

CERISE

PARIS CITY MAGAZINE



Sofène Debrie's

Une vision très contemporaine
de l'art culinaire cantonais

© JEAN-CHARLES CASLOT



Taokan

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

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



Taokan Restaurants



@restaurant_taokan

Éditorial



CAROLE FERNANDEZ,
RÉDACTRICE EN CHEF

**Directrice de la publication,
rédactrice en chef :** Carole Fernandez
**Coordination éditoriale et
secrétariat de rédaction :** Hélène Olivier
Direction artistique et graphisme :
Maude Villatte

Photos © Wikimedia Commons
Illustration de couverture
© Solène Debiès

Ont participé à ce numéro :
Philippe Latil, Max Robert, Anaïs Ferrand,
Antoine Le Fur, Constance Vergara,
Florent Paudéleux, Paola Dicelli, Audrey
Dana, Emma de Montmorency, Léna Perez
Cerise est un magazine semestriel gratuit.

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

Régie publicitaire : Lorema
Communication

Direction commerciale : Amalia Benoit

Chefs de publicité : Constance Vergara,
Laure de Dampierre, Martine Cohen

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 2024.



L'invitation au merveilleux

Merveille, harmonie, raffinement, culture, gastronomie, voyage... Voici tout ce que vous allez explorer au fil des pages de votre magazine. Alors nul besoin de chercher ailleurs ! Ni à droite, ni à gauche, ni plus haut, ni plus bas. L'enchantement se trouve dans la simplicité d'un regard attentif, d'une lecture jubilatoire, d'un désir qui vous pousse, une destination qui vous inspire. Dans ce numéro, le merveilleux n'est pas un lointain mirage mais bien une réalité qui se dévoile juste devant nous. Alors, foncez ! Découvrez l'étonnante ville du Mans. Lisez ! des romans qui vous feront vibrer. Nourrissez ! votre créativité avec notre sélection des meilleures expos et régalez-vous dans nos restaurants spécialement choisis. Enfin, et non des moindres, cultivez l'harmonie avec votre corps grâce à nos meilleurs experts.

Un programme qui, je l'espère, saura ravir votre cœur et votre esprit. Et, s'il vous transporte, même brièvement, dans la poésie de la vie, notre merveilleux, c'est vous qui serez, chers lecteurs et lectrices, notre plus belle Cerise.

À tous, excellentes fêtes ! CAROLE FERNANDEZ



ARTHUS BERTRAND

Sommaire

Actualité

7 Du 9 dans le 6

9 On en parle...

- Le Germanopratin, un villageois comme un autre ?

10 Culture

11 La réouverture de Notre-Dame de Paris

12 Une page de lectures

14 Une page de culture

- Les expos à ne pas manquer
- Les bonnes adresses de... Audrey Dana

19 GLV

Goût, luxe et volupté

- Les coups de cœur de Carole

41 Une page d'évasion

- 41 • Le Mans, la ville aux mille trésors !
- 42 • Le Mans, en effervescence !
- 43 • Escapade épicurienne
- 45 • Île de Ré, un 5 étoiles à fleur d'eau

46 Le Paris de d'Antoine de St-Exupéry



Les Fleurs d'Yves Saint Laurent

EXPOSITION
20.09.24
04.05.25

GOUTAL PARIS

5 av. Marceau, Paris 75016 www.musee...

CAVIAR ASSIEN

CARAI



LES NOUVEAUX PROS DU BIEN-ÊTRE

Aramata

*Nouveau salon de beauté
chez Coiffirst*



44, RUE DU FOUR - 75006 PARIS
TEL. +33 6 09 92 65 12 | INSTA : ARAMATA.C_ESTHETIC

C'est dans l'enceinte de Coiffirst de la rue du Four et du superbe salon de 1 000 m² que « Aramata C Esthétique » officie désormais depuis le 1^{er} décembre. Doté de 4 cabines de soin, la professionnelle aguerrie à l'exigence de ses clientes (elle a officié pendant 15 ans à Saint-Germain-des-Prés) vient d'installer son écrin. On retrouve ici tous les soins « classiques » de l'épilation au massage, bien sûr. Mais pas que.

Aramata s'est aussi spécialisée dans des soins plus spécifiques comme le fameux *Head Spa*, un concept de soins capillaires qui combine technique de relaxation, massage et soin du cuir chevelu : une expérience de bien-être absolu. Coiffure et esthétique enfin réunis dans la même enceinte ! Un massage, une épilation, un soin, pendant la pause de la couleur ou des mèches ! Le rêve ! Un gain de temps comme on aimerait en avoir plus souvent !

C.F.

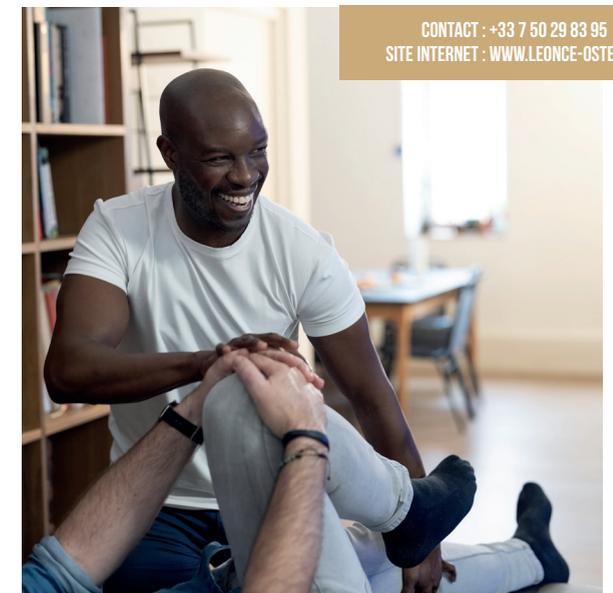
Léonce

Un ostéo à la maison !

Après avoir officié chez TF1 pendant de nombreuses années, Léonce s'est spécialisé dans les massages à domicile. Ostéopathe de formation, aromathérapeute, masseur, les personnalités se l'arrachent !

Il pratique aujourd'hui le fameux massage avec la méthode Renata Franca - drainage corporel, réduction du contour et effet lissant - et le *Miracle Face* - un drainage visage pour la réduction des cernes, des poches avec effet liftant. On a testé et le résultat est vraiment bluffant !

C.F.



CONTACT : +33 7 50 29 83 95
SITE INTERNET : WWW.LEONCE-OSTEO.FR



GOUTAL PARIS

16 RUE DE BELLECHASSE, 75007 PARIS - 12 PLACE SAINT-SULPICE, 75006 PARIS
LE BON MARCHÉ, 75007 PARIS
WWW.GOUTALPARIS.COM

CAVIAR PASSION
LA CAVIAR ATTITUDE N'EST PLUS UN RÊVE

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



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

+33 1 55 35 34 00



Respect de
la chaîne du froid



Conservation pendant
3 mois entre 0 et 4°



Livraison rapide
en 24/48 h



Paiement
sécurisé

On en
parle...

ACTUALITÉ



LE GERMANOPRATIN, UN VILLAGEOIS COMME UN AUTRE ?

Paris compte 2,1 millions d'habitants mais le Germanopratin vit dans le déni. Pour lui, la capitale se résume à un village niché au cœur de la Rive Gauche. Et tout le brio consiste à faire croire à l'élégant qu'il est le nombril de son petit monde. Salué par le chef de rang à son entrée aux Deux Magots, embrassé par la vendeuse de son pop-up store ou de son petit multimarques, le propriétaire du 6^e arrondissement s'acharne à faire oublier son prix moyen de 15 000 euros au mètre carré et l'incessant turnover de touristes coiffés de bérets qui l'environnent pour jouer d'une bonhomie provinciale à la fois rafraîchissante et légèrement feinte.

Bien que bénéficiant des produits et des marques les plus pointus à proximité, d'un réseau de transport au maillage serré, l'autochtone se fait fort de vivre tel un simple villageois dont il envie secrètement l'humanité.

Habillé décontracté pour mieux enfourcher son vélo cargo électrique, toujours affublé d'un tote bag dont il laisse dépasser quelques poireaux le dimanche après sa visite du marché du boulevard Raspail, il n'oublie pas d'aller chercher son pot de miel au Jardin du Luxembourg.

C'est là, d'ailleurs, qu'il se bat depuis quelques années pour disputer des parties de tennis avec une poignée de voisins triés sur le volet. Est-ce sa faute si ces derniers - homogénéité sociale du quartier oblige - lui servent par ailleurs à renforcer ses réseaux relationnels business pour attaquer les niches market mieux que n'importe quel acharné des posts LinkedIn ?

La décontraction et la nonchalance sont au Germanopratin patelin les atouts séductions les plus sérieux. Et son snobisme ultime. C'est à peine d'ailleurs s'il se doute que d'autres arrondissements existent quand il ne plaisante pas régulièrement qu'il lui faut un passeport pour se rendre en banlieue.

Comme il le sait, en bon Français ethno-germano-centré, il n'est de plaisir réel qu'un peu coupable... de mauvaise foi. Bien entendu ce villageois d'un certain genre aurait probablement un choc s'il se rendait en zone rurale dans une véritable bourgade. Mais le rêve éveillé a un prix : celui d'un zest d'imagination !

ANAÏS FERRAND



• LA RÉOUVERTURE DE •
NOTRE-DAME DE PARIS
Un symbole de renaissance



Les Éditeurs
café - restaurant

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 Germanopratin...

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



©BARDET / AOUTRIN / EMISSIVE

MISE EN SITUATION DU MOBILIER LITURGIQUE ET DES ASSISES DANS LA NEF



Après plusieurs années de travaux intensifs, la cathédrale Notre-Dame de Paris a enfin réouvert ses portes au public le 7 décembre 2024. Ce monument emblématique, gravement endommagé par l'incendie du 15 avril 2019, a su mobiliser les efforts d'experts du monde entier pour préserver son patrimoine exceptionnel. Sa réouverture marque une étape cruciale dans la restauration de ce symbole de l'identité française et de l'histoire européenne.

