

CERISE

PARIS CITY MAGAZINE



Solène Debies



MICHAËL ZINGRAF

REAL ESTATE SINCE 1977



Marchand de rêves et de souvenirs

www.michaelzingraf.com



CAROLE FERNANDEZ,
RÉDACTRICE EN CHEF

Le style #Paris

« L'élégance parisienne ». Plus qu'une allure, un concept qui dépasse nos frontières. Une référence en matière de mode, incontournable, première. Quand la mode se démode, le style, lui, reste. L'incarner, c'est le Graal des couturiers et le définir, le travail des générations de journalistes et, aujourd'hui, l'apanage des instragrammeuses et séries Netflix. Pourquoi la série *Emily in Paris* cartonne-t-elle dans le monde entier ?

Nous nous sommes interrogés et soyons honnêtes ! Ce n'est ni pour ses prouesses scénaristiques, ni pour la maestria de sa réalisation. Mais derrière le sucre de la série, *Emily in Paris* fédère un cliché permettant à toute une génération du monde entier de « visualiser » le fameux « way of life parisien ». Ou plutôt son interprétation. Qu'importe ! En cela, l'idée est aussi géniale que la petite robe noire de Gabrielle Chanel car « l'élégance parisienne », son style, est bien devenu aujourd'hui intemporel.

Dans ce numéro, c'est Paris sous toutes ses coutures qui est au programme. Sur les flots, éblouissez-vous de ses monuments et de sa majesté. Sur la terre ferme, découvrez les dernières tendances, ou comment arpenter ses rues en sneakers ou stiletto, mais toujours avec style. Des lieux les plus sélectifs pour parfaire votre silhouette et garder la forme jusqu'aux cafés incontournables où faire une pause. Découvrez toutes les meilleures adresses et profitez de l'expertise *made in Cerise* pour rester élégantes, chics, décontractées, érudites, fêtardes... Bref, Parisiennes.

Bonne lecture !

Directrice de la publication,
rédactrice en chef : Carole Fernandez
Coordination éditoriale : Hélène Olivier
Direction artistique et secrétariat
de rédaction : Julie Natanson
Photos © Wikimedia Commons,
Illustration de couverture © Solène Debiès
Ont participé à ce numéro :
Rodolphe Fouano, Philippe Latil,
Max Robert, Anaïs Ferrand, Antoine Le Fur,
Valérie Trierweiler, Florent Paudeleux.
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
Chef de publicité : Laure de Dampierre
Direction des partenariats : Amalia Benoit
Community manager : Adèle Bernardi
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.
Achévé d'imprimer en France
en décembre 2022.
Distribution Adrexo.



TRIANON

MATELAS & SOMMIERS

Retrouvez le confort des plus grands palaces et laissez-vous transporter vers des **nuits royales**.

TRIANON-LITERIE.COM



EN EXCLUSIVITÉ



RETROUVEZ LES MATELAS TRIANON DANS VOTRE MAGASIN
LA COMPAGNIE DU LIT PARIS 6^{ÈME} - 1 RUE D'ASSAS

Sommaire

Actualité

7 DU 9 DANS LE 6

9 ON EN PARLE...

L'effet sneakers...

Culture

11 VU PAR...

Valérie Trierweiler

UNE PAGE DE CULTURE

- 13 • Les expos à ne pas manquer
- 14 • Demandez le programme de la Rive Gauche !
- 16 • Bons plans culturels
- 18 • Une page de lectures
- 20 • Cahier de tendances
- 23 • Une page de shopping
- 26 • Sur les traces d'Emily in Paris

28 GLV

GOÛT, LUXE ET VOLUPTÉ

Les coups de cœur de Carole

Café et dessert

59 LES BONNES ADRESSES D'ÉVA

60 UNE PAGE D'ÉVASION

- Conservatorium Hotel, Amsterdam
- Hôtel Martinez, Cannes

65 ÇA S'EST PASSÉ DANS LE 6

Soirée chez Castel pour les 10 ans de Cerise Paris City Magazine



CERISE N° 17 - DÉCEMBRE 2022

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



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

**Click & collect et livraison
en direct sur www.taokan.fr**



Taokan Restaurants



@restaurant_taokan

PHOTOS © JEAN-CHARLES CASLOT

Catherine Dubois



CATHERINE DUBOIS
REÇOIT DANS SON CABINET
10, RUE DE L'ODÉON
75006 PARIS
+33 6 50 43 30 67

Entre coaching et hypnose, l'adresse à ne pas manquer

Formée au coaching à la prestigieuse école HEC et diplômée de 2 masters en psychologie et ressources humaines, certifiée praticienne en hypnose Eriksonienne, certifiée en thérapies brèves orientées solutions, maître praticien PNL. Bref, vous l'aurez compris, Catherine Dubois est une thérapeute à laquelle on peut se fier. Si les commentaires les plus fréquents de sa patientèle – qu'elle reçoit dans son élégant cabinet rue de l'Odéon – ne tarissent pas d'éloges sur sa faculté à adapter ses méthodes en fonction de chaque problématique, c'est que la praticienne bénéficie d'une expérience solide et d'une véritable implication. Entre coaching et hypnose, elle cherche avant tout à atteindre vos objectifs. Une adresse qui fait du bien.

C. F.

www.hypnotherapeute-idf.fr

kaplan Café méditerranéen

Kaplan, c'est le nom de la nouvelle adresse gourmande qui vient d'ouvrir à Saint-Germain-des-Prés. Au menu de ce restaurant à la carte innovante, des spécialités méditerranéennes à grignoter à toute heure de la journée. Chez Kaplan, on s'offre un petit-déjeuner, un déjeuner agrémenté de quelques mezzés, une pause sucrée avec un *tea time* ou un *afterwork* gourmand avec vins et antipasti, dans un cadre cosy-chic. Sans oublier le brunch du week-end pour une parenthèse conviviale, en famille ou entre amis. Ne cherchez plus, vous avez trouvé votre nouveau QG du VI^e arrondissement !

A. L. F.



20, rue du Cherche-Midi – 75006 Paris – + 33 1 42 18 13 18 – www.kaplanparis.com

ODÉON

THÉÂTRE DE L'EUROPE

direction
Stéphane Braunschweig

6 – 22 janvier / Odéon 6^e

Les Frères Karamazov

d'après le roman de **Féodor Dostoïevski**
mise en scène **Sylvain Creuzevault**
artiste associé

11 – 21 janvier / Berthier 17^e

Une mort dans la famille

texte et mise en scène **Alexander Zeldin**
artiste associé

31 janvier – 19 février / Berthier 17^e

Kingdom

d'après le film *Braguino* de **Clément Cogitore**
texte et mise en scène **Anne-Cécile Vandalem**

2 – 26 février / Odéon 6^e

Oncle Vania

d'**Anton Tchekhov**
mise en scène **Galin Stoev**

18 mars – 22 avril / Odéon 6^e

Othello

de **William Shakespeare**
mise en scène **Jean-François Sivadier**

23 mars – 21 avril / Berthier 17^e

Némésis

d'après le roman de **Philip Roth**
mise en scène **Tiphaine Raffier**
création

9 – 26 mai / Odéon 6^e

Daddy

un spectacle de **Marion Siéfert**

12 mai – 9 juin / Berthier 17^e

Hedda

d'après *Hedda Gabler* d'**Henrik Ibsen**
texte **Sébastien Monfé, Mira Goldwicht**
mise en scène **Aurore Fattier**

7 – 17 juin / Odéon 6^e

Sur les ossements des morts

[Drive Your Plow Over the Bones of the Dead]
d'après le roman de **Olga Tokarczuk**
un spectacle de **Complicité**
mise en scène **Simon McBurney**
en anglais, surtitré en français

On en parle...

ACTUALITÉ

L'effet sneakers...

De la mode, des baskets et des horaires des filles de Saint-Germain-des-Prés...

Saint-Germain est un village qu'il faut pouvoir arpenter. Mais ces dernières années, la mode féminine, en matière de chaussures, ne s'était pas beaucoup prêtée à l'exercice. À croire que mettre un pied devant l'autre pouvait être vulgaire, pas assez parisien, pas assez intéressant. Stiletos trop hauts, chaussures compensées difficiles à stabiliser sur les pavés ou godillots, comme lestés par du plomb, avaient rendu l'exercice périlleux pour une femme. Fallait-il faire cent mètres qu'elle pensait légitimement à appeler un Uber, criait au marathon, hurlait à l'épuisement nécessitant de reprendre son souffle dans un café. Ça, c'était avant que les sneakers n'envahissent le marché. Portant aux nues ce qui, jadis, était détesté : le confort. Désormais, libérée, délivrée, la Germanopratinne trotte en sportswear. Va, vit et devient là où ses baskets la portent. Terminés les grands airs qui la poussaient à se distinguer de sa consœur la New-Yorkaise, convertie au « plat » depuis des décennies, la Parisienne a enfin ringardisé l'escarpin. Jetées aux orties les hauteurs de 12 cm de la

téléralité et relégués au rang des tortures chinoises les minuscules talons aiguilles qui ont fait la fortune des cordonniers dans les années 2000. Désormais, un rendez-vous et elle laisse sa Smart au garage pour marcher.

Un miracle, un progrès ? Oui, si l'on considère que la mode lui permet enfin de se déplacer sans entrave. Non, si l'on considère qu'une injonction – jadis celle d'une élégance perchée – a été remplacée par une autre : avoir la ligne pour garder une silhouette élancée sans l'artifice des talons. Désormais, la vie de la Germanopratinne semble ne plus valoir le coup d'être vécue si elle n'a pas engrangé ses 10 000 pas quotidiens calculés par l'iPhone comme le minimum d'exercice. On vous prévient, en 2023, si une amie qui habite le « zéro-six » vous dit « J'arrive » pour vous rejoindre n'importe où dans Paris, vous pouvez être sûr qu'il faudra compter, en réalité, une demi-heure d'attente avant de la voir débouler avec cette excuse irréfutable et toujours méritoire à donner : « J'ai préféré venir à pied ».

ANAÏS FERRAND





Le Calife

Restaurant gourmet, et croisières sur la Seine.



Port des Saints-Pères
75006 PARIS

+33 1 43 54 50 04

calife@calife.com – www.calife.com

Valérie Trierweiler, journaliste, écrivain

Cap sur mon paradis

Je ne vivais pas encore à Paris et tentais de me représenter ce mythique Saint-Germain-des-Prés. Livres et écrivains représentaient les astres de ma vie. C'était donc à Paris, c'était donc au quartier Latin que se situait le centre du monde.

À moi la capitale et Saint-Germain-des-Prés, sitôt le bac en poche !

Enfin, déambuler dans les rues du VI^e, découvrir ces lieux décrits dans les romans, musarder au Luco et arpenter les librairies !

Mais il fallait choisir son camp : le Flore ou les Deux Magots ? La Hune ou La Procure ? La place Saint-Germain ou le carrefour de l'Odéon ? Je n'ai pas été fidèle, je suis allée partout, passant de l'un à l'autre. Il me suffisait, lorsque je débarquais de la gare Montparnasse, de descendre cette longue rue de Rennes et j'arrivais tout droit dans mon paradis. Trente ans plus tard, « mon VI^e » a changé. Moi aussi. Mais l'essentiel est là.

Les livres et les lieux de fêtes, les restaurants et les lieux de culture, tout y est.

Je n'imaginai pas à dix-huit ans que j'aurais un éditeur, comme ces écrivains que je fréquentais. Et c'est toujours avec la même émotion que je me rends aux Arènes, nichées dans l'une des plus jolies rues de Paris, l'élégante Visconti. J'ignorais que je danserais jusqu'à l'aube chez Castel ou à l'Alcazar lors de la *Love night*. Je ne savais pas que le VI^e changerait ma vie par les rencontres que j'y ferais.



Sociétaire des Grosses Têtes

Autrice de podcasts pour Podcast story

Marraine du Secours populaire

Ambassadrice des raids Défid'Elles

Autrice de

• *Merci pour ce moment* (Les Arènes)

• *Le secret d'Adèle* (Les Arènes)

• *On se donne des nouvelles*
(Les Arènes)

MOULIN ROUGE PARIS



Feerie

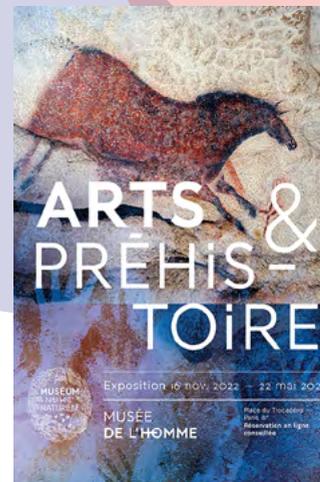
LA REVUE DU PLUS CÉLÈBRE CABARET DU MONDE ! - THE SHOW OF THE MOST FAMOUS CABARET IN THE WORLD!
DÎNER ET REVUE À 19H À PARTIR DE 205€ - REVUE À 21H ET 23H À PARTIR DE 77€ - DINNER AND SHOW AT 7PM FROM €205 - SHOW AT 9PM & 11PM FROM €77
MONTMARTRE 82, BLD DE CLICHY 75018 PARIS - TEL : 33(0)1 53 09 82 82 - WWW.MOULIN-ROUGE.COM

Les expos à ne pas manquer

ARTS ET PRÉHISTOIRE

Des chefs-d'œuvre de l'art préhistorique venus du monde entier, dont 97 pièces préhistoriques originales et des centaines d'images numériques de peintures et gravures. Une occasion unique de voyager dans le temps, à la naissance de l'art !

Musée de l'Homme,
jusqu'au 23 mai 2023
17, place du Trocadéro - 75016 Paris
www.museedelhomme.fr



HYPERRÉALISME CECI N'EST PAS UN CORPS

Réalité, art ou copie ? Courant artistique apparu aux États-Unis dans les années 60, l'hyperréalisme tourne le dos à l'abstraction et vise à une représentation minutieuse de la nature. Consacrée au corps humain, l'exposition rassemble 40 sculptures d'artistes internationaux et confronte le visiteur à son reflet physique.

Musée Maillol, jusqu'au 5 mars 2023
59-61, rue de Grenelle - 75007 Paris
www.museemaillol.com



GOLD, LES ORS D'YVES SAINT LAURENT

Pour célébrer les 60 ans de la première collection Yves Saint Laurent sous son nom propre, l'exposition explore le doré à travers une quarantaine de robes haute couture et prêt-à-porter et une sélection d'accessoires. Incontournable à l'heure où la marque s'installe boulevard Saint-Germain...

