RESTAURANTS • LIFESTYLE • ENTERTAINMENT • FASHION WEEK

MOMAG'

PRINTEMPS / SPRING

M◎MAG'

PRINTEMPS/SPRING 19

MANKO

PARIS

by Gaston Acurio

15 Avenue Montaigne, 75008 Paris

reservation + 33 (0)1 82 28 00 15

www.manko-paris.com

COCKTAILS, DJ SET, DJEMBE & SAXO

TOUS LES JEUDIS SOIR

reservation + 33 (0)6 28 68 70 24

MANKO

Loko

Restaurant Ran Paris 8 © Benedetta Chialà

Jacques Bungert

Administrateur
Co-président de LEM
et lecteur enthousiaste

ÉDITO

En ces temps bousculés où les frimas de l'hiver finissant le disputent à la morosité ambiante, il est réjouissant – enfin ! – de retrouver la perspective des lumières et des couleurs de l'été …

Changement d'air, changement de cycle, changement de paradigmes … Il est l'heure de rêver et d'espérer.

Il est temps de s'extirper de nos chrysalides d'hibernation pour retrouver le goût et l'allant de la découverte, de soi, des autres, des plaisirs simples ou raffinés, de la légèreté ou du sens … au gré de toutes ces douces rencontres singulières que Momag' et son équipe de rédaction nous proposent de vivre et que j'ai découvertes avec gourmandise. Enjoy.

In these challenging times where the winter frosts are ending the fight of this morose ambiance, it is delightful - finally ! - to find the prospect of summer lights and colours …

Temperature change, cycle change, paradigm shift … It is time to dream and to hope.

It is time to get out of our hibernating chrysalis to find again the taste and the discovery of self, others, simple or refined pleasures, the lightness or the meaning … according to all these sweet unique encounters that Momag' and its editorial team allow us to experience and that I have discovered with relish. Enjoy.

SOMMAIRE

Momag' n°3 / Trimestre Printemps 2019

TABLES PARISIENNES

Chez Oim - Le mardi soir
de Julien Sebbag au Bus Palladium
pages 28 - 30

Froufrou - Partition
au Théâtre Édouard VII
pages 32 - 37

Ran Paris - Le Japon
s'invite chez le Marquis
pages 38 - 41

ENTRETIENS
CITADINS

L'agenda parisien
d'Alexis Mabille
pages 06 - 09

Delphine Plisson
Comme à la maison
pages 10 - 12

Marc Zaffuto & Emmanuel
D'Ozario - Tenues de scène
pages 14 - 17

Le Studio de l'Acteur
avec Élie Chouraqui
pages 18 - 23

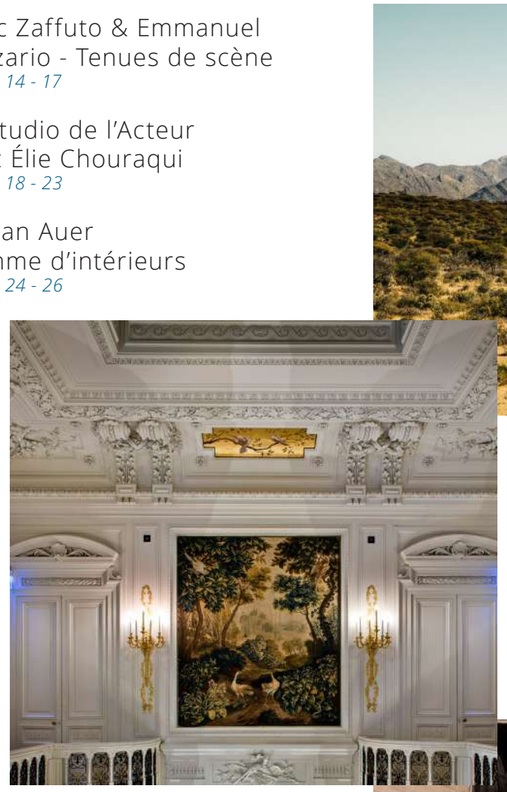
Tristan Auer
Homme d'intérieurs
pages 24 - 26

HÔTELS PARTICULIERS

Hôtel Salomon de Rothschild -
Maison d'art
pages 42 - 47

Lapérouse -
Une romance parisienne
pages 48 - 51

La légende Mona Bismarck
au 34 av de New-York
pages 52 - 57



SOLEILS D'HIVER

Omaanda - Out of Namibia
pages 64 - 71

Sous l'olivier - Break marrakchi
au Beldi *pages 72 - 75*

West Indies - 72h à Saint-Barth
pages 76 - 81

Déjeuner sur les Pistes
pages 82 - 83

SLOW

Un massage au Tigre
Yoga Club
pages 59 - 61

Marta, Halte chic aux
Champs-Élysées
pages 62 - 63

PETITES CHRONIQUES

Dhann - Concierge aux Clefs d'Ors
pages 84 - 86

Mouty Paris - Le style en héritage
pages 87 - 89

Olivier Metzger - Fin Boucher
pages 90 - 93

David Beckham
Haig Club Business Partner
pages 94 - 95

Beautiful people
vus dans nos lieux
pages 96 - 99

Moma Group - Nos coulisses
pages 100 - 103

L'AGENDA PARISIEN D'ALEXIS MABILLE

Touche-à-tout talentueux, Alexis Mabille étend ses petits doigts de fée bien plus loin que la haute-couture, à commencer par la décoration. Pour Froufrou, le tout nouveau restaurant du Théâtre Edouard VII, il a chiné dans les greniers tout l'été dernier et s'est inspiré d'un Paris intemporel, pour nous proposer un décor chaleureux et joyeux. L'occasion pour Moma Group de découvrir chez Alexis Mabille plus qu'un talent, un atout cœur !

Jack of all trade, Alexis Mabille extends his small nimble fingers far beyond Haute Couture, starting with decor. For Froufrou, the brand new restaurant of the Theatre Edouard VII, he rummaged in attics all summer and was inspired by a timeless Paris, to offer us a warm and cheerful decor. The opportunity for Moma Group to discover in Alexis Mabille more than a talent, a wholehearted passion !

Par Émilie Patou

Parisien, et de bon matin, on vous retrouve plutôt au lit, à table ou à la salle de bain ?

Le matin, je suis rapide. Je ne traîne pas au lit mais un bon bain chaud, oui ! J'en profite pour répondre aux mails arrivés dans la nuit, accompagné d'une tasse de thé au gingembre et de mon chat installé sur le bord de la baignoire.

Mon petit rituel, l'eau de chèvrefeuille de Santa Maria Novella dont j'aime la sensation de fraîcheur. Avec 4 fois par semaine, séance de sport à 7h du matin.

Votre premier nœud papillon ?

Certainement petit à l'occasion d'un mariage, puis une passion certaine comme il ne m'a pas quitté.

Une figure de Paris que vous aimeriez habiller ?

Clara Luciani. J'adore cette femme aussi bien par sa voix que pour son allure particulière. Elle résume bien à mon sens la parisienne.

Votre table idéale à l'occasion d'un dîner en ville ?

J'adore réaliser des décors de table, je collectionne la vaisselle ancienne ; j'aime les éléments qui l'habillent qu'ils soient festifs, délicats, élégants, fleuris, colorés comme cristallins …

Un fashion faux-pas à table ?

Les couverts dressés vers le haut quand l'argenterie est française ; toujours garder le chiffre arrondi vers le haut, petite spécificité française. Mais bon, c'est l'une des mes fixations *(rires …)*.

Votre couleur fétiche cet hiver ?

Le vert émeraude. Cette couleur me fascine.

Au bar du Froufrou, vous commandez …

Un Cosmo. Ou du champagne dans un grand verre à vin et des glaçons à côté ; je préfère faire ma piscine en douceur pour que le champagne garde son pétillant.

Pour un déjeuner en semaine sur le pouce ?

Coté bar au Yamamoto rue Chabanais dans le quartier des Petits Champs, près de mon salon haute-couture. C'est simple mais terriblement addictif, j'y croise souvent mes amies Aurélie Saada et Cécile Cassel.

Votre idéal de fête à Paris ?

La fête selon moi, c'est « évolutif ». J'aime les soirs où la motivation se fait basse pour finalement rentrer à 5 heures du matin quand les choses n'ont pas été planifiées. J'aime passer d'un lieu à un autre, sentir le poumon de la vie parisienne. J'adore le ***cabaret du Manko*** : un mix de genres qui se croisent avec excentricité. Mais les bonnes soirées partent souvent d'un premier verre au coin d'un feu de cheminée … Une bonne entrée en matière qui augure d'un programme le plus souvent spontané.

Pour un dîner en tête-à-tête ?

Il y a tellement d'adresses à Paris pour cela … Mon nouveau repère est bien évidemment le ***Froufrou*** que j'ai décoré récemment ; sinon le ***Pétrelle***, tellement romantique, et ***Hotaru***, mon japonais préféré.

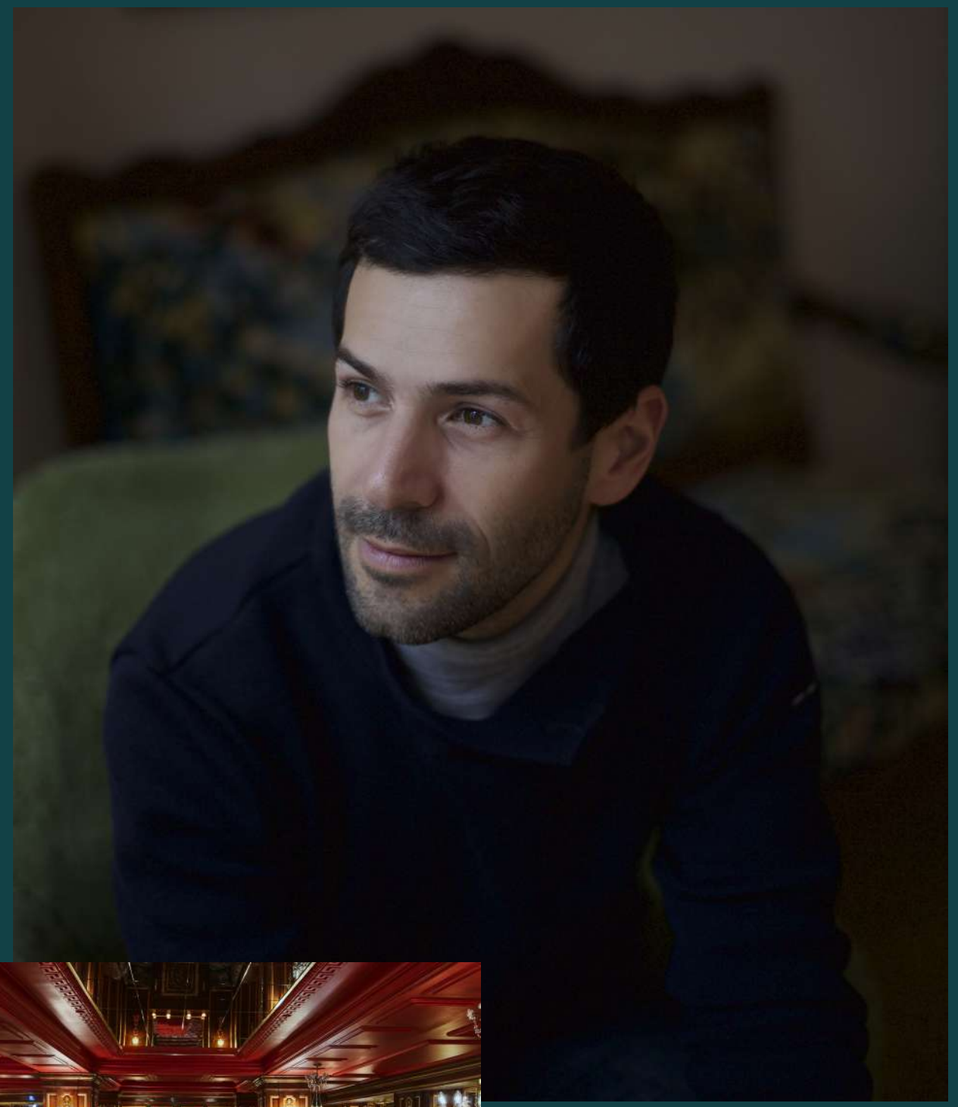
Un dernier verre ?

J'aime les bars d'hôtel comme ***Le Meurice*** ou ***La Maison Souquet***. Ou chez moi ! J'adore recevoir, j'ai toujours quelques bulles pour les amis qui passent à l'improviste. Et pour une soirée très festive, ***le cabaret du Manko Paris.***

Cet hiver pour un break : montagne, campagne ou capitale ?

Dans une capitale. Je me définis comme urbain ! J'aime l'architecture, la pierre, le bois et les façades historiques de nos villes d'Europe.

À SUIVRE SUR INSTAGRAM
@alexismabille
@froufrouparis



© Delphine Michalak

Bar du Froufrou Paris © Francis Amiant

"J'ADORE RÉALISER DES DÉCORS DE TABLE, JE COLLECTIONNE LA VAISSELLE ANCIENNE "

Bar du Froufrou Paris © Francis Amiant

Early morning in Paris, we are most likely to find you in bed, at a table or in the bathroom ?

In the morning I'm fast. I do not lie around in bed but a warm bath, yes ! I also want to respond to emails that came in through the night, sipping on a cup of ginger tea and my cat on the edge of the tub.

My little ritual, honeysuckle Santa Maria Novella scent, I love the fresh feeling. With 4 times a week, workout at 7am.

Your first bowtie ?

Certainly when I was a child attending a wedding, a passion that never left me.

A personality of Paris that you would like to dress ?

Clara Luciani. I love this woman as much for her voice as for her special style. It sums up my sense of Paris.

Your ideal table during a dinner in town ? A fashion faux pas ?

I love making table decor, I collect old crockery; I love elements that dress it up for the occasion, festive, delicate, elegant, floral, colourful like crystals ...

Fashion faux pas at the table ?

Place setting upward when the silverware is French; always keep the monogram up, small French specificity. But hey, this is one of my obsessions (laughs ...).

Your lucky colour this winter ?

Emerald green. This colour fascinates me.

At the Froufrou bar, you order ...

A Cosmo. Or champagne in a large wine glass and ice nearby. I prefer to do the cooling gently that keeps the champagne sparkling.

For a weekday lunch on the go ?

Yamamoto bar side Chabanais street in Petits Champs district, near my haute-couture salon. It's simple but highly addictive, I often come across my friends Aurélie Saada and Cécile Cassel.

Your ideal party in Paris ?

A party in my opinion is « progressive. » I like the nights when the motivation is low and end up going until 5 am when things were not planned. I like to go from one place to another, feel the heart of Parisian life. I love ***the cabaret Manko*** *in this situation : a mix of genres that intersect with eccentricity. But good evenings often start with a first drink by the fireplace ... Starting from an interesting subject contributing to a mostly spontaneous progression.*

For a tête-à-tête dinner ?

There are so many places in Paris for this ... My new landmark is obviously the ***Froufrou*** *having recently decorated it. Otherwise* ***Pétrelle****, so romantic, and* ***Hotaru****, my favourite Japanese.*

A last drink ?

I like hotel bars like ***Le Meurice*** *or* ***Maison Souquet****. Or at home, I love to entertain; I always have some bubbly for friends who drop by unexpectedly. And for a very festive evening* ***the Manko Paris cabaret****.*

This winter for a break : mountain, country or city ?

In the city, I define myself as urban! I love the architecture, stone, wood and historic facades of our cities in Europe.

CARNET D'ADRESSES

ADDRESS BOOK

MANKO CABARET
15 av. Montaigne - Paris 8è
www.manko-paris.com

FROUFROU
Square Edouard VII - Paris 9è
www.froufrou-paris.com

BISTRO HOTARU
18 rue Rodier - Paris 9è

PÉTRELLE
34 rue Pétrelle - Paris 9è
www.petrelle.fr

YAMAMOTO
6 rue Chabanais - Paris 2è

LA MAISON SOUQUET
10 rue de Bruxelles - Paris 9è
www.maisonsouquet.com

HÔTEL LE MEURICE
228 rue de Rivoli - Paris 1er
www.dorchestercollection.com

DELPHINE PLISSON COMME À LA MAISON

À la tête de deux formidables épiceries-restaurant-alimentation générale, d'une grande famille recomposée de cinq enfants et de mille projets en tête, Delphine Plisson est l'une de ces mamans parisiennes sur les « starting-blocs ». Mais qui n'oublie pas pour autant de vivre car c'est aussi ce que les mamans parisiennes savent faire de mieux… Confidences d'une bonne vivante.

Leading two great grocery-restaurant-general food, a large merged family of five children and a thousand projects in mind, Delphine Plisson is one of those Parisian moms on the « starting blocks ». In spite of all that she does not forget to live well, because it is also what Parisian moms know how to do best… Secrets of a « bon vivant ».

Par Émilie Patou

Delphine Plisson, vous êtes plutôt calisson, petit ourson ou saucisson ?

Un peu les trois ! Je suis plutôt un bec salé mais les oursons à la guimauve me rendent dingue - nostalgie enfantine oblige - surtout quand ils sont signés Cyril Lignac … Et un vrai bon calisson fait parfaitement office de dessert à l'heure du thé.

Trois produits que l'on retrouve dans votre garde-manger ?

Du champagne frais bien sûr, car on a toujours une bonne raison d'en boire ; quand ça va, ou quand ça ne va pas. Un bon fromage, j'en suis dingue et je m'en contente facilement pour un dîner sur le pouce. Et de bonnes pâtes : incontournable avec 5 enfants à la maison (et j'adore ça).

Le compliment qui vous enchante le plus après la visite d'un client à la Maison Plisson ?

Quand on entend les visiteurs « se sentir comme à la maison, mais en mieux ». J'apprécie beaucoup en général les retours de mes clients sur la convivialité qui règne ici et le sourire de nos équipes.

La Maison Plisson s'est récemment installée place du marché Saint-Honoré. Une nouvelle aventure en même temps qu'un nouveau quartier. Votre offre a-t-elle évolué avec ce nouveau périmètre ?

Tout comme le Marais, le quartier est très habité. Mais avec plus de bureaux, ce qui nous a amenés à proposer davantage de plats cuisinés « fait Plisson », c'est-à-dire fait maison, de saison et surtout bon ! Ainsi qu'une carte traiteur.

Sentez-vous des tendances fortes dans l'alimentation en 2019 ?

Le grand retour des plats canaille. Les escargots français ont eu beaucoup de succès pendant les fêtes. Et plus globalement, un attachement au fait maison et au respect des saisons : le bon sens à table.

Un produit, ou un ustensile, que vous aimeriez pouvoir proposer à la Maison Plisson ?

Avec près de 7 000 produits référencés, les oubliés se font rares mais pourquoi pas un très bon saké. J'adore cela mais notre cave est dédiée aux vins français.

Avec 3 heures libres devant vous, que faites-vous ?

J'invite quelques amis et je me mets en cuisine en chantant à tue-tête des standards de la chanson française.

Avec 3 jours ?

Je file en amoureux au Petit Hôtel du Grand Large à Portivy dans la baie de Quiberon. De plain-pied sur la mer, tout m'y plaît. La cuisine y est démente, le couple aux commandes encore plus génial … Et on s'y balade, seuls au monde, sur la fabuleuse côte sauvage entre deux repas : exceptionnel.

"QUAND ON ENTEND LES VISITEURS SE SENTIR COMME À LA MAISON, MAIS EN MIEUX "

Avec 3 semaines ?

Les vacances d'été, en famille. Se poser dans une chouette maison, pas trop loin de la mer. Cuisiner, se baigner, refaire le monde avec de bons amis, lire … Vivre !

Dans votre agenda parisien bien orchestré, quels sont vos petits leviers pour vous recharger ? Plutôt atelier yogi, déjeuner en bonne compagnie ou dîner en famille ?

J'alterne, surtout pour ne pas être parfaite *(rires)*. Un cours de pilates de bon matin me fait beaucoup de bien. D'autres jours, un dîner entre amis qui va me réjouir en amont toute la journée. Et rien ne remplace les câlins du soir, mon bébé calé dans mon cou …

Au bar, vous commandez …

Cela dépend des circonstances mais un vrai bon Gin Tonic avec juste de l'eau gazeuse. Si le gin est bon, du pur bonheur.

Trois métiers, ou trois talents que vous aimeriez réunir à votre table ?

Je dirais d'abord un humoriste, avec une préférence pour Gaspard Proust, Valérie Lemercier ou Alex Lutz car j'ai un respect absolu pour ces comédiens qui montent sur scène pour nous faire rire. Un chercheur en médecine parce que je suis née optimiste et qu'un chercheur me confirmera qu'on va bien mieux qu'avant. Et un scénariste parce que j'adore les histoires et par tendresse par Jean-Loup Dabadie et pour le talent de tous ces cinéastes qui nous ont quittés : Claude Sautet, Yves Robert, François Truffaut …

La musique au restaurant : pour ou contre ?

Je change souvent d'avis ! Certains lieux s'y prêtent, d'autres moins … Et tout dépend du volume.

Delphine Plisson, are you mostly a Calisson, a Petit Ourson or a Saucisson ?

A bit of all three, I mostly enjoy savoury but Petit Ourson (marshmallow bears) make me crazy - childish nostalgia, I assume - especially when they are signed Cyril Lignac … A really good Calisson is a perfect dessert at tea time.

Three products found in your pantry ?

Fresh champagne of course, because we always have a good occasion to drink it ; when all is ok, or when nothing is. A good cheese, I love it and I'm happy to eat it for dinner on the run. And good pasta : a must with 5 children at home (and I love it).

The compliment that delights you the most from a customer after their visit to the Maison Plisson ?

When we hear visitors say, « it feels like home, only better ». I really appreciate general feedback from my clients about the friendly environment and our teams smiles.

Maison Plisson has recently moved to the Saint-Honoré marketplace. A new adventure at the same time as a new neighbourhood. Has your offering evolved with this new location ?

Like the Marais, this neighbourhood has high density. But with more offices, it has led us to offer more ready dishes « Plisson made », meaning, homemade, seasonal and most importantly delicious ! As well as a catering menu.

"UN ATTACHEMENT AU FAIT MAISON ET AU RESPECT DES SAISONS : LE BON SENS À TABLE. "

Maison Plisson © RomainRicard

Do you feel strong food trends in 2019 ?

A big comeback of comfort dishes. French snails have had a lot of success during the holidays. And more generally, home cooked feel and seasonal authenticity : common sense at the table.

A product, or utensil, that you would like to offer at Maison Plisson ?

With nearly 7,000 products, the forgotten are rare, but why not a very good sake. I love it, but our cellar is dedicated to French wines.

With 3 free hours ahead, what do you do ?

I invite some friends over and I start cooking and singing loudly some typical French song.

With 3 days ?

I love to go to the Petit Hôtel du Grand Large in Portivy in the Bay of Quiberon. A bungalow on the sea, I love everything about it. The food is amazing, the couple in charge is even more awesome… And we walk there, alone in the world, on the fabulous wild coast between two meals : exceptional.

With 3 weeks ?

Summer holidays with family. Settled in a nice little house, not too far from the sea. Cook, swim, putting the world to rights with good friends, read… Live !

In your well orchestrated Parisian schedule, what are your little tricks to recharge ? More likely a yoga workshop, lunch in good company or dinner with family ?

I alternate, especially not to be perfect (laughs). A morning Pilates class does me a lot of good. Other days, a dinner with friends will cheer me up for the whole day. And nothing can replace the evening, hugs, my baby cuddled in my neck…

At the bar, you order…

It depends on the circumstances, but a real good Gin Tonic with just sparkling water. If the gin is good, it is pure happiness.

