

Copenhague
Berlin
Genève
Hong Kong
Londres
Madrid
Miami
Montpellier
Paris
Saint-Tropez
Stuttgart
Tel Aviv
Vienne

ARTRAVEL

ARCHITECTURE / DESIGN / DECORATION

Le meilleur des lieux contemporains

BALADE À PARIS

*Restaurants, Hôtels, Art...
Les nouvelles adresses incontournables*

EXCLUSIF

*+ de 50 pages
de villas et appartements*

**AU CŒUR DE LA MAISON
GOYARD**

RENCONTRES
*Avec Noé Duchaufour-Lawrance
& Mathieu Lehanneur*

EVENEMENT
RBC Montpellier by Jean Nouvel



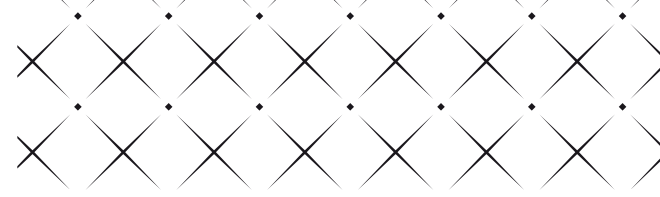


Balade à *Paris*

Textes : Christine Sanchez Gaspard - Delphine Després

Photos : D.R

« Rastignac, resté seul, fit quelques pas vers le haut du cimetière et vit Paris tortueusement couché le long des deux rives de la Seine où commençaient à briller les lumières. Ses yeux s'attachèrent presque avidement entre la colonne de la place Vendôme et le dôme des Invalides, là où vivait ce beau monde dans lequel il avait voulu pénétrer. Il lança sur cette ruche bourdonnante un regard qui semblait par avance en pomper le miel, et dit ces mots grandioses : "à nous deux maintenant!" ». Nous sommes tous des Rastignac. Car cette fascination toute balzacienne pour ce Paris élégant, sensuel et désirable, chacun l'a ressenti, provincial ou touriste, le jour où il a séjourné pour la première fois « à la Capitale ». C'est donc animé de ce même esprit gourmand que nous sommes partis à la découverte des nouveaux endroits design - hôtels, restaurants, showrooms et galeries - ouverts ces derniers mois à Paris, pour une balade essentielle dans la ville du luxe et des Lumières.



HÔTELS



Angely

Quel type d'ange êtes-vous, bon ou coquin ? C'est la question amusante à laquelle sont appelés à répondre au moment du check-in, les clients de ce charmant petit boutique-hôtel thématique du haut Marais, imaginé dans le giron du groupe Elegancia (le Five, le Seven, le Crayon), avant de prendre son envol cet été sous la houlette de son nouveau propriétaire, Thibault Vidalenc. Décorées par les cabinets Performances LBA, les vingt-deux chambres sont réparties en cinq catégories au nom poétique - Céleste, Diamond Lover, Gold, Dahlia ou Velvet - selon que l'on préférera passer sagement la nuit dans un cocon romantique aux lignes épurées, laisser libre cours à son imagination dans un univers de luxe aguicheur, feuille d'or, cuir mordu aux murs et moquette profonde au sol, ou s'encanailler dans une ambiance boudoir chic.

Et voir ainsi ses rêves de légèreté prendre corps dans un lit rond, à baldaquin ou à tête capitonnée en velours, surplombé d'un ciel de nuages, en prenant un bain sous une pluie de perles nickelées ou en se relaxant auprès des apaisantes sculptures lumineuses de Valérie Boy. Un lieu de rêve qui célèbre une convivialité bien réelle, autour d'un verre au bar ou à l'espace bien-être qui vient d'ouvrir ses portes avec salle de soins, sauna et hammam.

Legend Hotel

Niché au cœur d'un immeuble de la très vivante rue de Rennes, le Legend hôtel conçu par Elegancia Hotels et le cabinet Chambre et Vibert, déploie des trésors d'ingéniosité pour créer un univers doux, accueillant et onirique. Loin du tumulte de la ville, ce véritable havre de paix imaginé avec malice par l'architecte d'intérieur Virginie Cauet, s'inspire de la mythologie, des contes et légendes antiques, amérindiennes et celtes. Le hall très végétal et organique propulse d'emblée en pleine forêt de Brocéliande ou de Camelot dans la peau des Chevaliers de la table ronde. Posé dans le prolongement de la réception, un véritable arbre orné de lanternes, abrite une table parsemée de mousse et entourée de chaises hautes, la cheminée et le patio en points de mire. Chacune des 34 chambres développe d'ailleurs sa propre légende : Mariage harmonieux des matières nobles déclinées dans les teintes taupe, dorées et blanches ; murs au feuillage doux et épais ; voilages légers autour des lits pour une touche de volupté d'autant plus intime et mystérieuse, aux rêves des hôtes sous un ciel de pétales dorés. Les suites Narcisse et Echo s'inspirent de l'histoire des héros mythologiques éponymes : transparence, reflets et tons verts évoquant une balade au bord de l'eau pour la première, alliance de voilages légers et couleurs grises et rose poudré pour la seconde, féminine et gracieuse. Dans la Dreamcatcher, les matières brutes - peaux, fourrures, bois et pierre - comme la cheminée entourée de bûches et l'apaisante baignoire d'angle sous mansarde, symbolisent le lien mystérieux développé par les Shamans avec la nature pour éviter aux dormeurs de faire des cauchemars. Plutôt efficace... Quant à la suite Passage secret, boudoir élégant et romantique tout en chausse-trappes, elle se transforme à l'envi et comme dans un rêve, en salle de réunion secrète de huit personnes.



