



Paris : Les coups de coeur de la Rédaction

Si vous avez décidé de vous rendre à Paris pour le Salon Maison & Objet ou pour la Paris Design Week, vous aurez sûrement envie de découvrir les nouveaux lieux trendy. Nous vous livrons nos adresses pour un séjour résolument déco.

Par : **Valérie TAZI**



Ambiance Mad Men au Drugstore Publicis

En ouvrant le Drugstore Publicis sur l'avenue des Champs-Élysées en 1958, Marcel Bleustein-Blanchet, fondateur de l'agence de publicité Publicis, désirait transporter «l'*American way*» de consommer à Paris. Le Drugstore Publicis était en quelque sorte l'ancêtre du concept store puisqu'on pouvait, 7 jours sur 7 et jusqu'à 2 heures du matin, y manger un hamburger, un club-sandwich ou un banana split, y boire un cocktail et y acheter son journal, un livre de poche, un bijou, une pâtisserie, un cachet d'aspirine, du champagne ou des cigares. Presque 60 ans après, il s'offre une nouvelle jeunesse grâce au designer anglais Tom Dixon qui a magnifiquement réinterprété les codes des années 70 et au chef 3 étoiles Eric Fré-

chon qui a construit une carte autour du cru et du cuit tout en revisitant les plats qui ont fait le succès du lieu (burger de gambas, carpaccio de boeuf au soja...).

Tom Dixon s'est inspiré de la Série «Mad Men» pour reconnecter la brasserie à ses origines, le luxe populaire, et en faire un lieu à l'ambiance feutrée, à la manière d'un club anglais et glamour. Il a choisi des matériaux nobles (cuir, bois, marbre, laiton, cuivre) et conçu une série de chaises, fauteuils et tabourets de bar spécialement pour le Drugstore. «*J'ai utilisé le décor traditionnel de la brasserie en l'emmenant ailleurs, loin des conventions*» a expliqué le designer.

33, avenue des Champs-Élysées, Paris 8^e, 01 44 43 77 64





Le Camondo, un jardin d'hiver en plein Paris

Ce nouveau restaurant a plusieurs atouts : son emplacement, en plein coeur du Musée Camondo à deux pas du Parc Monceau, ses desserts signés Christophe Michalak, sa décoration qui fait écho au raffinement de l'hôtel particulier de Nissim de Camondo (l'un des plus importants collectionneurs du 20^{ème} siècle) et son jardin d'hiver qui évince la frontière entre intérieur et extérieur. L'Agence Favorite qui a imaginé le restaurant dans l'ancien garage de l'hôtel, a conservé l'ampleur, la brutalité du sol et des murs et mis en valeur les piliers, les poutres d'acier et les caissons du plafond qui gardent leurs couleurs primitives. Le bar central est habillé de céramiques du Beaujolais, clin d'oeil aux splendides murs de faïence de la cuisine du musée. Les cannages, les bois, la marqueterie des plateaux de table sont autant de références tacites à l'hôtel particulier. Un restaurant aussi agréable le midi pour un déjeuner, que le soir pour un dîner ou un cocktail. Alexis Le Tadic qui a fait ses classes chez Alain Ducasse fait cohabiter plats de tradition revisités avec des saveurs italiennes et exotiques. Mentions spéciales pour la burrata des Pouilles et le Tarama maison à partager autour d'un verre et le tourteau au pamplemousse, émulsion de pois chiche. Sans oublier la fameuse Pavlova framboises litchi, citron-vert de Michalak à déguster sur la terrasse à l'heure du goûter.