Three professions, or three talents that you would like to gather at your table ?

I would first say a comedian, with a preference for Gaspard Proust, Valérie Lemercier or Alex Lutz because I have absolute respect for these comedians who get-up on stage to make us laugh. A medical researcher, because I was born an optimist and a researcher would confirm that we are doing much better than before. And a writer, because I love stories and out of tenderness for Jean-Loup Dabadie and the talent of all these filmmakers who have left us : Claude Sautet, Yves Robert, François Truffaut…

Music in a restaurant, for or against ?

I often change my mind ! In some places it is appropriate, in others less so… And it all depends on the volume.

À SUIVRE SUR INSTAGRAM
@lamaisonplisson

Maison Plisson © RomainRicard

www.lamaisonplisson.com

Maison Plisson Beaumarchais
93 blvd Beaumarchais
75003 Paris

Maison Plisson Saint Honoré
35 place du Marché Saint Honoré
75002 Paris

NOUVEAU

UN WHISKY DE STYLE ET DE GOÛT

HAIG CLUB
HAIG EST 1627
CLUBMAN

CRÉÉ AVEC
DAVID BECKHAM

LES MOTS HAIG CLUB, CLUBMAN ET LES LOGOS ASSOCIÉS SONT DES MARQUES PROTÉGÉES. © DIAGEO BRANDS B.V. 2018.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

MHD – 105 BD DE LA MISSION MARCHAND – 92400 COURBEVOIE – RCS NANTERRE 337 080 055

Ils pensent, habillent et animent la nuit parisienne depuis leurs débuts au Queen. Et sont des soirées « les plus folles » pour les uns, « les plus incroyables » pour les autres… Après La Club Sandwich, qui a aujourd'hui son lot de nostalgiques, on les retrouve toujours plus frais et fantasques au cabaret du Manko Paris. Alors, quand Marc et Manu ajoutent un lieu de fête à leur arc, on est curieux ! Nous les avons rencontrés de jour (et on rit beaucoup aussi).

They think, dress and animate the Parisian nights since their debut at the Queen. They create the craziest evenings for some and the most incredible for others… After the Club Sandwich, which today has its share of nostalgia, we always find them fresh and whimsical at the Paris Manko cabaret. When Marc and Manu added party place to their spectrum, we are curious! We met them during the day (and we laugh a lot too).

Par Émilie de Beaumont

Restaurant Ran © Maxwell Aurélien James

MARC ZAFFUTO, EMMANUEL D'ORAZIO

TENUES DE SCÈNE

Votre premier souvenir de scène ?

MZ. À l'âge de 10 ans, je produisais déjà des spectacles avec mon copain du catéchisme. Un foulard en guise de bandeau, une bande-son disco et, hop, on dansait. Avec un prospectus manuscrit déposé dans les boites à lettres du quartier : 1 franc l'entrée ! Un spectacle « à couper le souffle » *(rires)*. Finalement, ça n'a pas vraiment changé !

EDO. Sur les bancs de l'école moi aussi … En sixième au collège Bourgeois Gentilhomme. Avec en prime, à chaque Noël, mon petit théâtre de marionnettes.

Dans votre dressing, on trouve …

MZ. Nous faisons « dressing à part » et avons chacun notre style : des looks qui se répondent souvent très bien. J'aime le côté sexy easy du jean (que je porte le plus souvent blanc) avec t-shirt, blanc ou noir, *Fruit of the Loom*, le tout complété d'une paire de boots « méchantes » (en ce moment, ce sont des Balmain, offertes par mon ami Olivier Rousteing) et d'une veste bien coupée. Mon look tranche et s'accorde avec Emmanuel qui est plutôt smoking.

EDO. À chacun son style, je suis plutôt du genre smoking (rires). Je m'y sens parfaitement bien pour danser jusqu'au bout de la nuit ! Mon dressing : smoking, smoking et encore smoking, mais aussi beaucoup de strass, de paillettes et de plumes ! Tous sont de mon ami Stefano Pilati pour Yves Saint Laurent. Avec Marc, on ne se concerte pas, mais on est souvent assez raccord, c'est assez drôle …

Le soir venu, comment naît l'inspiration ?

MZ. Je décide sous la douche ! Selon l'humeur, je peux sortir des looks plus ou moins dingues, qui m'entraînent d'ailleurs parfois souvent tard dans la nuit *(rires)* : cuissardes de motard, sequins, casquettes en cuir, imprimés improbables …

Pour les folles soirées, nous adorons avec Emmanuel imaginer des personnages : nous nous costumons, perruquons et maquillons alors à l'identique, faisant écho à notre période Club Sandwich … Nos amis et nos clients adorent.

EDO. Il y a souvent du rose dans la partie. Du rose, toujours et encore !

Après le spectacle du Manko Cabaret, c'est dodo ou denier verre ?

MZ. Nous restons souvent sur place au cabaret pour décanter la soirée et rigoler ensemble. Il nous est aussi arrivé de nous retrouver en Suite au Plaza Athénée juste à côté.

EDO. C'est vrai que nous préférons par-dessus tout partager la fin de soirée avec les artistes en loge. Un vrai spectacle en coulisse !

Votre plus beau souvenir du Manko Cabaret ?

MZ. Il y en a tant en trois ans ! Difficile d'en sortir un du lot. L'énergie y est si forte dès qu'on passe la porte et l'incroyable est toujours au rendez-vous.

EDO. Je rejoins Marc. Ces trois années ont vu tant de moments plus forts et incroyables les uns que les autres. On peut vraiment parler ici de MAGIE, autant pour notre troupe que nos spectateurs. Et, quand même, j'ai tout spécialement aimé le soir où Céline Dion m'a fredonné à l'oreille *Happy Birthday* le jour de mon anniversaire.

Un, ou une, artiste que vous adoreriez voir un soir parmi la troupe ?

MZ. Madonna ! **EDO.** Liza Minelli !

En 2019, vous ajoutez un nouveau projet au Manko Cabaret : le Ran, 8 rue d'Anjou, Paris 8. Racontez-nous un peu le lieu …

MZ. Le Ran, c'est très différent de nos projets d'avant. C'est avant tout un restaurant à la gastronomie japonaise. J'ai toujours nourri une fascination totale pour le Japon : une culture ancestrale et en même temps la démesure futuriste, le tout en harmonie. L'idée de Ran est d'installer un restaurant et un bar à cocktails très contemporains dans un lieu historique parisien, l'hôtel particulier du Marquis de La Fayette. La réalisation a été confiée à Tristan Auer, à qui on doit les sublimes nouveaux intérieurs de l'Hôtel de Crillon, avec le savoir-faire Blackcode en cuisine (restaurants Kinugawa, Orient Extrême).

On y réserve à nos hôtes de belles surprises, en plus d'une table délicieuse, avec l'apparition d'incroyables personnages au fil des soirées.

EDO. Le Ran est radicalement différent en effet, et donc, très excitant ! On aime l'idée de marier le Japon et le 18e siècle français, aussi riches l'un que l'autre, dans leurs imaginaires comme dans leurs univers visuels. La cuisine y est excellente, inventive, voire parfois étonnante … à l'image de ce qu'il s'y passe certains soirs, mais on ne vous en dit pas plus !

Un signe distinctif au Ran Paris ?

MZ. Le style de nos équipes en salle. Nous avons imaginé avec les fashion designers de **Nouvelle Affaire** des looks « total rouge », très graphiques, un peu comme une armée futuriste à bord d'un vaisseau spatial *(rires)*. Voir évoluer ces silhouettes parmi les boiseries d'époque dans un jeu subtil de lumières champagne ajoute aux plaisirs de la table.

Ainsi que la bande-son créée par **Florian Sailer** qui nous fait voyager entre sixties et électro.

Au bar là-bas, vous commandez ?

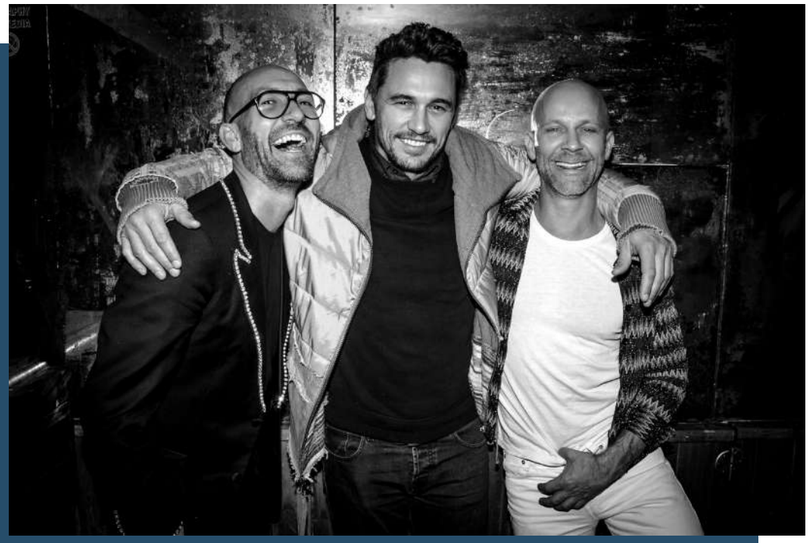
MZ. ***Un Emerald Beach*** : sans alcool, frais et relaxant. Vous pouvez tenter ***l'Arakiri*** … Il fait plus mal en revanche (rires).

EDO. ***Le Suki***, servi dans un verre représentant un petit chat japonais. Très rafraîchissant !

Pour un break, c'est plutôt Tokyo, Gozo ou Saint-Malo ?

MZ. Un break ? Mais qu'est-ce donc un break ? *(rires)*. En ce moment, c'est Paris mais je commence à rêver beaucoup de Tokyo avec Ran !

EDO. Un break. Oulalalalala…. Le rêve…. Mais pas pour le moment ! Ou alors Saint-Malo, c'est proche et ressourçant ! Et pour plus tard, le Japon, *of course*.



Au Manko Cabaret avec James Franco © Maxwell Aurélien James

"NOUS FAISONS "DRESSING À PART" ET AVONS CHACUN NOTRE STYLE : DES LOOKS QUI SE RÉPONDENT SOUVENT TRÈS BIEN. "

Au Manko Cabaret avec les artistes © Maxwell Aurélien James

Your first memory of the stage ?

MZ. *At age 10, I was already producing shows with my catechism friend. A scarf as a headband, a disco soundtrack and, presto, we danced. With a manuscript prospectus delivered in neighbourhood mail boxes : 1 franc entry ! A « breathtaking » show (laughs). Finally, it has not really changed !*

EDO. *Also, on the school benches … In sixth grade, at college Bourgeois Gentilhomme. Featuring, every Christmas, my little puppet theatre.*

In your dressing room, there is …

MZ. *We "dress separately» and we each have our own style, looks that often complement one another. I love the sexy side of easy jeans (I wear mostly white) with a t-shirt, black or white, Fruit of the Loom, completed with a pair of "naughty" boots (at this moment they are Balmain, given to me by my friend Olivier Rousteing) and a well-cut jacket. My look is bold and agrees with Emmanuel who is more into dinner jackets.*

EDO. *To each his own, I'm rather kind of the dinner jacket type (laughs). I feel perfectly fine to dance all night ! In my closet you will find : suits, suits and more suits, but also lots of rhinestones, sequins and feathers ! They all are from my friend Stefano Pilati for Yves Saint Laurent. With Mark, we do not consult one another, but it is often quite fitting, it's pretty funny …*

In the evening, where does the inspiration come from ?

MZ. *I decide in the shower ! Depending on the mood, I can get more or less crazy looks, which also carry me sometimes often late into the night (laughs) : biker boots, sequins, leather caps, improbable prints …*

For crazy parties, we love with Emmanuel imagine some characters: we dress-up, wear wigs, wear identical make-up, echoing our time at Club Sandwich … Our friends and our customers love it.

EDO. *There is often pink in the game. Pink, again and again !*

After the show at Manko Cabaret is it straight to bed or a last glass ?

MZ. *We often stay on site at the cabaret to go over the evening and laugh together. We also have on occasion found ourselves in a suite at the Plaza Athénée next door.*

EDO. *It's true that we prefer above all to share the late evening with the artists in their dressing room. A real show behind the scenes !*

Your best memory of Manko cabaret ?

MZ. *There has been so many in three years ! It is difficult to pick one out of the lot. The energy is so strong once you enter and the incredible is always at the rendez-vous.*

EDO. *I agree with Mark. These three years have seen so many strong and incredible moments you can't choose one over the other. You can really speak of MAGIC, both for our company and for our audience. And, anyway, I especially liked the night Céline Dion hummed in my ear Happy Birthday on my birthday.*

An artist you'd love to see joining the group one night ?

MZ. *Madonna !* ***EDO.*** *Liza Minnelli !*

In 2019, you add a new project to Manko Cabaret: Ran, 8 rue d'Anjou, Paris 8. Tell us about the place …

MZ. *The Ran is very different from our prior projects. It is primarily a restaurant with Japanese cuisine. I have always had a total fascination for Japan: an ancestral culture and simultaneously futuristic excess, all in harmony. The idea of Ran is to combine a restaurant and a contemporary cocktail bar in a Parisian historic site, the Mansion of the Marquis de La Fayette. The realisation was entrusted to Tristan Auer, to whom we owe the sublime new interiors of the Hôtel de Crillon, with the expertise in the kitchen the Blackcode group (Kinugawa restaurants).*

We plan nice surprises for our guests, plus a delicious table, with the appearance of incredible personnalities throughout the evenings.

EDO. *The Ran is radically different indeed, and therefore, very exciting ! We like the idea of marrying Japan and 18th century French, as rich, one as the other, in their creativity as in their visual universe. The food is excellent, inventive and sometimes amazing … just like what happens some nights, but we won't tell you anymore !*

Something unique to Ran in Paris ?

MZ. *The style of our dining room teams. We created with the fashion designers from « Nouvelle Affaire » a fresh new look « totally red » very graphic, like a futuristic army aboard a spaceship (laughs). Seeing these evolving silhouettes among the woodwork in a subtle play of champagne lights adds to the table pleasures.*

As well as the soundtrack created by Florian Sailer which takes us from sometimes sixties to sometimes electro.

At the bar, there, you order ?

MZ. *An Emerald Beach : no alcohol, fresh and relaxing. You can try the Arakiri … on the other hand it hurts more (laughs).*

EDO. *Suki, served in a glass representing a small Japanese cat. Very refreshing !*

For a break, is it more Tokyo, Gozo or Saint-Malo ?

MZ. *A break ? But what is a break ? (Laughs). Right now, it's Paris but I began to dream of Tokyo with Ran !*

EDO. *A break. Oulalalalala … The dream … But not yet ! Where then, Saint-Malo is near and resourceful ! And later, Japan, of course.*

"AU RAN, ON Y RÉSERVE À NOS HÔTES DE BELLES SURPRISES, […] D'INCROYABLES PERSONNAGES AU FIL DES SOIRÉES. "

À SUIVRE SUR INSTAGRAM
@ranparis8
@mankocabaretparis
@marczaffuto
@emmanueldorazio

CABARET MANKO
15 avenue Montaigne - Paris 8
www.manko-paris.com/fr/cabaret

RAN PARIS
8 rue d'Anjou - Paris 8
www.ran-paris.com

Bar du Ran © Jérôme Galland

NOUVEAU À PARIS
LE STUDIO DE L'ACTEUR
ENTRETIEN AVEC ELIE CHOURAQUI

LE STUDIO DE L'ACTEUR
15 av. Montaigne - Paris 8e
www.studiodelacteur.com
contact@studiodelacteur.com

Dès mars 2019, Elie Chouraqui, que l'on connaît pour sa filmographie entre autres, ouvrira son académie de théâtre où il veut aborder l'apprentissage du jeu avec une méthode qu'il a pu peaufiner au fil des années. Théâtre, cinéma et comédie musicale seront le triptyque de l'enseignement avec une pédagogie au plus près des œuvres, et, qui sera dispensée au travers d'une formation en continu destinée à ceux qui veulent en faire un métier mais aussi au cours d'ateliers réguliers réservés aux amateurs.

Derrière cette nouvelle aventure artistique pour Elie Chouraqui, découvrons l'homme à la bonne humeur, et sagesse, contagieuses. Car jouer aux cotés d'Elie, c'est apprendre.

Starting from March 2019, Elie Chouraqui, known for his filmography among other things, will open a theatre academy where they want to approach the apprenticeship of art with the methodology that was able to polish cinema over the years. Theatre, cinema, and musical comedy will be triptych of the apprenticeship with teaching approach to the plays, and, will be exempted throughout a continuous formation intended for those who want to pursue this as a profession, or in the form of regular workshops reserved for enthusiasts.

Behind this artistic adventure, regarding Elie Chouraqui, let's discover the man with the willingness, and contagious wisdom. Because playing aside Elie is learning.

Par Adèle Lenormand

Manko Cabaret © Teresa Suarez

"J'ai toujours eu l'envie de transmettre, d'apporter le regard que j'ai sur le métier d'acteur pour aider les plus jeunes d'entre eux ainsi que tous ceux qui ont la passion de la comédie."

"À ceux qui veulent faire du théâtre, du cinéma ou de la comédie musicale, leur métier. Le Studio de l'Acteur pour les jeunes acteurs se veut complet dans son apprentissage."

Comment vous est venu le Studio de l'Acteur d'Elie Chouraqui ?

Créer une académie de théâtre est une idée que j'ai en tête depuis longtemps. J'ai toujours eu l'envie de transmettre, d'apporter le regard que j'ai sur le métier d'acteur pour aider les plus jeunes d'entre eux ainsi que tous ceux qui ont la passion de la comédie. C'est un long et difficile chemin de devenir acteur, un chemin sur lequel on se sent souvent perdu. Partagé entre le désir de plaire et celui d'être parmi les meilleurs, ce qui n'est pas toujours la même chose.

À travers cette académie, je cherche à donner, à ceux qui viendront chez nous, plus qu'un enseignement : une aide sur le chemin à prendre.

À qui prédestinez-vous ces cours ?

À ceux qui veulent faire du théâtre, du cinéma ou de la comédie musicale, leur métier. Le Studio de l'Acteur pour les jeunes acteurs – et pour les moins jeunes d'ailleurs – se veut complet dans son apprentissage. Un apprentissage qui ira sur le travail du jeu face à une caméra ou sur scène, aussi bien dans le moderne que dans les classiques, aussi bien en prose qu'en alexandrins, jusqu'à la danse en passant par le chant.

Une académie académique ?

L'apprentissage se fera bien sûr avec des professeurs mais aussi dans des master classes. Mon souhait est que les élèves apprennent en jouant ; qu'ils soient d'emblée confrontés à leur art.

Nous aurons aussi une autre partie de l'école consacrée à ceux qui veulent exprimer leur désir de jouer sur scène en amateur. Jouer est une fantastique façon d'exorciser ses peurs, ses angoisses, et aussi, bien sûr, une façon de prendre du plaisir. Le type d'enseignement donné à ces amateurs sera le même que celui dispensé aux futurs professionnels.

Comment avez-vous choisi les professeurs ?

Ils sont, pour la plupart, des gens que je connais. Ils, elles sont acteurs, actrices. J'ai parfois travaillé avec eux dans mes films, comme Christian Charmetant. Ils ont de l'expérience, ont déjà enseigné pour la plupart, ont joué au théâtre et au cinéma. Mais surtout, avant tout, ce sont des gens passionnés. Passionnés par leur art, leur métier et la transmission.

De champion sportif à réalisateur, vous avez embrassé plusieurs carrières. Avez-vous d'autres projets en parallèle de cette école ?

En parallèle, je développe plusieurs projets. D'abord, je termine un livre pour Calmann-Lévy qui sera un abécédaire de mes souvenirs, et qui sortira en librairie en 2020. J'ai aussi des projets de séries - dont je ne parle pas car je veux garder le secret autour de ce travail – mais qui me passionnent. Et je poursuis mon émission de talk–show sur i24 News, une chaîne israélienne qui grandit chaque jour et émet en trois langues, le français, l'arabe et l'anglais. Mes journées sont bien remplies.

Vous parlez de « bibliothèque des sentiments » quand vous évoquez l'acte de jouer. Pouvez-vous nous en livrer un peu plus ?

Jouer n'est pas un acte anodin. C'est un geste où on s'implique. Il faut plus de quelques heures effectivement pour devenir un acteur, pour aller chercher en soi des émotions qu'on peut et qu'on veut transmettre. Un don de soi. Dans ce don, il y a le fait de partager avec les autres une partie de ses souvenirs. Ceux qui vous ont formé et marqué. Ceux qui font que vous êtes là sur scène, face à un public. Cette bibliothèque, c'est ça : utiliser son vécu pour transmettre ce qu'on veut transmettre au travers de textes qui nous sont donnés.

"Mon souhait est que les élèves apprennent en jouant ; qu'ils soient d'emblée confrontés à leur art. "

Vous vivez désormais entre Paris et Tel-Aviv. Quelles sont vos relations à ces deux villes ?

Paris est ma ville. Je crois qu'il est inutile de rappeler que c'est la plus belle ville au monde. J'en connais chaque quartier, chaque rue ; mille endroits dans Paris m'évoquent un souvenir. Paris, c'est l'art, la création, l'invention, l'intelligence. C'est là où j'ai grandi, où j'ai appris, où je me suis fait. Tel-Aviv est autre chose, c'est avant tout une rencontre. Elle me fascine comme une nouvelle femme ou un nouvel ami qu'on vient de rencontrer. Sur le plan de l'énergie, de la créativité et de la joie vivre, la ville me fait penser à Paris à la fin des années 70, début 80. C'est une ville de clarté, qui ne dort jamais. Tournée vers l'avenir. Tel-Aviv et moi nous connaissons à peine, pourtant, comme j'aime Paris, je commence à aimer Tel-Aviv avec passion. Et puis, il y a la mer, le soleil, ce qui ne gâche rien !

Avec trois heures devant vous ?

J'écris.

Avec trois jours devant vous ?

Avec liberté totale, j'écris.

Avec trois semaines ?

J'emmène ma femme et mes enfants faire le tour du monde pour écrire une page de nos vies.

À Paris, on vous croise ...

Au restaurant **Manko**, avenue Montaigne, que je trouve délicieux. Ou au **Noto**, à l'étage de salle Pleyel, que j'aime pour son atmosphère de club anglais même si on y mange italien ! Coté italien, j'aime aussi aller dîner dans le cadre informel et familial de **Ma Goldo**. Je dîne ou déjeune rarement seul ; pour moi, la table est un lieu d'échange avant tout. J'aime passer du temps au restaurant avec mes amis ou avec femme et enfants.

"Le travail du jeu face à une caméra ou sur scène, aussi bien dans le moderne que dans les classiques, aussi bien en prose qu'en alexandrins, jusqu'à la danse en passant par le chant."

Manko Cabaret © Teresa Suarez

Trois personnalités que vous aimeriez inviter à votre table ?

J'ai ripaillé avec bon nombre de personnalités du cinéma. Mais si on doit évoquer celles que je ne connais pas, je citerais Meryl Streep, Scorsese et Al Pacino. Pour qu'ils me parlent du métier et me racontent leurs souvenirs.

Ce qui vous met en joie ?

L'intelligence.

Ce qui vous met en larmes ?

La bêtise. Laquelle comme chacun sait, est un puits sans fond.

How did the idea of Elie Chouraqui Actor's Studio come to you ?

