

CERISE

PARIS CITY MAGAZINE



Solène Debriès

Une vision
très contemporaine
de l'Art culinaire cantonais



Taokan

8, rue du Sabot 75006 Paris
Tél : 01 42 84 18 36

1, rue du Mont Thabor 75001 Paris
Tél. : 01 42 61 97 88

Du Lundi au Samedi 12h00 - 14h30 / 19h30 - 22h30
Dimanche 19h30 - 22h30

service voiturier

www.taokan.fr



CAROLE FERNANDEZ,
RÉDACTRICE EN CHEF

Directrice de la publication,
rédactrice en chef : Carole Fernandez
Assistante de rédaction : Chloé Lenique
Direction artistique et secrétariat
de rédaction : Julie Natanson

Photos © Sébastien Courivaud

Illustration de couverture © Solène Debiès

Ont participé à ce numéro :
Jacques Ravenne, Annie Lemoine,
Jean Acacio, Anaïs Ferrand, Philippe Latil,
Rodolphe Fouano, Olivier Van Caemerbeke,
Amandine Scherer, Aure Atika,
Emma de Montmorency.

Cerise est un magazine semestriel gratuit

Rédaction Cerise :
66, rue Bonaparte – 75006 Paris

Régie Publicitaire :
Lorema Communication
carole.fernandez@magazine-cerise.com
chloelenique@gmail.com

Édité par LC Lorema Communication,
société au capital de 11 000 €
domiciliée au 66, rue Bonaparte
75006 Paris

RCS PARIS 507 632 461
Dépôt légal à parution. ISSN en cours

© Tous droits réservés.
La reproduction d'articles ou d'images
même partielle est interdite.

Achevé d'imprimer en France
en mai 2017 par Sich.
Distribution Adrexo.



Aimons-nous à Saint-Germain !

Pour cette édition, nous avons choisi de vous parler d'une église mythique, Saint-Sulpice, de l'histoire passionnée de deux amants, Camille et Lucile Desmoulins, tandis qu'Annie Lemoine, fidèle des fidèles du « 6 » a choisi de vous parler d'amour... à Saint-Germain. Coïncidences ? L'inspiration n'est-elle qu'une réminiscence ? Sûrement, oui. Car il est des endroits où l'amour est une évidence. Ici, on ne voyage pas pour changer de lieu, mais d'état. Parce que s'aimer à Saint-Germain c'est à la fois être muse, philosophe, poète, artiste ou promeneur inspiré. Ainsi, nul besoin de tous se « cadener » sur le pont des Arts – d'ailleurs on ne peut plus – car l'amour corps et âmes est partout, au détour de chaque rue, aux bains de soleils des terrasses de café, à l'autel de nos églises qui défient le temps. Ici, l'instant s'intensifie et les souvenirs ne se perdent pas, ce que Boris Vian ne savait que trop : « Saint-Germain-des-Prés fait trop l'amour, comme si on pouvait le faire trop » ! Bonne lecture !



LES DEUX MAGOTS

CAFE - RESTAURANT

PARIS



Les Deux Magots - Nouvelle terrasse-jardin en plein coeur de Saint-Germain-des-Prés

Un des plus charmants emplacements de la capitale : à l'angle du boulevard Saint-Germain et de la place face à l'église du même nom. Une nouvelle terrasse-jardin permet de profiter de ce paysage tellement parisien, au cœur de ce qui est devenu la légende de Saint-Germain-des-Prés. Point de ralliement d'une certaine élégance intellectuelle ou branchée, près des maisons d'édition, des galeries, des antiquaires et des belles librairies, et aujourd'hui, près des boutiques du luxe, l'endroit où il faut être, ou être allé. Serveurs en noir et blanc, service au plateau, chocolat fait à l'ancienne avec des morceaux de chocolat - réputé parmi les meilleurs de la capitale -, et fameux petit déjeuner, dès 7h30 contribuent aussi à la réputation de la maison. Les Deux Magots propose une carte «café» très soignée (à base de salades ou assiettes diverses, œufs, tartines ou croques...) pour se restaurer agréablement midi et soir et se consacrer au vrai plaisir de la restauration : à partir de 18h30, la carte du chef, également conçue autour de produits frais et de saison, interprète avec finesse et modernité les classiques de la tradition française.

*Instants d'éternité, de légèreté
à Saint-Germain-des-Prés...*

Les Deux Magots - 6, Place Saint-Germain-des-Prés - 75006 Paris - Tél. : + 33 (0) 1 45 48 55 25 - www.lesdeuxmagots.fr

CERISE N° 8 - MAI 2017

Sommaire

Actualité

7 DU 9 DANS LE 6

8 FLASH INFO

ON EN PARLE...

10 Les berges de la Seine :
les spots à découvrir

13 Les six snobismes du sixième

Culture

15 VU PAR...

Annie Lemoine

17 UNE PAGE D'HISTOIRE

Les amants tragiques du Luxembourg

19 RENCONTRE AVEC...

Jacques Ravenne

20 LE VI^E SECRET

6 secrets sur l'église Saint-Sulpice

22 GLV

GOÛT, LUXE ET VOLUPTÉ

Les coups de cœur de Carole

Café et dessert

46 UNE PAGE D'ÉVASION

L'odyssée capverdienne

48 INSTANTANÉ

Aure Atika

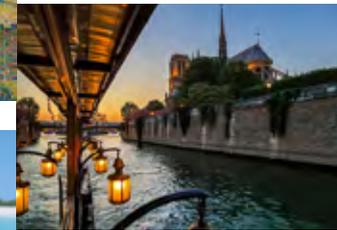
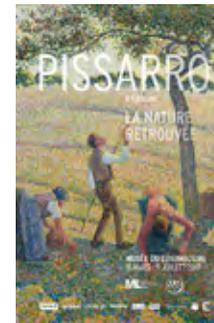
50 ENVIE DE BIEN-ÊTRE

53 LE MONDE D'EMMA

YMM Art : la mode enseignée
aux enfants

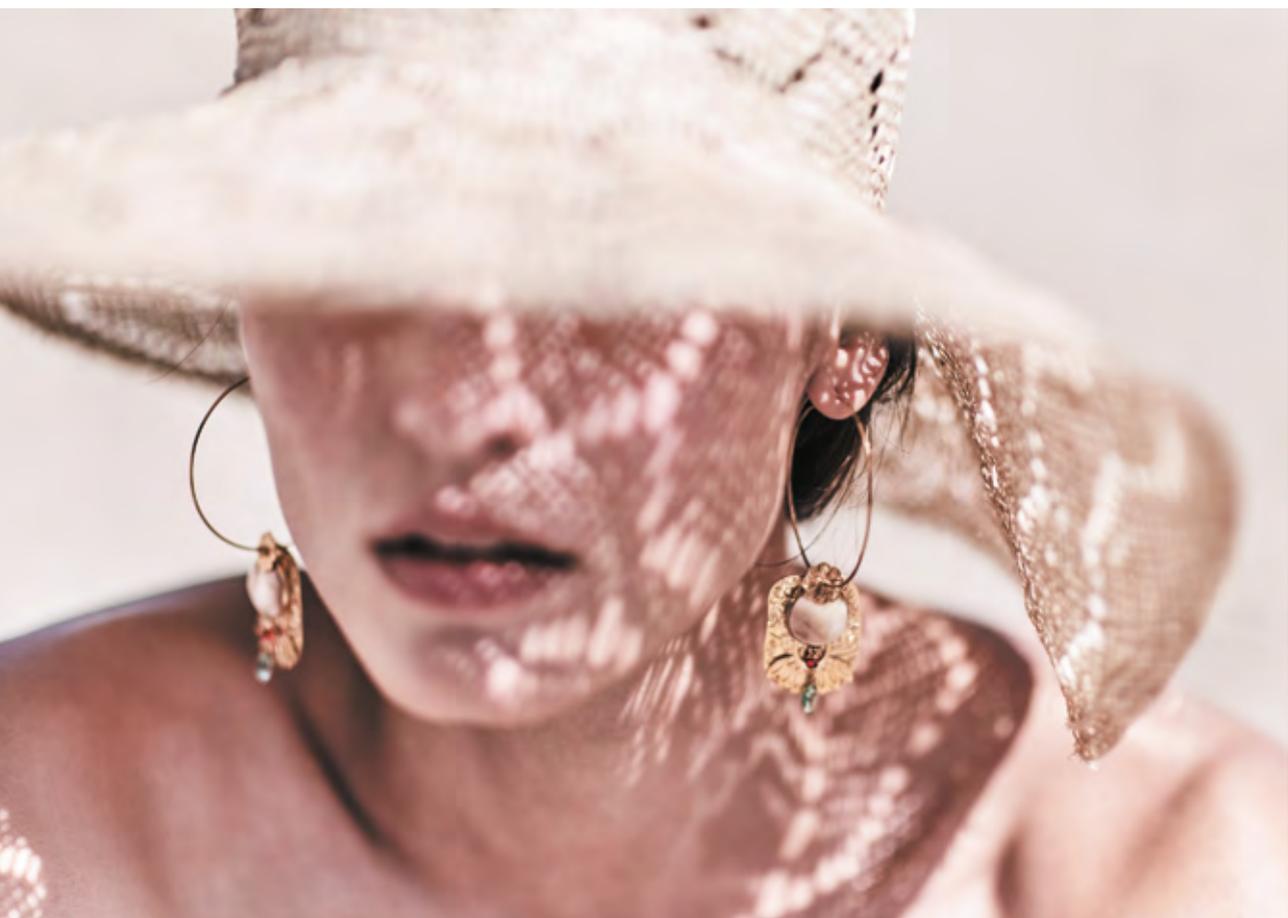
54 ÇA S'EST PASSÉ DANS LE 6

En images !



Retrouvez CERISE sur www.magazine-cerise.com et sur 

GAS
B I J O U X

DÉSORMAIS À SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS
10 rue de Grenelle, Paris 6^e

gasbijoux.com

AM.PM. Le dernier loft déco de la Rive Gauche



BOUTIQUE AM.PM. DE LA RUE BONAPARTE

LA REDOUTE FAIT SON GRAND RETOUR AVEC, POUR LEURS PRODUITS HAUTS DE GAMME, LA COLLECTION AM.PM. APRÈS UNE PREMIÈRE TENTATIVE RUE SAINT-BENOÎT, C'EST À QUELQUES ENCABLURES, RUE BONAPARTE, QUE LA MARQUE A CHOISI DE CRÉER UN LOFT DE 350 M². UN PRESQUE JARDIN D'HIVER OÙ ARBRES DE 4 M DE HAUT ET PLANTES DIVERSES VIENNENT METTRE EN LUMIÈRE

CANAPÉS, VAISSELLE ET MEUBLES. UNE AMBIANCE CHALEUREUSE OÙ L'ON SE LAISSERAIT BIEN ALLER À QUELQUES IMPULSIFS ACHATS. HÉLAS ! SI L'ESPACE DONNE ENVIE, LES DÉLAIS DE LIVRAISON ET LA LOGISTIQUE DU GROUPE SONT EUX, NETTEMENT MOINS IMPULSIFS ! POUR LES PLUS CHANCEUX, COMPTEZ PLUS D'UN MOIS POUR ÊTRE LIVRÉ ET POUR LES CHANCEUX TOUT COURT, COMPTEZ UN PEU PLUS, AVEC PARFOIS EN BONUS LA LIVRAISON D'UNE SEULE PARTIE DE VOTRE COMMANDE ! DOMMAGE, LE PERSONNEL EST CHARMANT.

62, rue Bonaparte – 75006 Paris – www.laredoute.fr

MARCELLO LE NOUVEAU SPOT AUX ALLURES NEW-YORKAISES DE SAINT-GERMAIN

On se croirait dans le décor d'un nouvel épisode de la série « Friends ». Le nouveau restaurant des sœurs Vaconsin est ainsi vite devenu un spot qui fait parler de lui. En lieu et place de La Petite Cour, avec sa superbe terrasse en contrebas de la rue, y règne une ambiance conviviale, avec une cuisine italienne à grignoter tout au long de la journée, une carte inventive et un intérieur aux allures de loft prompt à la convivialité. À tester entre amis.

