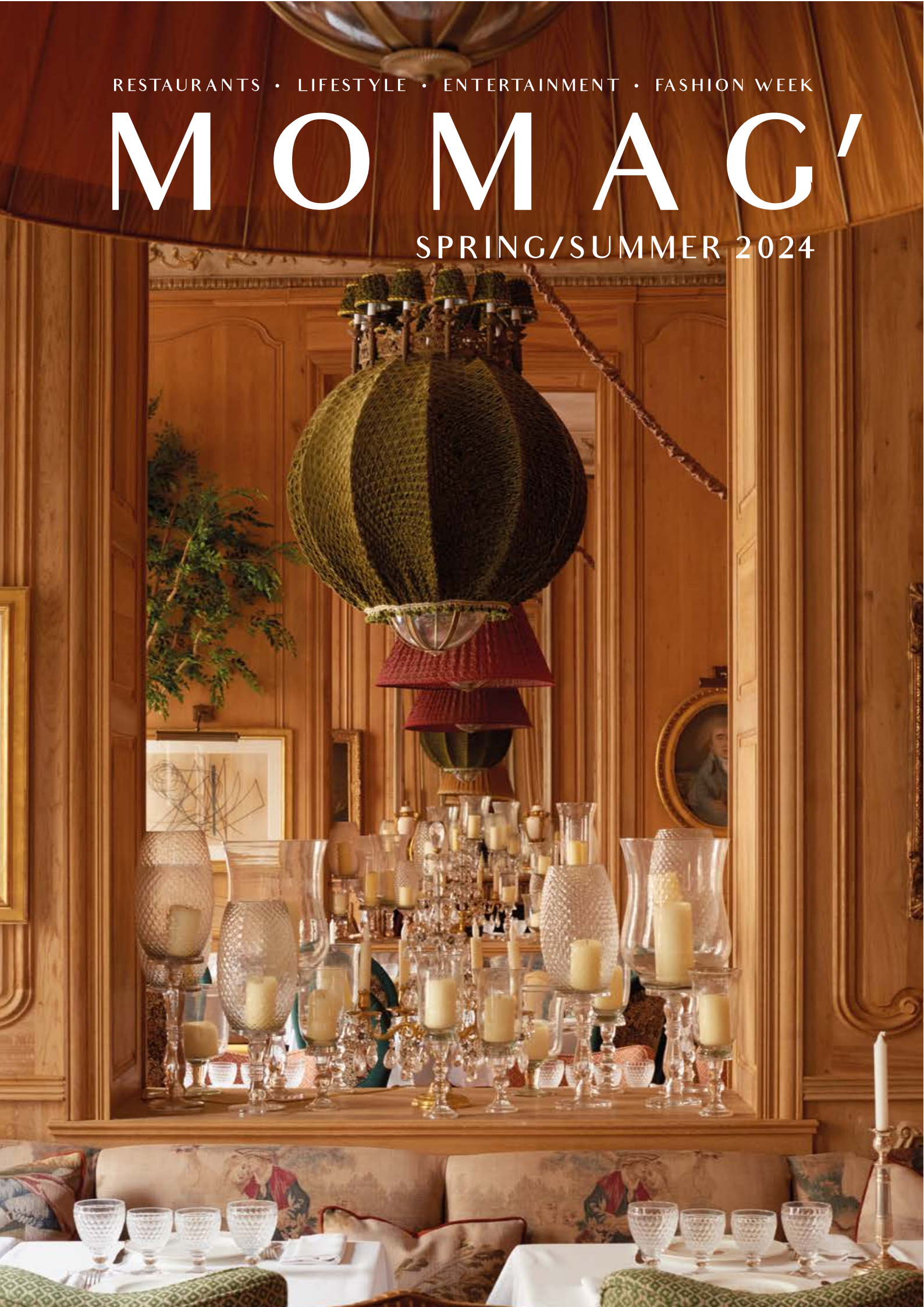


RESTAURANTS • LIFESTYLE • ENTERTAINMENT • FASHION WEEK

MOMAG'

SPRING/SUMMER 2024





Édito

Acte de fête !
Long live the feast!

Because the party is everything to us ; we rejoice in everything and in nothing: we take great delight in a snowflake, a child's smile, music, one last drink with friends, the scent of food from the kitchen... Celebrating beauty wherever it can be found. At a time when everything is designed to numb our senses - smartphones, the news, procedures, meditation and access codes - opening a good bottle of wine, singing at the top of your voice, licking your lips, taking up the guitar or the piano... are all ways of expressing your joy.

« Paris est une Fête » :

qu'en est-il aujourd'hui du formidable récit autobiographique d'Ernest Hemingway, publié de façon posthume en 1964 et relatant le Paris bohème de son temps ?

Le livre a 60 ans, presque une tranche de vie. Et bien, l'époque semble moins insouciante, les mœurs ont changé, Paris se sillonne en cycle, les écrans nous ont reconfiguré... et, malgré les discours, OUI, toujours la fête. Car on œuvre à la fête ; se réjouir de tout et de rien : accueillir un flocon, le sourire d'un enfant, apprécier la musique, le dernier verre en bonne compagnie, les effluves en cuisine... Voir la beauté où elle est et savoir la célébrer. À l'heure où tout s'accorde à nous anesthésier - smartphones, actualités, process, méditation et codes d'accès - ouvrir une bonne bouteille, chanter à tue-tête, se lécher les babines, se mettre à la guitare ou au piano... sont des actes de joie.

“Paris is a moveable feast”:

what has become of Ernest Hemingway's wonderful autobiographical account of the bohemian Paris of his time, published posthumously in 1964? The book is 60 years old, almost a life-time. Well, the times seem less carefree, morals have changed, Paris moves in cycles, screens have reshaped us... and, despite this gloomy rhetoric, YES, the feast is still very much alive.

Il y a 20 ans, j'ai choisi mon métier et je crois que c'est (presque) tous les jours la fête.

Œuvrer à la joie, aux plaisirs et au privilège d'être en vie.

Dans les adresses Moma Group, à la genèse de nos lieux, il y a les chefs stars, les chefs en coulisse, les grands décorateurs, les petites mains et le ballet des maîtres d'hôtel qui assurent en salle...

Et chaque soir, nos clients qui œuvrent ensemble au bonheur et le partagent en leur cœur comme sur les réseaux. Merci à tous de mettre la fête au cœur de nos vies.

It's been 20 years since I chose this profession, and (almost) every day has been a celebration.

A celebration of joy, of pleasure and the privilege of being alive.

At the heart of Moma Group's locations, you will find master chefs, managers working behind the scenes, renowned decorators, the little helpers and a chorus of waiters in the dining room... And of course, our customers, who generously share their glowing hearts with us every night in our restaurants and online. Thank you all for bringing joy to our lives.

Benjamin Patou

Président Moma Group

SOMMAIRE

Momag n°6
Trimestre Hiver / Printemps 2024

23 / NEW

LAFAYETTE'S
*Le sens du beau avec
Lázaro & Mory Sacko.*

LA GALERIE KRAEMER
S'expose chez Lafayette's.

LAFAYETTE'S
Faites entrer la table.



108 / CHRONIQUES

BEAUTIFUL PEOPLE &
MOMA GROUP.

LES TENDANCES DE LA
MAISON.

HÔTEL DE CRILLON
*Le Paris d'un grand
concierge.*

LES SOEURS MARANG
*Cinq hôtels et un
enchantement.*

63 / FINE DINING

CAFÉ LAPÉROUSE
L'appel de Londres.

MANKO
Nouvelle vague.

HÔTEL RAPHAEL
*Du Jardin au Boudoir, chic
dining.*



95 / DESTINATIONS

LE MEGÈVE DE MARC VEYRAT
Entretien avec le chef couronné.

FAMILLE ROTHSCHILD
Et la Baronne créa Megève.

FOUQUET'S NEW YORK
Un Parisien Dans la Ville.



85 / COOL DINING

FOREST
Brasserie soleil.

ANDIA MARSEILLE
Tropique au compteur.

7 / GASTRONOMIE & ART DE VIVRE

PIERRE HERMÉ
Au patrimoine pâtissier.

FRANÇOIS-XAVIER
DEMAISON
D'amour et de vignes.

PIERRE SAUVAGE
Passe à table.



37 / ARTS & SPECTACLES

CLUB 13
*Confidences de Claude Lelouch,
l'esprit des lieux.*

LE PARADIS LATIN
Cabaret passionnément.

HÔTEL DE LA MARINE
Le goût de la Renaissance.



77 / BRUNCHS

ANDIA PARIS
Brunch Andin au Jardin.

MIMOSA RIVIERA
Brunch.



49 / FESTIVE RESTAURANTS

BOEUF SUR LE TOIT
Le cabaret ré-enchanté.

NOTO
La fête à l'italienne.

FASHION DINING
AT LAPÉROUSE.



CAFÉ *Lapérouse*

LIMONADIER DU ROI
DEPUIS 1766

AN EXTRAORDINARY TRIP



ALL DAY DINING

Café Lapérouse Paris Concorde
2 place de la Concorde,
75008 Paris

Café Lapérouse Londres,
The OWO
The Old War Office – Courtyard
7 Horse Guards Ave
London, SW1A 2EX, UK

Café Lapérouse Saint-Tropez,
20 quai Frédéric Mistral,
83990 Saint-Tropez



GASTRONOMIE & ART DE VIVRE



Pierre Hermé

Au patrimoine pâtissier
To the pastry heritage

Si certains découvrent leur passion et affûtent leur talent au hasard d'une vie ou d'une rencontre, Pierre Hermé a reçu la pâtisserie en héritage dès son plus jeune âge. Quatre générations de pâtissiers-chocolatiers l'ont précédé dans cette pittoresque et gourmande région qu'est l'Alsace. Un héritage que Pierre Hermé fera grandir avec précision, créativité et passion jusqu'à installer ses comptoirs et « maisons » bien au-delà de Paris qu'il a déjà conquis : Londres, Tokyo, Monaco, Marrakech, Bangkok, Kyoto... On ne se lasse pas de ses iconiques macarons, le chef-pâtissier nous régale aussi à chaque saison par ses pièces d'exception.

Confidences d'un Haut-Pâtissier !

While some people discover a passion for pastry and hone their talent by sheer coincidence, Pierre Hermé inherited pastry-making from an early age. Four generations of pastry and chocolate makers came before him in the picturesque, gourmet region of Alsace. A heritage that Pierre Hermé has nurtured with precision, creativity and passion to the point of setting up establishments and "boutiques" far beyond Paris, from London to Tokyo, Monaco, Marrakech, Bangkok and Kyoto... We can't get enough of his iconic macaroons, but the chef-pâtissier also delights us with his exceptional creations with each new season.

The great Pierre Hermé gives us some insight to his delicious world!

Le souvenir de votre premier émoi gourmand ?

Pierre Hermé - Je me souviens des dimanches qui précédaient les fêtes de Pâques, durant lesquels mon père, pâtissier-chocolatier, fondait dans son atelier à Colmar, œufs, cloches, lapins, poules et fritures. Je me replonge souvent avec délices dans les effluves enivrants, des arômes puissants qui envahissaient l'atmosphère. Souvenirs olfactifs mais aussi gustatifs. Mes doigts prenaient un malin plaisir à gratter les coulures débordant des moules. Premières émotions. Et si d'un lapin en chocolat naissait l'envie ?

Your earliest gourmet memories?

Pierre Hermé - Sundays before Easter come to mind. When my father, a pastry and chocolate maker, would cast chocolate eggs, bells, rabbits, chickens and fish in his workshop in Colmar. I revel in recalling the wonderful scents and powerful aromas that filled the air. Olfactory memories as well as gustatory ones. I took great pleasure

in scraping the drippings from the moulds with my fingers. Those were my first emotions. It was those very same chocolate bunnies that sparked my passion.

Vous êtes régulièrement membre éminent de jurys du « métier » et savez-vous rendre disponible. La transmission comme une priorité ?

P.H. Les compétitions telles que *La Coupe du Monde de la Pâtisserie* ou des émissions telles que *Le Meilleur pâtissier Les professionnels* contribuent au rayonnement du savoir-faire de la pâtisserie, elles poussent les candidats à innover et à aller de l'avant. Elles valorisent et créent un vrai engouement pour ce métier. Pour moi, cela fait partie de la transmission. Le savoir-faire est un patrimoine légué par nos devanciers, que l'on se doit d'entretenir, de faire évoluer et de transmettre.

C'est un sujet qui me tient à cœur, en témoigne mon engagement au sein de l'association Relais Desserts, qui rassemble depuis plus de 40 ans

l'élite mondiale de la pâtisserie française mais aussi l'engagement de la Maison Pierre Hermé Paris au sein du Comité Colbert par exemple. La passion, la création et la recherche de l'excellence sont les moteurs de nos métiers d'artisans. Mais que devient cette quête si nous ne la transmettons pas aux générations futures ? Le métier de pâtissier se construit autour de trois temps : l'apprentissage, la maîtrise et la transmission. Cette dernière est indispensable et indissociable de notre savoir-être.

« **Le savoir-faire est un patrimoine légué par nos devanciers, que l'on se doit d'entretenir, de faire évoluer et de transmettre.** » P.H.
“Knowledge is a heritage bequeathed to us by our predecessors, which we have a duty to maintain, develop and pass on.” P.H.

You are regularly on the jury panel for pastry competitions. You clearly make a point of finding time to do so. Is transmission essential to you?
 P.H. *Competitions such as the Pâtisserie World Cup and programmes such as Le Meilleur Pâtissier Les Professionnels help to promote pastry-making expertise, and encourages candidates to innovate and push boundaries. They develop and promote the profession. As far as I'm concerned, it's all part of the transmission process. Knowledge is a heritage bequeathed to us by our predecessors, which we have a duty to maintain, develop and pass on. It's a subject that's close to my heart, as demonstrated by my involvement in the Relais Desserts association, which has been bringing together the world elite of French pastry-making for over 40 years, and also by the commitment of Maison Pierre Hermé Paris to the Comité Colbert, for example. Passion, creativity and the quest for excellence are the driving forces behind our craft. But what's the point of such a quest if we don't pass it on to future generations? The pastry-making profession is built around three stages: apprenticeship, mastery and transmission. The latter is essential and inseparable from our passion.*

Si vous deviez choisir uniquement un macaron pour...

Le tout premier d'une vie ?

P.H. Le macaron *Infiniment Vanille* de Madagascar

Une déclaration d'amour

P.H. Le macaron *Isapahan* : rose, framboise, letchi

Un Bellini entre ami(e)s

P.H. Le macaron *Eden* : pêche, abricot, safran

Une bonne nuit de sommeil ?

P.H. Le macaron *Arya* : pistache, fleur d'oranger

If you had to choose only one macaroon for...

Someone's first ever macaroon

P.H. *Our Infiniment Vanille de Madagascar macaroon*

For declaring your love

P.H. *Our Isaphan macaroon : rose, raspberry, lychee*

To accompany a Bellini with friends

P.H. *Our Eden macaroon : Peach, apricot & Saffron*

For a good night's sleep?

P.H. *Our Arya macaroon : Pistacchio, Orange blossom*

Ce qui vous plaît dans la nouvelle génération de pâtissiers – Ce que vous regrettez aussi ?

P.H. Aujourd'hui, de jeunes et talentueux pâtissiers comme Cédric Grolet, Amaury Guichon, Maxime Frédéric et beaucoup d'autres défrichent à leur tour de nouveaux chemins : le premier confectonne d'incroyables fruits en trompe-l'oeil, le deuxième des sculptures en chocolat hallucinantes, le troisième des gâteaux aux goûts et aux textures inouïes, pour ne citer qu'eux. Leur style est tellement affirmé que l'on reconnaît leurs pâtisseries à première vue. C'est bien la preuve qu'il reste beaucoup de choses à inventer et qu'il n'existe pas de limite à la création... Et cela est passionnant ! J'ai également un message pour les futur(e)s pâtissier(e)s. Je voudrais leur dire de s'éduquer autant que possible sur les produits et sur le goût. D'être ouverts, curieux, d'écouter leur instinct sans se laisser guider par les modes et les tendances. Je voudrais qu'ils aient la culture du partage et de l'échange, car elle est essentielle dans notre métier. Je l'ai apprise à l'école Lenôtre, et l'ai perpétuée avec tous mes confrères et amis au sein de Relais & Desserts. On est toujours plus riche en livrant ses petits secrets qu'en les gardant pour soi.

What do you like about the new generation of pastry chefs - and what do you sometimes dislike?

P.H. *Today, talented young pastry chefs such as Cédric Grolet, Amaury Guichon, Maxime Frédéric and many others are doing groundbreaking work : the first makes incredible fruit lookalikes, the second makes mind-boggling chocolate sculptures, the third makes cakes with unheard-of tastes and textures, to name but a few. Their style is so assertive that you recognise their pastries at first glance. It just goes to show that there's still a lot to invent and that there are no limits to creativity... And that's exciting! I also have a message for future pastry chefs. I'd like to tell them to educate themselves as much as possible about produce and flavours. To be open and curious, to listen to their instincts without letting themselves be guided by fashions and trends, so as to avoid imitating them. I'd like them to develop a culture of sharing and exchange, because this is essential in our profession. I learnt this at Lenôtre, and I've perpetuated it with all my colleagues and friends at Relais & Desserts. Sharing your secrets is always more rewarding than keeping them to yourself.*

Un entremet que vous n'avez jamais réussi à bien exécuter ?

P.H. Pendant mon enfance, à la fin de l'été, il y avait la période bénie de la tarte aux quetsches, que mon père faisait si bien. C'est sans doute l'une des choses qui éveillent le plus en moi son souvenir. Si je sais reconstituer la recette, je n'ai jamais réussi à la refaire comme lui !

A dessert that you simply can't get right?

P.H. *When I was young, at the end of the summer, my favourite time of the year was quetsche tart season, my father's speciality. It's probably one of the things that brings the most memories back. Although I have figured out the recipe, I've never managed to make it like he did!*

Une destination chère à votre cœur où vous aimeriez ouvrir une nouvelle Maison Pierre Hermé ?

P.H. New-York

A destination close to your heart where you would like to open a new Maison Pierre Hermé?

P.H. New-York

Une nouvelle collection, un produit phare en sourcing : ce que vous inspire l'année 2024...

P.H. L'un de nos grands projets pour 2024 est l'ouverture au premier trimestre d'une nouvelle boutique exclusivement dédiée à l'univers du chocolat qui se trouvera dans le quartier de l'Opéra. Même si le chocolat m'inspire et me passionne depuis des années, il sera au cœur de mes préoccupations en cette nouvelle année !

A new collection, a new star product?

What does 2024 have in store?

P.H. *One of our major projects for 2024 is the opening in the first quarter of the year of a new boutique dedicated exclusively to the world of chocolate, near the Opéra in Paris. Even though chocolate has inspired me and fascinated me for years, it will be at the heart of my preoccupations in this new year! ■*

Boutiques, E-shop & Maisons Pierre Hermé
www.pierreherme.com





François- Xavier Demaison

D'amour et de vignes
About love and vines

À travers son spectacle *Di(x) Vin(s)*, l'humoriste et l'acteur nous raconte sa passion pour les vins. Succès généralisé pour ce spectacle qui sillonne la France à la façon des talents et des terroirs qu'il nous raconte avec gouaille et esprit. Épicurien, optimiste, curieux, généreux et amoureux : François-Xavier Demaison est ce condensé de « good vibes » dont on aimerait se resservir sans modération. Et nous fait l'amitié – à l'occasion d'une pause sur son dernier tournage – de nous livrer quelques mots avertis sur son aventure vigneronne (cf. *Le domaine Mirmanda*), ses coups de cœur en ville ainsi qu'en pays catalan, sa nouvelle terre d'adoption.

*With *Di(x) Vin(s)*, the comedian and actor shares with us his passion for wine. Here he gives us the low down on his hugely successful show, currently touring all over France, with plenty of wit and humour. Epicurean, optimistic, curious, generous and full of love: François-Xavier Demaison is a bottle of good vibes that you simply can't get enough of. And - in between takes of his latest film - he was kind enough to share with us a few words of wisdom on his wine growing adventure (see *Le domaine Mirmanda*), his favourite spots in Paris and his new home : Catalonia.*



Quels sont les chemins qui vous ont mené à Mirmanda ?

François-Xavier Demaison : Une femme évidemment ! À l'accent chantant, rencontrée à Paris... Quand j'ai compris son attachement à sa terre, j'ai aussi compris que le pays catalan allait rentrer furieusement dans ma vie. Les choses se sont faites naturellement quand il s'est agi de célébrer nos deux passions : la sienne, celle d'une terre, et la mienne pour les vins.

Il y a eu également la rencontre avec Dominique Laporte, sacré Meilleur Sommelier de France, et qui a fait en sorte que l'aventure soit possible. Une histoire d'amour et une histoire d'amitié.

« Mon père était ami avec beaucoup de chefs ; nous avons la culture de la « bonne bouffe ». Nous avons été élevés dans le goût du beau et du bon. » F.X.D

“My father was friends with a lot of chefs; good food was part of our culture. We were raised with a love for good food and good taste.” F.X.D



F.X.D. A woman, of course! With a wonderful accent, whom I met in Paris... When I realised how attached she was to her homeland, I also realised that the Catalan region was going to become an integral part of my life. In truth, it came down to celebrating our two passions, hers for the land and mine for the wines, things just happened naturally. I also met Dominique Laporte, France's Best Sommelier, who made this adventure possible. It's a story of love and friendship.

Avez-vous grandi dans un bain vigneron qui pourrait expliquer cette passion ?

F.X.D. Mon père était ami avec beaucoup de chefs ; nous avons la culture de la « bonne bouffe ». Nous avons été élevés dans le goût du beau et du bon. Il avait une belle cave, ce qui m'a permis de goûter très tôt à de belles bouteilles. Puis, ensuite, ce sont les tournées qui sont autant de rencontres avec les terroirs. Je peux être en Alsace un jour, dans le Rhône le lendemain. Ces rencontres m'ont permis cette connaissance hétéroclite du vin, en même temps qu'elles m'ont permis l'amour pour toutes ces régions.

Were you brought up in a wine-growing environment, hence your passion for wine?

F.X.D. My father was friends with a lot of chefs; good food was part of our culture. We were raised with a love for good food and good taste. He had a wonderful wine cellar, so I was able to taste excellent wines from a very early age. Then there were the tours, which naturally brought me to discover France's terroirs.

I could be in Alsace one day and in the Rhône the next. These various experiences have given me a diverse knowledge of wine, and a deep love for all these regions.

Une région justement où vous pourriez vous installer ?

F.X.D. Pour moi, c'est déjà le Roussillon : par ma rencontre avec ma femme et celle de Dominique. J'admire néanmoins toutes les régions de la Loire à l'Alsace en passant par la Corse et la Provence. Mes vins d'enfance – mes premières tétées au biberon – restent ceux de la Corse de ma mère, et de ses beaux vins patrimoniaux.

Is there a particular region you'd like to settle down in?

F.X.D. Well, for me, it would have to be Roussillon, where I met both my wife and Dominique. But I admire all the regions, from the Loire to Alsace, via Corsica and Provence. My childhood wines - my first nursings - were from my mother's native Corsica. They truly have exceptional wine heritage.

Comment organisez-vous votre duo avec Dominique Laporte ?

F.X.D. On ne va pas se mentir ; il fait beaucoup de choses ! La conception des vins, c'est lui. Mais Dominique, m'associe à tous les stades, ce qui est très agréable : aux vendanges, à l'assemblage, au choix de stratégie... J'apporte ma dimension de réseaux, à la fois commerciale et pour l'image. Mirmanda finit par nous ressembler à tous les deux. Nous sommes vraiment associés et je n'ai jamais ressenti d'être uniquement une vedette qui devait mettre son étiquette.

How do you work with Dominique Laporte as a duo?

F.X.D. Let's face it, he does pretty much everything! He conceives the wines. But Dominique involves me at every stage, which is very pleasant: from the harvest, to the blending, the strategy... I bring my network dimension, both commercially and in terms of image. Mirmanda has come to reflect us both. We truly are partners, and I've never felt that I was simply a star whose face is on the label.

L'année de la première cuvée Mirmanda ?

F.X.D. 2018. J'en ai regoûté un très récemment d'ailleurs dans le caveau de mon ami Philippe Faure-Brac (Meilleur Sommelier du Monde), qui avait stocké une bouteille de rouge qu'il avait acheté la première année. Il avait bien évolué, cela nous a rendu très heureux.

Mirmanda's first vintage?

F.X.D. 2018. I tasted it again very recently with my friend Philippe Faure-Brac (World's Best Sommelier), who had saved a bottle of red he'd bought the first year. It had developed nicely, we were delighted.

Une fierté, ou une consécration, rencontrée dans cette aventure vigneronne ?

F.X.D. Quand on fait goûter à des gens que l'on admire ses bouteilles et qui te disent que tu es « sur le bon chemin », oui, cela fait vraiment plaisir. Je pense à Yves Gangloff (Côte Rôtie) ou Laurent Combier (Le Clos des Grives). Mais aussi la joie de susciter l'intérêt des vignerons locaux, qui t'encouragent également, comme le domaine Danjou-Banessy.



Are you proud of this adventure in winemaking, or has it brought you recognition?

F.X.D. When people you admire taste your wine and tell you that you're «on the right track», yes, it's very satisfying. I'm thinking of Yves Gangloff (Côte Rôtie) or Laurent Combiar (Le Clos des Grives).

But there's also the joy of sparking the interest of local winemakers, who also encourage you, like Domaine Danjou-Banessy.

Le plus exaltant pour vous au quotidien ?

F.X.D. L'aventure humaine, l'aventure humaine, l'aventure humaine. Comme toujours, comme au Théâtre de L'Œuvre, comme pour le Festival PellicuLive, comme pour la production... J'en reviens toujours à l'aventure humaine.

Faire des choses avec les autres et être fier de créer, d'entreprendre ensemble et de valoriser des talents.

Your daily inspiration?

F.X.D. People, people, people. It's the same everywhere, at the Théâtre de L'Œuvre, at the Festival PellicuLive, on the production side of things... I always come back to the human experience. Doing things with others and being proud of the achievement of creating, undertaking together and developing talent.

Et le plus difficile...

F.X.D. Tout le reste (rires). Gérer les stocks, les douanes, les déclarations... Tout ce qui a trait à la gestion matérielle et administrative. Je ne m'en occupe pas, mais ce n'est pas une mince affaire ! Et être aux côtés de gens qui œuvrent dans ce métier depuis plus de 300 ans, invite à la modestie.

And the most difficult part...

F.X.D. Everything else (laughs). Managing stocks, customs, declarations... Everything to do with managing produce and administration. I don't do it myself, but it's no mean feat! And working alongside people who've been in this business for over 300 years, it keeps you humble.

Avant le spectacle, vous accordez-vous un petit verre ?

F.X.D. Toujours après ! En loge, un petit verre de blanc minéral, un peu frais, avant la sortie au restaurant. De plus en plus, le soir, je « déguste » et ouvre 3 ou 4 bouteilles dans une logique de découverte, d'apprentissage et de curiosité. Comme le cinéophile qui s'installe dans la salle de cinéma ; à chaque nouvelle bouteille, je me dis que je vais peut-être boire un chef d'œuvre.

Before the show, do you ever have a little glass of...?

F.X.D. Afterwards only! In the dressing room, a small glass of mineral white, slightly chilled, before going out to dinner. More and more, in the evening, I have 'tastings' and open 3 or 4 bottles in the spirit of discovery, learning and curiosity. Like a film buff sitting in the cinema; with each new bottle, I tell myself that I might be drinking a masterpiece.

Avec les années passantes, arrivez-vous à garder le rire en vous ?

F.X.D. De plus en plus.

As the years go by, have you gotten better at keeping in laughter on set?

F.X.D. More and more.

Un dernier fou-rire ?

F.X.D. Alors, pas moins qu'hier, avec l'équipe de tournage à l'occasion d'une promenade sur La Deule. Réalisateur, assistant, chef-op' et actrice principale : lors d'un pique-nique sur notre petit bateau, un fou-rire à se tordre les côtes. Et il n'y a pas longtemps, à l'occasion du festival PellicuLive : 1h30 d'impro au petit-déjeuner par mon ami Manu Payet, barre de rire.

The last time you let it all out?

F.X.D. Well, no further than yesterday, with the film crew on a trip down the Deule. The director, assistant director, cinematographer and lead actress all had a great laugh over a picnic on our little boat. And not so long ago, at the PellicuLive festival, my friend Manu Payet had us laughing ourselves silly for a full hour and a half over breakfast. Outrageously funny!

À Paris, votre soirée idéale pour s'amuser...

F.X.D. Une soirée chez Lapérouse en bonne compagnie. C'est un endroit très particulier qui me rend heureux à chaque fois.

In Paris, your ideal evening...

F.X.D. An evening at Lapérouse with good company. It's a very special place that never fails to put a smile on my face.

Et pour s'aimer ?

F.X.D. J'apprécie de vivre un bel hôtel en vase clos : massages, restaurant, sieste... Passer la journée en peignoir avec ma femme, comme nous l'avons fait récemment au Peninsula. On appelle cela je crois le « staycation ». Redécouvrir ma ville en étant à l'hôtel, extraordinaire.



Restaurant Lapérouse Paris

**« À Paris, ma soirée idéale pour s'amuser : un dîner chez Lapérouse en bonne compagnie. C'est un endroit très particulier qui me rend heureux à chaque fois. »
F.X.D**

And for a romantic evening?

F.X.D. I enjoy finding shelter in a beautiful hotel: massages, fine dining, a nap... Spending the day in a bathrobe with my wife, as we did recently at the Peninsula. I think they call it "staycation". Rediscovering my city while staying in a hotel, simply delightful.

Une actualité pour cette année ?

F.X.D. deux même ! La sortie de mon livre « Ma Route des Vins » chez Michel Lafont. Un joyeux voyage à la rencontre de vins, des copains et des chefs aux quatre coins de la France : Anne-Sophie Pic, Pierre Hermé, la famille Bouard au Château Angélu... Sans oublier la reprise de ma tournée Di(x)-Vin(s).

Any news for the winter?