L'événement tant attendu est également l'occasion de redécouvrir non seulement l'architecture grandiose de Notre-Dame, mais aussi son rôle en tant que centre spirituel et culturel.

Des expositions et événements seront organisés pour célébrer son histoire et son impact sur des générations de pèlerins et de visiteurs. Courez-y ! **C.F.**



Henri d'Anselme s'est lancé dans un tour de France des cathédrales, afin de visiter et de faire connaître l'ensemble de ce patrimoine culturel et religieux français en péril.

Henri d'Anselme, Ed. Fayard,
256 p., 21,90 €

Des livres qui vont vous faire vibrer

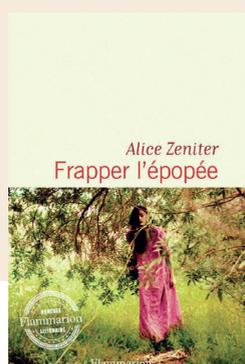
Des rires, des frissons, de l'émotion, des secrets...
Cerise a sélectionné les meilleurs romans à lire au coin du feu.
Prenez place !



Marc Dugain, Albin Michel,
368 pages, 22,90 €

L'AVION, POUTINE, L'AMÉRIQUE... ET MOI

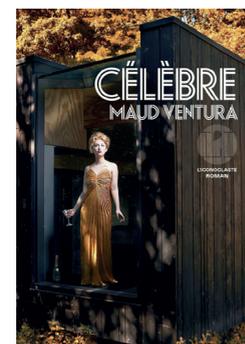
Entre le thriller, l'essai géopolitique et l'autobiographie, le nouveau roman de Marc Dugain emporte le lecteur dans un véritable tourbillon narratif. L'écrivain se raconte dans un joyeux jeu de faux-semblants où se rencontrent pêle-mêle le monde de la finance, l'univers de l'espionnage et un personnage du nom de... Poutine. Vertigineux !



Douglas Kennedy, Belfond,
336 pages, 22,90 €

FRAPPER L'ÉPOPÉE

Originnaire de Nouvelle-Calédonie, Tass revient dans son archipel d'origine où elle reprend son poste de professeure. Suite à la disparition de deux de ses élèves, des jumeaux kanaks, la jeune femme entreprend une enquête qui lui révélera bientôt des secrets enfouis autour de l'histoire de sa famille. Difficile de lâcher ce roman d'une incroyable densité, nouveau coup de maître de l'autrice de *L'Art de perdre*.



CÉLÈBRE

Cleo Louvan est une star de la chanson. Elle a toujours voulu accéder à ce statut. Désormais au sommet, cette vedette torturée qui s'automutile à chaque échec fait le bilan de sa carrière et de son incroyable ascension. Très remarquée avec son premier roman, *Mon mari*, Maud Ventura confirme tous les espoirs mis en elle avec *Célèbre*, livre aussi drôle que cruel.

Nadia Daam, Grasset,
176 pages, 17 €



Gaël Faye, Grasset,
288 pages, 20,90 €

JACARANDA

Après *Petit pays*, Gaël Faye explore de nouveau la mémoire d'un pays qui occupe une place particulière dans son cœur : le Rwanda. Avec son écriture empreinte d'une infinie douceur, l'auteur embarque le lecteur sur les traces du jeune Milan, né en France d'un père français et d'une mère rwandaise, à la recherche de ses origines dans un pays encore marqué par le génocide. Un texte magnifique récompensé à juste titre du Prix Renaudot.



LE DERNIER BISTROT

Paris, le soir de Noël. Le patron du Bar de l'Avenir sort une arme et met les clients de son établissement en joue. Non loin de là, une jeune femme gît inconsciente sur son lit. Quel rapport entre ces deux solitudes ? C'est précisément l'énigme que pose Veronique El Baze dans son nouveau roman, au style sec et nerveux. L'un des livres les plus addictifs de cet hiver !

Veronique El Baze,
Éditions de l'Archipel, 196
pages, 20 €



Valérie Trierweiler
Constance Vergara

C'est pour une amie !

MANUEL À L'USAGE DES QUINQUAS



Valérie Trierweiler et
Constance Vergara « C'est pour une amie ! »
Les Arènes, 236 pages, 21 €

C'est pour une amie !

Les femmes de plus de 50 ans sont-elles condamnées à devenir invisibles, comme des fantômes ? Depuis longtemps, la société a véhiculé l'idée qu'elles perdent toute valeur lorsqu'elles ne peuvent plus enfanter. La ménopause serait perçue comme la fin de leurs compétences et de leurs atouts, les reléguant à l'inutilité.

Face à ce récit dépassé, Valérie Trierweiler et Constance Vergara, deux amies et journalistes, partagent leurs expériences et celles de leurs proches dans un livre à la fois drôle et touchant.

Avec humour, elles abordent divers sujets sans tabou et offrent des conseils pour surmonter les obstacles. Virées, abandonnées, ménopausées, mais surtout libres ! Elles dressent le portrait d'une nouvelle génération de femmes qui embrassent cette décennie avec enthousiasme.

En France, 3 millions de femmes célibataires entre 50 et 60 ans vivent une véritable révolution sociétale, se redécouvrant et s'engageant sur le chemin de la renaissance. Ensemble, elles s'exclament : « Fichez-nous la paix ! », déterminées à faire de cette période un moment jubilatoire. **E.B.**

Un cadeau idéal à offrir à ses amies, mais aussi aux hommes curieux de mieux comprendre les quinquas... Et s'ils hésitent à assumer, ils peuvent toujours dire : « C'est pour une amie ! »

Les expos

À NE PAS MANQUER !



CUVÉE

CARAT

CHAMPAGNE
France

BRUT 1er CRU



CUVÉE

CARAT

BRUT PREMIER CRU

CHAMPAGNE
EDOUARD BRUN
France

EMBRACE LIFE

EDOUARD BRUN
CHAMPAGNE
cuveecarat.com

BRUT PREMIER CRU



KELL, THOMAS BA
URY, LAUREN HA
HENDRICKS, HA
MA ROY LICHTENS

MON OURS EN PELUCHE

C'est l'exposition-doudou de 2025, réconfortante et bienveillante : l'ours en peluche ! Les Arts Déco ont choisi de mettre en scène 400 nounours pour nous raconter l'histoire de ce jouet emblématique né en 1920, véritable symbole de l'enfance. Une exposition familiale qui ravira les plus jeunes et réveillera chez les plus grands la part d'enfance qui subsiste.

Musée des Arts Décoratifs
jusqu'au 22 juin 2025
107 rue de Rivoli, 75001 Paris
www.madparis.fr



FONDATION LOUIS VUITTON

POP FOREVER

TOM WESSELMANN &...

EXPOSITION DU 17 OCTOBRE 2024 AU 24 FÉVRIER 2025

POP FOREVER, TOM WESSELMANN &...

Consacrée au pop art, mouvement artistique majeur des années 1960 toujours bien présent aujourd'hui, l'exposition est centrée autour de Tom Wesselmann (1931-2004), l'une des figures de proue du mouvement. Elle regroupe, en outre, 70 œuvres de 35 artistes de générations et nationalités différentes qui partagent la sensibilité « pop ».

Fondation Louis Vuitton jusqu'au 24 février 2025
8 avenue du Mahatma Gandhi Bois de Boulogne,
75116 Paris - www.fondationlouisvuitton.fr

OPERA DE PARIS | BnF Bibliothèque nationale de France

BIJOUX DE SCÈNE

de l'Opéra de Paris

Bibliothèque-musée de l'Opéra
Palais Garnier, Paris 9^e
Du 28 novembre 2024 au 28 mars 2025

LES BIJOUX DE SCÈNE DE L'OPÉRA DE PARIS

C'est une fabuleuse collection de bijoux, plus magnifiques les uns que les autres, mais voilà, ils sont en toc ! En laiton, verre coloré ou strass, ils s'exposent pourtant car ils sont les bijoux de scène de l'Opéra de Paris. Accessoires portés par les comédien(ne)s, ils participent grandement à la magie de l'illusion théâtrale et méritent à ce titre cette exposition rare et originale.

Palais Garnier jusqu'au 28 mars 2025, accessible dans le cadre d'une visite du Palais Garnier
Place de l'Opéra, 75009 Paris.

ZOMBIS. LA MORT N'EST PAS UNE FIN ?

Présents sur tous les écrans, les zombies sont devenus, à travers des films tels *La Nuit des morts-vivants* ou des séries comme *The Walking Dead* ou *The Last of Us*, des figures majeures de la pop culture. Mais qui sont-ils vraiment ? Cette passionnante exposition nous emmène en Haïti, patrie des morts-vivants, à la découverte de la construction du mythe du non-vivant. Envoûtant !

Musée du Quai Branly - Jacques Chirac
jusqu'au 16 février 2025, 37 Quai Branly, 75007 Paris.
www.quaibrantly.fr



CALMA
PARIS

FORUM
DE L'ESTHÉTIQUE
ET DU SPA - PARIS -

Élu l'un des meilleurs INSTITUTS DE BIEN-ÊTRE

CALMA PARIS a été récompensé pour ses soins personnalisés à la fleur d'oranger, fruit d'un savoir-faire unique et d'années de recherche.

Cette distinction souligne une approche unique, mêlant traditions méditerranéennes et modernité pour une expérience de relaxation inégalée.

WWW.CALMA-PARIS.COM

10 RUE CHRISTINE, 75006

06 77 16 65 66

Les bonnes
adresses de...

