

CERISE

PARIS CITY MAGAZINE



Soline Debie's

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



Solène Debiès

En scène

France 5 diffusait il y a peu, dans l'émission *Le doc Stupéfiant*, un documentaire au titre accrocheur de *Saint-Germain-des-Prés, un paradis perdu*. Une succession de clichés traités à travers le prisme d'une nostalgie de ravissements évaporés, où les témoignages des cheveux gris évoquent en ritournelle leurs souvenirs de jeunesse d'un paradis – forcément – perdu. À croire que le présent ne peut être à la hauteur du passé, à croire que parce que tout évolue, ce formidable ADN germanopratin n'a plus sa place que dans les réserves du musée Grévin. Non ! Car Saint-Germain n'est pas une courtisane de jadis cherchant à mettre une particule à son nom pour attirer les touristes et espérer des promesses d'audience. Celle que l'on nomme par son nom est une véritable élégante. De celles qui préfèrent être épanouies plutôt que respectables, de celles qui préfèrent le raffinement plutôt que la mode, de celles qui portent haut leur passé et qui concrétisent leur présent. Et même si le décor change et changera, les acteurs de la plus belle scène de Paris ont encore de mémorables pièces à jouer. #enscène.

Directrice de la publication,
rédactrice en chef : Carole Fernandez
Coordination éditoriale : Laure Lefèvre
Direction artistique et secrétariat
de rédaction : Julie Natanson
Photos © Wikimedia Commons, Adobe Stock
Illustration de couverture © Solène Debiès
Ont participé à ce numéro :
Philippe Latil, Rodolphe Fouano,
Bernard de la Villardièrre, Anaïs Ferrand,
Virginie de la Chapelle.
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 2019.
Distribution Adrexo.



Rive Gauche

Les plus BELLES
adresses
COIFFURE

7^e Arr^t

Rue
du Bac

6^e Arr^t

Rue
du Four

St-Germain-des-Prés

Odéon

6^e Arr^t

Rue
de Buci

”

Suivez-nous !

COIFFIRST.COM

@COIFFIRSTPARIS

BAC • 3, RUE PAUL-LOUIS COURIER, 75007 PARIS - 01 42 22 04 36

SAINT-GERMAIN • 44, RUE DU FOUR, 75006 PARIS - 01 45 44 84 39 / ODÉON • 10, RUE DE BUCI, 75006 PARIS - 01 44 07 10 20

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



COIFFIRST
PARIS

Sommaire

Actualité

7 DU 9 DANS LE 6

9 ON EN PARLE...

Comment porter la fausse fourrure
à Saint-Germain-des-Prés

Culture

11 VU PAR...

Bernard de la Villardière

UNE PAGE DE CULTURE

• Les expos à ne pas manquer
• 20 ans du musée du quai Branly

17 UNE PAGE DE LECTURES

La sélection littéraire de Cerise

19 UNE PAGE D'HISTOIRE

• Centenaire de « Bison Ravi »

21 Dossier

LE NOUVEL ESPRIT
SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

• Tradition
• Émotion
• Innovation

GLV

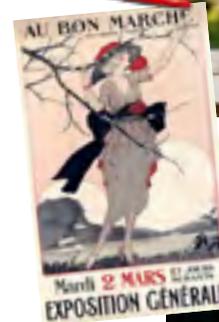
32 GOÛT, LUXE ET VOLUPTÉ

Les coups de cœur de Carole

Café et dessert

52 LA CERISE SUR LE GÂTEAU

54 ÇA S'EST PASSÉ DANS LE 6



AVRILGAU



VOYAGE, voyage.

Après l'ouverture de sa première adresse dans le très chic Cap Ferret, Joanne de Lépinay, l'architecte d'intérieur à l'esprit globe-trotter, nous fait partager ses pépites. Fort

du succès de l'enseigne aux multiples références, la nouvelle boutique « Voyage » de Saint-Germain est donc une escale qui s'impose. On aime sa vision du « lifestyle »

façon cocooning entre cashmere, linge de lit et art de la table ainsi que sa sélection de mode féminine et masculine à l'élégance intemporelle. Mention spéciale pour ses collections de maillots de bain, ou tenues de plage, en guest star toute l'année. Chéri(e), fais les valises.

© PAULINE VARRON



42, RUE DE GRENELLE
75007 PARIS
+33 1 43 22 09 96
DU MARDI AU SAMEDI
DE 10 H 30 À 19 H,
LUNDI 13 H 30 À 19 H
OUVERTURE EXCEPTIONNELLE
TOUS LES DIMANCHE
DE DÉCEMBRE

Chocolaterie Beussent Lachelle

De l'Équateur à vos papilles : embarquement immédiat !

Rares sont les maîtres-chocolatiers qui s'offrent le luxe de maîtriser leur production de A à Z. En cultivant leurs propres cacaoyers au sein de leur plantation équatorienne et en torréifiant leurs fèves les plus nobles dans leurs ateliers des Hauts-de-France, Beussent Lachelle nous invitent, depuis juin, à une expérience gustative pas comme les autres.

Au nom éponyme des deux communes qui abritent leurs ateliers, la marque revendique un label de planteur engagé au service de la gourmandise. Ganaches, pralinés, châtaignes crème de marron ou encore leur incontournable chocolat *marteau* sont autant d'invitations au voyage, direction les contreforts des Andes !



© DR

52, RUE SAINT-PLACIDE – 75006 PARIS – +33 9 54 02 74 99 – WWW.CHOCO-FRANCE.COM
OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DE 10 H À 14 H ET DE 15 H À 19 H 30

17 rue des Quatre Vents 75006 Paris – Tél. 01 43 29 49 04
46 rue Croix des Petits Champs 75001 Paris – Tél. 01 42 61 21 60

FROZEN YOGURT AND MUCH MORE ...

CALIFORNIA BLISS
EST. 2013. ON THE BEACH

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

Crédit photo @ SYLVIE FATTIEN

Comment porter la fausse fourrure à Saint-Germain-des-Prés

*Voici bien longtemps que le débat est tranché, paraît-il.
La fourrure est has been. Tuer les animaux c'est mal.
Et s'en faire des manteaux est hors de question.
Hélas, vous aimez les poils. Et la douceur.*

Et donc vous avez craqué pour une fausse fourrure cet hiver et vous voici qui déambulez benoîtement dans les rues, la conscience tranquille. Or, autant vous le dire, malheureuse, vous êtes quand même en danger de fashion faux pas si vous n'avez pas pris soin de bien souligner qu'il s'agit de « faux ». Couleur improbable, introuvable dans la nature, poil visiblement synthétique : mettez le paquet pour qu'on repère l'artifice. Ne choisissez pas un vison, donc, trop ressemblant à un vrai vison par exemple. Sinon à quoi bon ? Outre le danger que vous courrez à Paris, en froissant potentiellement un militant de la PETA qui bombera votre dos de peinture rouge, personne ne s'apercevra que vous respectez trop les animaux pour éviter de les dépecer. Et vous risquez de voir le caissier du Naturalia, où vous achetez votre quinoa au kilo en mettant toujours de la monnaie jaune dans la boîte « Sauvez les pandas », déchirer rageusement votre carte de fidélité. Par ailleurs, en soirée, veillez à toujours vous tenir à bonne distance des fumeurs. Composé de fibres à base de pétrole – polyester et acrylique – votre vêtement pourrait vous transformer en torche humaine s'il venait à croiser un mégot. Enfin, dans les boutiques, prenez un air détaché et assuré. Les vendeuses repèrent immédiatement la qualité d'un produit. Si vous avez un peu exagéré et que vous avez l'air de porter un ours en peluche de chez Gifi sur le dos, aucune d'entre elles ne se précipitera pour essayer de réaliser une vente. Nous voici à Paris VI, et dans cette portion de la ville, vous savez bien qu'on juge sur les apparences. Gardez la tête haute et pérez. Oui, vous avez fait un choix éthique et non, ce n'est pas un compromis financier (alors que bon, soyons clairs, ça tombe bien, la fausse fourrure est tellement plus à portée de votre bourse). Laissez entendre que vous en avez une vraie, mais que vous ne la portez plus par choix moral. Personne n'ira vérifier... ANAÏS FERRAND



Bernard de la Villardière

SAINT-GERMAIN OU LE FIL D'ARIANE

Je n'ai pas vraiment réussi ma vie car j'ai passé mon temps à tourner autour de l'arrondissement des révoltes, des caprices et des modes dont le savant mélange procure l'illusion, à ceux qui y vivent et y complotent parfois, de gouverner le monde. J'ai vécu dans le V^e, non loin de l'hôtel des Grands Hommes et du Panthéon, mais mes rêves de gloire intellectuelle n'ont pas convaincu mes profs à Censier. J'habite le VII^e depuis plus de trente ans, cultivant une valse-hésitation entre une vie rangée et sereine à l'ombre de Sainte-Clotilde et des escapades en terrain hostile. Ma première ligne de front est celle qui sépare Le Flore des Deux Magots. Elle s'est dissoute au fil du temps et des compromissions. La gauche caviar est devenue la gauche cafard et la droite, un club de pessimistes. Rue des Écoles, je me souviens d'une course effrénée pour échapper aux coups de matraque des « voltigeurs » et d'avoir piteusement négocié leur clémence au motif que la jeune fille qui m'accompagnait risquait de perdre sa culotte. L'élastique avait claqué sous l'effort. Nous avons été épargné mais la charge fut ensuite donnée par le peloton motocycliste sur mes camarades du DEUG de Lettres modernes, que j'avais lâchement abandonnés à leur sort. Je me souviens du cinéma Racine et de *L'important, c'est d'aimer*, qui

“ La gauche caviar est devenue la gauche cafard et la droite, un club de pessimistes. ”

était l'initiation obligée de mes nouveaux flirts. Jacques Dutronc et Romy Schneider : un impossible amour dans l'extase et la fange. Elles ne furent pas nombreuses à comprendre ma soif d'absolu et de fin tragique. Je garde ainsi du VI^e quelques expériences fortes et sans grand rapport. Que faire de ces souvenirs ? Je me plais à penser que lorsque viendra le temps de vivre sans contrainte professionnelle, je parcourrai le VI^e à la recherche des fantômes d'autrefois. Pour retrouver des émotions enfouies et m'enivrer de la douce illusion d'une vie pleine de panache.



Journaliste et présentateur de l'émission Enquête Exclusive sur M6, Bernard de la Villardière est le nouvel administrateur de la Guilde Européenne du Raid, une ONG au service de l'aventure et de la solidarité internationale.



JAPANESE CUSTOM BEAUTY
TREATMENTS & MASSAGE

7 Rue de Condé, 75006 Paris, France
+33 (0) 1 42 02 87 16
✉ info@en-spa.fr
🌐 en-spa.fr
Open Tuesday to Saturday from 11am to 8pm

MORGANNE BELLO PARIS



Les expos à ne pas manquer

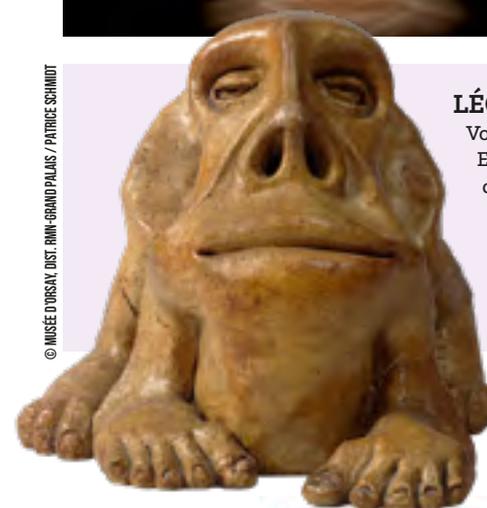
© COURTESY/EMISSIVE AND HIGH VIBE ARTS



L'EXPOSITION INCONTOURNABLE DE CET HIVER : LÉONARD DE VINCI
Dessin, peinture, philosophie et sciences : le musée du Louvre réunit toutes les facettes et tous les talents du grand Léonard, pour le cinquième centenaire de sa mort. Attention, réservation obligatoire sur le site Web du musée.