Musée Yves Saint Laurent Paris, jusqu'au 14 mai 2023
5, avenue Marceau - 75008 Paris
www.museeyslparis.com

FELA ANIKULAPO KUTI RÉBELLION AFROBEAT

La Philharmonie de Paris propose un passionnant voyage dans la vie et l'œuvre de l'inventeur de l'afrobeat. Entre rythme qui changea le monde et engagement politique, un portrait de Fela Anikulapo Kuti, l'homme qui clamait que « la musique est l'arme du futur ».

Philharmonie de Paris,
jusqu'au 11 juin 2023
221, av. Jean-Jaures - 75019 Paris
www.philharmoniedeparis.fr

Grandes ou petites, du secteur public ou privé, les scènes des V^e, VI^e et XIV^e arrondissements animent avec brio la vie théâtrale parisienne.

DEMANDEZ LE PROGRAMME DE LA RIVE GAUCHE !

En matière de vie théâtrale, la Rive Gauche n'a rien à envier à la Rive Droite. C'est d'ailleurs ici qu'est née la Comédie-Française au XVII^e siècle, comme l'atteste la rue dite de « l'Ancienne-Comédie », au cœur de Saint-Germain-des-Prés. L'illustre maison de Molière, conduite par Éric Ruf, a certes son vaisseau amiral (la salle Richelieu) place Colette, dans le I^{er} arrondissement, mais elle a gardé un pied dans le VI^e : le Vieux-Colombier, fondé par Jacques Copeau en 1913. À voir cette saison : **La Reine des neiges, l'histoire oubliée de Kay et Gerda**, d'après Andersen, par Johanna Boyé (jusqu'au 8 janvier). Suivra **La Dame de la mer** du poète norvégien Henrik Ibsen, mise en scène de Géraldine Martineau (25 janvier-12 mars) avec Laurent Stocker. Avant un très attendu **Théorème / Je me sens un cœur à aimer toute la terre** d'après Pasolini par Amine Adjina et Emilie Prévosteau, avec Danièle Lebrun (5 avril-11 mai). Autre institution nationale estampillée Rive Gauche, l'Odéon-Théâtre de l'Europe, dirigé par Stéphane Braunschweig, qui y mène un travail remarquable. Le théâtre comme facteur de paix et d'amitié entre les peuples est le credo de l'Odéon-Théâtre de l'Europe, qui fêtera ses 40 ans en 2023. À ne pas manquer, la version jubilatoire des **Frères Karamazov** par Sylvain Creuzevault, artiste associé (6-22 janvier).



© RAYNAUD DE LAGE

LA REINE DES NEIGES, L'HISTOIRE OUBLIÉE DE KAY ET GERDA AU VIEUX-COLOMBIER



L'INTÉRIEUR DE LA COMÉDIE-FRANÇAISE RUE RICHELIEU EN 1790 PAR ANTOINE MEUNIER



© SIMON GOSSELIN

LES FRÈRES KARMAZOV À L'ODÉON-THÉÂTRE DE L'EUROPE

Alors que la guerre ébranle l'Europe, un second auteur russe, Anton Tchekhov, sera à l'honneur, sous la conduite du Bulgare Galin Stoev qui montera **Oncle Vania** (2-26 février). *Last but not least*, Jean-François Sivadier proposera au printemps **Othello** de Shakespeare, avec Adama Diop dans le rôle du général maure à la tête de l'armée vénitienne (18 mars-22 avril).

Sans commune mesure avec ces deux salles emblématiques, la Rive Gauche compte de nombreux foyers créatifs. Incomparable rue de la Gaîté qui, à elle seule, mérite le détour... À deux pas, le Poche-Montparnasse, que l'ex-patron de presse Philippe Tesson anime avec une passion juvénile et où il se passe toujours quelque chose. Autre ruche, le Lucernaire, centre d'art et d'essai. À voir (jusqu'à mi-janvier), **Les Sœurs Papilles** qui ont fait un tabac dans le Off d'Avignon l'été dernier. Un spectacle truculent de jumelles espiègles qui n'ont pas la langue dans leur poche. Autre lieu incontournable, La Huchette où **La Cantatrice chauve** de Ionesco

bat les records de longévité, sans que n'y soit négligée la création contemporaine. Les amateurs de marionnettes, y compris adultes, se régaleront quant à eux au Mouffetard avec **La Langue des cygnes** de Laurie Cannac portée par Andy Scott Ngoua (9-22 mars). Un tour des salles s'impose. Pourquoi ne pas le commencer par le Paradis Latin, le plus ancien cabaret de Paris construit par Gustave Eiffel ? Rive Gauche, évidemment ! Festif, assurément.

RODOLPHE FOUANO



LES SŒURS PAPILLES AU LUCERNAIRE

INFOS ET RÉSA
comediefrancaise.fr
theatre-odeon.eu
theatremontparnasse.com
theatre-rive-gauche.com
bobino.fr
comedie-italienne.fr
theatre-edgar.com
lucernaire.fr
lemouffetard.com
theatredelacontrescarpe.fr
theatredespoche-montparnasse.com
paradislatin.com



OTHELLO, AVEC ADAMA DIOP DANS LE RÔLE DU GÉNÉRAL MAURE

À la conquête des bons plans culturels

Quand art et Saint-Germain font des merveilles, Cerise vous dénêche ses pépites. À ne pas manquer !



© HEIDNER JEAN-MAIRE

D'art d'Art

Deux fois par mois, le musée de Cluny propose au public des soirées en compagnie des plus grands chefs-d'œuvre de l'art médiéval. Ces nocturnes sont l'occasion d'assister à différentes conférences en lien avec les expositions temporaires du musée. La célèbre tapisserie de *La Dame à la licorne* de nuit ? Un luxe qui n'a pas de prix.

Les nocturnes du musée de Cluny : les 1^{er} et 3^e jeudis de chaque mois, de 18 h 15 à 21 h, fermeture des caisses à 20 h 30.
www.musee-moyenage.fr

Se faire une toile

Depuis avril 2022, les nostalgiques du cinéma d'antan ont rendez-vous à L'Escurial. Imaginé par le comédien Kevin Elarbi, le ciné-club « 35MM mon amour » propose, une fois par mois, la présentation d'un film de patrimoine (*Querelle*, *Qu'est-il arrivé à Baby Jane ?*, *La Gifle...*) suivie d'une projection en format 35 mm. Idéal pour parfaire sa réputation de cinéphile.

Ciné-club « 35MM mon amour » au cinéma L'Escurial (un jeudi par mois à 20 h, 10 €)
www.dulaccinemas.com



© DR



© BOJANA TITASKA-ALLARY EDITIONS

Les chemins du savoir

Aller au cinéma pour assister à des cours de philosophie ? C'est précisément l'enjeu des *Lundis Philo* de Charles Pépin, rendez-vous hebdomadaire au MK2 Odéon, où le public vient prendre une dose d'érudition de manière ludique. Car oui, on peut s'amuser en philosophant.

MK2 Odéon côté Saint-Germain : tous les lundis à 18 h 30, tarif normal : 16 € ; tarif moins de 26 ans, demandeurs d'emploi, étudiants, apprentis : 9 €
www.mk2.com



© TYR LIANG

Que la lumière soit

Trois ans après avoir fait leur arrivée en France à la Maison de l'Océan, les concerts à la bougie font leur retour. Plongés dans une ambiance à la *Barry Lindon*, les mélomanes assistent à des représentations qui font la part belle autant à des genres musicaux (hip-hop, pop) qu'à de grandes figures de la musique (Michael Jackson, Queen...). Une expérience à nulle autre pareille.

Candlelight, les concerts à la bougie à l'Institut Océanographique de Paris (plusieurs week-ends par mois, à partir de 15 €)
www.candlelightexperience.com

© QUORQUE / WIKIMEDIA COMMONS



Bouillon d'idées

Un samedi par mois, au Théâtre de l'Odéon ou aux Ateliers Berthier, les enfants sont invités à réfléchir aux grandes notions philosophiques (le temps, le beau, l'égalité, l'amour...), en écho aux thématiques des pièces proposées par le Théâtre de l'Odéon. Face à ces philosophes en herbe, Michel Onfray et Raphaël Enthoven n'ont qu'à bien se tenir.

Les petits Platon au Théâtre de l'Odéon (ateliers philosophiques à partir de 8 ans, un samedi par mois à 15 h, 6 €)
www.theatre-odeon.eu

© LES PETITS PLATONS



Musique sacrée

Chaque dernier dimanche du mois, un récital d'orgue est proposé par les organistes de l'église Saint-Germain-des-Prés. Des airs de compositeurs illustres (Lebègue, Lasceux, Rameau...) sont réinterprétés pour un vrai moment suspendu. Un régal, tant auditif que visuel.

Récitals d'orgue à l'église Saint-Germain-des-Prés (dernier dimanche du mois en début d'après-midi, entrée libre).
www.eglise-saintgermaindespres.fr

Les livres à dévorer



« Dévorer des romans n'abîme pas les dents » affirme Frédéric Beigbeder.

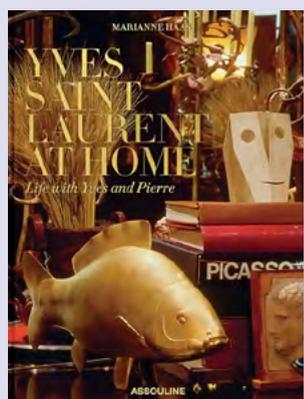
À croquer, sans modération, la sélection des livres de Cerise.



Vivre vite

Le prix Goncourt 2022 est le récit d'une disparition. Celle de Claude, le compagnon de l'autrice Brigitte Giraud, tué lors d'un accident de moto en juin 1999. Raconté comme une enquête par l'écrivaine lyonnaise, *Vivre vite* fait partie de ces romans que l'on n'oublie pas.

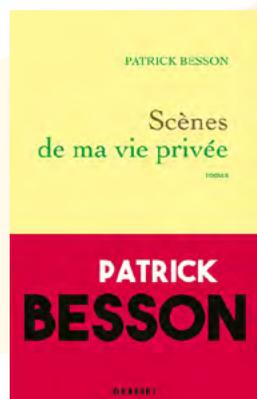
Brigitte Giraud, Flammarion, 208 pages, 20 €



Yves Saint Laurent at Home

Yves Saint Laurent, ce n'était pas que des vêtements. C'était également des lieux (l'appartement de la rue de Babylone, la Villa Majorelle de Marrakech...) capturés par l'objectif de la photographe Marianne Haas. Un beau cadeau à mettre au pied du sapin.

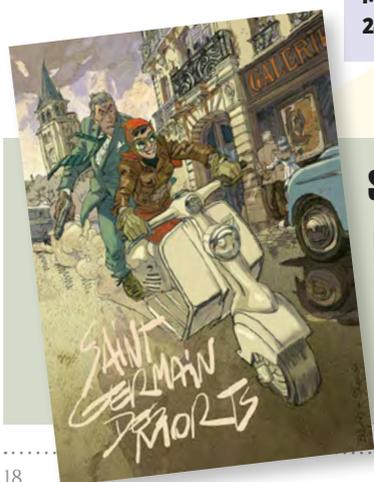
Marianne Haas, Assouline, 240 pages, 95 €



Scènes de ma vie privée

Lucien, romancier de 68 ans, est abandonné du jour au lendemain par sa femme Zoé, éditrice, de 35 ans sa cadette. Les différences d'âge et de générations s'entrechoquent dans un Saint-Germain-des-Prés croqué au vitriol par un Patrick Besson en grande forme.

Patrick Besson, Grasset, 198 pages, 19 €



Saint-Germain des morts

Réédité et enrichi d'esquisses inédites, le roman graphique *Saint-Germain des morts* du tandem Bodart-Streng est une incursion artistique et décadente dans le Saint-Germain-des-Prés des fifties, le tout sur fond d'enquête policière bien ficelée. Et si c'était mieux avant ?

Denis Bodart et Alain Streng, Éditions du Tiroir, 64 pages, 18 €

Un premier roman très prometteur !

À la fois thriller historique et roman choral, 1800, *La Main de sang* est une passionnante plongée dans le Paris du début du XIX^e siècle, marqué par de nombreux (en)jeux de pouvoir autour de la figure de Napoléon Bonaparte. Terriblement addictif.

Rencontre avec Tristan Mathieu, dont le premier tome de la saga 1800 est en lice pour le prix Polar+ du roman noir historique 2023.



La Main de Sang est un roman où l'on vient à douter de ce qui est réalité ou fiction, qu'en est-il vraiment ?

C'est le pari de ce livre, mélanger la réalité et le romanesque afin de brouiller les lignes entre les deux. L'intrigue est bâtie sur ce moment historique où Paris a cru, pendant quelques jours, à la mort de Bonaparte.

Qu'est-ce qui vous a poussé à choisir cette période historique ?

La figure de Napoléon, c'est pourquoi le roman commence après son arrivée au pouvoir, il clôt la Révolution pour mieux marquer toute l'Europe.

Maintenant que le premier tome de 1800 est sorti, qu'en est-il de la suite ?

1800 a été pensé comme une saga, dont *La Main de Sang* est l'introduction, l'aventure continue donc ce printemps aux éditions des Presses de la Cité.

Tristan Mathieu, Les Presses de la Cité, 336 pages, 21 €

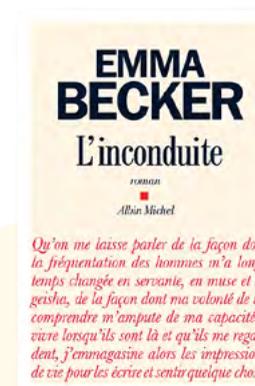
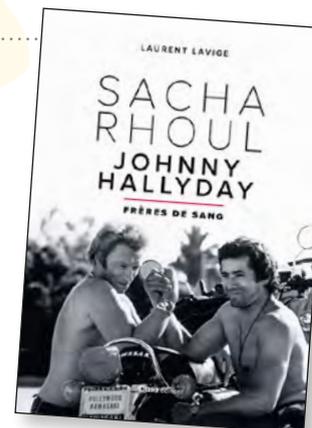
PROPOS RECUEILLIS PAR CAROLE FERNANDEZ

Johnny Hallyday – Frères de sang

Il y a 5 ans, Johnny Hallyday tirait sa révérence. Pour célébrer cet anniversaire, son ancien garde du corps publie *Johnny Hallyday – Frères de sang*, cosigné avec Laurent Lavigne.