Audrey Dana

L'actrice et réalisatrice illumine le petit écran en cette fin d'année dans la nouvelle série événement « Zorro » sur France 2 aux côtés de Jean Dujardin. Germanopratine d'adoption, elle nous dévoile ses meilleures adresses.

ROGER LA GRENOUILLE

Ses murs sont chargés d'histoire depuis 1930 avec son patron, orphelin lui-même, qui y nourrissait les plus démunis du quartier. Saint-Exupéry et Coco Chanel y avaient leurs habitudes.

JUDY

Un restaurant vegan dont la carte est élaborée par une naturopathe australienne qui prône la nourriture « qualitative ».

LE JARDIN DES PLANTES

Ma communion avec la nature.

LE GRENIER DE NOTRE-DAME

Encore un resto végétarien pas ennuyeux pour un sou. Les produits sont frais, de saison et la promenade pour s'y rendre est magnifique !

BIG BAND POTERIE

Je peux passer des heures dans cet atelier de poterie où l'on paie ses créations au poids. J'adore y confectionner des petites fées dans cette bonne ambiance, où l'on rencontre des gens formidables.

L'ÉCUME DES PAGES

Mon repaire à pépites littéraires.

LE JARDIN DU LUXEMBOURG

L'un des plus beaux parcs de Paris qui renferme mon arbre préféré, en forme de main ouverte avec un cœur au milieu. Dès que je le vois, il me ressource.

CHRISTINE

Il y a dix-huit cinémas dans mon quartier, mais j'ai une petite préférence pour le Christine et sa programmation de films classiques.

LE QUAI DES GRANDS- AUGUSTINS

Là où tout a commencé, dans ces petites rues qui serpentent le cœur palpitant de Paris. Je flâne sur les quais de Seine, du côté de Lapérouse et le fameux quai des Grands-Augustins.

RUE DE L'ANCIENNE- COMÉDIE

J'ai des souvenirs de Noël magiques avec mes beaux-enfants dans cet appartement situé sous les combles et qui abritait à l'époque l'Ancienne Comédie de Molière, dans laquelle il répétait.



CULTURE

L'ÉGLISE DE SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

Je ne suis pas de confession catholique, mais j'aime me recueillir dans cette église mythique !

LES TOITS DE LA RIVE GAUCHE

Avec mon fils, on crapahute sur les toits quasi-plats de ma terrasse jusqu'à ce repaire secret où l'on observe le coucher du soleil avec une vue sur Tout-Paris. J'aimerais suspendre tous ces précieux moments.

Les toits de la Rive Gauche



Judy

Jardin des plantes



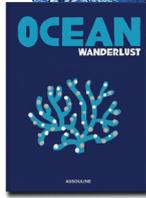
Big Band Poterie

• NOËL 2024 •

Dream in blue



10



5



1



7



8



9



4



3

La tête dans les étoiles, l'esprit divague, l'on se surprend à rêver à d'autres horizons et l'on succombe à l'appel du large.

C'est désormais en toute élégance que l'on affrontera les frimas et expéditions hivernales, accompagné des inévitables rhumes d'hiver, grâce à la proposition de mouchoirs en coton, lavables et réutilisables, alternative écolo-chic de **Mouché Paris**. Chez Arthus Bertrand, savoir-faire séculaire et poésie prédominant à la réalisation de médailles et bijoux, témoignage d'un moment heureux, c'est dans l'or ou l'argent que se graveront, comme dans la mémoire, les instants précieux d'un Noël à l'âme vagabonde.

Des cadeaux siglés Rive Gauche, des fragrances, des pages, des bijoux, des saveurs et des objets ingénieux, qui accompagneront ces envies d'ailleurs et qui sont déjà, un peu, comme la promesse d'un voyage...

Bijoux encore, avec les fantaisies colorées de **Ted Alexander**, Frédéric Cohen, le fondateur et créateur de la marque propose en exclusivité, depuis 2002, dans sa boutique rue du Bac, une large sélection de bijoux en résine, métal, acétate de cellulose, pierres semi-précieuses, autant de pièces uniques et qui sont la parfaite ponctuation des looks les plus arty. La peinture, l'art, demeurant la principale source d'inspiration du créateur...



2



6



11

1. SAVEURS D'AILLEURS, Thé de Noël, Amour, **Marriage Frères** - 2. COFFRE AU TRÉSOR, boucles d'oreilles, **Ted Alexander** - 3. DANS LA JUNGLE, bougie Birmanie Oud dans son étui de cuir, **Creed** - 4. ROSE DES VENTS, assiette à pain par Vincent Darré, **Monoprix** - 5. LE GRAND BLEU, livre Ocean Wanderlust, **Assouline** - 6. MERS DU SUD, bague Couleurs d'Émotions en platine, topaze et saphirs, **Mauboussin** - 7. LA ROUTE DU THÉ, macaron au thé Marie-Antoinette, **Ladurée** - 8. GRAND LARGE, eau de parfum, Épice Marine, **Hermès** - 9. PRÊT AU DÉPART, pochette duo mouchoirs, **Mouché Paris** - 10. BLEU MAJORELLE, carré de soie, Fantasy Navy, Petrusse - 11. FLORE LUXURIANTE, médaille Flora en or et lapis-lazuli, **Arthus Bertrand**.



©ATELIER CHOUX

Trop chou(x) !

Après le succès de sa première enseigne dans le 6^e arrondissement, Atelier Choux dévoile son nouvel écrin.

Dès l'entrée, un univers enchanteur s'offre à vous : un rose pâle délicat, des boiseries artisanales ornées de feuilles d'or, un parquet Versailles ainsi qu'un lustre en cristal en forme de montgolfière, l'emblème de la marque. La nouvelle boutique d'Atelier Choux promet un doux retour en enfance. Fondée en 2016 par Daniella Gelman et Nicolas Smolarski, cette marque est née d'un désir de renouer avec leur passion pour l'artisanat après une carrière dans la finance. « Avec la naissance de notre premier enfant, nous avons voulu insuffler un éclat de merveilleux aux vêtements pour bébés. Nous souhaitons créer des pièces uniques et élégantes, ancrées dans l'ADN français, sans tomber dans le cliché touristique » expliquent-ils.

Atelier Choux s'est ainsi transformée en une véritable maison lifestyle pour les familles, proposant des articles pour la petite enfance, de la papeterie, des produits de fête, des éléments de décoration et des coffrets cadeaux raffinés. Pour donner vie à leur vision, le couple collabore avec l'artiste suédois Mattias Adolfsson, dont les croquis à la plume apportent une touche magique à toutes leurs collections.



BOUTIQUE RUE DE GRENELLE

Des motifs de carrousels vintage sur des coussins en satin aux montgolfières majestueuses sur des langes et des bavoirs, chaque pièce est entièrement fabriquée en France sur du coton bio, garantissant le confort de nos petits. Pour le plaisir d'offrir des parents et l'enchantement des enfants ! P.D.

ATELIER CHOUX
82, RUE DE GRENELLE - 75007 PARIS
+33 1 86 04 32 09 | WWW.ATELIERCHOUX.COM/FR
OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 10 H À 19 H ET LE DIMANCHE DE 12 H À 19 H

• FLAMANT •

Voyage au pays des merveilles

Pour ceux qui n'ont pas encore eu la chance de découvrir FLAMANT, la célèbre enseigne belge d'ameublement et de décoration, préparez-vous à une expérience unique. Située entre la rue de l'Abbaye et la mythique place de Furstemberg, FLAMANT dévoile son décor de 700 m², véritable enchantement dès le premier regard. Imaginez la magie d'un matin de Noël devant le sapin : émerveillement garanti !

Et des sapins, vous en trouverez chez FLAMANT ! Des versions artificielles floquées de blanc, scintillantes, prêtes à être adoptées et ornées de décorations dans les tons traditionnels de blanc, rouge et vert. Nouveauté cette année : des boules et ornements rose bonbon inspirés des années 50, pour un sapin résolument original. Mais la magie ne s'arrête pas là.

Au pied des épices, comme le veut la tradition, vous trouverez une multitude de cadeaux soigneusement sélectionnés pour sublimer cette période de fêtes. La gamme proposée par FLAMANT allie élégance, convivialité et raffinement.