61 bis, rue de Monceau, Paris 8^e. Tél. : 01 45 63 40 40



Déco Actuelle | 147



Pink Mamma, une trattoria à Pigalle

Après East Mamma, Ober Mamma, Mamma Primi, BigLove Caffè et Popolare, Victor Lugger et Tigrane Seydoux, fondateurs du groupe Big Mamma, ont ouvert Pink Mamma, en plein coeur de Pigalle. Après les pizzas, Big Mamma explore une spécialité toscane, la Fiorentina, une côte de boeuf grillée sur un mix de bois de cerisier et de quebracho pour donner un goût incomparable à une viande maturée au moins 30 jours. On y trouve aussi les antipasti, pizzas et pâtes à petits prix qui ont fait le succès du groupe. Laissez une place pour le dessert : le Passionmisu, un tiramisu aux fruits de la passion, à la mangue et au thé matcha est à tomber ! Tout est fait maison (même le café est torréfié sur place) à partir de produits italiens. Dernier conseil : faites l'effort de grimper au 4ème étage pour découvrir la grande verrière à couper le souffle qui vous transportera à Florence. Cela dit, chaque étage à sa décoration signée Martin Brudnizki. Le designer suédois a conjugué avec talent des tapisseries vintage, un bar central en marbre jaune de Sienne, des bocaux remplis de trésors, de vieilles assiettes placardées aux murs. Un énième succès pour Big Mamma.

20bis, Rue de Douai, Paris 9^e (Pas de réservation)