Musée du Louvre, jusqu'au 24 février 2020
Rue de Rivoli, 75001 Paris – www.louvre.fr

© MUSÉE D'ORSAY, DIST. RMN-GRAND PALAIS / PATRICE SCHMIDT

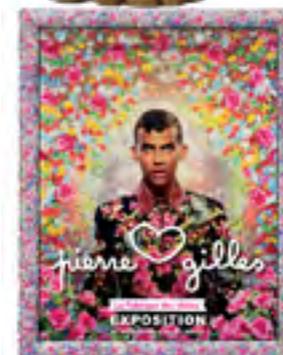


LÉOPOLD CHAUVEAU : AU PAYS DES MONSTRES

Voilà une exposition qui va plaire aux petits comme aux grands ! Elle permet de redécouvrir une œuvre sans équivalent à son époque, celle de l'artiste Léopold Chauveau et de son univers de créatures monstrueuses.

Musée d'Orsay, du 10 mars au 29 juin 2020
1, rue de la Légion-d'Honneur, 75007 Paris
+33 1 40 49 48 14 – www.musee-orsay.fr

© PIERRE ET GILLES



PIERRE ET GILLES, LA FABRIQUE DES IDOLES

Ce célèbre duo de créateurs d'images incontournable de la Pop culture a marqué son époque et continue de le faire. Passionnés par la musique populaire, Pierre et Gilles s'investissent dans la conception d'une exposition, pensée comme une installation musicale et visuelle, dévoilant les secrets de leur fabrique des idoles.

Philharmonie de Paris, jusqu'au 16 août 2020
Cité de la musique, 221, avenue Jean-Jaures, 75019 Paris
+33 1 44 84 44 84 – www.philharmoniedeparis.fr



MONET, RENOIR... CHAGALL. VOYAGES EN MÉDITERRANÉE

Centre d'art numérique récompensé du Trophée du Tourisme et de l'Innovation 2019, l'Atelier des Lumières propose un parcours itinérant, de l'impressionnisme à la modernité. En 7 séquences et une quarantaine de minutes, le visiteur est emporté d'un courant artistique à un autre : de l'impressionnisme avec Monet et Renoir, au pointillisme avec Signac et Cross, en passant par le fauvisme avec Camoin, Derain, Vlaminck, Marquet... sans oublier Matisse.

Atelier des Lumières, du 28 février au 31 décembre 2020
38, rue Saint-Maur, 75011 Paris – +33 1 80 98 46 00
www.atelier-lumieres.com

© CULTURESPACES / NUIT DE CHINE © LEFEBRE PINE ART LTD. LONDON © BRIDGEMAN IMAGES

16 rue du Cherche-Midi, 75006 Paris | 3 rue du Marché St Honoré, 75001 Paris
morgannebello.com

« J'ai une petite idée... »



on compte sur vous
Catherine

Faites votre don sur : dons.restosducoeur.org

MERCI !

ANNIVERSAIRE DU MUSÉE DU QUAI BRANLY
JACQUES CHIRAC ✨

20 ANS DÉJÀ !



© MUSÉE DU QUAI BRANLY - JACQUES CHIRAC - COLLECTION MARC LABRET DE LACHARRIÈRE - PHOTOGRAPHE : PAULINE GUYON



MUSÉE DU QUAI BRANLY. VUE EXTÉRIEURE SUR LE BÂTIMENT BRANLY, LE MUR VÉGÉTAL ET LA PALISSADE DE VERRE. LE MUR VÉGÉTAL EST UNE RÉALISATION DE PATRICK BLANC.

© MUSÉE DU QUAI BRANLY - JACQUES CHIRAC. PHOTOGRAPHE : LOUIS LAMMERHUBER

Ouvert au public depuis 2006, le musée du Quai Branly est consacré aux arts « premiers », qu'ils soient d'Afrique, d'Asie, d'Océanie ou des Amériques.

Fort de la conviction qu'il n'existe pas plus de hiérarchie entre les arts qu'entre les peuples, le président Chirac a voulu cette institution, qui n'a cessé d'enrichir ses collections depuis 1998. Un musée moderne qui consacre l'égalité des cultures du monde. Au-delà du fonds permanent, des expositions temporaires variées ne cessent de renouveler l'attractivité du lieu, abrité de la rumeur du quai par une haute palissade de verre qui laisse apercevoir un jardin de 2 hectares, à deux pas de la tour Eiffel. À ne pas manquer : « 20 ans », sur la politique d'acquisition muséale (jusqu'au 26 janvier), « Somuk », artiste majeur du Pacifique (jusqu'au 8 mars), « Frapper le fer » consacré à l'art des forgerons en Afrique subsaharienne (jusqu'au 29 mars) et « La Collection de Madame » (jusqu'au 28 juin), qui révèle la fascination pour l'art africain de la pionnière des cosmétiques, également mécène et collectionneuse avant-gardiste, Helena Rubinstein. R. F.

« LA COLLECTION DE MADAME » :
MASQUE DE PROTECTION DAN-NGERE,
CÔTE D'IVOIRE, RÉGION DE DANANÉ, XIX^e SIÈCLE

37, quai Branly - 75007 Paris
+33 1 56 61 70 00 - www.quaibranty.fr



Rio de Janeiro – Paris

150 ans d'histoire en cosmétique et parfumerie, Granado Pharmacias est un symbole de tradition et qualité supérieure qui se transmet de générations en générations depuis 1870.

4, rue du Marché Saint-Honoré - 75001 Tél.: +33 1 40 28 44 92

11, rue des Francs Bourgeois - 75004 Tél.: +33 1 43 70 35 43

21, rue Bonaparte - 75006 Tél.: +33 1 42 39 02 90

www.granado.eu | Granado_Europe | GranadoEurope

GRANADO
— PHARMACIAS —
DESDE 1870

La sélection littéraire de Cerise
laisse la part belle à deux nouvelles
auteures prometteuses et vous
invite aux confidences et à la dérision.
Embarquement.

Qui m'aime me sauve **Nathalie Delassy**
Seramis

C'est le premier récit – écrit comme un roman – de cette jeune auteure, qui livre un témoignage autobiographique poignant et réaliste, sur un mal des temps modernes : l'addiction. Entre boulimie et sexe, l'ancienne libraire nous trace un parcours de vie sinusoidal où le mal-être fait place à la résilience. Un livre qui fait du bien, à lire comme une thérapie. **C. F.**

Le Dernier Hiver du Cid **Jérôme Garcin**
Gallimard

Mythe du cinéma français, Gérard Philipe est mort à son domicile, 17 rue de Tournon, le 25 novembre 1959 d'un cancer foudroyant du foie, sans avoir atteint les 37 ans et persuadé qu'il avait l'avenir devant lui. « La mort a frappé haut » déclara Jean Vilar, directeur du TNP où Philipe avait triomphé dans *Le Cid*. Dix ans plus tard, sa veuve, Anne Philipe, lança un terrifiant cri d'amour dans *Le Temps d'un soupir*. Le journaliste et écrivain Jérôme Garcin (gendre de Gérard Philipe qu'il n'a pas connu) publie aujourd'hui un récit sensible à l'occasion des 60 ans de la disparition du comédien. Un fidèle hommage. **R. F.**

Encyclopédie du mauvais goût
Nicolas d'Estienne d'Orves Michel Lafon

Nicolas d'Estienne d'Orves est un écrivain éclectique. À la culture générale contemporaine, l'auteur à la prose wildienne dissèque dans son « encyclopédie » les clichés du kitch et du mauvais goût sous la forme de brèves incisives et drolatiques : de la « dictature des terrasses » au « porno-vérité » en passant par « la messe catholique », on se régale de la vivacité du style et de la finesse des aperçus où la saveur des mots et des métaphores est, quant à elle, du meilleur goût. **C. F.**

Bordeaux-Paris **Charlotte François**
HDiffusion

C'est six histoires, six destins qui vont se jouer dans un huis clos à bord d'un train à grande vitesse. Six personnages aux portraits croisés où chacun prendra une décision qui changera le cours de son existence. Un premier roman qui rappelle l'univers d'Anna Galvalda, où les tranches de vie des personnages ordinaires parlent à tous. Un opus à apprécier au rythme du tacatatum... **C. F.**



ODÉON

THÉÂTRE
DE L'EUROPE

direction
Stéphane Braunschweig

15 novembre – 14 décembre / Berthier 17°

Nous pour un moment

Arne Lygre / Stéphane Braunschweig
création

10 janvier – 2 février / Berthier 17°

Un conte de Noël

Arnaud Desplechin / Julie Deliquet

16 – 26 janvier / Odéon 6°

Oncle Vania [Дядя Ваня]

Anton Tchekhov / Stéphane Braunschweig
en russe, surtitré en français

25 février – 21 mars / Berthier 17°

Pelléas et Mélisande

Maurice Maeterlinck / Julie Duclos

6 mars – 26 avril / Odéon 6°

La Ménagerie de verre

Tennessee Williams / Ivo van Hove
création

22 avril – 7 mai / Berthier 17°

Dans le nom

Tiphaine Raffier

12 mai – 6 juin / Odéon 6°

La Double Inconstance

Marivaux / Galin Stoev

14 – 28 mai / Berthier 17°

France-fantôme

Tiphaine Raffier

6 – 27 juin / Berthier 17°

Berlin mon garçon

Marie NDiaye / Stanislas Nordey

11 – 28 juin / Odéon 6°

Les Idoles

Christophe Honoré
reprise

Représentations surtitrées en anglais

Les spectacles présentés dans le 6° arrondissement
sont désormais surtitrés en anglais tous les samedis

theatre-odeon.eu / 01 44 85 40 40

CENTENAIRE DE « BISON RAVI »

Figure iconique de Saint-Germain-des-Prés
prématurément disparu en 1959.

Boris Vian aurait eu 100 ans cette année.

BORIS
VIAN
100 ANS
1920 • 2020

Le centenaire de ce personnage iconoclaste, génial touche à tout, à la fois ingénieur-poète, écrivain fantaisiste d'une liberté langagière savoureuse, musicien et chanteur rebelle antimilitariste, se devait d'être joyeux et pluriel.

Une soirée « Zazou » a lancé les festivités aux Deux Magots

où se poursuit la célébration, avec une série de concerts de jazz et, pour les papilles, une création exclusive de Pierre Hermé, une religieuse revisitée : « La Trompinette » ! Des colloques universitaires, des rééditions de son œuvre trop souvent réduite à *L'Écume des jours*, des concerts, des mises en scène de ses pièces et l'édition, par La Poste, d'un timbre anniversaire nourrissent un programme inscrit dans les commémorations nationales 2020. Avec sa complice Juliette Gréco, Boris Vian jouait de la trompette au Club Saint-Germain et au Vieux-Colombier, mais son fief de légende reste Le Tabou, petit café à l'angle des rues Dauphine et Christine, dont la cave devint une scène incontournable où découvrir le jazz venu de l'Amérique libératrice. Pour comprendre ce pataphysicien influencé par Jarry, ami de Mouloudji et de Brassens, protégé de Cocteau, proche des existentialistes, on feuillettera avec plaisir le beau livre de Nicole Bertolt et Alexia Guggémos, *Boris Vian 100 ans* (Heredium). Et en avant la zizique !

R. F.

Plus d'infos : centenaireborisvian.com



LIQUEUR FRANÇAISE

ST-GERMAIN®

— FLEUR DE SUREAU —

LE ST-GERMAIN SPRITZ

Dans un verre
rempli de glaçons :

4 cl de ST-GERMAIN

6 cl de Prosecco

6 cl d'eau pétillante

Un zeste de citron jaune



Le nouvel esprit Saint-Germain-des-Prés

DOSSIER

Le nouvel esprit Saint-Germain-des-Prés

Mêlant tradition
et innovation, Saint-
Germain-des-Prés
rime avec émotion.
Voyage au cœur
de cet héritage
où le passé innerve
le présent. Une
transmission
choisie et réussie !



