

CERISE

PARIS CITY MAGAZINE



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



Hymne à la joie

Gourmandise, envie et « paillettes » ! Trois vertus cardinales pour faire la fête ! Dans ce numéro de fin d'année, la rédaction dit non aux demi-teintes, exit la grisaille, place aux plumes rouges, roses, bleues, aux décors féériques, aux amis, à l'éblouissement, à la joie – dernier acte subversif encore possible ! Alors, **oui !** Aux fêtes chics de chez Castel.

Oui ! Au défilé de lumières, de couleurs, de plumes et de strass des cabarets mythiques du Lido, Paradis Latin, ou Moulin Rouge. Ode aux femmes et à leur « French cancan » et champagne pour tout le monde ! – Toujours à la bonne température au bar du Lutetia.

Oui ! À la résurrection de vos papilles chez Sola, au Restaurant ou à l'Armani Ristorante.

Oui ! Pour en mettre plein les yeux à vos chérubins avec le premier Festival de lumières au Jardin des Plantes. Cet hiver, on proscriit la tristesse... même pour les lendemains de fête ! Et si vous aviez encore un doute, suivez l'exemple de Dany Brillant et « Viens à Saint-Germain »... Bonne lecture et bonnes fêtes à tous.

Directrice de la publication,
rédactrice en chef : Carole Fernandez
Coordination éditoriale : Laure Lefèvre
Direction artistique et secrétariat
de rédaction : Julie Natanson
Photos © Sébastien Courivaud,
Wikimedia Commons, Adobe Stock
Illustration de couverture © Solène Debiès

Ont participé à ce numéro :
Philippe Latil, Nathalie Dassa,
Anaïs Ferrand, Mathieu Delpeuch
Jean Acacio, Jacques Ravenne,
Sarah Lavoine, Nicolas d'Estienne d'Orves.
Cerise est un magazine semestriel gratuit

Rédaction Cerise :
carole.fernandez@magazine-cerise.com
66, rue Bonaparte – 75006 Paris

Régie Publicitaire : Lorema Communication
Direction commerciale : Maryline Noé
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 décembre 2018 par Sich.
Distribution Adrexo.



CALIFORNIA BLISS
EST. 2013. ON THE BEACH

Best Frozen Yogurt in town.

Açaï bowl . Cafés . Chocolats chauds . Thés . Smoothies . Superfoods ...



Petit Déjeuner - Déjeuner - Goûter

01 43 29 92 75 | 10 rue de Buci | 75006 PARIS | california-bliss.fr

Sommaire

Actualité

- 6 DU 9 DANS LE 6
- 7 FLASH INFO
- 9 ON EN PARLE...
Comment échapper au célibat
à Saint-Germain-des-Prés

Culture

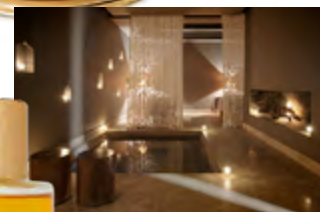
- 11 VU PAR...
Nicolas d'Estienne d'Orves
- 12 UNE PAGE D'HISTOIRE
Baudelaire-sur-Seine
- 13 UNE PAGE DE CULTURE
Les livres sous le sapin
- 15 RENCONTRE AVEC...
Dany Brillant

GLV

- 16 GOÛT, LUXE ET VOLUPTÉ
Les coups de cœur de Carole

Café et dessert

- 44 INSTANTANÉ
Sarah Lavoine
- 46 LE MONDE D'EMMA
- 48 UNE PAGE D'ÉVASION
Palais Namaskar à Marrakech
- 50 ÇA S'EST PASSÉ DANS LE 6



© BERNARD TOULLON



© FLAMANT



© AMY GERON

Benjamin Pietri, ENTOMOLOGUE NEW LOOK



COFFRET ENTOMOLOGIQUE
STAR WARS 3

Benjamin Pietri est un drôle d'oiseau. Ou plutôt d'insecte. La spécialité de cet ancien journaliste ? Composer des coffrets renfermant une ou plusieurs figurines vintage accompagnées de coléoptères ou papillons d'élevage venus du monde entier. De l'entomologie *new look* où de magnifiques *Belenois calypso* du Cameroun côtoient une figurine d'époque de la Princesse Leia et où un splendide *Morpho menelaus* de Guyane accompagne D2R2. Un neo-cabinet de curiosités où *Star Wars* est très présent mais pas que. L'idée de trouver son avatar bestial à toute sorte de figurine est née d'un visionnage intensif... d'*Avatar*, le chef d'œuvre de James Cameron. À ne pas manquer au Bon Marché jusqu'au 6 janvier et à la Galerie Bettina en permanence.

BON MARCHÉ, LA GALERIE IMAGINAIRE : 24, RUE DE SÈVRES – 75007 PARIS – +33 1 44 39 82 80 – OUVERT TOUTS LES JOURS DE 10 H À 20 H
GALERIE BETTINA : 2, RUE BONAPARTE – 75006 PARIS – +33 1 46 33 72 98 – OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 14 H À 19 H
@THEPOCKETFACTORY SUR INSTAGRAM

FERRANDI PARIS

À la découverte des futurs grands chefs !

Bonne nouvelle pour les gourmands et gourmets de Saint-Germain-des-Prés : l'école de cuisine Ferrandi, réputée pour son excellence, offre à tous l'opportunité de découvrir, à petits prix, les créations culinaires de ses stagiaires. Dans le cadre de son programme de formation Ferrandi Entrepreneurs, le Concept Lab, un espace cuisine-salle entièrement modulable, permet aux stagiaires de tester en grandeur nature leur projet. Courez donc découvrir les chefs de demain, parrainés par Eric Trochon, Meilleur Ouvrier de France 2011, propriétaire du Semilla et du Freddy's, deux tables incontournables de la rue de Seine.



28, RUE DE L'ABBÉ GRÉGOIRE – 75006 PARIS – +33 1 49 54 28 00
DATES ET INSCRIPTION AU CONCEPT LAB SUR WWW.FERRANDI-PARIS.FR

Les expos à ne pas manquer



EDGAR DEGAS, DANSEUSES AU FOYER, VERS 1889
HUILE SUR TOILE 41,5 X 92 CM

LA COLLECTION BÜHRLE : MANET, MONET, VAN GOGH...

Présentées pour la première fois en France, les chefs-d'œuvre de la Collection Emil Bührle, une des collections particulières les plus prestigieuses au monde, propose un panorama de l'art français du XIX^e et du début du XX^e siècle. Dévoilant une cinquantaine de trésors, l'exposition parcourt plusieurs courants de l'art moderne : l'impressionnisme (Manet, Monet, Pissarro, Degas, Renoir, Sisley), le postimpressionnisme (Cézanne, Gauguin, Van Gogh, Toulouse-Lautrec), les débuts du XX^e siècle avec les Nabis (Bonnard, Vuillard), les Fauves (Braque, Derain, Vlaminck), l'École de Paris (Modigliani) et enfin, l'art de Picasso.

Musée Maillol, du 20 mars
au 21 juillet 2019
59-61, rue de Grenelle
75007 Paris
+33 1 42 22 59 58
www.museemaillol.com

L'ŒUVRE D'ALPHONSE MUCHA

Artiste tchèque de renommée internationale, Alphonse Mucha reste indissociable de l'image du Paris 1900. Sa célébrité lui vient surtout de ses élégantes affiches d'un style très affirmé, emblématique de l'Art nouveau. C'est l'œuvre foisonnante (peintures, sculptures...) et la personnalité singulière de cet artiste que l'exposition entend révéler aux visiteurs.



Musée du Luxembourg, jusqu'au 27 janvier 2019
19, rue de Vaugirard – 75006 Paris
+33 1 40 13 62 00 – www.museeduluxembourg.fr



RENOIR PÈRE ET FILS : PEINTURE ET CINÉMA

Cette exposition explore le dialogue fécond et parfois paradoxal entre un père, Pierre-Auguste Renoir et un fils, Jean Renoir, entre deux artistes, entre peinture et cinéma. Deux artistes, deux œuvres mais surtout une famille.

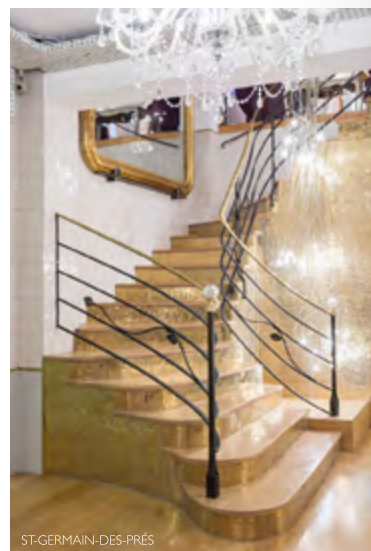
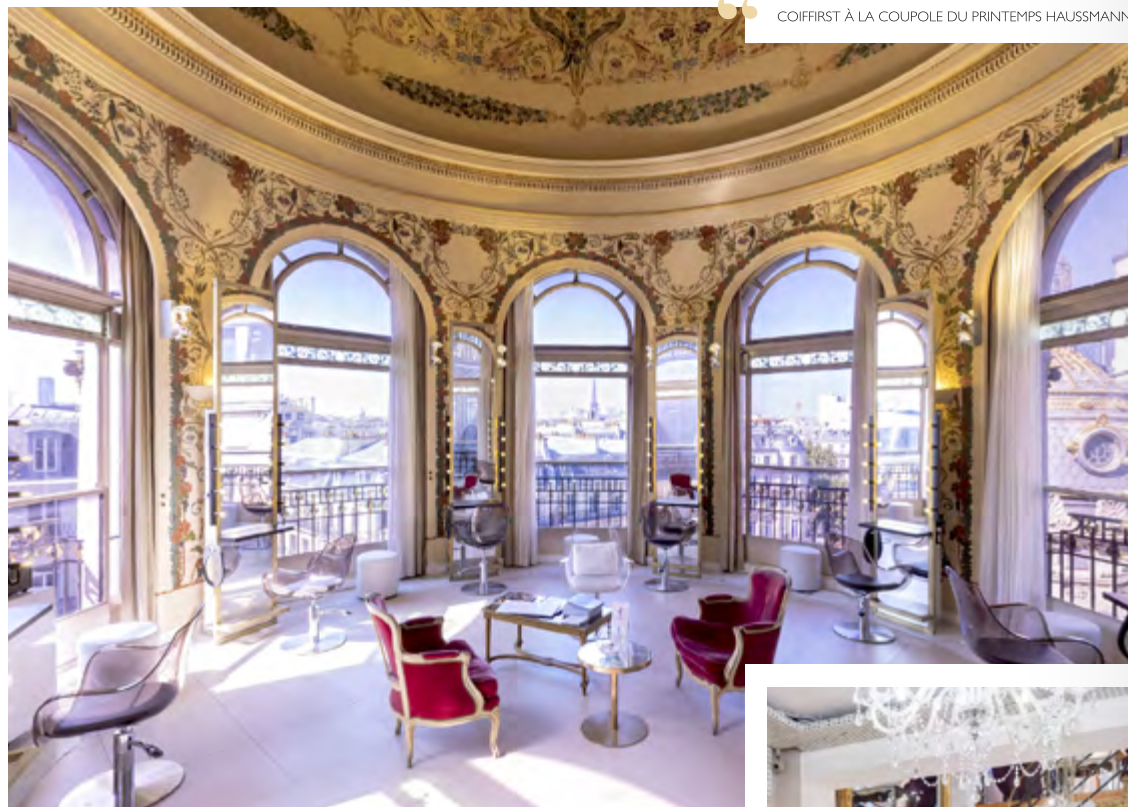
Musée d'Orsay, jusqu'au 27 janvier 2019
1, rue de la Légion d'Honneur – 75007 Paris
+33 1 40 49 48 14 – musee-orsay.fr

GRAYSON PERRY : VANITÉ, IDENTITÉ, SEXUALITÉ

Première grande monographie en France du célèbre artiste britannique Grayson Perry (né en 1960, il vit à Londres), l'exposition montre, à travers ses œuvres, les réflexions ironiques et grinçantes sur des questions universelles telles que l'identité, le genre, la classe sociale, la religion et la sexualité de l'artiste.