8, rue Mabillon – 75006 Paris
01 43 26 52 26 – www.marcello-paris.com



C'JUICE : SANTÉ, BEAUTÉ, BIEN-ÊTRE

Fondatrice de C'JUICE, Claire Courtin-Clarins, porte en elle l'idée d'une beauté naturelle reposant sur une hygiène de vie saine, à l'image de sa marque. Revisitant la mode new-yorkaise du « juicing », elle élabore, avec l'ethnobotaniste Jean-Pierre Nicolas, des jus « intelligents », associant le pouvoir des plantes médicinales aux vertus nutritives des fruits et légumes. Ces jus, certifiés bios, pressés

à froid, se complètent dans des cures sur-mesure : « Bikini » pour les unes, « Deep detox » pour les autres. Jus, smoothies, cures et shots « SOS » – petits concentrés de micronutriments pour doper son énergie dès le réveil – sont disponibles sur place ou en ligne. Plaisir gustatif rime désormais avec geste beauté !



21, rue du Dragon
75006 Paris
09 82 52 97 33
www.cjuice.fr

©ESMSTUDIO

Le Cacaotier

SAVEURS voyageuses

Vanille de Tahiti, noisettes du Piémont, fenouil de Sicile, marrons de Turin... La liste des arômes qui composent les pralinés, ganaches, giandujas et autres créations de la maison Le Cacaotier sont des invitations à un voyage gustatif. Créé en 1995 à Enghien-les-Bains par Hubert Masse, maître-artisan chocolatier multi-récompensé, Le Cacaotier compte aujourd'hui 7 adresses, dont celle du VI^e arrondissement, inaugurée en juin dernier. Attaché au savoir-faire traditionnel, Hubert Masse produit ses petits chefs-d'œuvre chocolatés dans son atelier



de Normandie. « Aimez le chocolat à fond, sans complexe ni fausse honte, car rappelez-vous : sans un grain de folie, il n'est point d'homme raisonnable. » S'il vous faut (encore) une bonne excuse pour vous rendre chez Le Cacaotier, La Rochefoucauld est là pour vous l'offrir. **O.V.C.**

52, RUE SAINT-PLACIDE – 75006 PARIS – 01 42 22 09 29 – WWW.LECACAOOTIER.COM

Felix

POUR ÊTRE À L'HEURE TOUT LE TEMPS !

Dites adieu aux embouteillages en téléchargeant Felix sur vos smartphones et tablettes. Une application similaire à celle d'Uber, où vous pourrez, en 2 clics et grâce à des maxi-scooters BMW électriques, narguer la circulation parisienne. Les chauffeurs sont tous agréés par l'État et les tarifs sont similaires à ceux des taxis. On a testé pour vous : de vrais pros et des véhicules confortables, juste pour la promenade on s'inventerait des courses ! **C.F.**

www.felix-app.com – 01 86 76 12 10 – Services particuliers et entreprises.



Les expos à ne pas manquer



À PIED D'ŒUVRE(S)

Le passage de la verticalité à l'horizontalité marque l'avènement de la sculpture moderne. À l'occasion de son 40^e anniversaire, le Centre Pompidou expose quelques-unes des pièces majeures de ses collections au sol de la Monnaie de Paris. Déstabilisant !

Monnaie de Paris, jusqu'au 9 juillet
11, quai Conti – 75006 Paris
01 40 46 56 66 – www.monnaieparis.fr



PABLO PICASSO, PICHET ET COUPE DE FRUITS, 11/02/1931, HUILE SUR TOILE, 131 x 196 CM

21 RUE LA BOÉTIE

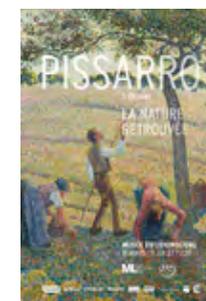
Paul Rosenberg (1881-1959) fut l'un des grands marchands d'art du XX^e siècle. Marraine de l'exposition, la journaliste Anne Sinclair rend hommage à la mémoire de son grand-père découvreur de Picasso, Matisse, Braque, Léger ou Marie Laurencin. Époustouflant !

Musée Maillol, jusqu'au 23 juillet – 01 42 22 59 58
59-61, rue de Grenelle – 75007 Paris – www.museemaillol.com

PISSARO À ÉRAGNY

L'artiste impressionniste a passé les vingt dernières années de sa vie à Éragny-sur-Epte où il a peint plus de 400 toiles. Une centaine de tableaux, dessins et gravures retracent son itinéraire. Rafraîchissant !

Musée du Luxembourg, jusqu'au 9 juillet
19, rue de Vaugirard – 75006 Paris
01 40 13 62 00
www.museeduluxembourg.fr



En bref...

Les parties hautes du Panthéon, chef-d'œuvre de Soufflot

Une vue sur Paris à couper le souffle, à 360°, après avoir gravi 206 marches.

D'avril à octobre.
www.panthéon-paris.fr

Marché de la Poésie

500 éditeurs et revues annoncés pour cette 35^e édition. Tables rondes, lectures, remises de prix, signatures.

Du 7 au 11 juin, entrée libre.
Place Saint-Sulpice – 75006 Paris
www.marche-poesie.com

Fête du miel au jardin du Luxembourg

Le rendez-vous annuel à ne pas manquer, l'avant-dernier week-end de septembre. Pour découvrir la production du 1^{er} rucher-école de Paris, fondé en 1856.

www.la-sca.net

Affluences

L'application (gratuite) pour connaître, avec son smartphone, le temps d'attente à l'entrée des monuments, musées et bibliothèques. Utile !

www.affluences.com



BATEAU LE CALIFE, UN RESTAURANT NAVIGANT CLASSÉ PARMIS LES MEILLEURS RESTAURANTS DE PARIS, VOUS ACCUEILLE POUR UN DÎNER CROISIÈRE SUR LA SEINE.



LES VEDETTES DU PONT-NEUF



SEINE AVENUE, POUR UNE CROISIÈRE PRIVÉE EXCLUSIVE À BORD DU MURANO

Les berges de la Seine

LES SPOTS À DÉCOUVRIR

La restriction de la circulation automobile imposée par la Mairie de Paris agace certains, mais en ravit d'autres. Les quais bas sont désormais aménagés pour les loisirs. Avis aux amateurs !

Marelles, pistes de danse, murs d'escalade, appareils de musculation, transats, espaces zen pour le yoga ou le tai-chi, jardins flottants... Une ambiance conviviale qui fait penser à Londres, Amsterdam ou New York. On y vient à pied ou à vélo, voire en Batobus (station Saint-Germain-des-Prés). La balade donne l'illusion d'être au bord de la mer, bercé par le manège des mouettes, goélands et autres cormorans et par les bateaux transformés en bars et restaurants. Spécificité du VI^e arrondissement : trop étroites pour être aménagées, les berges pavées, ombragées par leurs marronniers centenaires, sont restées assez sauvages.

Quelques péniches d'habitation y sont amarrées quai Conti, voisines du centre de secours, où l'on voit les plongeurs de la Brigade de sapeurs-pompiers de Paris s'entraîner. En fin de journée par beau temps, des milliers de badauds se réunissent sur les quais, apportant leurs bouteilles, leurs pique-niques... Une ambiance « Paris-Plage » dont raffolent les touristes qui, ne pouvant plus accrocher de cadenas sur le pont des Arts, ont exporté leur déclaration amoureuse à deux pas : aux pieds d'Henri IV, sur le pont Neuf, près du square du Vert-Galant. Un cadre royal !

RODOLPHE FOUANO

POUR PRENDRE
UN VERRE OU MANGER

Le Calife calife.com, La Balle au bond laballeaubond.fr, Rosa Bonheur sur Seine rosabonheur.fr, Le Faust faustparis.fr, Les Jardins du pont Neuf lesjardinsdupontneuf.com, la Nouvelle Seine lanouvelleseine.com

POUR LARGUER
LES AMARRES

Le Batobus batobus.com, les Vedettes du pont Neuf vedettesdupontneuf.com, et le nec plus ultra : la privatisation d'un canot, proposée par plusieurs compagnies comme parisluxuryboat.com, seineavenue.com, greenriver-paris.fr

FOREO

Découvrez tous les produits de la marque dans sa boutique au 188 bd Saint Germain, Paris 7^e.
Ouverte du lundi au samedi de 10h à 19h
E-mail: boutique.saintgermain@foreo.com
Téléphone : +33 9 83 80 45 42

foreo.com/CeriseFR



On en
parle...

ACTUALITÉ

Les six snobismes du sixième

Saint-Germain-des-Prés est un quartier snob, c'est vrai... Vous aussi, soyez la quintessence de ce Parisien légèrement agaçant mais qui fait tant rêver...

1 Ne saluez jamais quelqu'un en premier. L'habitant du sixième aime avoir l'ascendant. L'une de ses règles d'or ? Ne jamais reconnaître une personne avant que celle-ci ne se soit avancée vers lui. Cela instaure alors un subtil rapport de force en sa faveur. En pratique : c'est à qui dégage un bonjour en... dernier. L'attitude se travaille. Si vous croisez une connaissance dans la rue, plissez les yeux et regardez au loin, comme si vous étiez absent à vous-même. On doit vous mériter pour vous approcher.

2 Quand on vous demande où vous habitez, bannissez les mots « sixième arrondissement » qui font plouc et contractez au maximum l'information de poids que vous livrez. Répondez sobrement – non sans avoir marqué un petit temps de fausse pudeur – « Le 6 ». À 13 000 € du mètre carré en moyenne, croyez-nous, vous ferez votre petit effet.



3 Au rayon courses alimentaires, restez ferme sur les principes de base. Auchan ? Une enseigne dont vous avez déjà entendu parler, pas plus. Carrefour City ? Une légende urbaine que vous ignorez. L'épicerie du Bon Marché et son panier de la ménagère à 300 € minimum ? Voilà, merci, c'est bien là votre QG pour acheter les ingrédients de première nécessité. Quoi, ça n'existe pas dans les autres arrondissements ? Feignez la surprise tout en arborant un petit air de pitié.

4 Employez à gogo l'expression « on va chez Casto ». Si certains nigards hors les murs pensent que vous parlez de l'enseigne Castorama, tant mieux, vous faites le tri. Car vous savez bien, vous, que vous donnez rendez-vous chez Castel.

5 « Flore », « Deux Magots » ou « Bonaparte » ? Une fois cette trilogie posée, réfléchissez un bon quinze minutes sans respirer, la mine grave, avant de livrer une réponse. C'est votre dilemme journalistique. Votre croix. Et une problématique qui fera des envieux, bien sûr.

6 « J'ai horreur du shopping » doit être votre profession de foi. N'hésitez pas à pester contre l'invasion des touristes – acheteurs dans le quartier – et à regretter « la bohème », en brocardant à voix haute la société de consommation. Argumentez, même : « quand on habite ici, ça change en négatif la sociologie du lieu jadis réservé aux intellectuels ». Il va de soi que vous courez acheter vos sacs de luxe au Bon Marché, vos cashmeres chez Victoire et vos escarpins rue de Grenelle, en toute discrétion. Officiellement, vous êtes au-dessus de ça. Officieusement, vous claquez tout votre salaire à la boutique Margiella. Mais qui doit savoir ça ? Personne.

Allez, à bientôt dans le « 6 » et cessez de nous remercier pour ces tuyaux, vous allez faire province.

ANÀIS FERRAND



Flamant

FLAMANT PARIS

8 Place Furstemberg, 8 Rue de l'Abbaye
75006 Paris

WWW.FLAMANT.COM | WWW.FLAMANTSHOP.COM

LYON | NICE | TOURS | NANTES | REIMS | AJACCIO | FONTAINEBLEAU

L'amour à Saint-Germain

Par Annie Lemoine, journaliste et écrivain



© DAVID WNASZEWSKI

Depuis que je vis à Saint-Germain-des-Prés, vingt ans déjà, j'ai la curieuse sensation d'avoir passé mon temps à renseigner les Américains. Oui, oui, c'est bien là. Oui, oui, l'église, c'est celle-là. Ah non, plus de jazz rue Saint-Benoît, ça, c'est fini.

Je me sens privilégiée. De fait, je le suis : vivre ici, dans le quartier le plus célèbre d'une ville qui fait rêver le monde entier, quelle chance ! Il m'intimidait lorsque petite provinciale, je suis arrivée à Paris pour devenir journaliste. Je passais devant le Flore ou les Deux Magots en pressant le pas, convaincue que des fantômes allaient sortir de ces lieux mythiques.