148 | Déco Actuelle





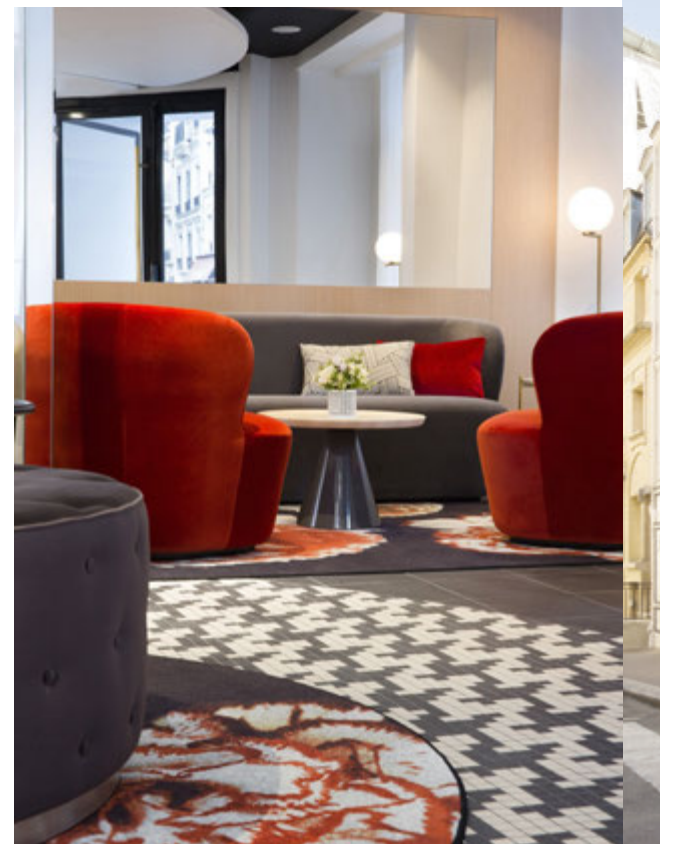
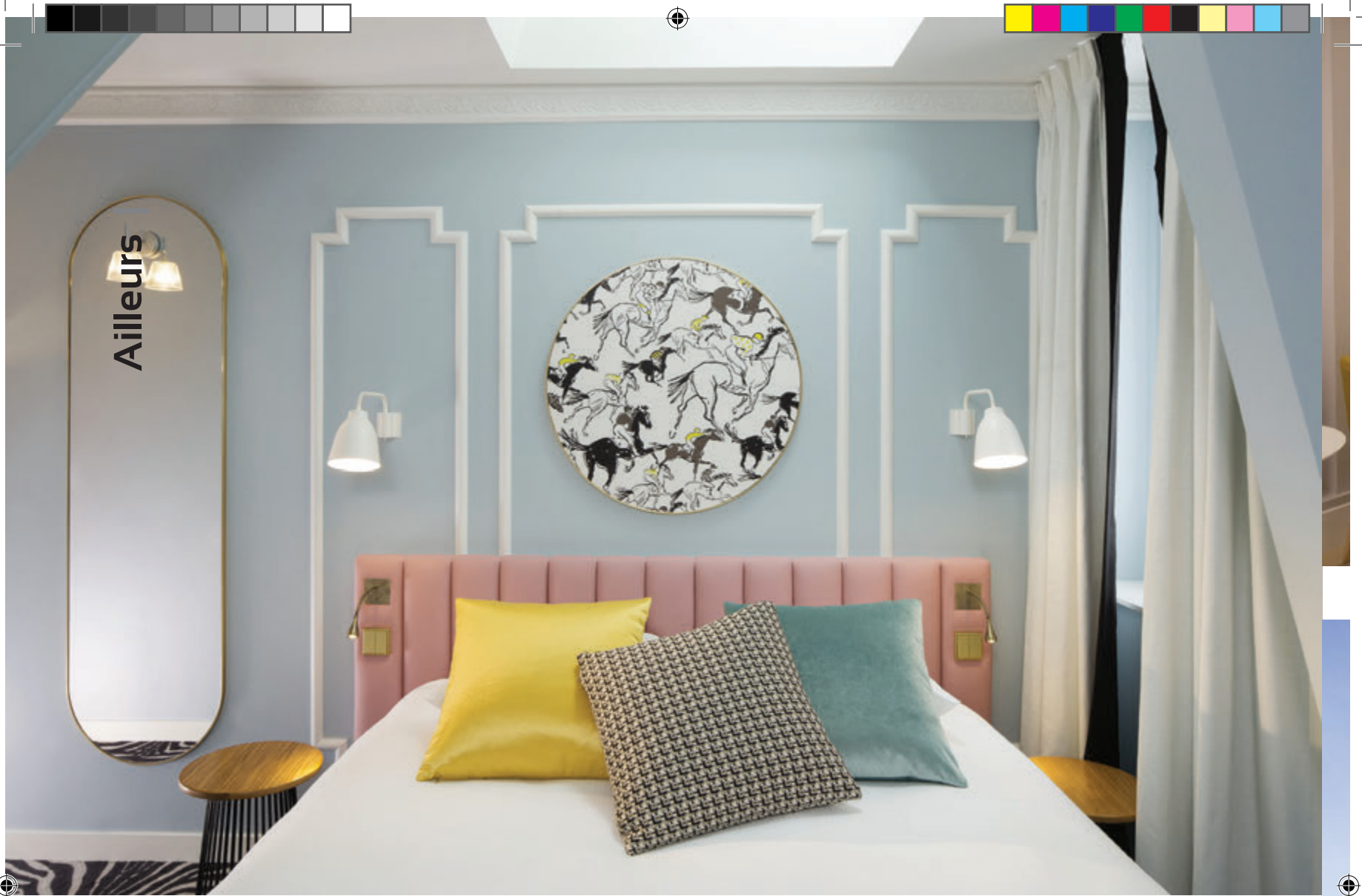
Le génie sous les étoiles poétise la Bastille

L'hôtel Ibis Paris Bastille s'ouvre à l'extérieur. En proposant des lieux de vie flexibles conçus par la créatrice Stella Cadente (qui vit au Maroc et travaille sur tous les continents), le groupe Accor répond aux nouvelles attentes et tendances de consommation des clients

La restauration est au cœur de ce nouveau lieu de vie. Le bar de jour, le bar de nuit, le restaurant et le bar à vin sont réunis sous le nom poétique «Le Génie sous les étoiles». Désireuse de faire vivre l'esprit de Paris dans ces nouveaux espaces, Stella Cadente s'est inspirée du quartier. Les tonalités sombres et profondes révélées par des éclairages chaleureux nous plongent dans l'ambiance industrielle de la fin du XIX^{ème} siècle, des petits métiers et des ateliers du Marais. Les matériaux bruts et les meubles et objets déco chinés dans un esprit vintage apportent authenticité au lieu. Stella Cadente a appliqué les principes du Home staging à l'hôtellerie pour transformer ces lieux en à peine trois mois. Dans une atmosphère où l'on se sent bien on peut déguster des plats faits maison élaborés sur place : du vrai radis beurre du potager (installé sur le toit) au gratin de coquillettes à la crème de truffe en passant par les tapas, sans oublier le mortel Tiramisu au Kinder Bueno. Mention spéciale pour le Brunch du dimanche sous forme de buffet. Une adresse qui va vite devenir incontournable.