© Serge Ramelli

Hôtel O

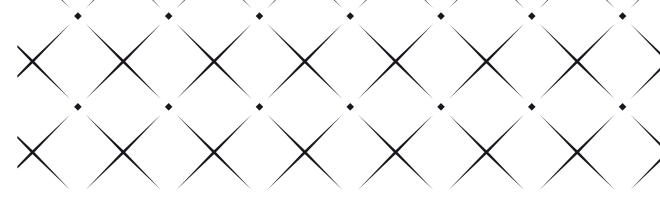
Fruit de la rencontre entre Ora-Ïto et Christophe Sauvage, co-fondateur du groupe Elegancia Hotels, l'hôtel O développe son concept unique d'hôtel sensoriel et high-tech, autour de la notion de "simplicity" chère au designer star (ou comment associer au sein d'une même création, simplicité des formes et complexité de la fonction). Situé dans le premier arrondissement de Paris, à deux pas de la place des Victoires, cet objet hôtelier non identifié, à la fois zen et futuriste, créé au cœur d'un bâtiment de pur style Haussmannien, un univers complètement hors-du-temps et des canons traditionnels : soient vingt-neuf chambres capsules aux lignes fluides, douces et apaisantes, déclinées dans des tonalités gaies (rouge Garance, bleu pétrole, vert absinthe) et un mélange saisissant de matières (bois, feutrine, Corian). Une sensation de calme et de sérénité que l'on retrouve partout dans l'hôtel, du lobby-lounge végétal au jardin zen de poche en cour intérieure. Depuis les petites cachettes alvéolaires situées sur chaque palier, on observera dans le prolongement naturel des chambres, le rez-de-chaussée, où prend racine une sculpture monumentale, véritable colonne vertébrale du bâtiment mi-pilier, mi-arbre qui s'élève à tous les étages. Ouvert à la clientèle extérieure, le bar de l'hôtel devrait, quant à lui, rapidement faire parler et devenir un des lieux les plus branchés de la capitale.



© Fabrice Rambert

Suite Lynch - Lutetia

Situé entre Saint-Germain-des-Prés et Montparnasse, dans le quartier Notre-Dame-des-Champs, le Lutetia est l'un des hôtels mythiques de la capitale. Construit en 1910 par Marguerite Boucicaut, à qui l'on doit également le bon Marché, l'hôtel accompagna le renouveau artistique de l'entre-deux-guerres, accueillant comme clients les plus grands peintres et écrivains de leur époque, Picasso, Matisse, Gide qui y vécut à l'année, James Joyce, Samuel Beckett, Saint-Exupéry, André Malraux ou Albert Cohen qui y écrivit Belle du Seigneur. Rien d'étonnant donc de retrouver parmi les inconditionnels de cet hôtel de luxe intemporel, l'un des artistes les plus avant-gardistes de son temps. Cinéaste génial, mais aussi plasticien, peintre, photographe, sculpteur et designer (on lui doit le Silencio-club ouvert cette année), David Lynch réussit à unifier dans un même champ créatif, un univers visionnaire où se côtoient les rêves, l'érotisme, l'amour et la mort. On savait que depuis sa rétrospective The Air is on Fire à la Fondation Cartier en 2007, l'artiste revenait régulièrement à Paris, une ville qui l'inspirait énormément, notamment pour créer ses lithographies dans un atelier de Montparnasse, Item, où les œuvres de Picasso, Matisse, Giacometti, Miro ou Chagall avaient été imprimées. On connaissait également sa fascination pour les chambres d'hôtels qui traversent son œuvre de manière obsessionnelle, de Mulholland Drive à Lost Highway, en passant par Twin Peaks et la mini-série Hotel Room écrite avec Barry Gifford (Sailor & Lula) pour HBO et dont la particularité est de se dérouler dans la même chambre 603, à des époques différentes. Dans la sublime et intrigante suite 111 qu'il a imaginée pour le cadre art-déco du Lutetia, on goûte ici partout son univers - plusieurs de ses lithographies charbonneuses et une sculpture attrape-rêve autour d'une chaussure à talon Louboutin, pointure 34 - comme ses obsessions de buveur de café et de fumeur invétéré, avec la présence d'une machine expresso et la possibilité de fumer dans la suite !



© François Le Prat



Vice Versa

Luxe, envie, paresse, gourmandise, orgueil, avarice, colère...

De Jérôme Bosch à David Fincher, nombreuses sont les œuvres inspirées par les péchés capitaux décrits par Thomas D'Aquin comme la part concupiscible et irascible présente en chacun de nous. Mais de là à imaginer un concept hôtelier totalement basé sur ces sept vices, il fallait oser ! Ce projet un peu fou ne pouvait finalement prendre corps qu'à Paris, ville de toutes les émotions, de tous les plaisirs et de toutes les tentations, mais avant tout sous l'impulsion d'une personnalité hors-norme. Habitée à relever les challenges les plus difficiles, Chantal Thomass rêvait depuis longtemps de réaliser la décoration entière d'un hôtel, après s'être pris au jeu en concevant deux suites au Pradey, avec la complicité de l'architecte Vincent Bastié. Tout naturellement, Pierre Martin Roux de la Compagnie hôtelière de Bagatelle proposa à ce dernier de travailler à nouveau avec la créatrice de lingerie la plus célèbre au monde pour leur huitième collaboration, quelques mois après l'énorme succès rencontré par le Platine (cf Artravel 42).

Le trio s'est donc retrouvé à deux pas du parc des expositions Paris Expo, Porte de Versailles, sur le chantier de rénovation d'un hôtel de sept étages. L'endroit idéal pour mettre en place leur audacieux projet, avec une idée force érigée en sacerdoce : évoquer de manière originale et plaisante l'un des sept péchés capitaux pour chaque étage. Après près d'un an de travaux, le résultat dépassa les attentes, voire l'entendement, prouvant qu'ici, c'est avant tout le plaisir qui allait prédominer. Car Chantal Thomass ne s'est pas contentée d'apporter sa caution et sa signature au projet, mais s'est totalement impliquée, imaginant l'intégralité du mobilier des chambres, des lits aux armoires, en passant par les tables de chevet, les fauteuils, les lampes et appliques, tous les objets présents jusqu'aux interrupteurs tous différents. Elle a aussi dessiné l'ensemble des motifs (fleurs et papillons, billets, tableaux, trompe-l'œil, dentelle...) repris en moquette, papiers peints, tissus et tentures...