Monnaie de Paris,
jusqu'au 3 février 2019
11, quai Conti – 75006 Paris
+33 1 40 46 56 66
www.monnaiedeparis.fr





ADRESSES PARIS 6^e • 44, RUE DU FOUR, 75006 - 01 45 44 84 39 • 10, RUE DE BUCI, 75006 - 01 44 07 10 20

FB SAINT-HONORÉ • CHAMPS-ÉLYSÉES • ST-GERMAIN-DES-PRÉS • PRINTEMPS MODE ET BEAUTÉ • MONTORGUEIL • OPÉRA

COIFFIRST

PARIS

www.coiffirst.com



@coiffirstparis



coiffirst

Comment échapper au CÉLIBAT à Saint-Germain-des-Prés

Parce que vous êtes de la race des irréductibles, votre smartphone est vierge de toute appli de rencontres. En toute naïveté, vous faites confiance au hasard pour trouver l'amour. Quittez donc cette foi dépassée en votre destin et forcez votre chance IRL (in real life) dans le quartier.



La méthode la plus efficace, de loin, pour faire des rencontres est celle dite du « dog appeal ». Le prérequis consiste à avoir un chien, quitte à passer vite fait en adopter un au chenil. Encore un samedi en solo ? Embarquez le canidé dans l'endroit autorisé, en bordure du jardin du Luxembourg, puis prenez un air alangui avant qu'on ne vous en fasse compliment ou qu'on s'informe de son âge. Vous serez populaire auprès soit de célibataires esseulés, soit d'un membre de famille monoparentale avec enfants qui demandera à le caresser. Dans les deux cas, l'indice de votre popularité sera au plus haut et votre o6 figurera sur le collier du cabot. Bien entendu, la terrasse de café reste un must pour engager la conversation. Le carrefour des

Deux Magots voit passer plus de monde que le compte Instagram d'Emily Ratajkowski. Un air engageant, une chaise bien placée à vos côtés à céder et vous vous félicitez enfin d'habiter un quartier touristique. Car ne refusez rien, en particulier à un étranger. Un numéro à contacter par WhatsApp et ce sont des voyages romantiques en perspective. Ne rêviez-vous pas justement de visiter New York ou Barcelone ? Surtout, prenez toujours le temps de renseigner un égaré venu, le pauvre, des tréfonds de la Rive Droite goûter les charmes de Saint-Germain-des-Prés. Voici pour vous l'occasion de sympathiser sans passer pour un(e) pervers(e) en faisant un bout de route. Le « Justement c'est sur mon chemin » pour accompagner autrui

est le meilleur alibi pour engager la conversation. De façon générale, libérez votre parole. Traînez au bon endroit. Intello ? Rêvassez à la bibliothèque Mazarine. Hédoniste et gourmand ? Remplissez mollement un panier dans les allées de la Grande Épicerie du Bon Marché. Sportif ? Courez comme un dératé autour du Luco. Vous trouverez forcément votre alter ego. Enfin, si par malheur, rien de tout cela ne marchait, employez les grands moyens. Une nuit, entrez d'un pas ferme chez Castel. Et préparez-vous à en finir avec la barquette à décongeler pour une personne. Tant les solitudes les plus tenaces et effrénées ont souvent échoué face aux charmes *old school* des banquettes en velours rouge de l'établissement.

ANÀIS FERRAND

Flamant

Pour tous vos cadeaux
et décorations de Noël!

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

WWW.FLAMANT.COM



f i p You
Tube
FLAMANTFRIENDS

Vu
par...

CULTURE

Nicolas d'Estienne d'Orves, écrivain

Germain qui pleure, Germain qui rit

Il est facile de pleurer sur Saint-Germain-des-Prés. Ferrailer contre le luxe dégueulard, la disparition des librairies, la mort du commerce de bouche, la pandémie des grandes enseignes, les horribles marchés de Noël : tout amoureux du VI^e arrondissement verse un jour ou l'autre dans la diatribe. Mais si, pour une fois, on regardait le verre à moitié plein ? Il ne s'agit pas de se faire l'avocat du diable (Belzébuth a acheté l'âme de ce quartier il y a une bonne trentaine d'années) mais de jouir de ce qui reste inchangé. Malgré tant de coups du sort, Saint-Germain conserve une magie bien à lui. Il suffit d'ouvrir les yeux et de prendre un brin son temps... La rue de Buci est l'ombre de son passé, mais le Chai de l'Abbaye est toujours là, pour dévorer un sabonet lyonnais arrosé d'un verre de Beaumes de Venise. Le marché Saint-Germain héberge une pomme croquée, mais le rognon et la compote du Bistrot d'Henri, rue Princesse, n'ont pas bougé depuis quatre décennies. Les couleurs du Luxembourg, aux premiers feux du printemps ; la douceur de la place de Furstemberg, quand on la traverse de nuit ; la noblesse italienne de Saint-Sulpice ; l'ombre d'Athos, rue Férou ; l'étroitesse médiévale de la rue Visconti ; le mille-feuille de Lipp, à l'heure où



© NOËME KADNER

Dernière parution :
Marthe ou les beaux mensonges,
une biographie romancée
de Marthe Richard,
chez Calmann-Lévy.

“ La cour de Rohan :
toute ma vie j'ai traversé
ce vestige du temps des
mousquetaires, dont les
habitants ont fermé les
grilles il y a un an. ”

il faudrait se coucher ; et puis ces cours, ces venelles, ces impasses, oubliées du temps et des passants. Mon plus grand regret reste toutefois la fermeture d'un des derniers secrets de la Rive Gauche : la cour de Rohan. Toute ma vie j'ai traversé ce vestige du temps des mousquetaires, dont les habitants ont fermé les grilles il y a un an. Paris et moi ne sommes pas près de leur pardonner.

Baudelaire-sur-Seine

Par Jacques Ravenne

Si tout le monde connaît *Les Fleurs du mal*,
bien peu savent où elles ont vu le jour.
Et si la Seine leur avait servi de berceau ?

Dans son édition de 1861, le Bottin mondain ne tarissait pas d'éloges sur le 19, quai Voltaire. Cet ancien hôtel particulier, aux fenêtres délicatement cintrées, était en effet « aristocratiquement » habité. On peut légitimement se demander si cet adjectif de noblesse correspondait bien au nouveau locataire des lieux, Charles Baudelaire, qui vint s'y installer en 1856. Une question qu'ont dû aussi se poser ses voisins, non sans inquiétude : n'avait-on pas vu un jour ce dandy se mettre à écrire en plein air, les cheveux teints en vert ? Pire, ne racontait-on pas qu'avec Balzac et Delacroix, dans des fêtes endiablées, Baudelaire dégustait du hachich en tartine, histoire d'accélérer son entrée aux paradis artificiels ? Sauf que depuis, Baudelaire s'est bien assagi. C'est à peine si l'on voit une dame, discrètement voilée, lui rendre visite. Mais il suffit qu'il l'appelle « maman », un soir sur le palier, pour que tout l'immeuble soit pleinement rassuré. Ah, ce Baudelaire est vraiment un bon garçon. Une véritable métamorphose ! Et oui, le lion s'est fait agneau, le débauché est devenu ermite. Il faut dire que le petit Charles connaît désormais un beau succès littéraire avec ses traductions des nouvelles d'Edgar Poe et que son éditeur, qui habite à quelques numéros, le presse d'en traduire d'autres. Voilà donc à quoi le nouveau Baudelaire passe ses nuits : à écrire ! Sauf qu'Edgar Poe ne l'intéresse plus et qu'à force de contempler la Seine de ses fenêtres lui est venue l'idée géniale d'une nouvelle poésie, où tout serait possible. Ainsi naquirent *Les Fleurs du mal* dont Baudelaire était certain qu'elles lui apporteraient une notoriété sans pareille. Il ne fut pas déçu. Quelques semaines à peine après publication, Charles se retrouva devant

un tribunal, accusé « d'outrages à la morale publique ». Condamné, il devra censurer lui-même six de ses poèmes, considérés comme scandaleux. Une interdiction qui durera... jusqu'en 1949. Sidéré et humilié, Baudelaire se réfugiera auprès de sa mère à Honfleur. Il ne reviendra plus Rive Gauche et la Seine, désormais, coulera sans lui, ignorant que le petit Charles qui la regardait avec passion est, aujourd'hui, le poète le plus connu au monde.



LES LIVRES SOUS LE SAPIN

À deux doigts de la crise de nerfs, car vous ne savez pas quel livre
choisir pour être sûr de faire plaisir à vos proches ?
Pas de panique, Cerise a fait sa sélection de Noël pour vous.

coup double

Un écrivain planétaire peut-il encore surprendre ? Pour Haruki Murakami, la réponse est oui. Et deux fois plutôt qu'une, puisque le nouveau roman du maître de l'imaginaire japonais se déploie en deux volumes aussi maîtrisés que subtils. Un conseil, achetez-les d'un coup, car sinon la sensation de manque risque d'être insupportable. En attendant, imaginez un peintre dont la toile reste désespérément vide, une maison oubliée en haut d'une colline et un étrange bruit chaque nuit... Vous y êtes ? Détrompez-vous, car vous allez être surpris au-delà de vos espérances.

Haruki Murakami – *Le Meurtre du Commandeur* – Belfond
Livre 1 : *Une Idée apparaît*, 456 pages
Livre 2 : *La Métaphore se déplace*, 480 pages



que la fête commence

Quand les meilleures plumes de la littérature actuelle s'engagent, ça donne un recueil, *13 à table !*, qui bat déjà tous les records de ventes. Il faut dire que, pour 5 €, on offre quatre repas aux Restos du cœur et on s'offre aussi, et surtout, un plaisir de lecture inégalé. Cette année, le thème choisi est la fête... autant dire que pareil sujet traité aussi bien par Tatiana de Rosnay que Philippe Jaenada, Alice Zeniter que Philippe Besson et bien d'autres, c'est la garantie de vivre une expérience aux émotions aussi multiples qu'intenses.

Collectif – *13 à table !*
284 pages – Pocket



Penser à contre-courant

En ces temps de pessimisme aigu, de déclinisme avancé et d'apocalypse annoncée, si l'on prenait de la distance et surtout de la hauteur ? Si vous ne vous sentez pas d'humeur à succomber aux sirènes fatales qui prédisent, chaque matin, la fin des temps, ouvrez donc l'essai de Steven Pinker, *Le triomphe des Lumières*, et prenez un véritable bol d'air intellectuel. Quelques pages et la brume anxiogène du quotidien s'efface, l'horizon se dégage, ça y est, vous êtes en altitude !

