RESTAURANTS • LIFESTYLE • ENTERTAINMENT • FASHION WEEK

MOMAG'

AUTOMNE/WINTER 19

MANKO
PARIS

by Gaston Acurio

MANKO LOKO
COCKTAILS, DJ SET,
DJEMBE & SAXO

TOUS LES JEUDIS SOIR

RESERVATION
+ 33 (0)6 28 68 70 24

15 Avenue Montaigne, 75008 Paris

RESERVATION + 33 (0)1 82 28 00 15
WWW.MANKO-PARIS.COM

Lapérouse © Matias Indjic

Francis Huster
Homme de théâtre, ami de la Maison Lapérouse
© Pascalito

SI LAPÉROUSE M'ÉTAIT CONTÉ

Un coup de foudre lorsqu'on pénètre dans le mythique cadre de ce navire de charme ! On y ressent l'émotion d'y croire qu'on va déjeuner dans l'un des salons sublimes aux côtés de Marcel Proust, de Victor Hugo, de Sacha Guitry, de Colette... Ils vous attendent en haut de l'escalier serpent, fixes comme cet homme à pipe et chapeau qui vous sourit accoudé au bar ; Georges Simenon. Derrière la porte close, les échanges passionnés de Picasso, Cocteau, et cette voix qui nous bouleverse ; Michele Morgan. On vous installe en votre cabine, pardon, en votre petit salon et le navire quitte le port du quai des Grands Augustins ! Le rêve commence : vous faites vous aussi désormais partie de l'histoire du Lapérouse qui illumine Paris depuis des siècles ! Vogue le si beau Lapérouse, à jamais pour notre bonheur.

Without exception, all who take the helm of this alluring ship are struck with love at first sight. We well up with emotion with the prospect of sharing a table in one of its illustrious salons with the likes of Marcel Proust, Victor Hugo, Sacha Guitry or Colette. Your presence is awaited at the top of a winding stair which snake like, gazes upon you with the look of Georges Semenon in hat and pipe, grinning with elbows propped upon the bar. From behind closed doors can be heard the passionate exchanges of Picasso, Cocteau and the dulcet tones of Michele Morgan. Once seated in your cabin, I beg your pardon, in your salon, the vessel sets sail leaving the Quai des Grands Augustins in its wake! Let the dream begin: you have shipped aboard the legendary Lapérouse, an odyssey illuminating Paris for over 4 centuries! Rule Lapérouse, Lapérouse rules the waves, to our eternal delight.

ÉDITO

SOMMAIRE

Momag' n°4 / Trimestre Automne - Winter 2019

LAPÉROUSE

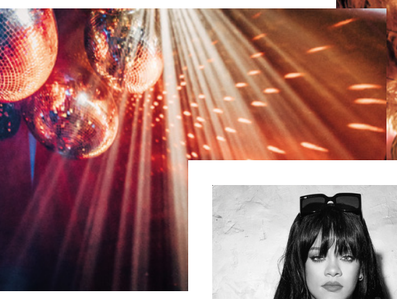
JEAN-PIERRE VIGATO
À bord du vaisseau Lapérouse
PAGES 8 - 14

CHRISTOPHE MICHALAK
Aux desserts Lapérouse
PAGES 16 - 19

CORDÉLIA DE CASTELLANE
L'art de vivre à la française
PAGES 20 - 25

AUX DRAPÉES LAPÉROUSE
La maison Pierre Frey en héritage
PAGES 26 - 29

BAL LAPÉROUSE
PAGES 30 - 33



PARIS, BY NIGHT

DÈS 18H00 - SOL Y LUNA
L'afterwork chic du 16ème
PAGES 36 - 37

DÈS 21H30 - L'APÉRO DES SACRIFIÉS
Sharing méditérranéen & blind test au Victoria Paris
PAGES 38 - 39

DÈS 00H00 - MANKO - LE CLUB
Le privilège d'un club privé avenue Montaigne
PAGES 40 - 41

TONY GOMEZ & ROMAIN GAUDRÉ
Permis de nuit
PAGES 42 - 45

MOËT IMPÉRIAL FÊTE SES 150 ANS
PAGES 47 - 49

BEAUTIFUL PEOPLE & MOMA GROUP
PAGES 50 - 53

BRUNCH

LES VOYAGES DE GASTÓN ACURIO
La Gare, une institution
PAGES 58 - 61

LE BRUNCH AU PANIER
De Marc Veyrat
PAGES 62 - 65

AVEC LE CHEF AKRAME
Au Shirvan, brunch au bazar
PAGES 66 - 68

SOLEIL D'HIVER

SIX SENSES
Krabey Island
PAGES 72 - 75

PHUM BAITANG
Eden Vert
PAGES 76 - 79

NEIGES, DEUX VALLÉES

BARRIÈRE LES NEIGES
Il a tout d'un grand
PAGES 82 - 85

COURCHEVEL 1850
Pierre Gagnaire au grand air
PAGE 87

MÉRIBEL BELVÉDÈRE
On attend le Coucou
PAGES 88 - 89

CHRONIQUES PARISIENNES

AVEC TONY LE GOFF / *Le Paris d'un grand Concierge*
PAGES 93 - 94

PARIS À TABLE / *On craque pour le croque*
PAGES 96 - 98

CULTURE À PARIS
Agenda de l'hiver / On attend / À vos fourneaux / Breaks d'hiver
PAGES 100 - 107

LAPÉROUSE

MAISON DE PLAISIRS

Après plusieurs mois de restauration, l'iconique maison Lapérouse réouvre ses portes et ses salons privés pour le bonheur des esthètes, des gourmands et des amoureux de la vie. Aux cotés des chefs Jean-Pierre Vigato et Christophe Michalak, découvrez la nouvelle partition à vivre dans la magie du vieux Paris.

© Matias Indjic

JEAN-PIERRE VIGATO

À BORD DU VAISSEAU LAPÉROUSE

Grand nom de la gastronomie française au parcours atypique, Jean-Pierre Vigato a pris la barre d'une joyeuse et talentueuse frégate en offrant son talent, et son enthousiasme, au service du restaurant Lapérouse. Pour cette nouvelle aventure, l'ancien chef propriétaire du restaurant Apicius se voit accompagné de ses fidèles hommes en coulisses et de ses fidèles amis à la table. Car le rencontrer, c'est l'aimer… et ne plus le quitter.

A big name in french cuisine whose path has rarely followed a straight line, Jean-Pierre Vigato, brings his talent and his enthusiasm as he takes the helm of the good ship Laperouse. This adventures sees the former head chef of The Apicius joined by his loyal crew backstage, not to mention his loyal customers in the dining room. Its understandable really because to know him is to love him…and to never leave him.

Par Émilie Patou

© François Goizé

Lapérouse pour nouvelle maison… Qu'est-ce qui vous a séduit dans ce nouveau projet ?

Un homme ! Benjamin Patou, son actuel propriétaire, a su me convaincre. Il a d'ailleurs usé de tous les arguments possibles pour me faire venir, mes équipes les plus talentueuses en cuisine comme mes fidèles clients. Et je ne regrette rien tant ce lieu est unique.

Comment y avez-vous envisagé votre carte ?

L'adresse est un endroit unique, magique et mythique. Et, comme dans tous ces endroits magiques, uniques et mythiques, c'est un défi de tous les instants. Nous avons décidé de faire une carte inspirée de son histoire avec un vrai service classique à l'ancienne.

© Jean-Pierre Salle

Un plat que vous auriez pu cuisiner pour un roi au 18ème siècle ?

Cette époque annonce l'avènement de la pomme de terre ; je me serais alors aventuré dans la confection d'un gâteau de pommes de terre truffé ! Qui se serait rapproché de mon actuelle charlotte de pommes de terre au caviar.

Une recette pour régaler l'équipage à bord de l'une des frégates du navigateur Lapérouse ?

J'aurais pêché un magnifique poisson-lune : ces gros poissons que l'on trouve en Polynésie… et qui sont merveilleux rôtis dans une feuille de bananier. Cela aurait en plus amusé les marins !

En amoureux, votre recommandation chez Lapérouse…

Dîner dans le petit **Salon Chinois** qui était jusqu'ici un peu à l'écart et qui avait perdu son jus… Il a été restauré avec beaucoup de goût et de talent. Il est à part dans le lieu.

© Jean-Pierre Salle

"L'ADRESSE LAPÉROUSE EST UN ENDROIT UNIQUE, MAGIQUE ET MYTHIQUE."

Avec de bons amis chez Lapérouse ?

Le **Salon de La Boussole** sans hésitation ! Il domine la grande salle du restaurant et, avec 8 à 10 couverts, il offre la configuration parfaite d'une bonne table entre amis, le tout assorti d'un très bel art de la table… La promesse de bons moments.

Un petit recoin où vous aimez vous poser là-bas ?

Au bar, pour grignoter tranquillement et observer les allers et venues…

Une recette qui ne quittera jamais votre carte ?

Je suis tenté de dire : toutes ! Car, à chaque fois que je retire un plat, mes clients me le réclament et comme j'adore mes clients… *(rires).* Et, en même temps, cela peut sembler un peu « immobiliste » mais je fais le choix d'une carte structurée et ancrée. C'est aussi la carte de visite de la maison Lapérouse : y retrouver mes grands classiques. Sans oublier chaque jour, quelques jolies suggestions de saison.

© Jean-Pierre Salle

Votre premier souvenir gourmand ?

Chez ma grand-mère où je passais mes vacances et qui cuisinait très bien. Son poulet à la crème, sauce piquante, assorti de légumes : je m'en rappelle encore ! Sa cuisine fleurait bon les effluves de ses recettes de campagne. Un peu plus tard, j'ai découvert de « grands plats » chez Marc Meunot à *L'Espérance* à Vézelay : ma première expérience de la grande cuisine française.

En dehors de Paris, votre lieu préféré pour vous ressourcer…

La Sologne, comme une évidence. J'ai la chance d'y avoir une jolie maison au bord des étangs. Les étangs font le poumon de la Sologne. J'aime m'y poser au bord de l'eau tout simplement en observant et écoutant les canards… Un petit bonheur. C'est aussi l'endroit où j'y retrouve mes bons amis autour d'un bouillon de légumes parfumé ou d'un magnifique poulet rôti (les poulets fermiers y sont formidables). Entre copains, je privilégie toujours des plats à partager.

En cuisine, vous vous définiriez plutôt… bourru ou sympathique ?

Je serais tenté de dire « les deux mon Général ! ». Il faut « un général » pour diriger une brigade ; ce qui implique de commander de façon douce mais aussi de savoir « taper dedans » *(rires).* J'ai aussi la chance d'avoir ma garde rapprochée en cuisine, des anciens qui me connaissent et me suivent… Je suis très honoré qu'ils m'aient rejoint dans cette nouvelle maison. Et j'ai également de très bons amis parmi les chefs-cuisiniers.

© Jean-Pierre Salle

"LA CARTE DE VISITE DE LA MAISON LAPÉROUSE : Y RETROUVER MES GRANDS CLASSIQUES."

Jean Pierre-Vigato,
Chef du restaurant LAPÉROUSE

© Matias Indjic

À l'heure de la cuisine fusion et des cuisines du monde, croyez-vous encore dans l'avenir de la cuisine bourgeoise comme on l'entend en France ?

Cette cuisine est évidemment pour moi incontournable. J'oserai même dire que, sans cette cuisine, il n'y a pas d'autres cuisines tant les grands chefs de la planète s'inspirent d'abord chez nous. Ils l'adaptent ensuite avec des produits plus ou moins exotiques mais notre cuisine est à la racine des autres de par notre approche et nos méthodes de cuisson. Ensuite, il y a des modes en cuisine aussi ! Mais, comme rien ne se démode plus que la mode, j'aime l'idée d'une cuisine intemporelle et fidèle.

Avez-vous une saison préférée pour cuisiner ?

Je dirais d'abord la plus longue : l'automne. Pour l'arrivée en force des champignons, avec profusion et diversité, mais aussi le gibier, la truffe… C'est aussi une période où il fait un peu plus froid, on est donc plus gourmand. Et l'autre période que j'affectionne est le printemps, le « vrai printemps », très bref et dont les récoltes me remplissent de joie et de saveurs : l'asperge, les morilles, les premiers petits légumes…

Un convive pour lequel vous aimeriez – ou auriez aimé - cuisiner ?

Il y a tant de grands personnages qui me traversent l'esprit… Mais la première personne à laquelle je pense reste ma mère. Elle est partie tôt et n'a pas eu le temps de voir mon parcours, ce que je suis devenu et ce que je cuisine. J'aurais tant aimé l'installer à une table chez Lapérouse et lui concocter de bons petits plats.

Ce qui vous rend heureux chez Lapérouse….

Ce que je viens de recevoir à l'instant, par téléphone : un petit message me félicitant spontanément pour ma carte. Il y a ma cuisine mais aussi toute l'atmosphère qui est en train de se créer dans cette « nouvelle - ancienne » maison.

LAPÉROUSE

Formule déjeuner
75€ / personne
•
Menu dégustation
180€ / personne

51 quai des Grands Augustins
75006 - Paris
-
www.laperouse.com

Lapérouse is your new home - What convinced you in this new adventure?

A man! Its current owner, Benjamin Patou knew how to convince me. In fact he used every possible argument so as to bring me as well as my super talented team and my loyal customers. And I have no regrets. This place is unique.

How did you conceive the menu?

This setting is unique, magical and mythical. And like any place that is unique, magical and mythical… every moment is challenging. We came up with a menu in honour of the restaurant's history with a veritable classic service like in the old days.

A dish that you would have served to a king in the 18th century?

The end of the 18th century saw the arrival of potatoes ; so I think I would have made a potato and truffle cake! One which in fact would be quite similar to my current Charlotte of potatoes with Truffles.

A recipe to treat one of Lapérouse's ship crews?

I would have caught a great sunfish like you might find in Polynesia, exquisite when roasted in banana leaves. I think the crew would have enjoyed that.

A romantic dinner for two at Lapérouse… your recommendation?

I'd eat in the little Salon Chinois which had been a little neglected until recently. It's been restored brilliantly, with taste and talent. It sets itself apart from the rest of the restaurant, with its nod to the Far East.

For a dinner with old friends?

I'd instantly recommend the Salon La Boussole. It overlooks the restaurant's main dining room and, seats 8 to 10 comfortably and has a perfect layout for an evening among friends. It also has the most beautiful table arrangement… Good times guaranteed!

A part of the restaurant in which you like to relax alone?

At the bar, where you can nibble away while watching the customers come and go.

A recipe that will always remain on your menu?

I'm tempted to say: all of them! Because each time I take a dish off of the menu, my customers ask me to bring it back. And I love my customers… I know it may seem a bit fixed, but I've consciously chosen to offer a structured menu with a strong foundation. Being able to taste my classic dishes is part of the Lapérouse experience. Without forgetting our daily and seasonal suggestions of course.

Your first culinary memory?

My Grandmother, with whom I would spend my holidays, she was an excellent cook. Her chicken and cream, with spicy sauce and vegetables: I can still taste it! The aromas from her cuisine really brought the best out of those traditional recipes. Later I discovered high cuisine at Marc Meunot's L'Ésperance in Vézelay. That was my first experience of great french cuisine.

© Jean-Pierre Salle

Other than Paris, what other place inspires you?

Sologne, of course. I'm very lucky to have a house by the lakes there. The lakes are the lungs of Sologne. I love sitting by their shores watching and listening to the ducks… Its delightful. It's also a place where I meet up with good friends and eat a vegetable broth or a beautiful roast chicken (the free range chicken they have are sublime). With friends, I always go for dishes that can be shared.

Would you define yourself as someone who is severe or friendly, in the kitchen?

I'm tempted to say: "Both of them, Commander!". There has to be a commander to lead a brigade; this means you have to be able to both give orders in a gentle way, while also knowing when to be authoritarian (laughs). At the same time, I'm lucky to have my old guard with me in the kitchen, they know me and trust me… I'm very honoured that they have followed me to this new home. Some of the chefs are also good friends of mine.

In a world where fusion and world cuisine are all the rage, do you still believe there is a future for the bourgeois cuisine that France is famous for?

For me its obviously a staple in world gastronomy. In fact I daresay without our cuisine there would be no others in so far as every great chef on the planet is inspired first and foremost by our traditions. They then adapt it to their more or less exotic produce but our cuisine is at the root of all the others because of its approach and methods of cooking. Of course there will always be trends in the culinary world. But nothing goes out of fashion faster than a trend and I believe in the idea of a timeless, classic cuisine.

Do you have a favourite season for cooking?

Firstly I'd say the longest one, the autumn. For the great return of mushrooms, in all their profusion and diversity, but also for game and truffles… It's also a bit of a cold period, which means that everyone is that little bit hungrier. The other season I like is spring, "real spring", that very brief time in which the harvest fills me with joy and flavours: asparagus, morels, the first small vegetables…

A guest for whom you would like, or would have liked to cook for?

There are so many personalities crossing my mind… But the first person that comes to mind is my mother. She passed away too soon and never had the opportunity to experience the path I took, the development of my career or my cuisine. I would have loved to sit her down at one of Lapérouse's tables and cook delicious little dishes for her.

What makes you happy at Lapérouse…

The message I just received on my telephone: a little message out of the blue, simply congratulating me on my menu. And as well as my cuisine, there is also a whole atmosphere beginning to flourish in this "new old" house.

PHOTOGRAPHIÉE PAR CHRIS RHODES

CHAMPAGNE

LA GRANDE DAME

Veuve Clicquot

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

© François Goizé

CHRISTOPHE MICHALAK

AUX DESSERTS LAPÉROUSE

Il a fait ses armes chez les plus grands – dont Pierre Hermé – jusqu'à officier en tant que chef-pâtissier au Plaza Athénée pendant plusieurs années aux cotés d'Alain Ducasse. De Paris à Tokyo, il développe ensuite ses propres enseignes : une pâtisserie moderne et savoureuse, privilégiant les produits nobles et les lignes graphiques. Le restaurant Lapérouse lui offre un nouveau terrain d'inspirations : celui de saveurs aux longs cours, fruits des voyages du célèbre navigateur, mais aussi d'une institution française historique où les desserts du chef-pâtissier viennent réveiller les grands classiques sucrés de la maison.

He learned with the greats - Pierre Hermé among others - making his way to officiating as head pastry chef at the Plaza Athénée for several years along side Alain Ducasse. From Paris to Tokyo, he then developed his own brand: offering modern and delicious patisseries, favouring the only finest ingredients combined with stunning presentation. Now Lapérouse presents him with a new inspiring prospect: that of distant flavours, collected by the famous explorer during his travels, but also of a historic french institution in which the pastry chef's desserts bring tow life the classic treats of the house.

Par Émilie Patou

Votre premier souvenir sucré ?

Le flan que ma grand-mère achetait dans la campagne de Senlis. Il était fait pour huit personnes mais, du haut de mes six ans, je pouvais l'avaler d'une traite !

Ce qui vous a convaincu de participer à l'aventure Lapérouse ?

Le plaisir de réveiller une belle endormie, un lieu doté d'une histoire incroyable. Et de participer à redorer son blason tout en proposant une offre sucrée qui sied à notre époque.

Vous officiez en cuisine aux cotés de Jean-Pierre Vigato : une rencontre ?

Jean-Pierre et moi nous sommes rencontrés en 2003 lors d'une semaine gastronomique à Singapour. J'ai d'emblée aimé le personnage, un gros nounours avec qui on a envie de refaire le monde ! C'est un homme comme on en rencontre peu dans une vie : intègre, généreux, drôle. Sa cuisine reflète sa personnalité.

Quels desserts pour ce lieu iconique ?

Chez Lapérouse, je m'amuse à recréer des desserts traditionnels emblématiques, ultra gourmands, voir gargantuesques, mais aussi ultra modernes tout en travaillant avec mon époque.

Palet or

Vacherin Lapérouse © Jean-Pierre Salle

À une table princière au 18ème siècle, vous choisissez ?

Une « visitandine » sans hésiter ! Cet ancêtre de la madeleine allie moelleux et croustillant… Un délice.

Cet hiver, sur votre table de Noël ?

L'une de mes créations ! *La bûche Pistache Orientale* réalisée à partir d'un praliné à la pistache d'Iran et parfumée à la fleur d'oranger, au lait d'amande et à l'eau de rose…

Chez Lapérouse, j'ai aussi prévu de remettre à l'honneur le traditionnel Mont-Blanc. J'aime travailler le marron.

Parmi les expéditions du comte Lapérouse, dans quel pays aimeriez vous faire escale ?

Certainement le Japon, un pays que j'affectionne particulièrement pour y avoir vécu et y posséder mes propres boutiques aujourd'hui. Les saveurs du yuzu, du thé matcha comme du sucre noir d'Hokkaido ont été de véritables révélations. Je préfère d'ailleurs le yuzu au citron, il est pour moi « l'agrume roi », doté d'une saveur exceptionnelle.

Hormis dans les coulisses de Lapérouse, où pouvons-nous vous croiser facilement ?

Dans mon laboratoire du 10ème arrondissement en plein cœur de Paris ; j'ai un esprit très famille et aime être au contact de mes équipes et de mes fourneaux !

Comment envisagez-vous la pâtisserie de demain ?