“ Vivre ici, c'est s'inscrire dans une chaîne immense, sans fin, douce et tumultueuse. ”

Aujourd'hui, j'ai nettement moins le trac, j'ai apprivoisé le secteur. Je ne m'habitue pourtant pas à sa beauté mais s'habitue-t-on jamais à la beauté ? Celle presque austère de la rue des Beaux-Arts, celle des petites cours cachées, des bars d'hôtels, celle éclatante de tant et tant d'immeubles ? Encore hier, dans cette rue de l'Odéon qui monte en trace directe du café Le Hibou vers la jolie place du théâtre, émerveillement total devant ces façades si sobres, si justes.

Bien sûr, comme chacun, j'ai mes itinéraires préférés et... ma saison préférée.

Oui, forcément, j'aime Paris au mois de mai et même dès le mois d'avril.

De l'église, descendre vers la Seine jusqu'au pont des Arts. S'arrêter quelques instants devant un tableau dans la vitrine d'une galerie. S'il vous plaît, l'emporter un peu...

De la place Saint-Sulpice, monter vers le jardin du Luxembourg par la petite rue Férou, un immense glacier, Pierre Géronimi, vient de s'y installer. Les notes fraîches et délicates d'un sorbet aux agrumes encore au palais, glisser le long des vers de Rimbaud peints sur le mur. Là, choisir un mot, un seul, jamais le même. Aubes ? Géants ? Ardents ? L'emmener se promener jusqu'au bord du bassin où, éternels et invincibles, se répètent les gestes des enfants. Vivre ici, c'est s'inscrire dans une chaîne immense, sans fin, douce et tumultueuse.

C'est mettre ses pas dans ceux d'un inconnu, un génie, un amoureux ou pourquoi pas un père. Quelqu'un qui a couru, pleuré, trébuché, sauté de joie, s'est arrêté pour reprendre son souffle, a dit sans réfléchir : « Je t'aime », ne l'a jamais oublié, encore moins regretté. C'est se mêler à une foule invisible pour sillonner des rues gorgées d'émotions dont il reste l'empreinte. « Le Monde a soif d'amour : tu viendras l'apaiser... » Rimbaud vit encore. Il paraît qu'il chante aussi « Un soleil dans le cœur, un sanglot dans la voix ».

S'il est certain que l'amour est beau partout, un je-ne-sais-quoi, ici, le magnifie. Saint-Germain le magique ?

ODÉON

direction
Stéphane Braunschweig

THÉÂTRE DE L'EUROPE

Abonnez-vous

Les Particules élémentaires

de **Michel Houellebecq**
mise en scène **Julien Gosselin**

Три сестры [Les Trois Sœurs]

d'**Anton Tchekhov**
mise en scène **Timofei Kouliabine**

La Vita ferma [La Vie suspendue]

texte et mise en scène **Lucia Calamaro**

Les Trois Sœurs

un spectacle de **Simon Stone**
d'après **Anton Tchekhov**

Festen

de **Thomas Vinterberg** et **Mogens Rukov**
mise en scène **Cyril Teste**

Saigon

un spectacle de **Caroline Guiela Nguyen**

Macbeth

de **William Shakespeare**
mise en scène **Stéphane Braunschweig**

Ithaque Notre Odyssée 1

un spectacle de **Christiane Jatahy**
inspiré d'**Homère**

The Encounter [La Rencontre]

un spectacle de **Complicité/Simon McBurney**
d'après **Petru Popescu**

Tristesses

un spectacle d'**Anne-Cécile Vandalem**

Bérénice

de **Jean Racine**
mise en scène **Célie Pauthe**

L'Avare

de **Molière**
mise en scène **Ludovic Lagarde**

theatre-odeon.eu / 01 44 85 40 40



Les amants tragiques du Luxembourg

En ce beau matin de mars 1785, le jeune Camille Desmoulins fait une drôle de tête. Alors qu'il vient de réussir tout juste son admission au barreau de Paris, il se promène mélancolique et solitaire dans les jardins du Luxembourg. Car le malheureux Camille a un petit problème...

Il bégaye dès qu'il doit parler en public. Difficile alors de devenir une star des prétoires. Pour se consoler, il écrit des poèmes enflammés pour sa voisine de quartier, Mme Duplessis, mais surtout pour sa fille, Lucile. Car, en voulant séduire la mère, Camille est tombé amoureux de la fille. Dans la famille Duplessis, qui tient salon mondain rue de Condé, on s'amuse de cette folle passion du jeune avocat

sans le sou pour une adolescente que taquine l'acné. Jusqu'au jour où Camille ose demander en mariage Lucile : on conseille alors au jeune téméraire de se faire un nom avant de penser au moindre mariage. Un nom, Desmoulins, se le fait à la surprise générale, en juillet 1789, en prenant la parole en public pour inciter le peuple à faire tomber la Bastille. Un coup d'éclat qui lui vaut, d'abord de ne plus bégayer – un miracle révolutionnaire – puis de devenir, aux yeux de tout Paris, l'homme du 14 juillet. Une célébrité à laquelle succombe la famille Duplessis qui lui accorde la main de leur fille. Et le 29 décembre 1790, en l'église Saint-Sulpice, Lucile devient Madame Desmoulins sous le regard attendri du meilleur ami du mari : Maximilien Robespierre. Quatre ans plus tard, Camille s'oppose avec



CAMILLE DESMOULINS, SA FEMME LUCILE ET LEUR BÉBÉ HORACE.
PORTRAIT DE FAMILLE (ARTISTE ANONYME XVIII^e SIÈCLE),
VERSAILLES, MUSÉE NATIONAL DU CHÂTEAU DE VERSAILLES, 1792.

virulence à la Terreur. Robespierre ne lui pardonnera pas : le 31 mars 1794, Camille est emprisonné au Palais du Luxembourg, suivi de peu par Lucile qui ne verra jamais son vingt-cinquième anniversaire. Les amants du Luxembourg finissent tous deux sous la guillotine et entrent à jamais dans la légende.

JEAN ACACIO

Wahib Chehata, *Abraham, C-print*, 150 x 225 cm, 2017



WAHIB CHEHATA / 9 SEPTEMBRE - 7 OCTOBRE 2017 / Renaissance

Détail : Hom Nguyen, *Ligne de Vie*, pastel gras à l'huile sur toile, 160 x 140 cm, 2017



HOM NGUYEN / 14 OCTOBRE - 25 NOVEMBRE 2017 / Ligne de Vie



JACQUES RAVENNE ET CAROLE FERNANDEZ,
RÉDACTRICE EN CHEF DE CERISE,
À LA TERRASSE DES DEUX MAGOTS.

Entretien avec Jacques Ravenne aux Deux Magots

Littérature noire à l'honneur

*L'homme qui fait frémir des centaines de milliers
de lecteurs à la sortie de ses livres n'a rien
— en apparence — d'un écrivain ténébreux.*

bunkers de la dernière guerre... » Il est vrai que l'écrivain de thrillers est réputé pour bien connaître l'histoire secrète de Saint-Germain et s'en servir pour jouer avec les nerfs de ses lecteurs. Et dire que l'on croyait que le quartier était le temple de la littérature blanche ! « Aujourd'hui, les touristes qui viennent aux Deux Magots connaissent bien mieux Dan Brown que Duras, grâce au *Da Vinci Code* ». D'accord, mais à part l'église Saint-Sulpice, il y a encore des lieux imprégnés de mystère dans le quartier ? « Bien sûr, il se passait,

par exemple, d'étranges cérémonies, là où se trouve la librairie La Procure, à l'époque de Voltaire... » Ouf, on se rassure : douillettement installés place Saint-Germain, on ne risque rien. Hein, M. Ravenne ? Sauf que l'écrivain a un étrange sourire en montrant le square qui borde l'église : « Vous saviez que c'est là qu'on a enterré les premiers rois de France ? Justement, on est en train de redécouvrir leurs sépultures. »

CAROLE FERNANDEZ

Pour preuve : le spécialiste des sociétés secrètes commande sagement un lait chaud et, tout en dégustant sa blanche mousse de lait me parle... littérature noire. Nous sommes aux Deux Magots. On serait presque déçu si son œil ne regardait avec convoitise la silhouette trapue du clocher voisin. « Dans mon prochain livre, *Conspiration*, co-écrit avec Éric Giacometti* – un thriller où la high-tech cherche à s'emparer d'un secret historique terrifiant – j'ai placé une scène dans l'ancienne abbaye de Saint-Germain... » rajoute-t-il d'un air

“ Un thriller
où la high-tech cherche
à s'emparer
d'un secret historique
terrifiant... ”

mystérieux. On s'inquiète un peu, car dans son dernier opus, l'auteur avait découvert la tombe d'un présumé vampire rue Férou. À croire que le quartier est hanté. « Si vous saviez tout ce qui s'est passé dans le sous-sol de la Rive Gauche... Entre les cimetières oubliés et les

installés place Saint-Germain, on ne risque rien. Hein, M. Ravenne ? Sauf que l'écrivain a un étrange sourire en montrant le square qui borde l'église : « Vous saviez que c'est là qu'on a enterré les premiers rois de France ? Justement, on est en train de redécouvrir leurs sépultures. »



**Conspiration* – Eric Giacometti,
Jacques Ravenne. À paraître le 24 mai.
Ed. JC Lattès

6 secrets sur l'église

Saint-Sulpice

Vous croyez tout connaître de l'église Saint-Sulpice ? Partez donc à la découverte d'un monument qui cache bien des mystères.



HÉLIODORE CHASSÉ DU TEMPLE DANS LA CHAPELLE DES ANGES, PAR EUGÈNE DELACROIX

QUAND ON BAPTISE UNE CÉLÉBRITÉ SANS LE SAVOIR

En ce jour de juin 1740, le prince de Condé s'ennuie ferme dans l'église Saint-Sulpice. Lui, qui est de sang royal, comment a-t-il pu se retrouver au baptême d'un fils d'un simple nobliau de province ? Tout ça à cause d'un vague lien de parenté qui remonte à des lustres. Avec respect, on lui tend le goupillon pour bénir l'enfant. Il s'appelle comment déjà ? Donatien Aldonze. Le cousin du roi manque de ricaner. On n'a pas idée de donner des prénoms aussi ridicules à des enfants ! Au bord d'un bâillement impie, le prince de Condé lance quelques gouttes d'eau bénite. Le bambin se met à hurler. Et le nom de famille c'est quoi ? Ah oui, Sade. Enfin, encore un dont on n'entendra plus jamais parler.

ET SI ON CHERCHAIT L'ARCHE D'ALLIANCE ?

L'acharné Delacroix, qui mit douze ans à peindre les murs et le plafond de la chapelle des Anges, n'imaginait pas qu'un jour ses fresques attireraient des visiteurs venus du monde entier. Et aussi d'étranges passionnés, convaincus que les œuvres murales du peintre recèlent un secret venu de la nuit des temps. En effet, selon une tradition ésotérique, la fresque *Héliodore chassé du Temple* et la *Lutte de Jacob avec l'ange* sont des œuvres cryptées qui indiquent le lieu où se trouvent cachés... les trésors disparus du temple de Salomon. Une légende, discrète, mais vivace, qui n'aurait pas manqué de laisser stupéfait le célèbre Delacroix.

UN PANTHÉON INCONNU

Le visiteur qui arpente les dalles de Saint-Sulpice ignore que sous ses pas, s'étend un monde souterrain aussi vaste que l'église. Cryptes, galeries, salles enfouies s'enfoncent dans un sol qui, durant des siècles, servit d'abord de cimetière. On estime à pas moins de cinq mille le nombre de défunts enterrés sous la nef. Une belle galerie de fantômes, souvent littéraires, tout comme le quartier, car on y retrouve aussi bien les mânes de Mme de Lafayette, d'Armande Béjart que de Montesquieu.

LE DESTIN D'UN COQUILLAGE

Le sculpteur Pigalle est l'exemple même des injustices de la postérité : le monde entier connaît

son nom, personne ne connaît son œuvre. Sauf à Saint-Sulpice, où deux bénitiers, réalisés par ses soins,



UN DES DEUX BÉNITIERS DE JEAN-BAPTISTE PIGALLE.

font le bonheur des touristes qui s'extasient sur son talent. Quel artiste que ce Pigalle qui a réussi à sculpter un fabuleux coquillage en forme de bénitier ! Manque de chance pour le sculpteur, le coquillage est un vrai ! Venu d'Océanie, il fut offert par la république de Venise au roi François I^{er}. Pigalle le méconnu, lui, n'en a sculpté que le socle.



VUE DE LA FAÇADE ET DE LA FONTAINE SAINT-SULPICE.



VUE INTÉRIEURE DE L'ÉGLISE.

LE DÎNER DE TROP

Ce 6 novembre 1799, il y a du beau monde à Saint-Sulpice qui accueille un banquet républicain en faveur du général Bonaparte, tout juste rentré d'Égypte. En effet, le gouvernement ne sachant que faire de ce militaire impétueux, lui offre un dîner plutôt qu'une place à la table du pouvoir. Une aumône peu appréciée du futur Napoléon qui refuse obstinément de goûter aux plats. Le lendemain, les journaux célèbrent la frugalité, digne des spartiates, du jeune général. La vérité est tout autre : Bonaparte était convaincu qu'on allait l'empoisonner. Tellement convaincu, que, trois jours plus tard, il renverse la République. On n'est jamais trop prudent.

CHARITÉ BIEN ORDONNÉE

Avant la Révolution, on pouvait admirer, à Saint-Sulpice, une splendide vierge en argent massif qui faisait pousser des soupirs à bien des paroissiens aisés. En effet, le curé de l'époque, pour fondre sa statue, avait pris la bien peu chrétienne habitude de dérober les couverts en argent dans les dîners où on le conviait. Régulièrement contesté sur sa kleptomanie dévote, il rétorquait qu'il n'empruntait que couteaux ébréchés ou fourchettes dépareillées, ce qui valut à sa statue le surnom ironique de *Notre-Dame de la vieille vaisselle*.

JEAN ACACIO

LA VIE DE CHÂTEAU

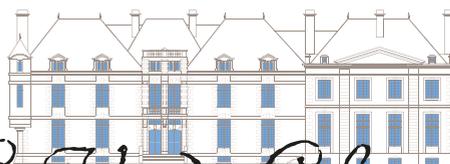
au XXI^e siècle

Ah, l'heureux temps que celui des châteaux ! Le mystère des pénombres, les murs gorgés du passé, les tourelles en poivrière, la dentelle des veilles pierres, la majesté des matins...

« Vivre dans ce contexte, oui ! » s'exclament en cœur Axel Garrigue-Guyonnaud et Sylvain de Escarrega, les heureux propriétaires, « mais dans la joie, le luxe... et la poussière en moins ! ». Après avoir officié dans de grandes maisons de luxe et effectué la rénovation d'un palais du XVIII^e siècle en Sicile (classé parmi les 100 plus beaux hôtels du monde), nos deux châtelains, férus de monuments historiques, donnent une autre vie, après 3 ans de travaux, au superbe château de Villers-Bocage, monument du XVII^e siècle, au cœur de la Normandie.

Un château à leur image, celui du XXI^e siècle. Une demeure privée, d'exception, où tous les éléments anciens ont été soigneusement restaurés et mis en lumière avec une signature en guise de rêve : un service hôtelier 5 étoiles.

« Le meilleur des deux mondes » souligne Sylvain. Et pour que leur conception du luxe soit à la hauteur de leurs exigences, ils n'ont pas lésiné sur les moyens : uniquement privatisable, et ce jusqu'à 40 personnes, le temps d'un week-end, d'une semaine ou plus, pour un évènement particulier comme business, vous aurez droit, ici, à la vraie « vie de château ». Comprenez une conciergerie à disposition permanente, où le service et vos désirs sont rois et les prestations uniques. À souhait, régalez vos papilles avec un chef étoilé aux fourneaux : vous pourrez admirer l'artiste depuis une large cuisine dînatoire ouverte donnant sur une terrasse fleurie et protégée, dominant un paysage vierge de constructions et permettant des déjeuners ou des dîners si le temps s'y prête. Profitez d'un coach sportif ou d'une masseuse pendant toute la durée



La Vie de Château

de votre séjour. Prenez l'ascenseur (oui, il y a en a bien un !) qui dessert les quatre niveaux, dont le rez-de-jardin, où vous découvrirez les 400 m² dédiés exclusivement au spa ! La piscine intérieure fait face à une cheminée démesurée du XVII^e siècle, où le feu crépite, de jour comme de nuit, et les deux saunas et le jacuzzi en marbre grec, dessiné pour quinze personnes, n'attendent que vous. À quelques pas, une longue piscine de 20 m, disposant d'une zone jacuzzi, offre une vue spectaculaire du château et permet des bains de minuit dans une eau chauffée à 28 °C. Vous êtes ici chez vous et vous pouvez utiliser toutes les infrastructures

La piscine intérieure fait face à une cheminée démesurée du XVII^e siècle, où le feu crépite, de jour comme de nuit...

24 h/24 et décider, comme vous le souhaitez, de l'horaire et des types de services. Pour les plus téméraires, ayant des velléités de gambader dans la campagne normande et le courage de quitter leurs somptueuses suites, le service de conciergerie sera présent, bien sûr, pour toutes les visites et envies à l'extérieur du château. Mais quand vous saurez que nos châtelains ont aussi une salle de cinéma, une collection unique et somptueuse de 500 costumes de théâtre (beaucoup sont des XVIII^e et XIX^e siècles) avec tous leurs accessoires (perruques, etc.), que vous avez

la possibilité de vous y glisser le temps d'une soirée avec une costumière qui vous ajustera les vêtements sur-mesure, et que (non, ce n'est pas terminé !), pour clore cette soirée haute en couleurs, une véritable discothèque est installée dans les murs... vous n'aurez plus vraiment envie de sortir. Sauf peut-être pour prendre – encore – de

la hauteur, puisqu'ils ont l'agrément pour vous faire découvrir les joies de la montgolfière, qui atterrira directement... dans le parc de 50 hectares du château ! Évidemment.

À votre arrivée, vous aurez droit à la fameuse remise des clefs, mais ce qui vous fera le plus rêver

ce sont les conditions tarifaires d'un tel luxe... car pour un week-end de 30 personnes en privatisation totale, avec déjeuners et dîners, les tarifs se pratiquent à partir de 5 000 €. Divisez 5 000 par 30 pour mieux visualiser le coût à l'unité de ce beau rêve... voilà, vous y êtes... et oui, seulement. Quoi d'autre ?

CAROLE FERNANDEZ

CHÂTEAU DE VILLERS-BOCAGE – 14310 VILLERS-BOCAGE
02 31 37 03 15 – LAVIEDECHATEAU.COM



Karl Lagerfeld

À la plage avec Karl !

Infatigable, l'Andy Warhol de la mode, Karl Lagerfeld, s'invite à la plage cet été.

Chanel n'est pas de cette sortie estivale puisque c'est pour sa propre griffe que le créateur signe, avec la marque de maillots de bain de luxe Vilebrequin, une collection capsule de vêtements et accessoires de plage, terriblement... Karl. Huit pièces composent ce vestiaire, disponible dès le mois de mai dans les boutiques des deux griffes. Édition limitée oblige, les admiratrices du couturier se précipiteront donc au flagship Lagerfeld du boulevard Saint-Germain pour se procurer un bikini à lacer, un short de bain, une tunique ceinturée, une serviette de plage ou une pochette à fermeture à glissière. Les hommes ne sont pas oubliés avec un polo et deux styles de



shorts de bain : l'un avec une ceinture plate, l'autre inspiré des silhouettes classiques des années 70. La couleur

dominante est du bleu azur, associée au blanc et au noir. La collection est également disponible à la boutique Vilebrequin de la rue du Vieux-Colombier. Les prix des différentes pièces de cette collection vont de 60 € à 210 € et promettent de faire un carton sur les plages de Saint-Tropez, terre natale de Vilebrequin. Sur chacune, le profil de Karl Lagerfeld, reconnaissable entre mille (lunettes, col monté, catogan), s'affiche discrètement, sauf sur la serviette où il occupe toute la surface. S'allonger sur Karl ? Une possibilité cet été... **P.L.**

KARL LAGERFELD – WWW.KARL.COM
194, BD SAINT-GERMAIN – 75007 PARIS – 01 42 22 74 99
VILEBREQUIN – WWW.VILEBREQUIN.COM
5, RUE DU VIEUX-COLOMBIER – 75006 PARIS – 01 42 22 75 83



Louis Vuitton et Jeff Koons



LA CHASSE AU TIGRE, PIERRE PAUL RUBENS, 1617-1618 – MUSÉE DES BEAUX-ARTS DE RENNES

L'art en partage

En collaborant avec l'iconoclaste Jeff Koons, un des plus célèbres artistes contemporains, celui de l'*Inflatable Rabbit* – le lapin gonflable réalisé en inox en 1986 – et des *Balloon Dogs*, considérés par les plus grands collectionneurs comme une des œuvres emblématique de la fin du XX^e siècle, Louis Vuitton, le malletier de luxe, affirme une fois de plus son avant-gardisme et s'inscrit dans la parfaite lignée de sa longue collaboration avec les artistes du monde entier. Le résultat de cette détonante collaboration ? Une collection de sacs baptisée « Masters – Les grands Maîtres », déjà en passe d'être iconiques avec, pour toile de fond, cinq tableaux de grands maîtres. Jugez plutôt : *La Joconde* de Léonard de Vinci, *La Chasse au Tigre* de Rubens, *La Gimblette* de Fragonard, *Champ de blé avec cyprès* de Van Gogh et enfin, *Mars, Vénus et Cupidon* du Titien. Rien que ça ! Le sourire de Mona Lisa se décline sur les sacs à main, pochettes, sacs à dos, portefeuilles et foulards. En prime, à l'intérieur de

chaque sac, une biographie du peintre accompagnée d'une reproduction et des explications sur la toile. *La Joconde*, future guest star des fashionnatas du monde entier ? Bienvenue au XXI^e siècle ! **C.F.**



170, BOULEVARD SAINT-GERMAIN – 75006 PARIS
01 45 49 62 32 – LOUISVUITTON.COM

PHILIPPE AUDIBERT
PARIS

Bijoux germanopratin

En 30 ans de création, le bijoutier Philippe Audibert a bâti une belle réussite à l'international. Sa première boutique est installée Rive Gauche.

Son showroom à Saint-Germain-des-Prés, accolé à son atelier, est très couru pendant la Fashion week, mais il manquait une boutique pour mieux présenter ses bijoux en métal, plus objets que bijoux, inspirés de l'Art déco, de l'architecture et du design. C'est désormais chose faite avec l'ouverture d'un écrin, voisin de l'hôtel Lutetia, palace de la Rive Gauche. Un magasin original avec ses vitrines bombées et lumineuses, où s'exposent bracelets, bagues et colliers, autant pour les femmes que pour les hommes. Philippe Audibert s'ancre ainsi durablement dans la légende germanopratin. La clientèle du quartier ne s'y est pas trompée et plébiscite déjà ce nouveau « spot de l'élégance » ! **PL**



1, PLACE ALPHONSE-DEVILLE – 75006 PARIS – 01 42 22 35 95 – WWW.PHILIPPEAUDIBERT.COM

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 11 H À 19 H 30, MERCREDI DE 14 H 30 À 19 H 30



© ALISTAIR TAYLOR-YOUNG

Gas Bijoux

Fantaisie d'exception

Avec l'ouverture, il y a un an, d'une boutique rue de Grenelle, Marie et Olivier poursuivent, aux côtés de leur père André, à écrire la saga des bijoux Gas.

Première sur la Rive Gauche, cette boutique est le nouveau modèle architectural et décoratif que va suivre la dizaine de boutiques de la marque : un cocon solaire et minéral aux couleurs ocres, des présentoirs en travertin, des coquillages, vases et autres objets chinés aux quatre coins du monde. Les valeurs de Gas sont toutes là : le chic solaire, le voyage, le mélange ethnique. Rejoint dans l'aventure par ses enfants Olivier (P.-D.G.) et Marie (directrice artistique), André Gas renoue ainsi avec sa jeunesse à Saint-Germain-des-Prés, quand il était un jeune graveur diplômé des Beaux-Arts. Mais c'est à Saint-Tropez qu'il est le premier à proposer des bijoux en harmonie avec une époque empreinte de la spiritualité de Woodstock et Katmandou. Avec ses colliers et bracelets inspirés des

grigris africains, en matières naturelles comme l'os, le bois, le corail ou le cristal de roche, il donne du sens au bijou : plus qu'une parure, celui-ci devient un talisman détourné en bijou féminin, léger, porteur d'amour. Depuis 47 ans, rien n'a changé. De petites séries de bijoux faits de nacre, perles, plumes, métal ou peaux sortent de la maison-atelier marseillaise. Un travail artisanal récompensé du label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) qui fait de Gas Bijoux une « fantaisie d'exception » que les femmes s'arrachent, de mère en fille. **PL**

10, RUE DE GRENELLE – 75006 PARIS
01 45 48 11 28 – WWW.GASBIJOUX.COM

OUVERT TOUS LES JOURS DE 10 H 30 À 19 H SAUF LE DIMANCHE

Demande en mariage : les meilleurs spots du VI^e

Parce que l'amour donne des ailes, on rêverait de se promettre le 7^e ciel du haut des tours de Saint-Sulpice, malheureusement interdites au public. À défaut, on peut tenter un remake de la *Dolce Vita* en plongeant dans la fontaine... Les timides choisiront une allée du Luxembourg en pensant à Nerval, le poète des Odelettes. C'est là, aussi, que Marius et Cosette se rencontrent dans *Les Misérables*. Éviter la fontaine Médicis, de mauvais augure : Polyphème surprend Galatée dans les bras d'Acis... Sinon, il y a la passerelle des Arts, face à la coupole de l'Académie française,

gagne d'immortalité... Ou encore la cour des Beaux-Arts, l'amour imposant de dessiner à main levée ; le bar de L'Hôtel, sur les traces d'Oscar Wilde, qui invite à se délivrer des tentations en y cédant... Si vous n'avez pas peur que vos sentiments prennent l'eau, optez pour un bateau-bar amarré en contrebas du quai Conti. Reste encore la rue Saint-Benoît : experte en maladie d'amour, Marguerite Duras y coula de beaux jours... Une fois la décision prise, rendez-vous en page 22, au château de Villers-Bocage, pour une célébration luxueuse !

R.F.

Au fil d'Élise

Le chic des robes de cérémonie



© WWW.LEBELLEMMAG.COM

Si la mariée est, par définition, la plus belle femme du royaume, les mères et les belles-mères ont aussi le droit d'être élégantes ! Élise Rodolphe, créatrice de robes de cérémonie sur-mesure et d'une ligne de prêt-à-porter, fabrication 100 % française, y veille en recevant elle-même ses clientes. « Je fonctionne au coup de cœur, confie-t-elle. Je privilégie les matières naturelles et les imprimés colorés qu'on ne trouve pas ailleurs. La robe d'une maman, pour le plus beau jour de la vie de sa fille, ne doit être ni ampoulée ni trop sophistiquée, mais distinguée, facile à porter et en rapport avec sa personnalité. » La distinction, tout simplement ! R.F.

59, BOULEVARD RASPAIL – 75006 PARIS
06 12 14 39 11 – WWW.AUFILDELISE.COM



© RONNI JERGEN

Dely Fleurs

Un must pour votre mariage

Un service ultra personnalisé, une écoute attentive et des mises en scène inédites. Dans leur atelier de l'Essonne, l'équipe de super fleuristes, qu'on pourrait comparer à de véritables paysagistes, réalise vos futures décorations afin de vous donner le la pour le « oui » tant attendu. On aime leurs réflexions hautement artistiques et leur volonté de constamment se remettre en question pour que vous soyez toujours satisfait. Un de ces contacts qu'il faut retenir !

C.F.

52, RUE DU PERRAY – 91310 LONGPONT-SUR-ORGE
06 12 55 30 36 – WWW.DELYFLEURS.FR – DELYFFLEURS1@GMAIL.COM



© BRUNO ADOVISIO

Diane Lelys : la mariée porte du sur-mesure



© ANNA ROSELL - WWW.ANNA ROSELL.COM

À quoi rêvent les jeunes filles ? Au prince charmant, évidemment ! Et quand le rêve devient réalité, on ne s'étonne pas que la robe de princesse réunisse tous les suffrages ! Mesdemoiselles, ne rêvez plus ! Diane Lelys, formée chez Monique Germain, sera assurément votre bonne fée et fera encore mieux qu'une robe de princesse : une parure unique. Dans un esprit haute couture, matières nobles garanties *made in France*, la robe-écrivain sur-mesure sublimerait vos formes et les fils de soie, avec dentelles fines rebrodées, de Calais ou de Chantilly, viendront révéler la courbe délicate de vos épaules... La parure sera à votre image et après 5 essayages dans l'atelier-boutique et 9 mois d'attente (symbolique délai !), vous pourrez enfin rêver... les yeux ouverts.

R.F.

113, RUE DU CHERCHE-MIDI – 75006 PARIS
01 45 44 37 26 – WWW.DIANE-LELYS.FR

COIFFIRST

Le coiffeur qui vous veut du bien

*Un salon de coiffure luxueux de 1 000 m²
en plein cœur de Saint-Germain-des-Prés ?
Non, vous ne rêvez pas ! Bienvenue chez
LE coiffeur dont raffolent toutes les filles.*

Éric Pfalzgraf, le fondateur, aurait-il été visionnaire dès 1989, date à laquelle il créa son premier salon ? Aujourd'hui, la magnificence et l'envergure de ces lieux atteste de son leadership. Chic, classieux et spécialiste des cheveux mi-longs à longs, de la coupe en « piquetage » et du balayage vernis, vous ne viendrez pas chez Coiffirst par hasard ! Le secret de son succès ? D'abord, un savoir-faire unique « made in Coiffirst » : ici, on ne coupe pas les cheveux, on en redessine la forme. Comprenez : la création de coupes « pleines », en piquetage, pour susciter des imperfections volontaires, insuffler de la force et de la vie à la chevelure. Tout est une question d'angle et d'inclinaison pour faire en sorte que le cheveu se replace naturellement dans une belle matière. Voilà un naturel coiffé-décoiffé à l'instar du vernissage, qui doit être léger, comme si le soleil avait pris l'initiative d'éclaircir certaines mèches... Mais avant tout, Coiffirst c'est un esprit unique. L'endroit est superbe, le nouveau carrelage vient tout droit d'Italie, le personnel est aux petits soins, le massage du cuir chevelu n'est jamais laissé de côté et la terrasse, de plain-pied, n'attend que vous pour boire un café ou un thé. Bref, ici, la priorité d'Éric : que vous passiez un bon moment. Et c'est pour ça qu'il chine lui-même ses éléments de décoration, qu'il renouvelle sans cesse ses produits-star, qu'il en crée, ou qu'il met à votre disposition un service de manucure. Tout cela pour vous mesdames, pour votre beauté et votre bien-être. Il est bien ce garçon ! **C.F.**



44, RUE DU FOUR – 75006 PARIS – 01 45 44 84 39
10, RUE DE BUCI – 75006 PARIS – 01 44 07 10 20
WWW.COIFFIRST.COM – SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM : @COIFFIRSTPARIS

COIFFIRST

L'Hôtel Bel Ami ou comment élire domicile...

Faire du sport, manger sain, se faire dorloter, recevoir toutes les attentions d'un personnel attentif, prendre un cocktail maison, se prélasser au bar dans de larges fauteuils...



Bruncher et dormir à l'Hôtel Bel Ami, le 5 étoiles « au cœur de Saint-Germain-des-Prés », pour reprendre la formule consacrée qui fait rêver les touristes du monde entier. En vérité, nous aussi on adore être « au-cœur-de-Saint-Germain-des-Prés ». Et de surcroît dans un lieu unique, où à toute heure on déguste des tapas ultra raffinées, où l'on se régale midi et soir d'une cuisine inventive – goûtez leur « club sandwich » et vous changerez d'idée sur leur appellation – faite par le chef David Maroleau, le must, le même que celui du Montalembert. Comme la nourriture est ultra saine, point de calories en trop, mais il n'en tient qu'à vous de « badiner » avec la salle de sport (l'accès est aussi ouvert au public) et de vous récompenser – n'est-on jamais aussi bien servi que par soi-même ? – de ce bel effort en vous offrant un massage au spa Carita de l'hôtel. Le service de conciergerie est à votre disposition 24 h/24. Il faudra réfléchir à faire, ou à refaire, la visite de quelques musées ou célèbres bibliothèques... Mais oups ! Vos cocktails sont déjà prêts ! C.F.



7-11, RUE SAINT-BENOÎT – 75006 PARIS – 01 42 61 53 53 – WWW.HOTELBELAMI-PARIS.FR

L'Hôtel Montalembert Le petit palace de la gastronomie

Aujourd'hui rendez-vous de l'intelligentsia parisienne, le Montalembert a vu le jour en 1926, rue du Bac.

Combien de livres d'or aurait-il fallu pour raconter les grands moments de l'entre-deux-guerres, en passant par les fêtes organisées du tout Saint-Germain des années cinquante ? Bientôt centenaire, l'hôtel a fait, comme il se doit, sa rénovation tout en douceur. Et comme il se doit, les livres d'or se noircissent d'encre, aujourd'hui encore, pour rendre hommage au chef, David Maroleau : « Je m'inspire de la cuisine de Jean Montagard et Michel Guérard... »

Ces deux grands chefs, réputés pour être à l'origine de la cuisine bien-être, ne sont pas les seuls modèles du chef de l'hôtel Montalembert et du Bel Ami, l'autre hôtel 5 étoiles du groupe B Signature à Saint-Germain.



DAVID MAROLEAU, CHEF DU MONTALEMBERT ET DE L'HÔTEL BEL AMI

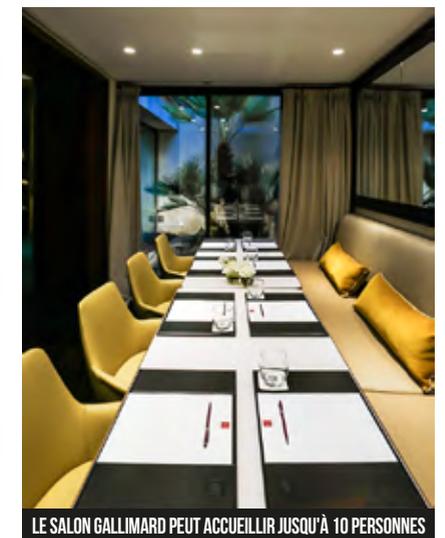
Avec un CV éloquent : Four Seasons Miami, George V, Plaza Athénée, le Ritz à Londres ou encore The Greenhouse sur Berkeley Square, sa cuisine est inventive et novatrice. La carte affiche ainsi des plats basses calories, des compositions acidulées mettant en valeur des produits bios. Adeptes de l'épeautre, « la graine la plus pure qui existe », le jeune chef regarde souvent du côté de l'Asie. Son tartare mi-cuit de gambas, saisi à la façon thaï, avec riz koshihikari et bouillon

dashi à la citronnelle vaut le détour ! Ainsi, le salon privé pouvant accueillir 10 personnes est souvent pris d'assaut pour des déjeuners d'affaires, valeur sûre et premier consensus pour les futures négociations ! C.F.



LA TERRASSE DONNE SUR UNE RUE CALME ET ENSOLEILLÉE.

3, RUE MONTALEMBERT – 75007 PARIS
01 45 49 68 68 – WWW.HOTEL-MONTALEMBERT.FR



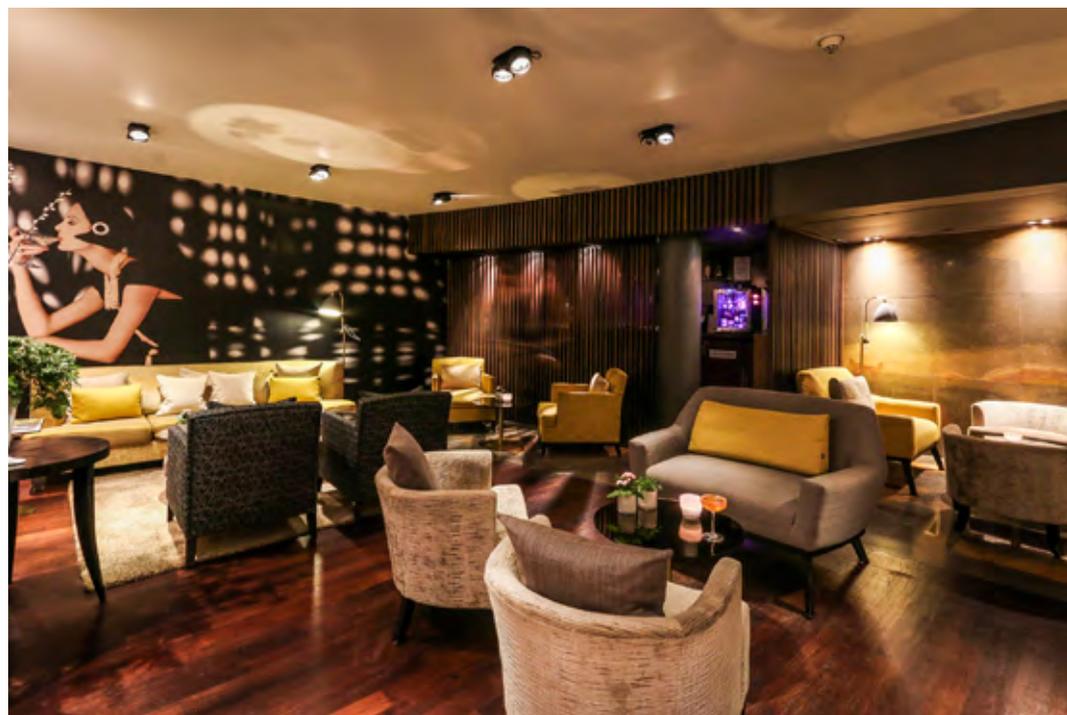
LE SALON GALLIMARD PEUT ACCUEILLIR JUSQU'À 10 PERSONNES

La Villa Saint-Germain

En mode cocooning

Si la rue Jacob est une des rues les plus charmantes de Saint-Germain, elle a aussi son havre de paix. Sa villa. Un hôtel 4 étoiles au design et mobilier chics et à l'atmosphère cosy. « Nous voulons que nos clients se sentent "comme chez eux" à La Villa », précise Marie Grail, sa charmante directrice. « Calme, chaleur et esprit cocooning caractérisent notre établissement ». Voilà, c'est dit. 31 chambres rinnovées vous attendent quelques étages plus haut. Il faut aussi préciser que l'hôtel dispose d'une salle petit-déjeuner au confort raffiné, d'un room service jusqu'à 23 h, d'une conciergerie, d'une salle de fitness... Bref, une bulle où tous vos désirs seront exaucés sans même avoir à le demander. Apprécié des Germanopratin, le bar lounge, ouvert de midi à minuit, comblera sans nul doute tous vos désirs. À commencer par ses vins bios, jusqu'aux cocktails concoctés par Olivier, le barman : choisissez donc celui baptisé le 29, le dernier-né, à base de la fameuse liqueur Saint-Germain. Bref, une adresse à retenir.

O.V.C.



Terrasse-jardin avec vue aux Deux Magots

Somptueuse ! Depuis fin mars, Germanopratin et touristes du monde entier ont eu le privilège de se réinstaller sur la sublime terrasse-jardin de la mythique Maison. Avec son panorama exceptionnel sur le clocher millénaire de l'église Saint-Germain, l'écrin offre les plus grandes capacités d'accueil de l'arrondissement. Et pour notre plus grand plaisir, les cartes ont été revues, comme il est de coutume aux grandes brasseries, les fameux « plats du jour ». Les petits-déjeuners se déclinent maintenant en un trio de gourmandises matinales et pour les plus frileux, des plaids sont disponibles. Sous l'impulsion de son directeur général, Jacques Vergnaud, l'activité culturelle se fait plus intense : 3 prix littéraires dans l'année, un nouveau rendez-vous hebdomadaire avec l'interview radio d'un artiste venant débattre de son actualité. À l'endroit même où nos illustres écrivains aimaient à « refaire le monde »... rien ne se perd, tout se transforme !

C.F.

6, PLACE SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS – 75006 PARIS
01 45 48 55 25 – WWW.LESDEUXMAGOTS.FR

Taokan

Gastronomie chinoise contemporaine

Fort de son expérience dans le secteur du luxe à Hong Kong et à Shanghai, Christophe Daine a révolutionné la cuisine cantonaise proposée à Paris.



8, RUE DU SABOT – 75006 PARIS – 01 42 84 18 36
1, RUE DU MONT-THABOR – 75001 PARIS – 01 42 61 97 88
WWW.TAOKAN.FR

Son restaurant de la rue du Sabot s'est imposé avec des principes simples : produits frais, plats faits maison, service discret et efficace, dans un décor design d'Hélène et Olivier Lempereur, avec une cuisine semi-ouverte, qui prouve que l'on a rien à cacher.

On y déguste de délicieux raviolis à la langouste et pomme verte ou aux noix de Saint-Jacques. Les dim sum ouvrant l'appétit, on poursuivra avec des crevettes royales poêlées sel et poivre aux herbes fraîches ou un filet de bar vapeur sauce soja et légumes croquants. Le magret de canard sauce hoisin, petites crêpes mandarin, ou le filet de bœuf spicy sauce Taokan figurent aussi parmi les plats signature. Quant aux amateurs de légumes, la poêlée d'épinards sauce cacahuètes, ou d'aubergines sauce aigre douce les ravira. On terminera avec des perles de coco cuites à la vapeur, d'étonnants nems au chocolat ou un thé grand

cru... Mention spéciale à la carte des vins, d'une qualité rare. Que les habitants de la Rive Droite se rassurent : Christophe Daine y a ouvert une deuxième adresse, avec la même carte élaborée par le chef exécutif Tien-Dat Au, qui ne cesse de revisiter les saveurs de l'Empire du Milieu. **R.F.**

Apologie des fruits et légumes

Apéti, un restaurant de plus qui ouvre à Saint-Germain-des-Prés ? Loin de là !



Venu de l'univers du luxe, Hugues a tout simplement créé le premier temple des fruits et légumes dans le VI^e arrondissement : une cuisine végétale, gourmande, bio, sans gluten et de saison ! Inédit, créatif, esthétique et... délicieux.

Apéti ne fait toutefois pas de prosélytisme ; il propose une alternative et s'adresse non seulement aux gourmets végétariens, vegans mais également aux « flexitariens », ceux qui un jour mangent une viande ou un poisson et le lendemain, un plat différent, purement végétal. Dans une époque « healthy » – fruits et légumes regorgent de propriétés nutritives – le concept séduit et les gourmets se précipitent pour découvrir l'« Apéti Roll », un rouleau de printemps revu maison, sucré ou salé, l'« Assiette Migrateurs » ou encore un « No Cheese-cake », une variation sans produits laitiers ! Les légumes, en provenance pour partie du potager du restaurant, situé dans l'Essonne, sont ainsi travaillés sous toutes leurs formes, saveurs et textures. Vins, thé et café sont également bio. « Cette cuisine est l'une des cuisines de demain » assure son fondateur, qui a donc mis en place des cours de cuisine ouverts au public. La cause végétale vient de trouver un écrin à la hauteur de ses bienfaits ! **P.L.**

72, RUE DU CHERCHE-MIDI – 75006 PARIS – 01 43 22 17 98
HORAIRES ET RENSEIGNEMENTS SUR LE SITE : WWW.APETI.FR

© PIERRE-VIVES BISCHOFF

O'Neil

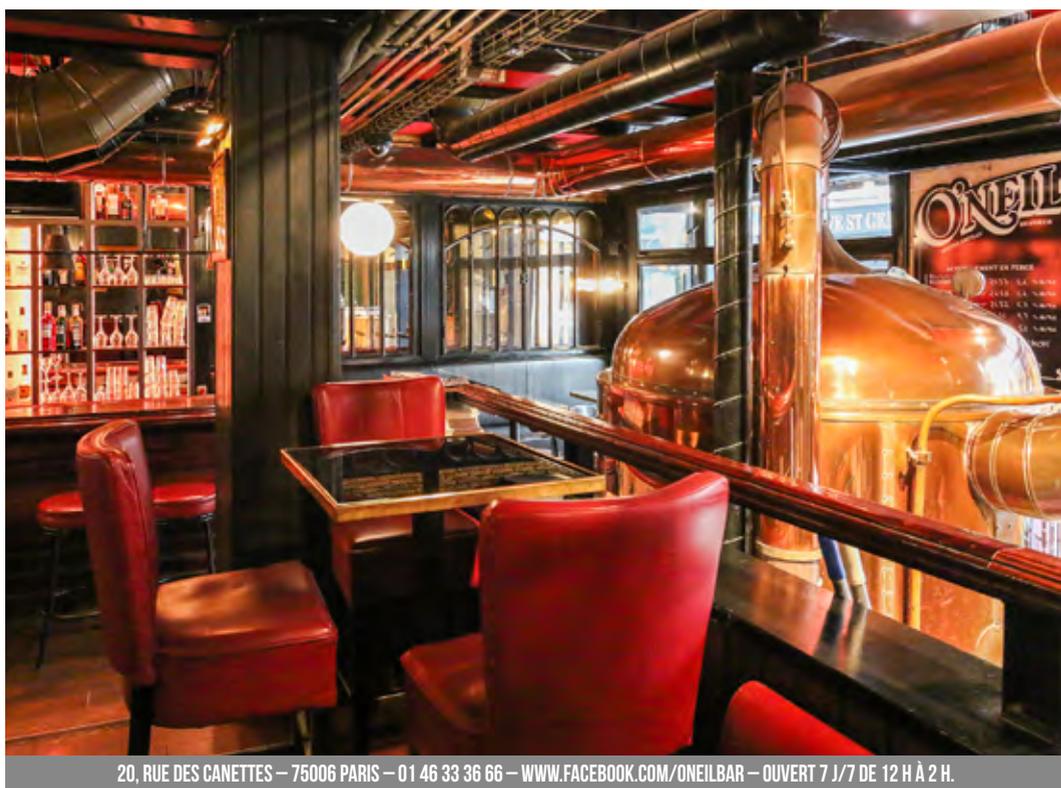
Brasseur de bière...



et d'ambiance !

En 25 ans, O'Neil est devenue une institution de Saint-Germain-des-Prés pour tous les amoureux de la bière. C'est une micro-brasserie qui brasse sa bière de façon traditionnelle, sur place. Une fois à l'intérieur, l'amateur est immédiatement captivé par les cuves cuivrées, trônant dès l'entrée, servant à la fabrication des diverses bières proposées au bar. O'Neil n'utilise pour la fabrication de ses bières naturelles, ni filtrées ni pasteurisées, que des malts et des houblons bios de première qualité. Qu'elles soient blondes, ambrées, brunes, blanches ou aux fruits rouges, les bières O'Neil expriment un maximum de saveurs. Elles accompagnent ainsi parfaitement flammeküeches, andouillettes, jarrets, hamburgers et plats du jour, composés uniquement à partir de produits frais, dans une ambiance toujours agréable et même festive quand le soir arrive !

PL



20, RUE DES CANETTES – 75006 PARIS – 01 46 33 36 66 – WWW.FACEBOOK.COM/ONEILBAR – OUVERT 7 J/7 DE 12 H À 2 H.



Pierre Geronimi

La crème de la glace à Saint-Sulpice

Un goût puissant mais fin, des saveurs inédites et surprenantes, des textures très travaillées pour un équilibre parfait : si le maître-glacier Pierre Geronimi n'est pas encore une star grand public de la gastronomie, il en est une étoile. Le Plaza Athénée, le Fouquet's ou Dom Pérignon ne jurent que par ce Corse de 46 ans pour leurs gourmandises glacées. Après Sagone et Monaco, l'homme part à la conquête de Paris et s'offre une splendide vitrine et une terrasse à l'ombre des tours de l'église Saint-Sulpice, rue Férou, face au mur du poème de Rimbaud. Magique ! Et le quartier de s'ébahir devant

un sorbet ou une crème glacée à la noisette de Corse, à la pistache de Sicile, à la vanille de Bora-Bora ou au chocolat de la Maison Bonnat. Les papilles sont à la fête : chaque ingrédient provient de la meilleure source possible. L'excellente surprise se poursuit avec des glaces inédites à la moutarde, au poivre Timut ou à l'olive, servies en accompagnement de salades sophistiquées et de quelques plats raffinés à l'ardoise. Car on déjeune également chez Pierre Geronimi et on y brunch le dimanche, autour d'un buffet. Une bonne occasion de découvrir le salé glacé entre deux délices sucrés !

PL



5, RUE FÉROU – 75006 PARIS – 01 42 38 00 67 – GLACESPIERREGERONIMI.COM
OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DE 9 H 30 À 20 H. SERVICE DÉJEUNER DE 12 H À 15 H ET LE DIMANCHE DE 11 H À 19 H. BRUNCH DE 11 H À 16 H.



La révolution... en beauté !

Créée en 2013, la marque suédoise d'appareils de soin du visage, FOREO, poursuit son inévitable ascension ! Il fallait s'y attendre, tant leurs appareils ont des résultats visibles et concrets dès la première utilisation.