Creating a theatre academy is an idea that I've had for a very long time. I've always had the desire to transmit, and offer my point of view of the profession to help the youngest and also anyone who has a passion for comedy. It's a very long and difficult journey to become an actor, a path where sometimes you feel lost. Shared by the desire to please and also the desire to be on top, which is not always the same thing.

Through this academy, I'm looking to give not just an education, but also a guidance of what path to choose, to those who will come to us.

To whom do you destine these classes ?

To those that want to pursue theatre, cinema and musical comedy as their profession. The Actor's Studio is for young actors - and for not so young ones - intending to complete their education. An education that's right for acting in front of a camera and on stage, equally in modern and classic ambiances, in prose and alexandrine verses, even dancing and singing.

An academic academy ?

The apprenticeship will be of course given by professors and also in master classes.

My desire is that the students learn by doing, and are immediately faced with the art.

We will also be part of a school dedicated to those who express the desire to play as enthusiasts on stage. Acting is a fantastic form of exercising their fears, their anxieties, and also, of course, a way to enjoy. This kind of teaching given to enthusiasts will be the same as exempt to future professionals.

How did you choose the professors ?

They are, mostly, people I know. They are actors, actresses. I have worked with them in my movies, like Christian Charmetant. They are experienced, and have already taught somewhere else, and more importantly they have performed in theatre and cinema. But most importantly, above all, they are passionate people. Passionate about art, their professions and the transmission of knowledge.

From sports champion to film director, you have embraced different careers. Do you have plans for other projects simultaneously to the school ?

I have multiple projects simultaneously. First of all, I'm finishing a book for Calmann-Lévy that will be an alphabet of my souvenirs, that will come out in 2020. Also, I have some TV shows projects - which I don't speak of because I want to keep my work a secret - that fascinate me. Also, I'm pursuing my talk show on i24 News, an Israeli channel that is growing by the day and is broadcast in three languages, French, Arabic and English. My days are pretty busy.

"Jouer n'est pas un acte anodin"

You mention an « emotional library » when you talk about acting. Can you tell us more about that ?

Acting is not something that is impulsive. It's a gesture of engagement. It requires more than a few hours to become an actor, to be able to look inside of you to find the emotions you want to transmit. A self-surrender. This involves the act of sharing with others a part of our own experiences. Those who created you and those that have scarred you. Those who make what you are on stage in front of a crowd. This library is that: use what you have lived through to transmit what you want to express through given text.

You live between Paris and Tel-Aviv. What is your relationship with these two cities like ?

Paris is my city. To me, there is no need to say that it's the most beautiful city in the world. I know every neighbourhood, every street, thousands of places in Paris that evoke memories. Paris is art, creation, invention, intelligence. It's where I grew up, where I learned, where I made myself. Tel-Aviv is another matter, it's above all an encounter. It amazes me like a new woman or a new friend that I've only just met. When I think about energy, creativity and happiness, the city that immediately comes to mind is Paris in the mid- and late-1970s and the beginning of the 1980s. It's a city of clarity that never sleeps. Looking to the future. Tel-Aviv and I barely know each other, therefore I love Paris, however I have started to fall in love with Tel-Aviv. And then, the sea, the sun, nothing is missing !

With three hours ahead of you ?

I write.

With three days ahead of you ?

With complete freedom, I write.

With three weeks ?

I take my wife and my kids to go around the world and write a page about our lives.

In Paris, we can find you …

At the Manko restaurant, avenue Montaigne, that I find exquisite. Or at the Noto, at the 1st floor of the Salle Pleyel, which I love for the English club atmosphere even if we eat Italian! Italian aside, I also love to dine in the informal and domestic side of Ma Goldo. I rarely dine alone; for me the table is, above all, a place of exchange. I like to spend time in restaurants with my friends or my wife and kids.

Three famous personalities you would like to invite to dinner ?

I have dined with a good number of cinema personalities. But if I have to mention those I don't know, I would say, Meryl Streep, Scorsese and Al Pacino. To talk about their work and tell me their experiences.

What brings you joy ?

Intelligence.

What makes you cry ?

Stupidity. Which, like everyone says, is a bottomless pit.

LE STUDIO DE L'ACTEUR 15 av. Montaigne - Paris 8è
www.studiodelacteur.com - *contact@studiodelacteur.com*
@studiodelacteur

CARNET D'ADRESSES
ADDRESS BOOK

MANKO PARIS
15 av. Montaigne - Paris 8è
www.manko-paris.com **@mankoparis**

MA GOLDO
18 rue Dufrenoy - Paris 16è
www.magoldo.com **@ma_goldo**

RESTAUTANT NOTO
252 rue du Faubourg Saint Honoré - Paris 8è
www.noto-paris.com **@notoparis**

Manko Cabaret © Didier Delmas

© Vincent Leroux

Se définissant comme « architecte d'intérieur et d'émotions », Tristan Auer conçoit des décors où se déploient de vibrants mélanges de matières, de lumières et d'époques. À l'Hôtel de Crillon comme aux Bains-Douches, ou dans de prestigieux chantiers privés de Londres à New York, avec quelques détours par l'île Moustique et quelques autres belles villégiatures du monde, il revendique travailler « comme un metteur en scène, plaçant son client comme l'acteur principal de son scénario ». Nous l'avons rencontré à l'occasion de sa collaboration sur le tout nouveau restaurant Ran Paris, installé au 8 rue d'Anjou, dans les appartements du Marquis de La Fayette. Ambassadeur de l'art de vivre à la française, il s'est ici prêté au jeu d'un scénario nous embarquant dans un Japon ultra-contemporain. Action.

Defining himself as an «architect of interiors and emotions», Tristan Auer designs decorations that deploy vibrant mixes of materials, lights and eras. At the Hôtel de Crillon, as well as at the Bains-Douches, or in prestigious private yards from London to New York, with some detours through Moustique island and some other beautiful resorts in the world, he claims to work «like a director, placing his client as the main actor of his scenario». We met him on the occasion of his collaboration with the brand new restaurant Ran Paris, located 8 rue d'Anjou, in the apartments of the Marquis de La Fayette. Ambassador of the art of French living, he has lent himself to the game of a scenario embarking us in an ultra-contemporary Japan. Action.

Par Émilie de Beaumont

TRISTAN AUER
HOMME D'INTÉRIEURS

"IL EST TOUJOURS INSPIRANT D'ALLIER CONTEMPORAIN ET CLASSIQUE."

Le Japon dans un écrin historique 18è : une rencontre inspirante ou un vrai défi ?

Depuis toujours, la France s'inspire de styles exotiques étrangers. Il est très fréquent de retrouver dans les intérieurs d'hôtels particuliers des pièces dédiées aux cultures asiatiques, les chinoiseries. L'orientation d'un Japon « pop » a été un moteur ; il est toujours inspirant d'allier contemporain et classique.

La demeure d'époque du Marquis de La Fayette : votre premier hôtel particulier ?

Pas tout à fait pour être honnête… J'ai eu la chance de participer à la rénovation d'une quinzaine d'hôtels particuliers, notamment celui du Crillon. Et j'ai, en ce moment même, un beau projet d'hôtel particulier dans le 7è arrondissement.

Ran - Le Bar ©Jérôme Galland

Dans vos actualités en 2019, il y a …

« **Car Tailoring** ». Un projet très personnel qui découle naturellement de ma passion pour la conduite et les belles choses. La voiture est pour moi tout sauf un lieu anodin … Elle est un refuge, un « entre-deux », dans nos vies et dans nos déplacements. J'ai voulu pousser à l'extrême l'idée de personnalisation où chaque propriétaire puisse retrouver ses goûts et ses habitudes dans l'habitacle de sa voiture. Je conçois pour chacun un stylisme et un scénario spécifiques … Et pourquoi pas demain dans un bateau ou dans un avion.

Trois lieux que vous avez hâte de découvrir à Paris ?

L'hôtel Sinner avec le groupe Evok, la ré-ouverture de la Samaritaine et le nouveau restaurant Ducasse au musée d'Orsay.

Votre plat préféré au Ran Paris ?

Le maki foie gras & anguille, le Black Cod et la poêlée de champignons. Me reste à tester les cocktails !

Votre endroit préféré pour vous poser au RAN ?

Les petites banquettes pour deux accolées aux fenêtres. C'était étrangement les emplacements les moins évidents à agencer sur le papier … et qui finalement s'avèrent les plus agréables avec la clarté du jour et l'aspect niche très intime en alcôve. Un emplacement légèrement en retrait mais parfaitement en phase pour voir tout ce qui se passe sur place de surcroît !

Un lieu où vous aimez poser vos valises entre deux chantiers ?

Chez moi, à Pigalle, avec ma femme et mes deux garçons.

Le dimanche à Paris, c'est déjeuner dans le salon familial, virée aux Puces ou brunch à Belleville ?

Plutôt une virée en dehors de Paris, au volant d'une de mes voitures de collection.

Hôtel Les Bains © Guillaume Grasset

Japan in an 18th century historic setting : an inspiring meeting or a real challenge ?

France has always been inspired by foreign exotic styles. It is very common to find in the interiors of mansions rooms dedicated to Asian cultures, the chinoiseries. The orientation of a « pop » Japan has been a driving force; it is always inspiring to combine the contemporary and the classic.

The period home of Marquis de La Fayette : your first private hotel ?

Not quite, to be honest… I had the chance to participate in the renovation of fifteen mansions, including that of Crillon. And I have, right now, a nice project of a mansion in the 7th arrondissement.

Your favourite spot to sit in Ran ?

The small benches next to the windows. It was strangely the least obvious locations on the paper to be arranged… and which finally turned out to be the most enjoyable with the daylight and the very intimate niche aspect of it. A location slightly apart but perfectly in phase to see everything that happens on the spot !

A place where you like to put your suitcases between two constructions sites ?

At home, in Pigalle, with my wife and two boys.

Sunday in Paris, is it lunch in the family room, trip to the flea market or brunch in Belleville ?

Rather a trip outside Paris, driving one of my classic cars.

In your news in 2019, there is …

« Car Tailoring ». A very personal project that stems naturally from my passion for driving and beautiful things. The car is for me everything but a harmless place… It is a refuge, an « in-between », in our lives and in our travels. I wanted to push to the extreme the idea of personalisation where each owner can find his or her tastes and habits in the cabin of their car. I design for each one a styling and a specific scenario… And why not, tomorrow in a boat or an airplane.

Three places that you cannot wait to discover in Paris ?

The Sinner Hotel with the Evok Group, the re-opening of the Samaritaine and the new Ducasse restaurant at the Musée d'Orsay.

Your favourite dish in Ran Paris ?

The Maki foie gras & eel, Black Cod and fried mushrooms. I still have to check out the cocktails !

Restaurant Ran © Jérôme Galland

www.tristanauer.com

À SUIVRE SUR INSTAGRAM
@TRISTANAUER
@TRISTANAUER_CARTAILORING

RAN
8 rue d'Anjou - Paris 8e

01 40 17 04 77
www.ran-paris.com

À SUIVRE SUR INSTAGRAM
@ranparis8

Avec vous
depuis 1947

M.Charraire
LÉGUMES ET FRUITS

mcharraire.fr
01.47.18.33.33
televente@charraire.fr

CHEZ OIM, AU BUS PALLADIUM
AVEC JULIEN SEBBAG

© *Jules Prunet*

Un « ovni », du « jamais vu », « j'adore », « impossible d'avoir une table »… On se chuchote et on se commente l'expérience Chez Oim depuis cet automne. Il faut être à Pigalle le mardi soir, avoir bien réservé en amont, et se laisser porter par la cuisine et la personnalité spontanées de Julien Sebbag aux fourneaux… Ou plutôt au chalumeau. Un chef pas comme les autres, qui monte sur scène sans se prendre au sérieux. Corsaire en cuisine, dandy des mers et graine de rockeur, Julien est notre coup de cœur de l'année !

An « UFO », something « never seen before », « I love it », « impossible to get a table »… We whisper to each other and we discuss the Chez Oim experience since the end of fall. You have to be in Pigalle on Tuesday evening, and have properly reserved in advance, and let yourself be carried by the spontaneous cuisine and personality of Julien Sebbag in the kitchen…Or preferably by the flames. A chef one of a kind, who gets up on stage without taking himself seriously. A pirate in the kitchen, a dandy of the seas and a rock star heart, Julien is our best pick of the year !

Par Adèle Lenormand

"L'EXPÉRIENCE COMMENCE BIEN AVANT L'ASSIETTE"

Un corsaire en cuisine

Il est jeune, talentueux, fan de Jack Sparrow, des Rolling Stones, du vintage et de brocantes en tous genres. Julien Sebbag nous embarque dans son (ses) univers et prend un malin plaisir à nous surprendre dès son accueil jovial car, selon lui, « l'expérience commence bien avant l'assiette ». La cuisine est pour Julien avant tout un prétexte à échanger avec les gens, ensuite un plaisir (et non des moindres).

Ancien étudiant en école de commerce, c'est lors d'une année d'échange à Londres que Julien se prend de passion pour la cuisine et pour le chef Yotam Ottolenghi. L'année suivante, il quitte Londres pour Tel Aviv afin de parfaire sa maîtrise des recettes méditerranéennes. Il travaille là-bas pour plusieurs maîtres en la matière dont **Dalida** et chez **Vitrina** pendant 9 mois (une « grossesse » dit-il). De retour à Paris, il frappe à la porte de **Miznon** au 22 rue des Ecouffes dans le 4è arrondissement parisien. Il se sent en famille, s'immerge à tous les postes et vit pleinement l'aventure de son nouveau restaurant d'adoption.

Entretemps, il finit ses études et remarque que le marché de la restauration s'ouvre à des concepts toujours plus innovants, le public aussi. Julien a alors l'idée de **Chez Oit** : « pourquoi pas la même chose mais chez toi ? » - « JeCuisineChezToi » se baptise Chez Oit ou vice-versa, et, le voilà parti dans ce pari un peu fou de se réinventer chez les autres, à domicile, en conservant son petit brin de folie.

Car sa cuisine, c'est lui. Une personnalité déjantée et festive, fruit de ses origines méditerranéennes et d'une jeunesse de rockeur-pirate passée entre Paris, Londres, Tel Aviv (et la lune aussi, on se demande parfois).

A pirate in the kitchen

He is young and talented, a Jack Sparrow and Rolling Stones fan, of vintage and secondhanded markets in every genre, Julien Sebbag leads us into his universe and takes malicious pleasure to amaze us from his cheerful welcome, because according to him, « the experience begins far prior to the plate ». The kitchen is for Julien above all an excuse to interact with people, then a pleasure (not least among them).

Former business school student, it was during his exchange year in London that Julien grew a passion for the cuisine and for the Chef Yotam Ottolenghi. The following year, he left London to Tel-Aviv in order to perfection his mastery in Mediterranean recipes. He worked there for various masters in the field including Dan Zouaretz (Dalida) and with Vitrina for 9 months (a « pregnancy » he said). Back in Paris, he knocked the Miznon door in 22 rue des Ecouffes in the 4th district of Paris. He feels at home, he plunged in all workstations and experienced fully the adventure of his new adoption restaurant.

Meanwhile, he finished his studies and noticed that the restauration market always discovers new, more innovative concepts, and the public too. Julien has then the idea of Chez Oit : « why not do the same thing but in your house ? » « JeCuisineChezToi » to baptised Chez Oit or vice versa, and there you have it a scoop in this crazy wager of reinvention in other's houses, home-based, maintaining his touch of madness.

Because his cuisine, it is his. A wacky and festive personality, an outcome of his Mediterranean origins and a rock star-pirate youth spent in-between Paris, London, Tel Aviv (and the moon too, as we question sometimes).

Chez Oim

Chez Oit devient Chez Oim lorsque Julien se sédentarise. Enfin en douceur, car Julien est trop jeune pour s'installer pour de bon donc ce sera le mardi uniquement, même sous la pression du succès !

À l'étage du Bus Palladium, dans un décor cool et tamisé, les tables sont dressées chaque mardi par le chef lui-même ; on y mange à l'assiette ou au kraft selon l'inspiration du chef, qui réinvente chaque semaine la cuisine comme le service. Une cuisine aux inspirations *Middle-East* qu'on partage, et c'est DÉLICIEUX. Au fil de la soirée, Julien nous invite à découvrir sa playlist à la joie de vivre contagieuse : chansons françaises, orientales, rock ou variétés israéliennes. On voyage le temps d'une soirée et l'on prend le pouls d'un autre Pigalle. Parce que le rock, c'est avant tout bouger les codes. Chaque mardi, c'est la folie et cela ne désemplit pas.

Chez Oim

Chez Oit becomes Chez Oim as Julien settles down. Very gently, because Julien is too young to settle down for good, so it will only take place on Tuesday, even with the pressure of success !

On the upper floor of the Bus Palladium, in a cool and subdued environment, the tables are prepared each Tuesday by the chef himself: we eat in plates or kraft according to the chef's inspiration, who reinvents each week the cuisine and the service. A cuisine with a sharing Middle-East inspiration, and it is DELICIOUS. Over the evening, Julien invites us to discover his cheerful contagious playlist: French songs, oriental, rock or Israeli varieties. You travel in time over the night and you take the pulse of another Pigalle. Because rock is first and foremost a rupture of codes. Each Tuesday, it is madness, and it does not empty.

CHEZ OIM
LE BUS PALLADIUM
6 rue Fontaine - Paris 9è
Le mardi soir uniquement

Sur réservation uniquement par mail :
reservation@chezoimparis.com

À SUIVRE SUR INSTAGRAM
@chezoimparis

OPÉRA en PLEIN AIR
MOMA GROUP

Tosca
Puccini

MISE EN SCÈNE
AGNÈS JAOUI

DIRECTION MUSICALE
YANNIS POUSPOURIKAS

DE JUIN À SEPTEMBRE 2019

DANS LES PLUS BEAUX SITES DE FRANCE

WWW.OPERAENPLEINAIR.COM

Billetterie : www.fnac.com www.carrefour.fr www.francebillet.com 0 892 68 36 22 (0,40€/min)

FROUFROU PARIS

LA NOUVELLE TABLE DU THÉÂTRE EDOUARD VII

Un peu, beaucoup, passionnément Froufrou : le restaurant du Théâtre Edouard VII a fait une rentrée remarquée à l'automne 2018 ! Pour sa bonne humeur, sa cuisine bourgeoise exquise et ses intérieurs canaille où l'on se sent si bien : la bonne surprise du triangle Haussmann-Madeleine-Opéra. C'est dans l'écrin mythique du Théâtre Edouard VII que Moma Group a réuni deux formidables tempéraments – Juan Arbalaez et Alexis Mabille – car rien n'est plus magique que de réunir deux talents à la mise en scène.

A little, a lot, passionately Froufrou: the restaurant at the Théâtre Edouard VII has made a remarkable start in the fall of 2018 ! For the great ambiance, the exquisite home cooking and comfortable interiors where one feels so good : a great surprise in the Haussmann-Madeleine-Opéra trio. It is in the mythical setting of the Théâtre Edouard VII that Moma Group brought together two great personnalities - Juan Arbalaez and Alexis Mabille - because nothing is more magical than to bring together two talents to the stage.

Par Suzanne Despioches

Restaurant Froufrou © Francis Amiant

Aux intérieurs, Alexis Mabille

Avec Froufrou, le célèbre créateur français Alexis Mabille décore son tout premier restaurant, y mettant tout son cœur et son talent. Il y a apporte son œil pointilleux, avec toute la précision qu'il apporterait à une collection haute-couture ; Froufrou est pensé dans ses moindres détails – jusqu'aux vieilles poignées de porte dénichées dans les greniers du Théâtre Edouard VII. La salle du restaurant est nimbée de grands rideaux bleu nuit, faisant écho à d'autres couleurs chaudes si bienvenues dans ce théâtre : bleu, or et terracotta en camaïeu pour un effet glamour et chaleureux.

For interiors, Alexis Mabille

With Froufrou, the famous French designer Alexis Mabille decorates his very first restaurant, putting in all of his heart and talent. He brings a keen eye with all the precision that one would bring to an Haute Couture collection; Froufrou is thought out in every detail - down to the old doorknobs unearthed in attics of the Théâtre Edouard VII. The restaurant is adorned with large dark blue curtains, echoing other warm colors so welcome in this theater : shades of blue, gold and terracotta for a glamorous and warm effect.

FROUFROU
10 place Édouard VII - Paris 9e
Ouvert 7/7, midi et soir
www.froufrou-paris.com

À SUIVRE SUR INSTAGRAM
@froufrouparis

"AU PRINTEMPS, LA TERRASSE DU FROUFROU NOUS PROMET DE BEAUX JOURS, ET DE BEAUX APÉROS, ON LAISSE NOS DEUX MAESTROS AUX FOURNEAUX !"

Aux commandes, Juan Arbelaez

Il est jeune, talentueux, un brin fêtard et de surcroît sympathique. Difficile de passer à côté de cette étoile montante, connue par Top Chef et désormais reconnue par les siens, aux manettes de plusieurs restaurants à Paris (Yaya – Plantxa – Levain – Vida – Maya – Limon) où il applique avec attention la même recette d'une gastronomie « cool » et ouverte sur son temps. Juan a quitté la Colombie à 18 ans pour réaliser son rêve : cuisiner à Paris. Son audace l'a vite propulsé dans les coulisses du Cordon Bleu où il se fait remarquer puis embaucher dans les cuisines des plus grands. Ce qui explique son aisance dans nos registres classiques français au Froufrou : son os à moëlle à la truffe est fréquemment qualifié de « tuerie », tandis que son épaule d'agneau confite est l'occasion de « hummm » auprès des convives, se partageant ses plats qui se révèlent encore meilleurs dégustés à plusieurs. La carte fait la part belle aux plats de partage : ce qui peut-être parfois un peu trop au goût du jour chez certains est chez lui une conviction sincère et profonde. Manger, c'est partager. Partager, c'est aimer. Partager pour s'amuser. S'amuser après manger. Pas de grands plats sous cloche, mais des casseroles en cuivre en guise d'assiette et un menu où il annote ses petites remarques en fonction de son humeur. Bref, Juan remet à sa sauce, et on adore !

At the helm, Juan Arbelaez

He is young, talented, a bit partygoer and also friendly. It is difficult to miss this rising star, known by Top Chef and now recognized by his peers, at the helm of several restaurants in Paris (Yaya - Plantxa - Bread - Vida - Maya - Limon) where he carefully applies the same formula of « cool » gastronomy and open on its time. Juan left Colombia at 18 to realize his dream of cooking in Paris. His audacity quickly propelled him to the Cordon Bleu where he was noted then hired by the kitchens of the greatest restaurants. This explains his ease with the French classical style at Froufrou : his bone marrow truffle is frequently described as « to die for » while his lamb shoulder confit provides the guests the opportunity to « hummm », sharing dishes that turn out even better when shared. The menu showcases some sharing dishes : that can sometimes be a little too trendy for some, but for him it is a sincere and deep conviction. Eating is sharing. Sharing is to love. Sharing for fun. Playing after eating. No large plates under cover, but copper pans as plates and a menu where he annotates his brief remarks based on his mood. In short, Juan does it his way.

© Benedetta Chialà

Restaurant Froufrou © Francis Amiant

ET SI PARIS TWISTAIT *LES COQUILLETTES ?*

©Benedetta Chialà

Des brasseries parisiennes aux plus grandes tables, la coquillette s'invite au creux de l'assiette – notamment chez Froufrou où le chef Juan Arbelaez nous invite à déguster sa version totalement addictive !

