél. 01 73 04 59 09.

www.leroch-hotel.com/restaurant-bar

• De 12 h à 14 h et 19 h 30 à 22 h • Fermé dimanche et lundi • Voiturier

• Prix moyen : 65 €.

TENDANCE Décoré par la talentueuse Sarah Lavoine, Le Roch, ce 5-étoilé de la Compagnie Hôtelière de Bagatelle, incarne le chic parisien, tout en conservant une certaine décontraction. Même parti pris pour la belle salle de restaurant concentrique, ouvrant sur une terrasse intérieure et déployée autour d'un buffet de marbre coiffé d'un puits de lumière, avec ses banquettes de velours et ses murs parés de bleu marine. Un cadre idéal pour apprécier les créations du jeune et habile chef Rémy Bérerd (ancien numéro 2 de la Tour d'Argent) comme des langoustines à la plancha crème de chou vert en entrée, un filet de canette rôti, figues pochées au bouillon d'airelles (34 €), des tagliatelles fraîches aux cèpes, noix, émulsion de parmesan (28 €) ou un maigre sauvage, haricots étuvés à la verveine, lait végétal à la mandarine, en plat principal. Quant aux desserts, Le Roch présente une tartelette de figues fraîches et son sorbet à la baie de Batak ou la suggestion de Christophe Michalak (14 €). Le menu Carte Blanche en cinq services à 75 € met en avant les produits de saison. Belle sélection de vins commentés par un sommelier passionné qui suggère des associations originales et détonnantes. Avant de passer à table, installé à l'une des confortables tables du coin bibliothèque, on déguste un cocktail maison.

★ MARCORE 2^e

1, rue des Panoramas. Tél. 01 45 08 00 08.

www.marcore-paris.com

• De 12 h à 14 h et de 19 h 30 à 22 h 30 • Fermé samedi midi et dimanche • Prix moyen : 45 €.

BISTROT GASTRONOMIQUE Les Biterrois Marc Favier et Aurélie Alary viennent de voir leur table gastronomique du premier étage, auréolée d'une étoile au guide Michelin. Aurélie Alary accueille ses hôtes avec beaucoup de chaleur et de générosité aussi bien à la table bistronomique du rez-de-chaussée qu'à celle étoilée du premier étage. Deux espaces distincts, imprégnés de la même ambiance raffinée, avec lumières tamisées, vitraux d'époque, verrerie de chez Zalto, argenterie Christofle et assiettes en porcelaine de chez Martine Mikaeloff. Du beau et du bon dans l'assiette, Marc Favier ayant officié aux côtés de très grands chefs, comme Pierre Augé (le père), Jean-François Piège ou encore Frédéric Anton. La carte bistronomique aux formules à prix sages (28 € et 36 € au déjeuner, 36 € et 45 € le soir) se fournit auprès de primeurs, bouchers, boulangers réputés. Nous y avons apprécié un bel œuf frit/girolles/citron confit/jus de viande (12 €), puis un très original paleron de veau cuit au bouillon/céleri maraîcher en croûte de sel (24 €) et enfin une dépaysante tarte sablée-amandes aux figues rôties/glace feuille de figuier/brisures de nougatine aux pignons de pin, une jolie création du chef pâtissier Pierre Usandisaga. "L'étage" avec sa cuisine gastronomique distinguée par le guide Michelin recèle de saveurs un "cran" au-dessus, à vite venir tester.



© PIERRE LUCI PENATO.



NOS TABLES 2 ET 3 ÉTOILES PRÉFÉRÉES

LE MEURICE. ALAIN DUCASSE ★★

228, rue de Rivoli, 1^{er}.
Tél. 01 44 58 10 55.

L'AMBROISIE ★★★

9, place des Vosges, 4^e.
Tél. 01 42 78 51 45.

GUY SAVOY ★★★

À l'hôtel de la Monnaie, 6^e.
11, quai de Conti. Tél. 01 43 80 40 61.

ARPÈGE ★★★

84, rue de Varenne, 7^e.
Tél. 01 45 51 40 41.

L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON ★★

5, rue Montalembert, 7^e.
Tél. 01 42 22 56 56.

ALLENO PARIS

PAVILLON LEDOYEN ★★★

Carré des Champs-Élysées.
8, rue Dutuit, 8^e. Tél. 01 53 05 10 00.

ÉPICURE ★★★

À l'hôtel Bristol. 112, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 8^e. Tél. 01 53 43 43 00.

PIERRE GAGNAIRE ★★★

6, rue de Balzac, 8^e.
Tél. 01 58 36 12 50.

LE CINQ ★★★

Hôtel Four Seasons George V.
31, avenue George V, 8^e.
Tél. 01 49 52 71 54.

ALAIN DUCASSE

AU PLAZA ATHÉNÉE ★★★

25, avenue Montaigne, 8^e.
Tél. 01 53 67 65 00.

LE GRAND RESTAURANT JEAN-FRANÇOIS PIÈGE ★★

7, rue d'Aguesseau, 8^e.
Tél. 01 53 05 00 00.

LE GABRIEL ★★

La Réserve. 42, avenue Gabriel, 8^e.
Tél. 01 58 36 60 50.

LE PRÉ CATELAN ★★★

Route de la Grande Cascade.
Bois de Boulogne, 16^e. Tél.
01 44 14 41 14.

L'ABEILLE ★★

Shangri-La Hotel Paris.
10, avenue d'Iéna, 16^e.
Tél. 01 53 67 19 90.

GRILLÉ MONTORGUEIL 2^e

6, rue des Petits Carreaux. www.grilleparis.com

• De 11 h 30 à 22 h 30 • Fermé dimanche

• Prix moyen : 15 €.

KEBAB Dans le quartier piéton de Montorgueil, en lieu et place d'une ancienne boucherie à la façade classée au titre des Monuments Historiques, une nouvelle adresse parisienne de kebabs haut de gamme, Grillé, a ouvert récemment. Vouée en priorité à la vente à emporter et à la livraison, la maison permet tout de même de se restaurer sur place sur une petite table ou sur les mange-debout qui bordent l'espace de vente. Au menu, un seul produit : un kebab "haute couture", élaboré à partir de produits de grande qualité : de la poitrine de veau de lait de chez Hugo Desnoyer marinée dans une préparation secrète, une galette dürüm d'inspiration turque à base de farines bio, de blé, de petit épeautre et d'huile d'olive. Tout est préparé sur place et cuit à la minute, les sauces exclusives sont aussi maison, comme la blanche (fromage blanc, raifort), la verte (pulpe de tomate verte, piment vert, oignons doux) ou la "petits pois" (augmenté de fromage blanc, cumin, menthe, citron). En accompagnement, les (excellentes) frites sont maison, dans une friteuse spécialement importée de Belgique, et les chips artisanales (cuites au chaudron, au sel de l'île de Ré) sont signées Belsia. En dessert, on se régale des glaces artisanales de chez Une Glace à Paris, l'enseigne du Champion du Monde de Pâtisserie et Meilleur Ouvrier de France Glacier Emmanuel Ryon. Enfin, les bières artisanales signées Grillé sont brassées en Alsace par les Brasseries Sainte-Cru.

★ LE PUR' 2^e

Park Hyatt Paris-Vendôme. 5, rue de la Paix.

Tél. 01 58 71 10 60. www.paris-restaurant-pur.fr

• De 19 h 45 à 21 h 30 • Ouvert tous les jours

• Voiturier • Prix moyen : 180 €.

GASTRONOMIQUE Dans ce palace parisien désigné par Ed Tuttle qui rayonne sur la rue de la Paix et la place Vendôme, Le Pur' entre les mains du talentueux Jean-François Rouquette nous enchante chaque jour un peu plus. Le restaurant convie ses hôtes à un voyage culinaire en première classe en compagnie de son adjointe Ai Okabayashi, cette passionnée d'art contemporain et de poterie d'origine japonaise qui apporte ses traditions, sa technique et sa précision pour les mettre au service du Pur'. Auréolée d'une étoile, l'originalité de la cuisine de Jean-François Rouquette tient beaucoup à son ouverture d'esprit et aux rencontres qu'il a pu faire lors de ses nombreux voyages. Dans ce restaurant en forme de rotonde, il jongle avec brio avec les épices, graines et agrumes. Mention spéciale pour le service aussi efficace que prévenant.



© CÉCIL MATHIEU

NOUVEAU



PHOTOS © GUILLAUME DE LAUBIER.

LE NOLINSKI, UNE ADRESSE ROYALE

Exit le Réjane et longue vie au Nolinski Le Restaurant, la table éponyme de cet hôtel 5-étoiles situé avenue de l'Opéra à proximité du Louvre. L'ancienne salle aux tons gris a été métamorphosée en un lieu chic, sophistiqué bien plus lumineux et beaucoup plus calme. L'architecte anglais John Whelan a le sens du style... Art déco. Il a notamment créé un élément central paré de lattes de miroirs qui se termine avec un éclat de feuilles d'or. Les tables en marbre jaune de Sienne, appliques Art déco, chaises cannées, murs dorés crémeux et banquettes en velours parachèvent ce décor de rêve. Avec des serveurs qui arborent fièrement leur veste blanche et un beau nœud papillon, on bascule dans une ambiance années 20 digne du film *Midnight in Paris*, sans pour autant oublier que nous sommes bien en 2020. Le lieu est chaleureux, le service plein de bonne volonté et l'ambiance décontractée. Côté cuisine, Philip Chronopoulos, jeune et talentueux chef étoilé du Restaurant du Palais Royal fait preuve de créativité pour élaborer une carte mettant à l'honneur des plats classiques et des propositions plus audacieuses et exotiques. En entrée, on se régale de petits chaussons de veau mijoté, de l'incontournable ceviche de bar ou d'un croustillant fried chicken au paprika... On poursuivra avec un turbot de ligne ou un cœur d'entrecôte black angus bien tendre. Yann Brys, l'une des stars parisiennes de la pâtisserie, meilleur ouvrier de France, enchante avec de nouvelles créations comme le très léger "super fruit perle du Japon", lait de coco ou le Palais Royal, un entremets chocolat noisette au nom évocateur, le jardin éponyme se cachant à quelques mètres du Nolinski.

TENDANCE

Nolinski Le Restaurant 1^{er}

16, avenue de l'Opéra. Tél. 01 42 86 10 10.

<https://nolinskiparis.com>

• De 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 23 h

• Ouvert tous les jours • Prix moyen : 75 €.



© MAURINE TRIC

SAVEURS PIÉMONTAISES À L'ASSAGGIO

L'hôtel Castille a fait appel à Ugo Alciati, chef étoilé du restaurant Guido à Fontanafredda (au cœur des vignobles du Piémont), pour élaborer la carte de son restaurant L'Assaggio. Ce célèbre cuisinier a assis sa réputation avec quelques plats signature comme ses vitello tonnato, ses agnolotti Di Mamma Lidia (du nom de sa mère) ces fameuses raviolis farcies de viandes braisées, de légumes et de parmesan, accompagnées d'un jus de viande mitonné pendant trois jours, ou ses risottos qui changent au rythme des saisons. Des musts que l'on retrouve à la carte de L'Assaggio à côté de



© ALBAN COUTURIER

bien d'autres propositions. Pour exécuter avec brio ses recettes, Ugo Alciati a placé aux fourneaux, son ex-second, Sasha Arandjelovic. Ce dernier connaît bien le répertoire italien et la philosophie de son mentor. En plus d'une exécution parfaite des plats, L'Assaggio se fournit auprès de producteurs italiens et français sélectionnés avec soin : tomates de Sicile, aubergines de Naples, bœuf d'Aubrac... Si les spaghettis viennent de Toscane, toutes les autres pâtes – agnolotti, rigatoni, fettuccine – sont, elles, faites maison. On ne saurait sortir de table sans succomber au dessert. Une glace *fior di latte*, selon une recette élaborée après plusieurs années de réflexion, ou un tiramisu qui se présente comme le meilleur de Paris...

GASTRONOMIQUE L'Assaggio 1^{re}

Hôtel Castille Paris. 33-37, rue Cambon.
Tél. 01 44 58 44 58.
www.starhotelscollezione.com

- De 12 h à 14 h 30 et 19 h 30 à 22 h 30
- Fermé dimanche et lundi
- Prix moyen : 90 €.

JÒIA 2^e

39, rue des Jeûneurs.

Tél. 01 40 20 06 06.

www.joiahelenedarroze.com

• De 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h 30

• Ouvert tous les jours • Prix

moyen : 70 €.

BISTROT Dans un Paris parfois gris et triste, le restaurant Jòia de la célèbre chef Hélène Darroze a de quoi réchauffer les cœurs. Avec un nom qui signifie joie en occitan, il annonce une cuisine gourmande et conviviale. Dans la rue des Jeûneurs, réputée pour ces nombreux restaurants, Jòia propose à la fois un bar et un espace de restauration sur deux étages dont un coin boudoir-bibliothèque plus romantique. Ici, place à une cuisine de partage et à la réinterprétation de recettes

traditionnelles du Sud-Ouest d'où est originaire la chef comme le poulet jaune des Landes brioché de foie gras ou la cogote de merlu de Saint-Jean-de-Luz rôti à l'espagnole, sauce chimichurri. Thomas Piat, qui œuvre en cuisine, propose des plats inspirés des voyages d'Hélène Darroze comme les raviolis de Mamma Léna, le chicken pie comme au Connaught, ou le fried chicken accompagné d'une mousceline au cumin. En dessert, on se délectera de la tarte au chocolat ou encore d'un pavlova aux fruits de saison rôtis et chantilly aux baies roses. Une forme de féminisme souffle sur Jòia : la carte des vins met les femmes vigneronnes ou œnologues à l'honneur tandis que le chef barman revisite des cocktails créés ou inspirés par des femmes ! Le soir dès 17 h, place à un *happy hour*, avec tapas et jeux de société, ouvert à tous y compris aux hommes ! Convivial et gastronomique, Jòia est l'une des plus agréables adresses du quartier pour passer un moment heureux entre amis.



© NICOLAS BRUSSON.COM

SINNER 3^e

Hôtel Sinner. 116, rue du Temple. Tél. 01 42 72 20 00.
<https://sinnerparis.com>

• De 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30 • Ouvert tous les jours

• Voiturier • Prix moyen : 80 €.

TENDANCE Nouvelle étoile de la galaxie Evok Hotels collection (Nolinski, Brach), le Sinner, un 5-étoiles dont la décoration a été confiée à Tristan Auer, est un établissement inattendu et provocateur dans l'univers feutré des hôtels parisiens. Dès les portes franchies, un nuage d'encens flotte dans le lobby où se trouve le bar. La salle du restaurant, aux tons blancs avec ses immenses volumes et sa cuisine ouverte,

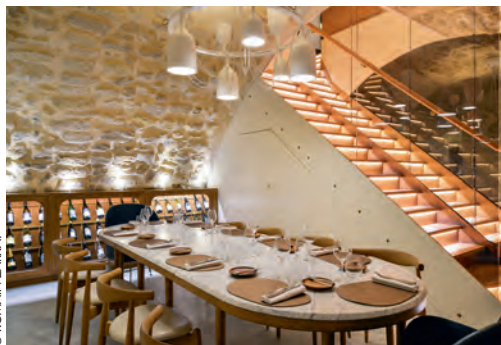
donne sur une verrière végétalisée, un lieu inédit à Paris où se pressent la clientèle branchée du Marais et les aficionados de la cuisine d'Adam Bentalha, chef exécutif du Brach. Place ici à une carte métissée qui s'inspire d'une cuisine de tribus, celle des déserts d'Afrique du Nord et du continent sud-américain. Après s'être régalé d'un guacamole au mortier et de tortillas, les crudos, comme la daurade leche de tigre aux agrumes, donnent le ton. Puis, les délicieuses côtelettes d'agneau sauce chimichurri et les gambas de Madagascar, Aji Amarillo, ciboulette, démontrent qu'Adam Bentalha sait manier avec talent épices, saveurs et textures afin de nous faire voyager hors de nos frontières. Lieu de tous les péchés ou pas, fun et un peu déjanté, le Sinner s'affirme comme un succès gastronomique.

★ LE SERGENT RECRUTEUR 4^e

41, rue Saint-Louis en l'Île. Tél. 01 43 54 75 42.
www.lesergentrecruteur.fr

• De 12 h 30 à 14 h 30 et de 19 h 30 à 22 h 30
• Fermé dimanche et lundi • Prix moyen : 95 €.