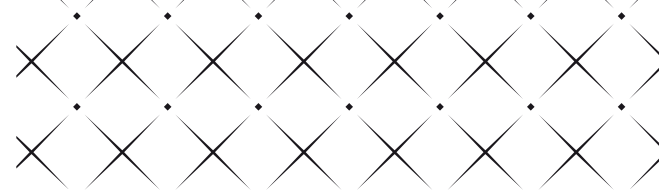


© François Le Prat

Bref, tout a absolument été pensé dans les moindres détails par la créatrice et fabriqué sur mesure spécialement pour le lieu désormais appelé Vice-Versa. Un travail titanesque et vraisemblablement une première d'hôtel conceptualisé à l'extrême décliné du sol au plafond dans chacune des trente-sept chambres. Au rez-de-chaussée, on se laissera aller au péché mignon de la Gourmandise, dans la salle de petit-déjeuner au mobilier glouton ou sa suite aux allures de délicieuse bonbonnière. Si les billets de banque en abondance et coffre-fort symbolisent l'avarice, la passion et la colère enflamment le troisième étage, tableaux de maître vandalisés, revolvers en poignées, et poignards en patères.

Plus haut, dans un décor bleu profond rehaussé d'or de palais étrusque orné de statues, de colonnes et de marbre, les plus orgueilleux aimeront s'endormir sur leurs deux oreilles et leur égo sur-dimensionné, « Me, myself and I » calligraphié au plafond.

Arrêt obligatoire au cinquième pour les shopping-addict et fashionistas pour une débauche de luxe à pâlir d'envie - bijoux, parfums, escarpins glamour, malles et armoires en trompe l'oeil, colliers de perles en Led sur la moquette - pendant que les plus paresseux profiteront en toute quiétude, d'un cadre champêtre et bucolique fleuri et peuplé de papillons. Quant au septième étage, on y montera comme au septième ciel pour l'ultime péché, la luxure, qui s'offre dans la volupté d'un univers rose et noir, photographie d'Ellen von Unwerth et silhouettes féminines suggestives aux murs, lacets de corsage sur la moquette et les sublimes lampes de chevet, tête de lit au motif dentelle et vasques en forme de cœur. Après un passage au hammam d'enfer du sous-sol à dominante rouge et noir, retour dans la blancheur immaculée du Lobby et sa remarquable sélection de mobilier contemporain : appliques « licornes » et livres lumineux 2222 design, corde porte manteau Opinion ciatti, lustre nuage Studio design italia, ailes plumes Mat&Jewski, et chaises Him & Her de Fabio Novembre pour Casamania.... Et l'on se dit que finalement, cet hôtel du péché a tout du paradis.



RESTAURANTS



1

1. *Saturne*

Bien que son nom invite à s'envoler derechef pour une autre planète, et que sa décoration sage et épurée évoque plutôt l'ambiance d'un restaurant scandinave que celle d'une brasserie guinguette parisienne, c'est pourtant bien à deux pas de la place des Victoires et de la Bourse, que la table - cave Saturne a ouvert ses portes il y a quelques mois, derrière une devanture calme et presque anodine. Loin du tumulte donc, mais sûrement pas de la hype, car le tout Paris se presse dans cette magnifique salle sous verrière, baignée de lumière naturelle, toute de bois clair et de lignes sobres, pierre apparente, béton brut et rayonnages de flacons aux murs. Là, le duo Sven Chartier / Ewen Lemoigne - deux anciens du Racines, passage des Panoramas, respectivement chef éclairé formé chez Alain Passard à l'Arpège et sommelier / homme de salle attentionné - évolue dans un espace entièrement ouvert, cadre idéal pour faire vivre une cuisine simple et intelligente, délicate et convaincante de finesse et de textures. S'il faudra donc s'armer de patience et de pas mal d'huile de coude pour obtenir une réservation, le restaurant étant fermé le week-end en plus d'être souvent complet, le résultat comblera les plus belles attentes, la carte inventive (ris de veau poêlé sauce huitre champignons de Paris, filet de bar épinards jus de moules fumées, pigeon fumé au sarment de vigne, desserts d'une légèreté extraordinaire) célébrant l'alliance harmonieuse de vins sans soufre (plus de 750 !) et des mets respectueux très "naturels", astucieux anagramme du nom du restaurant.



© Philippe Rault

2

2. *Le Dauphin*

Parmi les incontestables réussites design de la capitale, le restaurant de la rue Parmentier fait figure de précurseur autant que de modèle, régulièrement imité mais jamais encore égalé, primé à de nombreuses reprises, pour sa décoration unique comme pour sa carte audacieuse, légère et savoureuse. Imaginé à l'origine comme le complément idéal du Chateaubriand, une des tables les plus courues de la planète gastro détenue par les mêmes propriétaires, Fred Peneau et le surdoué chef basque Inaki Aizpitarte, située seulement deux portes plus bas, le dauphin donne corps à ce que son duo d'architectes Clement Blanchet et Rem Koolhaas, génial apôtre hollandais (prix Prizker 2000) des lignes libres et essentielles, a appelé une «obsession blanche» : un cube épuré et immaculé de 80 m² recouvert du sol au plafond de marbre blanc de Carare mis en scène de manière aussi subtile que spectaculaire par des effets de transparence et des jeux de miroirs - entre la salle et l'extérieur, mais aussi la cuisine et la salle - qui donnent au lieu sa dynamique et son incroyable pureté visuelle. De cet univers de palais des glaces labyrinthique dans lequel les salles semblent comme dans un mirage se démultiplier en enfilade, les tables et chaises en bois clair agissent comme de salutaires points d'ancrage dans cette immensité blanche, disséminés savamment ça et là du bar central en U, iceberg de marbre autour duquel tout l'univers intérieur architectural et humain s'articule.