« Les Coquillettes truffées de mon enfance », servies généreusement à même leur casserole en cuivre et devenues en quelques mois seulement un best-seller très réconfortant. Une madeleine de Proust pour le talentueux Juan qui nous l'avoue entre deux bouchées : « Les miennes étaient sans truffe … » Qu'il se rassure : les nôtres aussi.

Parisian brasseries with larger tables, the shell pasta claims the plate - especially in Froufrou where chef Juan Arbelaez invites us to taste his totally addictive version !

« The truffle shell pasta of my childhood, » generously served in their copper pot and became in a few months a very comfortng bestseller. A "madeleine de Proust" (Proustian memory) for the talented Juan who confesses between bites : « Mine were without truffle … » Not to worry neither did ours.

Par Louise Voisin

À SUIVRE SUR INSTAGRAM
@froufrouparis
@juanarbelaezchef

Les miennes étaient sans truffe
Juan Arbelaez

Les Coquillettes truffées de mon enfance

PAR JUAN ARBELAEZ

Pour 4 personnes :

- 700 gr de coquillettes
- 500 ml de Crème UHT 35%
- 125 gr de parmesan
- 250 gr de Jambon Blanc *(encore mieux en gros cubes !)*
- 100 gr de Tartufatta à la truffe
- 30 gr de truffes noires en lamelles
- Sel, gros sel et poivre du moulin
- Une pincée de piment d'Espelette
- 150 ml d'Huile d'Olive Bio Kalios

Pour la cuisson des coquillettes

Mettre une casserole d'eau sur le feu, et y ajouter une belle poignée de gros sel. Une fois portée à ébullition, ajouter les coquillettes et les laisser cuire pendant 3 minutes. On mélange bien pour ne pas qu'elles accrochent au fond de la casserole ! Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter dans une passoire. Verser les coquillettes dans un saladier avec un peu d'Huile d'Olive Bio Kalios.

Pour la crème Parmesan

Dans une casserole, ajouter 500 ml de crème UHT 35% et la faire réduire. Une fois réduite, ajouter 100 gr de Parmesan râpé finement, puis remuer le tout à l'aide d'un fouet. Vérifier l'assaisonnement.

Pour le dressage

Dans une casserole, faire chauffer la crème parmesan, ajouter les coquillettes et le jambon blanc en morceaux. Ajouter ensuite la Tartufatta et vérifier l'assaisonnement. Dans une assiette creuse, un grand bol ou une jolie casserole en cuivre (selon vos envies !), dresser les coquillettes et ajouter en finition quelques copeaux de Parmesan, de belles lamelles de truffe et une pincée de piment d'Espelette.

©Benedetta Chialà

The truffle pasta shells of my childhood

BY JUAN ARBELAEZ

For 4 people :

- *700 gr of pasta shells*
- *500 ml of UHT cream 35%*
- *125 gr of Parmesan*
- *250gr of white ham (even better in big cube!)*
- *100 gr of truffle Tartufatta*
- *30 gr of black truffles sliced*
- *Salt, coarse salt and ground pepper*
- *A pinch of Espelette pepper*
- *150 ml of Olive Oil Bio Kalios*

To cook pasta

Put a pot of water on the fire, and add a generous handful of coarse salt. Once boiling, add the shells and cook for 3 minutes. Mix well so they do not cling to the bottom of the pan! When cooked, drain in a colander. Pour the pasta in a bowl with a little olive oil Bio Kalios.

For the Parmesan cream

In a saucepan, add 500 ml of UHT cream 35% and reduce. Once reduced, add 100 gr finely grated Parmesan and stir everything with a whisk. Check the seasoning.

To serve

In a saucepan, heat the Parmesan cream; add the pasta and ham pieces. Add the Tartuffa and check seasoning. In a deep plate, a large bowl or a cute copper pan (as you wish!), serve up the shells and garnish with some Parmesan, beautiful truffle slices and a pinch of Espelette pepper.

© Jérôme Galland

Inauguré en janvier 2019, le restaurant Ran fait déjà partie des tables dont on parle en ville. On y bouscule les moulures d'époque avec un décor signé Tristan Auer, une table japonaise et un duo extravagant à la direction artistique, Marc Zaffuto et Emmanuel d'Orazio. Pour être certains de tenir ce pari osé, Moma Group x Blackcode se sont adossés ensemble et ont « co-produit » cette nouvelle expérience parisienne.

Opened in January 2019, Ran restaurant is already part of the tables of which we discuss downtown. They overturn the molds of this time with a decor signed by Tristan Auer, a Japanese table and an extravagant duo in the artistic direction, Marc Zaffuto and Emmanuel d'Orazio. To be sure to meet this daring wager, Moma Group x Blackcode have collaborated together and have « co-produced » this new Parisian experience.

Par Suzanne Despioches

RAN PARIS,

LE SOLEIL LEVANT S'INVITE CHEZ LE MARQUIS

© Benedetta Chiala

Le lieu

Tokyo rue d'Anjou, ça donne le ton ? Ran ne fait rien comme les autres, à commencer par son décor. Installé dans l'un des plus majestueux hôtels particuliers parisiens, dans le très chic quartier du Faubourg Saint-Honoré, Ran revendique son cachet historique mais nous embarque aussitôt vers d'autres horizons tantôt épurés, tantôt fantaisistes sous l'impulsion de Tristan Auer qui conçoit ici un lieu alliant élégance, créativité et modernité. L'adresse ne s'enferme dans aucun code mais n'oublie pas ses boiseries d'époque et ses lettres de noblesse, celles de l'époque du marquis de La Fayette qui avait ici ses appartements et ses usages.

The place

Tokyo rue d'Anjou, sets the tone ? Ran is one of a kind, starting with its decor. Settle in one of the most majestic, private mansion in Paris, in a very chic neighbourhood in Faubourg Saint Honoré, Ran vindicates its historical character but also takes us to other horizons sometimes refined and full of fantasy in charge of Tristan Auer, who conceives here a place combining elegance, creativity and modernity. The place does not confine itself in any code but never forgets its woodwork of the era and its regal letters, those from the marquis de La Fayette era who had here his place and habits.

© Jérôme Galland

Gastronomie

Aux commandes en cuisine, le savoir-faire Blackcode – fondé par Romain Costa – qui œuvre à réinventer et faire découvrir le patrimoine gastronomique du Japon grâce à son portefeuille de marques parisiennes : Orient Extrême, Kinugawa, Yoko et The Cod House. Une vision contemporaine et élégante de l'art de vivre au Soleil Levant qui fait recette auprès d'une clientèle exigeante parisienne. La carte Ran, sous la houlette du chef japonais **Shubei Yamashita**, fait ici la part belle à la technique de *robata*, une méthode de cuisson japonaise aux pierres de lave permettant de griller subtilement viandes et poissons. La tradition séculaire des cuissons au feu et du cru s'ouvre à la modernité par un travail raffiné des ingrédients et des marinades. Le « tataki de bœuf subtilement parfumé à la truffe noire » ou la finesse d'un « carpaccio de saumon aux arômes d'agrumes japonais » se permettent quelques audaces, à commencer par emprunter ponctuellement des touches à la gastronomie française. Le carré d'agneau au miso rouge a déjà ses inconditionnels. À l'image de la belle pièce de côte de bœuf, la carte invite à des perspectives de partage entre convives.

Gastronomy

In charge of the kitchen, the Blackcode expertise – founded by Romain Costa – who works to reinvent and to discover the gastronomic patrimony of Japan thanks to its repertoire of Parisian trademarks : Orient Extrême, Kinugawa, Yoko and The Code House. A contemporary vision and an elegant art of living in Rising Sun creating recipes close to a demanding Parisian clientele. Ran's menu is under the leadership of the Japanese chef Shubei Yamashita, who performs the beautiful expertise of the robata technique, a Japanese cooking method with lava stones allowing to subtly grill meat and fish. The centuries-old tradition of cooking with fire and raw launches modernity to work with sophisticated ingredients and marinades. The « beef tataki subtly scented with black truffle » or the smoothness of a « salmon carpaccio with aromas of Japanese citruses » allowing some boldness, starting to punctually borrow a touch of French gastronomy. A rack of land in red miso has already its fans. Picturing the beautiful piece next to the beef, the menu invites new perspectives of sharing between guests.

"DANS UN JEU DE REFLETS ET DE MIROIRS, NOUS PLONGEANT DANS UNE ESPIÈGLE MISE EN SCÈNE"

© Benedetta Chialà

Vie

De son côté, Moma Group se passionne pour les maisons parisiennes qu'elle aime à remettre sur le haut de l'affiche en leur rendant leur gloire souvent oubliée et en leur insufflant les codes de sortie d'aujourd'hui. À l'instar d'autres restaurants en ville, on valorise au Ran l'expérience autant que la table. Certains soirs, de mystérieuses silhouettes apparaissent et disparaissent au fil des trois salons dans un jeu de reflets et de miroirs, nous plongeant dans une espièglе mise en scène. Les barmen, vêtus de carmin comme le reste de la salle, incitent dès l'arrivée à faire escale autour d'un cocktail aux notes japonisantes (les cocktails sont signés par le talentueux chef barman du Manko Paris, Gauthier Zucco).

On peut aussi, dans la petite alcôve contigüe au bar, choisir d'entamer une première ou deuxième partie de soirée, dans les halos de l'installation de néons « en suspens », signée de l'artiste Julie Gauthron. Pour les grandes tablées, un élégant salon privatif permet d'accueillir des déjeuners ou dîners à l'abri des regards (jusqu'à 14 personnes).

Life

On one hand, Moma Group is passionate about Parisian mansions, and loves to return them to top billing by restoring their glory sometimes forgotten and injecting them in the codes of going out nowadays. Following the example of other restaurants in town, at Ran we value the experience as much as the food.

Some evenings, mysterious silhouettes appear and disappear in the course of three lounges in a game of reflections and mirrors, immerging ourselves in a playful production. Bartenders, dressed in carmine as the rest of the room, encourage since the arrival to procure yourself a cocktail with Japanese notes (cocktails are signed by the talented Manko Paris' chef bartender Gauthier Zucco). And we can also, in the small alcove attached to the bar, choose to begin the first or second part of the evening, in the neon halos of the establishment « in suspense », signed by the artist Julie Gauthron. For large dinner parties, there is a private lounge that enables to welcome lunches or diners sheltered from sight (up to 14 people).

Maîtres des lieux

Il reçoit chacun comme un ami, a vogué parmi les plus beaux lieux parisiens et choisit de s'installer rue d'Anjou pour un beau voyage vers le Soleil Levant : Frédéric Gerval est aux commandes du « vaisseau » Ran en salle.

À la direction artistique, Marc Zaffuto et Emmanuel d'Orazio, animateurs extravagants des nuits parisiennes (Club Sandwich, Manko Cabaret …) injectent couleurs et fantaisies. Ils ont choisi pour la salle des combinaisons rouge « intense », made in Paris, car la couleur symbolise dans la culture japonaise la force, la puissance et l'éclat. Mais le rouge y est aussi synonyme de sincérité et de joie de vivre, d'optimisme, de vigueur, d'ardeur et de passion. En salle, ambiance science-fiction et programmation musicale inédite en bande-son ; **Florian Sailer**, aux platines au Bristol ou au Crazy Horse, signe une sélection hétéroclite aux sonorités japonaises pop. Et quelques crazy DJ & pop-ups « geisha / créatures » en fin de semaine et fashion week … Ran ne fait donc rien comme les autres donc on y run, on s'y pose, on s'y expose, on prend la pause : on ose !

Masters of the premises

He welcomes every guest as a friend, he navigated among the most beautiful places in Paris and has chosen to settle down rue d'Anjou for a beautiful journey towards the Rising Sun: Frédéric Gerval is in charge of the Ran's « ship » indoor.

The artistic direction, Marc Zaffuto & Emmanuel d'Orazio, extravagant entertainers of the Parisian nights (Club Sandwich, Manko Cabaret …) inject colours and fantasy. They chose for the lounge a combination of red « intense », made in Paris, because the colour symbolizes in Japanese culture the force, power and thunder. But the red is also synonym of sincerity, and joy of life, optimism, strength, fire and passion. In the lounge there is a science-fiction environment and pathbreaking music program and soundtrack; Florian Sailer, spinning records with Bristol or Crazy Horse, signs of heterogeneous selection of Japanese pop sonorities. And some crazy DJ & pop-ups « geisha/creatures » in weekends and fashion week … Ran is one of a kind so we got there to expose ourselves and exhibit ourselves, to pose : we dare !

© Benedetta Chialà

RAN
8 rue d'Anjou - Paris 8è

01 40 17 04 77
www.ran-paris.com

À SUIVRE SUR INSTAGRAM
@ranparis8

© J-P Salle

HÔTEL SALOMON DE ROTHSCHILD

La saga de la famille Rothschild est unique dans l'Europe du XIXe siècle : celle d'un empire financier sans précédent, et d'une passion partagée pour l'architecture et les collections d'œuvres d'art. Parmi la dynastie, Adèle et Salomon de Rothschild, un couple d'esthètes lié par leur passion des Arts. Témoin vivant de leur empreinte, l'Hôtel Salomon de Rothschild, joyau parisien, prête aujourd'hui son écrin historique à l'occasion d'événements prestigieux, tout en continuant le fil de sa vocation auprès des artistes d'hier et d'aujourd'hui.

The saga of the Rothschild family is one-of-a-kind in the nineteenth-century Europe : a combination of an unprecedented financial empire, a shared passion for architecture and collections of artworks. Among the dynasty, Adèle and Salomon de Rothschild, a couple of aesthetes related by their passion for the Arts. A living witness to their trace, the Hôtel Salomon de Rothschild, a Parisian gem, that today lends its historic setting for prestigious events, while continuing its mission to artists of the past and the present.

Par Adèle Lenormand

UN PALAIS À PARIS

DYNASTIE

Début XIXe siècle - De leur père « banquier des princes » en Allemagne, les cinq fils Rothschild vont recevoir l'appétit des affaires et vont conquérir l'Europe : Londres, Paris, Vienne, Naples et Frankfort.

Quelques enfants, fastes, et fêtes plus tard, le baron Salomon de Rothschild, le troisième et le plus discret des fils du baron James, épouse en 1862 sa cousine Adèle, petite fille du fondateur de la branche de Naples. En 1864, Salomon s'éteint de façon prématurée. En 1873, sa femme Adèle s'installe dans le 8e arrondissement sur les terrains de l'ancienne propriété du financier Nicolas Beaujon, La Folie Beaujon. Et s'y installe en 1878, dans l'actuel Hôtel Salomon de Rothschild, afin d'y abriter les riches collections du couple, allant des objets d'art de la Renaissance au XVIIIe siècle : des collections disposées dans un cadre typique du style éclectique en vogue alors dans toute la plaine Monceau.

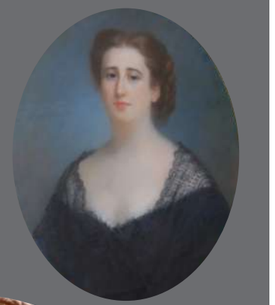
Adèle de Rothschild aime voyager, les Arts, le théâtre et l'effervescence des salons parisiens. Sa demeure en sera la vitrine.

« Des collections disposées dans un cadre typique du style éclectique en vogue alors dans toute la plaine Monceau »

Dynasty

In the early nineteenth century - from their father « banker of princes » in Germany, the five Rothschild's sons inherited the appetite for business and will conquer Europe: London, Paris, Vienna, Naples and Frankfort.

Some children, opulence and festivities later, Baron Salomon de Rothschild, the third and most discreet son of Baron James, married in 1862 his cousin Adèle, granddaughter of the founder of the Naples branch. In 1864, Salomon died prematurely. In 1872, his wife Adèle took possession of the 8th district on the grounds of the former property of financier Nicolas Beaujon, La Folie Beaujon. And settled there in 1873, in the current Hôtel Salomon de Rothschild, to house the couple's rich collections, ranging from art objects since the Renaissance to the eighteenth century: collections displayed in the typical eclectic style in vogue throughout the Monceau plain. Adèle de Rothschild enjoyed travelling, the Arts, the theatre and the artistic effervescence of Parisian salons. Her home would be the showcase.



Salomon et Adèle de Rothschild © Barnabé Moinard / Fondation des Artistes

MAISON D'ART

En 1922, Adèle s'éteint dans sa demeure, faisant par-là de l'État français le légataire universel de ses collections comme de leur écrin. La maîtresse des lieux tient à ce que la première vocation de sa demeure soit de servir la cause des artistes vivants ; aujourd'hui encore, en parallèle de nombreuses expositions, l'hôtel particulier accueille fondations et associations participant au rayonnement des Arts.

Cette année, la Fondation des Artistes apporte, entre autres projets, son soutien à l'artiste Laure Prouvost pour la réalisation du pavillon français de la Biennale de Venise.

Récemment encore, le grand succès de l'exposition FUKAMI (Japonismes), qui s'est déroulée à l'été 2018 à l'Hôtel Salomon de Rothschild de Tokyo en collaboration avec le musée d'Art Contemporain de Tokyo, a conforté cette belle trajectoire artistique auprès du public.

©J-P Salle

Art Museum

©J-P Salle

In 1922, Adèle dies in her home, thereby making the French State the sole legatee of her collections and their case. The master of the place wants that the primary purpose of her home be to serve the cause of the living artists; today, in parallel with many exhibitions, the mansion accommodates foundations and associations participating in the influence of the Arts.

This year, La Fondation des Artistes brings, among other projects, its support to the artist Laure Prouvost for the realisation of the French pavillion of the Venice Biennale.

Recently again, the great success of the exhibition FUKAMI (Japanism), which took place in the summer of 2018 at the Hôtel Salomon de Rothschild in Tokyo in collaboration with the Museum of Contemporary Art of Tokyo, has reinforced this beautiful artistic trajectory to the public.

« Les heureux invités y découvriront le temps d'un déjeuner, d'une soirée ou d'une journée, les nombreux apparats de la demeure d'époque »

Dessert par Kaspia Receptions ©J-P Salle

UN PALAIS À LOUER

A palace for rent

L'Hôtel Salomon de Rothschild, classé Monument Historique depuis 2005, est dans le portefeuille Viparis depuis 2014. Les heureux invités y découvriront le temps d'un déjeuner, d'une soirée ou d'une journée, les nombreux apparats de la demeure d'époque : les imposants volumes de l'escalier à double révolution, agrémentés de sublimes torchères – les élégantes balustrades faisant balcons sur l'atrium – la verrière d'époque – les salons historiques… Défilés de mode, cocktails en ville, présentation de presse, journées d'étude, déjeuners sur l'herbe aux beaux jours : à l'Hôtel Salomon de Rothschild, toutes les réceptions s'envisagent pour continuer de faire vivre la magnificence de la saga Rothschild.

The Hôtel Salomon de Rothschild, listed as a historical monument since 2005, has been in the Viparis portfolio since 2014. The happy guests will discover during lunch time, a night event or a daytime reception, the many pageantry of the historic home : the imposing volumes of the double-revolved staircase, embellished with sublime torches - the elegant balustrades serving as balconies on the atrium - the vintage canopy - the historic salons… Fashion shows, cocktails in the city, press presentation, study days, lunches on the grass in fine weather: at the Hôtel Salomon de Rothschild, all the receptions are planned to continue to live the magnificence of the Rothschild saga.

HÔTEL SALOMON DE ROTHSCHILD

Réceptions sur mesure
Traiteur Kaspia Réceptions

11 rue Berryer - Paris 8e

Tel. +33 (0)1 71 93 75 43

Location & Réceptions :
laure.parot@hsr.paris

À SUIVRE SUR INSTAGRAM
@hotelsalomonderothschild

LE CABINET DE CURIOSITÉS

The Cabinet of curiosities

L'Hôtel Salomon de Rothschild a conservé l'exceptionnel cabinet de curiosités rassemblant les collections personnelles du baron et de la baronne. On y retrouve un décor inédit de vitraux anciens, des murs tapissés de cuir de Cordoue, une tapisserie du XVII[e] siècle, ainsi qu'un ensemble de jades chinois sculptés, de dessins, d'armes orientales ou de porcelaines anciennes... Le fruit des souvenirs d'un couple esthète. Ce lieu très personnel est ouvert au public à travers un programme de visites-conférences au cours desquelles est retracée l'histoire du lieu et de ses propriétaires.

The house has preserved the exceptional cabinet of curiosities gathering the personal collections of the baron and baronness. There is a unique decor of old stained-glass windows, walls lined with Cordoba leather, a seventeenth century tapestry, and a set of carved Chinese jades, drawings, oriental weapons or antique porcelain... The fruitful result of memories of an aesthetic couple. This very personal place is open to the public through a program of conferences tours during which the history of the place and its owners is explained.

Inscription auprès de La
Fondation des Artistes
Tel : 01 45 63 59 02

© Barnabé Moinard / Fondation des Artistes

©J-P Salle

RESTAURANT LAPÉROUSE

UNE ROMANCE PARISIENNE

L'iconique restaurant Lapérouse hibernera quelques semaines cet hiver pour parfaire ses fresques et ses lustres avec le souci de conserver ce qui fait tout le charme de ses salons : la patine du temps. Un « rafraîchissement » davantage qu'un renouveau mais avec quelques audaces : la décoration avec Laura Gonzalez, la pâtisserie avec Christophe Michalak, le tout chapeauté par la direction artistique de Cordelia de Castellane, soucieuse de respecter la magie du lieu et d'y proposer un nouveau souffle. Nouvel élan aussi en cuisine avec le chef Jean-Pierre Vigato qui viendra ici ouvrir les nouvelles pages gastronomiques de la maison Lapérouse.

The iconic restaurant Lapérouse will hibernate for a few weeks this winter, to refine its frescoes and chandeliers with great care to preserve the unique charm of its small dining rooms: the patina of time. A «restoration» more than a renovation but with some daring touches : decoration from Laura Gonzalez, pastry creations from Christophe Michalak, all artisticaly directed by Cordelia de Castellane, mindful to respect the magic of the place and yet revive with a new breath. New momentum also in the kitchen, with the chef Jean-Pierre Vigato, who will come to introduce new gourmet pages to the Lapérouse home.

Par Émilie de Beaumont

Marchand de Vin

1766 - Un limonadier rachète ce petit hôtel particulier sur les quais de Seine. L'ambition est de convertir l'adresse en « marchand de vin » à proximité du marché des volailles. Très vite, ce dit-limonadier, Lefèvre, détrône ses voisins par la qualité de ses bouteilles et des mets qu'il sert. Les mandataires et les habitués du marché y ripaillent avec entrain et appétit ; l'auberge fait le plein si bien que Lefèvre décide d'ouvrir à ses hôtes de passage les chambres de domestique du 1er étage : les petits salons de Lapérouse sont nés.

In 1766, a limonadier bought this small mansion on the Seine. The ambition is to convert the location into a « wine shop » near the poultry market. Very quickly, the said limonadier Lefèvre dethrones his neighbours by the quality of his bottles and the dishes that he serves. Agents and market regulars feast with gusto and appetite ; the inn is full so Lefèvre decided to open to passing guests, the servants' rooms on the 1st floor : Lapérouse small dining rooms were born.

La Belle Otéro

"On ne vit pas de ce que l'on mange, mais de ce que l'on digère."

Alexandre Dumas

L'époque Lapérouse

1850 - Nouvel aura avec Jules Lapérouse. Tenu en estime par nombre de ses pairs, le nouveau propriétaire met son restaurant au cœur de la carte de l'intelligentsia parisienne et des galants de l'époque. Georges Sand, Victor Hugo, Émile Zola, Charles Baudelaire, Guy de Maupassant, Alfred Musset, Gustave Flaubert … Le lieu prend des airs de salon littéraire. Les intellectuels y griffonnent, les politiques y batifolent, les galants y fanfaronnent, ou vice-versa. Lapérouse aimante le Tout Paris. En 1878, Lapérouse devient officiellement Lapérouse, rendant hommage à son propriétaire mais aussi au grand navigateur Jean-François Lapérouse.