F.X.D. Three things in particular! The publication of my book "Ma Route des Vins" with Michel Lafont. It's a joyous journey where I encounter wines, friends and chefs all over France: Anne-Sophie Pic, Pierre Hermé, the Bouard family at Château Angélu... Not to mention the resumption of my Di(x)-Vin(s) tour. ■

Domaine Mirmanda

www.mirmanda.fr
Route de Millas
66300 Thuir



Pierre Sauvage

Passé à table
At the dinner table

Après vingt ans de relations publiques dans les plus belles maisons, et tout autant de rencontres et d'émotions aux côtés des grands noms de la Couture, Pierre Sauvage a choisi de suivre intensément sa passion pour l'art de vivre et la décoration. Parcourir les collections de Casa Lopez dans l'une de ses boutiques parisiennes nous évade déjà pour un déjeuner sur la Riviera, un afternoon-tea à Udaipur ou un « On the Rocks » en élégante gentilhommière.

Esthète et épicurien, le décorateur est aujourd'hui plébiscité pour son chic nourri de simplicité, son esprit libre et son style classique pimpé de quelques audaces. Un homme de goûts.

After 20 years of public relations in the most prestigious establishments, working passionately with Haute Couture's most illustrious names, Pierre Sauvage has decided to pursue his love for lifestyle and decoration. A quick look through the collections in one of his Parisian boutiques immediately transports you to a delightful lunch on the Riviera, to afternoon-tea at Udaipur or on the rocks cocktails in an elegant manor.

An aesthete and an epicurean, the decorator is now widely acclaimed for his chic simplicity, his free spirit and his classic style spiced up with a few daring touches. A man of taste.

La table « parfaite » selon Pierre Sauvage ?

P.S. Elle se fait selon moi au jardin ou dans un potager, par un soir de juin quand le soleil se couche tard et où la nature se fait verte et puissante. Mais la table parfaite, c'est surtout « avec qui » ? Le plus important, reste la liste des amis présents à table.

Pierre Sauvage's perfect table?

P.S. In my opinion, it's best done in a garden or vegetable patch, on a June evening when the sun sets late and nature is green and vibrant. But the perfect table is all about "with whom you share it"? The most important thing is the list of friends at the table.

« Casa Lopez est l'idée d'un Eldorado : le sud, le bassin méditerranéen, le soleil. Un art de vivre solaire qui nous accompagne toute l'année. » P.S.

“Casa Lopez is my Eldorado: the south, the mediterranean sea, the sun. A solar “art de vivre” that lifts our spirits year round.” P.S.

Un dîner chez Pierre Sauvage : quel serait le format classique ? Un petit rituel ?

P.S. Huit invités pour avoir le temps de voir tout le monde et de discuter avec chacun. Des serviettes brodées aux initiales de mes invités en guise de carton de placement.

*What would dinner at your home look like ?**Any traditions?*

P.S. Eight guests so that everyone has time to mingle. Napkins embroidered with my guests' initials as place cards.

Un souvenir de votre premier choc esthétique « à table » ?

P.S. Plusieurs me viennent à l'esprit. Je pense à des scènes à table dans *Barry Lindon* de Stanley Kubrick ou dans *Meurtre dans un Jardin Anglais* de Peter Greenway. Mais sûrement, le vrai choc est celui du défilé de couture de John Galliano pour Dior au printemps-été 1998 ; *Fin de Bal* chez *La Marquise Casati* où le défilé prenait vie à l'Opéra de Paris autour de tables magnifiquement ornées.

A memory of the first piece of tableware that caught your eye?

P.S. Several come to mind. The dinner scenes in Stanley Kubrick's Barry Lindon or Peter Greenway's The Draughtsman's Contract certainly made an impression on me. But what really struck me was John Galliano's couture show for Dior in Spring/Summer 1998; Fin de Bal chez La Marquise Casati, where the catwalk show sprung to life at the Opéra de Paris around magnificently decorated tables.

Si vous deviez remettre au goût du jour quelques arts de la table d'antan ?

P.S. J'aime beaucoup les verres en opaline aux couleurs pastel, l'esprit aussi des fleurs disposées dans une panoplie de vases en verre de Clichy, les couverts en vermeil... et les pochettes à couverts en tissu que l'on trouve à table aujourd'hui encore au Portugal.

A tableware tradition from the past that you would like to reintroduce?

P.S. I love pastel-colored opaline glasses, the idea of flowers in a variety of Clichy glass vases, vermeil cutlery... and the cloth cutlery bags that can still be found on a table in Portugal.

L'univers méditerranéen est très présent depuis le début dans les collections de la Casa Lopez ; est-ce encore une inspiration très ancrée ?

P.S. Casa Lopez est l'idée d'un Eldorado : le sud, le bassin méditerranéen, le soleil. Un Art de Vivre solaire qui nous accompagne toute l'année.

From the beginning, the mediterranean has always been very much a part of your collection at Casa Lopez. Is it still a strong influence?

P.S. Casa Lopez is my Eldorado: the south, the mediterranean sea, the sun. A solar “Art de Vivre” that lifts our spirits year round.

Gardez-vous un couvert – ou une « vaisselle de Proust » – qui vous suit avec les années ?

P.S. Des salières et des poivrières achetés à Venise il y a une vingtaine d'années chez Missaglia et dont je me sers toujours à chaque dîner.

Is there a piece of cutlery or “Proust tableware” that you have preciousely kept over the years?

P.S. Salt and pepper mills I bought in Venice some twenty years ago from Missaglia, which I still use at every dinner party.

Avec ce plaisir de recevoir, gardez-vous également le goût pour les sorties en ville ?

P.S. Totalement. Oui ! J'aime beaucoup découvrir de nouveaux endroits avec mes amis. Les restaurants italiens Al Dente, Epoca ou l'historique Lapérouse... Oui, Mon Général !

While you are renowned for your hospitality, do you also enjoy a night out in the city?

PS. Absolutely. Yes! I love discovering new places with my friends. Italian restaurants like Al Dente, Epoca or the legendary Lapérouse... Yes sir!

Vos définitions d'esthétique, d'excentrique ?

P.S. Selon moi, l'esthétique est ce qui fonctionne, qui rassure, qui donne envie et qui est confortable au regard. Dans l'excentrique, il y a une dissonance : quelque chose qui accroche l'œil et qui est inconfortable. Je préfère ce qui est singulier à ce qui est excentrique.

Your definitions of ‘Aesthetic’ and ‘Eccentric’?

P.S. I think aesthetic means that something works, that it's comfortable and pleasing to the eye. There's a dissonance in eccentric: it might be something that catches your eye while also being slightly uncomfortable. I prefer uniqueness to eccentricity.

Les tissus comme nouveaux terrains d'expression : une passion « souterraine », le fruit d'une rencontre ou la demande de vos clients ?

P.S. J'adore le tissu, j'en mets dans toutes les pièces. Je trouve cela très confortable autant au touché que visuellement. J'avais très envie de pouvoir proposer un « one-stop » shopping où l'on puisse trouver tout pour la maison : tapis, vaisselles, tissus... Avec un goût prononcé par l'esprit anglo-indien, si riche et coloré dans ses motifs.

Fabrics as a new field of expression: an “underlying” passion, a happy coincidence or a request from a customer?

P.S. I love fabrics, I use them in all of my work. I find them very pleasurable to the eye and to the senses. I truly wanted to create a ‘one stop’ shopping offer, where you can find everything you need for your home: carpets, tableware, fabrics... With a pronounced taste for the anglo-indian spirit, so rich and colorful in its motifs.

Une actualité pour l'année à venir ?

P.S. Trois nouvelles collaborations : une ligne de plage, une capsule de mode et une autre encore, toujours dans l'art de vivre, dont je pourrai bientôt parler...

*Exciting news for the new year?*

P.S. Three new collaborations: a beach line, a fashion capsule and another, forever and always to do with lifestyle, which I'll be able to talk about soon...

Un rêve ?

Une adresse Casa Lopez aux États-Unis.

A dream?

P.S. A Casa Lopez location in the U.S. ■

Casa Lopez

26 Bvd Raspail, 75007 Paris
58 Av. Paul Doumer, 75116 Paris
www.casalopez.com

Tissus Choisis par Casa Lopez

4/6 rue de Varenne, 75007 Paris

MIMOSA, L'ESPRIT RIVIERA.
UNE CUISINE DE MÉDITERRANÉE
QUE L'ON PARTAGE.



Mimosa
RIVIERA CUISINE

MIMOSA PARIS-RIVIERA CUISINE
2 RUE ROYALE, 75008 PARIS

MIMOSA LONDON-RIVIERA CUISINE
THE LANGHAM, LONDON
1C PORTLAND PLACE, REGENT STREET,
LONDON, GB W1B 1JA



NEW

@lafayette's

Crédit photo : © Valentin Le Cron



Lafayette's, Le sens du beau

Avec Lázaro & Mory Sacko

Aux côtés de Benjamin Patou, le décorateur Lázaro Rosa-Violán et le chef Mory Sacko ont pensé à sa genèse le tout nouveau, et très ancien à la fois, restaurant Lafayette's. Ensemble, au fil de leurs concertations et d'échanges avec le galeriste-partenaire Kraemer et Isabelle Moltzer à l'art de la table, ils ont su trouver le ton d'un restaurant devenu, en quelques semaines seulement, une grande maison.

Entretien avec Lázaro Rosa-Violán - designer d'intérieur brillant, catalan, globe-trotter, trendsetter - et Mory Sacko - jeune chef étoilé, au sourire contagieux, à la une du *Time Magazine* à la rentrée 2023.

Alongside Benjamin Patou, decorator Lázaro Rosa-Violán and Chef Mory Sacko collaborated in conceiving the brand new, and beautifully old Lafayette's restaurant. Together, through conversation and collaboration with gallery owners and partners Kraemer and Isabelle Moltzer, in charge of tableware, they found the perfect tone for a restaurant that has, in the matter of weeks, become an illustrious Parisian address.

Interview with Lázaro Rosa-Violán - One of Catalonia's brightest designers, globe-trotters and trendsetters - and Mory Sacko - young Michelin starred Chef, whose contagious smile dazzled the front page of Time Magazine this fall.

Qu'est-ce qui vous a séduit immédiatement lors de votre première visite du lieu ?

Lázaro Rosa-Violán. Les volumes m'ont conquis au premier regard. Tout comme les détails architecturaux et le « lay out » qui permet tant de possibilités et de communications entre les différents salons. Et évidemment l'histoire du lieu qui m'a servi de point de départ pour penser le restaurant.

Mory Sacko. Le lieu, le cadre, la lumière. J'ai tout de suite accroché avec la lumière. Il y avait bien sûr les boiseries et les lustres où j'ai très vite projeté de ce contraste entre classicisme et modernité.

Mais surtout, cela a été la lumière : le jour pour la clarté naturelle, la nuit pour le jeu des bougies et les perspectives qui créent toute la magie du lieu.



What struck you when you first discovered the location?

Lázaro Rosa-Violán. The scale really caught my attention. As well as the architectural details and the way the general layout allows for so many different possibilities and connections between different salons. And of course its history, which really served as my starting point for the conception of the restaurant. Mory Sacko. The location, the atmosphere, the light. I immediately fell in love with the light. I was of course equally struck by the woodwork and the chandeliers, upon which I quickly began to project a certain contrast between classicism and modernity. But in truth it really was the light that caught my eye: during the day it's clear and natural, at night the combination of candles and perspectives add a touch of magic.

Vous venez chacun d'univers et d'horizons très différents ; Que partagez-vous sur ce projet ?

M.S. Je pense que Lázaro et moi partageons le sens du beau, nous avons à cœur de le partager. Faire vivre ce « beau » tous les jours et l'apprécier. Cela nous a lié immédiatement.

L.R.V. En parallèle de notre hauteur professionnelle (*rires*), j'ai le sentiment que Mory et moi partageons un regard très contemporain sur ce que doit être aujourd'hui une expérience gastronomique, chacun dans nos disciplines.

You both come from radically different worlds; how did you find common ground on this project?

M.S. I think Lázaro and I share a taste for beauty, our goal is to share it with others. To give life to the beauty we strive for, and to enjoy it on a daily basis. This instantly brought us together.

L.R.V. In addition to our illustrious careers (Lázaro laughs), I have the feeling that Mory and I share a very contemporary appreciation of what a culinary experience should be, each according to our areas of expertise.

Ce qui vous a plu dans la partition du chef Mory Sacko pour s'appropriier l'adresse ?

L.R.V. De la même façon que j'ai envisagé un lieu à la fois historique et moderne, je pense que la cuisine du chef incarne à merveille cette approche, avec une pointe disruptive.

What do you like the most about Chef Mory Sacko's work at Lafayette's?

L.R.V. Similarly to the way I approached this project, I think the chef's cuisine celebrates the meeting between a historical location and the modern world, with a touch of disruption.

Ce qui vous a plu dans la partition du décorateur Lázaro pour s'appropriier l'adresse ?

M.S. Tout part du lieu. La cuisine s'en inspire beaucoup. J'aime l'idée de reprendre une maison historique et d'aller « chercher » tout ce qu'elle raconte depuis le 18ème siècle jusqu'à aujourd'hui. Vivre totalement son univers classique mais ne pas renier sa modernité : Lázaro a réussi ce pari de faire ressentir cela très fortement chez Lafayette's.

What do you like the most about Lázaro's design for Lafayette's?

M.S. Everything starts with the location. My cuisine draws its inspiration from the building itself. I like the idea of working in a historical building and uncovering all the stories it has to tell. Of truly honouring its classicism with a modern touch: Lázaro has masterfully pulled off the feat of bringing this to life at Lafayette's.

Le caractère du marquis de Lafayette, nourri de liberté et de bravoure, vous parle-t-il ?

L.R.V. Absolument. Lafayette était un homme courageux. Notre travail sur ce projet s'est fait de façon très libre et volontaire. J'ai toujours à cœur de découvrir des nouveaux mondes et de relever de nouveaux défis.



Did the Marquis de Lafayette's character, full of freedom and bravery, inspire you?

L.R.V. Absolutely. Lafayette was a courageous man. Our work on this project done with freedom and intention. I'm always keen on discovering new worlds and taking on new challenges.

Si vous deviez choisir une table pour vous poser chez Lafayette's ?

M.S. Alors, si je dois répondre à chacun, je conseillerai une belle table en plein cœur du Lafayette's. Mais pour ma part, je choisis le salon Pompadour, légèrement en retrait et proche des cuisines : pour en être, mais aussi un peu à l'écart (*ndlr. rires*).

L.R.V. Sans hésitation, les tables adossées à la cheminée du salon de Musique ou au salon Pompadour : on y a la meilleure perspective sur l'enfilade des trois salons, et en même temps, le meilleur endroit pour observer le ballet du service et des clients.

Which would be your preferred table at Lafayette's?

M.S. Well, as a chef who always wants to know how guests are enjoying their meal, I'd choose a beautiful table right in the heart of Lafayette's.

But as a guest, I'd choose the Pompadour lounge, slightly set back and close to the kitchens: to be close to the action, but also a little out of the way (editor's note: laughter).

L.R.V. Hands down, the tables leaning against the fireplace in the Salon de Musique or the Salon Pompadour: they offer the best view of the three salons in a row, and at the same time, it's the best place to watch waiters and customers waltz in and out of frame.



« Je pense que Lázaro et moi partageons le sens du beau, nous avons à cœur de le partager. Faire vivre ce « beau » tous les jours et l'apprécier. Cela nous a lié immédiatement. » M.S.

"I think Lázaro and I share a taste for beauty, our goal is to share it with others. To give life to the beauty we strive for, and to enjoy it on a daily basis. This instantly brought us together." M.S.

Et un plat au menu ?

L.R.V. Le saumon sauce cajun est sublime.

M.S. Notre Corn Chowder résume bien le lieu : c'est un vrai plat populaire américain et l'on vient y donner, à travers le feuilletage et sa forme en tête de lion, de l'élégance. Une entrée à la fois chic et rustique.

Your favourite dish on the menu?

L.R.V. The Salmon with cajun sauce is divine.

M.S. Our corn chowder perfectly embodies the location: a truly working-class American dish that we sublime with puff pastry shaped like a lion's head. A starter that is both chic and simple.

Un objet, ou une œuvre d'art, qui incarne pour vous le lieu ?

L.R.V. La tapisserie du salon des Armes.

M.S. Le tableau en cuisine. Alors, un tableau de maître comme cela dans une cuisine, on n'en verra jamais... (rires).

An object, or a piece of art that embodies the location's essence?

L.R.V. The tapestry in the Salon des Armes.

M.S. The painting in the kitchen. You'll never find such a masterful piece in any other kitchen... (laughs)

Ce qu'on trouve chez Lafayette's et nulle part ailleurs...

L.R.V. Une atmosphère sophistiquée, unique et impérieuse.

M.S. On peut retrouver individuellement nombre de qualités qu'offre l'endroit mais toutes ensemble fédérées... Oui, je pense que le lieu est unique en cette façon.

Something you'll find only at Lafayette's...

L.R.V. A sophisticated, unique and compelling atmosphere.

M.S. I think it is the union and coordination of all the amazing little details our restaurant has to offer that makes it such a unique location.

Un personnage que vous aimeriez recevoir ici...

M.S. Michelle Obama. Pour sa vision de l'Amérique.

L.R.V. Le marquis de Lafayette en personne.

Someone you would like to receive here...

M.S. Michelle Obama. For her unique perspective on America.

L.R.V. The Marquis de Lafayette, in the flesh.

Offrir la promesse de l'Ancien et du Nouveau Monde au sein d'un lieu : un exercice réussi selon vous ?

L.R.V. Selon moi, oui, à travers une conception universaliste que nous avons eu à cœur de transmettre.

M.S. Je dirais que nous sommes en tout cas sur la bonne voie (rires).

Do you believe your project of having the old world meet the new world in one same space has been a successful one?

L.R.V. Yes I do think so. Thanks to the universalistic message which we aim to promote.

M.S. I'd say we're on the right track for sure! (laughs). ■

Lafayette's

8 rue d'Anjou

75001 Paris

www.lafayettes-restaurant.com





La galerie Kraemer

S'expose chez Lafayette's
On show at Lafayette's

Depuis 1875, la famille Kraemer – voisins et amis de l'illustre clan Camondo dans le triangle d'or de la Plaine Monceau – œuvre au beau et à l'exception à travers ses collections de meubles et d'objets rares. Collectionneurs et musées se fournissent dans leur célèbre hôtel particulier ouvert à la visite, avec, aujourd'hui, une autre prestigieuse adresse où découvrir une sélection de leurs collections : rendez-vous chez Lafayette's au 8 rue d'Anjou. Tableaux de maître, bibelots royaux et œuvres contemporaines irradient – de jour comme de nuit - le restaurant d'élégance et de féerie : avec la famille Kraemer, la passion de l'exception et la joie du partage.

Entretien avec Mikael Kraemer, marchand d'art et directeur de la galerie parisienne.

Since 1875, the Kraemer family — neighbours and friends of the illustrious Camondo clan who complete the golden triangle on the Plaine Monceau — strive for beauty and exception with their collection of rare furniture and objects. Collectors and museums purchase from their famous town house, which is open to visitors. Now, you can discover a new range of their collections at Lafayette's, 8 rue d'Anjou. Masterpieces, royal trinkets and contemporary works radiate elegance and enchantment - day and night - throughout the restaurant: the Kraemer family have passion for the exceptional and the joy of sharing

Interview with Mikeal Kraemer, Art dealer and director of the Parisian gallery.



Habiller un restaurant des œuvres d'art de votre galerie : une première pour vous ?

Mikael Kraemer. Nous avons créé un partenariat avec Guy Savoy, il y a une dizaine d'années à Singapour à l'occasion d'une exposition d'art que nous avons organisé avec le ArtScience Museum. Le chef nous avait concocté un « Kraemer Dragon Menu » au Marina Bay Sands. Ma famille et moi sommes heureux de renouveler l'expérience ici à Paris chez Lafayette's, restaurant que va très certainement devenir l'une des adresses phares de Paris.

Is decorating a restaurant with art pieces from your gallery a first for you?

Mikael Kraemer. We established a collaboration with Guy Savoy, about 10 years ago in Singapore for an exhibition that we organised with the ArtScience Museum. The chef had conceived a "Kraemer Dragon Menu" at the Marina Bay Sands.

My Family and I are delighted to renew this experience with Lafayette's, a restaurant that will most certainly become one of the capital's most prestigious addresses.

Que recherchez-vous dans cet exercice ?

M.K. Bâtir un partenariat mêlant l'art et la cuisine est un très bon vecteur de communication pour toucher de nombreux collectionneurs et des personnalités du monde entier qui connaissent souvent notre nom, mais ne sont pas venus découvrir notre galerie rue de Monceau.

Cette implication artistique est dans la philosophie familiale ; A l'instar de nos parents, ma cousine Sandra, mon frère Alain et moi aimons surprendre le public en exposant dans des lieux où l'on ne nous attend pas. Et ça fonctionne, en tout cas, les retours au Lafayette's sont déjà très bons.

What do you seek in this project?

M.K. Building a partnership that combines art and cuisine is a great way for us to showcase our work to collectors and celebrities from all over the world who often know our name, but haven't yet discovered our gallery on the rue de Monceau. This artistic involvement is part of the family philosophy; like our parents, my cousin Sandra, my brother Alain and I like to surprise the public by exhibiting in places where we are not expected. And it works, at Lafayette's, the feedback is already very promising.

Ce qui a nourri le choix de vous installer spécifiquement au 8 rue d'Anjou...

M.K. Une conversation avec Benjamin Patou, qui connaissait notre expérience des expositions de prestige à travers le monde entier.

De cet échange est née l'idée novatrice d'exposer des œuvres d'art de premier plan dans un restaurant prestigieux à l'héritage historique, avec le privilège d'« habiter » le lieu mythique où vécut autrefois le marquis de Lafayette. Et nous sommes heureux aussi d'accompagner en beauté les recettes du célèbre chef Mory Sacko.

What really got you interested in working specifically at 8 rue d'Anjou...

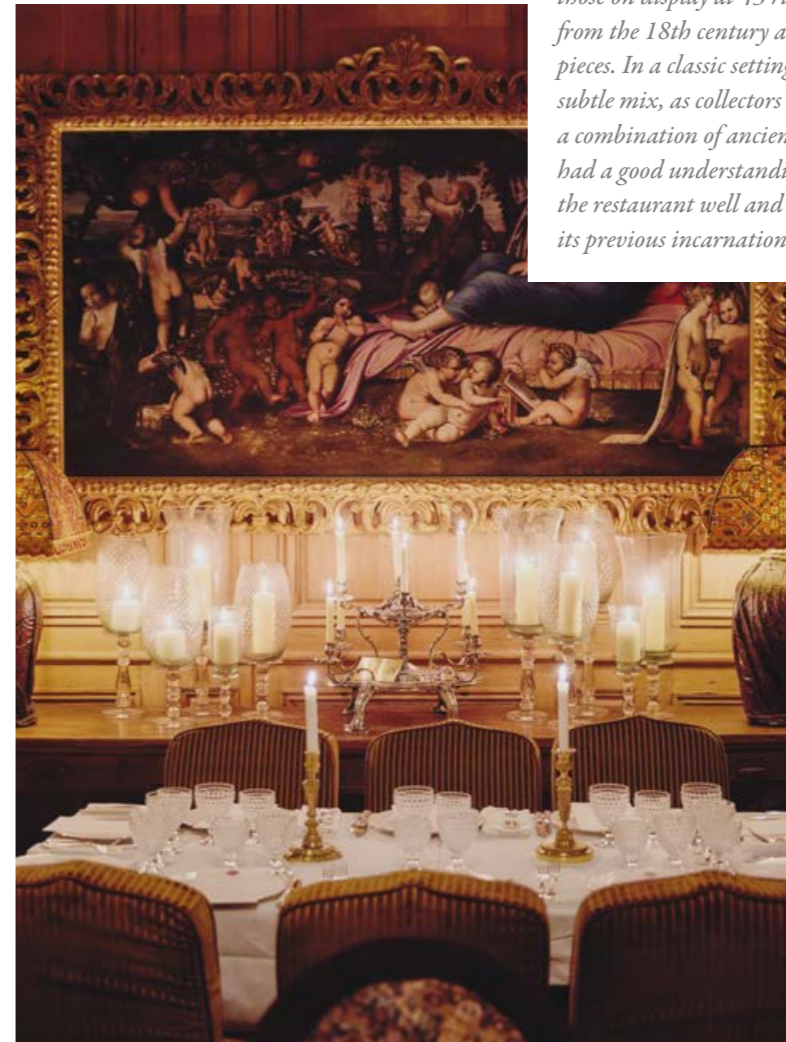
M.K. A conversation with Benjamin Patou, who was very much aware of our experience in prestigious exhibitions all around the world. This talk gave birth to the innovative idea of showcasing pieces of art at the forefront of this prestigious and historical restaurant, with the privilege of investing the mythical building in which the Marquis de Lafayette lived in, long ago. And we are also delighted to accompany the renowned cuisine of Mory Sacko with style.

Comment s'est faite la sélection des œuvres d'art destinées à Lafayette's ?

M.K. Sur cet aspect, nous avons eu la chance de collaborer avec Lázaro Rosa-Violán et Mariano Moreno qui ont fait un travail exceptionnel en choisissant les œuvres les plus adaptées au contexte et au décor du restaurant. Ils sont venus les choisir parmi celles exposées au 43 rue de Monceau : des œuvres d'art du 18ème siècle mais aussi des œuvres plus contemporaines. Dans un décor classique, les décorateurs ont réalisé un subtil mélange comme le font souvent les collectionneurs chez eux : une combinaison entre l'art ancien et l'art moderne. Et nous avons aussi une bonne compréhension du sujet pour bien connaître le restaurant et y venir régulièrement dans sa version précédente.

How did you choose the pieces of art for Lafayette's?

M.K. In this respect, we were lucky enough to work with Lázaro Rosa-Violán and Mariano Moreno, who did an exceptional job in choosing the works of art best suited to the context and decor of the restaurant. They came to choose them from among those on display at 43 rue de Monceau: works of art from the 18th century as well as more contemporary pieces. In a classic setting, the decorators created a subtle mix, as collectors often do in their own homes: a combination of ancient and modern art. We also had a good understanding of the subject, as we knew the restaurant well and used to visit it regularly in its previous incarnation.



Sentez-vous les convives d'un repas sensibles à cette dimension ?

M.K. Tout à fait. Ce qui nous apporte d'ailleurs le plus de satisfaction est d'observer les réactions des convives qui y déjeunent ou y dînent.

Comme nous voulions rendre l'expérience complète, chaque client a la possibilité de découvrir les détails des œuvres au travers d'un petit QR code ; C'est aussi une invitation à venir découvrir notre galerie située à deux pas du Parc Monceau.

Have you found guests to be responsive to this dimension?

M.K. Absolutely. What gives us the most satisfaction is observing the reactions of the guests who lunch or dine there. As we wanted to make the experience complete, each customer has the opportunity to discover the details of the works by means of a small QR code. It's also an invitation to come and discover our gallery located just a short walk away from the Parc Monceau.

« Ce qui nous apporte d'ailleurs le plus de satisfaction est d'observer les réactions des convives qui y déjeunent ou y dînent. » M.K.

“What gives us the most satisfaction is observing the reactions of the guests who lunch or dine there.” M.K.

Un objet, ou un tableau, qui a particulièrement votre attention là-bas...

M.K. Difficile choix ! J'évoquerais un très beau centre de table Louis XV, une paire de cassolettes Louis XVI, une pendule de la même époque jouxtant une œuvre de Miró qui appartenait à sa propre épouse, Pilar Juncosa. Ou bien encore les œuvres de Hans Hartung en provenance de la collection privée de l'artiste et qu'il voulut garder chez lui jusqu'à sa disparition.

An object, a painting, that particularly catches your eye at the restaurant...

M.K. A difficult choice! I would mention a very fine Louis XV centrepiece, a pair of Louis XVI cassolettes (small porcelain dish), a clock from the same period next to a work by Miró that belonged to his wife, Pilar Juncosa. Or the works by Hans Hartung from the artist's private collection, which he wished to keep in his home until his death.

Quelle œuvre aurait, selon vous, préféré le marquis de Lafayette ?

M.K. Il aurait été certainement très heureux d'y retrouver un livre à ses armes, provenant de sa bibliothèque privée. Peut-être aurait-il apprécié la paire d'appliques et les girandoles en bronze ciselé et doré dont les bougies donnent tant d'éclat aux cristaux.

Which piece do you think the Marquis de Lafayette would most appreciate?

M.K. He would certainly have been delighted to find a book bearing his coat of arms, from his private library. Perhaps he would have appreciated the pair of sconces and girandoles in chased and gilded bronze, whose candles add such sparkle to the crystals. ■



Galerie Kraemer
43 rue de Monceau
75008 Paris
www.kraemer.fr



8 rue d'Anjou

Faites entrer la table
Bring in the table

Chez Lafayettes', tous les talents sont à la fête. Parmi eux, Isabelle Moltzer aux arts de la table. Un art qui va bien plus loin que le choix, de tissus précieux, de verreries rares et d'articles de vaisselle. Car quand on touche à l'art de recevoir, c'est tout à une mémoire, à une façon d'être et à un sens du partage qu'on s'adresse.

Isabelle Moltzer se raconte.

Lafayette's' is all about celebrating talent. Namely, Isabelle Moltzer who specialises in tableware. An art that goes far beyond the more or less standard choice of precious fabrics and crockery. Because when you dabble in the art of entertaining, it's all about memories, lifestyle and a sense of sharing.

Isabelle Moltzer tells her story in her own words.

Votre premier souvenir de table ?

Isabelle Moltzer. Difficile de parler de mon premier souvenir de table sans parler de mon père, Kim Moltzer, qui était – parmi tant d'autres – un esthète et un grand cuisinier. À la genèse de tout, pour moi, il y a la cuisine ; la table n'en est qu'une conséquence.

Your earliest memory of tableware?

Isabelle Moltzer. It would be hard to talk about my first memories of tableware without mentioning my father, Kim Moltzer, who was — among other things — an aesthete and a great cook. The meal comes first; the table is only a consequence of the former.

Comment est venu ce goût pour « recevoir » et celui des belles choses ?

I.M. De ma famille. Nous avons vécu un lieu qui nous a appartenu pendant près de 500 ans (cf. le château de Bailleul). Cet endroit était fait pour recevoir. Depuis mon enfance, c'est dans cette maison que j'ai appris à accueillir et à rendre les gens heureux.

How did you acquire your taste for "receptions" and beautiful crockery?

I.M. From my family. We lived in a place that belonged to my family for over 500 years (cf. Le Château de Bailleul). It was made to receive guests in. Ever since I was a child, it was in this house that I learnt how to welcome people and make them happy.

Comment le projet Lafayette's a-t-il orienté vos choix ?

I.M. Mory Sacko avait très envie de vaisselle vintage. J'ai chiné cette vaisselle en fonction de son attente et en accord avec le lieu.

How did you approach this project, at Lafayette's?

I.M. Mory Sacko really wanted vintage tableware. I chose the crockery according to his expectations and in keeping with the location.

Chez Lafayette's, un art de la table que l'on ne retrouve pas ailleurs...

I.M. Les compotiers et les légumes qui sont en général réservés aux maisons privées.

A piece of tableware that one would find only at Lafayette's?

I.M. The fruit and vegetable bowls here can usually only be found in private mansion.

Une réception historique à laquelle vous auriez aimé assister...

I.M. J'ai récemment revu le film « Les Adieux à La Reine », j'aurais aimé préparer ce dernier dîner et dresser cette dernière table pour la Reine, en toute gratitude et générosité.

A famous reception that you would have loved to attend...

I.M. I recently re-watched the film 'Farewell, my Queen'. I would have like to prepare the Queen's last meal and dress the table, with gratitude and generosity.

Un idéal de soirée selon vous ?

I.M. Dîner au château par un soir d'hiver sous la neige, avec de grands feux de cheminée et des chapons rôtis à la broche. En compagnie de Nelson Mandela !

Your ideal dinner reception?

I.M. Dinner at the château on a snowy winter's eve, with a great big fire in the chimney and roast capon on a spit. With Nelson Mandela!

Une maison où vous aimeriez recevoir un soir ?

I.M. La Villa Malaparte à Capri.

A location in which you would one day like to receive guests?

I.M. At the Villa Malaparte on the island of Capri.

Ce que vous boudez dans les tables d'aujourd'hui...

I.M. Les assiettes carrées. Les flûtes de champagne. Et les bouquets trop hauts qui empêchent de voir son voisin en face...

Something you disagree with on today's tables...

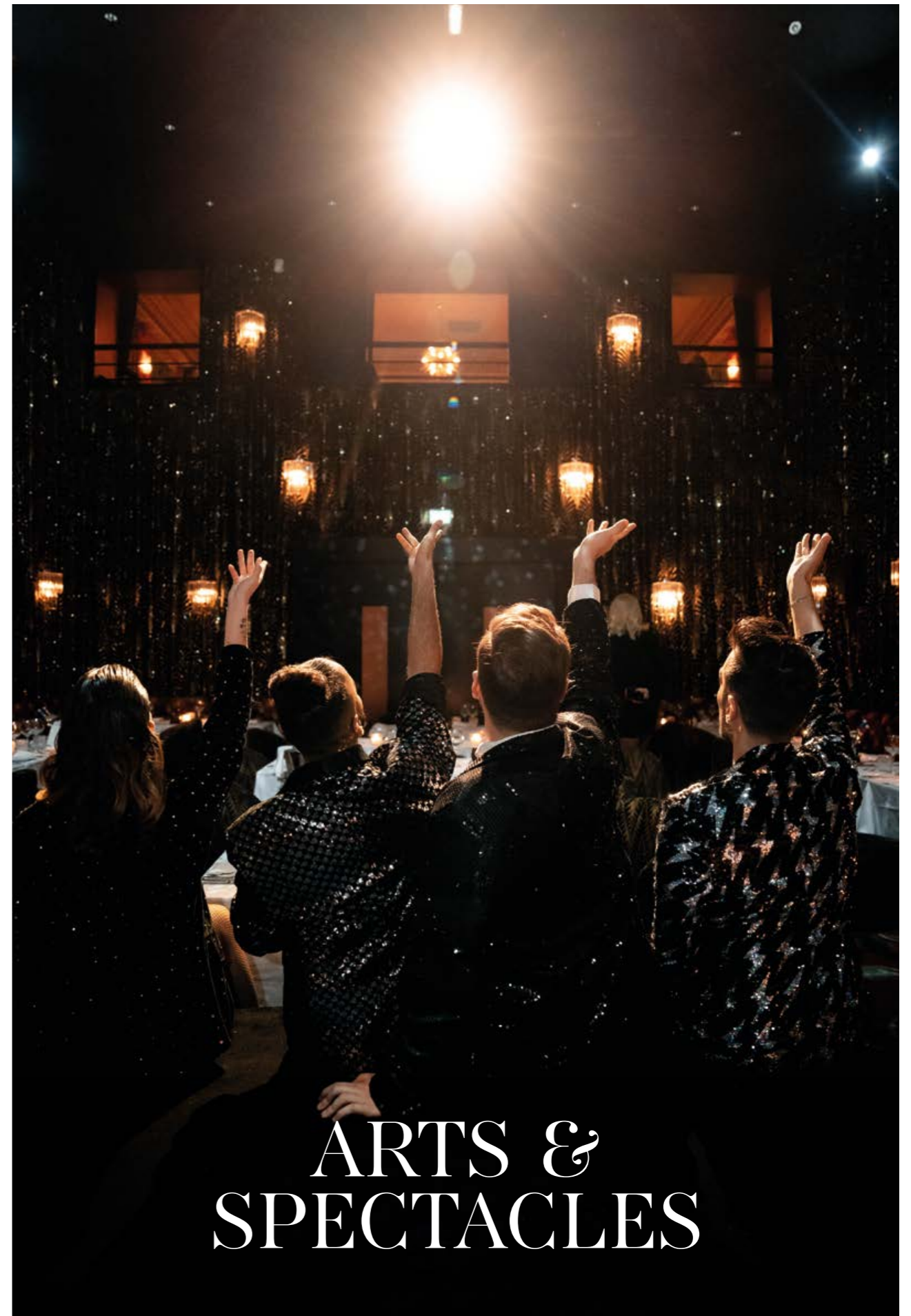
I.M. Square plates. Champagne flutes. And bouquet's so tall you can't see your neighbours face...

Si vous aviez un « idéal de table » ?

I.M. Une table à la façon de la série *Downton Abbey*, en compagnie de mes amis. Avec Mrs Patmore aux manettes ! (rires).

Your ideal table?

I.M. A table like the ones you would find in *Downton Abbey*, in the company of friends. With Mrs Patmore at the helm! (laughs). ■



ARTS &
SPECTACLES



Club 13

Confidences de Claude Lelouch
L'esprit des lieux
Claude Lelouch's thoughts
A place of character

Le Club 13, le Cinéma Passionné

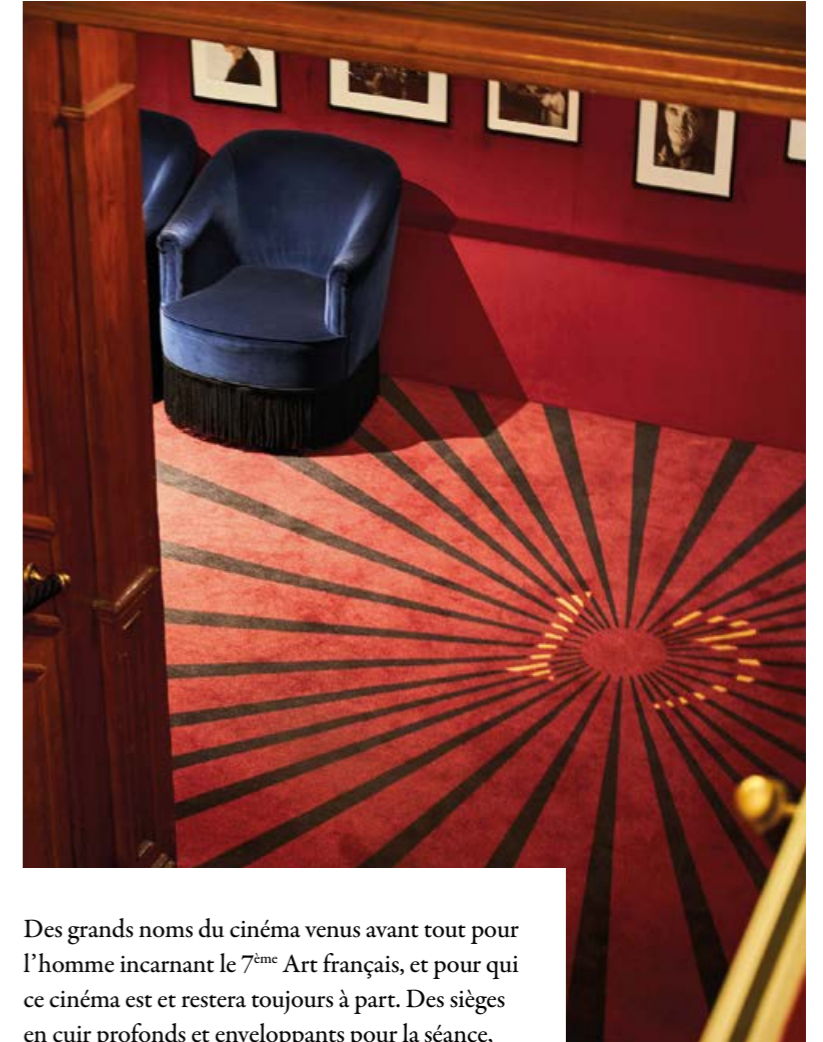
De leur amitié, ils ont décidé de bâtir leur « petit antre » à eux : Claude Lelouch (l'immense réalisateur) au cinéma et Benjamin Patou (Président de Moma Group) à l'hospitalité, que la vie a fait grands amis, célèbrent leur amitié au sein du merveilleux et intimiste Club 13. On y vient pour déjeuner à l'abri des regards « au 15 avenue Hoche », pour une projection parmi les fauteuils les plus confortables de Paris ou, plus récemment, pour ses « ciné-clubs » du dimanche. Un cinéma avec une âme.

Club 13 — Film Forever

A "little haven" born out of friendship : Claude Lelouch (the legendary filmmaker) and Benjamin Patou have decided to celebrate their shared love for cinema and hospitality in the marvellous and intimate Club 13. Here at the "15 avenue Hoche" guests come to enjoy a private lunch, a projection while relaxing in Paris' most comfortable seats, or for its new Sunday "Ciné-Club" gatherings. A cinema with soul.

Le Club 13 en sa légende

Crée en 1963 dans la foulée du succès du film « *Un Homme et Une Femme* », le Club 13 a vu défilier derrière sa porte discrète tous les plus grands artistes du demi-siècle dernier : Charlie Chaplin, Orson Welles, Coppola, Jacques Tati, Scorsese...



Des grands noms du cinéma venus avant tout pour l'homme incarnant le 7^{ème} Art français, et pour qui ce cinéma est et restera toujours à part. Des sièges en cuir profonds et enveloppants pour la séance, un charmant bar bardé d'élégantes boiseries pour le plaisir de se retrouver avant ou après, le ballet des techniciens fidèles à leur salle de montage... Nous sommes bien ici dans une grande maison où les habitués retrouvent – saison après saison – leurs repères et la figure du grand Claude Lelouch, maître de maison.

Club 13, the legend

Created in 1963 in the wake of the hit film "Un Homme et Une Femme", Club 13 has seen all the greatest artists of the last half-century pass through its discreet doors: Charlie Chaplin, Orson Welles, Coppola, Jacques Tati, Scorsese... The great names of cinema came first and foremost for the man who embodies the French 7th Art, and for whom this cinema is and always will be special. Comfortable, deep leather seats, a charming bar lined with elegant wood panelling for those who want to meet up before or after, the ballet of technicians that come and go from their editing room... This is a wonderful house where regulars come together - season after season - to find their marks and their host, the great Claude Lelouch.



Comment vous est venu l'idée d'un « cinéma à soi » ?

Claude Lelouch. J'ai voulu faire comme Jean-Pierre Melville qui avait ses propres studios pour être, et rester, indépendant.

Why open your own cinema?

Claude Lelouch. I got the idea from Jean-Pierre Melville, who had his own studios where he could be and remain independent.

« Quand un film est bon, il faut le voir dans de bonnes conditions et quand il est mauvais, il faut être bien installé pour dormir. » C.L.

“When it's a good film, you have to see it in the best conditions and when it's not so good, the seats should be apt for a nape.” C.L.

En salle de projection, on vous retrouve...

C.L. Toujours au milieu.

Your favourite spot in screening room?

C.L. Right in the middle.

Trois objets fétiches pour vous là-bas ?

C.L. Les claps de mes différents films, mes Oscars et la Palme d'Or reçue en 1966 pour *Un Homme et Une Femme*. Dans mon bureau.

Three special objects in your cinema?

*C.L. Clap boards from my films, my Oscars and my Palme d'Or received in 1966 for *Un Homme et Une Femme*. All in my office.*

Si vous ne deviez revivre qu'une projection là-bas ?

C.L. « *Quand Passent les Cigognes* » de Mikhaïl Kalatozov. Culte et fondateur pour moi.

If you could only watch one film in your cinema?

C.L. “The Cranes Are Flying” by Mikhaïl Kalatozov. A cult film that deeply inspired me.

Ce qu'on trouve au Club 13 et nulle part ailleurs ?

C.L. Du cinéma et toutes les façons d'en faire.

What do you find at Club 13 that you wouldn't find anywhere else?

C.L. Cinema and all of its different facets.



Un souvenir mémorable ?

C.L. Ma rencontre avec Charlie Chaplin (qui m'a rendu 10 dollars et m'a confondu avec le portier du Club 13) (rires).

Your favourite memory here?

C.L. I met Charlie Chaplin here once (he thought I was the doorman and gave me 10 dollars) (laughs).

Le Ciné-Club du Club 13, cela consiste en quoi ?

C.L. Revoir, et partager ensemble, les plus beaux films de l'Histoire du Cinéma. Le Ciné-Club a eu sa grande époque au début des années 1970 avant l'invention de la vidéo. Du vendredi au dimanche soir, le Club 13 vivait à tambour battant. J'aime l'idée de le reproposer aux Parisiens.

What is Club 13 all about?

C.L. It's about seeing historically important films and sharing that experience with others. The Ciné-Club's golden age was during the 70s, before video was invented. From Friday to Sunday, Club 13 was bustling with energy. I really like the idea of making that experience available again for Parisians.

Au restaurant, au déjeuner, votre table préférée ?

C.L. J'y ai ma table. On la surnomme « la table Claude Lelouch ». On la trouve un peu à l'écart, en direction de la salle de projection.

Your favourite table, for dinner or lunch?

C.L. I have my own table. We call it the “Claude Lelouch table” It's slightly isolated, looking straight at the screening room.

Avez-vous toujours été fidèle au Club 13 ?

C.L. Toujours fidèle... Car on n'a pas trouvé mieux! (rires).

Have you always been faithful to Club 13?

C.L. Absolutely... Because nothing comes close to it! (laughs). ■

Le Club 13

Restaurant & salles de projection
15 av. Hoche, 75008 Paris
www.club13paris.fr



Le Paradis Latin

Cabaret Passionnément
Passionatly Cabaret

La magie s'opère souvent entre un homme, un lieu et « le bon moment » celui de la belle endormie ; ajoutez-y une troupe, du talent et le plein de bonne humeur : nous voici sur les planches du mythique Paradis Latin au cœur du 5^{ème} arrondissement. Du spectacle pour petits et grands (deux mêmes), une table signée et opérée par un chef étoilé (Guy Savoy), un chorégraphe consacré (Kamel Ouali), de l'humour pour faire le lien, des costumes pour la féerie... Bienvenue à L'Oiseau Paradis.

Entretien avec Watler Butler, figure du Paradis Latin, que l'on respecte en ville pour son parcours émérite dans les affaires et que l'on salue en coulisse comme l'homme, à la fois providentiel et perfectionniste, qui habite son lieu, connaît ses troupes et garde son âme d'enfant.

The magic here stems from a man Walter Butler, a place the oldest cabaret in Paris and "perfect timing" (sleeping beauty rises). Add a troupe, plenty of talent and tons of good vibes, and there you have it : the legendary Paradis Latin in the heart of the 5th arrondissement. A show for young and old alike (all in one), a menu curated and overseen by a Michelin-starred chef (Guy Savoy), an acclaimed choreographer (Kamel Ouali), fantastic comedy, and costumes to add to the excitement... Welcome to L'Oiseau Paradis.

We talk to Watler Butler, a leading figure at the Paradis Latin, revered throughout the city for his distinguished career in business and hailed behind the scenes as a man who is both generous and a perfectionist, who embodies his venue, drives his team without ever losing his playful energy.

Comment Le Paradis Latin est-il entré sur votre chemin ?

Walter Butler. Quand je suis entré dans ce théâtre édifié par Napoléon en 1803, reconstruit ensuite par Gustave Eiffel, une certaine forme d'amour m'est tombé dessus, et une exigence aussi : me remettre en risque pour remettre sur pied le plus ancien cabaret au monde. Cette grande dame de métal, de bois, de soies et de pierre précieuses a fini par posséder le cœur de celui qui la possède.

How did you come across the Paradis Latin?

Walter Butler. When I stepped into this theatre, built by Napoleon in 1803 and later rebuilt by Gustave Eiffel, I was overcome with love, and responsibility: to take on the challenge of restoring the oldest cabaret in the world. This great lady of metal, wood, silk and precious stones has always ended up capturing the heart of those who possess her.

« Que la fête recommence, prendre le pari d'un Paris réenchanté, ne pas faire mentir nos augustes auteurs : Paris est une fête, Paris sera toujours Paris. » W.B.

“May the party restart, let us reignite the flame of the city of lights, let us honour our illustrious writers: Paris is a feast, Paris will always be Paris.” W.B.

Ce que l'on trouve selon vous au Paradis Latin et dans aucun autre lieu de spectacle ?

W.B. Le Paradis latin, c'est un cabaret, une idée révolutionnaire où l'on réunit le chant, la danse, les sens du toucher et la rencontre ; C'est aussi beaucoup plus grâce à une expérience culinaire pilotée par Guy Savoy, un « préshow » immersif et fascinant, des chanteurs et des chanteuses uniques en France, un spectacle qui est une boule d'énergie, tout en restant optimiste et romantique ! Nulle part ailleurs donc !

What do you find here at the Paradis Latin and nowhere else?

W.B. Le Paradis latin is a cabaret, a revolutionary idea that brings together song, dance, a sensorial experience full of encounters.



And much more, thanks to a culinary experience led by Guy Savoy, an immersive and fascinating “opening act”, singers who are unique in France, and a dazzling show: an evening full of optimism and romanticism! So there's nowhere else like it!

La vie de troupe, une nouveauté pour vous ?

W.B. Oui, une nouveauté. Seul un artiste sur cent est retenu, avec des auditions dans le monde entier. Commence alors une véritable vie de troupe pendant un an, une période riche en histoires, en danse et en amour mais pas que. Il y a d'ailleurs une série « Ça c'est Paris » qui est tournée au Paradis latin actuellement par Dominique Besnehard avec, entre autres, Monica Bellucci et Alex Lutz, et qui illustre très bien les coulisses de la vie d'artiste.

Is the theatre troupe life a new experience for you?

W.B. Yes, it's a new experience for me. Only one artist in a hundred is selected, and auditions are held all over the world. Thus begins the year-long season with the troupe, a period rich in stories, dance and love, but not only that. Dominique Besnehard is currently filming a series at the Paradis Latin called “Ça c'est Paris”, starring Monica Bellucci and Alex Lutz, among others, which is a great behind-the-scenes look at the life of an artist.



Le Paradis Latin
Music-Hall
28 rue du Cardinal Lemoine
7005 Paris
www.paradislatin.com

Le Paradis a-t-il vécu des heures plus difficiles ?

W.B. Oui comme sa plus proche voisine, Notre-Dame, le Paradis Latin a souffert, détruit par la guerre de 1870, reconstruit par Gustave Eiffel, et comme tout monument historique ne bénéficiant d'aucune subvention, il demande des moyens importants.

Has Le Paradis seen more difficult times?

W.B. Yes, like its closest neighbour, Notre Dame, the Paradis Latin has been through a lot. After being destroyed in the war of 1870, it was rebuilt by Gustave Eiffel, and like any historic monument that doesn't benefit from any subsidies, it requires considerable resources.

Ce qui vous enchante le plus à chaque représentation ?

W.B. Le plaisir et la joie des clients, les yeux qui brillent, et certains qui ont vu le spectacle plus de 10 fois !!!

What is your favourite part of the show?

W.B. The happiness of our audience, the twinkle in their eyes, even when it's their 10th time seeing the show!!!

Une personnalité que vous aimeriez – ou auriez aimé – recevoir parmi les spectateurs ?

W.B. J'aurais aimé que Napoléon soit là un soir : un homme extraordinairement innovant, et qu'il apprécie ce qu'est devenu son théâtre latin de 1803.

An important figure you would like — would have liked — to receive in the cabaret?

W.B. I would have loved to invite Napoleon one evening: an extraordinarily innovative man, who I'm sure would love to see what his 1803 theatre has become.

Le, ou la, meneur/se de revue d'un soir que vous aimeriez voir sur scène ?

W.B. Meneur de revue, Bradley Cooper, sans hésiter. Et meneuse Valérie Lemerrier, sans hésiter un instant non plus !

Which star would you like to see on stage?

W.B. A male star, definitely Bradley Cooper. And a female star: Valérie Lemerrier, for sure!

Vos clés – à vous - du Paradis ?

W.B. Ne pas avoir honte d'être là où l'on ne vous attend pas, se laisser aller au rêve, se remettre en question, retrouver les yeux émerveillés de notre enfance.

Any tips for enjoying an evening at Le Paradis?

W.B. Be whoever you want to be, without any shame, leave yourself space to get lost in your dreams, question yourself, and rediscover the childlike playfulness in your heart. ■



Hôtel de La Marine

*Le goût de la Renaissance
A taste of the Renaissance*

En juin 2021, au terme d'une importante campagne de restauration et d'aménagement, l'Hôtel de La Marine réouvrait au public ses salons historiques, la cour d'honneur et la cour de l'Intendant avec la verrière transparente imaginée par l'architecte Hugh Dutton. Proposant par-là, sur la majestueuse place de la Concorde, un splendide trésor patrimonial en même temps qu'une nouvelle circulation dans le quartier et deux restaurants de choix : Mimosa et le Café Lapérouse. Ce printemps sera à l'inventivité et à la créativité Renaissance à travers une exposition richement inspirée et nourrie par la Collection Al Thani en collaboration avec le Victoria and Albert Museum.

In June 2021, following major restoration and refurbishment work, the Hôtel de La Marine is reopening its historic salons, the main courtyard and the Cour de l'Intendant to the general public, with a spectacular glass roof designed by architect Hugh Dutton. On the majestic Place de la Concorde, this splendid heritage also offers a new way of exploring the neighbourhood as well as two restaurants as well as two restaurants: Mimosa & Café Lapérouse. This spring will be all about creativity and the Renaissance, with an exhibition richly inspired by the Al Thani Collection in collaboration with the Victoria and Albert Museum.

L'Art de la Renaissance

Depuis des siècles, elle fascine l'humain dans ce qu'elle a déroulé et construit. Son art tout autant. La Renaissance continue d'exercer sa fascination sur les collectionneurs du monde entier. La Collection Al Thani a choisi d'y dédier une exposition-événement à l'image des riches mécènes de la Renaissance ayant signifié un riche intérêt pour la pensée et l'esthétique héritées de l'Antiquité. La Renaissance est aussi une époque d'explorations et d'échanges de matériaux comme d'idées, on y sillonne l'Europe comme des contrées lointaines : cette période fertile s'appréhende ce printemps à l'Hôtel de La Marine à travers plus de 130 pièces dont la plupart n'ont jamais été présentés encore à Paris. S'y côtoient des œuvres de l'Antico, Lucas Cranach le Jeune, François Clouet, Vittorio Crivelli, Donatello, Nicholas Hilliard, Hans Holbein le Jeune et Léonard de Vinci, ainsi que des objets d'art exceptionnels commandés aux artistes les plus talentueux de l'époque par des mécènes issus des familles royales ou de la haute aristocratie.

Renaissance Art

For centuries, it has fascinated mankind as a period of major progress in a wide area of human endeavour. Namely, the Art world. The Renaissance continues to exert its fascination on collectors all over the world. The Al Thani Collection has chosen to curate an exhibition-event dedicated to the rich patrons of the Renaissance, who showed a keen interest in thought and aesthetics inherited from Antiquity. The Renaissance was also a time of exploration and exchange of materials and ideas, a time when Europe and far-flung lands were explored: this exciting period will be on display this spring at the Hôtel de La Marine, with over 130 pieces, most of which have never been shown in Paris before. The exhibition features works by the Antico, Lucas Cranach the Younger, François Clouet, Vittorio Crivelli, Donatello, Nicholas Hilliard, Hans Holbein the Younger and Leonardo da Vinci, as well as exceptional works of art commissioned by royal and aristocratic patrons from some of the period's most talented artists.

Collaborations inspirées

Organisée par la *Al Thani Collection Foundation* et le *Centre des monuments nationaux* en collaboration avec le *Victoria and Albert Museum*, cette exposition s'inscrit dans la programmation semestrielle d'expositions temporaires proposées par la Collection Al Thani à l'Hôtel de la Marine depuis sa réouverture au public. Elle succède à l'exposition « Trésors médiévaux du Victoria and Albert Museum : quand les Anglais parlaient français ». *Collection Al Thani* - Parmi les collections privées les plus prestigieuses au monde, la Collection Al Thani comprend un ensemble exceptionnel d'œuvres d'art couvrant une période allant de l'Antiquité à nos jours. *The V&A* - Le Victoria and Albert Museum de Londres (V&A) est le premier musée d'art et de design au monde. Il abrite une collection d'une ampleur et d'une diversité sans égal, couvrant 5 000 ans de créativité humaine. Il a été créé en 1852 pour rendre les œuvres d'art accessibles à tous et inspirer les créateurs et les fabricants britanniques.

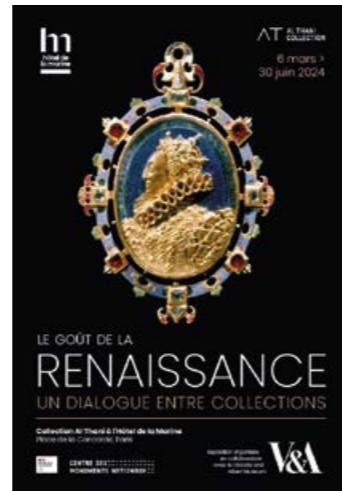
Le Centre des monuments nationaux (CMN) est l'établissement public chargé de la conservation, la restauration et l'animation de plus de 100 monuments historiques et jardins répartis sur tout le territoire français.

Inspired collaborations

Organised by the *Al Thani Collection Foundation* and the *Centre des Monuments Nationaux* in collaboration with the *Victoria and Albert Museum*, this exhibition is part of the biannual programme of temporary exhibitions organised by the Al Thani Collection at the Hôtel de la Marine since it reopened to the public. It succeeds the "Medieval treasures from the Victoria and Albert Museum: when the British spoke French" exhibition. *The Al Thani Collection* is one of the most prestigious private collections in the world. It comprises an exceptional group of works of art spanning from Antiquity to the present day. *The V&A* - London's Victoria and Albert Museum (V&A) is the world's leading museum of art and design. It houses a collection of unrivalled scale and diversity, spanning 5,000 years of human creativity. It was founded in 1852 to make works of art accessible to all and to inspire British designers and manufacturers. *The Centre des monuments nationaux (CMN)* is the public body responsible for conserving, restoring and promoting over 100 historic monuments and gardens throughout France.



All year long — The Hôtel de la Marine's Salons
 In addition to its temporary exhibitions, the Hôtel de La Marine boasts a selection of ceremonial rooms and an impressive balcony. Built on the royal square in honour of Louis XV, it first housed the Crown's furniture storage facilities, then became the Ministry of the Navy. When the square became the Place de la Révolution, home to the guillotine, the building bore witness to significant events, starting with the execution of Louis XVI and then Marie-Antoinette. The Hôtel de la Marine became the the Kriegsmarine's headquarters during the Occupation, and was at the heart of the action on Place de la Concorde during the Liberation of Paris in 1944. The Hôtel de la Marine also served as a balcony for many of the happier events that took place on the Place de la Concorde: Louis Philippe took a seat on its balcony to observe the erection of the obelisk in 1836, the President and 77 heads of state attended the bicentenary celebrations of the French Revolution in 1989... France and its (glorious) history. ■



À l'année – Les salons de l'Hôtel de la Marine
 En parallèle des expositions temporaires, l'Hôtel de La Marine se visite par ses salons d'apparat et son imposante loggia. Edifié sur la place royale destinée à honorer Louis XV, il abrite d'abord le Garde-Meuble de la Couronne, puis le ministère de la Marine. Lorsque la place devient la place de la Révolution, le monument est aux premières loges d'événements marquants. Devenue le siège de la Kriegsmarine lors de l'Occupation, l'Hôtel de la Marine se retrouve au centre des combats de la place de la Concorde au cours de la Libération de Paris en 1944. L'Hôtel de la Marine a aussi servi de balcon pour de nombreux événements plus joyeux qui se sont déroulés sur la place de la Concorde : Louis Philippe prend place sur la loggia pour observer l'érection de l'obélisque en 1836, le président de la République et 77 chefs d'État y assistent en 1989 aux célébrations du bicentenaire de la Révolution... La (grande) Histoire de France.

Hôtel de La Marine
 Exposition Le Goût de Renaissance
 Collection Al Thani
 Du 6 mars au 30 juin 2024

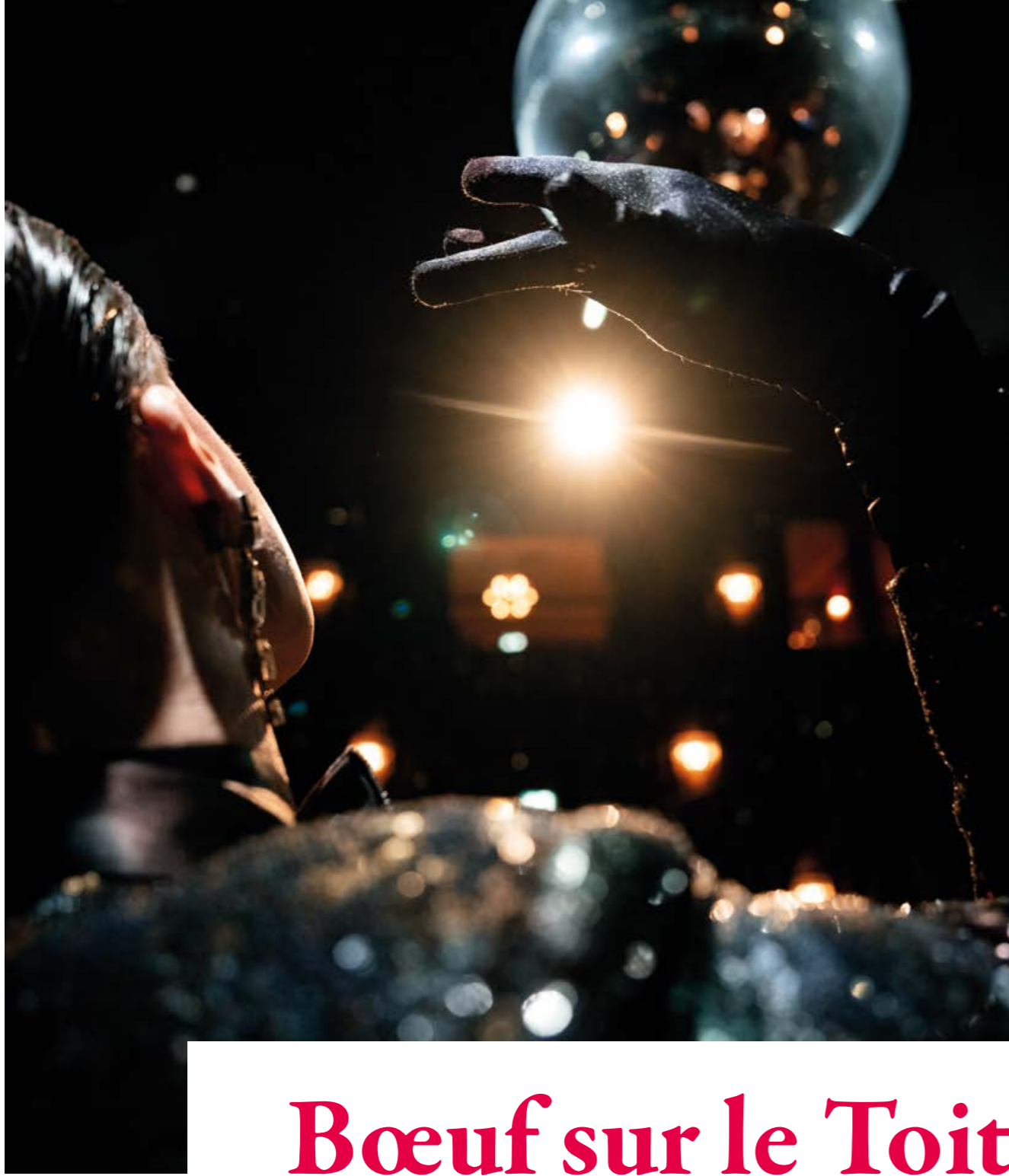
2 place de La Concorde
 75008 Paris
www.hotel-de-la-marine.com

Y déjeuner ou diner
For lunch or dinner

Café Lapérouse – All day
www.laperouse.com

Restaurant Mimosa – Riviera Cuisine
www.mimosa-rivieracuisine.com





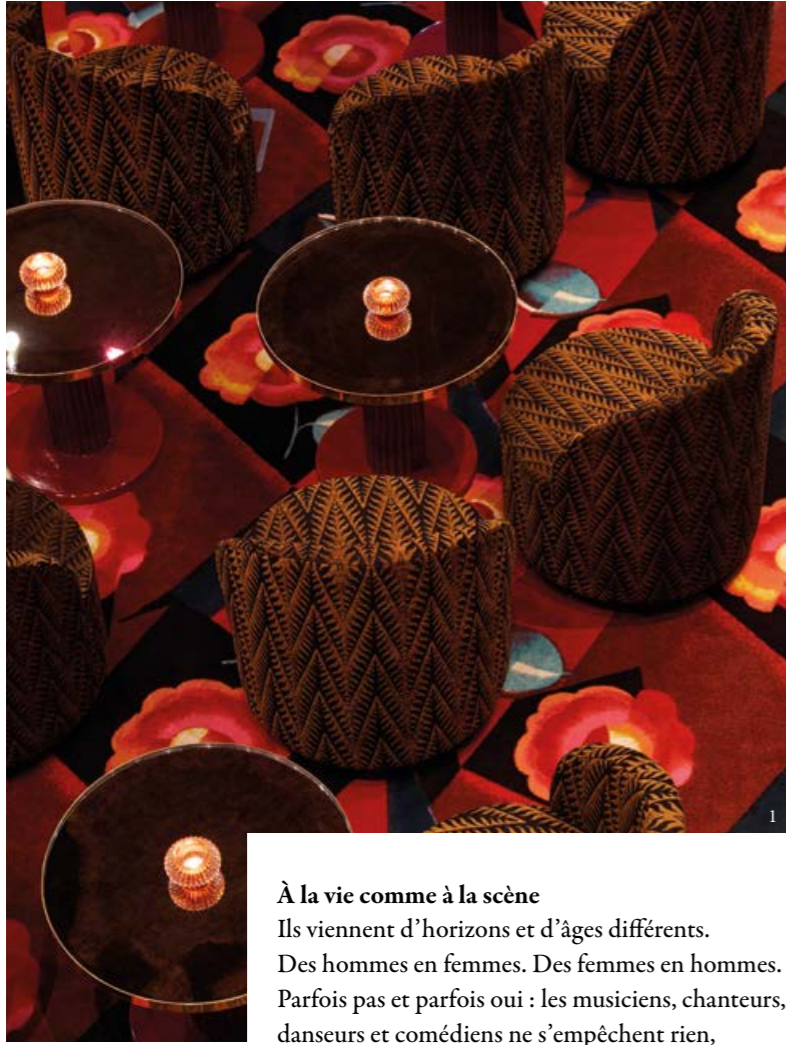
Bœuf sur le Toit

Le cabaret ré-enchanté
The reborned cabaret

Depuis sa réouverture en 2020, on connaissait la recette du succès du nouveau visage du Bœuf sur le Toit : plats canaille, habits de lumière et ambiance au beau fixe. En 2022, l'anniversaire des « Cent Ans du Bœuf » vient consacrer les grandes heures de cette brasserie-cabaret au 34 rue du Colisée. Avec un passé si riche d'hôtes et d'anecdotes – dont les plus illustres autour de la bande à Cocteau – il fallait tenir la promesse d'un spectacle de fête et de fantaisie. Sous la houlette de Bruno Agati, bienvenue à la troupe Mixity !

Ever since its reopening in 2020, Boeuf sur le Toit's success was down to its classics : french brasserie dishes, mesmerising lights and a wonderful atmosphere. In 2022, the "Cent Ans du Bœuf" 100 year anniversary celebrates the golden age of this brasserie-cabaret at 34 rue du Colisée. With a past so rich in guests and anecdotes - including Cocteau and his illustrious circle - the restaurant simply had to deliver on its promise of a festive and imaginative show. Lead by Director Bruno Agati, we give you the Mixity troupe!





À la vie comme à la scène

Ils viennent d'horizons et d'âges différents. Des hommes en femmes. Des femmes en hommes. Parfois pas et parfois oui : les musiciens, chanteurs, danseurs et comédiens ne s'empêchent rien, célèbrent la vie mais gardent le fil d'une troupe joyeuse et à l'unisson. On les a découverts lors du confinement, où depuis les fenêtres des hauteurs de Montmartre, ils embarquaient voisins, fans et followers dans leur univers cabaret nourri de danse – jazz ou contemporaines, de music-hall et de variétés. Après le Théâtre Lepic et la Comédie des Champs Élysées, les artistes se posent désormais du mercredi au samedi soir dans l'antre fantasque du Bœuf sur le Toit. Lumières !

From real life to the stage

They come from different backgrounds and ages. Sometimes men dressed as women, other times women dressed as men. These musicians, singers, dancers and actors stop at nothing, they celebrate life while always proving to be a joyful group in perfect harmony. We first discovered them when, from their windows up in Montmartre, they invited neighbours, fans and followers to experience their world of cabaret, with its blend of jazz, contemporary dance, music hall and variety shows. After playing the Théâtre Lepic and the Comédie des Champs Élysées, now, from Wednesday to Saturday evenings, they take to the wondrous stage at Bœuf sur le Toit. Lights!



De la Brasserie au Cabaret...

Les créatures de la compagnie embrassent les pas du service en salle et des clients pour nous entraîner dans une pièce musicale à la fois orchestrée et spontanée. Zizi Jeanmaire, Madonna, Polnareff et Lady Gaga se parent de leurs plus beaux atours avec humour et allure... Sans oublier l'autre parade – celle en cuisine où les plats désormais « cultes » du chef Adrien Garnier régaler les appétits – et à l'occasion de laquelle nos chefs de rang se permettent quelques pas de danse avec la compagnie... Un joyeux tohu bohu parisien unique en ville.

From Brasserie to Cabaret

The company's creatures mingle with waiters and customers, leading into a musical performance that is both orchestrated and spontaneous. Zizi Jeanmaire, Madonna, Polnareff and Lady Gaga dress up in their finest attire with wit and style... Not to mention the other grand spectacle - in the kitchen, where chef Adrien Garnier's famous dishes delight the crowds - where our head waiters allow themselves a few dance steps with the performers... A joyous Parisian shuffle that is unique in the city!

Maitres de cérémonie

Ils sont nombreux en coulisse dans le succès de ce vaste pièce musicale interactive qu'offre désormais l'expérience d'une soirée au Bœuf sur le Toit. Le chef veille au bon déroulement du virevolte de sa cuisine à la fois festive et bourgeoise, le directeur à la cadence, Bruno Agati à sa troupe... Ce dernier nous livre en coulisse que la chanteuse Dalida est de tous les cœurs de sa compagnie : une inspiration pour tous. Comme beaucoup d'artistes de Mixity, la chanteuse est une icône dédiée à son public, généreuse et fragile aussi, sur le fil de la vie. Car, derrière le spectacle vivant, ce sont chaque soir les fantômes des grands artistes – fureurs de vivre et cœurs brisés – qui s'invitent et s'attablent au cabaret. Célébrons-les.

Masters of Ceremony

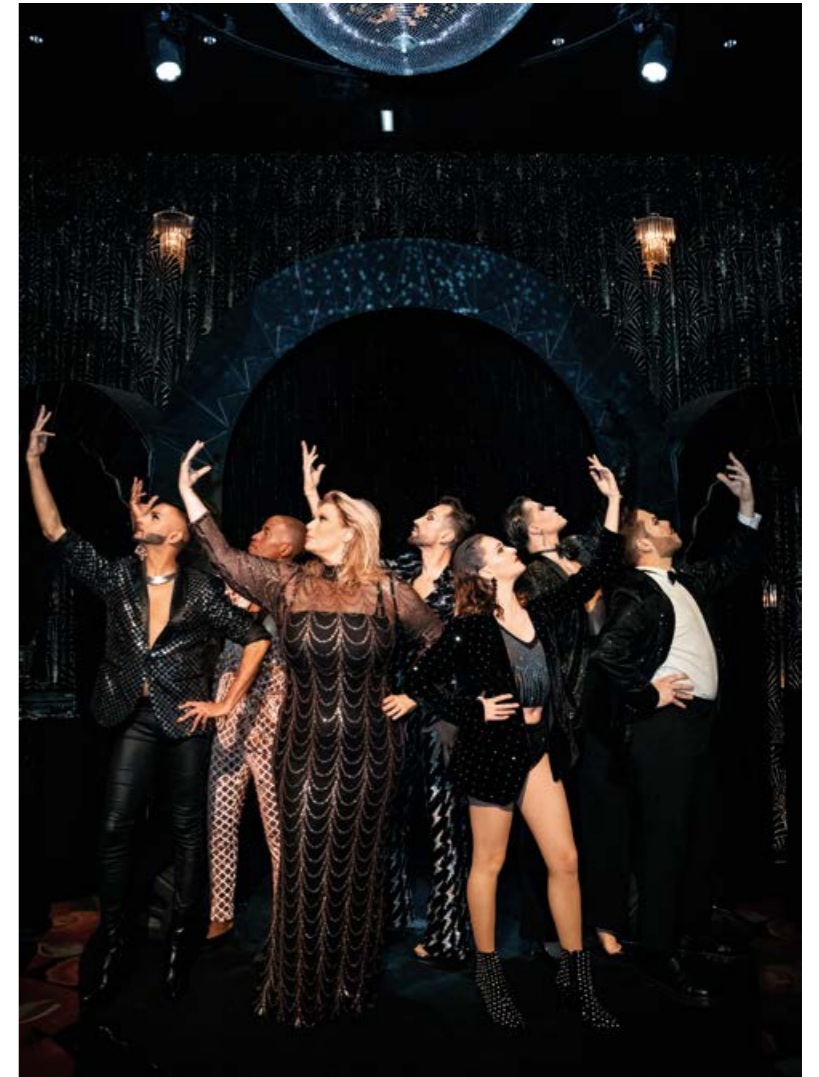
Behind the scenes, many people are involved in the success of the vast interactive musical experience that an evening at Le Bœuf sur le Toit now offers. The Chef ensures the smooth running of his festive yet bourgeois cuisine, the director keeps the pace, Bruno Agati keeps his troupe on their toes... Backstage, Agati tells us that the Dalida is everyone's idol. Like many of Mixity's artists, the singer is an icon dedicated to her audience, as generous as she is fragile, on the edge of life. For every night, while these celebrations take place, the spirits of great artists - full of life and broken hearts - come back to enjoy once more the beauty of life. Here's to them! ■

Le Bœuf sur le Toit

34 rue du Colisée
75008 Paris
www.boeufsurletoit.com

Compagnie Mixity

New opening Marrakech - spring 2024
Prod : Bruno Agati & Nathan Sebbagh
www.tresmixity.com



ROSEBLOOD

D'ESTOUBLON



La festa al Noto

Noto – le chef et ses équipes – aiment le Sud. Après Paris et Saint-Tropez, cap sur Marrakech où la recette Noto a déjà ses inconditionnel(l)es : un décor élégant à l’italienne, des équipes aux sourires contagieux et de la joie de vivre à revendre. Guitare et chanteurs à l’appui, l’ambiance « live » du Noto se fait le terrain de soirées, où toutes générations confondues, la fête s’installe au fil de la soirée. Mais d’abord à table !

Noto — its chef and teams - adore the South. After Paris and Saint-Tropez comes Marrakech, a new location where Noto fits right in: elegant Italian-style decor, infectious smiles and bundles of good vibes. With guitars and singers at the ready, Noto’s “live” atmosphere is the perfect setting for evenings out, where the party flows from one generation to the next. But first, let’s eat!

À la gastronomie – Emilio Giagnoni

Quand il évoque la « pasta », il nous parle d'un « univers à part ». Il peut aussi disserter, les yeux émerveillés, sur une belle ricotta fraîche ou les huiles d'olive de l'île qui l'a vu grandir : la Sardaigne. Très jeune, Emilio entend sa vocation, transmise au départ par sa grand-mère passionnée de cuisine (sarde mais « pas seulement » pour reprendre les mots de la nonna). À 19 ans, Emilio quitte la Sardaigne et, du Cordon Bleu aux Four Seasons – Milan puis Paris - aux cotés de Sergio Mei puis de Simone Zanoni, apprend auprès des plus grands tout en découvrant le monde. Aux commandes des cuisines du Noto (Paris et Saint-Tropez) depuis deux ans, il est en joie : celle tout d'abord de proposer « sa » table au gré des saisons mais aussi de vivre à plein poumons l'énergie très particulière qui règne parmi les équipes et les amoureux du « Noto ». Si sa cuisine de partage se prédestine aux grandes et joyeuses tablées, Emilio ne s'enferme dans aucun registre et ose à quelques occasions une gastronomie plus créative et moderne, toujours généreuse. Un soleil en ville.

Gastronomie by Emilio Giagnoni

To his eyes, Pasta is a world of its own. He's equally enamoured with the fresh ricotta or olive oils from his native island: Sardinia. From an early age, Emilio found his vocation, initially passed on by his grandmother who was passionate about cooking (Sardinian but "not only", in his Nonna's words). At the age of 19, Emilio left Sardinia and, from Milan's Cordon Bleu to the Four Seasons in Paris, under the influence of Sergio Mei and then Simone Zanoni, he learned from the best all the while traveling the world. For the last two years, he has been in charge of the kitchens at Noto (Paris and Saint-Tropez), and is delighted to be able to offer 'his' menus as the seasons change, but also to experience at first hand the very special energy that reigns among Noto's staff and guests. While his convivial cuisine is tailored for large, happy gatherings, Emilio doesn't restrict himself to any particular style, and occasionally dares to experiment with more creative and modern cuisine, while always remaining generous. Sunshine in the city.



« Je retrouve au Maroc beaucoup d'humanité : les gens sont souriants, très disponibles et à l'écoute en cuisine. J'aime la destination pour le climat, les produits et les personnes. Beaucoup de choses ici m'évoquent ma Sardaigne, la vie est plus simple qu'à Paris, et surtout j'y retrouve les oliviers des paysages de mon enfance ».

“Morocco is full of humanity: the people are friendly, available and attentive in the kitchen. I love the location for its climate, its produce and its people. Many things here remind me of my Sardinia, life is simpler than in Paris, and above all, the olive trees remind me of my childhood.”

Le chef Emilio Giagnoni



Credit Photo : @Dimitri Saint Amroise



Aux couleurs du Maroc

Décembre 2023 – Après Paris (2017) et Saint-Tropez (2020), l'ouverture du Noto Marrakech comme un nouveau défi. Sur les recettes « marrakchies only », on retrouve cette saison *le risotto aux gambas rouges, au safran et au parmesan* parce que « le safran est merveilleux ici » comme le souligne le chef ainsi que *la dorade à la sauce vierge méditerranéenne*, nouvelle signature méridionale. Le chef mentionne la saveur des légumes ici gorgés de soleil, à commencer par les aubergines dont il ne se lasse pas ici. On retrouve à la carte les incontournables de la table Noto : *le carpaccio de bar, les aubergines à la parmigiana, la spaghetti al pomodoro* dans toute sa simplicité, *les paccheri au poisson frais et la grande sole à partager*. Sans oublier l'esprit *Dolce Vita* de la maison, le ballet du service fluide et souriant - voire acrobatique certains soirs ! -, la guitare qui emprunte ici aussi les mélodies arabes, véritables temps forts de la première saison du Noto Marrakech aux cotés des grands classiques qui rythment la *bella notte di Noto*...

Moroccan colors

December 2023 – After Paris (2017) and Saint-Tropez (2020), the opening of Noto Marrakech comes as a new challenge. This season's "Marrakesh only" recipes include risotto with red prawns, saffron and parmesan, because "the saffron here is so wonderful", as the chef points out, as well as sea bream with Mediterranean sauce vierge, a new southern signature. The chef also praises the flavour of the local sun-drenched vegetables, starting with aubergines, of which he never tires.

The menu also includes Noto favourites such as sea bass carpaccio, aubergine parmigiana, spaghetti al pomodoro in all its gorgeous simplicity, paccheri with fresh fish and a large sole to share. Not forgetting the house's Dolce Vita atmosphere, the ballet of delightfully cheerful and sometimes acrobatic service! - and the guitar, the true highlights of the Noto Marrakech's first season, which serenades you with Arabian melodies as well as the great classics that set the pace for la bella notte di Noto... ■

Noto Paris

Salle Pleyel
252 rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 Paris
www.noto-paris.com

Noto Saint-Tropez

Le Port
17 quai Jean Jaurès
83990 Saint-Tropez
www.noto-sttropez.com

Noto Marakkech

In collaboration with YAMED group.
Villa Yvette
Avenue Ibn Khattib
Marrakech 40000.
www.noto-marrakech.com

Noto Deauville & Noto Jeddah

Opening spring 2024



Fashion dining at Lapérouse



Crédit Photo : 1. © Ilya Kagan @ilyafoodstories ; 2,3. Vogue Italia, The Celebration Issue Mert Marcus December 2017

2

3

Fashion Shoots

Avec son dédale de couloirs, de salons et d'alcôves impertinentes, le lieu séduit les artistes photographes. Les modèles y prennent la pose – lascive, espiègle ou inspirée – pour les plus belles maisons et magazines – de renom, à l'image du très beau reportage de Mert Alas et Marcus Piggott en décembre 2017 dans le Vogue Italia. L'année d'avant, la célèbre photographe Ellen Von Unwerth, autre habituée de la maison, photographiait « sa crew » pour le CNN Style avec un petit parfum de folie « scandaleuse ».

Fashion Shoots

With its maze of corridors, lounges and mischievous hideaways, the venue is a magnet for photographers. Models pose there - provocatively, mischievously or artistically - for some of the world's most prestigious fashion labels and magazines, including a beautiful feature by Mert Alas and Marcus Piggott in Vogue Italia's December 2017 edition. The previous year, renowned photographer Ellen Von Unwerth, another Lapérouse regular, photographed "her crew" for CNN Style, with a touch of "scandalous" extravagance.

Fashion Dining

Devant cette émulation arty & fashion, les convives Lapérouse sont nombreux à s'inventer modèle ou photographe d'un soir. Un photocall signature, habillé de roses et griffé Lapérouse, permet à chacun d'immortaliser sa soirée, les marches des escaliers s'improvisent en prises de vie, l'art de la table se capture à la lueur des bougies : tout dans le lieu laisse place à la scénarisation, et surtout, à l'imagination...

Fashion Dining

In the midst of this arty and fashionable atmosphere, many of Lapérouse's guests naturally become models or photographers themselves. A signature photo area with the emblematic Lapérouse label decked out in roses allows everyone to immortalise their evening. Its signature staircases provide the perfect backdrop for fabulous candid shots. Candlelight gently illuminates the elegant tables. In short, everything about the venue encourages you to create your own story, and above all, to let your imagination run wild...

Fashion Weeks

À chaque FWP, de la cave au salon, il faut être du 51 quai des Grands Augustins. Le ballet des berlines et les pas pressés des grandes figures de la haute-couture donnent le ton dès l'arrivée : Lapérouse Paris est l'un des hot-spots parisiens qui vit à plein régime chaque Fashion Week. Les soirées prennent alors des airs de bal des temps modernes : on s'y croise, on s'y hèle et on se promet. À l'heure des aftershow, les grandes maisons de couture s'arrachent les salons pour vivre la magie d'une soirée hors du temps, tailor-made, à l'abri des regards mais au cœur du Paris qui compte.

Fashion Weeks

For each PFW, from the wine cellar to the salon, 51 quai des Grands Augustins is the place to be. The ballet of sedans and the hurried footsteps of haute-couture figures set the tone: Lapérouse Paris is a hot-spot that truly comes alive during Fashion Week. The evenings resemble a modern-day ball: people meet, mingle and talk business. For their after-show parties, illustrious fashion Houses flock to our salons, hungry to experience the magic of a timeless, tailor-made experience, in this exclusive haven in the heart of the Paris.

Fashion & Music by Antonin Courant

Il est une référence à Paris pour avoir été le DJ résident des clubs les plus huppés depuis une vingtaine d'années : Le Baron, Le Cabaret, Le Manko, Soho House ou L'Arc Paris. Il se déplace pour Cannes, a monté sa société de « design sonore » et voyage au gré des événements les plus branchés. Et comme l'adresse mérite le meilleur, c'est à Antonin que l'on confie naturellement la direction musicale de Lapérouse. Il se présente, en musique.

Fashion & Music by Antonin Courant

One of Paris's most popular DJs, who has enjoyed residencies at some of the world's most exclusive clubs over the last twenty years or so: from Le Baron to Le Cabaret, Le Manko, Soho House and L'Arc Paris. Having moved to Cannes, he now manages his own sound design company while still attending the hottest events around the world. And because Lapérouse is worthy of the best, and only the best, Antonin was naturally entrusted with its musical direction. Today, he gives us the low down, with music.

Lapérouse, pourquoi ?

Antonin Courant. Je suis très attaché à l'âme et à l'histoire des lieux : difficile de trouver un endroit avec davantage de mémoire qu'ici. De ses entrées secrètes aux catacombes, en passant par Balzac, Musset ou Gainsbourg, le lieu a abrité les dîners du Tout Paris. J'ai la chance d'avoir été le premier DJ à mixer dans cet endroit unique ; enfin, peut-être après les troubadours et les musiciens de la Commune de Paris (rires).

Why Lapérouse?

Antonin Courant. I'm very fond of this building's soul and history: it's hard to find a venue with more heritage than Lapérouse. From its secret entrances to the catacombs, via Balzac, Musset and Gainsbourg, it's been home to Parisian dinner parties throughout the ages. I'm lucky enough to have been the first DJ to mix in this unique place; well, maybe second only to the troubadours and the musicians of the Paris Commune (laughs).



Une playlist de référence ici ?

A.C. Comme dans mes autres DJ sets, j'aime cultiver le mélange des genres et des époques. Mais je ne suis pas que nostalgique... Je mélange à la fois des références des Seventies – Gainsbourg, Ray Charles, Charles Aznavour... - avec des titres très actuels comme Feist, L'Impératrice ou Anorak. C'est ce qui rend, selon moi, la bande-son intéressante et intemporelle.

Your favourite tracks for this venue?

A.C. As always, I like to mix genres and eras. But I'm not stuck in nostalgia... I mix references from the Seventies - Gainsbourg, Ray Charles, Charles Aznavour... - with very contemporary tracks by artists like Feist, L'Impératrice or Anorak. I think that's what makes my sets interesting and timeless.

S'il n'y avait qu'une soirée Lapérouse à revivre...

A.C. Il y a eu tellement de célébrités et de soirées inédites, notamment en période de Fashion Week... La plus incroyable est sûrement celle célébrant la fin de la tournée mondiale de Madonna ; Nous étions tous ensemble dans le grand salon du 2ème étage. Dément.

Your most memorable evening at Lapérouse?

A.C. There have been so many unique evenings full of illustrious guests, especially during Fashion Week... The most special evening has to be Madonna's world tour wrap party; everyone was gathered in the big lounge on the 2nd floor. Amazing.

Pour un soir de Fashion Week ?

A.C. Les Fashion Weeks sont en pleine métamorphose avec toute une génération de designers comme Olivier Rousteing, Nigo, Pharrell... Leurs codes sont très urbains et cela est très intéressant de justement mélanger les codes afro, hip-hop avec notre ADN plus versatile « french touch » : disco, électro et classique. Un vrai exercice de styles.

A tune for the Fashion Week?

A.C. Fashion Weeks are experiencing a major shake-up with a whole generation of emerging designers like Olivier Rousteing, Nigo, Pharrell... Their designs are very urban and it's very interesting to mix Afro and hip-hop influences with our more versatile "French touch" approach: disco, electro and classical. It's a real exercise in style.

Musiques été VS. hiver ?

A.C. L'hiver, on se réchauffe à dose de pop et de house music : The Week-End, Rampa ou un bon remix de Mickael Jackson. L'été, place à des titres plus légers comme Prince, Doja Cat ou Burnay Boy.

Summer hits VS. winter hits?

A.C. During the winter, you want to keep warm with a healthy dose of pop and house music: The Week-End, Rampa or a good Michael Jackson remix.

In the summer, it's time for lighter tunes like Prince, Doja Cat and Burnay Boy.

Ce qu'on trouve chez Lapérouse Paris et nulle part ailleurs...

A.C. À ma connaissance, il n'existe pas de lieux comparables avec une cave aux 20 000 références de vin, dans lequel on puisse organiser un aftershow au bar avec les meilleurs DJs, où l'on puisse venir se calfeutrer dans les salons et chanter à tue-tête... Tout cela cohabite dans la même demeure, il y a une véritable âme dans ce lieu et il faut venir pour en faire l'expérience !

Pour ma part, j'y suis chaque semaine, devant ou derrière, les platines.

Et, à chaque fois, la magie opère.

What you'll find at Lapérouse Paris and nowhere else...

A.C. To my knowledge, there's no other place where you can organise an aftershow at the bar with the best DJs, where you can hide away in the lounges and sing at the top of your lungs, not to mention its 20,000 wine references... All this coexists under the same roof. There's a real soul to this place, you simply have to come and experience it for yourself! As for me, I'm here every week, behind the decks or on the dance floor. There's always magic in the air. ■

Lapérouse

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



HASALON

BY EYAL SHANI

Enfin à Paris!

HaSalon réunit avec brio la créativité culinaire distinctive du chef Eyal Shani et la cuisine franco-méditerranéenne



Des ingrédients bruts, d'une qualité exceptionnelle sont sourcés localement tant que possible, pour donner vie à une expérience culinaire énergique et déconcertante.

La cuisine d'HaSalon reflète les goûts et les origines du chef à Tel Aviv, autant que les vibrations festives de la destination, téléportées au sein des Puces de Saint-Ouen.

Puces de Saint-Ouen
106 rue des Rosiers
93400 Saint-Ouen-sur-seine

hasalonparis.com
© hasalon.paris

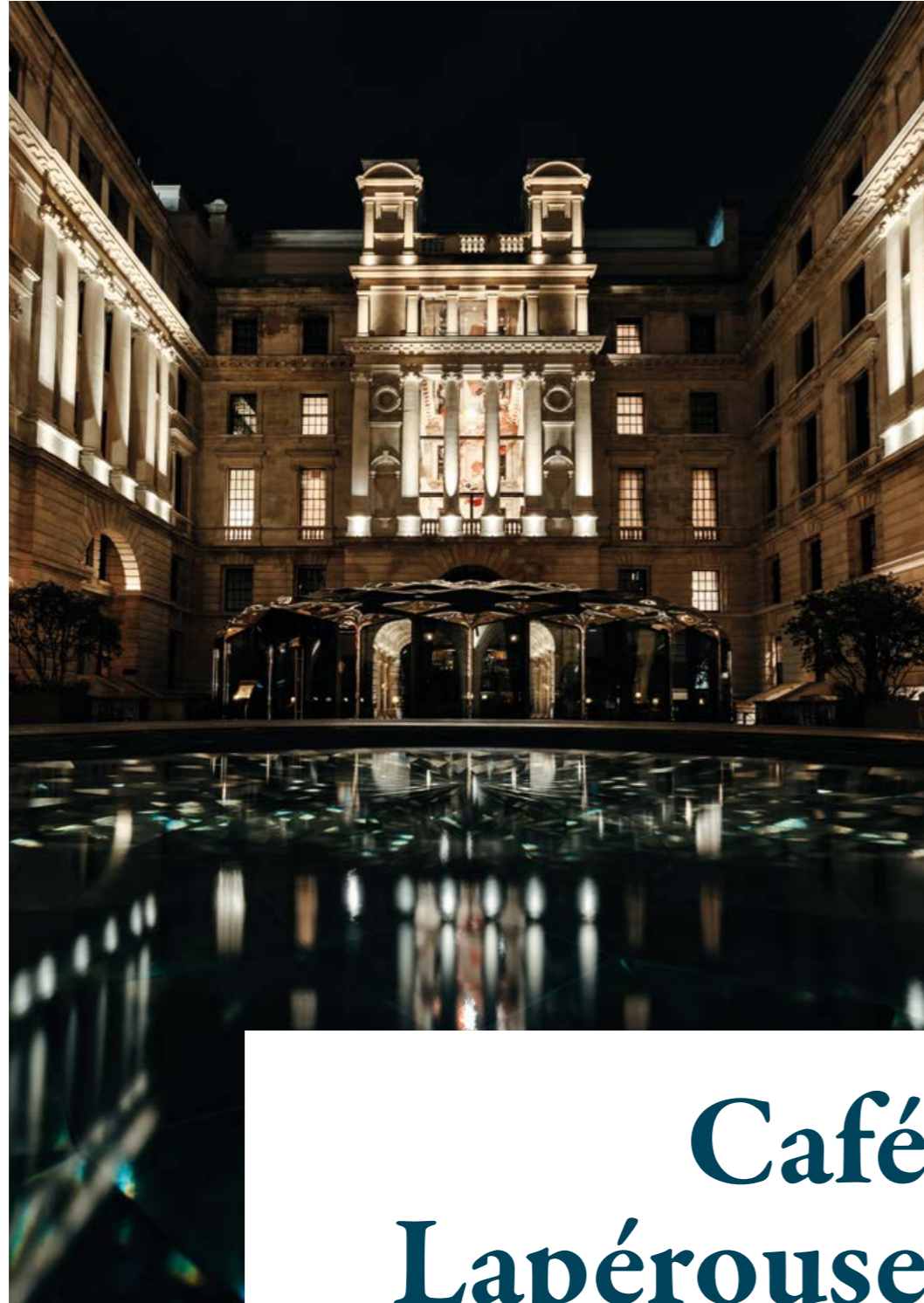
+33 (0)1 84 21 04 30
reservation@hasalonparis.com



FINE DINING

@ café laperouse

Credit Photo : © Benedetta Chialà



Café Lapérouse

L'appel de Londres
London Calling

Après La Concorde pour première adresse, ce seront les prestigieux offices historiques du OWO à Londres qui viennent abriter un tout aussi prestigieux Café Lapérouse en cet automne 2023 : deux situations de choix pour vivre l'expérience – gourmande & all day – du Café Lapérouse. OWO ? Entendez par là les célèbres Old War Office, l'authentique bureau de guerre, célèbre pour avoir été le cœur du pouvoir aux époques tourmentées de la Grande-Bretagne. Après une ambitieuse rénovation des bâtiments, l'ancien QG de guerre est désormais un repaire de pensionnaires esthètes, d'élégantes en ville et de politiques pressés...
Posh & parisian : Welcome Café Lapérouse !

*After opening its first address at La Concorde, Café Lapérouse has now set sail for London's prestigious OWO in fall 2023: two prime locations to enjoy the gourmet & all-day experience of Café Lapérouse. OWO? As in the famous Old War Office, famous for having been the heart of power in Britain's turbulent past. Following an ambitious renovation, the former war HQ is now a haven for chic guests, elegant socialites and busy politicians...
Elegant & Parisian: Welcome to Café Lapérouse!*

Un pavillon et des salons

Trônant majestueusement au cœur de la grande cour principale du complexe historique du OWO, le Café Lapérouse Londres s'organise autour de deux espaces distincts, permettant de vivre très différemment le lieu de jour ou de nuit : la grande coupole aux larges baies vitrées ouvertes sur la cour ou les salons Orient de « l'arrière-cour », évoquant pour ces derniers les coursives et la magie de nuit du restaurant historique Lapérouse Paris. À la direction artistique, Cordélia de Castellane, qui retrouve ici ses deux terrains de jeu préférés : l'esprit français et le chic anglais. Comme à Paris, toujours sous la griffe Castellane, on retrouve un magnifique comptoir serti de coquillages et affublé de sièges eux inspirés des profondeurs... Set for a drink.

A pavilion and its salons

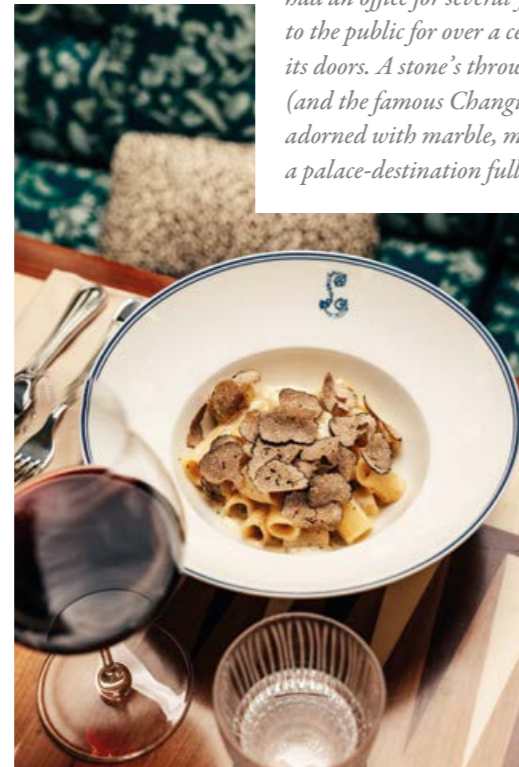
Majestically perched in the heart of the main courtyard of OWO's historic complex, Café Lapérouse London is organised around two distinct spaces, allowing you to experience the place very differently by day or by night: a large dome with its wide windows opening onto the courtyard, or the Orient salon lounges in the back, the latter evoking Lapérouse's legendary secret passageways in Paris. Artistic director Cordélia de Castellane has returned to her two loves: French spirit and British chic. Much like in Paris, in Castellane's fashion, you will find a magnificent bar decorated with shells and seating inspired by the ocean depths... Set for a drink.

On the (French) Menu

Croque-Monsieur Lapérouse, soupe gratinée à l'oignon (« the best in town » selon les témoignages de la première saison), salade César au homard, plateau d'huître et élégants tartares ... sont de jour pour des déjeuners en ville, sur le pouce ou plus lascifs. Le soir, place à une cuisine de partage à la fois historique, chic et cosmopolite : escargots Lapérouse, bœuf « Châteaubriand », curry indien comme à Madras, rigatoni à la truffe ou au caviar... Un french rendez-vous, glamour et gourmet, à vivre à la lueur des chandeliers, ainsi qu'au piano les soirs de week-end.

On the (French) Menu

Lapérouse's Croque-Monsieur, french onion soup ("the best in town" according to this first season's guests), Cesar salad with lobster, oyster platters and elegant steak tartares... All prepared to order for a quick lunch or an indulgent afternoon. In the evening, a cuisine made for sharing that is both historic, chic and cosmopolitan : Lapérouse's escargots, "Châteaubriand" steak, Madras curry, truffle or caviar rigatoni... A glamorous and gourmet French rendez-vous, a candle lit experience with live piano on weekends.

**The Raffles at The Old War Office**

Sur place, pour ceux qui voudraient vivre pleinement l'adresse, les élégants chambres et luxueuses infrastructures du Raffles London. Une piscine aux dimensions olympiques, un spa Guerlain, un large choix de tables signés par les plus grands, un cinéma privé et un ballet de majordomes... Les installations satisferont les voyageurs les plus exigeants et s'inspirent de l'Age d'Or britannique : puissance et majesté. Les esprits curieux apprécieront les nombreuses anecdotes de cette adresse unique au monde, véritable repaire de hauts-gradés et d'espions pour cet antre des Services Secrets qui fut fermé au public pendant plus d'un siècle, et dont Churchill occupa pendant plusieurs années une suite de bureaux. À deux pas de la Tamise (et de la célèbre Relève de la Garde), paré de marbres, de mémoires et de moulures : un palace-destination à vivre historiquement intensément.

The Raffles at The Old War Office

On-site, for those who want to experience the address to the full, the elegant rooms and luxurious facilities of the Raffles London. An Olympic-sized swimming pool, a Guerlain spa, a wide choice of tables signed by the greatest chefs, a private cinema and a host of butlers... The facilities will satisfy the most demanding travellers and are inspired by the British Golden Age: power and majesty. Curious minds will appreciate the many stories the Secret Service's headquarters has to offer. A place where high-ranking officers and spies gathered, where Churchill had an office for several years. Having been closed to the public for over a century, it is now opening its doors. A stone's throw from the River Thames (and the famous Changing of the Guard), a venue adorned with marble, memorabilia and mouldings: a palace-destination full of passion and history. ■

**Café Lapérouse London**

All day

Tea time : 14h - 17h

Tea time : 2pm - 5pm

The OWO – The CourtYard
SW1A 2EU – London White Hall
www.laperouse.com

The Raffles London

120 chambres & suites

120 rooms & suites

www.theowo.london.com



Manko

Nouvelle vague
New wave

Même lieu, nouvelles ondes ! Cet hiver, le Manko, table fétiche du Moma Group, révèle Melio Oriundo, figure montante de la nouvelle cuisine péruvienne et à qui l'émission *C à Vous* a récemment consacré un hommage en faisant cuisiner le chef en live au grand public : les papilles en émoi des invités à la table du petit écran ont consacré le talent du chef pour ceux qui n'étaient pas encore passés par les cuisines du Manko Paris. Et les gourmets sont plus nombreux encore à plébisciter cette table authentiquement exotique.

Same place, new vibes! This winter, Manko, Moma Group's favourite location, unveils Melio Oriundo, contemporary Peruvian cuisine's rising star, who's talents were only recently celebrated on the show "C à Vous". The TV show's guests unanimously congratulated the chef, urging anyone who has not experienced his dazzling cuisine to quickly make their way to Manko Paris. Gourmets are now flocking to this authentically exotic restaurant.

La vista Manko

S'il fallait trouver un mot à l'écho du Manko, on avouerait les deux jolies syllabes de la vista. Celle qui rend la vie plus pétillante, ajoute de l'élan à la fête et offre à certains lieux de percer la bulle comme d'accélérer la ville.

Dites seulement Manko et l'on vous répondra 15 avenue Montaigne, l'audace contemporaine d'un songe où l'Inca croiserait à l'Art Deco, un vertige de salle, un bar magnétique, une énergie en sous-sol, le talent d'un public et huit ans de bonheur trop courts à ne pas compter les jours sans voir passer les nuits. S'il faut avouer le succès du Manko, c'est sûrement d'avoir précédé la tendance plutôt que de la suivre en osant, le premier dans la capitale, offrir l'avant-garde de cette cuisine sud-américaine aujourd'hui installée parmi les plus excitantes de la planète.

Manko's vista

If we had to choose one word to capture the essence of Manko, it would be the two lovely syllables of the word vista. The kind that adds sparkle to life, that adds momentum to the party and gives certain venues the power to sweep you off your feet and paint the town. Simply say Manko, the answer will be 15 Avenue Montaigne, the contemporary boldness of dream where Inca culture meets Art Deco. A mesmerising look, a stunning bar, underground energy, talented guests. In other words, 8 years of blissful fun from dusk till dawn. If Manko's success is anything to go by, it is surely that it was ahead of the trend rather than behind it, daring to be the first in the capital to offer avant-garde South American cuisine, now among the most exciting in the world.

La griffe Oriundo

Lui aussi pourrait plaider deux amours. Son Pérou et Paris, le pays solaire, la ville lumière. Entre les deux, toute la passion de Melio Oriundo à partager l'irrésistible ascension de cette cuisine vaste comme les Andes devenue coqueluche des cités monde.

The Oriundo touch

He too is a man of two loves. Pérou and Paris, a solar country and the city of lights. Between the two shines Melio Oriundo's passion for sharing the irresistible rise of a cuisine as vast as the Andes, sought after in cities all over the world.

La fusion Inca

On dit de la cuisine péruvienne qu'elle a le feu sacré, métisse, puissante, nourrie par les siècles et les civilisations qui l'ont traversé. La première a inventé une fusion que Melio Oriundo prolonge et réenchante au Manko. Saveurs, couleurs, textures, tournures, l'originel y rejoint l'original, l'aventure verse au glamour, l'exotisme se gagne un tournoi dans les voyelles gourmandes des tiradito, cebiches, anticuchos. Midi, minuit, si loin, si proche, il y a là un petit génie des maïs, un frisson de quinoa, la fièvre des épices, la séduction des crus, le raffinement des braises, l'Inca in the City, le sens du partage et le don du bonheur.

Inca fusion

Peruvian cuisine is said to hold a sacred fire within. It is a powerful blend of cultures, nourished by its history and the civilisations that have passed through it. A fusion that Melio Oriundo extends and reinvents at Manko. Flavours, colours, textures, twists and turns, the unique meets the exceptional, adventure turns to glamour, exoticism finds its voice in tiradito, cebiches and anticuchos. Noon, midnight, so close and yet so far, the art of corn, a shiver of quinoa, feverish spices, charming crudos, glowing embers, an Inca in the City, the sense of sharing and the gift of joy.



« Manko est un lieu unique, élégant et vivant. Il pique la curiosité et élargit les horizons, il ressemble à mes recettes tout à la fois authentiques et inédites. »

M.O.

“Manko is a unique place, elegant and full of life. It arouses curiosity and broadens horizons, just like my recipes, which are both authentic and innovative.” M.O.

Festive Week-ends

Chaque jeudi soir depuis 8 ans désormais, une fois « le premier service » régalé, le bar & lounge du Manko renoue de façon quasi tribale avec la Manko Loko : ce rendez-vous joyeux au bon goût du Pisco, des percus et de playlists inédites. Forte de son succès – cocktails, DJ et bonne humeur -, c'est désormais du jeudi au samedi soir que l'on vient prendre le groove péruvien à la nuit tombée. Grâce aux espaces bien pensés du restaurant, on y dîne ou on y fête à discrétion dans cette adresse devenue en moins de dix ans une véritable institution.

Festive Week-ends

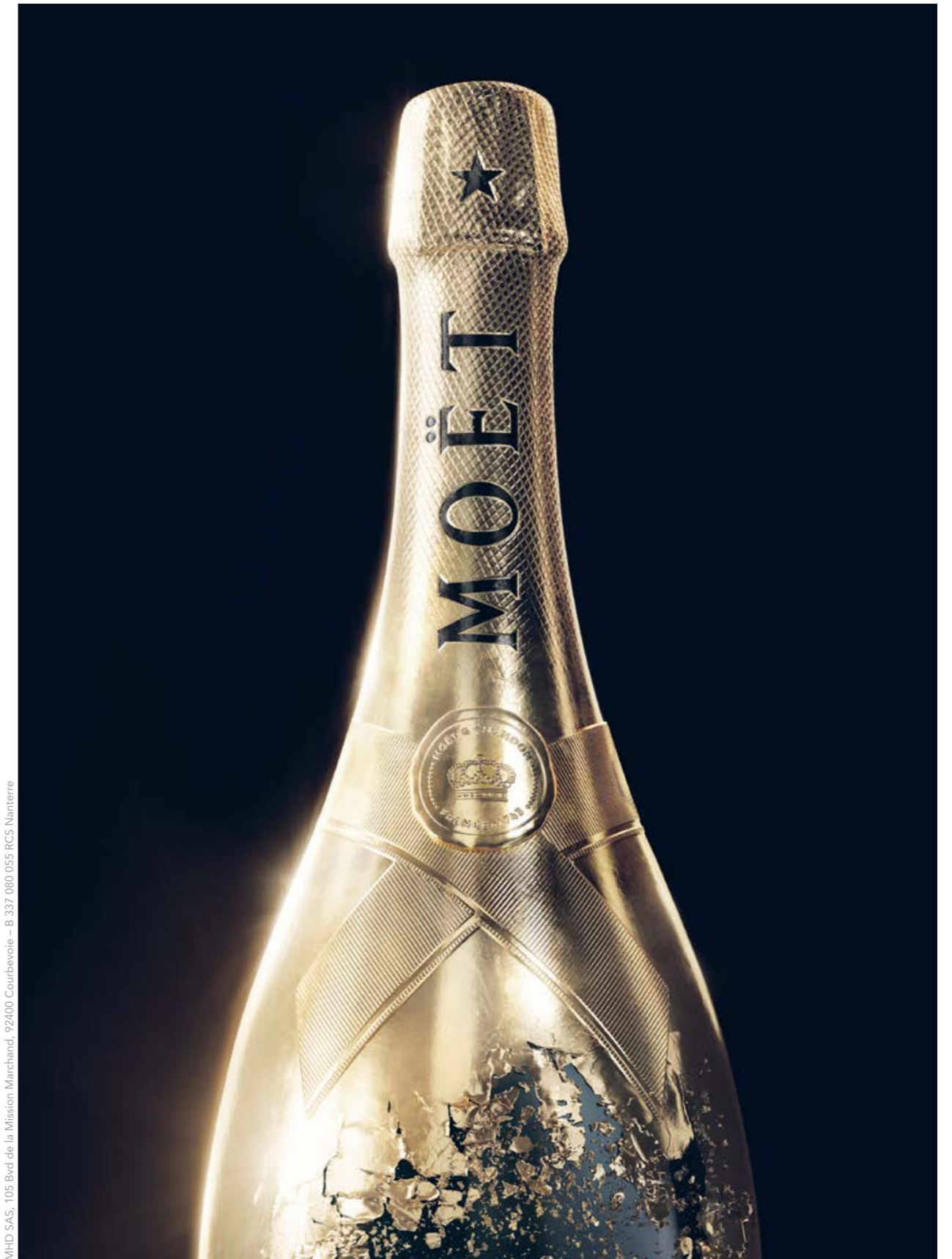
Every Thursday night for the past 8 years, once the first course has been served, Manko's bar and lounge revives its almost tribal tradition of Manko Loko: a joyous gathering with a taste for Pisco, percussion and new playlists. Building on its success - cocktails, DJs and good humour - you can now enjoy Peruvian grooves after dark from Thursday to Saturday evening. Thanks to the restaurant's well-designed spaces, you can dine or party to your heart's content at this address, which has become a true Parisian landmark in less than a decade. ■

MANKO PARIS

15 avenue Montaigne
75008 Paris
<https://manko-paris.com/>

New Opening

Manko Jeddah (Printemps/Spring 2024)
Manko Athènes (Été/Summer 2024).



MH&D SAS, 105 Blvd de la Mission Marchand, 92400 Courbevoie - B 337 080 055 RCS Nanterre

MOËT & CHANDON

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



Hôtel Raphael

**Du Jardin au Boudoir,
Chic Dining**

*From the Garden to the Boudoir,
Chic Dining*

Seul, on va plus vite. À deux, on va plus loin. À quelques pas de l'Arc de Triomphe, le Groupe Baverez a choisi de confier l'offre de restauration de son fameux hôtel Raphael à Moma Group. Une ambition commune où le grand savoir-faire hôtelier rejoint l'énergie et les belles ondes de la gastronomie contemporaine. Avant de dévoiler son ton nouveau restaurant, l'hôtel a inauguré en dernier, « Le Jardin » de son célèbre rooftop. L'espace d'un ciel, à la belle saison, le chic parisien y croise un idéal de Riviera. Et au Boudoir de prendre désormais le relais par les soirées plus fraîches...

Alone, you move faster. Together, we reach further. Baverez Groupe has chosen to entrust the gastronomy of its famous Hotel Raphael, right next to the Arc de Triomphe, to Moma Group. A collaboration where great hotel expertise meets the energy and vibrancy of contemporary gastronomy. Before unveiling its new restaurant, the hotel unveiled "Le Jardin" on its famous rooftop. Up there, Parisian chic meets the Riviera dream under summer skies. On cooler evenings, discover the Boudoir...

Jardin avec Vue

Depuis que Paris est ville, depuis que Paris est style, ses toits comme son ciel en font la légende. Il n'en fallait pas moins au Raphael pour grimper dans la sienne. Du côté des beaux jours, aux cimes de son 17 avenue Kléber, le voici qui révèle « son » Jardin. S'il est vrai que les grands hôtels ont le talent de partager des histoires, Le Jardin du Raphael invente une petite féerie citadine. Un ton plus haut, un temps plus loin. Un ascenseur qui s'élève comme on ménage les suspenses, des portes qui s'ouvrent en douceur et soudain, il était une fois, il était un toit... Il était Alexis Mabille, couturier mais aussi designer, inspiré à enchanter un rooftop parisien vers l'Italie, l'âge d'or des Dolce Vita, les élégances lorsqu'elles ont le génie des insouciances. La capitale se choisit de nouvelles couleurs, en jaune, en vert, entre soleil et végétal.

Sur quelques recettes, Le Jardin du Raphael pousse l'insouciance jusqu'à envoyer ses plats de carte postale. Un carpaccio de bar baptisé Le Magnifique en souvenir des scènes tournées, quelques étages plus bas, par un flamboyant Belmondo. Un vitello tonnato Robert de Niro, clin d'œil savoureux à l'acteur qui, enchanté de sa suite et de son séjour, décida, ici, de prénommer son fils Raphael. En écho, portée par ces jolies circonstances, la cuisine invite une Méditerranée heureuse, disponible, tournée vers le soleil, la couleur, l'huile d'olive et l'estival.

Sans se départir de cette discrétion qui en fait le charme autant que le privilège, l'Hôtel Raphael cultive, cet été, son Jardin. Avouons-le enchanté lorsque, midi – minuit, la musique s'en mêle et que le bar distille de ses cocktails qui vous rendent un peu plus spirituels. Le jour, Paris redevient irrésistible à prendre de l'altitude tandis que, le soir, le quartier de l'Etoile n'a jamais si bien porté son nom. Là-haut, dans son ciel, dans sa garden-party, un restaurant les invite l'une après l'autre.

A Garden with a View

If there's one thing that comes to mind when you think of Paris, it's its legendary rooftops and skyline. No better place than Hotel Raphael to enjoy these mesmerising views. On sunny days, at the top of 17 avenue Kléber, the hotel opens the doors to its very own garden. While great hotels generally have a talent for making dreams come true, Le Jardin du Raphael has fashioned its own little fairytale in the city. One step higher, one step further. A lift that thrillingly soars upwards, doors that open in a swift and gentle movement: once upon a time, there was a rooftop... Enter Alexis Mabille, a couturier and designer, delighted to enchant a Parisian rooftop with a taste of Italy, the golden age of Dolce Vita, with a carefree yet elegant spirit. The city of lights bares new colours, yellow and green, sunshine and greenery.



Le Jardin du Raphael's signature dishes allow you to truly relax and enjoy the moment. A sea bass carpaccio named Le Magnifique as a homage to the famous scene filmed with the dazzling Belmondo a few floors below. Robert de Niro's vitello tonnato, a delicious nod to the actor who, enthralled by his suite and his stay here, decided to name his son Raphael. In harmony with these delightful memories, the kitchen invites you to enjoy a cheerful Mediterranean cuisine, full of sunshine, colour, olive oil and seasonal flavours.

Without ever compromising on the discretion that makes the venue so charming, Hôtel Raphael's garden is growing this summer. An enchanting experience, with music all day long and cocktails distilled at the bar to get you in that spiritual mood. By day, Parisian altitude reaches greater heights than ever before, and by night, the Etoile district truly embraces its name. Up high, in the sky, a garden party that welcomes guests from dusk till dawn.

All New – Le Boudoir

Hiver 2024 – Le Raphael rajoute une table à son offre, toujours accompagné par Moma Group pour cette seconde aventure. Ce sera le chef Akrame aux fourneaux, et la décoratrice Cordélia de Castellane au décor. Deux talents consacrés, deux amoureux de Paris, deux sourires charmeurs : de quoi habiter le lieu et lui conférer le supplément d'âme qu'une telle adresse attend.

Et pour que cette table d'hôtel soit aussi une adresse de quartier en même temps qu'une destination parisienne, le restaurant ne s'enferme dans aucun registre. Le chef Akrame évoque la carte « d'une brasserie française décomplexée », on y retrouve les classiques d'une cuisine française addictive et quelques audaces propres au chef. Œufs meurette dans la tradition, brioche perdue au caviar, vol-au-vent (volaille ou végété), sole meunière à partager, belle entrecôte maitre d'hôtel, omelette norvégienne flambée en salle, mousse au choco et ses cacahuètes en chouchou... figurent sur la dream-list gourmande du Boudoir et feront la part belle en service de salle à la découpe.

De son côté, qui peut, mieux que Cordélia de Castellane, conjuguer la mémoire d'un lieu, les inspirations du moment et le chic français ? Ce sera d'ailleurs dans cet exercice avec une pointe d'English flegme, de riches velours et d'élégants lustres que la directrice artistique nous emporte tantôt dans l'atmosphère d'une bonbonnière d'époque d'un palazzo italien ou d'un manoir anglais. Le lustre du bar a été chiné aux Puces, les tissus de choix chez l'incontournable Pierre Frey, les arts de la table griffées aux armes aux armes de la maison... Avec une mention spéciale pour le plafond du salon doré, clin d'œil au peintre Raphael avec pour inspiration les ciels de ses toiles : avis aux regards avertis ! Ajoutez à ce décor bien mené, l'heureux chassé-croisé des pensionnaires de l'hôtel et des Parisiens épicuriens : la magie du Boudoir.



All New – Le Boudoir

Winter 2024 - Le Raphael is adding another restaurant to its line-up, again with the support of Moma Group on this second venture. Chef Akrame in the kitchen, with an interior designed by Cordélia de Castellane. Two renowned talents, two Paris enthusiasts, two charming smiles: enough to bring the place to life and give it the extra soul that such an address expects. And to ensure that this palatial restaurant is also a neighbourhood address as well as a Parisian destination, the restaurant is not confining itself to any particular register.

Chef Akrame describes the menu as "an open-minded French brasserie", featuring the classics of delicious French cuisine and a few of the chef's own bold ideas. Traditional eggs meurette, brioche perdu with caviar, vol-au-vent (poultry or veg), sole meunière to share, a fine entrecôte maitre d'hôtel steak, Baked Alaska Flambéed at your table, chocolate mousse with peanuts... all feature on Le Boudoir's gourmet dream-list, and specially prepared at your table.

And who better than Cordélia de Castellane to combine a venue's heritage, the inspirations of the moment and French chic? With a touch of British composure, rich velvets and elegant chandeliers, Cordélia will transport you to the elegant salons of an Anjou château, an Italian palazzo or an English manor house for lunch and dinner. The chandelier in the bar was sourced from the flea market, fabrics from the unrivalled Pierre Frey, tableware with the house's coat of arms...



And a special mention for the gilded ceiling in the lounge, a nod to the painter Raphael, a nod to the skies in his paintings: don't miss it! Add to this carefully crafted décor the happy mingling of the palace's residents and epicurean Parisians: the Boudoir in all its glory. ■

Hôtel Raphael****

17 av. Kléber
75116 Paris

**Le Boudoir
& Le Jardin du Raphael**
Ouvert toute l'année
(aux beaux jours, sur le Rooftop)
Open all year round
(RoofTop on sunny days)
www.rafael-hotel.com



+33 (0)4 94 43 87 34

SHELLONABEACH.COM

© SHELLONA_STTROPEZ

PAMPELONNE@SHELLONABEACH.COM

SHELLONA SAINT-TROPEZ
PAMPELONNE CHEM. DES TAMARIS, 83350 RAMATUELLE

+590 590 29 06 66

SHELLONABEACH.COM

© SHELLONA_STBARTH

INFO@SHELLONABEACH.COM

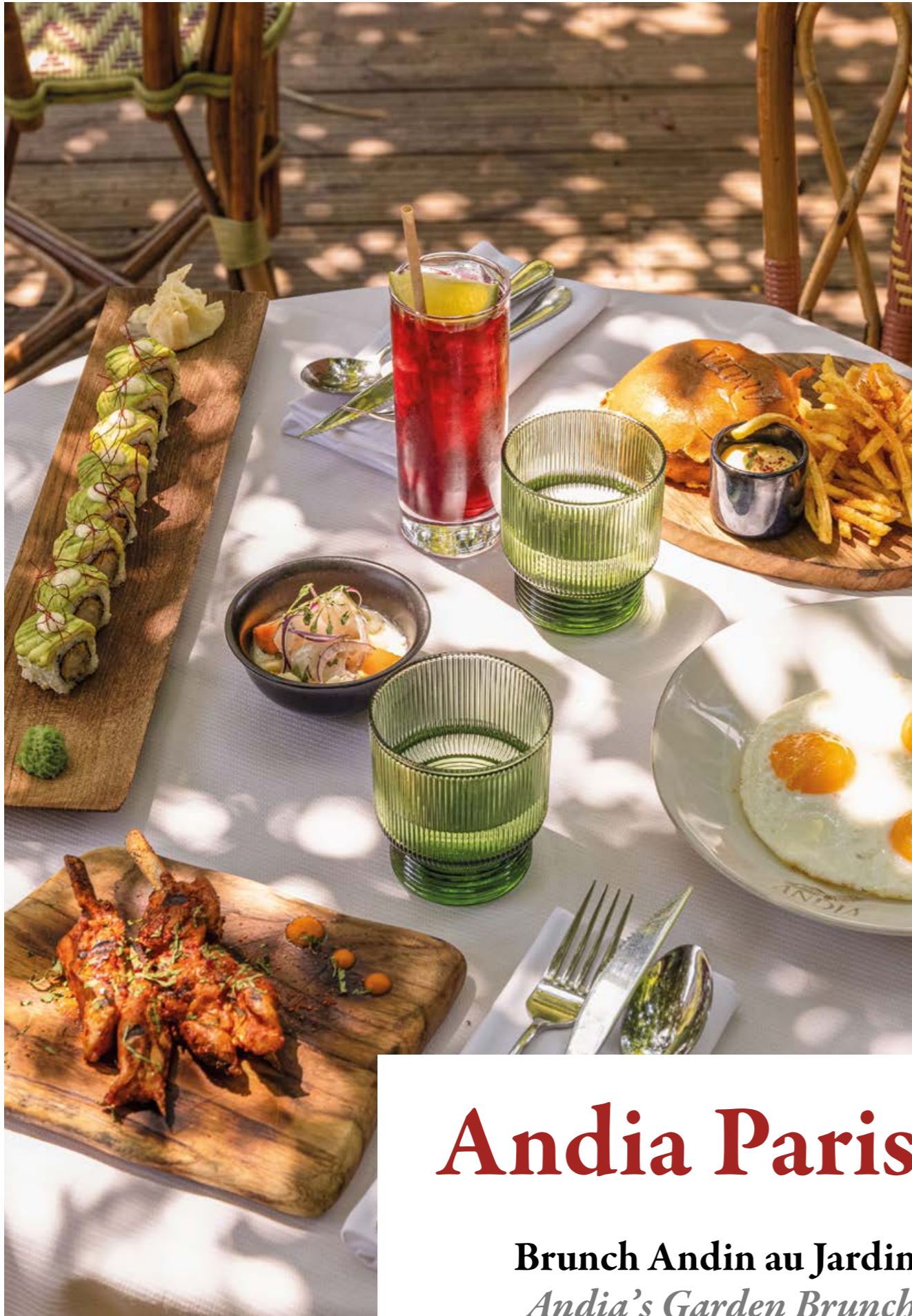
SHELLONA SAINT-BARTH
SHELL BEACH, GUSTAVIA, 97133 ST-BARTHÉLEMY



BRUNCH

@ mimosas paris

Credit Photo : © Ilya Kagan @ilyafoodstories



Andia Paris

Brunch Andin au Jardin
Andia's Garden Brunch

Eden dans l'Ouest Parisien :

Ancienne Gare de la Muette, le restaurant Andia épouse les volumes exceptionnels d'une adresse à la fois historique, parisienne et champêtre. Un cadre luxuriant qui a inspiré exotisme et larges horizons à Moma Group : ce sera tout l'imaginaire des Andes, et de sa cuisine métissée, auxquels Andia fera la part belle.

Chaque dimanche à déjeuner, le brunch se découvre au buffet et à volonté autour des classiques de la maison : guacamole de la casa, ceviche minute, atelier sushi, salades du potager... avant de choisir son plat au grill, servi à table.

Sans oublier, l'un de plus beaux atours d'Andia : sa terrasse ensoleillée, élégante et cernée d'oliviers.

En arrière-saison, les intérieurs - habillés de végétal, de terre cuite et de suspensions kilim - invitent tout autant au voyage.

Viaje y verano siempre !

Heaven in the Parisian West: Formerly the Gare de la Muette train station, Andia embraces the exceptional spaces of an address that is at once historic, Parisian and rural. A lush setting that has inspired Moma Group to explore exoticism and broad horizons: Andia will give pride of place to the Andes and its fusion cuisine. Every Sunday for lunch, the restaurant boasts an all-you-can-eat brunch buffet featuring the house classics:

guacamole de la casa, freshly cut ceviche, sushi workshops, garden salads...

and an array of dishes cooked on the grill, served at your table.

And let's not forget one of Andia's finest features: its sunny terrace elegantly surrounded by olive trees. During the colder months of the year, the interiors - decorated with plants, terracotta tiles and kilim wall hangings - are just as inviting.

Viaje y verano siempre!

Farm-to-Table

Chaque dimanche, place aux légumes bio, solidaires et de saison du Village Potager ! Le restaurant travaille désormais depuis plus d'un an avec cette ferme maraîchère au grand air et au grand cœur qui se situe en lisière de la forêt de Fontainebleau. Chantier d'insertion sociale en même temps que cultivateurs passionnés, le Village Potager livre chaque week-end ses récoltes du potager pour le bonheur de nos cuisines et des clients. Chaque livraison apporte son lot de couleurs et d'arômes... On adore. Et comme tous nos déchets organiques repartent à la terre grâce à notre système de collecte : le cycle est bouclé.

Farm-to-Table

Every Sunday, we serve organic, fair trade and seasonal vegetables from Village Potager! The restaurant has been working with this open-air, open-hearted vegetable farm on the edge of Fontainebleau forest for over a year now. A social integration project as well as a passionate farm, Village Potager delivers its vegetable harvests every weekend, to the delight of our kitchens and customers. Each delivery brings its own array of colours and aromas... We adore it. And since all our organic waste goes back into the soil thanks to our collection system, the cycle is complete.

Kids-Friendly

Un étage réservé aux enfants avec des animateurs sensibilisés à décliner des ateliers ludiques (et sans plastique !). Chasse aux œufs de Pâques au jardin, venue du Père Noël, potions magiques pour Halloween... L'agenda des petits – qui apprécie aussi les comptoirs vitaminés, la farandole des crêpes et le style « Mowgli » d'une jungle grandeur nature coté restaurant – est décidément bien rythmé chaque dimanche à l'étage. Pour les familles, les voisins jardins du Ranelagh permettent ensuite d'aller se promener, et digérer, sans traverser. Un dimanche parenthèse dans la pampa parisienne !

A whole floor is reserved for children, with staff trained to provide fun workshops (plastic-free!). Easter egg hunts in the garden, visits from Father Christmas, magic potions for Halloween... Here, children enjoy our vitamin-packed food, our flurry of crêpes and the "Mowgli" style jungle on the restaurant side of the venue. Plenty to keep them busy every Sunday. The nearby Ranelagh gardens are the perfect place for families to take a stroll and digest. A Sunday break in the Parisian wilderness! ■



Crédit Photo : © The Travel Buds



Crédit Photo : © Thibaud Georges

Andia Paris

www.andia-restaurant.com
19 Chaussée de La Muette
75016 Paris



FRENCH BLOOM

RÉINVENTONS
À 0.0%

frenchbloom.com



Mimosa

Riviera brunch

Avec son petit air de Capri et son zeste de riviera niçois, Mimosa a séduit depuis son ouverture le cœur des Parisiens en quête de saveurs, de soleil et de convivialité. On y déjeune aux beaux jours sur l'une des plus élégantes terrasses parisiennes tandis que son intérieur arbore sous 10 mètres de plafond un magnifique paquebot de marbre, de bois, de velours et de laiton. Avec une nouveauté pour cette année : le brunch dominical signé Jean-François Piège.

With a hint of Capri and plenty of Niçois vibes, Mimosa has charmed Parisians hungry for sun kissed flavours and warm southern hospitality. Here you can enjoy lunch on one of the most elegant terraces in all of Paris or head indoors and revel in the boat like dining room that boasts 10 meter high ceilings and a blend of marble, wood, velvet and brass. This year, Mimosa premier's its brand new brunch signed by Jean-François Piège.



Jean-François Piège au menu

Pour Mimosa Paris, l'identité de la table lui est venu spontanément : « Très vite, s'est imposée l'idée d'une table du soleil, célébrant la cuisine méditerranéenne, un registre que j'aime mais que je n'avais pas encore eu l'occasion de pratiquer » comme le précise le grand chef. À l'image du « bar à œuf mimosa » qu'on adore et des classiques – célèbres ou plus confidentiels – qui fleurissent bon Menton, la proche Ligurie, Monte-Carlo, Nice et les contreforts varois. Retour de la criée, huile de pays et parfums de garrigue : le Sud est désormais bien ancré sur la carte de l'épicurien parisien.

Jean-François Piège on the menu

The identity of Mimosa Paris came to him spontaneously : "The idea of a sunny table that celebrates mediterranean cuisine quickly appeared to me. It's a register I've always loved but had never had the opportunity to play with" the great Chef confesses. Thus was born the idea of an "eggs mimosa bar" where you'll find all the classics - famous and lesser known - that bring you straight to Menton, Liguria, Monte-Carlo, Nice and the Varois foothills. Catch of the day from fish market, local oils and scents from the garrigue: the South of France is now firmly established on the menu of Parisian epicureans.

Brunch à la Concorde

Chaque dimanche, le Mimosa se pare d'élégants buffets : les entrées et antipasti de Méditerranée se présentent dans la grande brasserie-restaurant et la farandole de desserts dressée à part dans l'espace bar, chic et feutré. Un choix de plats est servi à table : pâtes à la tomate & cœur de burrata, œuf-mollet à l'Antiboise & crabe de Méditerranée, brouillade d'œufs aux truffes noires ou Pan-Burger Mimosa. Le chef s'émancipe des carcans pour nous proposer une table ensoleillée et inspirée, tantôt simplissime, tantôt sophistiquées : toute entière dirigée vers la goût des bonnes choses.

Brunch at the Concorde

Every Sunday, Mimosa is graced with elegant buffets: starters and Mediterranean antipasti are served in this large brasserie-restaurant, while a wide range of desserts are served separately in the chic, cosy bar area. A choice of dishes is served at your table: pasta with tomato and burrata, soft boiled eggs with Antiboise sauce and Mediterranean crab, scrambled eggs with black truffles or Mimosa's Pan-Burger. The chef takes a different approach, offering us a sunny, inspired menu, sometimes simplistic, sometimes sophisticated but always devoted to sublimating this delicious experience.



Crédit Photo : © Adrien Ozouf

De balade en buffet

Que diriez-vous d'un bain de mer salé, d'une promenade dans les ruelles de Vence ou d'une virée dans le maquis ? Les buffets dominicaux du Mimosa, c'est un peu tout cela à la fois. De l'iode, de la garrigue et des couleurs : un doux mistral qui réveille les dimanches de l'Hôtel de la Marine. Les buffets s'y révèlent comme un roman. Salés : *Aubergines à la flamme* - authentique *truccia* du pays niçois - œufs mimosa - salade de fenouil, poutargue, *straciatella* - pommes de terres, poulpe, ail confit, citron de pays - pissaladière comme à Nice - thon rouge de Méditerranée à cru - langoustines au bois de fenouil, sauce vierge - aïoli de merlu - terrine de porchetta aux blettes... En « corner » de pays ? La mortadelle à la découpe, la demi-meule de *Parmigiano Reggiano* et les fromages de chèvres marinés à l'huile d'olive, thym et romarin... Un rêve de Méditerranée. Le sucré n'a de place que pour la gourmandise. Crème aux œufs à la bergamote, gâteau de crêpes comme un *tiramisu*, tarte au citron de Menton, baba au Rhum, mandarinette d'Èze... Plaisirs ultimes avant une promenade digestive dans les élégants salons de La Marine, culturelle au Jeu de Paume ou champêtre aux voisines Tuileries. Les jolis dimanches de Mimosa.

A stroll to the buffet

How about a dip in the salty sea, a stroll through the narrow streets of Vence or a wander through the maquis? Mimosa's Sunday buffets offer all this and more.

The fresh taste of the sea, the garrigue and the mistral wind that gently wakes you up on a Sunday at the Hôtel de la Marine.

The buffets unfold like a novel. Savoury: grilled aubergines - authentic Niçois truccia - eggs mimosa - fennel salad, bottarga, straciatella - potatoes, octopus, garlic confit, local lemon - pissaladière as in Nice - raw Mediterranean red tuna - langoustines with fennel wood, sauce vierge - hake aïoli - porchetta terrine with chard... A local "corner"? Carved mortadella, half a wheel of Parmigiano Reggiano and goat's cheeses marinated in olive oil, thyme and romarin... A Mediterranean dream.

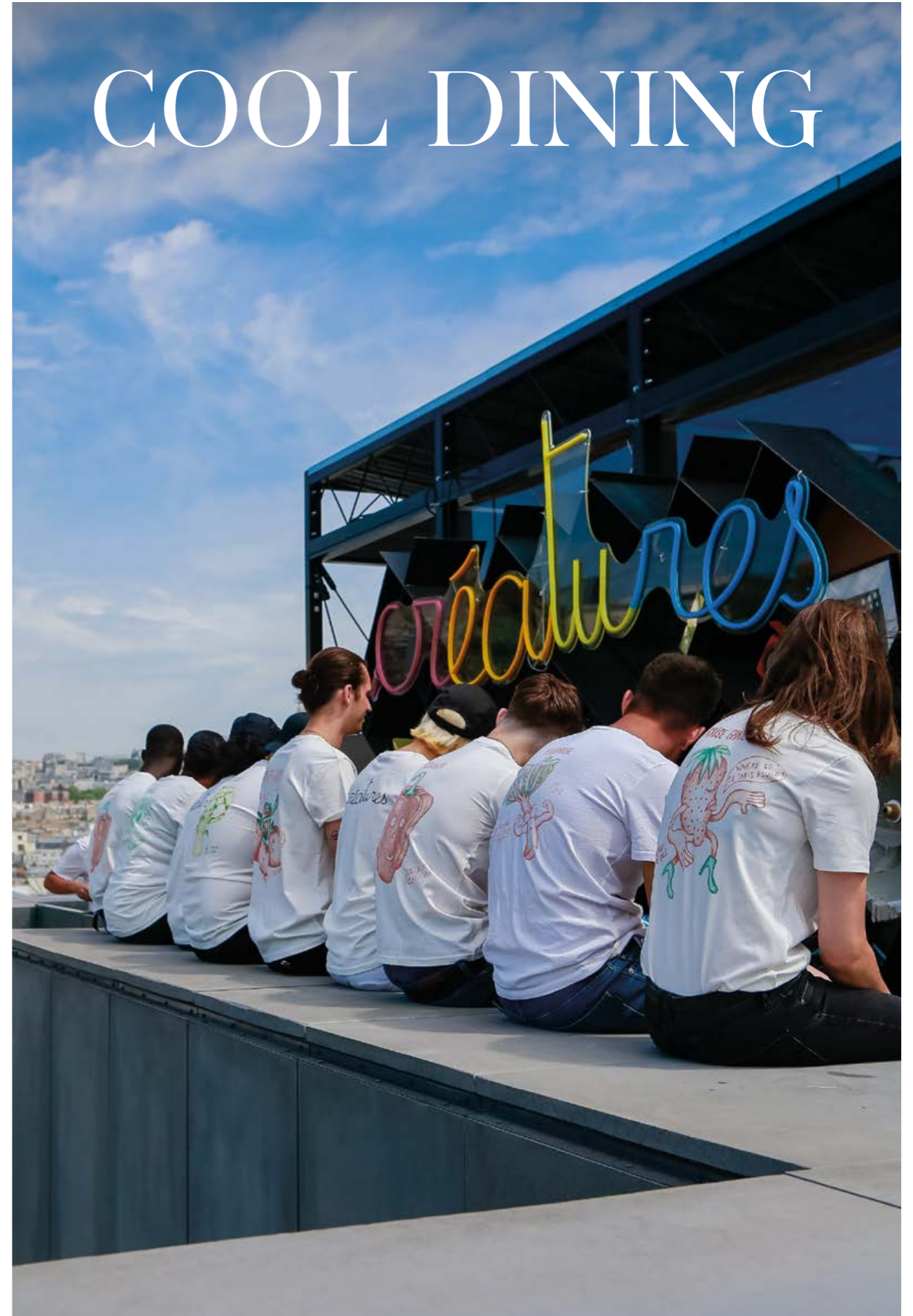
The sweet side of the restaurant has no room for anything but indulgence. Custard with bergamot, tiramisu style pancakes, Menton lemon tart, rum baba, mandarinette from Èze... The ultimate pleasures before a digestive stroll in the elegant salons of La Marine, a cultural stroll at the Jeu de Paume or a pastoral stroll in the neighbouring Tuileries. A delightful Sunday at Mimosa. ■

Mimosa Riviera Cuisine

Hôtel de la Marine
2 rue Royale
75008 Paris
www.mimosa-rivieracuisine.com

Mimosa London

Langham hotel
opening spring 2024



@ creatures paris



Forest

Brasserie Soleil

De plain-pied sur la terrasse du musée d'Art Moderne de Paris, offrant une vue plongeante sur la Seine et la Tour Eiffel, les skateurs du quartier en toile de fond, Forest est ce petit eldorado du 16^{ème} arrondissement à la fois cool et gourmand, à l'image du chef qui signe et habite le lieu depuis son ouverture : Julien Sebbag. L'équipe est de choc, la terrasse de compétition et depuis quelques semaines, c'est l'univers d'une brasserie, chaleureuse et vivant, qui vous accueille en intérieur. Un nouveau visage qui a incité les équipes à baptiser Forest Soleil pour raconter – cuisine comme lieu - encore mieux ce qui se trame dans cette jolie maison. Entretien avec Julien Sebbag, chef autodidacte, libre et citadin !

Perched on the terrace of the Musée d'Art Moderne de Paris, with a bird's eye view of the Seine and the Eiffel Tower, with skateboarders in the background, Forest is a little Eldorado in the 16th arrondissement boasting a cool, gourmet atmosphere, just like its Chef Julien Sebbag, who has embodied the restaurant since it first opened.

In addition to its stunning terrace, for the last few weeks, Forest's delightful staff has been welcoming guests indoors in the warm, lively atmosphere of a brasserie. This new look has prompted the team to rename the restaurant Forest Soleil, to better convey the essence of this elegant establishment, both in terms of cuisine and décor.

We sit down with Julien Sebbag, self taught chef, a free spirit who loves the city.

Forest se précise aujourd'hui comme « Brasserie Soleil » : vous avez rajouté du soleil à la forêt...

Pourquoi ?

Julien Sebbag. La première approche de Forest, c'était de mettre en vie un espace existant en respectant sa base : l'idée d'un bunker en son intérieur pour lequel nous avons épousé cet univers. Après deux ans de vie, la magie de Forest a amené énormément de lumière qu'il est temps d'exprimer : Forest Soleil est né !

« Après deux ans de vie, la magie de Forest a amené énormément de lumière qu'il est temps d'exprimer : Forest Soleil est né ! » J.S.

“After two years full of life, Forest's magic generated so much light that it was simply time to embrace it: Forest Soleil was born!” J.S.

Forest has just recently been redefined as a “Sunny Brasserie” : Why add sunshine to the forest?

Julien Sebbag. Forest's original identity relied on the idea of bringing to life a location while respecting its essence: the bunker aesthetic which we first fell in love with. After two years full of life, Forest's magic generated so much light that it was simply time to embrace it: Forest Soleil was born!

Votre saison préférée chez Forest Soleil ?

J.S. Le printemps. Les premières asperges, les petits pois, la rhubarbe, les artichauts poivrade que nous adorons travailler avec des œufs de truite sauvage... Mais aussi pour le café du matin sur la terrasse, les odeurs printanières du marché avenue d'Iéna et les couleurs vives qui reviennent dans les assiettes et qui annoncent la sortie d'hiver.

Your favourite season at Forest Soleil?

J.S. Spring. The first asparagus, peas, rhubarb, as well as our artichoke poivrade which we love to serve with wild trout roe. It's also the perfect season for enjoying a nice coffee on the terrace, with those spring scents from the market on the Avenue Iéna and the bright colours that all make their way into your plate all will marking the end of winter.

Ce que vous aimez chez Forest...

J.S. Le public hétéroclite : touristes curieux ou avisés, visiteurs du musée, fidèles de ma cuisine ou habitués de quartier... On ne s'ennuie jamais !

What you like at Forest...

J.S. The diverse range of guests: curious or savvy tourists, museum visitors, faithful devotees of my cuisine or local regulars... There's never a dull moment!



Vous courez toujours... Votre table préférée pour se poser là-bas ?

J.S. La première comme ça je peux surveiller tout le restau (rires).

You always seem to be on the move... What is your favourite table do settle down at?

J.S. The first table, so I can keep an eye on the whole restaurant (laughs).

Votre plus beau souvenir de Forest ?

J.S. Le jour de l'ouverture : je n'oublierais jamais ce brief devant 70 personnes. On aurait dit une conférence ! Et la terrasse pleine a craqué de sourires bienveillants... C'est comme si c'était hier !

Your favourite memory at Forest?

J.S. The day we opened : I'll never forget the moment I briefed our team of 70 people. It felt like I was giving a conference! And the terrace full of kind smiling faces... It's like it was only yesterday!

La musique au restaurant : pour ou contre ?

J.S. Pour ! Elle fait pour moi partie du concept et accompagne l'expérience client. Elle doit être adaptée à l'intention du restaurateur tant bien de par le niveau sonore que dans le choix de la playlist.

Music at a restaurant : yay or nay?

J.S. Yay! For me its part of the guest's experience. It has to be in harmony with the restaurant's intention both in terms of playlist and volume.

Une inspiration pour la saison qui vient ?

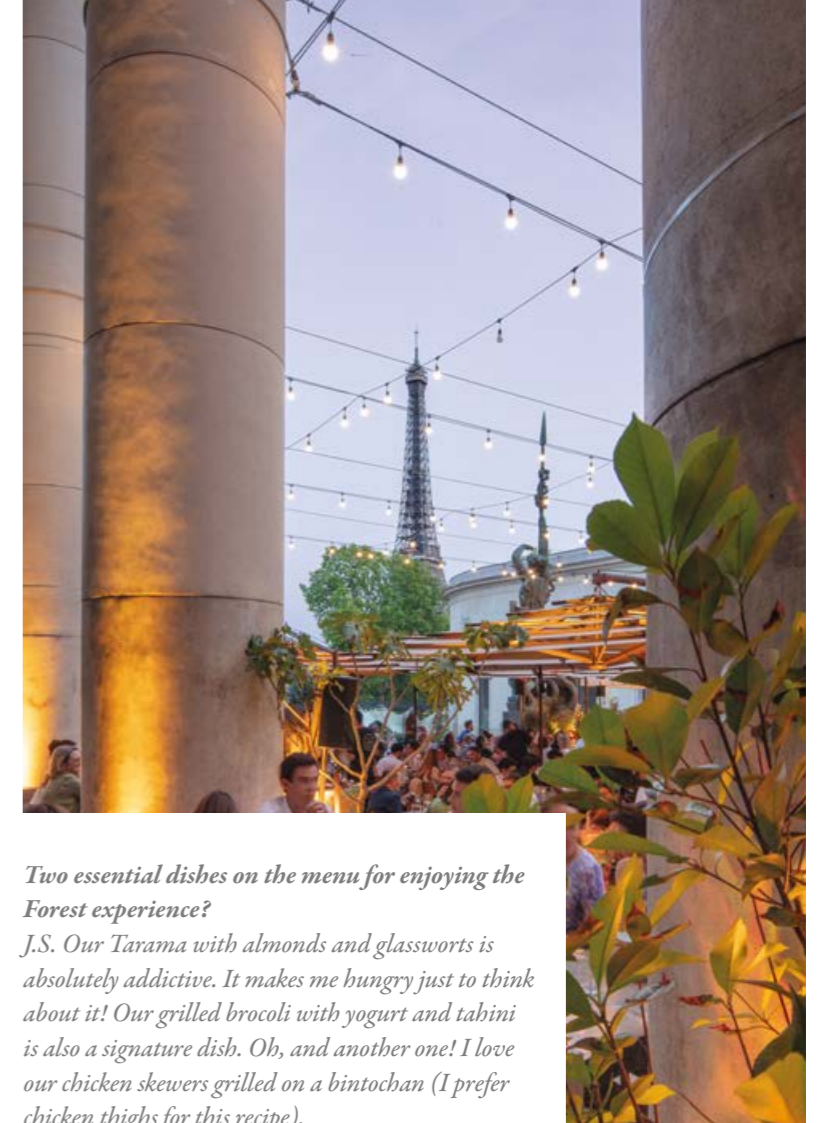
J.S. Des asperges blanches saisi au binchotan (charbon blanc, méthode de cuisson traditionnelle nipponne), assorties d'un sabayon au vin jaune.

An inspiration for the coming season?

J.S. White asparagus grilled on a binchotan (white charcoal, a traditional Japanese barbecue), served with a white wine sabayon sauce.

Deux plats à la carte qui selon vous sont des incontournables Forest en toute saison ?

J.S. Le tarama aux amandes et aux salicornes est juste addictif. Je salive rien que d'y penser ! Le brocolis grillé au yaourt et au tahini est aussi une signature. Ah oui, et un troisième ! J'aime beaucoup la brochette de poulet grillée au binchontan (je privilégie le haut de cuisse pour cette recette).



Two essential dishes on the menu for enjoying the Forest experience?

J.S. Our Tarama with almonds and glassworts is absolutely addictive. It makes me hungry just to think about it! Our grilled brocoli with yogurt and tabini is also a signature dish. Oh, and another one! I love our chicken skewers grilled on a bintochan (I prefer chicken thighs for this recipe).

Une forêt – pour de vrai - où vous aimerez voir s'installer un Forest éphémère...

J.S. Fontainebleau ! J'ai une grosse histoire dans la région, j'ai vécu à Barbizon pendant le confinement.

If you could open a pop-up restaurant in a real life forest, where would it be?

J.S. Fontainebleau! I have history with this region, having lived in Barbizon during the confinement period.

Les plus belles qualités à avoir selon vous d'une équipe aux commandes d'un restaurant ?

J.S. Être humain, respectueux, ouvert, rigoureux, passionné.

What do you think are the best qualities for a team to have at the helm of a restaurant?

J.S. To be human, respectful, open, rigorous and passionate. ■

Forest Paris / Brasserie Soleil

11 av. du Président Wilson
75116 Paris
www.restaurants-forest.com



Andia Marseille

Tropique au Compteur
Tropical vibes

Marseille, climat cocotier. Au pied de la cathédrale de La Major, le restaurant Andia – nouvelle adresse Moma in Marseille - ouvre sa bonne humeur contagieuse et sa jungle tropicale. Un restaurant du jour et du soir au décor signé du couturier et décorateur Alexis Mabilie, déclaré meilleur endroit pour célébrer et déguster la cuisine sud-américaine, et depuis quelques mois, pour enchaîner à la fête au sein de Bonbonne, le cool party-club in town.

Marseille and its lush climate. At the foot of La Major cathedral, Andia restaurant - Moma's new Marseille location - opens its doors, inviting you to enjoy its contagious mood and its tropical jungle. A restaurant open all day long, decorated by fashion designer and decorator Alexis Mabilie. It's the perfect place to celebrate and sample South American cuisine. And, over the last few months, guests have enjoyed being able to easily join in on the fun at Bonbonne, the neighbouring coolest club in town.



Une jungle aux Voûtes de la Major

Au pied de La Major, chef d'œuvre du style romano-byzantin et symbole de l'identité pluriculturelle de Marseille ? Andia, une jungle pour partir loin. Un voyage au long cours, au cœur d'une forêt aussi exotique que fantastique. Le couturier-designer Alexis Mabilille envoûte le quartier en créant le décor d'une jungle extraordinaire, où lianes, palmiers immenses, animaux et plantes tropicales envahissent la pierre et l'urbain. « Une jungle en état de fête absolue » décrit Alexis Mabilille, « au décor unique, entièrement dessiné et fabriqué sur-mesure, où jaillit au milieu de palmiers et feuilles de bananiers, une faune de perroquets, crocodiles, libellules, serpents et papillons. Une immersion en pleine nature où l'atmosphère se fait plus intime au fil de la journée, tamisée et sauvage en soirée. »

« Une jungle en état de fête absolue, au décor unique, entièrement dessiné et fabriqué sur-mesure. »

“A jungle ready to party around the clock with a unique décor, entirely designed and made-to-measure.” Alexis Mabilille

A jungle under the Voûtes de la Major

At the foot of La Major, a masterpiece of Romanesque-Byzantine style and a symbol of Marseille's multicultural identity: Andia, a jungle that will take you far and wide. A long-haul journey into the heart of a forest as exotic as it is fantastic. Fashion designer Alexis Mabilille has cast a spell over the district by creating an extraordinary jungle setting, where vines, huge palm trees, animals and tropical plants take over the stone and urban landscape. “A jungle ready to party around the clock” says Alexis Mabilille, “with a unique décor, entirely designed and made-to-measure, where a host of parrots, crocodiles, dragonflies, snakes and butterflies emerge from the palm trees and banana leaves. An immersion in the heart of the wilderness, with an atmosphere that grows more intimate as the day goes by, and wilder by night”.

Déco Exotique

Sous perfusion végétale, le restaurant Andia pose ses multiples espaces aux inspirations Mexique, Méditerranée et Caraïbes avec, sur la mosaïque et les terres cuites, des banquettes couvertes de motifs aztèques colorés et éclatants, des tables sculptées dans le bois, des chaises enrobées d'osier. Cachés dans les fougères, surgissant des palmiers, les animaux de la jungle, fabriqués en tôle recyclée, révèlent le savoir-faire d'artisans africains de talent. Imaginé comme un bar d'hôtel, le *Bar Andia* ouvre un espace plus intime. Sur la moquette aux serpents, un grand comptoir de marbre où s'imaginent les meilleurs cocktails s'incruste de fabuleux palmiers-colonnes. Une touche Art déco façon Californie, aux accents de Palm Springs et d'années 80, un trait festif, joyeux, théâtral et au kitsch assumé. Extension de sa jungle tropicale, Andia ouvre sa terrasse. Au pied de la Major, avec vue sur le port et la valse des paquebots, ce jardin méditerranéen s'offre un cadre aux couleurs terre cuite et vert olive, aux tables nappées de blanc, et illuminé de dizaines de lanternes en soirée.

Exotic Decor

Andia restaurant is infused with greenery and features a range of areas inspired by Mexico, the Mediterranean and the Caribbean. Mosaics and terracotta tiles, benches covered in brightly coloured Aztec motifs, wood-carved tables and wicker-wrapped chairs. Hidden in the ferns, emerging from the palm trees: jungle animals made from recycled metal reveal the amazing skills of talented African craftsmen. Conceived as a hotel bar, *Andia Bar* allows for a more intimate space. On the snakeprint carpet, a large marble counter where the finest cocktails are served between fabulous palm tree columns. A touch of California Art Deco, with nods to Palm Springs and the 80s, a festive, joyful, theatrical touch of bold kitsch. As a further extension of its tropical jungle, Andia invites you onto its terrace. At the foot of La Major, overlooking the port and the passing liners, this Mediterranean garden is decked out in terracotta and olive green, with white tablecloths illuminated by dozens of lanterns in the evening.