Steven Pinker – *Le triomphe des Lumières* – 640 pages – les arènes



Rencontre
avec...JAMIN
PUECH
PARIS

Dany Brillant

Son dernier album « Rock & Swing » réconcilie le jazz sophistiqué et le rock d'Elvis. Le célèbre crooner à la voix suave est un amoureux. Un vrai. De ceux qui prient avec un seul mot, un nom : Saint-Germain. À l'instar de son premier succès « Viens à Saint-Germain » chanté comme une déclaration, Dany Brillant nous parle de jazz et de souvenirs. Rencontre aux Deux Magots avec celui qui pense que « le cœur de Paris bat ici ».



Cerise : Saint-Germain-des-Prés et Dany Brillant, une longue histoire ?

Dany Brillant : Toute ma vie ! À 15 ans, quand je prenais le métro pour venir ici, mon cœur battait déjà. À 17 ans j'y ai fait mes études de médecine et la folie de Saint-Germain m'a gagnée ! J'y ai fait mes plus belles rencontres, j'y ai découvert le jazz et j'ai connu un parfum ici qui ne m'a jamais quitté : celui de l'Italie. C'est ici que j'ai vibré, que j'ai marché des heures sur les quais, je suis un mystique et je crois beaucoup aux énergies. Ici, c'est l'épicentre des énergies.

C : Pourriez-vous définir Saint-Germain en 3 mots ?

DB : Spirituelle, sensuelle, créative

C : Si Saint-Germain était une femme ?

DB : Simone de Beauvoir bien sûr !



C : Votre déclaration d'amour à Saint-Germain ?

DB : Ma première chanson ! C'est le manifeste de Saint-Germain ! Tout est dit – il chante – :

*Laisse les gens aux courtes idées
Avec leurs cervelles étriquées
Leurs faces épaisses et rassurées
Et viens à Saint-Germain-des-Prés.*

C : Des endroits de prédilection Rive Gauche ?

DB : Innombrables ! Les quais où j'adore me balader, j'ai une prédilection pour les églises et en particulier pour celle de Saint-Germain. C'est un endroit de paix. Les petits-déjeuners aux Deux Magots, voir les défilés des garçons de café avec leurs tenues est un spectacle dont je ne me lasserai jamais. Le premier étage du Flore pour sa discrétion. Le jardin du Luxembourg, l'Hôtel d'Aubusson, le Monteverdi, le restaurant La Méditerranée et l'Optique de l'Odéon du 107, boulevard Saint-Germain, pour leurs géniales lunettes vintage.

C : La CERISE sur le gâteau à Saint-Germain ?

DB : Le jazz partout, et urgemment ! Saint-Germain sans le jazz c'est comme une piscine sans eau !

PROPOS RECUEILLIS PAR CAROLE FERNANDEZ

JAMIN PUECH
SAINT GERMAIN
43 rue Madame
75006 PARIS

JAMIN PUECH
LE MARAIS
68 rue Vieille du Temple
75003 PARIS

JAMIN PUECH
HAUTEVILLE
61 rue d'Hauteville
75010 PARIS

MOULIN ROUGE® PARIS



Féerie

LA REVUE DU PLUS CÉLÈBRE CABARET DU MONDE ! - THE SHOW OF THE MOST FAMOUS CABARET IN THE WORLD!

DÎNER ET REVUE À 19H À PARTIR DE 180€ - REVUE À 21H ET 23H À PARTIR DE 77€ - DINNER AND SHOW AT 7PM FROM €180 - SHOW AT 9PM & 11PM FROM €77

MONTMARTRE 82, BLD DE CLICHY 75018 PARIS - TEL : 33(0)1 53 09 82 82 - WWW.MOULINROUGE.COM

Féerie de Noël

Un réveillon...



à plumes !

« PARIS MERVEILLES », LA REVUE DU LIDO AVEC LES BLUEBELL GIRLS, LES PAILLETES ET LES PLUMES...

« Rive Gauche », « moderne » ou « traditionnelle » : la revue parisienne se décline sur tous les tons au Paradis Latin, au Lido ou au Moulin Rouge. Alors, pour les réveillons, on sort... le grand jeu !

Chaque année, c'est un peu le même casse-tête. Où réveillonner sympa se demandent les Germanopratis un zeste blasés. Et si, en ces temps difficiles, l'on renouait avec le véritable esprit de Noël, celui de la féerie, de la poésie, de la beauté ? Et si l'on s'offrait le beau cadeau d'une soirée de rêve dans l'un des cabarets mythiques qui font la réputation mondiale de Paris ? Si l'on osait un « réveillon à plumes » ? Avec des strass à foison, des paillettes à la pelle et des bulles à gogo, pour être sûr de bien commencer 2019. Le Paradis Latin, le Lido et le Moulin Rouge sont sur leur 31 pour la Saint-Sylvestre. Et vous ?



« PARADIS À LA FOLIE »,
LE SPECTACLE DU PARADIS LATIN.

“ Nous proposons
la haute-couture de la
revue parisienne. ”

Luiz de Luca Moreira,
Paradis Latin



“ Le Lido est
le cabaret moderne
du XXI^e siècle. ”

Jane Sansby, maîtresse
de ballet au Lido

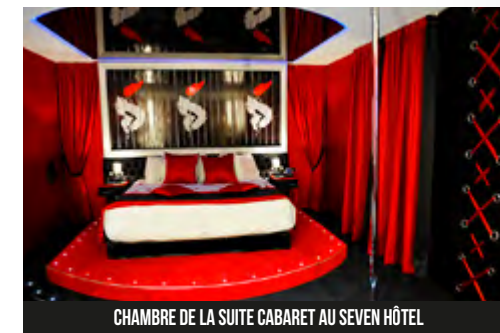
FRENCH CANCAN AU LIDO.

© PICS-PASCALINE LABARRÈRE

Pour les moins aventureux des Germanopratin, il ne sera même pas question de quitter la Rive Gauche. À quelques pas de Notre-Dame et du Panthéon, le Paradis Latin, bâtiment (re)construit par Gustave Eiffel en 1889 et classé au patrimoine historique de la capitale, perpétue la grande revue parisienne mâtinée d'esprit Rive Gauche. Ici, la relation avec le public est plus proche, plus chaleureuse, plus conviviale qu'ailleurs. La salle, en forme de théâtre, se prête à la complicité entre le maître de cérémonie (une spécificité héritée du grand Jean-Marie Rivière) et les spectateurs. « Nous proposons la haute-couture de la revue parisienne : cuisine maison pouvant être adaptée aux besoins, spectacle unique chaque soir qui permet de prendre le temps de finir sa coupe de champagne avant de partir, etc. Notre clientèle est à 70 % française, ce qui fait de nous le plus parisien des cabarets parisiens » souligne Luiz de Luca Moreira, responsable vente du cabaret. Enfin, on danse tellement bien le *French cancan* dans « Paradis à la folie » qu'une fois par mois, le cabaret ouvre un atelier de formation aux apprenties-danseuses !

Mais, parfois, ceux qui ont le privilège d'habiter Saint-Germain-des-Prés (et n'ont donc aucune véritable raison d'en sortir) ressentent l'irrésistible appel du large. Pour une fois, pour ce réveillon d'exception, ils traverseront la Seine et, Rive Droite, s'émerveilleront des grands spectacles proposés par le Lido et Le Moulin Rouge. « Le Lido est le cabaret moderne du XXI^e siècle » s'enthousiasme Jane Sansby, la maîtresse de ballet. « Avec « Paris Merveilles », nous avons cassé les codes du cabaret classique et complètement modernisé la revue. Cela reste très parisien, il y a toujours des strass et des plumes mais la scénographie est totalement contemporaine ». Sur les Champs-Élysées, on en prend donc plein les yeux avec de somptueux tableaux (« Versailles » est un must), des décors vidéo magnifiques et de très belles danseuses, aussi envoûtantes en danse moderne qu'en *French cancan*.

À Montmartre enfin, les Germanopratin encanaillés se régaleront de féerie avec le dîner-spectacle du Moulin Rouge. « Nous fêtons nos 130 ans en 2019 et nous sommes plus que jamais un lieu de divertissement pur. Nous respectons et perpétons la tradition de cabaret à la parisienne » affirme Jean-Luc Péhau-Ricau, directeur de la communication du temple du *French cancan*. Avant que 2019 ne se lève, il est temps d'aller dormir un peu. Chez soi ? Non, dans la suite Cabaret du Seven hôtel, à un jet de cotillons de Saint-Germain-des-Prés



CHAMBRE DE LA SUITE CABARET AU SEVEN HÔTEL

© GREG ALEXANDER

(tout de même!). Une chambre glamour déshabillée de rouge, avec lit élevé sur un double podium lumineux, barre de *pole dance* et salle de bains pensée comme une loge d'artiste. En 2019, c'est vous la meneuse de revue !

Paradis Latin : 28, rue du Cardinal Lemoine – 75005 Paris
+33 1 43 25 28 28 – www.paradislatin.com

Lido : 116 bis, avenue des Champs-Élysées – 75008 Paris
+33 1 40 76 56 10 – www.lido.fr

Moulin Rouge : 82, boulevard de Clichy – 75018 Paris
+33 1 53 09 82 82 – www.moulinrouge.fr

Seven Hôtel : 20, rue Berthollet – 75005 Paris
+33 1 43 31 47 52 – www.sevenhotelparis.com



DANSEURS, JONGLEURS
ET ACROBATES
AU PARADIS LATIN.

© PARADIS LATIN – DENIS BOULANGER



Sola

Quand la gastronomie française **rencontre** *l'exigence japonaise*

*Il est des lieux où l'on dîne
et d'autres, plus rares, où l'on fait
une expérience qui transcende
nos habitudes culinaires.*



SAINT-PIERRE MI-CUIT, MARINÉ AU SHIOKOJI

12, RUE DE L'HÔTEL-COLBERT – 75005 PARIS – +33 1 42 02 39 24
WWW.RESTAURANT-SOLA.COM – OUVERT DU MARDI AU SAMEDI

Sola, à deux pas de Notre-Dame, fait partie de cette confrérie restreinte de restaurants où quand on se lève de table, l'émerveillement est au rendez-vous. On ne s'étonnera donc pas que, durant des années, une étoile ait brillé au fronton de cet établissement et qu'aujourd'hui, toute l'équipe franco-japonaise, soudée autour de son nouveau chef, Kosuke Nabeta, attend avec sérénité une reconnaissance qui ne saurait tarder. D'autant que ce lieu aux salles épurées, dont l'une somptueuse, sous voûte, a déjà gagné la plus importante des batailles : celle des esthètes de la gastronomie parisienne.