Ce dernier, figure importante de la radio et du journalisme musical, a déjà consacré 4 autres livres à *L'Idole des jeunes*. Johnny Hallyday n'a pas encore livré tous ses secrets.

Sacha Rhou et Laurent Lavigne, Casa éditions, 256 pages, 19,95 €



L'Inconduite

Trois ans après *La Maison*, Emma Becker revient à l'autofiction avec *L'Inconduite*, un texte puissant où elle questionne, avec une franchise imparable, les thèmes de la sexualité et du désir. Brut de décoffrage et drôle, ce nouveau roman confirme le statut impérial d'Emma Becker dans le paysage littéraire français.

Emma Becker, Albin Michel, 368 pages, 21,90 €



Quelque chose à te dire

Ébranlée par le décès de sa romancière fétiche, une jeune écrivaine noue une relation intime avec le veuf de cette dernière. Elle pénètre alors dans l'intimité de celle qu'elle a tant fantasmée. Les apparences sont trompeuses dans ce nouveau et troublant roman de Carole Fives.

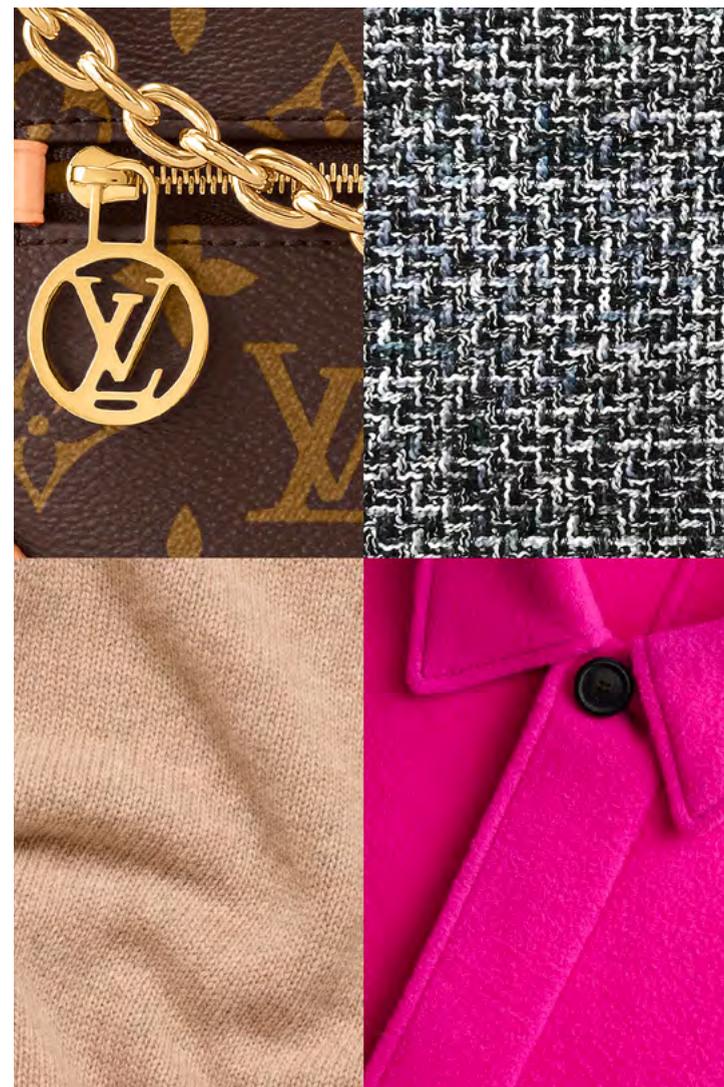
Carole Fives, Gallimard, 176 pages, 18 €

Automne-hiver 22-23

La Germanopratine 3.0

La germanopratine 3.0 ou la déambulation
d'une égérie à la pointe des tendances
de l'automne-hiver 22-23 dans les rues de la Rive Gauche...

Si elle se prend la tête, c'est plutôt dans sa bibliothèque que dans son dressing, sûre d'elle, insubmersible en stiletto aux talons effilés, elle fend la place Saint-Sulpice d'un pas assuré, elle traîne sa longue silhouette dans **un manteau, un peu loose, voire carrément oversize** cette saison. Elle s'emmitoufle dans de belles matières mais surtout, jamais tape à l'œil ! Cachemire, mohair, alpaga, poil de chameau en **beige ou camel** seront ses alliés de l'hiver. Indémorable en manteau Max Mara, ou **un peu boyish** parfois avec son blouson aviateur en peau lainée, en tout cas toujours prête à affronter les frimas avec son **col roulé** Bompard. Elle joue la carte et **l'esprit vintage avec son sac de dame en tweed** chez Céline, ou en velours, incontournable cette saison, en matelassé sensuel, chez Saint Laurent, la griffe dont elle attend l'ouverture prochaine du *flagship* boulevard Saint-Germain... Des **grosses boucles et grosses chaînes gold** ponctueront ses accessoires et cliquetteront au gré de ses déambulations chez Louis Vuitton...



Dans la grisaille de l'hiver, elle va **oser le rose** ! Shocking avec sa robe brodée chez Valentino ou **carrément Stabilo** avec une veste de smoking en gabardine Ami, et aussi ces mini-sacs Dauphine ou Petite Malle carrément irrésistibles, qu'elle a aperçus dans la collection *Prefall* 2022 Louis Vuitton. Dans tous les cas, elle aura l'embarras du choix pour **voir la vie en rose** !

Côté beauté c'est, bien sûr, une adepte du *less is more*, ses cheveux sont relâchés, *effortless*... Pour son parfum, elle laisse son empreinte et le sillage de tout un quartier derrière elle, avec Rive Gauche d'Yves Saint Laurent (1971), hymne à **une femme libre, intemporelle, frondeuse et indépendante**, un peu intello aussi, ça, c'est tout elle... et cette rose bousculée par ses notes de vétiver et mousse de chêne... Ou, plus sensuelle, avec le très beau Saint-Germain-des-Prés, créé par Hedi Slimane pour la collection de haute parfumerie Céline, et ses notes de vanille et guimauve qui ne seront pas sans lui rappeler son dernier *tea time* en tête à tête aux Deux Magots, mais ça c'est une autre histoire...

Ami (au Bon Marché) • 24, rue de Sèvres — www.lebonmarche.com

Céline • 16, rue de Grenelle • www.celine.com

Éric Bompard • 31, rue du Bac — www.eric-bompard.com

Les Deux Magots • 6, place Saint-Germain-des-Prés — www.lesdeuxmagots.fr

Louis Vuitton • 170, boulevard Saint-Germain — www.louisvuitton.com

Max Mara • 37, rue du Four — www.maxmara.com

Saint Laurent • 175, boulevard Saint-Germain — www.ysl.com

Valentino (au Bon Marché) • 24, rue de Sèvres — www.lebonmarche.com

R:

ET VOUS...
QUEL EST VOTRE RITUEL ?

Studio Rituel
16, rue de la Grande-Chaumière
75006 Paris
+33 1 53 10 86 00
www.studio-rituel.paris

La shopping list by Cerise

Insolites, rares ou offres à ne pas manquer,
petit tour d'horizon de nos coups de cœur !



Vitamine C Altrient

Le point commun entre Mathilda May, Gwyneth Paltrow, Justin Bieber ou Marie-Chantal de Grèce ? Tous sont fans de la vitamine C liposomale. Cette « vitamine des stars », commercialisée en France sous le nom d'Altrient, a de nombreux avantages : amélioration du système immunitaire, réduction de la fatigue, contribution au bon fonctionnement du système nerveux... Une alliée précieuse pour affronter l'hiver.

59 € – Citypharma :
26, rue du Four, Paris VI^e
www.altrient.com



St-Germain coffret carafe (50 cl)

Création du distillateur américain Robert Cooper à partir de fleurs de sureau sauvage, St-Germain est peut-être la liqueur la plus « germanopratine » qui soit. Avec une belle carafe et avec modération, c'est encore meilleur.
32,50 € – Maison du Whisky :
6, carrefour de l'Odéon, Paris VI^e
www.whisky.fr



Personal shopper (3 heures)

Parce qu'une virée shopping ne doit pas tourner à la prise de tête, Le Bon Marché a mis en place un service de *personal shoppers*. Soit des employés du magasin qui guident les clients lors de leur shopping et les assistent lors de leurs essayages. Le mieux ? C'est entièrement gratuit !
Gratuit – Le Bon Marché : 24, rue de Sèvres, Paris VII^e – www.lebonmarche.com



Train d'anniversaire Forêt « Konges Slojd »

Vous qui pensiez tout connaître des trains, vous allez être surpris. Ce nouveau modèle à l'univers poético-enchanté présente une drôle de locomotive composée d'une grenouille, d'un tigre, d'un lapin, d'une femme coiffée d'un champignon et d'une paire de cerises. Un objet singulier pour le plaisir des petits. On adore !
79 € – Smallable Family Store : 81, rue du Cherche-Midi, Paris VI^e – www.smallable.com



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

© PHOTOS: DR

8 tirages d'art des aquarelles d'Antoine de Saint-Exupéry en édition limitée

Attention, rareté ! Pour Noël, les adeptes du Petit Prince vont être comblés avec cette sélection d'aquarelles originales d'Antoine de Saint-Exupéry, éditées à seulement 100 exemplaires. Le tout pour moins de 50 €. À ne pas laisser passer !

49,90 € – Le Petit Prince Store :
8, rue Grégoire-de-Tours, Paris VI*
www.lepetitprincecollection.com



Machine à café The Barisieur

Conçue par le designer Joshua Renouf, la machine à café The Barisieur est une merveille d'ingéniosité pour tous ceux qui ne peuvent commencer leur journée sans une bonne dose d'arabica. Lorsque le réveil sonne, ce dernier enclenche également la préparation du café. Il n'y a pas de meilleure odeur pour se réveiller.

395 € – The Conran Shop :
117, rue du Bac, Paris VII*
www.conranshop.fr



THIERRY MARX ET PIERRE HERMÉ

Set découverte de 9 parfums « Orifresh »

Pourquoi se contenter d'un seul parfum lorsque l'on peut en avoir 9 ? Toutes les senteurs de Maison Matine aux noms évocateurs (Hasard Bazar, Bain de midi...) se déclinent en échantillons de 2,5 mL, pour changer de parfum comme de chemise.

29 € – Altermundi :
72, rue de Rennes,
Paris VI*
www.maisonmatine.com



« La galette des chefs, la galette du cœur »

Le premier samedi de janvier, le parvis de l'église Saint-Germain-des-Prés se transforme en grande boulangerie solidaire. D'illustres chefs (Pierre Hermé et Thierry Marx avaient notamment répondu présent l'an passé) proposent leurs galettes.

Les bénéfices des ventes sont ensuite reversés à l'association POIC (Pseudo Obstructions Intestinales Chroniques). Une bonne et délicieuse action.

**Samedi 8 janvier 2023, sur le parvis de
l'église Saint-Germain-des-Prés :**
3, place Saint-Germain-des-Prés, Paris VI*
www.disciples-escoffier.com

SUR LES TRACES D'EMILY IN PARIS AVEC CERISE

PHOTOS © NETFLIX

Paris vu par les Américains ? Il suffit de regarder la triomphale série de Netflix pour saisir l'engouement pour la capitale française. Cerise a mené l'enquête.

De Benjamin Franklin à Ernest Hemingway, les Américains ont toujours raffolé de Paris. « So chic, so romantic ! » aiment-ils s'extasier en découvrant la tour Eiffel, le pont des Arts ou Saint-Germain-des-Prés. Et c'est justement à la terrasse du **Café de Flore**, où elle évoque avec le professeur Thomas le glorieux passé de l'établissement et de son voisin, le café des **Deux Magots**, que l'on retrouve Emily, la nouvelle ambassadrice aux États-Unis de l'art de vivre à la parisienne.

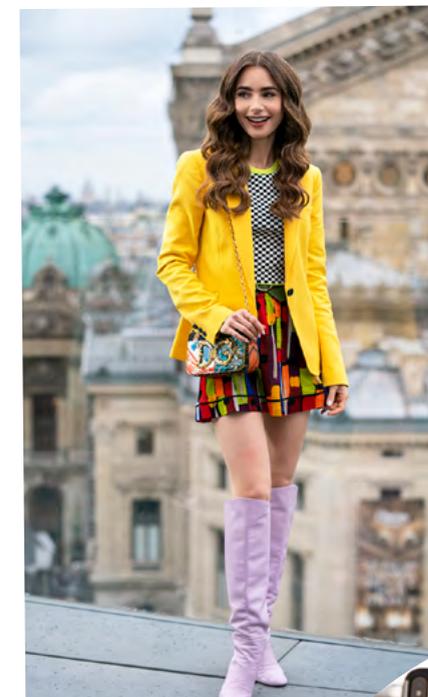
C'est que l'héroïne de la série triomphale de Netflix, *Emily in Paris*, a-do-re la capitale française, ses boulangeries typiques, ses charmants petits restos, ses jardins classieux et ses monuments chargés d'histoire.



D'ailleurs, elle habite à deux pas du **Panthéon** et du **Luco, place de l'Estrapade** précisément, où l'on trouve une fontaine, des bancs, des croissants et des pains au chocolat de la Boulangerie Moderne et plein de plats du terroir du restaurant Les Deux Compères (en réalité le Terra Nera, un très bon Italien). Voilà qui la change de Chicago ! Euvrant dans le marketing du luxe, Lily Collins, alias Emily, arpente la **place de Valois** où siège l'agence Savoir, **les allées du Palais-Royal** où elle ragote sur les Parisiens avec sa copine Mindy, et la **rue de l'Abreuvoir à Montmartre**, bombardée « plus belle rue de Paris » pour sa perspective sur la **basilique du Sacré-Coeur**. Légère et pétillante, la série est une jolie carte postale fantasmée de Paris et une compilation de clichés sur les Français. Mais cela marche ! 70 % des touristes séjournant Rive Gauche ne sont-ils pas américains ? Alors que la saison 3 nous fera découvrir Saint-Tropez vu par une Américaine, Emily, elle, est déjà devenue une véritable Parisienne. Sa garde-robe la trahit. Chanel, Balenciaga, Valentino, Courrèges, Maison Michel, Roate Birger Christensen, Louboutin ou Alexandre Vauthier y côtoient AZ Factory, Zeus&Dione, Cosmo Paris, Aigle, Kangol, Carel, ou Maje, dans des looks extravagants et pimpants. Emily est comme la Parisienne : sa mode, c'est elle qui l'invente ! Et toutes les marques de se précipiter pour apparaître dans une série qui figure au top 10 mondial des programmes Netflix.