En cuisine – Partage & Voyage

Dans la jungle, Andia invite les saveurs sud-américaines à Marseille. Une cuisine inspirée des sommets andins, de la jungle amazonienne à la côte caribéenne du Mexique. En dénominateur commun: des recettes généreuses et une culture du partage unique. Aux ingrédients typiques - leche de tigre, amarillo, chimichurri... - importés d'Amérique du Sud,

Andia collabore auprès des meilleurs artisans locaux et sélectionne les poissons et légumes des meilleurs producteurs et références de la région. À la carte, la série d'aperitifs fait goûter aux *beef tacos* avec tortillas de maïs snackés, pimentés d'aji panca, le piment sacré du Pérou. Incontournable, le « *guacamole de la casa* » comme la « *pizetta Andia* », galette croquante au saumon émincé et à la truffe d'été. Dans la tradition péruvienne, une sélection de ceviches et de tiraditos au bon goût de la mer et de leche de tigre. Au sucré, l'icône de la maison ? La crème glacée coco, servie dans sa noix, et accompagnée de noix de pécan caramélisées. Precioso.

In the kitchen — Travels and sharing

In the jungle, Andia brings South American flavours to Marseille. A cuisine that draws its inspiration from the peaks of the Andes, from the Amazon jungle to the Caribbean coast of Mexico. The one thing they all have in common: generous recipes and a unique culture of sharing dishes. In addition to the typical ingredients - leche de tigre, amarillo, chimichurri... - imported from South America, Andia works with the best local craftsmen and selects fish and vegetables from the region's best producers and suppliers. On the menu, a series of aperitivos including beef tacos with snacked corn tortillas, spiced up with "aji panca", the sacred Peruvian chilli. The "guacamole de la casa" is a must, as is the "pizetta Andia", a crunchy tortilla with hand sliced salmon and summer truffles. In the Peruvian tradition, a selection of ceviches and tiraditos with a taste of the sea dressed with leche de tigre. On the sweet side, our iconic dish: Coconut ice cream, served in its own shell with caramelised pecans. Precioso.

By Night – Bonbonne

Sous la dynamique de Sébastien Ziani, l'homme derrière le succès des soirées Bonbonne, le restaurant Andia propose de prolonger les dîners chez son voisin de palier aux Voûtes de la Major: la même terrasse, les mêmes cool vibes et la même envie de vivre un Marseille festif en musique et happenings de qualité. Car Bonbonne, c'est un peu ça – du vieux Port aux plages du Prado: la promesse de soirées où shows artistiques côtoient une scène DJ pour offrir une expérience de fête unique dans le sud français. Premier printemps en vue !



By Night – Bonbonne

Under the direction of the amazing Sébastien Ziani, the man behind Bonbonne's success, Andia is offering to extend your evening with its next-door neighbour: the same terrace, the same cool Marseille vibes full of music and exciting events. Because that's what Bonbonne is all about - from the Old Port to the Prado beaches: artistic performances meet DJ sets to create a party experience unlike any other in the south of France. Spring vibes are just around the corner! ■

Andia Marseille

Voûtes de la Major
2 bd Jacques Saade
13002 Marseille
www.andia-restaurant.com

casa amor

Sur la plage de Pampelonne, l'été vibre au rythme de Casa Amor. Rejoignez-nous pour des journées festives et ensoleillées ainsi que des mets exquis signés Zouhair Bouhlal. #toocoolforshoes



+33 (0)4 22 47 10 40
contact@casaamor.fr



STEFANO FOREVER
Chemin de Matarane
83350 Ramatuelle



www.casaamor.com
f @casa_amor_

DESTINATIONS



@ casa amor saint-tropez

Credit Photo : © Thibaud Georges



Le Megève de Marc Veyrat

Entretien avec le chef couronné
Interview with the chefcrowned

« Pas loin, mais pas d'ici », c'est que Marc Veyrat a bien grandi à un « col » de Megève – celui des Aravis (alt. 1 487m.) – dans sa montagne manigodine. C'est pourtant ici, au prestigieux Mont d'Arbois, qu'en 2001, le chef se voit couronné des 3 étoiles Michelin à La Ferme de Mon Père et affublé d'un magnifique 20/20 au Gault et Millau dans la foulée : le voilà mégevan devant l'éternité. Quelques années plus tard – et toujours rehaussé de son iconique chapeau – le chef a choisi de prendre de la hauteur à la Côte 2000 dans le décor authentique et joyeux du Rural Megève. À son image.

Entretien avec le chef !

“Not here, but very close”, Marc Veyrat grew up in another one of Megève’s mountain passes - the Aravis pass (alt. 1,487m.) - in the village of Manigod. Yet, it was here on the Mont D’Arbois that he received 3 Michelin stars as well as a 20/20 score from the Gault et Millau guide in his restaurant La Ferme de Mon Père : Forever a Megève icon.

Some years later - and still wearing his iconic hat - the chef has decided to return to the slopes of La Côte 2000, in the authentic and cheerful setting of Rural Megève. True to his image. In his own words...

Interview with the chef!

« Revenir à Megève » : un cheminement naturel ou le fruit du hasard ?

M.V. Mais je n'ai jamais vraiment quitté Megève. C'est mon deuxième village de cœur après Manigod, qui reste mon pays de naissance et celui de ma famille. J'ai vécu une histoire extraordinaire à Megève : c'est ici où j'ai obtenu mes plus belles consécration gastronomiques au sein de mon établissement La Ferme de mon Père. J'habite à Megève depuis plus de deux ans et travaille chaque jour à y bâtir un nouveau lieu inédit, empreint à la fois de modernité et de l'histoire de nos montagnes.

“Back in Megève” : was this something that came about naturally or by pure chance?

M.V. But I never really left Megève. It's my second home after Manigod, which is still where I was born and where my family lives. Megève has been an extraordinary place for me: it was here that I achieved my greatest gastronomic successes at La Ferme de mon Père. I've been living in Megève for over two years now, and every day I work to build an innovative and unique venue, one that is both modern and steeped in the history of our mountains.



1



2



3

Quelle ambiance avez-vous souhaité transmettre au Rural Megève ?

M.V. Déjà celle d'une amitié avec le groupe Moma, et qui adéjà vu naître le Rural Paris. Je connaissais déjà le lieu de la Côte 2000, tenu à l'époque par des personnages incroyables ; il fallait absolument conserver cette atmosphère d'auberge de montagne en y ajoutant une pointe de modernité et de convivialité. En accord avec Benjamin Patou, nous sommes passés d'une auberge à une « chic auberge ». Sans chichis, juste une sincérité et un patrimoine chers à mon cœur.

What atmosphere do you want to convey at Rural Megève?

M.V. First of all, I wanted to further celebrate my friendship with Moma group, in continuation with Rural Paris. I was very familiar with the Côte 2000, which at the time was run by some extraordinary people. We absolutely had to preserve its mountain lodge atmosphere while adding a touch of modernity and friendliness. In collaboration with Benjamin Patou, we went from a lodge to a "chic lodge". No fuss, just sincerity and a heritage that is dear to my heart.

Au décor, il y a aussi du Marc Veyrat ?

M.V. À 100%, j'ai même ramené les armoires, brouettes et le foin de ma colline manigodine ! Et cela a été une immense joie de travailler avec ces formidables artisans, sans qui rien n'aurait été possible. À commencer par Clément, mon ami menuisier, mais aussi Bernard, Frédéric, Lionel... tous les corps de métier qui ont rendu l'aventure possible.

Sans oublier, le formidable chantier de réinsertion « Bazar Sans Frontières », installé non loin d'ici à Annecy, et chez qui nous avons déniché des formidables assiettes et bibelots de seconde main, fidèle à l'esprit d'un grenier savoyard.

Is Marc Veyrat also involved with the decoration?

M.V. 100%, I even brought the cupboards, wheelbarrows and hay from the Manigodine hills! And it's been a joy to work with so many wonderful craftsmen, without whom none of this would have been possible. Starting with Clément, my carpenter and friend, as well as Bernard, Frédéric, Lionel... all the skilled artisans who made this adventure come true. And let's not forget the wonderful "Bazar Sans Frontières" reintegration project, in nearby Annecy, where we found some fantastic second-hand plates and trinkets in the spirit of a Savoyard attic.

Ce qu'on trouve, selon vous, à Megève et nulle part ailleurs ?

M.V. Megève est un joyau de l'art populaire savoyard avec ses si beaux bâtiments, ses églises, ses chapelles, ses fermes et ses chalets. C'est avant tout une belle histoire de famille : d'amis, de paysans, d'artisans et de bâtisseurs qui ont réussi au fil des années à maintenir et sublimer un art de vivre exceptionnel dans un environnement de rêve.

What might we find only here, in Megève?

M.V. Megève is a treasure of Savoyard traditional art, with its beautiful buildings, churches, chapels, farms and chalets. Above all, it's a wonderful family story: friends, farmers, craftsmen and builders who have succeeded over the years in maintaining and sublimating an exceptional art of living in a dream environment.

Ce qu'on trouve à Manigod, votre fief savoyard, et nulle part ailleurs ?

M.V. Un « esprit famille » qui perpétue les traditions séculaires et ancestrales des Anciens.

What might we find only in Manigod, your Savoyard heartland?

M.V. A "family spirit" that perpetuates the age-old traditions of our elders.

À Megève, une boutique ou un artisan coup de cœur ?

M.V. Toutes ! J'aime l'idée que les élégantes boutiques côtoient les artisans : cette harmonie fonctionne pour le plus grand bonheur des touristes et des gens du pays.

Do you have a favourite shop or craftsman in Megève?

M.V. All of them! I love the fact that elegant boutiques call upon our amazing craftsmen: this harmony works to the delight of tourists and locals alike.

Une saveur, ou un plat, qui vous vient en tête quand vous pensez à Megève ?

M.V. Le Mont-Blanc.

What flavour or dish comes to mind when you think of Megève?

M.V. Mont Blanc custard.

Votre sortie préférée au village ?

M.V. Le marché de Megève, chaque vendredi. Il est formidable ; ce sont des vrais producteurs et artisans qui subliment les produits du terroir avec cœur. J'y retrouve tant d'amis, et quel bonheur de se boire le café à la boulangerie à 6h30 !



Rural Megève

3461 route de la Cote 2000
74210 Megève
www.rural-megeve.com

Your favourite village outing?

M.V. The Megève market, every Friday. It's fantastic; it's full of authentic producers and artisans who make the most of local produce with their heart and soul. I always stumble into friends there, and an early morning cup of coffee at the boulangerie is a must!

« J'ai voulu au RURAL proposer une table nourrie par le terroir, sincère, généreuse et qui « pétille » de gourmandise. » M.V.
“At RURAL, I wanted to create an experience deeply inspired by the local terroir produce, with sincerity, generosity and that is overwhelmingly delicious.” M.V.

À l'heure de la balade, vous aimez vous promener...

M.V. À la Côte 2000 évidemment ! Quel plaisir de se balader dans le Hameau du Maz... Tout ce que j'aime.

When the time comes for a relaxing stroll...

M.V. Côte 2000, of course! What a pleasure to walk around the Hameau du Maz... My happy place.

Une saison coup de cœur ?

M.V. Toutes sans exception. J'aime l'effervescence touristique des vacances scolaires d'hiver et d'été, mais aussi les premiers crocus du printemps et la beauté des paysages à l'automne. Cette arrière-saison qui permet de vivre pleinement la douceur de vivre du village.

Your favourite season?

M.V. Every single one of them. I love the hustle and bustle of the winter and summer school holidays, but also when the first crocuses bloom in spring and the beauty of the countryside in autumn. The late season truly allows you to fully enjoy the gentle village lifestyle.

Ce qui a changé le plus à Megève ces dix dernières années...

M.V. L'arrivée de groupes de restaurants comme Moma (rires).

What has changed most in Megève over the last ten years...

M.V. The arrival of restaurant groups like Moma (laughs). ■



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



Famille Rothschild

*Et la Baronne créa Megève
Thus, the Baroness created Megève*

Si le vieux village de Megève est inscrit au palmarès des villégiatures huppées de la vieille Europe, son Mont d'Arbois, peut-être plus discret, l'est tout autant. Colline iconique, créée et consacrée par la famille Rothschild à laquelle elle est entièrement associée, le Mont d'Arbois est aujourd'hui encore un mythe vivant et le témoin de l'attachement des Mégevans à l'égard de la famille qui a vu naître la station.

The old village of Megève may be one of Europe's most exclusive resorts, but the perhaps more discreet Mont d'Arbois is every bit as impressive. An iconic slope, founded and established by the Rothschild family, with whom it is so closely associated.

Today, Mont d'Arbois is still a cherished landmark and a testament to the strong bond between the people of Megève and the family that gave birth to the resort.



Début du 20ème siècle

1916 – La Première Guerre Mondiale sévit encore sur le front, Paris tout juste bombardé, les esprits ont besoin de rêver, d'autant plus quand les rêves sont patriotes. Noémie de Rothschild a alors pour ambition de créer « la première station de sports d'hiver en France ». Et mandate pour cela son moniteur de ski avec quelques impératifs limpides : ensoleillement, pentes douces et accessibilité. Ce sera le site actuel de Megève, plus précisément du plateau du Mont d'Arbois, qui s'enorgueillit rapidement d'un hôtel (1920) et d'une société dédiée : la Société Française des Hôtels de Montagne. L'inauguration de la station réunit le gotha, l'intelligentsia, la grande bourgeoisie industrielle et les têtes couronnées. On y slalome, on y rit, on y danse et on y dort. Depuis le Mont d'Arbois, la légende de Megève est née.

In the early 20th Century

1916 - The First World War is still raging on the front, the first bombs are dropped on Paris, and people's minds need to be filled with dreams, to escape the dread of war. Noémie de Rothschild's ambition was to create «the first winter sports resort in France». To achieve this, she commissioned her ski instructor with a few clear requirements: sunshine, gentle slopes and accessibility.

This would be the site of the present-day Megève, more specifically the Mont d'Arbois plateau, which soon boasted a hotel (1920) and a dedicated company: the Société Française des Hôtels de Montagne. The inauguration of the resort brought together the gotha, the intelligentsia, the industrial bourgeoisie as well as royalty. It was a place where people slalomed, laughed, danced and rested. From atop the Mont d'Arbois, the legend of Megève was born.

Style mégevan

Encore très présent dans la « station-village », l'idée de conserver le caractère du patrimoine fermier savoyard est très manifeste dès le début de la station, les Rothschild y sont très sensibles. Les techniques modernes de l'époque se font au service de l'esprit chalet, à contrario de nombre de développements ultérieurs en montagne. Noémie de Rothschild s'accompagne d'artisans et d'architectes concernés par le souci de l'authenticité, inscrivant par-là la recette du pittoresque paysage mégevan.

Megevan style

The idea of preserving the Savoyard farming heritage was very much a part of the "village resort" from the outset, and the Rothschilds were very attentive to this. The chalet spirit was served by the modern techniques of the time, unlike many later developments in the mountains. Noémie de Rothschild enlisted the help of craftsmen and architects who were concerned with authenticity, and in so doing, she created a recipe for the picturesque Megevan landscape.

Edmond de Rothschild à la fête

Edmond de Rothschild, fils de la baronne Noémie, fait ses premiers pas sur la colline, ses premiers virages sur les pistes puis enchaîne le pas de danse... Il fera de la station un lieu de fête où les clients sont perçus – et accueillis – en amis. Le cinéma – dont les célèbres « *Liaisons Dangereuses* » de Roger Vadim – met alors à l'honneur Megève sur les écrans : l'occasion pour les célébrités de goûter aux joies des Alpes. Audrey Hepburn charrie Cary Grant dans la piscine du Mont d'Arbois, Jeanne Moreau tourne avec Gérard Philippe... Et d'attirer les artistes de l'époque : Charles Aznavour, Jean Cocteau... Jacques Revaux y compose en 1967 « *For me* » devenu « *Comme d'habitude* », qui deviendra le célèbre « *My way* » de Franck Sinatra. En 1964, ce sera l'un des plus beaux golfs alpins qu'Edmond fera jaillir pour occuper les beaux jours d'été. Se conforte la légende du Mont d'Arbois.

Edmond de Rothschild at the party

*Edmond de Rothschild, the son of Baroness Noémie, took his first steps on the mountainside, his first swerves on the slopes and made his first moves on the dance floor... He turned the resort into a venue for festivities, where guests were regarded - and welcomed - as friends. The movies - notably Roger Vadim's famous *Liaisons Dangereuses* - put Megève in the spotlight, giving celebrities the chance to get a taste of the Alps.*

Audrey Hepburn charmed Cary Grant into the Mont d'Arbois swimming pool, Jeanne Moreau acted alongside Gérard Philippe... The resort also attracted many artists from that era: Charles Aznavour, Jean Cocteau... It was here that Jacques Revaux composed "For me" in 1967, which became « Comme d'habitude », and later Franck Sinatra's famous "My way". In 1964, Edmond built one of the finest golf courses in the Alps, for the summer season. The Mont d'Arbois legend was established.

Revival Mégevan

Un demi-siècle plus tard, la magie est là. Et plus encore depuis que Megève renoue avec la fête. Certains déplorent, d'autres se réjouissent de la venue des tendances plus citadines en centre-ville. Les restaurants poussent les décibels sous les vieilles charpentes, le thé de l'après-ski cède à la musique live, les enseignes huppées de plus bel et le cœur du village ne désemplit... Megève se vit intensément chic, authentique et cosmopolite. Les pensionnaires du Mont d'Arbois et des collines alentours ne s'y détrompent pas : depuis Genève ou Paris « au week-end » mais aussi d'Amérique Latine ou du Moyen-Orient, Megève et son célèbre Mont d'Arbois offre, plus que jamais, ce merveilleux combiné de sapins, de glamour et de vieilles pierres au grand air. Car cette ouverture d'esprit, nourri d'authenticité et de fantaisie, ne serait-elle pas la plus belle promesse de la dynastie qui l'a fait naître ?

The Megevan Revival

Half a century later, the magic is still there. And even more so now that partying is back on the menu in Megève. Some deplore it, while others rejoice at the arrival of more urban trends in the town centre. Restaurants are cranking up the volume under the old timber roofs, après-ski tea is being replaced by live music, chic boutiques are springing up and the heart of the village is bustling with activity... Megève is intensely chic, authentic and cosmopolitan. Visitors staying on the Mont d'Arbois and on the surrounding hills come from all over to enjoy their wonders : from Geneva or Paris on weekends, but also from Latin America or the Middle East. Megève and its famous Mont d'Arbois offer a marvellous combination of fir trees, glamour and old stones in the great outdoors. After all, isn't this open-mindedness, full of authenticity and fantasy, the greatest promise the dynasty that gave birth to Megève has to offer?

**Dernier né – Le Four Seasons Megève**

Passionné d'art et d'artisanat, en digne héritière de la mémoire familiale, Ariane de Rothschild s'est fortement impliquée dans la création d'un nouveau « *Palace des Neiges* » en hébergement complémentaire du mythique Chalet du Mont d'Arbois : l'hôtel du Four Seasons Megève, inauguré à l'hiver 2017, adresse que l'on découvre au détour du pittoresque hameau du Planellet. Le Four Seasons comme gage d'excellence dans les opérations mais l'âme « *Rothschild* » reste au cœur de la maison. Spa dernier cri, cave à vin, « *ski safari* », golf aux beaux jours et gastronomie raffinée sont au programme de séjours luxueux, authentiques et personnalisés.

New Born — Four Seasons Megève

With her passion for arts and crafts, Ariane de Rothschild, as a worthy heir to the family tradition, has been heavily involved in the creation of a new « Snow Palace » to complement the legendary Chalet du Mont d'Arbois: the Four Seasons Megève hotel, inaugurated in winter 2017, an address to be discovered around the bend in the picturesque hamlet of Le Planellet. The Four Seasons is a guarantee of excellence in hotel operations, but the Rothschild soul remains at the heart of the hotel. A state-of-the-art spa, a wine cellar, a ski safari, golf in summer and refined gastronomy are all on the agenda for luxurious, authentic and personalised stays. ■

Où dormir ? *Where to stay ?***Domaine du Mont d'Arbois**

Four Seasons Hotels & Edmond de Rothschild Heritage.
Les Chalets du Mont d'Arbois –
A Four Seasons Hotel – La Ferme du Golf
Route Edmond de Rothschild
74120 Megève
www.fourseasons.com
www.montdarbois.edmondderotschildheritage.com

Où déjeuner ? *Where to eat ?***RURAL Megève by Marc Veyrat**

Sur les pistes de la Côte 2000
On the slopes, on the Côte 2000
www.rural-megeve.com



Fouquet's New York

Un Parisien Dans la Ville *A little Parisian in the Big Apple*

« So Charming French » doublé d'un « Je ne Sais Quoi de Paris » quand les New-Yorkais évoquent l'un des petits derniers de l'hôtellerie in the city : bienvenue au Barrière Fouquet's New York installé au cœur du vibrant quartier de Tribeca. La vie trépidante de New York est vos pieds tandis que l'adresse se veut un havre de paix. Fouquet's in the City !

“French charm at its best” and that “Je ne Sais Quoi de Paris” is what New Yorkers are saying about the newest hotel in town : welcome to Barrière Fouquet's New York in the heart of Tribeca's vibrant neighbourhood. Join in on New York's hustle and bustle or just relax and unwind in this haven of peace. Fouquet's in the Big Apple!

Home With Style

L'architecture industrielle du vaste bâtiment abritant l'hôtel, typique du style « tribecan », puis l'élégant hall d'entrée donne le ton new-yorkais dès votre arrivée. Les architectes ont ensuite choisi le style Art-Déco pour faire le lien entre l'héritage brut de l'édifice et le classicisme parisien : exercice ambitieux, totalement réussi ! Lavande, les verts tantôt « sauge » ou « amande »... Les tons y sont sereins, comme une douce balade dans l'arrière-pays au cœur d'un New-York pressé : on adore.

Les traits d'union entre la France et New-York se révèlent aux regards attentifs à l'image de la ravissante Toile de Jouy 'tailor made' où l'on retrouve en motifs les élégantes passantes de Tribeca, sacs Birkin à l'appui... Du hall aux salons, de nombreuses œuvres d'art évoquent la demeure d'un collectionneur esthète. En très peu de temps, le Fouquet's a déjà tout d'une belle maison.

Home With Style

From the moment you arrive, the hotel's industrial 'Tribeca' look, followed by its elegant lobby, set the tone for an authentic New York experience. In order to bridge the gap between the building's heritage and Parisian classicism, the designers opted for Art-Deco tones: an ambitious exercise, which they pulled off beautifully! Lavender, sage and almond greens... The tones are serene, like a gentle stroll through the countryside in the heart of a bustling city: we simply adore it. The delightful 'tailor made' Toile de Jouy subtly and elegantly links France and New York with its stylish motifs of Tribecan women strolling along with Birkin bags. A host of artwork displayed from the lobby to the lounges makes you feel like you are in an illustrious collector's home. In a matter of weeks, Fouquet's has become a truly stunning venue.

Un hôtel-destination

Une salle de cinéma (qu'on appelle ici Cannes en clin d'œil à l'assise Barrière pendant le célèbre Festival), un spa Diane Barrière pensé pour déconnecter, une brasserie « française » signée Pierre Gagnaire, des fauteuils capitonnés pour bouquiner et un « Par Ici » café exclusivement végétarien : le Fouquet's New York est de ces hôtels en ville où l'on choisit de sortir comme de se poser. Hammam, sauna, bassin paysagé et salles de sport dernier cri complètent l'approche holistique du spa, accompagné par la très trendy marque de fitness DOGPOND de New York et Los Angeles. Mention spéciale pour le french happenings au fil de saisons qui viennent rythmer la vie de la maison ; Fête du 14 juillet, récolte des vendanges ou remise des César... Suivez l'agenda, frenchy mais pas seulement, de la maison !

A hotel-destination

The Fouquet's New York features a cinema (Named Cannes, as a nod to the Barrière's relationship with the famous Festival), a Diane Barrière spa designed for unwinding, a "French" brasserie conceived by Pierre Gagnaire, cosy armchairs to read in and an entirely vegetarian "Par Ici" café. The Fouquet's New York is one of those hotels in the middle of the city where you can equally enjoy a night on the town or a relaxing evening inside. Its hammam, sauna, landscaped pool and state-of-the-art gyms complete the spa's all inclusive offer, in collaboration with DOGPOND, the trendiest fitness brand operating in New York and Los Angeles. Special mention for the hotel's French seasonal happenings : Bastille Day, grape harvests or the César Awards... Enjoy the seasons with a French touch!



Rooftop in Town

All new et haut-perché : Le Vaux ! À ne pas confondre avec la sémantique bovine d'un steak-house en ville mais bien en hommage direct aux jardins de Vaux-le-Vicomte et de Versailles, et autour d'une cuisine contemporaine et ensoleillée comme le soleil qui irradie les cœurs et les assiettes. Au 8ème étage du Fouquet's Barrière, les heureux pensionnaires de l'hôtel comme les New-Yorkais bien renseignés se réservent déjeuners ou dîners dès les beaux-jours new-yorkais. Chic parisien, summer bites et décor néo-industriel from Tribeca : Fouquet's is definitely (in) the (new) place.

Rooftop in Town

Brand new and up high in the sky: Le Vaux! Not to be mistaken with the famous steakhouse in town, but rather a direct homage to the gardens of Vaux-le-Vicomte and Versailles. Contemporary sun-kissed cuisine as bright as the sun that fills our hearts and plates. On the 8th floor of Fouquet's Barrière, hotel guests and New Yorkers alike can book lunch or dinner whenever the weather permits. Parisian chic, summer bites and a Tribecan neo-industrial setting: Fouquet's is unquestionably the place to be. ■

Hôtel Barrière Fouquet's New York

97 chambres & suites.
97 rooms & suites.
56 Greenwich Street, New York,
NY 10013, United States
www.hotelsbarriere.com

CHRONIQUES



@ café lapérouse paris

Crédit Photo : © Dimitri Saint Ambroise

Beautiful people & Moma & Group

Moma fait sa rentrée

La soirée du Moma Group a réuni ses habitués au café Lapérouse de la place de la Concorde, à Paris, pour partager souvenirs de vacances et projets à venir. Patrick Bruel, Muriel Robin ou encore Franck Dubosc étaient de la partie.



1.Walter Butler Kad Merad, Julia Vignali, Benjamin Patou 2.Ruben Alvez & Pauline Lefevre 3.Franck Dubosc 4.Alain Terzian & Rossy de Palma 5.Laurent Gerra & Patrick Timsit

Le Manko fête ses 8 ans !

Depuis son ouverture, le restaurant bar festif Manko s'est imposé comme l'adresse où l'on célèbre le meilleur du Pérou et du glamour parisien. QG des stars de la mode, destination phare des célébrités internationales (Leonardo DiCaprio, Usher, ou Jared Leto, y étant encore présents lors de la dernière Fashion Week) l'écrin de l'avenue Montaigne avait à cœur de fêter sa success story.



1.Frédérique Bel 2.Garou, Benjamin Patou & Nagui 3.François-Xavier Demaison 4.Ycare



Opening Lafayette's Paris

À l'occasion de l'inauguration de Lafayette's, nouvelle table parisienne dans la constellation Moma Group, la planète People s'est réunie autour de l'étoile montante de la gastronomie, Mory Sacko.

1.Stéphane Bak et Eric Judor 2.Benjamin Patou et Natalia Vodianoa 3.Pierre Hardy, Alexandra Golovanoff et Christopher Turnier 4.Laurène Barbut & Alain Kraemer 5.Mory Sacko 6.Pauline Lefevre



Moma fête ses 10 ans !

Leader français indépendant de l'hospitalité et de la restauration premium festive fondé par Benjamin Patou, Moma Group a fêté son dixième anniversaire.

1.Patrick Bruel 2.Nicolas Sarkozy, Emilie Patou & Benjamin Patou 3.Laurent Gerra & Christophe Lambert 4.Ophélie Meunier 5.Christian Estrosi & son épouse 6.Michel Cymes, Laurence Ferrari & Louis Bertignac



Lafter show Victoria Beckham

Victoria Beckham avait choisi Café Lapérouse pour célébrer son défilé printemps-été 2024, mais aussi le lancement de son tout premier parfum.

1. Victoria Beckham, Edward Enniful, Guram Gvasalia & Kim Kardashian 2.Cruz Beckham, Brooklyn Beckham, Nicola Peltz Beckham & Harper Beckham 3.Eva Longoria & Victoria Beckham 4.Laurène Barbut, Gregory Lentz, Victoria Beckham & David Beckham

Dry Ball Lafayette's x French Bloom

C'est la nouvelle coqueluche d'un Paris chic et gastronome: Lafayette's. Hier soir, épousant la tendance d'une sobriété festive, le fabuleux Dry Ball marquait le lancement de la boisson French Bloom dans cette nouvelle adresse signée du Moma Group de Benjamin Patou. French Bloom est un vin français sans alcool, naturel, pétillant et savoureux qui permet de profiter sans limite des plaisirs de boire entre amis. Autour des co-fondatrices de French Bloom, Maggie F. Taittinger et Constance Jablonski, nous avons notamment aperçu Guillaume Houzé, Willy Cartier, Juan Arbalaez, Prisca Courtin, Louise Parent et d'autres personnalités.



1.Guillaume Houzé & Maggie Taittinger 2.Constance Jablonski 3. Prisca Courtin, Jenna Courtin, Victoria de la Béraudière & Laurène Barbut 4.Constance Jablonski, Benjamin Patou & Maggie Taittinger

Les Tendances de la Maison

Sobre, élégante, intemporelle : notre sélection de nouveautés devenues des basics et un mode de vie. Pièces emblématiques, coupes parfaites, médecines alternatives et cosmétiques...
Un pêle-mêle des choses dont je ne peux plus me passer.

par Laurène Barbut, Directrice communication Moma

MY FLOWER PLAN

Le pouvoir immense des fleurs thérapeutiques. Les élixirs My Flower Plan associent la puissance des fleurs thérapeutiques du Bush Australien à des eaux florales bio ciblées pour offrir des synergies puissantes.
Objectif : atteindre et maintenir un équilibre émotionnel optimal, même face aux obstacles du quotidien au féminin.