15, rue Breguet, Paris 11^e. Tél.: 0149292020







Pastel, un hôtel délicieusement parisien

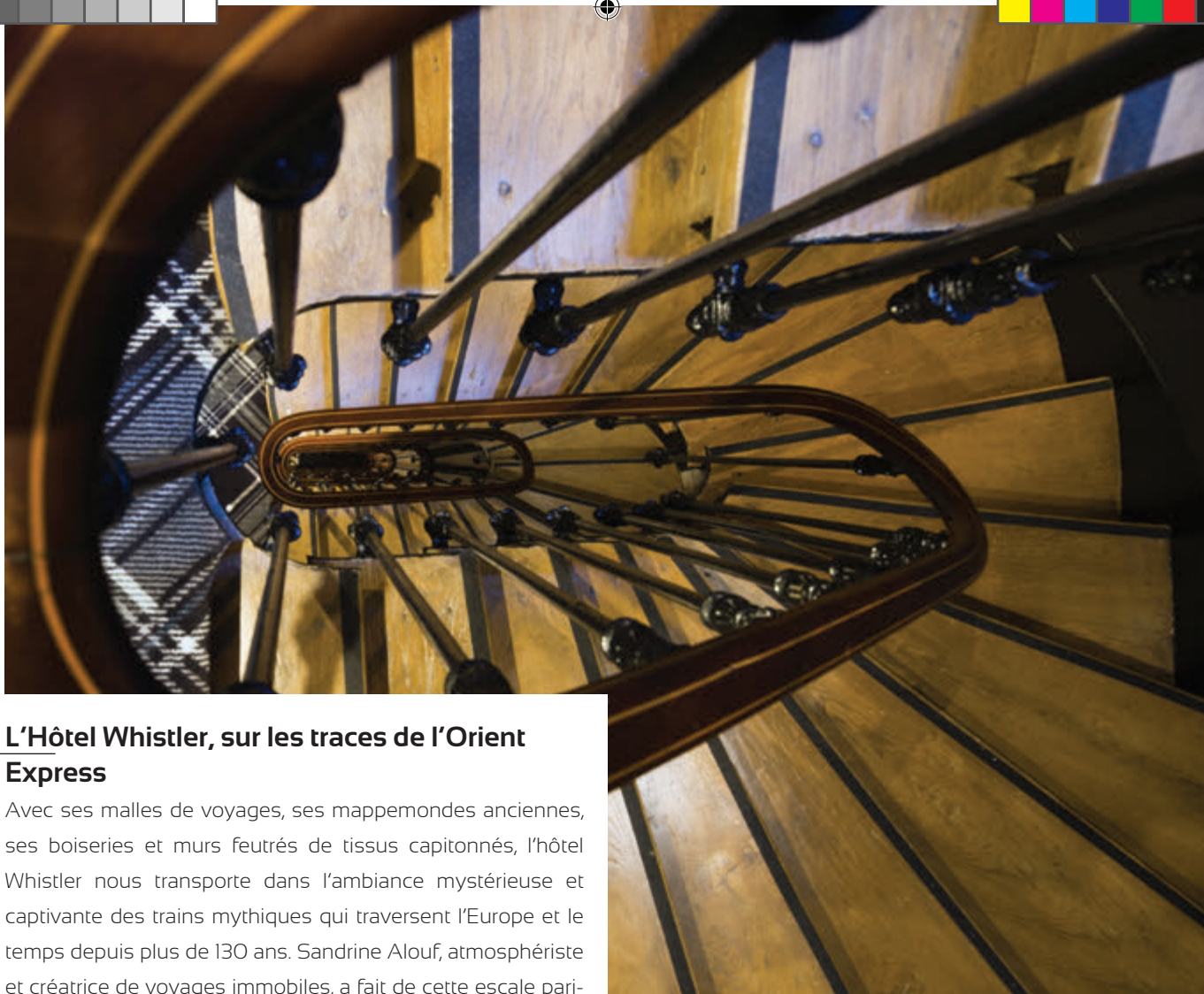
Ouvert depuis le mois d'avril, l'hôtel Pastel s'inspire de l'élégance d'un appartement parisien en reprenant les codes des célèbres maisons de couture telles que Dior, Hermès ou Chanel. Un hôtel confidentiel niché dans le 16^e arrondissement, aux harmonies douces, féminines et poudrées. La décoration, signée Laurent Maugoust, associe tissus d'éditeurs, tapis sur mesure et mobilier inspiré des années 50 aux accents contemporains. Dans les chambres bénéficiant d'une belle hauteur sous plafond, l'architecte d'intérieur qui a débuté sa carrière chez Christian de Portzamparc et a acquis une expérience de la décoration hôtelière aux côtés de Jean-Philippe Nuel, a choisi une moquette zébrée, des placards en forme de malles suspendues, de grands miroirs, des moulures, un papier peint Hermès cerclé d'or. Les 36 chambres et suites sont disponibles en trois harmonies : gris, bleu et rose. Mention spéciale pour la Discrète, l'Intimiste, Enjoy, Eden et la Chamade qui disposent d'un puits de lumière au dessus du lit pour dormir la tête dans les étoiles. On aime aussi les salles de bain en marbre et granit avec leur douche à l'italienne et la salle de petit-déjeuner qui fait la part belle aux harmonies douces de vert lichen et de beige.