©FLAMANT

8, PLACE FURSTEMBERG / 8, RUE DE L'ABBAYE - 75006 PARIS

+33 1 56 81 12 40

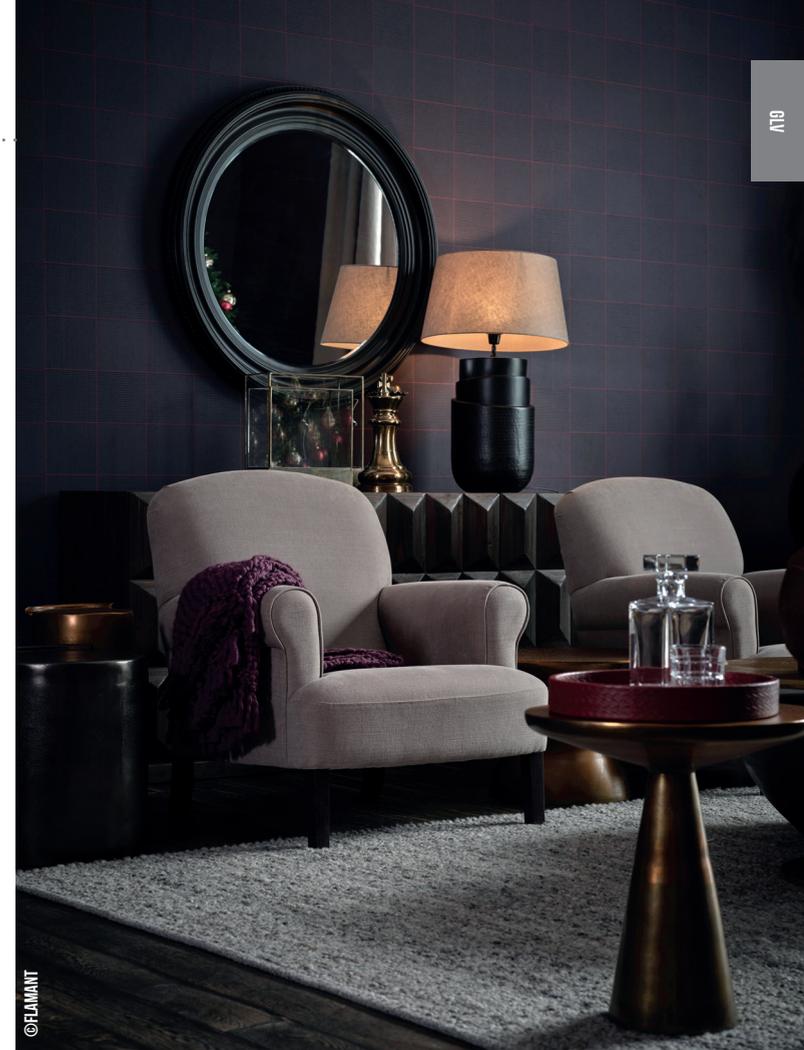
WWW.FLAMANT.COM

Les amateurs d'arts de la table seront comblés avec des assiettes délicates, des verres d'une finesse remarquable et des couverts étincelants, parfaits pour des dîners mémorables. Les plaids et coussins, quant à eux, invitent à la douceur et au réconfort, enveloppant vos soirées d'hiver d'une chaleur bienveillante. Pour créer une ambiance intime et chaleureuse, les photophores et bougies parfumées apportent une touche lumineuse et délicate, tandis que les jeux de société classiques promettent des moments de partage en famille ou entre amis. Et ce n'est pas tout : FLAMANT propose également des objets décoratifs uniques, des sculptures et cadres photo pour embellir votre intérieur, ainsi que des livres d'art et de design qui raviront les passionnés de décoration. Chaque cadeau est conçu pour transmettre bien plus qu'un simple objet : une émotion, une atmosphère, un souvenir. Offrir un cadeau signé FLAMANT, c'est partager une vision de l'élégance et de l'art de vivre.

FLAMANT, c'est aussi une destination en soi. En parcourant la boutique, vous serez transporté de l'ambiance d'un salon chaleureux avec fauteuils confortables, poufs moelleux et tables élégantes, à celle d'une chambre intime où trônent un lit à baldaquin et des draps somptueux. Chaque espace respire la convivialité et le raffinement, vous donnant l'irrésistible envie de recréer cet univers enchanteur chez vous.

EMMA DE MONTMORENCY

Du 15 au 18 janvier 2025, à l'occasion de **Paris Déco Home**, FLAMANT dévoilera sa toute nouvelle collection. Fidèle à son style campagne chic et à son élégance contemporaine. Chaque détail est pensé pour répondre aux attentes les plus exigeantes. Un canapé vous plaît ? FLAMANT vous offre la possibilité de le personnaliser avec une large variété de tissus et de matières. Vous rêvez d'une table parfaite pour vos réceptions ? L'espace dédié regorge d'idées inspirantes pour créer des ambiances féériques.



©FLAMANT



©FLAMANT



©FLAMANT



©SÉBASTIEN DUBOIS-DIDCOCK



©SÉBASTIEN DUBOIS-DIDCOCK



COMPTOIRS
LES DEUX MAGOTS
PARIS

La pause gourmande

Prolongement de la Maison de la place Saint-Germain, Comptoirs Les Deux Magots reçoit rue de Buci les épcuriens pressés et tous les amateurs de belles et bonnes choses.

Savourez à la pause déjeuner un délicieux sandwich-baguette dans le salon-bibliothèque d'une institution culinaire et littéraire de Saint-Germain-des-Prés : l'image, digne d'Emily in Paris, a pris vie l'été dernier au carrefour des rues de Buci et Mazarine,

avec l'ouverture de Comptoirs Les Deux Magots. Contemporaine et raffinée, cette nouvelle adresse a déjà conquis autant les Parisiens pressés de se restaurer sur le pouce que les voyageurs avides d'art de vivre à la Parisienne.

« Comptoirs Les Deux Magots a été conçu pour répondre aux besoins d'une clientèle active et exigeante qui veut pouvoir manger rapidement sans faire de compromis sur la qualité. Nous proposons uniquement des recettes artisanales à base d'ingrédients locaux et de saison sélectionnés avec le plus grand soin »

précise Jacques Vergnaud, directeur général du groupe.

Dès l'entrée, le regard est capté par les sandwiches gourmets *Baguettes Création*. Ici, Comptoirs Les Deux Magots revisite ses classiques du café parisien avec une composition minute, un pain tout frais et croustillant et des garnitures aussi généreuses que délicieuses. *L'Albert*, notre patrimonial jambon-beurre, s'avance ainsi avec un jambon sans nitrite de la Maison Verot et un beurre salé aux herbes fraîches. D'ores et déjà classé parmi les meilleurs sandwiches de la capitale, il est notamment accompagné du *Marguerite*, au brie de Meaux sur sa fine couche de crème truffée, et de *l'Alfred*, un goûteux méli-mélo de fines tranches de rôti de bœuf origine France « pimpé » par une sauce moutarde et miel.

Dans un décor qui ne dépaysera pas les aficionados de la Maison du boulevard Saint-Germain (vert iconique, miroirs, bois, touches de laiton), ceux-ci retrouvent aussi les incontournables *Mini Carrés* (saumon fumé Petrossian, crevettes pommes vertes, etc.), le croque-monsieur *Tradition* et - comment s'en passer ? - les délicieux financiers de la Maison qui se déclinent dans 6 variétés. Et, bonne nouvelle, la carte est à prix doux, accueillant ainsi facilement un nouveau jeune public.

Enfin, les amoureux de l'iconique chocolat chaud à l'ancienne des Deux Magots sont aux anges. Ils peuvent désormais emporter chez eux ce nectar, tout comme la fameuse tarte Tatin et autres douceurs de la Maison. Sans oublier toute une gamme de cadeaux souvenirs (arts de la table, objets d'écriture, épicerie), dont le remarquable plateau en porcelaine Bernardaud, une édition limitée à 100 exemplaires pour fêter le 140^e anniversaire du café littéraire. Quand l'art de recevoir Deux Magots s'invite à la maison !

PHILIPPE LATIL

2, RUE DE BUCI - 75006 PARIS
OUVERT 7 J/7 DE 10 H 30 À 20 H



CHOCOLAT CHAUD À L'ANCIENNE ET TARTE TATIN



L'Hôtel Montalembert et Christophe Michalak, une alliance gourmande au service de l'excellence

À l'Hôtel Montalembert, adresse emblématique de l'élégance parisienne et de l'esprit de Saint-Germain-des-Prés, on peut désormais savourer les créations de Christophe Michalak. Une sélection des pâtisseries du célèbre chef est à retrouver dans le cadre intimiste de son restaurant ou lors de goûters gourmands, à savourer au coin de son feu de cheminée.

confidential story

3 rue de Montalembert, 75007 Paris
T.+33 (0)1 45 49 68 68
E. reservation@hotel-montalembert.fr

Taokan

UNE GASTRONOMIE BONNE POUR LA SANTÉ



Riche en goût et composée d'excellents ingrédients, la cuisine chinoise se révèle très saine.

©TAOKAN

Si déjeuner ou dîner chez Taokan, le temple de la gastronomie chinoise revisitée et modernisée par Christophe Daine et son chef Au Tien Dat, est une expérience gustative exceptionnelle, c'est aussi un moment où l'on fait du bien à son corps. La cuisine chinoise est en effet très saine et ce n'est pas un hasard si les Chinois ont des taux plus faibles de maladies cardiaques, de diabète et d'obésité*. Largement composée de légumes, de tofu, de riz et de fruits de mer, elle est bénéfique pour la santé et riche en nutriments. « Nos fournisseurs nous garantissent la fraîcheur et la qualité des produits que nous travaillons ensuite » indique Christophe Daine. « Nos poissons sont livrés entiers et nous préparons nous-mêmes les filets, nous retravaillons également nos viandes ».

Il n'y a donc aucune raison de se priver des fondantes bouchées à la vapeur *Dim Sum* qui ont fait la réputation de la Maison, du fameux *Sheng Chun*, rouleau de printemps à la langouste et aux herbes fraîches, d'un *Sha La*, salade de mi-cuit de bœuf snacké au poivre noir, ou d'un *Bo Luo Xia Sha La*, délicieuse salade d'ananas thaï et crevettes croustillantes. À ne pas manquer, l'incroyable saveur du *Ruan Ke Xie*, crabes mous de Hong-kong, sautés au poivre et piment frais, que seul Taokan cuisine à Paris, ou encore la juste simplicité du *Jiao Yan You Yu*, calamars sautés et simplement assaisonnés de sel, poivre, piments frais et citron vert. **Chez Taokan, le plaisir rime avec healthy ! PL**

8, RUE DU SABOT - 75006 PARIS

+33 1 42 84 18 36
WWW.TAOKAN.FR

MIDI ET SOIR
DU LUNDI AU SAMEDI
ET DIMANCHE SOIR.

*source : Sutter Health, mars 2024.