Et on les comprend, car dîner au Sola, c'est d'abord un véritable rituel culinaire. Neuf plats se succèdent, en toute fluidité et pour chacun, un goût inédit vous attend. Vous vous souviendrez longtemps d'un foie gras tempéré à la figue et subtilement enrobé de chocolat, quant au *Mokuran*, on vous laisse découvrir ce qu'un saumon, sublimé à la japonaise, peut encore vous dire. Et tout au long du repas, l'accord mets-vins est particulièrement jouissif. Alors si vous voulez ressusciter vos papilles, Sola est le bain de jouvence absolu. **CF**

L'Hôtel : le plus joli secret *gastronomique* de la Rive Gauche

*Pour sa décoration baroque
et exubérante, pour son confort,
pour son histoire datant de
deux siècles et pour le génie d'Oscar
Wilde, encore présent dans ces murs,
L'Hôtel est un endroit unique.*

Dans ce havre de paix aux boudoirs secrets et aux discussions feutrées se cache Le Restaurant. L'endroit est aussi inspirant que la cuisine du nouveau chef, Gregory Réjou, qui excelle dans l'art subtil de cuisiner poissons et légumes. Fort de son étoile au Michelin, Le Restaurant est sans conteste une des tables les plus prisées de la Rive Gauche. C'est à la saveur du Saint-Pierre au sirop de tomates grillées, aubergine confite et caviar d'aubergines que l'on reconnaît toute la maîtrise et les qualités techniques qu'il détient. La cuisson est remarquable et l'aubergine révèle en bouche des saveurs insoupçonnées. Ne manquez pas le plat signature de

l'établissement : la Timbale de homard et ris de veau. La présentation du plat est autant une surprise qu'un ravissement – la timbale, entièrement cerclée de macarons à la verticale, farcie de homard et de ris de veau – est une révélation culinaire... à tomber ! Pour parfaire l'enchantement, la note sucrée : attardez-vous sur le Mont-Blanc meringue crème de marron et whisky, que vous aurez, été comme hiver, le plaisir de déguster en face de la fontaine du restaurant. Et si le temps vous manque, ne vous privez surtout pas du menu du midi (qui peut être servi en 1 heure) car à toute heure, l'adresse est incontournable. **CF**



13, RUE DES BEAUX-ARTS – 75006 PARIS – +33 1 44 41 99 00 – WWW.L-HOTEL.COM

Emporio Armani Caffè Ristorante

Le meilleur de l'Italie

« La cuisine commence avec le produit. Or, la vérité du produit réside dans le respect des saisons, des traditions, des terroirs et des producteurs. Tout cela se retrouve à notre table gastronomique » affirme le propriétaire des lieux, Massimo Mori. Plus qu'une évidence, un art culinaire qui a valu au chef, Massimo Tringali, de briller au firmament et de décrocher, adoubé par la critique, son étoile en 2018. Dîner au premier étage du restaurant, c'est découvrir l'Italie autrement, dans ce qu'elle peut offrir de plus subtil et de plus raffiné. Pour la Saint-Sylvestre, le *Menu Speciale Tartufo Bianco d'Alba* et son accord mets-vins sera un véritable voyage au pays de la truffe blanche, ou les escales comme l'*Œuf fondant biologique de Paolo Parisi*, fondue de *Parmigiano Reggiano grand réserve 2011*, truffe blanche d'Alba, en passant par les *Tortellini*



LE CHEF, MASSIMO TRINGALI ENTOURÉ DE SEBASTIANO CIRASA, DIRECTEUR ET DE MASSIMO MORI, PROPRIÉTAIRE DES LIEUX.

de l'Emilia Romagna dans un bouillon de poulet fermier, truffe blanche d'Alba vous raviront l'âme et le palais. Ici, les chefs s'appellent Massimo et le travail se fait en « famille ». Confiance, cohérence et savoir-faire sont les maîtres-mots de ce tiercé gagnant avec, à la tête de la communication, – et de beaucoup d'autres missions ! – Céline Mori, qui met aussi à l'honneur le restaurant du rez-de-chaussé, où vous dégusterez une cuisine traditionnelle et toujours subtile. On apprécie particulièrement les deux larges tables en mezzanine, comme un cocon, (si vous cherchez Céline, c'est toujours ici que vous la trouverez) qui ont le double avantage d'offrir une vue panoramique sur le restaurant et la rue et en plus d'être privatisables pour 12 personnes. Enfin, avant 20 h et à partir de 22 h 30, vous pourrez déguster leurs cocktails maisons, pour un avant-goût de la *Dolce Vita*... CF



SALLE DU 1^{ER} ÉTAGE PRIVATISABLE POUR 12 PERSONNES

149, BOULEVARD SAINT-GERMAIN – 75006 PARIS – +33 1 45 48 62 15 – WEB : CAFFE.MORI.PARIS

Taokan

La cuisine chinoise entre en fusion !

Oubliez ce que vous connaissez de la cuisine chinoise ! En vous attablant chez Taokan, vous embarquez pour une expérience culinaire inédite à Paris : la découverte de la gastronomie chinoise contemporaine.

Longtemps basé à Hong Kong dans l'industrie du luxe, Christophe Daine a installé, il y a 6 ans, à Saint-Germain-des-Prés, une maison exigeante et qualitative, proposant une cuisine fusion savoureuse et créative dans un cadre haut de gamme. La décoration est signée Hélène et Olivier Lempereur, architectes-décorateurs stars, le service à table est stylé mais pas guindé et, dans sa cuisine ouverte sur la salle, le remarquable chef Au Tien Dat jongle avec les matières et les saveurs, réalisant avec maestria des plats cantonnais classiques et des créations plus modernes. L'équilibre est délicat mais parfaitement maîtrisé, à l'image des traditionnels *Dim Sum* revisités ici, au foie gras par exemple. Ou du *Loc Lac Beef*, pièce de bœuf spicy à la sauce maison,



TAOKAN SAINT-HONORÉ

devenu l'un des plats-signature de Taokan. Étonnant et différent, la dégustation du *Ruan Ke Xie* est une expérience gustative telle que la maison sait les faire vivre. Le gourmet déguste une espèce particulière de crabes asiatiques, dits « mous », finement panés, sautés au wok, salés, poivrés, agrémentés d'un piment frais et d'une surprenante sauce au citron vert salé. Un produit atypique, plébiscité par les nombreux habitués de Taokan, qui exprime pleinement la modernité de la cuisine voulue par Christophe Daine. Particulièrement

quand ce plat s'accompagne d'un *Chao Bo Cai*, une poêlée d'épinards à la sauce soja et cacahuètes ! Ce festival de saveurs peut s'achever avec les classiques perles de coco, légères et goûteuses à souhait, mais les nems croustillants au chocolat, baptisés *Qiao Ke Li Juan*, sont un indispensable petit miracle d'harmonie entre chocolat et pâte craquante. Inconnu au départ, Taokan est rapidement devenu tendance au point d'ouvrir un deuxième restaurant rue du Mont-Thabor. Il est aujourd'hui un classique inégalé de Saint-Germain-des-Prés. PL



TAOKAN SAINT-GERMAIN

8, RUE DU SABOT – 75006 PARIS – +33 1 42 84 18 36 / 1, RUE DU MONT-THABOR – 75001 PARIS – +33 1 42 61 97 88 – WWW.TAOKAN.FR
MIDI ET SOIR DU LUNDI AU SAMEDI ET DIMANCHE SOIR. FERMÉ DU 1^{ER} AU 15 AOÛT.



Une approche *holistique* de la beauté

Un espace contemporain et lumineux de 700 m², des murs et sols en marbre, une piscine de 17 m de long baignée par la lumière naturelle, de vastes cabines et une gamme très complète de soins : indéniablement, le spa Akasha de l'hôtel Lutetia illustre « l'art du soin à la française ». Entièrement créé pour le « nouveau » Lutetia, le spa Akasha dévoile son approche holistique unique basée sur les 4 éléments : air, terre, eau, feu. Et s'il manquait jusqu'alors à la Rive Gauche un spa capable de rivaliser avec les meilleurs installations du monde, le manque est désormais comblé. Le spa s'est entouré de marques expertes pour faire du lieu une référence de qualité et offrir une sélection de soins issus des dernières avancées dans le domaine du bien-être. Pour un effet anti-âge incomparable, essayez le soin « Swiss deluxe procollagen » de CellCosmet. Pour une réhydratation optimale de la peau, idéale en période hivernale, le soin Carita « Hydratation des Lapons », à base des eaux de lagon de Bora Bora, vous

fera voyager. Enfin, le massage Aromatherapy Associates « Intense lâcher prise », propose un vrai moment de détente, avec pressions spécifiques et huiles essentielles naturelles adaptées aux besoins et à l'humeur du client. Côté coiffure, Christophe-Nicolas Biot, l'un des plus grands noms de la coiffure, proposera des soins capillaires spécifiques.

La grande salle de fitness (100 m²) supervisée par une équipe de coaches à demeure, spécialistes de yoga, de Pilates, de boxe pour ne citer que ceux-là, propose un programme sportif sur-mesure, en salle ou à l'extérieur. Soins, massages et séances de coaching sont ouverts à tous mais l'accès à la piscine est réservé aux clients de l'hôtel et abonnés du spa. L'Akasha est en effet déjà victime de son succès !

PL

45, BOULEVARD RASPAIL – 75006 PARIS – +33 1 49 54 46 00
WWW.HOTELLUTETIA.COM/FR/AKASHA
OUVERT TOUS LES JOURS DE 6 H 30 À 22 H 00

Flamant : émerveillez-vous, vous êtes chez vous !

Au seuil de la boutique Flamant, nous avons tous cette première pensée : « Waouh, quel endroit ! ». Les 750 m² de l'enseigne belge, qui traversent la rue de l'Abbaye pour se lover au creux de la place de Furstemberg, on rêverait tous d'en faire notre « petit chez-nous » ! Un rêve qui devient réalité, pas pour la vie certes, mais au moins pour tous ces moments passés – car chez Flamant, le moment se conjugue toujours au pluriel – dans cet antre aux merveilles. Entre salons, chambres, tables dressées, coin salle de bains ou espace bureau, on s'émerveille comme des enfants devant les boules de Noël, les sapins illuminés, les luminaires fastueux ou les bougies parfumées. L'accueil et l'agencement y sont si chaleureux et naturels que l'envie de nous asseoir, là, dans cet élégant fauteuil en cuir avec coussins de velours – nouvelle matière phare de l'hiver – ou de prendre les dimensions de ces nouvelles



commodes ou armoires, qui sont maintenant en semi-sur-mesure, est tout simplement... irrésistible. Quand on circule devant les tables parées, on comprend mieux ce que l'on nomme « l'art de la table » : les collections d'assiettes – attardez-vous sur la collection peinte à la main – les verres, les sets de table, les accessoires, les photophores, les décors floraux, la multitude d'idées de

déco de Noël... cet art de mixer les styles, de sublimer les intérieurs, si on ne prend pas tout, autant rester ici ! Et quand Arnaud Garel, le fringant directeur de la boutique nous y convie... « Flamant, ce sont des meubles à vivre, et on s'imagine déjà chez soi : dans la cuisine, on prépare le dîner, la table est mise, on sonne à la porte, la famille et les amis arrivent », on ne va pas refuser. Cet hiver, chez Flamant, aux teintes chaudes de la saison s'invitent les couleurs printanières comme le rose et le vert, comme si l'hiver invitait déjà le printemps... Comme si nous avions besoin d'une raison de plus !

CF



8, RUE DE L'ABBAYE / 8, PLACE DE FURSTEMBERG – 75006 PARIS – +33 1 56 81 12 40
WWW.FLAMANT.COM – OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 10 H 30 À 19 H 00

La place Saint-Sulpice et le charme raffiné de l'hôtel Récamier****



3 BIS, PLACE SAINT-SULPICE – 75006 PARIS – +33 1 43 26 04 89 – WWW.HOTELRECAMIER.COM

Depuis sa rénovation sous l'impulsion de Sylvie de Lattre, déjà propriétaire de l'hôtel Thérèse, ce lieu d'exception, niché au cœur de la place Saint-Sulpice cultive l'esprit authentique d'une maison de famille bourgeoise.