CERISE N° 9 DÉCEMBRE 2014

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

Il était une fois... Saint-Germain-des-Prés

« Les traditions se perdent » dit-on souvent, comme une plainte nostalgique. Pas à Saint-Germain-des-Prés ! Les splendeurs du passé y ont ceci de remarquable qu'elles n'y sont pas passées, précisément.



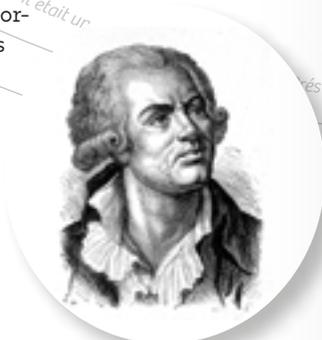
La Mort de Marat (ou Marat assassiné), Jacques-Louis David, 1793. Musée royal des Beaux-Arts de Belgique (Bruxelles).

Gravure ancienne du Palais du Luxembourg.

Le Luxembourg, avec son château transformé en palais de la République au cœur du jardin que fit tracer Marie de Médicis, rayonne comme un coin d'Italie. Loin des tentations *high tech*, les enfants font voguer sur son bassin leurs bateaux de bois, comme leurs parents jadis. Dans les allées, étudiants et poètes en mal d'âme sœur poussent d'éternels soupirs, en savourant d'emprunter les pas de Rimbaud ou d'Henry Murger – l'auteur des *Scènes de la vie de bohème* – tous les deux habitués à souper chez Polidor, qui existe toujours rue Monsieur-le-Prince. Qu'ils étudient les Lettres, le Droit ou la Médecine à Paris-Descartes ou à la Sorbonne, à Assas ou à Sciences Po, ou qu'ils soient élèves aux Beaux-Arts. De petits

hôtels balzaciens, forcément balzaciens, émaillent le quartier, antes de Rastignac en devenir. D'illustres fantômes hantent ces lieux ! Certains ont fait la Révolution. Desmoulin logeait rue Rotrou, Danton cour du Commerce-Saint-André et Marat, rue des Cordeliers, où il fut assassiné... Ces Jacobins se retrouvaient au Procope, le plus vieux café de Paris toujours en activité lui aussi. Les strates du passé se superposent.

Danton, gravure de H. Rousseau, Album du Centenaire, 1889.



En bord de Seine, face au pont des Arts qui mène au Louvre, l'Institut, avec ses cinq académies renvoie à Mazarin. Et lorsqu'on y construit il y a peu un auditorium, on découvre dans les sous-sols des vestiges de l'enceinte de Philippe Auguste. On enterre pas si facilement la tradition ! En surface, elle s'impose encore par mille édifices, des restes de l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés fondée par Childéric I^{er} à l'église Saint-Sulpice où Sade fut baptisé. Traditionnellement théâtral aussi est le VI^e arrondissement. Le Théâtre-Français y est né, comme le rappelle la rue de « l'Ancienne-Comédie » et le théâtre du Vieux-Colombier est toujours une de ses salles de représentations. Mais c'est l'Odéon-Théâtre de l'Europe qui porte ici le plus haut la flamme du génie des planches.

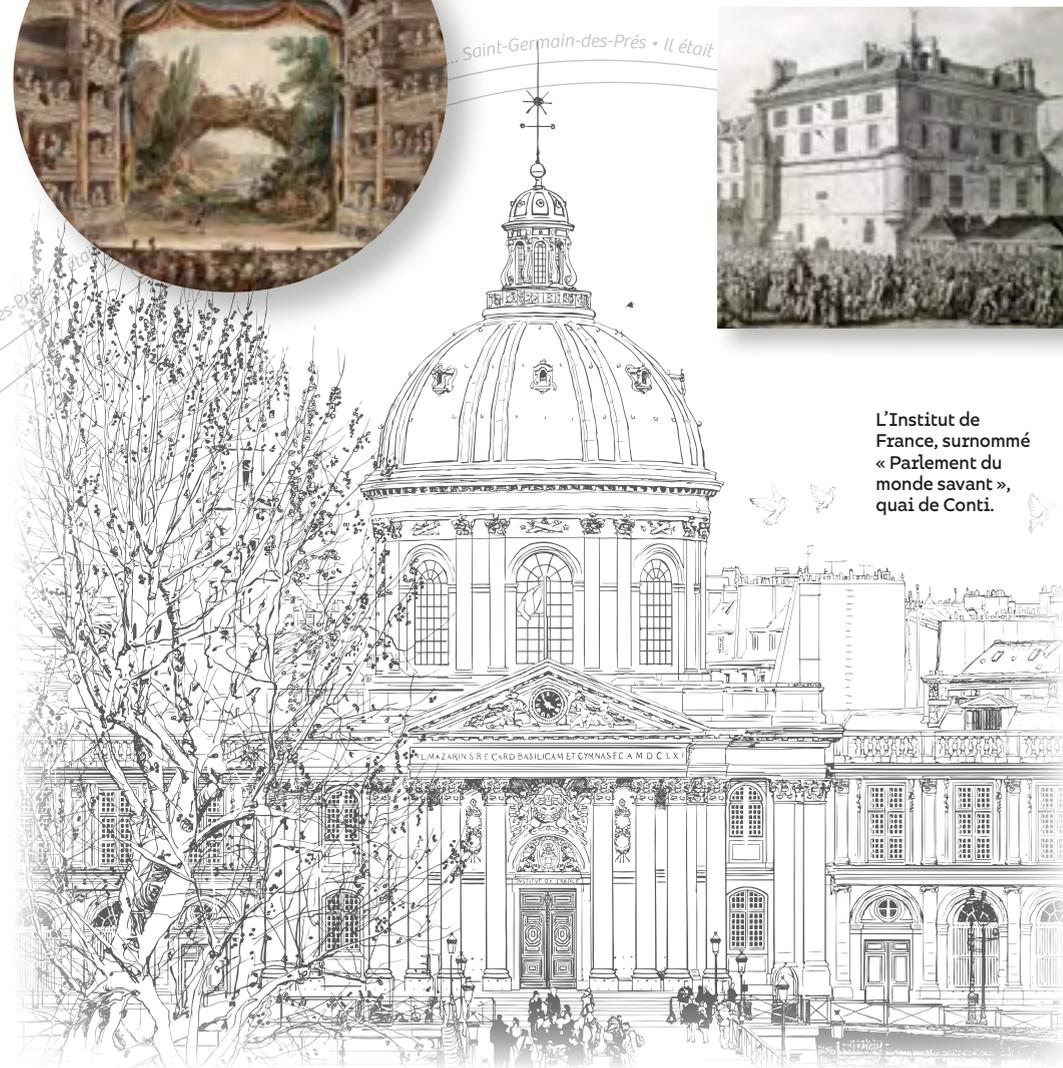
Intérieur de la Comédie-Française en 1790, Antoine Meunier.



Le peuple délivrant les gardes françaises à l'abbaye St-Germain, le 30 juin 1789. Pierre-Gabriel Berthault, Paris, musée Carnavalet.



L'Institut de France, surnommé « Parlement du monde savant », quai de Conti.



Au-delà du patrimoine architectural, une certaine manière d'être caractérise l'ADN du quartier. Aussi, les marques les plus prestigieuses y sont-elles implantées, de Louis Vuitton à Hermès. Quant au Lutetia, il offre un écrin où décliner l'art de vivre sur un mode exclusif Rive Gauche. Bien comprise, la tradition ne s'oppose pas à la modernité, puisque c'est dans la première que la seconde tire son sens. D'où l'esprit des « maisons » comme **Le Bon Marché** (premier grand magasin de Paris, relancé par le groupe LVMH), Cire Trudon (le plus vieux cirier du monde, rue de Seine), le Cor de Chasse (rue de Condé) où se louent encore smoking et queue de pie... **Les cafés et les restaurants**, pression touristique oblige, surfent sur la vague des labels « traditionnel » ou « à l'ancienne ». Lapérouse, aux légendaires petits salons coquins, a rouvert en « maison de plaisirs gastronomiques » et le Bouillon Chartier a réinvesti le boulevard du Montparnasse, après la rue Racine.

Affiche publicitaire de 1920 par Julien Jacques Leclerc.



Autres creusets de la tradition, les brasseries et cafés littéraires, tels **Les Deux Magots**, le Flore, Vagenende, Lipp... Et pour s'évader en s'offrant l'Autriche à Paris, la minuscule Pâtisserie Viennoise, rue de l'École de médecine.

RODOLPHE FOUANO

Les Deux Magots, café littéraire et restaurant, depuis 1885.



Émotion à Saint-Germain-des-Prés

Tout Germanopratin muni de son passeport estampillé « 75006 » vous le dira : il habite le plus bel arrondissement de la plus belle ville du monde ! Ce qui pourrait passer pour un fantôme arrogant se vérifie pourtant bien auprès des millions de touristes qui, tout au long de l'année, arpentent le pavé de Saint-Germain-des-Prés.

Certes, il y a la tour Eiffel, mais rien autour. Bien sûr, Montmartre est charmant, mais si minuscule. Quant aux Champs-Élysées, ne sont-ils pas devenus un clinquant centre commercial dépourvu de toute âme ? Saint-Germain-des-Prés est finalement le seul quartier de Paris à conjuguer beauté et émotion.



Il y a d'abord quelques sympathiques fantômes qui attirent irrésistiblement à l'ombre du clocher de l'église Saint-Germain-des-Prés. Sartre, Beauvoir, Hemingway, Boris Vian, Juliette Gréco, la liste est longue comme une improvisation de jazz. Ça réfléchissait, ça dansait et ça s'aimait dans les cafés et les caves du coin. Tout, ou presque, est encore là, du café des Deux Magots aux Caveaux de la Huchette, les promeneurs entendent toujours avec plaisir cette petite musique joyeuse. Le Germanopratin natif, d'adoption ou de passage, ne cultive pas pour autant la nostalgie. Le « VI » abrite toujours le gratin du cinéma et de la littérature française. Croiser Catherine Deneuve, Nathalie Baye, Kristin Scott Thomas, Natalia Vodianova, Salma Hayek ou Frédéric Beigbeder (entre deux séjours à Guéthary) ravit tout autant. Indémorable, Saint-Germain-des-Prés entretient et renouvelle ses émotions, et pas seulement parce qu'on y croise les stars qu'on aime.