3. *Septime*

Fourvoyé dans des études d'arts graphiques, Bertrand Grébaut trouve finalement son chemin et celui des fourneaux, chez Alain Passard d'abord, auprès duquel il fait ses classes, puis en s'emparant, la vingtaine insouciant et triomphante, des cuisines de son premier restaurant, l'Agapé. Deux saisons plus tard, ce chantre génial d'une cuisine simple, fine mais furieusement sapide, raccroche pourtant son tablier, contre toute attente et en pleine gloire, désireux de ne pas se perdre et de réfléchir à la meilleure direction à donner à sa fulgurante carrière. Qu'on se le dise, le pinacle passe donc par le très bobo 11ème arrondissement parisien, où le chef a ouvert dans le fracas d'un succès tellement mérité, le Septime avec la complicité des jeunes briscards de la bistronomie trendy Théo Pourriat et Julien Cohen (l'Altro, Pizza chic, le Grazie...). Escalier en fer forgé, béton lisse, suspensions industrielles, tables épaisses en bois brut, la décoration chic mais sans fioriture, célèbre la convivialité autour d'une cuisine ouverte et d'une salle décontractée aux accents scandinaves. Fermé les samedi, dimanche et lundi midi, quasiment complet le reste du temps, le restaurant se découvre de haute lutte, mais suscite la ferveur, sur la foi d'une carte très technique quoique facilement lisible (respect des produits, pas plus de trois saveurs par plat) sans aucune fausse note, de l'assiette à l'addition.



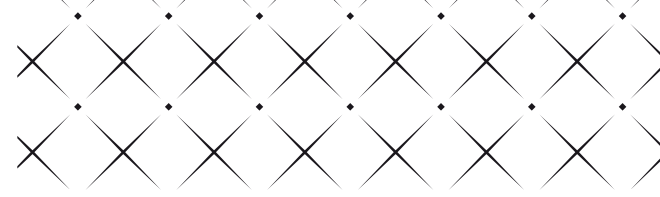
4. *L'Instant d'Or*

Situé au cœur du triangle d'or parisien, le restaurant L'Instant d'Or a ouvert ses portes au printemps 2012. Pensé comme une véritable bulle de raffinement au cœur d'un quartier mythique, il a fait l'objet d'un travail très important du studio de Marc Hertrich et Nicolas Adnet qui ont fait réaliser sur mesure la très grande majorité de ses éléments de décoration.

L'exigence principale posée aux deux architectes d'intérieur était de créer un restaurant dont le décor et l'ambiance rendent hommage à la ville de Paris, à ses codes et à son histoire. A quelques pas des boutiques et des ateliers des plus grands couturiers, l'Instant d'Or a donc été conçu comme un écrin de douceur et d'élégance pour habiller d'or le plaisir des papilles... Chacune des quatre salles de l'établissement reprend un thème différent, déclinant dans un nouvel « instant » les codes traditionnels de l'architecture parisienne rehaussés d'une petite touche contemporaine... Le travail des différents artisans mis à contribution, tout comme le mobilier, sont par ailleurs tout à fait remarquables.

L'art de vivre à la française n'est pas une rente. C'est un don de la nature qu'il faut réinventer sans cesse et qui se nourrit des créations de nombreux talents. Les architectes Marc Hertrich et Nicolas Adnet comme le chef Frédéric Luca en font partie et l'établissement participe à ce renouvellement du style parisien. Gastronomie et design se marient donc à merveille pour célébrer le charme intemporel de la ville lumière... Et le plaisir de l'instant.





1

1. *La Boutique Des Saveurs*

Entre la boutique branchée et la grande cuisine familiale, cette épicerie fine située au cœur du nouveau triangle d'or parisien des métiers de bouche, propose de (re)découvrir le patrimoine gastronomique de nos régions, via une sélection avisée et exclusive de produits de terroir, issus pour la plupart de la culture biologique, mais surtout originaires d'une quinzaine de parcs régionaux et nationaux hexagonaux. Pour mettre à l'honneur comme il se doit ces joyaux culinaires parfois oubliés de notre patrimoine, matières premières et condiments d'exception ou recettes savoureuses préparées comme autrefois, les deux propriétaires Lucien Olivo et Franck Altruie ont imaginé un décor chaleureux, bannissant toute idée de luxe ostentatoire au profit de lignes simples et naturelles : bois brut et métal, sol carrelage en tomettes noires et blanches, miroirs anciens et fauteuils contemporains.



2

2. *Le Dôme du Marais*

En plein cœur du Marais, le restaurant de Cédric Munier invite à une belle pause gastronomique dans le cadre feutré et l'architecture atypique de l'ancienne salle des ventes du Mont de Piété. Après un coup d'oeil amusé à l'étonnant Cabinet de Curiosités du vestibule, prises de guerre capturées et exposées en vitrines par le maître des lieux, on entre par un apaisant et rare jardin d'hiver, auquel la végétation douce, les meubles, bibelots et cadres chinés aux Puces donnent un côté réellement hors du temps et du commun. Passée l'arche sculptée, la salle décorée à la feuille d'or se dévoile, accueillante et calme, placée sous les auspices bienveillants du fameux dôme éponyme datant du XVIIIème siècle. En cuisine, une équipe jeune et dynamique s'affaire sous la houlette du chef Christian Leclere pour faire naître une carte aux accents fusion qui fait mouche : chiffonnade de jambon Belotta et pizza à la truffe noire en tapas, tartare de daurade au citron vert et gingembre et salade d'herbes, puis tartare de boeuf version Loc Lac, purée maison et béarnaise à la citronnelle, succulent café gourmand pour finir. Une fois par mois, cette table savoureuse ET branchée - équation suffisamment rare pour être précisée - s'enflamme, en passant aux mains de l'agence Les mauvais garçons du comparse Camille Genton, pour des soirées parmi les plus courues des nuits parisiennes, qui rassemblent tout ce que le quartier compte de créateurs et de belles personnes.