Raffiné, intimiste et confortable, le Récamier continue d'imposer son identité forte à travers ses vingt-quatre chambres réparties sur six étages, dans un style qui mélange néo-classique et Art déco, conçu par le talentueux décorateur Jean-Louis Deniot. Au rez-de-chaussée, un salon feutré où se déguste tous les jours, entre 16 h et 18 h, un *tea time* gourmand. Madeleines, cakes, pains, toasts, jus... des thés d'exception et un salon cosy à souhait avec, en prime, la vue sur leur charmante terrasse au vert qui apaise. Discretion et délectations sont au rendez-vous dans cet antre parisien au charme intemporel. Sans oublier – label germanopratin – le coin bibliothèque.

Quoi de meilleur qu'un *tea time* qui s'éternise ? Avec un service de conciergerie au top, l'hôtel 4 étoiles rejoint ces adresses secrètes des bijoux de la Rive Gauche, de ceux qu'on aime échanger de bouche à oreille... ND

Hôtel Bel Ami, le luxe discret du 5 étoiles de la Rive Gauche

Il y a ceux qui viendront et reviendront à l'hôtel Bel Ami pour le raffinement des rares hôtels 5 étoiles de Saint-Germain. Les mêmes seront conquis par le côté chic et décontracté de cet endroit au nouveau look design – qui accueillera Paris déco Off du 17 au 21 janvier 2019 – perle rare sur la Rive Gauche. Pour le luxe discret et le calme des larges alcôves, les rendez-vous *business* ou les rencontres à l'abri des regards, le lieu sera hautement plébiscité ! Les hommes et femmes d'affaires se réjouiront de pouvoir enfin privatiser – 12 pax – le luxueux et chaleureux espace près du bar où, le temps d'un déjeuner ou d'une réunion, ils découvriront la carte évocatrice de délices du nouveau chef, Simon Suzineau, à l'instar de la crème brûlée au foie gras, réduction de vin épicé, pomme confite et pain d'épices ou du saumon fumé maison brûlé à la flamme, myrte citronnée, crémeux à la bergamote et



LE LUXUEUX LOBBY DE L'HÔTEL BEL AMI

© FRANCIS AMAND

huile au poivre long. Ils s'arrangeront sûrement pour y faire de concluantes affaires, juste pour le plaisir de déguster les fameux cocktails du bar. Affichant pas moins de 30 spécialités, nous leur conseillons tout de même d'avoir entériné les pourparlers avant de se lancer dans l'aventure... qui pourra se prolonger jusqu'à minuit, heure de fermeture du bar.

À nouveau chef, nouveau brunch. Déjà célèbre sur la Rive Gauche, il sera sous le signe du bio et des produits de saison. Prévoyez un petit détour à la salle de sports du spa ou, selon l'humeur et l'envie, vous pourrez à la fois sculpter votre silhouette et lui faire du bien en annexant les deux superbes cabines de soins dont une – c'est nouveau – dédiée à la maison de cosmétiques de luxe Flamel.

Bientôt une surprise d'ordre végétal, bio, bref, unique vous attend au premier étage de l'hôtel Bel Ami et croyez-nous, vous aller a-d-o-r-e-r ! Patience... CF



LA SALLE DE RÉUNION PRIVATISABLE

© MARC PHOTO

7-11, RUE SAINT-BENOÎT – 75006 PARIS
+33 1 42 61 53 53 – WWW.HOTEL-BEL-AMI.COM



Maison Louis Vuitton

L'envol à domicile

Inscrit au cœur de la Maison Louis Vuitton depuis ses premières heures, le voyage ne cesse de nourrir la création olfactive de la marque. Après avoir composé une première collection de parfums féminins en 2016, puis une partition de senteurs pour les hommes en 2018, le maître-parfumeur Jacques Cavallier-Belletrud imagine à présent un nouveau voyage : quatre cires parfumées pour téléporter son intérieur. Il suffit alors d'allumer la flamme. Au programme, un aller-retour permanent entre le plein air, qui donne des ailes, et le besoin de réconfort. Les premiers boutons de rose du jardin qui s'immiscent à l'intérieur de la maison, la chaleur du soleil imprégnée dans un rideau en voile blanc sur une île, un sous-bois qui roussit et infuse la fibre des vêtements au retour d'une

promenade en forêt... Et enfin, la magie des flocons que l'on regarde tomber à travers le carreau d'une fenêtre près d'un feu de bois. Quatre bougies en céramique aux senteurs composées comme des photographies d'instant suspendus. Si après cela, vous ne rêvez pas... **CF**

170, BOULEVARD SAINT-GERMAIN – 75006 PARIS
+33 1 45 49 62 32 – FR.LOUISVUITTON.COM



QUATRE FRAGRANCES POUR PRENDRE
SON ENVOL À DOMICILE :
L'AIR DU JARDIN, ÎLE BLANCHE,
FEUILLES D'OR ET DEHORS IL NEIGE.

CERISE N° 11 – DÉCEMBRE 2018

COIFF1RST
PARIS

Des soins chez soi comme au salon !

*Si la beauté du ciel est dans les étoiles,
la beauté des femmes est dans leur
chevelure... À bonnes entendeuses,
bienvenue chez Coiffirst !*

D'abord pour découvrir le *must have* de la Maison. 6 produits dont chaque principe actif est une réponse à vos désirs, selon que vous souhaitez plus de brillance, plus de nutrition ou bien plus de densité. En tout, 6 combinaisons pour 6 effets pépites que les pros utilisent en priorité, mais disponibles également en « take away », pour continuer à sublimer votre chevelure à domicile. Cerise sur le gâteau, Éric Pfalzgraf, fondateur de la marque, vient de décliner ces 6 cocktails-phare en une gamme de 2 soins, 3 shampooings et 1 huile sublimatrice : cette fois, plus d'excuse aux cheveux sans ressort ni brillant ! Vous serez sublimes, un point, c'est tout !



44, RUE DU FOUR – 75006 PARIS – +33 1 45 44 84 39
10, RUE DE BUCI – 75006 PARIS – +33 1 44 07 10 20
WWW.COIFFIRST.COM – SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM : @COIFFIRSTPARIS

Ensuite, pour se redonner un coup de peps en plein hiver. À l'instar de certains peintres qui transforment la couleur en lumière, Dylan, spécialiste des effets naturels et du vernissage « made in Coiffirst » saura redonner à vos cheveux un éclat inédit aux effets hyper naturels. Tout un art. Comme celui de la coupe en « piquettage » : une technique qui privilégie le mouvement et le naturel. Et si vous avez la sensation en sortant de ce sublime salon, qui s'étend sur 1 000 m², d'avoir toujours été coiffé comme vous l'êtes... le pari est gagné, car ce résultat, c'est d'abord l'ADN de la Maison ! Pour les fêtes, testez (ou offrez en cadeau) leur coffret-découverte : un shampooing doublé d'un masque et d'une huile, vous comprendrez vite que Coiffirst n'est pas seulement un coiffeur mais une adresse. La vôtre ! **CF**

Castel ou le temple de la fête

Elle s'appelle Mélinda Hélie, elle est jeune, super dynamique et bénéficie de la double grâce d'avoir une tête bien faite et bien pleine. Mélinda, c'est la toute nouvelle directrice générale du mythique club-très-privé « Castel ».

Après 4 années à la direction de la communication de la Maison, tous les nouveaux actionnaires (et il y en a beaucoup !) ont voté à l'unanimité la carte blanche à l'élégante brune, qui fourmille déjà de projets aussi festifs que premium. La barre est haute. Dans ce club, considéré comme le plus huppé de Paris depuis 1961, où portraits illustres des – feus – habitués tels que Basquiat, Warhol ou Gainsbourg côtoient, sur la fresque géante de l'entrée, ceux de Mick Jagger, Jean Dujardin ou Édouard Baer, la pétillante jeune femme sait qu'il faudra encore surprendre, revoir, améliorer, « premiumiser ». Qu'à cela ne tienne ! Elle crée, il y a peu, un service de conciergerie. Aujourd'hui, tous les détenteurs du Graal – comprenez la carte de Membre de chez Castel – ont droit à un service personnalisé de conciergerie 24/7. En sus de tous les services – besoin d'une nounou dans les 10 minutes, d'une place première catégorie pour l'opéra ou d'une loge à Roland Garros – la Maison offre (également) à ses Membres, 2 fois par mois, des séances privées d'avant-premières de films dans l'écran du Paradisio, rue de Buci. Le « Castel music show » organise quant à lui, 2 à 3 fois par mois, des showcases, DJ set... et les soirées déguisées sont – enfin – de retour : « Je veux jouer ici une pièce de théâtre différente tous les soirs » s'enthousiasme Mélinda. Ainsi, attendez-vous au restaurant – qui bénéficie d'une carte d'excellence à tous points de vue – à voir surgir une chanteuse de cabaret cantonnant *La vie en rose* et à des happenings récurrents autour du chant et de la danse. Pour ceux qui aiment rêvasser et refaire le monde « chez Castoche », un deuxième piano – le premier, celui de Serge Gainsbourg trône dans l'un des fumoirs – a été installé au restaurant du Foyer pour



MÉLINDA HÉLIE, LA NOUVELLE DIRECTRICE GÉNÉRALE DE CASTEL



FRESQUE DU BAR DE L'ÉLITE PAR JEAN-PHILIPPE DELHOMME

© LOUIS TIRAN

une ambiance plus intimiste. Un premier round avant de franchir l'escalier, où la musique pop rock, électro, disco, bref, « celle qui donne envie de danser » comme le souligne la directrice, attend les inconditionnels ; et de renchérir : « Castel doit être une fête permanente, un mélange de Studio 54 et de Palace, je veux redonner envie de faire la fête, de vivre des moments intenses, de voir des gens ultra lookés, délirants ! ». À bon entendeur... et à ceux qui pensent qu'on ne

vit que pour quelques instants forts et hors du commun et que le reste du temps, nous attendons juste ces moments-là... vous êtes à la bonne adresse ! **CF**

15, RUE PRINCESSE – 75006 PARIS – +33 1 40 51 52 80

California Bliss

À toute heure de la journée, goûtez au *lifestyle* californien !

Mix & Match ! Entre le savoir-faire à la française de Danielle Ahajot et le « way of life » californien de l'américaine co-fondatrice Kylie Schuyler, les deux pionnières de California Bliss ont créé, en 2014, bien plus que des Frozen Yogurts – yaourts glacés – aux innombrables déclinaisons, mais un véritable art de vivre *healthy* à la mode californienne. Ainsi, à toute heure de la journée, vous pouvez déguster les Frozen Yogurts, gamme de pure Bliss ; il y en aura pour tous les goûts. Jugez plutôt : de la fameuse baie d'açaï, venue du Brésil, aux vertus énergisantes et hautement anti-oxydantes, mixée au lait d'amande et banane – idéal pour le goûter ! – aux Frozen Yogurts aux parfums fruités ou nature à 0 % de matière grasse, où à votre gré, vous rajouterez des fruits frais ou des *toppings* – garnitures – chocolats, noisettes caramélisées, noix de coco râpée... impossible de ne pas trouver votre bonheur ! Entre les planches de surf et le décor « California dreamin' » de leur enseigne rue de Buci, vous pourrez également déguster, à toute heure de la journée, leurs brioches fourrées au Frozen Yogurt – hautement addictives, un délice.



PURE BLISS : LE PLEIN D'ANTIOXYDANTS DANS UN BOL SAVOUREUX

© COOK AND SHOOT BY ALINE GÉRAUD

En 2019, réjouissez-vous car les « happy hour » arrivent enfin ! Pour prolonger l'aventure Frozen, sachez que le « take away » – les bacs de yaourts à emporter – font un carton. Un coup de chapeau s'impose pour ces femmes de cœur : 100 % des bénéfices vont à Global Glow, une association qui soutient l'éducation des jeunes filles dans le monde.