GASTRONOMIQUE Après dix-huit années à la tête des cuisines de l'étoile Laurent, le talentueux Alain Pégouret, l'un des plus brillants disciples de Robuchon, a repris Le Sergent Recruteur, récompensé en 2020 d'une étoile au guide Michelin. Le maître des lieux a conservé la jolie déco rétro-moderne de l'Espagnol Jaime Hayón, star du design européen, avec une structure en pierre et en bois blanc, des fauteuils 50's, un comptoir en marbre et une cuisine ouverte sur la salle. Quant à sa carte, elle connaît un nouvel envol qui a enthousiasmé les inspecteurs du guide Michelin. Produits nobles et de saison, cuissons millimétrées, dressages créatifs et impeccables : un trio gagnant que nous avons apprécié avec ces giroles juste saisies, lasagne aux herbes, jaune d'œuf à peine coulant et crumble d'oignons au parmesan (35 €), cette noix de ris de veau rissoyée au basilic (parfaitement cuite) (58 €), ou encore cette tendre poulette Culoiselle rôtie à l'ail noir sous la peau, celutces et cosses de fougères grillées et fleurette d'herbes fortes. Même bonheur côté desserts, avec ce chocolat à l'infusion de gingembre, sorbet cacao et citron vert, sous un voile d'or (22 €). Côté salle, le service feutré et attentif est exclusivement féminin. Menu déjeuner à 39 € et 49 €. Menu Instant de Saison en 5 assiettes à 85 € et Horizon en 7 assiettes à 139 €.



© ROMAIN ZARKA

AFFINITÉ 5^e

33, rue de Bièvre. Tél. 01 42 02 41 71.
www.restaurant-affinite.fr

• De 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h
• Fermé dimanche et lundi • Prix moyen : 50 €.

TENDANCE Shawn Joyeux et Toshitaka Omiya (dit Toshi), le tandem de l'excellent restaurant voisin et étoilé Alliance, ont confié les fourneaux d'Affinité au chef Thibault Loubersanes. La déco, au code couleur apaisée, des deux salles à manger affiche un élégant cadre néo-rétro et une ambiance lounge, conjuguant un sol en parquet clair, des poutres peintes, des murs en pierres apparentes et d'autres peints en couleurs claires ou vert océan, de grandes banquettes au ton vert soutenu et des fauteuils en velours rouge. La cuisine ouverte sur la salle permet, selon l'endroit où l'on est installé, de regarder le chef Thibault Loubersanes et sa mini-brigade s'activer aux fourneaux. Ce jeune cuisinier a bien profité des leçons de Toshi chez Alliance, et a composé une carte attrayante, un peu dans l'esprit de celle de la maison mère, qui change tous les jours. Pour notre repas, nous avons débuté par une langoustine cuisinée à la bière, présentée enroulée dans une feuille de chou vert (12 €), suivie d'un joli morceau de bœuf servi saignant (29 €), escorté de bulbe de cerfeuil cuisiné, de gingembre et d'un vrai jus, visiblement fait minute. Extra ! On a fini sur une bonne tarte au chocolat noir Guanaja, noix de pécan et fleur de sel (11 €). En prime, le service est très sympathique ! Formules du midi à 18 et 22 €. Menu Confiance à 60 €.



© OLIVIER C. MERIEL

DROUANT DÉMARRE UN NOUVEAU CHAPITRE

Depuis près de 120 ans, Drouant occupe une double place sur la scène gastronomique parisienne. Institution vouée à la cuisine bourgeoise et également temple de la littérature française. C'est ici que se réunit le jury du Prix Goncourt depuis 1903 et qu'on y annonce chaque année le nouveau lauréat du haut de son splendide escalier Ruhlmann. Aujourd'hui reprise par les Frères Gardinier (Les Crayères, Taillevent, Le Comptoir du Caviar...), la maison a été entièrement redécorée par Fabrizio Casiraghi et Franck Durand, qui ont réinterprété et mis au goût du jour les codes Art déco de Drouant. Inspirés du style Riviera, le blanc cassé, le bleu marine et le jaune bouton d'or viennent égayer la chaleur des boiseries en noyer pour une ambiance élégante et joyeuse. Quant à la carte, elle a été entièrement repensée par Philippe Mille, chef doublement étoilé aux Crayères. Une cuisine bourgeoise, mais pas ennuyeuse, résolument tournée vers l'avenir et parfaitement exécutée par Émile Cotte, ancien chef du 110 Taillevent, comme nous avons pu en juger : homard en délicates ravigoles et nage de condrieu (29 €), bar à la vapeur d'agrumes (parfaitement cuit) avec cresson, caviar et pomme de terre fumés (49 €), ris de veau en fricassée, suc de syrah, champignons et ventrèche (37 €). Même bonheur à l'heure des desserts, avec un impeccable baba aux agrumes et kumquat confit comme un rhum arrangé (16 €) ou un joli millefeuille à la vanille bourbon et caramel au beurre demi-sel (18 €). Côté cave, d'autres régions que le Bordelais ou la Bourgogne sont mises à l'honneur, une excellente initiative confiée à Antoine Petrus (Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2011 et Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel 2018). Sa feuille de route serpente tout le long de la vallée du Rhône et parmi les 2000 références qui constituent le livre de cave, plus de la moitié provient du vignoble rhodanien, avec en prime une sélection de plus de 50 vins au verre. Service impeccable. Servi au déjeuner et au dîner un irréprochable Menu Gaillon à 46 €.



GASTRONOMIQUE

Drouant 2^e

16-18, rue Gaillon. Tél. 01 42 65 15 16.

www.drouant.com

• De 12 h à 14 h 30 et de 19 h à minuit • Ouvert tous les jours
• Prix moyen : 75 €.

NOUVEAU



© MARINE BRUSSON

UNE TABLE THAÏLANDAISE QUI MANQUE UN PEU DE PIQUANT

Cinq bahts, cela représente environ 15 centimes d'euro, et c'est le prix que payait la chef Ja Euarchukiati, pour un délicieux bol de nouilles, lorsqu'elle était enfant, en Thaïlande. Partie vivre et étudier aux États-Unis, et après une brève expérience professionnelle dans la finance dans une grande entreprise thaïlandaise, elle décide de tout plaquer. Elle cuisine pour sa famille et ses amis qui l'encouragent à en faire son métier. Elle entre alors à la Mandarin Oriental Cooking School de Bangkok pour y décrocher un diplôme, puis elle décide de venir en France, pays de la gastronomie où elle travaille comme chef à domicile. Elle ouvre aujourd'hui son premier restaurant, dans lequel elle a souhaité réinterpréter les grands standards de sa cuisine maternelle, et notamment les fameuses "noodles", que l'on trouve à tous les coins de rue ou sur les marchés flottants aux quatre coins du royaume de Siam. Si la déco est vraiment réussie, avec tous les codes du boui-boui asiatique (lampes up-cyclées, suspensions en bois, lambris en bambou et bibelots thaïs posés ici et là, cuisine apparente...), nous avons en revanche été moins séduit par la cuisine, certes assez bonne et préparée à base d'excellents produits, mais un peu trop adaptée aux palais parisiens, et donc légèrement aseptisée. La Thaïlande est aujourd'hui une destination bien connue des Français, et édulcorer sa cuisine pour plaire au plus grand nombre nous semble être une erreur. Notre récent dîner y a malgré tout été assez agréable, avec un bon khao tang na tang (riz soufflé, lait de coco, poulet haché, crevettes et cacahuètes, 9 €), de croustillants peek gai tod bai toey (ailes de poulet Bangkok style, 8 €), que nous avions fait suivre d'un kouy tiew phed (16 €), une soupe de nouilles au canard grillé et braisé aux épices (pas assez !) et aux herbes fraîches et d'un tom yum koug (15 €), célèbre soupe de crevettes à la thaïlandaise, dans laquelle les saveurs de citronnelle, de galanga, et sur-

tout de feuilles de combava, n'étaient pas assez marquées à notre goût. Toutes les bases sont là (décor, produits, savoir-faire...), il manque juste un brin d'authenticité à cette thaïe "noodle house" pour devenir une escale incontournable de la cuisine du royaume de Siam à Paris.



© MARINE BRUSSON

THAÏ 5 Baht 4

10, rue Saint-Merri.
Tél. 01 42 72 77 91.

- De 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30
- Fermé dimanche soir et lundi
- Prix moyen : 25 €.

LA FRASCA 6

7, rue Corneille. Tél. 01 42 03 57 32.

- De 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h
- Fermé le dimanche • Prix moyen : 40 €.

BISTROT Juste à côté de l'Odéon, La Frasca remplace l'ex-Bastide Odéon, qui était un peu à la peine depuis quelque temps. Pour les italianistes, La Frasca ça veut dire la branche, enfin pas vraiment, ce vocable pouvant tout aussi bien qualifier une femme coquette, ou des actes un peu frivoles... Si la façade a conservé son vert olive d'origine, à l'intérieur tout a changé. Fini le décor légèrement daté de mas provençal, et fini la salle à l'étage. La maison est désormais de plain-pied, avec une cuisine largement ouverte sur une salle en bois du sol au plafond, en passant par des tables aux épais plateaux rustiques. Le lieu, repris par Mathilde Froment et Roland Theimer, deux ex de Maison Maison, joue à fond la carte du néo-bistrot, avec tous les codes appropriés : assiettes à partager, vins naturels, cuisine sans frontières, etc. Les foodistas apprécieront. Ici, l'offre se limite à trois entrées, et autant de plats et de desserts, avec en prime un quarteron de légumes à commander à part. Si la charcuterie ne vous tente pas, optez pour les œufs mimosa et cornichon au sel (6 €), bons mais pas très mimosa, puisqu'ils ressemblaient plus à de simples œufs mayo. Quant au rougail de saucisse avec riz et concombre, on l'aurait aimé un peu plus relevé. Nous avons fini sur une agréable mini-tarte tatin croustillante et crème de fleur d'oranger (7 €)... Menu à 24 € et formule à 20 € au déjeuner. Formule avant-spectacle (le théâtre de l'Odéon est juste à côté) de 18 h 30 à 20 h, à 15 € pour un verre de vin et une assiette.



© RICHARD HAUGHTON

BRASSERIE LUTETIA 6

45, boulevard Raspail. Tél. 01 49 54 46 00.

www.hotellutetia.com

- De 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 45
- Ouvert tous les jours • Prix moyen : 95 €.

GASTRONOMIQUE Une façade ondulée comme une vague, une devise qui rappelle la mer "Fluctuat nec mergitur" – Il est battu par les flots mais ne sombre pas – et en capitaine de cuisine, un chef réputé de la cité phocéenne, Gérard Passadat. La Brasserie Lutetia s'ancre dans un registre marin affirmé. Pour sa première escale à Paris, Gérard Passadat, troisième génération à la barre du réputé Petit Nice à Marseille, fait la part belle aux poissons et aux crustacés. Loin d'être un remake du restaurant familial triplement étoilé, le chef propose une interprétation très personnelle de l'esprit brasserie : un parmentier de poulpe, des quenelles de crustacés, sauce Nantua de potimarron... Un petit coup de vent iodé pour une carte pleine de fraîcheur et de vivacité. La salle de 180 couverts, habilement reliftée par Jean-Michel Wilmotte, a retrouvé la double hauteur sous-plafond qui existait à l'origine du bâtiment et rappelle l'atmosphère des grands yachts d'autrefois à travers les bois vernis que l'on retrouve dans toutes les zones de circulation.

MORDU 6°

2, rue Félibien.
Tél. 01 42 39 89 27.
www.mordu.paris

• De 12h à 14h30 et de
19h à 22h30 • Fermé dimanche

• Prix moyen : 50 €.

BISTROT L'adresse est belle : sur un angle de la façade nord du marché Saint-Germain... ce qui n'a pas empêché de bons professionnels comme le boucher

Hugo Desnoyer ou le spécialiste de l'agneau J'go de s'y casser les dents ! Avec cette nouvelle équipe, on espère que l'affaire perdurera et prospérera. La déco est agréable avec une salle à manger sous de hauts plafonds, un grand lustre en laiton, des casiers à bouteilles où s'épanchent quelques

plantes vertes, des tables en bois, des murs marbrés dans des tons gris. Pour un dîner en tête à tête, on opte pour la terrasse (chauffée !) sous des arcades, calme et bucolique, assez chic même, et où l'on a envie de prendre tout son temps pour profiter de cette atmosphère paisible, la salle principale étant un peu "sonore". De son côté, le chef Baptiste Trudel, un ex du Yard, a composé une carte reprenant tous les codes gourmands actuels, dans le genre bistronomie décomplexée. On commence par l'un des bons cocktails signature de la maison, accompagné de terrine de cochon ananas (9 €). Une agréable entrée en matière, avant de goûter à l'original pied de cochon grillé, anguille fumée et concombre en pickles (12 €), puis au chevreuil à la royale, trompettes-de-la-mort (36 €) ou au bar de ligne, kimchi, yaourt (27 €) et enfin, en dessert, une ganache chocolat, piment, crumble de noisette (10 €). Menu à 26 € et 30 € au déjeuner. Jolie carte des vins conçue par Nicolas Paradis, l'un des copropriétaires de la maison, également fondateur d'Ô Château et des Caves du Louvre...



GAYA 7°

6, rue de Saint Simon. Tél. 01 45 44 73 73.
www.restaurantgaya.com

• De 12h à 14h30 et de 19h à 23h

• Fermé dimanche et lundi • Prix moyen 80 €.

GASTRONOMIQUE Véritable institution de la rive gauche, Gaya, du chef triplement étoilé Pierre Gagnaire promettait de faire découvrir une facette gastronomique plus accessible. En quittant la rue du Bac pour reprendre à peine 100 mètres plus loin l'ancienne Ferme Saint-Simon, Gaya a pourtant perdu son étoile largement méritée. Une preuve de plus que le Michelin a souvent un temps de retard à la parution de sa

NOUVEAU



PHOTOS © PHILIPPE SCHAEF

LE COMPTOIR DES FABLES, LA VERSION BISTROT DES FABLES DE LA FONTAINE

Ex-associé du brillant cuisinier Christian Constant auquel il a racheté Les Fables de La Fontaine, David Botteau se lance aujourd'hui dans le registre de la bistronomie, en transformant la boucherie qui se trouvait juste en face de sa maison en comptoir à boire et à manger. Une excellente idée, l'heure étant aux tables de partage où l'on casse les codes conventionnels en picorant sans façon dans toutes les assiettes. Ainsi est né ce Comptoir des Fables avec à l'entrée, justement, un grand comptoir de 5 mètres de long bordé de hauts tabourets, derrière lequel officie le mixologue Marc Cottin. L'espace à manger mise sur un registre boisé, avec des tables en marbre gris veiné du Portugal, et des sièges en chêne clair... Une escale sympa ouverte dès 8 heures pour le petit déjeuner jusqu'à une heure du matin pour un *last drink*, avec une carte réduite de 14h30 à 19h et de 22h30 à une heure. Le concept n'est toutefois pas destiné à servir une cuisine bâclée. Bien au contraire, le patron ayant confié ses fourneaux à Guillaume Dehecq, excellent chef de seulement 25 ans, passé chez Ledoyen et au George V, avec pour mission de mettre en scène une carte basée sur le partage et le locavore. Objectif pleinement atteint, comme nous l'a prouvé un repas des plus



agréables autour de la sérieole, grenade et coriandre (9 €), du lieu jaune, verveine et miso (9 €), des ravioles de tubercules et champignons (8,50 €) ou du cochon, mogettes et piquillos

(10,50 €). Des mets très agréables que l'on arrose de l'une des bonnes bouteilles bien choisies par Romain Calvo, directeur de salle et sommelier, qui a d'ailleurs eu la bonne idée d'ajouter deux bières parisiennes à sa *drink list* : une blonde et une ambrée à la pression. Tout ce qu'il faut pour passer un excellent moment dans une ambiance conviviale et un tarif défiant toute concurrence.

BISTROT

Le Comptoir des Fables 7°

131, rue Saint-Dominique.

Tél. 01 44 18 37 55.

• De 8h à 01h • Ouvert tous les jours

• Prix moyen : 27 €. Menu à 19 €.



ÉCLIPSES 7°

27/29, rue de Beaune. Tél. 01 40 13 96 42. www.eclipses.fr

• De 12 h à 14 h et de 19 h à 21 h 30 • Fermé dimanche et lundi • Prix moyen : 95 €.

GASTRONOMIQUE Après avoir œuvré aux côtés de grands chefs – Ledoyen avec Le Squer, le Plaza Athénée avec Piège, Apicius avec Vigato ou le Grand Véfour de Guy Martin – Cyril Choïsne était devenu chef et associé du Cottage Marcadet. Une décennie plus tard, et une dotation Ile-de-France Gault & Millau des Jeunes Talents en poche, il a ouvert en plein cœur du très chic 7^e arrondissement, Éclipses, une table gastronomique en association avec son ancien maître d'hôtel, Nicolas Casal. On aime le cadre feutré et apaisant de la maison, avec ses murs en pierres apparentes, ses confortables fauteuils bleu nuit et ses banquettes ivoire nichées dans de discrètes alcôves. On apprécie le service emmené par Nicolas Casal, prévenant sans être oppressant. Même bonheur, avec la belle cuisine néo-classique aux saveurs subtiles et authentiques de Cyril Choïsne avec, par exemple, le foie gras de canard aux truffes, betterave confite à l'ancienne (36 €), le bar de ligne noisette, lit de poireaux-tonka (48 €), le pigeon royal des Landes, carottes et navets (41 €), ou encore la pomme ardennaise Thiry, fines feuilles d'arlettes et thym glacé (17 €). Menu déjeuner à 36 €. Au sous-sol, une salle voûtée permet d'organiser des repas de groupe, avec vue sur la cave vitrée et sur la sélection de spiritueux du chef, grand amateur d'armagnacs. Menu Quintessence à (69 €), Menu Éclipses à (89 €).