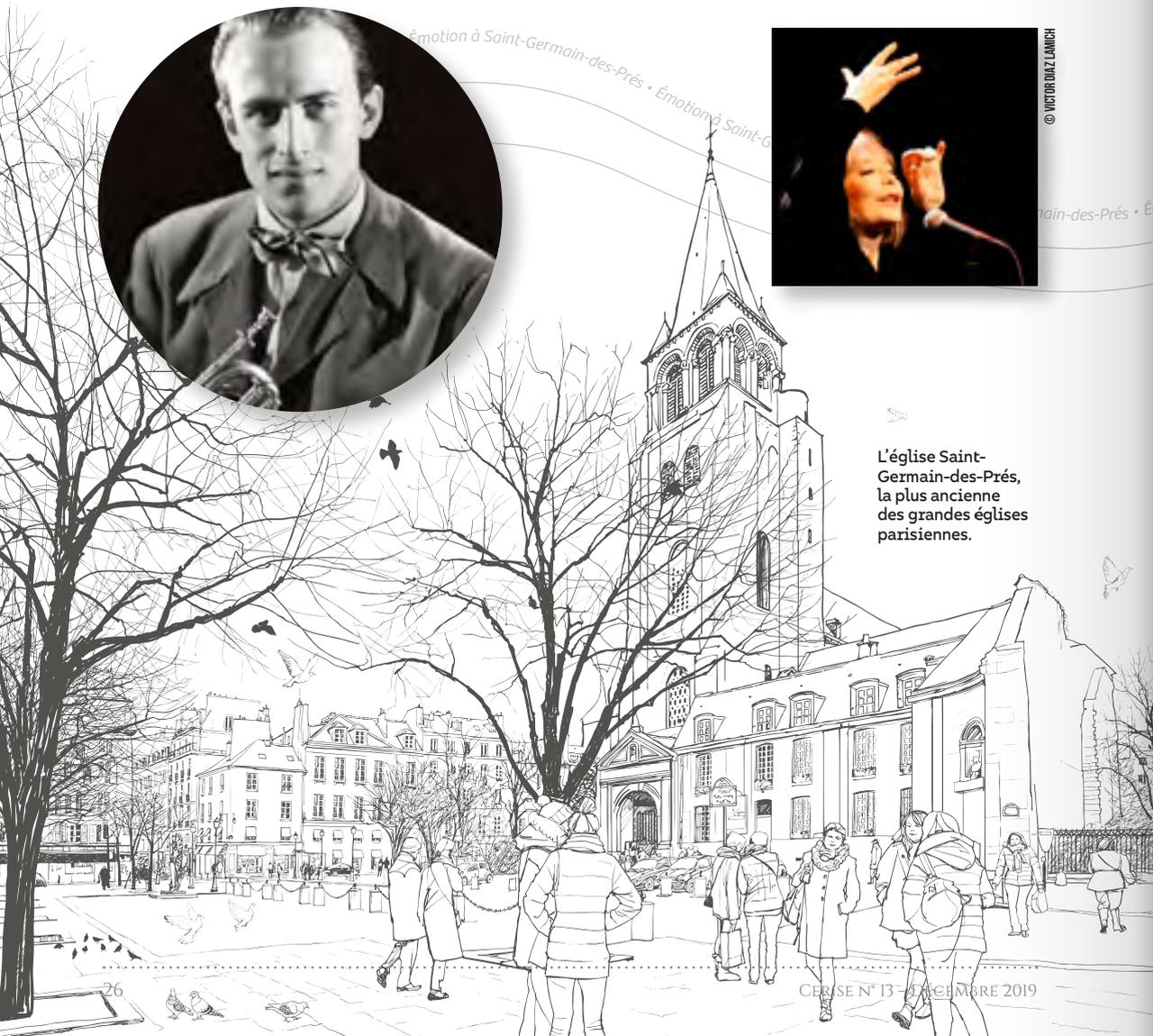
Boris Vian, icône du quartier de Saint-Germain-des-Prés. Photo Studio Harcourt.

Juliette Gréco, surnommée « La muse de Saint-Germain-des-Prés ».



© VICTOR DIAZ LAMICH

L'église Saint-Germain-des-Prés, la plus ancienne des grandes églises parisiennes.



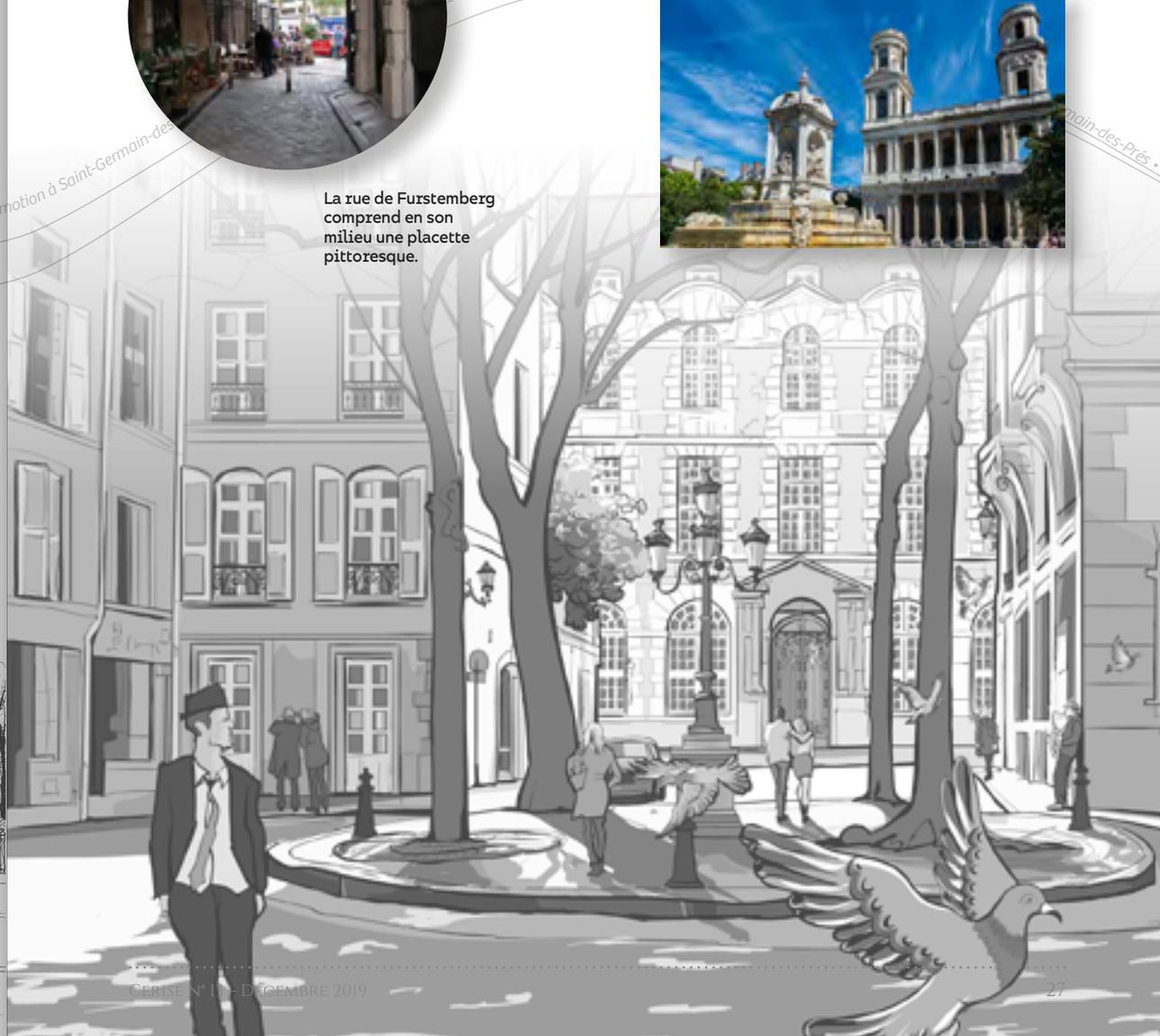
Il suffit de regarder d'anciennes photos pour s'apercevoir que le temps n'a guère eu de prise sur les rues et bâtiments du quartier. Des boutiques ont changé, de nouveaux restaurants ont ouvert et pas mal de places de stationnement ont disparu, mais le décor est toujours là, « dans son jus ». Le charme du quartier est immuable. L'église Saint-Sulpice domine toujours la même fontaine autour de laquelle les enfants des enfants du quartier courent. En pénétrant dans la cour du Commerce-Saint-André, au carrefour Odéon, on ressent toujours la même impression de revenir au XVIII^e siècle.

La merveilleuse petite place de Furstemberg n'a pas été réaménagée et les vieux arbres y dorment toujours tranquillement.

Les 4 faces de la fontaine Saint-Sulpice sont à peu près alignées sur les points cardinaux.



La rue de Furstemberg comprend en son milieu une placette pittoresque.



Il faut se balader et se perdre dans ses rues calmes (rue Princesse, rue des Canettes, rue des Grands-Augustins, rue Madame, rue du Dragon, rue de Seine...) pour bien comprendre que plan d'urbanisme et Saint-Germain-des-Prés ne riment pas. On construit bien quelques pistes cyclables de-ci de-là, mais ici on n'élargit pas les trottoirs et on ne construit pas de rond-point. On laisse admirer... Notamment sur le pont des Arts, avec son panorama à couper le souffle sur la Seine et la cathédrale Notre-Dame, qui attire toujours autant les amoureux. S'embrasser sur ce pont de Paris est une déclaration d'amour cinématographiquement inégalable, même si la place pour accrocher son cadenas a été remplacée par des panneaux en verre.



© MAGNACULTURA

Depuis cet été, en plein cœur du jardin du Luxembourg, une aire de jeux a été entièrement rénovée : le Ludo Jardin.

Ce qui n'empêche pas, loin de là, de créer de nouvelles sources d'émotions. La rénovation de l'Hôtel de la Monnaie, quai Conti, en est une parfaite illustration. Le musée, sa promenade ou le restaurant de Guy Savoy émerveillent par leur beauté. Au « Luco », le nouveau parc à jeux, écolo et ludique, est déjà une jolie « fabrique » à souvenirs d'enfance. Il faudrait aussi parler du Panthéon, si beau dans ses nouveaux habits, ou tout simplement de la vie, animée mais jamais frénétique, qui bat si fort à Saint-Germain-des-Prés. Mais une émotion ne se raconte pas. Elle se vit.

PHILIPPE LATIL

La cathédrale Notre-Dame vue du pont des Arts.



© BERNI LEE SONG



Quand Saint-Germain-des-Prés innove

Si le village de Saint-Germain-des-Prés s'admire, émeut et cultive la beauté des arts, il est aussi rentré, depuis longtemps, dans la modernité. « Il faut que tout change pour que rien ne change » dit *Le Guépard* de Visconti. Saint-Germain applique admirablement la maxime : le village semble immuable et pourtant, il innove en permanence.

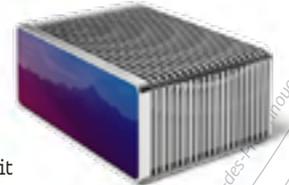
Nouvelle façon de travailler, les espaces de coworking se sont multipliés ces dernières années. Les Germanopratin disposent eux aussi de plusieurs « lieux de travail partagé » tels La Bulle Rive Gauche Coworking (9, rue de Savoie, 75006) ou le Mab'Café (3, rue Mabillon, 75006). Espaces tendances et design pourvus de tous les équipements nécessaires (connexion Internet haut-débit, imprimantes...) favorisent ainsi les ambitions des entrepreneurs freelances et autres futurs startupper.

La Bulle Rive Gauche Coworking.



Avec même un supplément d'âme si l'on choisit

CoWork Magis (12, rue d'Assas, 75006), espace de coworking catholique animé par les Jésuites. Les voies de la réussite ne sont pas si impénétrables... Le quartier accueille également des start-up telle la Française Outsight, créatrice d'une « caméra 3D sémantique » qui équipera les futures voitures autonomes. L'esprit Silicon Valley soufflé aussi à Saint-Germain-des-Prés !



Camera 3D sémantique conçue par Outsight Automotive.





Kodawari Ramen dans son hallucinant décor de ruelles tokoïtes.

On mange également nouveau à Saint-Germain-des-Prés. Les dernières tendances culinaires s'invitent aux côtés des charmants petits restaurants, souvent historiques, du village. Ainsi, **Kodawari Ramen** (29, rue Mazarine, 75006) accueille le tout-Paris gourmand dans son hallucinant décor de ruelles tokoïtes. Une immersion des plus dépayssante où l'on savoure une cuisine japonaise remise au goût du jour des toutes

dernières tendances. La nouille nippone est tellement hype que le grand **Guy Savoy**, chef du multi-étoilé restaurant gastronomique de la Monnaie de Paris, vient d'ouvrir **Supu Ramen** (53, quai des Grands-Augustins, 75006) en lieu et place des anciens Bouquinistes. À la pointe, Saint-Germain-des-Prés l'est également dans la mode. Depuis longtemps, le quartier abrite de grands créateurs (Yves Saint-Laurent, APC...) et la tendance ne s'inverse pas. Au contraire, le village germanopratin attire ce qui se fait de plus contemporain. Le flagship de **Karl Lagerfeld** (194, bd Saint-Germain, 75006) vient de s'offrir un lifting réussi en proposant l'expérience « The World of Karl », une promenade à travers l'héritage colossal du kaiser dans la mode, la photo et les livres. Plus significatif encore, quand BonneGueule, le site Internet de référence de la mode masculine, décide d'ouvrir une boutique physique, c'est à Saint-Germain-des-Prés qu'il le fait et nulle part ailleurs (4, rue Madame, 75006) ! Décalé et quasi-expérimental, **RizRiz** (5, passage de la Petite-Boucherie, 75006) est une boutique où les vêtements rencontrent l'art. Créatif et visionnaire !