Et comme la gamme se décline avec des produits vegans, sains, sans lactose, sans gluten, gourmands ou énergisants, vous croiserez dans cet endroit unique, comme projeté hors de l'Hexagone, toutes les typologies de gourmands. En attendant de tous vous retrouver dans le prochain California Bliss... à Miami ! **CF**



10, RUE DE BUCI – 75006 PARIS – +33 1 43 29 92 75 – WWW.CALIFORNIA-BLISS.COM

© COOK AND SHOOT BY ALINE GÉRAUD



© FREDERIC LUCANO

Avril Gau, un style impeccable, éclectique, intemporel

*La créatrice française continue
d'accompagner les femmes
dans l'affirmation de leur personnalité
à travers une ligne de chaussures
et de sacs à main au service du bon sens.*

Depuis une quinzaine d'années, Avril Gau, ancienne designer chez Robert Clergerie et Chanel, continue d'imposer sa griffe, sa signature et sa marque de fabrique, avec des créations entre esprit rétro et contemporain. À toutes celles qui doivent faire le choix cornélien entre style et confort : « Aujourd'hui, tout doit avoir du sens, de l'utilité, avec des modèles qui doivent servir plus d'une saison », confie Avril. « Il faut prendre le temps de créer, de le faire bien, que le travail des artisans se voit, sinon ça n'a pas de sens face aux grandes enseignes. J'aime qu'on soit bien dans les chaussures ». Looks fantaisie ou design, la boutique, haute en couleurs, nichée à Saint-Germain-des-Prés,

est l'écrin parfait de son savoir-faire : volumes, cuirs, coloris, hauteur des talons, détails pratiques inattendus (insert caoutchouc intégré sous

la semelle de certains modèles pour garder souplesse et flexibilité), tout est méticuleusement étudié pour la fabrique de ces pièces singulières. Nos coups de cœur ? Les bottes, les Babies so chic et les boots « Sosie », modèle-phare en cuir métallisé doré, sont à se damner ! Une exigence dédiée à une clientèle qui l'est tout autant. **ND**

17, RUE DES QUATRE-VENTS — 75006 PARIS
+33 1 43 29 49 04 — WWW.AVRILGAU.COM

Maison Flamel

L'alchimiste s'installe au Bel Ami

*Quand la maison de cosmétiques
contemporains Flamel rencontre
la boutique de l'hôtel 5 étoiles Bel Ami,
cela donne l'événement beauté de
la saison à Saint Germain-des-Prés.*

C'est, en effet, dans l'écrin d'un lieu dédié à l'art et au design que Samer Zakharia

ouvre une cabine soins et beauté Maison Flamel. Après la rue de Verneuil et le Bon Marché, c'est donc une nouvelle et grande marche que franchit cette marque de luxe, s'ancrant un peu plus encore dans Saint-Germain-des-Prés. Hommes et femmes du quartier peuvent ainsi découvrir, ou redécouvrir, dans un cadre luxueux et apaisant, « des soins revisitant l'alchimie » comme aime à le dire Samer Zakharia. Ce mélange d'innovations scientifiques (oxygène, actifs biotechnologiques) et de magie (textures, parfums) prodigue un bien-être immédiat dans un laps de temps très court : de 15 minutes à 1 heure. L'expérience comprend le soin-signature de Maison Flamel pour le visage, le Rituel Alchimique (oxygène pulsé enrichi d'acide hyaluronique, de vitamines et d'oligo-éléments) mais aussi la gamme complète de soins (épilation, pédicure, manucure...) d'un institut de beauté. L'ensemble des produits cosmétiques de la Maison, reconnus pour leur excellence, est également disponible à la boutique. Plus que jamais, Flamel est un bel ami... **PL**



MAISON FLAMEL À L'HÔTEL BEL AMI : 7/11, RUE SAINT-BENOÎT — 75006 PARIS — +33 1 42 61 53 53 — WWW.HOTELBELAMI-PARIS.FR
OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE DE 9 H À 20 H — WWW.MAISON-FLAMEL.COM

© STANISLAS LUBAN



SÉRUM ET CRÈME CU²⁺

L'APPAREIL À OXYGÈNE, UTILISÉ PAR LA MAISON FLAMEL,
DÉLIVRE L'OXYGÈNE PULSÉ ENRICHI EN ACIDE HYALURONIQUE,
VITAMINES ET OLIGO-ÉLÉMENTS.



© STANISLAS LUBAN

MAISONLEJABY célèbre les formes *des femmes*

La marque de lingerie française bouscule les diktats esthétiques à travers sa nouvelle collection qui sublime le corps des femmes.

MAISONLEJABY, installée à Saint-Germain-des-Prés depuis plus d'un an, officie également au Bon Marché depuis avril dernier. Faire de nos complexes physiques un atout, et même un privilège, tel est le credo de la griffe française. Sa collection, via sa campagne *Perfect Imperfection*, déconstruit les codes de la beauté et nous réconcilie avec nos chers petits défauts à travers une ligne élégante qui s'adapte à nos courbes. Naturelle, lumineuse, imparfaite et singulière deviennent ainsi les maîtres-mots. Il y a de l'audace chez MAISONLEJABY, qui impose son ambition artistique en mixant raffinement et modernité. « La plus belle séduction, c'est de rester soi-même » souligne Iwona, directrice de la boutique intimiste de la rue des Saints-Pères, qui propose une sélection des meilleures créations et des pièces iconiques repensées (le triangle), incrustées de dentelle de Calais. Les lignes phares hiver/printemps ? Nufit (Sporty-Chic), Nufit Galaxie (équivalent pailleté), Miss Lejaby (imprimé fleurs) et Soie-moi (potentiel bestseller). Les couleurs permanentes (lys, noir, *skin*) et tendances hivernales (vert kaki, rouge bordeaux) ou estivales (rose pâle, citron) s'expriment chez MAISONLEJABY, tout comme les tailles (du 85A au 100F en boutique, voire 105G en ligne). La Maison redynamise ainsi son style, au-delà du confort et du bien-être, magnifiant les silhouettes généreuses ou menues de la femme qui s'assume... sans complexes. **ND**

70, RUE DES SAINTS-PÈRES – 75006 PARIS
+33 1 43 22 70 65 – WWW.MAISONLEJABY.COM
DU LUNDI AU SAMEDI DE 11 H À 19 H

Ron Dorff

Le sportswear franco-suédois

Si l'on aime se cultiver à Saint-Germain-des-Prés, on affectionne aussi la pratique du sport. Courir au jardin ou sur les quais, transpirer en salle de sports : autant de raisons de visiter Ron Dorff, la nouvelle boutique du sportswear chic Rive Gauche.

Né de la rencontre du Français Jérôme Tournon et du Suédois Claus Lindorff, Ron Dorff – simple contraction de leurs patronymes – résulte de la confrontation de leurs origines et cultures respectives. Mixant fonctionnalité suédoise avec un certain style français, la marque offre « tout ce dont un homme a besoin avant, pendant et après le sport ». La ligne Ron Dorff est déclinée en sportswear, maillots de bain, sous-vêtements, soins pour le corps et le 100 % *Pure Sports Cashmere*.

En traversant la Seine depuis le Marais, l'enseigne s'est également ouverte aux femmes avec la collection *His for Her*. Sweatshirts, shorts, pantalons de jogging, hoodies, tee-shirts, ainsi que l'ensemble des pièces *Pure Sports Cashmere* sont désormais disponibles dans les mêmes coupes que pour l'homme, avec des couleurs intemporelles et élégantes. Une exclusivité pour les Germanopratinés !

29, RUE DU DRAGON – 75006 PARIS
+33 1 43 20 77 49 – WWW.RONDORFF.COM
OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 11 H 30 À 19 H 30, SAMEDI JUSQU'À 20 H 00





Flash back à SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS ↓

« Il n'y a plus d'après à Saint-Germain-des-Prés »
chantait Juliette Gréco dans les années 60. Erreur !

Il y a les années 80 et même 90, dont le nouvel et unique temple parisien
a ouvert ses portes le 6 décembre dernier, rue Bernard Palissy.

Bienvenue au Maggy's 80's Club, la boîte de nuit germanopratine
exclusivement dédiée aux tubes de Téléphone, Prince, Début de Soirée
et Kool and the Gang pour ne citer qu'eux. Il fallait oser...



LA PISTE DE DANSE DU MAGGY'S 80'S CLUB.

“ Je suis nostalgique des années 80-90 car c'était la grande époque de la fête » se souvient Guy Aldeguer, 53 ans, déjà propriétaire d'un Maggy's 80's Club dans l'Essonne. « La grande mode était alors aux discothèques. Les gens y allaient pour danser sur les tubes du moment et pour draguer. C'était des soirées de folie ! Puis Internet est arrivé. Plus besoin de sortir de chez soi pour découvrir les nouvelles chansons, ni pour draguer. Les nouvelles réglementations sur le tabac et l'alcool n'ont rien arrangé, tout comme la crise économique qui a poussé les gens à faire la fête chez soi ou chez des amis ». La fièvre du samedi soir retombée, les jeunes se sont alors tournés vers des établissements proposant de la musique électro et de la house. Et pourtant, n'est-il pas aussi bon de s'éclater, toutes générations confondues, sur Abba que sur Daft Punk ? « Je constate, depuis deux ans notamment, avec la tournée Stars 80,

que le public, de tout âge, redécouvre les « sons » disco, funky, soul et new wave, ce qui entraîne une véritable renaissance de cette période de fête », s'enthousiasme Guy Aldeguer. L'entrepreneur embarque aussitôt dans ce retour vers le futur musical et se lance, avec le Maggy's 80's Club, dans une aventure qui saura ravir tous ceux pour qui boule à facettes et quart d'heure américain sont synonymes de soirées réussies. Et pour ceux-là, Guy Aldeguer a un programme d'enfer : DJ labellisés 80's aux platines enchaînant succès d'Indochine, Queen, Patrick Hernandez ou Georges Michael et soirées à thème avec des sosies de Michael Jackson ou Claude François ! Ambiance garantie donc au Maggy's, que l'on pourra également réserver pour une soirée privée, à moins qu'une entreprise n'ait déjà booké le lieu pour une fête d'anthologie... Comme le chantait Thierry Pastor, c'est *Le Coup de Folie* à Saint-Germain-des-Prés ! **PL**



LE COIN COSY POUR BOIRE UN VERRE APRÈS UNE DANSE ENDIABLÉE

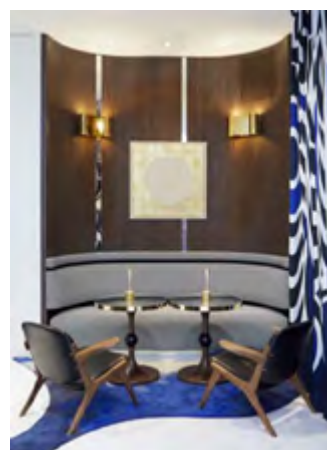


15, RUE BERNARD PALISSY - 75006 PARIS - WWW.MAGGYS-CLUB-PARIS.FR - OUVERT LE JEUDI DE 19 H À 3 H, VENDREDI ET SAMEDI DE 22 H À 5 H
ET LE DIMANCHE DE 21 H À 3 H. PRIVATISATION : CONTACTEZ GUY AU 06 85 66 40 40



PARIS - ST-GERMAIN-DES-PRÉS

BY B SIGNATURE
Hotels & Resorts



Goût, luxe et
volupté

LA MAISON DE L'AMÉRIQUE LATINE

L'écrin de la Rive Gauche

Que ce soit pour organiser un mariage ou un cocktail d'entreprise, la Maison de l'Amérique latine est un écrin unique à Paris. Imaginez, sur le boulevard Saint-Germain, deux magnifiques hôtels particuliers, l'Hôtel de Varengeville et l'Hôtel Amelot de Gournay, réunis entre eux par les salons du rez-de-chaussée, entourés de splendides jardins à la française ! Un décor somptueux pour des événements exceptionnels dans lequel se niche un restaurant gastronomique de haut niveau, orchestré par le chef Thierry Vaissière. Récemment rénové, il marie luxe, belles saveurs et cadre idyllique. Une adresse d'initiés ouverte pourtant à tous...