© THOMY KEAT

COYA PARIS 7°

83-85, rue du Bac. Tél. 01 43 22 00 65.

www.coyarestaurant.com

Entrée possible par le 53-57, rue de Grenelle, ou 14, boulevard Raspail.

• 12 h à 14 h 15 et 19 h à 23 h 15

• Fermé dimanche et lundi • Prix moyen : 50 €.

TENDANCE Plus qu'un restaurant, Coya c'est tout un concept d'art de vivre mêlant gastronomie, mixologie et culture. Pour sa première adresse parisienne, la maison Coya, déjà présente à Londres, Dubaï, Abu Dhabi et Monte Carlo, a choisi un lieu atypique : une ancienne église de 700 m² à Beaupassage. Sur deux niveaux, dans un décor coloré imaginé par le cabinet londonien Sagrada, Coya sert une cuisine traditionnelle péruvienne aux influences sud-américaine, chinoise et japonaise. Une carte audacieuse et multiculturelle en phase avec le collectif Coya de musiciens, d'écrivains, de créateurs qui, tout au long de l'année, proposera des pop-up artistiques, des soirées, des expos, de la musique live. De quoi donner envie de prolonger son repas en dégustant un Pisco sour ou l'un des cocktails maison... Menu déjeuner à 35 € ou 29 € (entrée/plat ou plat/dessert).



© DAVID GRIFFIN



© BENOÎT LINERO

★★ LA SCÈNE 8°

32, avenue Matignon. Tél. 01 42 65 05 61. www.la-scene.paris

• 12 h 30 à 14 h 30 et 19 h 30 à 22 h • Fermé samedi et dimanche • Prix moyen : 170 €.

GASTRONOMIQUE Le grand public a découvert Stéphanie Le Quellec, cuisinière formée par le triple étoilé Philippe Legendre, au George V, ou Éric Briffard, double étoilé au Plaza Athénée, à l'occasion de sa participation au *Top Chef* 2011 dont elle sortit victorieuse. On la retrouve deux ans plus tard à La Scène (celle du Prince de Galles), dans un restaurant au look moderne où sa cuisine raffinée est récompensée de deux étoiles au guide Michelin en 2019... Juste après l'obtention de cette reconnaissance d'excellence, le Prince de Galles décide de fermer le restaurant. Elle ouvre donc une nouvelle Scène, la sienne, à deux pas du palais de l'Élysée, avec un décor chic, presque intimiste, et décroche quelques mois après son ouverture deux étoiles et retrouve ainsi sa place dans le ciel des chefs adoubés par le célèbre et estimé Guide Michelin. Au rez-de-chaussée un joli bar se révèle, au déjeuner, l'endroit idéal pour se régaler d'une blanquette de joue de veau aux petits légumes et de recettes de toujours twistées à la "façon Le Quellec". Au sous-sol, l'adorable salle à manger bordée d'une cuisine ouverte se prête à un grand repas autour de cuisses de grenouilles dorées et glace de viande, puis d'une délicate aiguillette de saint-pierre de petit bateau étuvée à l'eau de bigaradier, servie avec des côtes de céleri branche (65 €), et d'une succulente ganache au chocolat criollo du Venezuela. Le midi, menu à 39 € et formule à 29 €.

MATSUHISA PARIS 8°

Hôtel Royal Monceau Raffles. 37, avenue Hoche.

Tél. 01 42 99 98 80. www.leroyalmonceau.com

• De 12 h à 14 h 30 et de 19 h 30 à 22 h 30

• Fermé samedi midi et dimanche midi • Voiturier • Prix moyen : 120 €.

GASTRONOMIQUE Depuis son retour à Paris en 2016, l'empereur de la cuisine fusion japonaise Nobu Matsuhisa s'est associé au palace de l'avenue Hoche, le Royal Monceau, pour son premier restaurant Matsuhisa en France. Une première dans le monde feutré de l'hôtellerie de luxe. L'ancienne salle du restaurant La Cuisine

reliée dans un style plus dépouillé par Starck accueille les spécialités péruvo-japonaises de Nobu. Et c'est devant les convives que le chef et sa brigade de maîtres sushi préparent tous les plats tels que le tataki de saumon, le sashimi de sériole ou de daurade noire. Le chef travaille aussi des produits d'exception du terroir français – tacos d'algues à la truffe noire, huîtres croustillantes au caviar, wasabi et sauce aioli, ou encore ravioli de bœuf Wagyu au foie gras, sauce ponzu. De quoi surprendre et intriguer les papilles des gourmets. Matsuhisa Paris propose aussi un menu Omakase en huit plats, servi avant 21 h 30 à 130 € par personne. Une cuisine de haute tenue servie dans un cadre remarquable par un personnel d'un grand professionnalisme.



★ PAVYLLON 8°

Pavillon Ledoyen. Carré des Champs-Élysées. 8, avenue Dutuit.
Tél. 01 53 05 10 10. www.yannick-alleno.com

• De 12 h à 15 h et de 18 h 30 à 23 h • Ouvert tous les jours • Voiturier • Prix moyen : 150 €.

GASTRONOMIQUE Yannick Alléno achève la mue du Pavillon Ledoyen pour lequel il a acquis la concession auprès de la ville de Paris en 2014. Son restaurant Alléno Paris, installé à l'étage, a déjà été récompensé de 3 étoiles au guide Michelin et le comptoir à sushis, L'Abyss, est auréolé d'une étoile, tout comme Pavillon qui s'est vu décerner sa première étoile lors de l'édition 2020 du fameux guide. Les locaux au rez-de-chaussée de l'ex-brasserie Le Cercle donnent sur les jardins du Carré des Champs-Élysées où, aux beaux jours, il fera bon s'installer sur la terrasse entourée de haies vives. L'architecte d'intérieur Chahan Minassian, en totale adéquation avec les envies de Yannick Alléno, a imaginé un décor luxueux et raffiné qui fait la part belle aux boiseries en chêne cerné, aux miroirs fumés. Pour profiter de la nature, les convives se dirigeront vers les tables installées le long des baies vitrées. Sinon, une trentaine de places est prévue sur l'immense comptoir qui fait face aux cuisiniers. Cette cuisine ouverte a été conçue dans les moindres détails pour permettre de suivre le ballet minutieux et bien orchestré de la brigade de Yannick Alléno. Ici, la cuisine gourmande et raffinée se déguste en petites portions et surprend les papilles avec des influences françaises conjuguées à bien d'autres traditions culinaires (tempuras de légumes, cuisson vapeur ou sur teppanyaki) et des assemblages issus de la cuisine nordique et italienne. La carte affiche un délicat chaud-froid de sole cotisé de truffe noire, un onctueux soufflé au fromage, foie gras croquant, truffe noire ou encore des tortelli de courge, du boudin noir et des côtes de cochon de lait à la plancha. Autre option, choisir l'un des menus Dégustation à 145 € et 235 €.

© VERONESE

LE RELAIS PLAZA 8°

Hôtel Plaza Athénée.
21, avenue Montaigne.
Tél. 01 53 67 64 00.
www.alain-ducasse.com/fr/restaurant/le-relais-plaza

• De 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 23 h 15 • Ouvert tous les jours
• Voiturier • Prix moyen : 110 €.

GASTRONOMIQUE Le Relais Plaza est depuis 1936 l'une des ambassades gastronomiques les plus chic de la capitale avec sa salle Art déco qui rappelle celle du paquebot Normandie. L'élégante clientèle du quartier, qui s'y presse midi et soir, apprécie ce voyage dans le Paris des années 1930, avec ses lustres, ses vitraux et ses bas-reliefs Lalique gravés des signes du zodiaque. À son bord, l'un des plus talentueux directeurs de restaurant de Paris, Werner Kuchler, reçoit tous ses clients comme des invités de marque. Sous la direction d'Alain Ducasse, le chef Philippe Marc pratique une cuisine généreuse dans l'esprit d'un relais gourmand. À la carte, on retrouve les classiques comme les fines tranches d'artichauts de Bretagne et truffe (38 €) mais aussi une cookpot de légumes racines du château de Versailles (32 €) que l'on fera suivre d'un bar de ligne entier grillé, artichaut, olives, citron, sauce vierge d'une charmolle, ou d'un foie de veau de Lozère poêlé, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive, jus aux oignons (48 €). On ne manquera pas les savoureux desserts d'Angelo Musa qui a enrichi la carte de délicieuses recettes comme celle du 100 % vanille. Belle sélection de vins par Stéphane Guérin. 110 € à la carte. Menus déjeuner à 56 € et 68 €.

ORIGINES 8°

6, rue de Ponthieu. Tél. 09 86 41 63 04.
www.origines-restaurant.com

• De 12 h 30 à 14 h et de 19 h 30 à 22 h
• Fermé samedi et dimanche • Prix moyen : 85 €.

GASTRONOMIQUE Révélation de 2019, Origines honore notre pays sans effet de mode, ni cuisine stéréotypée, juste avec de la haute gastronomie. Jeune et talentueux, Julien Boscus réveille les esprits avec son restaurant situé à l'angle de la rue de Ponthieu et de la rue Jean Mermoz. Le chef aveyronnais, passé par l'Espérance de Marc Meneau et Le Pré Catelan de Frédéric Anton, a ensuite travaillé avec Yannick Alléno et Pierre Gagnaire. Puis, en tant que chef de cuisine, il obtint une étoile au restaurant les Climats. Pour Origines, Julien Boscus proposait en entrée un pâté chaud de gibier au foie gras en brioche, en plats un cabillaud de Saint Guénolé cuit à la nacre accompagné d'un velouté de courge au curry ou un filet de chevreuil de chasse française rôti au poivre Sarawak. On applaudira la créativité du chef qui sublime le produit et ne dérouté jamais le client avec des associations hasardeuses. La poire pochée dans un caramel au miel de la vallée du Lot conclut un repas avec grande délicatesse. Jolie carte de vins de 150 références à des prix encore raisonnables. Menu déjeuner à 44 € et Dégustation à 85 €.



★ L'ORANGERIE 8°

Four Seasons Hotel George V.
31, avenue George V. Tél. 01 49 52 72 24.
www.lorangerieparis.com

• De 12 h 30 à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30
• Ouvert tous les jours
• Voiturier • Prix moyen : 130 €.

GASTRONOMIQUE Le Four Seasons George V est le seul palace en Europe à proposer trois restaurants tous étoilés (trois pour Le Cinq avec Christian Le Squer, une pour le George avec Simone Zanoni et une pour L'Orangerie). Au sein d'une verrière donnant sur la Cour de Marbre, L'Orangerie, extension chic et lumineuse de La Galerie, accueille seize couverts. Alan Taudon, un fidèle de Christian Le Squer qu'il avait connu au restaurant Ledoyen avant de le suivre au Cinq, est aux commandes. À la carte, le chef écrit une partition culinaire inventive et moderne centrée sur le bien-être. La viande a disparu des assiettes en laissant place à des plats inspirés et influencés par son expérience sur l'île de Saint-Martin. Les herbes, épices et condiments sont les compagnons indispensables de chaque plat. En entrée, on se réglera d'un tartare d'herbes épicé, macération de baies de Goji (30 €), du blanc-manger de langoustine, riz à sushi (46 €). En plat, on s'émerveillera du rouget en écailles, gnocchi de tomate, sauce amaretto (57 €) ou de la surprenante mangue rôtie en feuille de lait, olives déshydratées et cacao amer (52 €). Pour conclure le repas, on craque avec les fines feuilles et soufflé, chocolat noir, cardamome. L'Orangerie, l'une des rares tables de palaces à nous transporter vers de nouveaux horizons, affiche une élégante modernité que l'on ne peut que saluer. Menu déjeuner à 75 €, menu Découverte à 95 € et Dégustation à 125 €.

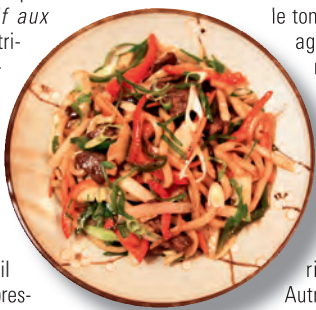
NOUVEAU



NEKO RAMEN : UN CHEF FRANÇAIS SPÉCIALISTE DES NOUILLES NIPPONES

Si la scène parisienne révèle de plus en plus de chefs japonais qui excellent en matière de gastronomie française, l'inverse est beaucoup plus rare. Mais c'était sans compter sur Sedrik Allani, un chef français perfusé de culture nippone, et autoproclamé « *accro compulsif aux ramens* ». Pour maîtriser toutes les subtilités de ces délicates pâtes que l'on fait baigner dans de riches bouillons, il est même allé se former chez Rajuku, l'école reine du ramen à Japon, dont il est ressorti avec le prestigieux diplôme de Ramen Master Chef. Ce fameux sésame en poche, il a tout naturellement souhaité ouvrir un restaurant de ramens comme à Tokyo : authentique, bon et pas cher. Derrière un long comptoir en bois vieilli, le chef et ses seconds assurent le spectacle, roulant les pâtes dans de grands bols avant de les coiffer de leurs garnitures, pour enfin les noyer sous

quelques louches de bouillon fumant. N'hésitez pas à commencer le repas par de croustillants karaage (6 €) : du poulet mariné au soja et au gingembre pendant près de 6 heures, puis pané et frit jusqu'à ce qu'il soit parfaitement croustillant. Puis vient enfin l'heure des ramens. Nous avons choisi



le tonkotsu ramen (12 €) agrémenté d'un œuf mollet en supplément (+1 €). Capiteux, le riche bouillon mijoté pendant plus de 24 heures révélait toutes ses saveurs, pour une expérience très umami. Autre jolie découverte, le tonkatsu (13 €), ce porc pané dans une chapelure à base de panko, servi avec de la mayonnaise japonaise, du chou chinois, de la sauce tonkatsu et du riz blanc : c'est le plat star des brasseries nippones. En dessert, les mochis au thé vert apporteront une note fraîche et douce, à un repas savoureux et bon marché. Un très bon plan à tester sans attendre.

JAPONAIS

Neko Ramen 9°

6 rue de la Grange Batelière. Tél. 01 71 21 40 00.

www.nekoramen.fr

• De 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h

• Ouvert tous les jours • Prix moyen : 20 €.

MIEUX 9°

21, rue Saint-Lazare. Tél. 01 71 32 46 73.

www.mieux-restaurant.com

• De 12 h à 14 h 30 et de 19 h 30 à 22 h 30

• Fermé samedi midi et dimanche • Prix moyen : 45 €.

BISTROT Trois amis d'enfance, Jean-Baptiste et Thomas (les gourmands) et Giulian (le chef), ont mis deux ans à mûrir le projet de leur premier restaurant imaginé comme une auberge urbaine, accueillante et chaleureuse. Ils ont fini par l'installer en lieu et place d'un ancien karaoké. L'ambiance se traduit déjà dans le décor, avec ses deux salles, l'une carrelée de mini-tomates, l'autre de damiers noir et blanc, son bar en béton brut, ses murs de briques rouges ou de pierres apparentes, ses objets anciens chinois posés ici ou là, sa cuisine ouverte, et sa salle cosy à l'étage. L'enseigne Mieux affirme quant à elle les engagements de la maison, avec des matières premières issues de producteurs respectueux de l'environnement, comme le maraîcher Valdemar Barreira ou les vergers de la famille Surgis. En semaine à midi, la maison affiche un menu à 21 € pour un plat, entrée ou dessert, ou à 26 € pour les trois, autour de quatre entrées, quatre plats et autant de desserts avec une terrine de cochon, carottes et oignons marinés, un risotto carnaroli, courgette et gorgonzola, un clafoutis aux figues... Au dîner, la carte s'étoffe et déroule quelques produits plus rares. Nous y avons apprécié un exemplaire pâté en croûte, foie gras, ris de veau et trompettes-de-la-mort (14 €), suivi d'un quasi de veau rosé, jus à la serpolette, purée de panais, cerfeuil tubéreux rôti, cazette et épinard (29 €) et enfin un dessert aux marrons en deux façons, limequat et meringue déshydratée. Une belle cuisine, couronnée par la distinction du Collège Culinaire de France peu de temps après l'ouverture du restaurant. Même élan vertueux avec 60 références de vin exclusivement français nature ou en biodynamie.

MOOM MAM 9°

13, rue Mogador. Tél. 01 53 38 58 73.

www.moommam.fr

• De 12 h à 15 h 30 et de 19 h à 22 h 30

• Ouvert tous les jours • Prix moyen : 45 €.