L'équipe de costumiers a donné la priorité à la durabilité et à une mode respectueuse de l'environnement tout au long de la production, en réutilisant et en modifiant des pièces existantes et d'archives chaque fois que possible, et en travaillant avec des créateurs qui privilégient l'utilisation de matériaux recyclés et naturels. Ils ont également loué des sacs à vêtements lavables, réutilisables et recyclables, et utilisé des sacs végétaux pour transporter les chaussures.

L'équipe de stylistes a voulu donner au look d'Emily une touche plus années 60-70. Parmi les principales inspirations, citons Françoise Hardy, Jane Birkin, Stéphane Audran, Brigitte Bardot, Kate Moss, ainsi que la Nouvelle Vague française et les films de Godard et Chabrol.



Et puisqu'on est en France, il y a bien sûr le sacro-saint apéro. Emily se plie vite et bien à cette coutume locale. On la voit ainsi boire un verre de Clarendelle, Bordeaux à l'équilibre subtil entre savoir-faire et expression contemporaine de **l'art de vivre à la française**.

Un partenaire de Cerise !
PHILIPPE LATIL



Emily in Paris, saison 3 sur Netflix, à partir du 21 décembre 2022



© STUDIO JEAN-PIERRE



Une traversée de Paris au gré des flots, comme nulle part ailleurs !

Nicolas Gailledrat est un mélomane. Entre la musique et le clapotis des flots parisiens, il a un jour trouvé l'harmonie parfaite et la péniche rare.



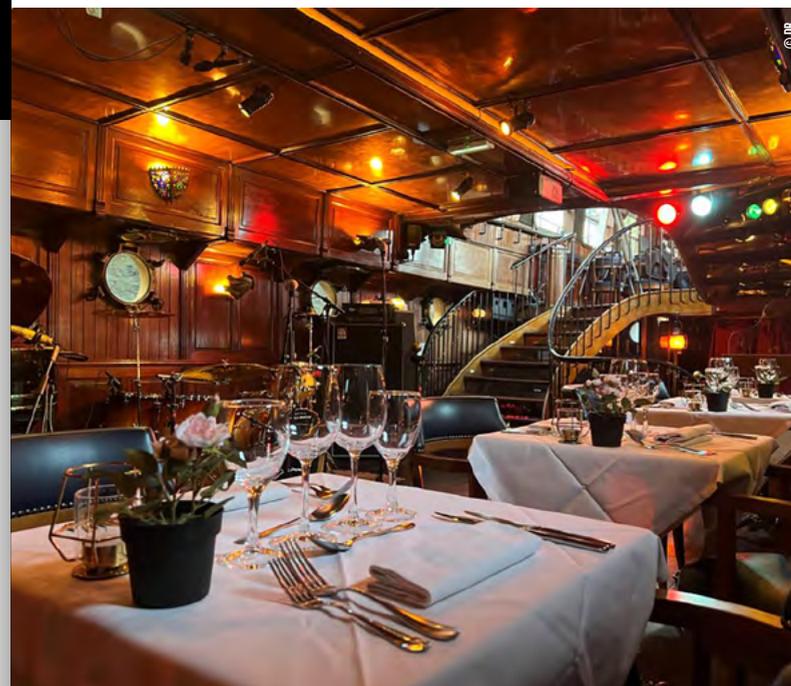
© SENSE S.U.

Il y a bientôt 20 ans, il découvre un diamant brut : une péniche datant de 1939. Qu'à cela ne tienne ! Après une reconstruction complète, il en fait un bijou luxueux et exceptionnel. Aujourd'hui, la lumière chaude des lanternes d'autrefois, qui éclaire la péniche faite de bois exotique, rappelle exactement l'idée du moment hors du temps que l'on s'imagine à bord : une traversée onirique où l'on découvre un autre Paris. Pendant les 2 H que dure la croisière, il semble s'ouvrir une lucarne intemporelle sur les plus anciens et les plus beaux trésors architecturaux de la capitale : le Louvre, la Conciergerie,



le palais Bourbon, le musée d'Orsay, la cathédrale Notre-Dame... et leurs faces cachées. Un véritable cabinet de curiosités. Croyez-moi sur parole ! Quand la péniche passe devant la tour Eiffel qui s'illumine de mille feux, que l'on soit Américain, Espagnol, Japonais ou Parisien, à ce moment précis nous sommes tous des gosses éblouis par la féerie des lumières. Et surpris. Surpris de n'être pas seulement un Parisien né à Paris mais d'y renaître. Car on ne connaît pas la capitale tant qu'on ne l'a pas vue sous cet angle-là : dans l'éblouissement de contempler, la nuit, au gré des flots, la Ville Lumière et l'envers de son décor. Et quand un récital de jazz est donné une fois par mois à quai – filmé et enregistré sur la plateforme pour les amateurs, merci Nicolas d'être aussi musicien ! – à l'instar de ceux de Stéphane

Grappelli, le violoniste jazzman surdoué, c'est carrément du Woody Allen dans *Minuit à Paris* ! Tous les soirs, les 25 personnes que forme l'équipe du Calife réussissent la prouesse de concocter des plats élaborés et de servir près de 120 personnes, tout en assurant une qualité de service digne des meilleures tables. Ici, vous ne passez pas une soirée, mais vous offrez un voyage – que vous pouvez aussi privatiser ! – avec tout ce qu'il comporte avant et après : l'attente, l'éblouissement et le souvenir. Voltaire, un de nos fameux écrivains, dont la mémoire et l'aura flottent certainement encore en bord de Seine où il résida un temps, me soufflerait sûrement « et maintenant, chut ! ». « Le secret d'ennuyer est celui de tout dire ». Et il aurait raison ! À vous, donc, de découvrir le reste de votre voyage... CAROLE FERNANDEZ



© DR

PORT DES SAINTS-PÈRES – 75006 PARIS – +33 1 43 54 50 04 – WWW.CALIFE.COM



LES DEUX MAGOTS

CAFE - RESTAURANT
PARIS

© TOMMY HARTONO



LE CÉLÈBRE CHOCOLAT
CHAUD MAISON : LE PLUS
ONCTUEUX DE PARIS.

L'ADN DE SAINT-GERMAIN

Le mythique café de la place Saint-Germain-des-Prés incarne à lui seul l'esprit du village : la fête, la gourmandise et la littérature.

Un soir à Paris, une envie de sortir, de décompresser. Direction Saint-Germain-des-Prés, promesse d'évasion à l'élégance toute parisienne. Et si Saint-Germain se résumait à une seule adresse, ce serait sans aucun doute celle des Deux Magots. **L'esprit du village germanopratin se concentre dans cette Maison en perpétuel renouvellement** : les plaisirs de la table, l'effervescence intellectuelle et le rythme de la musique jazz ! Et si la nuit débutait par quelques fruits de mer ? C'est une belle nouveauté, **le restaurant propose désormais des plateaux d'huîtres, crevettes et autres crustacés**. Un vent de fraîcheur iodé souffle ainsi sur le lieu le soir, en automne et en hiver. Nous sommes jeudi et c'est soir de fête aux Deux Magots. Comme **chaque semaine, un trio jazz joue en live pour les clients**.

Les murs respirent la joie de vivre et le temps s'arrête avec Les Jeudis du Jazz.



© LES DEUX MAGOTS

OFFREZ-VOUS LES DEUX MAGOTS !

Cette expérience de la vie germanopratin peut se vivre avec son cercle amical ou familial. Il est en effet possible de privatiser en partie le café, sur demande, du petit-déjeuner au dîner, en passant par la pause gourmande de l'après-midi. Et bonne nouvelle, les possibilités de privatisation sont nombreuses, de quoi s'offrir une parenthèse... mythique !



© DR

LE LUNDI DES ÉCRIVAINS DE DAVID FOENKINOS AVEC CATHERINE MATHIVAT, PRÉSIDENTE DES DEUX MAGOTS

LE RESTAURANT PROPOSE DÉSORMAIS DES PLATEAUX DE FRUITS DE MER.



© LES DEUX MAGOTS

Le café renoue ainsi avec l'histoire de Saint-Germain-des-Prés, seconde patrie du jazz après l'Amérique. Les murs respirent la joie de vivre et le temps s'arrête : **avec Les Jeudis du Jazz, ça swingue aux Deux Magots !** On songe alors à Boris Vian, jazzman et écrivain, lien parfait entre **la musique et la littérature, arts chéris de la Maison avec la poésie**. Vian, on l'aurait d'ailleurs volontiers croisé au **Lundi des Écrivains, l'incontournable rendez-vous littéraire** organisé avec le concours du magazine *Lire* et la librairie La Procure. Nous voici un dimanche matin ensoleillé et qu'imaginez de plus agréable pour se réveiller que le brunch des Deux Magots ? Sur la terrasse-jardin, les douceurs se succèdent avec, notamment, **le fameux brunch Marin, ses produits Petrossian et le célèbre chocolat chaud maison, le plus onctueux de Paris**. Comment dit-on hédonisme en germanopratin ? Et, cerise sur le gâteau : ça se passe comme ça chaque semaine aux Deux Magots. Véritable institution du monde des lettres, le café mythique fêtera l'année prochaine les 90 ans de son prestigieux prix des Deux Magots.

PHILIPPE LATIL

6, PLACE SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS
75006 PARIS — +33 1 45 48 55 25
WWW.LESDEUXMAGOTS.FR

Le brunch d'exception du Bel Ami

Ici, nul besoin d'imagination pour venir compléter les efforts du chef en cuisine !



C'est un brunch 5 étoiles, à l'instar de l'hôtel, qui vous attend. Il se délecte d'abord avec les yeux et est toujours pensé selon les saisons. La profusion de mets, la variété, les couleurs, la présentation soignée, les desserts : un véritable ravissement. Les adeptes du vegan ne manqueront pas le *corner vegan friendly* avec les produits de la célèbre marque « Jay & Joy ».

Ici, la gourmandise est un péché mignon. Les plateaux d'huîtres, leur savoureux saumon gravlax, les tatakis de



thon et saumon, leur charcuterie corse ou lyonnaise, italienne ou espagnole, découpée avec la trancheuse... et ce n'est qu'un début. Comme si ce n'était pas assez, des casseroles de plats variés sont servies à table. Le velouté du jour trône sur le buffet, toujours agrémenté de légumes de saison. Du superbe plateau de fromages – à déguster avec le pain exceptionnel

de Giovanni Bianco – aux poke bowls, il y en a pour tous les goûts et toutes les envies. Quant aux desserts, ils sont tout simplement irrésistibles ! Mention spéciale pour l'île flottante et le flan, spécialités du chef Jérôme Jullion. Avec un choix de 20 pièces sucrées comme salées, vous irez tout simplement d'un bonheur à l'autre. Avec la bonne conscience en prime, puisqu'ils font aussi un fabuleux jus detox !

C. F.

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

TaoKan

Quand la cuisine cantonaise se fait contemporaine

Le restaurant aux influences asiatiques, fondé par Christophe Daine, vient de souffler sa dixième bougie.

Proposer une cuisine chinoise qui soit légère et raffinée ? Telle est l'ambition affichée par le restaurant TaoKan, que son fondateur Christophe Daine martèle comme un leitmotiv. Il y a 10 ans, ce Français passionné d'Asie (il a vécu 7 ans à Hong Kong) ouvrait ce qui allait devenir une référence dans le milieu de la gastronomie asiatique contemporaine, mais également à Saint-Germain-des-Prés puisque le lieu est rapidement

devenu incontournable dans le quartier. Chez TaoKan, exit les recettes caloriques qui caractérisent, à tort, la cuisine cantonaise. « Si on utilise de bons produits, elle est assez légère » répond celui qui a ouvert un deuxième restaurant en 2015, de l'autre côté de la Seine (1, rue du Mont Thabor). Ici, les *dim sum* ont un poids plume (entre 20 et 25 g) et des saveurs singulières. Mention spéciale pour l'alliance foie gras-chocolat, car « le cacao absorbe à merveille le gras du foie gras », comme le souligne Christophe Daine. Les plats, mitonnés avec une précision d'orfèvre par le chef Tien-Dat Au, sont tout aussi délicats, à l'image

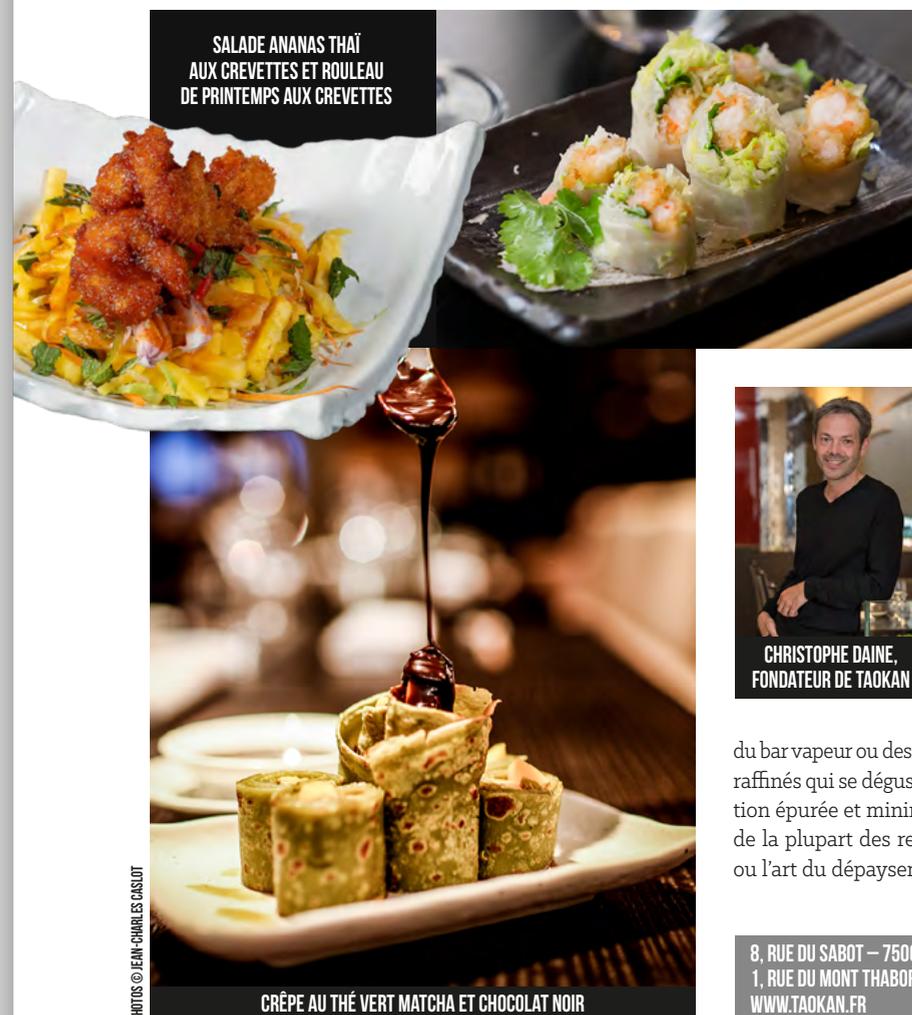


CHRISTOPHE DAINE,
FONDATEUR DE TAOKAN

du bar vapeur ou des crevettes sel et poivre. Des mets raffinés qui se dégustent dans une salle à la décoration épurée et minimaliste, loin du folklore kitsch de la plupart des restaurants asiatiques. TaoKan, ou l'art du dépaysement élégant.