3. *Bel Ami Café*

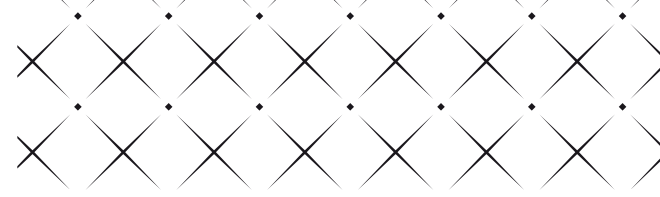
Véritable havre de paix, célébrant le luxe et l'élégance à la française, l'hôtel perpétue à merveille l'esprit gai, chic et littéraire de Saint Germain des Prés. En charge de la rénovation du restaurant de l'établissement, l'architecte Philippe Maidenberg a donc imaginé ce loft spacieux, bohème et chaleureux, fauteuils accueillants et coussins de couleur acidulée, aussi bien ouvert sur l'extérieur par sa grande baie vitrée donnant sur la rue Saint-Benoît, que sur l'histoire et le mythe germanopratin, auquel rend grâce la belle collection de livres d'art, d'objets hétéroclites et d'images d'époque diffusées sur des téléviseurs incrustés au plafond. «De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise». La citation de Guy de Maupassant reproduite en une très graphique et monumentale suspension réalisée en collaboration avec Ombre Portée, appelle quant à elle le visiteur à s'installer et à faire honneur à l'organic brunch élaboré par le Chef Christophe Hay. Au programme du rendez-vous dominical des gourmets et des gourmands, du beau, du bon, du bio pour une carte pléthorique et en plateaux, de charcuterie fine, de fromages et - plus rare - de fruits de mer, avec huîtres, saumon fumé et brochettes tempura de poissons et crevettes. Subtile, la carte des vins et des champagnes aidera à convaincre de prolonger le week-end en détente, en se prélassant au Spa Institut Esthederme de l'hôtel, assurément parmi les plus beaux et les plus agréables de la capitale.



4. *Au Clocher De Montmartre*

N'en déplaise à la légion de super-héros réunie sur les murs de son restaurant, le vrai sauveur de la célèbre Butte pourrait bien s'appeler Antoine Heerah, tant le plus montmartrois des chefs franco-mauriciens semble s'être donné pour mission de redonner leur lustre d'antan à quelques institutions en péril du quartier. Après le Moulin de la Galette et le Beauvilliers, devenu le Chamarré, au tour donc du fameux clocher du haut Lamarck, de s'extirper avec brio du marasme culinaire ambiant pour devenir une adresse incontournable, bien au delà des frontières du XVIIIème arrondissement. Une renaissance aux allures de rêve d'Alice égarée au Pays de Gavroche, orchestré au beau milieu d'un joyeux bric-à-brac vintage, en noir et blanc - sol en damier, murs sombres et toile de Jouy - et en couleurs pop- chaises dépareillées à pois, jaunes canari ou pervenche. Un snacking décalé et intemporel, salon de thé l'après-midi, déjeuner ou dîner à toute heure, qui comblera les amoureux du quartier, qu'ils soient venus en famille ou en goguette pour le contenu de sa carte comme pour ses prix doux : bâtonnets et tempuras de légumes crus et cuits de chez Annie Bertin, sauces cantal, cressonnière, tapenade, tartes au crabe, club-sandwich végétarien, foie de veau, reine des reinettes et purée maison, burger du clocher, entrecôte jus de moelle et excellents desserts signés par le chef pâtissier du Chamarré, Paris-Brest, religieuse au cassis ou forêt noire à déguster sur place ou à emporter.





© wmpphotographie.com

Brasserie les 110 De Taillevent

« Rendre accessible une forme d'art de vivre à la française et partager avec un cercle plus large, les trésors qu'abrite la cave du restaurant Taillevent », tel était le souhait de Thierry, Laurent et Stéphane Gardinier, à la tête du Groupe Taillevent. Ainsi est née la brasserie Les 110 de Taillevent, installée rue du Faubourg Saint-Honoré à Paris. Un restaurant prestigieux, doté d'une carte inspirée par Alain Solivérès et interprétée par Emile Cotte, qui révèle « une carte sommelière inédite où chaque plat est associé à 4 vins ».

La décoration, imaginée par le designer et architecte d'intérieur Pierre-Yves Rochon, est à la hauteur du projet. « C'est très simple, c'est la nature, la vie et la culture du vin. Nous n'avons pas été chercher ailleurs, confie l'architecte d'intérieur, qui collabore avec la famille Gardinier depuis le début. « J'ai eu la chance qu'en 1982, Xavier Gardinier me fasse confiance, raconte-t-il. Ensemble, nous avons écrit une histoire merveilleuse qui continue aujourd'hui : celle du Château Les Crayères. Xavier Gardinier et son épouse Françoise incarnaient parfaitement l'idée que je me fais de l'art de vivre. Ils savaient reconnaître les belles choses et l'expression de la qualité. Ils en connaissaient aussi parfaitement sa valeur et son coût. C'est un héritage, devenu une marque de fabrique perpétuée aujourd'hui par leurs enfants qui baignent dans cet univers depuis leur enfance. »

Le décor d'une réelle élégance dévoile une salle aux contours de chêne. Pierre-Yves Rochon a largement utilisé ce matériau naturel, en hommage au monde du vin. Il recouvre sol, murs et plafond sans surcharger les espaces. Un cerclage en métal autour des plateaux des tables rappelle les barriques. La façade, quant à elle, évoque l'architecture des chais avec ses vitres étroites.

Pour structurer les volumes de la salle en L, Pierre-Yves Rochon a créé d'originaux claustras : des murs de bouteilles éclairées par des leds ! Les tonalités de la vigne sont aussi suggérées à travers le vert du velours des banquettes et la couleur terre des fauteuils en cuir. Des paysages de vignobles apparaissent sur une longue fresque, pensée par l'architecte d'intérieur et peinte à la feuille d'or par l'artiste Thierry Bruet.