THAILANDAIS Bonne nouvelle pour les amateurs de cuisine asiatique : un nouveau restaurant thaïlandais qui mérite le détour vient d'ouvrir dans le quartier des Grands Magasins, à quelques pas du théâtre Mogador. Un spot dépayçant signé Ceqian Xu, déjà propriétaire de remarquables adresses exotiques comme l'excelente table japonaise Ao Izakaya de la rue Caumartin. Ici la déco ne fait pas dans l'ethnique, mais plutôt dans un registre contemporain très réussi qui met en scène de riches matériaux, avec un sol mêlant parquet et mosaïques, un grand bar au soubassement en lames miroitées idéal pour faire une pause cocktail, tout un pan de mur en tubes métalliques oxydés évocateurs du Bangkok traditionnel, des banquettes couture en laine bouillie, des luminaires en bronze... Un coin patio, paré de miroirs losanges rétro-éclairés et de baies vitrées que l'on escamote aux beaux jours, peut accueillir une vingtaine de fumeurs. Les gourmands apprécieront la cuisine particulièrement réussie dans un style légèrement revisitée avec des assiettes à partager qui abolissent la sempiternelle trilogie entrée, plat, dessert. Goûtez sans hésiter le som tam thaï, revigorante salade épicée de papaye verte aux crevettes séchées (11 €), les exquises saint-jacques grillées sauce curry vert (32 €), les parfaits pad thaïs, pâtes de riz sautées au wok avec de la sauce tamarin, gambas, œufs et pousses de soja (19 €), les désormais incontournables larmes du tigre (38 €) : du filet de bœuf mariné et grillé servi avec une sauce épicée et du riz gluant, et les minis-nems au chocolat (12 €)... Que du bon qui fera le bonheur des amateurs de cuisine thaïe. Menu carte blanche en 6 étapes à 59 € par personne. Une adresse à découvrir sans attendre !



LE ROUGE À LÈVRES 9°

6, rue Rougemont. Tél. 01 42 46 27 62. www.lerougealevres.com

• De 18 h à 01 h • Fermé dimanche et lundi • Prix moyen : 60 €.

TENDANCE Le sympathique Serge Ahoey, propriétaire de La Mangerie, restaurant bistronomique et branché dans le Vieux Marais, a ouvert un second spot gourmand à un saut de puce des Grands Boulevards. On aime cette ambiance tamisée parée de couleurs chaudes comme le bleu marine, le bleu canard... et bien sûr le rouge. Et aussi ses plantes, accrochées ici et là, son coin banquette aux allures de boudoir posé à l'une des extrémités du bar pour les dîners en amoureux. Dès l'arrivée, la convivialité est de mise avec un punch de bienvenue pour attendre l'installation à table. Conviviale, la carte s'affranchit de la sempiternelle trilogie entrée/plat/dessert et propose des assiettes à partager généreusement servies, que l'on commande en cochant les fiches posées sur les tables. Nous avons, entre autres, apprécié un excellent jambon iberico de la Casa Conejos (13,80 €), un tartare de thon rouge à la mangue et au gingembre (13,80 €), un saumon gravlax façon avocado toast (11,80 €), et un œuf poché à la mousse de champignons et croûtons de pain (8,60 €). Côté douceurs, le tiramisu aux fruits rouges (8 €) constituait un bel épilogue à ce dîner coloré et animé, la bonne humeur étant de mise dans la maison. Du côté des vins, 12 références sont proposées au verre (de 7 € à 10 € les 15 cl), à l'image de ce Pouilly Fumé Domaine Seguin 2017 (9,50 €). Certains soirs, Le Rouge à Lèvres est littéralement pris d'assaut, il est donc indispensable de réserver.

LE BALLU 9°

Hôtel Le Ballu. 30, rue Ballu.

Tél. 01 86 54 21 22.

www.leballu-paris.com

• De 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h

• Ouvert tous les jours

• Prix moyen : 50 €.

TENDANCE Nouveau fleuron de la Société Hôtelière de l'Étoile, l'hôtel a installé dans le lobby, en lieu et place de l'habituelle réception, son restaurant nommé tout simplement Le Ballu. Dans un joli cadre Art déco avec des tables en marbre rouge, de confortables fauteuils et banquettes design et de grands luminaires (ou dans l'agréable petite cour-jardin chauffée d'une quarantaine de places), on apprécie la cuisine du jeune chef Michaël Riss, un ancien du Meurice, déjà croisé aux fourneaux du Roxo, la table fusion de l'hôtel Les Bains. En salle, le Bordelais Alex Miermon veille à ce que la clientèle à la fois parisienne et cosmopolite passe un agréable moment. Le soir de notre venue, la courte carte de saison affichait des cèpes de sous-bois, noix, persil et cecina (14 €) que nous étions impatients de goûter. Il s'agissait en fait de cèpes crus, émincés... une entrée bonne et originale. Notre dîner se prolongeait avec une canette Kriaxera au plumage noir (26 €). Un plat parfaitement exécuté, avec le filet de ce volatile cuit à la perfection, et la cuisse présentée dans une mini-tourte très réussie. Quant au chef pâtissier Pierre Marie, il assure également, avec de jolies réalisations, comme ces figues confites, épices et glace au lait d'amandes (12 €). Formule Midi à 22 et 30 €. Jolis cocktails à apprécier au bar ou dans la cour-jardin.



LE GRAND CAFÉ D'ATHÈNES 10°

74, rue du Faubourg Saint-Denis. Tél. 01 74 64 65 46. www.grandcafedathenes.fr

• De midi à 14 h 30 et de 19 h à 23 h • Ouvert tous les jours • Prix moyen : 40 €.

GREC Ce duo de professionnels passionnés – Chloé Monchal, côté fourneaux, où elle a côtoyé les plus grands (Pascal Barbot, Joël Robuchon, Michel Troisgros) et Benjamin Roussellet (Le Quinzième de Cyril Lignac), côté salle – a décidé d'unir ses talents pour se lancer dans la street food... version grecque ! Ainsi est née en 2014 l'enseigne Filakia qui égrène quelques variations autour du souvlaki. Une réussite qui a conduit ces jeunes entrepreneurs à viser plus haut, en ouvrant un vrai restaurant au cœur du 10^e arrondissement, avec une carte digne des meilleures tavernes athéniennes. Rien ne manque, pour créer une atmosphère dépayssante : murs talochés à l'ancienne soulignés de peinture vert tendre, bar et tables en marbre blanc et vaisselle colorée en terre cuite importée de l'île de Sifnos. Une ambiance qui invite à faire une halte, pour apprécier une carte de mets élaborés avec des produits de qualité sourcés auprès de bons fournisseurs, comme l'épicerie grecque Kilikio. Si les souvlakis, à consommer sur place ou à emporter, sont, à l'honneur, nous vous recommandons les plats de la carte, comme ce blanc de bar bio en ravioles, ail, persil, pommes de terre, citron, huile d'olive (21 €). En dessert, un onctueux yaourt grec glacé au miel de thym, granola vert (8 €).

LA RIVIERA 10°

118, rue Lafayette. Tél. 01 42 63 06 05. www.lariviera.paris

• Midi à 14 h et 19 h à 22 h 30 • Ouvert tous les jours • Prix moyen : 40 €.

ITALIEN Duo de restaurateurs à succès déjà à la tête des néo-bistrotts la Maison Bleue et les Fauves, David et Lionel remettent le couvert en ouvrant cette escale italo-méditerranéenne installée face à l'église Saint-Vincent-de-Paul. Ce joli et grand café-restaurant d'angle ne manque pas d'agrément avec son bar au soubassement en cannage au centre de la salle, véritable invitation pour une pause cocktail, ses murs peints à la chaux qui baignent la salle de lumière, un sol en briquettes de terre cuite, des tables en marbre ou en onyx, et sur un côté une cuisine largement ouverte sur la salle, avec un espace pizza où trône un four imposant. Un cadre clair

et pimpant qui donne aux repas des airs de vacances ! Nous vous recommandons les pizzas, comme la Marguerite à la sauce tomate maison et burrata fraîche (15 €), préparées avec maestria par Giuseppe Corbo. Celui-ci les réalise avec une pâte levée, ce qui leur donne un certain moelleux. Nous avons également goûté un œuf parfait à la crème de topinambour truffée, coppa et jus réduit (9 €) qui était presque parfait après être retourné en cuisine pour un peu plus de cuisson. Nous avons ensuite apprécié une agréable selle d'agneau farcie aux fruits secs du mendiant, pastille agneau, pistaches et amandes (24 €), puis un minestrone de fruits frais, sirop au thym et citron (9 €) qui apportait une agréable conclusion gourmande à ce repas accompagné de quelques bons vins bio servis au verre. Formule plat + entrée ou dessert à 17 €, au déjeuner du lundi au vendredi.

L'AVANT POSTE 10*

7, rue de la Fidélité.

Tél. 09 81 41 01 07.

www.lavantposteparis.fr

• De 12h à 14h et de 19h à 22h

• Fermé dimanche et lundi

• Prix moyen : 45 €.

TENDANCE Déjà à la tête du restaurant Les Résistants, Florent Piard remet le couvert à quelques centaines de mètres de sa première maison, en transformant une ancienne perruquerie en escale bistronomique. Côté déco, les architectes Jeanne Notari et Morgane Grandcolas ont su donner une véritable atmosphère à ce local agencé en trois espaces distincts, rhabillés de matières brutes : piliers en bois, pierre de Paris, granit brossé, marbre vert... avec une cuisine ouverte sur la salle à manger, puis deux autres salles sous verrière. Comme dans la maison mère, on défend ici les couleurs d'une cuisine éthique et engagée. Et si beaucoup d'autres maisons du même genre martèlent ce credo, plus qu'elles ne l'appliquent, on sent ici une volonté sincère déjà bien ancrée dans l'ADN de la maison, avec un approvisionnement exigeant auprès de paysans triés sur le volet. La carte annonce ainsi l'origine de chacun des ingrédients qui composent les douze plats à partager, admirablement mitonnés par le chef Gaétan Coculo. Ragoût de pois chiches blonds de Jonathan Chabert à Château-Landon cuisinés avec des coques sauvages, de la tomate, du poivron Goutte Toupie et du basilic pourpre (12 €), cromesquis de veau Corse de Guillaume Filipi, à Linguizetta, et mayonnaise de persil (13 €)... Tout est excellent et parfaitement commenté par Marc Chauvin et son équipe. Menu à 18,50 € et formule à 16,50 €.



© JÉRÔME GALLAND

LIBERTINO 10*

44, rue de Paradis. www.bigmammagroup.com/fr/trattorias/libertino

• De 12h à 14h 30 et de 18h 45 à 22h 45 • Ouvert tous les jours • Prix moyen : 35 €.

ITALIEN Après East Mamma, Ober Mamma, Biglove Caffé, Mamma Primi, Pink Mamma, Popolare, et le gigantesque food court La Felicita, la squadra Big Mamma crée à nouveau la surprise en ouvrant Libertino au cœur du 10^e arrondissement. La déco affiche une débauche de kitsch, avec à l'entrée une immense cuisine où trônent un four à pizza et un four Jospier à charbon de bois, puis une grande salle à manger au décor déjanté, avec une incroyable collection de bibelots chinois dans le sud de l'Italie, des plantes vertes et des fleurs qui grimpent sur les murs ou dégoulinent du plafond. Une salle Spettacolo au look théâtral, avec ses murs drapés d'étoffes rougeoyantes, et au sous-sol, époustouflant et superbe, un grand bar rond et tournant au centre duquel les mixologues maison jouent leur partition. En prime, la cuisine est bien plus recherchée que dans les autres maisons, avec un délicieux et énorme poireau "brûlé" (9 €) présenté étalé sur une planche en bois, avec un cœur de burrata, vinaigrette aux cornichons, moutarde graine, estragon, oignons rouges et câpres ; de succulentes pâtes *tagliolini cacio e pepe* (15 €) préparées devant vous dans la meule de pecorino romano, et servies agrémentées d'artichauts frits, de poivre de Timut et d'aneth ; des pizzas romaines, à la pâte fine et croustillante version margherita (13 €) ou à la truffe (20 €) ; ou bien encore des gâteaux à la découpe comme la généreuse tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé (6,50 €). Contrairement aux autres adresses du groupe, chez Libertino, on peut réserver... mais uniquement par Internet, et à partir de 7 personnes au dîner.

★ AUTOMNE 11*

11, rue Richard Lenoir. Tél. 01 40 09 03 70.

www.automne-akishige.com

• De 12h à 14h 30 et de 19h 30 à 22h 30

• Fermé dimanche midi et les lundi et mardi

• Prix moyen : 65 €.

BISTROT Ce bistrot-gastro de Nobuyuki Akishige, chef japonais qui a officié auprès de bonnes tables françaises à Tokyo où il a développé une réelle passion pour notre cuisine et notre culture, a décroché une étoile lors de l'édition 2019 du guide Michelin. En France depuis 2006, Nobuyuki Akishige a enchaîné les postes dans quelques tables étoilées à Vienne, Bouliac, Saint-Tropez, Courchevel, en Alsace... avant de devenir chef de cuisine du Biondi à Paris. Dans le boboland du 11^e arrondissement, ce charmant restaurant de 28 couverts, ouvert avec son épouse Saeko, paré de tons mauve et marron, programme une cuisine néo-classique, toujours dressée avec cet esthétisme millimétré qui caractérise la plupart des chefs nippons. Jolies noix de saint-jacques, coulis de cresson, citron caviar, crumble au parmesan (18 €), saint-pierre, chou pointu et jus de moule aux agrumes (42 €), poire pochée, mousse chartreuse, glace au poivre Jamaïque (10 €). Menu Découverte à 85 €. Menu Déjeuner à 40 €. Le soir Menu du Marché à 55 €. Belle carte de vins de petits vigneron indépendants.

**KORUS 11***

73, rue Amelot. Tél. 01 55 28 53 31.

www.restaurantkorus.com

• De 12h à 14h et de 19h à 22h

• Fermé dimanche midi, lundi et mardi

• Prix moyen : 49 €.

BISTROT Ouvert par Afrae et Yann Brasseur, Korus est une pépite de quartier avec sa déco chic et chaleureuse, son parquet et ses tables en bois brut, ses murs parés de briques rouges. Fraîchement débarqué avec ses casseroles de l'île de la Réunion, le chef Maxime Elan – qui est passé par de belles maisons : Narcisse Blanc, La Régade ou le Park Hyatt Vendôme – y prépare des assiettes simples, belles et gourmandes, parfois ponctuées d'une touche de folie. Au déjeuner, la courte carte (2 entrées, 2 plats et un dessert) est changée tous les jours selon le marché et propose un tarif imbattable : 17 € les deux assiettes ou 20 € les trois. Le soir, deux menus-dégustation affichent un prix à 49 € pour quatre plats et un à 59 € avec un plat de plus.

Nous avons testé d'originales moules de Galice à l'estragon, tomate et genièvre, suivi de pommes de terre grenaille, crème crue et œufs de saumon, un cabillaud de ligne (parfaitement cuit à basse température) avec courgettes jaunes et artichauts barigoule, pour finir avec un fontainebleau à la verveine, caramel gingembre et nougatine. Rien que de belles choses, que l'on arrose de jolis crus choisis, auprès de domaines qui cultivent leurs raisins en biodynamie. Midi et soir, on peut grignoter des assiettes au bar (7 € à 13 €) et boire un verre de vin.

RAS 11°

54, rue du Faubourg du Temple. Tél. 01 43 57 04 34.

www.ras.paris

• De 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h 30

• Fermé dimanche et lundi

• Prix moyen : 30 €.

STREET FOOD Deux ans après avoir lancé FAT, bar à cocktails du Haut Marais autour du hip-hop et du Street Art, le trio Willy, Térance et Kevin, vient d'ouvrir RAS (pour Rien à Signaler), à deux pas du métro Goncourt. Conçu par le studio d'architectes Siv Tone Kverneland, le cadre est brut et épuré, dans un style industriel et urbain mêlant le béton ciré, le bois et le métal, avec une cuisine ouverte, un bar en carrelage clair au-dessus duquel trône une collection de casquettes américaines, et des toilettes ultra-visuelles, tout en damier de sol au plafond, qui valent le détour. Ambiance hip-hop oblige, les cuisiniers ont troqué la toque pour la casquette, le service est décontracté (pour ne pas dire "à la cool"), et l'ambiance musicale très pointue est à l'unisson

(hip-hop, R'n'B, Old School et New School)

pour satisfaire les connaisseurs les plus exigeants.