A. L. F.

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



SALADE ANANAS THAI
AUX CREVETTES ET ROULEAU
DE PRINTEMPS AUX CREVETTES

CRÊPE AU THÉ VERT MATCHA ET CHOCOLAT NOIR

PHOTOS © JEAN-CHARLES CASIOT

La Charrette réveille les Beaux-Arts

*Avec bonne humeur
et générosité,
les trentenaires
Arthur et Alex
dynamisent
le quartier.*



Un bar-restaurant réussi est une alchimie mêlant un décor, une cuisine et une personnalité. Ou plutôt deux, puisque ce sont Arthur et Alex qui sont aux commandes, depuis septembre dernier, de La Charrette, petite maison cosy mais dynamique, qui réveille la rue des Beaux-Arts. Les galeristes sont ravis : enfin un bel établissement avec des jeunes qui bousculent les codes et stimulent cette rue calme ! Arthur et Alex ont eu un coup de foudre amical l'un pour l'autre il y a 3 ans – « la belle rigolade » comme ils disent – alors que tous deux rêvaient d'ouvrir un restaurant. L'un travaillait pour une marque de luxe, l'autre courait d'un gastronomique à une brasserie. Le duo met alors ses atouts en commun : l'expérience et le savoir-faire d'Arthur avec le relationnel d'Alex. Ils reprennent La Charrette et réinventent une recette efficace : une belle petite salle avec sa fresque arty et ses lumières tamisées, une carte courte mais efficace avec des salades gourmandes, un burger remarqué et un croque-monsieur à la truffe remarquable, un plat du jour et une belle pièce de bœuf à partager. C'est frais, gourmand, copieux et pas excessif ! Le soir, on y dîne, on y boit des cocktails-maison très réussis et on y danse même parfois. Une bulle d'authenticité en lisière du Saint-Germain-des-Prés touristique... P.L.

PHOTOS © JOSSELYN LAMBERT



Au Carrefour de l'Odéon le café-restaurant Les Éditeurs propose 200 places réparties sur deux niveaux et plusieurs ambiances dans l'esprit des cafés littéraires ; de confortables fauteuils en cuir rouge encadrés par des bibliothèques garnies de milliers de livres donnent au café son allure et sa réputation de salon élégant.

Sur la longue terrasse ensoleillée le petit déjeuner est un moment à part avec, au choix, un copieux petit déjeuner français ou américain.

Le service, continu de midi à une heure du matin, vous permet de vous régaler à toute heure avec une carte de brasserie classique émaillée de création contemporaine et de plats de saison.

Brunch le week-end, délicieux desserts avec l'incontournable Minute de Chocolat Noir "Tanzanie", cocktails et champagnes à l'heure de l'apéritif, aux Éditeurs vous trouverez des nourritures autant terrestres que livresques, ici règne l'esprit Germanopratien..

Les Éditeurs 4, carrefour de l'Odéon 75006 PARIS - 7jours/7 de 8h à 2h du matin
01 43 26 67 76 - www.lesediteurs.fr - info@lesediteurs.fr - @lesediteurs_cafesteraurant



Les Éditeurs
café - restaurant

17, RUE DES BEAUX-ARTS – 75006 PARIS
+33 1 72 38 49 56
INSTAGRAM : @LACHARRETTE.PARIS

AU SON DES GUITARES

Un air de fête à Saint-Germain-des-Prés

Depuis 2018, l'institution du Sud de la France a ouvert une adresse parisienne.

En plein cœur de Saint-Germain-des-Prés, la rue du Sabot brille par sa discrétion. Mais derrière la façade du numéro 2, l'ambiance est toute autre. Ici, la fête est le maître-mot puisque, depuis 2018, c'est à cette adresse que les Parisiens peuvent (enfin) trouver *Au Son des Guitares*.



Une véritable institution qui compte 6 autres établissements entre le Sud de la France et la Corse. « Notre clientèle est majoritairement méridionale.

Mais on accueille de plus en plus de Parisiens » remarque Thanh-Lan Cam, responsable du restaurant, qui gère d'une main experte une équipe composée essentiellement de serveurs originaires de l'île de Beauté. Et ce n'est pas un hasard puisque la Corse est présente un peu partout.

Sur un petit drapeau qui vient orner un cocktail, avec un plateau de charcuteries en guise de mise en bouche, en plat avec un délicieux jambon venu agrémenter des conchiglie à la truffe... Le dépaysement ne se fait pas que dans l'assiette. Tous les soirs (du jeudi au samedi), un groupe se produit sur scène. Si la musique corse est mise à l'honneur une fois par mois lors d'une soirée thématique, c'est le plus souvent la chanson française, le jazz et leurs grands standards (*Fly Me to the Moon*, *Ain't No Sunshine...*) qui font les belles heures d'*Au Son des Guitares*. Un lieu idéal pour s'offrir une jolie parenthèse musicale, teintée de soleil.

A. L. F.

2-6, RUE DU SABOT – 75006 PARIS – +33 6 23 46 00 36 – [HTTPS://PARIS.AUSONDES GUITARES.COM](https://paris.ausondesguitares.com)

PHOTOS © AGENCIE TASTE & FOCUS DEBRIANCHE



Marcello ou la Dolce vita



© GABRIEL PISTRE

Marcello. Comme Marcello Mastroianni, le célèbre acteur italien.

C'est ainsi que les sœurs Vaconsin – également propriétaires du Blueberry et du Steam Bar dans le VI^e – ont baptisé, en 2017, leur restaurant. Mais celui-là n'est pas comme les autres. Si cet endroit exceptionnel porte le nom du transalpin Marcello, ce n'est pas sans raison. En contrebas du marché Saint-Germain, sous un escalier, lové sous un épais store, les tables, entourées de vieilles pierres et fontaine d'époque, forment une place où la terrasse végétalisée semble ne plus appartenir à la ville. Bienvenue à Rome, loin du tumulte des voitures, sur une place magique et élégante. L'ambiance chaleureuse de l'intérieur est aussi une ode à la *Dolce vita*. Boiseries, canapés en cuir et lumière de cinéma lui donnent une atmosphère unique. Et la douceur de vivre se délecte aussi dans l'assiette. En coup de cœur, c'est le bar à la plancha avec sa crème de topinambour, ses artichauts poivrade,

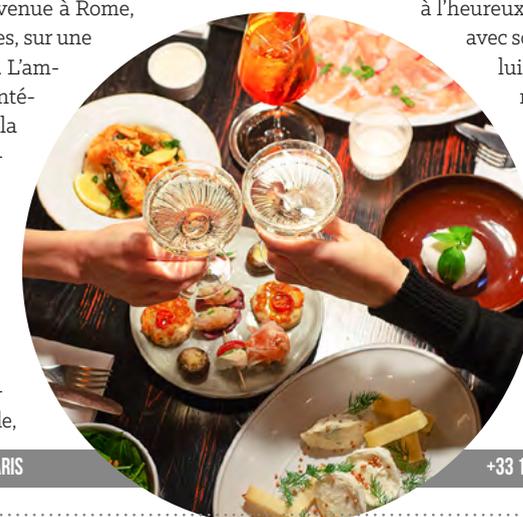


© GABRIEL PISTRE

olives et basilic frit qui a happé toute l'attention des papilles de mon palais ! Les polpettes de bœuf au sarrasin, relevées à souhait, ont été accueillies avec un clappement de langue des plus approuvatifs. Quant à l'heureux mariage de la burrata fumée avec son potimarron et coings grillés,

lui, ravira les amoureux du fromage frais italien. Et même si le fameux tiramisu reste, évidemment, le best-seller de la Maison, le *Dolcettissimo* – chou garni de glace noisette et amandes – est, tout autant, affaire de succulentes émotions. En somme, comme la cuisine l'est au cinéma. *Ci vediamo presto* Monsieur Marcello !

C. F.



8-10, RUE MABILLON – 75006 PARIS

+33 1 43 26 52 26 – [MARCELLO-PARIS.COM](http://marcello-paris.com)

Grands *Les Caves de la Mère Germaine* CRUS

La boutique aux mille références de Saint-Germain-des-Prés vient de souffler sa première bougie.

Si Saint-Germain-des-Prés est un quartier réputé pour ses cafés mythiques, il l'est également pour ses cavistes. Parmi les boutiques qui attirent les amateurs de bons vins, *Les Caves de la Mère Germaine* occupe une place de choix. Située en face du Flore et des Deux Magots, l'enseigne a été créée en novembre 2021, 10 mois après l'ouverture d'une première cave du même nom à Lourmarin (Vaucluse) et 3 mois avant celle de Bruxelles, en février 2022. Ces différentes caves ont vu le jour suite à la reprise, en 2019, de l'hôtel-restaurant étoilé La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape, par Isabelle et Arnaud Strasser. L'enseigne parisienne se distingue par son élégance et sa décoration contemporaine, toute de pierre et de bois. Ici, le choix ne manque pas puisque la cave propose mille références, parmi lesquelles on trouve des appellations de la Vallée du Rhône (Domaine Jamet, Clos de la Bonnette...), mais aussi des vins provenant des domaines viticoles des propriétaires : Domaine Le Prieuré des Papes à Châteauneuf-du-Pape, Domaine de la Pusterle dans le Luberon et Domaine de Coyeux à Beaumes-de-Venise. Il y en a pour tous les goûts et tous les palais. À consommer avec délectation (et modération).

A.L.F.



© ADRIEN HE



© ADRIEN HE

153, BOULEVARD SAINT-GERMAIN – 75006 PARIS – +33 6 14 36 74 27 – INSTAGRAM : @LESCAVESDELAMERGERMAINEPARIS

Les meilleurs cafés du monde, sinon rien

Pionnier des « cafés de spécialité », Terres de Café s'installe enfin dans le VI^e arrondissement.



© FABRICE LESEIGNEUR



© FABRICE LESEIGNEUR

Avec 9 boutiques dont 2 à Séoul, Terres de Café, fondé en 2009 par Christophe Servell, s'est imposé comme le premier torréfacteur de cafés de spécialité en France. « Sur un marché qui explose, avec une demande mondiale très forte, nous avons une véritable légitimité » explique le fondateur et président de Terres de Café. Si vous n'êtes pas encore passé du café « de commodité » industriel au café de « spécialité » hautement qualitatif et respectueux du développement durable, courez déguster un Éthiopien, un Kényan, un Colombien, un Brésilien ou un Équatorien dans la nouvelle boutique de la rue Bourbon-le-Château. « Vous serez accueillis par un barista qui vous expliquera que nous maîtrisons toute la chaîne de production, de la plante à la tasse en passant par la torréfaction » poursuit Christophe Servell. « Nous avons établi une relation durable avec une quinzaine de fermes pour travailler ensemble sur un programme de développement commun, fondé sur la qualité et la durabilité ». Terres de Café propose ainsi des cafés de terroirs,



exprimant chacun des saveurs subtiles et savoureuses différentes. Les cafés en grains, ou moulus sur le moment, sont proposés en sachet de 250 g (150 g pour les grands crus) et une gamme de cafés de spécialité en capsules, compatible Nespresso et certifiée home compostable, est également disponible. « Avec le réchauffement climatique, le café industriel se raréfie et baisse en qualité. L'avenir est au café de spécialité, cultivé en altitude et bien meilleur ! » conclut le torréfacteur.

P.L.



© FABRICE LESEIGNEUR

4, RUE BOURBON-LE-CHÂTEAU – 75006 PARIS – +33 1 43 54 00 99 – WWW.TERRESDECAFE.COM



Gourmandise...

THÉ-RITOIRES

On pourrait imaginer que ce lieu existe depuis toujours, ou bien qu'il est sorti tout droit d'un conte de Dickens ou d'une nouvelle de Virginia Woolf. Charme, authenticité et générosité font de cette maison de thé un endroit hors du commun où vous pouvez déguster tout au long de la journée ou thés sourcés en direct des producteurs ou gourmandises salées et sucrées maison. Succombez aux scones faits par le maître des lieux, Arnaud Bachelin, que vous pourrez aussi retrouver pour des "ateliers découverte" de cette belle et grande plante : le thé.

Du mardi au vendredi de 11 h 30 à 19 h 00

Samedi et dimanche de 12 h 00 à 18 h 30

5, rue de Condé - 75006 Paris

www.theritoyres.com



Salon Proust La perle du Ritz

Pour un tea time à la française d'exception, direction le Ritz et son intemporel Salon Proust.

Au même titre que le mythique Bar Hemingway, le Salon Proust est un incontournable du Ritz Paris. Que l'on séjourne dans le célèbre palace de la place Vendôme ou que l'on soit simple visiteur, difficile de ne pas s'arrêter pour contempler cette alcôve sublimée par les boiseries et les dorures. L'ombre de l'auteur d'*la recherche du temps perdu* plane sur cet espace dédié à l'art du *tea time*, accessible uniquement sur réservation. Mais contrairement à celui, *so british*, proposé au Bar Vendôme (également au Ritz), celui du Salon Proust est typiquement français. Tous les jours, de 14 h à 18 h, 4 formules sont proposées pour satisfaire les papilles des becs sucrés : le Goûter à la française, le Gourmand, le Royal et L'Impérial. Avec un thé ou une coupe de champagne (pour les formules Royal et



15, PLACE VENDÔME – 75001 PARIS – +33 1 43 16 33 74 – WWW.RITZPARIS.COM

Impérial). Les desserts, signés par le chef François Perret, réinventent des classiques de la pâtisserie tricolore tels que le Cake marbré, la Barquette à la framboise ou encore la Madeleine au cœur fondant.