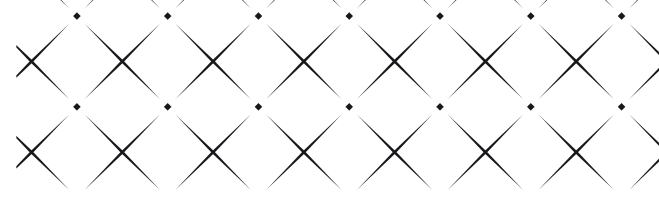
Le restaurant Les 110 de Taillevent promet un beau voyage au royaume des meilleurs vins de France et du monde, des petites pépites aux domaines renommés. Un délice pour les disciples de Bacchus.



Beef Club

Désormais aussi célèbre pour ses coups de pubs que pour ses coups de fourchette, la bande de l'Experimental Cocktail Club vient de lancer, dans un esprit canaille, la première adresse vespérale et bicéphale destinée aux amoureux conjoints de clubbing chic et de barbaque choc. Un lieu étonnement aussi glamour que carnassier, qui réunit en plein Paname, un speakeasy pour dandys (le Ballroom) et un steakhouse pour crocs acérés (le Beef). Dans le club sous-terrain, ambiance surannée, aux accents Mad men et serveurs en nœud papillon. On y accède, dans un délicieux mirage d'illégalité, en empruntant un long escalier en métal, puis un couloir sombre et profond, avant d'avoir la chance d'explorer, lové au creux de son fauteuil club, le mystère du concombre fumant (concombre, liqueur de chartreuse verte, sirop au piment fumé) ou du Marilou (fruits rouges écrasés et absinthe). Retour à la surface pour découvrir le décor schizophrène du restaurant, quelque part entre la boucherie Paname et le lounge Manhattan, carrelage et murs de brique blancs, assises vintage et luminaires indus diffusant une atmosphère douce. Dans l'assiette pourtant, ça saigne bel et bien, avec - il fallait oser en plein quartier des Halles - de la viande de race anglaise, élevée à l'herbe dans le Yorkshire mais découpée par la star frenchie de la bidoche, Yves-Marie Le Bourdonnec, puis cuite au four à charbon de bois, exceptionnelle en picanha, araignée et côte d'un kilo pour deux, en surf & turf accompagné d'un demi-homard grillé, voire en burger, avec bun au sésame, poitrine croustillante, pickles, vieux cheddar et sauce whisky.





© Vincent Leroux



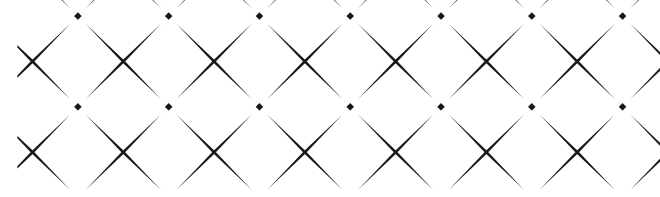
Le Ciel de Paris

Noé Duchaufour-Lawrance signe la nouvelle architecture intérieure du restaurant panoramique au cinquante-sixième étage de la Tour Montparnasse, faisant de ce lieu hautement touristique, une expérience de plaisir total à destination de tous, et en particulier des Parisiens. Pour cela, il aura d'abord fallu redonner à la Tour quelques-uns de ses charmes. «On a profité du désamiantage de la Tour pour refaire entièrement le lieu, en gardant sa densité parce qu'il n'y avait aucun problème de clientèle, mais en même temps, en essayant de le rendre plus désirable. Je voulais surtout que les Parisiens puissent se sentir un peu plus concernés par cet endroit magique, qu'ils puissent se l'approprier de nouveau». Comment ? En travaillant l'architecture du lieu entièrement autour de cette vue exceptionnelle et unique sur Paris que les gens viennent chercher, en oubliant l'idée de décor.

«J'ai imaginé une circulation très organique, très fluide à l'intérieur pour essayer d'amener le plus possible le regard des gens vers l'extérieur. On a cherché à gommer les poteaux de la structure, omniprésents dans les tours de cette époque où il y a des porteurs partout, pour essayer de redonner du volume à un espace qui était très fermé, très engoncé. On a également fait le choix d'une non-couleur aux murs, pour que l'on puisse garder l'attention vers l'extérieur tout en ramenant l'ensemble à l'échelle humaine. Pour le mobilier spécialement dessiné sur mesure pour le lieu, on a utilisé de l'or, du camel et de l'ambré, des tons chauds proches du corps et de l'individu, avec une vraie attention portée aux formes des fauteuils, des tables, du bar, et des luminaires réalisés par Artemide. L'individu est complètement au cœur de ce projet quand même atypique pour Paris de restaurant au cinquante-sixième étage d'une tour.



C'est un décalage peu habituel pour Paris, plus proche de Hong-Kong ou de Tokyo. Ici, c'est un endroit où les couples viennent se déclarer, fêter leur anniversaire... un lieu de rencontre et de festivités, même si c'est aussi un lieu de business». Tout élément agressif est proscrit, au profit d'un ingénieux jeu de miroirs et de lumière. « De ce problème à l'origine, on a fait une qualité, un avantage. À la nuit tombée, les grandes baies vitrées deviennent des miroirs, chaque point lumineux de la ville se reflète dans le verre. Les lumières qui habitent la ville habillent le restaurant dans un étonnant va-et-vient, créant en même temps, un jeu de dégradés. Plus on avance vers le fond du restaurant, plus ces lumières se diffusent et s'amenuisent, presque saupoudrées comme des bulles de champagne».



