

CERISE

PARIS CITY MAGAZINE



Une vision
très contemporaine
de l'Art culinaire cantonais



Taokan

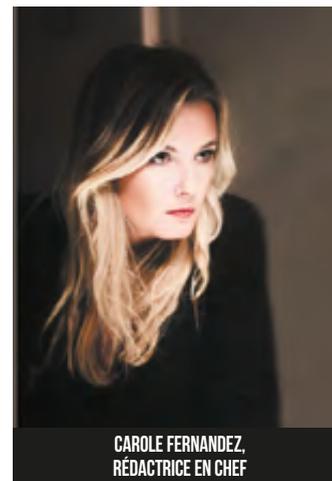
8, rue du Sabot 75006 Paris
Tél : 01 42 84 18 36

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

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

service voiturier

www.taokan.fr



CAROLE FERNANDEZ,
RÉDACTRICE EN CHEF

Directrice de la publication,
rédactrice en chef : Carole Fernandez
Assistante de rédaction : Chloé Lenique

Directrice artistique et secrétariat
de rédaction : Julie Natanson

Photos © Sébastien Courivaud

Illustration de couverture © Solène Debiès

Ont participé à ce numéro :
Jacques Ravenne, Guillaume Durand,
Pierre Cornette de Saint-Cyr,
Bertrand Lavier, Jean Acacio,
Arielle Dombasle, Anaïs Ferrand,
Rodolphe Fouano, Philippe Latil,
Anaïs Thiébaux, Nathalie Troquereau,
Sophie Guillou, Emma de Montmorency.

Cerise est un magazine semestriel gratuit

Rédaction Cerise :
66, rue Bonaparte – 75006 Paris

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

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

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

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

Achevé d'imprimer en France
en décembre 2016
par Sich – Distribution Adrexo.



Cerise pour tous !

Saint-Germain, c'est, pour nous tous, un immense gâteau de fête. Du plaisir à tous les étages, mais avec des goûts différents pour chacun. Pourtant la recette est la même : pour bien réussir une pâte ne faut-il pas d'abord bien mélanger les ingrédients ? Et « la touche personnelle » n'est-elle pas l'élément décisif d'une « bûche de Noël » mémorable, comme d'une bonne histoire ? Ainsi, à chaque parution, je me réjouis de vous faire partager cette portion de notre gâteau « fait maison ».

Ici, on agite les neurones de nos journalistes pour vous trouver des adresses "chous", des historiens revisitent quelques "madeleines" germanopratives, écrivains et artistes défendent leur art avec parfois des "éclaircs" de génie, tandis que des journalistes de renom pratiquent l'art de la satire, à l'instar de Guillaume Durand, qui va en laisser plus d'un "baba" !

Alors pour vous remercier de faire partie de ce si beau gâteau, permettez-nous d'y déposer, avec vous, notre Cerise !

Bonne lecture et excellentes fêtes à tous !



THE RITUAL OF SAKURA

Célébrez chaque jour comme un nouveau départ

La tradition japonaise du Hanami ou « contemplation des fleurs », célèbre la beauté des cerisiers en fleurs, les Sakura. À l'instar de la vie, la fragile beauté de la fleur de cerisier est précieuse et éphémère; il faut donc en profiter pleinement.

Rendez-vous dans notre boutique située au 34 rue Saint-Sulpice et recevez un cadeau pour transformer vos routines quotidiennes en rituels riches de sens.

Offre valable jusqu'au 31 décembre 2016, dans la limite des stocks disponibles.

Actualité

7 DU 9 DANS LE 6

8 FLASH INFO

ON EN PARLE...

10 Le marché Saint-Germain : nouveau pôle géo-économique

13 La doudoune, moi jamais !

Culture

15 VU PAR...

Guillaume Durand

16 UNE PAGE DE GASTRONOMIE

Les « MOF » de Saint-Germain-des-Prés

17 UNE PAGE D'HISTOIRE

Comment fabriquer une veuve ?

19 RENCONTRE AVEC...

Pierre Cornette de Saint-Cyr et Bertrand Lavier

20 LE VI^E SECRET

6 secrets sur le Panthéon

GLV

22 GOÛT, LUXE ET VOLUPTÉ

Les coups de cœur de Carole

Café et dessert

48 INSTANTANÉ

Arielle Dombasle

50 ENVIE DE BIEN-ÊTRE

53 LE MONDE D'EMMA

Le beau et le pratique pour les kids

54 ÇA S'EST PASSÉ DANS LE 6

En images !



© PAUL BELLAART 2016



© EMILIE FERRON



© PENHALGONS



© BRUNO LEROUX

LES EXCLUSIFS DE GUERLAIN

L'ART & LA MATIÈRE
NÉROLI OUTRENOIR



NOUVEAU

NÉROLI OUTRENOIR

UNIQUEMENT DANS NOS BOUTIQUES PARISIENNES
ET SUR GUERLAIN.COM

Du 9^e
dans le 6^e

ACTUALITÉ

Joellerie Gaby LF

Un nouvel esprit libre et intemporel

C'EST EN 2012 QUE CATHERINE DE LA FERRIÈRE, ARTISTE PASSIONNÉE, CRÉE SA MARQUE DE JOAILLERIE SOUS L'APPELLATION GABY LF.

FÉRUE D'ÉMBLÈMES ET D'INTEMPORALITÉ – ELLE DESSINE ET FABRIQUE DES MÉDAILLES –, C'EST NATURELLEMENT QU'ELLE INSTALLE SA NOUVELLE MAISON-MÈRE À SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS. PURETÉ OBLIGE, SES RÉALISATIONS, FAITES MAIN, SONT ALORS DÉCLINÉES EN BRACELETS, BAGUES OU BOUCLES D'OREILLES. LES BIJOUX EN OR OU ARGENT (ET MÊME PARSEMÉS DE DIAMANTS) SONT

IMPRÉGNÉS POUR LA PLUPART D'HISTOIRE OU DE SYMBOLES, AVEC COMME SOURCE D'INSPIRATION LA NATURE OU LE VOYAGE. SA MÉDAILLE SIGNATURE « LE TRÈFLE », CATHERINE LA PORTE AUTOUR DU COU COMME UN FÉTICHE FASCINANT ET ÉNIGMATIQUE, EN PARFAITE ÉGÉRIE DE LA MARQUE. A VITE DÉCOUVRIR.



4, rue de Sèvres – 75006 Paris – 01 42 22 58 59 – www.gabylf.fr



CHRISTOPHE MICHALAK ODE À LA PÂTISSERIE

Nouveau cap pour Christophe Michalak qui ouvre sa 3^e adresse au cœur de Saint-Germain. C'est dans cet écrin gourmand que le plus rock des chefs pâtisseries propose ses desserts iconiques, ainsi que de nouvelles créations pleines d'audace. Goûtées et approuvées. On vous met au défi de résister !

8, rue du Vieux Colombier
75006 Paris – 01 45 49 44 90
www.christophemichalak.com

BONPOINT : L'ÉCRIN INÉDIT DES TOUT PETITS

160 m² déclinés sur deux niveaux pour ce nouvel écrin "so cute" de Bonpoint. On adore l'ambiance toujours ouatée de la maison où, de la naissance à la jeune fille (les mamans trouvent aussi leurs tailles !), en passant par l'univers garçon, les vêtements sont aussi chics que casual. Une ligne de bijoux et toujours ce parfum envoûtant dès l'entrée de la boutique... Fans, nous sommes !



17, rue de Sèvres – 75006 Paris – 01 84 79 35 16 – Ouvert du lundi au samedi de 10 h à 19 h

Les expos à ne pas louper



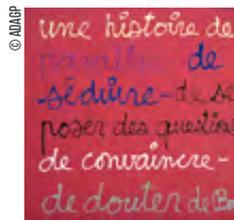
« **Not afraid of love** » met en lumière, pour la première fois en France, les œuvres de l'artiste **Maurizio Cattelan** à la Monnaie de Paris, jusqu'au 8 janvier, déroutant !

Monnaie de Paris
11, quai de Conti – 75006 Paris
01 40 46 56 66 – www.monnaiedeparis.fr



L'univers romantique et intimiste de **Fantin-Latour** investit le musée du Luxembourg, jusqu'au 12 février. Rien que pour vos yeux !

Musée du Luxembourg
19, rue de Vaugirard
75006 Paris
01 40 13 62 00
www.museeduluxembourg.fr



Avis aux amateurs d'art ! Le musée Maillol, qui a rouvert ses portes en septembre dernier, met à l'honneur, jusqu'au 15 janvier, l'artiste **Ben**, figure majeure de la scène artistique contemporaine.

Musée Maillol – 59, rue de Grenelle – 75007 Paris
01 42 22 59 58 – www.museemaillol.com

LAURA TODD COOKIES GOURMANDS ET BIO

Une nouvelle boutique Laura Todd est toujours un événement pour les gourmands-gourmets. Les Germanopratsins se réjouiront donc de l'ouverture récente de deux nouvelles boutiques au 78, rue du Bac et au 1, rue du Four. Les Américains eux-mêmes, dit le *San Francisco Examiner*, ne considèrent-ils pas les cookies Laura Todd comme les meilleurs du monde ? On court donc découvrir, ou redécouvrir, une incroyable collection de biscuits moelleux et fondants, du classique Chocolat noir et noisettes au Chocolat blanc et thé vert matcha ou Chocolat blanc et griottes, une palette de saveurs inédites et raffinées, pertinemment baptisée « Les exquis ». C'est artisanal, haut de gamme et, pour certains, totalement bio, bref irrésistible !

Laura Todd
PARIS
L'ART DU COOKIE DEPUIS 1993

Pour accorder gourmandise et bien-être, nous sélectionnons des ingrédients de qualité, essentiellement biologiques.

MUFFINS
COOKIES
CHOCOLATS
CAFÉ THÉ
BROWNIES
SORBETS
LUNCH BIO

WWW.LAURATODD.FR

78, RUE DU BAC – 75007 PARIS – 01 42 22 40 57 – DU LUNDI AU SAMEDI DE 11 H À 19 H
1, RUE DU FOUR – 75006 PARIS – WWW.LAURATODD.FR

Verbreuil Haute maroquinerie



Peu de marques osent se lancer dans la maroquinerie de luxe tant le niveau d'excellence et de savoir-faire est élevé. C'est pourtant le pari réussi par Verbreuil, griffe imaginée par une famille de passionnés de belles matières, d'art et de design. Au sein de cette Maison de « haute maroquinerie » installée rue de Fleurus, la créatrice, Sylvie Véron Hériard-Dubreuil, a dessiné une collection alliant un style original et élégant à une qualité exceptionnelle de fabrication. Chaque pièce est entièrement réalisée en France par les rares artisans formés aux techniques les plus pointues de la sellerie maroquinerie. Les lignes sont pures, profilées et créatives et les matières – agneau, crocodile, python... – remarquables. Chez Verbreuil, ni logo ni it-bag. Juste, au bras de mère en fille, le charme du luxe discret et intemporel.

4, RUE DE FLEURUS – 75006 PARIS – 01 45 49 22 69 – WWW.VERBREUIL.COM
OUVERT DU MARDI AU VENDREDI DE 11 H À 19 H, LE SAMEDI DE 13 H 30 À 19 H

URBANMASSAGE

LE NOUVEL « UBER » DU MASSAGE À DOMICILE

Envie d'un massage relaxant après une journée stressante tout en restant à la maison ? C'est désormais possible avec Urban Massage, application pour smartphones et site Web directement calqué sur le modèle d'Uber pour les transports. Du bout du doigt, vous choisissez le praticien (diplômé et expérimenté), le soin (classique, *deep tissue*, énergisant, thaï, relaxant et même prénatal) et en moins d'une heure, vous êtes entre des mains expertes, table de massage comprise. Un succès fulgurant à Londres, qui devrait se reproduire à Paris !