De véritables délices à déguster dans des fauteuils moelleux, près de la cheminée et de l'imposante bibliothèque, sous le portrait de l'iconique écrivain. La gourmandise retrouvée !

A.L.F.

Les plus beaux salons, pour les plus beaux cheveux du monde



COIFF1RST
PARIS

Rue du Four 01 45 44 84 39 • Odéon 01 44 07 10 20 • Abbaye 01 56 81 70 08 • Rue du Bac 01 42 22 04 36

COIFF1RST PARIS

Zoom sur le **spa du cheveu**

Découvrez leurs soins cultes et vivez des moments précieux et relaxants.

Le massage énergétique du cuir chevelu a toutes les vertus : anti-stress, il délivre des tensions. Apaisant, il régule les flux circulatoires. Drainant, il favorise une bonne irrigation des bulbes capillaires. Appliqué avec des soins appropriés, c'est le combo rêvé : une chevelure belle, saine, nourrie et résistante... à votre image. Bye bye les tensions, bonjour la relaxation, le bien-être, la zenitude, parce que vous le valez bien ! Petit tour d'horizon des réjouissances au programme...

Pour un soin super rapide et super efficace.

Demandez le *Fusio-Dose de Kérastase*, il dure 2 minutes, s'applique en spray, agit sur la brillance et la souplesse du cheveu. Et il n'alourdit pas !

Pour se relaxer et sentir ses cheveux souples et nourris.

Demandez le *rituel intense 15 ou 20 minutes*. Quèsaco ? Un malaxage en profondeur et une pose du soin sous serviette chaude. Effet nourrissant et revitalisant garanti. Un bonheur.

Pour se détendre en profondeur et avoir des cheveux splendissants.

Demandez la *cérémonie Shu Uemura*, disponible uniquement au salon rue de Buci, les coiffeurs ayant reçu une formation spéciale. Durée : 30 ou



60 minutes. Un massage en profondeur, inspiré du shiatsu, pouvant aller jusqu'aux épaules. Résultat : vous stimulez l'ensemble du système lymphatique, la détente est totale et le cheveu nourri en profondeur. Un grand bonheur !

C.F.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Coupe, coloration, brushing... chez Coiffirst, le soin vous est systématiquement offert avec, en prime, un massage rapide et efficace. Savoir recevoir est un art !





Médecine esthétique : le grand retour du naturel !

Exit les lèvres trop gonflées, la peau trop lisse et les visages sans expression.

Ce que nous appelons familièrement « nos petites retouches » doivent aujourd'hui paraître les plus naturelles possible.

Rencontre avec le docteur Lisa Ghalib, dans le nouveau centre de médecine esthétique Innerskin, qui nous parle des techniques les plus douces et les plus plébiscitées. Suivez la guide...

L'acide hyaluronique et le botox : des valeurs sûres

Les résultats les plus probants depuis des décennies en gardant l'aspect le plus naturel possible.

Pourquoi ? Parce que ce sont des produits résorbables avec lesquels les

médecins prennent beaucoup moins de risques que les anciens produits non résorbables des années 2000. Rappelons que seuls les médecins ont le droit d'injecter ces produits.

Quelles zones ?

- Visage : pour combler la ride du lion, les rides de la patte d'oie, les rides frontales, les sillons nasogéniens et les plis d'amertumes.

- Mains : pour donner l'aspect de mains repulpées.

Où ? Dans les centres de médecine esthétique, les cabinets médicaux, les cliniques spécialisées.

Le laser* : superstar de l'épilation définitive

La technique la plus efficace.

Pourquoi ? Avec un recul de 30 ans, l'efficacité des lasers en épilation n'est plus à prouver.

La technique ? Après rasage, un faisceau laser est dirigé directement vers la racine du poil. Au fil des séances (comptez une moyenne de 10), à raison de 5 semaines entre chaque épilation, la destruction du poil est soit totale, soit durable (plusieurs mois) en cas de troubles hormonaux.

Où ? Dans les centres médicaux équipés de lasers type 4.

* Très efficace également pour éliminer les taches de vieillesse sur les mains.

Les peelings et l'HydraFacial® : le secret des peaux rajeunies et éclatantes

Les peelings ont pour effet de rajeunir la peau et l'HydraFacial® de donner un coup d'éclat.

Les peelings

La technique ? Des agents chimiques à base, le plus souvent, d'acide glycolique sont appliqués sur le visage

pendant quelques minutes (5 séances recommandées). Recommandé l'hiver : 1 mois sans soleil après le peeling. L'HydraFacial®

La technique ? C'est une dermabrasion / exfoliation mécanique de la peau en profondeur, suivie d'une application de sérum d'acide hyaluronique.

Où ? Dans les centres médicaux spécialisés en esthétique ou en institut de beauté.

Le lipofilling : 100 % naturel

Pour ceux qui ne veulent ni médicament, ni produit de synthèse (le botox, rappelons-le, étant un médicament – la toxine botulique) ou à cause d'une contre-indication comme une maladie auto-immune.

Pourquoi ? Parce qu'on prélève de la graisse sur une partie de votre corps (le plus souvent un pli du ventre), on la centrifuge et celle-ci est ensuite réinjectée dans les rides du patient. Une méthode 100 % naturelle !

Quelles zones ? Les mêmes qu'avec les produits injectables.

Où ? En clinique uniquement afin d'éviter tout risque d'infection.

PROPOS RECUEILLIS PAR CAROLE FERNANDEZ



59, RUE DES FRANCS-BOURGEOIS – 75004 PARIS – +33 1 40 24 58 80 – WWW.INNERSKIN.FR



Cristal.

Swarovski se réinvente



Dans sa nouvelle boutique, le célèbre bijoutier met en scène un « glamour joyeux ».

127 ans, un bel âge pour se réinventer ? Tel le cristal aux multiples facettes scintillantes, Swarovski dévoile cette année un nouveau positionnement, ré-imaginant ses collections et ses boutiques. 27 magasins *Instant Wonder* ont vu le jour à travers le monde et, à Paris, c'est au cœur de Saint-Germain-des-Prés, au 47 de la rue de Rennes, que la marque a inauguré, en octobre dernier, son nouvel écrin à bijoux. Hommage aux merveilles du cristal, la boutique, nimbée dans une teinte bleue apaisante, est un espace sensoriel dans le style *color-block*. Un nouveau concept de magasin qui s'inscrit dans la dynamique de renouveau de la marque, orchestré par l'Italienne Giovanna Engelbert, à la tête de la direction créative depuis mai 2020. Les nouvelles couleurs sont ses fétiches pour un « effet bonbon apaisant » : le rose, le vert, le jaune, le bleu et le blanc Marshmallow. Une myriade d'octogones

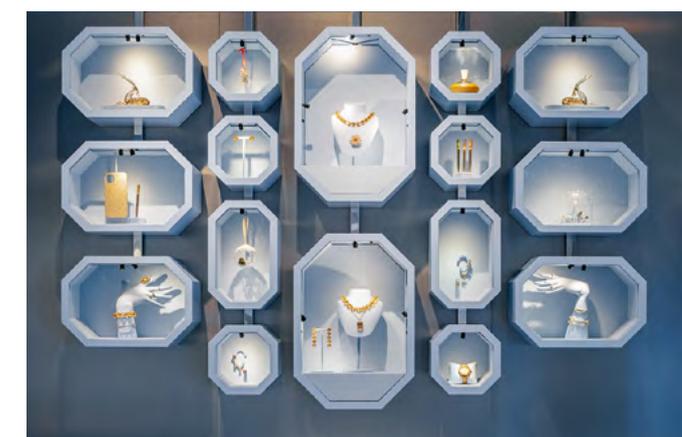


COLLIER, MONTRE ET BAGUE MILLENIA

orne les murs et accueille bijoux, montres et accessoires. Les textures et matériaux innovants de la boutique (velours, métaux flûtés, chromes...) piquent la curiosité. L'univers de Swarovski fait ainsi vivre aux visiteurs un « glamour joyeux » qui prend vie à travers une multitude de pièces en cristal. Sous l'œil de son célèbre emblème, le cygne, le bijoutier réinvente également ses bijoux. Les cristaux Swarovski ne sont désormais plus réservés aux fastueuses salles de bal. La Maison s'adapte ainsi aux garde-robes contemporaines. Car le rapport des nouvelles générations avec le bijou a évolué. Ainsi, le luxe est devenu « cool » et le cristal, un outil quotidien d'expression de soi. « Exprimez vos multiples facettes » clame d'ailleurs le nouveau visage de Swarovski, le supermodel Bella Hadid. « Elle incarne l'attitude indépendante et transformatrice de la nouvelle génération » explique Giovanna Engelbert. « C'est un personnage aux multiples facettes qui s'affranchit des règles et du conformisme. Elle passe du sportswear



au glamour tout en restant elle-même et sûre d'elle ». Désormais, les cristaux sont fun, branchés et le luxe n'a pas besoin de se prendre au sérieux. Pour la collection hiver 2022-2023, la directrice de création explore de nouvelles silhouettes et introduit des pièces *lifestyle* telles que des montres, des étuis de téléphone, des stylos, des figurines... Plus modernes et plus décalés, les bijoux Swarovski célèbrent l'individualité et le glamour contemporain à travers des pièces comme le collier et la montre *Millenia*, la bague *Hyperbola* ou la collaboration avec Rosenthal pour la création de *Signum*, une élégante collection d'art de la table où se marient porcelaine et cristal. L'art de se réinventer brillamment ! P.L.



47, RUE DE RENNES - 75006 PARIS - +33 1 81 69 49 82 - WWW.SWAROVSKI.COM

Brand Bazar

L'adresse préférée des femmes, le lieu adoré des modeuses

Brand Bazar, le concept-store chéri de la Rive Gauche, fête ses 20 ans !



NATHALIE SAMSON FRIEDLANDER, CO-CRÉATRICE DU CONCEPT STORE



ENSEMBLE VIOLET BAZZ

Une véritable caverne d'Ali Baba qu'il faut prendre le temps de découvrir. Sur 200 m² se font écho vestes, pantalons, robes, pulls, chemises, sacs, chaussures, dans un sens ou dans un autre, partout où le regard est porté, un vêtement y est placé. Un « bazar » que l'on pourrait imaginer, pour un œil non averti, posé au gré du hasard. Que nenni ! Nathalie et sa sœur Patricia travaillent ensemble depuis 40 ans et ces anciennes consultantes du Printemps sont de – très – grandes professionnelles. Pour preuve, avant l'aventure Brand Bazar, elles étaient déjà à la genèse des plus importantes enseignes multi-marques de Paris.



ENSEMBLE JAUNE MIMI LIBERTÉ BY MICHEL KLEIN

C'est aussi parce qu'elles veillent à la cohérence des styles, des couleurs et des saisons que leur concept-store est aussi attractif. Leur dada, c'est dénicher de nouvelles marques à travers le monde et ici, rien n'est laissé au hasard... Ainsi, ne vous étonnez pas de trouver une veste Endelea en provenance de Tanzanie ou des pantalons Avenue Montaigne de New York près d'un superbe duffle-coat Patou et d'un manteau de la toute dernière collection – à l'instar de tous les autres marques – de chez Max Mara, ou encore un ensemble jaune éclatant Mimi Liberté by Michel Klein. Toutes les fashionistas, de 12 à 100 ans, viennent y dénicher leur perle rare mais aussi passer du temps avec cette grande famille où, le dialogue et le service étant de mise, elles se sentent très vite comme des cocottes en pâte ! C.F.

33, RUE DE SÈVRES – 75006 PARIS – +33 1 45 44 40 02 – WWW.BRANDBAZAR.COM



Bégum Paris

Partir du bon pied

Lancée en 2016 par Héroïse Wirth et Sarah Bouchez, la marque de chaussures est incontournable pour les Parisiennes.

Bégum, c'était le surnom que l'on donnait à notre grand-mère », plaisante Héroïse Wirth, fondatrice de la marque de chaussures, avec sa cousine Sarah Bouchez. Ouverte depuis 2016 rue du Pré-aux-Clercs, l'enseigne fabrique tous ses modèles en France. Plus précisément à Fougères (Ille-et-Vilaine), dans l'atelier familial qui accueillait autrefois la confection de souliers pour Chanel

ou Louboutin. Chez Bégum Paris, un modèle s'est imposé : la bottine Lucrèce. « Le modèle le plus vendu dans la boutique de la Rive Gauche » remarque Héroïse. Avec son talon plat et ses nombreuses déclinaisons de couleurs et de matières (en cuir, en velours, à paillettes...), elle séduit les Parisiennes et les touristes en quête du chic *so french*. D'autres bottines tirent leur épingle du jeu, comme le modèle Diane et son petit talon

pour les fans de rétro ou la Londres, idéale pour les adeptes de rock. Les bottes rencontrent également un franc succès et, pour les découvrir, c'est uniquement en boutique que ça se passe. « On ne les trouve pas sur notre site Internet, les modèles étant toujours vendus avant notre shooting ! » précise Héroïse. La suite, l'entrepreneuse l'imagine avec une troisième adresse pour la maison, idéalement dans le VIII^e arrondissement. Bégum, une marque qui avance à grands pas.

A.L.F.



PHOTOS © OLIVIER PLACET

CI-DESSUS : BOTTINES LUCRÈCE ET CI-CONTRE, BOTTINE LONDRES PONY LÉOPARD

18, RUE DU PRÉ-AUX-CLERCS – 75007 PARIS – +33 1 42 79 04 29 – WWW.BEGUM-PARIS.COM

Flamant

L'enseigne de déco belge que les Français adorent !



MAGASIN FLAMANT RUE DE L'ABBAYE ET PLACE FURSTEMBERG

Parce que c'est classieux sans être ostentatoire, « campagne chic » sans être rustique, classique sans être lisse.

À l'image de leur magnifique enseigne située rue de l'Abbaye et place Furstemberg, Flamant c'est charmant ! Tellement « charmant » et chaleureux que nous avons tous pensé à faire de leur adresse... notre maison ! Une maison qui, à l'instar de la marque, évolue sans cesse. En 2023, à côté des meubles « classiques », qui font leur signature, viendront s'en ajouter d'autres, aux lignes plus contemporaines. Parce que le chic, l'élégance toute parisienne, le « chien », c'est aussi de savoir subtilement croiser les styles. Et en matière de style, chaque nouvelle couleur de peinture est devenue une référence, reprise dans la plupart des livres, magazines et sites de déco. Cette année, il faut donc compter sur le « Scarabée », une nuance de mauve chicissime à associer avec le blanc et le beige, le brun et le gris. La couleur « Argile » est elle aussi très plébiscitée pour son côté apaisant, avec une teinte claire aux multiples facettes, à l'image de la terre glaise. Enfin, « Tortue », inspirée de l'art du *slow living*,

cette nuance, qui tire sur le vert, transcrit le rythme posé de la nature dans votre intérieur.