PL



217, BOULEVARD SAINT-GERMAIN - 75007 PARIS
+33 1 49 54 75 00 - WWW.MAL217.ORG

BAR DE LIGNE RÔTI, GNOCCHI DE PATATE DOUCE, JUS DE COQUES



PARCE QU'UN REPAS NE SUFFIT PAS.



Pour faire un don, rendez-vous sur restosducoeur.org



Sigrid de Montrond

Une *galeriste* dans l'air du temps

Sigrid de Montrond est une des galeristes qui « compte » à Saint-Germain-des-Prés. Installée depuis plus de dix ans dans son Atelier Visconti, du nom éponyme de la rue où elle exerce, elle s'est joyeusement prêtée au jeu de l'interview. Rencontre avec une « vraie » Germanopratine...

Cerise : Quelles sont vos influences dans le choix de vos artistes ?

Sigrid de Montrond : Je suis ce qu'on pourrait qualifier de « galeriste intuitive ». En vérité, ma seule et unique influence est celle de mes coups de cœur. Je fais avant tout confiance à mon intuition et mon émotion est ma seule guide pour le choix de mes artistes (avec une prédilection pour l'art contemporain et japonais). Si j'arrive très vite à comprendre sa démarche et ses messages, c'est gagné.

C. : Beaucoup de galeristes sont installés à Saint-Germain-des-Prés ; qu'est-ce que cela représente pour vous, ici plutôt qu'ailleurs ?

SdM : Tout ! S'installer à Saint-Germain pour un galeriste c'est exercer dans un quartier où sont tous les pionniers, à l'instar des galeries Lara Vincy, Georges-Philippe et Nathalie Vallois, Yves Gastou pour le design ou encore Dutko. Ils sont tous ici depuis un demi-siècle. C'est le royaume du mouvement, l'épicentre d'un salon permanent, pour un galeriste c'est fondamental. C'est aussi grâce à cela que nous découvrons de nouveaux artistes. Et je me targue de représenter une galerie de « découvreurs » ! Les clients savent qu'à l'Atelier Visconti, ils verront des artistes émergents. La qualité première d'un galeriste c'est de sentir chez l'artiste la propension à faire ressentir un trouble, un étonnement, une sensation ; je suis une marchande d'émotions.



SIGRID DE MONTROND DEVANT L'ŒUVRE
DE VALÉRIE RAYMOND STAMPOWSKA

C. : Vous vivez à Saint-Germain depuis 25 ans, quelles sont vos adresses incontournables ?

SdM : Nous y sommes : Les Deux Magots ! Une institution mythique qui n'a pas bougé et qui reste infiniment chic et parisienne, à tout moment de la journée. J'aime aussi le restaurant le Petit Saint Benoît pour son côté familial, Muriel Grateau pour son art de la table et ses assiettes en porcelaine chicissimes ! L'Officine Universelle Buly, rue Bonaparte, est un petit paradis à l'ambiance vénitienne où je trouve tous mes produits de beauté. Sans oublier Méert, pour leurs fameuses gaufres au beurre et à la vanille de Madagascar. Et Flamant bien sûr ! Pour leur superbe boutique, qui va jusqu'à la merveilleuse place de Furstemberg et pour leur art inégalé de l'agencement. Enfin, Sonia Poniatowski pour ses sublimes bijoux fantaisies, certains sont même de petites œuvres d'art. On ne se refait pas !

PROPOS RECUEILLIS PAR CAROLE FERNANDEZ

ATELIER VISCONTI
4, RUE VISCONTI – 75006 PARIS – +33 1 43 25 44 48



LES DEUX MAGOTS L'ESPRIT RIVE GAUCHE

Le célèbre Café-Restaurant Littéraire

sort son nouveau livre

Les Deux Magots

L'Esprit Rive Gauche

d'hier et d'aujourd'hui

racontant la saga de la marque

depuis la fin du XIX^{ème} siècle,

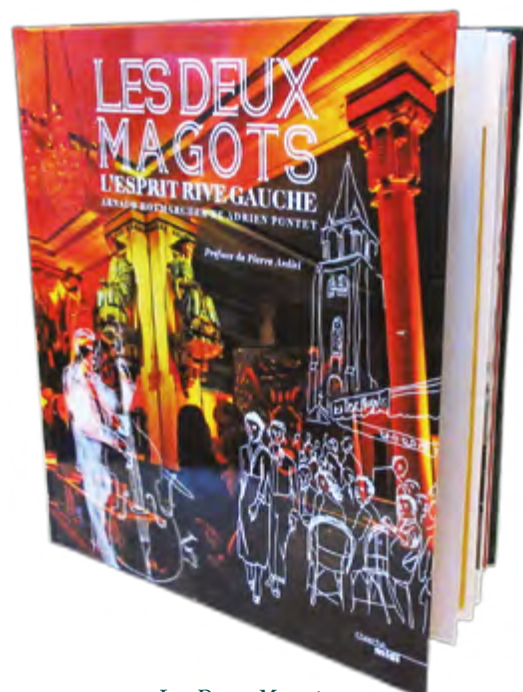
l'évolution de Saint-Germain-des-Prés,

les projets de l'établissement

qui font redécouvrir le charme

du lieu aux Parisiens

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



« *Les Deux Magots,
L'Esprit Rive Gauche* »

de Arnaud Hofmacher et d'Adrien Pontet

aux Editions du Cherche Midi

35€ TTC en librairie, sur place, ou sur

<http://www.lesdeuxmagots.fr/boutique>



LES DEUX MAGOTS

CAFÉ - RESTAURANT

PARIS

Ouvert de 7h30 à 1h00

6, Place Saint-Germain-des-Prés

75006 Paris

Tél. : + 33 (0) 1 45 48 55 25

www.lesdeuxmagots.fr

Goût, luxe et
volupté

Galerie Anne et Just Jaeckin

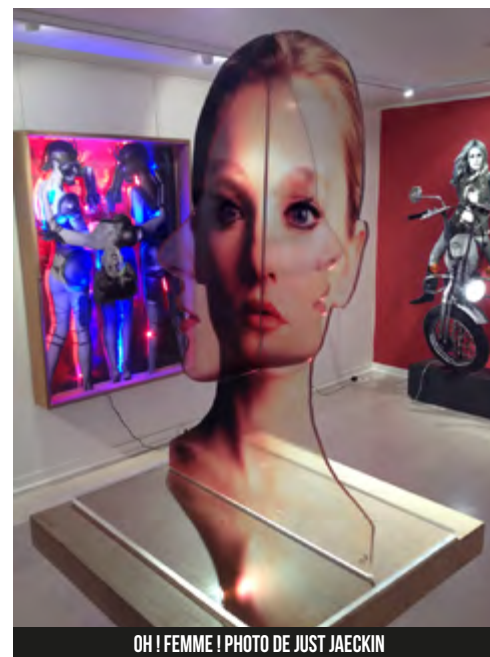
« Monsieur Emmanuelle »

Depuis 18 ans, un petit choc érotique surprend le promeneur de la rue Guénégaud. Devant la galerie d'art du n° 19 sobrement baptisée « Anne et Just Jaeckin », d'anciens émois remontent : *Emmanuelle*, *Histoire d'O*, *L'Amant de Lady Chatterley*... Oui, le réalisateur du mythique *Emmanuelle* – 9 millions de spectateurs en France, 50 dans le monde et 13 ans à l'affiche aux Champs-Élysées – expose ses photos aux côtés des sculptures de sa femme, dans cette jolie galerie tenue par leur fille, Julia. Alors que reste-t-il d'*Emmanuelle* à l'heure de son 45^e anniversaire en 2019 ? « Un film culte ! » répond Just Jaeckin, 78 ans. « Sylvia Kristel et moi étions des inconnus et personne ne voulait tourner un film érotique. Et cela a été un triomphe ! Mais aussi un énorme scandale qui m'a marqué au fer rouge. Pendant 40 ans, *Emmanuelle* a occulté le reste de ma carrière et m'a fermé beaucoup de portes. Les magazines avec qui je travaillais en tant que photographe n'ont plus

voulu accoler leur titre à mon nom. Je me suis même fait jeter de Castel un soir par un terrible « Sortez Monsieur ! Vous avez sali le cinéma français ». Mais j'ai digéré tout cela. Je resterai « Monsieur Emmanuelle ! ».

Après 9 films et 372 films publicitaires réalisés, Just Jaeckin s'installe rue Guénégaud où s'exposent aussi les sculptures de sa femme, Anne, les photos de sa fille, Julia et, 5 ou 6 fois dans l'année, les œuvres d'artistes qu'ils aiment. « Saint-Germain-des-Prés n'est plus le quartier des arts, la faute aux baux et loyers exorbitants » regrette le photographe. « Le quartier n'est pas non plus adapté, il manque de parkings et de lieux pour stationner. De ce point de vue, la mairie ne nous aide pas. Mais bon, je constate quand même que 3 ou 4 nouvelles galeries ont récemment ouvert. Et nous allons organiser chez nous des *master class* photo et cinéma deux fois par an. Cela va créer du mouvement dans le quartier ! ».

PL



OH ! FEMME ! PHOTO DE JUST JAECKIN

19, RUE GUÉNÉGAUD – 75006 PARIS
+33 1 43 26 73 65 – WWW.JAECKIN.FR

Marque de joaillerie créée par
ma sœur, Marie Poniatowski,
et dont nous avons réalisé la boutique.
Envie de tout dedans !



Après avoir mis le Roch
Hôtel à l'heure slave et
à la chaleur des isbas,
la designer etoureuse
de la Rive Gauche,
Sarah Lavoine, nous fait
partager ses meilleurs
spots. Suivez l'artiste !

Resto italien spécialiste de la pizza
napolitaine. Cadre et ambiance très cools.



Perle rare où dénicher
du mobilier et luminaires
des années 50.



Un moment de détente dans ce spa
réalisé par Willmotte, avec des produits
Carita et une magnifique piscine

Sauvage



Meilleure terrasse ensoleillée
parisienne avec les fameuses
tartines au pain Poilâne.



Le Japon à Paris... avec ce minuscule
fleuriste ultra raffiné.

Les meilleures animations de Noël et les bonnes adresses de la rédaction pour les kids friendly de la Rive Gauche !

BON MARCHÉ

Récrés et Barbies iconiques

Au 3^e étage, découvrez « Les récrés du Bon Marché » pour les enfants de 4 à 10 ans les mercredis, samedis et dimanches de 11 h à 18 h 30. 12 € de l'heure (2 h max par jour). Pour les Barbies lovers, Yves Saint-Laurent renouvelle la garde-robe de la poupée la plus iconique. 3 tenues haute-couture en série limitée.