CONCEPT STORE



© Olivier Brunet



BMW Brand Store

C'est au 38 avenue Georges V dans le quartier le plus élégant de Paris que s'est installé tel un OVNI le nouveau concept store BMW. Un espace traversant impressionnant de plus de 1100 m² qui rappelle étrangement un circuit de Formule 1 avec des zones de doubles hauteurs et des plafonds bas. Son architecte n'est autre que Eric Carlson de l'agence Carbondale, déjà responsable du célèbre flagship Louis Vuitton des Champs Elysées. Un environnement atypique qui marque l'originalité de ce projet basé sur la technologie et l'innovation, sans pour autant oublier l'élégance du chic parisien ou l'héritage de la marque, symbolisé à merveille par un gigantesque miroir dynamique à cristaux liquides d'une largeur de 18m où se reflètent piétons, automobilistes et visiteurs. Si les BMW LCD Mirror Art Pièce et les voitures exposées en vitrine ne laisseront personne indifférent, la subtilité des éclairages élaborés par la société Mindseye, la clarté du sol en résine ou la promenade en bois le long des murs joueront sans ostentation, la carte de la discrétion chère à la marque.

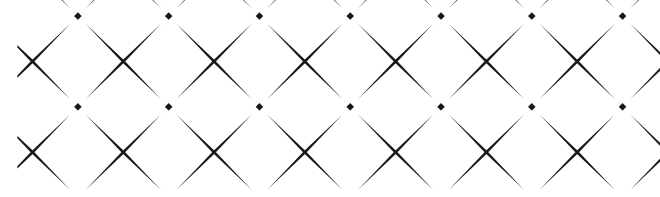


Maison Christian Lacroix

Avec sa nouvelle boutique « Mix and Match » place Saint-Sulpice, la Maison Christian Lacroix nous entraîne dans son propre univers... Un espace très tendance dédié à la mode, mais aussi à la décoration. « C'est en découvrant, derrière les coffrages des années 80, les murs d'origine de ce qui fut une imprimerie au tout début du siècle dernier que nous est venue l'idée de les intégrer à la mise en scène de notre toute nouvelle boutique de la place Saint-Sulpice », explique la Maison Lacroix. Dans cet espace contemporain ouvert, « pensé comme un lieu d'échange et de partage », une belle harmonie se dégage, avec une mixité de matériaux qui lui confère du caractère. Le béton côtoie la brique brute et les murs à colombages du temps passé... De la verrière d'époque au mobilier tout simple, le métal brille par sa présence. Avec des étagères « Labyrinthe » entièrement dorées à la feuille d'or qui ajoutent cette touche baroque si chère à la marque !

Cette boutique nouvelle génération enferme les collections Christian Lacroix, des accessoires vintage, mais aussi les créations emblématiques Lacroix (lunettes, foulards, lignes de papeterie, maroquinerie, accessoires pour la maison, etc.), et celles des designers Sam Baron, Pierre Favresse ou Frederik Roijé. Trois pièces remarquables du designer brésilien Rodrigo Almeida, éditées par Fateditions et créées en collaboration avec Sacha Walckhoff, directeur de la création de la Maison Lacroix, magnifient l'ensemble... Sublime.





Atù

Créée en 1982 par Mario Vescovi, Atù assure le développement et la distribution de prestigieuses marques de mobilier contemporain rares sur le territoire français telles que Moooi, Tom Dixon, Edra, Mdf, Arco, Cerruti Baleri, ICF, Extremis ou Danese, tout en permettant régulièrement à de jeunes éditeurs jusqu'alors méconnus d'occuper le devant de la scène, comme Valsecchi 1918 ou Igor Becker. Lancé en mai dernier par son fils Antoine, le nouveau showroom de l'agence, situé rue des Vinaigriers dans le 10^{ème} arrondissement de Paris, aux abords du canal St Martin, bénéficie d'un très bel espace d'exposition de 100m², interface entre les marques, les distributeurs et les particuliers, le showroom étant ouvert au public du lundi au vendredi, de 14h à 18h et sur rendez-vous. Sa programmation fraîche et sans ornière entend mettre régulièrement en avant, le travail de nouveaux acteurs du mobilier international qui partagent la même vision du design, entre exigence et esprit décalé.

Lago

Ouvert au mois de juin dernier Rive gauche, le nouveau showroom Lago Saint Germain permet à la très prisée marque de mobilier design italien d'investir un nouveau quartier, le troisième, de la capitale après Sentier et Bastille - pour présenter les produits phares de ses collections - gamme 36e8, bibliothèques Lagolinea et cuisines - dans une ambiance plus chic, aménagée à la manière d'un splendide appartement. L'occasion aussi de découvrir en exclusivité l'ensemble des nouveautés présentées au dernier Salone Internazionale del Mobile de Milan, et notamment la gamme étendue de neuf nouveaux coloris inédits, fruit d'une collaboration avec Novacolor, qui déclinés avec subtilité et raffinement, créeront un intérieur cohérent et harmonieux.

ART



Station Stalingrad Huile sur toile - 195x160 cm de François Bard (2012).

Galerie Olivier Waltman

Présente depuis sa création à Paris, à Miami ainsi que sur les plus grandes foires d'art contemporain (Art Paris, Art Miami, London Art Fair, Art Elysées...), la galerie Olivier Waltman présente les œuvres d'une douzaine d'artistes français et originaires des Etats-Unis, du Royaume-uni, d'Espagne ou d'Israël (on citera notamment le peintre François Bard ou le sculpteur Alexandre Durand), certes venus d'horizons différents mais animés de la volonté commune de s'inscrire dans un discours homogène qui aborde les grandes problématiques de notre époque, quel que soit le médium exploré, qu'il s'agisse de peinture, de sculpture, de dessin, d'installations plastiques ou vidéos.



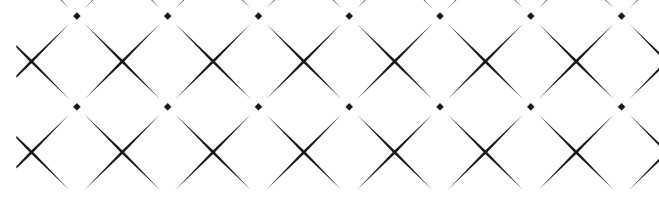
Façade du bâtiment © Jean Nouvel and HW Architecture.