Notre métier a beaucoup évolué depuis quelques années. Ma priorité va à la qualité des produits utilisés dans ma pâtisserie : du sucre non raffiné, des fruits de saison, des œufs bio, des colorants naturels… J'utilise aussi très peu de farine de blé pour une meilleure digestion.

Les trois commandements selon Christophe Michalak d'un bon moment au restaurant ?

Un accueil souriant et attentionné. Une cuisine fine et subtile, sans être prétentieuse ni chichiteuse. Et le « petit plus » qui rend l'instant merveilleux… Le reste ? De la littérature ! *(rires).*

D'autres projets à venir ?

Je vis à 100 à l'heure, avec toujours le besoin de nouveaux défis. Parmi ces nouveaux challenges, *Au Café Lapérouse*, un projet « dingue » comme je les aime.

The first dessert you can remember?

The flan (egg pudding) that my grandmother would buy out in the countryside near Senlis. It was supposed to feed 8 people, but even as a 6 year old, I could eat the whole thing!

What convinced you to join the Lapérouse venture?

The pleasure of waking a sleeping beauty in a location with incredible history. And participating in restoring its grandeur while offering contemporary desserts.

You will be working along side Jean-Pierre Vigato: was this your first time meeting him?

Jean-Pierre and I met for the first time in 2003 during a culinary week in Singapore. I immediately took to him, he's a big teddy-bear with whom you want to go out and change the world! There are few men like him, he's honest, generous and funny. His cuisine reflects his personality.

What kind of desserts for this iconic location?

At Lapérouse I enjoy recreating those emblematic and traditional desserts, that are super luscious, if not gargantuan, and we are situating them in a modern context.

You find yourself at one of the royal tables in the 18th century, what do you order?

A "vistandine", no doubt about it. The madeleine's ancestor which combined mellow and crisp... absolutely delicious.

What's on your table for Christmas?

One of my creations! An Oriental Pistachio Bûche (yule log) made with an Iranian pistachio praline with notes of orange blossom, almond milk and rose water... At Lapérouse I also plan on recreating the traditional Mont Blanc (a meringue topped with whipped cream and chestnut cream). I love working with chestnuts.

Among Count Lapérouse's many expeditions, is there one destination that catches your eye?

Japan for sure, it's a country which I particularly love, I've lived there and I own several shops there. The flavours of yuzu, matcha tea or black sugar from Hokkaido were true revelations for me. In fact, I prefer yuzu to lemons, in my mind its the "king of citruses", it has an exceptional taste.

Jean-Pierre Vigato & Christophe Michalak
© François Goizé

Other than in the Lapérouse kitchens, where do you spend your time?

At my laboratory in the 10th arrondissement at the heart of Paris - I'm very sociable and like being close to my teams (and my ovens!).

How do you feel about the future of pastry?

Our profession has really evolved over the last few years. My first concern is the quality of the products that I use: unrefined sugar, seasonal fruits, organic eggs, natural food colouring... I also rarely use wheat flour so as to make digestion easier.

Christophe Michalak's 3 commandments for a good time at a restaurant?

A charming and attentive service. A cuisine that is both refined and subtle, without being pretentious or fussy. And that "je ne sais quoi" that makes it a little more special... Other than that? Literature!

Any new projects?

I'm firing on all cylinders, continuously looking for new challenges. One of these new challenges is the Café Lapérouse, which is exactly the kind of unique project I'm hungry for.

"JE VIS À 100 À L'HEURE, AVEC TOUJOURS LE BESOIN DE NOUVEAUX DÉFIS. "

Christophe Michalak,
Chef pâtissier du restaurant Lapérouse

© Jean-Pierre Salle

CORDÉLIA DE CASTELLANE

L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

Elle n'a pas encore 40 ans mais déjà de grands enfants, une carrière consacrée, une aura internationale, des doigts de fée et un charme à toute épreuve. Cordélia de Castellane incarne aujourd'hui les collections Dior Maison et Baby Dior à travers une direction artistique nourrie de ses souvenirs de famille, de ses nombreux voyages et par son amour de l'art de vivre à la française. Chez Lapérouse, elle signe les arts de la table et s'attèle à ce que la magie s'installe dans cet écrin légendaire.

Though still under 40, she already has grown-up kids, a dedicated career, international renown, a magic touch and impeccable grace. Cordélia de Castellane is the woman behind Dior Home (Dior Maison) and Baby Dior collections, conducting an artistic direction inspired by her family memories, her numerous travels and her love for the french way of life. At Lapérouse, she turns to the art of tableware, ensuring that this legendary venue be infused with magic.

Par Suzanne Despioches

Votre première fois chez Lapérouse ?

Bien avant sa restauration ! C'était à l'occasion d'un grand dîner privé pour un ami anglais, avec pour thème « néo-romantisme »… Les anglais sont très forts en costumes, le lieu semblait comme habité dans une atmosphère hors du temps. J'étais surprise qu'un lieu parisien puisse tous nous amener si loin…

Trois adjectifs, ou mots, qui définissent selon vous cette illustre maison ?

Paris.

Intellectuel.

Séduction.

Parmi les célèbres habitués de Lapérouse, y a-t-il une figure avec laquelle vous auriez aimé dîner là-bas ?

Je serais tentée par Baudelaire car il ne quitte jamais mes tables de chevet. Je ne me lasse pas de lire ses œuvres… Mais il était aussi assez mélancolique alors peut-être Churchill ! Je suis une grande admirative du personnage et je pense que lui m'aurait fait beaucoup rire !

Un prix littéraire que vous aimeriez voir consacrer chez Lapérouse…

Le Goncourt.

Vous êtes plutôt roman historique, poésie ou rentrée littéraire ?

Poésie.

Si vous deviez vivre une autre période de l'Histoire pour son art de vivre ?

Le Paris de Proust, sans hésiter.

Pour, ou contre, Halloween chez Lapérouse ?

Pour ! Des femmes vampires et des hommes masqués… Le mystère et la nuit se prêtent à merveille à ce lieu riche de couloirs et d'alcôves…

Les trois commandements de la bienséance à table selon Cordélia de Castellane ? Ceux sur lesquels vous êtes intraitable avec vos enfants…

Ne jamais dire « bon appétit ». Tenir correctement ses couverts. Ne pas saucer (même si j'en rêve parfois). Je reste plus flexible avec les coudes en fin de dîner car cette position donne de jolis bras aux femmes *(rires).*

Quels arts de la table pour un petit-déjeuner au lit ?

Des vaisselles anciennes et fleuries, et le muguet de Dior Maison.

Pour un plateau télé le dimanche soir…

De grandes, et creuses, assiettes en céramique que je ramène de Grèce chaque été.

Pour un dîner romantique cet automne ?

Le service des Jeux de Cartes de Dior Maison ! Il est très graphique et se marie très bien avec des bougies et des fleurs foncées…

Une belle table qui restera gravée dans votre mémoire…

Celle inspirée par l'Égypte lors d'un dîner à Venise pour la maison Dior. Et celle de mon mariage !

À l'orée des belles tablées de Noël, avez-vous déjà quelques inspirations ?

Je crois que j'ai envie de bleu et d'or cet hiver…

© Matias Indjic

" J'ÉTAIS SURPRISE QU'UN LIEU PARISIEN (LAPÉROUSE) PUISSE TOUS NOUS AMENER SI LOIN. "

© Jean-Pierre Salle

The first time you came to Lapérouse?

It was long before its renovation. It was a big private dinner party for a British friend of mine. The theme was "neo-romanticism"... The British are great for costumes, the place seemed inhabited by a timeless atmosphere. I was surprised that a Parisian location could be so transporting...

Three adjectives or nouns, that define this illustrious house?

Paris.

Intellectual.

Seduction.

Among Lapérouse's famous patrons, with who would have liked to dine with?

I'd be tempted to say Baudelaire, as his books are always by my bedside. I never get tired of his poems... But he was also quite melancholic, so maybe Churchill instead. I'm a great admirer of his, and I think he'd make me laugh a lot.

A literary prize that you would like to see attributed at Lapérouse?

The Goncourt prize.

Do you prefer period novels, poetry or contemporary literature?

Poetry.

If you had to live in a different period of history, which would it be?

Proust's Paris, without a doubt.

Halloween at Lapérouse, yes or no?

Yes! I'm all for it. Women dressed as vampires, and masked men... This is a great nighttime location, full of mystery with its corridors and alcoves.

Cordelia de Castellane's 3 commandments for a perfect meal? Those which are sacred in your own home?

Never say "Bon Appétit". Hold your cutlery correctly. Never eat out of the dish (even though it can sometimes be tempting). I'm more flexible about putting one's elbows on the table towards the end of a meal as it gives women's arms a beautiful shape (laughs).

What kind of tableware for breakfast in bed?

Old and floral crockery, and Dior Maison's muguet fragrance.

For a TV dinner on a Sunday evening?

Great big ceramic soup plates which I bring back from Greece every summer.

For a romantic dinner in autumn?

The Jeux de Carte set by Dior Maison. Its very graphic and goes perfectly with candles and darker coloured flowers.

A table you'll never forget.

A table with Egyptian inspirations conceived for a Dior dinner in Venice. And my wedding table!

Christmas is right around the corner. Any ideas?

I think I want blue and gold this winter...

Salon de la Belle Otero, Lapérouse © Jean-Pierre Salle

Arts de la table, Lapérouse © Jean-Pierre Salle

"J'AI CHOISI CORDÉLIA NATURELLEMENT À LA DIRECTION ARTISTIQUE POUR SON GOÛT EXQUIS."

Benjamin Patou,
Propriétaire des lieux

Dessins par Cordélia De Castellane

AUX DRAPÉES LAPÉROUSE

Pierre Frey

LA MAISON PIERRE FREY EN HÉRITAGE

À demeure historique, il fallait à l'architecte d'intérieur Laura Gonzalez s'entourer des meilleurs artisans de France. Férue de nobles étoffes et de beaux tissus, celle-ci s'est naturellement tournée vers la maison Pierre Frey quand il a fallu habiller les salons Lapérouse de la tête aux pieds. Moquettes, rideaux ou mobilier : un merveilleux exercice de style venu sublimer la maison Lapérouse. Entretien avec Pierre Frey, héritier impliqué aux cotés de son frère Vincent.

To do justice to a dwelling of such historical significance interior architect Laura Gonzalez put the call out to France's master decorators. In search of aptly noble materials and elegant fabrics the designer turned to none other than Maison Pierre Frey to dress the Lapérouse salons from top to bottom. Carpets, curtains and furnishings: an exercise in style fittingly sublime and worthy of the halls of Laperouse. Interview with Pierre Frey who, with his brother Vincent, is heir to the expertise.

Par Émilie Patou

Si vous ne deviez choisir qu'un seul tissu Pierre Frey chez Lapérouse ?

Notre damas « L'exotique » qui vient habiller tout le bar. Ses motifs d'ananas et de palmiers, typiques du 17ème siècle, vont parfaitement au lieu.

Un événement que vous aimeriez fêter chez Lapérouse ?

Mes Noces de Diamant car cela voudra dire que ma femme m'aura accompagné pour les 54 années à venir.

D'où viennent les tissus Pierre Frey ?

La plupart sont confectionnés dans le Nord de la France, près de Cambrai où nous possédons un atelier depuis plus de 40 ans. L'atelier bénéficie d'ailleurs du label « Entreprise de Patrimoine Vivant », une belle fierté. Cet atelier est aussi le lieu de transmission entre nos artisans historiques et les nouvelles recrues avides de se faire former par les « anciens ».

À l'orée de l'année 2020, diriez-vous que le tissu se porte bien ?

Il est vrai que la fin des années 90 et le début des années 2000 ont été des années difficiles pour notre secteur ; l'heure était alors davantage au minimalisme… La nouvelle tendance vers le mélange des genres et le maximalisme jouent en notre faveur, c'est évident !

Prônez-vous davantage le total look ou le mix n'match ?

Mix n' Match, c'est d'ailleurs le plus compliqué à réaliser mais il n'y a rien de plus beau et intéressant que réunir un meuble de famille, une belle pièce de design, un tableau contemporain et du mobilier 50ies chiné.

Salon Chinois, Lapérouse © Jean-Pierre Salle

MAISON PIERRE FREY

www.pierrefrey.com

Vous proposez depuis peu du mobilier Pierre Frey. Ce nouveau savoir-faire est-il venu naturellement ?

La confection de meubles est une offre que nous souhaitions proposer depuis longtemps à nos décorateurs et à nos architectes. C'est aussi le support idéal pour mettre en scène nos tissus. Nous sommes heureux de pouvoir compléter notre métier premier.

Une partie du monde où Pierre Frey est particulièrement en vogue ?

Les États-Unis qui raffolent de nos tissus et de nos différentes déclinaisons d'ailleurs. Le Made in France séduit encore et notre maison est en grande croissance Outre-Atlantique. Nous venons d'ouvrir deux nouveaux show-rooms à Boston et Miami.

Ce que la maison Pierre Frey a, selon vous, de profondément français ?

Un pied dans le vieux Monde, l'autre dans le nouveau.

Y a-t-il un lieu que vous aimeriez spécifiquement revêtir ?

Nous sommes ouverts à tout ! Recouvrir la Tour Eiffel, le siège de l'ONU à New York ou un bâtiment avec l'artiste Christo. Et pourquoi ne pas en profiter pour arborer un slogan « Faites l'amour pas la guerre ». Nous aimons nous stimuler et nous réinventer à l'image du tissu « Le Couple » par Louise Bourgoin, qui révèle la grande créativité de l'actrice, également diplômée des Beaux-Arts.

Parmi les adresses habillées par la maison Pierre Frey, une où vous aimeriez spécialement poser vos bagages ?

L'hôtel Menorca Experimental décoré par Dorothée Meilichzon sur l'île baléare de Minorque.

Les fêtes approchent… Quel tissu reçoit tous vos égards cet hiver ?

La collection que nous venons tout juste de sortir à l'automne, Natecru Laine 2, pour être précis ! Réalisée à partir de grosses bouclettes de laine vierge, d'alpaga et de mohair dans des tons naturels, elle se prête pour des assises, voire même d'élégants rideaux.

Y a-t'il un tissu qui vous fait encore rêver ?

Celui que je n'ai pas encore réussi à mettre au point mais je ne perds pas espoir *(rires)* : celui que Jean Royère utilisait pour ses assises dans les années 50 sur ses modèles « ours polaires ». Nous n'arrivons pas encore à identifier la résistance adéquate pour la traiter en assise durable… mais nous ne désespérons pas *(rires)*.

"LA NOUVELLE TENDANCE VERS LE MÉLANGE DES GENRES ET LE MAXIMALISME JOUENT EN NOTRE FAVEUR, C'EST ÉVIDENT !"

If you had to choose but one of Pierre Frey's fabrics for Lapérouse?

Our "exotic" damas which dresses the whole the bar. Its motifs of pineapple and palm are typical 17th century and therefore perfect for the location.

An event you would like to celebrate at Lapérouse?

Our diamond wedding as it would mean that my wife will stay by my side for another 54 years.

Where are the Pierre Frey fabrics sourced?

Most of them are fashioned in the North of France, in the same workshop near Cambrai that we've owned for 40 years. In fact, the workshop received the honorary title of "Entreprise du Patrimoine Vivant", which we are very proud of. It's in this same workshop that our renowned artisans hand down their valuable experience to our new recruits who are hungry to learn from them.

On the brink of the year 2020, do fabrics have a bright future?

The 90's and early 2000's were undoubtedly a difficult patch for our industry - at the time, minimalism was all the rage. Current trends are for a more baroque blending of genres and it goes without saying that this is working to our advantage.

Do you prefer a purist look or a mix n'match design?

Mix n' Match. It's a lot more difficult to achieve but there are few things more beautiful and fascinating than combining a family heirloom with a gorgeous designer piece, contemporary painting and antique furniture.

Is there a specific location you would like to drape?

We are open to all types of projects ! Wether it's the Eiffel Tower, The UN headquarters in New York or a building with the artist Christo, and why not use that opportunity to convey a slogan like "Make love, not war". We like exciting challenges that force us out of our comfort zones, like when we worked on Louise Bourgoin's fabric "Le Couple", which brought out the actress's creativity and Fine-Arts background.

Among all the locations decorated by the Maison Pierre Frey, which one attracts you the most?

The Menorca Experimental hotel on the island of Menorca decorated by Dorothée Meilichzon.

The end of year festivities are approaching... What is your fabric of choice for the winter?

Our latest collection which came out this fall: Natecru Laine 2 to be precise! Fashioned with hand-spun alpaga and mohair virgin wool, favouring natural shades. Perfect for sofas or elegant curtains.

Is there still a fabric that you dream of?

There is fabric which I haven't yet mastered. But I'm not giving up! (laughs) It's a material that was used by Jean Royère for his sofas which were part of a 'polar bear' collection in the 50's. We still haven't managed to identify the adequate resistance for durable sofas... But we don't despair! (laughs)

You have recently developed Pierre Frey furniture. Did this new craftsmanship come naturally?

Manufacturing furniture is something we've long wanted to offer as an option to our decorators and architects. It is also an ideal way of promoting our fabrics. We are delighted to be able to ply our primary trade.

A part of the world in which Pierre Frey is particularly fashionable?

Our fabrics and other various products are extremely popular in the United-States. The Made in France label still stands for a lot and our house is enjoying great success on the other side of the Atlantic. We have just recently opened two new showrooms in Boston and Miami.

What makes the Maison Pierre Frey so French?

One foot in the old world, the other in the modern world.

"LE MADE IN FRANCE SÉDUIT ENCORE."

Pierre Frey

© Jean-Pierre Salle

Photos par © Saint-Ambroise

BAL LAPÉROUSE

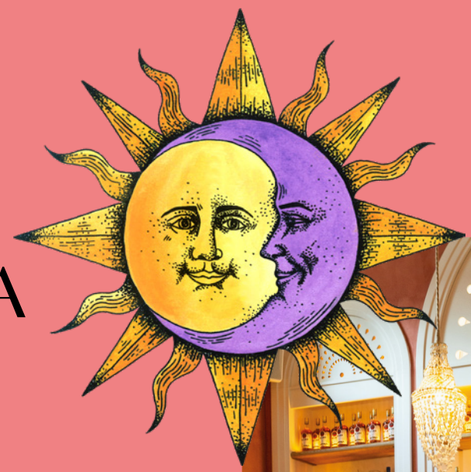
UN GRAND BAL MASQUÉ POUR FÊTER LA RENAISSANCE DE LA BELLE-ENDORMIE

Le Tout-Paris se pressait en juin dernier pour célébrer la réouverture de la maison Lapérouse. Fantassins, courtisanes et marquis de l'époque ont fait revivre ce lieu riche de légendes et de secrets historiques. Une troupe d'artistes, sous la direction artistique de Manon Savary, s'est invitée au coeur des convives, permettant à la maison Lapérouse de renaître plus flamboyante que jamais.

PARIS, BY NIGHT

Si vos nuits sont plus belles que vos jours, ou ont l'ambition de l'être, cette rubrique est pour vous. Début de soirée en douceur au Sol y Luna, dîner festif et déluré au Victoria Paris ou live band d'exception au Manko - Le Club, découvrez nos plus belles soirées de la saison.

DÈS 18H00 - SOL Y LUNA



L'AFTERWORK COOL DU 16ÉME

Le Tout-Paris l'affirme, le 16ème arrondissement devient branché et regorge de nouveaux lieux cools. Parmi ces derniers-nés, une institution de la porte de la Muette : La Gare a fait peau neuve au printemps dernier et dévoile son nouveau look signé Laura Gonzalez. Côté cuisine, le chef Gastón Acurio – déjà connu à Paris pour son restaurant Manko avenue Montaigne – promet une cuisine du monde inspirée de ses nombreux voyages et propose, en terrasse, le plus grand grill d'Europe.

Pour notre afterwork, le rendez-vous est fixé au rez-de-chaussée du restaurant La Gare où l'on découvre le café Sol y Luna, véritable lieu de vie et unique en son genre, avec ses murs terra cotta, ses fresques colorées, ses fauteuils en rotin et ses banquettes ethniques. Sol y Luna est aussi joli à regarder que confortable ! On s'y installe chaleureusement, au son d'une playlist des années 80-90 : une valeur sûre dont on ne se lasse jamais et qui fait le charme de ce moment de détente !

Ici tout est partage, à commencer par les cocktails qui nous dévoilent de jolies notes latines. On craque pour un grand classique, le Mojito à partager – un rhum Bacardi Carta Blanca, menthe, citron vert, cassonnade et eau pétillante. Côté tapas, exit les traditionnelles planches de fromages et charcuteries : entre totopos – tortillas de maïs croustillantes servies avec une crème d'avocat, de la sauce chipotle et du citron vert – et les empanadas au poulet, notre cœur balance.

Par Louise Voisin

Photos par © Florian Leger

COUP DE CŒUR POUR...

Les jeux de société... qui font de nouveau le bonheur des petits et grands, mis à disposition pour un afterwork encore plus sympa avec ses jeux de cartes, UNO, Mikado, jeux d'échec...

"SOL Y LUNA A ÉTÉ PENSÉ POUR ÊTRE LE RENDEZ-VOUS CONVIVAL DES FINS D'APRÈS-MIDI. UNE SORTE DE "LIFESTYLE SHARING", À L'IMAGE DE SON RESTAURANT LA GARE QUI PROPOSE UNE CUISINE DU MONDE À PARTAGER. ON Y PARTAGE LES COCKTAILS, LES TAPAS, LA MUSIQUE ET LES PARTIES DE JEUX ENTRE COLLÈGUES OU ENTRE AMIS."