HÉDONIE
LE MEILLEUR DE LA NATURE

L'épicerie bio du village

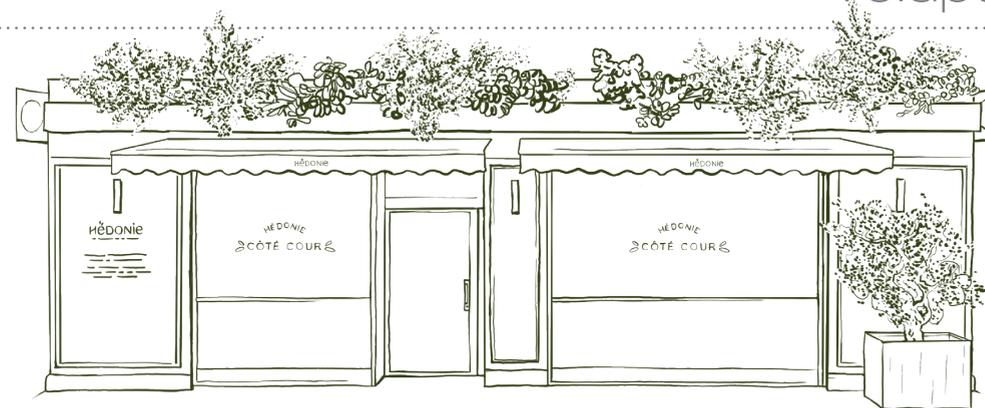
Depuis 20 ans, Hédonie sélectionne les meilleurs produits artisanaux et bio. Incontournable pour tout Germanopratin gourmand soucieux de sa santé et de son bien-être !

Se nourrir sainement et savoureusement est devenu un véritable défi. Le bio et les produits artisanaux s'affichent un peu partout, mais, de révélation en multiplication de labels peu fiables, la confiance semble bien écornée. Tel chou-fleur est-il réellement issu de l'agriculture biologique ? Et ces poires Williams en provenance de Provence, sont-elles bien fraîches, sucrées et fondantes ? Pour s'y retrouver, les habitants du village de Saint-Germain-des-Prés bénéficient depuis 20 ans d'une adresse fiable et réputée : Hédonie. Cette épicerie créée par Sylvie Auber propose plus de 4 000 produits, de l'alimentation à la beauté, tous soigneusement sélectionnés auprès de petits producteurs artisanaux jusqu'aux produits d'entretien pour la maison, purs et non toxiques. « La sélection, c'est ça mon véritable métier ! » s'exclame Sylvie en racontant ses débuts avec des variétés rares et anciennes de tomates dénichées chez un agriculteur du Périgord. « On était un peu des pionniers, on me prenait pour une folle avec mes tomates cabossées mais si savoureuses et saines. »



Si l'épicière, comme elle se surnomme, aime toujours partir à la découverte des meilleurs produits du terroir, nombreux sont ceux qui postulent directement pour figurer dans sa boutique. Mais elle reste vigilante : « Je connais très bien les filières et je peux vous parler en détail de tous les produits que nous vendons ». Charcuterie, viande, produits de la mer, crèmerie, fruits et légumes de saison, tout est frais, sourcé et savoureux.

Le goût. Voilà un critère essentiel. Chez Sylvie Auber pour qui bio ne doit pas rimer avec fade et austère, ou industriel. Et pour ceux à qui manque le temps de cuisiner, elle a ouvert une seconde enseigne sur le trottoir d'en face, extension d'Hédonie dans l'activité traiteur gastronomique, avec des plats cuisinés, boissons, pâtisseries et prêt-à-consommer très frais, à emporter ou à consommer sur place, toujours très qualitatifs.



Et que ceux qui pensent que manger sain est cher se détrompent. « Ce n'est pas le bio qui est cher, c'est l'artisanat, la production en petite quantité avec le coût de la main-d'œuvre et du transport », explique-t-elle. « Mais nos clients savent que dans tous nos rayons nous proposons des produits de première nécessité à prix accessible ». Hédonie cultive ainsi un rôle social dans le village. D'ailleurs l'épicerie, qui a créé un programme d'aide aux étudiants, est depuis toujours partenaire de la soupe populaire du marché Saint-Germain et travaille avec plusieurs associations caritatives. « On ne jette rien sauf ce qui n'est vraiment plus consommable ; on donne tous nos invendus », souligne Sylvie Auber.

Et parce que la quête du bon n'est pas près de s'arrêter, l'épicière de Saint-Germain lancera prochainement sa marque Hédonie Paris. « Il s'agira d'une gamme de produits très purs, issus de terroirs que l'on sait protégés de toute pollution. Je veux faire la crème du bio ! ».

MAX ROBERT



+33 1 45 44 19 16
HEDONIE@HEDONIEPARIS.COM
SITE INTERNET : HEDONIEPARIS.COM

L'ÉPICERIE :
HÉDONIE CÔTÉ COUR, 6, RUE DE MÉZIÈRES - 75006 PARIS
INSTAGRAM : @HEDONIE_PARIS

L'OFFRE TRAITEUR PRÊTE À CONSOMMER, À EMPORTER OU SUR PLACE :
HÉDONIE CÔTÉ JARDIN, 7, RUE DE MÉZIÈRES - 75006 PARIS
INSTAGRAM : @HEDONIEPARIS.COTEJARDIN



Un Spa confidentiel

À SAINT-GERMAINS-DES-PRÉS

Cette adresse iconique de la rive gauche et du monde littéraire parisien n'est pas qu'un hôtel, on y trouve également un spa, ouvert tous les jours. Massages suédois, réflexologie, shiatsu, soins lifting Kobido, détente musculaire... la carte des soins est une invitation au voyage qui promet de grands moments de détente.

Un brunch gourmand

TOUS LES DIMANCHES

Signature gourmande de l'Hôtel Bel Ami, son brunch dominical est une symphonie de saveurs. Un buffet riche et varié où se mêlent fruits de mer, oeufs, charcuteries, fromages, pâtisseries maison et autres plaisirs des papilles, préparés avec soin par la cheffe Bénédicte Van der Motte et son équipe.



booklover story

7-11 rue saint-benoît, 75006 Paris
T.+33 (0)1 42 61 53 53
E. reservation@hotel-bel-ami.com

ROCH COOK
Cheffe à domicile

Du Roch dans la cuisine

Depuis plusieurs années, la cheffe à domicile Marie-Pierre Roch propose des prestations aussi savoureuses que raffinées, à son image.

« Une louche de tradition, une cuillère de raffinement, une pincée d'audace, le tout flambé à l'émotion. »

C'est ainsi que Marie-Pierre Roch décrit sa cuisine.



© LUCIE PAGE

Après une première vie dans le prêt-à-porter de luxe, Marie-Pierre fonde « Roch Cook » en parfaite autodidacte.

Son crédo ? « Une cuisine saine, fraîche, de saison ». Passant aisément d'un bar en croûte de sel à un millefeuille de confit de canard aux cépes, la cheffe propose du sur-mesure : « Mes clients me contactent via mon site Internet, un rendez-vous préalable à l'événement est toujours organisé avec eux sur place afin de cibler au mieux leurs attentes ».

Dans un souci de détail permanent, la cheffe met à disposition du personnel pour que les convives se sentent comme au restaurant. Et les retombées ne se sont pas fait tarder. Aujourd'hui, Marie-Pierre Roch possède un solide carnet d'adresses et une clientèle variée qu'elle tient à discrétion.

Foisonnante de projets, elle travaille actuellement sur une recette de foie gras pour les fêtes et sur une formule de livraison de déjeuner pour les salariés au bureau, avec des boîtes en verre réutilisables.

She Roch's!

L.P.

SITE INTERNET :
WWW.ROCHCOOK.FR

© LUCIE PAGE



FOULARD TANGO PRUNE

©PETRUSSE

• PETRUSSE •

L'élégance du foulard au quotidien

Petrusse Paris allie le made in France, le monde de l'art et l'écoresponsabilité pour proposer des pièces uniques à porter comme une seconde peau.

46, BD RASPAIL - 75007 PARIS
+33 1 42 22 36 28
WWW.PETRUSSE.COM



FOULARD MERCURE ÉMERAUDE

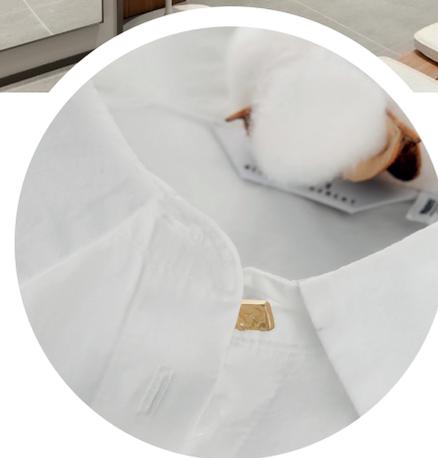
©PETRUSSE

Voilà cinq ans et demi que Florence Lafragette a repris cette maison de luxe de foulards fondée en 1997 et à qui elle a redonné ses lettres de noblesse. Son idée ? Faire de Petrusse une marque « (re)belle, pour les Parisiens et les Parisiennes qui veulent se distinguer et se sentir libres » confesse la jeune femme qui, avec son foulard *Bleu France*, a été lauréate de la Grande Exposition du Fabriqué en France de l'Élysée, en octobre dernier. Dans la foulée, elle fait le Salon du Made in France : « Nos convictions sur la fabrication française sont primordiales » dit-elle, soucieuse d'offrir à ses clients une qualité supérieure.

« On ne vient pas chez nous chercher un logo, mais une expérience, un conseil sur mesure » poursuit Florence Lafragette qui, l'an prochain, insistera encore davantage sur les collaborations avec le monde de l'art et les institutions républicaines. Les ventes du carré de soie *Triomphe* seront ainsi reversées au Bleu de France, qui vient en aide aux pupilles de la Nation, aux blessés de guerre et victimes du terrorisme. Une raison de plus, s'il en fallait, de se singulariser avec la nouvelle collection et les modèles *Tango prune* et *Mercure émeraude*, doublée d'une élégante façon de confirmer que oui, chez Petrusse, chaque foulard raconte une histoire. P.D.