Karl Lagerfeld au 194, boulevard Saint-Germain.



Le bouillon Dashi, nori, maquereau, cébettes et condiment « miso-pimenté » chez Supu Ramen, Guy Savoy



Enfin, les derniers loisirs à la mode égayent le village. Avec ses décors dignes des meilleurs parcs d'attraction, **The Game** (51, rue du Cardinal-Lemoine, 75005) offre une incroyable expérience d'escape game en plein cœur de Paris. Montée d'adrénaline assurée ! À la pointe du high-tech, **Virtuel Center Paris** (33, rue Vavin, 75006) plonge les Germanopratin dans des mondes artificiels (jeux d'arcade, e-sport et les meilleurs simulateurs racing) par la magie d'un casque de réalité virtuelle. Et s'il fallait une dernière incarnation de l'innovation à Saint-Germain-des-Prés, direction la **Quiz Room** (9, rue Guénégaud, 75006), premières salles de quiz immersives au monde ! Dans un décor de plateau télé, les candidats buzzent pour répondre à des quiz ludiques. Saint-Germain-des-Prés, plus in que jamais dirait Gainsbourg.

Un décor de plateau télé chez Quiz Room.

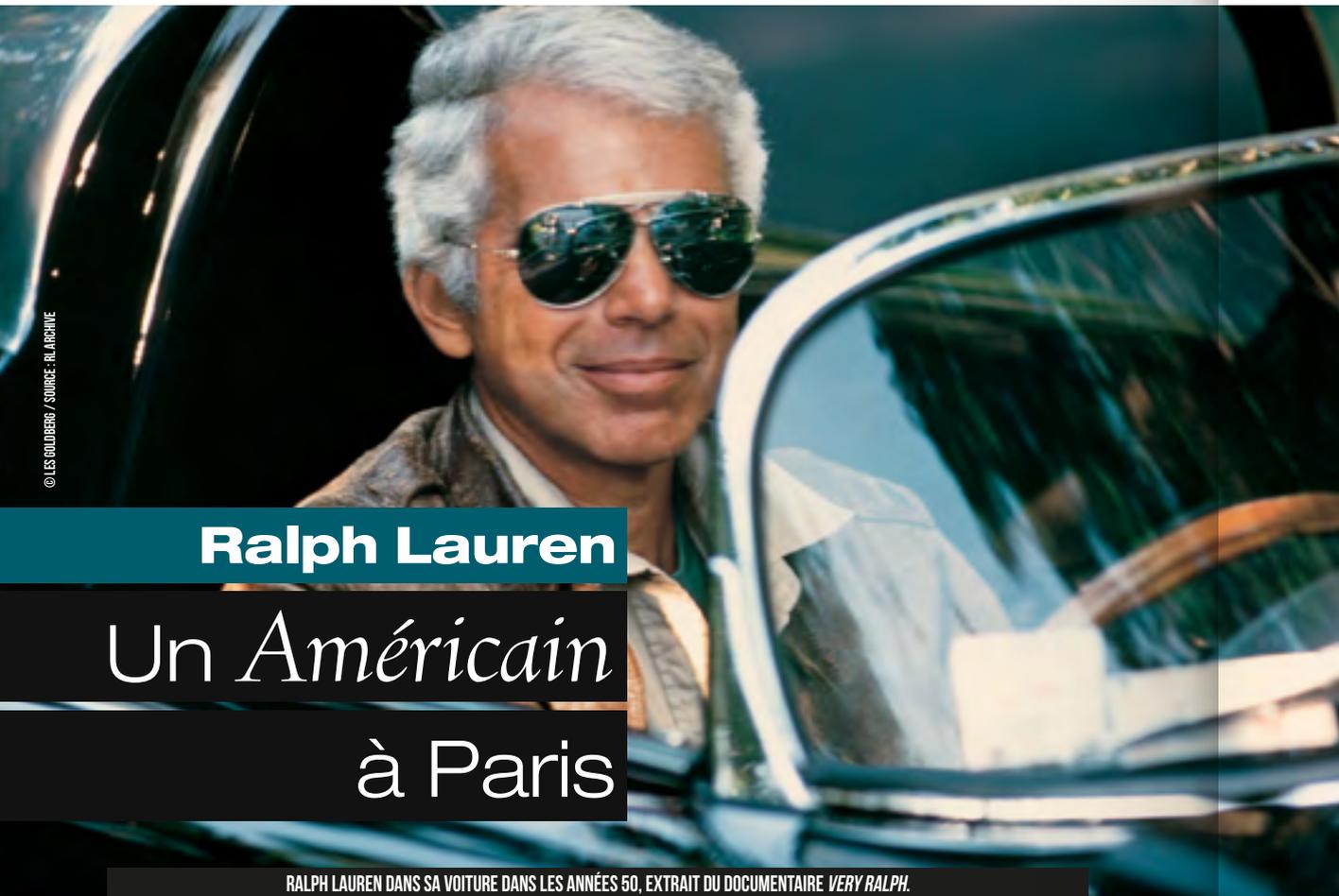
Derniers loisirs à la mode, les escape games.



PHILIPPE LATIL

Virtuel Center Paris propose des jeux et simulateurs avec un casque de réalité virtuelle.

© LES GOLDBERG / SOURCE : RL ARCHIVE



Ralph Lauren

Un Américain à Paris

RALPH LAUREN DANS SA VOITURE DANS LES ANNÉES 50. EXTRAIT DU DOCUMENTAIRE *VERY RALPH*.

Ralph Lauren est à l'Américain way of life ce que la tour Eiffel est à Paris : son symbole. Cette icône, née à New York, incarne les valeurs et les fondamentaux du rêve américain.

Un style rebelle, original. Une liberté d'esprit permanente qui conduit à être en avance sur tout. Le goût de la jeunesse éternelle, comme une survivance de James Dean mu par la fureur de vivre, explique sans doute l'origine de son amour pour la vitesse autant que son positionnement d'entrepreneur toujours prêt à réagir. Amateur d'engins d'exception qui firent le clou du défilé mythique de 2017, Ralph Lauren est aussi un

collectionneur d'automobiles. Bref, un passionné qui déclara, en 1991, alors qu'Audrey Hepburn venait de lui remettre un Award du conseil des Créateurs de mode américains : « Il faut faire ce en quoi l'on croit et s'y tenir. Ne jamais abandonner. » Le rêve américain vous dis-je !

Quel chemin parcouru depuis le lancement de la première cravate sous le label « Polo » en 1967 ! Coté en bourse à New York depuis 1997, l'empire Ralph Lauren a rapidement diversifié sa gamme avec des collections complètes pour homme, femme et enfant, *watch* et *jewelry*, sans oublier la décoration intérieure et même la restauration, l'offre s'étant aussi élargie, avec succès, à la gastronomie.

L'homme vole de succès en succès, lui qui a habillé les plus grands, de Robert Redford dans *Gatsby le Magnifique* à Gwyneth Paltrow.

Réalisé par Susan Lacy, un documentaire sensationnel, récemment diffusé sur HBO aux États-Unis et sur OCS City en France, a découvert au public l'individu Ralph, au-delà de l'icône de la mode mondialement connu. Son titre est révélateur : *Very Ralph*, tant s'impose dans cette évocation l'intensité,



RESTAURANT RALPH'S BOULEVARD SAINT-GERMAIN.

© ANNE EMMANUELLE THION

l'absolu. Le contraire d'une demi-mesure. C'est cette constellation de force, de variété, de style, mettant à l'honneur les valeurs de la jeunesse et de la famille, qu'offre depuis bientôt 10 ans le

magasin-phare du boulevard Saint-Germain : 1 200 m² développés dans un hôtel particulier du XVII^e siècle qui consacre, avec ses lustres hors normes et son parquet Versailles, l'union de la modernité américaine et de la tradition française.

Dans ce superbe flagship de la marque, l'ensemble des collections est disponible : femme, homme, enfant, *watch*, et *home (gifts and accessories)*.

Un lieu idéal pour faire ses cadeaux de Noël, avant ou après un déjeuner au Ralph's, le plus américain des restaurants parisiens. Pour rêver en mode US sur la Rive Gauche. R.F.

© RL



CAMPAGNE POLO RALPH LAUREN HOLIDAY 2019.

173, BD SAINT-GERMAIN - 75006 PARIS - +33 1 44 77 77 00 - RALPHLAUREN.FR
DU LUNDI AU SAMEDI DE 10 H 30 À 19 H 00, DIMANCHE DE 13 H 00 À 19 H 00

Dice Kayek, entre Paris et le Bosphore

Marque parisienne empreinte d'Orient, Dice Kayek a choisi d'ouvrir sa première boutique à Saint-Germain-des-Prés. Et ce n'est pas un hasard !

Qu'une griffe de mode en plein développement choisisse Saint-Germain-des-Prés pour ouvrir sa toute première boutique en dit long... Nées à Bursa en Turquie, première capitale des sultans ottomans, la créatrice Ece Ege et sa sœur, Ayse Ege, fondatrices de la marque Dice Kayek, ont posé leurs valises dans le quartier de Saint-Germain-des-Prés, il y a 20 ans déjà. S'installer rue Saint-Benoît est donc naturel, mais ce choix signe aussi une ambition : être une marque d'art à l'épicentre de la vie culturelle et intellectuelle parisienne. Et ce n'est pas un hasard si c'est dans une ancienne galerie d'art, emblématique de



© NICOLAS SIMON

© ROMAN LAPRADE



© ROMAN LAPRADE



© NICOLAS SIMON

Saint-Germain-des-Prés, que l'architecte Bernard Dubois a imaginé cette boutique, ouverte l'été dernier. Lieu atypique, sobre et spectaculaire avec ses deux majestueux murs de marbre, il fait écho au style Dice Kayek, garant d'une personnalité forte et unique : des vêtements aux lignes architecturées et minimalistes, taillés dans de belles étoffes, aux pliages savants et ornés de broderies fastueuses. Une rencontre entre les savoir-faire artisanaux ottoman et français à travers des pièces luxueuses. Raffinées et sophistiquées, elles répondent, tout en restant du prêt-à-porter, aux exigences de la haute couture parisienne. Plusieurs vêtements ont d'ailleurs déjà trouvé leur place dans les plus grands musées du monde, de la côte ouest américaine jusqu'aux Pays-Bas, en passant par le Victoria and Albert

Museum de Londres. Pour sa première boutique, Dice Kayek a également créé la surprise en proposant sa première collection de souliers, disponible en exclusivité rue Saint-Benoît ! De même, les pièces semi-couture ne sont proposées que là, plus précisément dans le boudoir de la boutique où les fashionistas sont accueillies avec un café turc et des loukoums. Ici, vous vivrez une expérience véritable de service à la cliente, illustrant parfaitement l'identité de Dice Kayek : une marque parisienne empreinte d'Orient. En 2020, Ece Ege et Ayse Ege lanceront leur première collection de pochettes du soir. Mais d'ici là, les amoureux de mode pourront découvrir, chaque mois, une sélection de pièces de prêt-à-porter et l'univers luxueux de Dice Kayek. P.L.