La carte s'inspire de la street food moderne, avec un duo de

snackings pour accom-

pagner les bons cocktails maison, comme les bricks de cheeseburger (7 €), excellents bien qu'un peu gras. Venaient ensuite une fraîche salade banh-mi (8 €), réinterprétation hybride de la salade Caesar et du sandwich banh-mi vietnamien, ou un très bon ceviche de dorade sauce coco et coriandre (9 €). Le PFC (Paname Fried Chicken) de poulet et son ketchup maison (14 €) était excellent tout comme le cheeseburger (13 €), avec son pain de chez Urban Bakery, son gouda à la truffe et ses bonnes chips maison. Pour les becs sucrés, la maison propose également un duo de bons desserts à 7 € : churros maison ou mousse au chocolat tonka pimpée de cacahuètes, popcorn au caramel beurre salé, et grué de cacao (si vous voulez une boisson chaude avec, précisez-le bien à l'avance, car bien que le service soit annoncé jusqu'à 22 h 30, la machine à café était déjà nettoyée et débranchée à 22 h 10, le soir de notre venue).



NOUVEAU



LAÏA, UN VOYAGE GUSTATIF EN MÉDITERRANÉE

Ne cherchez pas la devanture de Laïa au 226 boulevard Voltaire. Le restaurant se cache au fond de la cour de l'ex-distillerie Cusenier, réhabilitée sous le nom de Deskopolitan. Ce grand complexe à l'architecture graphique et brute de béton s'articule autour d'îlots de verdure, avec un boutique-hôtel, des espaces de coworking, une salle de sport, une crèche, une conciergerie, un barbier... et le restaurant Laïa. Un lieu un peu déroutant de prime abord (la lumière est tellement basse, au dîner, que certains clients utilisent la torche de leur smartphone, pour lire la carte), mais pourquoi pas : côté déco, le designer Alexandre Neimann, associé à l'architecte Lucille Burreau, a désurbanisé et huma-

nisé ce vaste restaurant genre loft, avec un parterre de tomettes d'Algarve pour la salle à manger, des azulejos ibériques en cuisine, des tables aux plateaux vert marbré, des luminaires dorés suspendus aux plafonds et, bien entendu, une large vue sur les cuisines avec un coin réservé au grill Robata à la japonaise où sont cuits à la braise légumes, viandes et poissons. Quand il fait beau, on peut même s'installer dans la cour jardin... dans une ambiance sûrement moins bruyante que la salle à manger, où une (bonne) playlist rend hommage aux années 80 et 90. En cuisine Marco Bernardo et son équipe mitonnent une bistrologie inspirée par le pourtour méditerranéen, sur une carte ponctuée de pictogrammes signalant les plats végétariens, vegan ou sans gluten, histoire de montrer que la maison est bien dans le coup. Nous avons ainsi goûté un agréable cru de daurade safranée et vitelotte (11 €), puis des tortellis d'osso-buco et safran (15 €) goûteux mais un peu secs (on aurait aimé avoir plus de sauce du fameux osso-buco pour donner du moelleux à l'ensemble), ou encore une paella à l'encre de seiche (19 €), que l'on espérait être un "arroz negro" revisité, mais qui faisait plutôt penser à un risotto à l'encre, ou à des arancinis déstructurés. Agréable baba au limoncello (9 €) en dessert, et intéressant menu-découverte à 35 € pour deux entrées et une robata à partager, plus un plat et un dessert. Formule à 16 € et menu à 22 € au déjeuner.



MÉDITERRANÉEN

Laïa 11°

226, boulevard Voltaire.

Tél. 09 75 65 27 21.

www.laia-restaurant.com

• De 12 h à 14 h et de 19 h à 21 h 30

• Fermé dimanche et lundi

• Prix moyen : 40 €.

NOUVEAU



PHOTOS © ÉDOUARD JACQUINET.

ROSIE, UNE BRASSERIE TENDANCE À BASTILLE

Les brasseries traditionnelles redeviennent à la mode, avec l'ouverture de quelques enseignes qui ont déjà fait leur place dans le panorama gourmand parisien, comme la Brasserie Bellanger, Batifol, la Brasserie Victor Hugo, désormais ralliées par cette belle maison du faubourg Saint-Antoine. Certes, les codes ont évolué : fini les huîtres, le homard ou le filet de bœuf, ces brasseries version 2.0 conjuguant généralement un agréable cadre néo-rétro, avec une carte à prix sages... presque à prix "bouillon" ! C'est en tout cas le credo de Juliette Cerdan et Kevin Caradeuc, deux start-upers de la restauration qui ont fait leurs classes dans le groupe Big Mamma et qui, après avoir monté un restaurant éphémère à Biarritz pendant l'été 2018, ont décidé de partir à la



Juliette Cerdan et Kevin Caradeuc.

conquête de la capitale en ouvrant cette belle brasserie dans l'ex-quartier de l'ameublement à quelques pas de la Bastille. Bien vu le décor mis en scène par le décorateur anglais John Whelan, avec un espace "limonade" à l'entrée, où un grand bar en bois et un comptoir en marbre rose attendent les amateurs de cocktails. Puis à la suite, "l'atelier", éclairé par 45 lustres rococo, avec des murs patinés parés de grands miroirs, banquettes et sièges bistrot, autour de tables nappées de blanc : rétro à souhait. Côté cuisine ça assure également, avec un sourcing pointu, du fait maison et une équipe de vrais pros : Eloi Spinnler, ex-Ducasse, aux fourneaux, Yohan David ancien chef pâtissier du Clarence, et Lilian Bard, formé à la Maison Vérot. Inutile de dire qu'avec une telle équipe, pas de déception avec les assiettes. Même si la carte propose d'impeccables œufs mayonnaise, désormais incontournables (4 €), portez plutôt votre choix sur le succulent pâté en croûte maison (8,50 €), puis le remarquable pithiviers "à la mode chammée" (22 €) au filet de pigeon, foie gras, cochon, petite salade, et le succulent gâteau à la vanille (8 €). De quoi se régaler à (très) bon compte.

TENDANCE

Brasserie Rosie 11°

53, rue du faubourg Saint-Antoine. Tél. 07 49 19 19 62.

www.brasseriesrosie.com

• 12h à 14h30 et 19h à 22h45 Ouvert tous les jours • Prix moyen : 27 €.

ROBERT 11°

32, rue de la Fontaine au Roi. Tél. 01 43 57 20 29.
www.robert-restaurant.fr

• De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

• Fermé dimanche, lundi et mardi • Prix moyen : 50 €.

BISTROT Ne vous fiez pas à ce nom un poil franchouillard, pour cataloguer ce bistrot du 11^e arrondissement, car c'est sûrement l'une des adresses dont on va parler dans le monde des foodistas. Les patrons, Loïc Martin et Édouard Bergeon, les créateurs de Boire & Manger boulevard du Temple, se sont associés au chef australien Peter Orr que nous avons apprécié aux fourneaux de Au Passage. Un casting parfait, avec une mise en scène sans faille pour s'inscrire dans la tendance actuelle : pas d'enseigne en façade, mais une devanture vintage quasi-anonyme derrière laquelle s'abrite une salle à manger "dans son jus" signée par la designer d'intérieur Marie Pommepuy, avec

un bar en métal patiné genre sixties, des chaises et des tables en bois blond chinées chez un antiquaire en Belgique, une vaisselle sur mesure réalisée par un céramiste de Laborne près de Sancerre, et parmi les ustensiles de table, un emblématique couteau modèle 9.47 de Perceval. Côté cuisine, on la joue serrée avec un sourcing au top : légumes d'un maraîcher de Sancerre, viandes de la Ferme de Clavisy dans l'Yonne, poissons de chez Tom Saveurs à Saint Porchaire. Tout ce qu'il faut pour régaler une clientèle de quadras branchés avec des plats mitonnés dans la cuisine largement ouverte sur la salle...



© CASPAR MISKIN PHOTOGRAPHY

MARSO & CO 13°

16, rue Vulpian. Tél. 01 45 87 37 00.

www.tomygousset.com

• De 12h à 13h45 et de 19h à 21h45

• Fermé samedi et dimanche • Prix moyen : 36 €.

TENDANCE Après Tomy & Co dans le 7^e (étoilé en 2019), et Hugo & Co dans le 5^e, le chef Tomy Gousset a ouvert Marso & Co. Comme ses deux grandes sœurs, la maison joue le registre d'une fusion bistrannique, en faisant la part belle au bassin méditerranéen. Un véritable rayon de soleil, dans ce quartier retiré, pour ne pas dire perdu, proche du métro Glacière. Tomy Gousset a encore fait appel à Richard Lafond pour mettre en scène son restaurant. Un premier espace arbore un joli bar à l'entrée, une grande table d'hôtes, une cuisine largement ouverte sur la salle en bordure de laquelle on peut s'attabler sur des mange-debout. Un second espace, plus intimiste, revêt des airs de place de village provençal, avec ses étagères garnies de vieilles casseroles en cuivre, son plafond végétalisé et ses petits paniers de lavande suspendus çà et là. Même dépassement dans l'assiette, avec les plats du chef exécutif Tomoki Matsushita : aubergines confites, tomates et anchois, pesto et pignons de pin (9 €), superbe agneau confit, abricots et oignons nouveaux, yaourt et riz (19 €). Un forfait à 36 € permet de commander entrée, plat et dessert sur la carte. Une autre formule, avec soupe et pasta du jour, est à 20 €, tout comme le menu-déjeuner. Mention spéciale pour le service charmant, et l'accueil chaleureux de Ludovic Palomba, l'associé de Tomy Gousset, qui commente sa belle carte des vins avec passion et gourmandise, sur fond de musique 80's.



© FRANCIS AMIAND

LA BAUHINIA 16

Shangri-La Hotel, Paris. 10, avenue d'Iéna.

Tél. 01 53 67 19 91. www.shangri-la.com

• De 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30 • Ouvert tous les jours

• Voiturier • Prix moyen: 90 €.

GASTRONOMIQUE Le restaurant La Bauhinia ne fait que progresser année après année sur le plan culinaire. Les fastes de l'ancien hôtel particulier de Roland Bonaparte rénové avec goût par Pierre-Yves Rochon semblent immuables, la brillante cuisine de Christophe Moret, également à la tête du restaurant doublement étoilé l'Abeille, elle est en perpétuelle ébullition. Sous l'immense verrière de cette salle en rotonde, la cuisine française cohabite comme par magie avec les spécialités asiatiques. En entrée, le chef propose des tomates multicolores de Carrières-sur-Seine marinées, confites et en tartare ou un aigle-bar en ceviche sauce "tigre de leche". Lotte sauce armoricaine, dos de maigre gingembre/citronnelle, filet de bar, ongle de bœuf mariné sauce "tigre qui pleure", entrecôte XXL Black Angus sauce choron comptent parmi les nombreuses propositions de la carte de Christophe Moret. En dessert, difficile de se décider entre L'essaim de la reine (sablé au pollen de fleur, condiment citron et gelée d'eucalyptus), la forêt noire ou la tarte au chocolat samana à la gelée de sel et sauce caramel. Les menus déjeuners proposés à des tarifs très raisonnables 40 € et 47 € sont des invitations à pousser les portes de ce palace unique à Paris. Le soir, le menu en trois services est à 68 €. Faramineux brunch du dimanche à 108/126 €.

LE BRACH 16

Hôtel Le Brach. 1-7, rue Jean Richopin. Tél. 01 44 30 10 00. <https://evokhotels.com/property/brach>

• De 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30 • Ouvert tous les jours • Voiturier • Prix moyen: 80 €.

TENDANCE Le restaurant du Brach, au rez-de-chaussée de ce 5-étoiles du groupe Evok Hotels Collection dirigé avec brio par Emmanuel Sauvage, est devenu l'un des hotspots du 16^e. L'immense salle porte la signature de Philippe Starck dans le choix des matériaux et des objets et dans l'agencement même des lieux. On passe tout d'abord devant le comptoir des pâtisseries de Yann Brys, meilleur ouvrier de France, puis devant un long bar où l'on admire la brigade s'affairer dans les cuisines ouvertes sur la salle. Le chef Adam Bentalha propose des mezze extrêmement convaincants: salade d'artichauts, tartare de daurade ou houmous, en plat: tentacules de poulpe à la plancha (31 €) ou dorade marinée au curry et gingembre à partager (58 €). Chaque dimanche, Le Brach dévoile le plus beau brunch de la capitale avec un buffet savoureux puisant son inspiration dans la cuisine méditerranéenne (95 € par personne).



★ LE FAHAM 17

108, rue Cardinet. Tél. 01 53 81 48 18.

www.lefaham.com

• De 12 h à 14 h et de 19 h 30 à 22 h

• Fermé dimanche et lundi • Prix moyen: 65 €.

TENDANCE Lors de la saison 8 de *Top Chef* sur M6, Kelly Rangama n'avait pas laissé les téléspectateurs indifférents, les uns saluant sa créativité débridée, les autres admirant sa ténacité puisqu'elle fit face à quatre épreuves de la dernière chance quasi consécutives. Les inspecteurs du guide Michelin ont eux aussi été conquis puisque la jeune Réunionnaise vient de décrocher une première étoile pour son tout premier restaurant Le Faham. Ici, pas de carte réunionnaise, Kelly Rangama y prépare une cuisine d'auteur agrémentée ici et là d'ingrédients "péi" importés tout droit de son île natale. Une cuisine fine et colorée à apprécier au travers de la courte carte ou en choisissant le menu dégustation à 69 € en 6 assiettes sur lequel figurent les plats signature de Kelly: échine de porc, mousse-fine de taro et condiment coriandre (16 €), légume aux carottes et gingembre en aigre doux, concentré de tomates et riz croustillant (32 €), biscuit, tatin et sorbet de patate douce et émulsion à la baie de cannellier. Que du beau... et que du bon! À l'image du décor chic et épuré, avec des banquettes vert amande, un parquet à larges lattes de bois clair, des appliques murales dorées, des tables en marbre blanc cerclées de laiton, et une cuisine ouverte sur la salle, devant laquelle trois clients privilégiés peuvent s'installer sur des chaises hautes et regarder la brigade s'activer. Au déjeuner, deux formules à 26 € et 32 €.

★ L'OISEAU BLANC 16

Hôtel Peninsula-Paris.

19, av. Kléber. Tél. 01 58 12 67 30.

<http://paris.peninsula.com>

• 12 h à 14 h 30 et 19 h à 22 h 30

• Ouvert tous les jours • Voiturier

• Prix moyen: 80 €.

GASTRONOMIQUE Au sixième étage de l'hôtel The Peninsula, L'Oiseau Blanc vient de se voir décerner une étoile dans l'édition 2020 du guide Michelin. Dans un décor rappelant les grandes heures de l'aéronautique (moteur d'avion, mur en aluminium avec rivets, photos d'avion...) le chef exécutif du Peninsula-Paris, MOF 2015, Christophe Raoux est aussi derrière les fourneaux de L'Oiseau Blanc. Il y exprime une cuisine élégante et française, entre tradition et innovation. Les plats, qui changent au fil des saisons, mettent en valeur les produits de qualité comme un filet de bœuf de Salers, artichaut poivré, un cabillaud de Bretagne, aioli, légumes taillés ou un homard bleu des côtes françaises, pommes safranées. Et quoi de mieux, que de prendre

en dessert L'Envol pour rester dans le thème de L'Oiseau Blanc. Menu à 75 € le midi et à 128 € le soir menu. Menu Carte blanche à 150 €.



Christophe Raoux.

© ANTONIO SABA

NOUVEAU



PHOTOS © DIVINBENCIEL

PEPPE : LA PIZZERIA NAPOLITAINE CONTEMPORAINE

Peppe, c'est le diminutif du prénom du chef Giuseppe Cutraro, qui a quitté sa ville natale de Naples à l'âge de 18 ans, pour aller rouler sa bosse dans des cuisines aux quatre coins du monde, comme à New York, à Malte ou en Suisse. Mais c'est finalement à Paris, que Peppe a décidé de poser ses bagages, pour rejoindre Big Mamma (East Mama, Pink Mamma, Libertino, Ober Mamma, etc...), où deux années durant, il chapeaute les chefs et les pizzaiolos de l'ensemble des restaurants du groupe. En septembre dernier, sans trop y croire, il s'inscrit au très sérieux World Championship of Contemporary Napolitan Pizza, qui a lieu tous les ans à Naples. Et contre toute attente, il arrive premier devant plus de 800 compétiteurs ! Il revient alors à Paris avec une idée en tête : ouvrir une "pizzeria Napoletana contemporanea". Un projet qui vient de se concrétiser à deux pas du Mama Shelter, sur une petite place pavée, nichée entre la rue Saint-Blaise et l'église éponyme. On aime le décor simple et chaleureux, avec de nombreux clins d'œil à l'Italie et à la ville de Naples. Le jour de notre visite, la carte (pas encore définitive) affichait une demi-douzaine d'antipasti parmi lesquels figuraient d'exemplaires aubergines à la parmigiana (8 €), ou encore un trio de bonnes pasta (de 15 € à 18 €). Mais les stars incontestées de la maison, ce sont bien entendu les pizzas, préparées dans un énorme four à bois venu tout droit de Naples, qui trône au milieu de la cuisine ouverte sur la salle. Préparées avec de la *nuvola*, une farine spéciale élaborée sur mesure par un moulin transalpin, les pizzas de Peppe ont une pâte ultra-alvéolée, pour un moelleux incomparable, combiné à une légère et délicate "croustillance". La pizza Championne du Monde (20 €), garnie de tomates jaunes de Sicile, de jambon San Daniele, de provolone, de buffalo de Campanie, d'amandes toastées et de confiture de figes bio, figure bien entendu à la carte. La traditionnelle margherita fera, quant à elle, le bonheur des puristes. Mais attention, la maison affiche souvent complet : il est donc prudent de réserver.