©MR



MEILLEUR MOMENT PARIS

LA NOUVELLE SIMPLICITÉ



Chic et élégante, cette nouvelle marque est déjà une adresse incontournable des Germainopratives.

62, RUE DE RENNES - 75006 PARIS,
DU LUNDI AU SAMEDI DE 11 H À 19 H.
WWW.MEILLEUR-MOMENT.COM

C'est, depuis l'été dernier, l'un des meilleurs moments du parcours shopping des élégantes de Saint-Germain-des-Prés. Et ce Meilleur Moment, c'est une belle boutique sobre et lumineuse qui abrite cette nouvelle marque sino-française de prêt-à-porter « access luxe ». Ici, les matières sont nobles, les lignes pures et la confection qualitative. Le mot d'ordre de Meilleur Moment est « simplicité » et il s'incarne parfaitement dans une collection hiver composée de manteaux au tombé impeccable, de pulls exquis ou de vestes confortables. On ne peut s'empêcher de caresser le cachemire, l'alpaga, la soie, le lin et la rare laine de yack qui composent

un vestiaire désirable destiné aux femmes affirmées et en quête d'intemporels classiques. Les couleurs sont naturelles et discrètes, les « couleurs de la terre tranquille » comme aime à dire la marque, celles des rivières et des montagnes, du sable et des pierres. L'allure est luxueuse et raffinée tout en demeurant simple, véritable mantra de Meilleur Moment. La collection printemps est à découvrir en boutique dès janvier, tandis que l'été arrive en avril avec de nombreuses robes de cocktail, idéales pour la saison des mariages. Enfin, une gamme de parfums et de soins beauté conçue avec Condensé Paris complète idéalement la promesse de Meilleur Moment. M.R.

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



COIFFIRST
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

 WWW.COIFFIRST.COM

 COIFFIRST

 @COIFFIRSTPARIS

 @COIFFIRSTPARIS



SALON RUE DE L'ABBAYE - AVANT / APRÈS

COIFFIRST
PARIS

Saint-Germain-des-Prés :
un patrimoine vivant
entre passé et présent.



Au cœur de Saint-Germain-des-Prés, Coiffirst incarne l'alliance entre histoire et modernité. Ces salons emblématiques se réinventent pour offrir une expérience esthétique unique tout en préservant l'héritage culturel du quartier.

Au 44 rue du Four, le célèbre salon, anciennement bains douches, évoque une riche histoire. La famille Rivoli occupait la rive droite, tandis que la famille Tarran était sur la rive gauche. Aujourd'hui, ce bâtiment devenu Coiffirst est un symbole de beauté, les Bains Tarran ayant cédé leur place à un salon couronné « Plus Beau Salon de Coiffure du Monde ».

Non loin, au 10 rue de Buci, un ancien atelier d'électricien a été transformé en salon de 250 m² en 1999.

Coiffirst a su préserver l'âme du lieu tout en lui insufflant modernité, recevant même le titre de « Plus Beau Salon » par le magazine ELLE. À quelques pas, au 2 rue de l'Abbaye, se trouve le premier salon écoresponsable. Ce bâtiment historique a vu passer de nombreuses générations d'intellectuels. Coiffirst, avec sa note de 95,1 % par Ecocert, incarne tradition d'excellence et pratiques respectueuses de l'environnement. L'histoire de Saint-Germain-des-Prés et celle de Coiffirst s'entrelacent ainsi harmonieusement.

Tandis que le quartier évolue avec nouvelles enseignes et galeries d'art, Coiffirst reste fidèle à son mantra : l'élégance glamour. Sa coupe en piquetage et son vernissage restent plébiscités par toutes les chevelures blondes de la Rive Gauche.

Cette symbiose entre tradition et modernité fait de l'enseigne un acteur essentiel du paysage esthétique parisien, un symbole vivant de l'histoire dynamique de Saint-Germain-des-Prés.

Avec un service de qualité toujours premium, Coiffirst est plus qu'un simple rendez-vous :

c'est une véritable destination.

C.F.

44, RUE DU FOUR - 75006 PARIS / 10, RUE DE BUCI - 75006 PARIS / 2, RUE DE L'ABBAYE - 75006 PARIS / 3, RUE PAUL-LOUIS COURRIER - 75007 PARIS
WWW.COIFFIRST.COM FACEBOOK / TIKTOK, PINTEREST ET INSTAGRAM : @COIFFIRSTPARIS

Plongez dans le Saint-Germain-des-Prés des années 50 !

Avec Cabaret Rive Gauche au Musée Maillol, l'agence Sculpteurs de Rêves plonge les spectateurs dans une fête mythique avec Boris Vian et Jacques Prévert.



À tous ceux qui n'ont pas eu la chance de connaître le mythique Saint-Germain-des-Prés des années 50, avec ses artistes exceptionnels et ses fêtes incroyables, l'agence Sculpteurs de Rêves offre avec *Cabaret Rive Gauche* une expérience unique et hors du temps : vivre une soirée de cette époque bénie. Bien plus qu'un spectacle où le public regarderait passivement une reconstitution, *Cabaret Rive Gauche* est une expérience immersive où le spectateur participe et vit la soirée avec les personnages de l'époque. Boris Vian vient ainsi demander de l'aide pour construire son célèbre pianocktail, Barbara des conseils pour réussir son audition et Jacques Prévert discuter pataphysique.

Les numéros (textes chantés, magie, marionnettes...) s'enchaînent et l'émotion gagne un public conscient de vivre un moment magique, un fragment d'histoire. Une prouesse signée Sculpteurs de Rêves, agence spécialisée dans le spectacle immersif et qui, en plus de proposer des expériences sur-mesure à ses clients, compte depuis 10 ans de nombreuses réalisations plébiscitées (*Le Bureau des légendes, Les Apaches de Paris, Gatsby à Nice, Résistants...*). Pour *Cabaret Rive Gauche*, ces créateurs de rêves désireux de mettre en valeur le patrimoine et la culture ont choisi précisément le Musée Maillol. De 1950 à 1956, le lieu abrita en effet le véritable cabaret de la Fontaine des Quatre-saisons, tenu par Pierre et Jacques Prévert. Saint-Germain-des-Prés est éternel : venez chanter et danser avec ses artistes légendaires ! M.R.

Musée Maillol, temple de la sculpture

Hôtel particulier d'Alfred de Musset entre 1824 et 1840, le musée Maillol est créé en 1995 par Dina Vierny, muse du sculpteur Aristide Maillol. Il présente de nombreuses œuvres de Maillol, ainsi qu'une collection d'art moderne du XX^e siècle en peinture, sculpture et dessin. Réputé pour la qualité de ses expositions, le musée propose jusqu'au 23 mars deux expositions, l'une sur Nadia Leger et l'autre sur Markus Lüpertz. Un musée « pointu », accessible et passionnant !

59-61, RUE DE GRENELLE - 75007 PARIS
WWW.MUSEEMAIILOL.COM
JUSQU'AU 23 MARS 2025
WWW.SCULPTEURSDEREVES.FR



Le nouveau cabaret est arrivé !

Imaginé par Manon Savary et Marc Zaffuto, FANTASMA Cabaret réinvente un cabaret contemporain et extravagant.

Comment prolonger l'esprit festifs des réveillons ? Début janvier, le mythique Paris by Night réinvente la fête aux Folies Bergère avec FANTASMA Cabaret, une revue new look, mêlant danse, cirque, performances visuelles et physiques, strip-tease et burlesque. Un nouveau cabaret qui donne vie aux fantasmes les plus inavouables et embarque spectateurs et spectatrices dans une joyeuse féerie érotique.

Imaginée par Manon Savary, fille du légendaire Jérôme Savary et elle-même metteuse en scène, et par Marc Zaffuto, ancien collaborateur de Tom Ford et créateur des folles fêtes costumées Club Sandwich, FANTASMA Cabaret rallume le désir dans une époque pourtant pas très érotique. Cet hiver, la troupe revient réchauffer Paris le temps de feuilleter ce livre de contes érotiques qui raconte, numéro après numéro, une nouvelle histoire, un fantôme différent, une esthétique excitante avec un performeur ou un numéro de groupe dansé.



Sans vulgarité ni pornographie, FANTASMA Cabaret est un spectacle qui parle d'amour, de sexualité, de sensualité et surtout de liberté. Il fait souffler un grand vent de fraîcheur et le public sort de la salle avec le cœur plein d'amour et d'envie. Sauveteur à une époque menacée par le conservatisme et l'intolérance ! P.L.

Show devant !

DU 8 AU 11 JANVIER 2025
ET DU 14 AU 18 JANVIER 2025
AUX FOLIES BERGERES

32, RUE RICHER - 75009 PARIS
WWW.FOLIESBERGERE.COM

Automne-Hiver 2024-2025

L'ESPRIT HOUSE & GARDEN

Appétence bucolique au milieu de la grisaille hivernale, nouveaux concepts lifestyle ou engouements fashion de saison... Floraison exubérante comme un prélude au printemps, prolifération chlorophylle ou vases aux compositions sophistiquées... la Rive Gauche se met au vert !

FASHION BLOOM !

Des podiums qui, pour cet automne-hiver 24-25, ont parfois eu des allures de serres botaniques ou de jardin de curé, esprit néo-romantique, néo-victorien pour les motifs floraux estompés des mailles Louis Vuitton. Broderies et ambiance potager à l'anglaise chez Loewe, avec ces broderies asperges ou radis en perles et feutre. Chez Louboutin, les fleurs ont des pétales de rhodoïd, métallisées, elles revendiquent leur artificialité et leur excentricité. Immuablement piqué sur le revers des vestes en tweed, cette saison les filles en Chanel, comme sur le catwalk, feront éclore le camélia fétiche de Made-moiselle dans leurs cheveux.