Sur barbie.mattel.com et exclusivement au Bon Marché. 199 € pour les accros !

24, rue de Sèvres — 75007 Paris
www.24sevres.com

MUSÉE D'HISTOIRE NATURELLE

Apprendre pour mieux comprendre

Des jeux interactifs sur toutes les espèces et des espaces aménagés pour les très jeunes. À découvrir vite en famille.

36, rue Geoffroy Saint-Hilaire — 75005 Paris
+33 1 40 79 56 01 / 54 79
www.mnhn.fr



© 2018 MATTEL / © YVES SAINT-LAURENT

INSTITUT DU MONDE ARABE

Découvrir mille et un contes

Des contes, des fables et des créatures fantastiques (djinn, goules) issus de tout l'imaginaire du monde arabe. Un régal. Entrée gratuite sur réservation, obligatoire au 3814.

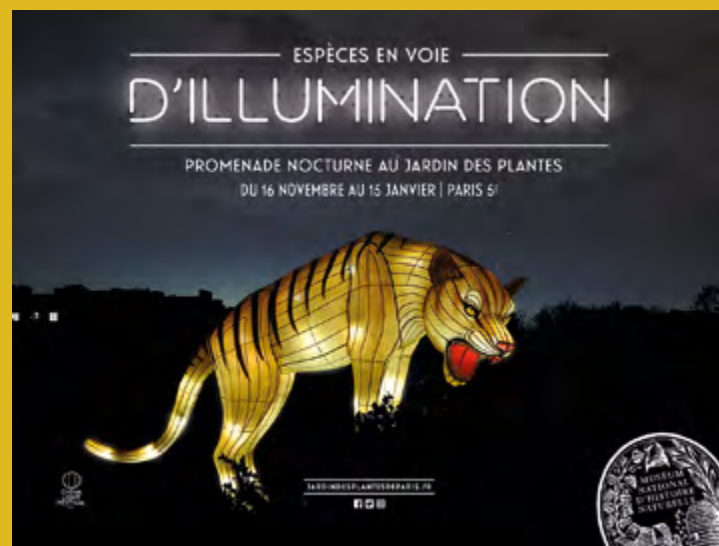
1, rue des Fossés-Saint-Bernard — 75005 Paris
www.imarabe.org

JARDIN DES PLANTES

ESPÈCES EN VOIE D'ILLUMINATION

Premier festival des lumières de ce jardin botanique qui se déroule jusqu'au 15 janvier 2019. Une promenade nocturne insolite pour émerveiller petits et grands à la lueur des gigantesques animaux lumineux. La Ménagerie (le zoo) est aussi métamorphosée et féérique. À ne surtout pas manquer !

2, place Valhubert
75005 Paris
www.jardindesplantes.net



JARDIN DU LUXEMBOURG

Un parc à jeux new look du Luco

Saint-Germain-des-Prés respire : un nouveau parc à jeux ouvrira bien ses portes au printemps dans le jardin du Luxembourg. Avec la fermeture des toboggans et autres bacs à sable en octobre dernier, les parents du quartier s'inquiétaient : y aurait-il toujours un lieu ludique à l'image de celui où des générations de Germanopratin ont appris à grimper ? « Oui » répond MagmaCultura, entreprise spécialisée en charge de la création du futur parc. Il s'agira d'un espace ludo-pédagogique, en plein air, proposant des jeux renouvelés et des activités pour les enfants et les parents, sur réservation. L'esthétique du parc sera plus « nature » et moins « plastique » et les tarifs demeureront abordables, un

peu plus cher pour les enfants mais moins onéreux pour les parents qui les accompagnent à l'intérieur. Ni jeux vidéo ni réalité virtuelle au programme donc, mais un espace en lien avec le patrimoine naturel du jardin (activité autour des oiseaux par exemple) où l'on pourra même fêter son anniversaire. Détail d'importance enfin, tous les arbres du parc actuel seront conservés... PL



© MAGMACULTURA

ATELIER DES GÂTEAUX BY AUDREY

Apprendre à faire des cupcakes

Anniversaires d'enfants, cours privatifs ou collectifs, goûter, c'est là qu'il faut être pour apprendre et se régaler.

23, rue de l'Abbé Grégoire — 75006 Paris — +33 1 42 84 19 05
atelierdesgateaux.blogspot.com



COMÉDIE SAINT-MICHEL

Si les fables m'étaient contées...

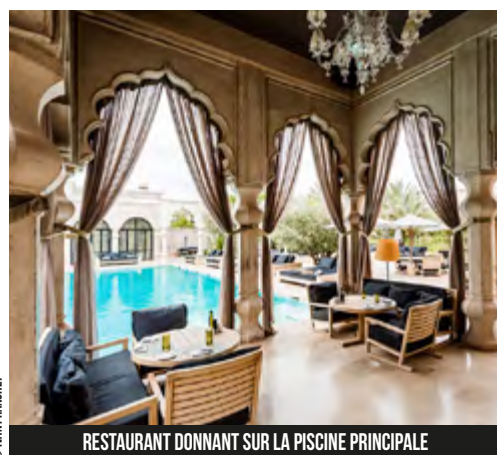
Spectacles pour les enfants de 4-8 ans et initiation ludique et pédagogique aux Fables de la Fontaine, racontées et illustrées sur fond de ventriloquie. Original !

Jusqu'au 10 mars 2019
95, bd Saint-Michel — 75005 Paris
Réservations au 01 55 42 92 97
www.comediesaintmichel.fr

PALAIS NAMASKAR LE JOYAU DE Marrakech

SPA ET JACUZZI PRIVATIFS

Le Palais Namaskar à Marrakech est un vrai bijou ! Une bulle ! Un écrin ultra luxueux niché au cœur d'un somptueux décor, entre les montagnes de l'Atlas et les collines de Djebilet. L'architecture orientale et contemporaine, avec ses touches d'art mauresque et andalou, ses jardins parfumés qui s'inspirent des décors balinais et ses bassins emplis de pétales de roses s'apparentent à un décor des Mille et une nuit... façon premium.



RESTAURANT DONNANT SUR LA PISCINE PRINCIPALE

Avec 41 chambres, le Palais offre trois types de suites, deux styles de villas et trois extraordinaires palais, tous équipés de bassins privés ou de piscines chauffées. Les villas disposent en outre de jardins extérieurs privés, tandis que les palais comportent des cuisines privées et les services d'un majordome. Toutes les chambres, les suites, les villas et les palais sont équipés des dernières technologies et la plupart possèdent une cheminée et une baignoire extérieure. Vous avez compris l'idée ! Les bests ? Le Pool Palace offre une superficie totale de 210 m² intérieurs et 600 m² de jardins avec piscine chauffée et terrasse ayant accès direct à la piscine principale de l'hôtel, ce qui en fait le lieu idéal pour des moments en famille ou entre amis. Le Mountain Palace, ou le Water Palace, et ses 460 m², ses quatre chambres, entouré de 2 000 m² de jardins



POOL SUITE AVEC SA PISCINE PRIVATIVE



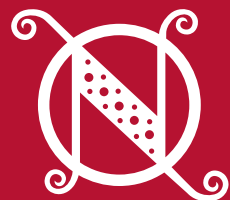
LIVING ROOM DE LA CHAMBRE DELUXE

massages bien sûr et hammam. Les deux magnifiques spas suites, disposant d'un authentique hammam, offrent une complète intimité aux couples. La plus grande de ces suites possède, en outre, son propre bassin chauffé et une cheminée ! Un salon de beauté propose également des services de coiffure, manucure et pédicure mais si vous préférez le nid douillet de votre chambre, c'est le spa qui vient à vous. Le nec plus ultra !

privés avec piscine chauffée, ne sont pas mal non plus ! Ici, ce n'est pas le luxe qui vous attend mais le très grand luxe ! Le soir, quand vous rentrez de votre dîner – et quel dîner ! – la cheminée crépite face à votre lit... Seul un maître yogi peut résister – on a testé pour vous ! – à la cuisine exceptionnelle du chef. Que ce soit côté carte française ou marocaine, les plats y sont légers, savoureux, subtils et le brunch du dimanche est gargantuesque. Bref, c'est du grand art culinaire ! Le soir, c'est bar lounge et ambiance cosy que vous apprécierez après un passage par le sublime spa ou la salle de sports 2.0. Au programme détente : gestion du stress, prévention anti-âge, soin ultime grossesse,

On ne compte plus – ou plutôt si : 17, les récompenses reçues par ce joyau au service, et au personnel, hors normes. En 2018, le Palais Namaskar a été élu « Meilleure destination de mariage au monde », « Meilleure villa privée au monde » et classé dans le top 100 des meilleurs hôtels au monde au *Hotel of the Year Awards*. Enjoy ! CF

88/69 Route de Bab Atlas
Province Syba
Marrakech, Maroc
Tél. : +212 (0)5 24 29 98 00
www.palaisnamaskar.com
contacts@palaisnamaskar.com



NICOLAS FERMEAUX

Traiteur & Gourmandise

+33 7 77 23 47 93 – sas.nfi@sfr.fr



LE TRAITEUR NICOLAS FERMEAUX ET SON ÉQUIPE À L'OPÉRA GARNIER

Un grand merci à nos partenaires :
Nicolas Fermeaux, traiteur, pour ses buffets
d'exception et à Magic Antoine, pour ses tours
de magie inégalés !



MAGIC ANTOINE

Magicien

www.magicantoine.fr

+33 6 60 05 52 94

À l'occasion du 5^e anniversaire du magazine Cerise,
cocktail chez Louis Vuitton à Saint-Germain-des-Prés.



PATRICE ROMEDENNE, JOURNALISTE, CAROLE FERNANDEZ, RÉDACTRICE EN CHEF DE CERISE, NICOLAS D'ESTIENNE D'ORVES, ÉCRIVAIN ET ALEXANDRINE DUHIN, DIRECTRICE LITTÉRAIRE DES ÉDITIONS MAZARINE



JACQUES RAVENNE, ÉCRIVAIN AVEC L'ACTRICE FANNY BASTIEN



LES JOURNALISTES DAMIEN GIVÉLET, SYLVIANE MONDET, FRANÇOISE GUITTARD, VANESSA ZHA, PATRICE ROMEDENNE, KARINE FAUVET AVEC CAROLE FERNANDEZ



JEAN-LOUIS DEBRÉ



CAROLE FERNANDEZ AVEC PHILIPPE DAUGER DE CAULAINCOURT, DIRECTEUR DE LA BOUTIQUE VUITTON SAINT-GERMAIN, LAURENCE GUINEBRETIERE, DIRECTRICE DU BEL AMI ET DU MONTALEMBERT



AXEL GARRIGUE-GUYONNAUD, CAROLE FERNANDEZ, ANNIE LEMOINE



JILL ET MARC CERRONE, LE RÉALISATEUR PHILIPPE HAREL ET SON ÉPOUSE, LA ROMANCIÈRE SYLVIE BOURGEOIS HAREL

LVTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

Au coeur de Saint-Germain-des-Près,
redécouvrez le légendaire Hôtel Lutetia
et son inégalable élégance.



THE SET
HOTELS

CAFÉ ROYAL
LONDON

CONSERVATORIUM
AMSTERDAM

LVTETIA
PARIS

LEADING
HOTELS

THESETHOTELS.COM