Les Plus :

- La philosophie éco-responsable de l'hôtel
- La sélection de produits sans gluten au petit-déjeuner
- La décoration élégante et couture
- La proximité de la Porte Maillot et des navettes gratuites pour Maison&Objet

79, rue Lauriston, Paris 16^e. Tél. : 0033 1 45 53 41 15.

Chambre à partir de 109 euros.



L'Hôtel Whistler, sur les traces de l'Orient Express

Avec ses malles de voyages, ses mappemondes anciennes, ses boiseries et murs feutrés de tissus capitonnés, l'hôtel Whistler nous transporte dans l'ambiance mystérieuse et captivante des trains mythiques qui traversent l'Europe et le temps depuis plus de 130 ans. Sandrine Alouf, atmosphériste et créatrice de voyages immobiles, a fait de cette escale parisienne une aventure en soi, une expérience unique où chaque détail ravive la légende. Revisité avec modernité, le style Art déco plonge le visiteur dans un décor tout droit sorti d'un bon roman d'Agatha Christie ou de Ian Fleming. Dans le lobby, un tableau d'affichage indique en temps réel les horaires des trains au départ de la gare du Nord. Le salon rend hommage au charme désuet du wagon-bar, l'ascenseur évoque l'intérieur d'une locomotive. Quant aux 31 chambres, elles sont imaginées comme des cabines avec des meubles malles, un éclairage tamisé, un miroir gansé de cuir et des étoffes précieuses. On aime les couleurs profondes choisies par Sandrine Alouf : prune, brique, jaune mordoré, vert lichen, bleu profond et orange.

Les plus :

- Une décoration qui nous raconte des histoires
- Un espace co-working pour travailler entre deux rendez-vous
- Un hammam pour se détendre après une longue journée à Maison & Objet
- La proximité de la Gare du Nord et du RER B qui offre un accès direct au salon Maison & Objet

36, rue Saint-Quentin, Paris 10^e.

Chambre à partir de 129 euros.

152 | Déco Actuelle