1850 – New aura with Jules Lapérouse. Held in esteem by many of his peers, the new owner establishes his restaurant in the heart of the Parisian intelligentsia and literary artists of the time. George Sand, Victor Hugo, Émile Zola, Charles Baudelaire, Maupassant, Alfred Musset, Gustave Flaubert … The place becomes a meeting place for literary artists. Intellectuals scribble there, politicians frolic there, gentlemen swaggering there, or vice versa. Lapérouse attracts of all of Paris. In 1878, Lapérouse officially became Lapérouse, paying tribute to its owner but also to the great navigator Jean-François Lapérouse.

"Respirer Paris, cela conserve l'âme" *Victor Hugo*

Escoffier

À l'arrivée d'Escoffier à la tête de la maison, un autre page s'annonce. Le « roi des cuisiniers » et « cuisinier des rois » ambitionne d'installer Lapérouse parmi les meilleures tables françaises. Lapérouse continue d'être un haut lieu parisien en s'ouvrant davantage aux notables, personnalités politiques et hommes d'affaires établis. On s'y croise, on s'y hèle, on s'y cache surtout ! Les petits salons privés deviennent l'antre des amours des sénateurs et des cocottes qui, miroir à l'appui, vérifient la validité des diamants reçus. Lapérouse, le restaurant où il fait bon s'encanailler à l'abri des regards et être vu !

At the arrival of Escoffier in charge of the kitchen, a new page is turned. The "cook to kings" and "king of cooks" aims to install Lapérouse among the best French tables. Lapérouse continues to be a top Parisian destination for well-known personalities, politicians and established businessmen. To meet, to hail but especially to hide! The small private rooms become the hideaway of senators' lovers and mistresses, a place to confirm, check the validity of the diamonds received. Lapérouse, the restaurant in which to slum away from unwanted looks and be seen !

"Mon médecin m'a recommandé d'arrêter les petits dîners pour quatre. À moins qu'il n'y ait trois autres personnes. "

Orson Welles

À présent

Les années passent, les illustres aussi, les salons demeurent. Eugène Delacroix, Hector Berlioz, Sarah Bernhardt, Orson Welles, Wallis Simpson, François Mitterrand … On dit que Serge Gainsbourg y rencontra Jane Birkin, on dit tant et si peu … car les petits salons se font forts de taire leurs secrets.

The years pass, as do the illustrious, the dining rooms remain. Eugene Delacroix, Berlioz, Sarah Bernhardt, Orson Welles, Wallis Simpson, François Mitterrand … it is said that Serge Gainsbourg met Jane Birkin, it says so much yet so little … because these small rooms keep their secrets.

LAPÉROUSE
51 quai des Grands Augustins - Paris 6è
www.laperouse.com

À SUIVRE SUR INSTAGRAM
@laperouse_paris

© Jules Prunet

© Jules Prunet

MONA BISMARCK

DAME FATALE

This photograph is Courtesy of The Cecil Beaton Studio Archive at Sotheby's

Elle est élue en 1833 « la femme la plus élégante au monde » par Coco Chanel, Lucien Lelong et Jeanne Lanvin. Libre et charismatique, Mona Travis Stader de son vrai nom, a côtoyé les influents, jusqu'à en épouser cinq d'entre eux. Très friande de la *society*, Mona serait sûrement aujourd'hui de tous les Instagrams mais, voilà, c'était une époque où les influentes se produisaient avant tous parmi de petits cercles d'artistes et d'initiés… Ce qui nous la rend d'autant plus séduisante. À Paris, quai de New York plus exactement, un hôtel particulier porte son nom et nous rappelle sa mémoire.

She was chosen in 1833 as « the most elegant woman in the world » by Coco Chanel, Jeanne Lanvin and Lucien Lelong. Free and charismatic, Mona Travis Stader, her real name, mixed with influential people, to the point of marrying five of them. Very fond of the society, Mona would surely now be on all Instagrams, but there was an earlier time when meeting influential people occurred among small circles of artists and insiders… What makes her that much more appealing. In Paris, quai de New York, more precisely, a private mansion is named after her and reminds us of her memory.

Par Émilie de Beaumont

Hôtel Mona Bismarck ©J-P Salle

Née au cœur de l'Amérique profonde du Kentucky en 1897, Margaret Travis Stader épouse, en 1926, Harrison Williams, l'un des hommes les plus riches des États-Unis. Avec déjà deux mariages à son actif lors de cette union, elle donne la cadence d'une vie romanesque où l'on ne s'ennuie jamais. La notoriété, et la fortune de son époux, lui ouvrent les portes d'une société se partageant entre Londres, New-York, Paris, Long Island et Capri. Véritable muse, défiant les conventions, Mona aime la grande vie et le glamour. Leur voyage de noces est un tour du monde à bord du Warrior, l'un des plus somptueux bateaux de plaisance au monde. Mona voit le monde en grand !

CINQ MARIAGES, ET UNE FONDATION

1953, mort de Harrison. Mona rebondit et épouse en 1955 le comte Edouard von Bismarck, petit-fils du chancelier Otto von Bismarck, un « ami de toujours », ajoutant par là un beau pedigree noble à sa fortune. Cela sera son quatrième mariage. Le couple s'installe à Paris, d'abord à l'Hôtel Lambert, puis dans un hôtel particulier au 34 avenue de New-York dans le 16e arrondissement. Un an après la mort de son quatrième époux, elle convole avec le médecin de celui-ci, Umberto de Martini, qui a 14 ans de moins qu'elle, et poursuit sa légende.

À sa mort, en 1983, Mona Bismarck lègue une importante partie de sa fortune à la création d'une fondation qui voit le jour en 1986, le **Mona Bismarck American Center** dont la vocation s'affirme comme « pont » culturel entre la France et les États-Unis, les deux pays de cœur de notre héroïne, afin de soutenir « l'amitié unique entre les peuples français et américain à travers les arts, la mode et la culture ».

"L'amitié unique entre les peuples français et américain à travers les arts, la mode et la culture"

Hôtel Mona Bismarck ©J-P Salle

Born in the heart of deep America in Kentucky in 1897, Margaret Travis Stader marries in 1926 Harrison Williams, one of the richest men in the United States. With already two marriages to her credit when they married, she lives a romantic life where you never get bored. The fame and fortune of her husband opened the doors of a society divided between London, New York, Paris, Long Island and Capri. True muse, defying conventions, Mona loves the great life and glamor. Their honeymoon is a trip around the world aboard the Warrior, one of the most luxurious yachts in the world. Mona thinks big !

1953, death of Harrison. Mona rebounds and married in 1955 Count Edouard von Bismarck, great-son of Chancellor Otto von Bismarck, a « lifelong friend » adding thus a beautiful noble pedigree to her fortune. This will be her fourth marriage. The couple moved to Paris, first at the Hôtel Lambert, and then in a private mansion at 34 Avenue de New York in the 16th arrondissement. A year after the death of her fourth husband, she marries his doctor, Umberto Martini, who is 14 years younger, and the legend continues.

At her death in 1983 Mona Bismarck bequeathed a large part of her fortune to the creation of a foundation that was created in 1986, the ***Mona Bismarck American Center*** *whose mission emerges as a cultural « bridge » between France and the United States, the two countries cherished by our heroine, to support the « unique friendship between the French and American people through the arts, fashion and culture ».*

"Son extrême beauté et son élégance parfaite ont inspiré tous mes contemporains comme Balenciaga ou Cole Porter, ce merveilleux musicien qui a composé plusieurs chansons lui rendant hommage."

Hubert de Givenchy

"What do I care if Mrs. Harrison Williams is the best-dressed woman in town?"

(Song Ridin' High, by composer Cole Porter, 1936)

L'ICÔNE MONA BISMARCK

Sa beauté et son élégance captivent les esthètes et les artistes, à commencer par le peintre Salvador Dali, qui saisit sa beauté en 1943 dans son portrait « Mme Harrison Williams » du nom de son troisième époux. Toute sa vie, la « comtesse du Kentucky » entretient des relations privilégiées avec de grands personnages publics : les présidents Roosevelt et Einsenhower, le duc de Windsor, la princesse Grace de Monaco … Sans compter les personnalités des arts qu'elle chérit tout spécialement : Greta Garbo, Cristobal Balenciaga, Tennessee Williams, Paul Newman … Sa vie incarne une époque révolue, « Café Society », où le chic flirte sans cesse avec le romanesque.

Grande mondaine, elle garde un solide sens de l'amitié, comme en témoigne son intimité avec Hubert de Givenchy.

This photograph is Courtesy of The Cecil Beaton Studio Archive at Sotheby's

Her beauty and elegance captivated aesthetes and artists, beginning with the painter Salvador Dali, who captures her beauty in his 1943 portrait "Mrs. Harrison Williams" the name of her third husband. Throughout her life, the "Kentucky Countess" maintains special relationships with leading public figures: Presidents Roosevelt and Eisenhower, the Duke of Windsor, Princess Grace of Monaco ... Besides the personalities of the arts she cherishes especially : Greta Garbo, Cristobal Balenciaga, Tennessee Williams, Paul Newman ... Her life embodies a bygone era, "Café Society", where the chic flirts constantly with the romantic.

Great socialite, she keeps a strong sense of friendship, as evidenced by her intimacy with Hubert de Givenchy.

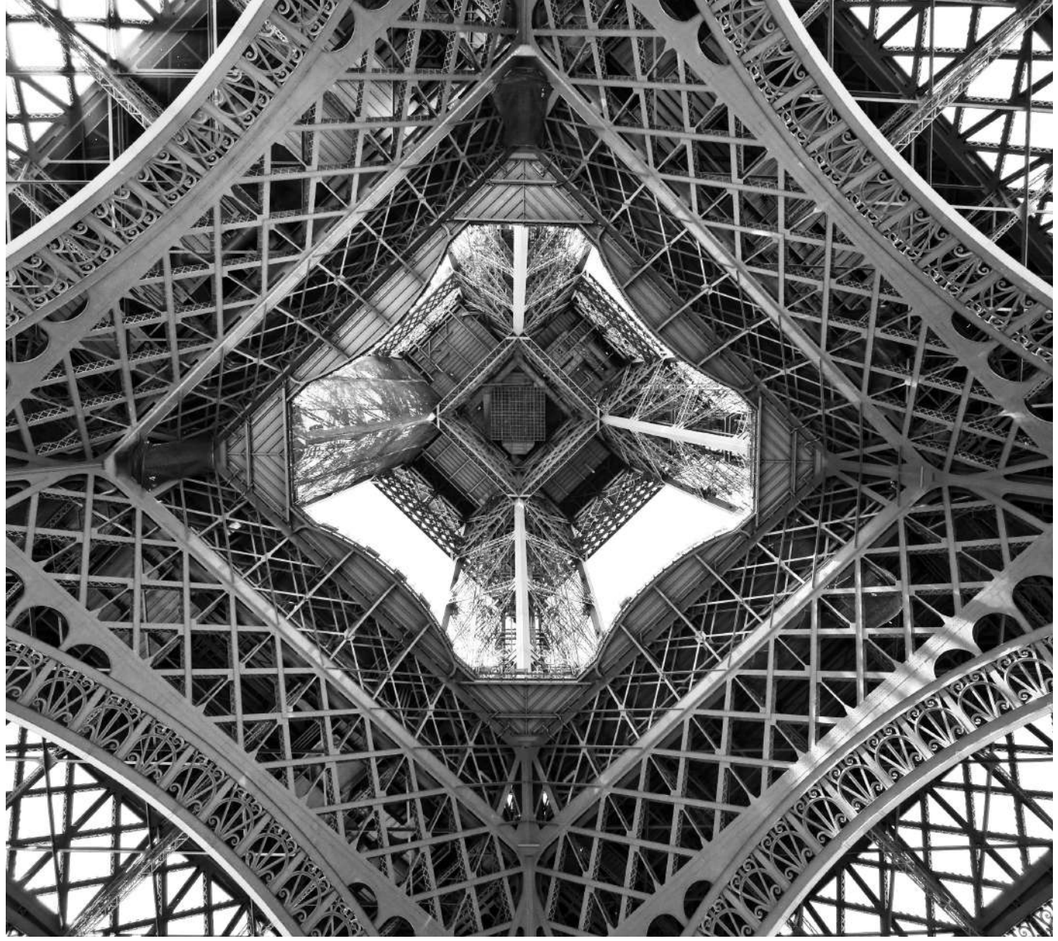
Hôtel Mona Bismarck X Kaspia Réceptions ©J-P Salle

MONA BISMARCK AMERICAN CENTER
Programmations artistiques et culturelles
34 avenue de New York - Paris 16e
www.monabismarck.org

À SUIVRE SUR INSTAGRAM
@monabismarck_americancenter

HÔTEL MONA BISMARCK
Réceptions sur-mesure
www.hotelmonabismarck.com

À SUIVRE SUR INSTAGRAM
@hotelmonabismarck



The home of our heroine would have been built in 1890 by architect Jean Guichard, on the banks of the Seine, in a classic French style. At the rear, the mansion hides a pretty terrace and private garden. The lounges also have the stamp of classic mansions: old woodwork, wallpapers with Chinese motif, fireplaces with mirrors ... The private mansion takes the name of the new landlady and therefore named Hôtel Mona Bismarck.

We can today experience the place differently: choose to participate in the rich artistic program proposed by the Mona Bismarck American Center (dance performances, concerts, unreleased exhibitions) or reserve time for an event with the possibility of renting a few rooms or the whole place in an amazing face to face with the Eiffel Tower, close to the Palais de Tokyo.

Under the leadership of the Moma Sélection board, the place is suitable for any type of event formats : conferences, lunches, cocktail parties, press presentations, showrooms or dances ... With a sensitivity to events affecting the visual and performing arts, spaces offer a fantastic playground and inspiration for film shoots, fashion shows, concerts and photo shoots through period rooms and popular garden in fine weather.

*The sublime **Kaspia Réceptions** catering contributes to the continuous quest for emotion, elegance and creativity unique to Mona, the eternal lady of the mansion.*

34 AVENUE DE NEW YORK

La demeure de notre héroïne aurait été bâtie en 1890 par l'architecte Jean Guichard, sur les bords de Seine, dans un style français classique. À l'arrière, la demeure cache une jolie terrasse et son jardin privé. Les salons ont aussi le cachet des demeures classiques : boiseries anciennes, papiers peints à motif chinois, cheminées à trumeaux ... L'hôtel particulier prend le nom de sa nouvelle maîtresse de maison et s'intitule dès lors **Hôtel Mona Bismarck.**

On peut de nos jours vivre différemment le lieu : choisir de participer à la riche programmation artistique proposée par le Mona Bismarck American Center (danse, performances, concerts, expositions inédites) ou s'approprier la maison le temps d'un événement avec la possibilité de louer quelques salons comme l'ensemble dans un époustouflant face-à-face avec la Tour Eiffel, à deux pas du Palais de Tokyo.

Sous la houlette de la régie Moma Sélection, le lieu s'adapte à tout type de format événementiel : conférences, déjeuners, cocktails, présentations presse, showrooms ou soirées dansantes ... Avec une sensibilité pour les événements touchant aux arts visuels et performatifs, les espaces offrent un formidable terrain de jeux et d'inspirations pour tournages, défilés de mode, concerts et shooting photos à travers son enfilade de salons d'époque et son jardin prisé aux beaux jours.

L'offre du traiteur **Kaspia Réceptions** sublime dans la continuité cette quête d'émotion, d'élégance et de créativité, propre à la Mona, l'éternelle maîtresse de maison du lieu.

ARMARA

PÊCHE AUTHENTIQUE

« LA SÉLECTION DES POISSONS VIENT AVANT TOUT DE CE QUE LA MER OFFRE JOUR APRÈS JOUR »

Tel. +33 1 41 80 88 88

www.armara.fr

ENTRE DE BONNES MAINS,
MASSAGE AU TIGRE

Au Tigre, il y a bien sûr le yoga, sous toutes ses coutures et à toutes les voilures, mais aussi la possibilité de se faire masser par les meilleurs thérapeutes de Paris. Comme c'est l'hiver, et qu'on est paresseux, on a choisi de mettre en lumière tout de la philosophie du massage maison avec Élodie Garamond.

At Tigre, there is of course yoga, under all its seams and at all the sails, but also the opportunity to be massaged by the best therapists of Paris. Since it is winter, and we are lazy, we chose to highlight all the philosophy of home massage with Élodie Garamond.

Par Suzanne Despioches

AVEC ÉLODIE GARAMOND

" IL FAUT ÊTRE CAPABLE DE CONNECTER SON CORPS ET SON ESPRIT "

Comment définiriez -vous vos massages par rapports à des instituts traditionnels ?

Le Tigre propose des massages qui portent tous une tradition asiatique forte, réalisés par des experts en thérapies manuelles, et non pas en esthétique. La dimension mentale, voire spirituelle, est également très importante pour nous.

Accepter de se faire masser : est-ce, selon vous, inné ?

Il faut être capable de connecter son corps et son esprit. Si le cerveau tourne encore à plein régime, encombré de mille pensées parasites, le corps va moins profiter des bienfaits thérapeutiques du massage. C'est pour cette raison que nous commençons par quelques minutes de respiration méditative dans le protocole du massage du Tigre : afin de préparer le corps et le mental à s'apaiser mutuellement et à se détendre ensemble.

Comment choisissez-vous vos thérapeutes ?

Ce sont des rencontres ou des recommandations. Je sélectionne moi-même les équipes, je les teste tous même *(sourire)*.

Votre meilleur souvenir de massage à vous ?

Un massage ayurvédique avec un extraordinaire masseur indien, Sreeni, qui m'a massée à même le futon ... avec les pieds !

Ce que vous avez, au contraire, déjà regretté ?

Le massage « caresse », agréable mais inutile en soi puisqu'il ne laisse aucun souvenir une heure plus tard *(rires)*.

Dans une cabine du Tigre, on trouve ...

La bougie du Tigre – avec sa signature olfactive au thé rouge - des couvertures bien douces et des objets chinés au fil de mes voyages.

« Habiter son corps pour habiter le monde » : cette quête du corps et de l'esprit peut-elle selon vous se réaliser par le massage ?

Disons que cela participe activement à la réappropriation de son corps, à l'intention de se reconnecter à ses sensations plutôt que d'être un éternel passager clandestin de son propre corps. Bien sûr, le massage ne suffit pas mais c'est un élément du processus, d'où son importance dans l'ayurvéda.

L'huile de massage du Tigre a beaucoup de succès. Comment est venue cette idée puis sa composition ?

Son succès est déjà une belle surprise … Les gens apprécient autant sa texture que son parfum aux notes acidulées, ce qui me touche beaucoup puisque j'en ai moi-même fait la composition avec un nez ; une femme formidable qui a eu la patience de me laisser changer 17 fois les dosages pour arriver à l'adéquation voulue ! La recette : huile d'amande douce traditionnelle pour les propriétés adoucissantes et nourrissantes – huile de jojoba – huile de sésame pour ses propriétés de régénération et d'oxydation – macérât de thé rouge Rooibos pour la vitamine E, lui aussi un des plus puissants antioxydants …

Le massage que l'on trouve au Tigre Yoga Club et nulle part ailleurs ?

Le Massage du Tigre ! C'est une approche corporelle profonde et bienveillante visant à allonger les muscles, détendre les tendons, dénouer les articulations et harmoniser la chaîne musculaire. Les mouvements et les étirements visent à ouvrir le bassin et les hanches, là où se nichent les émotions… Nous l'avons conçu comme un subtil mélange de gestes et de codes yogis, ayurvédiques et balinais : une invitation au voyage et au lâcher-prise pour une reconnexion à soi.

Le plus beau compliment entendu à la sortie d'une cabine ?

« Le MEILLEUR massage de ma VIE », dixit une grande actrice française, très habituée à se faire masser, après avoir testé notre massage du Tigre.

LES CLUBS

LE TIGRE CHAILLOT
17/19 rue de Chaillot 75116 Paris

LE TIGRE RIVE GAUCHE
101 Rue du Cherche-Midi 75007 Paris

LE TIGRE NEUILLY
191 Av Charles de Gaulle 92200 Neuilly

LE TIGRE MARAIS
11 rue du Perche 75003 Paris

www.tigre-yoga.com

À SUIVRE SUR INSTAGRAM
@tigreyogaclub

"HABITER SON CORPS POUR HABITER LE MONDE "

How would you define your massages compared to traditional institutes ?

Le Tigre offers massages that all carry a strong asian tradition, made by experts in manual therapies, rather than aesthetics. Mental dimension, even spiritual, is also very important for us.

Agree to be massaged: is it, according to you, inborn ?

You have to be able to connect your body and your mind. If the brain is still running at full speed, overcrowded with a thousand parasitic thoughts, the body will less profit from the therapeutic benefits of massage. That is why we begin with a few minutes of meditative breathing in the protocol of the Tigre massage : in order to prepare the body and the mind to calm each other and to relax together.

How do you choose your therapists ?

They are tracked down or by recommendations. I chose myself the teams, I test them myself too (smile).

What is your best souvenir of a massage ?

An Ayurvedic massage with an extraordinary Indian massager, Sreeni, who massaged me on a futon … with his feet !

On the contrary, what massage you regretted ?

The massage « caress », nice but useless in itself since it leaves no souvenir an hour later (laughs).

In a cabin of the Tigre, we find …

The Tigre candle - with its olfactory signature to red tea - very soft blankets and objects found during my travels.

« To live in one's body to live in the world » : can this quest for the body and the mind be realized through massage ?

Let's say that it actively participates in the reappropriation of the body, intending to reconnect with feelings rather than being an eternal stowaway of your own body. Of course, massage is not enough but it's part of the process, hence its importance in Ayurveda.

The Tigre massage oil is very successful. How did you come up with this idea and its composition ?

Its success is already a nice surprise … People appreciate as much its texture as its scent with acidulous notes, which thrills me a lot since I myself made the composition with a nose; a wonderful woman who had the patience to let me change the dosages 17 times to reach the desired adequacy ! The recipe : traditional sweet almond oil for soothing and nourishing properties - jojoba oil - sesame oil for its regenerative and oxidative properties - red tea macerate Rooibos for vitamin E, also one of the most powerful antioxidants …

The massage found in Tigre Yoga Club that is not provided somewhere else ?

The Tigre Massage ! It is a deep and benevolent body approach to lengthen the muscles, relax the tendons, untie the joints and harmonize the muscle chain. The movements and stretches aim to open the pelvis and the hips, where the emotions are nestled … We designed it as a subtle blend of Yogi, Ayurvedic and Balinese gestures and codes: an invitation to travel and letting go for a reconnection to oneself.

The best compliment heard after leaving a cabin ?

« The BEST massage of my LIFE », says a great French actress, very used to being massaged, after testing our Tigre massage.

" LE MEILLEUR MASSAGE DE MA VIE ! DIXIT UNE GRANDE ACTRICE FRANÇAISE "

MARTA PARIS

HALTE CHIC AUX CHAMPS-ÉLYSÉES

Par Éric Romair - Photos Laurent Fau

Au sein du Fouquet's, le Marta Paris ose le mélange des genres à quelques pas de la plus belle avenue du monde. Une façade moderne, mélange de pierres de taille et de grandes baies vitrées invitant les curieux.