Spas, hôtels ou particuliers, tout le monde veut sa "LUNA™", la brosse nettoyante visage aux 8 000 pulsations avec sa technologie anti-âge, qui maximise la pénétration des crèmes de soin et qui vous laisse une peau de bébé, ultra nettoyée. Un bain de jouvence antipollution en une minute chrono. Et c'est vrai ! On a tout testé. « IRIS™ », appareil illuminateur du regard ou encore « ISSA™ », la brosse à dents en silicone, au design high-tech, qui assure une parfaite hygiène bucco-dentaire : une heure de charge sur votre ordinateur pour 6 mois d'autonomie. Adieu les poils en crucifix de votre ancienne brosse, reléguée au cabinet des objets de curiosité.

En octobre 2016, c'est sur le célèbre boulevard Saint-Germain que FOREO ouvre sa première boutique au monde. C'est un lieu de rencontres et d'événements, un magasin chic, tout de blanc vêtu, où vous découvrirez la gamme complète de leurs produits en silicone médical. Avec des designs épurés et des couleurs pop, ils ont vite conquis une clientèle mondiale, soucieuse de bien-être et d'hygiène. Et si la clientèle germanopratine en raffole, vous pouvez être confiant que leur efficacité n'est plus à prouver. À tester absolument !

P.L.

188, BOULEVARD SAINT-GERMAIN – 75007 PARIS – 09 83 80 45 42
WWW.FOREO.COM – DU LUNDI AU SAMEDI DE 10 H À 19 H

Flamant : réveillez votre intérieur !



À l'arrivée du printemps, le citadin veut du soleil, de la couleur, de la gaieté. Direction la magnifique boutique Flamant, nichée au cœur de la place Furstenberg, pour découvrir la nouvelle collection printemps-été 2017.

Tables et chaises outdoor, vaisselle estivale, chandeliers et lampes, objets de décoration variés : Flamant fait souffler un vent d'air frais dans les appartements et maisons engourdis par l'hiver. On retrouve ainsi l'art de vivre bourgeois-bohème de cette marque belge, qui a définitivement banni la faute de goût. À la fois élégants et non-conformistes, les sofas, les luminaires et les arts de la table conjuguent artisanat, matières nobles et lignes contemporaines. Un « lifestyle » dont raffolent les familles de Saint-Germain-des-Prés, mais pas que ! Beaucoup de Parisiens traversent la ville pour se meubler chez Flamant et de nombreux touristes visitent la boutique, à la recherche d'une pièce originale. La fleuriste Flamant, attenante à la boutique, apporte l'indispensable bouquet de couleurs final.

P.L.

8, RUE DE L'ABBAYE / 8, PLACE FURSTENBERG
75006 PARIS – 01 56 81 12 40
WWW.FLAMANT.COM
OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI
DE 10 H 30 À 19 H 00



MINI : des voitures plaisir

Avec la sortie du nouveau Countryman et l'arrivée du nouveau responsable, une visite au MINI Brand Store s'impose.

Le MINI Countryman a été lancé en février dernier : c'est le plus petit des SUV, développé sur un nouveau châssis offrant un excellent rapport volume/taille, avec de vraies places arrière et un coffre de 450 litres. Dès le mois de juin, la version hybride rechargeable pourra être branchée avec une prise domestique ou sur les bornes Autolib' ! L'équipe est depuis peu animée par Sylvain VAQUEZ, jeune et dynamique chef des ventes, qui n'a pas réussi à quitter notre arrondissement après avoir utilisé les bancs de Sciences Po Paris. Il a récemment remplacé Carole MARC, promue responsable marketing de BMW Distribution. Un passionné



SYLVAIN VAQUEZ, NOUVEAU CHEF DES VENTES

aussi « hors normes » qu'une MINI ! Son objectif : passer de 95 % à 100 % de MINI livrées avec une motorisation essence.

Marque à la sportivité légendaire, MINI propose des voitures-plaisir atypiques, très anglaises, innovantes et inspirantes. Une gamme étendue, depuis la One jusqu'à la John Cooper Works aux 231 chevaux du moteur BMW 2,0 litres TwinPower Turbo, qui réunit les conditions pour faire vivre des sensations extrêmes...R.F.

MINI PARIS - LE BRAND STORE
93, BOULEVARD RASPAIL - 75006 PARIS - 01 39 46 64 64
WWW.MINIPARIS.FR



RECHARGEZ-VOUS.

NOUVEAU MINI COUNTRYMAN HYBRIDE RECHARGEABLE E-ALL4.

Profitez du silence du 100% électrique zéro émission de CO₂, d'une mobilité sans limite grâce à son moteur thermique ou alliez les deux motorisations pour apprécier sa transmission intégrale e-ALL4 et ses 224 chevaux cumulés. De nouvelles sensations de conduite s'offrent à vous grâce au nouveau MINI Countryman Hybride Rechargeable e-ALL4.

MINI PARIS, LE BRAND STORE
89-93, boulevard Raspail
75006 Paris
01 39 46 64 64

www.MINIPARIS.fr
facebook MINIPARIS



BUSINESS DRIVE.
Dynamisez votre entreprise.

Consommation en cycle mixte : 2,1l/100 km. CO₂ : 49 g/km selon la norme européenne NEDC. L'extérieur de ce véhicule comporte des équipements de série ou en option en fonction de la finition. *Hors pièces d'usure. BMW Distribution Filiale de BMW France, Société de BMW Group. Siège social : 39 avenue Louis Breguet CS80537, F-78941 Vélizy Cedex, SAS au capital de 10.500.000 €, 443.860.101 RCS Versailles, TVA : FR11443860101.



AVRILGAU

© FREDERIC LUCIANO

L'audace discrète au service du chic

Le magasin intimiste d'Avril Gau se déniche dans la discrète rue des Quatre-Vents. « La boutique est minuscule, un peu planquée, mais c'est notre préférée s'amuse la créatrice. Il faut tomber dessus par hasard ou... la chercher ! » Une idée à suivre à la lettre. Vous découvrirez les chaussures et sacs haut de gamme, imaginés par Avril Gau depuis 2000, année de création de sa marque. Auparavant, la styliste avait mis son talent au service de Chanel, Loewe, Jourdan, Accessoire Diffusion, Stéphane Kélian ou encore d'Isabel Marant. « Nous réalisons des accessoires novateurs dans leur simplicité, mais aussi fonctionnels, confortables et faciles à utiliser. Nous mettons de la poésie dans des objets du quotidien. » Une élégance nimbée de singularité qui se traduit notamment par des créations aux volumes originaux, un jeu avec les codes du chic ou encore un

fabuleux travail sur les couleurs. Au final, des produits dont la personnalité éloigne de l'éphémère. « Nos clientes savent que le sac acheté chez nous ne sera pas démodé dans 3 mois » confirme Avril Gau.

Le tout est servi par des finitions d'excellence et des matières premières de haute qualité. « Nous faisons des choses simples qui, pour être exceptionnelles, demandent des cuirs haut de gamme et des finitions particulières, comme les bords cirés sur les sandales et les sacs. Les plus beaux sacs sont d'un cuir fait en Alsace par Degermann, une tannerie qui livre les grandes maisons et quelques tout petits... comme nous ! »

O.V.C.

17, RUE DES QUATRE-VENTS - 75006 PARIS - 01 43 29 49 04
46, RUE CROIX-DES-PETITS-CHAMPS - 75001 PARIS - 01 42 61 21 60
WWW.AVRILGAU.COM

A2Z Art Gallery : Émeric Chantier



ÉMERIC CHANTIER, MOVE, TECHNIQUE MIXTE, 180 X 65 X 32 CM – 2017 © A2Z ART GALLERY

Réflexions végétales

A2Z Art Gallery, depuis sa création en 2009, s'attache à faire découvrir de jeunes talents de l'art contemporain. Entre le 17 juin et le 29 juillet, il faut courir découvrir le travail d'Émeric Chantier,

« sculpteur végétal » de 30 ans, déjà remarqué à la foire Art Paris Art Fair en mars dernier. « Je végétalise des objets, des parties du corps, à partir de sculptures que je réalise et que je traite ensuite avec des végétaux miniatures » résume l'artiste. « Ce n'est pas un acte de militant écologique mais une réflexion personnelle sur le fonctionnement de nos sociétés. Comment l'Homme se positionne par rapport à la nature ? Pourquoi sommes-nous en train de détruire la planète ? Je pense d'ailleurs, qu'au final, elle survivra à l'espèce humaine ! ». Belles et fortes, parfois étranges, les œuvres d'Émeric Chantier nous interrogent, à l'instar de « Fœtus », ce bébé couvert de mousse et de fleurs, recroquevillé dans un cocon de métal,

ou de « A Child », petite Vietnamiennne napalmisée et décharnée sur laquelle la nature, malgré tout, « pousse ». Le style est unique, poétique et la technique (sculpture, flocage, peinture) pointue. On a hâte d'admirer les nouveautés de l'exposition « Regarde-moi » autour de la main et de l'animal... **P.L.**

Save the date!

DU 9 SEPTEMBRE AU 7 OCTOBRE

Wahib Chehata exposera sa série *Renaissance* où la lumière et la gestuelle font revivre, à travers la photographie, les toiles des grands maîtres classiques et romantiques.

DU 14 OCTOBRE AU 25 NOVEMBRE

Ce sera au tour d'Hom Nguyen de dévoiler ses étonnants portraits. Mais chut... préservons la surprise !

24, RUE DE L'ÉCHAUDÉ – 75006 PARIS
01 56 24 88 88 – WWW.A2Z-ART.COM
OUVERT DU MARDI AU SAMEDI
DE 11 H À 19 H, LUNDI SUR RDV.

ÉMERIC CHANTIER,
A CHILD,
TECHNIQUE MIXTE,
90 X 65 X 120 CM,
2017 © A2Z ART
GALLERY

De Saint-Germain à la sérénissime : le meilleur des expositions de la galeriste

Sigrid de Montrond



PORTRAIT DE SIGRID DE MONTROND PAR SABINE PIGALLE

Entre sa galerie d'art l'Atelier Visconti de la rue éponyme, ses expositions dans son palais vénitien, un haut lieu de rendez-vous culturels et artistiques, la rénovation de son château en Normandie, bientôt dédié à l'art, et la préparation de son livre *Venise chic*, Sigrid de Montrond court... beaucoup ! Pour *Cerise*, petite halte à Saint-Germain, où la trépidante galeriste nous livre le calendrier des ses meilleures expos, ici et ailleurs, avec en prime un gros coup de cœur pour Sabine Pigalle, une artiste « nouvelle génération », concentrée sur l'art du portrait photographique décalé et naviguant aux frontières troubles de la réalité et de la fiction. Détonnant ! **C.F.**

PROCHAINES EXPOSITIONS

À Paris

VALÉRIE RAYMOND
STEMPOWSKA,
COMME DES PARCHEMINS
JAPONAIS

Panneaux d'écriture peints de divers auteurs des XVIII^e et XIX^e siècles.
Vernissage le 31/05/17,
exposition jusqu'au 01/07/17.

À Venise, à l'occasion de la 57^e Biennale d'art Contemporain

PHILIPPE MARINIG,
O SUMO SAN

Après les geishas, les photographies de l'univers des sumos.
Vernissage le 11/05/17 à 12 h,
exposition jusqu'au 16/07/17,
au Palazzo Morosini, chez Generali,
Campo Santo Stefano.
Du 19/09/17 au 28/10/17 à l'Atelier Visconti.

SABINE PIGALLE,
TIMEQUAKES

À Venise : Palazzo Braçadin,
6480 Calle del Cafetier.
Vernissage le samedi 13/05/17 à 12 h.
À Paris : Galerie RX
16, rue des Quatre-Fils – 75003 Paris
www.sabinepigalle.com

ATELIER VISCONTI
4, RUE VISCONTI – 75006 PARIS
01 43 25 44 48

L'odyssée capverdienne

Et si vous embarquiez sur un yacht
d'exception, dans l'archipel évasion ?
Cette année, le Cap Vert a la cote,

et c'est pour vous en faire découvrir tous les
subtils contours que l'agence Jancarthier Voyages
et Héliades, son tour opérateur spécialiste du
Cap Vert, vous embarquent pour une croisière
de rêve. Cap ? C'est parti !

« L'odyssée capverdienne » : c'est la première
croisière effectuée dans l'archipel du Cap vert,
composé de 10 îles volcaniques. Vous, l'océan
Atlantique, les eaux cristallines... et 18 membres
d'équipage. Luxe oblige ! À bord du M/Y Hamony G,
équipé de 20 cabines, partez à la découverte
de 6 îles aux richesses terre et mer envoûtantes.
Voyez le programme...