Ici un trio de 3 cocktails, à toujours avoir dans son sac, concocté par une nutritionniste My Body Plan by Bethsabée et une spécialiste des fleurs de bachs (et autres talents dont tarologie, astrologie, Psych-K...) Joy Pinto. Booster pour démarrer et tenir un projet (régime, dry, entreprise, nouveau job, projet perso), SOS en cas de panique et Cycle apaisé pour les syndromes mensuels.
@myflowerplan_



LUZ COLLECTION

Yoga, Pilate, Danse, Lagree, Jogging, les tenues Luz ont une coupe haute et super galbante qui nous rendent très très confiantes.
Nouvelle collab avec Aubade et un leggings en toute transparence sur les cotés que l'on porterait même avec des boots et un gros pull pour sortir !
@luzcollection @aubade paris

FRENCH BLOOM

Une vraie rencontre avec deux femmes formidables Constance Jablonski et Maggie Taittinger qui ont créé cette magnifique marque de champagne sans alcool et quasiment sans sucre !
Dans des métiers où l'on sort beaucoup, c'est l'alternative parfaite pour passer une bonne soirée et se réveiller frais le lendemain, rosé ou blanc les deux cuvées sont délicieuses, le petit twist un mimosa french bloom pour accompagner le brunch.
@french.bloom



LE BODY NOIR ET LA CHEMISE BLANCHE

Les 2 valeurs sûres à avoir dans son placard. Avec l'un comme l'autre un jean tout simple des grosses boucles d'oreille comme les Lova que j'adore et le tour est joué !
Les coupes parfaites : le body Courrèges / La chemise Bourrienne (pour la voir bien portée, direction le restaurant Lafayette's où les équipes en salle l'arborent avec élégance !)
@bourienneparisx
@courreges
@lovabyvl



FENDI

Pour moi l'icône de l'intemporalité et les transitions saisonnières en petit croco ou vernis à la main ou en bandoulière et un nom espiègle qui fait tout son charme.
@fendi

LA TABLE DE MAMIE

Je ne sais pas chiner aux puces ou dans des brocantes mais j'adore les tables mixées à la perfection, l'art de recevoir à la française. Grâce à La Table de Mami, j'ai des inspirations toutes prêtes et des services trouvés un peu partout en France et dans le monde qui me permettent des mélanges que je n'aurais jamais osés. Le petit plus, il y a une option location.
@latabledemamie



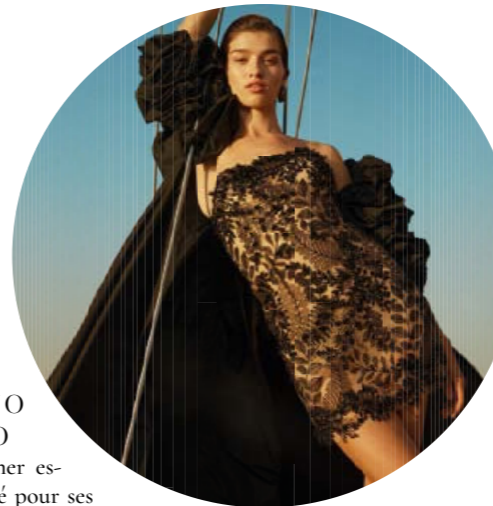
RABANNE

C'est vraiment mon coup de cœur de l'année. Tant la mode que la beauté.
Côté mode, cette jupe dorée qui existe également en robe manches courtes, bretelles et en une multitude de couleurs. J'adore les coupes qui taillent parfaitement et sont seillantes sur tous types de morphologies avec un rapport qualité-prix parfait.
Côté make-up, le mascara fait des cils à n'en plus finir et les textures irisées des fards à paupière illuminent le regard. Combo parfait !
@rabanne



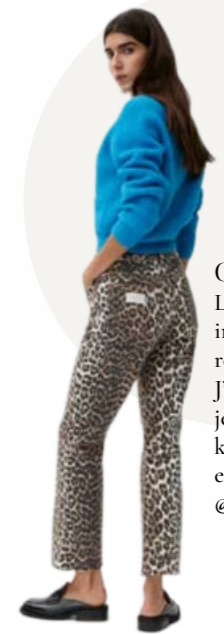
MARIANO MORENO

est un designer espagnol réputé pour ses robes de mariées et haute couture, il a également des collections de prêt-à-porter et de belles robes de soirée. Cette petite robe bustier m'amuse car on peut la porter en robe du soir, ou la détourner pour la porter sur un maillot et même la rentrer dans un pantalon large comme pour la rendre bustier.
Une mode avec laquelle on traverse les saisons et on s'amuse !
@mariano_moreo



MARLI

Arrivée en France il y a à peine un an cette marque new yorkaise de joaillerie m'a séduite immédiatement. Des pièces fines, colorée, chic et faciles à porter comme ce bracelet.
@marli



GANNI

Le léopard est devenu un motif incontournable dans toute garde robe qui se respecte. J'aime la douceur de celui de Ganni, jean, robe, maillot, bob ou même kway il est très facile à porter jour et nuit.
@ganni



DATCHA

Grâce à cette assiette ornée d'un étonnant motif de poisson stylisé, apportez la Méditerranée et surtout notre restaurant Mimosa sur votre table ainsi qu'une touche estivale tout au long de l'année. Entièrement réalisé à la main par une petite entreprise familiale espagnole, ce plat colore mes diners.
@datcha_paris



AROMA-ZONE

Pour moi aroma-zone c'était les huiles essentielles. J'ai découvert les produits cosmétiques de la marque très récemment et ai ajouté immédiatement à ma routine le collagène marin que j'ajoute à ma boisson le matin. L'acide hyaluronique est aussi exceptionnel. Français vegan une qualité exceptionnelle pour un prix sage.
@aromazone_officiel



Au Crillon

Le Paris d'un grand concierge *The Paris of a great concierge*

Qui peut le mieux nous livrer les clefs d'une ville que ceux qui la racontent chaque jour aux visiteurs du monde entier ? A chaque parution, le Momag choisit de mettre à l'honneur l'un des concierges emblématiques des destinations en vue de notre planète. Et en profite par là pour réitérer cette relation de confiance nouée avec Les Clefs d'Or, « L'Union Internationale des Concierges d'Hôtel », unie pour le meilleur... et le meilleur ! Cette saison, direction Le Crillon où Pierre Donel officie avec passion.

Who better to show us around the capital than a man who specialises in guiding tourists from all over the world all year long. With each issue, Momag chooses to honour one of the emblematic concierges of the world's leading destinations. And we take this opportunity to reiterate the wonderful relationship we have built with Les Clefs d'Or, the "International Union of Hotel Concierges", a collaboration for better... and better! This season, we're heading for Le Crillon, where Pierre Donel officiates with passion.

Profession Concierge : une vocation ?

Pierre Donel. Je découvre l'hôtellerie lors d'un premier poste de réceptionniste à La Ferme Saint-Siméon, un magnifique Relais & Châteaux situé à Honfleur en Normandie. J'ai très vite pris goût au métier et à l'univers de l'hôtellerie. C'est là que je rencontre mon premier « Clef d'Or » : un concierge qui m'a beaucoup transmis. À l'aise, cultivé et doué d'un excellent relationnel clients, il a su me convaincre de suivre sa voie. J'ai rejoint Paris pour entamer une formation, j'y suis toujours !

The Concierge life: a calling?

Pierre Donel. My first encounter with the hotel industry was as a receptionist at La Ferme Saint-Siméon, a magnificent Relais & Châteaux hotel in Honfleur, Normandy. I quickly acquired a taste for the profession and the hotel business. It was there that I met my first "Clef d'Or": a concierge who taught me a lot. Calm and collected, learned, with excellent customer relations skills, he persuaded me to follow his path. I went to Paris to start training, and here I am to this day!

Ce que l'on vient, selon vous, trouver à Paris et nulle part ailleurs ?

P.D. Un art de vivre unique : un « je ne sais quoi » de rétro, d'impertinence et d'élégance.

What do you think you'll find in Paris and nowhere else?

P.D. A unique art of living: a "je ne sais quoi" of vintage, impertinence and elegance.

Ce que l'on vient trouver au Crillon et nulle part ailleurs ?

P.D. Une destination en tant que tel. Sa situation, place de la Concorde, est inégalable : prestigieuse et accessible à la fois. Depuis sa réouverture en 2017 après d'importants travaux, l'ambiance se veut moins guindée et les codes intelligemment « cassés ». Notre Directeur Général Vincent Billiard insiste sur l'idée d'un service aussi informel qu'impeccable ; je trouve cela très bien résumé.

What do you find at the Crillon and nowhere else?

P.D. A destination in its own right. Its location on Place de la Concorde is unrivalled: prestigious and accessible at the same time. Since its reopening in 2017 after major renovations, the atmosphere has become less stuffy and the codes have been cleverly challenged. Our Manager Vincent Billiard insists on a service that is as informal as it is immaculate; I think that sums it up very well.



Dans votre carnet d'adresses, votre lieu préféré à Paris pour prendre le pouls de la ville...

P.D. La place de la Concorde. Il s'y passe toujours quelque chose : on ne s'ennuie jamais depuis qu'elle existe ! Fête Nationale, rassemblement sportif (Coupe du Monde du Rugby, Jeux Olympiques), concerts, défilés... La place vit la ville à plein régime. Sans oublier la vue que la place offre avec la Tour Eiffel, le Dôme des Invalides, le toit du Grand Palais, l'Assemblée Nationale, l'Obélisque et le Jardin des Tuileries... Elle fascine à chaque fois.

Your favourite place in Paris to get a feel for the city...

P.D. The Place de la Concorde. There's always something going on: there's never been a dull moment here! Fête Nationale, sports events (Rugby World Cup, Olympic Games), concerts, parades... The square is alive and kicking. And don't forget the view from the square of the Eiffel Tower, the Dôme des Invalides, the roof of the Grand Palais, the Assemblée Nationale, the Obélisque and the Jardin des Tuileries... It's guaranteed to hold fascination.

Si vous ne deviez conseiller qu'une balade à Paris ?

P.D. Le Marais. C'est un quartier proche de chez moi qui offre une multitude de petites adresses : cafés, restaurants, commerces de bouche, boutiques, galeries et musées. Un quartier riche de lieux historiques.

If you had to recommend just one place to go for a walk in Paris?

P.D. Le Marais. It's a district close to where I live that offers a wealth of little addresses: cafés, restaurants, food shops, boutiques, galleries and museums. A district rich in historic sites.

À Paris, un jour préféré ?

P.D. Je dirais plutôt une saison ! J'adore l'été quand il fait très chaud, que le soleil est écrasant et que la ville vit à un tout autre rythme... Les gens sont plus calmes, même les voitures roulent différemment (*ndlr. rires*) : j'aime cette torpeur qui s'abat sur la capitale. Et puis, l'été, seuls les « vrais » Parisiens sont là !

Your favourite day of the year in Paris?

P.D. I'll say a season! I love summer when it's very hot, when the sun is blazing and the city moves at a completely different pace... People are calmer, even the cars drive differently (*editor's note: laughter*): I love the calmness that settles over the capital. And besides, in summer, only the "real" Parisians are here!

Pour un rendez-vous galant, vous conseillez...

P.D. À chacun son idéal de romantisme... Certains auront envie d'aller voir la Tour Eiffel, et, peut-être, d'y dîner. Mais pourquoi se contenter d'un seul monument, aussi unique soit-il, quand on peut tous les avoir ? Ce que l'on fait pour moi de plus romantique reste une croisière sur la Seine ; il y a aujourd'hui de très belles options en marge des clichés touristiques.

When it comes to a romantic evening, what do you suggest?

P.D. To each their own ideal of romance... Some will want to go and see the Eiffel Tower, and perhaps dine there. But why settle for just one monument, however special, when you can have them all? For me, the most romantic thing you can do is take a cruise on the Seine, and these days there are some really great options beyond the tourist clichés.

Pour un dîner festif...

P.D. Les lieux festifs ont fleuri un peu partout dans la capitale, notamment depuis la fin du confinement. C'est parfois un peu lassant et rébarbatif ; Je reste assez classique... Soit on danse, soit on dine ! Mais nous avons néanmoins de très belles propositions aujourd'hui, telles que Kapara, l'ancien Balagan, qui vient de rouvrir. Et je reste très attaché à l'esprit cabaret...

Dans cet exercice de spectacle remis au goût du jour, Le Bœuf sur Le Toit est, selon moi, ce qui se fait de mieux.

And for a fun dinner?

P.D. Party venues have sprung up all over the capital, especially since the confinement came to an end. Sometimes it's a bit wearisome and uninspiring; I'm a bit old fashioned that way... Either you dance or you dine! But we do have some very fine propositions today, like Kapara, formerly Balagan, which has just reopened. And I'm still very attached to the spirit of cabaret... When it comes to that style of evening, Le Bœuf sur Le Toit is, in my opinion, the best in the business.

Concierge « Clef d'Or » : que cela représente-t-il pour vous ?

P.D. Je suis membre des Clefs d'Or depuis 2008, et Vice-Président de la section France depuis 2016 ; J'en suis d'ailleurs à mon troisième « mandat » ! C'est un honneur de représenter nos 400 membres au quotidien. Je perçois les Clefs d'Or comme un label : un gage de qualité et de confiance pour nos fidèles clients.

Impossible de se tromper quand on arbore ses insignes au veston... et une consécration qui ne concerne que les concierges présents dans les hôtels. Nous habitons nos maisons.

What does being a "Clef d'Or" Concierge mean to you?

P.D. I've been a member of the Clefs d'Or since 2008, and Vice-Chairman of the French branch since 2016. This is my third term in office! It's an honour to represent our 400 members on a daily basis. I see the Clefs d'Or as a label: a guarantee of quality and trust for our loyal customers. It's impossible to go wrong when you wear these badges on your jacket... And it's an accolade that only applies to concierges working in hotels. We embody our establishments. ■

Hôtel de Crillon

A Rosewood Hotel
10 Place de la Concorde
75008 Paris
www.rosewoodhotels.com



Les sœurs Marang

Cinq hôtels et un enchantement *Five hotels and a dream*

Amies pour la vie, business partners et maman accomplies : Alexandra et Julie, deux parisiennes actives, nous livrent les coulisses de leurs hôtels – Hôtel Grand Powers, Grand Hôtel du Palais Royal, Hôtel Plaza Tour Eiffel, Hôtel Petit Lafayette et tout récemment Le Prince de Conti – et de leurs Paris. Avec cinq adresses à habiller, opérer et gérer au cœur du Paris historique, les deux sœurs ont réussi à s'accorder pour un duo efficace, esthète et très humain.

Friends for life, business partners and accomplished mothers: Alexandra and Julie, two dazzling Parisians, bring us backstage at their hotels - Hôtel Grand Powers, Grand Hôtel du Palais Royal, Hôtel Plaza Tour Eiffel, Hôtel Petit Lafayette and most recently Le Prince de Conti - and give us their unique perspective on the city of lights. With five locations to manage, operate and fashion in the heart of Paris' historical center, the two sisters form an efficient, stylish and wonderfully warm duo.

Deux sœurs aux commandes... Comment vous répartissez vous les missions au quotidien ?

Alexandra. Très clairement, à chacune ses compétences. Communication, Relations Publiques & offre Food/ Restauration pour Julie. Finances, Ressources Humaines, travaux & déco pour moi ! Julie. La répartition s'est faite très naturellement.

Two sisters at the helm... How to you do you share your daily tasks?

Alexandra. Very clearly and simply. We each have our own areas of expertise. Julie manages Communication, Public Relations and the Food/ Restaurant offer. And I take care of Finance, Human Resources, Construction work & Decoration Julie. The division came about quite naturally.

Un décorateur, une décoratrice avec laquelle vous rêveriez de travailler..

Alexandra. India Mahdavi. Les courbes, la couleur : elle maîtrise tout ce que j'aime. Et elle me semble très sympathique.

Julie. Un designer vintage, qui excellerait dans marier le neuf et l'ancien. Je n'aime rien de ce qui est tout neuf. J'ai beaucoup aimé le travail de Léonara Beaubois, notre décoratrice en charge de la rénovation du Grand Hôtel du Palais Royal.

A decorator you'd dream of working with..

Alexandra. India Mahdavi. The lines, the colours: I love everything about her. And she seems like a wonderful person.

Julie. A vintage designer, who would excel at combining old and new. I don't like anything that's brand new. I really liked the work of Léonara Beaubois, our decorator in charge of renovating the Grand Hôtel du Palais Royal.

La cuisine que vous avez voulu transmettre dans vos adresses ?

Alexandra. Je laisse ma sœur répondre : le Café 52 est son œuvre !

Julie. Nous avons voulu une cuisine en adéquation avec l'air du temps. Healthy, engagée, locavore et sensible aux allergènes. Avec une mention spéciale pour nos brunchs, très gourmands et raffinés.

A word on your venues' cuisine?

Alexandra. I'll let my sister answer that: Café 52 is her creation!

Julie. We wanted our cuisine to be in tune with the current zeitgeist. Healthy, responsible, locavore and allergen-conscious. With a special mention for our brunches, which are very tasty and refined.

Un rituel – ou un petit détail – que l'on trouve dans vos hôtels et nulle part ailleurs...

Alexandra. Notre âme.

Julie. Mes souvenirs de voyage que l'on retrouve au gré de nos adresses. J'aime l'idée que mes hôtes les vivent à leur façon. Le voyage est une passion, une grande source d'inspirations.

A ritual - or a detail - that can makes your hotels unique...

Alexandra. Our soul.

Julie. You will find traces of my travels spread throughout our venues. I love the idea that guests will experience them in their own way. Travelling is a passion and a great source of inspiration.

À Paris, votre idéal de soirée romantique ?

Julie. Une pièce de théâtre ou un bon film qui traite d'un sujet sensible, suivi d'un dîner dans un lieu chaleureux pour en débattre avec passion autour d'un bon verre de vin rouge. Le restaurant de l'Hôtel Providence est mon coup de cœur après un théâtre. Alexandra. Un ballet à l'Opéra Garnier, suivi d'un dîner au restaurant Mimosa à l'Hôtel de la Marine.

Your ideal romantic Parisian evening?

Julie. A night out at the theatre or a moving film, followed by dinner in a warm and welcoming place where you can discuss the show over a delicious glass of red wine. Hôtel Providence is where I love to go after the theatre.

Alexandra. A ballet at the Opéra Garnier, followed by dinner at Mimosa in the l'Hôtel de la Marine.

By night, votre idéal festif ?

Alexandra. De bons amis, un bon vin rouge, des plats à partager et une playlist des années 80. Julie. Chanter, danser avec des copines déchaînées, debout sur les tables, au Bœuf sur le Toit, le restaurant le plus festif de Paris.

Paris by night, your idea of a fun night out?

Alexandra. Good friends, fantastic red wine, dishes to share and a 80s playlist.

Julie. Wild singing and dancing with friends on the table at Le Bœuf sur le Toit, Paris's most festive restaurant.

Le week-end à Paris, on vous retrouve...

Julie. Alors, on risque de me retrouver plus souvent en Normandie ! Mais quand je suis parisienne, je suis très Palais Royal où j'ai mes classiques, à commencer par la Galerie Patrick Fourtin, place de Valois ; j'aime tout là-bas.

Mais aussi la Bibliothèque Nationale, rue de Richelieu, éblouissante et à redécouvrir. Pour le shopping, j'adore les collections de Gas by Marie : dans la boutique d'Etienne Marcel ou celle avenue Georges V, pas très loin du Grand Powers, en fonction de mon parcours !

Alexandra. Au marché Paul Bert aux Puces . J'y vais presque tous les dimanches, tout est beau et joyeux.

Where might we find you in Paris on a weekend?

Julie. So you'll probably find me in Normandy more often! But when I'm in Paris, I'm all about the Palais Royal, it has all the classics, especially the Galerie Patrick Fourtin, place de Valois; I love everything there. But I also love the Bibliothèque Nationale, on rue de Richelieu, which is dazzling and waiting to be rediscovered. For shopping, I love the collections at Gas by Marie: in their Etienne Marcel showroom or the one on avenue Georges V, not far from the Grand Powers, depending on where I'm at! Alexandra. At the Paul Bert market at the Puces. I go there nearly every Sunday, everything about it is fun and beautiful.

Une destination où vous aimeriez rajouter une petite sœur à la collection ?

Alexandra. Sur l'« autre rive » parisienne, nous venons d'acquérir Le Prince de Conti et ambitionnons d'en faire un petit bijou chaleureux et cosy. C'est un peu mon obsession de la saison : je parcours Paris, je flâne et je flaire tout détail historique et artistique qui puisse nourrir le lieu. À plus long terme, j'aimerais tantôt ouvrir une adresse sur la Riviera, française ou italienne, à condition qu'elle soit au bord de la mer.

Julie. Rive Gauche avec Le Prince de Conti !

Et je rejoins ma sœur pour son rêve de Riviera. Nous adorons ce littoral où les musées, la culture et les fondations sont rois. L'ambiance y est encore un brin surannée, la cuisine largement inspirée de la cuisine italienne (divine, même !) et les gens adorables.

Any plans for a new venue, in a different city?

Alexandra. We have just acquired Le Prince de Conti, on the "other side" of the Seine, and our ambition is to turn it into a cosy little gem. It's kind of my seasonal obsession: I've been strolling around Paris, looking to sniff out any historical or artistic details that might inspire the design of the place.

Down the line, I'd like to open an address on the French or Italian Riviera, and it would have to be by the sea.

Julie. On the Left Bank with Le Prince de Conti! And I second my sister's dream of the Riviera.

We love this part of the world where museums, culture and foundations are king. The atmosphere there is still a little old-fashioned, the food is largely inspired by Italian cuisine (the best!) and the people are delightful.

La plus grande qualité que vous accordez à l'autre ?

Alexandra. La passion.

Julie. Si difficile de n'en choisir qu'une... Je dirais la rigueur, la pédagogie, son bon goût.

Your favourite quality in each other?

Alexandra. Passion.

Julie. It's so hard to choose only one... I would say rigour, pedagogy and good taste.

En parallèle de l'hospitalité, nourrissez-vous encore d'autres projets ?

Alexandra. Julie a lancé les deux premières éditions du Prix Littéraire de la Passion. Cela lui va si bien. Je la soutiens à 100% !

Julie. Le Prix Littéraire de La Passion que j'ai créé avec la Maison Piaget et la Librairie Lamartine. Avec Anthony Passeron cette année 2023 pour Lauréat pour « Les Enfants Endormis ». C'est un projet d'envergure pour la lectrice que je suis : un prix qui récompense la passion sous toutes ses formes. Car « sans passion, rien ne vaut d'être vécu » : c'est en tout cas mon mantra !

Apart from the hotel business, do you have any other projects in mind?

Alexandra. Julie launched the first two editions of the Prix Littéraire de la Passion, the literary prize she created. I think she's just the right person for it. I'm 100% behind her!

Julie. The Prix Littéraire de La Passion which I created with Maison Piaget and Librairie Lamartine. This year's winner is Anthony Passeron for "Les Enfants Endormis", published in 2023. This is a major project for the reader in me: a prize that rewards passion in its many forms. Because "nothing is worth living without passion": that's my mantra, anyway! ■

www.hotelgrandpowersparis.com/
52 rue François 1er
75008 Paris

www.grandhoteldupalaisroyal.com
4 rue de Valois
75001 Paris

ROOFTOP DES GALERIES LAFAYETTE
PARIS HAUSSMANN

Ouvert 7/7 de mai à octobre

Petit Déjeuner - Déjeuner
Bar à cocktail - Dîner

www.creatures-paris.com



M O M A G'

RESTAURANTS

LIFESTYLE

ENTERTAINMENT

FASHION WEEK

DIRECTION DE PUBLICATION
PUBLICATION DIRECTOR
MOMA GROUP
12 rue Presbourg - 75116 Paris
www.moma-group.com

RÉDACTION ET ÉDITORIAL
WRITING AND EDITORIAL
Émilie Patou
epatou@moma-group.com

DIRECTION ARTISTIQUE - GRAPHISME
ART DIRECTION - GRAPHIC DESIGN
Les Papillons de Jour
www.lespapillonsdejour.fr

PHOTOGRAPHIE DE COUVERTURE
COVER PHOTOGRAPHY
Lafayette's
© François Coquerel

TRADUCTION
TRANSLATION
Louis Hegarty Lovett
louislovett@icloud.com

IMPRESSION
PRINTING
Talesca
www.talesca.fr

NOS AUTRES MÉTIERS



Moma Event est l'agence de conseil en communication et production événementielle de Moma Group, un groupe au modèle unique qui décloisonne les métiers, revisite les formats et multiplie les points de contact avec tous les publics.

moma-event.com



Moma Sélection est une régie commerciale de lieux événementiels qui chaque année, ajoute de nouvelles adresses emblématiques à sa flotte tout en offrant la spécificité de proposer un panel événementiel de prestations intégrées : technique, équipes d'accueil, traiteur, animation conseil.

moma-selection.com



Devenir partenaire Moma for You, c'est bénéficier d'une expertise F&B unique à chaque étape. Parlons de votre projet !

moma-group.com

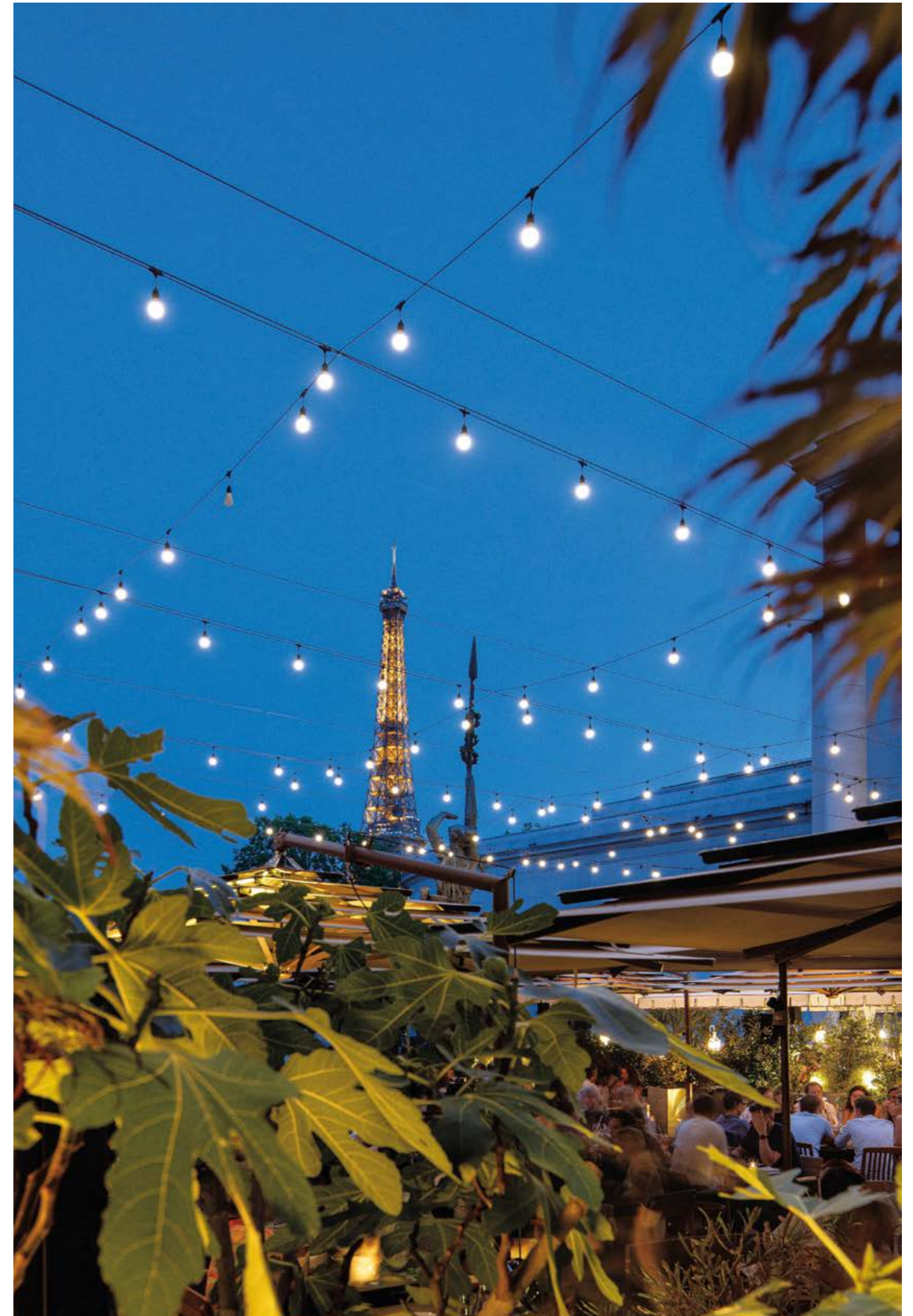
NOS ACTIONS & ENGAGEMENTS



Moma For Good, le fonds de dotation de Moma Group, voit le jour pour une hospitalité et des événements engagés. Au cœur de nos partenariats associatifs et initiatives, trois enjeux pour le groupe et ses 1200 collaborateurs : l'inclusion, la transmission et l'écologie.

Engageons-nous, multiplions les actions concrètes et les mains tendues, pour un secteur plus durable, social et éthique.

moma-group.com - nos engagements



Nos restaurants & clubs

Nos restaurants

Lapérouse

www.laperouse.com

Lafayette's

lafayettes-restaurant.com

Mimosa Riviera Cuisine Paris London

mimosa-rivieracuisine.com

Bœuf sur le Toit Paris Marrakech

boeufsurletoit.com

Noto Paris Saint-Tropez Marrakech

noto-paris.com

noto-marrakech.com

noto-sttropez.com

Manko Paris Saint-Tropez Doha

manko-paris.com

manko-sttropez.com

Andia Paris Marseille

andia-restaurant.com

Café Lapérouse Paris Saint-Tropez Londres

laperouse.com

Casa Amor

casaamor.com

Forest

restaurants-forest.com

Rural by Marc Veyrat Paris Megève

rural-paris.com

rural-megeve.com

Shellona Saint-Tropez Saint Barthélémy

shellonabeach.com

Victoria

victoria-paris.com

Deepfish

deepfish-paris.com

Créatures

creatures-paris.com

Club 13

club13paris.com

HaSalon

hasalonparis.com

After Midnight - Nos clubs

L'Arc

larcparis.com

Alma Club

alma-club-montaigne.com