Derrière, le contraste. De hauts rideaux de velours invitant à l'intimité, la douce lumière des chandeliers trônant sur les cheminées en marbre, des papillons du bout du monde animés par la flamme des bougies. Où que le regard se pose, il est intrigué. D'alcôve en alcôve, on s'arrête sur les objets qui composent ce cabinet de curiosités unique : reliques mystérieuses de voyages passés, souvenirs anciens. Dans cette atmosphère feutrée où la nature semble s'être arrêtée, on devine la touche magique de Jacques Garcia.

Incroyablement paisible et pourtant tellement surprenant, l'espace s'anime tout au long de la journée. Lors d'un thé ou d'un jus détox au coin d'une cheminée l'après-midi. À l'occasion de grandes tablées quand vient l'heure du dîner, grâce à sa carte moderne, savoureuse et accessible. Mais un autre détail retient le regard. Une bibliothèque de vieux volumes, qui semble inviter au voyage. Pas par la lecture. Non. Par l'expérience. Dans la soirée, une musique discrète s'y fait entendre. Que se cache-t-il derrière ? Il suffit de la faire glisser.

Un long bar de granite, de modernes suspensions. Sur le mur, un néon « where is my mind » invite à perdre la raison ou à retrouver ses esprits. Au bar on choisit son cocktail création sur des cartes surprenantes… « Faits avec amour et un zeste de folie » peut-on lire sur l'une d'entre elle. Un zeste seulement ? Chaque soir, le bar vit, sous les sons distillés par des Djs méticuleusement choisis. Qu'ils soient parisiens ou de passage, célèbres ou moins célèbres, tous se retrouvent jusque tard dans la nuit à cette adresse discrète et branchée qui inspire les nuits parisiennes. Un lieu rare. Parole de Marta.

LE MARTA PARIS
HÔTEL FOUQUET'S BARRIÈRE
46 Av. George V - Paris 8e
www.hotelsbarriere.com

À SUIVRE SUR INSTAGRAM
@lemartaparis

Within the Fouquet's, le Marta Paris dares to mix genres, a few steps away from the most beautiful avenue in the world. A modern facade, a limestone mixture and large windows inviting the curious.

Behind, the contrast. High velvet curtains invite intimacy, the soft light chandeliers centre staged on marble fireplaces, butterflies that com frome the other side of the world animated by candlelight. Wherever the eye rests, it is intrigued. From alcove to alcove, we take in the objects that make up this unique collection of curios: mysterious relics of past trips, old memories. In this hushed atmosphere where nature seems to have stopped, we guessed the magic touch of Jacques Garcia.

Incredibly peaceful and yet so surprising, this space comes alive all through the day. During a tea or a detox juice by the fireplace corner in the afternoon. On occasion large tables at dinner time, thanks to its modern menu, tasty and affordable. But another detail catches the eye. A library of old books, which seems to invite to travel. Not by reading. No. By experience. In the evening, discreet music can be heard. What is hiding behind? Just take it in.

A long granite bar, modern suspensions. On the wall, a neon sign «where is my mind» invites to loose one's mind or to regain one's senses. At the bar we can choose cocktail creation on surprising cards… «Made with love and a touch of madness» can we read one of them. Touch only? Each evening, the bar comes to life under the pure sound of meticulously chosen DJs. Whether they are Parisian or just passing through, famous or less famous, all find themselves late into the night in this discreet and trendy address that inspires Parisian nights. A rare place. Marta's words.

" DE HAUTS RIDEAUX DE VELOURS INVITANT À L'INTIMITÉ "

SOLEIL D'HIVER
OMAANDA - *OUT OF NAMIBIA*

Inauguré en juillet dernier, Omaanda est cette promesse rustique chic que l'on nourrit quand on rêve de savane et d'Afrique vierge. Direction la Namibie, à moins d'une heure de Windhoek, où quelques heureux pensionnaires ont rendez-vous avec le luxe discret et les grands horizons. Un projet où Arnaud Zannier, propriétaire des lieux, nous montre que derrière beaucoup d'entrepreneurs et de bâtisseurs, il y a avant tout une graine d'aventurier.

Opened last July, the Omaanda is a rustic yet chic lodge that delivers on what dreams of savannah and virgin Africa are made of. In the direction of Namibia, less than one hour from Windhoek, where a few lucky residents enjoy discreet luxury and great horizons. A project where Arnaud Zannier, owner, shows us that behind many contractors and builders, there is above all a desire for adventure.

Par Émilie Patou

Une rencontre

L'histoire d'Omaanda est aussi celle de la rencontre amicale entre Arnaud Zannier – précurseur d'une hospitalité authentique et luxueuse – et d'Angelina Jolie, célébrité aussi talentueuse qu'engagée. C'est au cours d'un de ses séjours à Phum Baitang au Cambodge, autre territoire Zannier, que l'actrice confie à son hôte l'existence de ce petit bout d'Afrique à 10 000 kilomètres de là : une savane à contempler et à préserver dans le même respect et amour que le fait déjà le groupe Zannier dans son eden cambodgien.

Rêve évoqué en 2016, en collaboration avec la fondation Na/a'an ku sê, la famille Zannier acquiert près de 9 000 hectares de savane, baptisant leur nouveau territoire *Zannier Reserve.*

An encounter

The story of Omaanda is also that of the friendly meeting between Arnaud Zannier - precursor of an authentic and luxurious hospitality - and Angelina Jolie, the engaging and talented celebrity. It was during one of her stays in Phum Baitang Cambodge, another Zannier territory, the actress tells her host about this little piece of Africa, about 10,000 kilometres away: a savannah to contemplate and preserve with the same respect and love that the Zannier group already does in its Cambodian Eden.

Dream evoked in 2016, in collaboration with the foundation Na / a'an ku sê, the Zannier family bought nearly 9,000 hectares of savannah, naming their new territory the Zannier Reserve.

Hutte de luxe

Le camp se compose d'une dizaine de huttes inspirées de l'architecture traditionnelle *owambo*, dans l'esprit ethnique local. De toute part du lodge, la vue embrasse le paysage à 360 degrés sur les plaines, la savane et les montagnes en contre-fond. Le confort contemporain se fond dans le charme *owambo*, permettant aux voyageurs les plus exigeants de vivre le meilleur de l'authenticité locale. Enduits naturels aux murs, toits de chaume tressés main et artisanat namibien composent des décors chaleureux évoquant la terre et la nature. Comme dans ses autres lieux, Arnaud Zannier privilégie ici un luxe discret.

Le cœur vivant d'Omaanda ? Le *boma*, petit espace fortifié, ceinturé de pans de bois, où se déroule le dîner traditionnel autour du feu, rendez-vous des hôtes d'Omaanda à la nuit tombée, dans la tradition ancestrale de la vie tribale. À travers la respiration des flammes, les rugissements de la savane en bande-son et le ciel étoilé en toile de fond, le *boma* évoque les souvenirs de l'ancien monde africain. Moins tribal, mais tout aussi magique au camp, la piscine chauffée à débordement ouverte sur le bush …

Luxury Lodges

The camp consists of a dozen huts inspired by the Owambo traditional architecture, respecting the local ethnic spirit. From all sides of the lodge, the view takes in the landscape at 360 degrees, incredible view of the plains and savannah against a mountain backdrop. Contemporary comfort blends with the Owambo charm, allowing the discerning traveller to experience the best of local authenticity. Natural wall covers, hand-woven thatch and Namibian crafts warm up the decor evoking the earth and nature. As in his other places, Arnaud Zannier here favours understated luxury.

The heartbeat of Omaanda ? The boma, a small fortified space, surrounded by wood panels, is where the traditional dinner takes place around the fire, the meeting place for the guests of Omaanda at night, in the ancestral tradition of the tribal life. Through the breathing flames, the roar of the savannah sounds and the starry sky in the background, the boma evokes memories of the ancient African world. Less tribal, but just as magical at the camp, the heated infinity pool open on the bush …

Savane

De leur terrasse privée, les hôtes peuvent contempler le *dam* où les animaux viennent s'abreuver à la nuit tombante. Une nature luxuriante et vivante – accessible de plain-pied – et que l'on découvre également lors des « game drives », à pied ou en 4x4, proposés chaque jour sur la trace du zèbre, rhinocéros, girafe, koudou, élan, oryx, léopard ou babouin… qui sont ici en nombre. Intrinsèquement liée au projet, la **Fondation Na/a'an ku sê** – sous la houlette de Rudie van Vuuren et de sa femme Marlice – œuvre sans relâche pour préserver l'espace naturel local. À leur actif, un hôpital pour rhinocéros et éléphants financé par la **Fondation Jolie-Pitt**. Et le souci plus global de sensibiliser notre planète à la nécessité de préserver le monde sauvage.

Omaanda se combine idéalement avec un safari dans les réserves naturelles d'Etosha pour les voyageurs voulant optimiser leurs chances d'apercevoir les Big Five – ou un peu plus loin, mais facilement accessible, l'archipel des îles du delta de l'Okavango dans le cœur vibrant du Botswana.

À moins d'une heure de Windhoek, tous les ingrédients nécessaires au repos du ranger – piscine chauffée, spa, repas gourmets – font d'Omaanda un lieu exquis avant de reprendre le cours de nos vies citadines.

Savannah

From their private terrace, guests can contemplate the dam where animals come to drink at nightfall. A lush and lively nature - accessible on foot – it can also be discovered during « game drives », on foot or in a 4x4, offered every day on the trail of zebra, rhinoceros, giraffe, kudu, elk, antelope, leopard or baboon … which are here in large numbers. Intrinsically linked to the project, the Na / a'an ku Foundation - led by Rudie van Vuuren and his wife Marlice – they work tirelessly to preserve the local natural spaces. They have to their credit a hospital for rhinoceros and elephants funded by the Jolie-Pitt Foundation. And the more global concern to sensitize our planet to the need to preserve the wilderness.

Omaanda is ideally combined with a safari to the Etosha game reserves, for travellers wanting to maximize their chance of seeing the Big Five - or a little further, but still easily accessible, the archipelago of the Okavango Delta islands, at the heart of Botswana.

Less than one hour from Windhoek, it offers all the necessary ingredients for a ranger's rest - heated pool, spa, gourmet meals – it makes Omaanda an exquisite place before returning to the reality of our urban lives.

À SUIVRE SUR INSTAGRAM
@zannierhotels

OMAANDA LODGE
Farm No. 78, East Kapps Farm
Windhoek, Namibia

www.omaanda.com

DÉCOUVRIR LA COLLECTION DES HÔTELS ZANNIER

www.zannierhotels.com

SOUS L'OLIVIER, *BREAK MARRAKCHI AU BELDI*

Dans la famille Leymarie, je demande le Beldi ! Pas un, mais deux. Le premier à Marrakech, dans un jardin d'Eden et de merveilles, sous forme d'un vaste douar où l'on vient séjourner une heure, une journée, une semaine ou une vie. Le deuxième, à une heure de là, sur la route des vacances et du « sud », pour une déconnexion programmée. Détox, détente et déconnexion au programme de votre échappée au Maroc, mais c'est sans compter sur le sens de la fête de vos hôtes aux manettes, qui se proposent d'organiser vos plus belles fêtes façon Beldi ou Mille et Une Nuits. On en arrive même à se creuser la tête pour trouver une occasion de fêter l'amour et l'amitié tant il est ici merveilleux de venir célébrer les plaisirs de la vie.

In the Leymarie family, I ask the Beldi ! Not one, but two. The first in Marrakesh, in a Garden of Eden full of wonders, as a large douar where people come to stay for an hour, a day, a week or a lifetime. The second, an hour away, on the vacation and « south » trail, for a planned disconnection. Detoxification, relaxation and disconnection are all in the program but also you can count on a sense of celebration arranged by your hosts, who intend to organize for you incredibly beautiful festivals the Beldi way or Arabian Nights. We even manage to think up and find the time to celebrate love and friendship, as this is the place to celebrate life's wonderful pleasures.

Par Émilie de Beaumont

Beldi Country Club

Kasbah Beldi

LE BELDI COUNTRY CLUB

À 10 minutes de l'effervescence de la Médina, le Beldi est un jardin enchanté qui n'a plus de secret pour les Marrakchis en quête de verdure et d'authenticité. En marge des palaces qui, chaque année, poussent dans la palmeraie, le Beldi reste fidèle à sa recette d'un Maroc beldi et bon enfant. Des treilles, des artisans et des panamas : ne cherchez pas ici un luxe ostentatoire, la maison, dans l'esprit d'un douar, tient à maintenir un accueil « cool », authentique et spontané.

La vaste oliveraie – 15 hectares – accueille touristes de passage, expatriés habitués et artistes en villégiature, tous séduits par le chant des oiseaux, le charme du pisé et le parfum des roseraies. Un décor propice à la détente, « au chill beldi » mais aussi aux plaisirs de tous : des ateliers de poterie marocaine ou la fabrication du pain au traditionnel four à bois, un spa traditionnel aux allures de « bains du pacha », un mini souk à faire pâlir nos concept-stores les plus aboutis, quatre piscines pour roucouler de plain-pied ou à l'abri des regards … Qu'on est bien au Beldi.

Beldi Country Club

À SUIVRE SUR INSTAGRAM
@beldicountryclub

Beldi Country Club

At 10 minutes away from the excitement of Medina, the Beldi is a charming garden well known to Marrakchis in search of greenery and authenticity. Alongside luxury hotels, that each year grow in the palm grove, combining luxury and pleasure, the Beldi remains true to its formula for Morocco Beldi and friendliness. Trellises, artisans and panamas: do not look for ostentations luxury in this douar, the house wants to maintain a «cool» welcoming, authentic and spontaneous atmosphere.

The vast olive grove - 15 hectares - welcomes passing tourists, regular expatriates and vacationing artists, all seduced by the singing of birds, the charm of the mud bricks and the scent of rose gardens. A setting conducive to relaxation, «to chill Beldi style» but which also offers for everyone's enjoyment: Moroccan pottery workshops or making bread in the traditional wood oven, a traditional spa that looks like a «pasha's bath», a mini souk to rival with our most successful concept stores, four pools to bill and coo shamelessly or out of sight … we are so comfortable at the Beldi.

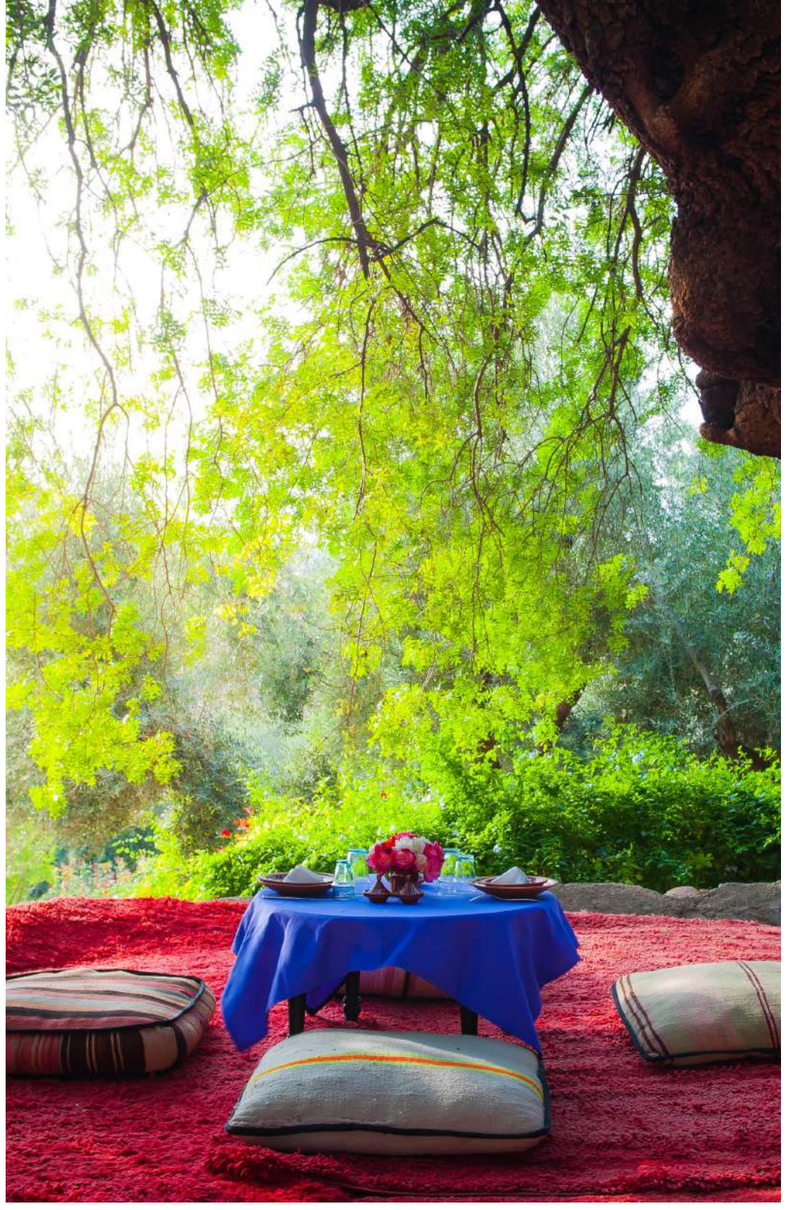
BELDI COUNTRY CLUB

Km 6, route du Barrage
Marrakech – Maroc

38 chambres et suites
Hôtel de charme, restaurant, souk & spa
www.beldicountryclub.com

ROCK THE KASBAH

Le « barrage » à Marrakech, c'est un peu la promesse de l'ailleurs tout près. Il y a Fontainebleau pour Paris, les Hamptons pour Manhattan, Hamstead pour South Kensington ou Capri pour Napoli … Il y a Takerkoust pour Marrakech ! On prend la route, on s'évade du brouhaha pour, avant tout, le plaisir de quitter la ville ; et la Kasbah Beldi, le petit frère du Beldi Country Club, tient ses promesses d'oisiveté. Bâtie sur les terres d'une ferme qui cultivait autrefois la vigne et l'olivier, la kasbah vit encore aujourd'hui des récoltes des villageois ; l'hospitalité se veut ici au plus proche de la nature. Pique-niques chics, balades dans l'oued et plongeons en piscine rythment des journées merveilleusement lascives. Conçues comme de longs bassins organiques, les deux piscines sont reliées par un mince ruisseau qui circule au milieu des pierres et des fleurs sauvages. Le hammam est chauffé au bois, la cuisine fraîchement débarquée du potager, les chambres « bergeries » peintes à la chaux et inspirées des kasbahs des montagnes.



On aurait pu en rester là, le voyage est déjà délicieux. Vos hôtes ont aussi le soin de planter ici les plus belles fêtes du pays.

Imaginez donc une colline entière pour vous amuser : illuminée par des centaines de lanternes à la tombée de la nuit, l'eldorado champêtre se réinvente le soir comme un décor de théâtre à ciel ouvert. Les tours en pisé deviennent des scènes de spectacle et les feux de bois crépitent au rythme des musiciens gnaouas pour des invités aux repas du pacha. Dîner et danser sous la voute céleste, quel plus beau rêve pour une fête ?

KASBA BELDI
14 chambres, 9 lodges, 2 maisons et 10 bergeries
Lac de Lalla Takerkoust
Village de Talet – Maroc

www.kasbahbeldi.com

À SUIVRE SUR INSTAGRAM
@kasbahbeldi

The «dam» in Marrakesh, a prelude to whatelse is nearby. There is Fontainebleau to Paris, the Hamptons to Manhattan, Hampstead to South Kensington or Capri to Napoli … There is Takerkoust to Marrakesh! We get on the road, escaping the hubbub and the pleasure of leaving the city ; and the Kasbah Beldi, the little brother of the Beldi Country Club, holds its own promises. Built on the grounds of a farm that formerly cultivated vines and olive trees, the villagers still harvest olives from the kasbah; the hospitality here is closer to nature. Chic picnics, walks in the river or the wadi and dive in the pool, a slow rhythm, wonderfully lascivious days. Designed as long organic ponds both pools are connected by a thin stream flowing among the stones and wild flowers. The steam bath is heated with wood, the kitchen filled with foods freshly picked from the garden, limewash «pastoral» rooms, inspired by the Kasbah mountains … We could have stayed there, the journey is already so delicious but that would be forgetting the hosts tenacity, wanting to share the pleasure of the most beautiful festivals of the country.

Imagine a whole hill of pleasure: illuminated by hundreds of lanterns at dusk, the country's gold mine reinvents itself in the evening as an open-air theatre set. The mud brick towers become show scenes and the wood fires crackle to the rhythm of the Gnawa musicians playing for guests invited to the pasha's meal. Dinner and dance under the sky, what could be better for a party ?

"ON PREND LA ROUTE,
ON S'ÉVADE DU BROUHAHA "

Victoria © Michael Gramm

WEST INDIES

72 HEURES À SAINT-BARTH

Des plages de sable blanc, une eau turquoise, un service aux petits soins, des boutiques à faire pâlir Saint-Germain-des-Prés… Et si Saint-Barth avait toutes les raisons d'être snob ? Pour vivre le rêve happy few, il vous faudra braver un atterrissage « à pic » depuis Saint-Martin (ou opter pour la navette maritime, qui a aussi son charme relatif en cas de forte houle) mais, même pour 72 heures, on y va (mais chic !).

White sand beaches, turquoise water, caring service, shops that make Saint-Germain-des-Prés feel small… What if Saint-Barth's had every reason to be snobbish ? In order to live the « happy few » dream, you will have to brave a « steep » landing from Saint-Martin (or take a maritime shuttle, which also has its relative charm in case of strong swell) but, even for 72 hours, it is worth going (but chic !).

Par Adèle Lenormand

DAY 1

Arrivée en fin d'après-midi pour les Parisiens (6 500 km de traversée), les New-Yorkais sont un peu plus frais et auront de l'avance (2 500 km de traversée). On prend ses marques, son apéro, sa mini-moke et on s'installe. Au **Christopher**, on adore. Pour le vaste deck géant, sa splendide piscine paysagée à débordement sur l'océan et ses lits de soleil abrités des alizés en contrebas de la Pointe Milou.

19h30. Oubliez la tentation du room service ! On file au **Victoria**, la nouvelle adresse de l'île installée de plain-pied sur la jetée. Magnifique cocktail-bar pour une belle entrée en matière aux Caraïbes et quelques antipasti ensoleillés car l'Italie fait toujours recette, même aux Caraïbes. Attention, on s'habille à Saint-Barth… Gypset de jour, jetset la nuit !

Hôtel Christopher

Hôtel Christopher

Victoria © Michael Gramm

DAY 1

*Arrival at the end of the afternoon for Parisians (crossing of 6,500 km), New-Yorkers are a little cooler and will be ahead (2,500 km crossing). We arrive, take a bite, our vehicle and we settle down. At **Christopher's**, we enjoy. For the huge giant deck, its beautiful landscaped pool overflowing the ocean and its sun beds sheltered from the trade winds below Pointe Milou.*

***7:30pm.** Do not get tempted by room service ! We drive to **Victoria**, the new address of the island built over the pier. There is a fantastic cocktail bar for a good introduction to the Caribbean and some sunny antipasti because Italy is still in trend, even in the Caribbean. Careful, we get dressed in Saint-Barth… Gypset by day, jetset by night !*

Shellona

DAY 2

6h50. A priori, vous serez matinaux (enfin surtout les européens) ; l'occasion de filer en ville et de vérifier que l'île a repris sa douceur de vivre et sa végétation depuis Irma. Le paradis est bien là.