Loïc Berardengo,
directeur artistique de SOL Y LUNA

VÉRITABLE LIEU DE VIE UNIQUE EN SON GENRE

Its common knowledge now that with all its cool new locations, the 16th arrondissement is becoming one of the trendiest places in Paris. One of these new comers is an institution at Porte de la Muette: La Gare re-opened last spring with a brand new design, courtesy of Laura Gonzalez. Back in the Kitchen, chef Gastón Acurio - well known for his restaurant Manko on avenue Montaigne - is serving a cuisine of the world, inspired by his many travels, and is operating the biggest grill in Europe out on the terrace.

The rendez-vous spot for afterwork gatherings is on the restaurant's garden level where you will find the café Sol y Luna - a truly unique place, with its terra cota walls, its colourful frescoes, cane armchairs and ethnic benches. Sol y Luna is as comfortable as it is beautiful! It's a great place to sit back and relax to the sound of a 80's and 90's inspired playlist: the kind of music that guarantees good times and compliments the setting perfectly.

SOL Y LUNA
Le Café de la Gare
19 chaussée de la Muette – 75016 Paris
-
Du lundi au samedi à partir de 15h00
Le dimanche à partir de 17h00
www.lagare-paris.com/solyluna

At Sol y Luna, sharing is sacred, starting with their cocktails which boast gorgeous latin flavours. No one can resist a great classic like their Mojito to share - Bacardi Carta Blancha rum, mint, lime, brown sugar and sparkling water. And just wait till you try the tapas. Exit cheese boards and cured meat platters: enter Totopos - crunchy corn tortillas served with avocado cream, chipotle sauce and limes - and chicken empanadas, we couldn't say which is more delicious.

KUDOS FOR... *The board games - great fun for all ages - available for an even more enjoyable afterwork session, including playing cards, UNO, Mikado, chess or cross and circle.*

« Sol y Luna was designed as a friendly hangout spot for late afternoons. A sort of space for "Lifestyle Sharing", much like its restaurant La Gare, which serves food from around the world, to share. It's a place where you can collectively enjoy cocktails, tapas, music and games with co-workers or friends. » Loïc Berardengo – artistic director at Sol y Luna

DÈS 21H30 - TOUS LES MARDIS, L'APÉRO DES SACRIFIÉS

SHARING MÉDITERRANÉEN & BLIND TEST AU VICTORIA PARIS

Photos par © Florian Leger

Paris est une fête et peu importe le jour ! Situé au 12 rue de Presbourg – l'Arc de Triomphe en toile de fond – le Victoria Paris bouscule nos habitudes avec son rendez-vous du mardi soir. Et pour cause, L'Apéro des Sacrifiés est désormais sur toutes les lèvres : un carton plein pour la soirée festive qui, depuis près de deux ans, rassemble les tribus parisiennes trentenaires en quête d'originalité et d'un grain de folie.

Lumières tamisées et warm up disco : à notre arrivée, l'ambiance du Victoria Paris monte crescendo. Installés côté fenêtre, la place de l'Étoile illuminée nous hyptonise. Dans ce somptueux décor, la carte nous fait voyager entre les Cyclades et la côte amalfitaine, autour d'incontournables de la cuisine méditérranéenne – fêta en filo, burrata, paccheri au veau, gnocchi maison et sauce tomate, belles pièces de viande et poissons entiers à partager.

Lorsque le blind test débute, le Victoria se métamorphose : les tables se lèvent, le staff s'embrase, les clients chantent emportés par une énergie folle et festive qui laisse sans voix. Du jamais vu au cœur du Triangle d'Or, un mardi soir. Jusqu'à deux heures du matin, les morceaux s'enchaînent autour d'une playlist des années 80 à 2000 pour le plus grand plaisir de tous.

Sous la houlette de ses créateurs Julien Rose & Joffrey Plat – rejoint par Thomas Mouty au Victoria Paris - L'Apéro des Sacrifiés nous promet encore de beaux mardis.

Par Louis Crozières

COUP DE CŒUR POUR...

Le staff qui joue le jeu ! Chaque semaine, L'Apéro des Sacrifiés se ré-invente autour de thématiques qui ont fait sa réputation. Dans une ambiance chaleureuse, conviviale et toujours élégante – à l'image du lieu – les équipes se déguisent et mettent à l'aise. À faire au moins une fois pour égayer ses débuts de semaine !

KUDOS FOR... *The staff and their commitment to the event! Every week the Apéro des Sacrifiés reinvents itself with the themes that have made it so popular. In a warm, friendly and unmistakably elegant atmosphere - much like its setting - the staff dress up and put everyone at ease. An absolute must if you are looking to brighten up your week!*

VICTORIA PARIS

DJ et live music tous les soirs
du lundi au samedi

12 rue de Presbourg – 75116 Paris
–
www.victoria-paris.com

"We started the Apéro des Sacrifiés 5 years ago at the Café Montorgeuil. To go from the 2nd arrondissement to the Champs-Élysées was big gamble - if not a bit crazy really - but we did it and for two years The Victoria Palace has been full every Tuesday evening. We've managed to maintain an energy with our customers who come here to unwind and sing and to have fun with no fuss."

Julien Rose, spearhead of the Apéro des Sacrifiés

Paris is a moveable feast everyday of the week! At 12 rue de Presbourg – with the Arc de Triomphe as its backdrop – Victoria Paris is shaking up expectations with its Tuesday evening service to the delight of many Parisians. The Apéro des Sacrifiés is all the rage. No surprise since for over two years this weekly get-together has been a fixture for connoisseurs in search of originality and, shall we say, a touch of folly.

Low lights and a disco warm-up upon our arrival signal that the atmosphere at Victoria Paris is just getting started. Our seats offer a stunning view of the hypnotically glowing Place de L'Étoile. A sumptuous setting for an adventurous menu journeying us from the Cyclades to the Amalfi Coast, taking in classic mediterranean dishes - feta phyllo pies, burrata, veal bolognese paccheri, homemade gnocchi with tomato sauce, as well as beautiful meat and whole fish dishes to share.

As the blind tasting gets under way, the Victoria switches up a gear: guests rise from their tables. The staff come alive and as everyone begins to sing a free, festive energy takes hold and ultimately leaves you speechless. A unique Tuesday night experience at the heart of the Triangle d'Or. The playlist delivers gems from the 80's, 90's and 00's until 2am, for your ears only.

Orchestrated by its creators, Julien Rose & Geoffrey Plat - joined by Thomas Mouty at Victoria Paris - The Apéro des Sacrifiés is the guarantee for great Tuesdays to come.

Julien Rose, Thibault Mazarguil, Thomas Mouty, Alex Delima

"NOUS AVONS CRÉÉ L'APÉRO DES SACRIFIÉS IL Y A 5 ANS, DANS LE QUARTIER MONTORGUEUIL. PASSER DU 2ÈME ARRONDISSEMENT AUX CHAMPS-ELYSÉES, C'ÉTAIT UN PARI OSÉ, MEME UN PEU FOU... MAIS LE DÉFI EST RELEVÉ, PUISQUE DEPUIS 2 ANS, CHAQUE MARDI SOIR, LE VICTORIA PARIS AFFICHE COMPLET. NOUS AVONS RÉUSSI À GARDER CETTE ÉNERGIE AVEC NOTRE CLIENTÈLE QUI VIENT VRAIMENT POUR DÉCOMPRESSER, POUR CHANTER ET S'AMUSER, SANS PRISE DE TETE."

Julien Rose
À l'origine de l'Apéro des Sacrifiés

DÈS 00H00 - MANKO LE CLUB

Photos par © Saint-Ambroise

LE PRIVILÈGE D'UN CLUB PRIVÉ, AVENUE MONTAIGNE

Ce n'est qu'après minuit chaque vendredi et samedi soir - une fois les portes du Théatre des Champs-Elysées fermées - que Manko – Le Club ouvre les siennes, pour devenir quelques heures durant le temple des amoureux de la fête. Atmosphère chic mais ambiance joviale pour le lieu tout juste ouvert qui accueille un concert – live band chaque soir d'ouverture en première partie de soirée jusqu'à 1h30.

Dès les premières notes, la promesse du Live Band Experience est tenue. Look seventies imaginé par la marque montante Garçons Infidèles, répertoire 70's à 80's, ambiance chic et décontractée ; la prestation du groupe épate tant par le talent des musiciens que par l'improbabilité de retrouver une telle ambiance avenue Montaigne. Baptisé Ayahuasca par le chanteur Garou - ambassadeur et associé du lieu – le live band s'approprie Manko – Le Club en proposant une expérience totalement immersive aux tribus parisiennes qui foulent l'écrin chaque week-end.

Un mois après l'ouverture, le concept original a déjà séduit le Tout-Paris. Il paraît même qu'à l'inauguration – en septembre dernier – les invités ont eu la chance de voir Garou et Louis Bertignac rejoindre le groupe sur l'estrade pour un bœuf improvisé qui a pris des allures exceptionnelles… Entre nostalgie et nouveautés, l'idée est aussi novatrice, audacieuse et nous promet de longues et belles nuits parisiennes.

Par Louise Voisin

COUP DE CŒUR POUR…

La dernière Fashion Week du Manko – Le Club qui est déjà le lieu que tout le monde s'arrache ! Rihanna y a fait son after show Fenty entourée de Bella et Gigi Hadid, on y a croisé Neymar, Marco Verratti et Kylian Mbappé pour l'anniversaire de Cindy Bruna mais aussi ASAP Rocky, Tyga, Nina Kravitz ou encore Jacquemus.

When the clock strikes twelve on Friday and Saturday nights, once the Théatre des Champs-Elysées has closed its doors, Manko - Le Club opens its gates for a limited time only and transforms into a partygoer's paradise. A chic and convivial atmosphere reigns in this newly revamped venue which begins each night's entertainment with a live band concert until 1:30am.

As the band sounds its opening notes expectations are immediately exceeded. The seventies inspired decor crafted by the increasingly popular Garçons Infidèle brand, with tunes from the 70's and 80's create an elegant yet laid back ambiance. The band's performance is dazzling thanks to the talented musicians enhanced by the enchanting experience of outlandish vibes on avenue Montaigne. Dubbed Ayahuasca by lead singer Garou - ambassador and associate of the club - the band "owns" Manko - Le Club, offering the parisien clan who frequent the club week in week out a totally immersive experience.

MANKO - LE CLUB
Les vendredis et samedis de 00h00 à 5h00
15 avenue Montaigne – 75008 Paris
–
www.manko-paris.com

Only a month after opening, this original concept has already attracted all of Paris. Rumour has it that at its launch last September the lucky guests witnessed Garou and the band joined onstage by Louis Bertignac for a thrilling jam… Blending nostalgia and modernism and fuelled by an audacious love of innovation it has more exciting Parisien nights in store.

KUDOS FOR… *Fashion week at Manko - Le Club, already confirming itself as one of Paris' hotspots! It hosted Rihanna's Fenty after-show among whose special guests were Bella and Gigi Hadid. Other celebs include Neymar, Marco Verratti and Kylian Mbappé all of whom were present for Cindy Bruna's birthday with none other than ASAP Rocky, Tyga, Nina Kravitz and Jacquemus.*

ATMOSPHÈRE CHIC MAIS AMBIANCE JOVIALE

«Manko - Le Club, is a unique Parisian Live Band experience with a desire to showcase music from the 70s and 80s without ever indulging in the classics but rather the b-sides of famous artists from that period. There is a conscious effort to create proximity between the musicians and their audience, making them much more than simple spectators : the idea is to co-create the ambiance, to allow the audience to dance and sing along in an enjoyable atmosphere.»

Thomas Khaski, co-founder of Rose Music,
Manager of the band Ayahuasca

"MANKO LE CLUB, C'EST L'UNIQUE LIVE BAND EXPÉRIENCE PARISIENNE AVEC L'AMBITION FORTE DE PROPOSER UN RÉPERTOIRE DES ANNÉES 70 À 80 SANS JAMAIS JOUER DE GRANDS CLASSIQUES, MAIS PLUTOT LES PHASES B DES ARTISTES PHARES DE CETTE ÉPOQUE. IL Y A UN VRAI RAPPORT DE PROXIMITÉ ENTRE LES ARTISTES ET LE PUBLIC QUI N'EST PAS SEULEMENT SPECTATEUR : L'IDÉE EST DE CO-CONSTRUIRE L'AMBIANCE, DE LAISSER LE PUBLIC DANSER, CHANTER DANS UNE ATMOSPHÈRE BON ENFANT."

Thomas Khaski co-fondateur de Rose Music,
Manager du groupe Ayahuasca

TONY GOMEZ & ROMAIN GAUDRÉ

PERMIS DE NUIT

Tony Gomez au MANKO PARIS

Photos par © Saint-Ambroise

Ils enchantent nos soirées parisiennes par leur accueil et leur bonne humeur à toute épreuve. Tony Gomez et Romain Gaudré ont en commun un sacré appétit de vie, le sourire contagieux et le goût des autres. À ceci près que l'un d'eux a davantage de décennies de fête à son actif, même si l'on ne cesse de lui répéter qu'il ne les fait pas ! Pour les rencontrer - et se faire chouchouter - rendez-vous by night au Manko et Noto Paris, les deux adresses parisiennes où, chaque soir, ils entrent en scène.

Their hospitality and dazzling spirit is lighting up Parisian nightlife. Tony Gomez and Romain Gaudré both share a strong appetite for life, a contagious smile and a taste for entertaining guests. The only thing that separates them, although you would never tell, is that one of the two is a bit more seasoned in the night scene business. To enjoy their flamboyant company, come to Manko and Noto, two of the locations which they light up every night of the week.

Par Émilie Patou

Votre premier souvenir de fête ?

Romain Gaudré : Au Club de l'Étoile (aujourd'hui L'Arc Paris) , j'avais tout juste 18 ans et je débarquais de « ma banlieue » pour l'anniversaire d'un ami. J'étais si impressionné, l'endroit me semblait inaccessible jusque-là… C'est aussi ma première rencontre avec Tony Gomez (pas sûr qu'il se souvienne de moi).

Tony Gomez : En 1973, à l'Abbaye de Beaugency ; c'était alors le club le plus huppé et le plus fermé de la région où les riches propriétaires parisiens se retrouvaient entre happy few. J'avais 16 ans alors et m'étais fait fort de venir bien accompagné. Je découvre alors le champagne qui coule à flot, la bonne compagnie… Je décide alors que la "nuit sera – fera - ma vie" et me lie d'intimité avec la propriétaire du lieu, nous finirons même par vivre ensemble.

Jeune, étiez-vous plutôt du genre timide ou extraverti ?

R.G : Plutôt extraverti… Je pratiquais la boxe à haut niveau, une réelle envie d'en découdre. J'ai néanmoins attendu d'avoir 24 ans pour boire mon premier verre.

T.G : Peur de rien, envie de tout ! Avec un grand amour des autres en général.

Le BANANA, cela vous évoque quoi ?

R.G : En tout premier lieu, Tony Gomez ! Puis le lâcher-prise, tout le contraire du "m'as-tu vu" : la fête dans tous ses états.

T.G : Plus qu'une époque, la fin d'une époque ! La fin des années Palace, du Studio 54… quand la folie et la fête battaient leur plein, avec la liberté qui allait aussi. Le Banana sonne la fin d'une véritable saga née à la Voile Rouge (cf. Saint-Tropez), Le Kiproko (Orléans), L'Amazonial à Paris… En 1999, je fais ma petite métamorphose à l'orée de l'an 2000 : je change de dressing et opte pour le costume-cravate en intégrant le mythique Club de l'Étoile.

Votre petit secret pour garder la forme toute la nuit ?

R.G : Un réveil à 9 heures, du sport à 10 heures, un déjeuner avec collaborateur : une bonne hygiène de vie. En cas de baisse de forme ou de moral, je re-enchéris avec une séance cardio à 20 heures.

T.G : En tâchant d'être heureux de jour comme de nuit. Avec du roller et du vélo de temps en temps au grand air.

Romain Gaudré au Noto

Sur le terrain de nuit, on vous retrouve… sur scène ou en coulisses ?

R.G : Plutôt du coté carré VIP ou "on stage" : ma personnalité est telle que je passe rarement inaperçu (rires).

T.G : Partout tant que cela contribue à ce que mes clients passent la meilleure des soirées… Je suis attentif aux éclairages, à l'accueil, à la musique… Je passe sans cesse de la scène aux coulisses.

Votre tenue pour sortir travailler ?

R.G : Costume et belle chemise en before. À minuit ? Chemise oversize fleurie et pantalon en cuir… un uniforme en phase avec mon grain de folie.

T.G : Mon costume de scène, presque mon bleu de travail (rires). Je ne quitte pas mon costume au travail !

Vous êtes plutôt 22h-2h ou 1h-5h ?

R.G : 20h-5h !

T.G : Non-stop, j'aime quand la nuit pousse jusqu'au jour.

En vacances, vous êtes plutôt… Saint-Tropez ou randonnée ?

R.G : Les deux : je pars en vacances à Saint-Tropez où je cours chaque jour entre 10 et 20 km sur les sentiers du littoral.

T.G : En vacances, je suis avant tout Tony. Je laisse Tony Gomez à Paris (rires).

Une autre ville que Paris pour faire la fête…

R.G : Ibiza sans hésiter. Mon lieu fétiche de vacances pour ses fêtes mais aussi pour vivre l'île à contre-courant avec ses villages et ses paysages magnifiques. J'adore l'énergie ibicenca.

T.G : Tout lieu s'improvise festif ! Je me rappelle d'une nuit mémorable à l'occasion d'une soirée chaotique à Nouakchott, en plein Paris - Dakar. J'écumais les bars avec les routards dans des rues sombres et inhospitalières pour finir dans une tente nomade en plein désert… Retour in extremis à 7h du matin, l'équipe du Paris - Dakar ne m'espérait plus !

Le smartphone a-t-il changé la nuit ?

R.G : Totalement. On peut désormais créer l'événement et avoir une idée du nombre de personnes qui vont nous rejoindre. Aujourd'hui, la grande majorité des réservations passent par les réseaux sociaux ; même mes amis proches me contactent par Instagram ! Le mauvais coté, c'est de savoir ce qui se passe dans la soirée avant de venir, cela gâche un peu la surprise.

T.G : Ma définition du smartphone "téléphone intelligent qui a rendu ses utilisateurs très bêtes et très seuls". J'en suis le premier à en être esclave.

Les plus belles années de nuit à Paris sont-elles, selon vous, derrière ou devant nous ?

R.G : La fin des années 80, le début des années 90 : une époque sans frontières entre célébrités et noctambules. Tout le monde était alors VIP dans le Paris de la nuit.

T.G : Les plus belles années de nuit, c'est d'abord d'avoir 20 ans. J'ai bloqué le compteur ! La nuit est toujours aussi magique.

"LES PLUS BELLES ANNÉES DE NUIT, C'EST D'ABORD D'AVOIR 20 ANS. J'AI BLOQUÉ LE COMPTEUR!"

Tony Gomez

Pour, ou contre, les baskets en discothèque ?

R.G : Dans les années 90, j'aurais dit "NON" mais je ne sortais pas encore alors... Les designers et le streetwear ont bien upgradé la basket alors sans hésiter oui pour une belle paire !

T.G : Les baskets ne m'importent pas autant que celui qui les porte.

Une personnalité de nuit connue, que vous côtoyez et admirez...

R.G : Tony Gomez que je considère comme un père spirituel, même si les années n'ont pas de prise sur lui, (rires). Ainsi que Jean-Roch dans le registre du grand-frère.

T.G : Steve Rubell, le fondateur du Studio 54, et je dirais davantage encore : le magicien de la nuit, de celle qui fait rêver et se mérite.

Au Manko Club, vous allez tous les deux vous retrouver en hôtes de choc. Qu'aimez-vous dans ce projet ?

R.G : Le Manko Club, cela change de tout ce qu'on a vu jusqu'ici en ville. Notre style musical est totalement différent des autres clubs parisiens. On assume un style rétro aux touches disco / house pour remettre le sens de la fête au cœur de tout. Nous voulons que les invités partagent le même esprit de fête que nous vivons au sein de notre équipe.

T.G : Ce nouveau club résume tout ce que nous avons pu évoquer sur la nuit parisienne. On y retrouve les ingrédients parfois un peu trop oubliés ces dernières années : la fête, la fête, la fête. Un club où l'on se retrouve, où l'on se découvre, et où la mixité des genres se fera le « lit » de la fête. Avec un groupe de musique pour démarrer la soirée et une chanteuse de deep-house pour accompagner le DJ au fil de la soirée. Ce club répondra aux attentes de ceux qui veulent une nuit très parisienne, élégante et branchée. Et comme je dis souvent : "je vous attends !".

"MA PERSONNALITÉ EST TELLE QUE JE PASSE RAREMENT INAPERÇU."

Romain Gaudré

The first party you can remember?

Tony Gomez : *In 1973, at Abbaye de Beaugency - at the time it was one of the most exclusive and hyped clubs in the area, where rich land owners would come to party with the other happy few. I was 16 and made sure I was in good company. That's when I discovered free flowing champagne and great company... And so I decided that I would dedicate my life to the nightclub scene. I quickly became quite close to the owner of the club, in fact we even ended up living together.*

Romain Gaudré : *At the Club de L'Etoile (now L'Arc Paris), I was barely 18 and I had come all the way my suburb for a friend's birthday. I was so impressed, this kind of place had always seemed inaccessible to me... It was also my first time meeting Tony Gomez (He probably doesn't remember me (laughs).*

Where you shy or outgoing when you were young?

T.G : *I was fearless and hungry for new experiences! I just loved meeting folks and spending time with people in general.*

R.G : *I was also quite outgoing... I was a boxer, fighting at a high level so I definitely wasn't lacking in confidence. However, I did wait until I was 24 years old before having my first drink.*

What did Le BANANA mean to you?

R.G : *Tony Gomez for starters! And it was a place were you could just go wild, nothing like those snotty, up tight kind of events : just all out partying.*

T.G : *More than an era, it was the end of an era! The end of those years when parties were wild and free at places like the Palace or the Studio 54. Le Banana really did spell the end of an adventure that started at the Voile Rouge (Saint-Tropez), Le Kiproko (Orléans) or L'Amazonial in Paris... In 1999, with the new century came a new me: I changed my wardrobe and suited up for my new position at the legendary Club de l'Étoile.*

Do you spend most of your time on stage or backstage?

R.G : *Mainly in the VIP area or on stage: With a personality like mine, its hard to go unnoticed (laughs).*

T.G : *Anywhere, as long as it contributes to my customer's well being... I pay a lot of attention to the lighting, the reception and the music... I seamlessly sway between stage and backstage.*

Your work outfit?

T.G : *My stage costume, its basically my blue overalls (laughs)! I never take it off!*

R.G : *A suit and a nice shirt before the party. After midnight? An oversized flower print shirt, leather pants... An ensemble that reflects my wild side.*

Are you more of a 10pm-2am or 1am-5am kind of person?

R.G : *8pm-5am!*

T.G : *Non-stop, I like to watch the sunrise.*

Your secret for staying up until dawn?

R.G : *I wake at 9am, workout at 10am, have lunch with my business partner: basically a healthy lifestyle. If I ever feel a bit down, physically or morally, I go for another cardio workout at 8pm.*

T.G : *I just make sure I enjoy what I do during the daytime and nighttime. I also try to get as much fresh air as I can with some cycling or roller-skating.*

Would you rather hike or party at Saint-Tropez for you holidays?

R.G : *Both: I go to Saint-Tropez for my holidays and run between 10 and 20 km along the coast every morning.*

T.G : *When on holidays, I'm Tony first. I leave Tony Gomez in Paris (laughs).*

Another city you like to party in?

R.G : *Ibiza, for sure. It's my favourite place for holidaying. The parties are great and I also like seeing the other side of the island, its beautiful villages and landscapes. I love the energy there.*

T.G : *I think you can party just about anywhere. I remember quite a memorable night at a particularly chaotic party during the Paris-Dakar at Nouakchott. The drivers and I were going from bar to bar in these dark and mean streets only to later end up in a nomad's tent in the middle of the desert... We barely made it back at around 7 in the morning, the Paris Dakar team thought I was a goner!*

Did smartphones change the night scene?

R.G : *Absolutely. Now you can create an event and have a good idea of how many guests are going to come. Nowadays, most reservations are made via social media; even my closest friends contact me through Instagram! The downside is that you can be aware of what's happening at a party before showing up, it kind of ruins the element of surprise.*

T.G : *Here's my definition of smartphones "a smart phone which has rendered its users very dum and very lonely". I am their first victim.*

Are Paris' best years for partying long gone or yet to come?

R.G : *The late 80's and early 90's were a time without segregation between celebrities and regular party goers. At the time, everyone was a VIP on the Parisian night scene.*

T.G : *The best party years are your 20's. That's why I stopped counting! Nightlife is as magical as ever.*

Sneakers in nightclubs : do or dont?

T.G : *Sneakers are far less important than the person wearing them to me.*

R.G : *Back in the 90's I'd have said "NAY" but I didn't even go out back then... Designers and streetwear have really upped their game in terms of sneakers, so a definite yes for a nice pair of sneaks!*

A celebrity in the nightclub world which you were close to?

T.G : *Steve Rubell, founder of the Studio 54, he was a magician of the night, his parties were what dreams are made of, and he worked so hard to make them happen.*

R.G : *Tony Gomez, he's my spiritual father (even though age is but a number in his case, laughs). And Jean-Roch who was like an older brother to me.*

At Manko Club, you two are going to work together as a dream team. What do you like about this project?

R.G : *The Manko Club is different to anything we've seen in the city until now. Our music is totally different to any of the other clubs in Paris. We are sticking to a retro style with touches of disco and house so as to put partying at the centre of our concerns. We want guests to share our appetite for festivity.*

T.G : *This new club represents everything we have done for Parisian nightlife. You will find that we are reinstating certain values which have sometimes been left behind over the last few years: partying, partying and of course... partying. We have live music to get things started as well as a deep-house singer who accompanies the DJ throughout the night. Our club will meet the expectations of those of you who are searching for a perfectly Parisian night, both elegant and trendy. And as I always say "we'll be expecting you!".*

FONDÉ EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

MHD SAS, 105 Bvd de la Mission Marchand, 92400 Courbevoie – B 337 080 055 RCS Nanterre

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

MOËT IMPÉRIAL FÊTE SES 150 ANS

La saga de Moët Impérial débute en 1869, il y a tout juste 150 ans. Cuvée emblématique de la Maison de Champagne fondée en 1743, elle en est l'expression la plus accomplie et la plus universelle. Entretien croisé avec Marco Fadiga, chef de cuisine de la maison et Benoît Gouez, chef de cave Moët & Chandon, qui nous livrent les secrets d'une dégustation de Champagne réussie.

The story of Moët Impérial began 150 years ago in 1869. One of the Champagne House's emblematic vintages, dating back to 1743. It is its most accomplished and universal collection. Here is a crossover interview with both Marco Fadiga, the house chef and Benoît Gouez, master of the Moët & Chandon wine cellar, as they reveal the secret ingredients for a delightful Champagne tasting.

Par Alexia Cappelaire

Pourquoi faut-il oser dîner au Champagne ?

Benoît Gouez : Parce qu'un grand Champagne est un grand vin ! Que son assemblage de raisins noirs et de raisins blancs lui donne à la fois de la structure et de la légèreté, source de versatilité. Que sa maturation en cave lui donne encore plus de complexité. Que sa fine effervescence est un incroyable révélateur d'arômes, de saveurs et de textures.

Quelles sont les meilleures correspondances gustatives entre Champagne et mets ?

Benoît Gouez : Champagne (brut) et salinité ! Parmi les 5 saveurs primaires, le Champagne a naturellement de l'acidité et de l'amertume venant des raisins vendangés en limite septentrional de la culture de la vigne, de l'umami (savoureux) venant de longues années de maturation sur levures en bouteille dans nos caves, et une légère touche de sucre venant du dosage. Seule la saveur salée manque, c'est pourquoi la salinité est la saveur complémentaire pour un grand accord avec le Champagne.

Marco Fadiga : Ce n'est pas un hasard si le caviar, les huîtres, un vieux comté ou un jambon sec sont cités comme les ingrédients les plus classiques à associer au Champagne.

Quel serait, par exemple, le menu parfait pour dîner au Moët Impérial ?

Marco Fadiga : Des huîtres en gelée de concombre, un tartare de bar avec de la pomme verte, de la mangue et du cerfeuil, une volaille avec un espuma de citron vert et un dessert non sucré comme une tartelette menthe et fruit de la passion.

Quelles sont les règles de base à respecter quand on travaille sur un accord mets et Champagne ?

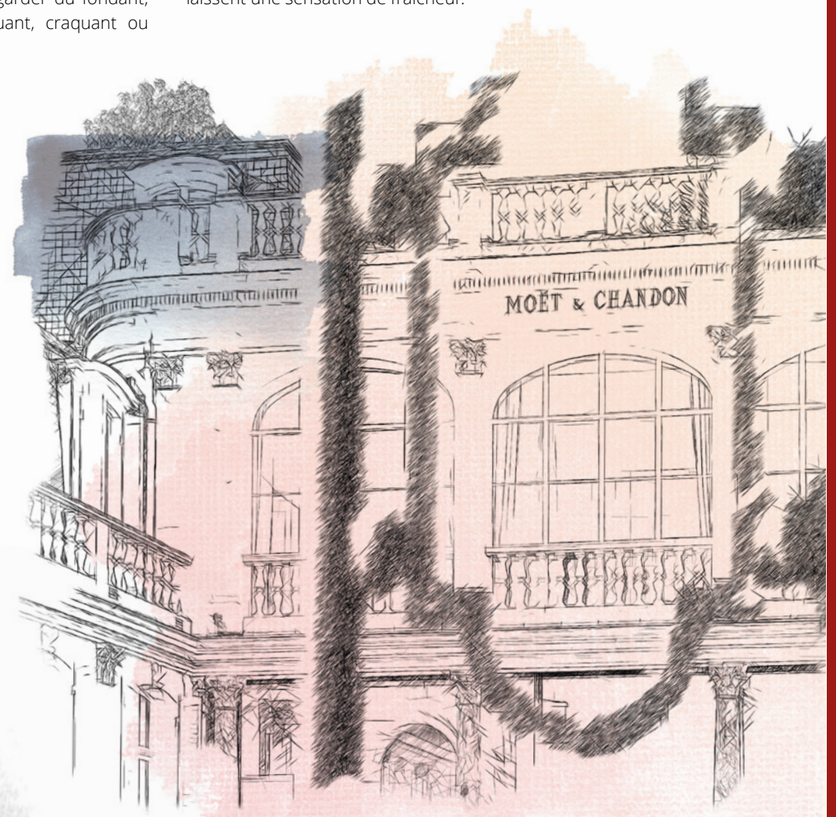
Marco Fadiga : Tout d'abord il ne faut jamais oublier de créer un dialogue. Le vin et le plat doivent mutuellement se répondre. Il faut rechercher la salinité avec une attention particulière vers l'iode et surtout éviter le sucre. Ne pas trop cuire, garder du fondant, du juteux. Toujours avoir un élément croquant, craquant ou croustillant pour jouer avec l'effervescence.

Justement, qu'apportent les bulles lors de la dégustation d'un plat ?

Benoît Gouez : Les bulles sont un formidable révélateur d'arômes, de saveurs et de textures. Elles stimulent le nez et les papilles tout en allégeant les sensations d'ensemble. Elles nettoient le palais et laissent une sensation de fraîcheur.

"Tout d'abord il ne faut jamais oublier de créer un dialogue. Le vin et le plat doivent se répondre mutuellement."

Marco Fadiga



À NE PAS MANQUER, L'EXPOSITION IMPÉRIALE

Si vous passez par Épernay, jusqu'au 20 décembre une exposition inédite dédiée au Moët Impérial met en lumière l'extraordinaire épopée de cette cuvée iconique, au cœur de son hôtel particulier construit en 1793.

Exposition libre, ouverte
au public : de 9h30 à 17h00

MAISON MOËT & CHANDON

20 Avenue de Champagne 51200 Epernay

-

www.moet.com

"Les bulles sont un formidable révélateur d'arômes, de saveurs et de textures."

Why must one dare to drink Champagne with dinner?

Benoît Gouez : *Because Champagne is great wine! Because its unique association of black grapes and white grapes gives it both structure and lightness, making it a versatile wine. Because its in-cave maturation gives it even more complexity. Because its refined bubbles reveal incredible aroma, flavour and texture.*

What should you eat while drinking Champagne?

Benoît Gouez : *Anything salty! Among the five primary tastes, Champagne is naturally strong in acidity and bitterness, coming from the grapes harvested in the northern limits of the vineyards. However it also has a bit of umami, due to the fact that it matures with yeast in the bottles in our caves, and it also has a slight touch of sweetness coming from the dosage.*

Marco Fadiga : *It's no coincidence that caviar, oysters, aged comté or cured ham are cited as the classic ingredients to marry with Champagne.*

What Basic rules should one stick to when marrying Champagne with food?

Marco Fadiga : *First of all, you must always create a dialogue. The wine and the dish must answer each other mutually. You have to look for a particularly iodised saltiness, and stay clear from anything sweet. Don't overcook anything, keep everything tender and juicy. Try to always have an element of crunchiness or crispiness, so as to compliment the bubbles.*

Actually, what do bubbles bring to the dining experience?

Benoît Gouez : *Bubbles beautifully reveal aromas, flavours and textures. They stimulate your nose and your taste buds while lightening all of your senses. They clean your palate and leave a freshness in your mouth.*

What would be the perfect menu for a dinner at the Moët Impérial?

Marco Fadiga : *Oysters in cucumber jelly, a sea bass tartare with green apples, mango and chervil, chicken with a lime espuma and a light desert like a mint and passion fruit tart.*

DON'T MISS OUT L'EXPOSITION IMPÉRIALE

If you're passing through Épernay, a brand new exhibition showcasing Moët Impérial and its extraordinary history is on display in the House's private hotel, built in 1793, running until the 20th of December.

Free exhibition, doors open from 9:30 to 17:00

MAISON MOËT & CHANDON

20 Avenue de Champagne 51200 Epernay

www.moet.com

Beautiful people & Mama Group

Tyga - L'ARC

Rihanna & Alek Wek - MANKO - LE CLUB

Gigi Hadid, Rihanna, Bella Hadid - MANKO - LE CLUB

Asap Rocky Luka Sabbat - MANKO - LE CLUB

Robin Thicke & Richie Akiva
MANKO - LE CLUB

Robin Thicke - MANKO - LE CLUB

Bella Hadid - MANKO - LE CLUB

Asap Rocky & Loic Berardengo - L'ARC

Big Flo & Oli - L'ARC

Rita Ora & Laurent Bourgeois Lapérouse

Swaelee - L'ARC

Natalia Vodianova - LAPÉROUSE

Louis Bertignac & Garou - MANKO - LE CLUB

Arielle Dombasle & Vincent Darre - LAPÉROUSE

Jack Lang & Julien Sebbag - CRÉATURES

Gad Elmaleh & Romain Gaudré - NOTO

Fréderic Beigbeder & Pierre Palmade
MANKO - LE CLUB

Fary, Samuel Bambi & Julien Sebbag
CRÉATURES

Alexa Chung - LAPÉROUSE

Chantal Thomas - LAPÉROUSE

Camille Cerf & Maéva Coucke
VICTORIA PARIS

Kaia Gerber &
Bel Powley - LAPÉROUSE

Gérard Darmon & Ary Abittan - LAPÉROUSE

Claude Lelouch, Jean-Pierre Vigato &
Christophe Lambert - LAPÉROUSE

THURSDAY - FRIDAY - SATURDAY
FROM 12AM TO 6AM

L'ARC

PARIS

12 RUE DE PRESBOURG - 75116 PARIS

LIVE BAND EXPERIENCE

FRIDAY & SATURDAY
FROM 12AM TO 5AM

MANKO PARIS
www.manko-paris.com

MANKO

LE CLUB

15 AVENUE MONTAIGNE - 75008 PARIS

BRUNCH

Le traditionnel déjeuner du dimanche s'est éclipsé au fil des années au profit du brunch plus informel. D'inspiration anglo-saxonne, le brunch a vite élargi son périmètre aux cuisines du monde. Savoyard au Rural avec Marc Veyrat, latino à La Gare avec Gastón Acurio ou perse chez Shirvan avec Akrame : voyagez chaque dimanche !

© Benedetta Chiala

LES VOYAGES DE GASTÓN ACURIO

LA GARE, UNE INSTITUTION

Construite en 1864, l'ancienne gare du 16ème arrondissement a fait un long voyage avant de trouver sa nouvelle identité avec le chef péruvien Gastón Acurio. Pour planter le voyage au long cours, la décoratrice Laura Gonzalez, aux commandes du nouveau décor, a puisé ses inspirations dans l'imaginaire d'une pampa chic aux couleurs chaudes et métissées.

Having been built in 1864, travels were nothing new for the 16th arrondissement's old train station when the Peruvian chef Gastón Acurio gave it its new identity. To give this location its exotic feeling, decorator Laura Gonzalez was inspired by the idea of an elegant pampa, with warm and extravagant colours.

Par Adèle Lenormand

Photos par © Benedetta Chiala

GASTÓN ACURIO

C'est à Paris que le chef péruvien se forme aux arts culinaires dans les cuisines de l'école parisienne Le Cordon Bleu. Il y rencontre sa future femme, Astrid, avec laquelle il fonde en 1994, un an après son retour à Lima, son premier restaurant *Astrid y Gastón*. Ce chef charismatique a su donner une forte impulsion à la cuisine péruvienne dans le monde, et est aujourd'hui à la tête d'une cinquantaine de restaurants répartis dans une douzaine de pays, dont deux classés dont les World's 50 Best Restaurants. Au Manko Paris, sa première adresse parisienne, le chef met à l'honneur la cuisine péruvienne. À La Gare, sa deuxième adresse en ville, il élargit ses recettes aux saveurs du monde – italiennes, asiatiques, argentines ou ibériques - retranscrivant sa passion du voyage.

BRUNCH

Chaque dimanche, le restaurant La Gare se dévoile sous un autre visage à l'occasion de son brunch : la rôtisserie - au charbon de bois, 11 mètres de linéaire, la plus grande de Paris - se vit alors en "libre-service" tout comme le banc de l'écailler, le kiosque à sushis, le buffet de salades... Générosité, couleurs et saveurs exotiques nous rappellent sans cesse que nous sommes ici dans l'univers de "Gastón", à l'image des crispy tacos, des mini-burgers, des jus vitaminés ou des cebiches minute.

KIDS UNITED

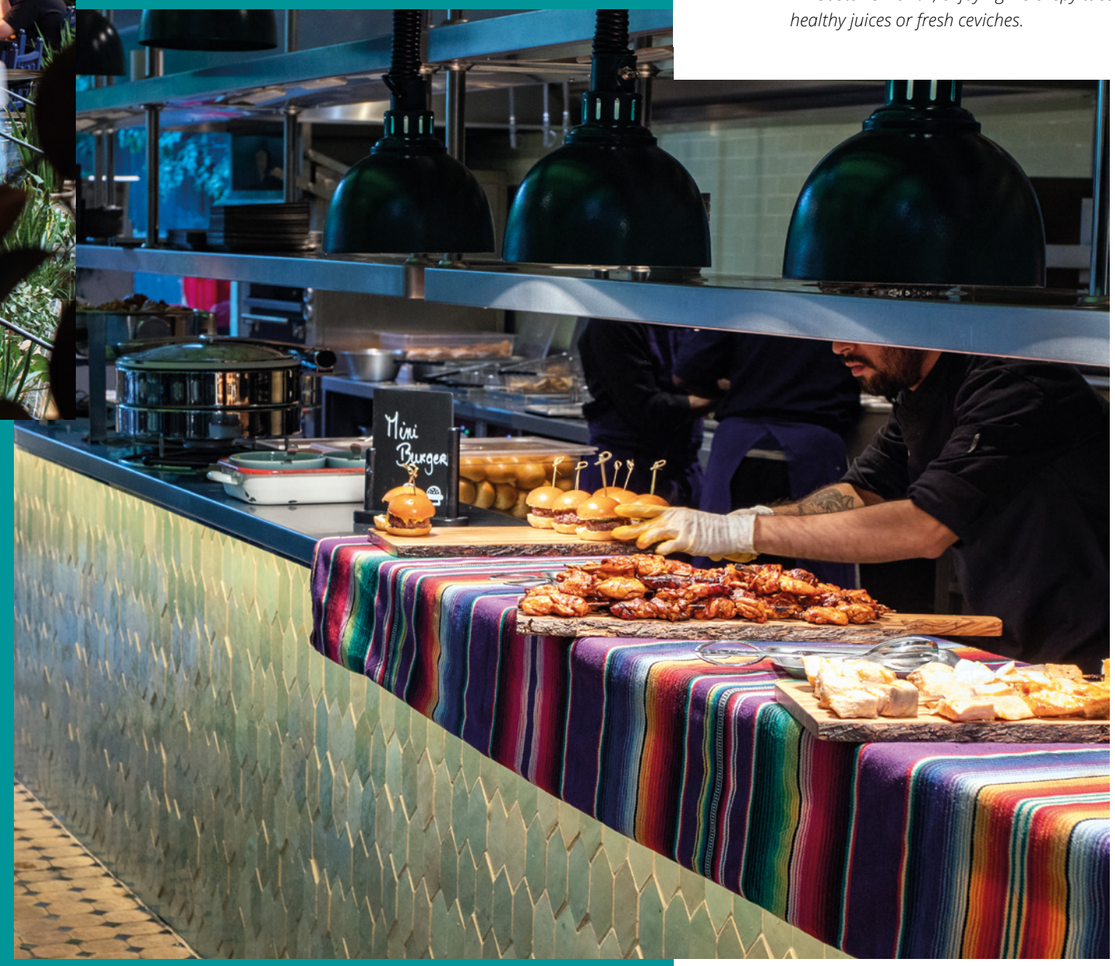
Dès 12 heures, deux animatrices accueillent et animent les enfants à l'étage pour le bonheur de tous. Le dimanche, le parc du Ranelagh et son Guignol, voisins de La Gare, prennent la relève pour occuper les plus jeunes. Chaises hautes, coloriages et menus dédiés, les enfants sont d'ailleurs les bienvenus chaque jour de la semaine à La Gare. Les "ados" plébiscitent brochettes et burgers au charbon de bois.... La Gare aime les familles !

GÉNÉROSITÉ, COULEURS ET SAVEURS EXOTIQUES

LA GARE PARIS

Formule brunch
58€ / adulte
•
28€ / enfant de 4 à 12 ans

19 Chaussée de La Muette
75016 - Paris
-
www.lagare-paris.com



LA GARE AIME LES FAMILLES !

BRUNCH

Every Sunday, La Gare restaurant re-organises itself for a delicious Brunch service: the rotisserie grill - 11 meters of charcoal lit flames, Paris' biggest grill along with the seafood bar, the sushis counter, the salad bar all turn into self-service buffets. Generosity, colours and flavours are the ingredients that continuously remind you that you are here in "Gastón's world", enjoying his crispy tacos, mini-burgers, healthy juices or fresh ceviches.

GASTÓN ACURIO

The Peruvian chef learnt his craft at Le Cordon Bleu, a Parisian culinary school. It is also at this institution that he met his future wife, Astrid, with whom he launched his first restaurant Astrid y Gastón, in 1994, one year after having returned to Lima. The charismatic chef has since promoted Peruvian cuisine around the world having opened 50 restaurants in over a dozen different countries, with two of those locations being ranked in the World's 50 Best Restaurants. At Manko Paris, his first Parisian address, the chef celebrates Peruvian cuisine. At La Gare, his second location in the city, he has decided to open his recipes to flavours from around the world - from Italy, Asia, Argentina or the Iberian Peninsula - pursuing his passion for travelling.

KIDS UNITED

Every Sunday at 12 o'clock, two facilitators welcome and entertain children upstairs for the enjoyment of all. No plastic or sweets, but lots of amusement with fun activities to keep them going. On Sundays, the neighbouring Ranelagh park and its Guignol puppet show take over and, entertaining younger kids.

With highchairs, drawing activities and adapted menus on offer, children are also welcome every other day of the week at La Gare. Meanwhile teenagers can enjoy skewers and burgers cooked over wood fire... La Gare loves families!

LE BRUNCH AU PANIER *DE MARC VEYRAT*

© Jean-Pierre Salle

Un brunch de montagne au cœur de la ville : c'est tout nouveau et tombe à pic pour aimer les dimanches d'hiver à Paris. Au Rural, l'auberge parisienne et paysanne du chef Marc Veyrat, il est décliné sous forme d'adorables paniers sertis de paille et de bons produits… Le tester, c'est l'adopter !

A brunch from the mountain tops available in the heart of Paris : a brand new experience and a perfect way to enjoy those cold winter Sundays in Paris. At Rural, chef Marc Veyrat's rustic Parisian inn, brunch is served in adorable little straw bedded baskets full of delicious products… Try it and love it!

Par Émilie Patou

DANS L'ESPRIT D'UNE AUBERGE DE CAMPAGNE, TOUT EST MAISON !

DE L'ALPAGE À PARIS

En montagne, on est matinal si bien que l'idée du « brunch » suscitait quelques interrogations au chef Marc Veyrat… *"Donc vous voulez petit-déjeuner et déjeuner en même temps vers 12h30 le dimanche ? Mais moi, je n'ai jamais vu ça !"* nous répondait le chef avec son franc-parler quand on lui évoquait ce rituel du brunch qui connait un grand succès auprès des citadins. Car le dimanche matin à Manigod, on part sur la trace des fraises des bois, des myrtilles, du petit gibier…

Alors à Paris, le chef Marc Veyrat ne perd pas ses bonnes habitudes quand il décide d'ouvrir son cœur aux attentes des parisiens : ce sera le **brunch au panier**, inspiré de la cueillette au grand air et de son formidable petit-déjeuner de La Maison des Bois (ndlr. sa table gastronomique où l'on peut séjourner dans des belles suites de bois bardé, un établissement Relais & Châteaux).

DU PANIER AU BUFFET

Viennoiseries, granola ou compote à l'ancienne ? Dans l'esprit d'une auberge de campagne, tout est maison ! La première partie du brunch vous sera servie au panier (œufs brouillés bio au lait d'amande, brioche à la praline, mini-tartiflette au reblochon fermier), puis il faudra vous lever pour retrouver au buffet les crêpes minute et les desserts de saison, avec une mention spéciale pour le gâteau de Savoie revu en pain perdu, qui arbore de fidèles inconditionnels… Le tout est servi dans un joyeux méli-mélo de vaisselles de grand-mère, régulièrement brocantées dans un centre de réinsertion sociale à deux pas d'Annecy. À l'image du grand chef au chapeau, le Rural ne fait rien comme les autres !

RURAL BY MARC VEYRAT

Formule brunch
36€ / adulte
•
22€ / enfant de 4 à 12 ans
(avec animations)
-
PALAIS DES CONGRÈS
2 place de la Porte Maillot
75017 - Paris
-
www.rural-paris.com

© Jules Prunet

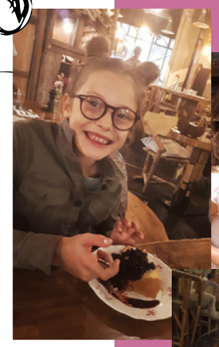
AVEC QUI ?

Le dimanche au Rural, on vient à deux se partager un panier en amoureux dans le charme des peaux de moutons, en famille comme entre amis, pour les grandes tribus qui pourront tester la gentiane pour digérer le repas en toute convivialité. Pour les "ptiots" parisiens, des ateliers sont proposés chaque dimanche pour que les parents se reposent tranquillement avant d'enchaîner sur une jolie balade d'automne au bois de Boulogne ou une séance cinéma au Palais des Congrès. Les plus jeunes adorent aussi notre jolie cabane, dans l'esprit d'un mazot un peu "fou dingue", pensée par l'architecte Lionel Jadot.

Le restaurant Rural by Marc Veyrat est ouvert 7j/7 et décline le reste de la semaine les recettes du grand chef Marc Veyrat, puisées dans ses racines familiales et paysannes, à prix doux. Dès octobre, la Manigodine chaude – inédite à Paris, en direct des cousins fromagers du chef – revient à la carte et nous emporte dans la magie d'un dîner au chalet le temps d'une soirée.

LOUISE, 10 ANS, PREMIÈRE FOIS AU BRUNCH RURAL

« Je veux revenir pour les crêpes et les confitures qui sont délicieuses ! Le petit panier m'a fait penser au Petit Chaperon Rouge, parce que moi, le chef et ses montagnes, je ne connaissais pas. Le chef m'a dit que c'est lui qui les fait, le goût est bien meilleur. J'ai aussi aimé l'atelier "plante", j'ai pu l'offrir à maman à la fin du repas, elle avait l'air ravie (mais elle fait toujours ça, alors je me demande si vraiment elle regarde). L'animatrice n'utilise pas le plastique, cela avait l'air de plaire aux parents. Ma petite sœur s'est cachée dans la cabane, on l'a cherché partout mais on a bien ri à la fin. La prochaine fois, j'amène grand-mère. Cela lui rappellera ses goûters d'enfance ! »



© Jean-Pierre Salle

FROM THE ALPS TO PARIS

Up in the mountains, everyone's an early bird. In fact, very the idea of "brunch" was a curious one for chef Marc Veyrat at first... "So you want to have breakfast and lunch at the same time at around 12:30 on a Sunday? How strange!" is what the chef told us when speaking of this ritual which is so dear to city folk nowadays. On a Sunday morning in Manigod, he would usually go out and pick wild strawberries, blueberries, and hunt small game... Each weekend would see the season's harvest.

Back in Paris, Marc Veyrat kept these habits in mind when he decided to open his heart to this Parisian request. His idea was brunch in a basket, inspired by the harvest's gatherings and the marvellous breakfast served at his Maison des Bois (Chef Veyrat's gastronomic restaurant which also receives guests over night in its beautiful lumber decorated suites, a Relais & Château establishment.)

FROM BASKET TO BUFFET

Pastries, granola or traditional jams? Like any proper country inn worthy of such a title, everything is homemade! The first part of their brunch is served in a basket (organic scrambled eggs made with almond milk, praline brioche, mini-tartiflettes with fresh reblochon cheese) then you stroll over to the buffet to find a selection of crêpes made on the spot, and seasonal desserts. Our personal favourite is the Savoie cake made French toast style, this dessert is an instant classic. Everything is served in a cute assortment of granny crockery, all acquired from a rehabilitation centre near Annecy from which they regularly collect new items. Much like the chef and his big hat, Rural is one of a kind.

WHO TO GO THEIR WITH?

Sundays at Rural are great for couples who want to come share a basket in the location's cosy atmosphere. It's also perfect for a meal with friends or family, with whom you'll be able to share the soothing warmth of gentian infusions. A perfect way to end a meal! Activities are organised for kids every Sunday so that their parents can relax before taking a delightful autumnal walk in the woods of the bois de Boulogne or before catching a movie the Palais des Congrès. The younger ones also enjoy our charming wood cabin, conceived by the architect Lionel Jadot in the style of a "mazot" (a type of wood chalet) with a twist.

LOUISE, 10 YEARS OLD, FIRST TIME AT THE RURAL BRUNCH

« I want to come back for the delicious crêpes and jams. I didn't know anything about the chef and his mountains but the little basket reminded me of Little Red Riding Hood. The chef told me that he made them himself, and that that's what makes them so delicious. I also had fun doing the "plant" activity, I was able to give it to my mom at the end of the meal. She seemed super happy (but she always does that, so I wonder if she even looked at it). The lady who lead the activity didn't use any plastic and our parents seemed to appreciate that. My little sister hid in the wood cabin, we looked all over the place for her, but we had a good laugh about it in the end. Next time I want to bring my granny. It'll her remind of snacks from her childhood! »

"LE PETIT PANIER M'A FAIT PENSER AU PETIT CHAPERON ROUGE"

Louise, 10 ans

© Jean-Pierre Salle

AVEC LE CHEF AKRAME

AU SHIRVAN, BRUNCH AU BAZAR

© Martin Lagardère

En cuisine, comme dans la vie, le chef Akrame fait vivre ses envies. Alors quand il s'attèle au déjeuner du dimanche, il ne fait rien comme les autres et nous embarque loin, loin, loin des classiques quelque part sur les pistes caravanières le temps d'un brunch inspiré !

Whether in the kitchen or in his everyday life, chef Akrame is equally giving life to his ambitions. So when it comes to the business of serving up a Sunday breakfast its no surprise that he does it his own way and journeys us far, far away from the classics, to what lies east of the ancient caravan routes, for an inspirational brunch!

Par Émilie Patou

PASSEUR DE SAVEURS QUI NOUS EMBARQUE DANS UN LONG VOYAGE

SHIRVAN SUR LES ROUTES DE LA SOIE

Tel un messager parti sur les chemins du Levant, Akrame a dressé sa table nomade sous les auspices de l'Alma. Si beaucoup de restaurants se sont aujourd'hui mis à la page d'une cuisine de partage, cette table, inspirée par les chemins et contrées de l'Asie Mineure, l'est par essence. Des hautes montagnes aux redoutables déserts, les repas offraient confort et réconfort au cours de longs périples sur les chemins de la Route de la Soie. Chaque halte, improvisée ou sédentarisée, était l'occasion pour marchand, missionnaire ou diplomate, de ripailler sans fin et de s'échanger les épices que l'Occident convoitait.

Chez Shirvan, ce "café-métisse", Akrame est ce passeur de saveurs qui nous embarque dans un long voyage où le décor se fait volontairement élégant mais neutre pour mieux mettre en valeur les parfums et les couleurs d'une cuisine sans frontières, entre Caucase et bassin méditerranéen.

SHIRVAN, CAFÉ MÉTISSE

Formule brunch
55€ / adulte
•
25€ / enfant de 4 à 12 ans

5 Place de l'Alma - 75008 - Paris
-
www.shirvancafemetisse.fr

CUISINE OUVERTE

Sous la houlette du chef, Manoj Sharma conjugue les saveurs de sa cuisine d'origine (indienne) avec les recettes orientales qui font déjà le succès de la maison. Le bar-comptoir se réinvestit en long buffet chaque dimanche pour une cuisine fusion qui n'a jamais aussi bien portée son nom. Houmous au fenouil, salades relevées et joyeux mezze côtoient de merveilleux plats à partager, évoluant au gré des saisons et des inspirations du chef : épaule d'agneau confite en croûte de lait, tandir de poulet, pastilla de homard ou grillades confites à la harissa… Des odeurs et des saveurs qu'on découvre dans un joyeux lacis au plus près des cuisiniers. On adore aussi la jolie garnison de petits pains maison ; pitas cuites au four indien, brioches au zaatar, galettes farcies aux herbes se parent de sauces gourmandes aux saveurs du Levant inspirées par Shirvan, l'ancienne province d'Azerbaïdjan.

SHIRVAN ON THE SILK ROADS

Like a messenger on the eastern trail, Akrame sets his nomadic dining experience under the auspices of Alma. Although many restaurants have now turned towards the sharing experience, this establishment has long been inspired by the trails and distant lands of Anatolia, where sharing is essential. Surrounded by imposing mountains amid fearsome deserts his meals offer comfort and warmth on your adventures along the Silk Road. Every stop, whether improvised or in a caravanserai, was an opportunity for merchants, missionaries or diplomats to enjoy great feasts and trade the spices which the Occident craved so dearly.

At Shirvan, a haven of mixed cultures, Akrame is a skilled purveyor of flavours, embarking us on a long trip through an elegantly, yet purposefully neutral decor to better serve the aromas and tastes of a cuisine without borders hovering on all points between The Caucasians and the Mediterranean Basin.

AN OPEN KITCHEN

Under the chef's leadership, Manoj Sharma blends his ancestral cuisine (Indian) with the house's already renowned oriental recipes. On Sundays the bar counter becomes a long buffet serving a fusion cuisine in the truest sense of the word. Fennel flavoured hummus, seasoned salads and delightful mezze are neighbours with marvellous sharing dishes which evolve according to the season or the chef's inspiration - milk crusted lamb confit shoulder, chicken tandir, lobster pastilla or grilled harissa confit meats... Flavours and scents to be discovered in a joyful haven up close and personal with the chefs. We loved their selection of little homemade breads: their pitas cooked in an Indian oven, zaatar brioches and flatbreads stuffed with fresh herbs come with delicious oriental sauces inspired by Shirvan, an old province of Azerbaïdjan.

CUISINE SANS FRONTIÈRES, ENTRE CAUCASE ET BASSIN MÉDITERRANÉEN

Kardamome

LE TRAITEUR AU GRAND COEUR

Démarches sociales & environnementales
Cuisine de partage & du marché

Service avec style & sourires

5 rue Beaujon - 75008 Paris
+33 (0)1 48 11 05 38 | contact@kardamome-receptions.com

SOLEIL D'HIVER

CAMBODGE

On voyageait au Cambodge pour découvrir les trésors d'Angkor, la destination était souvent l'occasion d'une trop courte escale entre les plages de Thaïlande et les paysages du Vietnam. De nouveaux petits paradis ont éclos coté hôtellerie, et nous donnent désormais tout le loisir de vivre intensément la destination.

SIX SENSES
KRABEY ISLAND

En Asie du Sud-Est, on connait les plages de Samui, Koh Phi Phi et des archipels de Thaïlande. On a ensuite découvert quelques edens balnéaires au Vietnam, en Birmanie… Place au Cambodge, tout au Sud, qui dévoile aujourd'hui l'un de ses secrets bien gardés. Le groupe Six Senses, toujours à l'affût de jolis paradis perdus, s'en est emparé pour nous livrer une île-hôtel que l'on se chuchote déjà en ville, Six Senses Krabey Island.

In Southeast Asia, we're familiar with the beaches of Samui, Ko Phi Phi and archipelagos of Thailand. We also sought to learn about Vietnam and Burma's idyllic coasts… Now it's time we explored Cambodia. All the way down south lies a country whose well kept secrets are only waiting to be discovered. The Six Senses group, who are always on the lookout for an exquisite lost paradise, is now offering to welcome you to a new hotel-island which is already being spoken about all over the city : Six Senses Krabey Island.

Par Émilie de Beaumont

CANOPÉE TROPICALE

12 hectares de jungle luxuriante bordés d'eaux cristallines forment les premiers atours de ce petit paradis terrestre. On y accède par la mer, rapidement, après un agréable "check-in" sur le continent. Arrivés à bon port, la promesse Six Senses est là : un service pour voyageurs émérites, une déco à faire pâlir les magazines les plus affutés, un art de vivre qui incite au #lifestyle et #beachlife… Sauf qu'ici, fidèle à la devise Six Senses, on déconnecte et l'on range le smartphone au placard (rustique chic). Avec des espaces dédiés au lâcher-prise pour ceux qui auraient encore du mal : salle de méditation, pavillon yoga (perché en rooftop), poste d'observation des étoiles… Autre poumon de l'île, le spa, inspiré d'une rivière khmère sacrée, où l'on retrouve le savoir-faire Six Senses dans une approche holistique invitant à l'abandon.

© Kiattipong Panchee / Six Senses

12 HECTARES DE JUNGLE LUXURIANTE, BORDÉS D'EAUX CRISTALLINES

DÉCOUVERTES

Repu et reposé, bien installé en villa (elles disposent toutes de leur piscine privée), le voyageur est alors prêt à vivre le meilleur de Krabey à travers une suggestion d'expériences qui nous rappelle les bonheurs de vivre le "grand ailleurs" : masque-tuba dans les eaux cristallines, promenade dans la jungle, visite de la ferme (bio), atelier de cuisine khmère, pique-nique privé sur le sable immaculé de Koh Rong, pêche en haute-mer (le chef cuisinera votre prise), rencontres spirituelles à la pagode sacrée… Sans oublier tout un programme d'activités pensées pour animer, et surtout dépayser, les enfants.

LE GROUPE SIX SENSES SOIGNE SES HÔTES MAIS SES TERRITOIRES AUSSI

Krabey Island est aux portes du parc naturel de Ream, crée en 1993 par le roi du Cambodge afin de protéger l'habitat marin et les nombreuses espèces d'oiseaux qui y font leurs nids. Une initiative ambitieuse augurant d'un avenir "protégé" pour ce petit territoire resté confidentiel jusqu'alors.

SIX SENSES KRABEY ISLAND
Preah Sihanouk Province, 18000, Cambodia
-
www.sixsenses.com

KRABEY BY NIGHT

L'île s'offre un tout autre visage à la nuit tombée ainsi qu'un merveilleux ciel étoilé. Un lieu est d'ailleurs dédié à leur contemplation. Autre temps fort de Krabey, les soirées *Cinéma Paradisio*, grand écran à ciel ouvert, et élégants poufs à fleur de sable… Un peu plus tôt, au sunset, sont proposées aussi de merveilleuses croisières au fil des koh, les îles voisines, à l'heure où le soleil précède le crépuscule dans ce petit archipel méconnu du golfe de Thaïlande. Siroter, et rêver.

Chaque soir, ces moments à part sont accompagnés d'une cuisine aux racines khmères, mais faisant également la part belle à nos repères occidentaux, privilégiant la récolte du potager et les producteurs locaux.

ENGAGEMENTS

Le groupe Six Senses soigne ses hôtes mais ses territoires aussi. L'hôtel met lui-même son eau en bouteille (de verre), arbore un ambitieux programme "le laboratoire de la terre" dans sa ferme biologique de 40 000 m², un programme pour favoriser le corail, s'implique dans les écoles de villages alentours, et multiplie les incitations « durables » auprès des communautés khmères : choisir Krabey Island, c'est aussi soutenir un panel d'initiatives ambitieuses et solidaires, au plus près du territoire local et de ses hommes.

ON Y VA !

À deux comme en famille. **On atterrit** dans le petit aéroport de Sihanouk desservi par Phnom Penh (on peut faire escale au merveilleux Raffles pour son jus colonial), Siem Reap (et si on dormait chez Monsieur Zannier ?), Ho Chi Minh et Kuala Lumpur, puis 15 minutes de traversée, nous y sommes (quand même). **On emporte** quasi rien (No Shoes, No News on vous dit !), quelques bons romans quand même. **On ramène** de l'artisanat khmer et des sourires pour la vie.

A TROPICAL CANOPY

12 hectares of luxurious jungle surrounded by crystal clear waters. These are the first unmistakable attributes of this heaven on earth which is only accessible by sea, after a brief "check-in" on the continent. Once arrived safe and sound, Six Senses' promise is kept : the service is tailored for the most distinguished guests, the decoration would put even the most illustrious magazines to shame, an experience which screams #lifestyle and #beachlife... Except here, faithful to Six Senses' motto, smartphones are stored away in the closet (chic meets rustic). It offers a series of areas dedicated to the art of unwinding, for those who are still having trouble: meditation rooms, yoga pavilions (up on the rooftops), an astral observatory... And the island's other hub, the spa, inspired by a sacred khmer river, in which Six Senses reveals their true strength: helping you reach a state of deep relaxation.

KRABEY BY NIGHT

Come nightfall, the island's atmosphere takes a pleasant twist under a dazzling starry sky. In fact the location is dedicated to the contemplation of these constellations. Another one of Krabey's great events are the Cinema Paradisio evenings, with a big screen outdoors and elegant footstools in the silky sand... A bit earlier in the day, you can go for a fabulous sunset cruise through the neighbouring Koh Islands and watch the sun go down over this uncharted archipelago. Sit back, have a drink and unwind.

Each night, these moments are crowned with delicious khmer inspired food, as well as more familiar staples of western cuisine, all depending on the harvest of their own vegetable garden or that of their local farmers.

DISCOVER

Once well rested and settled in one of the hotel's villas (each one has its own private swimming pool), guests are now ready to experience the best Krabey has to offer through a suggestion of must do activities for anyone who is lucky enough to visit the island: scuba diving in crystal clear waters, walks through the jungle, visits of the organic farm, khmer cooking classes, private picnics on the immaculate sands of Koh Rong, fishing on the high seas (the chef will then cook what you catch), spiritual encounters at the sacred pagoda... And don't forget, there's a whole program of activities for kids that will entertain and delight them.

Krabey Island is very close to the Ream National Park, which was created in 1993 by Cambodia's King so as to protect the surrounding sea's wildlife as well as a great amount of birds that nest in its trees. An ambitious initiative which aims to protect this little untouched haven.

A RESPONSIBLE RESORT

The Six Senses group takes care of its guests, but it also takes care of its lands. The hotel bottles (glass only) its own water and leads the ambitious "earth laboratory" program with its 40 000 m² organic farm. Another of their programs aims to protect coral reefs in the surrounding seas, and they are also actively involved with local schools, trying to develop a collective awareness. As you can see, staying on Krabey Island also means supporting a panel of ambitious and inclusive initiatives in close connection with the local area and its inhabitants.

WHAT ARE YOU WAITING FOR?

Travel there with your partner, a friend or with your family. Sihanouk is the local airport, accessible via Pnhom Penh (don't forget to spice up your stopover and try some of Raffles' famous refreshments), Siem Reap (why not stay with Mister Zannier himself?), Ho Chi Minh and Kuala Lumpur. Then it's only a 15 minute boat ride away. What to bring with you? Not much... (No Shoes, No news, you got it!), maybe one or two great novels. What will you take home with you? Some Khmer craftwork and smiles for the rest of your life.

PHUM BAITANG, *EDEN VERT*

Parmi les voyages d'une vie, il y a Angkor. À vivre de mille façons mais parmi elles, nous avons trouvé un resort comme on les rêve : élégant, authentique, gourmand, "responsable"… Où le luxe se conçoit comme le privilège de s'immerger dans une nature protégée, où le chic se nourrit de rustique, et, où le high-tech se fait discret, au service du confort du voyageur exigeant d'aujourd'hui. Sophistication ultime, intime, dans le vert des rizières.

Angkor is a once in a life time experience. There are many ways to enjoy what the city has to offer, but we have found the resort of your dreams: it's elegant, authentic, divine and "responsible"… A place where you will have the luxury of immersing yourself in protected natural sites, in a location where chic meets rustic, and where high tech devices are kept discrete, favouring the well being of today's experienced travellers. Phum Baitang is the height of sophistication and intimacy within the rice fields' emerald atmosphere.

Par Émilie de Beaumont

SÉRÉNITÉ

Longue piscine paysagée (plus de 50 mètres), pavillon yogi, hammam… Tous les ingrédients de la détente sont rassemblés pour reposer le corps et l'esprit. Un Spa Temple, inspiré du voisin Angkor, achève la déconnexion totale à travers des soins basés sur les techniques cambodgiennes traditionnelles et ancestrales. À l'image du lieu, les produits y sont naturels, au plus près des ressources et de la terre. Si vous ne deviez essayer qu'un soin, optez pour le massage "khmer", profond et énergétique, accompagné de compresses végétales pour une relaxation sensorielle totale.

NATURE

Quelques buffles paisibles, le travail des labours, des essences luxuriantes… Bienvenue dans le monde merveilleux – et serein – de Phum Baitang où les villas, conçues dans le pur style cambodgien, égrènent terrasses, jardins et piscines privées à flanc de rizière et à l'abri des regards. L'opulence tient ici à la noblesse des matériaux, à la beauté pure, aux légendes ancestrales, aux petits matins du monde… Rien d'ostentatoire, et pourtant, tout nous rappelle que nous sommes dans une maison pour voyageur habitué à ce qu'il y a de plus beau.

MOMENTS

Après la romance, la découverte ! Le site archéologique d'Angkor s'impose comme une évidence. Aussi exaltante et moins courue, la découverte des villages de pêcheurs au fil de la rivière. Les familles, ici accueillies à bras ouverts avec kid's corner, apprécieront les balades à la recherche des buffles d'eau, la découverte de la culture du riz dans une famille cambodgienne, les ateliers peinture sur noix de coco et les autres expériences proposées autour de la vie paysanne locale. Revigorant aussi pour tous : un plongeon dans les eaux limpides du lac Tonle Sap, le plus grand lac d'eau douce du continent.

Chaque soir, la sérénade des grenouilles annonce la fin de journée dans les rizières alentours. Phum Baitang se dévoile alors autrement à la lueur des torches de bambou dans une lumière douce envoûtante. Vos hôtes ont à cœur de ne pas trop éclairer intérieurs et extérieurs pour vous faire profiter au mieux de toute la magie de la voûte céleste.

PHUAM BAITANH
Phum Svaydangkum, Siem Reap, 17000, Cambodge
ZANNIER HOTELS

www.phumbaitang.com

GASTRONOMIES

Les repas à Phum Baitang sont à la fois simples et somptueux. La cuisine cambodgienne est à l'honneur avec ce petit plus qu'on adore : en amont du repas, les hôtes sélectionnent leurs propres épices et ingrédients avant de laisser la main au chef. Le riz est récolté au village, les produits sélectionnés avec soin à commencer par les légumes sourcés à la Happy Farm… Le resort pense déjà à implanter ses ruches et privilégie les cultures organiques.

ON Y VA !

À deux, en famille, en solo pour écrire un roman ! **On atterrit** à Siem Reap (qui engage souvent une escale depuis nos contrées). **On combine** avec une expérience balnéaire dans les îles du Sud, nature au Laos, incontournables en Thaïlande… **On emporte** une jolie robe pour dîner au soleil couchant et une bonne paire de tennis pour arpenter les vestiges d'Angkor.

photos par © Zannier

TRANQUILITY

A long scenic swimming pool (more than 50 meters long), a yogi pavilion, a hammam… All the ingredients for total relaxation are gathered for you to revitalise body and mind. The Spa Temple, an architectural vestige of Angkor, brings the finale touch to help you unwind completely thanks to its treatments inspired by traditional and ancestral Cambodian techniques. In perfect harmony with the location, the products are organic, emphasising what local nature has to offer. If you had to choose one treatment, go for the "khmer" massage, it's profound and energetic, with its plant based pads. A sensorial and soothing experience.

NATURE

Some peaceful buffaloes, farmers ploughing in the distance as well as the lush essentials… Welcome to the marvellous and relaxing world of Phum Baitang, whose villas, which were conceived in the pure Cambodian style, each have terraces, gardens and private swimming pools, surrounded by rice fields which gives them complete privacy. The location's opulence stems from its noble materials, its pure beauty and its ancestral legends which stem from the dawn of mankind. Nothing pretentious, and yet, you have the feeling that you are in a house that would delight even the most distinguished guests.

MOMENTS

After a moment of pure relaxation, time to explore ! Angkor's archeological site is a must do. Another adventure, one that is less crowded but ever so exciting, is the expedition through the fishing villages along the river. This is a great experience to share with your family, as the kids can play at Kid's Corner, or have fun looking for water buffaloes, exploring the traditions of rice farms with a Cambodian family, or they can even enjoy coconut painting workshops among other activities on offer with the locals. Another refreshing option is to take a dip in the clear waters of the Tonle Sap lake, the largest lake of the continent.

Every evening, the frogs from the neighbouring rice farms sing the day's end. Under the soft and mesmerising gleam of flaming bamboo torches, Phum Baitang reveals its dazzling night scene. Your hosts are in the habit of keeping the lights dimmed so that you can fully enjoy the magic of this celestial inn.

WHAT ARE YOU WAITING FOR?

Go there with a partner, with your family or on your own to write a novel! The local airport is Siem Reap (which necessitates a stopover so as to access it). Why not make a trip out of it and have some fun on the southern island beaches, explore the natural wonders of Laos, and some of the other unmissable attractions of Thailand… Make sure to take a gorgeous dress to wear for those sunset dinners and a pair of sneakers to explore the vestiges of Angkor.

FOOD

Meals at Phum Baitang are both simple and delicious. The restaurant offers the best food traditional Cambodian cuisine has to offer. And our personal favourite is the fact that the guests get to choose their own spices and ingredients which they then give to the chef. The rice is harvested in the village, the produce is carefully selected, particularly the vegetables which come from the Happy Farm… The resort is already considering establishing its own beehives and favouring organic farming.

NEIGES, DEUX VALLÉES

Chaque année, la question se pose auprès des parisiens en quête de la "station idéale". Parmi les plus huppées ? Val d'Isère pour le grand ski, Megève pour le charme pittoresque, Val Thorens pour les noceurs, Saint-Moritz ou Gstaad pour le glamour… Chaque village de montagne a assis son aura au fil des ans. Dont Courchevel pour ses sapins, ses palaces, ses boutiques, ses grandes tables… et Méribel pour ses inconditionnels. Découvrez deux chalets à vivre au sommet.

BARRIÈRE LES NEIGES, *IL A TOUT D'UN GRAND*

Pour son premier hôtel « à la neige », le groupe Barrière a choisi Courchevel 1850, la plus huppée des Trois Vallées. La philosophie du chalet est fidèle à l'esprit Barrière : proposer une hôtellerie digne des plus grands palaces tout en restant dans le caractère d'une maison familiale. L'adresse propose deux tables afin de rythmer vos dîners : la carte "brasserie chic" du Fouquet's signée par Pierre Gagnaire, et le "Bfire", cuisine au feu de bois sous la houlette d'un autre chef talentueux, Mauro Colagreco.

As its first hotel up in the snowy mountains, the Barrière group has chosen Courchevel 1850, the most illustrious location in the Trois Vallées region. Their philosophy is faithful to Barrière's usual values: offering a hotel service worthy of the most distinguished palaces while staying in line with a family oriented atmosphere. The resort has two restaurants for its guests to choose from: an elegant brasserie, "Fouquets", whose menu is designed by Pierre Gagnaire, and the "Bfire", whose open log fire cuisine is lead by chef Mauro Colagreco.

Par Émilie Patou

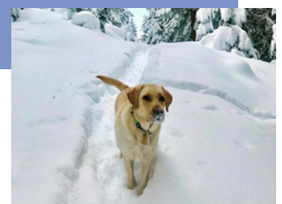
LIGNES MODERNES ET MATÉRIAUX AUTHENTIQUES

© Fabrice Ram

ART DE VIVRE

De la pierre brute, du bois blond, du cuir épais et des peaux de mouton : ce chalet contemporain a habilement conjugué lignes modernes et matériaux authentiques. Le Barrière Les Neiges abrite tout ce qu'on peut entrevoir des petits et grands luxes de la montagne : un départ "skis aux pieds" (affublé d'un magnifique ski-room), une belle piscine intérieure pour l'après-ski, le feu de cheminée à l'heure du goûter, une salle de cinéma privée, un club enfants pour s'octroyer une heure de roman… L'essayer, c'est l'adopter, d'après ses premiers fidèles, qui en quelques saisons, en ont déjà fait leur maison.

Pour Grégory Lentz, ambassadeur Moma Group, fidèle habitué du Barrière Les Neiges *« J'aime l'hôtel pour son emplacement sur la piste de Bellecôte et son atmosphère familiale tout en restant dans le niveau d'attention d'un grand hôtel : le charme d'un chalet avec le service d'un grand palace. Le personnel est aux petits soins, les petits-déjeuners y sont formidables avec une belle sélection de produits de pays… Le premier converti au Barrière Les Neiges ? Mon labrador qui est ici accueilli chaque année comme un hôte à part entière ! ».*



EN BEAUTÉ

Le spa Diane Barrière a choisi l'institut Biologie Recherche pour que votre peau se régénère en profondeur loin de toute pollution. Formules extra-innovantes, thérapeutes et coachs beauté font le sérieux de soins détoxifiants, rajeunissants, oxygénants… On aime aussi le "rituel du bain", préparé par votre ambassadrice, parsemé de fleurs hivernales et parfumé aux huiles essentielles… Sur place – piscine intérieure chauffée (20m.), hammam, sauna.

Coté shopping, Barrière vise aussi l'excellence. Un iPad dédié est mis à votre disposition pour découvrir les plus belles enseignes de la station. La sélection retenue vous est directement livrée en chambre… Le grand luxe !

GRAINE DE VIP

Les plus jeunes sont ici traités comme des pensionnaires à part entière. Ils sont les ambassadeurs Barrière de demain et, à ce titre, sont grandement chouchoutés ! Kids-Club, escape-game "à la recherche du trésor des neiges", menus dédiés : tout est pensé pour les occuper aussi bien à l'hôtel qu'à Courchevel.

SUR-MESURE

Les Concierges Barrière Les Neiges sont fiers de vous proposer tout un panel d'expériences inédites. Pique-nique au sommet dressé majestueusement dans un endroit tenu secret, virée nocturne en motoneige suivi d'un dîner aussi magique que gastronomique sous la yourte… Rien ne fait peur à vos Clefs d'Or !

BARRIÈRE LES NEIGES
42 chambres & suites. Ski-room. Spa.
Service conciergerie.
-
422 Rue de Bellecôte - 73120 Courchevel, France
-
www.hotelsbarriere.com

NEIGES

SKI ALPIN - Domaine des Trois Vallées, le plus vaste domaine au monde avec plus de 600 kilomètres de pistes. Chaque matin, l'hôtel propose également des sessions "first track" qui permettent aux skieurs de goûter aux joies d'une neige immaculée juste avant l'ouverture du domaine… avant de savourer un petit-déjeuner au sommet.

SKI HORS-PISTE - Pour ceux qui aiment faire leur trace, le service conciergerie propose des sorties "ski safari", déposes en hélicoptère entre Vallée d'Aoste, Vallée Blanche et Tarentaise, en collaboration avec les professeurs ESF de la station.

NATURE - Sorties à raquette, ski de fond, peau de phoque ou marche nordique ; Les Trois Vallées s'offrent aussi à ceux qui aiment prendre le temps, découvrir le petit patrimoine ou partir sur la trace d'une faune sauvage.

AUTREMENT - Chiens de traîneaux, montgolfière, motoneige ou balade en calèche, parapente, "fat" bike, parcours de luge… Barrière Les Neiges pense aussi à ceux qui aiment le blanc manteau et les sensations. Inédit : les cours de conduite de dameuse pour apprendre les fonctionnalités de la machine, découvrir les coulisses du domaine skiable… et épater la galerie !

"LE CHARME D'UN CHALET AVEC LE SERVICE D'UN GRAND PALACE."

Grégory Lentz,
Pensionnaire fidèle
du Barrière Les Neiges

LIFESTYLE

With its decor of beautiful stone walls, light wood tones, thick leather and sheepskins, this modern chalet is a graceful combination of contemporary design and authentic materials. Barrière Les Neiges offers all the essentials for a luxurious stay in the mountains: a magnificent, fully equipped ski room with direct access to the slopes, a gorgeous indoor swimming pool to relax in after a day on the slopes, a Kids-Club that allows for some well deserved reading time… As most guests who have enjoyed its amazing features will tell you, this experience can easily become an annual tradition for anyone who enjoys breathing the mountain air.

BEAUTY FIRST

The Diane Barrière spa has teamed up with Biologique Recherche to give your skin the care it deserves far from the city's pollution. Innovative formulas, detox, rejuvenation and revitalising treatments are crafted and implemented by therapists and beauticians. Our personal favourite is the "bath ritual", prepared by your personal ambassador, sprinkled with wintry flowers and perfumed with essential oils… And of course as standard: an indoor pool (20m long), hammam and sauna.

FOR THE LITTLE VIP'S

In this resort kids are welcomed as prestigious guests too. After all they are the hotel's future ambassadors and are treated accordingly! A Kids-Club, an Escape-Game "Treasure Lost in the Snow", specifically designed menus: everything is conceived so as to entertain them back at the hotel and on the slopes of Courchevel.

THE SNOWY SLOPES

***DOWNHILL SKI** – The Trois Vallées domaine, the biggest skiing location in the world with more than 600 kilometres of slopes. Every morning the hotel also proposes "first track" sessions giving skiers the thrill of skiing on virgin snows, just before the domaine opens. Don't forget to have one of the hotel's delicious mountain top breakfasts.*

***OFF-PISTE SKIING** - For those who like to venture off the beaten track the Concierge service, in collaboration with the ski station's ESF professors, offers "ski safari" outings. Get dropped off by a helicopter between the Aoste Valley, the Blanche Valley and Tarantaise and make your way home.*

***NATURE** – Snowshoe walks, cross-country skiing, up hill skiing, or nordic hikes. The Trois Vallées is also a great place for those who just enjoy strolling around and learning about local history or observing the local wildlife.*

***OTHER ACTIVITIES** - Dog sleds, hot air balloons, snowmobiles, horse-drawn carriages, paragliders, "fat" bikes, sledge tracks… Barrière Les Neiges also has activities for those craving the mountain's thrills. There are also brand new snowcat classes where guests are taught to operate the machines and to discover the ins and outs of the skiing resort business… but also to show off in front of their friends!*

TAILOR-MADE EXPERIENCES

Barrière Les Neiges' concierges are proud to offer you a panel of unprecedented experiences. Beautifully assorted picnics at secret locations on the peaks, nighttime escapades on snowmobiles followed by magical gourmet meals in a yurt… Anything your heart desires.

***As Grégory Lentz**, ambassador for Moma Group and one of the resort's regulars tells us: "I love the hotel for its location, right near the Bellecôte slopes, and I also like it for its family friendly atmosphere. The attention to detail is another aspect that makes it such an illustrious hotel: the charm of a chalet combined with the service of a grand palace. The staff is extremely caring, their breakfast is splendid, with a great selection of local products… The resorts biggest fan? My labrador, who is always treated like any of the other guests !".*

«Des produits toujours de saison, «juste pêchés»

ARMARA

Armara, c'est l'authenticité d'un savoir-faire haut de gamme et des valeurs autour d'une pêche responsable, garantissant un produit de la plus grande fraîcheur.

1, Rue de Rouen - 94150 RUNGIS

01.41.80.88.88 • armara.fr • info@armara.fr

@armara_mareyeur

COURCHEVEL 1850

PIERRE GAGNAIRE AU GRAND AIR

© Marco Strullu

Parmi les grandes tables qu'offre Courchevel, nous nous offrons un petit détour par la partition gastronomique orchestrée par Pierre Gagnaire au Piero TT, en collaboration avec un chef italien, dans l'antre très exclusif de l'hôtel Les Airelles. Au-delà du Piémont italien, s'offrent au grand chef tout l'imaginaire culinaire de l'Italie et un formidable garde-manger qu'il se fait fort de nous dévoiler l'hiver à Courchevel, et toute l'année désormais dans sa belle annexe en ville, rue du Bac à Paris.

Among all of Courchevel's finest restaurants, we have decided to give you an exclusive look into Pierre Gagnaire's gastronomic feats at Pierro TT, in collaboration with an italien chef in the exclusive Les Airelles hotel. The great chef draws his inspiration not only from the Piedmont region but from all the wonders Italian cuisine has to offer, boasting a formidable selection which he gracefully orchestrates throughout winter at Courchevel, and all year round in his new city location on the rue du Bac in Paris.

Par Émilie Patou

Petit, connaissiez-vous la montagne ?
Oui pour avoir vécu ma petite enfance à Val d'Isère dans un hôtel que mes parents géraient. J'aime l'air et le silence de la montagne, ça me repose.

Dans les Trois Vallées, on vous croise…
En cuisine, et un peu sur les pistes.

Un plat du restaurant gastronomique des Airelles qui reste toujours à la carte ?
Aucun ! Chaque saison apporte ses nouveautés en respectant l'esprit des envies spécifiques à la montagne.

Vos équipes en cuisine, sont-elles devenues des "savoyards convaincus"?
La station n'étant ouverte que pendant la saison hivernale, mes équipes réintègrent nos cuisines, avec regret évidemment !

L'un de vos plaisirs à chaque nouvelle saison ?
Retrouver mes amis restaurateurs, moniteurs comme producteurs de montagne ; j'ai la chance d'avoir noué de vraies relations d'amitié "là-haut".

Ce qu'on trouve à Courchevel et nulle part ailleurs ?
Un domaine skiable, une belle clientèle et une ambiance unique : tout cela à la fois.

Coté fondue, vous êtes plutôt… bourguignonne, chinoise, savoyarde ?
Savoyarde, avec un petit verre de Chignin.

Et tartiflette ?
Une fois n'est pas coutume, je l'aime dans "la tradition".

Une autre montagne qui vous attire ?
J'affectionne Val d'Isère où j'ai de bons souvenirs mais j'aimerais emmener ma famille découvrir les Alpes italiennes.

Were you familiar with life in the mountains when you were young?
Absolutely, I spent my early childhood in Val d'Isère in a hotel run by my parents. I love the air and the silence up in the mountains, it soothes me.

Where could we find you in the Trois Vallées area?
In my kitchen, and sometime on the slopes.

What dish always remains on the menu at les Airelles?
None! It depends on the seasonal produce, although we do try to always keep in mind the expectations customers have when dining up in the mountains.

Have your staff in the kitchen now become confirmed Savoyards?
Of course! Its always a bit hard for them when the time comes to reintegrate my other kitchens, the ski station only being open for the winter season.

What makes you the most excited about beginning a new winter season?
Catching up with my fellow chefs, ski instructors and local suppliers - I feel very lucky to have made great friends "up there".

What makes Courchevel such a special location?
The combination of having a skiing domaine as well as unique customers and lovely atmosphere.

Your favourite kind of fondue: Bourguignonne, Chinese, Savoyard?
Savoyard, with a glass of Chignin.

What about Tartiflette?
I like it old school, in its most traditional form.

Another mountain destination that is dear to you?
Val d'Isère has a special place in my heart, as it brings back great memories. But I would also very much like to explore the Italian Alps with my family.

PIERO TT
COURCHEVEL 1850
LES AIRELLES

44 rue du Bac - 75007, Paris
-
www.courchevel.airelles.com
www.pierregagnaire.com

MÉRIBEL BELVÉDÈRE,

ON ATTEND LE COUCOU

Après avoir ouvert avec un succès remarqué l'été dernier à Saint-Tropez au sein du tout nouveau Lou Pinet, Patrick Pariente, accompagné de ses deux filles, Leslie et Kimberley, plantent cet hiver leur nid dans un nouvel écrin de choix à Méribel, dans le secteur privilégié du Belvédère. Encore confidentiel, l'hôtel 5 étoiles ouvrira ses portes en décembre 2019, on attend le Coucou…

Following last summer's remarkably successful launch of the brand new Lou Pinet in Saint-Tropez, Patrick Pariente and his daughters, Leslie and Kimberley, open shop this winter in the illustrious setting of Meribel, part of the lauded Belvedere haven. Until it opens its doors in December 2019 all remains a secret at Coucou, well almost…

Par Émilie Patou

NOUVEAU À MÉRIBEL

Méribel n'aime pas la frime et le Coucou le lui rend bien. Pas de matériaux ostentatoires, ni de superflu déco : la nouvelle adresse en montagne des Maisons Pariente joue la carte du confort, du charme et du chic contemporain sans démesure, à l'image de la station. Pierre Yovanovitch, son architecte, ne s'enferme dans aucun style, un parti pris assez rare en montagne : du monumental et de l'intimiste, des lignes géométriques et des courbes plus floues, du vintage et de la création… En voilà pour sa patte qui nous invite davantage à vivre une élégante maison qu'un petit resort.

ATTENTIONS

À Crillon Le Brave ou à Saint-Tropez, leurs adresses du Sud, les Maisons Pariente ont déjà assis un service attentionné avec ce souci d'être discret. Généreuses plages horaires pour le service des repas, enfants chouchoutés, bagagistes chevronnés, matériel de ski "in & out" pour ne pas se lester : tout est pensé pour que chaque pensionnaire prenne ses marques dans la demeure avec le sentiment d'un service quasi personnalisé. Les familles ont de belles années devant elles au Coucou : des plus jeunes aux adolescents, chaque "club" offre des activités bien pensées dans un monde imaginaire créé par Sophie Jacquemin.

INTÉRIEURS

Rien de clinquant au Coucou pourtant tous les ingrédients du luxe sont présents : deux belles piscines (intérieure / extérieure), deux restaurants griffés (le Beefbar et une table italienne signée Riccardo Giraudi), un rutilant ski-room skis aux pieds… Ce beau chalet saura séduire les voyageurs les plus exigeants. Ne cherchez pas ici les coussins en gros tricot ni les peaux de moutons du pays, le Coucou a été pensé par son architecte comme une ode à une montagne épurée de ses folklores attendus, sans engager pour autant la convivialité qui sied à un séjour aux sommets. Clins d'œil complices à cette montagne d'antan ? Dans la forêt lointaine, on entend le Coucou, du haut de son gros chêne, il répond au… Les coucous, ici et là dispersés, et de subtils détails évoquent nos amies les chouettes et cette jolie fable qu'on tend à fredonner dès la porte du chalet passée.

A NEW EXPERIENCE AT MÉRIBEL

Méribel is not known for showing off, any more than Coucou. There is no ostentatiousness or superfluous decor here : much like the ski station itself Maison Pariente's new location in the mountains effortlessly combines comfort, charm and modern glamour. The architecture conceived by Pierre Yovanovitch never seems to fall into a definite style - a rare achievement in the mountains: instead it hovers between the monumental and the intimate. Solid geometric lines complement uniquely blurred edges combining a vintage feel with innovation. Exactly the touch of excellence we've come to expect from a host is how he makes us feel more like guests in his elegant home than visitors to a resort.

LE COUCOU

55 chambres
2 chalets privés

Route du Belvédère
73350 Méribel Les Allues
-
www.lecoucoumeribel.com

INTERIORS

Nothing flashy about the Coucou and yet it has all the ingredients of a luxury hotel - two gorgeous swimming pools (indoors and outdoors), two exclusive restaurants (the Beefbar and Riccardo Giraudi's Italian dining room), a well appointed ski-room leads directly onto the slopes with its take-off terrace. This gorgeous chalet will seduce even the most sophisticated travellers. Don't expect to find any knitted cushions or sheepskins, the Coucou was designed by its architect as an ode to a mountainside hideaway steeped in classic folklore, without sacrificing any of its traditional warmth. That said a certain nostalgia of the alpine retreats of yesteryear pervades. Far off in the forest a cuckoo calls from the top of a great oak in answer to his fellows scattered among the tree tops. Other subtle details are evocative of the wise old owls and you might well find yourself whistling that happy tune as you cross the threshold.

CARE

At Crillon Le Brave or Saint-Tropez, their locations in the South of France, Maisons Pariente have long established an attentive service with an emphasis on discretion. Generously flexible dining hours, child friendly to the point of pampering, seasoned porters, "in & out" ski equipment allowing effortless enjoyment of the outdoors: everything is conceived so residents feel entirely at home with a uniquely personalised service. Families can look forward to many happy years at the Coucou: from toddlers to teenagers, each club offers adapted activities in a magical setting created by Sophie Jacquemin.

CHRONIQUES PARISIENNES

Découvrez nos coups de cœur du moment, l'agenda parisien de la saison, les bons conseils de parisiens chevronnés et tous ceux qui font bouger la capitale.

AVEC TONY LE GOFF

LE PARIS D'UN GRAND CONCIERGE

Comme d'autres éminents Clefs d'Or, Tony Le Goff incarne l'excellence de la conciergerie dans son "palace d'adoption", le Shangri-La à Paris. Ce féru d'art et de culture nous livre les coulisses, et ses coups de cœur du métier, à l'orée de la nouvelle année.

Like other eminent Clefs d'Or, Tony Le Goff is the personification of conciergerie excellence at Shangri-La, his "adoptive palace" in Paris. The art aficionado gives us exclusive insight into his palace and his cherished profession on the brink of a new year.

Par Émilie Patou

Profession Concierge : comment vous est apparue cette vocation ?
À la faveur d'une fin d'année universitaire quand je cherchais un petit job d'été. Je remarque alors une annonce sur… minitel ! Je découvre, fasciné, ce métier qui m'inspire : Concierge, à la façon d'un acteur. C'était il y a de longues années, mais cet été restera toujours magnifique pour moi.

Que représente pour vous les Clefs d'Or ?
Une très belle association professionnelle, porteuse de valeurs et d'amitié, au service de notre patrimoine et de l'hôtellerie de luxe. Il n'y a qu'à voir les yeux éclatants des jeunes apprentis concierges quand vient le sujet des Clefs d'Or : le mythe et l'association ont encore de belles années devant eux.

Quelle est la demande la plus folle au cours de votre carrière, ou celle qui vous a le plus marquée ?
Assister à une vente aux enchères à l'hôtel Drouot pour un client qui m'avait missionné pour l'acquisition de deux squelettes de dinosaure… Des œuvres géantes, pour une somme toute aussi éloquente.

Quelle serait votre parade immanquable pour séduire Madame à Paris ?
D'abord un ballet à l'Opéra Garnier, où se produisent mes amis François Alu ou Francesco Vantaggio, puis filer souper en douce, et "en coupé", dans l'un des salons privés du merveilleux restaurant Lapérouse.

La sortie du week-end que vous recommanderiez cet automne…
Une belle après-midi en deux temps : d'abord la visite de l'exposition consacrée à Mondrian au musée Marmottan, avant de filer dans les jardins du Luxembourg, pour déguster un bon vin chaud au gré d'un de ses kiosques pittoresques.

Un rêve de goûter, si vous en nourrissez encore ?
Des fraises et une coupe de champagne auprès de la cheminée du salon des Muses au château de Vaux-le-Vicomte, si seulement les propriétaires Alexandre et Jean-Charles m'invitent à nouveau (rires).

Le soir venu, pour vous amuser à Paris ?
La nouvelle expérience en ville : le live-band festif du Manko Club. Pour le coté un brin rétro de la musique et l'esprit "golden eighties" en déco, dans un esprit de fête follement contagieux.

Les ouvertures, ou ré-ouvertures, que vous attendez avec impatience ?
Des lieux de culture ! Le musée de la Mode au Palais Galliera et le musée Carnavalet.

Y a-t-il une autre destination où vous pourriez poser vos Clefs d'Or ?
Vienne en Autriche où j'ai été professeur. Ou Séville l'andalouse que j'aime aussi beaucoup.

Votre décor de Noël préféré dans la capitale ?
Certainement celui qui habille la majestueuse entrée de l'hôtel Shangri-La à Paris, un univers magique renouvelé chaque année…

Ce qu'on trouve, selon vous, dans votre palace et nulle part ailleurs ?
Tout d'abord l'âme et l'histoire d'une demeure impériale, celle du prince Roland Bonaparte, petit neveu de Napoléon 1er. Le Shangri-La abrite aussi le seul restaurant chinois de France étoilé au Guide Michelin. Et des vues sur Paris à couper le souffle ! Une belle trilogie !

The Concierge life: how did you discover this vocation?
In my college years, when I was looking for a summer job. I came across an offer on my minitel! That's when I discovered the fascinating and inspiring career of Conciergerie and the element of performance that goes with it. Although it was a very long time ago, that summer will forever be in my heart.

What do the Clefs d'Or represent for you?
Its a marvellous association which promotes integrity and fellowship while serving our cultural heritage and the luxury hotel industry. There is twinkle in eye of an apprentice concierge's who undertakes the Clefs d'Or. The association and its legendary status promise many bright years ahead.

What was the craziest thing a customer has asked you to do?
I once took part in an auction at the Hotel Drouot for a customer who gave me the task of acquiring two dinosaur skeletons. Two formidable structures which sold at a similarly formidable price.

Your ideal plan for a first date?
First, I would take her to a ballet at the Opéra Garnier where my two friends François Alu and Francesco Vantaggio are frequently on the boards. Then we would steal away and dine in one of the great Lapérouse's marvellously intimate salons.

A weekend outing that you would recommend for this autumn?
A beautiful two part afternoon - begin with a visit to the Mondrian exhibition at the Marmottan museum followed by a relaxing walk in the Jardins du Luxembourg, stopping off for delicious mulled wine at one of its picturesque kiosks.

Whats your dream gastronomic moment?
Fireside Strawberries with a flute of champagne in the salon des Muses at the Chateau Vaux-le Vicomte. Assuming the owners Alexandre and Jean-Charles will invite me back (laughs).

Come nightfall where's the ideal place to unwind?
The city's latest experience: Manko Club's festive live music. Their retro music and the "golden eighties" decor mixed with a contagious party buzz.

LE MYTHE ET L'ASSOCIATION ONT ENCORE DE BELLES ANNÉES DEVANT EUX."

Tony Le Goff

SHANGRI-LA HÔTEL PARIS
10 avenue d'Iéna - 75116 Paris
-
www.shangri-la.com

What openings or re-openings are you excited for?
Culture spots! The Musée de la Mode at the Palais Galliera and also the Carnavalet Museum.

Is there any other city in which you would put your Clefs d'Or to good use?
Vienna, Austria where I was once a teacher. Or Sevilla my Andalusian love.

Your favourite Christmas decor in Paris?
Without a doubt the decor that embellishes the majestic entrance of the Shangri-La Hotel. Its a magical setting and every year is like new.

What no other palace but yours has to offer?
Firstly it has both the spirit and the history of an imperial residence, that of Prince Roland Bonaparte,Napoléon the first's grand-nephew. The Shangri-La is also the home of France's only Michelin starred Chinese restaurant. And last but not least, some of the most breathtaking views of Paris! A sublime trilogy thats hard to beat.

KASPIA
RÉCEPTIONS

SAVOIR-FAIRE | ART DE VIVRE | PROTOCOLE

Un traiteur parisien au service de vos événements

Nos chefs-cuisiniers, nos brigades et nos équipes commerciales associent leurs talents pour la réussite de vos événements privés, relations publiques ou d'entreprise.

CONTACT

KASPIA RÉCEPTIONS
5 rue Beaujon - 75008 Paris

+33 (0)1 48 11 05 30
contact@kaspia-receptions.com

PARIS À TABLE

ON CRAQUE POUR LE CROQUE !

L'origine du croque-monsieur remonterait en 1910, quand le patron d'un bistro parisien Boulevard des Capucines – qui avait soit dit en passant une étrange réputation de cannibale – aurait proposé un sandwich au pain de mie en remplacement de la baguette. Un client demanda alors quelle viande se trouvait à l'intérieur, ce à quoi le bistrotier répondit, sur le ton de la plaisanterie "de la viande de monsieur !". Légende ou pas - le croque-monsieur - Paris en est gaga !

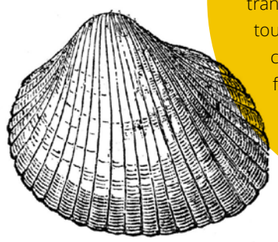
Qu'on l'aime traditionnel avec son pain de mie toasté, son beurre AOP, son jambon Prince de Paris et son comté affiné, le croque-monsieur est aussi très souvent pimpé, à l'image du Croque Rural que l'on retrouve au restaurant du même nom – Rural by Marc Veyrat au Palais des Congrès de Paris. Le chef au chapeau y propose un croque phénoménal au pain de campagne, garni de reblochon fermier, tranches de lard (ou non selon les goûts), oignons, pommes caramélisées au miel d'orange et servi avec une salade d'herbettes. On aime aussi les versions upgradées, à la truffe ou au caviar, et le croque noir de Pierre Gagnaire élaboré pour le Fouquet's : un pain noir et une alliance inattendue de tomates, mozzarella, courgettes et pistou.

Le croque-monsieur est à tous les coins de rue et se décline à foison, il paraît même qu'il sera la star des futurs Au Café Lapérouse – dont la première vitrine s'installera en 2020 à l'Hôtel de la Marine, sur la place de la Concorde. Il y sera réinventé par le chef pâtissier Christophe Michalak qui signera pour l'occasion la carte salée du lieu, façon "Snacking Royal".

Par Louise Voisin

LE SAVIEZ-VOUS ?

Historiquement, le croque-monsieur se chauffe dans un moule à pincettes en forme de coquille Saint-Jacques. On le place à même le feu, sur la plaque de cuisson : les deux tranches de pain de mie beurrées toastent tout doucement et prennent la forme du coquillage. À la première bouchée, la fameuse coque dévoile le jambon et le fromage fondu, dégoulinant et si réconfortant !



LÉGENDE OU PAS, LE CROQUE-MONSIEUR, PARIS EN EST GAGA !

RECETTE COUP DE COEUR CROQUE-RURAL DE MARC VEYRAT

POUR 2 CROQUE-MONSIEUR

- **4 belles tranches de pain de campagne**
- **Du reblochon fermier**
  On vous laisse doser selon vos envies !
- **2 belles tranches de lard**
  Ou sans pour une version veggie
- **1 oignon**
- **1 pomme**
- **2 cuillères à soupe de miel**
  Encore meilleur infusé à l'écorce d'orange
- **1 pointe de vinaigre balsamique**

POUR LA SALADE D'HERBETTES

- **Cerfeuil**
- **Persil**
- **Ciboulette**
- **Livèche**
- **Estragon**
- **Sel, poivre, huile d'olive**

RURAL BY MARC VEYRAT

PALAIS DES CONGRÈS
2 place de la Porte Maillot
75017 - Paris
-
www.rural-paris.com

• Dans une poêle, commencez par faire caraméliser l'oignon coupé finement et la pomme coupée en gros quartiers en les faisant revenir dans un peu d'huile d'olive et un peu d'eau. Ajoutez les deux cuillères à soupe de miel d'orange, puis laissez cuire longuement jusqu'à évaporation totale. Salez, poivrez.

• Pendant ce temps, coupez 4 belles tranches de pain de campagne, recouvrez-les généreusement de reblochon fermier et des tranches de lard préalablement cuites à la poêle (pour la version non veggie), puis passez les sous le grill du four à 200° jusqu'à ce que le reblochon soit fondu et commence à dorer.

• Pour le montage, garnissez généreusement deux des quatres tranches avec le mélange d'oignons et de pommes caramélisées, puis refermez votre Croque Rural avec les deux autres tranches de pain de campagne au reblochon.

• Servez avec la petite salade d'herbettes, assaisonnée d'une pointe d'huile d'olive, de sel et de poivre.

BON APPÉTIT !

Legend has it that the croque-monsieur was originally invented in 1910, when the owner of a Parisian bistro on the Boulevard des Capucines - a man who also had a bizarre reputation for cannibalism - served a sandwich made with sliced bread rather than baguette. When a client asked what kind of meat was in the sandwich, the owner jokingly replied "De la viande de monsieur!" ("It's man flesh!"). Wether this is a true story or not, Paris is crazy for croque-monsieurs!

Wether you like it in its traditional form, with toasted bread, organic butter, high quality Prince de Paris ham and aged comté, the croque-monsieur is also a dish that is often re-imagined: just like the Croque Rural served in Marc Veyrat's restaurant Rural at the Palais des Congrès. The chef in the hat has created a phenomenal croque, with farmhouse bread, garnished with organic reblochon cheese, bacon (optional), onions and apples caramelised with orange peel honey, served with a fresh green herb salad. We also like the upgraded versions, with truffles or caviar, and Pierre Gagnaire's black croque at Fouquet's: a surprising combination of tomatoes, mozarella and pesto between two slices of black bread.

Croque-monsieurs can be found on the corner of every Parisian street in many different forms. Rumour has it that it could very well be one of the future star dishes of the Café Lapérouse - whose first showcase will be in 2020 at the Hotel de la Marine on the place de la Concorde. The croque will be re-imagined by the chef Christophe Michalak, who, for this special occasion is conceiving a savoury menu in the style of a "Royal Snack".

DID YOU KNOW?

Historically the croque-monsieur was cooked in a seashell shaped mould. This contraption would be placed directly onto the cooking hob so that the two buttery pieces of bread would slowly toast and take the shape of the shell. Upon the first bite into the sandwich, the famous shell would reveal the ham and melted cheese, the perfect comfort food.

RECIPE CRUSH
MARC VEYRAT'S CROQUE-RURAL

FOR 2 CROQUE-MONSIEUR

- *4 beautiful slices of farmhouse bread*
- *Organic reblochon cheese*
  We'll leave you decide how much is needed!
- *2 beautiful slices of bacon*
  Leave out for a veggie version
- *1 onion*
- *1 apple*
- *2 tablespoons of honey*
  Even better when infused with orange peels
- *A dash of balsamic vinegar*

FOR THE GREEN HERB SALAD

- *Chervil*
- *Parsley*
- *Chives*
- *Lovage*
- *Estragon*
- *Salt, Pepper, olive oil*

- *In a pan, start by caramelising the finely diced onion and apple (chopped into quarters), with olive oil and water. Add the two tablespoons of orange peel honey and leave it cook until the honey has evaporated completely. Add salt and pepper.*

- *Meanwhile, slice the four pieces of farmhouse bread, generously garnish them with organic reblochon and bacon, which you have cooked before hand (for the non veggie version), and then put them under the grill, at 200°c until the cheese has melted and begins to brown.*
- *Finally, garnish two of the four slices with plenty of your apple and onion jam and seal the Croque Rurals together with the other two slices.*

- *Serve with the little green herb salad, seasoned with salt, pepper and a dash of olive oil.*

LA GARE
LES VOYAGES DE GASTÓN ACURIO

CUISINE POPULAIRE DU MONDE

日本

Du lundi au dimanche
de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30

Brunch tous les dimanches
de 12h00 à 15h30

Réservation : +33 (0)1 42 15 15 31
19 Chaussée de la Muette - 75016 Paris
-
www.lagare-paris.com

Sol y Luna

CAFÉ DE LA GARE
-
Ouvert tous les jours de 15h00 à 23h00
Tapas à partir de 18h

CULTURE À PARIS / AGENDA DE L'HIVER

LE MUSÉE DU QUAI BRANLY A 20 ANS

Le musée du Quai Branly raconte ses 20 ans de collections à travers 500 objets exceptionnels. Hmongs du Laos, Kayanos d'Amazonie, Dogons du Mali… Fruit des collectes des plus grands ethnographes d'hier et d'aujourd'hui, sous l'impulsion de Jacques Chirac, ce musée parisien nous offre un grand voyage sur les traces des objets et des mythes du monde.