ITALIEN
Peppe 20

2, place Saint-Blaise.
Tél. 07 49 19 19 62.

www.brasseriesosie.com

• De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30
• Fermé lundi • Prix moyen : 30 €.



Giuseppe Cutraro.

MIURA 17

15, rue de l'Arc de Triomphe. Tél. 01 47 54 00 28.
www.restaurantmiura.com

• De 12h15 à 14h15 et de 19h15 à 22h

• Fermé samedi et dimanche • Prix moyen : 44 €.

BISTROT C'était autrefois le Graindorge de Bernard Broux, seul restaurant parisien voué à la cuisine des Flandres, avec en prime sa carte de bières époustouflantes. Mais c'était avant que la maison ne soit reprise par Nicolas Aujay, jeune et brillant cuisinier de 33 ans, et ancien chef du Citrus Etoile de Gilles Epié. La déco, autrefois un peu tristounette, a été revue dans un registre clair et pimpant, avec des murs beige rehaussés de quelques tableaux colorés et d'appliques en laiton, un joli parquet de bois, tout comme les tables, et des sièges et banquettes en velours vert émeraude ou beige : zen, sympa, dans un esprit Art déco. Une jolie maison donc, où Nicolas Aujay mitonne une cuisine néo-classique très aboutie, qui montre que ce jeune chef maîtrise ses gammes sur le bout des doigts, qu'il ne se prive pas de revisiter pour les mettre au goût du jour, sans pour autant verser dans un registre bistrannique facile et fait de bric et de broc comme c'est trop souvent le cas. Son unique menu carte à 44 € propose d'impeccables sardines fumées à la japonaise déclinées dans une version sushi, agrémentées de céréales méditerranéennes et boostées par une vinaigrette à la harissa : une composition originale qui nous a régalié ! Place ensuite à des saint-jacques à la plancha, servies avec de la moelle de bœuf grillée, une mousseline de cerfeuil tubéreux et un jus de poulet rôti : un très joli plat "terre et mer". Quant à la tatin poire-châtaigne, crème d'amande et tonka, glace vanille de Tahiti, elle ravira les palais sucrés. Avec en prime un service charmant, Miura est l'un des meilleurs rapports qualité-prix du moment à Paris, qu'on se le dise ! Formule déjeuner à 28 €, très performante elle aussi.

LE BON, LA BUTTE 18

102 ter, rue Lepic. Tél. 07 67 45 20 71.
www.lebonlabutte.fr

• De 12h à 14h30 vendredi, samedi et dimanche

• 19h à 23h30 • Fermé lundi et mardi • Prix moyen : 35 €.

BISTROT Si le jeu de mots de l'enseigne de ce restaurant vous semble inachevé, c'est tout simplement parce que vous ne vous ferez pas trander, en découvrant cette table perchée sur la Butte Montmartre, entre le Moulin de la Galette et la place du Tertre. À l'origine de ce néo-bistrot, quatre copains qui désiraient célébrer la gastronomie, leur passion commune, dans une adresse à leur image : chaleureuse et détendue. Domenico, diplômé de Sciences Po, mais recyclé dans le théâtre, officie au bar et en salle ; David, ex-ingénieur du son qui a bourlingué autour du globe pour des émissions culinaires, tient les fourneaux ; sans oublier Thibaut, sommelier, ex de Porte 12, et associé du restaurant Mumi et Raphaël, un ancien graphiste qui a ouvert, il y a six ans, La Bascule, un bar à vins et à tapas voisin. Ce quartet de bons vivants a donc repris ce bistrot de quartier et l'a transformé en un charmant néo-bistrot avec une cuisine simple et bonne, préparée à base de produits frais, bruts et de saison : soupe à l'oignon de Roscoff gratinée (10 €), bœuf bourguignon au tandoori, condiment aux échalotes, carotte, champignons de Paris et oignons grelots (23 €), pièce de viande de Galice, purée de pommes de terre, oignon rôti au miso (23 €). En dessert, un montmartre-brest ou un dôme de chocolat à la poire et sorbet poire. Pour arroser ces bonnes choses, suivez les conseils avisés de Domenico. Menu du Midi à 20 € ou Bistrot à 35 €. Plat du dimanche à 18 €.

RETROUVEZ NOTRE SÉLECTION
COMPLÈTE DE RESTAURANTS SUR
www.pariscapitale.com

PARIS | Red Guide

AN INSIDER'S GUIDE TO PARIS

WHAT TO DO, WHAT TO SEE, WHERE TO GO IN PARIS ►►►



WWW.PARISCAPITALE.COM

Your digital destination
for lifestyle and luxury in Paris

PARIS CAPITALE MAGAZINE IS ALSO AVAILABLE ON TABLETS

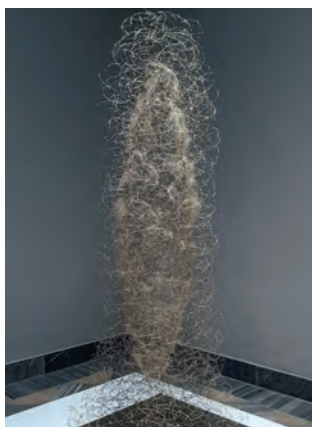


CONTENTS

MARCH 2020 – #238



WHAT'S NEW IN PARIS? **P.IV**



ART PARIS **P.VIII**



PARIS: WORLD CAPITAL OF DRAWING **P.X**



THE NEW ÉGÉRIE FROM
VACHERON CONSTANTIN **P.XII**



THE CALENDAR **P.XIV**



DINING OUT **P.XVI**



SUBSCRIBE NOW!

Name
Company
Address
ZIP City, state
Country
E-mail

Mail to Paris Capitale 69, rue la Boétie, 75008 Paris
OR SUBSCRIBE ONLINE: www.pariscapitale.com

I subscribe for 1 year

- ☐ France: 10 issues at the special rate of €35 instead of €45
☐ Europe: 10 issues (airmail): €79
☐ Other country: 10 issues (airmail): €89

including
1 special issue
in English (July-August)

Make check payable to BUZZ

Signature

WHAT'S NEW IN PARIS?

MARCH 2020

FAVORITE AQUATIC BALLET CLASSES AT THE RITZ CLUB PARIS

Classic ballet-bar exercises... in the water.

For an original fitness fix in the iconic pool of the Ritz Club Paris, join ex-Paris Opera House dancer Karine Villagrassa in a class inspired by the pre-stage ballet warm-up routine. It's a great way to gently tone muscle, refine your silhouette and spend time in the water! Open to members and non-members. An oasis of calm in the busy city..

**Ritz Club Paris. 15, place Vendôme, 1st.
Every Monday at 7pm. One Session €160;
six sessions €870. <https://fr.ritzparis.com>**



© VINCENT ZANZOURI



FAVORITE

THE HIDDEN CHARMS OF GRIFFON

A mythical animal, half-eagle and half-lion, and the emblem of the financial services firm Crédit Municipal de Paris, the griffon – griffin in English – is the latest hangout by Cultplace, inventor of the Bellevilloise. Stop for a snack – soups, open sandwiches, salads and desserts – or a fruit juice, beer, wine or cocktail – to enjoy in or out on the attractive courtyard terrace. The events program includes music, books signings, talks, and brainstorming sessions on creative, innovative initiatives and ideas.

Griffon. 55 bis, rue des Francs-Bourgeois, 4th.

Wednesday to Sunday 10am to midnight. www.griffon.paris

FASHION

THEN PARIS OUTLET ON THE LEFT BANK

The first, super-chic store opened by Paris fashion design duo Marie-Laure Tapie and Valérie Henriquet offers an impeccably stylish collection in cashmere, silk and leather. After starting out on the web seven years ago, the label now has a 50 sq.m. outlet that feels like a well-stocked closet, complete with ponchos and leather-fringed jerseys. The sophisticated detailing on cord-cut leather trousers and luxurious silk and knit tops, with yarn by Loro Piana and Cariaggi Lanificio, creates a fine feminine silhouette. Authentic with a touch of rock, Then's charming palette shifts tonally from pale to emerald green, and sand to coral, for an elegant, timeless look. For excellence with a glamorous twist of lurex, this store redefines softness.

Then Paris. 35, rue de Grenelle, 7th.

Tel. 01 53 75 34 81.

www.then.com





Collar tie necklace,
1954.
PATRICK GRIES
© VAN CLEEF & ARPELS SA

EXHIBIT

PRECIOUS STONES: AN EXHIBITION TO TREASURE

Visitors to Precious Stones in the aptly named Gallery of Evolution discover the natural processes that form exceptional minerals and learn how humans transform them into treasure. In addition to more than 500 minerals, gems and objects on display, including diamonds, rubies, emeralds, aquamarine and turquoise from the natural history museum's collections, more than 200 fabulous designs by jeweler Van Cleef & Arpels await your pleasure. The exhibition starts with an overview of what we are going to see. The star? The ruby, as a mineral, a cut gem and an item of Mystery Set jewelry from Van Cleef & Arpels. Next, some forty or so presentation cases shed light on the scientific, artistic and technical history of these fabulous precious stones through a display of minerals, gems and jewelry, plus projections and interactive screens. The final part is devoted to the gemological and artistic know-how and innovations developed in Paris, especially on place Vendôme. This brilliant exhibition also features a high-jewelry object designed and produced especially for the show by Van Cleef & Arpels.



Clip Bunch of
Cornflowers,
1938.
© VAN CLEEF
& ARPELS SA

April 3 to January 3. "Pierres précieuses".

Grande Galerie de l'Évolution.

36, rue Geoffroy Saint-Hilaire, 5th. Closed Tuesday.

10am to 6pm. €9 and €12. www.mnhn.fr



EXHIBIT

CHANEL CULTIVATES BEAUTY AT THE JARDIN DES PLANTES

This original exhibition at the Jardin des Plantes explores the secrets of Chanel's beauty products. In partnership with the Muséum national d'Histoire naturelle, the celebrated fashion house invites you on a stroll through the Galerie de Minéralogie to discover rare plants used in its skincare range. From plant chains to agro-ecology and biodiversity, learn more about Chanel's exemplary commitment to environmentally friendly and socially responsible ingredients. Warning: this immersive exhibition is an open-air laboratory and as fleeting as a flower.

Exhibition "La beauté se cultive".

March 28 and 29. Jardin des Plantes. 18, rue Buffon, 5th.

Free Entrance on registration,

labeautesecultive.chanel.com

FOUNTAIN PEN

STIPULA, BETWEEN MODERNITY AND ETERNITY

What is it that makes writing instruments so magical? A skillfully crafted pen by a leading manufacturer not only stimulates our imagination but also immediately transforms our perception at first glance and transports us to new worlds beyond the horizon. Stipula makes it happen by introducing the Etruria Rainbow limited edition. This ultra-modern series with its distinctive vivid colors and leading-edge shapes that reflect its contemporary spirit combines the playful vivacity of writing, as reflected in its punchy colors, with comfort thanks to a highly flexible gold nib. Made using age-old techniques, this fountain pen is available in a vast variety of nibs types, from titanium to 14k or 18k gold, from Flex to Manifold and a full range of point widths from Ultrafine to italics. Based on the classic Etruria range by Stipula, in an oversized format, this fun, quality line is designed in a stimulating rainbow of transparent colors: orange, yellow, crystal, green, blue, purple and red. The Etruria collection is limited to 351 pieces per color, where 351 marks the length of the facade of Palazzo Pitti. **Stipula pens are available at Point Plume. 21, rue Quentin Bauchart, 8th. Tel. + 33 (0)14952 0989.**



© FRÉDÉRIC CHÉHU.

EVENT

THE HERMÈS TALENT JUMP-OFF

The 11th Saut Hermès at the Grand Palais from March 20 to 22 will play host to the world's leading horse riders competing in events organized by Hermès, originally a saddle maker. Under the largest glass roof in Europe, on a ring decorated in true Hermès style, audiences will enjoy three days of equestrian celebrations, world-class sport and exceptional craftsmanship. The aisles and central arena of the Grand Palais will set the scene for expert demonstrations by the master saddlers of Hermès, an original virtual-reality experience, a themed café and bookstore and an eye-opening show to enjoy in a fun and friendly atmosphere. The competition – which includes 1.6-meter-high jumps – will be held on March 21, followed by the Grand Prix Hermès on Sunday 22. **March 20 to 22. Saut Hermès. Grand Palais. 3, avenue du Général Eisenhower, 8th. www.sauthermes.com**



FASHION

ZEGNA OPENS ITS NEW FLAGSHIP STORE

To mark the 40th anniversary of its first Paris outlet, luxury Italian label Ermenegildo Zegna recently opened a new flagship store at 39 avenue George V. The whole Zegna collection is here! The natural-toned Vals stone floor and white mahogany details give this 500 sq.m. two-level space a warm and cozy feel. The first floor presents the Ermenegildo Zegna, Modern Tailoring and Luxury Leisurewear collections, along with the Ermenegildo ZegnaXXX line, which uses recycled fabrics from preexisting sources. The Zegna experience continues on the second floor with ZZegna Sartoria, and a room dedicated to tailor-made garments for a customized experience. In fact, this Paris flagship boasts the first Zegna made-to-measure studio outside Milan. This traditional tailor's workshop with its own, more private entrance at 1 rue Christophe Colomb, is an exclusive gateway to the world of custom-made clothes by master tailor Zegna.

Ermenegildo Zegna. 39, avenue George V, 8th. www.zegna.com

© MICHEL FIGUET

GOURMET DELIGHTS

MIXING PERFUME AND PASTRIES AT KUBO

Kubo has cooked up an original and surprising concept. As our sense of taste and smell are closely related, Kubo invites you to taste its pastries as you discover an exclusive perfume. Each perfume/pastry creation is inspired by raw ingredients used in perfumery, like vanilla and violet. Choose the one you like best, and Kubo will select the pastries and biscuits to go with them – and leave you lightly perfumed! Desserts, florentines with a hint of lavender, and madeleines with notes of vanilla and orange blossom are among the “timeless” delights hand-made by Hélène Deguen, to choose alongside more “fleeting” fare. This

“olfacto-culinary” experience has been developed in partnership with two perfumers from Symrise. Customers leave with a cake and/or a fragrance, candle... and their senses reinvigorated.

Kubo Pâtisserie. 25, rue Jacques Louvel-Tessier, 10th. Closed Monday and Tuesday. 11am to 7pm (2:30 Sunday).

www.kubo-patisserie.com



© KUBO DESIGN



© ATELIER OSANNE

EVENT

CRAFT ARTISTS OPEN THEIR DOORS IN APRIL

Celebrating the know-how, talent and creativity of craft and living heritage professionals, this ten-day event gives you the chance to meet craft artists in person. A special week of « Materials at work » themed events is bookended by two weekends so professionals can welcome twice as many visitors to their workshops and at events created for the occasion. Lastly, the “Materials at work: ways of thinking and working” exhibition will be held at the heart of a space synonymous with innovative craft artistry: the Galerie des Gobelins.

April 3 to 13. Journées européennes des métiers d'art. www.journeesdesmetiersdart.fr



© MARC DOWAGE.

THE ENTIRE SPECTRUM OF CONTEMPORARY ART

The top art event of the spring, Art Paris at the Grand Palais is a journey in two halves, starting with a tour of the French scene, and ending with a visit to the Iberian Peninsula for contemporary art from Spain and Portugal. **A. K.**

Under the huge glass roof of the Grand Palais, the Art Paris seems to bloom bigger every year. This show is set to be one of the most exciting ever, with 1,000 artists presented by 150 galleries. A regional and cosmopolitan platform, Art Paris aims to make art accessible to everyone. As well as top-flight provincial galleries and new front-line Paris showcases, five new countries – Bulgaria, Greece, Côte d'Ivoire, Denmark and Turkey – are showing in 2020, alongside regulars Soso Gallery 313 Art Project and Gallery Simon with works from Asia.

Art Paris has supported the French art scene from the word go, and each year a different curator selects a new crop of artists. This year, the job fell to



Alfred Basbous.
Profile, 2004.
Galerie Mark Hachem.

art critic and curator of out-of-the-ordinary exhibitions, Gaël Charbau, who will share his favorite works by no fewer than twenty-one 80's-born artists, all exploring the idea of the story. Among the artists shedding light on the young and happening French scene are Abdelkader Benchamma (Galerie Templon), Léa Beloussovitch and Baptiste Rabichon (Galerie Paris-Beijing), Claire Chesnier (Galerie ETC), Louis-Cyprien Gaillard (Galerie Eric Mouchet), Kevin Rouillard and Anita Molinero (Galerie Thomas Bernard) and Gabriel Léger (Galerie Sator).