Portrait de Jean Nouvel.

Gagosian Bourget Nouvel

Deux ans après s'être installé dans le triangle d'or parisien rue de Ponthieu, Larry Gagosian ouvrira cet automne un deuxième espace d'exposition monumental à Paris, en bordure de l'aérodrome du Bourget, dans un bâtiment industriel datant des années 1950 rénové par l'incontournable Jean Nouvel en collaboration avec HW architecture. Un choix sans précédent pour le pape des galeristes et marchand d'art qui souhaite faire du lieu sa future plateforme européenne - et par extension de Paris, sa capitale de l'art monumental - qui s'explique par la découverte de ce site exceptionnel et ce bâtiment qui s'étend sur près de 1700 mètres carrés et deux niveaux avec mezzanine de 340 mètres carrés surplombant l'intégralité de l'espace, offrant ainsi un point de vue exceptionnel. Une White box moderne et souple, dont l'architecte a gardé le charme originel, avec ses radiateurs plats accrochés au plafond, sa large poutre de métal posée sur la mezzanine telle une sculpture, ses portes en métal bleu cobalt avec hublot, ses menuiseries et boiserie d'époque, ses verrières et ses fenêtres à damier en verre opaque criblé. Totalement ouvert et sans colonnes, le lieu permettra d'accueillir des projets monumentaux, re contextualisés différemment. Inaugurée et ouverte au public à l'occasion de la Fiac 2012 en octobre prochain, la galerie présentera les peintures et sculptures inédites d'Anselm Kiefer, dont ce sera la première exposition chez Gagosian à Paris, après New-York, Los Angeles et Rome. «L'audacieux nouvel espace de la Gagosian Gallery à Paris est un bonheur. L'architecture du lieu et le choix de l'emplacement m'ont captivé et enchanté. Situé en bordure d'un aérodrome - comme mon propre studio à Croissy - les avions décollent et atterrissent alors que mes œuvres sont suspendues. Les œuvres arrivent, restent un moment et une fois qu'elles ont été vues, peuvent partir à nouveau. C'est l'objectif. Les vols, les peintures, les allées et venues...» a d'ailleurs précisé le peintre et sculpteur allemand, installé lui-même dans un immense espace, près de Croissy.



DESIGN

NEW DEAL
NORMAL
ABC
DEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
0123456789 !?/\[]

NEW DEAL
COMPRESSED
ABC
DEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
0123456789 !?/\[]

NEW DEAL
COMPRESSED-LIGHT
ABC
DEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
0123456789 !?/\[]



1



2

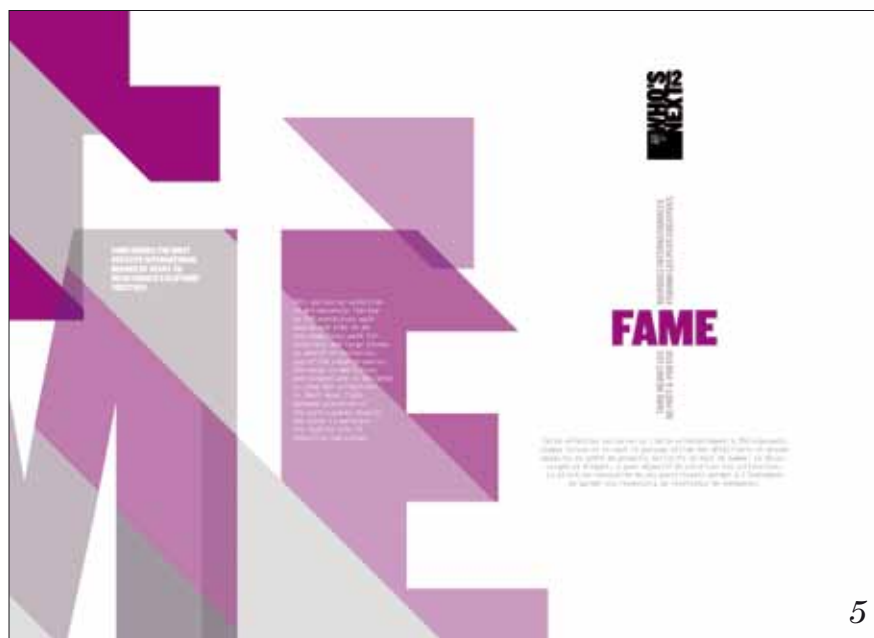


3

Research Studio

Fondateur du Research Studios network - dont l'antenne parisienne est dirigée par notre ami Lionel Massias, à qui Artravel doit son logo - Neville Brody est une véritable légende. Designer, typographe, directeur artistique, stratège de marque et enseignant mondialement reconnu, il fonde en 1991 avec Jon Wozencroft, la revue FUSE qui propulse le design numérique dans une ère nouvelle qui impose les polices comme des outils essentiels de la création et de la communication graphique. Véritable laboratoire d'idées et de questionnement des possibles, la revue annuelle, véritable bible de tous les graphistes typographes de la planète depuis vingt ans, n'a eu de cesse de célébrer les approches expérimentales et révolutionnaires du langage typographique. À l'occasion de la sortie du numéro 20 de Fuse, Taschen édite un précieux recueil, compilation exhaustive en 416 pages de l'ensemble des numéros de la revue, agrémentés de dix affiches au format A2 et d'une carte à code de 24 polices téléchargeables utilisées dans les deux derniers numéros inédits.

4



5 6



1. Typographie réalisée pour le film « Public Enemies ».

2. L'Eau - Chloé.

3. Packaging d'une bouteille Dom Pérignon.

4. Parfum Kookai.

5. Who's Next 2012 - Prêt à porter Paris.

6. FUSE 1-20 par Neville Brody et Jon Wozencroft, couverture souple comprenant dix affiches et une carte bibliothèque typographique en ligne, 17,1 x 21,9 cm, 416 pages, éditions Taschen, 39,99 euros

Research Studios Paris 9 rue Charlot, Paris 3^e.