DU 24 SEPTEMBRE 2019 AU 26 JANVIER 2020

Musée du Quai Branly - Jacques Chirac
37 Quai Branly - 75007 Paris
www.quaibranly.fr

PATINEZ AU GRAND PALAIS AVANT LES GRANDS TRAVAUX !

Comme chaque année durant les fêtes de fin d'année, le Grand Palais accueille à Paris la plus grande patinoire au monde sous sa majestueuse verrière. Un incroyable terrain de jeu de 3000 m² pour petits et grands. Profitez de cette dernière édition avant la fermeture pour rénovation prévue entre 2020 et 2023… A vos patins !

DU 13 DÉCEMBRE 2019 AU 8 JANVIER 2020

Grand Palais
3 avenue du Général Eisenhower - 75008 Paris
www.legrandpalaisdesglaces.com

RÉTROSPECTIVE FRANCIS BACON AU CENTRE POMPIDOU

Le Centre Pompidou poursuit la relecture des œuvres majeures du 20ème siècle en consacrant une vaste exposition à l'artiste Francis Bacon, la plus grande depuis la Tate Gallery de 1985, nous proposant, par ses œuvres tardives, un regard critique sur le monde.

JUSQU'AU 20 JANVIER 2020

Le Centre Pompidou
Place Georges Pompidou - 75004 Paris
www.centrepompidou.fr

EXPO YOU AU MUSÉE D'ART MODERNE DE PARIS

Plus de 50 pièces, parmi les 300 de la Collection Lafayette Anticipations s'installent au Musée d'Art Moderne et nous ouvrent sur une génération d'artistes dont le travail témoigne de l'évolution des arts : vidéos, sculptures, performances… Le spectaculaire et l'imperceptible pour décrypter notre époque à travers la création.

DU 11 OCTOBRE 2019 AU 16 FÉVRIER 2020

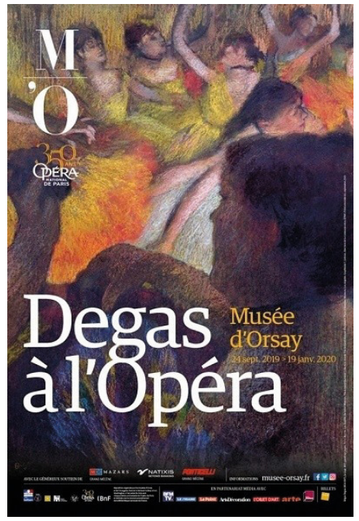
Musée d'Art Moderne de Paris
11 avenue du Président Wilson - 75116 Paris
www.mam.paris.fr

KLIMT & VAN GOGH À L'ATELIER DES LUMIÈRES

Pour ceux qui ne connaissent pas encore le lieu, l'Atelier des Lumières est cet espace formidable, totalement numérique, qui nous plonge dans une immersion totale aux cotés d'un artiste. Cet automne, on prend le soleil de Provence à travers « Les Nuits Etoilées » de Van Gogh d'Arles à Saint-Rémy. À l'honneur aussi, Gustav Klimt à travers des projections nocturnes exceptionnelles du 29 octobre au 02 novembre.

Exposition Van Gogh – JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2019

Atelier des Lumières
38 rue Saint-Maur - 75011 Paris
www.atelier-lumieres.com



DEGAS À L'OPÉRA AU MUSÉE D'ORSAY

Sur toute sa carrière, de ses débuts dans les années 1860 jusqu'à ses œuvres ultimes au-delà de 1900, le peintre Degas a fait de l'opéra le point central de ses travaux, se faisant « reporter » de la scène aux coulisses. Cette exposition est le fruit d'une collaboration entre le musée d'Orsay et National Gallery of Art de Washington.

JUSQU' AU 19 JANVIER 2020

Musée d'Orsay
1 rue de la Légion d'Honneur - 75007 Paris
www.m-musee-orsay.fr

EL GRECO AU GRAND PALAIS

L'une des expositions les plus attendues à Paris, cette rétrospective est la première française consacrée au dernier grand maître de la Renaissance (1541-1614), fondateur de l'Ecole Espagnole au 16ème siècle.

JUSQU' AU 10 FÉVRIER 2020

Grand Palais
3 avenue du Général Eisenhower
75008 Paris
www.grandpalais.fr

ON ATTEND

L'OUVERTURE DU JK PLACE RIVE GAUCHE

Après Rome, Florence et Capri, la collection ultra chic J.K Place investit Paris, restant fidèle à sa recette : intérieurs à faire pâlir les magazines déco, table italienne (Casa Tua), spa dernier cri... avec le sentiment d'entrer dans une maison, parisienne à cette occasion. Entre le Palais Bourbon et le musée d'Orsay, un boutique-hôtel qu'on se chuchote déjà en ville.

JK Place Rive Gauche
82 rue de Lille - 75007 Paris
www.jkplace.paris

L'ÉPI D'OR DE JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

La brasserie historique des Halles entâme une nouvelle vie aux côtés du chef Jean-François Piège qui viendra y dispenser une recette où il excelle : plats canailles et cuisine de bistrot, avec vieux zinc et beaux torchons dans la veine d'un bouchon.

L'Épi d'Or
25 rue Jean-Jacques Rousseau
75001 Paris
www.jeanfrancoispiege.com

MONSIEUR GEORGE NOUS RÉSERVE UNE SURPRISE

Des parties communes "peu communes" et des "influences cosmopolites" se font le teasing de cette adresse à découvrir cet hiver. La talentueuse et fantasque designer anglaise Anouska Hempel, à l'origine du Blake Hotel in London, signe ici sa première réalisation en France et vient nous surprendre entre son élégance "so british"et ses clins d'œil à l'Orient, l'artiste étant établie entre les rives du Bosphore et celles de la Tamise. En parallèle de ce petit coup de fouet en déco, restent les ingrédients d'une valeur sûre : la proximité immédiate des Champs-Elysées, une belle équipe aux commandes, un spa ressourçant et le charme cossu d'un immeuble haussmannien.

JANVIER 2020

Hôtel Monsieur George
17 rue Washington - 75008 Paris
www.monsieurgeorge.com

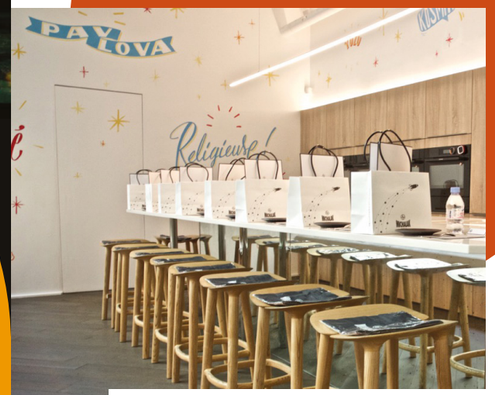
LA FONTAINE GAILLON

Après l'acteur Gérard Depardieu aux commandes de cette institution, il fallait une figure qui tienne la grandiloquence du lieu ; chose faite avec le chef Marc Veyrat qui installe ses marmites et ses équipes dans ce restaurant d'habitués, situé à quelques passages de l'Opéra Garnier. Au menu : poissons de lac, cuisine de bistrot et belle sélection de vins.

DÉCEMBRE 2019

La Fontaine Gaillon
15 rue Gaillon - 75002 Paris
www.lafontainegaillon.com

À VOS FOURNEAUX



MASTER CLASSE CE MICHALAK !

Déguster ses pâtisseries, c'est formidable. Cuisiner avec le grand chef pâtissier, encore mieux ! La Michalak Masterclass, c'est presque tous les jours (ndlr. la masterclass team se repose le lundi et le mardi) et c'est ultra sympa en plus d'être ultra gourmand. Certains cours avec le chef, d'autres avec sa masterclass team, et on décline un thème selon l'humeur du chef (qui, quand même, le sait à l'avance) : caramel, tout chocolat, praliné, spécial brunch, tea-time ou gâteau de voyage... Et hop, c'est dans le sac.

Session de 3 heures – 135 euros/pers

Ecole Michalak Masterclass
60 rue du Faubourg Poissonnière - 75010 Paris
www.christophemichalak.com

JE DEVIENS UN PRO DE LA PASTA ET DE LA PIZZA

Eataly, vaste marché italien des temps modernes, a ouvert en grande pompe cette année au cœur du Marais, avec le groupe Galeries Lafayette à l'initiative de ce projet transalpin. On peut s'y balader, s'y ravitailler, s'y installer, y déjeuner... mais aussi cuisiner. La scuola di Eataly décline de nombreux cours (du soir, on précise) pour ne plus rien rater en terme de pizza ou d'homemade pasta. L'école prône le partage, avec échanges et petit verre de Chianti dans la convivialité de l'Italie. Et pour les puristes, on peut aussi se spécialiser sur la "sauce"parfaite en plusieurs étapes, la lasagne comme chez la mamma ou la mozzarella maison... Ou confier ses enfants certains dimanches après-midi pour l'atelier petit chef pizzaiolo et épater la galerie.

Ateliers de 2 heures, de 19h30 à 21h30 – 55 euros/pers

Eataly
37 rue Sainte-Croix de la Bretonnerie - 75004 Paris
www.eataly.fr
scuola@eataly.fr

BREAKS D'HIVER

PEAUX DE MOUTON ET GASTRONOMIE AUX SOMMETS

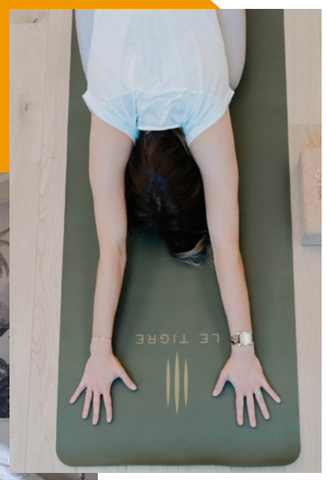
Le chef Marc Veyrat rend ses étoiles mais chérit ses alpages ! Rendez-vous dès mi-décembre à la Maison des Bois pour goûter à la magie de son immersion gastronomique au plus près de son terroir : les Aravis. Épaisses couettes, piscine intérieure chauffée, promenades en forêt et formidables petits-déjeuners pour une escapade au sommet.

Relais & Châteaux La Maison des Bois
Col de la Croix Fry - 74230 Manigod
www.marcveyrat.fr

RETRAITE YOGI EN FAMILLE AUX SOURCES DE CAUDALIE

Le célèbre Tigre Yoga Club prend ses quartiers dans le Sud-Ouest le temps d'une retraite yoga parents-enfants du 8 au 11 novembre au sein de la chartreuse du domaine. Le yoga Kundalini a été privilégié pour la relation à l'autre qu'il établit, à travers des sessions particulièrement accessibles aux enfants. Sans oublier la sérénité des vignes pour parfaire la "detox".

Les sources de Caudalie
Chemin de Smith Haut Lafitte
33650 Bordeaux-Martillac
www.sources-caudalie.com



PARISIAN CHRONICLES / OUR WINTER PROGRAM

THE MUSÉE DU QUAI BRANLY CELEBRATES 20 YEARS

The Musée du Quai Branly tells the story of 20 years of collections across 500 exceptional objects. Hmongs from Laos, Amazonian Kayanos, Dogons from Mali among countless others. Drawn from the collections of the greatest ethnographers past and present, and the brainchild of Jacques Chirac, to journey through this Parisian museum is to follow a trail of global artworks and myths.

FROM THE 24TH OF SEPTEMBER TO THE 26TH OF JANUARY

Musée du Quai Branly - Jacques Chirac
37 Quai Branly - 75007 Paris
www.quaibranly.fr

SKATE AT THE GRAND PALAIS BEFORE THE BIG RENOVATION!

Each year as part of Paris' Christmas festivities The Grand Palais houses the world's biggest ice rink under its sumptuous glass roof. An incredible 3000 m² skating surface for all ages. Be sure to give it a try before it closes from 2020 to 2023 for renovation. Get your skates on!

FROM THE 13TH OF DECEMBER 2019 TO THE 8TH OF JANUARY 2020

Grand Palais
3 avenue du Général Eisenhower - 75008 Paris
www.legrandpalaisdesglaces.com

FRANCIS BACON RETROSPECTIVE AT THE CENTRE GEORGE POMPIDOU

Continuing its in depth exploration of major oeuvres of the 20th century The Centre Georges Pompidou is currently dedicating a vast exhibition to the artist Francis Bacon. Offering a critical view of the world through his later works this is the largest gathering of the Irish artists' work since the Tate Gallery's 1985 exhibition.

UNTIL THE 20TH OF JANUARY 2020

Le Centre Pompidou
Place Georges Pompidou - 75004 Paris
www.centrepompidou.fr

DEGAS AT OPERA AT THE MUSÉE D'ORSAY

All through his career, from his beginnings in the 1860's and up until his last works early in the 1900's, Degas the painter established The Opera as a central figure of his work, exploring both the stage and backstage. This exhibition is the fruit of a collaboration between the Musée d'Orsay and the National Gallery of Art in Washington.

UNTIL THE 19TH OF JANUARY 2020

Musée d'Orsay
1 rue de la Légion d'Honneur - 75007 Paris
www.m-musee-orsay.fr

KLIMT AND VAN GOGH AT THE ATELIER DES LUMIÈRES

For those of you not yet familiar with this location the Atelier des Lumières is a formidable fully digitalised space which places you in total immersion with the work of an artist. This fall, enjoy the sunny Provence through the "Starry Nights" of Van Gogh from Arles to Saint-Rémy. Also on display, the mesmerising work of Gustave Klimt during these nocturnal projections from the 29th of October to the 2nd of November.

UNTIL THE 19TH OF JANUARY 2020

Atelier des Lumières
38 rue Saint-Maur - 75011 Paris
www.atelier-lumieres.com

EXPO YOU AT THE MUSÉE D'ART MODERNE DE PARIS

More than 50 of the 300 rooms of the Collection Lafayette Anticipations have been relocated in the Musée D'Art Moderne giving a rare insight to a generation of artists while mapping an evolution of contemporary art: videos, sculptures, performances... A spectacular and spectral experience which explores our times through creation.

FROM THE 11TH OF OCTOBER 2019 TO THE 16TH OF FEBRUARY 2020

Musée d'Art Moderne de Paris
11 avenue du Président Wilson - 75116 Paris
www.mam.paris.fr

EL GRECO AT THE GRAND PALAIS

One of the most anticipated exhibitions in Paris, this is the first retrospective in France dedicated to the last grand master of the Renaissance (1541-1614), the founder of the Spanish School of the 16th century.

UNTIL THE 10TH OF FEBRUARY 2020

Grand Palais - 3 avenue du Général Eisenhower - 75008 Paris - www.grandpalais.fr

COMING SOON...

THE OPENING OF THE JK PLACE RIVE GAUCHE

With venues in Rome, Florence and Capri J.K Place's chic collection is now to be found in Paris and, true to form boasting interiors that put design magazines in the ha'penny place, a spectacular Italian restaurant (Casa Tua) and a state-of-the-art spa. All set in the sumptuous haven of a Parisian home. Between the Palais Bourbon and the Musée d'Orsay, a boutique-hotel whose name is already on everyones lips.

JK Place Rive Gauche
82 rue de Lille - 75007 Paris
www.jkplace.paris

MONSIEUR GEORGE HAS A SURPRISE FOR YOU

The most uncommon of common areas with "cosmopolitan influences" are what make this address a must-try this winter. The talented and fantastic British designer Anouska Hampel, designer of the Blake Hotel in London, produces her first arrangement in France, surprising all with her British elegance mixed with hints of the Orient, summoning her own heritage, somewhere between the shores of the Bosphorus and the Thames. Nestled within this decorative revamp are the prime components of a reliable Paris hotel: close proximity to the Champs-Élysées, a lovely team at the helm, a heavenly spa and the plush charm of a Hausmannian building.

JANUARY 2020

Hotel Monsieur George
17 rue Washington - 75008, Paris
www.monsieurgeorge.com

THE FONTAINE GAILLON

Following the actor Gérard Depardieu's spell as head of of this institution an equally prestigious successor was required - mission accomplished with the appointment of chef Marc Veyrat who, to marshal his own array of pots and pans, brings with him his trusted and talented team to this popular restaurant with its bistrot cuisine and great selection of wines.

DECEMBER 2019

La Fontaine Gaillon
15 rue Gaillon, 75002 Paris
www.lafontainegaillon.com

JEAN-FRANÇOIS PIÈGE'S L'ÉPI D'OR

The legendary brasserie in Les Halles launches on a new adventure with Jean-François Piège who conducts the type of gastronomic orchestra in which he excels: classic bistrot cuisine with old zinc counters, charming linens and uncorked bottles.

L'Épi d'Or
25 rue Jean-Jacques Rousseau - 75001 Paris
www.jeanfrancoispiege.com

READY YOUR APRONS!

MICHALAK'S MASTERCLASS

Tasting his pastries is absolutely delightful. But cooking with the great patisserie chef is even better! The Michalak Masterclass is open most days of the week (the team are off duty on Mondays and Tuesdays) and its as fun as it is delicious. In these classes, some in the presence of the chef himself and others with his masterteam, you will work around a theme according to the chef's mood (every class is carefully planned in advance): caramel, chocolate, praline, brunch special, tea-time or cakes from around the world... And, hey presto, you're a pastry chef!

3h sessions – 135 euros/pers
Ecole Michalak Masterclass
60 rue du Faubourg Poissonniere - 75010 Paris
www.christophemichalak.com

BECOME A PASTA AND PIZZA EXPERT

Eataly, a vast modern day Italian market, has opened a new location this year in great style within the heart of the Marais, with the Galeries Lafayette group at the origin of this mouth watering project. You can simply stroll through it, or take a seat at one of its tables and enjoy a beautiful meal... or you can brush up on your cooking! The Scuola di Eataly offers several courses (in the evening) to learn how to make the perfect pizza or homemade pasta. The school aims for a friendly atmosphere encouraging its guests to share stories and a glass of Chianti in the convivial Italian spirit. And for the purists a specialised class details all the different steps for making the perfect sauce, or 'la mamma's' lasagna or homemade mozzarella... Otherwise why not drop off your kids on a Sunday afternoon at the Young Chef Workshop where they will learn how to become little pizzaiolos and impress the gallery.

2 hour workshops, from 19:30 to 21:30 – 55 euros/pers.
Eataly - 37 rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, 75004 Paris
www.eataly.fr / scuola@eataly.fr

WINTER BREAKS

YOGI FAMILY RETREAT AT SOURCES DE CAUDALIE

The famous Tigre Yoga Club makes its way to the South-East of France, offering a a family retreat from the 8th to the 11th of September in the domain's chartreuse. Kundalini is the house style of yoga, chosen for its emphasis on sharing and coexistence, and the sessions that are designed to be accessible for children. All in the soothing setting of a vineyard for a perfect detox.

Les sources de Caudalie
Chemin de Smith Haut Lafitte
33650 Bordeaux-Martillac
www.sources-caudalie.com

SHEEPSKIN AND PEAK GASTRONOMY

Chef Marc Veyrat trades his stars for his cherished alpine pastures! Don't miss its opening in mid December at the Maison des Bois, and experience the magic of gastronomic immersion in the chef's local region: the Aravis. Quality bedquilts, indoor heated pool, forest walks and marvellous breakfasts all make for a perfect escape to the mountainside.

Relais & Châteaux La Maison des Bois
Col de la Croix Fry - 74230 Manigod
www.marcveyrat.fr

MOMAG'

RESTAURANTS

LIFESTYLE

ENTERTAINMENT

FASHION WEEK

DIRECTION DE PUBLICATION
PUBLICATION DIRECTOR

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

DIRECTION ARTISTIQUE
ART DIRECTION

Valentine Pontvianne

PUBLICITÉ ET COMMUNICATION
ADVERTISING AND COMMUNICATION

Alexia Cappelaire
acappelaire@moma-group.net

PHOTOGRAPHIE DE COUVERTURE
COVER PHOTOGRAPHY

Lapérouse © Matthieu Salvaing
www.matthieusalvaing.com

TRADUCTION
TANSLATION

Louis Hegarty Lovett
louislovett@icloud.com

IMPRESSION
PRINTING

EspaceGrafic

NOS RESTAURANTS

Manko Paris • Doha | La Gare | Rural by Marc Veyrat
Victoria Paris • St Barth • Saint-Tropez | Lapérouse | Noto Paris
Ran Paris | Mamo Paris | Froufrou | Bœuf sur le Toit
Club 13 | Shellona Beach Club | La Fontaine Gaillon | Chez Oim

NOS CLUBS

L'ARC Paris | Manko Club | Le Globo | Bus Palladium

NOS MÉTIERS

Moma Sélection | Régie commerciale
Moma Event | Conseil & Événementiel
Moma Traiteurs | Kardamome & Kaspia Réceptions
Moma Culture | Le Studio de l'Acteur

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