7h45. Petit-déjeuner au **Bar de l'Oubli.** Certains y font affaire dès le petit matin, d'autres prennent le pouls de l'île, d'autres s'y guettent … C'est en tout cas là où il faut être avant l'ouverture des boutiques en ville.

11h00. Cours de surf à Lorient. Parce que c'est le meilleur spot pour s'y mettre : eau chaude, vagues & professeurs cools, chenal pour remonter tranquillement sans les rouleaux … Et si vous boudez le surf, il y a la cabane colorée en totem Instagram, la tombe fleurie de Johnny et les smoothies de Jojo à deux pas.

14h00. Déjeuner au **Shellona** à Shell Beach, la plage de Gustavia. « The place to be » en journée sur l'île pour sa cuisine méditerranéenne de partage, sa déco beach-rustic-chic, son équipe sympathique et l'esprit festif furieusement contagieux ! Quelques matelas pour digérer dans l'une des plus jolies baies de l'île.

18h00. Sunset à **Gouverneur**, l'une des plus belles plages de l'île. Seul(s) au monde.

6:50am. *A priori, you will start early (especially Europeans); and have the opportunity to go downtown and check that the island has returned to its sweetness of life and vegetation after Irma. Heaven is here.*

7:45am. *Breakfast at* ***Bar de l'Oubli****. Some go there in the early morning, others take the pulse of the island, others are lying down … This is where you need to be before the opening of the shops in town.*

11am. Surf lessons *in Lorient. Since it is the best place to go : hot water, waves & cool teachers, perfect to go quietly without the crowds … And if you don't like surfing, there is the colourful totem hut perfect for Instagram, Johnny's flowery grave and Jojo smoothies just a few steps away.*

2pm. *Lunch at the* ***Shellona*** *on Shell Beach, Gustavia beach. « The place to be » during the day on the island for its Mediterranean sharing cuisine, its beach-rustic-chic decor, its friendly team and the festive spirit furiously contagious! Some mattresses to enjoy one of the most beautiful bays of the island.*

6pm. *Sunset at* ***Gouverneur,*** *one of the most beautiful beaches on the island. Alone in the world.*

20h30. Dînons heureux, dînons cachés. Tout au bout du port, à la pointe, entre rutilants yachts et authentiques bateaux de pêcheurs. Si le restaurant est en retrait de l'agitation de Gustavia, **La Guérite** est pourtant le rendez-vous de l'île à la nuit tombée. Beautiful people friendly !

Marinades, herbes aromatiques, grillades au feu de bois … Comme au Shellona, le chef grec Yannis Kioroglou est aux commandes d'une cuisine ensoleillée habilement pensée pour le partage. À l'image de la table, la programmation musicale est inédite et s'adapte au « mood » des convives au fil de la soirée. On y danse aussi très souvent en saison.

À SUIVRE SUR INSTAGRAM

@christopher_stbarth

@la_guerite_stbarth

@victoria_stbarth

8:30pm *To enjoy dinner, let's have dinner in hiding. At the end of the port, at the point, between gleaming yachts and authentic fishing boats. If the restaurant is set back from the hustle and bustle of Gustavia,* ***La Guérite*** *is the place to be in the island after dark. Beautiful friendly people!*

Marinades, aromatic herbs, grilled over a wood fire … As in Shellona, the Greek chef Yannis Kioroglou is the leader of a sunny kitchen cleverly thought for sharing. Like the table, the musical programming is new and adapts to the « mood » of the guests over the evening. We also dance very often.

La Guérite

Shellona

DAY 3

10h00. Emplettes gourmandes chez **Maya's to Go**. Parce que c'est THE traiteur de l'île qui propose le meilleur des classiques américains, italiens et français. Et qu'un pique-nique, c'est tellement chic.

12h00. Départ de l'anse des Flamands pour **la plage de Colombier** (on peut prendre un rafraîchissement dans le très élégant **Cheval Blanc Isle de France** pour se donner des forces) ; compter 45 minutes de marche à l'aise à flanc de falaise. Colombier : accessible uniquement à pied, frangée de palmiers, cette plage est l'expérience Robinson par excellence. La carte postale caribéenne qui fera attestation de bonheur sous les Tropiques.

14h30. Just in time. Retour dans nos contrées, pas forcément reposé mais ressourcé !

10am *Gourmet shop at Maya's to Go. Because it is THE island's caterer who offers the best of American, Italian and French classics. And a picnic, which is so chic.*

12am *Departure from Flamands Cove to Colombier beach (we can take a beverage in the elegant Cheval Blanc Isle de France to gain strength) ; count 45 minutes of comfortable walking on the cliff side. Colombier: only accessible on foot, fringed with palm trees, this beach is definitely the Robinson experience. The Caribbean postcard that will attest happiness in the tropics.*

2.30pm *Just in time. Back in our countries, not necessarily rested but rejuvenated !*

CARNET D'ADRESSES
ADDRESS BOOK

RESTAURANT LA GUÉRITE
Le soir uniquement, Fine Dining & DJ Set
La Pointe, Gustavia
www.restaurantlaguerite.com

RESTAURANT SHELLONA
Beach-club en journée - **Shell Beach, Gustavia**
www.shellonabeach.com

VICTORIA GUSTAVIA
All day, all new ! - **Le port**
www.victoria-stbarth.com

HÔTEL CHRISTOPHER***
Pointe Milou
www.hotelchristopher.com

AJOE REEFER SURF CLUB
Plage de Lorient. Demandez David !

Shellona

À SAINT-BARTH, ON ADORE
IN ST. BART'S, WE LOVE

Marcher avec les cabris sauvages sur les falaises de Toiny - *Walking with wild goats on the cliffs of Toiny*

Danser, et se déguiser, au Ti Saint-Barth jusqu'au petit matin - *Dance and dress up, at Ti Saint-Barth until the early morning*

Jouer les Robinson à Gouverneur - *Play the Robinson in Gouverneur*

Les collections gypset de Lolita Jaca, Donalé… Irrésistibles ! -*The gypset collections of Lolita Jaca, Donalé… Irresistible !*

Nager avec les tortues à Grand Cul de Sac
Swimming with turtles at Grand Cul de Sac

Les élégantes varangues des cases colorées de Gustavia
The elegant terraces of Gustavia's colourful squares

© Le Forestier / DR

CHALET FORESTIER,

DANS LES ALPAGES D'EMMANUEL RENAUT

Vingt ans de cuisine, 3 étoiles et 5 macarons, ça se fête. Et comme Emmanuel Renaut est plutôt du genre aventurier au grand air, ce sera en altitude, au sein d'un ravissant chalet d'alpage, baptisé « forestier » en hommage à la piste qu'il borde, à l'histoire du lieu (qui fît office de refuge pour les garde-forestiers) et à sa cuisine des sous-bois. En parallèle de son adresse gastronomique, Flocons de Sel, le grand chef s'offre une symphonie pastorale à Megève.

Twenty years of cooking, 3 stars and 5 labels is worth celebrating. And since Emmanuel Renaut is an outdoor adventurer, it will be at altitude, in a beautiful mountain chalet, named «Forestier» in tribute to the runway borders, the history of the place (which functioned as a shelter for rangers) and its undergrowth kitchen. In parallel to its gastronomic restaurant, Flocons de Sel, the great chef offers a pastoral symphony in Megève.

Par Adèle Lenormand

À MEGÈVE

MASSIF DE ROCHEBRUNE

À Megève, il y a le ski dans les sapins, le charme du vieux village et les longs déjeuners en terrasse. Ou, plutôt, les longs déjeuners en terrasse, le charme du vieux village et le ski dans les sapins. Direction – à pied, ski ou raquettes – le massif de Rochebrune aux abords de la piste du forestier où ce joli chalet d'alpage d'époque accueille désormais un sympathique duo à sa tête : Emmanuel Renaut, le grand chef émérite du Flocons de Sel, et Jean-Marc Fanara, alias Nano, de La Sauvageonne. Une partition informelle et champêtre qui fait écho à l'âme de ce chalet d'alpage qui a vu successivement les bergers et leurs troupeaux en estive, les chasseurs et leur gibier en saison, les ouvriers et leurs casse-croûtes quand il fallait bâtir Rochebrune. L'intérieur a gardé sa patine pastorale pendant que la terrasse fait salle comble aux beaux jours … Un rendez-vous authentiquement mégevan.

In Megève there is skiing among fir trees, the charm of the old village and the long lunches on the terrace. Or, rather, long lunches on the terrace, the charm of the old village and skiing in the trees. Mode - on foot, skis or snowshoes – Massif de Rochebrune near the Forestier path where this nice classic alpine chalet now hosts a friendly duo: Emmanuel Renaut, the great emeritus chef of Flocons de Sel and Jean-Marc Fanara, aka Nano, of the Sauvageonne. An informal and rural combination that echoes the soul of this mountain chalet that has welcomed successively shepherds and their flocks in summer, hunters and game in season, the workers and their snacks when building Rochebrune. The interior has kept its pastoral patina while the terrace is sold out in fine weather … An appointment authentically megevan.

CHALET FORESTIER

Chemin du Tour à Pré Rosset
Massif de Rochebrune, 74120

Tel : 04 50 96 13 94

© Emmanuel Renaut / DR

© Le Forestier / DR

© Le Forestier / DR

TERRINE, TRUITE ET TARTIFLETTE

Au menu, pas de chichi mais des produits de pays travaillés dans leur simplicité. Le gibier est à l'honneur : une terrine du chasseur, des bolognaises au cerf … Mais aussi le beaufort, le reblochon, le lard, la faisselle ; nous sommes bien en Haute-Savoie. La truite saumonée est fumée maison, les œufs sont bio et la tartiflette déjà plébiscitée. En une saison, la table du Forestier est en passe d'être l'une des valeurs sûres en altitude. En dessert, les pots de crème vanille comme à l'époque ou le Mont-Blanc, dont le sommet – le vrai et tout près de là – veille sur le maintien des traditions en montagne.

Une belle parenthèse en forêt.

On the menu, no fuss but local produce processed simply. Game is in the spotlight : hunter's terrine, deer Bolognese … But also Beaufort, Reblochon cheese, bacon, cottage cheese ; we are in Haute-Savoie. The salmon trout is house smoked, eggs are organic and the tartiflette is well known. In one season, the Forestier table is about to be one of the safest bets in the mountain. For dessert, vanilla cream jars, as in the past, or the Mont Blanc, whose summit - the real one and close by - ensures the carrying of traditions in the mountains.

A beautiful interlude in the woods.

DHANN BYWALSKI

CONCIERGE EN OR

© Alban Couturier

Dans la famille « Palace », je demande le concierge ! Toujours à l'affût des bons plans, toujours au service de ses clients, le concierge entrenoue et résout tout. Il se fait la figure de proue de son établissement et arbore une jolie Clef d'Or quand il est émérite. Dhann Bywalski, concierge Clef d'Or au Fouquet's à Paris, nous livre quelques clefs du métier.

In the class of «Luxury hotels», I ask the concierge! Always on the lookout for interesting plans, always at the service of his clients, the concierge discreetly solves everything. He is the ambassador of his establishment and earns a Clef d'Or when deserved. Dhann Bywalski, Clef d'Or concierge at Fouquet's in Paris, gives us some trade insight.

Par Émilie Patou

Profession Concierge. Comment vous est venue cette vocation ?

J'ai toujours apprécié le relationnel et je suis naturellement tourné vers le service aux autres. Après un parcours classique en école de commerce, je suis resté pendant cinq années l'assistant personnel d'un grand magnat des médias, Robert Stigwood. J'aime faire plaisir en général, et suis aux anges quand je vois des larmes de joie couler chez les autres.

Que représente Les Clefs d'Or dans votre métier ?

Les « Clefs d'Or » est une association professionnelle de concierges d'hôtels et de palaces réunissant près de 4 000 membres dans plus de 530 villes à travers 80 pays du monde. Cette initiative remonte en 1929 ; en France, nous sommes 400 membres et cette « fraternité d'élite » nous tient à cœur. Elle incarne le service et l'amitié tout en nous connectant à l'échelle mondiale. Nous aimons tous notre métier qui répond à une infinité de demandes, allant du quotidien à l'extraordinaire. Et nous sommes en même temps les ambassadeurs de nos établissements. Une fierté.

La demande qui vous a le plus marqué ?

Faire venir une girafe pour une « zoo party » : secret défense, je n'en dirai pas plus !

Le Fouquet's est pour vous…

Ma deuxième famille. Cette belle maison m'a accueilli il y a 9 ans et nous avons encore de belles histoires à partager.

Ce que les touristes trouvent selon vous à Paris et nulle part ailleurs ?

Le Louvre, Versailles, la Tour Eiffel, le musée d'Orsay : la Culture. Mais aussi la gastronomie, le goût pour la mode, le sens de la fête… Et les Françaises *(rires).*

" LE FOUQUET'S : MA DEUXIÈME FAMILLE. CETTE BELLE MAISON M'A ACCUEILLI IL Y A 9 ANS ET NOUS AVONS ENCORE DE BELLES HISTOIRES À PARTAGER."

La demande qui vous a le plus touché ?

Accompagner une cliente américaine, du Texas, venue à Paris dans le cadre d'un testament familial. Elle est arrivée désemparée, son état m'a touché et je suis devenu son confident en même temps que son guide et son traducteur dans la capitale. Je l'ai aidée dans toutes ses démarches… avec neuf années d'amitié à notre actif désormais.

Dans vos petits papiers, pour conquérir Mademoiselle, que nous conseillez-vous ?

Un petit tour en « river limousine », un élégant bateau en acajou aux allures de Riva, et qui sillonne la Seine au fil de ses monuments historiques : le musée du Louvre, la Tour Eiffel, le pont Alexandre III, la cathédrale Notre-Dame, l'île Saint-Louis… Avec une coupe de champagne et des macarons Pierre Hermé au coucher du soleil. Avant de rejoindre le salon privé de La Belle Otéro du restaurant **Lapérouse**, quai des Grands Augustins. Romance absolue !

… Et pour être sûr de s'amuser ?

Incontournable : dîner au restaurant **Noto** avec mes amis Jean-David Sarfati, Romain Gaudré et leurs musiciens live. Puis poursuivre en terrasse au club de l'**Arc Paris** avec un autre duo de choc aux petits soins, Thomas Mouty et Alexandre Pasdelou. Avec un petit détour entretemps au **Manko Cabaret** en compagnie de Michel Puech qui honore si bien son rôle.

Quels sont vos rooftops préférés à Paris ?

Le Marta, ici même aux Fouquet's pour son atmosphère chill et cosmopolite – **Le Perchoir** dans le Marais pour ses tapas et le quartier – le toit du **Terrass'Hotel** à Montmartre, magique aussi.

D'autres destinations où vous pourriez poser votre clef ?

Cannes – Monaco – New-York. Sans hésiter.

Concierge profession. How did you recognize your calling?

I have always appreciated interrelations and naturally enjoyed servicing others. After a classic business school studies, I was the personal assistant of a great media mogul, Robert Stigwood, for five years. I generally like to please, and I'm thrilled when I see tears of joy.

What does the Clefs d'Or represent in your profession?

The «Clefs d'Or» is a professional association of luxury hotels and hotel concierges with nearly 4,000 members in more than 530 cities across 80 countries worldwide. This initiative dates back to 1929; in France, we are 400 members and this «elite fraternity» is important to us. It embodies service and friendship while connecting us on a global scale. We all love our job, which is to respond to an infinite number of requests, from the ordinary to the extraordinary. And we are at the same time the ambassadors of our establishments. An honour.

What was your most memorable request?

To bring a giraffe for a « zoo party » : professional secrecy, I will not say any more !

The Fouquet's is for you…

My second family. This beautiful home welcomed me 9 years ago and we still have beautiful stories to share.

In your opinion, what do tourists find in Paris and nowhere else?

The Louvre, Versailles, the Eiffel Tower, the Orsay museum: Culture.

But also gastronomy, a taste for fashion, a sense of celebration … And the French women [laughs].

What was your most moving request?

Accompanying an American guest, from Texas, who came to Paris to deal with a family testament. She arrived helpless, her condition touched me and I became her confidant at the same time as her guide and translator in the capital. I helped her in all her endeavours… by now we have shared nine years of friendship.

In your notes, to conquer Mademoiselle, what do you recommend?

A small « river limousine » tour, an elegant mahogany boat like Riva, and follows the Seine along its historical monuments: the Louvre Museum, the Eiffel Tower, the Alexandre III bridge, the Notre-Dame cathedral, Saint-Louis Island… With a glass of champagne and Pierre Hermé macarons at sunset. Before joining La Belle Otéro private lounge of Lapérouse restaurant, quai des Grands Augustins. Absolute romance !

… And to be sure to have fun?

Not to be missed : dinner at the Noto restaurant with my friends Jean-David Sarfati, Romain Gaudré and their live musicians. Then continue on the terrace at the club Arc Paris with a fantastic duo, Thomas Mouty and Alexandre Pasdelou. With a small detour in between to the Manko cabaret with Michel Puech who honours his role.

What are your favourite rooftops in Paris?

The Marta, right here at Fouquet for its chill and cosmopolitan atmosphere - Le Perchoir in the Marais for its tapas and the neighbourhood - the roof of the Terrass'Hotel in Montmartre, magical too.

Other destinations that you would consider?

Cannes – Monaco – New-York. Without hesitation.

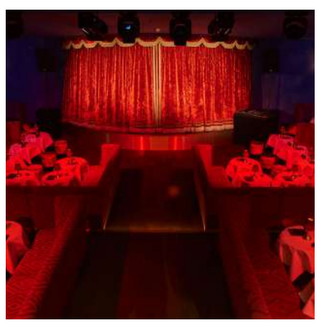
LE CARNET D'ADRESSES DE DHANN

DHANN'S ADDRESS BOOK

HÔTEL FOUQUET'S
ROOFTOP LE MARTA
46, avenue George V - Paris 8e
www.lefouquets-paris.com

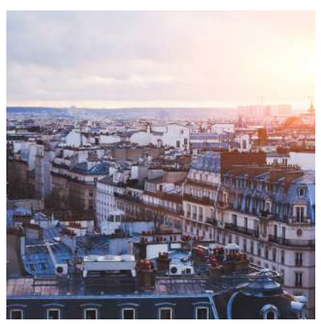
RIVER LIMOUSINE
Port des Champs Élysées Paris
Paris 8e
www.river-limousine.com

RESTAURANT LAPÉROUSE
51 quai Des Grands Augustin
Paris 6e
www.laperouse.com



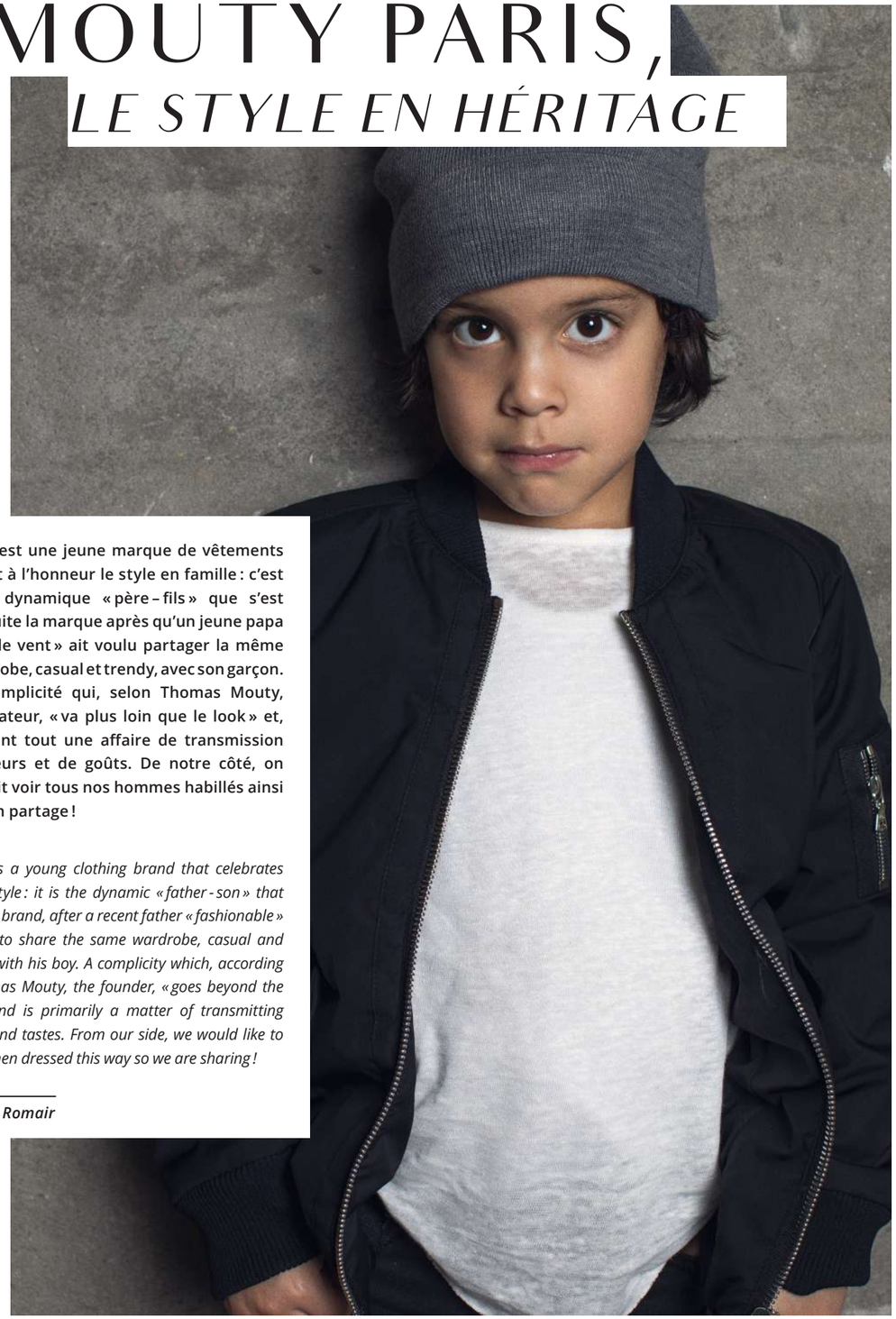
MANKO CABARET
15 avenue Montaigne
Paris 8e
www.manko-paris.com

RESTAURANT NOTO
252 bis, rue du Faubourg
Saint-Honoré Paris 8e
www.noto-paris.com



LE PERCHOIR MARAIS
36, rue de la Verrerie
Paris 4e
www.leperchoir.fr

MOUTY PARIS, *LE STYLE EN HÉRITAGE*



Mouty est une jeune marque de vêtements qui met à l'honneur le style en famille : c'est sur la dynamique « père – fils » que s'est construite la marque après qu'un jeune papa « dans le vent » ait voulu partager la même garde-robe, casual et trendy, avec son garçon. Une complicité qui, selon Thomas Mouty, le fondateur, « va plus loin que le look » et, est avant tout une affaire de transmission de valeurs et de goûts. De notre côté, on aimerait voir tous nos hommes habillés ainsi alors on partage !

Mouty is a young clothing brand that celebrates family style : it is the dynamic « father - son » that built the brand, after a recent father « fashionable » wanted to share the same wardrobe, casual and trendy, with his boy. A complicity which, according to Thomas Mouty, the founder, « goes beyond the look » and is primarily a matter of transmitting values and tastes. From our side, we would like to see all men dressed this way so we are sharing !