1



4



2

- 1- Antonio Crespo Foix.
Vaharina, 2016.
Michel Soskine Inc.
2- Kubra Khademi.
The Birth Giving, 2018.
Galerie Éric Mouchet.
3- Fabrice Ainaut.
Katalog, 2019.
Galerie La Ligne.
4- Daniel Authouart.
She loved NYC, 2018.
Galerie Pascal Gabert.

3

After Latin America last year, Art Paris is putting the spotlight on the Iberian Peninsula with a display of 77 modern and contemporary artists from 25 galleries. Representing Spain are surrealists Julio Gonzales and Oscar Dominguez at Marc Domenech (Barcelona), along with 70's artist Antonio Crespo Foix, whose bamboo and horsehair sculptures are presented by the Soskine Inc gallery in Madrid. Portugal's ambassadors include Lisbon artists Michael Biberstein, Rui Moreira and Miquel Barcelo from the Jeanne Bucher Jaeger gallery, while the Patinoire Royale-Galerie Valérie Bach is showing works by superstar Joana Vasconcelos, whose giant installation at the Bon Marché department store in Paris won wide acclaim in January 2019. Every year, a large-scale work is displayed on the main square outside the Grand Palais, with Marisa Ferreira's *Lost Future*, inspired by 70's utopianism, in the hot spot this spring. Among the twenty or so artists with solo shows this year is Ian Davenport

from Luca Tommasi, while the Promises section for young galleries and emerging talents at the heart of the Grand Palais is hosting fourteen galleries exhibiting at Art Paris for the first time, including Paris-based galleries 31 Project and H Gallery, as well as Galleria Anna Marra from Rome and Structura Gallery from Sofia. ■

Art Paris.
April 2 to 5. 11:30am
to 7pm, 8pm or 9pm. €28.
Grand Palais, avenue
Winston Churchill, 8th.
www.artparis.com





Noël Coypel. *Femme projetée en arrière (La Fraude)*, 18th-century.

© COLLECTION PRAT

PARIS, WORLD CAPITAL OF DRAWING

At the end of March, the Salon du Dessin, DDessin and Drawing Now Art Fair demonstrate the phenomenal success of this now-frontline medium. **A. K.**

Thirty-nine gallery owners from around the world are set to unveil their finest works at the Salon du Dessin, in the Palais Brongniart on place de la Bourse. Benefiting from a buoyant market in 'collecting drawings', from rare pieces to new discoveries, this year's ever-dynamic fair explores the theme of nature, as interpreted through three centuries of drawings selected by this year's guest, the Musées de Marseille. In line with this year's theme, the art of gardens and botany, the works depict nature in one form or another, selected from the museums' collections. Visitors will find drawings by the greatest names in modern art, and some amazing women's portraits by Picasso, Foujita, Élisabeth Vigée Le Brun, Majorelle and Karl-Schmidt-Rottluff.

The Musée des Arts décoratifs has organized a parallel exhibition "Le dessin sans réserve" with a selection of 500 works from its 200,000-strong collection. The Musée Cognacq Jay will present "Drawing Museums": a display of forty or so drawings made by Christelle Téa in 14 museums and sites run by the City of Paris.

Under the glass roofs of the Atelier Richelieu, the 8th DDessin will once again provide a springboard for a new generation of artists. This 700 sq.m. fair will showcase work by some twenty French and international galleries, organize special events and solo shows, and spotlight the DDessin "artist of the moment", Samuel N'gabo Zimmer, a Franco-Rwandan artist whose work celebrates nature and particularly trees. ■

Salon du Dessin. March 25 to 30. Palais Brongniart. Place de la Bourse, 2nd. Noon to 8pm (10pm March 26). €15 . www.salondudessin.com

DDessin. March 27 to 29. Atelier Richelieu. 60, rue Richelieu, 2th. 11am to 8pm (7pm Sunday 29). €14. <http://ddessinparis.fr>

"Le dessin sans réserve" March 26 to July 19. Musée des Arts décoratifs. 107, rue Rivoli, 1st. <https://madparis.fr>

"Musées dessinés" March 26 to June 21. Musée Cognacq-Jay. 8, rue Elzévir, 3th. [www.museecognacqjay.paris.f](http://www.museecognacqjay.paris.fr)

DRAWING NOW, the best in contemporary drawing

Five days of drawing, performances, talks and encounters at the Carreau du Temple.
Quality and bold choices guaranteed. **A. K.**

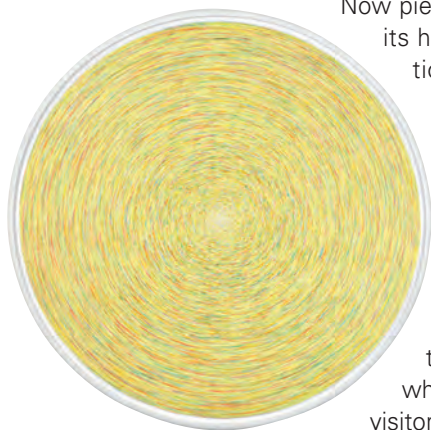
Drawing Now has made its name as the city's leading contemporary drawing event. Under the bright skylights of the Carreau du Temple, seventy galleries will showcase the many facets of drawing today, from classic pencil, charcoal and watercolor works to performance drawings. More than 20,000 visitors, amateurs and collectors alike, are expected to attend, along with galleries and museums, to discover more than 300 artists and 2,000 works of art. Prices start very low, at a few hundred euros, up to one hundred thousand euros for Master

Now pieces. The show is remarkable for its high-quality works and the selections made by the galleries, the eye-opening experiences in the Insight and Process sectors, and the flawless recommendations made by the Drawing Now selection committee. But it's the people who really make the show, of course, from the warm welcome provided by the galleries to the many artists who are only too happy to chat with visitors. The 14th Drawing Now is set to be especially interesting this year, with its exhibition devoted to movies – "Tout un film" – produced in partnership with the Cinémathèque française. Thanks to their exceptional artistry, directors and film-

makers maintain a constant dialogue with artistic practices. Three artists will be present, including Mongolian-raised artist Odonchimeg Davaadorj, whose incredible clothes shows transform the body into animals and plants. ■

Drawing Now Art Fair.

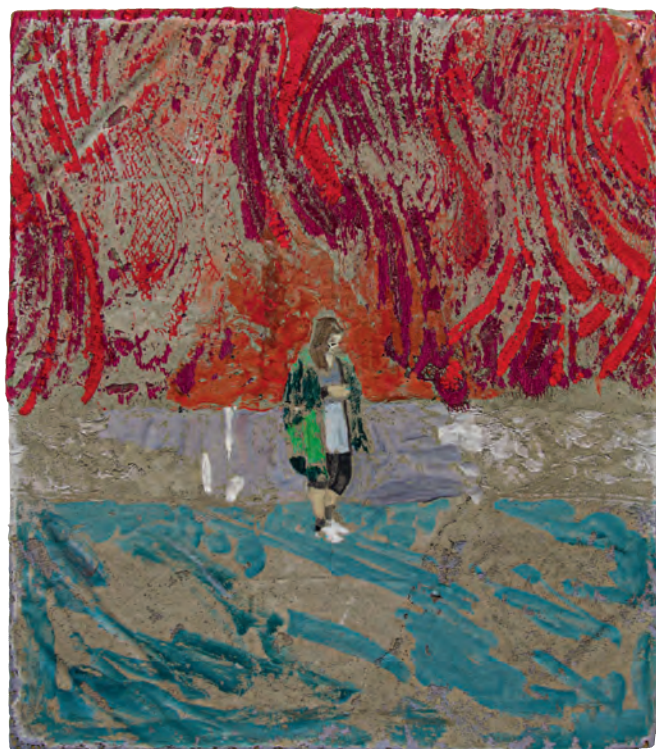
March 26 to 29. Le Carreau du Temple, 3rd.
www.drawingnowartfair.com.



Carmen Perrin.
*Tracé tourné,
frappé, 2018.*
© GALERIE CATHERINE
PUTMAN.



Dirk Zoete. *De Cactucachtigen, 2019.*



Naomi Safran-Hon. *Waiting for Godot, 2019.*

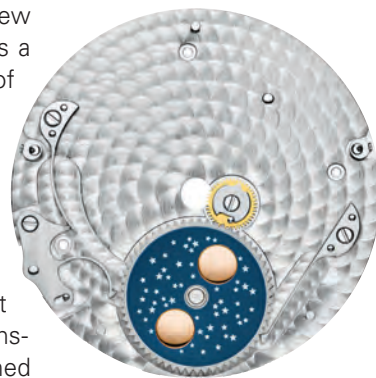


THE NEW ÉGÉRIE, FROM VACHERON CONSTANTIN

The latest collection from Vacheron Constantin, Égérie, brings a hint of haute couture to haute horlogerie in a perfect marriage of craftsmanship and excellence. **v. d.**



Designed for today's dynamic, elegant woman, the new Égérie collection from Vacheron Constantin brings a mischievous and haute couture touch to the world of haute horlogerie. Sparkling and luxurious in every imaginable way, these irresistible designs reveal a true passion for craftsmanship, precision and excellence. The 35mm Égérie Self-Winding in rose gold or steel features a bezel overstitched with diamonds, while the Moon Phase in steel, rose or white gold, has the same textured dial but upped to 37mm to incorporate the complication from which it takes its name. The design of the cases and dials are inspired by off-center displays, playing on two intertwined circles, which has long been Vacheron Constantin's signature touch. The face is marked by an interplay of textures, from delicate flats to a pleated effect painstakingly created with hand-operated guillochage machines, and intertwined forms, which gracefully weave the face of contemporary watch-making femininity as imagined by Vacheron Constantin. These sophisticated timepieces reflect the aspirations of today's inspiring, independent and charismatic women. Wonders of balance, sophistication and refinement, these new timepieces are animated by the manufacture's self-winding, meticulously finished movements and gold weights to admire through transparent case-backs. Timelessly modern works of art with a bold design, these timepieces come with three interchangeable leather straps as a guarantee of versatility to the women who wear them, bringing out their inimitable style with natural flair. ■



Vacheron Constantin.
2, rue de la Paix, 2nd.
At Galeries Lafayette.
40, boulevard
Haussmann, 9th.
www.vacheron-constantin.com



THE CALENDAR

Your 5-week outlook

For more details or to find out more information about the concerts, shows or exhibitions currently on offer in Paris, take a look at our Agenda section and the articles featured in this issue.

MARCH		TUESDAY		WEDNESDAY	
MONDAY 16 La Maestra The first international competition for women conductors, with three finalists in contention for the title. <i>Philharmonie de Paris, 19. March 16 to 19. 7:30pm. www.philharmoniedeparis.fr</i>		 © MICHAEL WILSON Rose Tattoo Like their fellow countrymen from AC/DC, the Tatts carry the torch for street-level heavy blues. Now in their fifth decade. <i>La Cigale, 18th. 7:30pm. €35.65. www.lacigale.fr</i>		Brad Mehldau A natural trio artist, gifted pianist Mehldau tonight shares the stage with Larry Grenadier on bass and Jess Ballard on drums. <i>New Morning, 10th. 9pm. €35.70. March 18 to 21. www.newmorning.com</i>	
 © ULI WEBER Cecilia Bartoli A selection of arias by Vivaldi performed by this celebrated Italian mezzo soprano. Featuring Les Musiciens du Prince, directed by the violinist Andres Gabetta. <i>Opéra Royal. Château de Versailles, 78. 8pm. €85 to €495. www.chateauversailles-spectacles.fr</i>		 © MILAN SCEPANOVIC Sophie Alour This saxophonist and clarinetist swings her way with ease through jazz compositions with an Eastern twist. Performing as a sextet. <i>New Morning, 10th. 9:30pm. €27.50. www.newmorning.com</i>		Jean-Pierre Como A musical journey through the pianist's ancestral home: Italy. Como takes things easy – even at a rapid-fire rhythm! <i>Le Bal Blomet, 15th. 8:30pm. €15 and €25. www.balblomet.fr</i>	
APRIL 13 Thermopolium painting.  © GEDON PROGRAMMES		Alan Lucien Øyen Talk-of-the-town choreographer Alan Lucien Øyen has created his first production for the Ballet de l'Opéra de Paris. <i>Palais Garnier, 9th. April 14 to May 18. www.operadeparis.fr</i>		Pompeii This exhibition exploring the Pompeii archeological site invites you on a unique journey through time. The giant projections, 3D reconstructions, city noises, original music and, at the heart of the exhibition, a larger-than-life lava flow, will blow your mind! <i>Grand Palais, 8th. €13. Closed Tuesday. March 25 to June 8. www.grandpalais.fr</i>	
The land of monsters. Léopold Chauveau Sculptor, illustrator and author, the doctor Léopold Chauveau conjured up surprising and strange landscapes filled with imaginary characters that seemed to escape his unconscious. <i>Musée d'Orsay, 7th. March 10 to June 29. www.musee-orsay.fr</i>		 © MATS BÄCKER		APRIL 1	

THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY	SUNDAY
Andrea Bocelli Italian tenor Andrea Bocelli is back for one night only in the city's biggest arena. <i>AccorHôtels Arena, 12th. 8pm. €95.</i> www.accorhotelsarena.com	Beethoven's complete sonatas A program of eight concerts curated by talented pianist François-Frédéric Guy. Featuring a host of young musicians. <i>Maison de la Radio. Auditorium, 16th. March 20 to 22. €10 to €26.</i> www.maisondelaradio.fr	Barbara Hepworth Though little known in France, Barbara Hepworth revolutionized sculpture with her abstract and poetic works. Her aim was to 'project into a plastic medium some universal or abstract vision of beauty.' <i>Musée Rodin, 7th. Until March 22.</i> www.musee-rodin.fr	George Balanchine Works by choreographer Balanchine set to music by Bach and Tchaikovsky. <i>Palais Garnier, 9th. Until April 1.</i> www.operadeparis.fr
Turner: painting and watercolors from the Tate Thanks to exceptional loans from the Tate Britain, the museum has organized a retrospective of the greatest representative of the golden age of English watercolors. <i>Musée Jacquemart André, 8th. €13.50. March 13 to July 20.</i> www.musee-jacquemart-andre.com	Yuan Jai The Pompidou Center is showcasing the works of Taiwanese contemporary artist Yan Jai, including several large-format ink-on-silk works: a fluid medium that helps her transform the shape of her motifs. <i>Centre Pompidou, 4th. Until June 7.</i> www.centrepompidou.fr	Within Temptation & Evanescence Your eardrums might get a drubbing by tonight's symphonic neoclassical metal double bill. Grins guaranteed. <i>AccorHôtels Arena, 12th. 8pm. €49.90 to €67.50.</i> www.accorhotelsarena.com	Musical evenings at the Baume Once a month, the Ben Acoustic Jazz band performs in the lounge of the Baume hotel. The perfect accompaniment to a cocktail or gourmet dish. <i>Hôtel Baume, 6th. First Wednesday of every month, until June. 7:30pm to 10:30pm.</i> Free admission. www.hotelbaume.com
Cézanne and the Masters. Dream of Italy For the first time ever, Cézanne will be surrounded by great Italian masters from the 16th to 19th centuries in the Romantic surroundings of the Marmottan museum. <i>Marmottan Monet, 16th. Until July 5.</i> www.marmottan.fr	Claudia Andujar. The Yanomami Struggle Claudia Andujar shares the daily lives and struggles of one of Brazil's indigenous groups. This show brings together hundreds of photographs exploring the lives and combats of the Yanomami. <i>Fondation Cartier, 14th. Until May 10.</i> www.fondationcartier.com	Stanislavsky Ballet Theatre Directed by French star dancer Laurent Hilaire, this Russian ballet company perform pieces by Alexander Ekman, August Bournonville and Angelin Preljocaj. <i>Théâtre des Champs-Élysées, 8th. April 16 to 18.</i> www.theatrechampselysees.fr	Stanislavsky Ballet Theatre Directed by French star dancer Laurent Hilaire, this Russian ballet company perform pieces by Alexander Ekman, August Bournonville and Angelin Preljocaj. <i>Théâtre des Champs-Élysées, 8th. April 16 to 18.</i> www.theatrechampselysees.fr
Stanislavsky Ballet Theatre Directed by French star dancer Laurent Hilaire, this Russian ballet company perform pieces by Alexander Ekman, August Bournonville and Angelin Preljocaj. <i>Théâtre des Champs-Élysées, 8th. April 16 to 18.</i> www.theatrechampselysees.fr	Stanislavsky Ballet Theatre Directed by French star dancer Laurent Hilaire, this Russian ballet company perform pieces by Alexander Ekman, August Bournonville and Angelin Preljocaj. <i>Théâtre des Champs-Élysées, 8th. April 16 to 18.</i> www.theatrechampselysees.fr	Stanislavsky Ballet Theatre Directed by French star dancer Laurent Hilaire, this Russian ballet company perform pieces by Alexander Ekman, August Bournonville and Angelin Preljocaj. <i>Théâtre des Champs-Élysées, 8th. April 16 to 18.</i> www.theatrechampselysees.fr	Stanislavsky Ballet Theatre Directed by French star dancer Laurent Hilaire, this Russian ballet company perform pieces by Alexander Ekman, August Bournonville and Angelin Preljocaj. <i>Théâtre des Champs-Élysées, 8th. April 16 to 18.</i> www.theatrechampselysees.fr
Stanislavsky Ballet Theatre Directed by French star dancer Laurent Hilaire, this Russian ballet company perform pieces by Alexander Ekman, August Bournonville and Angelin Preljocaj. <i>Théâtre des Champs-Élysées, 8th. April 16 to 18.</i> www.theatrechampselysees.fr	Stanislavsky Ballet Theatre Directed by French star dancer Laurent Hilaire, this Russian ballet company perform pieces by Alexander Ekman, August Bournonville and Angelin Preljocaj. <i>Théâtre des Champs-Élysées, 8th. April 16 to 18.</i> www.theatrechampselysees.fr	Stanislavsky Ballet Theatre Directed by French star dancer Laurent Hilaire, this Russian ballet company perform pieces by Alexander Ekman, August Bournonville and Angelin Preljocaj. <i>Théâtre des Champs-Élysées, 8th. April 16 to 18.</i> www.theatrechampselysees.fr	Stanislavsky Ballet Theatre Directed by French star dancer Laurent Hilaire, this Russian ballet company perform pieces by Alexander Ekman, August Bournonville and Angelin Preljocaj. <i>Théâtre des Champs-Élysées, 8th. April 16 to 18.</i> www.theatrechampselysees.fr

Every month, a selection of restaurants that are worth your trip to the City of Light. From the 3-starred Michelin Guide fancy restaurants to the small bistros, *Paris Capitale Magazine* guides you toward fabulous cuisine and great ambiance.