Croisière Odyssée Capverdienne avec Héliades

À partir de 2 199 € : vol + transferts (aéroport, port)
+ croisière 7 nuits en pension complète à bord.
Départ de Paris et province du 23/12/17 au 24/03/18

Jancarthier Voyages

Kelly Hoarau et Samira Mountasir

Experts en voyages

01 55 42 70 16 – stsulpice@jancarthier.fr

10, place Saint-Sulpice – 75006 Paris

Du lundi au vendredi de 10 h à 19 h,

le samedi de 10 h à 13 h et de 15 h à 19 h.

www.jancarthier.fr – [facebook.com/Jancarthiervoyages](https://www.facebook.com/Jancarthiervoyages)



Boavista : plages paradisiales en vue

Ses paysages façonnés par le vent lui
ont valu le nom « d'île aux dunes ». Ses
plages de sable blanc sont les plus belles
de l'archipel. Chabadabada...

Santiago : la capitale classée par l'Unesco

Africaine dans l'âme, elle abrite la capitale
Praia et l'ancienne cité de Cidade Velha,
première cité coloniale construite sous les
tropiques et classée par l'Unesco. Son cœur
montagneux, couvert d'une belle végé-
tation, fait le bonheur des randonneurs.
À vos marques !

Fogo : pour prendre de la hauteur

Cette île-volcan est la plus haute de l'archi-
pel, culminant à 2 829 m d'altitude. Sur ses
flancs noirs et fertiles, les habitants cultivent
la vigne et le café selon une ingénieuse
méthode d'irrigation. Pour une immersion
coloniale architecturale, une visite s'impose
dans la ville principale : São Felipe.

São Vicente : sur les traces de Cesaria Evora

Il faut une journée et une nuit pour apprécier
l'ambiance de la belle Mindelo, la ville de
Cesaria Evora, la « diva aux pieds nus ».
Une occasion unique de flâner dans les rues
coloniales, découvrir le marché coloré, les
échoppes d'artistes locaux, le front de mer
et le port animé. Et le soir, une immersion
musicale capverdienne s'impose !

Santo Antão : un panorama d'exception

Montagneuse et tropicale, ses vallées pro-
fondes et ses cultures en terrasse offrent
quelques-uns des paysages les plus
époustouffants du Cap Vert !

Sal : baignade en apesanteur

Au sud, le village balnéaire de Santa Maria,
agréable et animé, est bordé par une plage
sublime et prisée des voyageurs férus de
sports de glisse. Au centre de l'île, le cratère
de Pedra Lume abrite d'anciennes salines,
l'occasion d'une baignade... surprenante !

EMMA DE MONTMORENCY



SAUVAGE
60, RUE DU CHERCHE-MIDI – 75006 PARIS

C'est sauvage, comme son nom l'indique et j'aime ça ! Les produits sont choisis avec soin et bien assemblés. C'est un vrai régal.



LE TIGRE YOGA CLUB RIVE GAUCHE
101, RUE DU CHERCHE-MIDI – 75007 PARIS

Mon lieu « zen » par excellence ! J'y vais régulièrement pour le Skyengar, l'Ashtanga ou le Body Enhance. Le Jardin du Luxembourg en semaine est aussi un lieu très apaisant. J'aime y admirer le perpétuel travail des jardiniers et rêver.



À l'occasion de la sortie de son bouleversant premier roman « Mon ciel et ma terre » aux Éditions Fayard, la flamboyante Aure Atika nous confie ses bonnes adresses de Saint-Germain. Suivez la guide...



LA POISSONNERIE DU DÔME
4, RUE DELAMBRE – 75014 PARIS

Les poissons y sont incroyables et les gars de bon conseil. Incontournable.



L'AVANT COMPTOIR DE LA MER
3, CARREFOUR DE L'ODÉON – 75006 PARIS

Pour un verre entre amis. On est debout, on est serré, ça parle toutes les langues autour de bons vins naturels, de tapas gastronomiques, d'huîtres pas trafiquées. La vraie vie !



LE BON MARCHÉ
24, RUE DE SÈVRES – 75007 PARIS

C'est LA boutique où je fais des folies. C'est beaucoup trop tentant..



JUDY + THE GOOD LIFE
18, RUE DE FLEURUS – 75006 PARIS

Chez Judy, vous pouvez déguster des gâteaux sans sucre et sans produits laitiers, ainsi que des jus pressés à froid. Un vrai délice dont je ne me prive pas.

AURATIKA

ANNICK GOUTAL
PARIS



Parfums
à la française



Dans la parfumerie, Annick Goutal est, depuis 35 ans, l'une des plus belles expressions de l'art de vivre à la française.

Fabriqués en France, ses parfums traversent les époques et demeurent une référence olfactive au savoir-faire artisanal d'une exceptionnelle qualité. Chaque fragrance raconte sa propre histoire (le voyage, des moments suspendus, des instants de vie...) et affirme ainsi son authenticité. Pour fêter l'arrivée du printemps, depuis le 18 avril et jusqu'à la fête des Mères le 28 mai, la Maison s'associe à Claudie Pierlot autour de *Petite Chérie*, parfum iconique d'Annick Goutal. Chacune des deux Maisons propose une collection capsule, une dizaine de pièces dans une thématique florale pour Claudie Pierlot ; un flacon en édition limitée, une brume pour cheveux et un flacon nomade de 20 ml pour Annick Goutal. Enfin, à la rentrée, son patrimoine olfactif viendra s'enrichir d'un nouveau parfum. Une surprise promet la Maison... **PL.**

12, place Saint-Sulpice – 75006 Paris
01 46 33 03 15 – www.annickgoutal.com
Boutique ouverte du lundi au samedi de 10 h à 19 h

Joyeuse Tubéreuse

Le nouveau parfum
de la Maison Guerlain

*Il est des maisons, comme celle de Guerlain, qui sont des « passeurs ».
Des passeurs d'histoire, de sentiments, de moments, comme
une mémoire à transmettre faite de sensations olfactives intemporelles.*

Et depuis des générations, cette mémoire se transmet de mère en fille. Les 20 et 27 mai, à l'occasion de la Fête des Mères, Guerlain vous offre (dans sa boutique rue de Sèvres) votre gravure personnalisée sur ses flacons iconiques : quelques mots gravés sur un parfum... Quoi de plus tendre que ce souvenir pour les générations futures ? Avec « Joyeuse Tubéreuse », la fleur ensorceleuse, la reine des fleurs blanches, la diva des parfumeurs, vous choisirez l'intemporel. La tubéreuse, une des rares fleurs permettant – par des techniques de solvant comme l'éthanol – d'obtenir une essence dite « absolue » : le must. Rafrâchie d'un départ « vert », elle cultive un cœur blanc, pur et « pétale », puis s'adoucit tout doucement en fond avec de subtiles senteurs vanille. Elle évolue vers une rondeur lactée et solaire, un peu comme si la Maison Guerlain avait cueilli au jardin une fleur qui réconcilie le désir avec le raffinement. La créativité d'un

nez de talent, Thierry Wasser – *La Petite Robe Noire*, *L'Homme Idéal* – homme d'humeur et de convivialité, « fils de Guerlain », revendique l'idée de chahuter l'ingrédient, et il y parvient avec panache ! Il fallait donc un écrin au « fini » impeccable pour sublimer un parfum redevenu un privilège et la parfumerie, un artisanat d'art qui ne se lasse jamais d'exceller. Vous repartirez avec un véritable coffret « toucher cuir » que vous changerez à l'envie en coffre à bijoux... ou en écrin à secrets.

Enfin, vous aurez droit au nec plus ultra du service : diagnostic soins, consultation parfum ou maquillage flash. 15 minutes vous sont offertes : chères lectrices, profitez de ce moment, il est à vous ! Et doublez le plaisir pour lui car, le 2 mai, sort le nouveau parfum pour homme ! **PL.**

29, rue de Sèvres – 75006 Paris
01 42 22 46 60 – www.guerlain.com

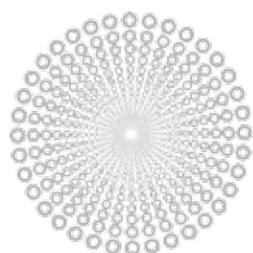




PEARLES TRAITEUR EST UN CONCEPT CULINAIRE INSPIRÉ DES CUISINES DU MONDE, ALLIANT LE GOÛT, L'ORIGINALITÉ ET L'ESTHÉTISME.



EN CONSTANTE RECHERCHE DE CRÉATIVITÉ ET DE NOUVEAUTÉS, L'ÉQUIPE DE PROFESSIONNELS DE PEARLES TRAITEUR MET TOUT EN ŒUVRE POUR ÊTRE À LA HAUTEUR DE VOS ATTENTES.



Pearles

TRAITEUR, CRÉATEUR D'ÉVÉNEMENTS

www.pearlestraitteur.com

commande@pearlestraitteur.com

06 98 83 25 07



La mode enseignée *aux enfants*

« Illuminer l'intelligence par les arts ! », telle est la philosophie de YMM Art Education, institution internationale et professionnelle d'éducation artistique pour la petite enfance.

Fondée en 2005 par le couple chinois Mythos Yang et Moses Wang (elle est artiste, il est éducateur), YMM Art entend développer l'imagination et la créativité des enfants par les arts : condition, selon les fondateurs, d'une société plus harmonieuse et plus épanouissante. Quelques 200 écoles dans le monde (États-Unis, Canada,

France, Chine...) enseignent ainsi la peinture, l'animation, le dessin. Mais à Paris, c'est à la mode que se consacre logiquement le centre. Tous les professeurs d'YMM Art Paris sont des professionnels de la mode, diplômés d'écoles reconnues (École de la chambre syndicale de la couture parisienne, ESMOD France...). Ils encadrent enfants et adolescents de 7 à 18 ans venus après l'école, le week-end ou pendant les vacances scolaires, apprendre les techniques de la mode : du stylisme à la couture en passant par le montage, sans oublier l'histoire de cet art. Si elle ne vise pas à former de futurs professionnels et reste d'abord une école de loisirs, YMM Art se révèle être une bonne rampe de lancement pour qui voudrait ensuite intégrer une école professionnelle de mode. Grands stylistes en herbe, YMM Art est faite pour vous ! **PL.**



Tarifs hors vacances scolaires, séances de 2 h :
8 SÉANCES : 380 € / 15 SÉANCES : 690 € / 30 SÉANCES : 1 350 €

29, rue de Bucy – 75006 Paris
01 42 38 67 63 – www.ymmart.com

À l'occasion de la sortie du magazine *Cerise* N° 7,
cocktail chez Louis Vuitton à Saint-Germain-des-Prés.



LE RÉALISATEUR PHILIPPE HAREL ET SON ÉPOUSE,
LA ROMANCIÈRE SYLVIE BOURGEOIS HAREL ET L'ACTRICE JULIE JUDD.



PHILIPPE DAUGER DE CAULAINCOURT,
DIRECTEUR DE LA BOUTIQUE LOUIS VUITTON
ET CAROLE FERNANDEZ, RÉDACTRICE EN CHEF
ET FONDATRICE DE CERISE.



LE COMMISSAIRE-PRISEUR
PIERRE CORNETTE DE SAINT-CYR.



L'ESSAYISTE LAURENT KUPFERMAN,
JEAN-LOUIS DEBRÉ ET SA COMPAGNE, LA CRÉATRICE
DES BIJOUX « OH DIS-LE MOI ! », VALÉRIE BOCHENEK.



LE JOURNALISTE
LIONEL ROSSO.



LA GALERISTE SIGRID DE MONTROND
ET MARTINE DASSAULT.



LE PRODUCTEUR AUDIOVISUEL
DAVID HERVÉ BOUTIN
ET L'AVOCAT EMMANUEL PIERRAT.

CHAQUE JOUR EN FRANCE,
2 ENFANTS DÉCÈDENT
VICTIMES DE MALTRAITANCE.

Soutenons L'enfant bleu pour que demain,
plus aucun enfant ne manque à l'appel.

01 56 56 62 62
enfantbleu.org



GUERLAIN

LES EXCLUSIFS

L'ART & LA MATIÈRE

JOYEUSE TUBÉREUSE



NOUVEAU

DISPONIBLE SUR GUERLAIN.COM

JOYEUSE TUBÉREUSE

100 ml
3.38 fl. oz.



JOYEUSE TUBÉREUSE



JOYEUSE TUBÉREUSE

JOYEUSE TUBÉREUSE