Par Éric Romair

LA STORY

2018 – Bertille et Thomas, jeunes parents heureux et citadins, mettent au monde Léo. Parents comblés mais esthètes également, ils cherchent de beaux basiques de qualité – à prix justes – et réalisent un vide dans ce segment de prêt-à-porter street-wear-chic-masculin. Et décident dans la foulée de monter leur marque de prêt-à-porter pour les mecs et les p'tits mecs, et même les papys.

Maman est mannequin + styliste. Papa est Relations Publiques et côtoie la mode au quotidien à l'Arc Paris où il est l'une des figures du célèbre club de la place de l'Étoile, iconique à l'heure des Fashion Weeks. Le tout est bien ficelé et naît alors leur deuxième bébé : une capsule d'une quinzaine de modèles, des indispensables, dans une garde-robe street-wear et virile.

2018 - Bertille and Thomas, happy recent parents and city-dweller, gave birth to Léo. Parents fulfilled but also aesthetes, they look for beautiful basic quality - at a fair price - and realised that it was missing in this ready-to-wear segment street-wear male-chic. They decided in a stride to develop their ready-to-wear brand for guys and little guys, and even grandpas.

Mom is a model + stylist. Dad handles Public Relations and frequents fashion daily at the Arc Paris, where he is one of the personalities of the famous club Place de l'Étoile, iconic for Fashion Weeks. Everything is running well and then their second baby is born: in summary, fifteen models, wardrobe essentials and manly street-wear.

EFFORTLESS

Bertille puise son inspiration à travers « Paris » : le chic « effortless » et singulier des parisien(ne)s avec un mélange de street et d'élégance. T-Shirt lin, un brin rock. Perfecto « must-have » (au cuir fabriqué en France). Bombers comme une doudoune. Manteau cintré de cachemire et de laine. La chemise tie & die dans une flanelle de coton japonais. Jean en denim d'Italie (parce que ce sont les meilleurs)... Mouty Paris allie style, qualité et façon avec déjà quelques belles pièces iconiques à son actif.

Bertille draws her inspiration through "Paris": "effortless" and individual Parisian chic with a mixture of street and elegance. Linen T-shirt, a bit rock. Perfecto «must-have» (leather made in France). Bomber jacket. Cashmere and wool fitted coat. The shirt tie dye in a Japanese cotton flannel. Denim Jeans from Italy (because they are the best) ... Mouty Paris combines style, quality and fashion with some nice pieces already iconic to its credit.

MOUTY PARIS

www.mouty-paris.com

À SUIVRE SUR INSTAGRAM
@moutyparis

"J'AVAIS ENVIE D'UNE GARDE-ROBE SOBRE, LÉGÈREMENT ROCK ET FACILE À PORTER POUR MON MARI ET MON FILS... ASSEZ DES T-SHIRT À MOTIFS BARIOLÉS, DES VÊTEMENTS MAL COUPÉS POUR LÉO ET DES VÊTEMENTS DE LUXE HORS DE PRIX POUR THOMAS".

BERTILLE.

OLIVIER METZGER
FIN BOUCHER

Biberonné à la viande dès le plus jeune âge, Olivier Metzger incarne ce souci de concilier modernité et tradition. Tradition d'un métier, celui de boucher, hérité de ses pères, et exercé avec son frère Franck. Modernité aussi car Olivier Metzger a le souci de s'adapter, sans relâche, aux attentes du marché et de nos habitudes à table.

Fed on meat from a young age, Olivier Metzger embodies this desire to reconcile modernity and tradition. Tradition of the butcher profession, inherited from his father, and practiced with his brother Frank. But also modern, because Olivier Metzger is determined to adapt relentlessly to market expectations and changing table habits.

Par Suzanne Despioches

ENTRETIEN AVEC OLIVIER METZGER

Boucher depuis 4 générations, êtes-vous nostalgique de l'ancien temps ?

Je suis fier de mon histoire familiale forcément ! Je suis également prêt à relever les enjeux de l'alimentation de demain. À commencer par la mondialisation qui touche aussi forcément notre métier. On distribue aujourd'hui du Black Angus, du bœuf Waygu … Tirant le meilleur des savoir-faire d'ici et d'ailleurs.

Regarder vers demain, c'est aussi nous adapter à la distribution. Nous vendons toujours au comptoir mais on retrouve aussi nos viandes, à travers d'ambitieux partenariats, chez Monoprix ou Amazon Prime. Il est passionnant de relever les différents défis de son époque ; nous avons été des partenaires à part entière dans le déploiement des Buffalo Grills et des Hippopotamus, il y a quelques années aux débuts de la viande « portionnée ». Et je tiens à ce que nous gardions notre capacité d'adaptation en même temps que notre culture maison.

Remarquez-vous des évolutions dans le secteur de la restauration ?

Je note des chefs toujours plus impliqués sur le bien-être de leurs hôtes, sur la coupe des pièces en elles-mêmes et sur la traçabilité en général. Chez Moma Group, **Ruben Escudero** travaille la pièce dans sa globalité et nous a amené à travailler la génisse de façon spécifique au sein du restaurant **Manko Paris**. Chaque génération de chefs apporte sa touche à l'édifice de la gastronomie. Dans les découpes du moment, il y a les ribs de bœuf par exemple.

Combien définiriez-vous votre relation aux éleveurs ?

Une relation très complémentaire. Ils nous apportent la qualité nécessaire et la sincérité de leur savoir-faire. Et nous faisons office de relais quant aux attentes des grands chefs comme des clients particuliers dans leur quotidien. C'est à travers cette relation intelligente que l'on peut gagner en équilibre quant aux revenus des éleveurs et développer leurs positions dans le monde entier. Valoriser le cheptel français en étant au plus près des exigences du consommateur.

Interview with Olivier Metzger

Butcher for 4 generations, are you nostalgic for the old days ?

I am proud of my family history of course ! I am also ready to meet the challenges of tomorrow's food trends. Starting with globalisation, that obviously affects our work. We now distribute Black Angus and Waygu beef … Making the most of the know-how, here and elsewhere.

Looking ahead to tomorrow also means having to adapt the distribution system. We always sell at the counter, but our meats can also be found through ambitious partnerships, at Monoprix or Amazon Prime. It is exciting to keep-up with the changing times ; we have been full partners in the distribution of Buffalo Grill and Hippopotamus, a few years ago at the beginning of the « portioned » meats. And I want to maintain our ability to adapt while keeping our wholesome culture.

Do you notice any changes in the restaurant industry ?

*I notice chefs who are increasingly concerned with the welfare of their guests and the meat cuts themselves and traceability in general. At Moma Group, **Ruben Escudero** works the piece as a whole and brought us to work the heifer in a specific manner in the restaurant **Manko Paris**. Each generation of chefs brings his touch to the building of gastronomy. In the cuts at the moment, there are beef ribs for example.*

How would you define your relationship with breeders ?

A very complementary relationship. They bring the necessary quality and sincerity of their expertise. And we act as intermediate to meet the expectations of refined chefs and their individual guests. It is through this intelligent relationship that we can gain balance as to the revenue of breeders and develop their positions in the world. Value the French livestock by being closer to consumer demands.

"IL EST PASSIONNANT DE RELEVER LES DIFFÉRENTS DÉFIS DE SON ÉPOQUE"

METZGER VU DEPUIS UN CHEF

Avec Ruben, chef au restaurant du Manko Paris, disciple de Gaston Acurio

« L'entreprise Metzger a accompagné l'aventure culinaire du **Manko Paris**. C'est ensemble que nous avons travaillé cette belle côte de génisse qui fait aujourd'hui l'unanimité de nos convives. Il y a notre méthode de cuisson – au Josper – qui la rend inégalable mais aussi notre faculté à avoir travaillé ensemble avec les équipes Metzger. Je voulais une viande maturée plus longtemps, entre 40 et 50 jours, pour plus de caractère, ils l'ont fait ! J'aime aussi le fait de travailler la pièce entière. On retrouve ainsi le filet de bœuf dans le lomo saltado et la côte de bœuf grillée tout simplement.

Il y a bien sûr un vrai succès des viandes persillées sur le marché – la Simmenthal, la viande de Kobé, le Black Angus – qui offrent de plus un aspect très visuel, très « instagrammable ». J'aime, de mon coté, travailler davantage des viandes françaises, qui ont beaucoup de caractère, et amener ainsi mes partenaires à envisager d'autres styles de découpe pour un produit unique. C'est exactement ce que nous allons faire pour notre prochaine picaña à la française que nous proposerons au restaurant de La Gare. J'aime l'idée de pouvoir travailler, main dans la main, de restaurateur à boucher, de prendre le temps d'échanger autour d'un café en journée, quitte à parfois défendre son petit bout de gras *(rires)*. J'aime aussi, en collaborant avec Metgzer, le fait de faire appel à de vrais connaisseurs, qui maîtrisent parfaitement leur métier, et qui ramènent toujours quelque chose de leurs voyages. En ce moment, je suis très attiré par le travail sur la hampe – cette partie du bœuf, située à côté du rognon, offre beaucoup de goût et de possibilités – c'est un réel plaisir que de pouvoir l'envisager à travers une relation privilégiée ».

Melio Oriundo Chavez & Ruben Escudero © Maxime Ledieux

"J'AIME L'IDÉE DE POUVOIR TRAVAILLER, MAIN DANS LA MAIN, DE RESTAURATEUR À BOUCHER."

METZGER FRERES

www.metzger-freres.com

Tel : 01 41 80 10 30

Anticucho bœuf

A chef's view of Metzger

Ruben, chef at the restaurant Manko Paris, a student of Gaston Acurio

« The Metzger meat products contributed the culinary adventure of Manko Paris. Together, we process this one-of-a-kind cut enjoyed unanimously by our guests. There is our cooking method - the Josper - which makes it incomparable, but also our ability to have worked together with Metzger teams. I wanted a longer matured meat, 40 to 50 days, for more character and they did! I also like the fact of processing the whole piece. This produces the beef tenderloin in the lomo saltado and the grilled beef cut simply.

There is of course a real success with marbled meat in the market - Simmental, Kobe meat, Black Angus - that offer a more visual aspect, very « instagrammable ». Personally, I love working with French meats, which have lots of character, and thus bring my partners to consider other cutting styles for a unique product. This is exactly what we will do for our next French style Picaña that we will offer at the restaurant La Gare. I like the idea of being able to work hand in hand with the restaurateur and the butcher, take time to talk over coffee sometime, even from time to time defend their own crafts (laughs). I also love working with Metgzer for the fact that it appeals to true connoisseurs, they have mastered their craft perfectly, and always bring something from their travels. Right now, I'm very attracted to work on the steak de hampe cut (flank)- beef, next to the kidney, offer great taste and possibilities - it is a real pleasure to be able to consider it through a preferred relationship ».

HAIG CLUB,

DAVID BECKHAM, HAIG CLUB BUSINESS PARTNER

Restaurant Froufrou © Francis Amiant

"MON GRAND-PÈRE… IL LE BUVAIT TOUJOURS *ON THE ROCKS*"

Interview exclusive et dégustation informelle avec David Beckham, en compagnie de ses amis, chez Froufrou Paris, à l'occasion du lancement du whisky Haig Club Clubman

Qu'aimez-vous le plus dans le whisky écossais ?

D.B : J'aime le goût du whisky, mais par-dessus tout le fait qu'il me renvoie vers des souvenirs d'enfance, et plus particulièrement à mon grand-père. Chaque Noël, il avait l'habitude de s'installer dans son fauteuil, un verre de whisky à la main. Il le buvait toujours « on the rocks ». Je pense souvent aux échanges que nous aurions eus s'il avait pu voir de son vivant la qualité des cocktails qu'on fait maintenant avec du whisky.

Pourquoi avoir choisi de vous associer à Diageo et de devenir un partenaire de la marque Haig Club ?

D.B : C'est une vraie chance de travailler avec Diageo, leader mondial dans l'industrie des spiritueux, et notamment des Scotches. En collaboration avec ses équipes d'experts, nous nous sommes appuyés sur l'héritage de la famille Haig, pour créer Haig Club Clubman, un Single Grain d'exception, tant par son liquide que par sa bouteille iconique. Depuis toujours, Haig Club séduit par sa sophistication, son style et sa palette de saveurs. Fort de ce constat, nous introduisons sur le marché un nouveau whisky unique avec objectif de séduire de nouveaux amateurs de whisky.

Comment aimez-vous personnellement déguster Haig Club Clubman ?

D.B : Ce que je trouve formidable à propos d'Haig Club Clubman, c'est qu'il soit aussi versatile. J'aime le déguster pur, « on the rocks » comme mon grand-père, ou bien en cocktails.

What do you like most about Scottish whiskey ?

D.B : *I like the taste of the whiskey, but above all the fact that it sends me back to childhood memories, especially to my grandfather. Every Christmas he used to sit in his chair with a glass of whiskey in his hand. He always drank it « on the rocks ». I often think of the exchanges we would have had if he could see during his lifetime the quality of cocktails that are now made with whiskey.*

Why did you choose to partner with Diageo and become a partner of the brand Haig Club ?

D.B : *It is a real chance to work with Diageo, a world leader in the spirits industry, particularly Scotches. In collaboration with these teams of experts, we relied on the heritage of the Haig family, to create Haig Club Clubman, an exceptional Single Grain, both in its liquid and its iconic bottle. Haig Club has always been known for its sophistication, style and palette of flavours. With this in mind, we are introducing a new unique whiskey on the market with the aim of attracting new whiskey lovers.*

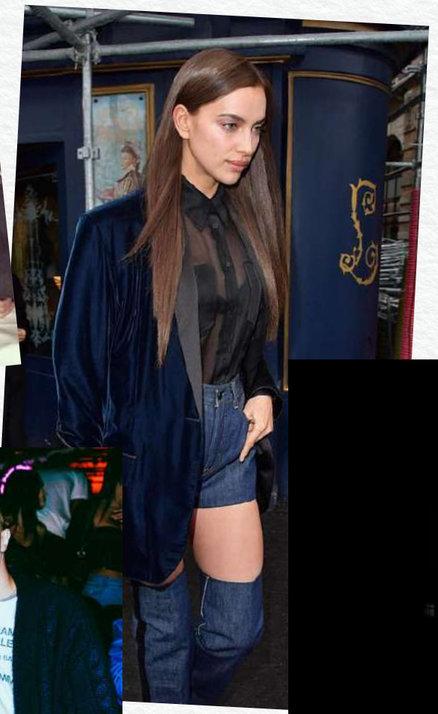
How do you like to personally taste Haig Club Clubman ?

D.B : *What I find great about Haig Club Clubman is that it's so versatile. I like to taste it pure, « on the rocks » like my grandfather, or in cocktails.*

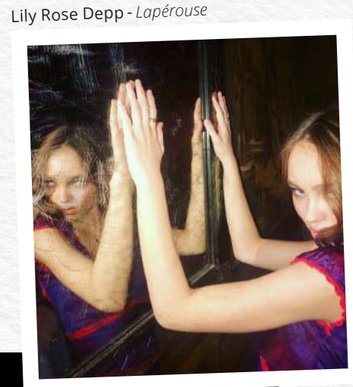
À SUIVRE SUR INSTAGRAM
@haigclub

Beautiful people & Noma Group ... 2018-2019

Kate Graham & Romain Gaudré - *Noto Paris*

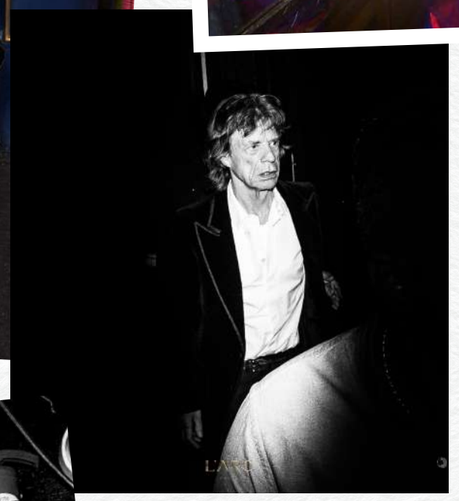


Irina Shayk - *Lapérouse*



Lily Rose Depp - *Lapérouse*

Anwar Hadid - *L'Arc Paris*



Mick Jagger - *L'Arc Paris*

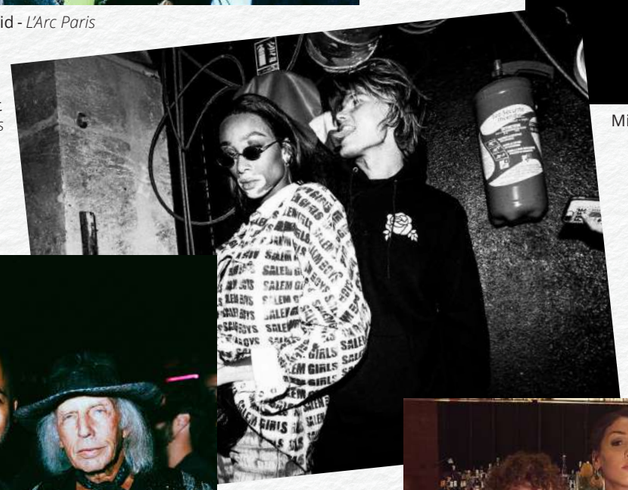
Darko & Loic Berardengo
L'Arc Paris

Julian Perreta
L'Arc Paris

Lindsay Lohan & Loic Berardengo - *L'Arc Paris*

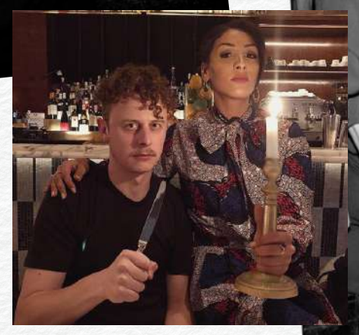
Grégory Lentz - Frédéric Beigbeder & Benjamin Patou - *Lapérouse*

Michael Jordan & Cindy Crawford - *L'Arc Paris*



Winnie Harlow
& Jordan Barret
L'Arc Paris

Ronnie Madra & James Goldstein
L'Arc Paris



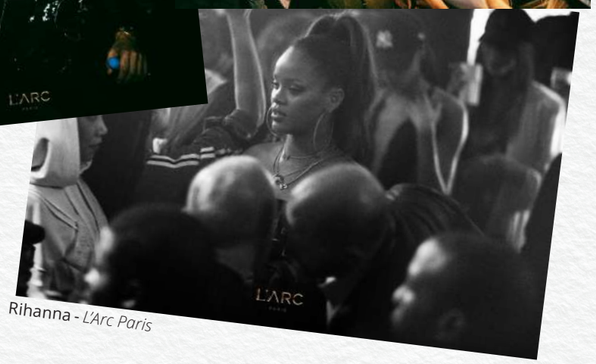
Norman & Rawell Saiidii
Noto Paris

Dita von Teese & Marc Zaffuto - *Manko Cabaret*

Marco Verratti & Romain Gaudré - *Noto Paris*

David Guetta - *L'Arc Paris*

Shanina Shaik
Arc on Tour



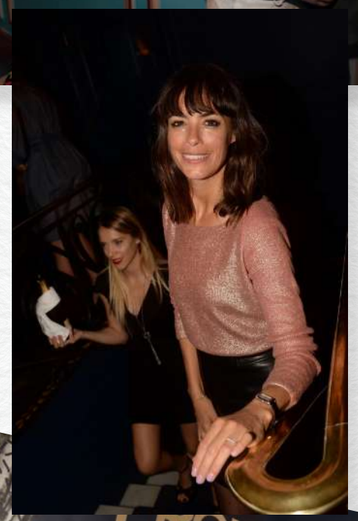
Rihanna - *L'Arc Paris*

Inauguration du Froufrou...

Automne 2018

Juan Arbelaez & Laury Thilleman

Aurélie Saada & Romane Cerada



Bérénice Bejot

Alexis Mabille & Juan Arbelaez

Alexandre Brasseur - Benjamin Patou & Marc Veyrat

Didier Bourdon & sa compagne

Marc Veyrat - Juan Arbelaez & Akrame

Marc Veyrat - Garou & Benjamin Patou

Ophélie Meunier

Zinedine Soualem & Stéphane Freiss

Tony Yoka & Garou

Élie Chouraqui & Radu

MOMA GROUP
BACKSTAGE

Rock is not dead ! - *Bus Palladium (Paris 9)*

José, chef - *Rural by Marc Veyrat (Paris 17)*

Pâtisserie - *Restaurant Lapérouse (Paris 6)*

Cuisine - *Restaurant Lapérouse (Paris 6)*

PAR @ PRUNETJULES

Maître d'hôtel - *Kaspia Receptions*

Office - *Kaspia Receptions*

La salle - *Victoria Paris (16)*

Cuisine - *Victoria Paris (16)*

MOMAG'

RESTAURANTS

LIFESTYLE

ENTERTAINMENT

FASHION WEEK

DIRECTION DE PUBLICATION
PUBLICATION DIRECTOR

MOMA GROUP
5 rue Beaujon - 75008 PARIS
www.moma-group.com

DIRECTION ARTISTIQUE
ARTWORK

Camille Rozières

PUBLICITÉ ET COMMUNICATION
ADVERTISING AND COMMUNICATION

Alexia Cappelaire – acappelaire@moma-group.net

PHOTOGRAPHIE DE COUVERTURE
COVER PHOTOGRAPHY

Noto Paris © Benedetta Chialà
www.benedettachiala.com

TRADUCTION
TANSLATION

Wagner Consulting LLC

IMPRESSION
PRINTING

EspaceGrafic

KASPIA RÉCEPTIONS
WWW.KASPIA-RÉCEPTIONS.COM

LIEUX PARISIENS & TRAITEURS D'EXCEPTION POUR VOS ÉVÉNEMENTS

LIEUX ÉVÉNEMENTIELS

ÉLYSÉES BIARRITZ - CITÉ DU CINÉMA - HÔTEL MONA BISMARCK
HÔTEL SALOMON DE ROTHSCHILD - THÉÂTRE ÉDOUARD VII
PAVILLONS ÉTOILE & PRESBOURG - L'ARC PARIS - BUS PALLADIUM

TRAITEURS MAISON

KASPIA RÉCEPTIONS - KARDAMOME

RESTAURANTS MOMA GROUP

FROUFROU - VICTORIA PARIS - MAMO PARIS - CLUB 13 - LA GARE - RURAL BY MARC VEYRAT - BŒUF SUR LE TOIT MANKO PARIS - NOTO PARIS - LAPÉROUSE

L'AGENCE MOMA EVENT

CONSEIL ÉVÉNEMENTIEL
WWW.MOMA-EVENT.COM

KARDAMOME
WWW.KARDAMOME-RÉCEPTIONS.COM

5 Rue Beaujon, 75008 Paris

MOMA SÉLECTION
WWW.MOMA-SÉLECTION.COM

MANKO PARIS - CLUB 13 - LA GARE - L'ARC PARIS - RURAL
BY MARC VEYRAT - VICTORIA PARIS - VICTORIA ST BARTH
NOTO PARIS - RAN PARIS - MAMO PARIS - FROUFROU
LE BŒUF SUR LE TOIT - LAPÉROUSE - SHELLONA BEACH
CLUB - LE BUS PALLADIUM - LE GLOBO - MOMA SÉLECTION
PAVILLON ÉTOILE - LA CITÉ DU CINÉMA - ÉLYSÉES BIARRITZ
HÔTEL MONA BISMARCK - KASPIA RÉCEPTIONS - TRAITEUR
KARDAMOME - MOMA CULTURE - OPÉRA EN PLEIN AIR
STUDIO DE L'ACTEUR - MOMA EVENT

5, RUE BEAUJON - 75008 PARIS FRANCE — WWW.MOMA-GROUP.NET — +33 1 55 90 59 59