NOLINSKI LE RESTAURANT

16, avenue de l'Opéra, 1st. Tel. 01 42 86 10 10. <https://nolinskiparis.com>

• Noon to 2pm and 7pm to 11pm • Open daily • Average price: €75.

Goodby Réjane and long live Nolinski, the restaurant in the 5-star hotel by the same name located near the Louvre. The former dining room in shades of grey has been transformed by British architect John Whelan with a chic, sophisticated decor that is brighter, more tranquil, and steeped in Art Deco style. Yellow Siena marble tables, Art Deco light fixtures, caned chairs, creamy gold walls and velvet bench seats complete the dream setting. The room is warm and inviting, the service is thoughtful, and the atmosphere is truly relaxing. In kitchen, Philip Chronopoulos, the young and talented starred chef from the Restaurant du Palais Royal, has created a highly creative menu that pays tribute to classic dishes, while also featuring bolder, more exotic proposals. To start, we enjoyed delicious little simmered veal turnovers, an incredible sea bream ceviche and crispy fried chicken with paprika, followed by a line-caught flounder and a tender Black Angus center-cut rib-eye. Yann Brys, one of the star pastry-chefs in Paris, delighted us with his new creations such as the very light "super fruit tapioca" with coconut milk and the Palais Royal, a chocolate-hazelnut dessert named after the beautiful garden located just steps from the Nolinski.



© GUILLAUME DE LAUBIER.

MORDU

2, rue Félibien, 6th. Tel. 01 42 39 89 27. www.mordu.paris

• Noon to 3pm and 7pm to 11pm • Closed Sunday • Average price: €50.

A great location on a corner of the north facade of the Saint-Germain market. The pleasant dining room setting includes a large brass chandelier hanging from a high ceiling, green plants tumbling down from wine crates, tables in different shades of wood, and grey marbled walls. For an intimate dinner for two, we suggest the (heated!) terrace under the arcades, a rarity in Paris, somewhere calm and bucolic, quite chic even, and where you'll want to take your time to soak up the peaceful atmosphere, since the main dining

room is a bit "sonorous". Chef Baptiste Trudel has composed a menu that is right on trend, featuring all the current codes of foodie style in a casual bistro repertoire! Don't hesitate to start with one of the tasty house cocktails, accompanied with delicious caccio e pepe arancini (€5). It's a pleasant way to kick things off, before tasting the unique grilled pig's trotters, smoked eel and pickled cucumber (€12), followed by the grilled octopus with kimchi and yogurt (€27) or the succulent Bigorre black pork spare rib with creamed corn (€19) and, last but not least, gariguettes strawberries with avocado and matcha tea (€10). Prix-fixe lunch menu at €30. Nice wine list by Nicolas Paradis, one of the co-owners of the establishment.

LE COMPTOIR DES FABLES

112, rue Saint-Dominique, 7th.

Tel. 01 44 18 37 55

• 8am to 1am • Open daily • Average price: €27.

David Bottreau burst onto the bistro scene by converting the butcher shop across the street from his restaurant Les Fables de la Fontaine into a cocktail bar and eatery. An excellent idea, since today it's all about sharing experiences and breaking with convention by tasting little bits from every plate on the table. The entrance is marked by a large bar lined with high stools, presided by mixologist Marc Cottin, followed by a dining area featuring a wood

decor with grey-veined Portuguese marble tables and light oak chairs... A friendly place to stop for a drink or a bite to eat, open starting at 8am for breakfast until 1am for the last drink, with a limited menu from 2:30 to 7pm and from 10:30pm

to 1am. Guillaume Dehecq, an excellent chef who at the age of 25 has already made a name for himself at Ledoyen and the George V, was entrusted by the owner with the task of concocting local cuisine for sharing. An objective that has been largely surpassed with a tremendously pleasant meal around amberjack, pomegranate and cilantro (€9), pollock, verbena and miso (€9), tuber and mushroom ravioli (€8.50), and pork, mojette beans and piquillo peppers (€10.50). Delicious dishes washed down nicely with one of the fine bottles chosen with care by dining room manager and sommelier Romain Calvo, who had the wise idea of adding two Parisian beers to the drink list: a lager and an amber ale on draft. Everything you need for a good time in a very friendly and relaxed atmosphere.



© PHILIPPE SCHAFF.

ECLIPSES

27/29, rue de Beaune, 7th. Tel. 01 40 13 96 42. www.eclipses.fr

• Noon to 2pm. 7pm to 9:30pm • Closed Sunday and Monday • Average price: €95.

After working in the kitchens of some of the finest establishments and alongside the greatest chefs, Cyril Choisine became chef and partner of the Cottage Marcadet in Montmartre. A decade later, with an Ile-de-France Gault&Millau des Jeunes Talents grant under his belt, he is now at the heart of the very chic 7th arrondissement where he recently opened the gourmet restaurant Éclipses in partnership with his former maître d'hôtel, Nicolas Casal. We love the warm and cozy atmosphere with stone walls, comfy midnight blue armchairs and ivory bench seats tucked into discreet alcoves. The service provided by Nicolas Casal is thoughtful without being oppressive. Equally enjoyable is Cyril Choisine's delicious neo-classic cuisine filled with subtle, authentic flavors, like the duck foie gras with truffles and traditional candied beets (€36), noisette of line-caught seabass on a bed of baby leeks and Tonka bean with pearled jus (€48), royal pigeon from the Landes with baby carrots and turnips (€41), or the Thiry Ardennes apple, thin arlette wafers and iced thyme (€17). Stunning creations are featured in the 5-course Quintessence prix-fixe menu (€69) or the 7-course Eclipses menu (€89). The €36 lunch special is a very good deal in a neighborhood where restaurant prices can be unfathomable. The cozy and inviting vaulted room in the basement can be used to host private meals for groups with a view of the glass wine cellar and the spirits hand-selected by the chef, who is a great Armagnac connoisseur. A sales space at the entrance offers a few exceptional products to go, such as homemade pastries or a gourmet box.



© THOMY KEAT

★★ LA SCÈNE

32, avenue Matignon, 8th. Tel. 01 42 65 05 61. www.la-scene.paris

• 12:30pm to 2:30pm and 7:30pm to 10pm

• Closed Saturday and Sunday • Average price: €170.

After Top Chef and the Prince de Galles, Stéphanie le Quellec now has a restaurant of her own, which was rewarded by two stars at the Michelin Guide, less than 6 months after its opening. Trained by famous chefs like 3-star Philippe Legendre at the George V and 2-star Eric Briffard at the Plaza Athénée, she became a household name when she won the 2011 edition of Top Chef. A brilliant start for this gifted woman who dreamed of becoming a chef from a young age. Two years later, she worked at La Scène (at the Prince de Galles), a modern restaurant with a totally open central kitchen, where she produced sophisticated cuisine that earned her a first Michelin star in 2014, followed by a second in 2019... after which the Prince de Galles almost immediately decided to close restaurant. It was beyond understanding, but it provided an excellent opportunity for this great chef to write a new chapter in her career and transport this new Scène – hers – a hop, skip and jump from the Palais de l'Élysée. Like us, you



© BENOÎT UNERO

are sure to be awed by the restaurant's chic, intimate decor with a gorgeous bar on the ground floor and an adorable dining room lined with a largely open kitchen in the basement. It is the ideal setting to enjoy a lunch of veal cheek blanquette with baby vegetables, or head down to the lower room for a regal three-course meal of golden brown frogs' legs with a meat glaze arranged on a blanquette (€52), followed by a delicate fillet of fresh-caught John Dory steamed in bitter orange water and served with steamed celery ribs (€65), and last but not least, a succulent Venezuelan criollo chocolate ganache, whipped with aged olive oil (€26). Heavenly! Prix-fixe menu at €39 and lunch special at €29.

LIBERTINO

44, rue de Paradis, 10th.

www.bigmammagroup.com/fr/trattorias/libertino

• Noon to 2:30pm and 6:45pm to 1:45am

• Open daily • Average price: €35.

After East Mamma, Ober Mamma, Biglove Caffé, Mamma Primi, Pink Mamma, Popolare, and the gigantic food court La Felicità, the Big Mamma crew has now opened Libertino at the heart of the 10th arrondissement. The decor is overwhelmingly quirky, with an immense kitchen equipped with a pizza oven and a Jasper coal oven, a sprawling dining room filled with a truly zany collection of knickknacks from southern Italy, green plants and flowers climbing the walls or spilling down from the ceiling. The walls of the theatrical Spettacolo room are draped with red-hot fabric, while the incredible basement features a stunning round, revolving bar in the middle of the room where the house mixologists put on their show. As a bonus, the cuisine is much more refined than in the other establishments, exemplified by a delicious and enormous "charred" leek (€9) presented on a wooden board, with a heart of burrata, pickle vinaigrette, whole-grain mustard, tarragon, red onions and capers; succulent tagliolini cacio e pepe pasta (€15) prepared before your eyes in the pecorino romano wheel, and served with fried artichokes, Timut pepper and dill; Roman pizzas with thin, crispy crusts, margherita-style (€13) or truffled (€20); or desserts served by the slice, such as the generous dark and milk chocolate pie with salt-butter caramel (€6.50). Unlike the other Big Mamma locations, Libertino accepts reservations... but only online and for groups of 7 or more for dinner.



LAÏA

226, boulevard Voltaire, 11th. Tel. 09 75 65 27 21. www.laia-restaurant.com

• Noon to 2pm and 7pm to 9:30pm • Closed Sunday and Monday • Average price: €40.

The former Cusenier distillery, now rehabilitated under the name Deskopolitan, is a large complex with a graphic architectural design of raw concrete structured around islets of greenery, home to a boutique hotel, co-working spaces, a gym, a daycare center, a barbershop... and the restaurant Laia nestled at the back of the courtyard. The space can be a bit disconcerting at first (the lighting is so low in the evening that some customers use the light on their smartphone to read the dinner menu!). Interior designer Alexandre Neimann teamed with architect Lucille Buron to give this sprawling loft-style restaurant a human quality, with Algarvian tommyette floor tiles for the dining room, Iberian azulejos in the kitchen, marbled green table tops, and an open view of the kitchen with a corner reserved for the Japanese robata, where the grill chef cooks vegetables, meat and fish over hot charcoal. When the weather is nice, you can eat out in the garden courtyard for a little more peace and quiet than the dining room where a (good!) playlist pays tribute to the 80s and 90s. Marco Bernardo and his team in the kitchen simmer up bistro fare from around the Mediterranean with a menu that identifies vegetarian, vegan and gluten-free meals to show that the establishment is well with the times. We tasted a delicious crudo of sea bream with saffron and vitelotte potatoes (€11), followed by ossobuco tortellini with saffron (€15) that were tasty but a little dry, and a cuttlefish ink paella (€19), which we hoped would be a revisited "arroz negro", but was more like an ink risotto. Pleasant limoncello baba (€9) for dessert, and interesting discovery menu at €35 for two starters, a robata to share, plus a main dish and dessert. Lunch prix-fixe menu at €22 and special at €16.

PEPPE

2, place Saint-Blaise, 20th. Tel. 01 45 35 59 13.

• Noon to 2:30pm and 7pm to 10:30pm • Closed Monday • Average price: €30.

Giuseppe Cutraro left his native town of Naples at the age of 18 to try his hand in kitchens around the world, from New York to Malta and on to Switzerland. But in the end, "Peppe" decided to settle down in Paris and join the Big Mamma group, overseeing all of their restaurant chefs and pizzaiolos for two years. This past September, he participated in the renowned World Championship of Contemporary Neapolitan Pizza that takes place each year in Naples and placed first out of more than 800 competitors! He returned to Paris with the idea of opening a "pizzeria Napoletana contemporanea" – a dream that has become a reality on a little square tucked in between Rue Saint-Blaise and the church of the same name. The decor is simple but inviting, with a number of nods to Italy and Naples. The menu (which is still not definitive) features a half-dozen antipasti, including an exemplary eggplant parmigiana (€8), and a trio



of delectable pasta (from €15 to €18). But the undisputed stars of the show are the pizzas, baked in an enormous wood oven imported from Napoli that stands proudly in the middle of the kitchen open onto the dining room. Prepared with "nuvola", a special flour developed by a family-run Italian mill, Peppe's pizzas have a super light and airy crust that is incomparably soft on the inside and delicately crispy on the outside. And the World Champion pizza (€20), topped with Sicilian yellow tomatoes, San Daniele ham, provolone cheese, mozzarella di bufala Campana, toasted almonds and organic fig jam is, of course, featured on the menu. Purists will delight in the traditional margherita. But word of warning, the pizza parlor is often booked solid, so it is best to make reservations.



BRASSERIE ROSIE

53, rue du Faubourg-Saint-Antoine, 11th. Tel. 07 49 19 19 62. www.brasserierosie.com

• Noon to 2:30pm and 7pm to 10:45pm • Open daily • Average price: €27

While traditional brasseries are coming back into style, the codes have changed a fair bit: gone are the oysters, lobster or filet of beef. These 2.0 version brasseries are teaming a pleasant neo-retro setting with a reasonably priced, dare we even say "cheap" menu! At least, that is the credo of Juliette Cerdan and Kevin Caradeuc at the Brasserie Rosie, two start-uppers who learned the restaurant business ropes in the Big Mamma group, and, after launching a pop-up restaurant in Biarritz in the summer of 2018, decided to take the capital city by storm with the opening of this fine brasserie a stone's throw from the Bastille. The decor by John Whelan features a "lemonade" area at the entrance, where a large wood bar and a pink marble counter await cocktail connoisseurs. Then comes the delightfully retro "atelier", bathed in the light of 45 rococo chandeliers, with large mirrors adorning patinated walls, bench seats and bistro chairs set around white-clothed tables. The kitchen does not disappoint either, with expertly sourced ingredients, homemade cuisine and a team of real pros: Eloi Spinnler, formerly with Ducasse, at the helm, Yohan David former pastry chef at Le Clarence, and Lilian Bard, who trained at the Maison Vérot. Even though the menu features flawlessly prepared deviled eggs, now a bistro mainstay (€4), opt instead for the succulent house pâté en croûte (€8.50), followed by the remarkable pigeon Pithiviers with foie gras, pork and a small salad (€22), and finish with the scrumptious vanilla cake (€8). A delicious meal at an unbeatable price!



PENINSULA MOMENTS

THE PENINSULA

P A R I S

19, AVENUE KLÉBER - 75116 PARIS - FRANCE - T : +33 (0)1 58 12 28 88 - PPR@PENINSULA.COM

HONG KONG • SHANGHAI • PÉKIN • TOKYO • NEW YORK • CHICAGO • BEVERLY HILLS • PARIS • BANGKOK • MANILLE

En cours de développement LONDRES • ISTANBUL • YANGON • peninsula.com



E-BOUTIQUE. DIOR.COM

DIOR