Fort de son succès, la marque, en pleine évolution, a ouvert depuis juin 2022 un magnifique corner au BHV où vous retrouverez avec bonheur tout l'univers de Flamant. Et quand vous sillonnerez les routes du sud de la France, faites donc un stop à Aix-en-Provence. Une boutique y est installée depuis 2020 et, comme toutes les autres, la bâtisse – enrichie de produits outdoor – est aussi inspirante en extérieur qu'en intérieur. Il est vrai que les designers de Flamant ont un véritable don pour créer des



CORNER FLAMANT AU BHV MARAIS



NUANCE ARGILE

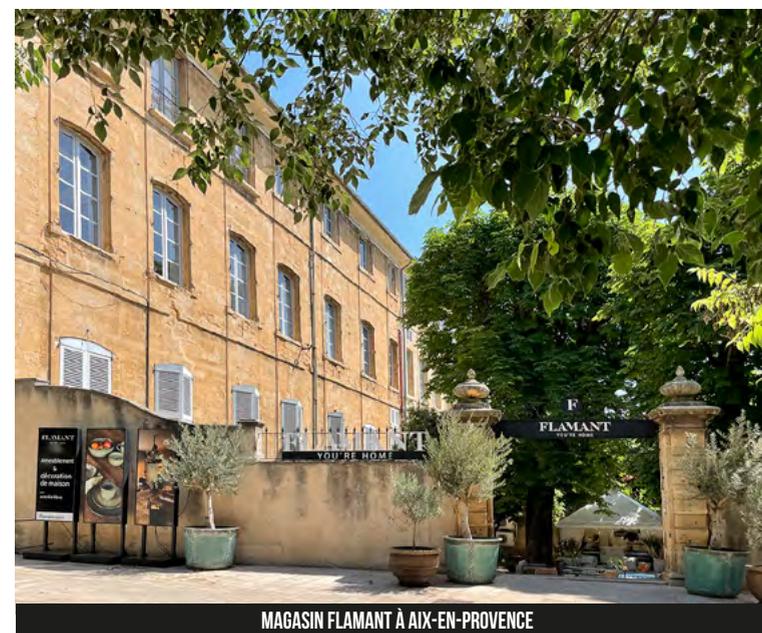


NUANCE SCARABÉE



NUANCE TORTUE

univers dans lesquels on se sent immédiatement... bien. En ce moment, les décorations de fête sont de mise et c'est un régal pour les yeux d'y flâner, tant tout y est moelleux – quand on se love dans leur gros fauteuil peluche super doux, on a l'impression d'être enveloppé par un Chamallow géant ! – chaleureux et scintillant. Pour avoir le plaisir de justifier la déco, il nous prend des envies de grandes tablées, d'amis, de famille, d'enfants, de fêtes et de convivialité. Et la bonne nouvelle, c'est qu'ils ont renouvelé leur e-shop. Si vous ne pouvez pas aller jusqu'à Flamant, c'est donc Flamant qui viendra à vous ! C.F.



MAGASIN FLAMANT À AIX-EN-PROVENCE

PHOTOS © FLAMANT

8, RUE DE L'ABBAYE
75006 PARIS
+33 1 56 81 12 40
WWW.FLAMANT.COM



© BR

La Compagnie du Lit

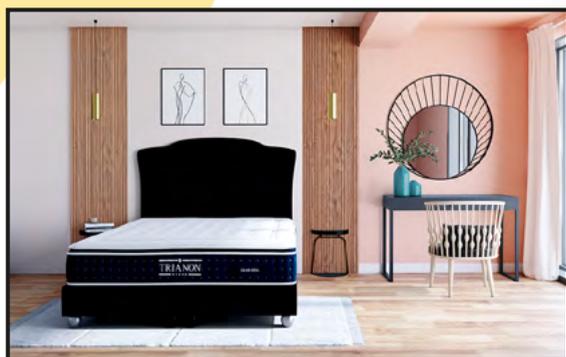
Le repos du Parisien

Riches et trépidantes, les vies professionnelles et sociales laissent souvent le Germanopratin sur les rotules. Quoi de mieux alors qu'une bonne nuit de sommeil réparateur ? Encore faut-il, pour bien dormir, s'équiper d'une bonne literie ! « Comme on fait son lit, on se couche » dit le proverbe, et ce n'est pas La Compagnie du Lit qui dira le contraire. Pas besoin d'aller très loin pour trouver son bonheur nocturne. Rue d'Assas, la boutique de La Compagnie du Lit s'érige en gardienne de nos nuits. L'enseigne propose ainsi une large gamme de matelas et sommiers aux meilleurs prix avec des produits des marques André Renault, Bultex, Epeda, Dunlopillo, Merinos, NGell, Simmons, Trega ou encore Trianon. Et si l'on ne maîtrise pas les secrets du matelas à ressorts ensachés ou à mémoire de forme, ou ceux, tout aussi importants, du sommier à lattes ou tapissier, pas de panique ! Depuis plus de 30 ans, les experts du sommeil sont là pour expliquer, conseiller et

*Gardienne de nos nuits réparatrices,
La Compagnie du Lit veille sur notre santé.*

répondre au mieux au besoin de chacun pour accéder enfin à des nuits confortables et reposantes. Et ceci, quasi immédiatement, puisque La Compagnie du Lit peut, sous certaines conditions, livrer dès le lendemain dans votre chambre. Ce qui vous laisse juste le temps de choisir vos oreillers, vos draps et votre couette !

M. R.



© BR

1, RUE D'ASSAS – 75006 PARIS – +33 1 40 47 03 02 – WWW.LACOMPAGNIEDULIT.COM

Vivez la haute parfumerie !

Depuis 25 ans, Ilse, la créatrice de la marque belge ONNO Collection, conçoit des parfums de luxe, à porter et à retrouver chez soi.



Plébiscitée dans le monde entier, la marque belge de haute parfumerie ONNO Collection est née lors d'un voyage au cœur des plaines exotiques de Tanzanie. « J'ai eu un coup de foudre pour ce pays, les couleurs riches de la nature et les parfums intenses de fragrances épicées et de fleurs luxuriantes ; j'ai éprouvé un fort désir de partager ce sentiment avec le plus de gens possible » raconte la créatrice Ilse Vandeputte. La marque propose ainsi sa collection de haute parfumerie : 15 parfums qui ne laissent personne indifférent. Un ensemble de senteurs iconiques élaboré artisanalement à partir des ingrédients les plus nobles et les plus délicats. ONNO

Collection vous présente *Fresh Bouquet, Vetiver Sacre, Cuba Libre, Sensual, Mystic Oud, Secret Garden...* Le plaisir d'être délicatement parfumé dans sa vie se poursuit ensuite chez soi, grâce aux diffuseurs de parfum et aux bougies. De beaux contenants en verre répandent ainsi les fragrances raffinées ONNO Collection dans toute la maison, tandis que des bougies, fabriquées à la main dans le respect de l'artisanat (cire minérale de haute qualité et fines mèches de coton égyptien), marient lumière douce et senteurs extraordinaires. ONNO Collection offre ainsi une expérience olfactive complète pour tous les moments de la journée. Une invitation au plaisir des sens !

P. L.

159, BOULEVARD SAINT-GERMAIN – 75006 PARIS / 8, RUE FRANCS-BOURGEOIS – 75004 PARIS – WWW.ONNOCOLLECTION.FR



L'excellence olympique

Fondée par le champion de boxe Abdoulaye Fadiga, cette académie sportive impose son professionnalisme en salle et dans les meilleurs hôtels.

Quand Abdoulaye Fadiga, 9 fois champion de France et 4 fois champion du monde en muay-thai (boxe thaïlandaise), ouvre en 2018 l'académie Champion Spirit, il ambitionne bien plus que de proposer une nouvelle salle de sport à Saint-Germain-des-Prés. « C'est la première académie d'enseignement sportif créée par et autour d'athlètes de haut niveau, appelés les maîtres d'art » raconte le champion. « L'idée est de mettre en relation ces experts sportifs avec des sportifs amateurs désireux d'apprendre auprès d'un maître. Un entraîneur de boxe, un expert en musculation ou en yoga exercent des métiers différents.

Certains entraîneurs sont axés sur la puissance, d'autres sur la force, l'endurance ou la technique. Il faut donc trouver à chaque fois l'expert sportif qui convient humainement et sportivement à chaque membre ». Avec seulement 500 membres, l'adresse est confidentielle et l'accompagnement sur-mesure débute par un bilan d'évaluation personnalisé. Au cours de ce bilan, le Biotest est proposé. Il est ainsi possible de poser un diagnostic précis sur l'état de l'organisme du nouveau membre, d'identifier les produits qui lui sont nocifs dans une liste de 220 aliments et enfin, de déterminer des carences ou des excédents nutritionnels. Un outil précieux pour optimiser l'énergie mise à disposition lors des entraînements. Au terme de cette analyse à 360°, un préparateur physique

propose alors une planification adaptée qui peut s'appuyer sur de multiples disciplines : barre, boxe anglaise, tai-chi, haltérophilie, karaté, lutte, pilates, body sculpt, etc. « Pour nos membres, l'académie Champion Spirit devient rapidement la troisième maison, après le domicile et le bureau » sourit Abdoulaye Fadiga. « C'est un lieu de vie, avec un restaurant, un bar à jus et de nombreux événements qui fondent une communauté de membres. Les familles aussi sont les bienvenues puisque nous accueillons les enfants le mercredi et le week-end ».



HÔTEL FLEUR DE LOIRE, À BLOIS, BY CHAMPION SPIRIT



Mais les Parisiens ne sont pas les seuls chanceux à profiter de ce dispositif pointu. Champion Spirit est la première société à proposer aux hôtels un accompagnement complet permettant une amélioration de la rentabilité de leur espace sportif. Cheval Blanc, le Lutetia, Le Bristol mais aussi La Réserve, le Mandarin Oriental ou encore Fleur de Loire ont ainsi optimisé le potentiel de leur salle de sport en les confiant aux équipes de Champion Spirit. « Nous sommes les seuls à pouvoir mettre à disposition n'importe quel entraîneur dans n'importe quel hôtel » se réjouit Abdoulaye Fadiga. « Un expert en natation qui parle chinois, on le trouve ! ». Champion Spirit fait régulièrement intervenir des entraîneurs au Mandarin Oriental. Ils encadrent, orientent et animent l'espace fitness de l'hôtel. Et, *nec plus ultra*, des tenues complètes de sport devraient bientôt être disponibles dans chaque chambre. Parce qu'on ne voyage pas toujours avec ses baskets de running !

MAX ROBERT

14, BOULEVARD RASPAIL – 75007 PARIS – +33 1 44 42 03 61 – WWW.CHAMPIONSPIRIT.COM

Atelier Royal Canin

Au service de nos chiens et chats !

Bien plus qu'un magasin
d'alimentation animale,
l'Atelier propose conseils
et expériences aux
propriétaires du quartier.



À Saint-Germain-des-Prés, on aime les chiens et les chats ! Aussi, la marque Royal Canin a ouvert une boutique, L'Atelier Royal Canin, pour répondre à toutes les interrogations des propriétaires d'animaux à 4 pattes du quartier. Faut-il faire vacciner un chat d'intérieur ? Ou faire toiletter son chien après une balade pluvieuse ? Quels aliments pour une race de chats particulière ? À l'Atelier Royal Canin, on œuvre au bien-être et à l'équilibre nos animaux de compagnie. Les propriétaires

PHOTOS © PEXELS / PIXABAY

d'animaux, qu'ils soient de nouveaux maîtres ou qu'ils aient déjà eu un chien ou un chat, ont souvent besoin d'une aide sur une problématique donnée et viennent chercher des conseils auprès d'une grande marque qui a fait de la santé animale son mantra. L'équipe, experte en nutrition, va ainsi délivrer des conseils et, si nécessaire, orienter les maîtres vers les vétérinaires, comportementalistes,

toiletteurs, gardes d'animaux ou éleveurs. Plusieurs professionnels du VI^e arrondissement travaillent ainsi avec l'Atelier Royal Canin, ce qui donne une solution rapide et de proximité à toutes les problématiques : « J'ai rencontré à l'Atelier Félin une conseillère Royal Canin



choix d'une alimentation qui répond aux besoins spécifiques de votre chat selon sa race, son âge, ses sensibilités et son mode de vie.

L'Atelier Royal Canin offre également un nouveau service de livraison à domicile des sacs de croquettes. Pratique et rapide ! Enfin, l'Atelier propose la possibilité de réserver une séance offerte avec un conseiller Royal Canin. Des Journées d'adoption responsable, des masterclasses et des ateliers pour enfants sont également organisés régulièrement. Une expérience complète pour toujours plus d'amour avec nos amis à 4 pattes !

MAX ROBERT



142, BOULEVARD SAINT-GERMAIN
75006 PARIS - WWW.ROYALCANIN.COM

pour mon chat, Highland Straight blanc atteint de surdité » raconte Amalia. Elle a su répondre à mes questions et mes doutes se sont envolés, grâce à une écoute et une expertise confirmée par écrit. Mon propre comportement a aussi fait changer celui de mon chat ». En boutique, de nouveaux espaces ont été aménagés afin de permettre le contrôle du poids de forme et le



CASE 5.0

DESIGN PIERO LISSONI

NOUVELLE OUVERTURE

Boffi | DePadova Paris
16 Boulevard Raspail
75007 Paris

Jeudi 19 janvier 2023

Les bonnes adresses d'Eva



© PHOTOS : BR

CAFÉ ET DESSERT

© BR



Eva Ionesco

Écrivaine, réalisatrice, comédienne, Eva Ionesco a plus d'une corde à son arc. Celle qui a publié *Les Enfants de la nuit* (Grasset) en début d'année connaît la Rive Gauche comme sa poche. Elle nous livre ses meilleures adresses.

La Librairie de Cluny, place Paul Painlevé

Parce que je peux passer des heures dans cette petite échoppe où l'on trouve toujours des merveilles et des raretés.

Lipp

Pour ses plats mais surtout pour son magnifique intérieur. Intemporel !