15, RUE SAINT-BENOÎT - 75006 PARIS - +33 1 43 22 41 76 - WWW.DICEKAYEK.COM
OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 11 H À 20 H

Étincelant Louis Vuitton

Cet hiver, Louis Vuitton célèbre les fêtes de fin d'année dans ses vitrines, inspirées de la tradition des illuminations de Noël.



L' emblème du Monogram Louis Vuitton s'électrise dans de superbes sculptures fluorescentes. Vous verrez d'étonnantes sphères et cœurs en 3D, des animations graphiques pop qui subliment une sélection de pièces iconiques de Louis Vuitton : sac Twist, sneakers LV Archlight et la collection de maroquinerie Damier Graphite Map sont à l'honneur.

Tout aussi scintillants et graphiques, les sacs, accessoires et souliers féminins se joignent à la célébration des fêtes. Exit la morosité, c'est la couleur qui prime. Et si vous pensez cadeau d'exception, jetez un œil à la nouvelle collection « Gifting », une gamme d'objets irrésistibles – et précieux – ludiques et sensibles. Nul doute, au pied du sapin, ils feront sensation ! C.F.

170, BOULEVARD SAINT-GERMAIN – 75006 PARIS
+33 1 45 49 62 32 – FR.LOUISVUITTON.COM
TOUS LES JOURS DE 10 H À 19 H
SAUF LE DIMANCHE DES 11 H



Glamour et folie mêlés

Maison Ernest

Une nouvelle boutique décorée comme un boudoir, où revendiquer sa féminité, en rouge et noir évidemment !

Styliste formée au Studio Berçot, Isabelle Bordji dirige Maison Ernest depuis 2012. Cette attractive amazone, fille d'une princesse javanaise, dessine désormais les modèles de la marque fondée en 1904 par Ernest Amselle, en face du Moulin Rouge. La spécialité : des souliers à talons hauts, longtemps réservés aux danseuses de cabaret. Mais ces objets sulfureux, au design si français, ont séduit une clientèle plus large. Après Mistinguett ou Joséphine Baker, ils ont chaussé Cindy Crawford, Kate Moss, Kylie Minogue ou Beyoncé. Les photos d'Helmut Newton ont élevé l'escarpin *Élysée* au rang d'icône. Les photos de Karl Lagerfeld, puis les défilés de Jean-Paul Gaultier, ont pris la relève, suivis des spectacles de Philippe Decouflé ou Thierry Mugler. Maison Ernest s'adresse à toutes les femmes.

Combinant glamour et interdit, surfant sur l'esthétique sensuelle de la mode, ses créations haut de gamme garantissent un rare confort. Nos coups de cœur : l'escarpin rouge agrémenté de son bijou-phare *Damnation* et, pour tous les jours, les bottines plates *Bandit*. À inscrire d'urgence sur votre « must-have list » ! R.F.

16, RUE DU CHERCHE MIDI – 75006 PARIS
+33 1 77 32 63 16 – WWW.MAISONERNEST.COM



Janthra Spa

La Thaïlande comme si vous y étiez

Vous rêvez d'un massage thaï mais vous n'avez pas le temps de vous envoler pour Bangkok ou Chiang Mai ? Qu'à cela ne tienne !

Un spa conçu dans la pure tradition thaïlandaise vient d'ouvrir au cœur de Saint-Germain-des-Prés. On aime la dimension humaine de l'établissement : deux cabines solo et trois duo, le tout dans des caves voûtées du XVI^e siècle auxquelles on accède par un escalier en pierre. Les massages se font sur table ou sur tatami, dans une ambiance simple et saine. Janthra, la maîtresse des lieux, a longtemps tenu une adresse passage Choiseul, Rive Droite. Une expérience désormais au service des habitants du VI^e arrondissement et des touristes séjournant à l'hôtel. « Pleine-lune-qui-brille » (traduction littérale de son prénom thaïlandais)



sait de quoi elle parle. « Au-delà des techniques, il faut percevoir les lignes d'énergies pour que le flux passe, explique-t-elle. Comme en cuisine, il y a une recette, mais mille façons de l'exécuter ». Le massage Mix d'Asie, mêlant trois techniques différentes, est une garantie de bien-être. Notre préférence va toutefois au Rituel Janthra Spa : un soin de deux heures comprenant gommage et massage, dans une cabine double équipée d'un jacuzzi où l'on peut, en prime, sabrer le champagne. À tester en couple ! R. F.

5, RUE BERNARD PALISSY – 75006 PARIS
+33 1 43 22 02 57 – WWW.JANTHRA-SPA.COM



LE MASSAGE À 4 MAINS : UNE EXPÉRIENCE SINGULIÈRE ET INOUBLIABLE.



Casanera La beauté made in Maquis

De cette terre protégée entre mer et montagne, la marque tire des soins bio remarquables à base de plantes de l'île de Beauté.

Si Casanera, marque de cosmétiques bio corse, est née en 2011, l'histoire a véritablement commencé beaucoup plus tôt, dans l'enfance de la créatrice, Marie Ceccaldi. Dans sa Balagne natale, elle hérite d'un précieux herbier confectionné sur trois générations par une arrière-grand-mère guérisseuse et une mère pionnière de la cosmétique fraîche dans les années 70. Puisque tout se soigne par des décoctions et macérats de plantes corses, Marie Ceccaldi lance Casanera, ligne de soins bio « Made in Maquis ». Myrte, immortelle, lentisque, genévrier et beaucoup d'autres plantes issues de la culture biologique sont ainsi cueillies à la main



LA CRÉATRICE,
MARIE CECCALDI.

et distillées à froid, en Balagne, selon un savoir-faire ancestral. Les émulsions sont montées au fouet et les pots remplis à la main. Les précieux actifs et leurs effets bénéfiques sont ainsi totalement préservés. Des bougies 100 % végétales, des savons entièrement naturels et des diffuseurs d'ambiance aux

parfums à base d'huiles essentielles corses complètent harmonieusement ce moment offert par l'île de Beauté. Après 4 enseignes en Corse et une à Aix-en-Provence, Casanera est disponible exclusivement à Saint-Germain-des-Prés dans une boutique au Bon Marché. P.L.

CASANERA AU BON MARCHÉ : 24, RUE DE SÈVRES – 75007 PARIS – +33 1 44 39 80 00 – WWW.CASANERA.CORSICA



— FLEUR DE SUREAU —

SO FRENCHY!



Lancée en 2007, la liqueur St-Germain s'est imposée dans le milieu de la mixologie comme une ode à la France et un hommage au mythique quartier de Saint-Germain-des-Prés, dont elle tire son nom.

LA LIQUEUR ST-GERMAIN EST FABRIQUÉE À PARTIR DE FLEURS DE SUREAU FRAÎCHES RÉCOLTÉES À LA MAIN UNE FOIS PAR AN.

Élaborée à partir de mille fleurs de sureaux sauvages, cueillies à la main puis macérées, la liqueur St-Germain offre, sans ajout d'agent conservateur ni d'arôme artificiel, la quintessence d'un bouquet printanier issu des hauteurs pré-montagneuses d'Europe. Nez : intense, aromatique et fruité mais fin et élégant, avec de subtiles notes florales. Bouche : des fruits exotiques allant du pamplemousse rose à la mangue, de la poire, mais aussi des agrumes comme le citron. Finale : longue et fraîche, comme une caresse pour le palais. Bref, une bouche onctueuse aux notes gourmandes et complexes. « Ingrédient incontournable aux 1001 possibilités de création » confirme Lulu St-Germain, ambassadrice de la marque.

La liqueur St-Germain (teneur en alcool 20 %) se boit pure, sur glace ou en cocktail. Parfaite avec des framboises et du champagne, dans un gin tonic ou encore avec du prosecco pour un « St-Germain Spritz », cocktail-signature pour jouer les Vénitiens à Paris, boulevard... Saint-Germain, évidemment !

Une boisson empreinte d'élégance, à l'instar de cette bouteille (disponible en 50 et 70 cl, mais aussi en 20 cl et en mignonnettes à collectionner) aux allures aussi soignées qu'en parfumerie, aux courbes d'une élégance rare, magnifiées par la typographie des étiquettes or et bleu nuit. Chaque pièce numérotée porte le sceau circulaire emblème de la marque et de la tradition. Comme un clin d'œil aux années vingt et au style Art déco. À placer fièrement dans votre bar, à côté des vieilles grandes liqueurs françaises. La relève est assurée. R. F.

WWW.STGERMAIN.FR



ST-GERMAIN SPRITZ, COCKTAIL-SIGNATURE DE LA MARQUE.

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

Taokan

Un chef d'exception en coulisses

Chez Taokan, le chef Au Tien Dat imagine chaque jour une cuisine franco-chinoise réellement créative et définitivement savoureuse.



© GREGORY BRARD - SENSATIONWEB



© JEAN-CHARLES CASLOT

LE CHEF AU TIEN DAT PRÉPARE UNE CARTE DE GASTRONOMIE CHINOISE MODERNISÉE ET CONTEMPORAINE.

La belle histoire de Taokan, le *successful* gastronomique chinois de Saint-Germain-des-Prés, s'écrit depuis le début à 4 mains. Celles de Christophe Daine, créateur d'élégants et chic restaurants de cuisine fusion et celles d'Au Tien Dat, talentueux chef à l'imagination débridée. Né à Hong Kong et arrivé en France à 20 ans, Au Tien Dat est un autodidacte. Son métier, il l'a appris à Paris dans de jolies maisons telles que le Buddha Bar ou Chez Ly. Quand Christophe Daine lui donne carte blanche pour créer une carte de gastronomie chinoise modernisée et contemporaine, le chef laisse libre cours à sa créativité fondée sur sa double culture, cantonaise et française. Ainsi, il travaille des produits absents de la cuisine chinoise, tels l'aubergine, l'épinard ou la Saint-Jacques, mais à la manière traditionnelle chinoise, sous forme, par exemple, de délicats dimsums. Modernes, les recettes de Taokan sont inédites, absolument pas grasses et peu salées. La même inventivité prévaut au dessert avec le nem au chocolat noir, une irrésistible gourmandise franco-asiatique. La délicieuse crêpe au thé vert, présentée comme un maki, accompagnée d'une mangue fraîche ou de cacao coulant, construit un formidable pont gustatif entre la Bretagne et l'Asie, dont Au Tien Dat demeure le maître d'œuvre inégalé. P.L.

CRÊPE AU THÉ VERT. PRÉSENTÉE COMME UN MAKI. ACCOMPAGNÉE D'UNE MANGUE FRAÎCHE OU DE CACAO COULANT.

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 – OUVERT MIDI ET SOIR DU LUNDI AU SAMEDI ET DIMANCHE SOIR. FERMÉ DU 1^{ER} AU 15 AOÛT.



Alcazar

Auberge festive

Bar restaurant chic et gourmand, l'antre où sévit autrefois un certain Jean-Marie Rivière est toujours un lieu de fête folle et déjantée.

Un peu du Palace, un doigt du Studio 54, un zeste de cabaret, ajoutez des hétéros, des gays, des jeunes, des vieux, des drag-queens, des créatures et des performers, secouez bien le tout et vous obtenez « Le Privé de la Madame Claude », LA fête mensuelle incontournable de Saint-Germain-des-Prés, au mythique Alcazar de la rue Mazarine. Fabrice Gilberdy, le nouveau directeur de la maison, fait se rencontrer et danser, au son de la meilleure disco, les noctambules parisiens. Mais pas besoin d'attendre ce rendez-vous phare pour faire la fête. Dès le mercredi, l'Alcazar offre une ambiance festive avec « La Groupie du Pianiste », une soirée piano-voix où les standards de la chanson sont repris en chœur par la salle. Puis, chaque jeudi, vendredi et samedi, l'Alcazar propose une expérience complète de la vie parisienne sans avoir à changer de lieu. La soirée commence par un cocktail préparé par un mixologue au bar, continue par un savoureux dîner

au restaurant et se poursuit au balcon pour la partie clubbing. Et pourquoi pas rester dans cette auberge festive jusqu'au brunch du dimanche matin ? Détox, bio, végan et signé de la fameuse Guinguette d'Angèle, il promet une remise en forme en douceur... jusqu'à la prochaine fête de l'Alcazar ! P.L.