A partir de 85 € les 60 minutes
www.urbanmassage.com
Application disponible sur iOS et Android



22 LUNETIER So trendy!

LES LUNETTES ÉTANT DEVENUES DES ACCESSOIRES DE MODE, L'ACHAT D'UNE PAIRE EST DÉSORMAIS UNE VÉRITABLE SÉANCE SHOPPING. LA NOUVELLE BOUTIQUE CHIC ET CONVIVIALE EN EST LE LIEU PRIVILÉGIÉ. À CÔTÉ DES « CLASSIQUES », UNE SÉLECTION DE MODÈLES À LA POINTE DE LA MODE, SIGNÉS DIOR, FENDI, TOM FORD, CÉLINE, STARCK ET BEAUCOUP D'AUTRES. QU'ILS SOIENT DE VUE OU SOLAIRES, TOUS LES MODÈLES SONT « MADE IN FRANCE » ET LE CONSEIL EST SUPER AVISÉ ET CHALEUREUX. RIEN QUE POUR VOS YEUX !

22, rue du Four – 75006 Paris – 01 42 03 51 43
Ouvert du lundi au samedi de 10 h à 19 h 30

Marché Saint-Germain :

La réouverture du marché Saint-Germain est l'événement phare de cette fin d'année dans le VI^e arrondissement.

Créée sous Napoléon par l'architecte Jean-Baptiste Blondel, la halle Saint-Germain, aux arcades et façades classées par les Bâtiments de France, n'en est certes pas à son premier lifting. Mais le dernier remontait à 25 ans et, cette fois, la rénovation de ce site complexe est d'une toute autre ampleur. La société Banimmo, promoteur spécialisé dans l'immobilier commercial, en partie propriétaire du site, a vu les choses en grand, sous la houlette de son directeur général, Olivier Durand, avec un investissement de 65 millions d'euros. Pour réorganiser l'espace en 7 modules, le chantier, de plus de 4 400 m², a duré 2 ans. L'apport de la lumière naturelle y est désormais favorisé. Les anciennes façades ont été déposées et remplacées par un vitrage intégral retenu par des profilés en aluminium gris, d'une grande élégance. Repeints, les plafonds disposent d'un éclairage LED qui rend l'espace plus agréable. Bref, l'ensemble restructuré est devenu attrayant, avec une exigence première : l'ouverture, qui passe par la facilitation d'accès aux boutiques et à la halle alimentaire directement depuis la rue, par les arcades de pierre.

Cette transformation ambitieuse déplace le centre de gravité économique du quartier tout en créant d'attractifs pôles de vie sociale.



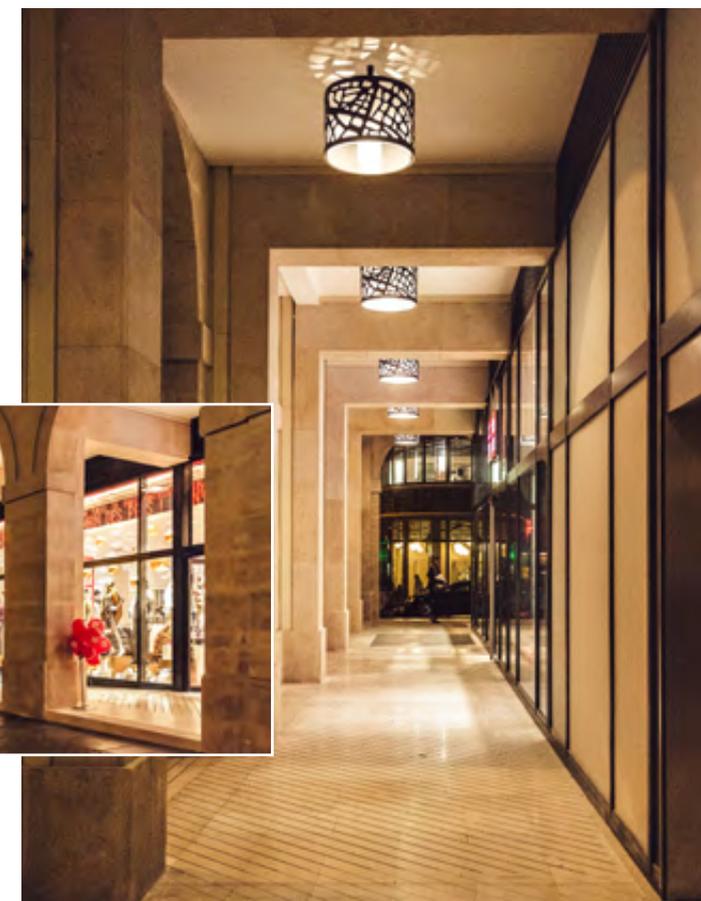
NOUVEAU PÔLE géo-économique

Cette transformation ambitieuse déplace le centre de gravité économique du quartier tout en créant d'attractifs pôles de vie sociale. Elle est le fruit d'une réflexion sur l'utilisation de l'espace public et sur les attentes des riverains, attachés à un centre-ville vivant, où le commerce de proximité anime la vie sociale. Avec *cherry on the cake*, une référence architecturale implicite à Covent Garden, *so chic!*

Dès octobre, les boutiques **MARKS & SPENCER FOOD** et **NESPRESSO** ont ouvert en éclaireurs. Georges Clooney veillera naturellement sur le nouvel aménagement qui remplace la précédente boutique de la rue Bonaparte ! Quant à l'enseigne britannique, elle offre aux habitants du quartier une ligne élargie de produits alimentaires et de vins, notamment étrangers, de fleurs aussi, 7j/7 et jusqu'à 22 h. Le Japonais **UNIQLO**, *lifewear*, qui promet la « simplicité sublimée », est également l'un des premiers à avoir ouvert. La locomotive du complexe sera néanmoins **APPLE**, la marque à la pomme, qui a choisi d'installer, au cœur de l'ancienne galerie, son troisième « store »

parisien, le premier sur la Rive Gauche, à deux pas des universités historiques de la capitale. Deux restaurants, enfin : **YVES CAMDEBORDE** ouvre là une deuxième enseigne pour compléter son *Comptoir du Relais* à Odéon, la référence en matière bistrannique. Le maître-artisan boucher **HUGO DESNOYER** ayant lui aussi élu l'adresse pour y situer son nouveau restaurant. Gageons que l'émulation sera au rendez-vous. Une concentration de bon aloi qui ravira les habitants du quartier autant que les touristes, réunis dans l'art de vivre germanopratin.

RODOLPHE FOUANO



4-6, rue Lobineau – 75006 Paris
01 43 26 01 44
marchesaintgermain.com
Tous les jours de 8 h 00 à 20 h 00,
fermé le lundi

Les Éditeurs®
café - restaurant

4, carrefour de l'Odéon
75006 PARIS
Tél. : +33 (0)1 43 26 67 76



7 j/7 de 8 h à 2 h du matin
Service continu de 12 h à 1 h

www.lesediteurs.fr
info@lesediteurs.fr
facebook.com/LesEditeurs

La doudoune, moi jamais !

Vous habitez le Sixième, cela suppose des obligations. Premier commandement: bannir la doudoune, ce sommet d'inélégance urbaine. Les hommes vous en remercieront. Et voilà pourquoi.

L'hiver arrive et, bien sûr, comme chaque année, telle la tentation de Venise, vient la tentation de la doudoune. Moelleuse, capitonnée, protectrice à la façon d'une couette portable, il est hélas si simple de la considérer comme une solution appropriée aux froidures, que l'on pourrait croire son achat fondé. Halte, malheureuse ! Car si l'erreur est classique, elle n'en est pas moins une faute lourde que l'arrondissement ne saurait pardonner. Vous avez choisi d'habiter Saint-Germain? Assumez. C'est précisément pour vous préserver de ce spectacle de décadence stylistique que vous résidez là.

Imagineriez-vous, en vrac, Catherine Deneuve, Fanny Ardant, Monica Bellucci en doudoune ? La redondance du mot elle-même, qui ramène la mémoire au doudou enfantin, n'est-elle pas une insulte à la plénitude de la féminité ? Voulez-vous définitivement enterrer six mois de régime sans gluten, d'abonnement au club de sport, de palper-rouler en institut pour vous flinguer la silhouette en adoptant le profil Bibendum ? Alors même que dans cette période délicate de l'année, vous allez devoir hiberner avec un membre de la gent masculine sous la couette, à regarder des séries Netflix. Oui, est-il bien raisonnable, d'en rajouter une couche au sens propre, en offrant à votre amoureux le spectacle peu gracieux d'un explorateur polaire lorsque qu'il se promènera à vos côtés ? Attention danger, vous risqueriez la rupture.

À la vérité, la Germanoprattine a un devoir de subtilité qu'il lui faut préserver. On lui pardonnera toujours de tricher avec un petit Damart ajusté ou de jouer avec une fine doudoune Uniqlo placée sous un manteau cintré pour une silhouette sablier. On se retournera sur son allure vêtue d'un trois-quart subtilement épaulé. On soupirera d'aise devant sa redingote stylée, on fantasmera sur son trench. Enfin, on aimera à deviner ses courbes sous un cuir ou sous un grand cachemire lascif ceinturé. Mais on s'interdira à jamais ce que le confort aurait pu bêtement dicter. Car oui, au mur mental de nos pensées de modeuses invétérées, on écrira bien gros ce mantra implacable de la sexy attitude : « Do not doudoune ».

ANAÏS FERRAND



Fuir le paradis !

Par Guillaume Durand

Contrairement à Philippe Tesson*, je ne mourrai pas dans le VI^e arrondissement. Fuir le paradis ! Contrairement à Philippe Tesson, je vois, je déplore, j'exècre ce qui a griffé le paysage de mon enfance. La galerie de tableaux de mes parents était 19, rue Mazarine. A l'époque, fin 50, début 60,

tout ressemblait aux sinistres photos de Robert Doisneau. Les murs des rues étroites du quartier étaient noirs, charbonneuses. Des remorqueurs circulaient aux pieds des éditeurs. Régnait un parfum de tuberculose

© PIERRE-OLIVIER - PARIS-PREMIÈRE



“ Aujourd'hui, je dis clairement à mes enfants, s'ils le peuvent, barrez-vous ! ”

Philippe Sollers. Suis-je nostalgique et mélancolique de cette population perdue ?

Les emmerdements sont arrivés avec le ravalement général du quartier. Ce qui était sombre est devenu clair. Bienvenue au fric. La place Furstenberg pourrait être à Gstaad. On achète des fringues, mais Saint-Germain est une pâle copie morale de l'avenue Montaigne.

Pourquoi aller chez Lipp, puisque Jean-Marc Roberts, l'émouvant patron des éditions Stock, nous a quittés ? Jean-Claude Fasquelle et Claude Durand ne sont plus à la barre de Grasset et de Fayard. L'Académie Française est devenue une plaisanterie. Vous connaissez un téléspectateur d'Hanouna qui aurait lu *L'Archipel du Goulag* ? Où est Pivot ? Peut-on croiser un équivalent contem-

porain de Becket ? Existe-il un nouveau Nouveau roman ?

Seule reste l'ombre de Modiano du côté de Saint-Sulpice, pas très loin de Catherine Deneuve. Et dans une tour du XIII^e arrondissement, la présence bizarrement réconfortante de Michel Houellebecq.

et de volutes des cigarettes de Boris Vian. A la BNP du boulevard Saint-Germain, ma mère croisait Simone de Beauvoir, le cabas plein d'argent liquide, partant en weekend avec Sartre ou Nelson Algren. Duras rodait et fumait comme un pompier. Le jeune Jack Lang commençait à repérer le coin qu'il allait inonder de légions d'honneur. Rien ne valait rien.

Des expositions entières de Francis Bacon chez Claude Bernard ou d'Andy Warhol chez Ileana Sonabend ne trouvaient pas preneur. Édouard Loeb, le marchand de Marx Ernst, laissait sur la vitrine de sa petite galerie, rue de Rennes, un joli mot : « Si vous me cherchez, je suis au bar d'à côté ». Aujourd'hui, les oligarques du monde entier laissent des chèques en blanc pour acheter n'importe quoi. Chez George, rue Mazarine, tout en dévorant une improbable nourriture russe, on pouvait épier les conversations maoïstes et littéraires de

Quand j'étais petit, 10-11 ans, Antoine Blondin, l'un des hussards de la littérature, se bourrait la gueule à longueur de journée, accoudé au bar lugubre *Le Rubens*, café qui jouxtait la galerie familiale.

La nuit quand je délire, je rêve de bulldozers qui raseraient tout. La nuit quand je délire, je massacre à la tronçonneuse ce paradis d'enfance. Ce ne sont que les mots de la tristesse, inspirés de la regrettée Françoise Sagan. L'histoire ne repasse pas. Paris était une fête dans les années 50, Londres en 1960, New York à partir de 70, Shanghai depuis l'an 2000, sauf si vous préférez les putes et la violence de Moscou. Aujourd'hui, je dis clairement à mes enfants, s'ils le peuvent, barrez-vous !

A moins que je ne déconne à plein tube. Contrairement à Philippe Tesson.

* NDLR : suite au papier de Philippe Tesson dans notre précédent numéro (toutes les articles sur www.magazine-cerise.com).

Christian Dior
Paris

Les « MOF » de Saint-Germain-des-Prés

Le concours distinguant l'un des meilleurs ouvriers de France se déroule tous les 4 ans. Depuis 1924, 9 006 lauréats ont obtenu le titre de « MOF » – Meilleur Ouvrier de France – notamment dans les métiers de bouche.

Plusieurs d'entre eux ont choisi le VI^e arrondissement pour partager leur goût de l'excellence. Une invitation à une promenade gourmande.

Commencer chez Larnicol avec un grand Kouign amann ou un panaché de Kouignettes : caramel beurre salé, orange-Cointreau, rhum-raisin... Après une pause dans le salon de thé de Manuel Martinez, l'inventeur du chou à la crème fouettée revisité et préparé à la minute, poursuivre chez Arnaud Larher pour un Paris-Brest, un Baba du Chef ou un Toulouse Lautrec 70 % cacao. Si un ravitaillement en chocolat s'impose, pousser jusque chez Patrick Roger,

dont la boutique, belle comme une joaillerie, abrite les sculptures de primates qui participent à sa renommée.

Et s'il vous reste encore une petite faim, allez dîner dans l'un des restaurants d'application de l'école française de gastronomie, dans laquelle enseignent trois MOF et où se forment de jeunes prodiges de la cuisine, dont certains deviendront, sans doute un jour, MOF à leur tour.

RODOLPHE FOUANO



MANUEL MARTINEZ
LA MAISON DU CHOU

• **École Ferrandi**
restaurants d'application
(réservation impérative)
28, rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris
www.ferrandi-paris.fr

• **Arnaud Larher**
93, rue de Seine
75006 Paris
arnaudlarher.com

• **Maison Georges Larnicol**
132, boulevard Saint-Germain
75006 Paris
www.chocolaterielarnicol.fr

• **Manuel Martinez**
La Maison du Chou
7, rue de Furstenberg
75006 Paris
www.facebook.com/MaisonDuChou



BABA DU CHEF ARNAUD LARHER

Comment fabriquer une veuve ?

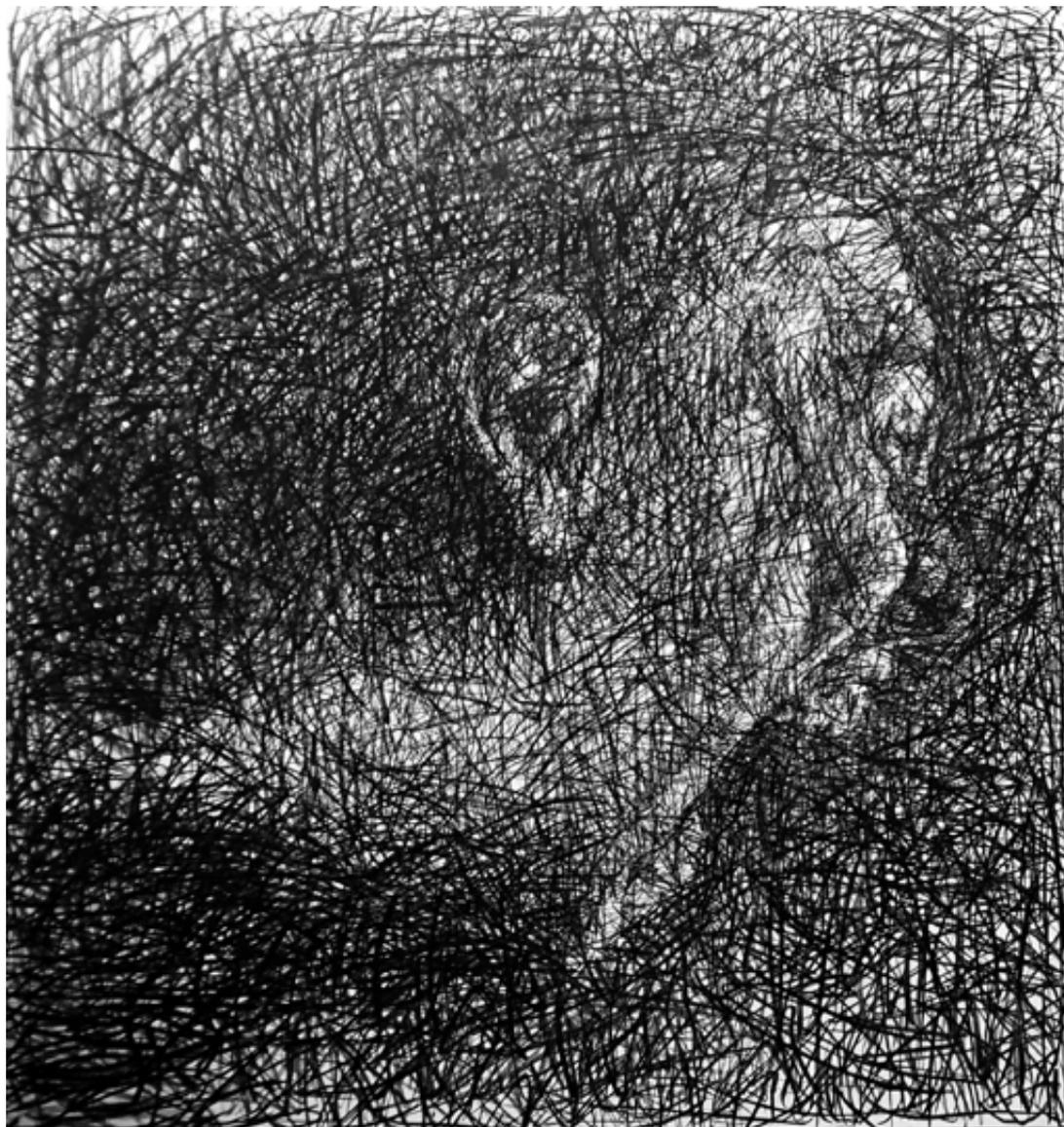
Par Jacques Ravenne

Les passants qui foulent le pavé de la cour du Commerce-Saint-André ignorent souvent qu'a eu lieu, entre ses façades touristiques, un des événements clé de la Révolution française.

Bien sûr, Marat avait son imprimerie qui sortait des pamphlets enflammés au n° 8, bien sûr Danton habitait au n° 20 avec sa toute jeune épouse Louise et pourtant, c'est au n° 9 qu'un des épisodes les plus dramatiques de la Révolution s'est sans doute joué. Au printemps 1792, se tenait là l'atelier de Tobias Schmidt, un paisible facteur de clavecin qui se passionnait pour les concertos de Bach. A tel point que toutes les semaines, il allait titiller le clavier chez son ami monsieur de Paris, rue d'Enfer. Un nom de rue prémoniteur, car monsieur de Paris était le pseudonyme d'Henri Sanson, bourreau officiel de la capitale. Or, l'ami Henri, quand il ne pinçait pas le violon, avait un problème. Depuis plusieurs mois, deux médecins, le docteur Louis et Guillotin, avaient élaboré une étrange mécanique, censée remplacer la décapitation à la hache. Seul problème, on ne parvenait pas à trouver un menuisier qui voulut construire pareil instrument fatal, si ce n'est à un prix exorbitant. Le doux Tobias Schmidt ne voulut pas laisser son ami Sanson dans l'embarras et, discrètement, se mit à édifier, dans son atelier, la terrible machine à tuer, rapidement surnommée la Veuve. Une fois taillée, rabotée et assemblée, il fallut l'essayer. Et c'est donc passage du Commerce que le docteur Guillotin, le bourreau Sanson et l'ébéniste Schmidt firent tomber le couperet sur d'innocentes brebis ! Le résultat fut un succès total, à un détail près : quand on essaya la machine infernale sur des cadavres empruntés à l'hôpital Bicêtre, les corps, sous la violence de l'impact, se mirent à entamer une terrible danse de Saint-Gui, vraiment du plus mauvais effet pour des exécutions qui devaient se tenir en public... Nul ne sait vraiment qui régla le problème, mais la légende dit que le roi Louis XVI, auquel on montra un jour le projet, trouva d'un coup de crayon la solution : il suffisait de donner à la lame une forme oblique. Une suggestion dont il expérimenta lui-même la tranchante efficacité : il fut guillotiné, en un seul coup de couperet, le 21 janvier 1793.



© ANTOINE ZALC

Hom Nguyen, *Inner Cry*, techniques mixtes, 197 x 167 cm, 2016

A 2 Z ART GALLERY

ART PARIS ART FAIR / 30 MARS - 2 AVRIL 2016

Emeric Chantier / Wahib Chehata
Rachid Koraïchi / Ma Desheng / Hom Nguyen

24, rue de l'Echaudé 75006 Paris / 29F, 33 Des Voeux Road, Central, Hongkong
Tel: + 33 (0) 1 56 24 88 88 / www.a2z-art.com / info@a2z-art.com



Pierre Cornette de Saint-Cyr et Bertrand Lavier

Débat sur l'art contemporain aux Deux Magots

Pierre Cornette de Saint-Cyr, star des commissaires priseurs, fervent défenseur de l'art sous toutes ses formes et Bertrand Lavier*, artiste plasticien, nous livrent avec passion leurs visions croisées sur l'art contemporain. Un entretien de haute volée face au clocher Saint-Germain. Extraits...



CAROLE FERNANDEZ, RÉDACTRICE EN CHEF DE CERISE, PIERRE CORNETTE DE SAINT-CYR ET BERTRAND LAVIER À LA TERRASSE DES DEUX MAGOTS

© SÉBASTIEN COURRIAUD

« Les grands artistes ont toujours montré le futur : ils nous permettent de mieux voir dans quel monde nouveau nous sommes ! » s'exclame le commissaire priseur en guise d'introduction. A la vérité, nulle nostalgie d'un temps passé « forcément meilleur » anime les deux amis de longue date, mais bel et bien une vision convaincue que notre société – « celle qui a connu entre 1950 et 2000 plus de découvertes qu'en 1 000 ans » – est encore capable de nous étonner, d'ailleurs : « l'art fonctionne comme un décodeur de l'époque » précise l'artiste

qui, à la pointe de la modernité, utilise un logiciel 3D comme un objet usuel et qui compare son art à celui d'une « greffe ». A l'instar de cette statue de Vénus préhistorique, de 24 000 ans notre aînée, et d'à peine 14 cm de haut, qu'il a fait « atterrir dans notre ère » sous forme de plâtre et à coup de « 3D ». Résultat bluffant, une Vénus d'Amiens sous la forme d'une statue de 2 m aux allures de Venus de Milo ! Photos, peinture, plâtre – toutes les techniques sont possibles – pourvu que la rencontre imprévue de deux choses en produise une troisième inédite. Mais alors, dans cet univers foisonnant avec la création d'aujourd'hui, comment définir ce qui est vraiment de la nature de l'art ? Une question qui fait souvent réfléchir le commissaire priseur : « En fait, il y a une règle fondamentale précise le président d'honneur du palais de Tokyo, pour reconnaître

les talents et les mérites d'un artiste d'art contemporain : c'est la règle des 3 I : Inventeur, Imitateur ou Idiot ». On aimerait bien savoir qui, aujourd'hui, est un véritable inventeur, un pâle imitateur ou un simple idiot, mais le débat risque d'être cruel... « En fait, précise Pierre Cornette de Saint-Cyr, ce qui manque le plus pour mieux faire apprécier et donc comprendre l'art contemporain, c'est la promotion de la création française, car à part les collectionneurs privés, on ne peut pas dire que les musées prennent beaucoup de risques... »

Deux cigares plus tard, « indispensables, précisez-t-il, pour refaire le monde en terrasse », nos deux complices finissent par tomber d'accord : « Vous voulez comprendre l'art contemporain ? C'est très simple ! » et ils citent Picasso s'adressant à une néophyte : « Madame, l'art, c'est comme le chinois, ça s'apprend ». Et ce ne sont pas les deux magots qui veillent sur notre entretien qui diront le contraire...

CAROLE FERNANDEZ

* Exposition « Photographie ? » de Bertrand Lavier à la galerie Visconti jusqu'au 17 décembre.

VÉNUS D'AMIENS, 2016 – 2,10 M x 80 CM x 90 CM



© BERTRAND LAVIER

6 secrets sur



LE PANTHÉON

Le Panthéon n'a pas toujours servi de dernière demeure pour les VIP de la République. Et si le célébrissime monument, qui rayonne sur la Rive Gauche, n'était pas ce que vous croyez ?

VŒU PIEUX

Et non, le Panthéon n'a pas toujours servi de dernière demeure pour les VIP de la République ! Tout au contraire, ce temple de la laïcité fut d'abord... une église. En août 1744, le roi Louis XV tombe gravement malade. Obsédé par le salut de l'âme royale, les dévots religieux de la Cour réclament aussitôt le départ de la favorite du roi, Madame de Châteauroux. Mais si le roi fait mine d'écarter la pécheresse, il fait surtout le serment de construire une nouvelle église à Paris : ce sera le futur Panthéon. Aussitôt rétabli, il pose la première pierre de l'édifice et son vœu accompli... rappelle sa belle maîtresse.

UN TRANSFERT TUMULTUEUX

Le 26 mars 2002, le président de la République, Jacques Chirac, signe le décret de transfert des cendres d'Alexandre Dumas. Un hommage mérité pour cet écrivain, dont les romans réconcilièrent les Français avec leur Histoire. Mais, à Villers-Cotterêts où repose le père des *Trois Mousquetaires*, certains ne l'entendent pas ainsi :

hors de question de se laisser dépouiller de l'enfant du pays. Protestations enflammées, veillées d'armes, menaces d'enlèvement du cercueil... Finalement tout s'apaise et le 30 novembre 2002, Alexandre Dumas rejoint le Panthéon, juste à côté de Victor Hugo, le meilleur ami de sa jeunesse. Les deux héros du Romantisme sont enfin réunis.

POSTÉRITÉ VARIABLE

Aux grands hommes la patrie reconnaissante ! Telle est la devise du Panthéon qui, depuis 1792, accueille l'élite de la République. Mais la gloire publique est parfois capricieuse et certaines personnalités, enterrées en grande pompe dans ce temple national, en sont sorties plus vite que prévu. Ce fut le cas du tribun Mirabeau, que Paris entier pleura, jusqu'à ce que l'on s'aperçoive que le Grand Homme avait une fâcheuse tendance à la corruption. Exit Mirabeau. Il en fut de même pour le révolutionnaire Marat, dont la dépouille fut promptement éjectée du Panthéon. Quant au fossoyeur, ne sachant qu'en faire, il l'a discrètement jetée aux égouts.

L'HEURE, C'EST L'HEURE

Qui sait que le dôme du Panthéon abrite une magnifique horloge Wagner du XIX^e siècle ? Un employé qui, dans les années 60, lassé de devoir monter les interminables marches pour remonter l'horloge, décida d'en briser le mécanisme. Un sabotage qui n'inquiéta pas plus que ça l'Administration jusqu'en 2005, où un groupe de jeunes gens, amateurs de patrimoine délaissé, décida de restaurer l'horloge historique. Pendant un an, à la barbe des gardiens et de la police, ces passionnés passèrent leur temps libre nocturne à réhabiliter clandestinement la belle endormie. Un succès, puisque les aiguilles de la vieille horloge se remirent un beau matin à tourner. Ayant découvert le pot aux roses, l'Administration ne se montra pas sous son meilleur jour : vexée, elle fit démonter l'horloge !

VENGEANCE POSTHUME

Après plus de dix ans de Révolution, près de quinze ans d'Empire, le roi Louis XVIII, en 1815, prend possession de la France. Aussitôt, prêtres exilés, nobles frustrés et réactionnaires en colère réclament des mesures fortes, pour purger le royaume des pernicieuses idées démocratiques. Ainsi, pourquoi ne pas virer l'encombrant Voltaire du Panthéon, que l'on vient justement de reconvertir en église ? Réponse subtile de Louis XVIII, qui connaissait la valeur des symboles : « Laissez-le donc, il est bien assez puni d'avoir à entendre la messe tous les jours ».



ÊTRE OU NE PAS Y ÊTRE

Le nombre de candidats à la *panthéonisation* ne connaît pas la crise. Ainsi, depuis 1792, on parle d'y faire entrer le philosophe Descartes. Si le père de la Méthode a, sans aucun doute, toute sa place entre Rousseau et Marie Curie, il y a néanmoins un hic : le squelette de Descartes a disparu ! Il ne reste que son crâne au musée de l'Homme. Un crâne qui attire et attise des convoitises. Un premier Ministre, en particulier, l'aurait bien vu dans son fief électoral, la Sarthe, où Descartes est né : il s'agit de François Fillon.

JEAN ACACIO



PREMIER PROJET DE L'ÉGLISE SAINTE-GENEVIÈVE (PANTHÉON DE PARIS) DE JACQUES-GERMAIN SOUFFLOT, 1756, GRAVURE DE CHARPENTIER.

Tous les univers de **Christian Lacroix**
dans un concept-store

unique

Pour célébrer les 5 ans du département « Art de Vivre », la Maison Christian Lacroix a créé la collection « Édition 5 ans », une édition capsule d'objets collectors. Coussins en soie, coffrets d'assiettes en porcelaine, carnets de notes et coque d'Iphone reprennent le dessin Bagatelle, évoquant un jardin fantastique aux folies architecturales. Ainsi, l'univers plonge ses visiteurs dans un cadre bucolique où, déclinés sur tous les supports du concept-store, le végétal s'affiche et s'affirme façon...

Lacroix bien sûr.

Un coup de cœur également pour la collection « Love Who You Want » créée pour la manufacture de porcelaine Vista Alegre, où les dessins décalés du monde animalier se déclinent, entre autres, sur des assiettes de présentation et des petites boîtes « à secrets » !

Pour se la jouer star des podiums, sachez qu'il n'existe qu'un seul endroit où se trouvent réunis la plupart des bijoux de défilés, c'est ici ! Agrémentés de foulards ou étoles en laine cachemire sur le thème « Voyage », sac griffé sous le bras, l'icône



mode, c'est vous ! Bien sûr – et toujours – nous vous parlerons de la collection de prêt-à-porter masculin (le thème « Afrique » est aussi décliné chez l'homme) car la finition des doublures de soie et les costumes aux coupes impeccables sont un tableau vivant. Du jamais-vu dans l'univers du prêt-à-porter. On conseille à ces messieurs les nouveaux manteaux et cabans, particulièrement élégants. Sachez enfin qu'il y a – aussi – chez Lacroix une collection enfants de 3 à 24 mois, à craquer ! Mais on ne peut pas tout vous dire, hélas ! Le mieux est que vous alliez faire un tour dans ce superbe espace sous verrière où vous serez accueillis par la « maîtresse de la Maison », Sandrine Watine, experte en mode et spécialisée dans l'art de la décoration. Tout un programme. C.F.

4, PLACE SAINT-SULPICE – 75006 PARIS
01 46 33 48 95 – CHRISTIAN-LACROIX.COM

NOUVELLE COLLECTION DE TISSUS D'AMEUBLEMENT
ET DE COUSSINS « INCROYABLES ET MERVEILLEUSES »

© RICHARD POWERS



Repeat :
le cachemire

fashion



© PAUL BELLAART 2016



© PAUL BELLAART 2016

En installant le 1^{er} septembre dernier sa première boutique parisienne sur le boulevard Saint-Germain, la marque suisse-hollandaise de cachemire, Repeat, révélait sa stratégie de développement d'un réseau de distribution en nom propre en France.

Quelle plus belle vitrine en effet que ce quartier chic et mode, pour une griffe certes dédiée au classique cachemire, mais traité ici de façon résolument *fashion* ? Le top Doutzen Kroes n'est-elle pas l'égérie de la marque ? Telle est donc, depuis 20 ans déjà, l'identité de Repeat : un cachemire luxueux mais à prix abordable (à partir de 150 €) et au style tendance. Si les pièces classiques sont bien présentes (pulls, vestes, pantalons, manteaux tricotés ou ponchos – pièces iconiques de la maison), elles côtoient une gamme de produits plus variée que ce que propose la concurrence. Les formes sont plus mode avec des coupes fittées et originales. Tout un chacun trouve ainsi son style et, en boutique, se croisent

181, BOULEVARD SAINT-GERMAIN – 75007 PARIS
01 43 25 96 11 – WWW.REPEATCASHMERE.COM

des jeunes femmes en quête d'un vêtement stylé et d'autres, plus matures, amoureuses des belles matières et d'une élégance intemporelle. Flâner dans cette chaleureuse boutique toute en pierres et bois permet ainsi d'explorer la très large collection de Repeat, y compris des pièces en laine mérinos, en lin, en soie ou en cuir. Les couleurs sont douces, lumineuses et très travaillées. En ce début d'hiver, les accessoires (écharpes, gants, bonnets, châles) sont incontournables et même bébé peut profiter de son cachemire avec une adorable mini collection. Une jolie idée cadeau ! PL.

L'Artisan Parfumeur : *la nature* à Saint-Germain

En s'installant en mai dernier au 167 du boulevard Saint-Germain,
l'Artisan Parfumeur, célèbre créateur
de fragrances, signifiait le renouveau de la marque.



« Mirabilis » et « Glacialis Terra », tous signés de la créatrice Daphné Bugey, viennent sublimer la nature d'un jardin imaginaire. Des rêves olfactifs qui trouveront sans nul doute leur place aux côtés des best-sellers de la maison que sont « Mûres et Musc » ou « Premier Figuier ». PL.

167, BOULEVARD SAINT-GERMAIN
75006 PARIS – 01 43 27 47 87
WWW.ARTISANPARFUMEUR.FR
OUVERT TOUS LES JOURS DE 10 H 30
À 19 H 30 ET LE DIMANCHE DE 13 H À 19 H



COLLECTION NATURA FABULARIS

Il y a quelques mois, toutes les boutiques parisiennes fermaient pour un lifting en profondeur. Aujourd'hui, un nouveau chapitre s'ouvre. Toute récente, l'élégante et épurée boutique de Saint-Germain-des-Prés se distingue par son mini jardin aromatique mural. Dans cet espace surprenant et même romantique, où poussent fleurs et plantes, « l'esprit Nature » de la marque prend vie. Tel est, depuis sa création par Jean Laporte, botaniste-chimiste,

le credo de la Maison : des matières premières naturelles et rares. Mais pour fêter dignement ses 40 ans, l'Artisan Parfumeur ne s'est pas contenté de redécorer ses boutiques et moderniser ses packagings et flacons, désormais habillés de noir fumé, il nous fait cadeau de 6 nouvelles fragrances, réunies dans la collection « Natura Fabularis ». Ainsi, aux côtés des 40 parfums existants, les bucoliques « Violaceum », « Venenum », « Tenebrae », « Arcana Rosa »,



Louis Vuitton : *l'art* du voyage

Elle est née la divine Maison ! C'est presque naturellement, après neuf mois de gestation et sous la houlette de son architecte, Peter Marino, que Louis Vuitton dévoile aux Parisiens et aux touristes du monde entier son nouveau visage. Empreinte de modernité, la restructuration du nouveau lieu, aux volumes inspirés d'une galerie d'art et à l'esprit Rive Gauche (les pierres de Saint-Germain sont omniprésentes), en font un espace idéalement conçu pour sublimer les différents corners de la marque. L'œuvre d'art, signée John M. Armleder, ou la superbe toile de Bernard Buffet qui trône à l'entrée, donnent ainsi le la à la magnificence des 400 m² du *flagship* germanopratin.

Dès lors, une flânerie solennelle s'impose au sein des univers de la marque : souliers pour hommes et femmes, prêt-à-porter, maroquinerie sublime, accessoires et stylos intemporels. Et, rayonnante surprise, voilà que s'invitent la joaillerie et l'horlogerie pour femmes ! Mais le plus inédit reste ce tout nouveau corner parfums, une première pour l'enseigne. Un espace où les fragrances d'exception semblent avoir été conçues pour accéder à l'harmonie et à la complétude d'une adresse d'exception. C.F.

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

Hermès : le luxe sinon rien

Joyau d'Art déco, l'ex-piscine du Lutetia abrite Hermès depuis 2010, avec un concept-store aménagé sur 1 500 m². L'escalier d'honneur, les mosaïques et le plongeoir où l'on peut prendre le thé, un œil sur l'ancien bassin, méritent le détour. Une adresse pour qui aime les cadeaux de choix, emblèmes du luxe à la française : ligne pour la maison (du traditionnel vide-poche à la loupe de la collection Équilibre), sellerie et maroquinerie, parfums, bijoux, prêt-à-porter hommes et femmes...

Certaines pièces sont exceptionnelles comme le vélo en fibre de carbone, gainage en cuir taurillon, ou la montre Slim, cadran ardoise, boîtier en acier et bracelet en alligator mat. Plus connectée, l'Apple Watch 2, dotée d'un bracelet Hermès simple ou double tour. Dans les nouveautés, celles qui ont jeté l'ancre sentimentale adoreront le collier « Chaîne d'Ancre » en argent. Les « carrés » imprimés en cachemire et soie, ou en twill de soie, dans une large gamme de vifs coloris (format 90 ou 140 cm) symbolisent évidemment la marque. Ces dessins originaux magnifient l'univers équestre, les fauves du naturaliste Robert Dallet, le « Tigre Royal » ou « Chemins de Corail »... A noter dans la collection automne-hiver 2016,

le carré « Plumes II », réédition du modèle de 1964. Et si vos placards regorgent de foulards et d'étoles, optez pour le dernier parfum « Galop d'Hermès » : le flacon de 50 ml en forme d'étrier ne prend pas de place. Fouette, cocher ! R.F.



17, RUE DE SÈVRES – 75006 PARIS
01 42 22 80 83 – WWW.HERMES.COM

Parfums Penhaligon's : portraits olfactifs



Le célèbre parfumeur royal, Penhaligon's, revient avec une collection des plus originales : « Portraits », ou l'histoire de l'Angleterre victorienne racontée en 4 fragrances.

Découvrez, en exclusivité au Bon Marché, Lord George et sa famille mis en bouteille. « Imaginez une allée de chênes majestueux. Au bout, se trouve un manoir. C'est le matin, nous sommes à la fin du XIX^e siècle et les domestiques s'affairent pour préparer le petit-déjeuner du lord... » Vous pensez au début d'un conte ? Et bien vous avez raison ! C'est un conte. Plus exactement une fiction olfactive. *The Tragedy of Lord George*, *The Revenge of Lady Blanche*, *The Coveted Duchess Rose* et *Much Ado About The Duke* sont les premiers protagonistes de cette saga au concept inédit. Chaque personnage a la fragrance de son caractère et son animal totem en « capot ». A titre d'exemple, Duchess Rose est fille unique. Elle étouffe dans ce monde conservateur où tout n'est qu'affaire d'apparences... Ainsi, c'est la délicatesse malicieuse que l'on retrouve dans son parfum composé de mandarine, de rose et de bois musqué. Son animal ? Le renard. Lord George, quant à lui, porte un savant mélange de Cognac, de savon de barbier et de fève

© PENHALIGON'S



PARFUM DU DUKE NELSON, ÉPOUX DE DUCHESS ROSE : MUCH ADO ABOUT THE DUKE

tonka, le tout capuchonné par une tête de cerf. « Portraits » ravit les sens et l'imagination. Bonne nouvelle, deux nouveaux personnages pousseront la porte du manoir pour la Saint-Valentin... Oui, mais lesquels ? N.T.

BON MARCHÉ. STAND PENHALIGON'S AU RDC
AU THÉÂTRE DE LA BEAUTÉ ET JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE
DANS UN POP-UP STORE AU 2^e ÉTAGE DU MAGASIN



© DR

Rituals Embarquement pour un voyage... sensoriel

Depuis octobre, l'enseigne de cosmétiques pour le corps – qui œuvre aussi pour les parfums d'intérieur de votre home, sweet home – a investi le quartier de Saint-Sulpice.



34, RUE SAINT-SULPICE – 75006 PARIS
01 42 01 55 42 – WWW.RITUALS.COM

Les conseillers, aux petits soins, nous accueillent avec un thé parfumé pour un voyage sensoriel, à la découverte de leurs rituels de beauté. Traditionnels, orientaux, asiatiques, chacun bénéficie de propriétés énergisantes, relaxantes ou purifiantes... Le bonheur selon son humeur ! L'ambiance zen de la maison aux briques rouges et lumières tamisées nous enveloppe et déjà, la zénitude nous gagne pour choisir, en toute tranquillité, le rituel qui nous convient. La collection *The Ritual of Sakura* ? Rituel phare de la marque, inspiré du Japon, où les produits (gommage, lait pour le corps, mousse de douche...) sont sublimés par les senteurs de fleurs de cerisier. Ou peut-être *The Ritual of Hammam*, où l'eucalyptus et le romarin nous aident à mieux nous purifier ? Comme chacun bénéficie de sa propre signature olfactive, le choix est cruel... Mais relax ! Poursuivons notre destination vers la large gamme de produits d'intérieur : bougies, bâtonnets et sachets parfumés restent incontournables pour préparer nos petits moments-bonheurs. Et avec la collection de vêtements *casual-chic*, le tableau du bien-être est complet. Ou presque ! Comme le souligne Sandrine Mignaux, directrice de Rituals France : « 40 % de notre clientèle étant masculine, nous avons aussi imaginé des gammes spécialement conçues pour eux, ainsi que des lignes unisexes comme "Dao" ». Et si vous calez sur les idées cadeaux pour les fêtes, 24 luxueux coffrets pour le corps et la maison sont déjà tout emballés... Zen on vous dit !



CERISE N° 7

DÉCEMBRE 2016

FOREO

La haute technologie au service de la peau

Nouveau spot à Saint-Germain à ne surtout pas manquer, on a testé pour vous et on peut vous assurer d'un résultat qui se voit, dès la première utilisation ! Trêve de suspens, FOREO c'est quoi ?

Une innovation. Créée en 2013, l'enseigne est suédoise. C'est une nouvelle ère qui ouvre les portes de la beauté tech, avec une gamme d'appareils portant les jolis noms de LUNA™, ISSA™ ou IRIS™. Le principe ? Une création d'instruments inédits pour la peau, aux couleurs pop, tous munis de picots de silicone ayant pour but de révolutionner le soin de la peau (souplesse, hygiène et éclat). La gamme LUNA™ – rechargeable sur votre ordinateur – enlève (vraiment !), en 1 minute de pulsations matin et soir, 99,5 % des impuretés, mais aussi les excès de sébum (résultats cliniques), les résidus de maquillage et les cellules mortes. Non seulement cela améliore grandement l'absorption des produits de soin, mais en plus affine le grain de votre peau et le résultat est vraiment, vraiment bluffant. Comme si vous faisiez 10 soins visage en 1 minute ! Quant à la brosse à dents ISSA™, elle est tout



aussi épatante. À mi-chemin entre la brosse manuelle et la brosse électrique – qui du coup font toutes deux office d'ancêtres – en silicone doux, donc ultra hygiénique, elle brosse et polit grâce aux pulsations soniques.

Et la tête ne se remplace qu'une fois par an. Enfin ! Comme leur enseigne germanopratine est aussi un lieu d'échanges et de débats... échangez, débattiez et surtout, testez ! La marque s'engage à animer régulièrement sa boutique à travers des événements presse et grand public. Il vous suffit de les suivre sur Facebook ou de vous inscrire à leur newsletter pour être informé des soirées ! C.F.



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

CERISE N° 7 – DÉCEMBRE 2016

COIFFIRST

Goût, luxe et
volupté

Changement de décor

« Celui qui déplace la montagne
c'est celui qui commence
à enlever les petites pierres. »

Confucius

Peut-être ne saura-t-on jamais si **Éric Pflanzgraf**, fondateur de **Coiffirst***, s'inspire du philosophe chinois, en revanche on sait que les pierres, il en déplace et les montagnes... il en gravit ! Pour preuve, la superbe rénovation du salon de la rue du Four – anciens bains-douches de Saint-Germain – où le créateur revient à l'esprit du lieu avec la pose d'un délicat carrelage fait main et céramiques provenant d'Italie. Du travail d'orfèvre. « Au RDC, une ambiance *fashion* et au premier, un esprit *lounge* et VIP avec service manucure et beauté des pieds, ainsi qu'un espace « spécifique pour les mariés » nous confie-

t-il. Le salon reste ouvert bien sûr – fin des travaux début 2017 – et le staff pratique, avec art, les spécialités qui font la réputation du salon : les cheveux longs, le vernissage pour les blondes comme pour les brunes ainsi que la fameuse coupe en piquetage, uniquement aux ciseaux. Autant de techniques parfaitement maîtrisées, qui sont les signatures de la marque. Et comme le fondateur ne s'arrête jamais, il vient de créer une ligne spécifique de soins pour blondes « méchées » avec effet « déjaunissant ». Soyons honnêtes, à ce stade, nous comprenons fort bien que les messieurs qui lisent cet article décrochent. Mais rassurez-vous, tout ce que vous devez savoir c'est que vous êtes aussi les bienvenus et que la politique des salons est de pratiquer des tarifs « traditionnels ». Vous ne serez pas déçus, car **Coiffirst** c'est *the place to be*. Même si ici, l'anonymat de nos amis *people* est très protégé, **Éric** ne nous en voudra pas de dévoiler que vous y croiserez la fine fleur du cinéma français et américain. *Welcome to the top!*

© ERIC PFLANZGRAF



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

* Coiffirst vient d'être élu « Meilleur Concept 2016 »
par le magazine *Coiffure de Paris*.

Hôtel Bel Ami

Si Baudelaire m'était conté...



ŒUVRE DE MÉRIDA À LA CONCIERGERIE

“Là, tout n'est qu'ordre
et beauté, luxe,
calme et volupté...”

L'Invitation au voyage, Charles Baudelaire

Ici, point de satire sociale à l'instar de l'œuvre de Guy de Maupassant, qui fit imprimer son « Bel Ami » en lieu et place de l'hôtel. Notre Bel Ami 2016 se rapprocherait plus d'une « invitation au voyage » d'un autre géant de la littérature, monsieur Charles Baudelaire... « Là, tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme et volupté ». L'ordre, c'est la main de fer dans son gant de velours – bien entendu – que nous devons à madame la directrice des lieux, Laurence Guinebretière et à son équipe, toujours aux grands soins avec les clients. Un spécial « welcome back » à Jérôme du bar, de retour pour notre plus grand plaisir ! La beauté, bien sûr, avec le nouveau spa Carita et ses soins d'excellence pour hommes et femmes. Le luxe, – vous êtes dans l'un des rares 5 étoiles de Saint-Germain – avec toujours des cartes renouvelées, où vous pourrez déguster des tapas qui réveillent les papilles aux doux noms de « œuf de caille cocotte à la crème de champignons » ou « mini nem maison aux avocats et mozzarella ». Mais aussi, une grande sélection de Single Malts ou un Vermouth aux 28 plantes aromatiques, choisis avec soin par le chef barman, Sébastien. Ne manquez pas leur brunch du 1^{er} de l'An, qui s'annonce gargantuesque ! Enfin, le calme. Ah, le calme ! Dans les chambres et suites récemment renovées... Et pour finir, la volupté : évidente, n'est-elle pas ? C.F.

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



BRUNCH AU BEL AMI LE SAMEDI DE 12 H 00 À 15 H 00 ET DIMANCHE DE 12 H 00 À 16 H 00

© PHILIPPE BARRET



© EMILIE ERIN

GUERLAIN Féerie d'exception

Exception, comme *L'Art et la Matière*, le nom d'une des collections exclusives de la Maison Guerlain, qui en dit long sur ses révélations... Une véritable bibliothèque olfactive où s'affiche, en guest-star, leur nouveau parfum « Néroli Outremer ». Un hommage au peintre Pierre Soulages, grand amateur d'imaginaire et révélateur du « noir-lumière » qui se joue des paradoxes. Entre les essences subtiles de bergamote, les notes de thé fumé, de myrrhe et de bois sombre, on ne peut que rendre hommage au maître parfumeur Thierry Wasser, qui signe là un parfum d'exception. Exception, toujours ! Avec la nouvelle crème « Orchidée Impériale Black » – ultra régénérante et très premium – créée pour lutter contre les signes cutanés visibles de l'âge. Sachez mesdames qu'en la faisant vôtre, Guerlain vous fait bénéficier d'un soin visage de 90 minutes et d'une consultation privilégiée avec un coach beauté. Et le must du service ne s'arrête pas là ! La Maison offre à sa clientèle des services insoupçonnés : consultation parfums, flash make up, diagnostic soin, personnalisation... Une enseigne qui réinvente, pour notre plus grand bonheur, l'art de recevoir ! En franchissant

la porte de la magnifique vitrine au décor immaculé des jours de fêtes, vous apercevez le grand escalier qui mène aux 4 cabines de soins. Prenez date les 8 et 23 décembre de 11 h à 19 h, car la gravure de vos flacons préférés vous est offerte. Ainsi, à l'image de la Maison Guerlain, magnifiez vos parfums en icônes ! C.F.



© EMILIE ERIN

29, RUE DE SÈVRES – 75006 PARIS – 01 42 22 46 60
WWW.GUERLAIN.COM

Épicerie fine Brémont

La Provence Rive Gauche

C'est dans l'ancienne imprimerie du révolutionnaire Marat – n'y voyez aucun complot ! – que s'est installée, il y a 6 ans, cette belle et accueillante épicerie fine. Et si complot il y a, c'est pour dénicher des huiles d'olive de petits producteurs, produits phares de la maison ! « Elles sont toutes exclusivement issues de Provence » nous précise Sandrine, la responsable. La volonté de l'enseigne est bien de vous inviter à un parcours gourmand et authentique : tapenades, terrines... et une impressionnante gamme de concentrés



culinaires tels que des vinaigres balsamiques et des huiles aromatisées. Les vrais amateurs ont enfin trouvé leur adresse d'exception. A l'instar de nombreux touristes avisés qui en ont fait leur halte provençale à Paris, tous viennent déguster les essences des 3 huiles stars de Brémont : fruité vert, fruité mûr et fruité noir. Et pour les plus gourmands, c'est Pierre Hermé *himself* qui revisite la recette des navettes à la fleur d'oranger. On se régale des nougats, confitures et calissons autour des ustensiles en bois d'olivier, des livres de recettes et du vin qui fait chanter les papilles. Il suffirait d'un rayon de soleil et d'un chant de cigale pour se croire sur les bords de la Durance...



8, COUR DU COMMERCE SAINT-ANDRÉ
75006 PARIS – 01 43 26 79 72
WWW.MAISON-BREMOND-1830.COM
PRIVATISATION DE LA CAVE HISTORIQUE
POUR DÉJEUNERS PROVENÇAUX OU SOIRÉES



Café Les Éditeurs : pas de doute, vous êtes à Saint-Germain-des-Prés !

*Il n'existe qu'un petit nombre
d'endroits privilégiés qui réunissent
tout « l'esprit Saint-Germain ».
Les Éditeurs en font partie.*

D'abord, parce qu'il s'agit d'un café parisien en droite lignée de la grande tradition des brasseries avec un plat du jour maison – accessible ainsi à toutes les bourses – car les deux copropriétaires, messieurs Dorin et Massard, qui se présentent eux-mêmes comme artisans, se font un point d'honneur au « frais-préparé-sur-place ». Ensuite, parce que Les Éditeurs, c'est un rendez-vous. Un rendez-vous feutré, dans le pur style Rive Gauche, au mobilier teinté de rouge et noir et aux lumières tamisées. Les nombreux habitués viennent feuilleter le dernier roman en vogue – ici, la bibliothèque n'est pas qu'un décor, les livres sont renouvelés et réactualisés – et le monde littéraire s'y est installé depuis l'ouverture, en 2001. C'est donc en toute logique que le Cercle littéraire de Christine Bach, « Le Rendez-vous Rive Gauche », y a, depuis janvier 2016,

trouvé ses marques et réuni ses nombreux adeptes ! Chaque mois, romanciers, essayistes, philosophes ou journalistes viennent débattre à son dîner de leur actualité littéraire. Exit les mondaines agapes, les rencontres avec le public sont à l'image de sa créatrice : cordiales et faites de partage et d'échange. Tous les jours jusqu'à 1 h du matin, la vie est à l'honneur aux Éditeurs et, que l'on y prenne un café, un brunch le week-end, qu'on y déjeune, y dîne, ou boive un verre, il y règne toujours les effluves d'un parfum tout germanopratin...
C.F.

4, CARREFOUR DE L'ODÉON – 75006 PARIS – 01 43 26 67 76
LESEDEITEURS.FR – FACEBOOK.COM/LESEDEITEURS
INSCRIPTION « LE RENDEZ-VOUS RIVE GAUCHE » :
CHRISTINE BACH AU 06 11 30 54 81

Suspense culinaire au Monteverdi !

*Avec le renouveau
du marché
Saint-Germain
et le public qu'il
attire, c'est tout
un quartier qui se
trouve dynamisé.*



© BRUNCLERQUE.COM

Sous la houlette de Valérie Balard, le Monteverdi, institution germanopratine depuis 42 ans, s'adapte et s'inscrit bien dans son époque avec ses nouveaux comportements. Ainsi, la maison est désormais ouverte le samedi midi ainsi que le dimanche pour accueillir la clientèle shopping du marché. Le chef, Salvatore Laudando, en provenance de l'Amaranto, restaurant du palace Four Seasons à Londres, étoffe la carte avec la

création de deux savoureuses pizzas : une truffe-mozzarella fumée et une figue-mozzarella di bufala-roquette-jambon San Daniele. Il continue ainsi de revisiter les classiques pasta italiennes mais crée aussi de nouvelles recettes, telle ces linguine crème d'aubergine, gambas rôties et tomates confites avec zeste d'orange et pistaches grillées, ou ces paccheri gratinés farcis à la ricotta di bufala, viande de bœuf, mozzarella fumée et basilic. Le cadre, charmant et authentique, s'accorde parfaitement à cette cuisine sophistiquée, avec le toujours romantique salon à la cheminée, le traditionnel bar en étain et la présence d'un(e) pianiste tous les soirs de la semaine et d'un(e) chanteur (se) le week-end et tout nouveau, le brunch du dimanche ! Au Monteverdi, tous les sens sont au paradis... PL.



5, RUE GUIARDE – 75006 PARIS – 01 42 34 55 90
WWW.LEMONTEVERDI.COM
OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 12 H À 16 H ET DE 19 H À 2 H
DIMANCHE DE 12 H 30 À 17 H, FERMÉ LE SOIR

L'art à l'état pur

*Au cœur artistique de Saint-Germain, la galerie A2Z
se veut un pont culturel entre l'Asie et l'Europe,
un de ces lieux où la lumière de l'art est toujours à son zénith.*

Des murs blancs qui résonnent comme la toile vierge d'un tableau, de larges échappées de lumière sur des rues historiques, 5 niveaux répartis sur 300 m² que l'on gravit comme une élévation de l'esprit : nous voilà au centre, au cœur, là où la création d'aujourd'hui bat en profondeur. Il suffit d'un œil sur les œuvres choisies par le maître des lieux, Anthony Phuong, et le regard est attiré, happé par une unité, une beauté qui parle autant à l'esprit qu'à la sensibilité intérieure. Pourquoi une telle évidence ? Penchez-vous donc sur les toiles de Hom Nguyen,

contemplez ces visages à la bouche qui s'écrie mais ne parle pas, ces regards qui fixent à défaut de voir et vous comprendrez ce qui vous y retient, vous attire : l'art est à la fois une question et une réponse. Et c'est dans le passage incessant de l'une à l'autre que réside le plaisir de contempler, de posséder un tableau. Anthony, qui l'a bien compris, se veut dans sa galerie un pont, où Asie et Europe se retrouvent et échangent dans un dialogue artistique de haute volée. A la galerie A2Z, les hommes comme les œuvres sont des passeurs d'âme. E.D.M.

24, RUE DE L'ÉCHAUDÉ – 75006 PARIS – 01 56 24 88 88 – WWW.A2Z-ART.COM



HOM NGUYEN DEVANT SA TOILE. EXPOSITION « SANS REPÈRES » À LA GALERIE DE HONG KONG JUSQU'AU 20/12/16
29F, N°33 DES VŒUX ROAD, CENTRAL, HONG KONG

Du nouveau aux Deux Magots !

On ne présente plus le café-restaurant mythique « Les Deux Magots » à Saint-Germain. En revanche, ce que l'on vous dévoile, ce sont toutes les nouveautés culinaires qui vont mettre nos papilles en éveil et, sous l'impulsion de son nouveau directeur du développement, Jacques Vergnaud, les événements littéraires et culturels qui vont réveiller nos neurones. **Résumé.**



Désormais, c'est dès 7 h 30 que les habitués du quartier, les rendez-vous d'affaire et les touristes pourront profiter de l'ambiance matinale de Saint-Germain autour d'un petit-déjeuner complet. Tradition française oblige, en plus

de la carte « café » proposant salades et assiettes variées, le chef propose une carte, midi et soir, conçue autour de produits frais et de saison, pour une interprétation tout en finesse des classiques.

Pour la première année, Les Deux Magots mettent en place un calendrier d'événements culturels, avec la remise de plusieurs prix littéraires : prix des Deux Magots, prix Apollinaire, prix Pelléas et de nombreuses expositions de peintres et de photographes, tout au long de l'année. Bref, ça bouge aux Deux Magots !

Une fois encore, le café mythique de Breton et de Sartre est fidèle à sa haute tradition culturelle. C.F.

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



TOUT AU LONG DE L'ANNÉE, DES ÉVÉNEMENTS CULTURELS SE TIENDRONT SOUS LE REGARD BIENVAILLANT DES DEUX MAGOTS...



Flamant : voyage aux pays des merveilles

Quelle enseigne est plus qualifiée que celle de Flamant pour magnifier ces fêtes ? En cette période, les 650 m² de la divine boutique de décoration de la rue de l'Abbaye, et de la so-romantique place Furstenberg, revêt ses habits de lumière : sapins flamboyants, guirlandes scintillantes, bougies, pommes de pin, boules translucides... il y en a dans la hotte du père Noël ! Un décor en rouge et or où vous pourrez vous lover (vous avez le droit d'essayer, oui !) dans les canapés aux velours noirs profonds, vous approprier l'histoire des pièces travaillées en béton brut, vous réchauffer des cuirs doux patinés par le temps... Vous l'aurez compris, chez Flamant, la nouvelle collection est sous le signe du naturel et de l'authentique. Et comme les décorateurs ont reçu le don de l'embellissement, allez donc faire un tour aussi du côté des tables de fête, mises en scène grandeur nature. La vaisselle y est lumineuse, les verres cristallins, les serviettes en lin magnifiées par de fines attaches et les lumières des photophores ajourés nous invitent au cocooning. Bref, c'est magique ! Sans compter la gamme de salles de bain et accessoires, idéale

pour se rêver en naïade des spas... « Rien n'est plus beau que la chaleur de recevoir, cette année encore, rêvons et revenons à des choses qui nous font du bien... » souligne le store manager Arnaud Garel. Le pari est tenu : Flamant, c'est plus qu'une enseigne, c'est une destination. C.F.



8, RUE DE L'ABBAYE – 75006 PARIS
01 56 81 12 40 – WWW.FLAMANT.COM

MONTE
VERDI



5-7, rue Guisarde
75006 Paris
Tél. : 01 42 34 55 90
www.lemonteverdi.com



PHOTOS © BRUNO CLEGGIE

Huguette La mer... à emporter !

*Saint-Germain-des-Prés
étant un îlot dans la
jungle parisienne,
Huguette est un peu
le bistro du port !*

Inspiré des « crab shacks », ces petits restos de bord de mer où l'on déguste des poissons fraîchement pêchés, Huguette est une « belle cabane » dédiée aux produits de la mer, imaginée par la famille Flottes (La brasserie rue Cambon, le Père Fouettard) et signée par l'architecte décorateur Richard Lafond (Sennequier, Café Charlot, Berthillon...). Installée depuis le printemps dernier rue de Seine, dans un quartier qui, jusque-là, manquait un peu d'air iodé, Huguette fait souffler le vent d'Étretat, de Deauville ou du Cap Ferret sur les réveillons de Noël et du jour de l'An grâce à son comptoir de vente à emporter. Un réveillon coquillages et crustacés mais aussi saumon fumé, rillettes, tarama ou Saint-Jacques. Chez Huguette, on peut ramener toute la carte à la maison ! Et comme on ne se lasse



© MICHEL TREHET

pas facilement des saveurs de la mer aussi fraîchement servies, la Saint-Sylvestre est un excellent prétexte pour repasser au comptoir à emporter et entamer la nouvelle année, énergisé par des produits cuisinés différemment, sous forme de dim sum, gyoza, vapeurs, etc. Le bistro du port de Saint-Germain risquant d'être embouteillé pour les fêtes, pensez à commander 24 h à l'avance ! PL.



© MICHEL TREHET



© MICHEL TREHET

81, RUE DE SEINE - 75006 PARIS - 01 43 25 00 28
WWW.HUGUETTE-BISTRO.COM
OUVERT TOUS LES JOURS DE 8 H 00 À 2 H 00



waxflower

Les fleurs du bien

Éphémères mais pas superflues, les fleurs sont essentielles ! Et chez Waxflower, on les aime authentiques, fraîches et de saison. Passionnés, Grégory et Thierry, fleuristes créateurs associés, réalisent depuis 9 ans déjà, des compositions sur-mesure pour anniversaires, mariages, événements... recherchant l'harmonie des formes et des couleurs avec une rigueur d'artistes. Un judicieux système d'abonnements est proposé aux commerces et aux entreprises, hôtels et restaurants notamment, mais aussi aux particuliers, ainsi qu'un service paysagiste d'aménagement de terrasses et d'entretien de balcons. Pour ceux qui ont la sensibilité à fleur de peau. R.F.

14, RUE BERNARD PALISSY – 75006 PARIS
01 42 22 03 10 – WWW.WAXFLOWER-PARIS.COM

La Chambre aux Confitures, temple de la « confiturologie »

Moderniser la confiture : voilà le pari un brin insensé que s'était lancé Lise Bienaimé, il y a 5 ans, en quittant l'industrie de la cosmétique de luxe. La petite fille d'épicier renouait ainsi avec sa passion d'enfance pour la « confite » et depuis, la nouvelle boutique *La Chambre aux Confitures*, ouverte il y a 3 mois rue de Buci, savoure son succès. Car le défi est remporté haut la main : Lise Bienaimé a créé un concept unique au monde : « l'épicerie fine de la confiture ». « Je suis intrinsèque sur la qualité des fruits qui sont cuisinés : ce sont les meilleurs possibles, exclusivement de saison et cueillis à maturité, ce qui fait que certaines confitures ne sont pas toujours en rayon » explique la jeune femme. « Ensuite, la fabrication est artisanale, ce qui signifie que les fruits sont préparés à la main et que nous ne produisons qu'en petites quantités chaque confiture. Le traitement du fruit et le mode de cuisson sont essentiels pour obtenir une qualité optimale ». Bien sûr, ni colorants, ni conservateurs, ni saveurs artificielles viennent polluer un produit haut de gamme, que l'on trouve déjà au petit-déjeuner de quelques palaces parisiens. Et pour remettre dans l'air du temps la très traditionnelle confiture, Lise Bienaimé multiplie, aux côtés des saveurs « classiques », les créations inédites qui

ravissent les gourmands et constituent une excellente idée de cadeau : fraise et fève tonka, abricot et calisson, caramel au beurre salé et praliné, framboise et passion, bière... Au total, une centaine de parfums que l'on peut venir goûter librement dans ce temple de la *confiturologie*. On court ! P.L.



20, RUE DE BUCI – 75006 PARIS
09 86 27 16 43
WWW.LACHAMBREAUXCONFITURES.COM
OUVERT TOUS LES JOURS
DE 11 H À 14 H ET DE 14 H 30 À 19 H 30
7,50 € EN MOYENNE LE POT DE 200 G



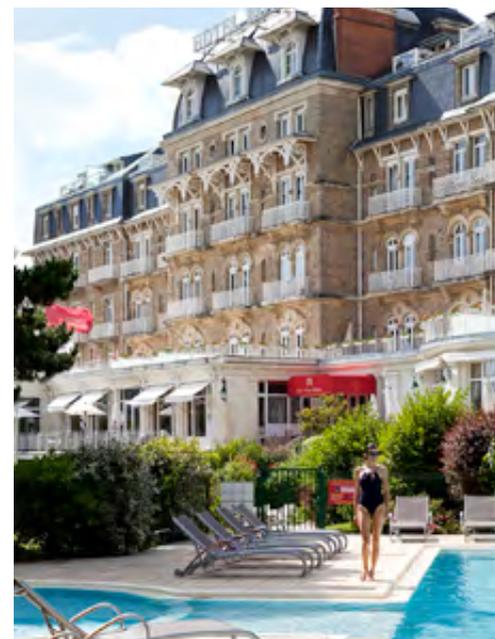


LES DEUX MAGOTS
CAFE - RESTAURANT
PARIS



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

Goût, luxe et
volupté



Hôtel Le Royal de la Baule : l'escapade VIP

Au printemps dernier, Franck Marie prenait les commandes de l'Hôtel Le Royal de La Baule, institution de la côte Atlantique et fleuron du groupe Barrière. Arrivant du Grand Hôtel de Dinard, ce professionnel du luxe s'est fixé pour mission de séduire le plus grand nombre de personnes afin qu'elles viennent découvrir, ou redécouvrir, un monument hôtelier récemment rénové. A 3 h de Saint-Germain-des-Prés par le TGV, les parisiens stressés feront une pause « art de vivre » en jouant dans le plus grand golf de France, en se faisant bichonner à « La thalasso et spa Barrière Le Royal by Thalgo » ou en se régaland de la carte gastronomique du tout nouveau Fouquet's La Baule, signée du grand chef Pierre Gagnaire. Franck Marie n'a qu'un objectif : le plaisir et le bien-être de ses clients. Exigeante, mais belle mission... PL.

6, AVENUE PIERRE LOTI - 44504 LA BAULE - 02 40 11 48 48
WWW.HOTELSBARRIERE.COM/FR/LA-BAULE/LE-ROYAL.HTML

Dely Fleurs *La fine fleur* de vos événements

Découverts grâce à leurs superbes vitrines pour l'agence Jancarhier Voyages, place Saint-Sulpice, et leurs superbes décorations florales du Pavillon Royal, les experts de Dely Fleurs créent et testent tout... avant la livraison !

Un magasin à décorer, un événement chez vous, une inauguration, une vitrine à mettre en lumière ? Dely Fleurs conçoit l'art floral d'abord comme... une séance photo. Le concept ? Afin d'avoir une vision nette et précise du rendu final, avant d'installer, on shoot ! Dans leur atelier - showroom en périphérie de Paris - on crée des décors grandeur nature avec, pour cahier des charges, vos goûts, ambiances et budgets. Ultra réactifs, vous recevez alors une photo mettant en scène (et en fleurs) toutes vos aspirations. De la haute couture version art floral, on adore ! C.F.



52, RUE DU PERRAY - 91310 LONGPONT-SUR-ORGE
06 12 55 30 36 OU 01 64 49 81 60
CONTACT@DELYFLEURS.COM - WWW.DELYFLEURS.COM



DELY FLEURS

Tél. 06 12 55 30 36 ou 01 64 49 81 60 - contact@delyfleurs.com - www.delyfleurs.com



Imprimerie SICH

Conseil, impression & Co

Jérôme Recarte, 48 ans, est entré il y a 15 ans dans l'entreprise SICH – Société d'Impression Commerciale et Hôtelière. Depuis 5 ans, il la dirige avec son équipe. Installée au vert, en Seine-et-Marne, l'imprimerie SICH est spécialisée dans l'hôtellerie et la restauration. 70 % de ses clients, à Paris et en Île-de-France principalement, appartiennent à ce secteur d'activités. Présente sur le marché de l'impression depuis 1958, SICH a rejoint le groupe GTF (IVM-EPIC) en 2000 et accompli, depuis, sa mutation numérique en choisissant de rester une petite structure, dont l'équipe dynamique se coupe en quatre pour répondre à toutes les demandes. Engagée dans la protection de l'environnement, SICH est en outre une imprimerie écologique de marque Imprim'Vert®. Elle propose une gamme complète de produits pour l'hôtellerie de luxe et des services sur-mesure, conformes aux besoins des agences de communication : des cartes de visite aux dépliants et brochures, des catalogues aux plaquettes, des serviettes et sous-verres, en passant par les supports pour l'événementiel. A la recherche permanente de nouveaux papiers, mais travaillant sur tous supports, SICH est équipée d'un parc machines performant et réalise ses impressions en 2, 4 ou 6 couleurs offset et numérique. Comme finitions, elle propose dorure, découpe laser, gaufrage, pelliculage et vernis. Sa marque de fabrique ? Une réactivité exemplaire alliant le conseil personnalisé à la valeur ajoutée.

“ Une gamme complète pour l'hôtellerie de luxe. ”



PARC ENTREPRISES ESPLANADE
6, RUE PAUL HENRI SPAAK
77400 SAINT-THIBAULT-DES-VIGNES
01 60 31 72 82 – INFO@SICH.FR





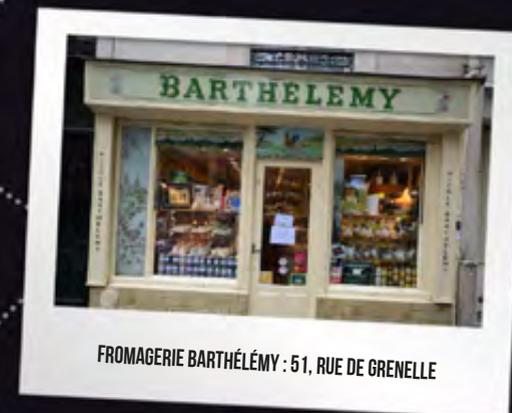
L'ATELIER DELACROIX : 6, RUE DE FURSTENBERG

Son mystère, sa poésie, l'évocation de la peinture la plus inspirée et glorieuse du XIX^e siècle.



© DYAN LAMBERTS

A l'occasion de la sortie de son nouvel album avec Nicolas Ker *La Rivière Atlantique*, la sculpturale Arielle Dombasle nous confie, avant leur concert du 16 décembre au Café de la Danse, ses adresses favorites à Saint-Germain. On la suit !



FROMAGERIE BARTHÉLÉMY : 51, RUE DE GRENELLE

La meilleure des maisons ! Je croque leur Comté fruité aux cristaux de sel depuis vingt ans avec délice.



VANESSA SEWARD : 171, BOULEVARD SAINT-GERMAIN

Élégance, chic et discrétion, Vanessa est intemporelle. La vraie maîtrise des basiques, sans faute, élégants.



LE CAFÉ DE FLORE : 172, BOULEVARD SAINT-GERMAIN

On y revient toujours, ce sont des amis, ils sont la gaieté, l'attention, l'esprit de Paris à eux tous seuls.



HERVÉ LEROUX : 32, RUE JACOB

Ses savants drapés, son inimitable science de la coupe, du biais et la beauté des matières... quand on porte du Hervé Leroux, on se sent une odalisque !



L'ÉCUME DES PAGES : 174, BOULEVARD SAINT-GERMAIN

Une librairie à l'ancienne, éclairée et avisée, où l'on trouve tout...

Arielle Dombasle

Comment rajeunir par le maquillage

Par Sophie Guillou

Créatrice de la ligne « Claudius N°1 » en vente chez Colette et Liquides, maquilleuse professionnelle pour Léa Salamé ou Ophélie Meunier, Sophie, la pro, nous livre ses conseils beauté. Suivez le guide !



OPHÉLIE MEUNIER ET SOPHIE GUILLOU

1 Après avoir hydraté votre peau et avant même de poser votre fond de teint, effacez vos cernes et vos boutons avec un correcteur. Pour les veines bleutées apparentes, utilisez des tons orangés/pêche. Et pour cacher les rougeurs, un ton qui tire vers le vert.

2 Ensuite, appliquez votre fond de teint. Premier principe : apporter de l'éclat et de la lumière au visage. Pour cela, il faut que votre fond de teint soit exactement de la même couleur que votre carnation. Calez-vous sur la peau de vos maxillaires et non sur celle de votre poignet. Ne foncez pas, n'éclaircissez pas. Dans le premier cas vous auriez mauvaise mine et dans le second, cela accentuerait vos traits. Appliquez le fond de teint à l'éponge ou au pinceau synthétique pour étirer la matière et gagner en transparence.

3 Éclaircissez votre regard avec un illuminateur type Touche éclat de Yves Saint-Laurent. Pour les paupières inférieures qui sont souvent ridées, il faut privilégier les matières fluides pour éviter l'effet carton.

4 Passez une poudre libre très fine et transparente, sans silicone et sans talc, pour fixer votre teint. Si vous voulez le réchauffer, passez une poudre de soleil.

Vous êtes quadra, bientôt quinquina et préférez l'élégante discrétion à la surenchère des couleurs. Il n'est plus question de sortir sans un petit quelque chose sur le visage ! Suivez donc nos bons conseils...



5 Enfin, souriez et passez un blush, crème de préférence, qui fait plus naturel qu'une poudre et se fond dans la peau, sur la partie saillante de vos joues.

6 Pour maquiller les yeux, préférez toujours un crayon un peu gras, travaillé avec un pinceau en dégradé, pour un effet flouté ou fumé, dans des tonalités marron pour recouvrir la paupière ou une partie de la paupière, selon la forme de vos yeux.

7 N'hésitez pas à passer du mascara volumateur seulement sur la partie haute des cils.

8 Travaillez bien vos sourcils, qui doivent être symétriques et pleins. Comblez les petits trous avec un crayon sec un ton en-dessous de votre couleur de sourcil. Et peignez-les. L'astuce pour des sourcils blonds : prenez un crayon sec qui tire vers le kaki.

9 Choisissez un rouge à lèvres bois de rose pour un effet naturel de tous les jours.

L'avantage du crayon ? Il empêche le rouge à lèvres de bouger. Et pour un effet plus sophistiqué, un rouge qui vous fait penser à Hollywood.

Spa 28 : une béatitude !



28, rue Monsieur-le-Prince
75006 Paris – 01 56 24 12 77
www.spa28.fr – Lieu privatisable

amoureux prolongeant les soins duo dans la toute nouvelle et spacieuse cabine éponyme. Que l'on profite du dernier soin « Cocoon » entre les mains expertes des praticiennes – 30 minutes de gommage et massage aux pierres chaudes – et des bienfaits des produits naturels, toujours utilisés pour les soins, du doux clapotis de l'eau pour lire ou méditer (forfaits spéciaux pour l'accès libre aux bains et hammam) l'endroit, unique à Saint-Germain, est déjà un voyage en soi !

Pousser la porte du Spa 28, c'est entrer dans l'univers du bien-être. Dès lors que vous descendez la première marche qui mène à la pépète du lieu, la béatitude vous est garantie : l'« espace bain », aux éclatantes nuances de bleus, est à mi-chemin entre le jacuzzi géant – avec nage à contre-courant – et la piscine intérieure, véritable source d'apaisement. Autour de l'ancre aquatique au décor ultra cosy – pierres de taille et lumières tamisées – et des transats aux matelas épais et moelleux, se croisent discrètement – leur nombre est toujours limité – les aficionados se préparant au rituel du hammam, les habitués des massages « soin Signature » au monoï ou les

Le Noël enchanté d'Annick Goutal

A l'occasion des fêtes de fin d'année, la maison de parfums Annick Goutal présente un Noël féérique, teinté de rouge, d'or et de blanc. Ainsi, l'iconique bougie « Noël », aux notes d'écorces d'orange et de pin de Sibérie, se pare de son habit de fête, rappelant une forêt enneigée... Pour le plus grand plaisir des adeptes de la mythique Eau d'Hadrien, créée en 1981, sachez mesdames qu'elle se décline désormais en vaporisateur de sac rechargeable. Une innovation qui charme. Alors, pour conserver ce regard sur du bonheur, ne manquez pas leurs vitrines superbes et féériques !



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

FOREO

DISCOVER
BRIGHTER
BEAUTY



Boutique FOREO au 188 bd Saint Germain, Paris 7^e
Ouvert du Mardi au Samedi de 10H à 19H
E-mail: boutique.saintgermain@foreo.com

foreo.com/CeriseFR



Ateliers pour artistes en herbe

A travers des ateliers créatifs et ludiques, artistes passionnés et enfants curieux unissent leurs talents pour réaliser de grands chefs-d'œuvre !

1,2,3 Fantin !

Les graines d'artistes observent et analysent, avec l'aide d'une plasticienne, les œuvres de Fantin-Latour. Puis, en s'inspirant de ce qu'ils viennent de voir, ils sont invités à réaliser un chef d'œuvre collectif. Un moment privilégié de création !

SUR RÉSERVATION – 99, RUE NOTRE-DAME DES CHAMPS
75006 PARIS – WWW.OHMYPRINCESS.COM

Oh My Princess

Pendant 2 heures, les petites filles pourront, coachées par une experte, pousser la chansonnette comme leur chanteuse préférée ou encore, devenir une princesse de la danse. Idéal pour exprimer sa créativité et développer la confiance en soi !

À PARTIR DE 7 ANS – LES 25 ET 27 OCTOBRE, 9 NOVEMBRE,
11 ET 21 DÉCEMBRE, 25 JANVIER ET 6 FÉVRIER À 14 H, DURÉE 2 H
MUSÉE DU LUXEMBOURG
19, RUE DE VAUGIRARD – 75006 PARIS – 01 40 13 62 00
WWW.MUSEEDULUXEMBOURG.FR

Simon coiffeur de famille des enfants branchés

Un univers pop dans lequel Spider-Man règne en mascotte dès l'entrée du salon, une télé diffusant des dessins animés, des tiroirs bondés de jouets et de livres, une voiture à pédales et des glaces peinturlurées de dessins, c'est la super récré pour vos chérubins ! Spécialisés dans les coupes d'enfants branchés, Simon, le fondateur, et ses experts sont aux grands soins pour les petits. A telle enseigne qu'ils n'utilisent que la marque américaine KMS, connue pour ses contenances quasi nulles en composés chimiques. Et comme rien n'est trop beau et bon pour les satisfaire, c'est avec sucettes, bonbons et un selfie Polaroid qu'ils repartent, relookés ravis et... repus !



16, RUE VAVIN – 75006 PARIS – 01 53 10 08 12 – SIMONCOIFFEURDEFAMILLE.COM

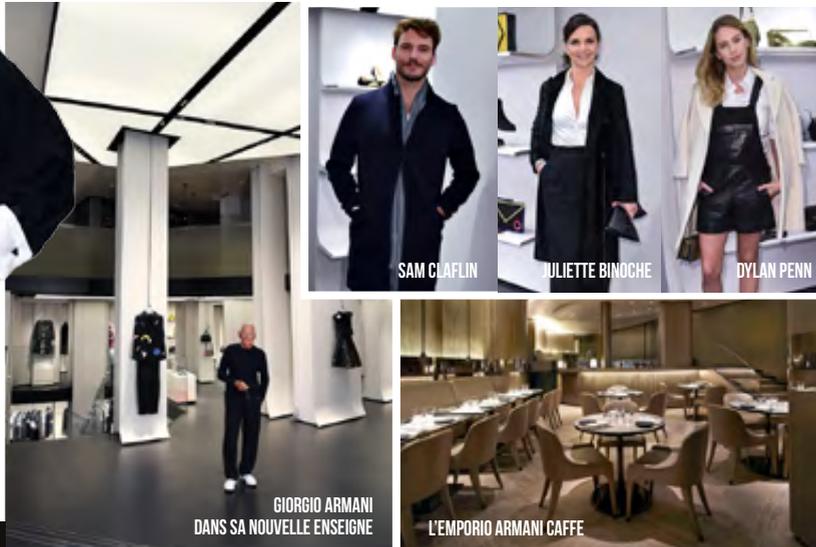
ANÀIS THIÉBAUX

Emporio Armani

Après rénovation, réouverture le 3 octobre de la boutique Emporio Armani et du restaurant Emporio Armani Caffè, boulevard Saint-Germain.



ELODIE FRÉGÉ



GIORGIO ARMANI
DANS SA NOUVELLE ENSEIGNE

L'EMPORIO ARMANI CAFFÈ

SAM CLAFLIN

JULIETTE BINOCHÉ

DYLAN PENN

© ARMANI

Le Coq Sportif

Inauguration en septembre
de la 5^e boutique parisienne
Le Coq Sportif



BOUTIQUE AU 121, BOULEVARD SAINT-GERMAIN



JEAN-CHARLES DE CASTELBAJAC ENTOURÉ DES RUGBYMEN DU RACING 92
POUR L'INAUGURATION DE LA NOUVELLE BOUTIQUE LE COQ SPORTIF

© THOMAS SMITH



ENORA MALAGRÉ AVEC LES RUGBYMEN

MAÏTENA BIRABEN

ESTELLE DENIS



FRESQUE RÉALISÉE PAR JEAN-CHARLES DE CASTELBAJAC
POUR LE COQ SPORTIF

REPEAT

cashmere



Flamant



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

WWW.FLAMANT.COM | WWW.FLAMANTSHOP.COM

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