Le jardin du Luxembourg

J'aime toujours m'y promener, avec le souvenir de ces petites filles d'autrefois qui jouaient au cerceau.



Le Silencio des Prés

Un très bon cinéma mais surtout un endroit raffiné où l'on boit les meilleurs cocktails du quartier.



La brasserie Balzar

Une brasserie qui est restée dans son jus. C'est beau, agréable et l'on y sent encore l'esprit Rive Gauche d'antan.



L'Hôtel, rue des Beaux-Arts

Un vrai cocon, parfait pour une pause café loin de l'agitation ambiante.



Le Bon Marché

Pour son architecture, son histoire. Je vais régulièrement chez Guerlain pour découvrir de nouveaux parfums.



L'Arlequin, rue de Rennes

Mon cinéma préféré. La programmation de qualité et le confort des salles forment la combinaison parfaite pour découvrir un bon film.



Le Café de Flore

Incontournable. Mon café de prédilection dans le quartier.

Maison Mulot, rue de Seine

Pour trouver les meilleurs gâteaux de Saint-Germain-des-Prés, c'est ici qu'il faut aller.

La Palette, rue de Seine

J'ai toujours aimé ce restaurant qui est resté assez authentique. Je continue encore de m'y rendre.

Le Lutetia

Le seul palace de la Rive Gauche, que je prends beaucoup de plaisir à redécouvrir depuis sa rénovation récente.

La rue de Furstemberg

Tout simplement mon endroit préféré à Saint-Germain-des-Prés. De manière générale, j'aime les recoins, ce qui est caché. Cette voie du VI^e arrondissement est la synthèse de tout ce que j'affectionne.



*devenir **BECOMING***

Boffi

Conservatorium Hotel

La perle amsterdamoise



L'iconique palace d'Amsterdam fête ses 11 ans. Visite d'un joyau néogothique en plein cœur de la Venise du Nord.



Pour tous ceux qui se sont rendus à Amsterdam, c'est un lieu qu'ils ont forcément remarqué. Comme la maison d'Anne Frank, le quartier rouge ou les célèbres canaux qui sillonnent la Venise du Nord, le Conservatorium Hotel est l'un des incontournables de la capitale financière des Pays-Bas. Avec son architecture néogothique, dont les dimensions rappellent celles d'une cathédrale, l'édifice surprend aussi bien ceux qui ont la chance d'y loger que les badauds. Situé dans le célèbre quartier des musées (où l'on trouve le Rijksmuseum, le Van Gogh Museum ou encore le Stedelijk Museum), le Conservatorium vient de fêter ses 11 ans. Mais avant d'être une référence dans l'hôtellerie de luxe, l'établissement a connu plusieurs vies. C'est à la fin du XIX^e siècle que le bâtiment voit le jour pour abriter une banque, la Rijkspostspaarbank. Au XX^e siècle, l'endroit devient le siège

© AMITGERON



d'un conservatoire de musique, le Sweelinck Conservatorium. Finalement, en 1987, l'immeuble connaît une première mue en étant réhabilité avec soin avant d'être racheté en 2008 par The Set (groupe hôtelier de luxe qui détient également l'Hotel Cafe Royal à Londres et le Lutetia à Paris). En décembre 2011, après 4 années de travaux, le Conservatorium Hotel ouvre enfin ses portes. C'est à l'architecte italien Piero Lissoni que l'on doit la refonte complète du Conservatorium. Tout en respectant le patrimoine historique du

ALLEZ-Y EN THALYS !

Avec Thalys, l'expérience de voyage commence dès la gare du Nord. Durant les 3 H 20 qui séparent Paris d'Amsterdam, les usagers qui voyagent en Premium ont droit à un service de qualité : accès gratuit aux différents salons, offre de restauration de qualité avec les menus élaborés par le chef Frank Fol, sans oublier un gain d'espace supplémentaire avec des sièges plus grands. Thalys is so chic.

bâtiment, le designer milanais (qui a redessiné les plans de l'immeuble d'origine) est parvenu à donner une note très contemporaine à l'hôtel.

Le verre est le matériau vedette du palace, qui se distingue par ses longues baies vitrées et sa verticalité. Les visiteurs qui y séjournent sont invités à regarder « vers le haut ». Ainsi, près de la moitié des 129 chambres (dont 64 suites, de 28 à 170 m²) sont configurées en duplex. L'expérience d'un séjour dans un palace passe également par une offre gastronomique de qualité. Les différents restaurants et bars de l'hôtel (la Brasserie et le Lounge, le Taiko Cuisine et le Taiko Bar) sont supervisés par le chef exécutif néerlandais Schilo van Coevorden. Qui dit palace dit évidemment spa et celui du Conservatorium, l'Akasha Holistic Wellbeing, a même été désigné meilleur spa de luxe des Pays-Bas. Avec ses 1 000 m²,

sa piscine de 18 m de long, sa vaste salle de gym et ses 7 salles de soin, l'endroit est une véritable invitation à la détente. Luxe, calme et volupté à seulement 3 H de train de Paris ! ANTOINE LE FUR



PAULUS POTTERSTRAAT 50 – 1071 DB AMSTERDAM – PAYS-BAS – +31 (0)20 5700 000 – WWW.CONSERVATORIUMHOTEL.COM

Septième art



© JÉRÔME KELAGPIAN

L'OASIS DU MARTINEZ

Quand l'Hôtel Martinez et la Maison de beauté Carrita s'associent, cela donne L'Oasis Spa par Carita. Le luxe et la détente se rencontrent dans cet espace qui comporte 7 écrans de soin pour des rituels signature (dont 2 écrans VIP de soins en duo). Que l'on soit plutôt hammam, massages ou halothérapie (soin à base de sel), il n'y a plus qu'à se relaxer !

73, boulevard de la Croisette
06400 Cannes
+33 4 93 90 12 34
www.hotel-martinez.com

© J. FRONERO

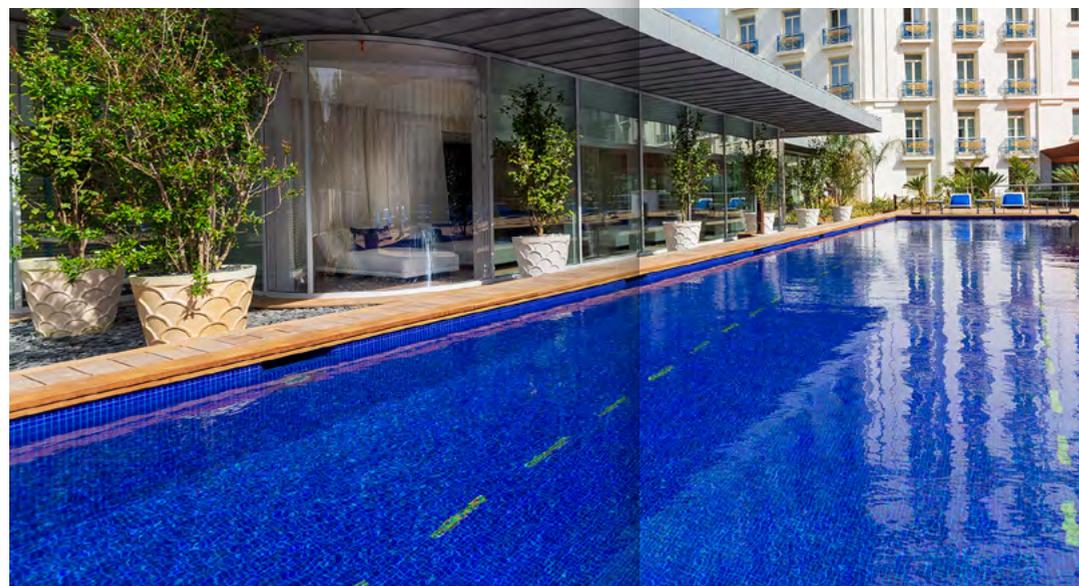


© JÉRÔME KELAGPIAN

Hôtel Martinez

Le mythique hôtel cannois continue d'entretenir sa légende.

C'est un nom qui fait rêver. L'Hôtel Martinez évoque instantanément la Côte d'Azur, le Festival de Cannes, les Années folles... Malgré ses 93 ans, ce beau vaisseau de pierre n'a rien perdu de sa superbe et sait comment garder sa belle allure. Ainsi, au printemps 2018, l'hôtel s'offrait un joli lifting après un an et demi de travaux pilotés par l'architecte et décorateur Pierre-Yves Rochon (qui avait déjà dessiné les premiers plans du restaurant La Palme d'Or). 2018, une année importante dans l'histoire de l'hôtel qui fait son entrée dans la collection *The Unbound Collection by Hyatt*, une marque qui regroupe d'autres hôtels de prestige



année le menu du premier dîner des membres du jury du Festival. Derrière les fourneaux, le chef Christian Sinicropi (également superviseur des restaurants du Martinez Le Jardin et La Plage et de la carte du Martinez Bar) a la lourde tâche d'émerveiller les papilles des personnalités du septième art. Majestueux, le palace a accueilli au mois de novembre un nouveau directeur général, Michel Cottray. Avec lui s'écrit une nouvelle page de la belle et brillante histoire de l'Hôtel Martinez.

ANTOINE LE FUR

SOIRÉE CHEZ CASTEL, EN MAI 2022, À L'OCCASION
DES 10 ANS DE *CERISE PARIS CITY MAGAZINE*



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



CAROLE FERNANDEZ AVEC SONIA PONIATOWSKI

PHOTOS © JEAN-RALPH ADIBA ET DR



NICOLAS D'ESTIENNE D'ORVES



CAROLE FERNANDEZ SOUFFLANT LES BOUGIES DES 10 ANS



JULIE NICOLET, VERONIQUE ELBAZ ET CHRISTIAN VADIM



AU MOMENT DE SOUFFLER LES BOUGIES, AMBIANCE CHEZ CASTEL...

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

3
mois

Conservation pendant
3 mois entre 0 et 4°



Livraison rapide
en 24/48 h



Paiement
sécurisé



SIGRID DE MONTROND AVEC SONIA PONIATOWSKI
ET STÉPHANE RUFFIER MERAIT



BERNARD WERBER AVEC SA COMPAGNE AMÉLIE



CAROLE FERNANDEZ AVEC VALÉRIE TRIERWEILER ET UNE AMIE

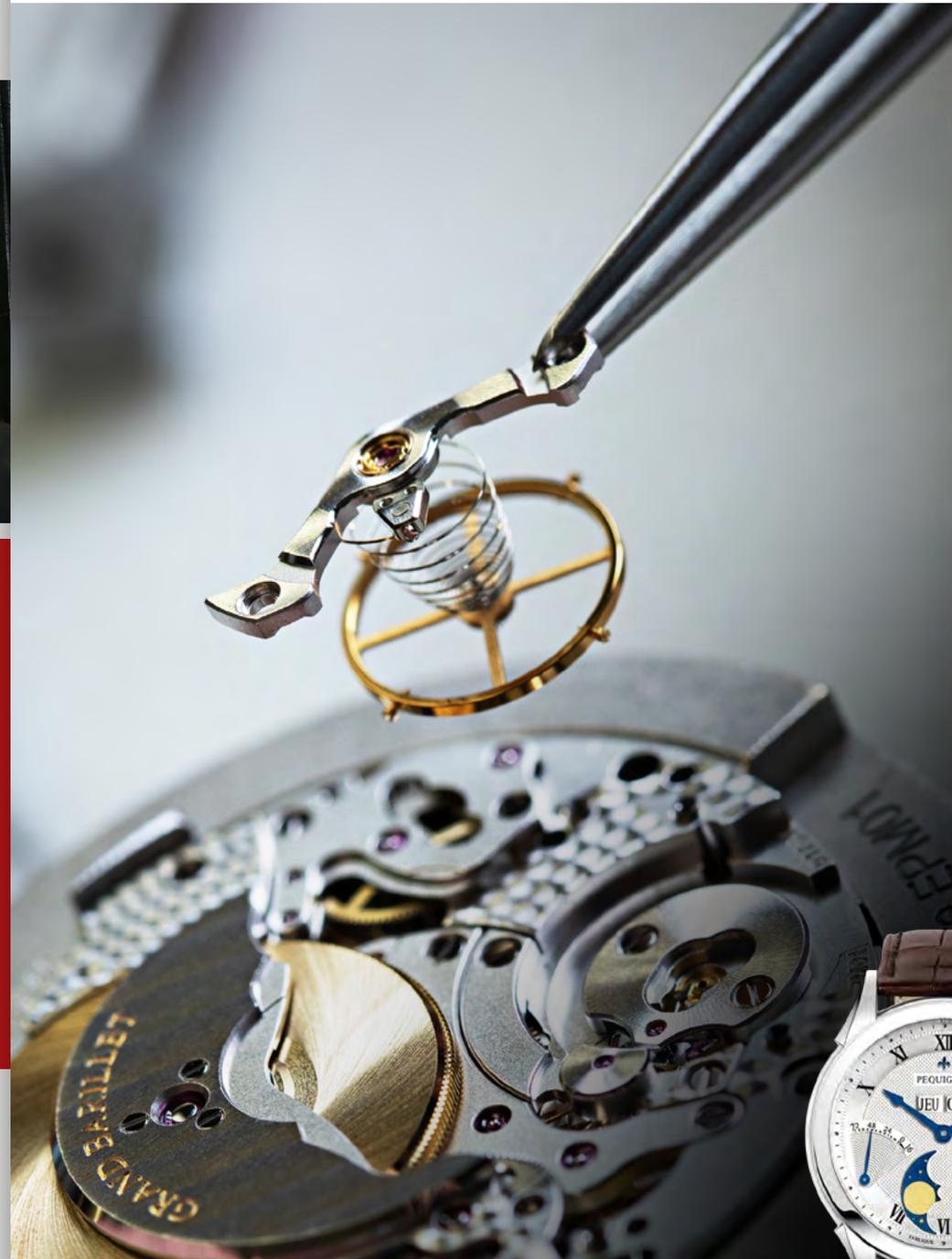


SÉVERINE SERVAT ENTOURÉE DU CRÉATEUR MICHEL HAILLARD
ET D'UNE AMIE



SERVANE ET YANN QUEFFÉLEC

Merci à nos partenaires



NOUVEAU SHOWROOM - 60 Rue de Rennes 75006

PEIGNNET





LES DEUX MAGOTS
CAFE - RESTAURANT

6 place Saint-Germain-des-Prés 75006 Paris
01 45 48 55 25 - www.lesdeuxmagots.fr