Roses, épis de blé, lys, coquelicots, cattleyas proustiens, autant de belles plantes et de références qui ont accompagné de leurs couleurs et de leurs symboliques l'œuvre de Saint Laurent (au Musée Yves Saint Laurent, jusqu'au 4 mai 2025).



La beauté, la mode, la vie, et la saison qui se prend un grand shoot de chlorophylle !



Prendre soin de ses fleurs comme de soi, avec cette approche par Sowvital (depuis 2022), marque de soins et d'accessoires pour les plantes vertes, fleurs, feuillages, des sérums, sprays, crèmes, toute une ligne pensée par Jack Lewis, c'est beau, c'est design, ça sent bon, c'est ludique et ça donne envie de mettre les mains dans la terre (en exclusivité au Bon Marché, jusqu'au 5 janvier 2025).

Plastique et plantes vertes, c'est la (photo)synthèse qu'opère Lego avec Botanical, imaginant un extraordinaire jardin à la floraison impé-

rissable...

COTTAGE À SAINT-GERMAIN- DES-PRÉS

Dans la maison, encore, c'est aussi le grand retour du

papier-peint où, dans une veine très british et en mode all-over, Farrow & Ball fait grimper le long des murs lierres aux lignes tortueuses ou pivoines épanouies, tout en courbes élégantes ou rafraîchissants graphismes...

Green spirit et envies de jardinage qui s'emparent aussi de la maison... ou des balcons citadins ! Bouquets structurés aux influences oscillant entre Asie et Occident chez Boya, fleuriste qui fait de la fleur l'incontournable élément décoratif mais aussi une source d'harmonie.



- 1 Chanel, Le Bon Marché, 24 rue de Sèvres
- 2 Christian Louboutin, 38 rue de Grenelle
- 3 Farrow & Ball, 50 rue de l'Université
- 4 Lego, www.lego.com
- 5 Loewe, Le Bon Marché, 24 rue de Sèvres
- 6 Louis Vuitton, 170 Bd Saint-Germain
- 7 Musée Yves Saint Laurent, www.museeyslparis.com
- 8 Sowvital, Le Bon Marché, 24 rue de Sèvres - www.sowvital.com

Automne-Hiver 2024-2025

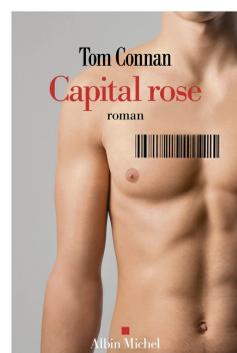
LA SAISON DES PLAISIRS

Sulfureuses confidences et mises à nu pour les auteurs lors de cette dernière rentrée littéraire : dans les pages de *Le mal joli* d'Emma Becker, se succèdent élans du corps et émois du cœur.



Pourquoi j'écris ? Si je dois être honnête, j'écris parce que je n'ai toujours pas compris, peut-être que je ne comprendrai jamais, comment le cœur peut supporter de telles joies, et des peines aussi abominables. Comment il est possible d'aimer comme j'aime, sans faire écho à mes propres coutures, dans un toutement qui n'aurait de fin qu'à sa venue moi.

Dans *Capital rose*, Tom Connan se livre sans pudeur sur la marchandisation de son corps. Pour Joy Majdalani dans *Jessica seule dans une chambre*, c'est le personnage Justin qui est, à l'heure des applis de rencontres, tout à la fois le soupirant, l'amant et l'homme-objet des héroïnes Louise et Jessica.

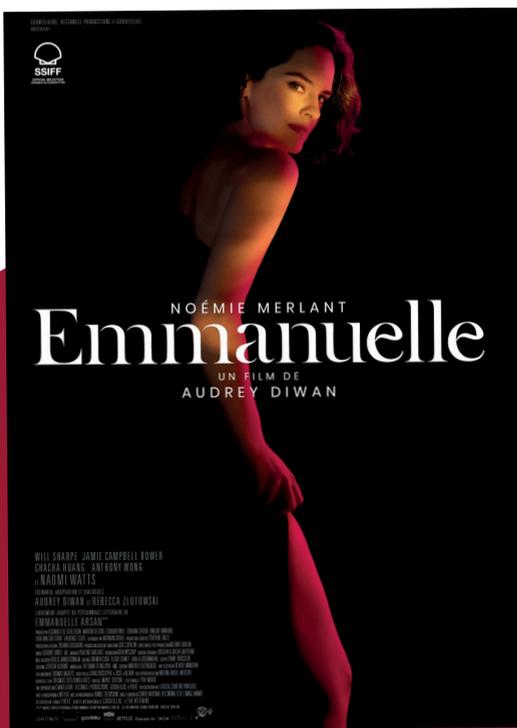


2.



4.

Au cinéma c'est **le mythe érotico-français Emmanuelle** qui est revu (version post-#Me-Too...) par la réalisatrice Audrey Diwan et son actrice Noémie Merlant. **Un souffle de désir intello qui infuse également dans la mode...**



1. Le mal joli, Emma Becker, Éditions Albin Michel
2. Capital Rose, Tom Connan, Éditions Albin Michel
3. Parfum Seconde Peau, Courrèges
4. Soutien-gorge en satin Pacotille, Fifi Chachnil
5. Homme au bain, Caillebotte
6. Parfum Venus, Nina Ricci
7. Parfum Ève, Stéphanie de Bruijn

Ultra-féminité et sexy retrouvé pour les parfums Nina Ricci tout en séduction, avec ce dernier lancement de la marque Vénus et **cette rondeur sensuelle** autour du magnolia, dans son flacon coquillage inspiré du tableau de Boticelli, ode à la féminité éternelle. Pour Stéphanie de Bruijn, c'est la figure d'Ève qui lui inspire un parfum aux notes aussi tentatrices qu'envoûtantes - pomme, fraise, musc, vanille... Sublimier l'intime, exacerber la sensorialité avec une *Seconde Peau* aussi chez Courrèges, et une



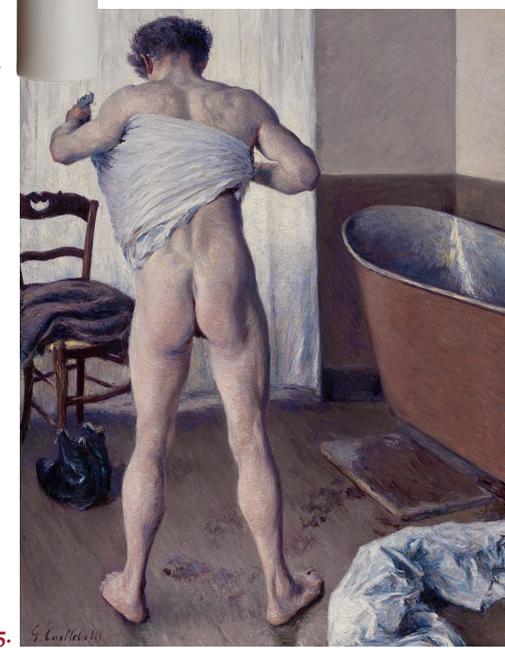
7.



composition tout en murmure.

6.

3.



5.

Glamour toujours, dans sa **boutique boudoir** de la rue de Grenelle, entourée de volants de satin et transparences affriolantes en rose bonbon, Fifi Chachnil diffuse depuis 1996 dans la lingerie cette fantaisie sexy-rétro (une exposition dans la ville de Chantilly, cité de la dentelle, rend hommage à l'univers de la styliste jusqu'au 23 février 2025). Caresses de soie et dentelles aussi à quelques pas de là chez Sabbia Rosa...

Voilé, dévoilé, caché, montré, caraco, déshabillé, négligé, blouse, nuisette, body... Autant de jolis mots et de pièces fortes sur cette saison qui, plus que jamais, jouent à cache-cache avec les corps, jersey tout en transparence, robes ou jupes en mélange maille et dentelles chez Saint Laurent...

Au musée d'Orsay, avec *Caillebotte*, peindre les hommes (jusqu'au 19 janvier 2025) c'est **une sensualité au masculin** qui se dévoile, nu comme surpris dans l'intimité de sa toilette pour *l'Homme au bain*, ou bien en plein effort pour les *Raboteurs de parquet*.

Des mots et des parfums, des images et des vêtements, autant de promesses de corps à corps, chuchotements, mots doux ou ébats enfiévrés pour une saison tout en sensualité...





• LE GROENLAND

DATES DE LA CROISIÈRE : DU 10 AU 18 SEPTEMBRE 2025

« *Expédition et découverte dans la mer de Baffin* »

SITE INTERNET :
WWW.LESVOYAGESDESOPHIE.COM



RUELLE DE LA CITÉ PLANTAGENËT

© VILLE DU MANS

Située à une heure de TGV de Paris, la troisième ville de la région Pays de la Loire offre un patrimoine exceptionnel, ainsi qu'une offre culturelle d'envergure. Fière de son hospitalité, elle est dotée d'hôtels aussi luxueux que chaleureux et propose une offre gastronomique qui mérite le détour.

Pour un séjour en amoureux ou en famille, suivez le guide !



CATHÉDRALE SAINT-JULIEN

La ville au patrimoine remarquable

Ce qui impressionne en arrivant au Mans, c'est d'abord son exceptionnel patrimoine. À l'instar de la cathédrale Saint-Julien, couronnée en 2023 comme la plus belle cathédrale de France, son chevet majestueux se classe comme le troisième plus haut au monde après Cologne et Beauvais. C'est elle qui attire tous les regards et émerveille les visiteurs.

Ce chef-d'œuvre de l'architecture gothique flamboyante abrite également le plus vieux vitrail du monde encore en place, datant du XI^e siècle, et des trésors inestimables tels que la chapelle des anges musiciens. Un régal pour les passionnés d'histoire !

LE MANS

La ville aux mille trésors !