© F. SEGUIN



62, RUE MAZARINE – 75006 PARIS
+33 1 53 10 19 99 – WWW.ALCAZAR.FR
OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE DE 12 H À 15 H ET DE 19 H À 2 H



© CHUCK AND SHOOT

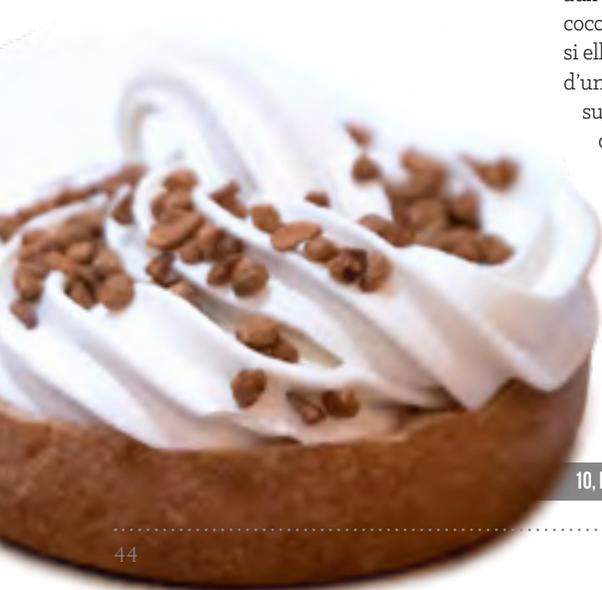
CALIFORNIA BLISS

Chaud, chaud, chaud l'hiver !

Une délicieuse brioche toastée et fourrée ainsi que des superfood lattes chauds s'invitent cet hiver chez le spécialiste du yaourt glacé. Et bien plus... Açai bowls, Papaya bowls, smoothies... Pour prolonger le plaisir !

Depuis un an, il souffle sur Saint-Germain-des-Prés un vent venu de Californie. Rafraîchissants, savoureux et *healthy*, les Frozen Yogurts 0 % de matière grasse, produits-phares de California Bliss, ont immédiatement conquis les Parisiens gourmands. Pour prolonger le plaisir en hiver, la marque, fondée par l'Américaine Kylie Schuyler et la Française Danielle Ahajot, se lance dans le chaud, avec deux nouveautés. La première est une belle brioche bio, toastée et fourrée au Frozen Yogurt, à la pâte chocolat-noisette ou au miel, que vous pourrez accompagner d'un chocolat chaud aux multiples déclinaisons (noir intense, lait, noisette, spéculoos, coco...). Une douceur idéale au petit-déjeuner ou au goûter, surtout si elle s'accompagne, seconde nouveauté hivernale de la maison, d'un *superfood latte* bien chaud. Esprit californien oblige, les superfoods sont des fruits, légumes, algues ou encore plantes dont les apports nutritionnels sont supérieurs aux autres, puisqu'ils apportent vitamines, minéraux, fibres et enzymes provenant de sources naturelles. Détox, antioxydants, anti-stress et 100 % vegans, les 3 nouveaux superfood lattes sont une expérience bénéfique pour les organismes fatigués par l'hiver. California Bliss ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. Désormais disponibles en livraison sur les plateformes Uber Eats et Deliveroo, les recettes de la marque s'enrichissent ces jours-ci de nouvelles créations salées. Décidément, l'hiver n'a pas que du mauvais ! P.L.

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



MadamAdor... et nous aussi !

Un nom prémonitoire pour ce nouveau restaurant installé depuis le mois de septembre rue Guisarde.

C'est un espace au décor végétal où se pressent déjà les aficionados du bon et du bien manger aux tarifs, cerise sur le gâteau, très abordables. Ce nouveau restaurant est né de la volonté des trois associés – Pascal, Erwan et François – de ne travailler exclusivement qu'avec des produits sans aucun pesticide. De la Saint-Jacques de Saint-Brieuc à la gambas rôtie, aux viandes en provenance directe de la ferme du Ponclet en Bretagne, c'est le sans-faute qui allie aussi bien qualités gustatives que fraîcheur bio. Avec un menu qui change tous les jours et une carte du soir attractive, tous les goûts sont permis. Leur quasi de veau (qui fond littéralement en bouche) est un poème et le chef se surpasse dans les accompagnements avec légumes frais et sauces, au point qu'on en oublierait presque que tous les poissons sont cuits à la vapeur.



© JANA

Ne manquez pas non plus le très sollicité jambon de Bigorre. Pour les douceurs, pas d'hésitation, la figue est en *guest star* : rôtie au vin chaud et crumble, ce n'est plus un dessert mais un souvenir. Et si vous voulez vous offrir un repas de fêtes, sachez qu'en passant la commande 24 h à l'avance, on vous servira du homard bleu. Madame adorera ! C.F.

9, RUE GUIGARDE – 75006 PARIS – +33 1 42 03 23 14
WWW.MADAMADOR.FR – OUVERT MIDI ET SOIR DU LUNDI AU SAMEDI



© JANA



© JEANNE PARIS



La galerie d'art de la lunette

*Lunettes de vue ou solaires, Ligne de Vue, c'est la nouvelle
adresse chic et couture des Germanopratin.*

L'ouverture d'une nouvelle boutique d'optique vaut toujours le coup d'œil. En provenance de Bordeaux et du Cap Ferret, où elle possède deux magasins, Alexandra Marquais s'installe à Saint-Germain-des-Prés avec un bel espace multimarque, à la décoration soignée et feutrée, à l'instar d'un hôtel de luxe. L'élégante visagiste s'attache à référencer dans son écrin aussi bien des griffes telles que Céline, Moscot, Nathalie Blanc, Courrèges et Mykita, que des modèles des plus

créatifs et des moins répandus comme Gold & Wood, Møyst Atelier, ou encore Rétrosuperfuture... Pour tous ceux, férus d'originalité et d'exclusivité, qui ne souhaitent pas voir sur le bout de leur nez les mêmes lunettes que leur voisin, vous êtes à la bonne adresse ! Enfin, le top de la correction optique est assuré avec les meilleurs verres des laboratoires les plus en pointe. Vous l'aurez compris, chez Ligne de Vue, on vise l'excellence !

P.L.

48, RUE DE GRENELLE – 75007 PARIS – +33 1 40 47 47 40 – WWW.LIGNEDEVUE.COM
OUVERT LE LUNDI DE 14 H À 19 H ET DU MARDI AU SAMEDI DE 10 H À 19 H

COIFFIRST
PARIS

Le luxe à la cool

Présent à l'international, dont 3 salons à Saint-Germain-des-Prés, Coiffirst vous invite à un parcours Rive Gauche pour découvrir les plus belles adresses coiffure de la capitale.

Vous rêvez d'être la plus belle ce soir pour aller danser ? Courez chez Coiffirst. Il n'y aura pas photo ! La marque de fabrique ? Le glamour au naturel. Car en beauté comme en art, l'effort ne doit jamais paraître. Ici, on assure ne pas couper les cheveux, mais de redessiner les formes. En vérité, il existe un style Coiffirst, et même une *first* attitude, qui expliquent le succès international de la marque fondée par Éric Pflanzgraf. Les fondamentaux de la maison reposent sur des techniques et un savoir-faire propres, comme le fameux balayage « vernis » ou « vernissage », qui assurent un résultat parfait. On apprécie également la qualité d'accueil d'une équipe aux petits soins. Mais Coiffirst, c'est d'abord une ambiance unique, des décors à couper le



CHEZ COIFFIRST, LES COIFFEURS/EUSES SONT LES AMBASSADEURS.
AU CENTRE, LE FONDATEUR ÉRIC PFLANZGRAF.

souffle, que l'on élise le salon de la rue du Four aménagé sur 1 000 m² dans des anciens bains-douches, celui de la rue de Buci dans une cour pavée ou la nouvelle adresse cocooning de Bac. Et partout, des lustres scintillants, des canapés moelleux et une collection exceptionnelle de miroirs, provenant des palaces de la capitale, qui permettent de jeter un œil pour vérifier que vous êtes bien la plus belle femme du royaume...

R.F.

BAC : 3, RUE PAUL-LOUIS COURRIER – 75007 PARIS – +33 1 42 22 04 36 / SAINT-GERMAIN : 44, RUE DU FOUR – 75006 PARIS – +33 1 45 44 84 39
ODÉON : 10, RUE DE BUCI – 75006 PARIS – +33 1 44 07 10 20 – WWW.COIFFIRST.COM SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM : @COIFFIRSTPARIS



LE SALON DE LA RUE DE BUCI.

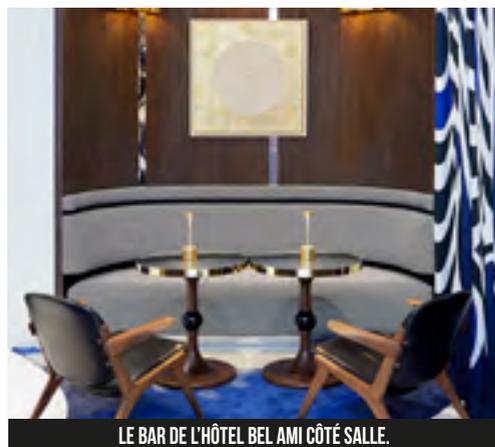
© BR

Hôtel Bel Ami

Mixologie littéraire

En s'installant derrière le bar de l'hôtel Bel Ami l'été dernier, Jérémie Benettayeb, 30 ans, affichait une ambition : dynamiser ce bar lounge et glamour de Saint-Germain-des-Prés. Le Bel Ami se situant en lieu et place de l'ancienne imprimerie où fut édité le livre éponyme de Guy de Maupassant, une évidence s'imposa au jeune homme : jouer la carte littéraire. Ainsi naquirent 8 cocktails-signature, tous baptisés de noms inspirés de l'univers de Maupassant : le « 1885 », date de parution

Le nouveau chef barman, Jérémie Benettayeb, dynamise ce lieu de rencontre et de détente avec des nouveaux cocktails inspirés de l'œuvre de Guy de Maupassant.



LE BAR DE L'HÔTEL BEL AMI CÔTÉ SALLE.

© FRANCIS AMAND / NAROPHOTO

de *Bel Ami*, le « Madeleine Forestier », héroïne du roman, le « George Duroy », le jeune homme ambitieux et séducteur du livre, le « Comte de Vaudrec », amant de Madeleine Forestier, etc. En mixologue expert, passé par les bars du Lutetia, du Shangri-La, du Mandarin Oriental et du Ritz London, Jérémie Benettayeb joue avec dextérité de la vodka, du bourbon, du mezcal, du gin, du champagne, du bitter et de tous les fruits et herbes qui participent à élaboration d'un cocktail d'exception. Les Germanopratsins, et les autres, ne s'y trompent pas. Désormais, c'est au bar du Bel Ami que la jeunesse hype court pour l'apéritif ou la soirée, de belles assiettes de tapas accompagnant les nouveaux breuvages. Après avoir relu *Bel Ami*, bien sûr. P.L.

7-11, RUE SAINT-BENOÎT – 75006 PARIS
+33 1 42 61 53 53 – WWW.HOTEL-BEL-AMI.COM
OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE DE 10 H 30 À MINUIT



LE NOUVEAU CHEF BARMAN, JÉRÉMIE BENETTAYEB, PRÉPARANT UN DES COCKTAILS INSPIRÉ DE L'UNIVERS DE MAUPASSANT.

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



Le restaurant de l'hôtel Montalembert Un nouveau *chef* au parfum

Table prisée de Saint-Germain-des-Prés, le restaurant de l'hôtel Montalembert s'offre un nouveau chef au parcours étonnant et à la cuisine bien sentie.

salle du restaurant, toute de marbre et de boiseries, attenante au cosy coin cheminée-bibliothèque, il propose une cuisine simple et juste en goûts. Jérôme Jullion aime réinterpréter, avec des

La passion et le partage. Voici deux mots qui définissent parfaitement Jérôme Jullion, le nouveau chef du restaurant de l'hôtel Montalembert. Passion, car l'homme a œuvré pendant dix ans dans l'univers de la haute parfumerie, gravissant tous les échelons de cette industrie, avant de choisir la cuisine. Attaché à l'excellence des produits, au service et au savoir-faire du luxe, il avait fini par ne plus se reconnaître dans ce métier et, bien décidé à se faire plaisir tout en faisant plaisir, c'est vers la gastronomie que cet épicurien a tourné son nez. Ainsi, sa cuisine est celle du partage, de la générosité et de la convivialité. Dans la somptueuse

produits de saison, les classiques de la cuisine en les mettant au goût du jour. Ainsi, le chef se réjouit de servir un chou farci au bœuf braisé de 6 h. Un plat que plus personne ne prend le temps de préparer et qui pourtant, non content d'être savoureux, réveille en chaque gourmand de délicieux souvenirs d'enfance. Au Montalembert, il flotte un parfum de plaisir exquis ! P.L.

RESTAURANT DE HÔTEL MONTALEMBERT
3, RUE DE MONTALEMBERT – 75007 PARIS
+33 1 45 49 68 03
OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 12 H À 14 H 30

MOULIN ROUGE PARIS®



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 185€ - REVUE À 21H ET 23H À PARTIR DE 77€ - DINNER AND SHOW AT 7PM FROM €185 - SHOW AT 9PM & 11PM FROM €77
MONTMARTRE 82, BLD DE CLICHY 75018 PARIS - TEL : 33(0)1 53 09 82 82 - WWW.MOULINROUGE.COM

Goût, luxe et volupté



BONSOIR MADAME

HÔTEL PARISIEN

La Villa Saint-Germain-des-Prés **vous dit** « Bonsoir Madame »

L'hôtel de la rue Jacob annonce pour ce printemps un nouvel établissement, centré sur la nature et le jardin du Luxembourg.

Quatre étoiles réputées, La Villa Saint-Germain-des-Prés a depuis longtemps conquis les voyageurs épris de raffinement et d'élégance parisienne. Événement germanopratin par excellence, l'hôtel – déjà propriétaire du Passy Eiffel (3 étoiles) – annonce l'ouverture, en avril 2020, du *Bonsoir Madame*, un nouveau cocon discret aux chambres chaleureuses, situé au 65, rue Madame. Haut de gamme et bien ancré dans son époque, le Bonsoir Madame comblera une approche éco-responsable avec l'héritage du VI^e arrondissement. Ainsi, les matériaux de l'hôtel seront nobles et naturels, les produits proposés



LA RÉCEPTION DE L'HÔTEL LA VILLA SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS.

© STUDIO ALKERGHE



VISUEL 3D DE LA CHAMBRE « LE RUCHER » DU FUTUR HÔTEL « BONSOIR MADAME ».

made in France et bio responsables, tandis que le jardin du Luxembourg sera l'inspiration des 34 chambres. Le Verger, Le Rucher, La Serre, L'Orangerie, La Pépinière, sans oublier les sports et le kiosque à musique : autant d'éléments composant l'identité du « Luco » que le voyageur retrouvera comme thèmes décoratifs des chambres. L'expérience promet d'être réellement originale et séduira les touristes amoureux de la « French Touch » en quête d'authenticité parisienne. Pour une nuit au Jardin... P.L.

HÔTEL LA VILLA SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS :
29, RUE JACOB – 75006 PARIS – +33 1 43 26 60 00
À PARTIR D'AVRIL 2020, HÔTEL BONSOIR MADAME :
65, RUE MADAME – 75006 PARIS

#brunchclubbing #chill

“Saturday afternoon fever”

Coya, c'est LE nouveau restaurant aux saveurs sud-américaines. Ici, on réinvente le brunch version clubbing, on goûte le guacamole préparé minute, les ceviches, les tacos, les tiraditos et bien sûr, les churros. Deliciosos ! Et quand DJ et percussionnistes sont de la fête c'est encore mieux !

www.coyarestaurant.com



© DAVID GRIFFEN



© LUTETIA

#palace #rivegauche

HÔTEL LUTETIA : LE SEUL « PALACE » DE LA RIVE GAUCHE !

ROUVERT DEPUIS JUILLET 2018 APRÈS DE SOMPTEUX TRAVAUX CONDUITS PAR L'ARCHITECTE JEAN-MICHEL WILMOTTE, LE LUTETIA VIENT DE DÉCROCHER LE LABEL PALACE. ON N'A PLUS DE RAISON DE QUITTER LA RIVE GAUCHE !

www.hotellutetia.com

#HLM
351 C'EST LE NOMBRE DE
LOGEMENTS SOCIAUX
QUI SERONT DISPONIBLES
D'ICI 2021 AU CŒUR DU
VII^E ARRONDISSEMENT,
DANS L'ÎLOT ST-GERMAIN.

#maille #fashionvictims

La mode. La mode. La mode.

L'animatrice de feu *La mode. La mode. La mode.* sur Paris Première a ouvert sa première boutique, chic et parisienne, rue de Varenne. Alexandra Golouanoff, figure emblématique de la mode parisienne fait son entrée avec, en super star, la maille. Évidemment de très haute qualité. Qu'on se le dise : le tricot ça rend beau !

www.alexandragolouanoff.com



© BETINA RHEIMS

#placedesvosges

Le Pavillon de La Reine : l'écrin royal du Marais

Un coup de cœur qui séduira sans nul doute les globe-trotters les plus chic en quête de calme, de volupté et de discrétion. Situé à peine en retrait de la place des Vosges, l'hôtel 5 étoiles est un condensé de bar cosy comme on les aime, de restaurant avec cheminée, de spa chaleureux, de chambres élégantes et raffinées... Bref, une escapade à offrir d'urgence à votre amoureux(se).

www.pavillon-de-la-reine.com

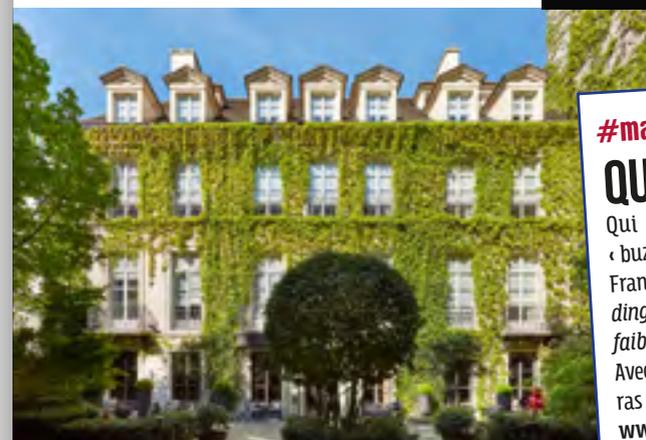
#oceanvoiedillumination #deuxiemeedition

ODYSSÉE SOUS-MARINE AU JARDIN DES PLANTES

RECORD À BATTRE ! APRÈS AVOIR ACCUEILLI PRÈS DE 370 000 VISITEURS L'AN PASSÉ AVEC SES ESPÈCES ILLUMINÉES, LE MUSÉUM RÉCIDIVE AVEC CE NOUVEAU FESTIVAL DES LUMIÈRES, EN METTANT EN SCÈNE L'IMMENSITÉ DES OCÉANS DÈS LE 18 NOVEMBRE. AU PROGRAMME : CRÉATURES ÉTRANGES, SPLENDEURS DES MERS CHAUDES ET EXPÉDITION ABYSSALE VERS LES MERS GLACÉES DES PÔLES. UNE PLONGÉE À FAIRE EN FAMILLE. JUSQU'AU 19 JANVIER 2020. WWW.JARDINDESPLANTESDEPARIS.FR



© CHINA LIGHT FESTIVAL BY



© L'ÉPIQUE

#maillontaible #burgerquiz

QUIZ ROOM

Qui n'a pas rêvé d'appuyer sur le « buzzer » ? Première adresse du genre en France, à Saint-Germain, en mode *team building* ou entre amis, réinventez *Le Maillon faible* ou *Questions pour un champion*. Avec un décor 100 % plateau télé, les caméras en moins, vous pouvez lâcher prise ! www.quiz-room.com



© QUIZ ROOM

#madeinedeproust #hauteglacerie

Happy Fruttini

Fruttini by MO souffle en décembre sa première bougie et nous fait revivre cette rafraîchissante madeleine de Proust : le citron givré... en version luxe. Ici, les fruits sont déshabillés avant d'être givrés et garnis d'incroyables sorbets, présentés en exclusivité pour les fêtes dans des corbeilles en nougatine au sésame blanc ou noir. C'est beau, minutieux, élégant et surtout c'est succulent. Pourquoi ? Car les Fruttini sont tous préparés à base de pulpe de fruits, d'eau et juste ce qu'il faut de sucre. C'est tout ! Pour tous ceux qui souhaitent une alternative à la fameuse bûche, vous êtes à la bonne adresse et la livraison s'effectue dans toute la France ! Plus d'excuse...

www.fruttinibymo.fr

24, rue St-Placide – 75006 Paris
+33 1 43 20 47 31



© ANNE-CHARLOTTE BARDOUN

Soirée chez Castel à l'occasion
de la sortie du magazine Cerise n° 12.



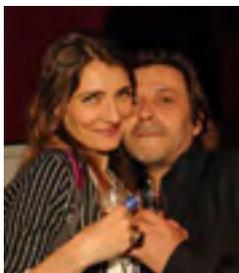
DELPHINE COULIN, AUTEURE ET SCÉNARISTE,
ANNE-SOPHIE CUNIN DE ARTE FRANCE
ET LAURE LEFÈVRE, COORDINATRICE DE CERISE



THIBAUT SINCLAIR
DES BÂTEAUX MOUCHES AVEC
LE JOURNALISTE GILLES LHOTES



FRANCK DELAY
ET ADEL KACHERMI



BELEN FERRIS, ARTISTE ET PATRICE
ROMEDENNE, JOURNALISTE



ÉRIC PFALZGRAF, FONDATEUR DE COIFFIRST
ET MÉLINDA HÉLIE,
DIRECTRICE GÉNÉRALE DE CASTEL



CAROLE FERNANDEZ, RÉDACTRICE EN CHEF DE CERISE ET ERIQ EBOUANEY, ACTEUR



LE COMÉDIEN THIERRY FRÉMONT
AVEC LE MAGICIEN MAGIC ANTOINE



CHRISTINE KELLY, JOURNALISTE
ET CAROLE FERNANDEZ



LES JOURNALISTES CHRISTINE OBERDORFF, KARINE FAUVET, ISABELLE GOUNIN,
NATHALIE VIGNEAU, HELENA MORNA, LINDA BOURRAS



VALÉRIE BOCHENEK
ET JEAN-LOUIS DEBRÉ

© PHOTOS : JEAN RALPH ARBIDA / CHRISTOPHE SUSING PRESSBACKSTAGE

CAVIAR PASSION
LA CAVIAR ATTITUDE N'EST PLUS UN RÊVE

*Au-delà du caviar,
nous créons de la passion*



CAVIARPASSION.COM
Le 1^{er} site de vente de caviar en ligne

+33 1 55 35 34 00



Respect de
la chaîne du froid



Conservation pendant
3 mois entre 0 et 4°



Livraison rapide
en 24/48 h



Paiement
sécurisé



POLO

RALPH LAUREN