Labellisée « Ville d'art et d'histoire », la cité met en avant son riche passé et son engagement pour la préservation de son héritage. L'enceinte romaine, avec ses remarquables remparts, s'est, quant à elle, portée candidate au patrimoine mondial de l'UNESCO, témoignant ainsi de l'importance historique de la ville.

L'authenticité mêlée au pittoresque de la cité Plantagenêt, ses ruelles médiévales et ses maisons à colombages, restent un atout majeur qui continue d'attirer des touristes du monde entier. Chaque coin de rue raconte une histoire et invite les visiteurs à plonger dans un véritable voyage à travers le temps...



ÉVÈNEMENT CULTUREL « LE MANS SONORE »

© VILLE DU MANS

Le Mans en effervescence !

Autour de son patrimoine exceptionnel, c'est une animation culturelle vibrante qui vous attend. En effet, pas moins de trois pôles nationaux sont labellisés par l'État et animent ainsi la scène artistique locale. Entre la scène nationale *Les Quinconces & L'Espal*, le pôle cirque *Le Plongeur* et la scène nationale de musiques actuelles *Superforma*, tous les goûts sont permis. Ces institutions fédèrent les acteurs culturels autour d'un projet audacieux, cherchant à surprendre et à casser les codes à travers des événements phares tout au long de l'année. Ces manifestations d'envergure nationale et internationale ne cessent d'attirer un large public. À l'instar de la biennale *Le Mans Sonore* qui, tous les deux ans, établit un pont entre art et science, mêlant musique et acoustique. De son côté, le festival *Plein Champ*, dédié au street art, transforme la ville en une galerie à ciel ouvert chaque premier week-end de juillet.

Faites lire !, le Salon de la rentrée littéraire, réunit quant à lui pas moins de 180 auteurs. De quoi enchanter ses neurones avant de savourer les trésors gastronomiques. En ce qui concerne les musées de la ville, c'est grâce aux partenariats prestigieux des institutions telles que le musée du Louvre et le musée du quai Branly - Jacques Chirac qu'ils offrent aux visiteurs l'occasion d'admirer des

œuvres de renommée internationale et, comme au Mans tous les musées sont gratuits, la culture est donc ouverte à tous. Une chance !



FESTIVAL DE STREET ART « PLEIN CHAMP »

© VILLE DU MANS



FESTIVAL « LE MANS FAIT SON CIRQUE »

© VILLE DU MANS

Escapade épicurienne

L'hospitalité chaleureuse si proche de Paris, on en rêvait ! Au Mans, chacun y trouvera son bonheur, quel que soit son goût ou son budget. Des plus férus de cuisine asiatique (foncez à *L'Osier* où vous dégusterez des pâtisseries maison et des déjeuners japonais à prix tout doux) aux plus gastronomes à *L'Auberge de Bagatelle*, la fameuse institution étoilée du Mans : il y en a pour toutes les papilles.

Vous l'aurez compris, l'offre gastronomique est riche et diversifiée, allant des tables prestigieuses aux bistrot conviviaux et brasseries animées. Chaque gourmet y trouve son bonheur. Pour savourer des plats raffinés préparés avec des produits locaux ou déguster une cuisine traditionnelle dans une ambiance décontractée, les chefs talentueux de la région mettent en avant leur savoir-faire, offrant ainsi une expérience culinaire mémorable.

Aux plaisirs de la table, s'ajoutent ceux des établissements de renom, comme *l'Hôtel LePrince* ou *Le Concordia*. Ces enseignes haut de gamme vous blufferont par leur élégance et leurs services personnalisés, dans une atmosphère et un cadre de vie qui vous donneront, à coup sûr, l'envie de revenir !



© VILLE DU MANS

TERRASSES DE LA VILLE DU MANS

© VILLE DU MANS

HÔTEL LEPRINCE



SPÉCIALITÉ D'HÛTRES DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE « L'AUBERGE DE BAGATELLE »

© VILLE DU MANS

• ÎLE DE RÉ •

un 5 étoiles à fleur d'eau

Exceptionnel, l'hôtel Le Toiras, propriété de l'agence Héloïse's Choice, offre un séjour luxueux et chaleureux au cœur d'une île idyllique.



FAÇADE DE L'HÔTEL

ALON BIBLIOTHÈQUE



Un coin de paradis à une encablure de Paris (3 heures en train) : l'île de Ré tend les bars aux Germanoprats stressés en quête de nature, de calme et d'authenticité. Trousse-Chemise, le phare des Baleines, Ars, Saint-Martin, l'île est une invitation aux balades ressourçantes, entre les marais salants, les parcs à huîtres et les vignobles, avant de rejoindre les plages... L'hôtel Le Toiras, du nom du Maréchal Jean de Toiras qui défendit l'île de Ré contre les Anglais, est le lieu parfait pour séjourner dans ce havre de paix et de beauté sauvage. Idéalement situé sur le port de Saint-Martin-de-Ré, « capitale » de l'île, sa belle tourelle domine l'horizon, tandis que la terrasse de son restaurant, le George's, permet d'admirer le coucher du soleil sur les bateaux de Ré.



© DR



PETIT-DÉJEUNER EN TERRASSE

TERRASSE DU RESTAURANT GEORGE'S

La création du premier hôtel 5 étoiles de l'île de Ré est avant tout une jolie aventure humaine. En 2002, en voyage chez ses beaux-parents, rétais depuis de nombreuses années, Olivia Le Calvez a un coup de foudre pour deux bâtiments du 17^e siècle, partiellement à l'abandon. À force de passion et de travail, elle va redonner vie à ces demeures d'armateur à l'architecture typiquement rétaise et, derrière les belles façades de pierre,

créer un petit bijou d'hôtel de charme : le Toiras. En 2011, celui-ci décroche sa cinquième étoile. La maison cultive l'esprit d'une maison de famille. Le lobby de style classique français, lumineux dans ses tons bleu azur, renvoie à chaque regard un grand bol d'air iodé. Le coin salon bibliothèque, avec ses confortables canapés, se réchauffe d'une belle cheminée. Au sol, les dallages anciens renforcent la sensation d'être dans

une demeure historique. Un escalier discret conduit à 18 vastes chambres et suites (30 m² pour la moins grande) dont aucune ne ressemble à une autre. Style, mobilier, tissus et lumières créent des atmosphères différentes revisitant l'histoire, la peinture ou la littérature à travers les personnages liés à l'île de Ré (Pierre Loti, Maréchal de Toiras, Duc de Buckingham, Madame de Sévigné, Vauban, etc.). Raffiné et chaleureux, le Toiras cultive ainsi un luxe discret et dégage une atmosphère élégante que complètent avec bonheur un beau jardin, une piscine et un spa situé à quelques pas, à la Villa Clarisse.



SUITE LUNE DE MIEL MADAME DE SÉVIGNÉ

© DR

Puis, quand vient l'heure du repas, le George's impose son évidence : terrasse ensoleillée et carte éclectique et moderne mettant à l'honneur, à travers une cuisine gourmande, produits locaux et de la mer. Comment ne pas tomber sous le charme du Toiras ?

PHILIPPE LATIL

LE PARIS

D'ANTOINE DE SAINT-EXUPÉRY

Le 11 décembre dernier est sorti en salles Saint-Ex de Pablo Agüero, avec Louis Garrel, l'occasion d'arpenter la Rive Gauche de l'auteur du Petit Prince, qui lui était si chère.

Né à Lyon en 1900, Antoine de Saint-Exupéry rêve très vite de la capitale. À dix-sept ans, il s'inscrit aux **Beaux-Arts** et découvre l'émulation de **Saint-Germain-des-Prés**. Mais les fins de mois sont difficiles et il est contraint de vivre dans une chambre modeste de l'hôtel **La Louisiane**, rue de Seine, avant d'emménager chez une cousine de sa mère **quai Malaquais**. Côté des écrivains de la Rive Gauche, il noircit à son tour des cahiers entiers dans les trois adresses qu'il fréquente : **la brasserie Lipp**, **le Café de Flore** et **les Deux Magots**.

C'est d'ailleurs au comptoir de ce dernier qu'il dépose en 1926 le manuscrit de *L'Aviateur*, son premier texte publié, à l'attention d'un ami éditeur. Deux ans plus tard, il publie son premier roman, *Courrier Sud*, chez **Gallimard** (Paris 7^e). Faisant désormais partie de l'intelligentsia parisienne, il écume les sous-sols de **la Coupole**, le nouveau spot branché ouvert depuis 1927, avec son ami Joseph Kessel. En 1936, il emménage **place Vauban** avec son épouse, entre plusieurs missions pour l'Armée de l'Air et des ouvrages publiés, dont le fameux *Petit Prince*, en 1943. S'il trouve la mort en mer un an plus tard, reste qu'une plaque en sa mémoire repose au **Panthéon** (Paris 5^e) et qu'un buste à son effigie se dresse **Square Santiago du Chili** (Paris 7^e), le liant pour l'éternité à la Rive Gauche.

L.P.



LE DÔME

MONTPARNASSE



RESTAURANT DE POISSONS ET FRUITS DE MER

108 boulevard du Montparnasse, 75014 Paris - +33 1 43 35 25 81

Ouvert du lundi au dimanche de 12 h à 15 h et de 19 h à 23 h

COMPTOIRS

LES DEUX MAGOTS

PARIS

Découvrez la
NOUVELLE
EXPÉRIENCE
GOURMANDE

à Saint-Germain-des-Prés



CAFÉ ■ DÉJEUNER ■ GOÛTER ■ BOUTIQUE
■ SUR PLACE OU À EMPORTER ■

2, RUE DE BUCI - 75006 PARIS
COMPTOIRS-LESDEUXMAGOTS.FR @ COMPTOIRSLESDEUXMAGOTS

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour