PARISAÉROPORT

PARISWORLDWIDE

RESTAURANTS, BOUTIQUES, EXHIBITS

OUR BEST ADDRESSES FOR FESTIVE HOLIDAYS

RESTAURANTS, BOUTIQUES, EXPOS

NOS MEILLEURES ADRESSES POUR UNE FIN D'ANNÉE FESTIVE

PARISWORLDWIDE N°28 • NOVEMBRE/DÉCEMBRE 2018 • MAGAZINE OFFERT FREE MAGAZINE PARISAEROPORT.FR

Audi Service

Vous prenez l'avion.
Nous prenons soin
de votre Audi.

Avec l'Audi Service Station,
nous faisons l'entretien de votre Audi lorsque vous partez en voyage d'affaires ou en vacances. Proposé depuis l'aéroport Paris Charles de Gaulle, ce service vous permet de nous confier les prestations d'entretien et de réparation sur votre Audi pendant votre absence, sans avoir à vous déplacer chez votre Partenaire Audi*.

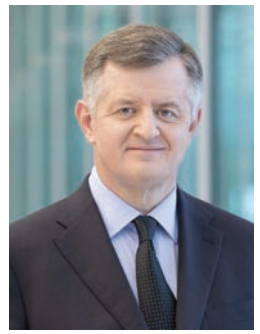
Pour prendre un RDV atelier,
contactez votre Partenaire Bauer Paris Roissy
au 01 85 74 10 30.

Pour plus d'informations
rendez-vous sur Audi.fr

* Le véhicule est pris en charge et ramené au parking Premium 2E/F de l'aéroport Paris Charles de Gaulle par le partenaire Audi de Roissy en France. Les frais de parking restent à la charge du client.
Volkswagen Group France SA – 11, avenue de Boursonne Villers-Cotterêts – RCS SOISSONS 832 277 370.
Audi recommande **Castrol EDGE Professional**.

Une palette de saveurs
A palette of flavors

« *À Paris, j'ai appris tout ce que j'ai ensuite appliqué à ma cuisine : l'amour du terroir, le respect pour le produit, la recherche de l'excellence et la volonté d'innover* », témoigne le chef péruvien Gastón Acurio. Comme lui, de nombreux talents étrangers, passés par Paris pour se former à un savoir-faire culinaire inégalé, triomphent aujourd'hui à Copenhague, Tokyo, Séoul ou Londres. C'est avec ces nouvelles « gastropoles » que Paris, capitale historique de la bonne chère, doit désormais se disputer les faveurs des gourmets. Une rivalité salvatrice qui, comme le décrit notre enquête Paris au cœur du monde, a poussé la scène culinaire parisienne à évoluer et se réinventer pour mieux bouillonner. Les nouvelles tables tenues par des chefs audacieux, que nous sélectionnons pour vous dans chaque numéro de *Paris Worldwide*, témoignent d'ailleurs de cette vitalité.
En cette période de Noël propice aux retrouvailles en famille, nous vous proposons une grande enquête sur la généalogie : d'où venons-nous ? Que faisaient nos parents éloignés ? Quelle est notre histoire familiale ? Alors que l'exode rural ou les migrations ont éloigné les individus de la terre de leurs ancêtres, la généalogie fascine un public renouvelé qui s'appuie sur les nouvelles technologies pour (re)découvrir ses racines.
Par ailleurs, les familles et les autres qui choisiront Paris pour les fêtes seront comblés ! La capitale recèle en cette saison de multiples pâtisseries où se régaler, de bars d'hôtels où se réchauffer et de patinoires où glisser, à découvrir parmi nos 20 coups de cœur. Autre signe des temps de fête : l'effervescence dans les laboratoires des chocolatiers. Ceux que nous avons rencontrés pour Paris Secret rivalisent de créativité pour étonner nos palais !
Très bonnes fêtes de Noël et de fin d'année à Paris. ◆



© GÉRARD UFERAS

AUGUSTIN DE ROMANET
Président-directeur général du Groupe ADP
Chairman and CEO of Groupe ADP

"I've applied everything I learned in Paris to my cooking: a love of terroir, a respect for ingredients, the search for excellence, and a respect for innovation," emphasizes Peruvian chef Gastón Acurio. Many foreign talents who come to Paris to learn from unrivaled culinary expertise have opened successful restaurants in cities like Copenhagen, Tokyo, Seoul, and London. Paris, the historical capital of gastronomy, faces increasingly stiff competition from these new culinary hotspots. Our 'Paris at the Heart of the World' story explores this stimulating rivalry, which has spurred Paris' restaurant scene to evolve and reinvent itself. *Paris Worldwide* supports this trend by regularly featuring new restaurants helmed by daring chefs who contribute to this vibrant scene.
In this season of family gatherings, we feature a grand genealogy survey: Where do we come from? What did our distant relatives do? What is our family history? With urbanization and migration disconnecting individuals from their ancestral regions, those seeking to rediscover their roots are increasingly relying on fascinating new technologies to do so.
Visitors spending their holidays in Paris have plenty of delights in store! The capital abounds with sublime pastries, elegant hotel bars for cozy evenings, and festive skating rinks, all to be discovered in our 20 Favourites feature. Our 'Paris Secret' section describes the effervescent world of Parisian chocolatiers, always trying to outdo each other by the creativity of their extraordinary, delicious creations. Happy holidays! ◆

SOMMAIRE

20 COUPS DE CŒUR FAVOURITES
Pour les fêtes

3 **ÉDITO**

6 **CONTRIBUTEURS**

IDÉES CAPITALES

8 **Sybile Veil** « La Maison de la radio, c'est la France qui vit » *"France lives at the Maison de la Radio"*

10 **Laurence Daziano** « *Paris est située pour jouer un rôle pivot* » *"Paris is situated to play a pivotal role"*

12 **Jessica Préalpato** « *Une pâtisserie à la pointe de la création* » *"Pastries at the forefront of innovation"*

14 **Dominique Nora** « *Paris, championne de la technologie* » *"Paris, champion of high-tech"*

CITY GUIDE

16 **ÇA VIENT D'OUVRIR**

24 **24H**

28 **PARIS LA NUIT**

30 **I LOVE PARIS** Kamel Mennour

32 **PREMIUM**

36 **DÉCRYPTAGE**
Délices de rue Street delights

40 **COUPS DE CŒUR**
Nos 20 adresses pour les fêtes
Our 20 favorites for the holidays

CULTURE

50 **ART NEWS**

52 **ZOOM SUR**
Michael Jackson : la pop culture fête son roi Pop culture celebrates its king

DE L'ART

54 Les Renoir, le génie en héritage
The Renoir family: Genius in the blood

56 Dina Vierny, de la muse au mentor
Dina Vierny, from muse to mentor

58 Egon Schiele, l'art torturé
Egon Schiele, tortured genius

60 Les lignes agiles de Gio Ponti
Gio Ponti's clever lines

62 Les Nadar, une famille de photographes
The Nadars: a family of photographers

64 **VITE, ÇA FERME**

66 **MUSIQUE**
Hoshi, voyage en intimité
Hoshi, an intimate journey

© PIERRE MONETTA - GILLES TRILLARD - FRANCK BELONCLE/LEEXTRA MUSEE D'ORSAY; DIST. RMN-GRAND PALAIS / PATRICE SCHMIDT - PIERRE-EMMANUEL RASTOIN

MAGAZINE

68 **PARISIEN(NE)**
Augustin Trapenard livre son Paris
Paris through the eyes of Augustin Trapenard

70 **PHÉNOMÈNE**
Généalogie : des racines et des gènes
Genealogy: roots and DNA

82 **INTERVIEW**
Denis Podalydès « *Être acteur, c'est la meilleure façon d'être soi* » *"Being an actor is the best way to be yourself"*

88 **PORTFOLIO**
Tombe la neige
Let it snow!

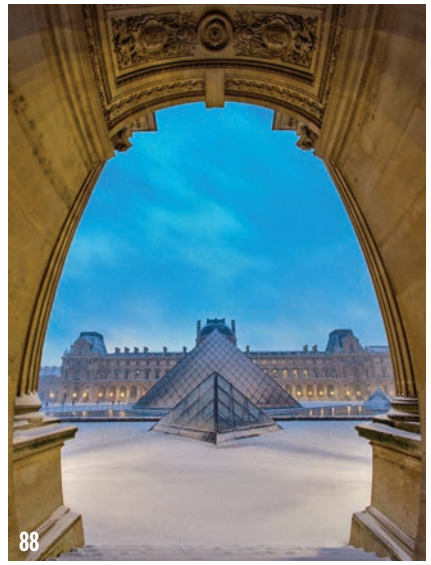
96 **ON EN PARLE**

98 **PARIS AU CŒUR DU MONDE**
Paris, top chef de la gastronomie ?
Paris, still the capital of gastronomy?

110 **PARIS SECRET**
Avec les orfèvres du chocolat
Chocolate alchemists

116 **PARIS DEMAIN**

© ANTHONY GELOT - LÉA CHASSAGNE - DR - WWD/REX/SHUTTERSTOCK



ART DE VIVRE

120 **VIRÉE SHOPPING**
Le village des Abbesses
The Abbesses Village

126 **MELTING POT**
Helsinki, la ville blanche du Nord Helsinki, white city of the North

128 **CAP SUR**
L'Argentine, Gênes Argentina, Genoa

132 **TENDANCES**
Le véritable esprit boudoir
Boudoir spirit

SÉLECTION

138 Noël pour elle Christmas for her

140 Noël pour lui Christmas for him

142 Les animaux s'invitent à la fête
Party animals

144 Un Nouvel An d'or et d'argent
A New Year in silver and gold

146 **ANNONCES COMMERCIALES**

148 **INDEX**

GUIDE PARIS AÉROPORT

149 **BUSINESS, BOUTIQUES, SERVICES ET AVANTAGES**

170 **LE CROQUIS**

CONTRIBUTEURS

© DR

Patrice Normand
Étudiant en photographie à l'ETPA de Toulouse, il monte, avec des anciens de l'école, le collectif Temps Machine et développe le documentaire poétique, par des résidences, au festival de Cannes ou à France Culture. Aujourd'hui, il travaille à Paris et se concentre sur le portrait, pour de nombreux titres de presse et maisons d'édition. Dans ce numéro, il a photographié le journaliste Augustin Trapenard (p. 68).

After studying photography at ETPA in Toulouse, Normand helped found the Temps Machine Collective and developed poetic documentary during residencies at the Cannes Film Festival and France Culture. He's now based in Paris and concentrates on portraiture. In this issue, he photographed journalist Augustin Trapenard (p. 68).

© DR

Léa Chassagne
Diplômée de L'Institut supérieur des arts appliqués en 2009, Léa Chassagne passe par le pôle illustration de l'agence de pub Leg avant de devenir illustratrice et directrice artistique freelance. Son univers, fait de collage et de photomontage, offre un joyeux mélange de kitsch et de modernité. Elle collabore avec l'édition, la presse (*L'Obs, L'Express, Le Monde,* etc.) et a réalisé les illustrations de l'enquête sur la généalogie (p. 70).

A graduate of the LISAA School of Applied Art, Chassagne worked as an illustrator for ad agency Leg before becoming a freelance artistic director. Created with collage and photomontage, Chassagne's work frequently appears in publications such as *L'Obs, L'Express,* and *Le Monde*. She illustrated our article on genealogy (p. 70).

© DR

Ludovic Carème
Le photographe commence à publier dans *Libération* au début des années 1990. Il est autant connu pour ses portraits du milieu artistique que pour son engagement auprès des sans-papiers. Après une dizaine d'années au Brésil où il a développé différents travaux documentaires, il est de retour en France et continue de tirer le portrait des artistes. Pour *Paris Worldwide,* il a photographié Denis Podalydès (p. 82).

Photographer Ludovic Carème began publishing in *Libération* in the early 1990s. He's known for his portraits of artists and his involvement with undocumented immigrants. After producing various documentaries in Brazil, Carème is back in France shooting portraits. For *Paris Worldwide*, he photographed Denis Podalydès (p. 82).

© DR

Joséphine Lebard
Elle a grandi à côté d'une chocolaterie. Son bureau actuel se situe à un jet de rocher (en chocolat bien sûr) d'une autre. C'est dire si Joséphine Lebard – collaboratrice au *Monde*, *Télérama*, *Marie France*, Arte ou encore *Psychologies Magazine* – s'est engouffrée dans les laboratoires de chocolatiers avec enthousiasme (p. 110), et a testé toutes les gourmandises évoquées dans son article.

Joséphine Lebard grew up next to a chocolate shop and has been a chocolate lover ever since. A journalist, she collaborates with *Le Monde, Télérama, Marie France*, Arte, and *Psychologies Magazine*. She enthusiastically explored chocolate laboratories (p. 110) and sampled all the chocolates included in her article.

© DR

Julie Gerbet
Née dans le berceau du comté et du vin jaune, Julie Gerbet a toujours été attirée par la bonne chère. À l'âge adulte, elle a continué à se passionner pour la gastronomie et les adresses *lifestyle* (hôtellerie, décoration, etc.). Elle collabore régulièrement avec *Paris Worldwide, L'Express, Elle, Le Fooding,* etc. Dans ces pages, elle a réalisé le sujet sur la gastronomie française, dans la rubrique Paris au cœur du monde (p. 98).

Born in the heart of the Jura, Julie Gerbet has always appreciated the finer things in life. She's still passionate about gastronomy and lifestyle subjects. She's a regular contributor to *L'Express*, *Elle,* and *Le Fooding*. For *Paris Worldwide,* she explored French gastronomy in our 'Paris at the Heart of the World' section (p. 98).

EN COUVERTURE/COVER ILLUSTRATION
COCO AMARDEIL — PHOTOGRAPHIE RETOUCHÉE — 10/18 – BABEL

261, boulevard Raspail 75014 Paris
Image: Beatriz Milhazes, *São Cosme e Damião*, 2014. Collection privée, Rio de Janeiro. © Beatriz Milhazes. Photo © Pepe Schettino Graphisme: Spassky Fischer
fondation.cartier.com

Fondation*Cartier*
pour l'art contemporain

Exposition
14 oct. 2018 – 24 févr. 2019

GĒOMĒTRIES SUD
DU MEXIQUE Ā LA TERRE DE FEU

IDÉES CAPITALES

Paris dans ses moindres détails : intellectuels, créateurs, personnalités publiques (re)pensent la cité.
Paris in fine print: intellectuals, artists, and public figures (re)think the city.

PAR/BY
SIBYLE VEIL
Présidente-directrice générale de Radio France
President of Radio France

«LA MAISON DE LA RADIO, C'EST LA FRANCE QUI VIT»

"FRANCE LIVES AT THE MAISON DE LA RADIO"

Lieu de culture, d'information et de rencontres, le siège de Radio France est une ruche bourdonnante, un univers qui s'écoute, se lit et se visite.
The headquarters of French public radio is a place for culture, news, and meetings; it's a buzzing hive, a world to be listened to, read, and visited.

Au cœur de Paris, accrochée à la rive droite de la Seine, s'élève une forteresse des temps modernes : un bâtiment unique de forme circulaire, surmonté d'une tour élancée, une navette d'aluminium dessinée comme une toupie, supportant un donjon d'où la vue sur l'Île-de-France est à couper le souffle. Une projection architecturale novatrice, ouverte nuit et jour, depuis plus de cinquante-cinq ans : on l'appelle la Maison de la radio.

Découvrir cette institution, c'est pénétrer un dédale de plus 100 000 mètres carrés, le plus grand ensemble d'activités de la capitale, organisé comme une ruche en milliers de cellules actives où s'élaborent en même temps l'information, la fiction, les magazines musicaux, les émissions de société, les documentaires, les plages d'humour, et bien évidemment la création et l'interprétation musicale. À quoi il faut ajouter plusieurs dizaines de studios, qui accueillent entre 1 500 et cinq personnes, du plus grand au plus petit, et qui sont spécialisés, pour des raisons de volumes et de qualités sonores, pour des usages et des styles différents.

Une ruche active où s'inventent nuit et jour sept antennes de radio qui sont autant de plateformes Internet, dupliquées en multiples webradios, avec de plus en plus souvent un volet vidéo : France Inter, France Bleu, Franceinfo, France Musique, France Culture, FIP, Mouv' ! Tout comme les concerts, représentations et tournées de quatre formations musicales prestigieuses : l'Orchestre national de France, l'Orchestre philharmonique de Radio France, le Chœur et la Maîtrise de Radio France.

Cette Maison est un outil de travail unique, toujours à la pointe de l'innovation technologique et éditoriale, et c'est de plus en plus un lieu ouvert et attirant, dans lequel chacun peut trouver matière à se cultiver, à s'émouvoir, à s'émerveiller : plus de 260 000 visiteurs et spectateurs seront venus s'asseoir dans nos grandes salles en 2018, un chiffre en hausse constante d'année en année, dont plus de 60 000 jeunes venus de tous les horizons.

Découvrir la Maison de la radio, c'est entrer dans un univers magique et sérieux à la fois, où tous les corps de métiers coexistent, où les plus grands solistes classiques dialoguent avec les découvertes du rap, où les philosophes et académiciens croisent les élèves des collèges d'Île-de-France, où les décorateurs de plateaux débattent avec les animateurs des antennes, où les archivistes du son et de l'information se confrontent aux apprentis journalistes. La Maison de la radio, c'est la France qui crée, qui réfléchit, qui invente, qui produit, la France qui vit.

C'est désormais aussi une formidable invitation à partager cette vitalité, à la fois directement, car nos portes sont ouvertes, et numériquement, car nous offrons maintenant nos sons et nos images au monde entier, sur Internet. Pour y goûter en liberté, passez nous voir sur Un monde de Radio France (monde.radiofrance.fr) ou sur notre plateforme numérique bilingue pour la musique classique (francemusique.fr ou francemusique.com).

Car c'est ainsi que Radio France conçoit sa mission, au service de tous : créer, transmettre, diffuser, les œuvres, la pensée, l'information, l'esprit du temps, à destination de tous ceux qui veulent s'ouvrir, apprendre, découvrir, vivre pleinement dans notre époque numérique, au croisement de toutes ces cultures plurielles qui composent nos identités contemporaines. Comme si cette « Maison ronde » rassemblait en son sein toutes les facettes du monde. ◆

ILLUSTRATIONS : © STÉPHANE MANEL

In the heart of Paris, on the right bank of the Seine, stands a modern fortress: a unique aluminium edifice built in the shape of a huge ring, surmounted by a slender tower with a breathtaking view over Paris. The architecturally innovative Maison de la Radio has been open night and day for over 55 years.

Discovering this institution is like entering a 100,000-sq-m (1 million-sq-ft) maze. It is the largest hub for activities in the capital, organized like a hive with thousands of active cells handling the news, fiction, music programs, social programs, documentaries, comedy, and live performances. There are additionally dozens of studios, all with different characteristics, which can accommodate from five to 1,500 people.

Here, seven radio stations, also broadcast online, are playing round the clock: France Inter, France Bleu, FranceInfo, France Musique, France Culture, FIP, and Mouv'. We also feature concerts by four prestigious musical groups: the Orchestre National de France, the Radio France Philharmonic Orchestra, the Choir, and the Maîtrise de Radio France choir school.

The Maison de la Radio is a unique environment, always at the forefront of innovation, and an increasingly open and attractive place in which everyone can find something to cultivate that will move and amaze: we expect over 260,000 visitors and spectators in 2018, including more than 60,000 young people from all walks of life. To discover Radio France is to enter into a world both magical and earnest, where the greatest classical music soloists interact with hip-hop artists, where philosophers and members of the French Academy meet students from the Paris region, where set decorators have discussions with TV hosts, where sound and information archivists work alongside young journalists. Maison de la Radio is a France that creates, reflects, invents and produces; it is a thriving, dynamic France.

You can now share in this vitality by visiting either our physical location or our website, as we now offer our sounds and images online. Come visit us at *Un monde de Radio France* (monde.radiofrance.fr) or on our bilingual digital classical music platform (francemusique.com). Radio France's mission is to create, synthesize, and broadcast works, ideas, information, and the spirit of our times to those who are ready to open up to, learn about, discover, and fully experience our digital era, at the crossroads of the myriad cultures that make up our contemporary identities. The "Round House": it's where you'll find all the world's different facets brought together under one roof. ◆

«Sa mission : créer, transmettre, diffuser l'esprit du temps»
"The mission: to create, synthesize, and broadcast the spirit of our times"

PAR/BY

LAURENCE DAZIANO

Maître de conférences en économie à Sciences Po et membre du conseil scientifique de la Fondapol

Lecturer in economics at Sciences Po and a member of Fondapol's scientific council

« PARIS EST SITUÉE POUR JOUER UN RÔLE PIVOT »

"PARIS IS SITUATED TO PLAY A PIVOTAL ROLE"

Paris est un pont entre l'Asie triomphante et l'Afrique émergente.

Paris is a bridge between triumphant Asia and emerging Africa.

Avec les Jeux olympiques de 2024, la mise en œuvre du Grand Paris, l'arrivée de l'Agence bancaire européenne, qui quitte Londres après le Brexit, et le développement des grands musées, de la fondation Louis-Vuitton à la future Fondation Pinault à la Bourse de commerce, Paris entre dans le XXIe siècle.

Le siècle qui s'est ouvert avec la chute du mur de Berlin est celui du monde émergent qui prend toute sa place sur la scène internationale, à l'instar de la Chine, devenue la deuxième puissance économique mondiale.

Dans ce monde émergent, la démographie constitue un puissant sous-jacent à la croissance économique : la Chine et l'Inde représentent déjà 40 % de l'humanité, alors que les Africains seront 2,5 milliards en 2050. Le Vietnam est le pays qui devrait connaître la croissance économique la plus importante au monde d'ici à 2050, suivi par l'Inde, le Bangladesh, le Pakistan, les Philippines, le Nigeria, etc.

L'Asie et l'Afrique s'urbanisent à grande vitesse. Pour la première fois dans l'histoire humaine, plus de la moitié de la population mondiale habite en ville. D'ici à 2050, 68 % de la population vivra en milieu urbain contre 55 % actuellement, là où la facilité des connexions dans l'« espace-monde » répond au concept de « ville-monde » de Fernand Braudel, où les actifs, les marchandises et les capitaux affluent du reste du monde.

Sur les 60 plus grandes villes mondiales, 30 sont situées dans des pays émergents. De véritables métropoles émergentes voient le jour, aujourd'hui à Shanghai, Bombay ou Saïgon, demain à Lagos, Kinshasa, Khartoum ou Dar es Salaam.

Paris est idéalement située, au bout du continent eurasiatique, pour jouer un rôle pivot dans les échanges entre les deux grands ensembles, asiatique et africain, notamment grâce à son *hub* aéroportuaire. Notre avenir réside, en grande partie, dans la capacité que nous aurons à faire de Paris, selon les termes braudéliens, une « ville-monde », c'est-à-dire un pont entre l'Asie triomphante et l'Afrique émergente. ◆

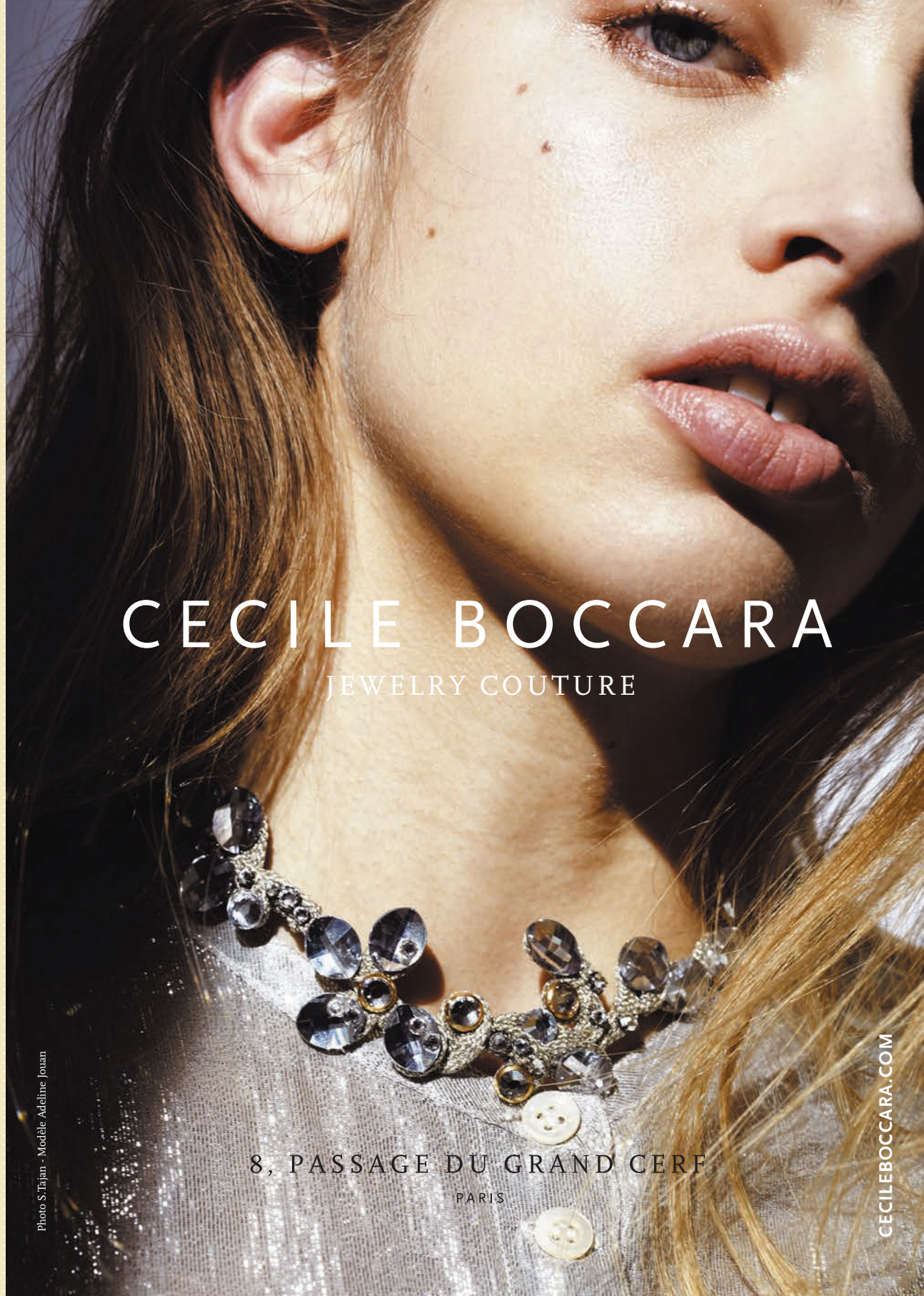
Paris is embracing the 21st century: it's hosting the 2024 Olympic Games, implementing the Greater Paris plan, hosting the European Banking Agency (which left London after Brexit), and enjoying distinguished new museums Fondation Louis Vuitton and the future Fondation Pinault.

In the emerging world, demographics are a powerful factor in economic growth, as with China, now the world's second-largest economy. China and India already account for 40% of the world's population, while the population of the African continent will reach 2.5 billion by 2050. Vietnam is expected to experience the world's fastest economic growth by 2050, followed by India, Bangladesh, Pakistan, the Philippines, and Nigeria.

For the first time in human history, more than half the world's population lives in cities. By 2050, 68% of the population will live in urban areas, up from 55% in 2018, where the ease of connection in the "world-space" meets the concept of Fernand Braudel's "world-city," with assets, goods and capital flowing through from all over the world. Of the world's 60 largest cities, 30 are in emerging countries. True metropolises are now emerging in Shanghai, Bombay, and Saigon, soon to be followed by Lagos, Kinshasa, Khartoum, and Dar es Salaam.

Paris is ideally located to play a pivotal role in exchanges between the Asian and African groups thanks to its airport hub. To a great extent, the future lies in our ability to make Paris a bridge between triumphant Asia and emerging Africa. ◆

ILUSTRATIONS : © STÉPHANE MANEL



« UNE PÂTISSERIE À LA POINTE DE LA CRÉATION »

"PASTRIES AT THE FOREFRONT OF INNOVATION"

PAR/BY
JESSICA PRÉALPATO
Cheffe pâtissière du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée
Head pastry chef at Alain Ducasse's Plaza Athénée restaurant

En matière de délices sucrés, Paris est la capitale des gourmets.
In terms of sweet delights, Paris is the capital.

Capitale de la mode et du luxe, la ville de Paris est également la capitale du « bon goût ». Aussi la pâtisserie française a-t-elle été nécessairement amenée à donner le meilleur, afin de ne pas décevoir les fins gastronomes du monde entier ! Qu'y a-t-il de plus important qu'un bon dessert ? Un dessert gourmand qui vous ramène en enfance, ou qui vous transporte vers d'autres cultures. À Paris, la pâtisserie cultive comme la haute couture l'importance du « détail » – qui n'en est jamais un ! La création est toujours d'une grande précision. Après avoir mûrement réfléchi à l'accord des saveurs, on peaufine notre œuvre, on la rend belle, on joue avec les couleurs et les textures. On fait tout pour rendre le bon « beau ». Une fois ce travail accompli, on dresse minutieusement. Soit en assiette, en créant une histoire, soit en vitrine dans un alignement presque millimétré. Les plus exigeants colleront à l'image haute couture parisienne, en ne présentant qu'une seule et unique pièce, tel un bijou dans un écrin.

Le visuel se veut chic et raffiné, le goût, lui, se voit innovant et affirmé. La pâtisserie parisienne doit être à la pointe de la création, de la nouveauté. Certains déclineront les classiques à l'infini dans des boutiques monoproduit. D'autres apporteront une touche d'originalité grâce à des saveurs méconnues. Les plus téméraires chercheront quant à eux à s'inscrire dans la légende du Paris avant-gardiste, avec une pâtisserie qui va à l'essentiel.

Cette créativité, cette mise en avant du luxe à la parisienne à travers la pâtisserie forment une vitrine incroyable, ouverte à l'international. La pâtisserie s'exporte dans le monde entier, comme aux États-Unis et au Japon, où tous les plus grands noms français sont demandés. Ils y créent leur histoire et transmettent leur savoir-faire, pour le rendre accessible à tous.

Aujourd'hui, il reste à souhaiter à la pâtisserie parisienne et française de se tourner encore plus vers le produit. Pouvoir collaborer de manière directe avec ses partenaires fournisseurs est une chance extraordinaire. Si le produit utilisé est choisi et sublimé, alors seulement le dessert peut atteindre la perfection. ◆

A center of fashion and luxury, Paris is also a capital of "good taste." For centuries, French pastries have seduced gourmets from around the world! What could possibly be better than a good dessert? A gourmet delight can bring back a childhood memory, or magic you away to a far-off land. As in haute couture, it's the details that count when making pastries. After carefully selecting a combination of flavors, a pastry chef refines his or her creation by playing with colors and textures. We do our utmost to make them look beautiful and meticulously dress them, either on a plate or perfectly displayed in a shop window. Certain exclusive establishments will showcase a single pastry in the manner of a gem in a jewel box.

Visually elegant and concentrated with original flavors, Parisian pastries are at the forefront of innovation. Some classics are replicated again and again in single-product boutiques, while others bring a touch of originality. The more adventurous pastry chefs will seek to join the Parisian legends, with creations that set new standards.

An incredible showcase of Parisian creativity and extravagance, pastries are exported all over the world, to countries like the United States and Japan, where top-flight French pastry chefs are in high demand. These artisans write their own stories and share their expertise. French pastry making must continue to focus on quality. Only then can desserts attain perfection. ◆

ILLUSTRATIONS : © STÉPHANE MANEL

SOTHYS
PARIS
SECRETS DE SOTHYS®
NOUVEAU
RÉVÉLEZ LA JEUNESSE INSTANTANÉMENT ET POUR LONGTEMPS.*
UNE APPROCHE D'AVANT-GARDE POUR LUTTER CONTRE LE STRESS CUTANÉ ET LE VIEILLISSEMENT.
PROGRAMME SYNERGIQUE
SOIN CABINE | SOIN DOMICILE
WWW.SOTHYS.COM
*RÉVÉLEZ VOTRE JEUNESSE APPARENTE.
EXCLUSIVEMENT EN INSTITUTS & SPAS

PAR/BY
DOMINIQUE NORA
Directrice de la rédaction de *L'Obs*
Editor of *L'Obs* magazine

La capitale française est devenue le premier pôle 2.0 en Europe.
The French capital has become a center of European innovation.

« PARIS, CHAMPIONNE DE LA TECHNOLOGIE »

"PARIS, CHAMPION OF HIGH-TECH"

Paris, capitale de l'art ? De la mode ? De la gastronomie ? De la culture ? Certainement. Ce qui est beaucoup moins connu, c'est que la Ville des lumières est aussi, plus récemment, devenue championne de la technologie !

Le dispositif *French Tech*, ainsi que les efforts conjugués de la Banque publique d'investissement et de la Ville de Paris, ont en effet transformé la capitale en paradis pour entrepreneurs 2.0. Jeunes diplômés attirés par l'aventure, financement, environnement favorable, tout est aligné. Le symbole le plus marquant de ce nouvel essor, c'est Station F, l'incubateur aux 1 000 start-up inauguré le 29 juin 2017 par Xavier Niel, qui a reconverti la halle Freyssinet du 13e arrondissement en un temple de l'innovation.

Bien d'autres quartiers sont transfigurés par l'afflux de start-uppers. Notamment la « Silicon Sentier » du 2e arrondissement, qui avait lancé cette mode dans la « folie.com » de l'an 2000. Il abrite notamment le Shaker de Partech, le NUMA, le Liberté Living-Lab ou La Paillasse. Et il a fait école : à l'initiative de la Mairie, Paris&Co essaime aux quatre coins de la métropole ses incubateurs thématiques dans l'alimentation, la logistique, le sport, la fintech, etc.

Les géants américains du numérique ne sont pas en reste. Pour amadouer des pouvoirs publics pas toujours bien disposés à leur égard, ils ont multiplié les investissements : Facebook a ouvert à Paris son principal laboratoire d'intelligence artificielle, suivi mi-septembre par Google.

Désormais, avec près de 10 000 sociétés innovantes implantées sur son territoire, Paris a dépassé Londres comme capitale européenne des start-up ! Et la perspective du Brexit conforte cette attractivité. Le financement d'amorçage ne semble plus un problème : en 2017, les sociétés françaises de capital-risque ont levé la somme record de 2 milliards d'euros, dépassant pour la première fois leurs cousines britanniques.

Paris s'est aussi doté de sa grand'messe annuelle de l'innovation. Lancé en 2016 par Publicis et *Les Échos,* Vivatech a attiré en mai dernier 100 000 visiteurs, 1 500 start-up et 1 900 investisseurs. Emmanuel Macron en a profité pour rappeler à des stars comme Mark Zuckerberg (Facebook) ou Ginni Rometty (IBM) le concept de « Tech for Good » ou « la technologie pour le bien commun ». L'innovation ? Oui, mais seulement si elle fait sens. ◆

Paris has long been a center of art, fashion, gastronomy, and culture. Today, it's becoming a high-tech hub.

French tech, supported by the government, the Banque Publique d'Investissement, and the City of Paris, has turned the capital into a destination for entrepreneurs, offering easier access to financing and a favorable business environment. A symbol of this is Station F, a 1,000-startup incubator which converted the 13th arrondissement's Halle Freyssinet into a temple to innovation.

Other neighborhoods have been transformed by an influx of start-ups, such as 'Silicon Sentier' in the 2nd arrondissement, which started the folies.com trend in 2000. It hosts Partech's Shaker, NUMA, Liberté Living-Lab, and La Paillasse, and inspired City Hall to launch Paris&Co incubators in sectors like food, logistics, sports, and financial tech.

The giants are also showing interest: Facebook opened its main AI laboratory in Paris this year, followed by Google in mid-September. There are currently about 10,000 startups in the Paris region, overtaking London as Europe's startup capital- with Brexit reinforcing its appeal. Funding no longer seems to be an issue: in 2017, French venture capitalists raised a record €2 billion, surpassing their British counterparts for the first time.

Vivatech, Paris' annual fair devoted to innovation, brought together 100,000 visitors, 1,500 start-ups, and 1,900 investors last May. President Emmanuel Macron took the opportunity to remind tech stars Mark Zuckerberg (Facebook) and Ginni Rometty (IBM) that the only goal for technological innovation should be the common good. ◆

ILUSTRATIONS : © STÉPHANE MANEL

CITY GUIDE

Le salon Proust, au Ritz, place Vendôme.
The Ritz Hotel's Proust room on the Place Vendôme.

© CARLA COULSON

P40 **GUIDE DE NOËL**
Les meilleures adresses pour profiter des fêtes à Paris.
Christmas Guide.
The best addresses in Paris for the holiday season.

ÇA VIENT D'OUVRIR

Bons plans gourmands, boutiques, lieux culturels. Découvrez tout ce que Paris offre de nouveau.

Gourmet tips, boutiques, cultural sites. Discover what's new in Paris.

COUP DE CŒUR/A FAVOURITE
GIRAFE

BRASSERIE MARINE

C'est à Gilles Malafosse et Laurent de Gourcuff (Loulou et Monsieur Bleu) que l'on doit cette nouvelle brasserie avec vue sur la tour Eiffel, depuis sa terrasse posée sur le toit. Le duo renouvelle l'expérience de la table tendance en lieu culturel, à la Cité de l'architecture cette fois-ci. L'assiette, signée Benoît Dargère, un ancien de Passard, frétille de compositions marines : ceviche de daurade ou sériole, poêlée de supions aux poivrons, chorizo et piment d'Espelette, linguine au homard, ravioles de langoustines, palourdes marinières au beurre d'algues, mais aussi poisson entier selon les arrivages, ou banc de fruits de mer. Les desserts sont moins voyageurs : pavlova aux fruits rouges ou millefeuille. Le décor vaut aussi le détour, contrastant avecle bâtiment du Trocadéro. Le lieu s'inspire de l'imaginaire des grands cafés années 1930, le côté contemporain en plus. Carte : 50-90 €.

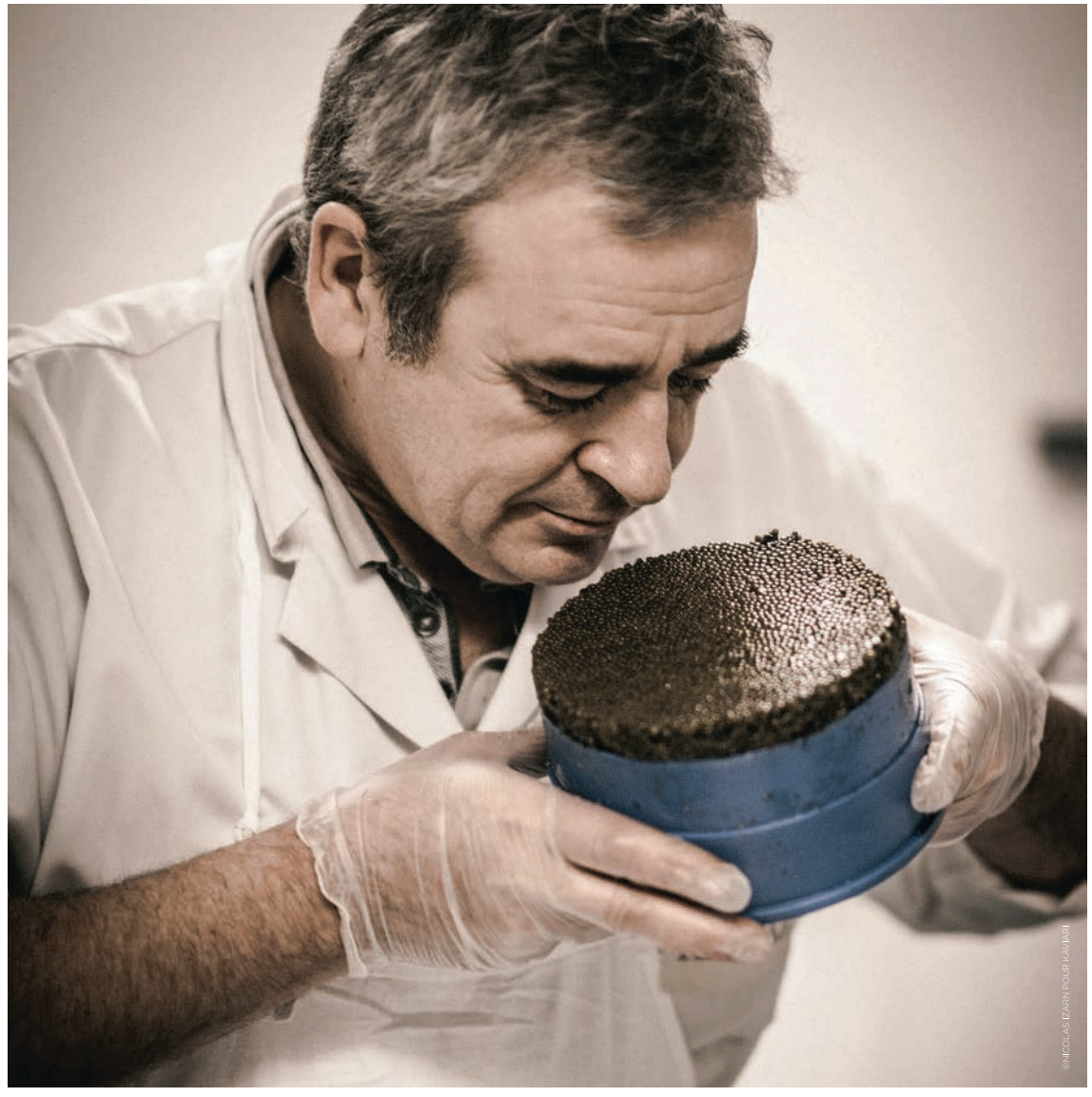
MARINE BRASSERIE

Gilles Malafosse and Laurent de Gourcuff, the partners behind Loulou at the Musée des Arts Décoratifs and Monsieur Bleu at the Palais de Tokyo, have opened a new brasserie in the Cité de l'Architecture with spectacular views of the Eiffel Tower from its rooftop terrace. The menu, by Benoît Dargère, who honed his skills at Passard, offers marvelous concoctions of seafood and grand classics, such as langoustine ravioli and sea-bream ceviche. The decor, by star designer Joseph Dirand, is in the spirit of the grand 1930s cafés, with high ceilings, elegant moldings, refined colors, and a contemporary touch. A la carte: €50-€90.

1, place du Trocadéro, Paris 16e (01 40 62 70 61, girafeparis.com).

© ADRIEN DIRAND

Kaviari
PARIS



©NICOLAS EZARN POUR KAVIARI

LA MANUFACTURE VOUS OUVRE SES PORTES

BOUTIQUE FRIGO — ATELIERS CAVIAR — CUISINE PRIVATISABLE — REPAS DE CHEFS

La Manufacture

DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 18H — 13, RUE DE L'ARSENAL — 75004 PARIS — TÉL. +33 (0)1 44 78 90 52 — KAVIARI.FR

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR

ÇA VIENT D'OUVRIR

COUP DE CŒUR/A FAVOURITE
FROUFROU

GOURMAND ET FESTIF

Le bar-restaurant FrouFrou campe, depuis la rentrée dernière, sous les arcades du théâtre Édouard VII. Au sein du décor Années folles, la carte façonnée par l'hyperactif chef Juan Arbelaez dévoile des classiques bistrotiers : couteaux au beurre d'herbes (16 €), suprême de volaille rôtie nappé de jus de viande (25 €) ou magistrale épaule d'agneau confite puis grillée à la cuillère (75 € pour deux personnes). Au terme du repas, le bar speakeasy du sous-sol permet de profiter, du mercredi au dimanche, de petits concerts ou spectacles de cabaret.

GOURMET AND FESTIVE. FrouFrou bar-restaurant, in the Théâtre Edouard-VII's arcade, has quickly become a hotspot. Chef Juan Arbelaez crafts classic bistro fare and buzzworthy dishes in a roaring-20s decor by Alexis Mabille: l'os à moelle (€16), roasted chicken suprême (€25) or melt-in-your-mouth lamb shoulder to share (€75). Afterwards, the basement speakeasy bar offers intimate concerts and cabaret shows. Open Wednesday to Sunday.

10, place Édouard-VII, Paris 9e (01 47 42 92 55, froufrou-paris.com).

LE BOUDOIR DE GABRIELLA **C'est le boudoir feutré de Gabriella Cortese, la créatrice d'Antik Batik. Ici, pas de portants mais des banquettes cosy et des tablettes qui permettent de commander ses coups de cœur autour d'un thé.** **This cozy boudoir was created by Gabriella Cortese, founder of Antik Batik. Racks are replaced by benches and tablets offer shopping sprees around a cup of tea.** 19, rue des Minimes, Paris 3e (01 48 87 95 95, antikbatik.com).

HÔTEL MONTE CRISTO

UNE NUIT AUX CÔTÉS D'ALEXANDRE DUMAS

Cet hôtel singulier, proche de la Sorbonne, rend hommage au célèbre auteur du *Comte de Monte-Cristo* et à sa vie tumultueuse. Velours, carreaux de faïence, teintures murales, objets chinés ; autant de détails pour raconter ses voyages et ses conquêtes dans chacune des 50 chambres, dont 3 suites et 4 chambres boudoirs. Une piscine doublée d'un sauna, le premier bar à rhums de la capitale, un fumoir et des massages en chambre. De quoi convenir à ce génie du XIXe siècle. À partir de 160 € la chambre boudoir.

A NIGHT NEXT TO ALEXANDRE DUMAS. This unique hotel near the Sorbonne pays tribute to the famous 19th-century author of the *Count of Monte Cristo* and his tumultuous life. The velvets, beautiful tiles, wall hangings, and antiques in all 50 rooms narrate his travels and conquests. Complete with a pool, sauna, the capital's first rum bar, a smoking room and in-room massages. Boudoir rooms from €160.

20-22, rue Pascal, Paris 5e (01 40 09 09 09, hotelmontecristoparis.com).

© CHRISTOPHE BIELSA-DR - BENETTA CHIALA

ph. alessandrobencini.com

ANGELA CAPUTI®
Giuggiù

15, Galerie Vèro-Dodat, 75001 Paris
(enter at 2 Rue du Bouloi or 19 Rue J.Jacques Rousseau)
Ph. +33 0140390151

www.angelacaputi.com

ÇA VIENT D'OUVRIR

COUP DE CŒUR/A FAVOURITE
CONFITURERIE PARISIENNE

DÉLICES HAUTE COUTURE

Avec leurs exquises confitures fabriquées à Paris, Laura Goninet et Nadège Gaultier ont conquis la Maison Plisson et La Grande Épicerie. Elles viennent d'ouvrir leur confiturerie, premier et seul atelier de confection des confitures de Paris intra-muros. Côté boutique-resto, on peut goûter leurs différents parfums (framboise-litchi, châtaigne-poire-fève tonka, etc.), et repartir avec un de leurs pots. Tartine de confiture : 3 €, plat : 10 €, confitures : de 9,90 à 18,90 €.

HAUTE COUTURE DELIGHTS. Laura Goninet and Nadège Gaultier, whose delectable made-in-Paris jams are stocked by the likes of Maison Plisson and La Grande Épicerie, have just opened their first 'confiturerie,' a boutique and café where you can taste their many flavors (raspberry-lychee, chestnut-pear-tonka bean, etc.) and leave with a jar for yourself. Tartine with jam: €3, full dish: €10, jam: €9.90 to €18.90.

17, avenue Daumesnil, Paris 12e (01 44 68 28 81, confiture-parisienne.com).

LA SCALA PARIS

RENAISSANCE HIGH-TECH

Café-concert à la Belle Époque, cinéma Art déco et multiplexe pornographique dans les années 1970 : après vingt ans de fermeture et deux ans de travaux, La Scala renaît dans une version high-tech avec une salle modulable. Au programme : du cirque, des concerts, du théâtre, des performances et des lectures ouvertes à tous les champs de la création. D'ici 2019, l'écrivain Yasmina Reza, le chorégraphe Olivier Dubois et le pianiste Roberto Negro s'y produiront. De 16 à 49 €.

HIGH-TECH RENAISSANCE. In turns a Belle Epoque café, Art Deco concert hall, and 1970s pornographic-film multiplex, and after a 20-year hiatus and two years of renovation, the La Scala theater is back! The historic building has been transformed into a high-tech modular hall for circuses, concerts, theater performances, and readings. Admission €16 to €49.

13, boulevard de Strasbourg, Paris 10e (01 40 03 44 30, lascala-paris.com).

SELLAE

BISTRONOMIQUE EN VUE

Thibault Sombardier, chef étoilé du restaurant Antoine, vient d'ouvrir son deuxième bistronomique. Dans un décor sobre et soigné – chaises en bois vintage, luminaires design, tables brutes – aux touches industrielles, il popularise la grande cuisine. Les assiettes oscillent entre influence italienne (tartare de veau à l'anguille fumée, onglet de bœuf au parmesan) et grands classiques revisités (volaille aux morilles, côtes d'agneau à la sariette). Un beau programme! Menu : 19-22 € (midi en semaine), carte : 40-50 €.

BISTRONOMY, PLEASE! Michelin-starred chef Thibault Sombardier of restaurant Antoine has opened a second bistro with streamlined décor and an industrial touch. Their Italian-tinged dishes, like veal tartare with smoked eel, and revisited classics, like chicken with morels, lamb chops sariette, are all the rage. Menu: €19-€22 (weekday lunch), à la carte: €40-€50.

18, rue des Wallons, Paris 13e (01 43 31 36 04).

© DR - GERALDINE ARESTEANU - LAURENT DUPONT

8 RUE DES FRANCS-BOURGEOIS - 20 RUE DES PYRAMIDES - 54 RUE DE SEINE - CENTRE COMMERCIAL BEAUGRENELLE - BERCY VILLAGE - CENTRE COMMERCIAL PARLY 2...

RETROUVEZ TOUTES LES ADRESSES DE NOS BOUTIQUES SUR :
www.bensimon.com

JÒIA

TOP CHEFFE

La jurée de l'émission culinaire *Top Chef* Hélène Darroze s'est inspirée des restaurants londoniens – où elle est cheffe du Connaught – pour concevoir ce *«lieu de vie et d'échanges».* Elle y célèbre le bien-manger sur deux étages, du petit déjeuner au dîner, avec une offre *tea time* et un bar à cocktails. À table, c'est gourmand et roboratif : champignons, foie gras poêlé et jaune d'œuf confit, rouget farci de chipirons et jus de bouillabaisse ou *short rib* de bœuf Angus. Menus déjeuner : 24 et 29 €, carte : 40-60 €.

DARROZE TOP CHEF. Hélène Darroze, jury member on the *Top Chef* show, drew inspiration from London restaurants – where she is chef at The Connaugth – for this "place of life and exchange." Darroze celebrates fine dining on two floors, from breakfast to dinner, plus teatime and a cocktail bar. Try hearty gourmet fare such as red mullet stuffed with calamari and bouillabaisse juice. Lunch menus: €24 and €29, à la carte: €40-€60.

39, rue des Jeûneurs, Paris 2e (01 40 20 06 06, joiahelenedarroze.com).

3,5 € C'est le prix pour un plongeon en tête-à-tête avec la tour Eiffel ! Fermée pendant six ans, la piscine Émile-Anthoine a rouvert en s'équipant d'une baie vitrée et d'un solarium. Price for a swim with the Eiffel Tower! The Emile-Anthoine swimming pool has reopened with a solarium and fabulous views.

2, avenue de Suffren, Paris 15e (01 53 69 61 50).

Dossier réalisé par/By Céline Faucon, Julie Gerbet, Caroline Knuckey, Thomas Le Gourrierec

TROIS QUESTIONS À/THREE QUESTIONS TO

«Une cuisine venue des Antilles»

Consacrée plus jeune chef étoilée de France en 2016 aux Fables de La Fontaine, Julia Sedefdjian vient d'ouvrir Bô, un bar à manger caribéen.

Pourquoi avoir opté pour cette inclinaison exotique ?
Lorsque j'officiais aux Fables de La Fontaine, j'ai rencontré Sébastien Jean-Joseph, en cuisine, et Grégory Anelka, en salle, qui sont devenus des amis. Ils m'ont invitée en Martinique, où j'ai découvert une cuisine généreuse et épicée, riche de saveurs méconnues en métropole. Nous avons décidé de créer ensemble Bô, qui propose des plats venus de toutes les îles des Caraïbes.

Utilisez-vous des produits du cru pour cuisiner ?
Nous faisons appel à un importateur francilien et les familles de mes associés nous approvisionnent.

Vous faites aussi vieillir du rhum sur place ?
Nous avons fait l'acquisition de fûts de chêne dans lesquels nous laissons se bonifier des rhums venus de Cuba, de Guadeloupe ou encore de l'île Maurice !

À déguster absolument Le féroce d'avocat, le tartare à la tahitienne au lait de coco et les incroyables boudins de cochon créole (assiettes à 6 €).
La touche déco Exotique mais pas cliché, avec une salle lumineuse mêlant bois et végétal.
Le plus Un repas à toute heure, de 17 h à 1 h 30.

"Caribbean cuisine"

Julia Sedefdjian, the youngest chef in France to earn a Michelin star (in 2016, at Fables de La Fontaine) has opened Bô, a Caribbean-style bar.

Why did you opt for this exotic touch?
When I worked at Fables de La Fontaine, I became friends with Sébastien Jean-Joseph and Grégory Anelka, who invited me to Martinique, where I discovered generous, spicy flavors unknown in mainland France. We decided to open Bô featuring the dishes of the Caribbean islands.

Do you use local ingredients?
We have an importer in the Ile de France and the families of my associates supply us.

You also age rum on the premises?
We bought oak barrels to enhance our rums from Cuba, Guadeloupe, and Mauritius.

Absolute must-taste: Tahitian tartare with coconut milk, and an incredible creole pork boudin (plate €6).
The decorative touch: Exotic without being clichéd, with a bright room filled with wood and plants.
Bonus Restaurant opened from 5 pm to 1:30 am.

8, rue de Poissy, Paris 5e (01 42 02 59 19).

© NICOLAS BUISSON 2018

gasbijoux.com

GAS
BIJOUX

24H

Une escale d'une journée ? Suivez nos conseils pour profiter de la capitale sans perdre de temps.

One-day layover? Our tips for enjoying Paris without wasting a minute.

BOIRE UN CAFÉ CHEZ IBRIK

Coup de cœur pour ce *coffee shop*, non pas d'influence américaine mais turque. Le café issu d'un torréfacteur parisien de qualité (Coutume) est lentement réchauffé dans des casseroles sur l'hovoli, un ustensile levantin traditionnel, ce qui laisse le temps de choisir de quoi l'accompagner : gâteau à la pistache et glaçage rose-citron, cookie chocolat-halva ou granola maison noix, huile de coco et miel grec. À la carte : 6-12 €.

COFFEE AT IBRIK. We love this cozy Turkish-style coffee shop where the excellent coffee (from Coutume roasters) is warmed in a small saucepan with a hovoli, a traditional Levantine utensil, and served with pistachio cake with lemon-rose frosting, chocolate-halva cookies, or homemade granola with nuts and Greek honey. À la carte: €6-€12.

43, rue Laffitte, Paris 9e (01 73 71 84 60, ibrik.fr).

PRENDRE SOIN DE SOI AU CHAMPION SPIRIT RIVE GAUCHE

Direction Beaupassage où Abdoulaye Fadiga, champion de monde de boxe thaï, a ouvert une nouvelle académie du sport. Coachés par une trentaine d'experts, les membres du club peuvent s'essayer à la boxe, à l'escalade, au Pilates ou au sabre, profiter du sauna ou d'un soin avant de finir par un muesli au coffee bar. 50 € le pass journée.

TREAT YOURSELF AT CHAMPION SPIRIT RIVE GAUCHE. World Thai-boxing champion Abdoulaye Fadiga has opened a sleek sports academy in the chic Beaupassage enclave. Members can try boxing, climbing, Pilates, or fencing, enjoy a sauna and finish with a fresh juice at the coffee bar. Day pass €50.

53-57, rue de Grenelle, Paris 7e (championspirit.com).

DÉJEUNER CHEZ ITACOA

Ici, on mange sain, on picore, on boit du vin ou des jus de fruits pressés à froid (comme le Queen B, à base de betterave, gingembre, pomme, citron, açaï, chou rouge). Un peu comme à Itacoatiara, au Brésil, où le chef Rafael Gomes a grandi. Au menu : gougères de manioc, pains au fromage (6 €), truite de Banka fumée (14 €), chou-fleur rôti au curry du Madras (12 €). Jus de fruits : à partir de 5,50 €, déjeuner : entre 25 et 30 €.

LUNCH AT ITACOA. Healthy food and cold-pressed juices (like the Queen B: beetroot, ginger, apple, lemon, acai, red cabbage) reminiscent of Itacoatiara, Brazil, where chef Rafael Gomes grew up. On the menu: cassava gougères (€6), smoked Banka trout (€14), roasted cauliflower with Madras curry (€12). Fruit juices: from €5.50, lunch: €25 to €30.

185, rue Saint-Denis, Paris 2e (09 50 48 35 78, itacoa.paris).

© STEFAN MUCCHIELLI - DR - EDOUARD NGUYEN

S'OFFRIR UNE DOUCEUR CHEZ PLUS82

Vous ne connaissez pas encore le *bingsu* ? Raison de plus pour découvrir ce café culturel coréen ouvert il y a 6 mois par Yang Mirae. Difficile de résister à l'envie de plonger sa cuillère dans ce dessert généreux à base de glace pilée recouverte de pâte de haricots rouges, de lait concentré sucré, de crème glacée et de thé matcha (entre 7 et 8 €). Et pour l'accompagner, café coréen (1 €) de rigueur ou thé au yuzu (5 €).

ENJOY A DELIGHT AT PLUS82. Head for Yang Mirae's new Korean cultural café to discover the irresistible *bingsu* made with crushed ice with red bean paste, sweetened condensed milk, ice cream, and matcha tea (€7-€8). Korean coffee (€1) or yuzu tea (€5) is de rigueur.

11 bis, rue Vauquelin, Paris 5e (09 83 87 58 81).

DÎNER AU BEEFBAR

Après Monaco, Hong Kong, Mexico ou Dubaï, Beefbar vient de poser ses couteaux à Paris, dans l'ancienne Fermette Marbeuf transformée en steakhouse chic. La carte mise sur des délinaisons de viandes d'exception, bœuf de Kobe en tête, dans un esprit street food : mini-burger sauce truffe, empanadas sauce chimichurri, tacos pimente et même une incroyable charcuterie de bœuf. À la carte : à partir de 80 €.

DINNER AT BEEFBAR. Beefbar has finally opened in Paris, transforming the former Fermette Marbeuf into a steakhouse. The menu features the finest meats, including Kobe beef, in the spirit of street food: mini-burgers with truffle sauce, empanadas chimichurri, cured beef. À la carte: from €80.

5, rue Marbeuf, Paris 8e (beefbar.com).

PASSER UNE NUIT AU BELLEVAL

Ce nouvel hôtel composé d'un bar, d'un restaurant, d'un espace de coworking et d'une cour intérieure s'avère idéal autant pour les Parisiens que pour les voyageurs. Clin d'œil au botaniste Pierre Richer de Belleval, la déco cultive l'esprit jardin. Meubles chinés, tissus, tapis et coussins fleuris prolongent ce « fil vert » jusque dans les 52 chambres et suites. À partir de 250 € la chambre supérieure.

A NIGHT AT BELLEVAL. This new hotel harbors a lounge, restaurant, and co-working spaces, ideal for both Parisians and visitors. The botanical decor is a tribute to botanist Pierre Richer de Belleval. Antique furniture and fabrics, carpets and floral pillows in natural fibers weave a "green thread" into all 52 rooms and suites. Superior rooms from €250.

16, rue de la Pépinière, Paris 8e (01 85 73 36 45, belleval-hotel-paris.com).

PAR/BY CÉLINE FAUCON, JULIE GERBET, CAROLINE KNUCKEY, THOMAS LE GOURRIEREC

© DR - STUDIOCHEVOJON

Boostez la jeunesse de votre peau
Give your skin a youthful boost
NOUVEAU
NEW
NUXE
Crème Prodigieuse® Boost
CRÈME GEL MULTI-CORRECTION
MULTI-CORRECTION GEL CREAM
COMPLEXE ACTIF MULTI-CORRECTION
MULTI-CORRECTIVE ACTIVE COMPLEX
NUXE PARIS
Laboratoire NUXE SAS - 19, rue Péclet - 75015 Paris - R.C.S. Paris 642 060 123. Photographie retouchée. Photo non contractuelle / Non contractual picture.

PARIS LA NUIT

Show unique, bars incontournables : découvrez les nouveaux lieux qui vont réjouir les noctambules.

Speakeasies, essential clubs, and more. Discover trendy night spots to lift the spirits!

Fashion Freak Show

Cinquante ans de culture pop et d'excentricité, c'est la promesse du *Fashion Freak Show* que Jean Paul Gaultier prépare depuis deux ans avec Tonie Marshall à la mise en scène et Marion Motin à la chorégraphie. Le spectacle remonte la vie de l'iconoclaste couturier, entre revue et défilé de mode avec ses créations iconiques, sur une scénographie exubérante rythmée par Nile Rodgers de Chic et une playlist survoltée entre disco, funk ou punk. Du mardi au dimanche, 20 h (15 h et 20 h le dimanche). De 30 à 99 €.

Jean Paul Gaultier's Fashion Freak Show, staged by Tonie Marshall and choreographed by Marion Motin, presents 50 years of fashion and pop culture. Iconic designs are presented in exuberant scenography pulsating to the beat of Chic's Nile Rodgers and a playlist of disco, funk, and punk. Tuesday to Sunday, 8 pm (3 pm and 8 pm Sunday). From €30 to €99.

Jusqu'au 30 décembre/Until dec. 30.
Folies Bergère, 32, rue Richer, Paris 9e (jpgfashionfreakshow.com).

Bar Fréquence

La mode des lieux audiophiles s'affirme avec ce bar, qui a remplacé les étagères de bouteilles par des rangées de vinyles. Ici, un DJ s'occupe du son (avec parfois des invités de marque), tandis que les barmen font tourner les cocktails (12 €), comme le Fernando Sancho (mezcal, aquavit, sirop d'orange et citron vert) ou le Suzanne (genièvre, Suze, sirop de pomme-anis, citron vert), à accompagner de chips de manioc (4 €). De 18 h à 2 h (fermé le mardi), 12 h-2 h vendredi et samedi.

"Audiophile" spaces are hot right now. This bar replaces rows of bottles with vinyl records. DJs craft the sound (with occasional special guests), bartenders craft the cocktails (€12). Try the Fernando Sancho, a heady mix of mezcal, aquavit, orange syrup, and lime, accompanied by cassava chips (€4). From 6 pm to 2 am (closed Tuesday), noon to 2 am Friday and Saturday.

20, rue Keller, Paris 11e (01 71 32 40 35).

The Brooklyn Pizzeria

Des briques rouges, des tuyaux apparents et un énorme four à pizza orné d'une tête de mort : c'est la nouvelle adresse de Garry Dorr, l'homme derrière le succès de The Little Italy, dans le 17e, qui joue la carte des classiques entre antipasti et pizzas à la napolitaine cuisinées à partir de produits AOP (margherita à 4 €, regina à 12 €), à arroser avec des cocktails de mixologue, comme le CVC (liqueur de café, vodka, sirop de chocolat, 8 €). Du lundi au dimanche, 8 h-minuit.

Red brick, exposed pipes, a huge pizza oven crowned by a skull: the new address of Garry Dorr, the man behind Little Italy in the 17th, offers classic antipasti and Neapolitan pizzas made with top-quality ingredients (margherita €4, regina €12), to be enjoyed with delicious cocktails, like the CVC (coffee liqueur, vodka, chocolate syrup, €8). Monday to Sunday, 8 am-midnight.

33, boulevard Beaumarchais, Paris 3e (01 48 87 98 92).

© BOBY - DR
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

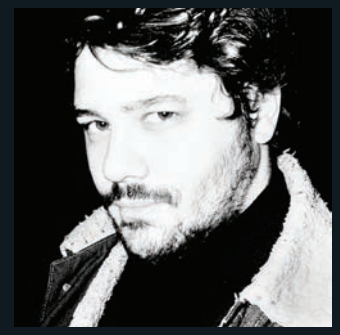
LES SORTIES NOCTURNES DE KEFFER KEFFER'S NIGHTLY EXCURSIONS

Le photographe des nuits festives nous livre ses repaires préférés où passer la soirée.

The photographer of festive nights shares his favourite places to spend an evening.

Depuis dix ans, Keffer photographie en noir et blanc les coulisses des nuits parisiennes pour sa série *The Night Day,* dont il a compilé les meilleurs clichés dans un livre (éditions Drago). Entre un shooting de mode et des fêtes au Consulat, à La Mano ou dans un parking souterrain, il livre ses adresses préférées.

Keffer has been shooting black-and-white photographs of Paris nights for his series *The Night Day,* now compiled and published by Drago. Between fashion shoots and parties at Consulat, La Mano, or in an underground car park, he shares his favorite addresses.



1 Le Tambour

« C'est l'un des seuls restaurants de la capitale ouverts toute la nuit. Cet endroit n'a pas bougé, avec des serveurs typiques, une décoration avec des plaques de métro. J'y vais souvent en sortant de club pour manger un steak tartare. »
Tous les jours jusqu'à 5 h 30.

"This is one of the capital's only restaurants that's open all night. long. With typical Parisian waiters and decorated with subway signs, the place has never changed. I often go after hitting a club for the fabulous steak tartare." Daily until 5:30 am.

41, rue Montmartre, Paris 2e (01 42 33 06 90).

2 Le Ciel de Paris

« C'est le bar en haut de la tour Montparnasse, où boire des coups avec vue sur Paris. C'est un peu kitsch, avec une déco années 1970, des fauteuils anciens magnifiques et des baies vitrées. J'y vais quand j'ai envie d'être tranquille. »
Tous les jours jusqu'à 23 h.

"I go to this bar at the top of the Montparnasse tower to relax and enjoy a drink and panoramic views over Paris. It's a little kitsch, with its 1970's decor, comfy armchairs, and floor-to-ceiling windows." Daily until 11 pm.

Tour Montparnasse, avenue du Maine, Paris 15e (01 40 64 77 64, cieldeparis.com).

3 Le Péripate

« C'est un des rares lieux d'expression libre à Paris, qui sort des schémas traditionnels des clubs, avec un mélange de population. Il fait chaud, il fait noir même en plein jour car les fêtes ont aussi lieu la journée. »
23 h 30-midi selon les soirs.

"This is one of the few free-expression venues in Paris, with a very diverse mix of people. It's always hot and dark, even during daytime parties." Open 11:30 pm to noon depending on the evening.

Place Auguste-Baron, Paris 19e (facebook.com/poney.club.1).

4 Le Garage

« C'est jeune, mixé et assez pointu niveau DJs. J'aime l'aspect brut de ce club, situé dans la Cité de la mode et du design, qui donne l'impression de pouvoir faire ce que l'on veut, Ici, les gens ne viennent pas pour se regarder mais pour danser. » Du mercredi au samedi, jusqu'à 6 h (4 h le mercredi).

"There's a mixed young crowd here and excellent DJs. I like its raw look and location at the Cité de la Mode et du Design (on the Seine), which conveys a feeling of freedom. People don't come here to check each other out, they come to dance." From Wednesday to Saturday, until 6 am (4 am on Wednesdays).

36, quai d'Austerlitz, Paris 13e.

5 Le Grand Amour Hôtel

« Ce lieu de vie hyper intime, qui n'est plus uniquement occupé par des blogueurs, est devenu vraiment cool avec des gens qui veulent prendre du bon temps dans un bel endroit. Un hangar a ouvert à côté. C'est une espèce de salle des fêtes avec un super son pour boire des verres. »
Tous les jours, de 8 h à minuit.

"This super-intimate lifestyle hotel is no longer only frequented by bloggers. People come to this really cool place for drinks and to enjoy a great sound system." Open daily, from 8 am to midnight.

18, rue de la Fidélité, Paris 10e (01 44 16 03 30).

Smaël Bouaici

© KEFFER

Kamel Mennour

Le galeriste de Daniel Buren ou Larry Clark, né en Algérie, est arrivé à Belleville à 7 ans. Il nous parle de sa ville d'adoption.

The gallerist, who was born in Algeria and arrived in Paris' Belleville neighbourhood at the age of seven, talked to us about his adopted city.

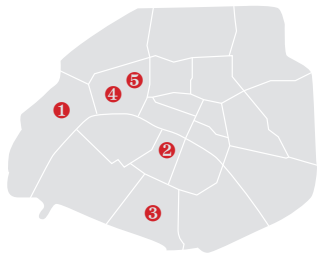
LE MUSÉE D'ART MODERNE ET LE PALAIS DE TOKYO

« Je fréquente assidûment ces deux musées pour y voir une exposition, découvrir des artistes ou soutenir ceux avec qui je travaille. L'artiste Camille Henrot a récemment eu une carte blanche (*Days are Dogs*), et les artistes Ugo Rondinone et Petrit Halilaj ont réalisé des installations au sein de l'exposition *Enfance* au Palais de Tokyo ; Mohamed Bourouissa a eu une rétrospective *Urban Riders* début 2018 au Musée d'art moderne de la Ville de Paris. »

"I often go to these museums either to discover artists or support those I already work with. The Palais de Tokyo recently gave carte blanche to Camille Henrot for her *Days are Dogs* show and featured installations by Ugo Rondinone and Petrit Halilaj for the exhibition *Enfance,* and the Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris hosted Mohamed Bourouissa's *Urban Riders* retrospective in early 2018."

❶ 11 et 13, avenue du Président-Wilson, Paris 16e (mam.paris.fr, palaisdetokyo.com).

© ARCHIVES KAMEL MENNOUR



LE DANTON

« Au carrefour de l'Odéon, j'apprécie cette brasserie située à deux pas de ma galerie : c'est là que je prends mon café tous les matins, que je lis la presse et prépare ma journée. »

"I love this brasserie just near my gallery. It's where I go to have my morning coffee, read the newspapers, and prepare my day."

❷ 103, bd Saint-Germain, Paris 6e (01 43 54 65 38).

L'INSTITUT GIACOMETTI

« Près du cimetière du Montparnasse, vient d'ouvrir ce lieu hors du temps, dans un petit hôtel particulier Art nouveau. Pour rêver et lire, inspiré par cet immense artiste dont on peut admirer l'atelier reconstitué. »

"This timeless spot has opened in an Art Nouveau mansion near the Montparnasse cemetery. I come to dream and read, inspired by the immense artist whose reconstructed studio can be admired here."

❸ 5, rue Victor-Schoelcher, Paris 14e (01 44 54 52 44, fondation-giacometti.fr).

LE PAVILLON LEDOYEN

« Ce mythique restaurant du bas des Champs-Élysées est tenu par mon ami le chef Yannick Alléno. La cuisine y est d'une rare qualité. J'aime déguster des makis dans son nouveau bar à sushis. A l'entrée trône une œuvre réalisée *in situ* en baguettes chinoises. »

"This mythical restaurant at the foot of the Champs-Elysées is run by my friend, Chef Yannick Alléno. I love the makis in his new sushi bar, which displays a work by Tadashi Kawamata made with chopsticks."

❹ 8, avenue Dutuit, Paris 8e (01 53 05 10 00, yannick-alleno.com/fr).

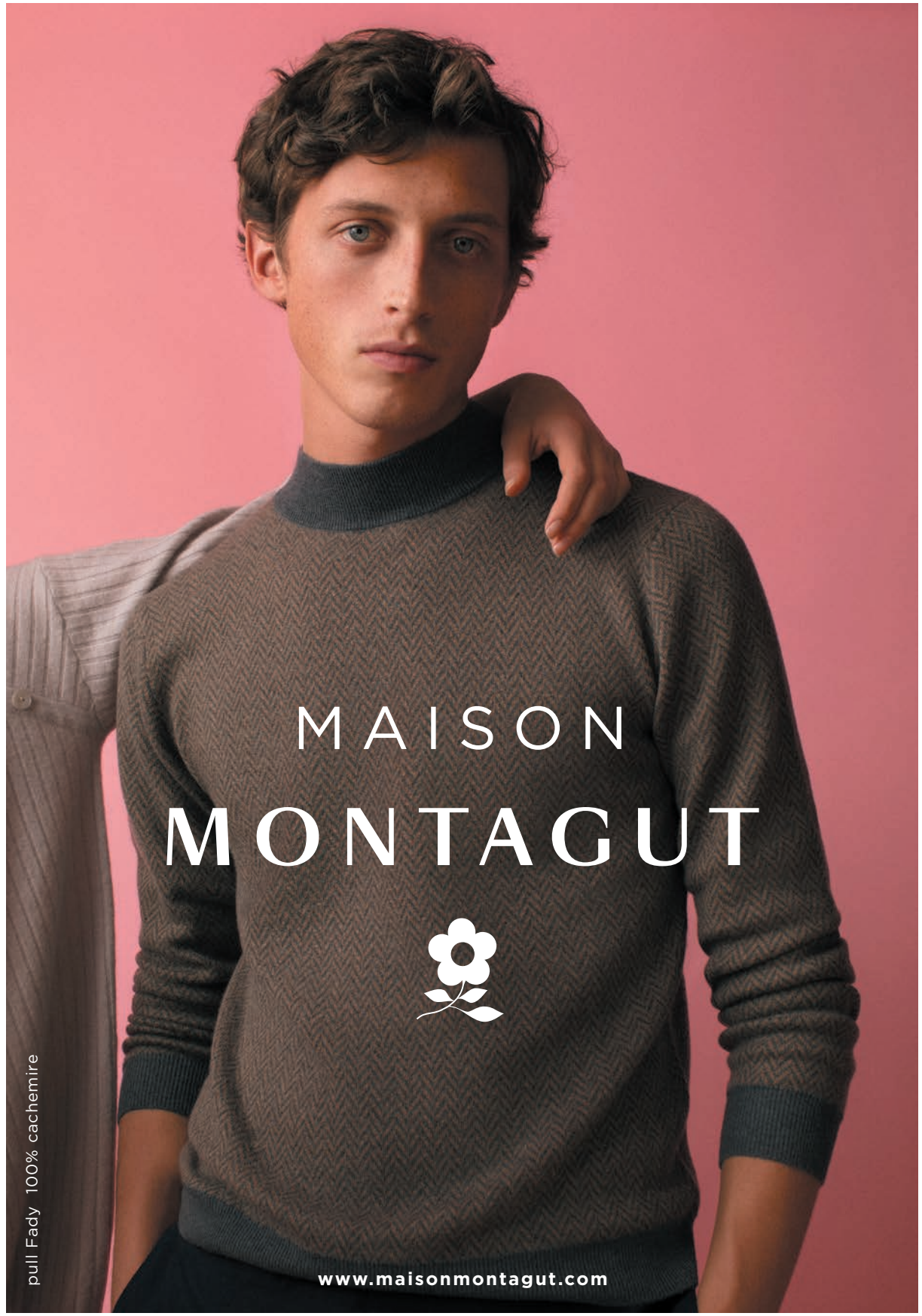
LE BRISTOL

« Dans le 8e, près de notre galerie Rive droite, ce palace, ouvert en 1925, cache un jardin à l'abri de l'agitation. J'apprécie y venir l'après-midi pour siroter un thé à l'ombre d'une installation artistique puisqu'ils invitent régulièrement des artistes à créer. J'ai souvenir, à l'automne 2017, de *Flower Moon* de l'artiste Ugo Rondinone , un moulage en aluminium d'un olivier deux fois millénaire . »

"Opened in 1925, this palace in the 8th arrondissement near our Right Bank gallery hides gardens removed from urban bustle. I enjoy coming here to sip an afternoon tea and enjoy their latest installation. Ugo Rondinone's Fall 2017 *Flower Moon*, a 2000-year-old olive tree cast in aluminum, was absolutely majestic."

❺ 112, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris 8e (01 53 43 43 00, oetkercollection.com/fr).

JULIE GERBET



Restaurants, boutiques, hôtel : tour d'horizon des adresses les plus chic de la capitale.

Restaurants, boutiques, and more. Discover all that's new and chic in Paris.

BRACH

Nuits magiques

Magical nights

Amarré au cœur du 16e arrondissement depuis l'automne, cet imposant vaisseau de verre tranche avec l'architecture haussmannienne environnante. Il s'agit d'un ancien centre de tri postal des années 1970 reconverti en hôtel 5 étoiles, sous la houlette du designer Philippe Starck. En plus des 52 chambres aux impressionnants volumes, qui mêlent chêne clair, cuir ou pierre et affichent des tonalités chaleureuses, le lieu propose une expérience totale. Les hôtes bénéficient ainsi d'un club de sport ultra-équipé, avec notamment deux piscines, sauna, hammam et un plateau de cardio et de musculation. Au sein du restaurant, le chef Adam Bentalha, transfuge du Prince de Galles, propose une cuisine d'inspiration méditerranéenne, tandis que le bar à cocktails verse dans la mixologie de haute volée. Un peu plus loin, une pâtisserie dévoile les créations de Yann Brys, sacré Meilleur ouvrier de France en 2011. Quant aux 7 suites perchées aux 5e et 6e étages (à partir de 3 100 €), elles sont chacune dotées d'une terrasse avec bain norvégienet ouvrent l'accès au potager qui s'épanouit sur le toit du bâtiment. Chambre à partir de 410 €. ◆

This majestic glass vessel moored in the heart of the 16th arrondissement stands out in a sea of Haussmannian buildings. Designer Philippe Starck worked magic on this 70's-era post office, converting it to a five-star boutique hotel. In addition to 52 spacious rooms in soft colors, pale wood, and leather, Brach offers guests a total experience: a state-of-the-art sports center, two swimming pools, sauna, steam room, and cardio-weight training room. Chef Adam Bentalha proposes Mediterranean-inspired gastronomy, while the cocktail bar takes mixology seriously and a pastry shop showcases delights by Yann Brys, Best Craftsman in France 2011. Seven suites perched on the fifth and sixth floors (from €3,100), have a terrace with Norwegian bath and access to the vegetable garden on the building's rooftop. Rooms from €410. ◆

1-7, rue Jean-Richepin et 37-39, rue de la Pompe, Paris 16e (01 44 30 10 00, brachparis.com).

© GUILLAUMEDELAUBIER

WINDO

Cocktails avec vue

Cocktails on high

Le bar panoramique du Hyatt Regency, logé au 34e étage, se refait une beauté et devient Windo, incroyable fenêtre ouverte sur la capitale. Derrière les larges baies vitrées, le visiteur embrasse d'un regard l'Arc de triomphe, la tour Eiffel, la Fondation Louis-Vuitton ou encore la tour Montparnasse. Un spectacle à savourer cocktail en main (25-30 €) comme le Marguerite (tequila ambrée, mandarine, pamplemousse et sel rose de l'Himalaya). Jolie carte de grignotages du type lamelles de cœur de saumon, magret de canard séché ou beignets de glace matcha. ◆

The Hyatt Regency's 34th-floor bar has gotten a facelift. The aptly-named Windo offers jaw-dropping views of the capital and its icons: the Arc de Triomphe, the Eiffel Tower, the Fondation Louis-Vuitton, and the Montparnasse tower. Enjoy the spectacle over a craft cocktail (€25-€30) like the Marguerite (amber tequila, mandarin orange, grapefruit, Himalayan pink salt) and small plates of salmon, smoked duck breast, or matcha ice cream fritters. ◆

3, place du Général-Kœnig, Paris 17e (01 40 68 51 31, windoparis.com).

CHRISTIAN DIOR LUNETTE

Optique couture

Couture glasses

La maison de couture Dior ouvre une boutique consacrée à ses collections de lunettes, solaires et optiques. Des nouveautés dévoiléesen avant-première aux rééditions de plusieurs modèles vintage en passant par des coloris inédits et les grands classiques (Dior Hypnotic ou Dior Stellaire), elle rassemble tout ce qui touche de près ou de loin aux yeux. On y trouve même une ligne de petite maroquinerie composée d'étuis créées en exclusivité (de 400 à 520 €). À découvrir aussi : les Dior Color Quake, ces larges lunettes monochromes, qui ont été vus sur les défilés prêt-à-porter hiver 2019 (320 €). ◆

Dior has opened a boutique dedicated to their own glasses and sunglasses collections, bringing together everything from the latest styles to reissues of vintage models as well as the great classics (Dior Hypnotic, Dior Stellaire) and Dior Color Quake monochrome glasses from the winter 2019 ready-to-wear shows (€320). Check out the colorful line of small leather bags (from €400 to €520), exclusive to the boutique. ◆

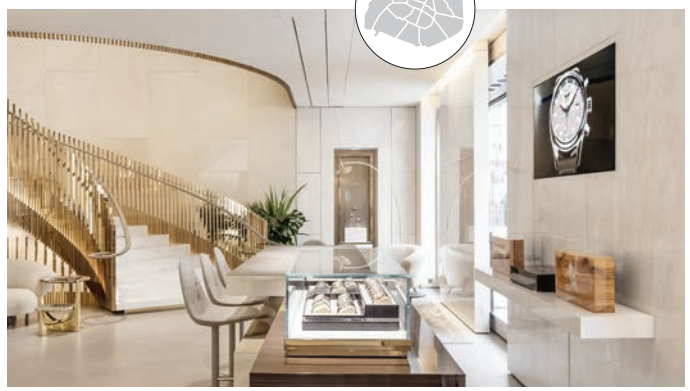
28, avenue Montaigne, Paris 8e (01 40 73 94 39, dior.com).

© CASPAR MISKIN PHOTOGRAPHY - RAPHAËL DAUTIGNY
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ARIJE

Temple du luxe horloger

Temple to luxury watch-making



Il aura fallu deux ans de travaux pour que la maison Arije s'offre un nouvel espace 3 étoiles. En quelques mois, sa boutique phare de 1 600 m² est devenue l'épicentre du luxe et du raffinement pour qui s'intéresse à la joaillerie et à la haute horlogerie. Moquette épaisse, étagères aériennes, meubles en marbre, œuvres d'art et escalier en laiton mettent en valeur les collections de Rolex et d'une trentaine d'autres marques triées sur le volet. Grâce au bar à champagne, à la cave à vin, au salon VIP et au bar à diamants, l'accueil des clients est soigné. À noter qu'un horloger est disponible en permanence pour pouvoir réviser sa montre sur le champ. ◆

Following a two-year renovation, Arije's imposing new flagship boutique is Paris' epicenter for luxury jewelry and watches. Plush carpets, marble furniture, original artwork, and an elegant staircase highlight collections from Rolex and 30 other exclusive brands. Guests can indulge in the champagne bar, wine cellar, VIP lounge, and diamond bar before browsing, and a watchmaker is available on the premises to update your timepiece. ◆

50, rue Pierre-Charron, Paris 8e (01 47 20 50 50, arije.com).

DUCASSE SUR SEINE

Dîner d'exception

Exceptional dinner

Une croisière gastronomique, c'est le nouveau projet d'Alain Ducasse ! Le chef triplement étoilé a amarré un bateau-restaurant design face à la tour Eiffel d'où les convives embarquent pour une expérience sans pareille d'1 h 30. À bord, décor en résonance avec la Seine, mets délicats autour des plus beaux produits de saison (pressé de pintade et foie gras de canard, lieu jaune de ligne et marinière de coquillages), cave exemplaire, spectacle sur la ville de jour comme de nuit. L'après-midi, le bateau accueille dès 16 h pour une pause gourmande à quai. Déjeuner : à partir de 100 €, goûter : à partir de 35 €, dîner : 150-500 €. ◆

On three-star chef Alain Ducasse's new gastronomic cruise guests embark on a specially designed boat moored at the foot of the Eiffel Tower for an unparalleled 90-minute dining extravaganza. Enjoy delicacies created from the finest seasonal ingredients (guinea fowl pressé and duck foie gras, cod and shellfish marinière), standout wines and unique views of Paris in the day or night. There's even a gourmet teatime at 4 pm. Lunch: from €100, tea: from €35, dinner: €150-€500. ◆

Port Debilly, Paris 16e (01 58 00 22 08, ducasse-seine.com).

Dossier réalisé par/By Julie Gerbet, Céline Faucon, Thomas Le Gourrierec

© PIERRE MONETTA - DR

dessange.com
Réseau DESSANGE
JD ELYSEES : Entreprise indépendante membre du réseau DESSANGE

DESSANGE
PARIS
SALON DE BEAUTÉ & SPA
39, avenue Franklin Roosevelt - PARIS 8ème - 01 43 59 31 31

Délices de rue

Street delights

La *street food* ne cesse de se diversifier à Paris. La preuve avec ces trois nouveaux concepts gourmands.

Street food is making waves in Paris. Here are three of the newest and best.

Au commencement, il y avait le kebab et la pizza. Puis le paysage de la *street food* parisienne entreprit sa grande mutation, sous l'impulsion notamment du Camion qui fume. Lancé en 2011, le tout premier *food truck* de la capitale voyait Kristin Frederick, cheffe américaine passée jusqu'alors par diverses maisons étoilées, délivrer du burger haute couture. Un concept importé d'Asie et des États-Unis, où la cuisine de rue révèle depuis longtemps une finesse étonnante, tout en offrant une incroyable diversité. Observant ces modèles, nombre de nouveaux venus se sont engouffrés dans la brèche en célébrant toutes les gastronomies, comme Filakia avec le sandwich grec (2e et 5e arrondissements), Boutique Yam'Tcha avec les brioches chinoises (1er) ou encore Pressing, pourvoyeur de paninis trois étoiles (10e). Dans leur sillage, de fraîches enseignes ont récemment fait leur apparition et s'attellent, elles aussi, à défricher des terrains peu explorés. Ainsi de Pont-Neuf, qui confère à la frite un caractère gourmet, Canard Street, qui propose de nouvelles manières de déguster le volatile ou Yaai Thaï, qui téléporte à Paris l'authentique *street food* de Bangkok. De quoi combler tous les appétits ! ◆

In the beginning, there were pizza and kebabs. Then the landscape of Paris street food began its great mutation, driven by the success of Le Camion Qui Fume, the capital's first food truck launched in 2011 delivering haute-cuisine burgers concocted by American chef Kristin Frederick, a veteran of Michelin-starred restaurants. Inspired by Asian and American street food traditions, the new niche embraces world cuisine: Greek sandwiches at Filakia (2nd and 5th arrondissements), Chinese buns at Yam'Tcha Boutique (1st) and Pressing, a purveyor of three-star paninis (10th). In their wake, stands exploring new territory have also opened, like Pont-Neuf's gourmet fries; Canard Street, offering new ways of serving poultry; and Yaai Thai, bringing the authentic street food of Bangkok to Paris. Something for every craving! ◆ Thomas Le Gourrierec

NICOLAS DROUAULT ET GRÉGOIRE DE SCORBIAC, Canard Street

MAGRET REVISITÉ

Attachés au Sud-Ouest, Nicolas et Grégoire mettent à l'honneur le canard, produit phare de leur région d'adoption, à deux coups d'aile du Palais Royal. Une idée née après un séjour du premier à Hong Kong, où il découvrit le volatile accommodé à la mode *street food.* Le magret se décline ici en tartare (12 €), en croustillant au cœur de Saint-Nectaire (12 €) ou encore en burger flanqué de confit de figues et en bun de boulanger (12 €). Des délices escortés de quartiers de pommes de terre cuits dans la graisse de canard, forcément.

MAGRET REVISITED. Just two wing-beats from the Palais Royal, Nicolas and Grégoire showcase famous Southwestern duck. An idea hatched during Nicolas's stay in Hong Kong, where he discovered duck prepared street-food-style. Here, duck breast is available in tartare (€12), crispy with Saint-Nectaire cheese (€12) or in burgers with fig jam on homemade buns (€12), all accompanied by sliced potatoes cooked in duck fat, of course.

16, rue des Petits-Champs, Paris 2e (01 47 03 38 32, canard-street.fr).

© FRANCK BELONIE/LEXX TRA

JEAN-PAUL LUBOT, Pont-Neuf, la Frite française

FRITE NORMANDE

Il aura fallu près d'un an à Jean-Paul Lubot, homme de presse doublé d'un gourmet invétéré, pour dénicher en Normandie la pomme de terre nécessaire à la confection de la frite parfaite. La cuisson en deux étapes garantit croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur. Côté accompagnements figurent notamment les douceurs carnées de la boucherie Metzger, pourvoyeuse des chefs étoilés, qui délivre ici jambon de Paris ou pastrami. Les sauces, du type ketchup maison ou mayonnaise à l'encre de seiche, sont au diapason. Menu : 9,90 €.

NORMAN FRIES. It took Jean-Paul Lubot nearly a year to find the right Normandy potatoes for making perfect French fries. The two-step cooking process ensures fries are crispy on the outside and mealy on the inside. Accompaniments include delicious ham and pastrami from Metzger, the purveyor to Michelin-starred chefs. All served with gourmet sauces like homemade ketchup or cuttlefish-ink mayonnaise. Set menu: €9.90.

5, rue de la Fidélité, Paris 10e (01 83 96 50 85, frite-pontneuf.com).

MATTHIEU SOLIVERES, Yaai Thaï

PLATS ORIENT EXPRESS

De ses escapades en Thaïlande, Matthieu Soliveres conserve le souvenir des odeurs, des mille saveurs et des gargotes de rue. Un univers qu'il retranscrit dans ce nouveau repaire, dont la décoration mêle bazar de marché, cabane de plage comme à Phuket et néons fluorescents. Levisiteur s'y régale de Som Tam Thaï, salade de papaye verte au citron vert et cacahuètes (8 €), de Pad Thaï, qui acoquine nouilles sautées, soja et sauce tamarin (11,50 à 13,50 €), ou de Gaeng Keow Wan, curry vert au lait de coco, légumes, basilic et pousses de bambou (10,50 à 13,50 €).

ORIENT EXPRESS FOOD. Matthieu Soliveres was forever marked by the fragrances, the "thousand flavors" spices, and the street-food stalls he discovered in Thailand. He has recreated these memories in his new eatery with décor merging the atmosphere of a market bazaar with a Phuket beach cabin. Try Som Tam Thaï, a green papaya salad with lime and peanuts (€8), or Gaeng Keow Wan, a green curry with coconut milk, vegetables, basil and bamboo shoots (€10.50 to €13.50).

35, boulevard de Bonne-Nouvelle, Paris 2e (09 82 46 06 40, yaaithai.com).

20 COUPS DE CŒUR FAVOURITES pour les fêtes FOR THE HOLIDAYS

Sorties féeriques, boutiques tendance où dénicher vos cadeaux de fin d'année et meilleures tables de la capitale, découvrez notre sélection des hauts lieux parisiens pour profiter de cette période festive.

Magical outings, trendy Christmas boutiques and the capital's finest restaurants: discover our selection of the best places to go in Paris for the holiday season.

1 Cadeaux recyclés

Rue Rangoli. 74, rue du Cherche-Midi, Paris 6e (07 71 70 14 22, rue-rangoli.com).

Pour des cadeaux beaux, écolo et solidaires avec un petit supplément d'âme, direction la boutique 100 % *upcycling* de Patricia Lavocat, où les objets sont fabriqués artisanalement partout dans le monde à partir de matériaux usagés. Pochette d'ordinateur en pneu (70 €), nœud papillon en bois mort du Burkina Faso, corbeilles en fil de téléphone (26 €) ou jeu de société en bouse d'éléphant, le choix est large et étonnant.

Recycled gifts. Head for Patricia Lavocat's upcycling boutique to find unusual ecofriendly gifts from around the world, handcrafted from salvaged materials: a computer case made from tire rubber (€70), a wooden bow tie from Burkina Faso, telephone-wire baskets (€26), a board game made of elephant dung and more.

2 Grande table intime

Edern. 6, rue Arsène-Houssaye, Paris 8e (01 45 63 88 01, edern-restaurant.com).

En retrait des Champs-Élysées, cette table à l'atmosphère intimiste constitue le nouveau terrain de jeu du chef Jean-Edern Hurstel, passé par l'Arpège, Le Louis XV à Monaco ou The Peninsula. Son tourteau au crémeux de corail (29 €), son cabillaud aux artichauts et coquillages (37 €) ou ses linguine au caviar de Sologne (71 €) constituent déjà des classiques, à déguster en famille pour les fêtes, sur la grande table d'hôtes dressée sous la verrière.

Private table. Jean-Edern Hurstel, who honed his skills at l'Arpège and The Peninsula, opened this intimate restaurant hidden from the bustle of the Champs-Élysées. The tourteau crab with creamy roe (€29), cod with artichoke and shellfish (€37), and linguine with Sologne caviar (€71) are already classics to be enjoyed with family and friends.

© RUE RANGOLI - MARCO STRULLU

4

Instant caviar

La Manufacture Kaviari. 13, rue de l'Arsenal, Paris 4e (01 44 78 90 52).

À deux pas de la place de la Bastille, les ateliers historiques de la maison Kaviari, spécialisée dans le caviar depuis quarante ans, se visitent. Dans ce loft avec cour-jardin, on s'initie à l'or noir (à partir de 90 €) et, à l'espace boutique, on fait le plein de produits de fêtes : caviar bien sûr (à partir de 48 €), saumon de Noël aux épices, coffrets cadeaux et bûche signature élaborée avec la Maison Bernachon.

Caviar time. Visit Maison Kaviari's historic caviar workshops near Place de la Bastille and discover their black gold (from €90). Stock up on luxury holiday products in the boutique area: caviar (from €48), Christmas salmon with spices, gift boxes and their luscious Yule log made with Maison Bernachon.

© LUCIE SASSIAT - CARLA COULSON

3

À l'heure du thé

Ritz Paris. 15, place Vendôme, Paris 1er (01 43 16 30 30, ritzparis.com).

Le Ritz met en place, du 3 décembre au 6 janvier, un *tea time* de Noël concocté par le chef pâtissier François Perret (68 à 88 € avec champagne). Entre les boiseries, le velours et la grande cheminée du salon Proust défilent petits fours et douceurs d'antan servis en plusieurs temps, avec par exemple la madeleine infusée au clou de girofle, la glace aux marrons, le pain d'épices, ou le florentin au chocolat. Le tout accompagné d'une épatante sélection de thés.

Tea time. From December 3 to January 6, the Ritz Paris will offer Christmas Tea Time created by pastry chef François Perret (€68 to €88, with champagne). Enjoy petits fours and timeless delights like clove-infused madeleines, chestnut ice cream, gingerbread, and chocolate Florentines by the fireplace in the Salon Proust's plush armchairs. Amazing tea selection.

Créations charcutières

Maison Vérot. 3, rue Notre-Dame-des-Champs, Paris 6e (01 45 48 83 32) et 7, rue Lecourbe, Paris 15e (01 47 34 01 03).

Gilles Vérot, intraitable maître charcutier – toute la production est réalisée artisanalement, avec des ingrédients de haute qualité – s'est inspiré des créateurs de mode et sort deux fois par an des collections saisonnières. Ce hiver, bienvenue à la tourte de Noël volaille et foie gras (80 € pour 4), à la blanquette de veau en croûte (12 € la part) ou à la terrine de volaille de Bresse. À ne pas manquer non plus : les pâtés en croûte!

Charcuterie sampler. Master charcutier Gilles Vérot, who uses high-quality ingredients for his artisanal productions, offers two seasonal collections. This winter, try the chicken and foie gras Christmas pie (€80 for four), veal stew (€12 per serving), Bresse chicken terrine, and pâtés en croûte.

5

© LUCIE SASSIAT - DR

Onirisme chocolaté

6

Patrice Chapon. 34, rue Saint-Sulpice, Paris 6e (01 42 39 57 92, chocolat-chapon.com), rue des Archives, Paris 4e (09 61 68 39 30, patrickroger.com).

Tablettes aux emballages décorés de flamants roses (à partir de 7,20 €) ou coffrets en forme de sac à main, billes pralinées, palets fourrés d'une extrême finesse aux saveurs insolites: les créations chocolatées de Patrice Chapon sont délicieuses et superbement présentées. Cet artisan est l'un des rares à torréfier lui-même des fèves qu'il va sourcer au bout du monde (assortiments à partir de 14 €).

Chocolate dreams. Patrice Chapon's superbly presented chocolate delights include bars with flamingo wrappings (from €7.20), handbag-shaped chocolate boxes, and pralines filled with delicate, unusual flavors. Chapon is one of the few artisans who roasts his own beans (assortments from €14).

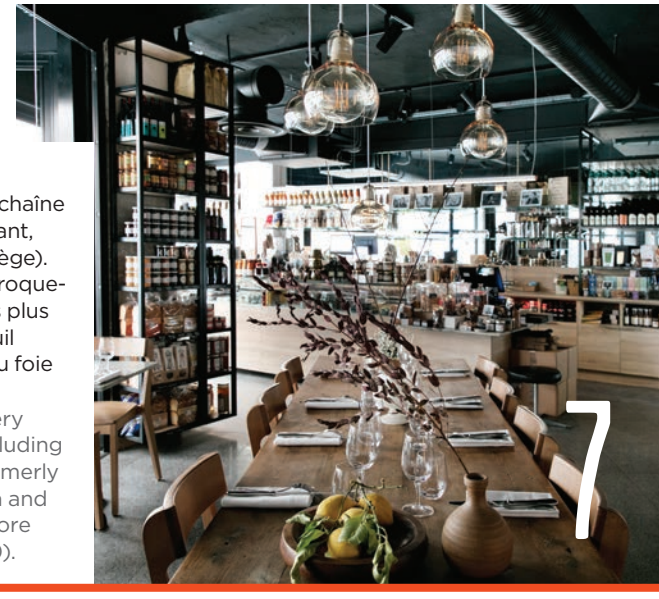
Épicerie-restaurant cossue

Papa Sapiens. 24, rue Feydeau, Paris 2e (01 40 26 16 82, papasapiens.fr).

Pour sa troisième adresse dans la capitale, la mini-chaîne d'épicerie ultra-haut de gamme intègre un restaurant, dirigé par la jeune toque Clément Flumian (ex-Arpège). À la carte, des classiques tirés à quatre épingles (croque-papa ou steak haché/purée) côtoient des assiettes plus travaillées comme le pressé de mulet noir au fenouil (20 €). Avant de partir, on glisse dans son cabas du foie gras ou un pot de confiture artisanale.

Fine grocery shopping. This ultra-high-end grocery store has opened a third outpost in the capital including a restaurant helmed by chef Clément Flumian (formerly of Arpège). His menu offers classics (croque-papa and ground beef with mashed potatoes) along with more elaborate dishes like black mullet with fennel (€20).

© LUCIE SASSIAT - DR



7

8 Noël costumé

Château de Vaux-le-Vicomte. Maincy (77) (01 64 14 41 90, vaux-le-vicomte.com).

À l'occasion des fêtes, le château de Vaux-le-Vicomte fait revivre la magie des Noëls d'antan. À la lueur des feux de cheminée, les enfants découvrent en costume d'époque la bibliothèque décorée en boîte à musique, le théâtre de marionnettes du cabinet du roi et les petits trains de 1900. Des promenades en calèche sont proposées dans les jardins à la française illuminés. Du 24 nov. au 6 janv. Adultes 19,50 €, 13,50 € à partir de 6 ans, costumes gratuits pour les enfants à certaines dates.

Christmas in costume. Experience old-fashioned Christmas at the Château de Vaux-le-Vicomte. Kids decked out in period costume can visit the music-box-like library by flickering firelight, the king's puppet theater, and a train set from 1900. There are also carriage rides in the illuminated gardens. From Nov. 24 to Jan. 6. Adults €19.50, children €13.50, free costumes for kids on certain dates.

9 Goût du terroir

Robert. 32, rue de la Fontaine-au-Roi, Paris 11e (01 43 57 20 29, robert-restaurant.fr).

Tenu par le duo de Martin Boire et Manger et le chef australien Peter Orr (ex-Au Passage), ce néobistrot fait la part belle aux produits sourcés chez de petits producteurs locaux. Peter Orr fait jongler les plats de sa cuisine ouverte, tel un poulpe snacké, enlardé de Colonnata, haricots Borlotti et purée de persil (14 €). Les crus bio sont eux aussi à l'honneur. Entrée + plat ou plat + dessert à 21 €. Menu dégustation 5 plats à 50 €. Ouvert du mercredi au samedi.

Terroir. This neobistrot run by duo Martin Boire et Manger and Australian chef Peter Orr (formerly of Au Passage) showcases products from local producers. Orr offers dishes like octopus with Colonnata lard, Borlotti beans, and parsley puree (€14), plus a good selection of organic wines. Two course menu €21; five-course tasting menu €50. Open Wednesday to Saturday.

© COLLECTIF IMAGE - CASPAR MISKIN PHOTOGRAPHY - DR - PIERREMONETTA - CAROLINE_MENNE

10 Glisse en altitude

Patinoire du toit de la Grande Arche. 1, parvis de La Défense, Puteaux (92) (01 40 90 52 20, lagrandearche.fr).

Dès le 15 décembre, la patinoire la plus haut perchée d'Île-de-France reprend ses quartiers d'hiver, à 110 mètres d'altitude, sur le toit de la Grande Arche de La Défense. L'occasion de profiter d'une vue à 360° sur la capitale, en patinant sur 300 m² de glace. Un chalet gourmand vous régalera et un DJ officiera durant les nocturnes, les mardis et jeudis. Adultes 10 €, enfants 5 €, location de patins 3 €.

High-altitude skating. The highest ice rink in the Paris region, perched on the rooftop of La Grande Arche de La Défense, will reopen on December 15th. The 300-sq-m (3,200-sq-ft) rink has a stunning 360° view, and don't miss the gourmet cottage and a DJ on Tuesday and Thursday nights. Adults €10, children €5, skate rental €3.

11 Pâtisseries haute couture

La Pâtisserie du Meurice par Cédric Grolet. 6, rue de Castiglione, Paris 1er (01 44 58 10 10).

Le Meurice a inauguré un coin pâtisserie à emporter. Dans un espace immaculé conçu comme l'extension du laboratoire, pas de gâteaux en vitrine ; Cédric Grolet y pâtisse devant les clients ses cinq créations du jour ainsi que cookies, madeleines et kouglof. La Noisette (17 €), un biscuit moelleux caché dans une délicate ganache, revient régulièrement.

Haute couture pastries. Le Meurice has opened a takeout pastry corner in an immaculate, streamlined space where you can watch Cédric Grolet prepare his five daily specials, alongside cookies, madeleines, kouglofs, and La Noisette (€17), a soft biscuit inside a delicate ganache.

12 Objets design

107Rivoli. 107, rue de Rivoli, Paris 1er (01 42 60 64 94, boutique.madparis.fr).

Une boutique de musée qui ne se cantonne pas aux livres et aux cartes postales! Dans cet espace de 300 m² au rez-de-chaussée du musée des Arts décoratifs, on déniche le meilleur du design actuel : accessoires mode, bijoux, arts de la table, papeterie, jouets. Certaines pièces exclusives font écho aux expositions temporaires comme les boucles d'oreilles guitare cubiste (35 €). Côté livres, beau choix sur les arts décoratifs, la mode et le design.

Designer objects. The Musée des Arts Décoratifs' 300-sq-m (3,200-sq-ft) museum shop offers the best in contemporary design, including fashion accessories, jewelry, tableware, stationery, toys, beautiful art books and exclusive items inspired by exhibitions, like Cubist guitar earrings (€35).

Obsession de galette

La Pascade. 14, rue Daunou, Paris 2e (01 42 60 11 00, lapascade.com).

Sur les traces d'Alexandre Bourdas, ancien propriétaire des lieux, Bruno Doucet (La Régalade) s'empare de la pascade, cette galette aveyronnaise croustillante, revisite la tradition et la garnit de compositions goûteuses, à base d'ingrédients de saison. En version salée ou sucrée, autour de la courge, du lieu, de l'agneau, de la prune ou du chocolat, les associations de saveurs sonnent juste et emportent l'adhésion. Tout comme la déco et le service, attentionné. À partir de 30 €.

An obsession for galettes. Bruno Doucet (La Régalade) revisits the crispy Aveyron pascade galettes (sweet or savory), filled with squash, cod, lamb, tasty seasonal garnishes, plum, or chocolate. These delicious flavors are attentively served in the lovely dining room. From €30.

Concept store fromager

Beau & Fort. 37, rue du Faubourg-Montmartre, Paris 9e (01 45 89 23 96, beauetfort.com).

C'est un lieu fromager qui change des petites échoppes de quartier. Boutique et restaurant occupent 300 m², où tout est soigné : les provenances artisanales et fermières dégotées par le Meilleur ouvrier de France Pierre Gay, les beaux emballages comme la décoration. À la carte, il y a de quoi picorer ou faire un vrai repas : chèvre cendré (9 €), coquillettes au jambon blanc et comté (14 €), etc.

Concept store cheese. This 300-sq-m (3,200-sq-ft) cheese boutique and restaurant is quite different from the neighborhood stalls. Meilleur Ouvrier de France Pierre Gay selects delicious, beautifully packaged artisanal cheeses. You can also enjoy a snack or a full meal: goat cheese (€9), macaroni with ham and Comté (€14), and much more.

©GILLES TRILLARD - DR - FRANCK HAMEL

Cocktails de fêtes

Le Charles. 6, rue Duphot, Paris 1er (01 71 19 49 11, leburgundy.com).

Rouvert tout récemment, le bar de l'hôtel Le Burgundy exhibe ses nouveaux atours. Nuances or et tons beiges drapent les fresques de l'artiste Marco Del Re, qui célèbrent Baudelaire et ses Fleurs du mal. En soirée, on sirote les créations du chef barman Jérémy Blanc, parmi lesquelles le Mai Tai, qui mêle rhum ambré et blanc, orgeat, citron vert et ananas (17 €).

Holiday cocktails. Hotel Le Burgundy's bar has been renovated in golden shades to frame Marco Del Re's frescoes, a celebration of Baudelaire's 'Flowers of Evil.' By evening, barman Jeremy Blanc prepares ambrosial cocktails such as the Mai Tai with amber rum, orgeat syrup, and pineapple (€17).

Nuits gourmandes

Fauchon L'Hôtel. 4, boulevard Malesherbes, Paris 8e (01 87 86 28 00, hotel-fauchon-paris.fr).

Niché à deux pas de la boutique Fauchon, l'hôtel éponyme déploie 37 chambres et 7 suites (à partir de 650 € la nuit), mêlant à l'esprit haussmannien des lieux luxe, confort et déco audacieuse. Ce 5-étoiles célèbre la gourmandise, offrant de prendre le goûter (de 25 à 39 €) au coin du feu, dans la bibliothèque. Les produits de la marque (chocolat, biscuits, champagne, etc.), sont également offerts aux clients dans le « gourmet bar » de chaque chambre.

Gourmet nights. Hidden away near Fauchon, the eponymous hotel has 37 rooms and 7 suites (from €650), combining the spirit of Haussmann luxury, comfort and bold decor. This five-star establishment offers a gourmet tea (€25 to €39) by the library fire. Fauchon products (chocolate, biscuits, champagne) are also offered in each room's gourmet bar.

Coupe de star sur mesure

Studio Cut By Fred. 68, rue d'Hauteville, Paris 10e (07 64 00 68 10, cutbyfred.com).

Ses coupes font la couverture des magazines. Coiffeur fidèle de Marion Cotillard et de Mélanie Laurent, il a ouvert un salon aussi beau qu'un studio photo. Derrière les ciseaux, on retrouve Fred, mais aussi Paul et Jonathan, pour des coupes sur mesure (85 à 190 €). Et depuis cet été, on peut y acheter les premiers shampoings solides et écologiques signés Cut By Fred (20 €).

Hairdresser to the stars. His cuts are on magazine covers. Marion Cotillard and Mélanie Laurent are loyal customers. This beautiful photo-studio-like salon is where Fred, Paul, and Jonathan provide personalized cuts (€85 to €190). Also look for the Cut By Fred organic solid shampoo bars (€20).

© DR

Gourmandises positives

Foucade Paris. 61, rue de Bretagne, Paris 3e (01 42 36 11 81, foucadeparis.com).
À première vue, les créations de ce nouveau repaire du Marais n'ont rien de différent de celles des autres pâtisseries. Sauf que tarte au citron (6,50 €), opérette et autres choux sont exempts d'additifs chimiques, de gluten, d'allergènes, d'ingrédients d'origine animale et de produits raffinés. La collection spéciale fêtes (couronne de Noël mandarine/mangue/rose/passion, bûche piano chocolat/orange, maison en pain d'épices à 46 €) n'échappe pas à la règle.
Healthy treats. At first glance, the pastries at this new Marais haunt seem similar to those offered in other shops. Except that their lemon tarts (€6.50), opérettes, and choux are gluten-free, have no chemical additives, allergens, animal ingredients, or refined sugar. The same holds true for their holiday collection: mandarin-rose Christmas wreaths, chocolate-orange Yule logs, and gingerbread houses (€46).

18

19

Deux en un

Yard. 6, rue de Mont-Louis, Paris 11e (01 40 09 70 30).
Il y a deux façons d'apprécier ce bar/restaurant au look industriel repris par une nouvelle équipe : côté comptoir ou côté salle à manger. Les produits sont sobrement mis en valeur – au bar, arancini, tartines ou pâtes fraîches; au restaurant, tartare de bœuf sauce tonnato et selle d'agneau/purée d'ail – et accompagnés de vins bio de qualité. Carte : 35-50 €.
Two in one. This industrial-style bar-restaurant was recently taken over by a new team. Sample meals in the bar (arancini, open-faced sandwiches, fresh pasta) or in the dining room (beef tartare with tonnato sauce, lamb with garlic puree) paired with organic wines. A la carte: €35-€50.

© DR - AUDREY RADAS - DAVID GRIMBERT

Table royale

Anne. 28, place des Vosges, Paris 3e (01 40 29 19 19, pavillon-de-la-reine.com).
Place des Vosges, l'hôtel 5-étoiles Le Pavillon de la reine vient de se doter d'une table gastronomique baptisée Anne, en hommage à Anne d'Autriche qui vécut ici. Homard bleu, langoustine, foie gras, volaille jaune et sole meunière, la carte élaborée par Mathieu Pacaud, chef trentenaire et «fils de» déjà multiétoilé, verse dans une cuisine néobourgeoise de produits nobles qui colle au cadre confortable et feutré de la salle. Menu en quatre plats : 105 €.
Royal restaurant. The five-star hotel Le Pavillon de la Reine, located on Place des Vosges, recently added a gastronomic restaurant named after Anne of Austria, who once lived here. Enjoy the classic cuisine of Michelin-starred chef Mathieu Pacaud in the dinning room's intimate atmosphere. On the menu: blue lobster, langoustine, foie gras, yellow chicken and sole meunière. Four-course menu: €105.

20

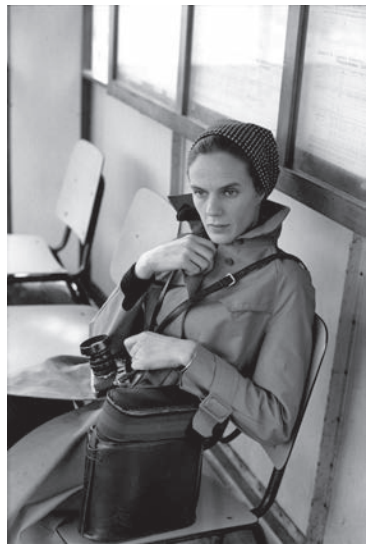
Dossier réalisé par/by Céline Faucon, Julie Gerbet, Thomas Le Gourrierec, Ingrid Pohu

CULTURE

Serge Poliakoff, *Forme bleue* (1951); *Blue Shape* (1951).

© JEAN-ALEX BRUNEL © ADAGP, PARIS, 2018

P56 **L'EXPOSITION** *Dina Vierny, un éclectisme électrique,* à l'Espace Musées de Paris-Charles de Gaulle.
The exhibit. *Dina Vierny, Electric Eclectism* is being shown at Paris-Charles de Gaulle's Espace Musées.



Plage, village de Puri, Inde (1980). Beach, Puri Village, India (1980). Martine Franck photographiée par Henri Cartier-Bresson,Venise, Italie (1972). Martine Franck photographed by Henri Cartier-Bresson, Venice, Italy (1972).

© MARTINE FRANCK / MAGNUM PHOTOS - HENRI CARTIER-BRESSON / MAGNUM PHOTOS

LE NOUVEAU LIEU A NEW SPACE

La Fondation Henri Cartier-Bresson

Après quinze ans à Montparnasse, ce lieu consacré à la photographie inaugure ses nouveaux locaux en plein cœur du Marais. Aménagé par les architectes de l'agence Novo, cet espace linéaire de plain-pied rassemble désormais l'ensemble des collections. Et quoi de plus symbolique que d'ouvrir sur un hommage à Martine Franck, celle qui fut la compagne d'Henri Cartier-Bresson et qui a mis tout en œuvre pour constituer cette fondation ? On y retrouvera le fil de son engagement de photographe militante au travers d'une série de portraits, de paysages presque abstraits et d'une sorte de chronique à distance de la vie politique. Jusqu'au 10 février 2019.

Fondation Henri Cartier-Bresson. After 15 years in Montparnasse, this temple to photography has inaugurated their new premises in the heart of the Marais designed by the architects of the Novo agency. This flexible, viewer-friendly space brings together all of the foundation's collections, and what better way to open than with a tribute to Martine Franck, partner of Henri Cartier-Bresson and the creator of this foundation? Curated by artistic director Agnès Sire, viewers discover Franck's engagement as a militant photographer through her portrait series, quasi-abstract landscapes, and a detached political chronicle. Until February 10, 2019.

79, rue des Archives, Paris 3e (01 56 80 27 00, henricartierbresson.org).

© PHILIPPE LEVY - DR

AVEC LES ENFANTS
FOR KIDS

La puissance du feu

Il ne faut pas jouer avec le feu, mais apprendre à le maîtriser ! Grâce à des installations immersives (multi-écrans, manipulations, jeux-enquêtes, expériences, etc.), cette exposition pédagogique permet aux enfants d'apprivoiser, comprendre et combattre ce phénomène, de la diversité de ses usages aux gestes à conduire en cas d'incendie.

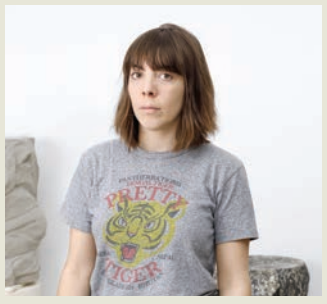
The power of fire. Don't play with fire, but do learn to master it! Thanks to these fascinating immersive installations, including multi-screens, manipulations, games, experiments, and more, this educational exhibition allows children to tame, understand, and learn the many ways to be safe around fire.

FEU, L'EXPOSITION, jusqu'au 6 janvier/January 6. Cité des Sciences, 30, avenue Corentin-Cariou, Paris 19e (01 85 53 99 74, cite-sciences.fr).

LE CHIFFRE THE FIGURE

10,4 mètres et 3 tonnes, c'est la hauteur et le poids du trône géant signé Kohei Nawa, qui flottera jusqu'au 14 janvier au cœur de la pyramide du Louvre, en écho à la première demeure des rois.

10,4 meters (33 feet) and 3 tons: the height and weight of the giant throne designed by Kohei Nawa which will float until January 14 in the heart of the Louvre pyramid, echoing the first residence of kings.



L'ARTISTE À SUIVRE AN ARTIST TO FOLLOW

Aux sources de la matière avec Marion Verboom

Cette jeune artiste plasticienne française, dont les œuvres s'intéressent à la complémentarité des matériaux, vient de terminer sa résidence d'artiste sous l'égide de LVMH Métiers d'art. Six mois d'immersion et de production au sein de la nouvelle Manifattura Thélios, en Italie, dédiée à la lunetterie. Les 15 sculptures, qu'elle présentera dans cette deuxième exposition solo, introduisent l'acétate et la fonte de métal.

At the source of materials with Marion Verboom. This young French visual artist, whose work integrates a complementarity of materials, has just completed an LVMH Métiers d'Art artistic residency with six months of immersion and production at the new Manifattura Thélios eyewear manufacturer in Italy. In her second solo exhibition at the gallery, Verboom presents 15 sculptures in acetate and cast iron.

ESTER, 1er décembre-13 janvier/December 1-January 13. Galerie Jérôme Poggi, 2, rue Beaubourg, Paris 4e (09 84 38 87 74, galeriepoggi.com).

TROIS QUESTIONS À
THREE QUESTIONS WITH

Alain Duault

directeur artistique de Viva l'Opéra !

Le 13 septembre dernier, Alain Duault inaugurait la 9e saison de Viva l'Opéra ! Une programmation de 15 opéras et trois ballets, diffusée dans les cinémas UGC de France.

Quel est le but de Viva l'Opéra ! : l'opéra pour tous ?
Pour tous, c'est une illusion. Mais pour le plus grand nombre, oui ! Et surtout pour ceux qui pensent que l'opéra n'est pas pour eux.

Le choix de *La Traviata* va-t-il dans ce sens ?
Oui, c'est une des œuvres les plus populaires de Verdi et peut-être de tout le théâtre lyrique. Et si j'ai choisi cette *Traviata*, c'est pour Ermonela Jaho, une Violetta bouleversante !

Comment vous y prenez-vous pour faire votre sélection et plaire au public ?
Lui donner ce qu'il aime mais aussi lui faire découvrir ce qu'il pourra aimer. Ma sélection s'équilibre autour de titres connus (*Nabucco*, *La Traviata*, etc.), d'œuvres à découvrir (*Les Huguenots*), des meilleurs chanteurs tels Roberto Alagna ou Jonas Kaufmann, et des mises en scène qui renouvellent le genre sans le dénaturer. L'aspect cinématographique joue aussi sa partition. On va à l'opéra pour être bouleversé !

Alain Duault, artistic director, Viva l'Opéra!
On September 13, Alain Duault inaugurated Viva l'Opéra!'s ninth season with a program of 15 operas and three ballets shown at UGC cinemas in France.

Is the objective to bring opera to everyone?
'To everyone' would be unrealistic, but for a majority of people, yes! Especially those who may think opera isn't for them.

Does this explain your choice of *La Traviata*?
Yes, it's one of Verdi's most popular works. It's also because Ermonela Jaho is a truly moving Violetta!

How do you choose your selection?
By offering what the public likes, but also by helping people discover something to love.
I combine famous operas like Nabucco with works to discover, like Les Huguenots, and amazing singers like Roberto Alagna and Jonas Kaufmann, in stagings that renew the genre. The cinematic aspect plays a part. We go to the opera for the emotion it provokes!

vivalopera.fr

Pages réalisées par/By Caroline Knuckey

1

2

GRAND PALAIS

La pop culture fête son roi

Pop culture celebrates its king

Neuf ans déjà. Le 25 juin 2009, la disparition de l'artiste laissait le monde sous le choc. Mort d'un abus de médicaments, mais aussi d'une gloire et d'une pression trop fortes pour lui, Michael Jackson laissait en héritage à ses fans l'immense frustration d'une carrière inachevée et de chefs-d'œuvre inaboutis. L'exposition présentée jusqu'à mi-février au Grand Palais va leur permettre de se consoler (un peu), tant elle démultiplie les regards sur une des personnalités culturelles les plus marquantes du XX^e siècle. Plutôt qu'une simple rétrospective de son œuvre, *On the Wall* prend le parti de montrer l'impact du créateur de *Thriller* sur le monde de l'art contemporain. Une approche, jamais abordée à une échelle internationale, permettant de mesurer son influence sur de nombreux artistes, intéressés par les questions d'identité, d'origine ou de célébrité hors norme. Photos, vidéos, dessins, peintures ou sculptures témoignent d'une fascination universelle, doublée parfois d'une ironie ou de distance critique. Une redécouverte de ce roi si fragile en compagnie d'Andy Warhol, Lorraine O'Grady, Isaac Julien, David LaChapelle et près de quarante autres créateurs. ◆

1- Mark Ryden, *The King of Pop (#135)* (1991-2018).
2- David LaChapelle, *An Illuminating Path* (1998).

© PRIVATE COLLECTION. IMAGE COURTESY OF MARK RYDEN, MJJ PRODUCTIONS, N.C. AND PAUL KASMIN GALLERY - COURTESY OF THE ARTIST © DAVID LACHAPELLE

It's been nine years since the sudden death of the artist, on June 25, 2009, shocked the world. Michael Jackson, struggling with chronic pain and the pressures of stardom, died of a drug overdose, leaving his fans devastated and his musical career unfinished. From now until mid-February, the Grand Palais offers devotees new perspectives on one of the greatest cultural personalities of the 20th century. More than a retrospective, *On the Wall* explores the impact of the creator of *Thriller* on the world of contemporary art: a unique approach gauging Jackson's influence on the many artists interested in questions relating to identity, origin, and extreme fame. Photos, videos, drawings, paintings and sculptures bear witness to a global fascination, occasionally coupled with irony and a refreshing critical distance. Rediscover this fragile king in the company of Andy Warhol, Lorraine O'Grady, Isaac Julien, David LaChapelle, and nearly 40 other artists. ◆ PASCAL MOUNEYRES

MICHAEL JACKSON : ON THE WALL, du 23 novembre au 14 février/November 23-February 14. Grand Palais, 3, avenue du Général-Eisenhower, Paris 8^e (01 44 13 17 17, grandpalais.fr).

ET APRÈS L'EXPO ? AFTER THE EXHIBITION?

• LE MERMOZ
Ce bistrot propose deux ambiances : une cuisine du marché à midi, qui varie selon les envies de la cheffe (mulet noir au shizo, pintarde à la pulpe de poivron rôti) et un esprit bar à vins le soir avec plats à partager (à partir de 34 € le midi, 7,50 € le tapas le soir).
Enjoy fresh market cuisine for lunch (black mullet with shiso, guinea fowl with roasted pepper pulp) and an evening wine bar with dishes to share. Lunch from €34, evening tapas from €7.50.
16, rue Jean-Mermoz, Paris 8^e (01 45 63 65 26, restaurant-le-mermoz.fr).

• LAMÉE
Onze minutes de marche : ce n'est rien pour déguster l'un des meilleurs casse-croûte de Paris ! Le pain est fait sur place avant d'être garni de superbes produits (jambon de Paris, gruyère d'alpage, etc.). Sandwich 6,20 €.
An eleven-minute walk from the Grand Palais brings you to the outstanding gourmet sandwiches made with Lamée's bread, which is made on the premises. Sandwich €6.20.
20 bis, rue La Boétie, Paris 8^e (01 84 25 70 90, lamee-sandwicherie.com).

• MANKO
Un drôle de cabaret péruvien se cache au pied du théâtre des Champs-Élysées. Côté bar, le décor est aussi extravagant que les breuvages (16-18 €), mettant à l'honneur le pisco, cette eau-de-vie d'Amérique latine. À dîner, le célèbre chef Gastón Acurio signe la carte.
At this Peruvian cabaret, the bar's decor is as extravagant as the drinks (€16-€18) highlighting pisco, a Latin American spirit. Chef Gastón Acurio expertly concocts Peruvian specialties.
15, avenue Montaigne, Paris 8^e (01 82 28 00 15, manko-paris.com).

Auguste Renoir, *Gabrielle et Jean* (1895-96). *Gabrielle and Jean* (1895-96). Jean Renoir, *La Règle du jeu* (1939). *The Rules of the Game* (1939).

MUSÉE D'ORSAY

Les Renoir, le génie en héritage

Genius in the blood

« Tel père, tel fils ». Dans la famille Renoir, l'adage se vérifie tout autant qu'il se nuance. Si Auguste Renoir (1841-1919) est l'un des impressionnistes les plus célèbres de l'histoire de la peinture, c'est le cinéma que son fils Jean (1894-1979) marquera de son empreinte avec des films aussi puissants que *La Règle du jeu* ou *La Grande Illusion*. Une prestigieuse lignée comme le monde de l'art en a rarement connue, explorée ici par le musée d'Orsay en croisant les œuvres, les influences, les thèmes communs entre les deux hommes. À travers tableaux, films, photographies, dessins, *Renoir père et fils* raconte un dialogue fécond entre deux génies, à la fois proches et dissemblables. On compare ainsi avec délectation le regard sur leurs modèles féminins et actrices ou les lieux chers à leur vie (la Seine, le Midi), on se souvient aussi que Jean avait tourné dans la maison familiale ou écrit une excellente biographie de son père. Des liens forts et émouvants. ◆

"Like father, like son"- it's an apt description of the Renoirs. If Auguste Renoir (1841-1919) was one of Impressionism's most renowned painters, his son Jean (1894-1979) put an indelible mark on cinema with powerful, now-legendary films *The Rules of the Game* and *The Grand Illusion*, among others. The Musée d'Orsay's new exhibit explores this prestigious lineage, unique in the art world, by juxtaposing their work, influences, and shared themes. Through painting, film, photography, and drawing, *Renoir, father and son* narrates a fruitful dialogue between two geniuses, at once close and quite divergent. The exhibit shows how each portrayed women and the places they loved (the Seine, the South of France). Jean also shot a film in the family home and wrote a excellent and moving biography of his father. ◆ Pascal Mouneyres

RENOIR PÈRE ET FILS. PEINTURE ET CINÉMA, du 6 novembre au 27 janvier/ Nov. 6-Jan. 27. Musée d'Orsay, 1, rue de la Légion-d'Honneur, Paris 7e (01 40 49 48 14, musee-orsay.fr).

© MUSÉE D'ORSAY, DIST. RMN-GRAND PALAIS / PATRICE SCHMIDT - LES GRANDS FILMS CLASSIQUES

-MILLER-

BIJOUX ANCIENS - BIJOUX SIGNÉS

Expert Joaillier Chambre Nationale des Experts H.B.J.0. et C.N.E.S - Diplômée du GIA.

La boutique MILLER est spécialisée dans l'achat et la vente de bijoux et montres d'occasion signés: Cartier, Van Cleef et Arpels, Bulgari, Boucheron, Boivin, Chanel, Rolex ...

Tout est vendu entre -40 à -50% du prix du neuf.

Expertise, réparation, fabrication, création, transformation.

Expert H.B.J.O. and C.N.E.S - Graduate from GIA.

MILLER is specializes in the purchase and resale of second-hand, signed and Antique jewelry:

Cartier, Van Cleef and Arpels, Bulgari, Boucheron, Boivin , Chanel, Rolex ...

Everything is sold between **-40 to -50 % of the retail price.**

233, rue Saint- Honoré, 75001 PARIS

Tél. : 01 42 61 63 13 - Fax : 01 42 61 22 97

Boutique ouverte du lundi au samedi de 11h à 18h.

www.miller.fr

ESPACE MUSÉES DE L'AÉROPORT PARIS-CHARLES DE GAULLE

Dina Vierny, de la muse au mentor

Dina Vierny, from muse to mentor

Pour sa dixième exposition, l'Espace musées de l'aéroport Paris-Charles de Gaulle continue d'explorer les grandes heures de l'art du XXe siècle : après *L'Art absrait des années 50*, c'est le parcours singulier de Dina Vierny qui occupera les cimaises jusqu'en mars prochain. Cette fille d'exilés russes fuit Staline à 15 ans lorsqu'elle rencontre Aristide Maillol. Subjugué par son aura, le sculpteur de 73 ans la choisit comme modèle unique avant de l'encourager à poser pour Dufy, Bonnard ou Matisse. En 1947, celle qui fut résistante ouvre une galerie où elle accueille Maillol, Rodin, Duchamp, toute l'avant-garde russe et les primitifs modernes. Portée par le succès, elle crée, quelques années plus tard, la Fondation qui abritera le musée Maillol, à Paris mais aussi à Banyuls-sur-Mer. Pour honorer cette personnalité défricheuse, l'Espace musées de l'aéroport Paris-Charles de Gaulle expose les œuvres de ceux qui ont jalonné sa vie : Maillol, bien sûr, mais aussi le Douanier Rousseau, Poliakoff, Kandinsky, etc. L'évocation émouvante d'une trajectoire hors du commun. ◆

Following *Abstract Art from the 1950s*, Espace Musées' tenth exhibition at Aéroport Paris-Charles de Gaulle continues to explore 20th-century art, now focussing on the singular Dina Vierny until March 2019. The daughter of Russian exiles who fled Stalin, Vierny met Aristide Maillol at the age of 15. The 73-year-old sculptor was so entranced by her spirit that she became his only model, but he also encouraged her to pose for Raoul Dufy, Pierre Bonnard, and Henri Matisse. After working for the Résistance during WWII, Vierny opened her own gallery in 1947, showcasing Maillol, Rodin, Duchamp, and the Russian avant-garde. Vierny created the foundation hosting the Musée Maillol. Espace Musées at Aéroport Paris-Charles de Gaulle is exhibiting the works of the artists she championed: Le Douanier Rousseau, Maillol, Poliakoff, Kandinsky, and others. A moving evocation of a remarkable life. ◆ Pascal Mouneyres

DINA VIERNY, UN ÉCLECTISME ÉLECTRIQUE DE MAILLOL À MARCEL DUCHAMP, jusqu'au 8 mars/until March 8. Espace musées de l'aéroport Paris-Charles de Gaulle, terminal 2E, hall M (01 44 13 76 94, espacemusees.com).

Louis Carré, *Dina Vierny avec Aristide Maillol à Banyuls-sur-Mer*, 1943.
Dina Vierny with Aristide Maillol in Banyuls-sur-Mer (1943).

Serge Poliakoff, *Forme bleue*, 1951.
Blue Shape (1951).

© JEAN-ALEX BRUNELLE - © ADAGP, PARIS, 2018 - GALERIE LOUIS CARRÉ

CASHMERE

NOTSHY

BUY PARIS Collection

Retrouvez une sélection de produits NOTSHY dans les boutiques BUY Paris Collection de votre aéroport
CDG : Terminal 2A, 2C, 2E porte M et 2G - **ORLY** : Terminal SUD Hall B

NOTSHY.FR

Egon Schiele, *Jeune fille nue couchée en chemisier* (1911). *Nude girl lying in blouse.*

Egon Schiele, *Autoportrait au gilet debout* (1911). *Self-Portrait.*

FONDATION LOUIS-VUITTON

Egon Schiele, l'art torturé

Egon Schiele: tortured genius

Egon Schiele a mis toute sa vie en peinture ou en dessin. Qu'il ait produit des autoportraits sans concession, des nus cinglants, des paysages lugubres, le peintre autrichien, rejeton le plus hirsute de la Sécession viennoise, y a sans cesse exploré ses « états d'âme ». L'artiste, dont l'œuvre a été composée sur une grosse décennie, fait son entrée à l'Académie des beaux-arts de Vienne en 1906. Et sa mort, à 28 ans, traduit les tourments intimes et la progression sociale du disciple émancipé de Gustav Klimt. Quel contraste en effet entre ses portraits crus, où se détachent des corps tortueux, aux traits fracturés et couleurs tuméfiées, contemporains de sa propre découverte de la sexualité, et les tableaux de villes et de personnages gagnés par la mélancolie de sa fin de parcours bourgeoise. La fondation Louis-Vuitton tente de suivre le fil avec une centaine de pièces, et ramasse sur un seul étage les atermoiements de ce « prêtre de l'art ». Qui, d'après Reinhard Steiner, *« donne forme à des choses invisibles pour l'homme normal »*. ◆

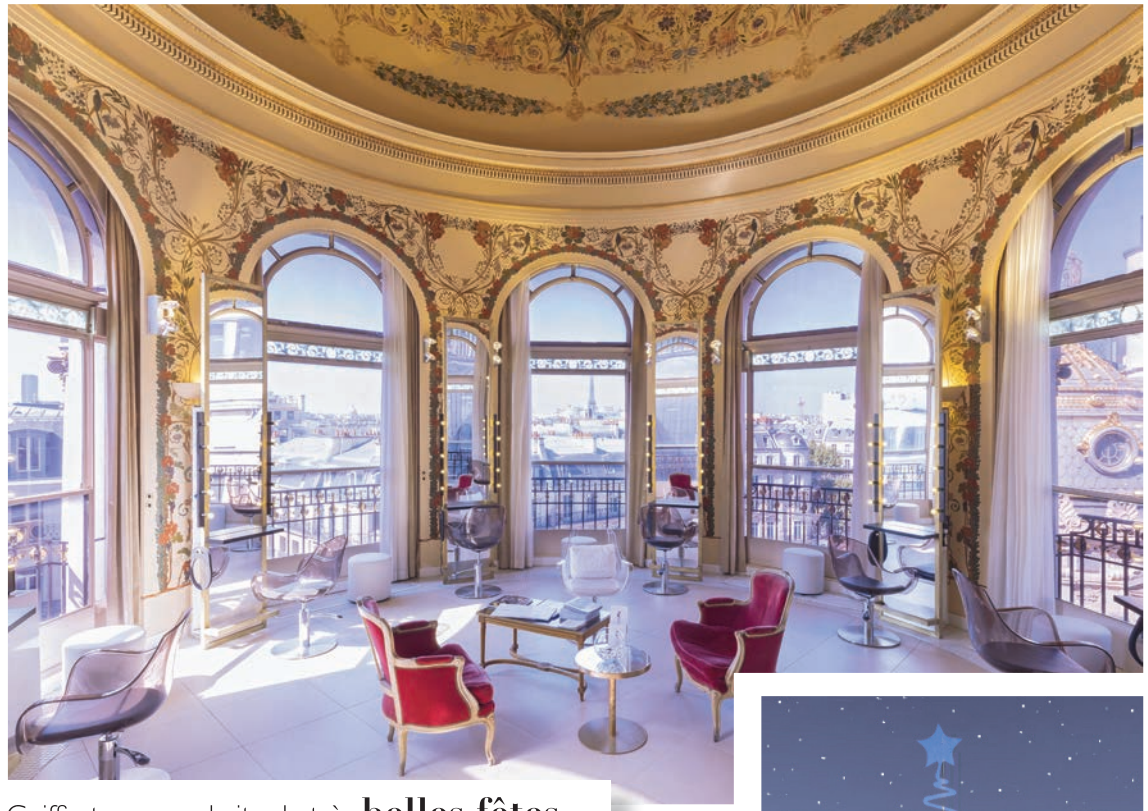
À voir, en même temps, dans le même lieu, l'exposition consacrée à un autre artiste avant-gardiste, Jean-Michel Basquiat.

Egon Schiele laid his life bare in paintings and drawings. The Austrian artist, a prominent member of the Vienna Secession, explored his moods via uncompromising self-portraits, expressive nudes, and melancholic landscapes. Schiele began at the Academy of Fine Arts in Vienna in 1906 and was briefly a disciple of Gustav Klimt. He produced the whole of his works reflecting his inner torment in the ten years leading to his death at the age of 28. There is stark, electrifying emotion in his portraits, where contorted bodies, fractured lines, and dramatic colors mirror the artist's exploration of sexuality, cityscapes, and characters lost to melancholy. The Fondation Louis-Vuitton is now showcasing 100 works from this "priest of art," who, according to Reinhard Steiner, *"gives shape to things invisible to the normal person."* ◆ Christophe Jacquet

Also make sure to see the exhibit dedicated to another avant-garde artist, Jean-Michel Basquiat, currently being held at the same location.

EGON SCHIELE, jusqu'au 14 janvier/until January 14. Fondation Louis-Vuitton, 8, avenue du Mahatma-Gandhi, Paris 16e (01 40 69 96 00, fondationlouisvuitton.fr).

© KUNSTHANDEL, GIESEF SCHWEIGER, VIENNE - COURTESY OF ERNST PLOIL, VIENNE



Coiffirst vous souhaite de très **belles fêtes**,

dans les plus **beaux salons du monde** !

FB SAINT-HONORÉ • CHAMPS-ELYSÉES • ST-GERMAIN-DES-PRÉS • PRINTEMPS MODE ET BEAUTÉ • MONTORGUEIL • OPÉRA

COIFF1RST
PARIS

Suivez - nous ! www.coiffirst.com @coiffirstparis coiffirst

MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS

Les lignes agiles de Gio Ponti

Gio Ponti's clever lines

Quel est le point commun entre la tour Pirelli à Milan, la chaise Superleggera ou la machine à café aérodynamique La Cornuta ? Ces créations emblématiques de la vie italienne ont le même concepteur : Gio Ponti, un architecte et designer à l'inventivité foisonnante (1891-1979). S'il reste relativement peu connu en France, celui qui a bouleversé l'architecture d'après-guerre et ouvert la voie à un nouvel art de vivre est une référence absolue au-delà des Alpes. Proposée par le musée des Arts décoratifs, cette première rétrospective hexagonale permet de mesurer l'incroyable richesse de son univers. Plus de 500 pièces mêlant architecture, mobilier, aménagements pour des demeures privées ou des bâtiments publics (universités, cathédrales) témoignent de la capacité de Ponti à changer d'échelle, de dimension sans perdre de son aura. Comment parvenir à se renouveler et changer le monde en passant d'un service de table à une villa parisienne cossue ? Réponse avec ce parcours haut en couleur se finissant par six reconstitutions spectaculaires. ◆

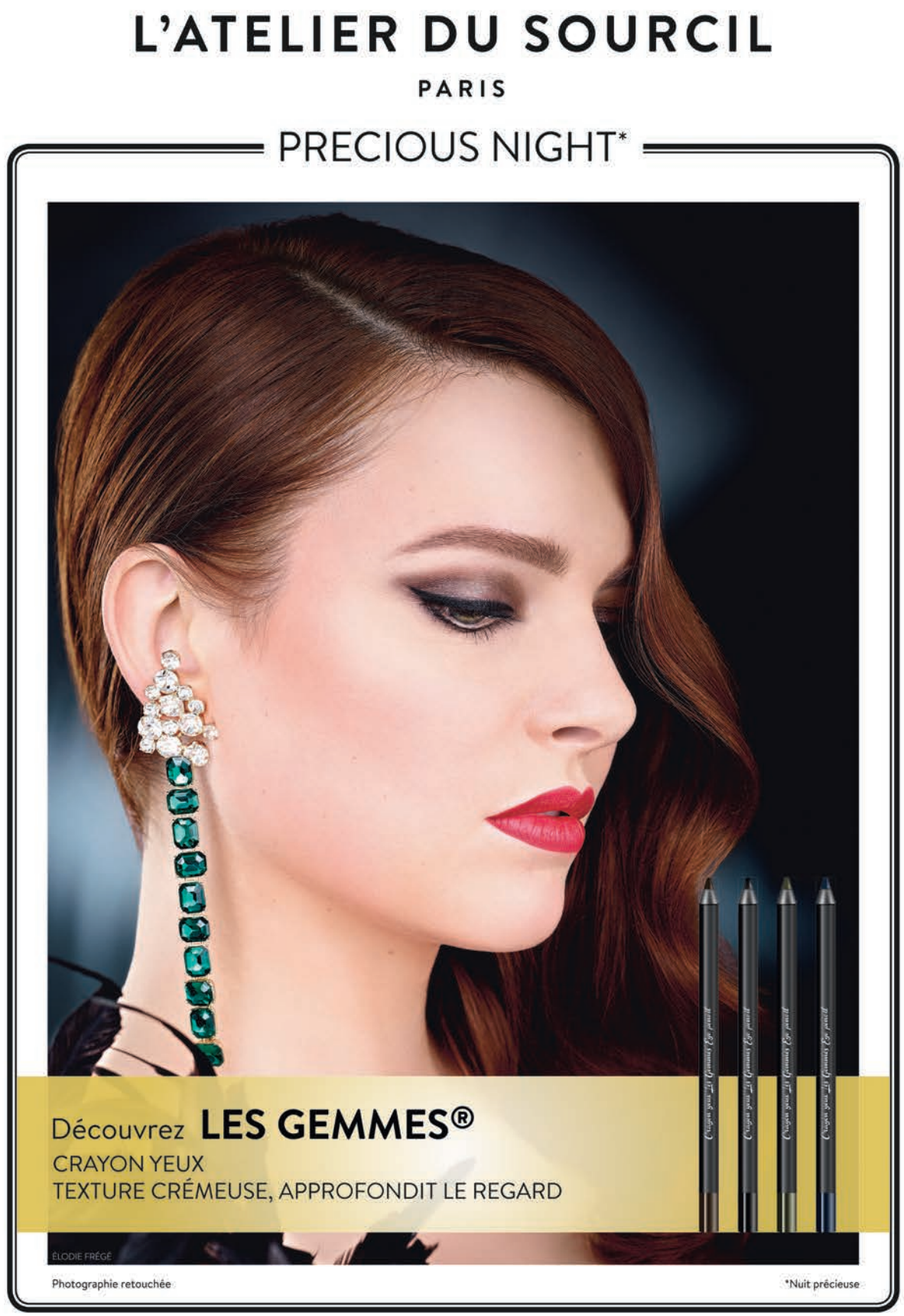
What do the Pirelli tower in Milan, the Superleggera chair, and the La Cornuta aerodynamic coffee machine have in common? They are all icons of Italian design, and were all created by Gio Ponti (1891-1979), an architect and designer blessed with boundless imagination. Ponti transformed postwar architecture and set new standards for Italian style. The Musée des Arts Décoratifs is hosting Ponti's first major retrospective in France, highlighting the astounding richness of his world. More than 500 works combining architecture, furnishings, and arrangements for everything from homes to universities and cathedrals testify to Ponti's ability to work on completely different scales and dimensions without losing his unique touch. This colourful excursion ends with six spectacular scenographies showing how Ponti constantly renewed himself and changed the world, whether in a dinner service or an opulent Paris villa. ◆ Pascal Mouneyres

TUTTO PONTI, GIO PONTI ARCHI-DESIGNER, jusqu'au 10 février/until February 10. Musée des Arts décoratifs, 107, rue de Rivoli, Paris 1er (01 44 55 57 50, madparis.fr).

Chaise Superleggera (1957), bureau Giordano Chiesa (1953).
Superleggera chair (1957), Giordano Chiesa desk (1953).

Hôtel Parco dei Principi, Sorrente (1960).
Hotel Parco dei Principi, Sorrente (1960).

©GIO PONTI ARCHIVES



De gauche à droite, Gustave Doré par Adrien Tournachon (1854) ; Baudelaire par Félix Nadar (1862) ; Sarah Bernhardt dans *Pierrot Assassin* par Paul Nadar (1883).
Left to right, Gustave Doré by Adrien Tournachon (1854) ; Baudelaire by Félix Nadar (1862) ; Sarah Bernhardt in *Pierrot Assassin* by Paul Nadar (1883).

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DE FRANCE

Les Nadar, photographes en famille

The Nadars: a family of photographers

Les frères Lumière ont inventé le cinéma. Avant eux, la famille Nadar n'a pas inventé la photographie, mais elle en a créé la première dynastie artisanale, entre le Second Empire et l'entre-deux guerres. Dans l'histoire du médium, Félix Nadar, avec sa personnalité impétueuse et ses portraits « intimes » de célébrités (Baudelaire, Sarah Bernhardt, Hugo, etc.), a souvent éclipsé son frère Adrien Tournachon et son fils Paul. L'exposition à la BnF tente de les réconcilier. À l'ombre de l'aîné, tour à tour journaliste, caricaturiste, aventurier, personnage de roman chez Jules Verne, Adrien et Paul ont fait tourner différents ateliers montés dans Paris. Tous trois ont surtout poussé leur art vers des territoires inexplorés. Félix a expérimenté le premier flash et la photographie aérienne, Adrien a développé la photographie animalière et de nouveaux procédés et brevets, Paul, les agrandissements et la photographie instantanée pour Kodak. La liste d'innovations impressionne aujourd'hui au moins autant que leur bataille d'ego fratricide. ◆

The Lumière brothers invented cinema. Before them, the Nadar family didn't exactly invent photography, but were the medium's first artistic dynasty, working from the Second Empire to the interwar period. Félix Nadar, with his impetuous personality and intimate portraits of celebrities like Baudelaire, Sarah Bernhardt, and Victor Hugo, often eclipsed his brother Adrien Tournachon and his son Paul. A new exhibition at the BnF attempts to reconcile these trailblazers who were often overshadowed by their elder, who was also a journalist and adventurer. Adrien and Paul operated several photography workshops in Paris. All three relatives ventured into uncharted territory. Félix experimented with the first flash and aerial photography, Adrien developed animal photography and new processes and patents, and Paul pioneered enlargement and instant photography for Kodak. The list of their innovations is as impressive as the intensity of their rivalry. ◆ Christophe Jacquet

LES NADAR, UNE LÉGENDE PHOTOGRAPHIQUE, jusqu'au 3 février/until Feb. 3. Bibliothèque nationale de France, quai François-Mauriac, Paris 13e (01 53 79 59 59, bnf.fr).

© BNF, DÉPARTEMENT DES ESTAMPES ET DE LA PHOTOGRAPHIE

FAS
FILLE A SUIVRE
PARIS

ESHOP : www.filleasuivre.fr

#filleasuivre

VITE, ÇA FERME !

Elles ont débuté il y a quelques mois et se terminent bientôt. Ne manquez pas ces expositions !
These must-see exhibits have been open for months and they're closing soon. Don't miss out!

JUSQU'AU 20 JANVIER/UNTIL JANUARY 20

Persona Grata

L'Europe peine à recueillir les migrants, à les intégrer dans ses sociétés. L'hospitalité aurait-elle disparu ? Une cinquantaine d'artistes s'interrogent. Photos, vidéos, tableaux et installations saisissent leurs émotions générées par le rejet, le repli sur soi. Des pièces de Kader Attia, Bertille Bak, Matali Crasset, etc., abritées par deux musées ouverts sur le passé proche et le présent.

Persona Grata . The West is struggling to integrate immigrants into its societies. Fifty artists questioned the concepts of hospitality, rejection, and isolationism through photography, videos, painting, and installations. Hosted by two museums, the exhibition features works by Kader Attia, Bertille Bak, Matali Crasset, and more.

Musée national de l'histoire de l'immigration, 293, avenue Daumesnil, Paris 12e (01 53 59 58 60, histoire-immigration.fr). MAC VAL, place de la Libération, Vitry-sur-Seine (94) (01 43 91 64 20, macval.fr).

Société Réaliste, *U.N. Camouflage* (2012). Société Réaliste, *U.N. Camouflage* (2012).

Watanabe Shikō, *Cerisiers en fleur à Yoshino* (XVIIIe s.).
Watanabe Shikō, *Cherry blossoms in Yoshino* (18th c.)

JUSQU'AU 27 JANV./UNTIL JAN. 27

Trésors de Kyoto

Dieux joueurs aux visages de démons, poisson rouge pulpeux en apesanteur, prunier orné d'un oiseau chanteur : en soixante œuvres et objets rares, l'exposition célèbre le raffinement de l'école Rinpa, née au XVIIe siècle à Kyoto, qui exalte aujourd'hui la nature, la littérature, la culture traditionnelle avec des matières nobles (feuilles d'or, bois laqué).

Treasures from Kyoto. Mischievous gods with demon faces, plump goldfish suspended weightlessly, a songbird perched on a plum tree: all the refinement of Kyoto's 17th-century Rinpa school is highlighted here in 60 artworks and rare objects celebrating nature, literature, and traditional culture.

Musée Cernuschi, 7, avenue Vélasquez, Paris 8e (01 53 96 21 50, cernuschi.paris.fr).

JUSQU'AU 28 JANVIER/UNTIL JANUARY 28

Le Caravage à Rome

Au tournant du XVIIe siècle, à l'ombre d'artistes plus en cour et médiocres, Le Caravage peaufine son style réaliste et violent. Ses clairs-obscurs contrastés, au plus près du peuple, de la rue et sa misère, l'imposent auprès de l'Église et des riches familles de Rome. Au sommet de sa gloire, le peintre reste querelleur. En une dizaine de toiles, l'exposition retrace sa vie tumultueuse, avant l'exil forcé.

Caravaggio in Rome. At the turn of the 17th century, Caravaggio's closeness to the street and its misery paradoxically made him popular with the aristocracy and the church. The dozen rare paintings in this exhibition trace the artist's tumultuous life prior to his forced exile.

Musée Jacquemart-André, 158, bd Haussmann, Paris 8e (01 45 62 11 59, musee-jacquemart-andre.com).

Michelangelo Merisi, dit Le Caravage, *Saint Jérôme écrivant* (vers 1605).
Michelangelo Merisi, known as Caravaggio, *St. Jerome Writing* (c. 1605).

CHRISTOPHE JACQUET

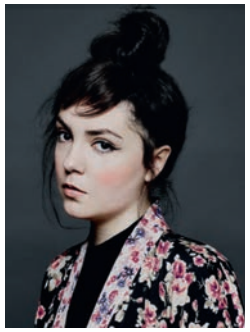
© MARC DOMAGE - MINISTERO DEI BENI E DELLE ATTIVITÀ CULTURALI E DEL TURISMO - GALLERIA BORGHESE - TNM IMAGE ARCHIVES

Hoshi, voyage en intimité

Hoshi, an intimate journey

La chanteuse française, ancienne candidate de *The Rising Star,* est en tournée pour présenter son album, *Il suffit d'y croire.*

The singer is going on tour to promote her album, *Il Suffit d'y Croire*, which contains the single *Ta Marinière*.



À quel voyage invite votre album *Il suffit d'y croire* ?
C'est mon propre voyage, de l'enfance à l'âge adulte.
Quel rapport entretenez-vous avec le voyage ?
J'aime découvrir d'autres personnes, d'autres cultures. C'est dans le voyage que je trouve mon inspiration. Je me déplace quasiment tous les jours en ce moment. Ça me permet d'écrire, de préparer la suite. Avec mes parents, nous avons surtout sillonné la France et l'Europe. J'ai souvent pensé à m'installer à Londres, je suis fan de son style décalé, de l'ambiance dans les bars, les rues et du shopping.
Quel est votre rituel à l'aéroport ?
J'ai en ce moment un problème à l'oreille qui m'empêche de prendre l'avion. Mais je continue à fréquenter les aéroports pour récupérer des artistes. J'aime me balader dans les boutiques. Et j'observe ce qui se passe autour de moi. Ça m'inspire de voir des gens partir et rentrer de voyage : j'imagine leur vie, je me demande où ils sont allés, d'où ils reviennent.
Quel est votre morceau préféré sur la playlist Deezer/Paris Aéroport ?
Godbless, de Mou, parce que c'est intense et bien écrit. J'aime beaucoup cet univers. Je pourrais l'écouter en boucle en regardant par la fenêtre, sur la route.

Where does your new album take us?
It's my own personal journey, from childhood to adulthood.
What is your relationship with travel?
I like to meet people, discover other cultures. Travel inspires me and gives me time to write. I mostly traveled in France and Europe with my parents. I have often considered moving to London – I adore the offbeat style, atmospheric bars, street life and shopping.
What are your rituals at an airport?
I currently have ear issues that prevent me from flying. But I continue to go to airports to meet musicians. I love wandering in the boutiques there. And I observe everything happening around me. It inspires me to see people coming and going: I imagine their lives, I wonder where they've been, and where they come from.
What's your favorite song on the Deezer-Paris Airport playlist?
Mou's *Godbless*, because it is intense and well-written. I really like that world. I could listen to it endlessly while on the road.

Il suffit d'y croire (JO AND CO). En tournée dans toute la France, et à La Cigale, à Paris, le 18 décembre. On tour in France, including a show at La Cigale in Paris on Dec. 18th.

DEEZER *PLAYLIST DEEZER PARIS AÉROPORT*

Voici les morceaux préférés de *Paris Worldwide* au sein de la playlist Deezer Paris Aéroport, à écouter dans les terminaux.

ANNE GERMAIN, *Nous sommes des sœurs jumelles*
Cinquante ans après la sortie du film de Jacques Demy, la chanson des *Demoiselles de Rochefort* fait toujours danser !
Fifty years after Jacques Demy's film *The Young Girls of Rochefort*, the theme song still inspires dancing!

EDDY DE PRETTO, *Kid*
Bel hymne contre les injonctions à la virilité transmises de père en fils. Ce morceau interroge la question du genre.
Beautiful hymn challenging ideas of masculinity conveyed from father to son. This track questions gender.

BRIGITTE BARDOT, *La Madrague*
Comme elle est délicieuse, cette escale à La Madrague, en Méditerranée, entre coquillages et crustacés, rythmée par le phrasé si singulier de BB.
A delicious stopover at La Madrague in the Mediterranean, punctuated by the singular phrasing of the Baby Doll actress.

AGAR AGAR, *Sorry About The Carpet*
On se laisse envoûter par le rythme et la voix cassée du duo électro-pop.
We found ourselves captivated by the electro-pop duo's beats and gritty vocals.

SYNAPSON, *Chacun fait (c'qui lui plaît)*
On aime cette version bilingue du célèbre tube des années 1980, signée par le duo électro Synapson.
We love this bilingual version of the 1980s hit by the Synapson electro duo.

Écoutez la playlist complète Deezer Paris Aéroport.
Find the Paris Aéroport playlist on Deezer.

© YANN ORHAN

P98 **PARIS AU CŒUR DU MONDE** La capitale française est-elle toujours au sommet de la gastronomie ?
Paris at the Heart of the World. Is the French capital still the best for gastronomy?

© EMILIE BURGAT / LE CORDON BLEU INTERNATIONAL 2018

À l'école Le Cordon Bleu.
At Le Cordon Bleu cooking school.

Augustin Trapenard livre son Paris

Paris through the eyes of Augustin Trapenard

Le journaliste culturel et critique littéraire adore le rythme de la vie parisienne. Il considère la plus belle ville du monde comme un grand et beau roman.

The journalist and literary critic adores the rhythms of Parisian life. He considers the most beautiful city in the world to be like a great novel.

PAR/BY **MALIKA SOUYAH**
PHOTOGRAPHIE/PHOTOGRAPH
PATRICE NORMAND/LEEXTRA

Du sieur Trapenard, les auditeurs de France Inter connaissent la voix chaude et enveloppante qui résonne dans son émission culturelle quotidienne *Boomerang*. Sur Canal+, les fans de littérature et de cinéma peuvent aussi le retrouver dans *21 cm* (la taille d'un livre), et dans *Le Cercle*. À la radio ou à la télévision, Augustin Trapenard partage avec beaucoup d'enthousiasme ses goûts pour la culture. Sa marque de fabrique ? Des choix éclectiques, de la générosité et le plaisir de transmettre qui font que l'on imagine sans peine l'enseignant qu'il a été dans une autre vie. *« Pour moi, ces valeurs de transmission sont importantes et centrales à la mission du service public. Je crois que la culture doit toujours s'envisager au pluriel. C'est pour ça que dans* Boomerang, *je reçois Vanessa Paradis, Gérard Depardieu, John Irving ou Pierre Bergounioux. Varier tous les jours les arts, les tonalités, les genres, les publics, c'est ce qui m'intéresse. »* Son amour de la capitale témoigne lui aussi de son éclectisme. *« Je suis d'origine auvergnate, j'ai vécu en Angleterre et aux États-Unis. Paris, pour moi, c'est le roman. Le moment de gloire du roman français est centré sur la Ville de Paris, qu'il s'agisse de* L'Éducation sentimentale, Le Rouge et le Noir *ou* Bel-Ami. *Paris, c'est un grand et beau roman. »* Sa journée de rêve à Paris ? Il se réveillerait tard et bouquinerait jusqu'à 13 heures. *« J'irais ensuite me promener dans le quartier de Montmartre, où ma grand-mère a vécu quand elle était plus jeune, ou dans celui de la rue des Martyrs, où je m'apprête à m'installer. Je m'arrêterais sans doute pour déjeuner dans un restaurant où le serveur serait désagréable, mais c'est comme ça qu'on l'aime, sinon on ne serait pas parisien. Ensuite, j'irais dans un musée, parce que j'adore l'émotion du musée. Le soir, je ferais la fête jusque très tard. Et le rêve, ce serait bien sûr que cette journée se poursuive le lendemain. »* ◆

France Inter radio listeners are familiar with Augustin Trapenard's warm, captivating voice, heard daily on the Boomerang cultural show. Literature and cinema aficionados can also see him on the TV shows *21 cm* (the size of a book) and in *Le Cercle* on Canal+. The former American and English literature teacher enthusiastically shares his taste for culture with eclectic recommendations and generosity. "For me, the values of transmission are central to the mission of public service. As I believe that culture should feature diversity, I always host very different guests on my show, from Vanessa Paradis and Gérard Depardieu to John Irving. I want to present different art forms, perspectives and genres to the public every day." His love of the capital also testifies to his eclecticism. "I hail from Auvergne, and I lived in England and the United States. Paris, for me, is like a novel. The glorious era of French novels centered on the city of Paris in classics like *A Sentimental Education*, *The Red and the Black*, and *Bel-Ami*. Paris is a great, beautiful novel." His perfect day in Paris? Waking up late and reading books until 1 pm. "I would then go for a walk in the Montmartre neighborhood, where my grandmother lived, or along the Rue des Martyrs, where I will shortly be moving. I would probably stop for lunch in a restaurant with an unpleasant waiter, but that's how we like it, otherwise we wouldn't be Parisian. I would then go to a museum, because I love the emotion of a museum. In the evening, I would party until very late. And my dream? That this day would be followed by another." ◆

Retrouvez notre interview vidéo sur la chaîne YouTube de Paris Aéroport. Watch our video report on the Paris Aéroport YouTube channel.

Augustin Trapenard dans les couloirs de la Maison de la radio.
Augustin Trapenard in the Maison de la Radio's corridors.

SES ADRESSES *HIS FAVOURITE SPOTS*

LA BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DE FRANCE
« Je m'y sens très bien, et je trouve les marches magnifiques. C'est aussi un lieu de drague. Et j'aime l'idée que la bibliothèque soit également un lieu de sociabilité. »
"I enjoy being there, and love their beautiful staircases. It's also a good place to meet people. I like the idea of a library being a social place."
❶ Quai François-Mauriac, Paris 13e.

LE BAR
« C'est un bar de nuit. On y boit un cocktail mystérieux, La Main folle, une sorte de grog maléfique dont on ne connaît pas la recette et que l'on n'a pas le droit de reboire à moins d'une demi-heure d'intervalle. »
"It's a late-night bar. Revelers drink their mysterious Main Folle (Crazy Hand) cocktail, a kind of evil grog with a secret recipe. You're not allowed to drink a second one right away."
❷ 27, rue de Condé, Paris 6e.

LE JARDIN DES HALLES
« J'y ai beaucoup promené Jean-François, mon chien, j'en connais les moindres recoins. Il est en travaux mais j'aime ce qu'il en reste. Je me suis battu à coups de pétitions pour que l'on ne coupe pas ses arbres. »
"I often walk there with my dog, Jean-François. I know every nook and cranny. It's under construction but I like what's left of it. I petitioned them to not cut down the trees."
❸ Jardin N. Mandela, 1, rue Pierre-Lescot, Paris 1er.

GÉNÉALOGIE
DES RACINES ET DES GÈNES

Questionnement sur les origines, quête de sens, besoin de repères : la généalogie fascine un public renouvelé qui s'appuie sur les technologies pour découvrir son histoire ou résoudre l'énigme des secrets de famille.

GENEALOGY:
ROOTS AND DNA

Investigating origins, searching for meaning: genealogy is attracting renewed interest because of new technologies which help uncover history and unlock family secrets.

PAR/BY **Laurence Estival** ILLUSTRATIONS **Léa Chassagne/illustrissimo**

Pour Guillaume de Morant, tout a commencé par l'envie de vérifier la légende familiale, répétée de génération en génération, faisant de Vauban, concepteur, au XVII[e] siècle, de fortifications inscrites au Patrimoine mondial de l'Unesco, un de ses lointains aïeuls. Une enquête digne d'un roman policier, qui l'a conduit à remonter toujours plus loin dans le temps jusqu'à ce qu'il obtienne la réponse espérée. *« Mais nous sommes près de 5 000 à partager le même ancêtre ! »,* relativise-t-il. De ce cheminement est née une véritable passion. Devenu généalogiste, il la partage aujourd'hui avec un nombre toujours plus élevé de détectives.

« La recherche de ses racines n'est plus un loisir d'érudit réservé aux seuls rats de bibliothèque aux tempes grisonnantes ! », s'amuse-t-il. Le public s'est en effet rajeuni, car l'exode rural ou les migrations qui ont éloigné les individus de la terre de leurs ancêtres les incitent à s'interroger : d'où viennent-ils ? Que faisaient leurs parents éloignés ? De quelle histoire sont-ils le fruit ?

« Au-delà de la collection de noms, je me suis attaché à retrouver le maximum d'informations sur certains membres de ma famille pour donner de la chair à cet arbre généalogique. Ce travail donne un sens aux démarches de recherche, car c'est le moment où la petite histoire croise la grande », raconte Guillaume de Morant.

« Ce besoin de s'approprier, par le biais d'arrière-grands-parents, les événements importants et leurs conséquences, joue un rôle majeur dans l'engouement actuel pour la généalogie. À l'heure où il n'y a plus de poilus pour raconter la Première Guerre mondiale et la vie dans les tranchées, cette époque fait l'objet d'un regain d'intérêt », illustre Valérie Arnold-Gautier, vice-présidente de la Fédération française de généalogie.

13 millions

de personnes sont connectées dans le cadre d'un projet scientifique cherchant à établir le plus grand arbre généalogique mondial sur trois siècles, en utilisant les données libres d'accès.

people are connected in the context of a research project aiming to build the world's largest family tree over three centuries with open-access data.

Source : la revue américaine *Science*

La quête de ses origines est plus ou moins facile, selon les pays. *« Dans l'Hexagone, les actes d'état civil sont conservés par les départements depuis la Révolution, et il est relativement simple de remonter jusqu'au XVIII[e] siècle »,* souligne Christophe Becker, directeur de GeneaNet, une des principales bases de données françaises recensant 5,5 milliards d'individus, 950 000 arbres généalogiques et fédérant 3 millions de membres actifs.

« Les paroisses, qui ont enregistré les naissances, mariages et décès à partir du XVII[e] siècle, détiennent elles aussi des ressources considérables qui permettent de retrouver ses ancêtres jusqu'au XVI[e] siècle. »

Au plus proche du terrain, s'active également un vaste tissu associatif. La Fédération française de généalogie a ainsi recensé 50 000 adhérents rassemblés dans 150 structures.

La Grande-Bretagne, qui a un système d'archive proche de celui de la France, met elle aussi des ressources importantes au service des généalogistes. Aux États-Unis, la recherche est facilitée par les recensements très détaillés des XIX[e] et XX[e] siècles. Mais la tâche se complique dès qu'il s'agit de remonter au-delà et de trouver, pour les descendants des premiers migrants, l'origine géographique de leurs ancêtres.

For Guillaume de Morant, everything started with the desire to verify an old family legend: that the celebrated architect Vauban, who designed French fortifications in the 17th century, is one of his distant ancestors. De Morant's investigation, which sounds like the plot of a crime novel, took him deeper and deeper into the past until he finally found the answer he was looking for. "But I share the same ancestor with nearly 5,000 other people!" he concludes. From this journey was born a true passion. He has now become a genealogist who shares his expertise with an ever-increasing number of detectives.

"Searching for your roots is no longer a scholarly endeavor reserved for gray-haired archivists," he laughs. Researchers are now much younger. With urbanization and migration separating individuals from their ancestral regions, people want to find out where they came from and who their distant relatives were.

"In addition to finding individual names, I sought to get as much information as possible about certain family members to complete my family tree. Finding anecdotes and stories adds meaning to the work," recounts de Morant. "The need to appropriate major past events and their consequences via our great-grandparents plays a major role in genealogy's current popularity. World War I veterans are no longer alive to tell us about the war and life in the trenches, so this period is now subject to renewed interest," adds Valérie Arnold-Gautier, vice president of the Fédération Française de Généalogie.

The difficulty of finding one's origins varies by country. "In France, civil status records have been kept by the départements since the Revolution, and one can easily find information back to the 18th century," says Christophe Becker, director of Geneanet, one of the major French databases with 5.5 billion individuals, 950,000 family trees, and three million members.

"Parishes, which recorded births, marriages, and deaths from the 17th century, also share valuable resources for tracing ancestors back to the 16th century." The Fédération Française de Généalogie identified some 150 organizations, with 50,000 members, active in this domain. The UK, which has an archival system similar to the French one, also grants genealogists access to precious resources. In the United States, research is facilitated by detailed censuses conducted throughout the 19th and 20th centuries. However, things get more complicated for descendants of early immigrants to find the geographical origin of their ancestors. In Italy, the lack of data centralization is a hindrance, as each village has its own archives. The same holds true in Germany, where few archives are centralized.

CREATED BY PIOTREK CHUCHLA FROM THE NOUN PROJECT

En Italie, l'absence de centralisation des données représente un frein, chaque village ayant ses propres archives. Parmi les pays développés, l'Allemagne, où peu d'archives sont centralisées, fait elle aussi partie des lanternes rouges.

INTERNET ET LES RÉSEAUX SOCIAUX À LA RESCOUSSE

Outre le besoin de connaître ses origines, les nouvelles technologies ont elles aussi largement contribué à l'engouement pour la généalogie. *« La numérisation des actes les a rendus consultables en ligne, depuis son canapé, 7 jours sur 7, 24 heures sur 24, là où, avant Internet, il fallait se déplacer à l'autre bout du pays, voire du monde, et prendre* ▶

THE IMPACT OF THE INTERNET AND SOCIAL NETWORKS

New technologies have also greatly contributed to popularizing genealogy. "The digitization of official documents has made them available online, 24/7, whereas before the Internet, ▶

rendez-vous avec un conservateur », sourit Pierre-Valéry Archassal, généalogiste, qui fait partie des premiers experts à avoir publié des ouvrages sur ce sujet. La quête de ses racines a ainsi été facilitée par l'émergence de Google et des réseaux sociaux, tel Facebook. Les internautes peuvent également participer à des forums créés par des sites spécialisés pour demander des compléments d'informations aux membres de ces communautés. *« L'occasion de découvrir des cousins plus avancés dans leurs démarches, heureux de partager les résultats de leurs propres recherches »,* indique Christophe Becker. Compilant le volume des données transmises par leurs clients pour constituer leurs arbres, des éditeurs de logiciels de généalogie, tel Heredis, leader sur le marché francophone, mettent aussi les acheteurs de leurs programmes sur de nouvelles pistes : *« Nous pouvons leur suggérer des ancêtres qu'une branche éloignée de leur famille a déjà trouvés »,* explique la responsable de l'entreprise, Audrey Cavalier. En croisant entre eux les arbres de célébrités, Marie-Odile Mergnac, auteure d'un guide pour les néophytes, a découvert que Johnny Hallyday avait des ancêtres communs avec l'académicien Jean d'Ormesson ou qu'elle-même était apparentée à Joséphine de Beauharnais, l'épouse de Napoléon. Le site Filae.com a, pour sa part, numérisé tous les actes de naissance, de mariage et de décès publiés entre 1792 et 1900, accessibles à partir d'un simple nom de ▶

one had to travel to the other end of a country, or even the world, and get an appointment with a curator," smiles genealogist Pierre-Valéry Archassal, one of the first specialists to publish books on the subject. Finding roots has also been facilitated by the emergence of Google and social networks like Facebook. Internet users can join forums created by specialized sites and request additional information from the members of these communities. "It's an opportunity to meet relatives who are happy to share the results of their own research," says Christophe Becker. Compiling data provided by clients to build their trees, genealogy software publishers like Heredis, the leader in the French-speaking market, also provides new leads to further their clients' investigations: "We can suggest ancestors that a distant branch of their family has already discovered," says CEO Audrey Cavalier. By crossing the family trees of celebrities, Marie-Odile Mergnac, author of a guide for beginning genealogists, found that rock-star Johnny Hallyday shared common ancestry with writer Jean d'Ormesson, and that she herself was related to Napoleon's wife Joséphine de Beauharnais. The website filae.com scanned every birth, marriage, and death certificate published between 1792 and 1900, which one can access with a last name. But these sites, free of charge for basic research, do require a subscription fee after the initial results. ▶

DÉCRYPTER LES TEXTES ANCIENS
DECIPHERING OLDER TEXTS

Les recherches sur ses origines buttent vite sur l'impossibilité de lire les actes trouvés. Car nos ancêtres lointains n'écrivaient pas comme nous. Ce problème a incité des généalogistes à rejoindre les autres scientifiques – historiens, archivistes, mathématiciens, philosophes, etc. – qui ont besoin de décrypter les écritures anciennes.
Des consortiums internationaux se sont créés au sujet de cette discipline, appelée la paléographie. L'un d'entre eux, constitué de six universités en Europe, a obtenu des fonds de l'Union européenne pour mettre en place la première plateforme collaborative mondiale, Trankribus, basée sur les dernières recherches en intelligence artificielle et reconnaissance optique des caractères.
While researching our origins, we often come across records that are difficult to read – our ancestors had vastly different styles of handwriting! This obstacle has prompted genealogists to collaborate with other researchers – historians, archivists, mathematicians, philosophers – who also work with older texts. International consortiums have been formed to decipher old writings, including one grouping six European universities with EU funding called Trankribus, the first global collaborative platform, to use the latest AI and optical character recognition technologies.

famille. Attention toutefois, ces sites, gratuits pour les recherches basiques, nécessitent de prendre un abonnement pour aller au-delà des premiers résultats.

DES RACINES SANS FRONTIÈRES

En attendant le jour où toutes les bases de données pourront être centralisées dans un fichier unique, les requêtes ne sont pas encore si simples. *« Chaque donnée doit être vérifiée. Il faut trouver l'acte original pour éviter les fausses informations qui peuvent générer des erreurs en chaîne. Il y a aussi la question des enfants naturels ou celle des homonymes »,* pointe Guillaume de Morant. Sans parler des fratries dispersées sur toute la planète, dont les noms ont parfois été adaptés à la prononciation locale. *« Guerres, découvertes et conquête du Nouveau Monde, routes commerciales, etc. Nous avons tous des ancêtres étrangers ! »,* résume Pierre-Valéry Archassal. Les principales bases de données nationales sont d'ailleurs déclinées en plusieurs langues, avec l'apparition de géants mondiaux, à l'image d'Ancestry. La société américaine aura mis trois décennies pour indexer 20 milliards de documents provenant de 80 pays, dont les plus anciens remontent au XIIIe siècle, et 100 millions d'arbres généalogiques répertoriant 11 milliards de noms. Surfant sur

2e

La généalogie est la deuxième passion des Américains après le jardinage.

Genealogy is America's second most-popular hobby after gardening.

Source : sondage paru dans *USA Today*

l'intérêt des populations pour la généalogie, la société israélienne MyHeritage, ou 23andMe, une start-up dans laquelle Google a investi, marchent sur ses pas. Sans parler de FamilySearch, le site créé par les mormons. Mus par le désir de baptiser rétrospectivement leurs ancêtres, ceux-ci ont engagé il y a cent ans un travail de collecte considérable. Leur avancée sur ces sujets avait conduit l'État français à leur demander, dans les années 1970, de microfilmer les actes d'état civil français, qui sont, encore aujourd'hui, abrités à Salt Lake City !

LE CODE-BARRES DE L'HUMAIN

C'est d'ailleurs dans la capitale de l'Utah qu'est organisé, chaque année en février, le salon Rootstech – alliance des mots « racines » ▶

ROOTS WITHOUT BORDERS

Queries can be a complicated affair when centralized databases exist. "Data must be systematically verified and one must find the original act to avoid erroneous information that can generate a chain of errors. There is also the issue of children born out of wedlock and people who have the same name," said Guillaume de Morant. Not to mention siblings scattered throughout the world, with names sometimes adapted to the local language. "Wars, discoveries, the conquest of the New World, trade routes, and so on... we all have 'foreign' ancestors!" said Archassal. With the advent of the global giants, databases are now available in several languages: Ancestry.com took three decades to index 20 billion documents from 80 countries, the oldest dating back to the 13th century, and build 100 million family trees featuring 11 billion names. Companies like MyHeritage and 23andMe, the latter a startup in which Google has invested, are following in Ancestry's footsteps. Driven by the desire to retroactively baptize their ancestors, American Mormons launched the FamilySearch website, which compiles an impressive century-old registry. The extent of their work is such that the French government ▶

UN BUSINESS EN PLEIN BOOM
A BOOMING BUSINESS

La généalogie commence à peser financièrement, à en juger par la prolifération des sites proposant d'aiguiller les internautes dans leurs recherches. Ou celle des éditeurs de logiciels. Heredis annonce par exemple une augmentation de 10 % de son chiffre d'affaires par an. Un autre signe de cette effervescence : le développement de maisons d'édition spécialisées – telles Archives et Cultures en France – ou de sociétés proposant de rédiger votre biographie familiale ou de vous aider à monter des films. Et le phénomène n'en est encore qu'à ses balbutiements, compte tenu de l'explosion attendue des tests A.D.N., facturés, selon les pays et les prestataires, entre 60 et 100 euros.

Genealogy is a booming business, with a proliferation of sites offering to guide Internet users in their research; software publisher Heredis has announced a 10% annual increase in sales. Other signs of this effervescence: the development of specialized publishing houses – like Archives et Cultures in France – and companies offering to write your family biography. And the phenomenon is still in its infancy, with an expected explosion in the use of DNA tests, which generally cost between 60 and 100 euros.

CREATED BY ANDREW NOLTE FROM THE NOUN PROJECT

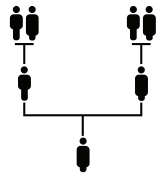
DÉCOUVREZ LE MONDE À TRAVERS
UNE NOUVELLE CABINE.
Faites l'expérience d'une toute nouvelle cabine haut de gamme* : un service et un style d'exception, plus d'espace, un écran vidéo plus grand et un repose-pieds.
BIENVENUE EN DELTA PREMIUM SELECT.
KEEP CLIMBING
DELTA
DELTA.COM
*Disponible à partir du 14 décembre 2018 sur les vols DL83 de Paris CDG à Atlanta et DL43 de Paris CDG à Minneapolis, vols en partenariat avec Air France. © 2018 Delta Air Lines, Inc.

even asked them, in the 1970s, to microfilm their French civil status records, which are still stored in Salt Lake City!

HUMAN BARCODES

The Rootstech fair, held in Utah's capital every February, brings together aficionados from all over the world. Attendance jumped from 3,000 people in 2011 to 25,000 in 2018; the first European edition is scheduled to be held in London in Fall 2019. The event's success is largely due to the development of geneological DNA test kits. "Genetic markers are, under certain conditions, personal barcodes that allow individuals to determine their origins going back to ancient times," notes biologist and paleontologist Jean Chaline. One can go back 170,000 years BCE, to our common ancestors in central or eastern Africa! Because the reliability of the results depends on the data provided, Ancestry, MyHeritage, and 23andMe unsurprisingly provide the lion's share. "Thirty million people have already taken such tests, which are permitted in most countries. In France, however, no laboratory is authorized to make the kits, although their sale is permitted. That hasn't stopped 100,000 people from purchasing them, because the results can be sent abroad for analysis," says Nathalie Jovanovic-Floricourt, author of *DNA, a Genealogical Tool*, which warns against using DNA data for commercial purposes. Already, the online music service Spotify is offering playlists based on their users' origins! What's more, 23andMe's controversial sale of the genetic data of five million customers to GlaxoSmithKline for 300 million dollars last July energized detractors of these services, who remind us of the major ethical concerns regarding these tests. Will that call into question the joyful prospect of future family reunions? ◆

(roots) et « technologie » – fréquenté par les aficionados du monde entier. En 2011, 3 000 personnes avaient fait le déplacement. Cinq ans plus tard, ils étaient 25 000, et une première édition en Europe aura lieu à Londres à l'automne 2019. Le succès de la manifestation s'explique en grande partie par le développement des tests ADN dans le domaine de la généalogie : *« Ces marqueurs génétiques sont, sous certaines conditions, les codes-barres de chaque personne et permettent de reconstruire les filiations depuis des temps ancestraux,* décrypte le biologiste et paléontologue Jean Chaline. *On peut ainsi remonter vers 170 000 avant Jésus-Christ, jusqu'aux* ▶



28 %

des Britanniques ont effectué des recherches généalogiques sur leur famille.

The percentage of individuals in the UK who have conducted genealogical research.

Source : YouGov

CREATED BY SLAVA STRIZH FROM THE NOUN PROJECT

Galeries Lafayette

LA DESTINATION MODE DU SHOPPING PARISIEN

Situées en plein coeur de Paris, les Galeries Lafayette Paris Haussmann, symbole de l'élégance parisienne, s'étendent sur 70 000 m² et proposent plus de 3 500 marques, des plus abordables aux plus prestigieuses dont Cartier, Saint Laurent Paris, Christian Dior, Gucci, Céline, Van Cleef & Arpels, Longchamp, Fendi, Chloé, Prada, Rolex, Bulgari, Tiffany & Co, Givenchy, Moncler, Bottega Veneta, Valentino, Michael Kors, Burberry...

Located in the heart of Paris nearby the Opera, the 70,000 square-meter flagship store, symbol of the Parisian elegance, offers more than 3,500 brands from affordable to the most prestigious references amongst which Cartier, Saint Laurent Paris, Christian Dior, Gucci, Céline, Van Cleef & Arpels, Longchamp, Fendi, Chloé, Prada, Rolex, Bulgari, Tiffany & Co, Givenchy, Moncler, Bottega Veneta, Valentino, Michael Kors, Burberry...

LE SAPIN FÉÉRIQUE

Suspendu au cœur de la Coupole, le somptueux sapin des Galeries Lafayette est un spectacle à lui seul. Il est, comme à l'accoutumée, captivant, émouvant et scintillant. Dans un esprit similaire aux vitrines du boulevard Haussmann, c'est le rêve qui est à l'honneur !

THE MAGICAL TREE

Hanging from the heart of the Dome, the fabulous Galeries Lafayette Christmas tree is itself a magnificent spectacle. As usual, this touching, dazzling sight will captivate you. In the same spirit of the shop windows on the boulevard Haussmann, dreams are in the spotlight!

GALERIES LAFAYETTE x PIAGET

Pour Noël, la Maison Piaget est l'honneur avec pour maîtres-mots : créativité et audace. Réuni dans un écrin de joie de vivre, le pop-up Piaget s'installe au 1er étage du magasin principal. Un rendez-vous exclusif pour s'offrir des pièces en avant-première et ainsi faire de Noël un rêve éternel.

GALERIES LAFAYETTE x PIAGET

For the end-of-year holidays, the House of Piaget is celebrated for its creativity and audacity. In an oasis of joie de vivre, the Piaget pop-up will be located on the 1st floor of the main store. A boon for those wanting to offer or preview exclusive pieces and thereby transform the end-of-year holidays into an unforgettable dream.

UNE PAUSE HAUT-PERCHÉ

Sur le toit des Galeries Lafayette, vous jouirez d'une vue unique sur les toits et les plus beaux monuments de Paris. Installez-vous confortablement le temps d'une pause gourmande ou d'un apéritif dans de confortables et chaleureux igloos. Un moment apaisant loin de l'agitation des grands boulevards.

A BREAK HIGH ABOVE THE CITY

From the roof of the Galeries Lafayette, you can enjoy a unique view over Paris rooftops and magnificent monuments. Make yourself comfortable and enjoy a gourmet break or an aperitif inside cozy, warm igloos. A quiet moment far from the maddening crowds on the Grands Boulevards.

GALERIES LAFAYETTE PARIS HAUSSMANN: 40, BOULEVARD HAUSSMANN, 75009 PARIS METRO: CHAUSSÉE D'ANTIN - LA FAYETTE

Open Monday through Saturday from 9.30 am to 8.30 pm and on Sunday from 11 am to 8 pm. Tel: +33 (0)1 42 82 36 40 - haussmann.galerieslafayette.com

ancêtres communs originaires d'Afrique centrale ou orientale ! » La fiabilité des résultats dépendant de l'importance des données, rien d'étonnant si Ancestry, MyHeritage ou 23andMe se taillent la part du lion. *« Trente millions de personnes auraient effectué ce genre de tests, autorisés dans une majorité de pays. En France, cependant, aucun laboratoire n'a le droit de les fabriquer. Mais la vente de kits est autorisée, avec la possibilité de les envoyer à l'étranger pour décryptage. 100 000 personnes se seraient ainsi laissé séduire »,* pointe Nathalie Jovanovic-Floricourt, auteure de *L'ADN, un outil généalogique,* qui met les intéressés en garde contre l'utilisation de ces données à des fins commerciales. Déjà, Spotify vient de proposer à ses clients des playlists en fonction de leur origine ! En vendant à GlaxoSmithKline, en juillet, l'intégralité des données génétiques de ses 5 millions de clients pour 300 millions de dollars, 23andMe a apporté de l'eau au moulin des détracteurs des tests. De quoi remettre en cause les joyeuses « cousinades » promises ? ◆

LA GÉNÉALOGIE EN CINQ POINTS CLÉS
FIVE KEY POINTS FOR GENEALOGISTS

1. Interroger ses parents ou grands-parents et les livrets de famille pour récupérer le maximum d'informations.
2. Fouiller les armoires à la recherche de vieilles photos, documents ou objets : un habit d'officier va mettre sur la voie des archives militaires, un faire-part de naissance ouvre les portes vers des proches ou des amis qui donneront à leur tour de nouveaux indices.
3. Commencer un arbre généalogique en utilisant des logiciels dédiés (Heredis, Geneatique, etc.) et des sites collaboratifs (GeneaNet, Ancestry, FamilySearch).
4. Vous avez un ancêtre étranger ? Nombre de sites sont accessibles en plusieurs langues et recensent des informations dans différents pays. Un des plus avancés, MyHeritage, est accessible en 42 langues et couvre une trentaine de pays.
5. Organiser une cousinade pour transformer la généalogie en aventure humaine. Nombreux conseils et témoignages sur la page Facebook dédiée : facebook.com/groups/genealogiecousinade

1. Gather as much information as possible from parents, grandparents, and family records.
2. Search for old photographs, documents, and objects: an officer's outfit will lead to military archives; a birth announcement will lead to relatives and friends, who will in turn provide new clues.
3. Build a family tree with dedicated software (Heredis, Genetics) and collaborative sites (Geneanet, Ancestry, Familysearch).
4. Do you have foreign ancestry? Many sites are available in several languages and collect information in different countries. MyHeritage, for example, is available in 42 languages and covers 30 countries.
5. Organize a family reunion to turn genealogy into a human adventure. Find tips and stories at facebook.com/groups/genealogiecousinade

MÉTRO,
BOULOT,
TOUS À L'EAU
CARRÉ BLEU, CRÉATEUR DE BLEU
PISCINES
CARRÉ BLEU
www.piscines-carrebleu.fr
www.carrebleu.ch ▪ www.piscinascarrebleu.pt

Denis Podalydès

« Être acteur, c'est la meilleure façon d'être soi »

"Being an actor is the best way to be yourself"

PAR/BY **MALIKA SOUYAH** PHOTOGRAPHIES/PHOTOGRAPHS **LUDOVIC CARÈME/MODDS**

Entré à la Comédie-Française en 1997, l'acteur et metteur en scène explore depuis toujours des registres très différents, à la faveur de textes classiques ou contemporains, sur la scène de la Maison de Molière, mais aussi dans d'autres théâtres, à la radio ou au cinéma. Actuellement, salle Richelieu, le 505e sociétaire du Français incarne un prince Orsino mélancolique, hagard et vêtu d'un string couleur chair dans *La Nuit des rois ou tout ce que vous voulez*, mis en scène par Thomas Ostermeier. Il propose également une mise en scène sombre et lumineuse de *Lucrèce Borgia*.

Pourquoi avoir choisi de mettre en scène *Lucrèce Borgia*, de Victor Hugo ?
Je suis très attentif aux premières répliques, et ce « Nous vivons à une époque où les gens accomplissent tant d'actions horribles qu'on ne parle plus que de celles-là », jeté comme une toile noire sur le public, m'a donné une sorte de vision de cauchemar qui m'a plu.

Quel rôle préférez-vous : acteur ou metteur en scène ?
J'aime les deux, même si je suis plus acteur que metteur en scène. Enfant, déjà, je lisais une histoire avec le désir qu'elle soit incarnée. Je pourrais m'arrêter de faire de la mise en scène, mais pas d'être acteur.

Comment vous êtes-vous préparé au rôle d'Orsino dans *La Nuit des rois* de William Shakespeare ?
Thomas Ostermeier m'a fait redécouvrir ce prince mélancolique. Je me suis alors rendu disponible à sa demande et à sa vision, dans cet état de ▶

The actor and director, who entered the Comédie-Française in 1997, has always explored both classical and contemporary texts, whether on stage at the Maison de Molière and other theaters, or on the radio or the silver screen. Podalydès currently plays a forlorn, haggard Duke Orsino dressed in a flesh-colored g-string in *Twelfth Night, or What You Will,* staged by Thomas Ostermeier. He's also directing a darkly luminous staging of *Lucrezia Borgia*.

Why did you choose to stage Victor Hugo's *Lucrezia Borgia*?
I was struck by the opening lines: "We live in a time when people do so many horrible things that we no longer talk about them." It's hurled at the public like a dark canvas, which gave me a kind of nightmare vision I liked.

Do you prefer acting or directing?
I like both, even though I'm more of an actor than a director. As I child, I already read stories with a desire to see them performed. I could stop directing, but not acting.

How did you prepare for role of Duke Orsino in William Shakespeare's *Twelfth Night*?
Thomas Ostermeier inspired me to rediscover this melancholic role. I then followed the wishes and vision of a director I completely trusted, ready to do anything he asked. ▶

Théâtre, radio, cinéma : l'acteur Denis Podalydès est à l'aise partout.
Theater, radio, and cinema: actor Denis Podalydès feels comfortable everywhere.

disponibilité où vous signifiez au metteur en scène qu'il peut tout vous demander, que vous lui faites entièrement confiance.

Vous avez coutume de dire « Être acteur, c'est être un autre ». Qui êtes-vous, Denis Podalydès ?
Oui, être acteur, c'est être momentanément un autre que soi d'une manière complètement fictive, sans être schizoïde. Dans le fond, c'est pour moi la meilleure façon d'être soi !

Quel est le rôle de la Comédie-Française ?
Elle a une mission clairement établie : à la fois entretenir le répertoire ancien pour le faire connaître aux jeunes générations, et créer un répertoire nouveau. Travailler avec de grands metteurs en scène permet à cette institution de vivre au présent, de ne pas avoir les yeux tournés vers le passé et de renouveler son répertoire.

« Paris reste un haut lieu de la culture »
"Paris is still a major center for culture"

La Comédie-Française est souvent vue comme réservée à l'élite.
Malheureusement, le théâtre est réservé à l'élite ! C'est depuis toujours le combat de tous les directeurs de grandes structures publiques : c'était celui de Jean Vilar ou de Firmin Gémier, fondateur du Théâtre national populaire, à Paris, en 1920. La Comédie-Française est peut-être l'un des théâtres publics fréquentés par le plus de classes populaires. Si le fond des abonnés appartient à la bourgeoisie parisienne, par les scolaires, on touche énormément de jeunes de banlieue.

Est-ce que la Comédie-Française s'exporte hors les murs ?
Tous les ans, il y a une tournée à l'étranger. Cet été, nous avons joué dix fois à New York *Les Damnés*, dans une mise en scène d'Ivo van Hove. Avec chaque jour, une salle pleine et des articles élogieux dans la presse new-yorkaise. Et *Les Fourberies de Scapin* a été joué en banlieue. L'accueil a été merveilleux.

Est-ce que la Comédie-Française contribue au rayonnement de Paris et de la France à l'étranger ?
Autant que faire se peut. Par exemple, *Cyrano de Bergerac*, que nous avons joué pendant douze ans, a peut-être été vu par 800000 personnes. Maintenant, grâce à Internet, on peut étendre cette diffusion. Et il y a Pathé Live, la retransmission de pièces au cinéma.

Pensez-vous que Paris reste un terreau propice à la création ?
Paris reste un haut lieu de la culture et continue d'être très attractive pour les artistes, malgré la concurrence d'autres capitales.

En quoi la Comédie-Française a-t-elle changé depuis que vous y êtes entré, en 1997 ?
La maison a changé en profondeur. La troupe se renouvelle énormément et les acteurs sont moins ►

You often say that "Being an actor is being another." Who are you, deep down?
Yes, being an actor means being momentarily outside oneself in a completely fictitious manner, without having a personality disorder. But it's ultimately the best way for me to be myself!

What's the Comédie-Française's role?
It has a clearly established mission: to maintain and present the classic repertoire to younger generations and to create a new repertoire. Working with great stage directors allows this institution to live in the present, rather than solely looking to the past.

The Comédie-Française is often seen as reserved for the elite.
The theater is unfortunately reserved for the elite! All the directors of large public institutions have fought against this. Think of Jean Vilar and Firmin Gémier, who founded the People's National Theater in Paris in 1920. The Comédie-Française is probably the public theater most frequented by the working class. While most subscribers come from the Parisian bourgeoisie, we also have great appeal for young people from the suburbs.

Does the Comédie-Française travel?
Each year, a tour is organized abroad. This summer we played *The Damned,* staged by Ivo van Hove, to packed theaters in New York, and won praises from the New York media. And we also performed Molière's *Scapin the Schemer* in front of enthusiastic audiences in the suburbs.

Does the Comédie-Française contribute to Paris' and France's influence abroad?
As much as possible. For example, *Cyrano de Bergerac,* which we performed for 12 years, was seen by some 800,000 people. Now, thanks to the Internet, we can extend this outreach. And there is Pathé Live, which broadcasts plays in movie theaters.

Do you think that Paris is still a fertile ground for creation?
Paris remains a major center of culture that continues to appeal to artists, despite competition from other world capitals.

How has the Comédie-Française changed since you joined in 1997?
There have been significant changes. The troupe renews itself quickly and actors ►

LE BHV / MARAIS
LE STYLE COMME STYLE DE VIE

*Le plus stylé des grands magasins parisiens. Mode / resto / déco.

LE BHV MARAIS, le grand magasin préféré des Parisiens, est idéalement situé dans le quartier tendance du Marais. Créatif, inspirant et décontracté, il est le seul magasin lifestyle de Paris offrant une telle diversité d'univers sous un même toit. Outre 2000 marques mode et maison, découvrez en exclusivité nationale ses 5 boutiques luxe: Fendi, Moncler, Givenchy, Gucci et Royal Quartz. Vous pourrez également vous restaurer au Café Marlette, à Big Fernand, chez Starbucks, ou encore chez l'Artisan de la Truffe. Côté services, nous vous proposons un accès au Salon, la réservation d'un guide pour une visite du Marais et bien d'autres encore. Enfin, pour finir en beauté votre expérience BHV MARAIS, venez découvrir l'une des plus belles vues de Paris sur son rooftop le Perchoir Marais et profitez d'un rafraichissement entouré d'un panorama inoubliable et unique de la ville.

LE BHV MARAIS, the Parisians' favorite department store, is ideally located in the trendy area, Le Marais. Creative, inspiring and casual, it is the only lifestyle store in Paris with such a diversity of items under one roof. Besides 2000 fashion and homeware brands, discover its 5 nationally exclusive luxury boutiques Fendi, Moncler, Givenchy, Gucci and Royal Quartz. Everyone knows a successful shopping experience includes a tasty break and LE BHV MARAIS has got you covered with Café Marlette, Big Fernand, Starbuck or L'Artisan de la Truffe. LE BHV MARAIS also offers you an unique shopping experience thanks to many services like an access to our Salon marais, a tour with a guide and many others. To end your BHV MARAIS experience perfectly, come discover one of the best views in Paris on its rooftop bar Le Perchoir Marais and enjoy a tasty refreshment surrounded by an unforgettable and unique panorama of the city.

En exclusivité, LE BHV MARAIS vous offre à partir de 50€ d'achats une Pâtisserie & une Boisson au Café Marlette, situé au 3ème étage du magasin.*

*Pour en bénéficier, prenez une photo de cette page, et présentez-la avec votre ticket de caisse BHV MARAIS, au Welcome Desk situé au rez-de-chaussée du magasin principal (entrée rue de Rivoli/ rue du Temple).

Exclusively, LE BHV MARAIS offers you over €50 purchases pastry & drink at Le Café Marlette, located on the 3rd floor of the main store.*

*To benefit from it, take a picture of this page, and show it at the Welcome desk located on the ground floor of the main store (entrance rue de Rivoli/ rue du Temple).

LE BHV MARAIS www.bhv.fr
52, rue de Rivoli - 75004 PARIS
Métro Hôtel de Ville (Lignes 1 & 11)
Du lundi au samedi de 9h30 à 20h
Le dimanche de 11h à 19h30
Open Monday to Saturday: 9.30am - 8pm
Sunday: 11am - 7.30pm

Denis Podalydès dans *La Nuit des rois ou tout ce que vous voulez*. Denis Podalydès in *Twelfth Night or What You Will*.

méfiants vis-à-vis des metteurs en scène ou de l'administrateur. La Comédie-Française a gagné en liberté ce qu'elle a perdu en puissance financière, et bénéficie aujourd'hui du travail d'avant-garde réalisé par ses administrateurs dans les années 1980-1990. Aujourd'hui, elle n'est plus considérée comme un vieux temple guindé, mais comme un foyer actif de création qui attire de jeunes metteurs en scène talentueux.

Comment qualifieriez-vous le jeu des acteurs de la Comédie-Française ?
Autrefois, ceux-ci venaient exclusivement du Conservatoire et étaient en charge d'un répertoire ancien, versifié, qui demande des qualités techniques particulières, une diction, un phrasé. La formation des acteurs a énormément changé, ils ont tendance à parler beaucoup moins fort, par exemple. Moi, j'aime que l'on donne parfois à la langue un relief puissant, quitte à ce que ce soit antiréaliste. Ça peut faire bondir les réalisateurs, mais au théâtre, si on trouve le code, tout est possible !

Si vous étiez ministre de la Culture, quels grands chantiers entreprendriez-vous ?
J'essaierais déjà de défendre tous les chantiers existants, notamment celui de la démocratisation culturelle : faire en sorte que l'art ne soit jamais vu (seulement) comme une marchandise, et aussi rappeler sa liberté et sa gratuité fondamentales. Car la culture est le seul bien que l'on puisse s'attribuer sans jamais en spolier quiconque. Mais un quinquennat ne suffirait pas pour cela ! [Rires] ◆

have greater trust in directors and the administrator. Despite tighter budgets, the Comédie-Française had reclaimed its freedom and is reaping the benefits from the directors' pioneering work in the 1980s and 1990s. Today, it is no longer seen as a 'has-been,' but as an active home for creativity that attracts talented young directors.

How would you describe the way actors perform at the Comédie-Française?
In the old days, actors exclusively came from French Conservatories and performed the versified classic repertoire, which requires special technical abilities, diction, and phrasing. Actors today train differently and tend to no longer speak so loudly, for example. I personally like it when we occasionally give language powerful emphasis, even if it doesn't sound realistic. Directors may not like it at first, but anything is possible in the theater, provided you find the right code!

If you were appointed Minister of Culture, what major projects would you undertake?
For a start, I would try to defend all the existing projects, especially those striving for cultural democratization: ensuring that art is never seen solely as a commodity, and emphasize its fundamental freedom. Because culture is the only thing you can reappropriate without damaging it. But a five-year appointment wouldn't suffice! [Laughs] ◆

La Nuit des rois ou tout ce que vous voulez, jusqu'au 28 février 2019/*Twelfth Night or What You Will*, until February 28, 2019; *Lucrèce Borgia*, jusqu'au 1er avril 2019/until April 1, 2019. Comédie-Française, salle Richelieu, place Colette, Paris 1er (comedie-francaise.fr).

© JEAN-LOUIS FERNANDEZ, COLL. COMÉDIE-FRANÇAISE

MICHEL CLUIZEL
CHOCOLATIER À DAMVILLE
DEPUIS 1948

Truffes Nuit Blanche

ENGAGEMENT INGRÉDIENTS NOBLES QUALITÉ

Reflet de la créativité de la Manufacture CLUIZEL, le coffret Nuit Blanche révèle de délicates truffes noires à la crème ganache chocolat, issu de la nouvelle Plantation Riachuelo-Brésil, aux notes de cacao grillé, fruits secs et fruits rouges et des truffes blanches aux mélanges d'ingrédients délicats : thé, miel, citrons recouverts de poudre de noix de coco et d'amandes.

www.cluizel.com

LA MANUFACTURE DU GOÛT

Tombe la neige

LET IT SNOW

TOUR EIFFEL

Une contre-plongée où la Dame de fer semble incluse dans un monde végétal omniprésent. Avec l'effet unificateur de la neige, prise dans un ciel de traîne, la tour Eiffel (se) fond dans le paysage, avec la même verticalité que les arbres alentour.

EIFFEL TOWER

A low-angle shot incorporates the Iron Lady into the natural world. With the unifying effect of snow on a cloudy day, the Eiffel Tower merges with the landscape via the same verticality as the surrounding trees.

PONT DES ARTS
La neige repeinte par la tombée du jour et le manque de lumière créent un saisissant filtre bleu pétrole. Paris semble remodelée par un chef opérateur de cinéma pour une atmosphère proche du fantastique, seulement zébrée par les couleurs fauves du ciel déclinant.

PONT DES ARTS
The snow, colored by dusk's dim light, creates a striking petrol-blue filter. Paris seems cinematographically-styled to convey an atmosphere bordering the fantastic, streaked only by the setting sun's tawny hues.

PAR/BY **PASCAL MOUNEYRES** PHOTOGRAPHIES/PHOTOGRAPHS **ANTHONY GELOT**

Paris sous la neige est-elle encore Paris ? Si la Ville lumière dispose d'un pouvoir de séduction sans limite, qui se démultiplie selon les saisons, elle semble littéralement changer de peau à la chute des premiers flocons. Une cité nouvelle émerge alors, aux attraits spectaculairement inédits. Esthétique miroitante, surfaces unifiées par une étoffe d'un blanc aveuglant, perspectives transformées : Paris est alors à redécouvrir, de fond en comble. C'est cette opportunité – qui ne se présente malheureusement pas à chaque hiver – qu'a très bien saisie Anthony Gelot. Ce photographe amateur se signale depuis plus de dix ans par ses clichés à l'exigence soutenue qui renouvellent le regard sur la capitale, jamais aussi surprenant que sous son objectif. Inventif, rapide, il parcourt la capitale sur son scooter à la recherche de nouveaux points de vue, dont il garde jalousement les secrets. Puis il poste ses trouvailles sur Facebook et sur Instagram où il compte plus de 20000 abonnés. Avec Anthony Gelot, le Paris nouveau est arrivé. ◆

Is snow-covered Paris still Paris? If the City of Lig&hts is renowned for its allure no matter the season, Paris changes skin entirely with a little snowfall. Shimmering surfaces, underscored by blinding white, transform perceptions, and the city is rediscovered. Anthony Gelot captures these moments – which unfortunately don't occur every winter. The amateur photographer has attracted attention for over a decade with his sensitive, high-quality photographs of the capital. He wanders by scooter in search of new points of view, whose locations he then guards jealously. He then posts to Facebook and Instagram, where he has over 20,000 subscribers. ◆

PONT DE BIR-HAKEIM
Une belle symétrie sous ce pont reliant le 15e au 16e arrondissement, juste troublée par une silhouette solitaire rappellant que l'hiver, surtout quand le vent et la neige battent leur plein, femmes et hommes sont confrontés à leur finitude, obligés de lutter contre des conditions climatiques parfois difficiles.

PONT DE BIR-HAKEIM
This bridge, which connects the 15th and 16th arrondissements, offers striking symmetry to contrast with the struggles of the solitary figure during winter's sometimes-harsh conditions.

NOTRE-DAME DE PARIS
Les éléments semblent se déchaîner mais la majestueuse cathédrale fait bloc, solidifiée par les siècles et rendue encore plus impressionnante par la vue en panoramique. Cette teinte or sombre lui va à ravir.

NOTRE-DAME DE PARIS
The elements have been unleashed, but the majestic cathedral, cast in a flattering dark golden hue, is unperturbed, solidified by centuries of history.

PONT ALEXANDRE-III
Ce chérubin qui surplombe un des plus beaux ponts de Paris a-t-il glissé sur la neige fondue ? Se sert-il de la matière blanche à cristaux comme d'un pagne bienvenu ? Ce cliché humoristique rappelle qu'à Paris, qu'il neige ou que le soleil brille, en extérieur ou à l'intérieur, l'art et la culture ne sont jamais loin.

PONT ALEXANDRE-III
Did this cherub perched on one of Paris' most beautiful bridges slip on melting snow? Or is he using it for a welcome loincloth? This amusing photograph reminds us that in Paris, art and culture are never far away, snow or shine.

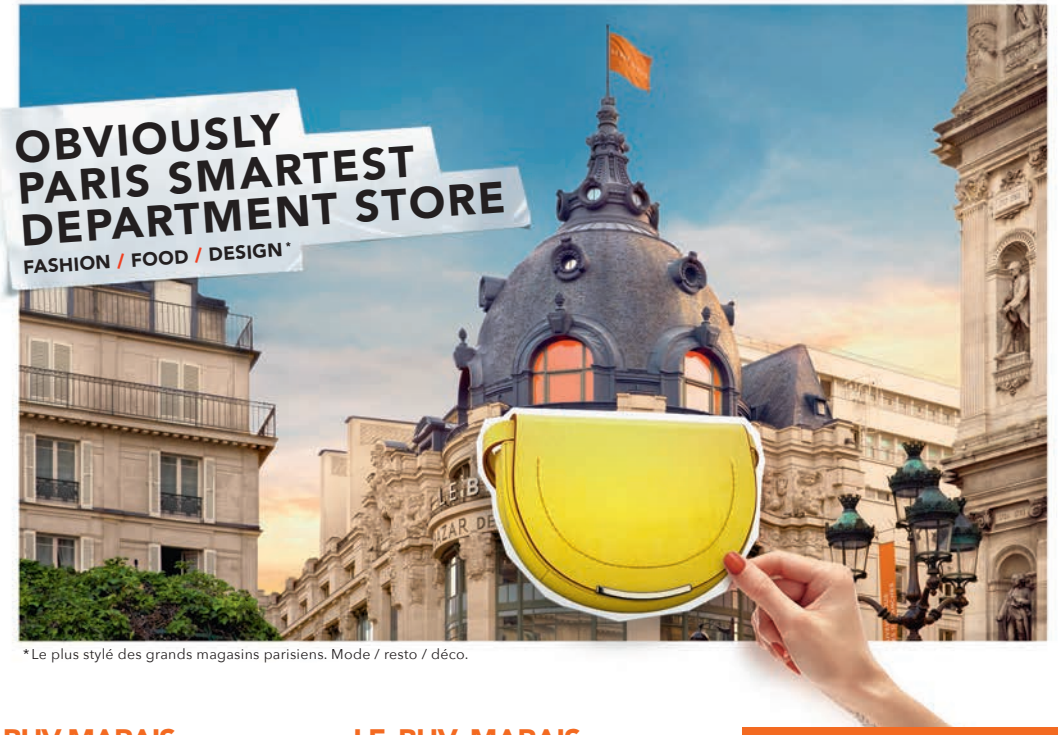
LE LOUVRE

Lignes droites ou courbes, modernité du métal ou du verre et classicisme de la pierre, cette perspective sur la pyramide du Louvre résume tout Paris. Elle est sublimée par le sol évoquant autant un lac de gaze qu'une mer gelée. Bienvenue dans un univers fascinant où les repères sont brouillés.

THE LOUVRE

This view of the Pyramide du Louvre, which highlights straight lines and curves, modern glass and traditional stone, perfectly encapsulates the city. It seems enhanced by the ground, which appears like a silken lake or frozen sea. Welcome to a fascinating world where the landmarks no longer seem the same.

LE BHV / MARAIS
LE STYLE COMME STYLE DE VIE



*Le plus stylé des grands magasins parisiens. Mode / resto / déco.

LE BHV MARAIS, le grand magasin préféré des Parisiens, est idéalement situé dans le quartier tendance du Marais. Créatif, inspirant et décontracté, il est le seul magasin lifestyle de Paris offrant une telle diversité d'univers sous un même toit. Outre 2000 marques mode et maison, découvrez en exclusivité nationale ses 5 boutiques luxe: Fendi, Moncler, Givenchy, Gucci et Royal Quartz. Vous pourrez également vous restaurer au Café Marlette, à Big Fernand, chez Starbucks, ou encore chez l'Artisan de la Truffe. Côté services, nous vous proposons un accès au Salon, la réservation d'un guide pour une visite du Marais et bien d'autres encore. Enfin, pour finir en beauté votre expérience BHV MARAIS, venez découvrir l'une des plus belles vues de Paris sur son rooftop le Perchoir Marais et profitez d'un rafraichissement entouré d'un panorama inoubliable et unique de la ville.

LE BHV MARAIS, the Parisians' favorite department store, is ideally located in the trendy area, Le Marais. Creative, inspiring and casual, it is the only lifestyle store in Paris with such a diversity of items under one roof. Besides 2000 fashion and homeware brands, discover its 5 nationally exclusive luxury boutiques Fendi, Moncler, Givenchy, Gucci and Royal Quartz. Everyone knows a successful shopping experience includes a tasty break and LE BHV MARAIS has got you covered with Café Marlette, Big Fernand, Starbuck or L'Artisan de la Truffe. LE BHV MARAIS also offers you an unique shopping experience thanks to many services like an access to our Salon marais, a tour with a guide and many others. To end your BHV MARAIS experience perfectly, come discover one of the best views in Paris on its rooftop bar Le Perchoir Marais and enjoy a tasty refreshment surrounded by an unforgettable and unique panorama of the city.

En exclusivité, LE BHV MARAIS vous offre à partir de 50€ d'achats une Pâtisserie & une Boisson au Café Marlette, situé au 3ème étage du magasin.*

*Pour en bénéficier, prenez une photo de cette page, et présentez-la avec votre ticket de caisse BHV MARAIS, au Welcome Desk situé au rez-de-chaussée du magasin principal (entrée rue de Rivoli/ rue du Temple).

Exclusively, LE BHV MARAIS offers you over €50 purchases pastry & drink at Le Café Marlette, located on the 3rd floor of the main store.*

*To benefit from it, take a picture of this page, and show it at the Welcome desk located on the ground floor of the main store (entrance rue de Rivoli/ rue du Temple).

LE BHV MARAIS www.bhv.fr

52, rue de Rivoli - 75004 PARIS
Métro Hôtel de Ville (Lignes 1 & 11)
Du lundi au samedi de 9h30 à 20h
Le dimanche de 11h à 19h30

Open Monday to Saturday:
9.30am - 8pm
Sunday: 11am - 7.30pm

ON EN PARLE

En librairie ou sur internet, Paris suscite toujours le même intérêt. Sélection.

In bookstores or on the internet, Paris attracts the same fascination. Here's our selection.

LE LIVRE

STREETS OF PARIS

Ce nouveau livre de photographies sur Paris est plus original que ne le laisse présager son titre, *« streets of »* étant le nom d'une série consacrée aux villes du monde. Sa maquette élégante renferme les regards de 47 photographes, français et étrangers, sur le Paris d'aujourd'hui. Tous ou presque à suivre sur Instagram. Au total, deux cents images, signées par Chloé Young, Guillaume Dutreix, Juan Perez del Valle ou Willem Sizoo, saisissent les lignes fortes de la ville, son architecture qui défie le temps, ses rais de lumière contrastés, ses habitants en pause détente, ses surprises au coin de la rue.

STREETS OF PARIS. While the title may be unimaginative, this elegant new photography book is anything but. See contemporary Paris through the eyes of 47 photographers, with some 200 images by the likes of Chloé Young, Guillaume Dutreix, Juan Perez del Valle, and Willem Sizoo, all of whom can be followed on Instagram. A unique depiction of the city's unique architecture, light, inhabitants, surprises.

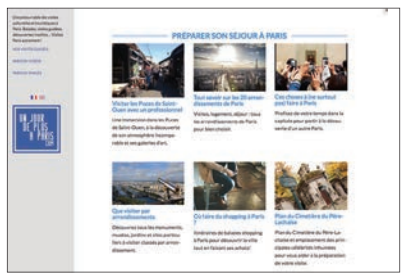
TeNeues/Mendo, 224 pages, 50 €.

LE SITE

ÇA BALADE PAS MAL À PARIS

Les sites où l'on peut découvrir Paris, son passé, ses quartiers, ses personnages depuis son canapé sont souvent courts en informations et images soignées. Pas celui concocté par l'ancien communiquant Julien Anido, fondateur et principal animateur du guide unjourdeplusaparis.com. Son site est un couteau suisse : à la fois un précis de l'histoire de la ville en quelques posts, montages vidéo et photos anciennes, scrutant les vestiges de ses événements et héros marquants, un répertoire de lieux à voir en priorité et un agrégateur de bons plans et de visites guidées. Bref, un mini-office de tourisme en ligne.

ÇA BALADE PAS MAL À PARIS . Websites on Paris – covering history, neighborhoods, and heroes – often lack detailed information and quality images. Julien Anido, the man behind unjourdeplusaparis.com, has bucked the trend. Visit his site for a summary of the capital's past, videos, vintage photographs highlighting historical events and characters, help with prioritizing what to see, and links to guided tours and good deals. In short, it's an online tourist office.



5 738 Comme le nombre de restaurants comptabilisés à Paris par l'office de tourisme. Parmi eux, 139 sont étoilés au guide Michelin. D'après le tribunal de commerce, trois restaurants seraient créés chaque jour en moyenne, alors six d'entre eux fermeraient leurs portes.

The number of restaurants listed by Paris' tourism office, including 139 Michelin-starred establishments. According to the *tribunal de commerce* (the Commercial Court), an average of three restaurants open every day while six more shut their doors.

CHRISTOPHE JACQUET

© DR - ANSHARPHOTO/SHUTTERSTOCK

BEAUPASSAGE
53-57, RUE DE GRENELLE
PARIS 7

Thierry **Marx** Nicole **Barthélémy** Alexandre **Polmard** Yannick **Alléno** Abdoulaye **Fadiga** Pierre **Hermé** Anne-Sophie **Pic** Olivier **Bellin**

Association de bienfaiteurs

DREAM ON Photo : Jean-François Robert

@beaupassageparis • #beaupassage • beaupassage.fr

Le jardin de légumes du chef, par Kei Kabayochi.
Chef's vegetable salad by Kei Kabayochi.

Chevreuil de chasse français, noisette rôtie à la genièvre, poire-poivre, steak de chou rouge, par Stéphanie Le Quellec.
Stéphanie Le Quellec's juniper-roasted noisette of venison, peppered pear, and red cabbage steak.

PARIS, TOP CHEF DE LA GASTRONOMIE ?

La doyenne mondiale de la cuisine doit aujourd'hui faire face à la concurrence de Tokyo, Copenhague ou New York. Une compétition bénéfique, qui pousse la scène culinaire de la capitale à évoluer et à se réinventer, pour mieux bouillonner.

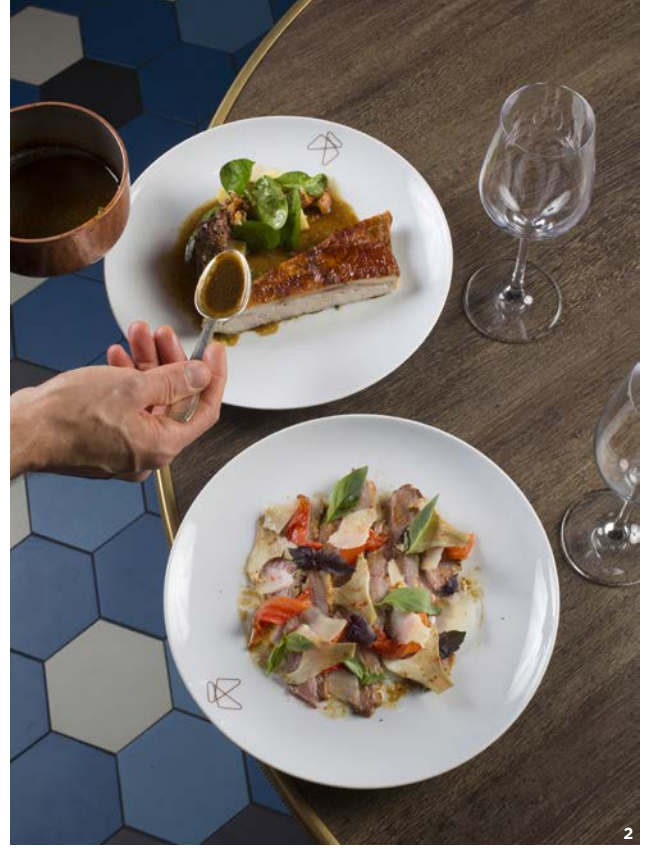
© PIERRE-EMMANUEL RASTOIN

PARIS, STILL CAPITAL OF GASTRONOMY?

The world's culinary icon faces increasingly stiff competition from Tokyo, Copenhagen, and New York. This stimulating rivalry has pushed Paris' restaurant scene to evolve and reinvent itself.

PAR/BY **JULIE GERBET**

1


2

1- Les chefs Juan Arbelaez (à gauche) et Rafaël Gomes (à droite), lors du festival de gastronomie Taste of Paris 2018. Chefs Juan Arbelaez (left) and Rafaël Gomes (right) at Taste of Paris 2018.
2- Poularde rôtie, girolles, épinards (assiette du haut) et quasi d'agneau, artichauts, tomates, parmesan, par Christophe Saintagne. Christophe Saintagne's roasted fattened hen with chanterelles and spinach (top plate), and rump of lamb, artichokes, tomatoes, and parmesan.
3- Eau de taboulé encapsulée, servie dans le restaurant Alan Geaam. Encapsulated tabouli water served in the Alan Geaam restaurant.

3

Depuis août dernier, les gastronomes se pressent au 53-57, rue de Grenelle dans le 7e arrondissement. La raison ? Une concentration de chefs étoilés au mètre carré rarement égalée ! Le toqué 2-étoiles Olivier Bellin y a ouvert Mersea, son concept de *street food* de la mer. La cheffe triplement étoilée Anne-Sophie Pic met, chez Daily Pic, ses grands plats en bocaux. Avec l'Allénothèque, Yannick Alléno, même nombre d'astres au compteur, étend son concept de restaurant-cave sur deux étages. Plus loin, Thierry Marx dédie un lieu de vie au bon pain et Pierre Hermé reçoit dans un salon de gourmandises. L'ouverture, très attendue, de Beaupassage, aire de restauration de luxe, témoigne du bouillonnement culinaire qui anime Paris ces derniers temps. *«Il y a une énergie folle, de l'effervescence avec beaucoup d'ouvertures de restaurants dans tous les styles. On n'a jamais aussi bien mangé à Paris!»,* assure Nicolas Chatenier, délégué général de l'association Les Grandes Tables du monde, vieille de 65 ans.

Malgré cela, depuis son lancement en 2002, le classement The World's 50 Best Restaurants, édité par la société de médias britannique William Reed Business Media, sorte d'Oscars de la gastronomie, peine à récompenser des tables parisiennes. Alors que le lauréat 2018, Osteria Francescana à Bologne, réitère l'exploit pour la deuxième fois, le premier restaurant parisien, l'Arpège d'Alain Passard, n'arrive cette année qu'en huitième position. Du côté du Michelin, Tokyo continue, dans l'absolu, de voler la vedette à Paris avec 314 étoiles contre 139, même si ce chiffre, ramené au nombre de restaurants, démontre plutôt une supériorité de la capitale française.

TRADITION RENOUVELÉE

Paris, la cité où au XIXe siècle l'art de la bonne chère a été défini, aurait-elle perdu de son influence ? Non, elle doit surtout composer aujourd'hui avec une concurrence internationale. Depuis une dizaine d'années, Copenhague et Lima figurent, au même titre que New York, Londres et Tokyo, au palmarès des villes où il fait bon manger. Le nouvel eldorado des gastronomes ? Hong Kong, où le nombre d'établissements culinaires a triplé depuis 2005.

Paris ne manque pas d'atouts pour rivaliser. En premier lieu, elle peut toujours s'appuyer sur des restaurants au prestige international, et sur toute une technique de service développée pour magnifier sa cuisine. Des établissements symboles garants d'une longue tradition à la française et qui ont fait rêver plusieurs générations de gastronomes, La Tour d'Argent (1582), le restaurant du Ritz (1898) ou Taillevent (1946) en tête, continuent à être une référence au niveau mondial. Alors qu'ailleurs, comme à New York par exemple, les gastronomiques les plus anciens n'excèdent pas 30 ans d'âge. Et si, dans les années 2000, les tables françaises ont pu véhi- ▸

© VINCENT NAGEOTTE - PIERRE-EMMANUEL RASTOIN - DR

Since last August, gourmets have been flocking to the 7th arrondissement's rue de Grenelle. Why? There's a veritable roll-call of Michelin-starred chefs: there's two-star chef Olivier Bellin's street-food concept Mersea; three-star chef Anne-Sophie Pic's gourmet cafeteria Daily Pic; and three-star chef Yannick Alléno's two-floor Allénothèque restaurant and wine cellar. Further down, there's Thierry Marx's hip, sustainable bakery and Pierre Hermé's gourmet lounge. The long-awaited opening of Beaupassage, a luxury food court, is testament to Paris' culinary dynamic. "There's a crazy energy. Paris is buzzing with restaurant openings of every kind. We have never eaten so well!" says Nicolas Chatenier, general delegate of the 65-year-old Les Grandes Tables du Monde organization.

Paradoxically, "The World's 50 Best Restaurants" list, a sort of Oscars for gastronomy published every year by British company William Reed Business Media, has ranked only a few Paris restaurants since its launch in 2002. While the 2018 winner, Osteria Francescana in Bologna, has won for the second time, the top-ranked Paris restaurant this year was Alain Passard's Arpège, which fell to eighth place. In total number of awards, Tokyo won 314 Michelin stars this year compared with 139 for Paris, although if compared per total number of restaurants, Paris still comes out ahead.

RENEWED TRADITION

Has Paris, which defined the idea of fine dining in the 19th century, suddenly lost its influence? No, but it is now subject to increased global competition. For the past ten years, Copenhagen and Lima, along with New York, London, and Tokyo, have become destinations renowned for excellent food. Hong Kong is a new El Dorado for foodies, where the number of restaurants has tripled since 2005. Paris has everything it needs to compete. First of all, it can always rely on the world-famous establishments symbolising time-honored French tradition: La Tour d'Argent (1582), Le Ritz (1898) and Taillevent (1946), which are still global icons. In New York, for example, the oldest gourmet restaurant opened only 30 years ago. During the 2000s, French restaurants suffered from a misperception of serving a traditional cuisine stuck in the past. Stimulated by international competition, restaurants have since evolved and reinvented themselves in order to thrive. The major Paris institutions no longer hesitate to break the rules. "Young chefs are breathing new life into the established names, proof that haute cuisine is still the stuff of dreams," says Éric Fréchon, a Best Artisan in France and three-star chef at Le Bristol in Paris. The luxurious five-star Prince de Galles hotel near the Champs-Élysées, for ▸

culer l'image caricaturale d'une cuisine traditionnelle engoncée dans ses marmites, elles ont su, face à la concurrence internationale, évoluer et se réinventer pour mieux bouillonner. Les grandes institutions parisiennes ont pris la mesure de cette concurrence et n'hésitent plus à bousculer les codes. *«De jeunes chefs prennent la relève pour redonner un nouveau souffle aux maisons. C'est la preuve que la haute gastronomie fait toujours rêver»,* note Éric Fréchon, Meilleur ouvrier de France et chef 3-étoiles du Bristol à Paris. Deux exemples parmi d'autres : le Prince de Galles, luxueux 5-étoiles aux abords des Champs-Élysées, s'est offert les services d'une femme, Stéphanie Le Quellec, jeune qui plus est (33 ans lors du lancement, en 2013), sortie vainqueur d'une émission de télévision *(Top Chef)*. Un pavé jeté dans l'univers rigide de la restauration de luxe parisienne, tandis que Lasserre, près de 80 ans d'histoire, offre depuis septembre dernier sa première place de chef à Nicolas Le Tirrand, 37 ans, ancien du Plaza Athénée et du Pavillon Ledoyen. Autre preuve d'audace, les grandes toques françaises sortent désormais de leur cuisine, multiplient les projets et se muent en véritables hommes d'affaires. À ce jeu, le 2-étoiles new-yorkais d'origine française Jean-Georges Vongerichten et ses trente-sept tables coiffe au poteau Alain Ducasse et ses trente restaurants.

(R)ÉVOLUTION DE TABLES

Déjà, à la fin des années 1990, la bistronomie, mouvement initié par le chef Yves Camdeborde, qui avait choisi de servir des plats sophistiqués dans un bistro sans chichis, avait fait un bien fou à la gastronomie parisienne. Au même moment, de l'autre côté de la Manche, il se racontait à peu près la même chose dans les gastro-pubs, tandis que le mouvement italien *Slow food,* en faveur d'une alimentation écologique et durable, essaimait dans le monde entier. Conscients qu'un autre modèle de restauration était possible, dépoussiéré (fini les nappes blanches, ▸

Des étoiles autour des pistes

Boarding gate gourmet

La course aux étoiles se poursuit jusque dans les aéroports, qui évoluent pour devenir des lieux de vie à part entière. Le Frenchy's de Gilles Epié a ouvert la voie en 2013, suivi en juin 2015 du restaurant I Love Paris – vainqueur du prix du Meilleur restaurant d'aéroport au monde. Signé par le 2-étoiles Guy Martin et la designeuse India Mahdavi, il a pris place dans le terminal 2E de Paris-Charles de Gaulle. Depuis, Teppan de Thierry Marx, Café Eiffel de Michel Rostang et The French Taste de Guy Martin les ont rejoints. Cette gastronomisation reflète une tendance internationale : Gordon Ramsay et Heston Blumenthal sont présents à Heathrow à Londres, Alain Ducasse à Newark, etc. De quoi faire un voyage gastronomique avant ou après son vol!

The race for Michelin stars Gilles Epié's Frenchy's Bistro led the way in 2013, followed by I Love Paris – winner of the World's Best Airport Restaurant Award - in June 2015. Conceived by two-star chef Guy Martin and designer India Mahdavi, it opened in Terminal 2E at Paris-Charles de Gaulle. Since then, Thierry Marx's Teppan, Michel Rostang's Café Eiffel, and Guy Martin's The French Taste have joined the fray. The 'gastronomisation' trend is reflected internationally: Gordon Ramsay and Heston Blumenthal are present at London's Heathrow, and Alain Ducasse is in Newark. Take a gastronomic journey before or after your flight!

example, hired the 33-year-old Stéphanie Le Quellec, winner of the Top Chef TV show, to helm their restaurant. This challenged the rigid world of Paris' high-end fine dining, and 37-year-old Nicolas Le Tirrand, who honed his skills at Plaza Athénée and Pavillon Ledoyen, was appointed executive chef at the venerable Lasserre in September. Major chefs have become true entrepreneurs. Jean-Georges Vongerichten, the two-star New York chef with French roots, has now opened 37 restaurants, surpassing Alain Ducasse's 30 outposts.

RESTAURANT (R)EVOLUTION

In the late 1990s, chef Yves Camdeborde invented bistronomy – sophisticated dishes served in a no-frills bistro – which proved to be a blessing for Parisian cuisine. At the same time, a similar 'gastropub' movement emerged on the other side of the English Channel, while Italian Slow Food, which advocates sustainability, took the world by storm. Parisian chefs like Iñaki Aizpitarte at Chateaubriand, Sven Chartier at Saturne, Bertrand Grébaut at Septime, and Christophe Saintagne at Papillon adopted a new restaurant model: they traded in white tablecloths, out-of-season products, and stuffy service, instead embracing unexpected pairings, bearded waiters, affordable prices, and natural wines. These paragons of new cuisine advocate a free, engaged, singular, and occasionally avant-garde gastronomy in more relaxed spaces, while still paying great attention to detail.

STYLISH CUISINE

Chefs have gotten younger and customers have evolved, driven by unpretentious reviews, TV shows, and social networks. "People now go out to eat more often and expect a memorable, immersive experience," says Sophie Cornibert at Fulgurances. In New York, spe- ▸

© EDOUARD CAUPEIL - ALEXANDRE GURKINGER - LAURENT DUPONT - MARION BERRIN - PIERRE-EMMANUEL RASTOIN

1

2

3

4

5

CINQ JEUNES CHEFS PROMETTEURS

FIVE PROMISING YOUNG CHEFS

1- ADELINE GRATTARD

La cheffe 1-étoile, qui a roulé sa bosse auprès de Pascal Barbot à l'Astrance, n'a de cesse de mêler techniques françaises et influences chinoises, découvertes à Hong Kong avec son mari Chi Wah Chan. Sa cuisine résulte de ce savant métissage gastronomique.

The one-star chef, who honed her skills with Pascal Barbot at Astrance, combines French technique and Chinese influences, which she discovered in Hong Kong with her husband, Chi Wah Chan, in a sophisticated fusion.

2- BERTRAND GRÉBAUT

Passé par Ferrandi et les cuisines d'Alain Passard entre autres, Bertrand Grébaut est devenu la coqueluche des jeunes gastronomes depuis qu'il a ouvert Septime en 2011. Sept ans plus tard, il incarne mieux que quiconque le goût de notre époque.

After studying at Ferrandi and working with Alain Passard, Bertrand Grébaut has become the darling of the Parisian scene since opening Septime in 2011. Seven years later, he embodies perhaps better than anybody the taste of today.

3- CHRISTOPHE SAINTAGNE

Des fourneaux du Meurice à ceux d'un néobistro soigné du 17e arrondissement de Paris, il y avait un fossé que Christophe Saintagne n'a pas hésité à sauter. Chez Papillon, l'ancien élève d'Alain Ducasse exprime sa propre vision de la cuisine : au présent simple, mais plus que parfaite.

After working at Le Meurice, Saintagne opened a stylish neobistro in the 17th arrondissement. At Papillon, Alain Ducasse's former student delivers his own simple, perfect vision of cuisine.

4- MATHIEU PACAUD

Mathieu (à droite), fils de Bernard Pacaud, chef 3-étoiles de L'Ambroisie, s'est fait un prénom. Il règne sur le Divellec (1-étoile) et vient de reprendre les rênes d'Apicius, l'ancien restaurant étoilé de Jean-Pierre Vigato, installé dans un hôtel particulier du 8e arrondissement.

Mathieu (right), son of Bernard Pacaud, a three-star chef at L'Ambroisie, has made a name for himself. He helms Divellec (one-star) and has just taken the reins of Apicius, Jean-Pierre Vigato's former starred restaurant, established in a townhouse in the 8th arrondissement.

5- THIBAULT SOMBARDIER

L'ancien candidat de *Top Chef*, aux commandes du restaurant étoilé Antoine, n'hésite pas à mettre sa réputation en jeu dans des établissements plus simples. Il officie par exemple chez Mensae, Sellae ou Verde, dont il vient de signer la carte.

The former Top Chef candidate, at the helm of the Michelin-starred restaurant Antoine, doesn't hesitate to put his reputation on the line by opening more modest establishments. He notably presides over Mensae, Sellae, and Verde, whose menu he has just created.

Une décoration naturelle et onirique par l'architecte et décoratrice d'intérieur Caroline Tissier au restaurant L'Ours, tenu par le chef étoilé Jacky Ribault, à Vincennes.
A natural, dreamlike decoration by architect and interior designer Caroline Tissier at L'Ours restaurant in Vincennes, run by Michelin-starred chef Jacky Ribault.

les produits hors saison et le service guindé, bonjour les accords osés, les serveurs barbus, les prix accessibles et les vins nature), les Parisiens ont emboîté le pas : Inaki Aizpitarte au Chateaubriand, Sven Chartier chez Saturne, Bertrand Grébaut chez Septime ou, plus récemment, Christophe Saintagne chez Papillon, considérés aujourd'hui comme les parangons de la jeune cuisine. Leurs faits d'armes ? Une cuisine libre, engagée, singulière, voire avant-gardiste, dans des espaces plus conviviaux mais pensés dans leurs moindres détails.

CUISINES STYLÉES

Les chefs ont rajeuni et la clientèle a évolué, portée par les guides *Omnivore* et *Le Fooding,* mais aussi par les émissions de télé et les réseaux sociaux. *« Les gens sortent de plus en plus souvent au restaurant. Ils y consacrent un budget et s'attendent à ce que l'expérience soit géniale et totale »,* évoque Sophie Cornibert, de Fulgurances, un restaurant qui change de chef tous les six mois. À New York, des agences se spécialisent dans l'accompagnement de restaurateurs qui veulent construire une histoire totale et globale, de l'assiette au design, en passant par l'identité graphique, la stratégie de marque et les relations publiques (Le Coucou, à Lower Manhattan entre autres, où le décor grandiose a été soigneusement réfléchi pour coller à la cuisine de Daniel Rose). Plus proches géographiquement, Londres, terrain de jeu privilégié des designers Tom Dixon (Pastaio, Bronte) et Martin Brudnizki (Sexy Fish, Aquavit), ou Copenhague, populaire pour ses intérieurs bruts et stylés, ont joué dans la prise de conscience parisienne de l'importance du décor. Les grands noms de l'architecture et du design apportent désormais leur touche aux lieux parisiens : Philippe Starck vient de terminer le restaurant du Brach Hôtel dans le 16e arrondissement et Jean-Michel Wilmotte a ▸

cialized agencies help restaurant owners build a complete narrative from dish to design, through graphic identity, branding, and public relations. (For Le Coucou, in Lower Manhattan, for example, the grandiose decor was carefully conceived to match Daniel Rose's cuisine.) Restaurants in London are the favorite playgrounds of designers Tom Dixon (Pastaio, Bronte) and Martin Brudnizki (Sexy Fish, Aquavit); Copenhagen restaurants are popular for their raw, stylish interiors. These foreign models have taught Parisians about the importance of decor. Big-name architects and designers are now bringing a personal touch: Philippe Starck has just signed off on the Brach Hotel's restaurant in the 16th arrondissement, while Jean-Michel Wilmotte designed the latest project for the Big Mamma group. And interior designer Laura Gonzalez provides a smart style combination for many Paris establishments (Lorraine, Alcazar). ▸

© JULIE LIMONT

AIGLE AZUR
La vie en bleu

NOUVELLE
COLLECTION
LOINTAINE

CET AUTOMNE,
PARIS ✈ SÃO PAULO
EST À LA MODE

4 VOLS/
SEMAINE

PRÈS DE 300 VOLS/SEMAINE

ALGÉRIE ALLEMAGNE BRÉSIL CHINE FRANCE ITALIE LIBAN MALI PORTUGAL RUSSIE SÉNÉGAL

2ème COMPAGNIE AÉRIENNE FRANÇAISE*

AIGLEAZUR.COM
ou votre agence de voyages

Aigle Azur - RCS Evry 309 755 387 - Crédits photo s: Shutterstock - * Bulletin statistique DGAC 2017

NOMBRE D'ÉTOILES
NUMBER OF STARS

PARIS	TOKYO	NYC
139	314	91
139	314	91
Source : Guide Michelin	Source : Guide Michelin	Source : Guide Michelin

NOMBRE DE RESTAURANTS
NUMBER OF RESTAURANTS

PARIS	TOKYO	NYC
5 738	160 000	25 997
5,738	160,000	25,997
Source : Office de tourisme Paris	Source : AFP	Source : NYC Health Department Data

NOMBRE DE FOLLOWERS SUR INSTAGRAM
NUMBER OF FOLLOWERS ON INSTAGRAM

PARIS	TOKYO	NYC
Cyril Lignac	Zaiyu Hasegawa	David Chang
650 K	33,2 K	1 M
Cyril Lignac 650 K	Zaiyu Hasegawa 33.2 K	David Chang 1 M

CLASSEMENT AU WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS
RANKING IN THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS

PARIS	TOKYO	NYC
8e place : L'Arpège, avec le chef Alain Passard	17e place : Den, avec le chef Zaiyu Hasegawa	4e place : Eleven Madison Park, avec le chef Daniel Humm
L'Arpège, with chef Alain Passard	Den, with chef Zaiyu Hasegawa	Eleven Madison Park, with chef Daniel Humm

TIME-HONORED EXPERTISE

Paris' culinary know-how is part of its DNA, resulting from a mastery of complementary techniques: preparation, precision, and the art of presentation. "It's ingrained in France, schools have that in their souls. Techniques have been perfected for over a century and we have benchmark training standards at the national levels, which other countries don't have," notes Bruno de Monte, director of the Ferrandi School of Culinary Arts and Hospitality Management. Chefs from around the world come to train in Paris, as Gastón Acurio, a former Cordon Bleu Paris student originally from Peru did. He's now established in Spain, Mexico, and the UK, and has most recently opened Manko near the Champs-Élysées. "I applied everything I learned in Paris to my cooking: the love of terroir, respect for ingredients, the quest for excellence, and the will to innovate." Paris' Cordon Bleu school has opened branches in Madrid, Sydney, Lima, and Seoul. Restaurants are also welcoming promising foreign chefs. Celebrity chef Gordon Ramsay learned his métier at Guy Savoy and Joël Robuchon. At Frenchie in the 2nd arrondissement, chef Grégory Marchand has a team comprising ten different nationalities. "Parisian cuisine is centered around the product. We are spoiled for quality, which is incredible; foreign chefs I meet are always reminding me that it's a chef's dream. I also realized this when I opened a restaurant in London, where good ingredients are not as easy to find," notes Marchand. It is also difficult to find the same diversity of vegetables at Copenhagen's markets, due to the cooler climate.

INFLUENCE AND SINGULARITY

Paris is more appealing than ever: great chefs settle in Paris and nourish local cuisine with ▸

CREATED BY ANGELO TROIANO ; RYAN DELL ; ARTHUR SHLAIN ; ART SHOP ; ADRIEN COQUET ; SMALLLIKE FROM THE NOUN PROJECT

signé le dernier projet d'envergure du groupe Big Mamma. Quant à la décoratrice d'intérieur Laura Gonzalez, elle apporte son adroite combinaison de styles à de nombreux hauts lieux de la restauration de la capitale (La Lorraine, l'Alcazar, etc.).

SAVOIR-FAIRE HÉRÉDITAIRE

Si Paris tient toujours son rang côté casseroles, c'est que le savoir-faire culinaire est inscrit en elle. Cette force résulte de techniques inégalées. Les apprêts, la justesse des cuissons et l'art du dressage en constituent l'alpha et l'oméga. *« C'est congénital en France, les écoles ont ça en elles,* rapporte Bruno de Monte, directeur de l'école française de gastronomie et de management hôtelier Ferrandi. *La technique a été perfectionnée depuis plus de cent ans et nous avons des référentiels de formation garantissant un niveau national, ce que n'ont pas les autres pays. »* Des chefs du monde entier viennent se former à Paris. À l'instar du Péruvien Gastón Acurio, ancien élève du Cordon Bleu Paris, aujourd'hui présent en Espagne, au Mexique ou en Grande-Bretagne, qui a, avec Manko, planté son drapeau près des Champs-Élysées : *« À Paris, j'ai appris tout ce que j'ai ensuite appliqué à ma cuisine, l'amour du terroir, le respect pour le produit, la recherche d'excellence et la volonté d'innover. »* À l'international, Le Cordon Bleu, école parisienne ayant fait des bébés à Madrid, Sydney, Lima ou Séoul, fait autorité, comme l'Institute of Culinary Education à New York, ancien French Culinary Institute, dont le nouveau nom témoigne toutefois du souhait de s'affranchir du paradigme gaulois. Les brigades accueillent aussi des chefs étrangers en devenir. C'est à Paris, chez Guy Savoy et Joël Robuchon, que la star de la cuisine Gordon Ramsay a fait ses armes. Au Frenchie, dans le 2e arrondissement, sur quinze cuisiniers, le chef Grégory Marchand dénombre dix nationalités. *« La religion de la cuisine parisienne est celle du produit. Nous sommes gâtés, la qualité est incroyable, les chefs étrangers qui passent chez moi me le rappellent.* "It's a chef's dream" (C'est un rêve, pour un chef, NDLR), *me disent-ils. Je m'en suis aussi rendu compte en ouvrant un restaurant à Londres, où les bons produits sont loin d'être aussi accessibles »,* met également en avant Grégory Marchand pour expliquer l'attrait parisien. Il est tout aussi difficile de trouver la même diversité de légumes sur les marchés de Copenhague, où le climat et les longs et rudes hivers ne favorisent pas la culture.

Kei Kobayashi fait partie de cette nouvelle garde internationale qui renouvelle le paysage gastronomique parisien.
Kei Kobayashi is part of the international new guard renewing the Parisian gastronomic landscape.

© PIERRE-EMMANUEL RASTOIN

JEUX D'INFLUENCE ET SINGULARITÉ

Preuve que Paris attire plus que jamais : de grands chefs s'y installent et nourrissent la res- ▸

Chez FrouFrou, la nouvelle table du théâtre Édouard-VII, l'expérience est totale : décoration par le créateur de mode Alexis Mabille, cuisine du chef Juan Arbelaez et ambiance festive.
FrouFrou, the new restaurant at Théâtre Édouard-VII, is the complete experience: decor by fashion designer Alexis Mabille, cuisine from Juan Arbelaez, and a buzzing atmosphere.

tauration parisienne de leurs multiples influences. Le Japonais Kei Kobayashi au Kei, l'Italien Simone Tondo chez Roseval et Racines ou encore le Colombien Juan Arbelaez au FrouFrou participent au renouvellement de la scène culinaire actuelle de la capitale. La diversité s'étoffe de jour en jour : «*Paris est désormais au même niveau que Londres et New York dans la profusion des offres et la variété, à tous les niveaux, bistro, milieu de gamme, grande gastronomie et cuisine étrangère*», pointe Nicolas Chatenier. Paris a souvent été taxée de cuisiner franco-français. On lui a reproché son peu d'ouverture sur les cuisines ethniques – rien qu'à Chicago, la dernière édition du guide Michelin en dénombre trente-neuf ! – mais les temps changent. La capitale revendique aujourd'hui un restaurant chinois étoilé, ainsi que trois italiens et trois japonais. Sans compter le nombre de lieux primés où la cuisine n'est pas affiliable à une nation.

LIBERTÉ ET MOBILITÉ

À l'export, les chefs parisiens ont toujours la cote : Hélène Darroze règne sur The Connaught à Londres, Pierre Gagnaire n'en finit plus d'ouvrir des restaurants à l'étranger (Shanghaï, Las Vegas, Dubaï), et Mathieu Pacaud a lancé cette année une version de L'Ambroisie – 3-étoiles de la place des Vosges – à Macao, preuve que la cuisine parisienne reste une valeur refuge à l'autre bout du monde. «*Les chefs sont de plus en plus mobiles,*

their many influences. Japanese Kei Kobayashi at Kei, Italian Simone Tondo at Roseval and Racines, and Colombian Juan Arbelaez at FrouFrou are helping renew the capital's culinary landscape. There is an ever-growing diversity: "Paris is now at the same level as London and New York with regard to the variety at every level: bistro, mid-range, gastronomic, foreign," emphasizes Nicolas Chatenier. Paris gastronomy has often been criticized for being insular and less open to other culinary traditions. The latest edition of the Michelin Guide recommends 39 ethnic restaurants in Chicago alone! But times are changing and the capital now boasts three Italian, three Japanese, and one Chinese Michelin-starred restaurants. Not to mention the number of award-winning establishments whose style is not attributable to any one specific country.

LIBERTY AND MOBILITY

Parisian chefs continue to be valued abroad: Hélène Darroze reigns over The Connaught in London; Pierre Gagnaire continues to open restaurants in cities like Shanghai, Las Vegas, and Dubai; Mathieu Pacaud just launched a version of the Place des Vosges three-star L'Ambroisie in Macao, proof that French cuisine remains a safe bet on the other side of the world. "Chefs are increasingly mobile," says Sophie Cornibert. "They come to gain experience here, and return to their countries totally uninhibited. They don't have the same pressure Parisians have, with the weight of history on their shoulders. That's why other, less-constrained cuisines are emerging, even if this spirit is returning to Paris. There is more individuality in the kitchens, less hierarchy, more fusion across categories." These influences, coupled with expertise and comparatively lower real-estate prices, have contri-

© DR - S. DELPECH

Les femmes à la manœuvre !
Women at the helm

Le mouvement féministe mondial n'épargne pas la scène culinaire parisienne. Dans les pas de Stéphanie Le Quellec, sacrée Top Chef 2011, ou Hélène Darroze, cheffe 2-étoiles élue meilleure femme chef du monde en 2015 par The World's 50 Best Restaurants, les femmes sont de plus en plus présentes en cuisine : Julia Sedefdjian, plus jeune étoilée de France, au Baieta, Beatriz Gonzalez au Coretta, Katia et Tatiana Levha au Servan, chez Double Dragon et au Café Panache, Céline Pham ou encore Manon Fleury au Mermoz.

Following the footsteps of Stéphanie Le Quellec, crowned Top Chef 2011, and two-star chef Hélène Darroze, voted best female chef in 2015 by The World's 50 Best Restaurants, women are increasingly present on the scene: Julia Sedefdjian, France's youngest starred chef, at Baieta; Beatriz Gonzalez at Coretta; Katia and Tatiana Levha at Servan, Double Dragon and Café Panache; and Céline Pham and Manon Fleury at Mermoz.

analyse Sophie Cornibert. *Ils viennent se remplir d'expériences ici, car Paris reste la capitale de la cuisine, et retournent dans leurs pays totalement décomplexés. Ils n'ont pas la même pression qu'un Parisien, qui a tout le poids historique sur les épaules. Voilà pourquoi d'autres cuisines, plus libres, émergent, mais cet esprit est en train de revenir à Paris. Il y a de plus en plus de singularité dans les cuisines, moins de hiérarchie, plus de confusion des genres.*» Ce jeu d'influence, couplé à la qualité du savoir-faire et à une pression immobilière moins forte que dans d'autres grandes capitales, contribue à faire émerger une liberté créative rare à Paris, que l'on retrouve chez Dersou, qui ne sert pas de vin à table mais des cocktails conçus en accord avec les mets, ou le Bar des Prés de Cyril Lignac, un boudoir feutré aux compositions franco-asiatiques. «*À New York, où les loyers sont exorbitants, tout est basé sur le concept plutôt que sur la personnalité du chef*», regrette Robert Compagnon, dont le Rigmarole souffle sa première bougie. L'influence anglo-saxonne (variété de tables, concepts très travaillés, volumes XXL) a infusé la restauration parisienne pour la faire passer dans le XXIe siècle, sans sacrifier son âme : le contenu de l'assiette. La gastronomie française a certes été inscrite en 2010 au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco, mais pas le restaurant parisien, qui a de beaux jours devant lui. ◆

buted to the emergence of a creative freedom rarely seen in Paris. Take, for example, Dersou, which pairs specialised cocktails rather than wine with meals, or Cyril Lignac's Bar des Prés, an intimate boudoir with Franco-Asian creations. "In New York, where rents are exorbitant, everything is based on concept rather than on the chef's personality," regrets Robert Compagnon, who opened Rigmarole there a year ago. The Anglo-Saxon influence (culinary variety, well-defined concepts, large spaces) has prompted Parisian restaurants to enter the 21st century without sacrificing their souls. UNESCO may have listed French gastronomy as an 'Intangible Cultural Heritage of Humanity,' but they didn't immobilize Parisian restaurants – which have a bright future ahead. ◆

Retrouvez notre infographie sur la gastronomie sur les pages Facebook et Twitter de Paris Aéroport. Find infographics on gastronomy on Paris Aéroport's Facebook and Twitter pages.

Cèpes et poireaux grillés, huile d'olive et thym d'Alain Passard, à l'Arpège.
Grilled leeks and porcini mushrooms with thyme and olive oil from Alain Passard, L'Arpège.

Avec les orfèvres du *chocolat*

Pas de fêtes de Noël sans douceurs cacaotées au pied du sapin. Les ateliers en ébullition des chocolatiers parisiens, véritables laboratoires de créations gourmandes, rivalisent d'inventions délicieuses.

CHOCOLATE ALCHEMISTS

Christmas just wouldn't be the same without some chocolate 'gourmandise' in the stocking. Parisian chocolatiers, always seeking to outdo each other, have special laboratories for their delicious inventions.

PAR/BY **JOSÉPHINE LEBARD** PHOTOGRAPHIES/PHOTOGRAPHS **WILLIAM BEAUCARDET**

D'une pièce à l'autre flotte une envoûtante odeur de cacao. Alors que les fêtes approchent, la même effervescence agite le laboratoire de La Maison du Chocolat, le vaste atelier loft du chocolatier Patrick Roger ou la chocolaterie en pierres apparentes de Jacques Genin. *« Noël représente entre 35 % et 45 % du chiffre d'affaires annuel d'un chocolatier,* explique Tanguy Roelandts, de la maison Puyricard. *Chez nous, on est à environ 42 %, quand Pâques ne représente que 17 %. »* Le chocolat, une affaire française ? Elle l'est redevenue depuis quelques décennies. *« Dans les années 1970-1980, les Belges ont lancé l'offensive en baissant les prix, obligeant les Français à innover »,* résume Tanguy Roelandts. Résultat : le chocolat made in France est moins gras et moins sucré. Pour Jacques Genin, un autre facteur a poussé la chocolaterie française à sortir de sa torpeur. Il s'appelle Pierre Hermé : *« Il a fait bouger tous les métiers du sucré, pas seulement la pâtisserie. Les mélanges litchi/rose ou chocolat/passion, c'est à lui qu'on les doit ! »*

Pour Noël, La Maison du Chocolat a imaginé un sapin sculpté et doré d'un mètre de haut.
For Christmas, La Maison du Chocolat dreamed up a one-meter-high gilded Christmas tree.

LES OUTILS DE LA CRÉATION

À quelques semaines du réveillon, alors que son jardin abrite les sculptures en métal de Depardieu ou de Teddy Riner qu'il a réalisées, Patrick Roger, Meilleur ouvrier de France (MOF) en 2000, s'attaque avec son armada de couteaux à sa prochaine création : de monumentales têtes d'ours sculptées dans du chocolat, qui habilleront les vitrines de ses boutiques pour ▸

An enchanting chocolate aroma wafts through the air. As the holidays approach, the laboratories at La Maison du Chocolat, Patrick Roger, and Jacques Genin are in full swing. "The Christmas period represents 42% of our annual chocolate sales, compared to 17% at Easter," explains Tanguy Roelandts from Maison Puyricard. Is chocolate a French affair? It seems so, based on the last few decades. "In the 1970s and 1980s, Belgian chocolate makers lowered prices, which forced French chocolatiers to innovate," according to Roelandts. Chocolate made in France is now less fatty and less sweet. Jacques Genin believes another factor woke up the French chocolate industry: Pierre Hermé. "We owe him a lot. He changed the entire industry, well beyond pastries, and was the first to combine flavors like lychee and rose or chocolate and passionfruit!"

CREATIVE TOOLS

A few weeks before Christmas Eve, Patrick Roger, awarded ▸

les fêtes. *« Tout est prétexte quand il s'agit d'évoquer les sources d'inspiration. Ce qui m'intéresse, c'est l'accident. J'ai ma propre écriture, mais je ne sais pas toujours ce que je vais écrire »,* explique-t-il. Chez Tiphaine Corvez, jeune chocolatière de 30 ans installée à Fontenay-aux-Roses, on demeure fidèle à la tradition : les lutins en chocolat au lait s'alignent, en même temps que des bonshommes de neige joufflus. *« Ma créativité s'exprime plus dans le gustatif que dans l'artistique »,* explique-t-elle. Elle aime le pas de côté, détourner légèrement les classiques. Comme ces « Yuzettes », du citron yuzu enrobé de chocolat, cousines acidulées de l'orangette.

À La Maison du Chocolat, la pièce maîtresse imaginée par Nicolas Cloiseau, également MOF en 2007 et chef chocolatier, trône au milieu du labo. Il s'agit d'un sapin de près d'un mètre de haut garni de boules, dont certaines sont ciselées de scènes représentant les lutins de l'atelier du père Noël. Concentré sur la pièce, un chocolatier troue la structure en chocolat à l'aide d'une miniperceuse ! *« J'ai élaboré cette technique pour le concours du Meilleur ouvrier de France. Cela apporte de la transparence et de la légèreté »,* précise le maître. Les chocolatiers n'hésitent pas à utiliser la technologie. Tiphaine Corvez parie ainsi sur l'imprimante 3D pour concevoir des moules afin de produire ses pièces en petite série. Quant à Nicolas Cloiseau, il plébiscite le jet d'eau : à haute pression, il permet de découper le chocolat avec une précision redoutable.

1- À La Maison du Chocolat, on dispose le cacao fondu sur des marbres pour qu'il durcisse.
1- La Maison du Chocolat's cocoa is melted on marble to harden it.
2- Certaines boules du sapin du chocolatier Nicolas Cloiseau sont sculptées à la miniperceuse.
2- Certain of Nicolas Cloiseau's tree ornaments are sculpted with miniature drills.

Meilleur ouvrier de France (Best Artisan of France) in 2000, enthusiastically works on his next creation: monumental bear heads carved in chocolate, which will decorate his boutique windows during the holidays. "Everything is a possible source of inspiration. I'm interested in serendipity. I have my own style, but I don't always know what I'm going to do next," he explains. Tiphaine Corvez, a young chocolatier in Fontenay-aux-Roses, follows tradition by lining up milk-chocolate elves and chubby snowmen. "My creativity expresses itself more in taste than aesthetics," she says. Corvez also likes to add a personal touch when she revisits classics, like her chocolate-coated yuzu lemon 'yuzettes,' acidic cousins to the orangette.

At La Maison du Chocolat, the centerpiece designed by Nicolas Cloiseau, Meilleur ouvrier de France 2007, stands in the middle of the lab: a meter-high fir tree decorated with ornaments,

« Je dis oui à la mécanisation si la machine s'adapte à mes recettes, et non l'inverse », souligne-t-il.

Écouter le chocolatier évoquer ses faits d'armes, c'est plonger dans un univers où la gourmandise le dispute à la virtuosité. Il cite un éventail tout en chocolat réalisé pour *Vogue Japon,* un collier-serpent également cacaoté surmonté d'un diamant jonquille pour Boucheron. Ou cette étonnante collection « Envol » conçue avec un ingénieur en physique-chimie : *« L'air encapsulant les arômes, j'ai cherché à en injecter dans mes chocolats, de façon à avoir une texture plus mousseuse. »*

DES ÉCHANGES ET UN LABEL

Car la créativité chez les chocolatiers est aussi affaire de rencontres. Accompagné par le parfumeur Jacques Cresp, Nicolas Cloiseau a intégré le patchouli dans une de ses compositions. L'étonnante barre aux câpres avec sa couverture à base de Madagascar noir à 71 % de Jacques Genin trouve son origine dans sa rencontre avec un producteur de l'île sicilienne de Pantelleria. Pendant ce temps, son bras droit, Sophie Vidal, planche sur une sublime création au sarrasin, qui donne l'impression de croquer dans une galette bretonne au chocolat. Jacques Genin n'est pas peu fier des talents de la jeune femme : *« Elle est magique. La vision de demain, c'est elle. »*

Tiphaine Corvez incarne, elle aussi, cette nouvelle garde. Et pour elle, le chocolat du futur passe par une conception plus éthique des choses : vice-présidente de la Confédération des chocolatiers-confiseurs, ▸

1- Le carnet sur lequel Patrick Roger esquisse ses créations.
1- The notebook where Patrick Roger sketches his creations.
2- Disposition de « L'Instinct », un praliné amandes et noisettes.
2- Preparation of "Instinct," an almond-hazelnut praline.
3- L'artiste parmi ses ours sculptés.
3- The artist with his sculpted bears.

featuring scenes with elves working in Santa's workshop. The chocolatier pierces the chocolate with a small drill. "I developed this technique, which brings transparency and lightness, for the MOF competition," explains the master. Chocolatiers also use new technology. Corvez uses a 3D printer to design molds, allowing her to produce small batches. Cloiseau prefers using high-pressure water jets that can cut chocolate with incredible precision. "I'm all for mechanization, provided the machine adapts to my recipes, and not the other way around."

Listening to the chocolatier's achievements is to enter a world where gourmet flavors are combined with virtuosity. He mentions a chocolate fan made for *Vogue Japan*, and a cocoa snake necklace topped with a daffodil diamond for Boucheron. Or the amazing "Envol" collection designed with an engineer: "I tried to inject the air encapsulating ▸

Dans le laboratoire de Tiphaine Corvez naissent ses lutins de Noël.
Tiphaine Corvez's laboratory produces Christmas elves.

elle œuvre à la mise en place du label Destination chocolatiers engagés : *« Nos fournisseurs en cacao s'approvisionnent dans des coopératives que nous avons choisies, au prix que nous avons fixé. »* La lavande ou la verveine utilisées dans ses ganaches sont bio. Chez elle, les colorants sont en voie de disparition, les boîtes sont biodégradables. Marc Cluizel de la Manufacture Cluizel s'est engagé depuis longtemps dans cette voie. *« Dans tout ce que je fabrique, il n'y a pas une goutte d'arôme ! »* Et, surtout, lui qui est un des rares à élaborer son chocolat directement à partir des fèves – la plupart des chocolatiers œuvrent à partir de pistoles ou de pains de chocolat achetés à des fournisseurs – travaille en direct avec les planteurs. *« La tendance du haut de gamme, c'est d'aller vers le vrai »,* résume-t-il. Et la créativité bénéficie de ce souci accru de qualité. Jacques Genin rassure : *« Il y a une place au soleil pour tout le monde. »* ◆

the aromas into my chocolates to obtain a more foamy texture."

COLLABORATIONS AND A LABEL

Creativity also draws from collaboration. Nicolas Cloiseau integrated patchouli in one of his compositions while working with perfumer Jacques Cresp. The idea behind Jacques Genin's amazing caper bar with 70% Madagascar dark chocolate originated from a meeting with a caper producer in the Sicilian island of Pantelleria. Meanwhile, his assistant Sophie Vidal is working on a sublime buckwheat creation, a kind of chocolate Breton crepe. Genin is extremely proud of her talent: "She's magical. She's the future." Corvez is also part of this new guard who believe the chocolate of the future is more about ethical thinking. Vice president of the Confederation of Chocolatiers-Confectioners, Corvez promotes the "committed chocolatiers" label: "Our cocoa suppliers get their beans from cooperatives we select, at prices we set." Corvez's ganaches use organic lavender and verbena, she's gradually phasing out food coloring, and her boxes are biodegradable. Marc Cluizel from Manufacture Cluizel has long adhered to this logic: "I never use artificial flavoring!" And, most importantly, he is one of the few bean-to-bar chocolatiers who works directly with the growers. "The direction for high-end is finding authenticity," he summarizes. Finally, creativity benefits from this concern for quality. Genin feels quite certain: "There is a place in the sun for everyone." ◆

Pratique/Practical

La Maison du Chocolat
8, boulevard de la Madeleine, Paris 9e (01 47 42 86 52, maisonduchocolat.fr).

Chocolaterie de Puyricard
6, rue du Pont-Louis-Philippe, Paris 4e (01 57 40 61 33, puyricard.fr).

Patrick Roger
108, boulevard Saint-Germain, Paris 6e
(01 43 29 38 42, patrickroger.com).

Manufacture Cluizel
201, rue Saint-Honoré, Paris 1er (01 42 44 11 66, cluizel.com).

Jacques Genin
133, rue de Turenne, Paris 3e (01 45 77 29 01, jacquesgenin.fr).

Tiphaine Corvez
7, rue la Boissière, Fontenay-aux-Roses (92)
(01 47 02 23 14. tiphainechocolat.com).

Transports, urbanisme, solidarités : Paris fabrique dès à présent l'avenir. Revue de détails.

Through transport, urban development, and innovation, Paris is building the future. A review.

LE GRAND PROJET

Les ponts habités s'invitent à Paris

Les immeubles-ponts habités refleurissent dans Paris. Pas là où on les attend le plus, sur la Seine, comme au Moyen Âge, mais en lisière de la ville, par-delà le boulevard périphérique. Issu du concours architectural Réinventer Paris, le programme Mille Arbres, vers la porte Maillot, livrable en 2022, est le projet le plus spectaculaire. Plus au sud, entre le 15e arrondissement et Vanves, le promoteur Woodeum, spécialisé dans la construction bas carbone, a remporté la consultation Inventons la métropole, avec un ensemble plus modeste, non moins innovant. Dessiné par le cabinet Hardel Le Bihan, le groupe de trois bâtiments doit, d'ici fin 2020, enjamber le périphérique sur la porte de Brancion (voir photo). Derrière leur structure en bois massif, censée réduire les émissions de CO_2, ils abritent à la fois une résidence pour 160 étudiants, un foyer de jeunes travailleurs avec une ferme urbaine sur son toit et un complexe de terrains de sport, géré par Le Five, spécialiste du football en salle. Des usages combinés et montrés à travers une façade transparente.

Inhabited bridges are flourishing in Paris again - not on the Seine, as in the Middle Ages, but just beyond the périphérique (Paris' ring road). The spectacular Mille Arbres project near Porte Maillot, which won the Reinventing Paris architectural contest, is scheduled for completion in 2022. Further south between the 15th arrondissement and Vanves, Woodeum, which specializes in low-carbon construction, won the Inventons la Métropole consultation with a smaller, yet highly innovative, project. Designed by Hardel Le Bihan, the three buildings will span the périphérique at Porte de Brancion by the end of 2020 (pictured). The low-carbon-footprint wooden structures will have residences for 160 students and a club for young workers, complete with urban rooftop farm and sports complex managed by indoor-football specialist Le Five, all visible through a transparent facade.

© DR

CRÉATIFS & RÉCRÉATIFS

DANS LE PLUS GRAND ESPACE *CANAPÉS CRÉATIFS* À PARIS,
DES DESIGNERS À L'IMAGINATION... PANORAMIQUE ! RÉINVENTENT LA DÉTENTE.

EspaceTopper©
Maison familiale depuis 1926
www.topper.fr

CANAPÉS, LITERIE, MOBILIER :
3 000 M² D'ENVIES !
Paris 15e • 7j/7 • M° Boucicaut • P. gratuit
Espace canapés créatifs :
63 rue de la Convention, 01 45 77 80 40
147 rue Saint-Charles, 01 45 75 02 81

Literie : 66 rue de la Convention, 01 40 59 02 10
Armoires lits : 58-60 rue de la Convention, 01 45 71 59 49
Dressing Celio et mobilier gain de place :
143 rue Saint-Charles, 01 45 79 95 15
Steiner et Leolux : 145 rue Saint-Charles, 01 45 75 02 81

LA BONNE IDÉE
UNE MAISON POUR LES MOINEAUX

Dans Paris, la biodiversité souffre. Et la mairie réagit. D'un côté, elle distribue des nichoirs à moineaux. Les Parisiens dotés «*d'une surface de mur, d'un arbre ou d'une pelouse orientés sud ou sud-est*» peuvent demander, après accord du bailleur ou de la copropriété, un abri en bois auprès de la Maison Paris Nature. D'un autre côté, l'opération Des arbres pour mon jardin permet, avec l'aide des services techniques de la ville, de planter des arbres dans les cours d'immeubles.

Sparrows at home. Paris' City Hall is taking steps to boost biodiversity. Parisians with "a wall, tree, or a lawn facing south or southeast," may request a wooden birdhouse, and assistance is being offered for trees to be planted in building courtyards.

L'ASSOCIATION
DES JAPONAIS NETTOIENT NOS RUES

Ils portent dossards verts, gants jaunes griffés et pinces métalliques. Une fois par mois, un groupe d'expatriés japonais à Paris se retrouve pour nettoyer les rues de la ville. L'antenne locale des Green Birds, association créée à Tokyo fin 2002, exportée depuis à travers le monde, ramasse mégots, papiers gras, cannettes et bouchons éparpillés, de quoi remplir des dizaines de sacs-poubelle importés du Japon. L'action serait *«plus symbolique qu'efficace»* à Paris. Mais d'après les Green Birds, *«les comportements changent»*.

The Green Birds. Once a month, a group of Japanese expats in Paris wearing green jackets and yellow gloves comes together to clean the streets. The French branch of the Green Birds organization, founded in Tokyo in 2002 and since taken up around the world, picks up cigarette butts and trash, filling dozens of garbage bags imported from Japan. In Paris, their actions are "essentially symbolic," but "behaviors are changing."

facebook.com/greenbirdparis

LE NOUVEAU LIEU
UNE CITÉ SOLIDAIRE À PANTIN

Penser la ville économe de demain et la mettre en acte, c'est ce que fait la société Sinny & Ooko avec sa Cité fertile à Pantin. Cet espace d'un hectare créé dans l'ancienne gare de marchandises louée à la SNCF associe loisirs urbains, cantine géante, microbrasserie et serre verticale. Près de la gare RER, la Cité fertile met en place une économie circulaire, abritant brocantes et incubateur de projets solidaires. D'ici trois ans, un million de visiteurs doivent y être attirés.

Solidarity in Pantin. Sinny & Ooko designed Pantin's Cité Fertile to be an example for cities of tomorrow. This one-hectare (2.5-acre) space, formerly a freight station, brings together urban recreation, a giant cafeteria, a microbrewery and a vertical greenhouse. Cité Fertile is located near the RER station creates a circular economy, with flea markets and an incubator for solidarity projects.

sinnyooko.com ; facebook.com/lacitefertile

CHRISTOPHE JACQUET

© JOSÉPHINE BRUEDER - DR - SIMON LEMARCHANT

ART DE VIVRE

La pâtisserie Gilles Marchal, rue Ravignan.
The Gilles Marchal pastry shop on Rue Ravignan.

P120 **VIRÉE SHOPPING** Quartier des Abbesses, dans le 18e arrondissement parisien.
Shopping Spree. The Abbesses neighbourhood in Paris' 18th arrondissement.

© DR

VIRÉE SHOPPING

LE VILLAGE DES ABBESSES

Au pied de la butte Montmartre, à mi-chemin entre Pigalle et le Sacré-Cœur, les petits commerces font la part belle à la création, dans une ambiance de hameau au charme d'antan.

THE ABBESSES VILLAGE

At the foot of Montmartre, halfway between Pigalle and Sacré-Cœur, are a collection of boutiques showcasing design in the atmosphere of an old-fashioned village.

1 Colonel

Dans ce magasin de déco inspirant cohabitent mobilier contemporain (lampes, coussins, tabourets, canapés, etc.) des marques du moment et créations du studio Colonel. Leurs collections de luminaires (à partir de 130 €), meubles et objets se distinguent par des couleurs pop et des matières originales.

This inspiring deco boutique presents contemporary furniture labels (lamps, pillows, stools, sofas) alongside Studio Colonel's own designs. Their lighting (from €130), furniture, and home accessories feature colours that pop and use unexpected materials.

78, rue des Martyrs, Paris 18e (09 72 96 56 47, moncolonel.fr).

2 SEB'ON

Ancien élève de Yannick Alléno et Éric Fréchon, Sébastien Heloin s'est posé à Montmartre fin 2014. Son bistro attire les fins gourmets du quartier, adeptes de ses compositions inspirées et gourmandes : tiramisu de bonite avec sablé parmesan, filet de bœuf confit au piment d'Espelette et poire pochée avec crème d'amande. Carte : 40-50 €.

Sébastien Heloin, who learned from Yannick Alléno and Éric Fréchon, opened in Montmartre in 2014. Neighbourhood gourmets come for inspired compositions: bonito tiramisu with parmesan sablé; beef confit with Espelette pepper. A la carte: €40-€50.

62, rue d'Orsel, Paris 18e (01 42 59 74 32, seb-on.com).

3 *BELLE DE JOUR*

Cette boutique est un vrai musée, dédiée à la toilette des « élégantes » de la Belle Époque : vaporisateurs de parfum neufs (à partir de 20 €) ou anciens, boîtes à poudre, flacons de toilette, coupes à savon, minaudières, etc.

This boutique is like a museum dedicated to belle epoque toiletries: new and vintage perfume sprays (from €20), powder boxes, flasks, soap cups, minaudières, and more.

7, rue Tardieu, Paris 18e (01 46 06 15 28, belle-de-jour.fr).

4 THÉÂTRE DE L'ATELIER

Située sur une jolie place, cette salle privée valorise un répertoire exigeant, diversifié et accessible. Elle a changé de propriétaire en juillet dernier, mais a gardé la même direction. Tour à tour, les pièces interrogent, émeuvent, divertissent. À voir notamment, jusqu'à fin décembre, *King Kong Théorie*, l'essai de Virginie Despentes porté à la scène par trois comédiennes. Places à partir de 19 €.

Set on a pretty square, this private theater highlights demanding yet accessible plays that question, move, and entertain. Don't miss Virginie Despentes' *King Kong Théorie*, on stage until the end of December. Tickets from €19.

1, place Charles-Dullin, Paris 18e (theatre-atelier.com).

© DR - CINEWATT

LES ADRESSES DE CLOTILDE DUSSOULIER

CLOTILDE DUSSOULIER'S ADDRESSES

Connue pour son blog de cuisine Chocolate & Zucchini, elle est aussi la voix du podcast de développement personnel Change ma vie. Elle habite de ce côté-ci de la butte Montmartre depuis seize ans.

Clotilde, author of the popular Chocolate & Zucchini food blog and the voice of the personal-development Change My Life podcast, has been living on this side of the Montmartre hill for 16 years.

cnz.to

SyLon de Montmartre

« SyLon, comme Sydney et London ! Dans ce charmant *coffee shop* Carine et Pascal font des cafés d'origine en méthode douce (Aeropress, V60), mais aussi des gâteaux et des tartines. »

"Sylon, as in Sydney and London! Carine and Pascal's charming cafe serves pressed and pour-over coffee (Aeropress, V60), plus scrumptious cakes and open-faced sandwiches."

4 bis, rue Piemontesi, Paris 18e (01 42 57 58 10).

Gloria

« Un bistrot d'inspiration sud-américaine en bas de chez moi. Je recommande leurs gnocchis de banane plantain à la scamorza ! »

"A South American–inspired bistro on my street. I recommend their plantain gnocchi with scamorza cheese."

48, rue d'Orsel, Paris 18e (01 81 29 94 01).

Myphilosophy

« Une petite boutique de créateur qui fabrique de façon équitable au Cambodge. J'apprécie l'expérience humaine et les bons conseils. J'y ai acheté ma robe de mariée. »

"A small fair-trade designer shop with items made in Cambodia. I appreciate their expert advice. I bought my wedding dress here."

55, rue d'Orsel, Paris 18e (myphilo.com).

5 Pain Pain

Façade bleu canard, vitrines débordant de délices, coin dégustation soigné avec tables en marbre et papier peint exotique : voilà une boulangerie qui fait envie ! Mention spéciale pour les chouquettes (2,50 €). La baguette (1,25 €) de Sébastien Mauvieux mérite aussi le détour, elle a été primée meilleure de Paris en 2012.

A mallard-blue facade, windows brimming with delights, a neat tasting corner with marble tables and exotic wallpaper: what a bakery! Special shout-out for the chouquettes (€2.50) and Sébastien Mauvieux' baguette (€1.25), voted Paris' best in 2012.

88, rue des Martyrs, Paris 18e (01 42 23 62 81, pain-pain.fr).

6 LE MUR DES JE T'AIME

Paris, ville de l'amour ? Cette œuvre murale de 40 m² reproduisant les mots « je t'aime » en 250 langues en est sans doute une preuve ! Amoureux – ou non – du monde entier s'amusent à retrouver cette déclaration dans toutes les langues, y compris le navajo, l'inuit, le bambara ou l'esperanto.

This 40-sq-m (430-sq-ft) mural with "I love you" written in 250 languages stands as a testament: Paris is the city of amour! Lovers from the world over enjoy reading the declaration in diverse languages: Navajo, Inuit, Bambara, Esperanto.

Square Jehan-Rictus, place des Abbesses, Paris 18e (lesjetaime.com).

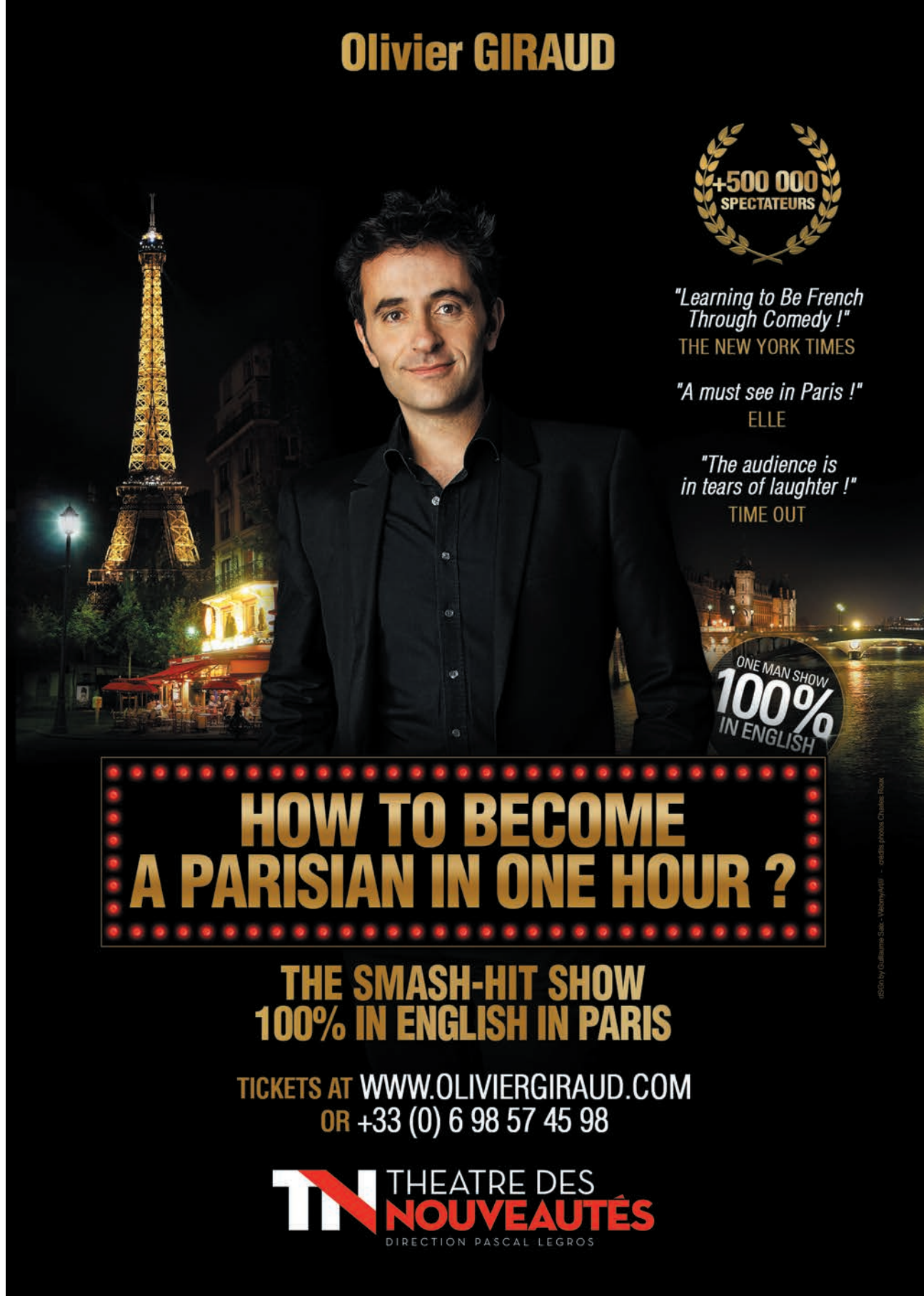
7 GUILO GUILO

L'ouverture en 2008 de la table du maître kyotoïte Eiichi Edakuni avait fait un sacré effet. Depuis, les places autour du comptoir sont prises d'assaut (réservez au moins 15 jours à l'avance) pour assister au menu-spectacle unique. Huit petits plats y défilent selon la tradition kaiseki : sushi de foie gras, udon maison... Un des meilleurs japonais de Paris ! Menu : 55 €.

Kyoto Master Eiichi Edakuni made a splash when he opened Guilo Guilo in 2008. Book at least 15 days in advance to enjoy his unique dinner show: eight small dishes in the kaiseki tradition: foie gras sushi, homemade udon, and more. One of the best Japanese restaurants in Paris. Menu: €55.

8, rue Garreau, Paris 18e (09 51 47 11 66).

© FABIEN COURMONT - DR - BANARTABS - ISTOCK



8 Gilles Marchal

L'ancien directeur de création de la Maison du Chocolat a élu domicile, en 2015, à quelques rues de la place des Abbesses. Dans sa boutique chic, tout est alléchant : les viennoiseries, les gâteaux des grands jours (dôme chocolat/vanille/praliné, saint-honoré), les madeleines, la spécialité du chef en différents parfums (citron, pistache, caramel ou même truffe noire). Pâtisseries de 1,50 € à 6,80 €.

The former creative director of Maison du Chocolat opened a chic boutique a few blocks from Place des Abbesses in 2015. Everything is irresistible: viennoisseries, pastries, Marchal's signature madeleines in many flavors (lemon, pistachio, caramel, even black truffle). Pastries from €1.50 to €6.80.

9, rue Ravignan, Paris 18e (01 85 34 73 30, gillesmarchal.com).

9 OVNI

Cachée depuis septembre 2015 dans une rue à l'écart de la foule, cette cave à vins au mystique acronyme (Objets Vinifiés Naturellement Identifiés) fait la part belle aux crus bio ou biodynamiques. À emporter ou à déguster sur place, avec de la charcuterie artisanale ou du fromage fermier. Bouteille à partir de 7,70 € (15 € sur place).

Hidden down a street just away from the crowds, this wine cellar, opened in September 2015, focusses on organic and biodynamic wines and artisanal charcuterie and cheese to eat in or take away. The name is a funny play on the French acronym for "UFO." Bottle from €7.70 (€15 on site).

35, rue des Trois-Frères, Paris 18e (ovni.paris).

10 *MATIÈRES À REFLEXION*

Dans ce mini multimarques, la patronne rassemble une sélection de vêtements et d'accessoires des marques préférées des Parisiennes. Sur les portants, on puise de quoi s'habiller de la tête aux pieds : robe Sessun (150 €), foulard Ma Poésie (133 €) et boots Patricia Blanchet (215 €, en photo).

The owner of this multibrand boutique brings together an expert selection of garments from her favorite labels. Parisiennes adore their Sessun dresses (€150), Ma Poésie scarves (€133) and Patricia Blanchet boots (€215, pictured).

20, rue Houdon, Paris 18e (01 42 55 40 85, matieresareflexion.com).

BIJOUX
JEWELRY

Telle Mère Telle Fille

Catherine, gemmologue, et sa fille Marie-Sophie sont à l'origine de cette boutique charmeuse, où l'on trouve des bijoux fantaisie de qualité à tarifs abordables (à partir de 15 €).

Gemologist Catherine and her daughter Marie-Sophie opened this charming boutique offering quality costume jewelry at affordable prices (from €15).

28, rue Yvonne-le-Tac, Paris 18e (01 42 59 10 93, tellemere-tellefille.fr).

JAGH

Dans cette échoppe dont le nom est inspiré des initiales de sa grand-mère, Sylvie Maire présente des bijoux et accessoires de créateurs et de fabrication artisanale (bracelet Zag pixel à 36 €, bague DBM Studio à 59 €). La particularité ? La sélection est sans cesse renouvelée.

Sylvie Maire's boutique, which bears her grandmother's initials, presents a continually changing selection of handcrafted designer jewelry and accessories (Zag pixel bracelet, €36; DBM Studio ring, €59).

62, rue d'Orsel, Paris 18e (aghparis.com).

Les Néréides

Voilà vingt ans que cette marque de bijoux fantaisie haut de gamme, créée par Enzo et Pascale Amaddeo, séduit. Bague mésange (75 €), créoles plumes (85 €) ou sautoir pâquerettes (85 €) : des créations décalées aux doux coloris.

The high-end costume jewelry created by Enzo and Pascale Amaddeo continually appeals with whimsy and color. Bird ring (€75), feather earrings (€85), daisy necklace (€85). 91, rue des Martyrs, Paris 18e (01 46 06 07 34, lesnereides.com).

© DR

DOSSIER RÉALISÉ PAR/GUIDE BY JULIE GERBET ILLUSTRATION TONWEN JONES/COLAGENE

Helsinki, la ville blanche du Nord

Helsinki, white city of the north

Paris la cosmopolite accueille une multitude de culture. Quelle place y occupe la Finlande ? La réponse ici !

Cosmpolitan Paris hosts a multitude of cultures. Where does Finland fit in? Read on!

NORDIK MARKET

Dans ce coin du Marais, où les boutiques ouvrent et ferment à toute allure, Nordik Market fait de la résistance. Depuis 2011, le travail de Guillaume Deroy pour dénicher le meilleur du vintage scandinave y est pour beaucoup. Meubles en bois, assises en cuir et tables rondes dessinées par Eero Saarinen (495 €), si tout n'est pas signé, tout est authentique. L'adresse expose aussi des objets de créateurs de toutes tailles : des verres soufflés de Markku Salo (de 18 à 22 € pièce) aux suspensions de Seppo Koho.

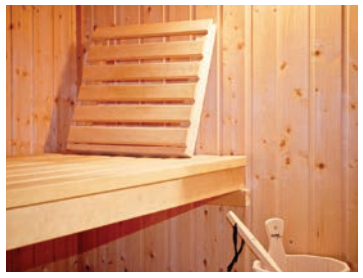
In this corner of the Marais, where boutiques come and go like tourists, Nordik Market has endured since 2011, thanks to Guillaume Deroy's excellent selection of authentic vintage Scandinavian furniture in wood and leather and tables designed by Eero Saarinen (€495). The boutique also highlights designer wares of all sizes, from Markku Salo's mouth-blown glasses (€18 to €22 each) to Seppo Koho suspensions.

13, rue Charlot, Paris 3e (01 57 40 90 65, nordikmarket.com)..

CENTRE TOUT NATURELLEMENT

Quoi de plus finlandais que le sauna ? Dans ce centre de naturopathie parisien, il est l'un des trois piliers qui fondent la philosophie des lieux. Ici, le sauna se pratique dans les règles de l'art en alternant trois fois de suite des passages dans une cabine sèche chauffée à 90 °C avec des douches froides et des temps de repos. À la clé de cette détox d'1 h 30 ? Une peau purifiée et un regain de vitalité (25 € la séance).

What's more Finnish than a sauna? Here, it's one of the three pillars of this naturopathic center's philosophy. The sauna ritual is carried out in traditional fashion, alternating three passages in a dry cabin heated at 90° C (195° F) with cold showers and rest periods. You'll leave the 90-minute detox with a glowing complexion and renewed vitality (session, €25).



© DR

83 bis, rue Lafayette, Paris 9e (01 42 85 70 58, lecentrenaturo.com).

ET AUSSI... AND ALSO...

• KOTI

Difficile de définir cette drôle de boutique à la devanture bleue. À sa tête, la finlandaise Sari Laakso, qui y propose des objets hétéroclites et artisanaux typiques de son pays : chaussettes en laine (28 €), shampoings au goudron de pin, coussins rayés et chemises paysannes. Pour les fêtes, Koti se transforme en minimarché de Noël avec objets en bois, confitures, boissons chaudes et conserves faites maison.

It's hard to define Sari Laakso's unusual boutique offering handmade objects from Finland such as wool socks (€28), pine-tar shampoos, striped pillows, and peasant shirts. For the holidays, Koti becomes a tiny Christmas market where you'll find wooden gifts, delicious jams, and hot drinks.

3, rue Lemercier, Paris 17e (01 71 97 36 06, koti-boutique.blogspot.com).

PARIS VS HELSINKI

HABITANTS
INHABITANTS

2,3 MILLIONS
2.3 MILLION

642 000
642,000

LOISIR
HOBBY

Pétanque
Lawn bowling

Mölkky*
Mölkky*

ÎLES
ISLANDS

2
2

330
330

ARCHITECTE
ARCHITECT

Haussmann
Haussmann

Alvar Aalto
Alvar Aalto

QUARTIER BRANCHÉ
HIP NEIGHBOURHOOD

Oberkampf
Oberkampf

Kallio
Kallio

MONUMENT EMBLÉMATIQUE
ICONIC MONUMENT

La tour Eiffel
Eiffet tower

La statue Sibelius
The Sibelius statue

CRÉATION DU MÉTRO
SUBWAY INSTALLATION

1900
1900

1982
1982

BOISSON CHAUDE
HOT BEVERAGE

Café
Coffee

Glögi**
Glögi**

BOULANGERIE
BAKERY

La baguette
The baguette

Le pain de seigle (rond à trou)
Round rye bread with hole

*Jeu de quilles. **Vin chaud épicé.
* A game with wooden pins. **Hot spiced wine.

© CREATED BY BERNAR NOVALYI ; CAN KHOON LAY ; DAVID ; LASTSPARK ; PETER VAN DRIEL ; DESBENOIT FROM THE NOUN PROJECT

ANNA RUOHONEN, STYLISTE
ANNA RUOHONEN, STYLIST

Créatrice d'une mode de semi-couture basée à Paris depuis 1999, Anna se sent aujourd'hui autant finlandaise que parisienne !

The demi-couture fashion designer, based in Paris since 1999, feels just as Finnish as Parisian!

Malgré son goût pour la mode, Anna Ruohonen n'a jamais fantasmé Paris. Y vivre ? C'est le hasard de ses études et son goût pour l'ailleurs qui l'ont conduite ici en 1994. Le charme de Paris, sa culture et son architecture ont fait le reste. *« J'aime aussi beaucoup la mentalité française et son savoir-vivre : prendre du plaisir autour de la table, discuter, débattre, crier. En Finlande, c'est un peu plus rigide, et comme je suis assez expressive, ça me va bien ! »*, ajoute-t-elle.

Anna Ruohonen s'est ensuite établie avec sa famille dans le 14e arrondissement, y tenant pendant cinq ans son atelier-boutique. En septembre, elle s'est installée plus près de ses clients, dans le Haut-Marais, à côté de Boot Café. *« J'aime traverser tout Paris à vélo ! »* Un moyen de transport qui fait écho à sa mode écoresponsable. ◆

In spite of her avid taste for fashion, Anna Ruohonen never dreamed of Paris. She moved here in 1994 through chance because of her studies and her curiosity. Paris' charm, culture, and architecture did the rest. "I really appreciate the French mentality and their *savoir-vivre*: the pleasure of gathering around a meal to talk, exchange ideas, shout. Finns tend to be more rigid, but since I'm quite expressive it suits me fine," she adds. Ruohonen settled with her family in the 14th arrondissement, near her workshop-boutique. In September, she moved closer to her clients in the Upper Marais, next to Boot Café. "I love crossing Paris by bike!" A means of transport which echoes her eco-responsible fashion. ◆ Céline Faucon

19, rue du Pont-aux-Choux, Paris 3e (annaruohonen.com).

© LIISA VALONEN

Envie de profiter de quelques jours de vacances loin de Paris ? Suivez nos conseils pour une destination sur mesure. En partenariat avec les *Guides Voir* d'Hachette.

Feel like a getaway from Paris? Follow our tips for a made-to-measure trip, in partnership with Hachette's *Voir* guidebook.

ARGENTINE ARGENTINA

L'Argentine est un pays bourré de charme. Ses paysages variés, son histoire singulière, marquée par la culture espagnole ainsi que l'hospitalité et la chaleur de ses habitants en font une destination exceptionnelle.

LE PARC NATIONAL LOS GLACIARES

Depuis El Calafate, partez en excursion au Glaciar Perito Moreno. Naviguant entre les icebergs, un bateau mène jusqu'à l'immense front glaciaire. Émotions fortes garanties.

losglaciares.com/en/parque

LE STADE LA BOMBONERA

En Argentine, le *fútbol* est presque une religion. Assistez à un *clásico* (rencontre entre deux rivaux historiques) au stade de La Bombonera, à Buenos Aires, qui tient son nom de sa structure compacte. Le *superclásico* entre Boca Juniors et River Plate est un affrontement national.

buenosairesconnect.com/fr

500 KM DE CÔTES DÉCOUPÉES

Optez pour un safari à la découverte de la faune marine de la Reserva provincial Península Valdés, l'une des réserves naturelles les plus précieuses de la planète. Vous pourrez y observer baleines franches australes, orques, éléphants de mer et manchots de Magellan.

whc.unesco.org/fr/list/937

Argentina is a country overflowing with charm. Its diverse landscapes, fascinating history, Spanish influences, as well as the warmth of its people, make it a totally unique destination.

LOS GLACIARES NATIONAL PARK

From El Calafate, head to Glaciar Perito Moreno, one of Argentina's incredible natural sites. Sailing between the icebergs by boat, passengers view the immense glacier up close. An unforgettable excursion.

losglaciares.com/en/parque

LA BOMBONERA STADIUM

In Argentina, *fútbol* is almost a religion. Get in on the excitement at a *clásico* (match between historic rivals) at the La Bombonera stadium in Buenos Aires, named for its compact design. The *superclásico* between the Boca Juniors and River Plate clubs is a major national event.

buenosairesconnect.com/fr

500 KM (300 MI) OF JAGGED COASTLINE

Opt for a safari to discover the marine fauna at the Península Valdés Reserve, one of the most important natural reserves in the world for whales, elephant seals, and Magellanic penguins.

whc.unesco.org/fr/list/937

CARNET D'ADRESSES

Coup de cœur/A favourite

El Baqueano

Situé dans le *microcentro* de Buenos Aires, ce restaurant propose un menu dégustation de sept plats, constitué de viandes exotiques : lama, caïman et nandou. Une expérience culinaire hors du commun ! This restaurant in Buenos Aires' *microcentro* offers a seven-course tasting menu of exotic meats: llama, caiman, rhea- an unusual culinary experience indeed!

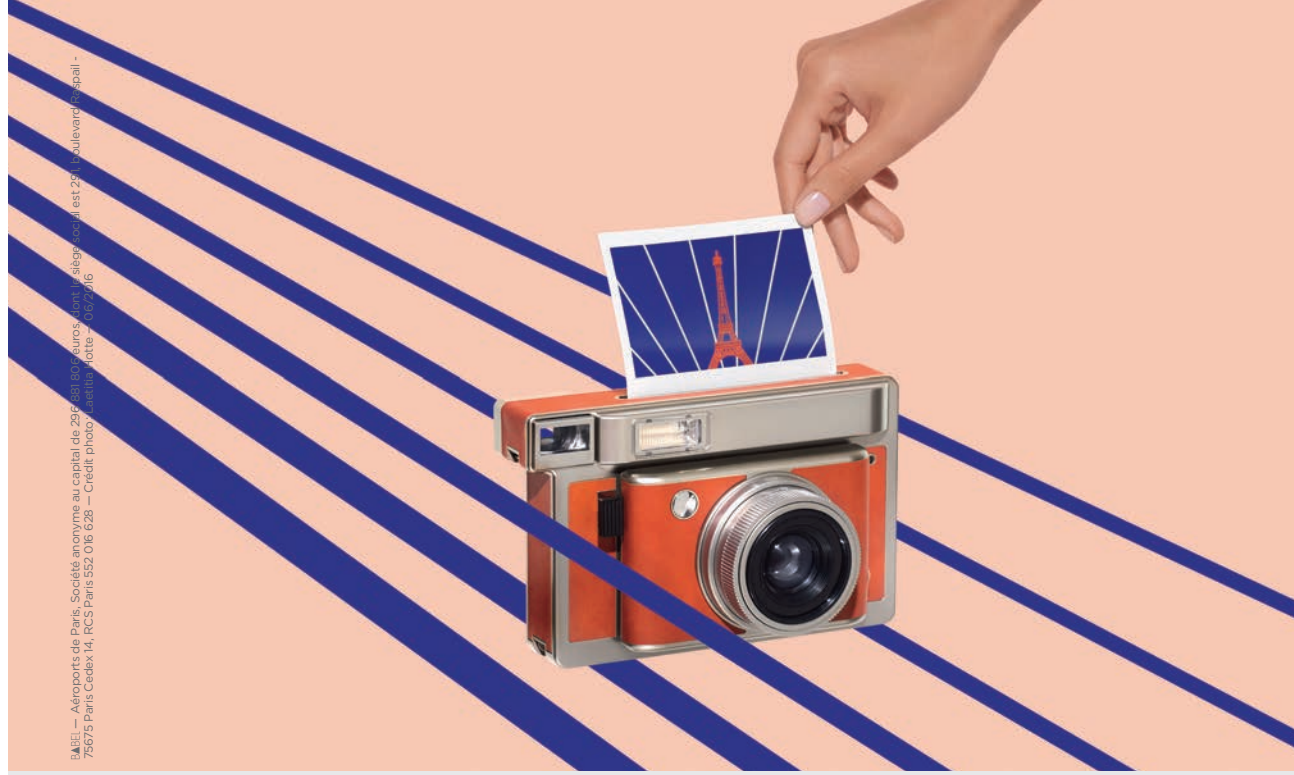
restoelbaqueano.com

La Table, House of Jasmines

À Salta, le cadre naturel de ce restaurant d'une *estancia* viticole est splendide. Plats andins agrémentés d'herbes aromatiques et de légumes du jardin et grands crus argentins figurent à la carte. Set in a wine *estancia* in Salta, this restaurant pairs Andean dishes with fresh herbs and vegetables with Argentinean grand cru wine.

houseofjasmines.com/la-table

© D MILOSZ MASLANKA/SHUTTERSTOCK



BABEL — Aéroports de Paris, Société anonyme au capital de 296 881 802 euros, dont le siège social est 291, boulevard Raspail - 75675 Paris Cedex 14, RCS Paris 552 016 628 — Crédit photo : Laetitia Motte — 06/2016

NEW CITY GUIDE APPLICATION

PARIS WORLDWIDE*

À PARIS, LES COUPS DE CŒUR SONT INFINIS.

PARISWORLDWIDE

Download now our city guide available in 10 languages, to discover Paris and the monuments around you.

Téléchargez dès maintenant notre guide touristique disponible en 10 langues, pour parcourir Paris et découvrir les monuments qui vous entourent.

Télécharger dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google play

PARIS AÉROPORT

PARIS VOUS AIME

parisaeroport.fr

* NOUVELLE APPLICATION TOURISTIQUE : PARIS WORLDWIDE.

GÊNES GENOA

Avec son littoral rocheux baigné d'une eau turquoise, son maquis odorant et ses jolis villages aux couleurs pastel, la « Riviera italienne » est l'une des plus belles côtes du pays. Capitale de la Ligurie (au nord-ouest), « Gênes la superbe » est une ville fascinante et pleine de surprises.

VUE PANORAMIQUE

Prenez de la hauteur à Porto Antico. Imaginé par Renzo Piano, le Bigo est une étonnante structure inspirée des mâts d'un navire et dotée d'un ascenseur panoramique qui tourne sur 360°. À 40 m de hauteur, il offre de somptueuses vues sur le port et la ville.

portoantico.it/strutture/bigo-ascensore-panoramico

DÉCOUVERTE DES CINQ TERRES

En bateau ou en train, venez découvrir les Cinq Terres : eaux cristallines, falaises plongeant dans la mer et terrasses taillées dans les montagnes. Perchés côte à côte en équilibre sur des promontoires rocheux, ces cinq villages ont tous une particularité.

cinqueterre-italie.com

VISITE DES GROTTES DI TOIRANO

En vous enfonçant dans un dédale de salles, rejoignez le *Salotto* (salon), où stalactites, stalagmites et autres concrétions sur les parois se reflètent dans les eaux d'un lac souterrain, composant un tableau féerique par les jeux de lumière. Une des plus spectaculaires attractions de la Riviera du Ponant.

toiranogrotte.it/en/home

The "Italian Riviera" boasts one of the country's most beautiful coasts - turquoise waters, fragrant vegetation, pastel-coloured villages... "Genoa the Superb," the capital of Liguria in northwest Italy, is a fascinating city full of surprises.

PANORAMIC VIEW

Scale the heights to Porto Antico. The Bigo, designed by Renzo Piano, is inspired by ship masts with a 360° panoramic 40-m-(130-ft) rotating lift offering views of the city and harbor.

portoantico.it/strutture/bigo-ascensore-panoramico

CINQUE TERRE

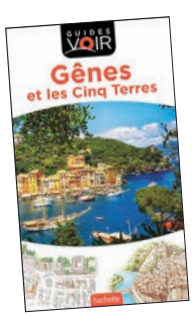
Discover the terraced mountains of the *Cinque Terre* by boat or train. These five villages, perched side by side on rocky promontories, each have distinct personality.

cinqueterre-italie.com

TOIRANO CAVES

Entering a maze of "rooms," join the Salotto (living room), where stalactites, stalagmites and other rock formations on the walls and ceiling are reflected in the waters of an underground lake, creating an enchanting play of light. One of the most spectacular attractions of the Ponant Riviera.

toiranogrotte.it/en/home



CARNET D'ADRESSES

♥ Coup de cœur/A favourite

Miky

À Monterosso al Mare, village des Cinq Terres, ce petit restaurant situé en bord de mer propose d'irrésistibles *linguine* au homard, des calamars grillés et d'autres délices. Une belle adresse de fruits de mer et une cuisine traditionnelle de qualité.

This small seafront restaurant in the village of Monterosso al Mare, in *Cinque Terre*, offers lobster linguine, grilled squid, and other delights. Quality seafood, traditional cuisine.

ristorantemiky.it

Da Genio

On déguste des spécialités ligures à base d'ingrédients ultrafrais. Essayez les *trenette al pesto alla genovese* (pâtes au pesto), la morue séchée ou les *pansoti* (sortes de raviolis), un régal !

Ligurian specialties are served with ultra-fresh ingredients. Try the *trenette al pesto alla genovese* (pasta with pesto), dried cod, or *pansoti*, a kind of ravioli, for an amazing meal.

mangiareinliguria.it/dagenio

© DR - GARSYA/SHUTTERSTOCK

Aéroports de Paris, société anonyme au capital de 296 881 804 euros, dont le siège social est 291 boulevard Raspail - 75675 Paris Cedex 14, immatriculée sous le numéro 552 016 629 RCS Paris et le code APE 52.23Z - Kantar TNS - 02/2017 ©

PARIS AÉROPORT
DUTY FREE

TAKE OFF WITH ALL OF PARIS*

1,000 brands at duty free prices from the 1st € spent, no tax refund procedure, no excess baggage, at Paris-Orly and Paris-Charles de Gaulle airports.

1 000 marques à prix duty free dès le 1er € dépensé, sans formalité de détaxe, sans excédent bagages, dans les aéroports Paris-Orly et Paris-Charles de Gaulle.

PARIS AÉROPORT
PARIS VOUS AIME

parisaeroport.fr

*EMBARQUEZ TOUT PARIS AVEC VOUS.

Le véritable ESPRIT BOUDOIR

À pas de velours et de dentelle, l'hiver s'annonce tout en sensualité. La mode, la beauté, mais aussi la décoration redessinent un univers aux teintes douces et sensibles, empreint d'élégance et de charme.

TRUE BOUDOIR SPIRIT

Dressed in velvet and lace, winter is all about sensuality: fashion, beauty, and interior design reinvent a world of soft, delicate colors, imbued with elegance and charm.

Atmosphère feutrée avec la peinture Pink N° 295, Farrow & Ball.
Cozy colors: Pink No 295, Farrow & Ball.

Silhouette Bottega Veneta, automne-hiver 2018.
Bottega Veneta silhouette, Fall-Winter 2018.

Parure de lingerie en dentelle, Victoria's Secret. Lace lingerie set, Victoria's Secret.

Boucles d'oreilles à clips en métal, perles de verre et résine, Chanel.
Earrings with metal clips, glass beads and resin, Chanel.

Mules à talons en soie et strass, Oscar de la Renta.
Silk and rhinestone high-heel mules, Oscar de la Renta.

Une mode sensuelle

Cet hiver, la mode adopte le style dessus-dessous. Chez Bottega Veneta ou Peter Pilotto, le pyjama d'homme en soie sort en ville acompagné d'un beau sac et de talons ; tandis que chez Max Mara, la nuisette passe du lit à la rue. Le déshabillé, c'est la pièce phare de l'esprit boudoir, à porter avec une veste en jean (Dolce & Gabbana) ou avec des bottes hautes (Nina Ricci). Une mode sensuelle qui ne se cache pas. Bien au contraire.

Sensual fashion

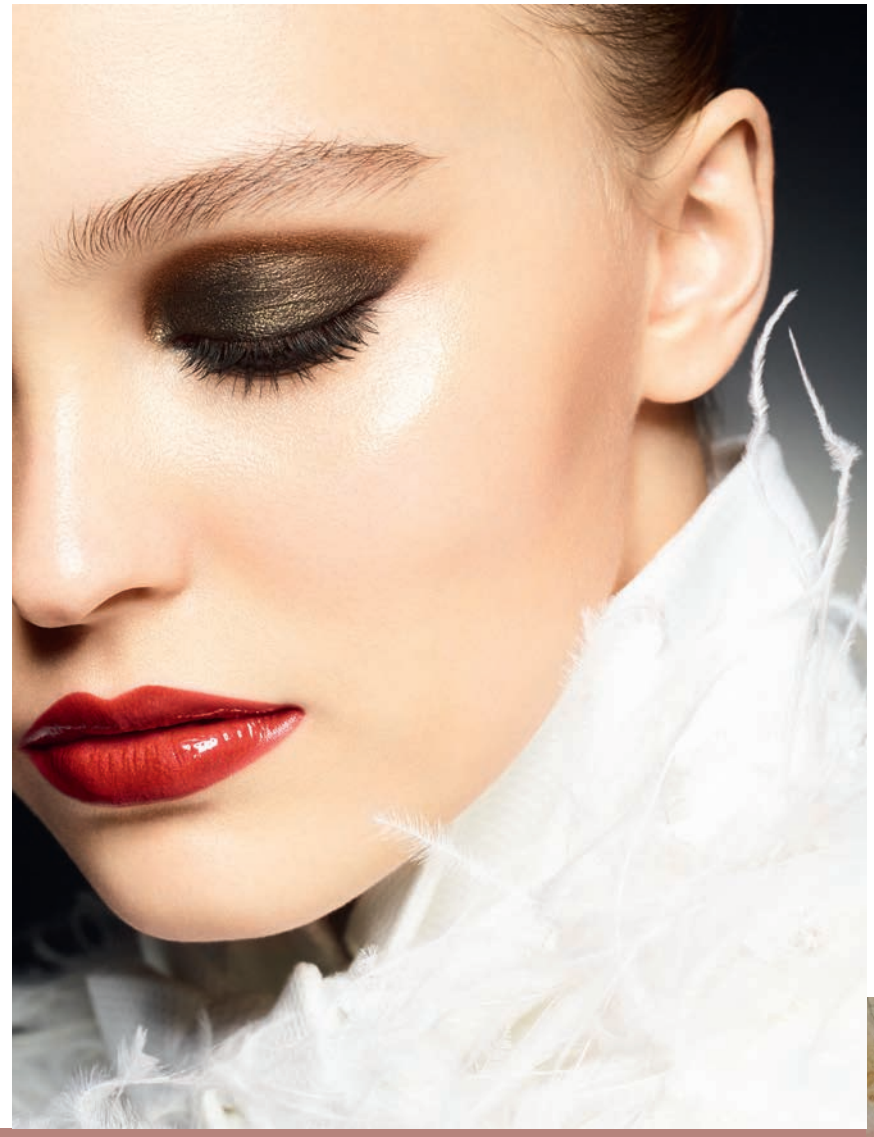
This winter's collections from Bottega Veneta and Peter Pilotto feature men's silk pajamas, worn with heels and a stylish bag; Max Mara's nighties move from the under the sheets to out on the street. The negligée is the definitive boudoir garment, worn with a denim jacket (Dolce & Gabbana) or knee-high boots (Nina Ricci). Sexy fashion that doesn't hide.

© JAMES MERRELL - WWD/REX/SHUTTERSTOCK - DR - NIK MERKULOV/SHUTTERSTOCK

Nouveau parfum Tiffany & Co Intense. New Tiffany & Co Intense perfume.

Bougie précieuse Winter délice, Guerlain. Precious Winter delight candle, Guerlain.

Nouvelle gamme de maquillage Maximalisme de Chanel et son égérie Lily-Rose Depp (ci-contre). Chanel's new Maximalism makeup line, with muse Lily-Rose Depp (opposite).



Secrets de beauté

Parfums aux jus sensuels et poudrés (Lolitaland de Lolita Lempicka), palettes de maquillage délicates comme des bijoux (Paul & Joe Beauté, Guerlain), et autres artifices précieux : l'univers des cosmétiques s'inspire de l'ambiance intimiste et raffinée du boudoir pour proposer des produits ultra-féminins. C'est le cas de la toute nouvelle collection Les Merveilleuses de Ladurée, qui évoque raffinement français et toilettes royales. La marque revisite poudrier, baume à lèvres en forme de broche façon camée, et parfum rétro. On s'y croirait !

Beauty secrets

Perfumes with sensual and powdery juices (Lolitaland by Lolita Lempicka), delicate and jewel-like makeup palettes (Paul & Joe Beauté, Guerlain) and other exquisite cosmetics: brands are offering ultra-feminine products inspired by the intimate and refined atmosphere of the boudoir, like Ladurée's new Les Merveilleuses collection evoking French refinement and royal toiletries. The label revisits powder compacts, a brooch-shaped lip balm, and retro fragrances.

©DR

Nouveau rouge à lèvres Le Rouge de Givenchy spécial Noël. New Le Rouge lipstick, Givenchy Christmas Special.

Palette Couture Blush, Yves Saint Laurent. Couture Blush, Yves Saint Laurent.

Poudrier Paul & Joe Beauté. Paul & Joe Beauté powder compact.

Nouvelle collection de maquillage Les Merveilleuses, Ladurée. New Les Merveilleuses makeup collection, Ladurée.

Absolu de parfum, Mon Premier Cristal, Lalique. Absolu de parfum, Mon Premier Cristal, Lalique.

Palette Regard Couture 5 Couleurs, Dior. 5 Couleurs Regard Couture Palette, Dior.

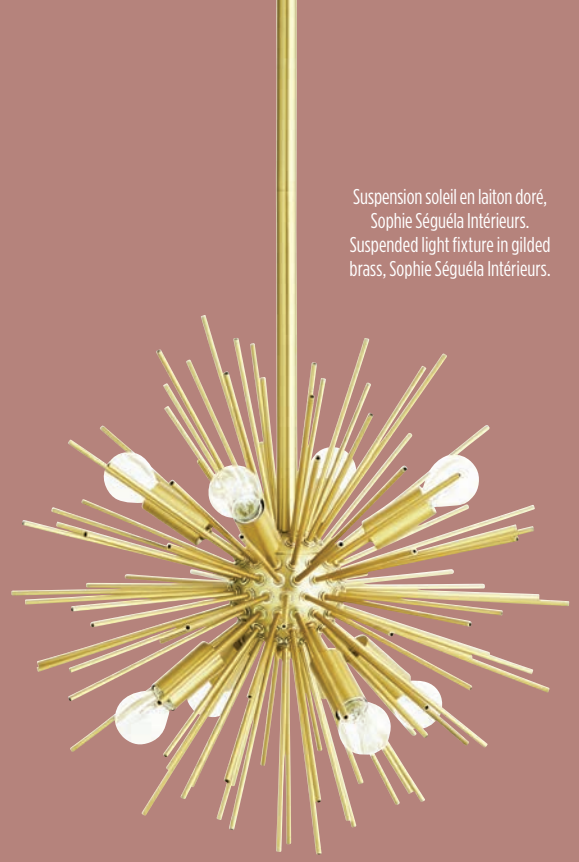
Poudre libre scintillante et sa houppette Peach Tinsel, rouge à lèvres Too Faced. Peach Tinsel powder and lipstick set, Too Faced.

Nouvelle eau de parfum L'Absolu de Bottega Veneta, une création signée Michel Almairac. Bottega Veneta's new eau de parfum: L'Absolu by Michel Almairac.

Maïa Lernout et Francis Kurkdjian ont créé le nouveau jus Lolitaland de Lolita Lempicka. Maïa Lernout and Francis Kurkdjian designed the new Lolitaland juice by Lolita Lempicka.

RETROUVEZ-NOUS SUR : | *FIND US AT:*
parisaeroport.fr

Retrouvez ces marques dans nos boutiques à l'aéroport. Find these brands in our airport shops.



Suspension soleil en laiton doré, Sophie Séguéla Intérieurs.
Suspended light fixture in gilded brass, Sophie Séguéla Intérieurs.

Intérieur de charme

L'heure est plus que jamais au style intimiste et confortable du boudoir en décoration. Luminaires et objets en laiton doré, assises (canapés, poufs) en velours, mais aussi mobilier de style et linge délicat, l'intérieur se veut élégant et douillet, invitant à la rêverie et à se prélasser. Même l'enseigne Maisons du Monde cède à l'appel cette saison, en signant une collection capsule avec la reine des dessous chic, Chantal Thomass. Salon, salle de bains, chambre et même bureau prennent des airs de cabinet ultra-privé et secret.

Charming interiors

Interior decoration finds inspiration in the boudoir's intimate, comfortable style. Gilded-brass lighting, velvet sofas, and Ottomans, stylish furniture and delicate linen evoke elegant and cozy interiors, conducive to daydreaming and relaxation. Maisons du Monde has designed a capsule collection for Chantal Thomass, the queen of chic lingerie. Living rooms, bathrooms, bedrooms, and offices convey the feeling of an ultra-private, secret study.

Dossier réalisé par/By Céline Vautard

Bougie et diffuseur de parfum Angélique, Mathilde M.
Angélique candle and perfume diffuser, Mathilde M.

Pouf en velours coloris framboise, 4murs.
Raspberry-colored velvet Ottoman, 4murs.

Lampadaire en laiton doré poli, Gubi.
Floor lamp in polished gilded brass, Gubi.

Sucrier Empire en métal argenté, Ercuis.
Empire silver-plated sugar bowl, Ercuis.

Bench-Relax par Florence Knoll en 1954 et revu au goût du jour, Knoll.
Contemporary version of Florence Knoll's 1954 bench, Knoll.

© DR

Papier peint effet boiserie en trompe-l'œil, Koziel Studio.
Trompe-l'œil wood-moulding wallpaper, Koziel Studio.

Miroir balançoire, Absolument Maison.
Swinging mirror, Absolument Maison.

Bougeoir en laiton doré, Fritz Hansen.
Gilded-brass candlestick, Fritz Hansen.

Enveloppes de coussins à pompons empruntés à la passementerie, Madura.
Pillow covers with pompoms, Madura.

Fauteuil en cuir peau de pêche, Maison Bineau.
Peach leather armchair, Maison Bineau.

Banquette en velours, Blanc d'Ivoire.
Velvet banquette, Ivory White.

SÉLECTION

NOËL POUR ELLE
CHRISTMAS FOR HER

Montre Lake dorée avec bracelet en cuir. Lake gold-tone and leather watch.
Michael Kors, 219 €

Coffret de huit macarons. Box of eight macarons.
Ladurée, 19,50 €

Photophore en laiton découpé au laser. Laser-cut brass candleholder.
Diptyque, 125 €

Sac Venice en cuir verni Miroir et finitions toile Monogram. Venice Miroir patent leather bag with Monogram canvas finish.
Louis Vuitton, 1350 €

Boucles d'oreilles en perles blanches et métal rhodié. White pearl earrings in rhodium-plated metal. **Misaki, 99 €**

Eau de parfum N° 5 édition rouge 100 ml. Eau de Parfum N° 5 Red Edition 100 ml/3.4 fl oz. **Chanel, 150 €**

Sac de voyage en toile et cuir. Travel bag in canvas and leather.
Longchamp x Clo'e Floirat, 220 €

Bouteille de champagne rosé, Le Rosé sauvage. Bottle of Le Rosé Sauvage Champagne.
Piper-Heidsieck, 63 €

Foulard en sergé de soie imprimé. Printed scarf in silk twill.
Valentino, 300 €

CÉLINE VAUTARD

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

redline
PARIS
www.redline-boutique.com
161 RUE SAINT HONORÉ - 75001 PARIS - 01 44 64 92 24

SÉLECTION

NOËL POUR LUI
CHRISTMAS FOR HIM

Sneakers en cuir, logo brodé. Leather sneakers with embroidered logo. **Burberry, 420 €**

Montre en acier et cuir. Watch in steel and leather. **Apple Watch Hermès, 1 299 €**

Coffret Émotion 20 chocolats. Emotion box of 20 chocolates. **La Maison du Chocolat, 27,50 €**

Sac à dos en toile enduite, édition limitée. Limited-edition canvas backpack. **Hugo Boss x Jeremyville, 495 €**

Coffret seau à glace et cognac 1,50 l. Gift box with ice bucket and cognac 1.50 l/50 fl oz. **Hennessy X.O & Ice, env. 215 €**

Lampe avec port USB multifonction. Lamp with multifunction USB port. **Joyo, env. 109 €**

Boutons de manchette en acier inoxydable. Stainless steel cufflinks. **Montblanc x RED, 220 €**

Radio rétro avec connectivité Bluetooth. Bluetooth retro radio. **Roberts, env. 199 €**

Coffret eau de toilette 50 ml et gel douche L'Homme Idéal. Eau de toilette 50 ml/1.8 fl oz and L'Homme Idéal shower gel. **Guerlain, env. 68,99 €**

CÉLINE VAUTARD

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

ice watch
CHANGE. YOU CAN*.

*CHANGE. TU PEUX.

10 ATM

ACIER INOXYDABLE

149€

ICE-STORE :
Paris-Aix-en-Provence-Lyon
Montpellier - Nice - Nîmes
www.ice-watch.com

Les animaux s'invitent à la fête

PARTY ANIMALS

4

6

7

8

1

2

3

5

© DR

1 Cloche avec papillons. Bell jar with butterflies. **Design et Nature, env. 1 200 €**

2 Escarpins à bout pointu en daim avec plumes et cristaux. Pointed suede pumps with feathers and crystals. **Jimmy Choo, 1 075 €**

3 Confiture aux fruits de la passion (200 g). Passion fruit jam (200 g/7 oz). **La Chambre aux confitures, 14 €**

4 Boucles d'oreilles au fini or vieilli et cristaux Swarovski. Earrings with aged gold finish and Swarovski crystals. **Alexander McQueen, 890 €**

5 Sac en toile brodée. Embroidered canvas bag. **Christian Dior, 2 400 €**

6 Robe en crêpe couture imprimée. Dress in printed crepe. **Valentino, 3 980 €**

7 Collier en cristaux et insectes. Necklace with crystal insects. **Swarovski, 119 €**

8 Ceinture en cuir imprimé léopard. Leather leopard-print belt. **Etro, 645 €**

9 Bougies habillées de peaux de bêtes et écussons. Animal-print candles. **Baobab Collection, à partir de 110 €**

10 Montre en acier et bracelet en cuir. Steel watch with leather band. **Gucci, 860 €**

11 Veste homme à motifs léopard. Men's leopard pattern jacket. **Givenchy, 1 290 €**

CÉLINE VAUTARD

9

10

11

Retrouvez ces marques dans nos boutiques à l'aéroport. Find all these brands in our airport shops.

RETROUVEZ-NOUS SUR | FIND US AT
parisaeroport.fr

Un Nouvel An d'or et d'argent

A NEW YEAR IN SILVER AND GOLD

1 Œufs de brochet fumés (125 g). Smoked pike roe (125 g/4.4 oz). **Petrossian, 40 €**

2 Bracelet en or rose, argent rhodié et diamants blancs. Bracelet in rose gold, rhodium silver and white diamonds. **Pomellato, 51 300 €**

3 BMX gold à poignées gravées, fabriqué en France. Gold BMX with engraved handlebars, made in France. **Dior Homme x Bogarde, 3 800 €**

4 Chemise et boutons de manchette dorés. Shirt and gold cufflinks. **Fendi, 280 € et 220 €**

5 Boîte de marrons glacés traditionnels. Box of candied chestnuts. **Angelina, env. 39 €**

6 Rouge G avec étui en cuir texturisé doré. Rouge G with gilded leather case. **Guerlain, à partir de 17,50 €**

7 Champagne Rich Rosé (75 cl). Rich Rosé Champagne (75 cl). **Veuve Clicquot, 49 €**

8 Lunettes de soleil en or avec dessin réalisé au laser. Gold sunglasses with laser-cut design. **Salvatore Ferragamo, 695 €**

9 Jupe en Lurex. Lurex skirt. **FRNCH, 59 €**

10 Escarpins en cuir de veau effet glitter argent. Calf-leather pumps with silver glitter. **Repetto, 495 €**

11 Appareil photo instantané Instax Square SQ6 Or. Instax Square SQ6 instant camera in gold. **Fujifilm, 139 €**

1

2

4

5

3

6

7

8

9

10

11

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

Envies de saison
Seasonal cravings

Idées cadeaux raffinés, plein de vitamines et initiatives pour les femmes, la fin de l'année sera pêchue !

Refined gift ideas, vitamins for well-being, and initiatives for women – for a dynamic end to the year!

REDLINE Brillant Sparkling

La maison de joaillerie se met sur son 31 pour célébrer les fêtes de fin d'année et ressort les diamants qui ont fait le succès de ses bracelets dès ses débuts en 2005. Mais pas n'importe quels diamants : cette fois, Redline a choisi de travailler un diamant baguette, capable de faire miroiter toutes les facettes de cette pierre luxueuse. Et le début de l'année 2019 s'annonce tout aussi féerique avec une collection placée sous le signe de l'amour. Baptisé Bien-aimé, le bracelet s'orne d'un diamant en forme de cœur. À partir de 510 €.

This jewelry line is dressed to the nines for the holidays and will be showcasing the diamonds behind the signature bracelets launched in 2005. These aren't just any diamonds: Redline has selected a baguette cut to accentuate glittering facets. The new year promises to be just as magical with a collection devoted to love. Look for their Bien-Aimé bracelet, adorned with an irresistible heart-shaped diamond. From €510.

redline-boutique.com

SOLGAR
L'atout vitaminé
Vitamin booster

Se faire du bien et prendre soin de soi : c'est le credo de Solgar depuis la création en 1947 à Manhattan de cette marque de compléments alimentaires. Entre cure de magnésium et pilules pour soigner peau, ongles et cheveux, Solgar propose une gamme de 175 produits tous garantis d'origine naturelle. Parmi eux : Ester-C Plus, une forme de vitamine C non acide qui présente l'avantage de s'assimiler facilement. Résultat ? Moins de fatigue et un système immunitaire au top pour affronter l'hiver. Reconnaissable à ses flacons en verre ambré, Solgar est aujourd'hui vendu dans un large réseau de magasins bio, de pharmacies et de parapharmacies.

"Live vibrantly" has been Solgar's motto ever since the brand was created in 1947 in Manhattan. Solgar offers a range of 175 natural products, from magnesium and 'skin, nail, and hair' supplements to Ester-C Plus, a pH-neutral vitamin C that is gentler on the stomach. The result? Less fatigue and a stronger immune system this winter! Easily recognizable for their amber glass bottles, Solgar products are widely available in organic grociers, pharmacies, and parapharmacies.

solgar.fr

© FABRICE POINCELET - DR

FONDATION L'ORÉAL
Femmes scientifiques
Women in science

Dans l'ombre des hommes, les femmes ont encore du mal à briser le plafond de verre du monde de la science, où elles ne représentent que 28 % des chercheurs. Avec For Women in Science, un programme soutenu par l'Unesco, la Fondation L'Oréal essaie de faire bouger les lignes. Chaque année, il permet à 275 doctorantes et postdoctorantes de profiter de bourses de recherche. La prochaine cérémonie récompensant les lauréates des régions africaines de ce programme aura lieu à Nairobi le 5 décembre et mettra à l'honneur 14 jeunes scientifiques qui pourront bénéficier aussi d'une formation au management et au leadership.

Women are still struggling to break the glass ceiling in science, a field in which they account for only 28% of the world's researchers. The Fondation L'Oréal's "For Women in Science" program, supported by UNESCO, is committed to increasing the numbers. Each year, the program grants research scholarships to 275 female doctoral and postdoctoral students. The next award ceremony for the program's winners in Africa will be held in Nairobi on December 5th and will honor 14 young scientists who will benefit from management and leadership training.

fondationloreal.com

HÔTELS & PRÉFÉRENCE
Coffrets cadeaux
Gift boxes

Cette année, on se simplifie l'éternel casse-tête des cadeaux de Noël. La solution ? C'est le groupe Hôtels & Préférence qui la propose avec ses coffrets cadeaux baptisés Les Écrins. Caché derrière un design élégant, chaque coffret renferme une des seize formules tout en un, mises au point par ce groupe qui a la confiance de 140 établissements chics. Séjour dans un château, dîner à la table d'un chef, course automobile, détente dans un spa : chaque écrin offre la garantie de vivre des expériences fortes et inoubliables, qu'on soit fin gastronome, sportif ou romantique à la recherche d'un week-end loin de tout ! À partir de 165 € l'Écrin escapade de charme.

© MICHELINE PELLETIER - DR

This year the Hôtels & Préférence Group offers "Les Écrins" gift vouchers – the perfect Christmas present! Each elegant gift box contains one of 16 all-inclusive offers, recognized by some 140 high-end establishments. Stay in a chateau, dine at a great restaurant, enjoy a car race, relax in a spa: each setting is guaranteed to provide thrilling and unforgettable moments for gourmets, sports fans, or couples looking for a true weekend getaway! From €165.

coffretspreference.com

INDEX DES MARQUES

A
Alexander McQueen : alexandermcqueen.com
Angelina : angelina-paris.fr

B
Baobab Collection : baobabcollection.com
Blanc d'Ivoire : blancdivoire.com
Bottega Veneta : bottegaveneta.com
Burberry : burberry.com

C
Chanel : chanel.com

D
Design et Nature : designetnature.fr
Dior : dior.com
Diptyque : diptyqueparis.fr
Dolce & Gabbana : dolcegabbana.com

E
Ercuis : ercuis.com
Etro : etro.com

F
Farrow & Ball : eu.farrow-ball.com
Fendi : fendi.com
Fritz Hansen : fritzhansen.com
FRNCH : frnch.fr
Fujifilm : fujifilm.eu

G
Givenchy : givenchy.com
Gubi : gubi.com
Gucci : gucci.com
Guerlain : guerlain.com

H
Hennessy : hennessy.com
Hermès : hermes.com
Hugo Boss : hugoboss.com

J
Jimmy Choo : jimmychoo.com
Joyo : joyoaudio.com

K
Knoll : knoll.com
Koziel Studio : koziel.fr
Krug : krug.com

L
La Chambre aux confitures : lachambreauxconfitures.com
Ladurée : laduree.fr
Lalique : lalique.com
La Maison du chocolat : lamaisonduchocolat.fr
Lolita Lempicka : lolitalempicka.com
Longchamp : longchamp.com
Louis Vuitton : louisvuitton.com

M
Madura : madura.fr
Maison Bineau : lamaisonbineau.fr
Mathilde M : mathilde-m.com
Max Mara : maxmara.com
Michael Kors : michaelkors.fr
Misaki : misaki.com
Montblanc : montblanc.com

N
Nina Ricci : ninaricci.com

O
Oscar de la Renta : oscardelarenta.com

P
Paul & Joe Beauté : paul-joe-beaute.com
Peter Pilotto : peterpilotto.com
Petrossian : petrossian.fr
Pomellato : pomellato.com

Q
4murs : 4murs.com

R
Repetto : repetto.fr
Roberts : robertsradio.com

S
Salvatore Ferragamo : ferragamo.com
Sophie Séguéla Intérieurs : sophieseguela.fr
Swarovski : swarovski.com

T
Tiffany & Co : tiffany.fr
Too Faced : toofaced.com

V
Valentino : valentino.com
Veuve Clicquot : veuveclicquot.com
Victoria's Secret : victoriassecret.com

Y
Yves Saint Laurent : ysl.com

© FRANCK BELONCLE

PARIS AÉROPORT
PARISWORLDWIDE

Paris Worldwide est une publication/ *is a publication*/du Groupe ADP, Aéroports de Paris Société anonyme
1, rue de France
93290 Tremblay-en-France
www.parisaeroport.fr
Dépôt légal/*Registration copyright :* mai 2014/*May 2014*
Numéro d'ISSN/*ISSN number* 1954-5231
Directrices de la publication/*Publication Directors:* Élise Hermant, Lola Bourget
Responsable média & digital/*Media & Digital Manager:* Philippe Saffon
Responsable éditorial/*Editorial manager:* Christophe Escudero
Conception et réalisation/*Design and development:*
relaxnews your editorializer
Directeur de la rédaction/*Managing Editor:* Pierre Sommé
Rédactrice en chef/*Editor in Chief:* Gwénaëlle Loaëc
Direction artistique/*Art Direction:* Régine Janvier
Secrétaires de rédaction/*Copy Editor:* Séverine Lefebvre avec Nicolette Bundy, Delphine Dias, Bénédicte Nansot et Agnès Poirson
Responsable pôle images/*Image Department Manager:* Sandrine Sauvin
Rédactrices photo/*Photo Editors:* Cathy Bonneau, Stéphanie Duchêne
Traduction/*Translation:* Ladonne & Ladonne
Ont collaboré à ce numéro/*Contributors:* William Beaucardet, Franck Beloncle/Leextra, Manu Boisteau, Smaël Bouaici, Léa Chassagne/Illustrissimo, Laurence Estival, Céline Faucon, Anthony Gelot, Julie Gerbet, Christophe Jacquet, Tonwen Jones/Colagène, Caroline Knuckey, Joséphine Lebard, Thomas Le Gourrierec, Stéphane Manel, Pascal Mouneyres, Patrice Normand/Leextra, Ingrid Pohu, Pierre-Emmanuel Rastoin, Barbara Romero, Malika Souyah, Céline Vautard.
Offres club/*Club Offers:* CultureSecrets
Publicité/*Advertising:* Ketil Media
Président/*Chairman:* Vincent Buffin
Directrice commerciale/*Sales Manager:* Catherine Laplanche (claplanche@ketilmedia.com)
Directrices de clientèle/*Client Directors:* Anne Demulder (ademulder@ketilmedia.com) Delphine Josset (djosset@ketilmedia.com) Véronique Le Gall (vlegall@ketilmedia.com)
Traduction/*Translation:* TagLine
Photogravure/*Photoengraving:* Keygraphic
Imprimeur/*Printer:* BLG TOUL - 54200 TOUL
Magazine imprimé sur la qualité ARTIPRESS Silk 70gr, de l'usine Kabel en Allemagne.

BON POUR OUD

La rédaction n'est pas responsable des documents qui lui sont adressés et n'est en aucun cas tenue de les retourner. Si l'auteur souhaite être publié, il est impératif qu'il inscrive au dos du texte, la mention «Bon pour publication». Les textes sélectionnés ne donnent pas lieu à rétribution et peuvent subir des modifications en vue d'une parution.

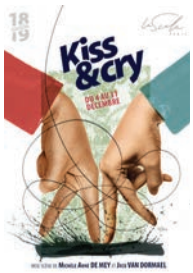
Aéroports de Paris Société anonyme au capital de 296 881 806 euros
SIREN 552 016 628 RCS Paris
N° TVA intracommunautaire FR33 552 016 628

PEFC

GROUPE ADP

LE GUIDE PARIS AÉROPORT

Les boutiques, les services et les avantages de Paris Aéroport
The boutiques, services, and advantages of Paris Aéroport



SOMMAIRE

MY PARIS AÉROPORT

150 Des billets de spectacles à gagner. Win free tickets to shows.

ESPACE BUSINESS

152 Paris Aéroport fête les jeunes pousses. Paris Aéroport celebrates startups.

154 EikoSim revisite la simulation numérique. EikoSim revisits digital simulation.

NOS ENGAGEMENTS

157 VOUS RECONNAÎTRE
Paris-Orly : une fresque monumentale pour un nouvel envol. Paris-Orly: a monumental fresco to celebrate a new era!

158 VOUS STIMULER
« Play Your Airport-Roissypole ». "Play Your Airport-Roissypole"

159 VOUS FACILITER LA VIE
Toute l'offre parking sur parisaeroport.fr. Our parking offers at parisaeroport.fr

PRATIQUE

160 Préparez votre voyage
Prepare your journey

162 Les transports
Transportation

166 Les services Paris Aéroport
Paris Aéroport services

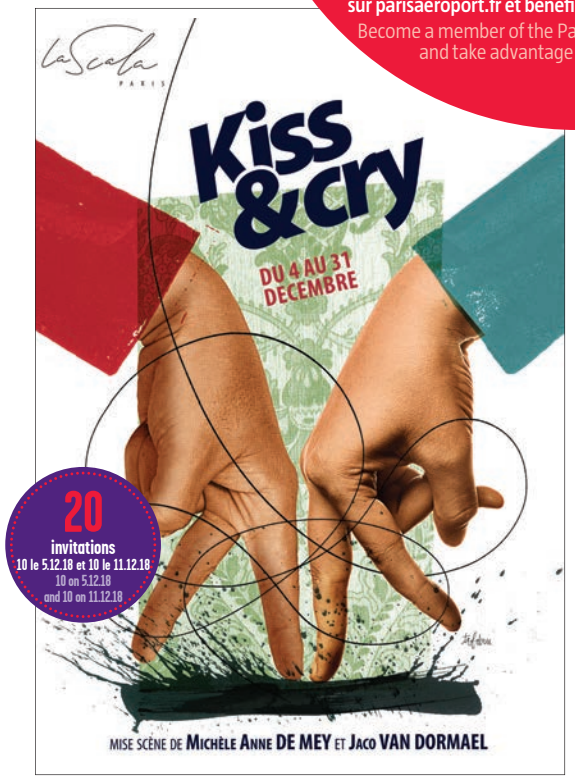
© DR - ZOO STUDIO - STEPHANE MURATET - JPGABORIT

Découvrez les exclusivités réservées aux membres

Discover exclusive offers for members only

Devenez membre du programme fidélité en vous inscrivant sur parisaeroport.fr et bénéficiez de nombreux avantages.

Become a member of the Paris Aéroport loyalty program and take advantage of its many benefits.



20 invitations
10 le 5.12.18 et 10 le 11.12.18
10 on 5.12.18
and 10 on 11.12.18

Kiss & Cry
Kiss & Cry

Kiss & Cry est un spectacle atypique, dans lequel le spectateur assiste à la création en direct d'un long métrage, et dont les personnages principaux sont des mains dansantes ! Les frontières se brouillent entre les disciplines artistiques, donnant lieu chaque soir à une représentation unique à La Scala Paris, théâtre d'art et de création, rouvert en septembre dernier.

Kiss & Cry is a one-of-a-kind show, with viewers attending the live shooting of a film whose main characters are dancing hands! Artistic boundaries are blurred during the performances, at Paris' La Scala theater, which reopened in September.

Du 4 au 31 décembre/Dec. 4-31. La Scala Paris, 13, boulevard de Strasbourg, Paris 10e (lascala-paris.com).

L'École des femmes
The School for Wives

20 invitations
10 le 20.12.18 et 10 le 21.12.18
10 on 20.12.18 and
10 on 21.12.18

La célèbre comédie de Molière n'a rien perdu de son actualité jusqu'à aujourd'hui. *L'École des femmes* mêle en effet avec habileté les ressources de la farce et de la grande comédie en vers, et ne cesse de susciter le débat. Mise en scène par Stéphane Braunschweig – qui a signé une soixantaine de mises en scène et de scénographies – cette pièce laisse découvrir une nouvelle Agnès, et fait résonner le comique, aussi noir qu'étrange, de la folie moliéresque.

Molière's famous comedy *The School for Wives*, which skillfully marries burlesque and great acting through verse, continues to stir controversy. Staged by Stéphane Braunschweig, the veteran producer with around 60 credits to his name, this latest version reveals a new Agnès and highlights Molière's dark, strange comedic style.

Du 9 novembre au 29 décembre/Nov. 9-Dec. 29. Odéon-Théâtre de l'Europe, place de l'Odéon, Paris 6e (theatre-odeon.eu).

© DR - SUBODH GUPTA / PINAULT COLLECTION

20 invitations

Le Festival du Merveilleux
The Festival of Marvels

À l'occasion des fêtes de fin d'année, le musée des Arts forains devient le théâtre d'une programmation merveilleuse qui transporte le spectateur dans une autre réalité. Toutes les disciplines du spectacle vivant se côtoient : magiciens, jongleurs, danseurs aériens, équilibristes, etc. Féerie en 3D, musiques mécaniques, ballet d'automates et illusions optiques, le spectacle pour petits et grands est aussi celui des images, du son et des dernières technologies numériques.

During the holiday season, the Musée des Arts Forains (the Fairground Arts Museum) becomes a theatre whisking spectators to another reality as they watch magicians, jugglers, dancers, and acrobats perform – but are they real? This 3D fantasy, which uses the latest digital technologies, is a ballet of automatons, music, and optical illusions sure to enchant young and old alike.

Du 26 décembre au 6 janvier/Dec. 26-Jan. 6. Les Pavillons de Bercy, musée des Arts forains, 53, avenue des Terroirs-de-France, Paris 12e (arts-forains.com).

30 invitations

© NICOLAS CHAVANCE - ANDERS EDSTRÖM

Tutto Ponti, Gio Ponti archi-designer
Tutto Ponti, Gio Ponti archi-designer

Cette première rétrospective consacrée à Gio Ponti en France couvre – à travers l'exposition de plus de 500 pièces – l'ensemble de sa longue carrière, de 1921 à 1978. Créateur prolifique, considéré comme l'un des architectes et designers les plus influents du xxe siècle, Gio Ponti a bouleversé l'architecture d'après-guerre tout en ouvrant les perspectives d'un nouvel art de vivre.

This first retrospective in France dedicated to Gio Ponti spans his entire career, from 1921 to 1978, encompassing over 500 works. Considered one of the most influential architects and designers of the 20th century, Gio Ponti put his mark on postwar architecture by introducing a new art of living.

Jusqu'au 10 février/Until Feb. 10. Musée des Arts décoratifs de Paris, 107, rue de Rivoli, Paris 1er (madparis.fr).

EN PARTENARIAT AVEC IN PARTNERSHIP WITH
CULTURESECRETS
Découvrez le meilleur des événements culturels parisiens sur
Discover the best cultural events in Paris at
culturesecrets.com

ESPACE BUSINESS

Les boutiques, les services et les avantages de Paris Aéroport
The boutiques, services, and advantages of Paris Aéroport

Paris Aéroport fête les jeunes pousses
Paris Aéroport celebrates startups

Le 17 octobre dernier, lors de la seconde édition du Paris Aéroport Startup Day, Paris-Orly a accueilli vingt startups innovantes incubées dans dix grandes écoles françaises. L'objectif était de les mettre en contact avec les passagers voyageant pour affaires dans ses terminaux. Dans le cadre de ce concours, ces jeunes pousses ont présenté leur projet innovant à un jury composé de personnalités du monde entrepreneurial et de la direction de Paris-Orly. Au cœur du terminal Ouest, les passagers ont ainsi pu tester et découvrir de nouvelles applications et technologies. L'événement Paris Aéroport Startup Day est, à l'échelle d'un terminal, la copie du programme de présentation de startups qui est proposé chaque jeudi dans l'Espace Business. Depuis que le Groupe ADP a ouvert, il y a trois ans, le premier Espace Business, 165 startups sont venues à la rencontre des passagers. Une remise de prix a clôturé cette journée 100 % innovation.

For Paris Aéroport's second Startup Day competition, held on October 17, Paris-Orly hosted 20 innovative startups incubated at ten elite French universities, with the objective of promoting meetings with business travelers in our terminals. The startups presented their innovative projects to a jury consisting of business people and senior managers at Paris-Orly Ouest, where passengers got to test the new apps and technologies. This event is an extension of the startup presentation program held in our Business Space every Thursday, which 165 startups have already benefited from since the first Business Space opened three years ago. An award ceremony marked the end of a day dedicated to innovation.

© DR - JP GABORIT

Les lauréats du Paris Aéroport Startup Day 2108
The 2018 Startup Day winners

1er prix : Immersive Therapy (application à la frontière du monde de la santé et du jeu vidéo) : un voyage au Consumer Electronics Show (CES) à Las Vegas. **1st prize:** Immersive Therapy (a healthcare/video game app) - a trip to the Consumer Electronics Show (CES) in Las Vegas.

2e prix : Unsupervised.ai (robots destinés à automatiser la livraison) : coaching personnalisé par Simundia. **2nd prize:** Unsupervised.ai (robots automating delivery) - personalized coaching by Simundia.

3e prix : ProximiKeys (application de dépose de clés chez les commerces de proximité) : accompagnement et expertise du Pôle Innovation du Groupe ADP. **3rd prize:** Proximikeys (key deposit app for local shops) - support from the ADP Group's Innovation Division.

Prix International : R-Pur (masque anti-pollution pour deux-roues) : voyage d'affaires à Hong Kong. **International Award:** R-Pur (anti-pollution mask for two-wheelers) - a business trip to Hong Kong.

Une démarche innovante de fond
An innovative approach with substance

En parallèle de l'activité de l'Espace Business, le Groupe ADP a initié une démarche Innovation destinée à créer des passerelles entre les différents secteurs de l'entreprise et des startups innovantes. L'objectif est de faire émerger des projets novateurs et promouvoir des solutions nouvelles en interne. Initié en mars 2017, le programme « Innovation Hub », doté d'une enveloppe de 16 millions d'euros, va plus loin : il est à la fois un levier de transformation pour le Groupe et un vecteur d'accélération business pour les entrepreneurs.

In parallel with our Business Spaces, Groupe ADP launched an initiative aimed at building bridges between our company's various sectors and innovative startups. Our objective is to promote new solutions internally. Launched in March 2017, the "Innovation Hub" program, with a budget of €16 million, is both a lever to transform the Group and a business accelerator for entrepreneurs.

Paris-Orly Ouest, Hall 2 : les rendez-vous innovation
Paris-Orly Ouest, Hall 2: Your rendezvous with innovation

Jeudi 15 novembre : Novalend est une plateforme de leasing à destination des vendeurs d'équipements.
Jeudi 22 novembre : Lokly permet d'assurer la sécurité du transfert et du stockage des données tout en offrant une expérience utilisateur disruptive et ergonomique.
Jeudi 29 novembre : AlgoLinked démocratise l'accès aux médias via une plateforme de mise en relation.
Jeudi 6 décembre : Algama invente l'alimentation de demain en répondant aux besoins d'aliments alternatifs.
Jeudi 13 décembre : MyBrazilFactory propose des jus de fruits et de légumes 100 % frais, adoptant la nouvelle technique du pressage à froid et la mise sous haute pression.
Jeudi 20 décembre : Prinsoles, startup spécialisée dans l'impression et la personnalisation 3D de semelles orthopédiques.

Thursday, November 15: GetQuanty, a real-time solution to analyze visitor behavior on websites, blogs, social networks, and email.
Thursday, November 22: Lokly ensures secure data transfers and storage while providing transformative, user-friendly experience.
Thursday, November 29: AlgoLinked grants greater access via a public relations platform.
Thursday, December 6: Algama, a food-innovation platform that designs the products of the future to meet the need for alternative food.
Thursday, December 13: MyBrazilFactory offers fresh fruit and vegetable juices using a new cold-press technique and high pressure.
Thursday, December 20: Prinsoles, a startup specialized in 3D printing and customized orthopedic insoles.

Save the date : La convention d'affaires annuelle TechInnov se tiendra le 14 février ! Save the date: the TechInnov annual business convention takes place on February 14th!

RETROUVEZ LE PROGRAMME DANS L'APP PARIS AÉROPORT, ESPACE BUSINESS, ONGLET AGENDA START-UP/FIND THE PROGRAM IN THE PARIS AÉROPORT APP, BUSINESS AREA, START-UP PROGRAM TAB

Les avantages de l'ESPACE BUSINESS
The advantages of our BUSINESS AREA

Inscrivez-vous au programme ESPACE BUSINESS via l'application Paris Aéroport et bénéficiez des offres suivantes. Register with our BUSINESS AREA program via the Paris Aéroport app and take advantage of the offers below.

Rodin, dessiner, découper
Rodin, drawing, cutting

25 invitations

Sculpteur à la renommée internationale, Rodin disait : *« Mes dessins sont la clé de mon oeuvre. »* L'exposition dévoile plus de deux cents dessins, dont certains inédits. Une occasion unique de découvrir cette série de découpages du grand maître de la sculpture dans un des plus beaux sites du patrimoine français.

Sculptor Auguste Rodin once said, "My drawings are the key to my work." The Musée Rodin's exhibition is a unique opportunity to discover more than 200 remarkable cuttings by the great master in one of France's most beautiful heritage sites.

Du 6 novembre au 24 février/November 6-February 24.
Musée Rodin, 77, rue de Varenne, Paris 7e (musee-rodin.fr).

EikoSim revisite la simulation numérique

EikoSim revisits digital simulation

EikoSim

Florent Mathieu

Président, cofondateur President, cofounder.

EikoSim développe le logiciel d'aide à la simulation de pièces mécaniques par imagerie, EikoTwin. En quoi cela consiste-t-il ?
EikoTwin permet à nos clients de faire le lien entre monde réel et monde virtuel. Les ingénieurs qui développent des systèmes mécaniques effectuent beaucoup de simulations numériques pour comprendre leur résistance mécanique, mais il n'est pas toujours facile de savoir si ces simulations prédisent bien la réalité. En exploitant mieux les essais qu'ils font subir au prototype du système, notre outil leur permet de s'assurer que le modèle numérique est performant.

Votre cœur de cible est l'industrie aéronautique. Votre technologie s'adresse-t-elle aussi à d'autres secteurs ?
Nos clients sont des grands groupes qui ont pour principales activités le développement et la vente de produits mécaniques, en particulier dans le secteur de l'aéronautique, du BTP, de l'automobile et de l'énergie.

Quels sont vos projets à venir ?
Grâce à une levée de fonds en cours, nous allons répliquer nos premiers succès chez des clients sur le territoire français. Nous amorcerons ensuite notre expansion en nous rapprochant des marchés européens, américains et chinois, où se trouvent les groupes qui développent les systèmes mécaniques de demain.

EikoSim is developing the EikoTwin mechanical image simulation software. How does it work?
EikoTwin allows our customers to bridge the real and virtual worlds. Engineers designing mechanical systems perform many digital simulations to assess their mechanical resistance, but it isn't always easy to know whether these simulations are accurate predictions. By making better use of the tests they conduct on the system prototypes, our tool ensures the efficiency of their digital model.

Your core target is the aviation industry. Does your technology also apply to other industries?
Our customers are major groups whose main activity is to develop and market mechanical products, particularly in the aeronautics, construction, automotive and energy sectors.

What are your upcoming projects?
Thanks to fundraising, we will replicate our first successes in France. We will then launch our global expansion by approaching the European, American, and Chinese markets, where groups are developing the mechanical systems of the future.

© DR

LE-BUS DIRECT

PARIS AÉROPORT

LE MEILLEUR CHEMIN
ENTRE PARIS
ET SES AÉROPORTS

6 arrêts dans Paris
6 stops in Paris

Wifi et prises USB
Wifi and USB plugs

Service bagagistes
Luggage service

Achat en ligne
Purchase on-line

www.lebusdirect.com

*Sur la base d'un aller-retour ligne 1

VOUS RÉGALER

Une nouvelle zone de restauration

A new restaurant area

Le terminal 2E de Paris-Charles de Gaulle accueille un nouvel espace de restauration, avec service à table au Café Eiffel du chef étoilé Michel Rostang, la boutique exclusive de macarons Ladurée et le restaurant Exki. Après le terminal 1 de Paris-Charles de Gaulle, le chef aux deux étoiles Michel Rostang installe son Café Eiffel dans le terminal 2E, en zone publique. Né de sa rencontre avec Philippe Coupérie-Eiffel, l'établissement propose un voyage dans la gastronomie généreuse du chef étoilé, mais aussi dans l'imaginaire de l'ingénieur. On y déguste des plats bistronomiques gourmands, réinterprétation de plats traditionnels, de la soupe à l'oignon gratinée à la tarte Tatin en passant par la volaille fermière à l'estragon ou le tartare de bœuf de la maison Polmard. Michel Rostang propose également une gamme de produits sur le pouce tels des sandwichs à composer soi-même et un large choix de vins et boissons à toute heure. À ses côtés, la Maison Ladurée ouvre pour la deuxième fois dans le monde son concept exclusif « Le Macaron », consacré à son produit phare. Ce palais du macaron propose 32 parfums différents, des saveurs classiques au plus inédites, dont la recette Thé fumé, spécialement imaginée pour l'aéroport. Enfin, l'enseigne Exki, au même niveau, fait la part belle aux légumes et fruits de saison à travers une sélection de tartes salées et sucrées, de plats chauds, de soupes, salades ou sandwichs à emporter ou à déguster sur place.

Café Eiffel (ci-dessus) et Ladurée (en bas). Café Eiffel (above) and Ladurée (below).

6 Paris-Charles de Gaulle compte désormais six tables signées de chefs étoilés : le Frenchy's de Gilles Epié (Embarquement 2A-2C), I Love Paris (T2E hall M) et French Taste (T2F) de Guy Martin, Le Teppan de Thierry Marx (T1) et enfin les deux Café Eiffel de Michel Rostang (T1 et T2E).

6 Paris-Charles de Gaulle now has six restaurant by Michelin-starred chefs: Gilles Epié's Frenchy's (Boarding 2A-2C), Guy Martin's I Love Paris (T2E hall M) and French Taste (T2F), Thierry Marx's Le Teppan (T1) and Michel Rostang's the two Café Eiffel (T1 and T2E).

Paris-Charles de Gaulle's Terminal 2E has opened a new restaurant area with table service at two-Michelin-star chef Michel Rostang's Café Eiffel, an exclusive Ladurée macaron boutique, and a new Exki restaurant. After landing at Terminal 1 at Paris-Charles de Gaulle, chef Rostang has now opened a second Café Eiffel in the public area of Terminal 2E, featuring the chef's generous gourmet bistronomy that revisits the classics: French onion soup, tart Tatin, tarragon chicken, and tartare of beef from the famous Maison Polmard. You'll also find a range of on-the-go delights, like made-to-order sandwiches and a wide selection of wine and drinks at any hour. Ladurée's exclusive Le Macaron concept, found only in their rue de Castiglione boutique in Paris, offers 32 flavors, including smoked tea, a recipe created exclusively for the airport. On the same level, Exki restaurant showcases seasonal fruits and vegetables in a selection of sweet and savory tarts, hot dishes, soups, salads and sandwiches to go or to be enjoyed on-site.

© DR

VOUS RECONNAÎTRE

Paris-Orly : une fresque monumentale pour un nouvel envol !

Paris-Orly: a monumental fresco to celebrate a new era!

« Paris-Orly change » : dès avril 2019, les passagers découvriront un aéroport nouvelle génération avec la mise en service de son terminal unique reliant le terminal Sud et le terminal Ouest. Afin d'illustrer ce nouvel envol, Paris Aéroport a fait appel à l'illustrateur italien Ray Oranges pour réaliser une fresque qui habille toute la façade du terminal Sud. Elle dévoile des symboles forts de Paris-Orly : ses avions, bien sûr, mais aussi l'accueil d'un couple de passagers, la tour Eiffel pour marquer sa proximité avec la capitale, ou encore un train pour illustrer le souci constant de Paris Aéroport d'améliorer l'intermodalité sur le plan des transports, avec notamment l'arrivée de la ligne 14 du Grand Paris à l'horizon 2024.

Paris-Orly is getting a makeover: by April 2019, passengers will enjoy a next-generation airport with one terminal linking Terminal Sud and Terminal Ouest. To commemorate this new era, Paris Aéroport hired Italian illustrator Ray Oranges to create a fresco on the facade of Terminal Sud. It features Paris-Orly's important symbols: planes, newly arrived passengers, the Eiffel Tower to mark its proximity to the capital, and a train to illustrate Paris Aéroport's enhanced transportation options, including the extension of metro line 14 to the airport by 2024.

VOUS FACILITER LE VOYAGE

Des cabines Photomaton® nouvelle génération

Next-generation Photomaton® booths

© BRUNO PELLARIN POUR AÉROPORTS DE PARIS SA - DR

En avant-première en France, Paris Aéroport accueille les nouvelles cabines multifonctions de Photomaton® à Paris-Charles de Gaulle et Paris-Orly, en zone publique. Dans ces douze cabines dessinées par Philippe Starck, les passagers peuvent, bien sûr, réaliser leurs photos d'identité conformes aux normes internationales pour tous les documents officiels (passeport, visa, carte d'identité, permis de conduire). Mais elles proposent également de nouvelles fonctionnalités. Elles permettent désormais d'imprimer, de scanner ou de photocopier en dernière minute tous les documents de voyage : visa, carte d'embarquement, photo, etc. Et, afin de faciliter le paiement auprès des passagers internationaux, plusieurs modes de règlement sont possibles : en pièces, en billets, par carte bancaire avec code ou sans contact (service payant / libre accès / ouvert 7j/7, 24h/24).

Paris Aéroport is hosting Photomaton's® new multifunction booths in Paris-Charles de Gaulle's and Paris-Orly's public areas. These 12 booths, designed by Philippe Starck, allow passengers to take identity photographs for all official documents (passport, visa, ID card, driver's license), as well as last-minute printouts, scans and photocopies of all travel documents, including visas, boarding passes, photos and more. Several payment modes are available: coins, bills and debit cards, contactless or with PIN (paid service/free access/open 24/7).

VOUS STIMULER

« Play Your Airport 2 - Roissypole »

"Play Your Airport 2 – Roissypole"

Après le challenge « Play Your Airport - Imaginez l'aéroport du futur », les collaborateurs du groupe ADP et les autres salariés de l'aéroport Paris-Charles de Gaulle, ainsi que les étudiants, startups et passagers, sont invités à relever un nouveau défi. L'enjeu ? Imaginer un projet innovant et audacieux, capable de révolutionner Roissypole. Situé au cœur de l'aéroport Paris-Charles de Gaulle, Roissypole compte quelque 12 000 salariés et 5 000 personnes y séjournent chaque soir. Grâce à ce challenge, le groupe ADP compte faire de ce lieu de passage majeur un véritable quartier de ville, plus connecté, plus ludique, plus apaisant aussi. Les projets peuvent être soumis jusqu'au 6 janvier sur la plate-forme dédiée : play-your-airport.com. À la clé, un tour du monde ou un voyage en Europe à gagner !

Following our "Play Your Airport – Imagine the Airport of the Future" competition, Groupe ADP employees, students, startups and passengers are now invited to take on the new challenge of dreaming up an innovative and daring project to revolutionize Roissypole. Roissypole, located in the heart of Paris-Charles de Gaulle Airport, has some 12,000 employees as well as 5,000 overnight travelers. Through this competition, Groupe ADP seeks to transform this major hub into a more connected, fun and relaxing urban neighborhood. Projects can be submitted up until January 6th on the dedicated play-your-airport.com platform – win a trip around the world or to Europe!

VOUS FAIRE PLAISIR

Louis Vuitton à Paris-Charles de Gaulle

Louis Vuitton at Paris-Charles de Gaulle

Grande première pour un aéroport français, Paris-Charles de Gaulle accueille le premier magasin Louis Vuitton, dans le hall K du terminal 2E. Incarnant l'art du voyage, ce nouvel écrin invite les passagers à parcourir le monde à travers les étiquettes de voyage issues de la collection privée de Gaston-Louis Vuitton, petit-fils de Louis. Dans le magasin, ils retrouvent une sélection de produits de maroquinerie pour hommes et femmes, des souliers, bagages et parfums. Le magasin évoluera tous les trois mois afin d'offrir régulièrement aux passagers une expérience nouvelle.

Paris-Charles de Gaulle is now hosting a Louis Vuitton boutique in Terminal 2E's Hall K, a first for a French airport. Embodying the art of travel, this exquisite new shop invites passengers to discover the world through travel tags from the private collection of Louis's grandson Gaston-Louis Vuitton. The boutique features a selection of leather goods for men and women, shoes, luggage and perfume, and will rotate its collection every three months to provide passengers with a new experience.

© DR - STEPHANE MURATET

UNE NOUVELLE LIAISON POUR LA CHINE

A NEW LINE TO CHINA

À partir du 11 décembre, la compagnie chinoise Xiamen Airlines ouvre une liaison Paris-Charles de Gaulle/Fuzhou quatre fois par semaine. Cette nouvelle desserte illustre la volonté de Paris Aéroport de relier aussi Paris aux villes chinoises « secondaires ».

The Chinese Xiamen Airlines will launch a new line between Paris-Charles de Gaulle and Fuzhou four times a week beginning December 11. The new service exemplifies Paris Aéroport's wish to connect Paris to "secondary" Chinese cities.

VOUS RECONNAÎTRE

La reconnaissance faciale se généralise

The spread of facial recognition

Après un an de tests, et en collaboration avec le ministère de l'Intérieur, la technologie de reconnaissance faciale est désormais opérationnelle dans les sas PARAFE (Passage Automatisé Rapide Aux Frontières Extérieures) de Paris-Charles de Gaulle et Paris-Orly. Ces nouveaux sas, dans lesquels le visage du passager est scanné afin d'être comparé à la photo de son passeport, permettent un temps de passage aux contrôles plus rapide que les précédents PARAFE à contrôle digital : 10 à 15 secondes, contre 30 à 45 pour le contrôle des empreintes. Ils sont également accessibles à un plus grand nombre de passagers, soit aux ressortissants des 28 pays de l'Union européenne, mais aussi d'Islande, de Norvège, de Suisse et du Liechtenstein (45 % des passagers des aéroports parisiens). La reconnaissance digitale ne concernait que 10 % des passagers (les ressortissants français, belges, allemands et luxembourgeois). D'ici à la fin de l'année, les aéroports de Paris-Orly et de Paris-Charles de Gaulle compteront 95 sas PARAFE, dont 91 équipés de reconnaissance faciale.

After a year of testing, in collaboration with the Ministry of the Interior, facial recognition technology is now operational at PARAFE gates (automated fast-track crossing at external borders) at Paris-Charles de Gaulle and Paris-Orly. At the new PARAFE digital control gates a passenger's face is scanned for comparison with their passport photo, allowing an even faster crossing through checkpoints: 10 to 15 seconds, compared with 30 to 45 seconds for fingerprint checks. Many more passengers can now be accommodated, including residents of the 28 European Union countries, as well as Iceland, Norway, Switzerland, and Liechtenstein (comprising 45% of passengers at Paris airports). Paris-Orly and Paris-Charles de Gaulle airports plan to open 95 PARAFE gates, including 91 equipped with facial recognition, by the end of the year.

© DR

VOUS FACILITER LA VIE

Toute l'offre parking sur parisaeroport.fr

Our parking offers at parisaeroport.fr

Réserver son stationnement sur pariaeroport.fr, c'est s'assurer de garer son véhicule dans un parking officiel de Paris Aéroport, gage de proximité avec les terminaux, de qualité de service et de tarif adapté. Le site propose des prix selon les trois types de parking disponibles : les parkings Éco, reliés aux terminaux de départ par une navette gratuite, les parkings « au contact » des terminaux et les parkings Premium offrant un accès direct en deux minutes aux halls d'embarquement. Ces deux derniers, couverts et surveillés, proposent différents services : le guidage à la place, des chariots de bagages à disposition, des bornes de rechargement pour les véhicules électriques et un espace deux-roues avec consigne à casque gratuite. Les prix varient selon la proximité avec le terminal, le taux d'occupation, la durée de stationnement et l'anticipation de la réservation. En réservant sur parisaeroport.fr, les passagers bénéficient en outre de tarifs spéciaux, tel le tarif week-end à partir de 29,90 €, ou la semaine à partir de 75 € dans un parking Éco. Les adhérents au programme de fidélité myParisAéroport bénéficient d'une remise supplémentaire de 5 %.

Reserving a space via pariaeroport.fr ensures that your vehicle is kept in an official Paris Aéroport car park close to the terminals. Three rates are available: eco-friendly parking connected to departure terminals via free shuttle; parking near the terminals; and Premium, with two-minute access to gates. The two latter options offer 24-hour surveillance and various services, including free guides, luggage trolleys, recharging terminals for electric vehicles, and a motorbike area with free helmet storage. Prices vary according to proximity to the terminal, occupancy rate, parking duration, and advance reservation. By booking on parisaeroport.fr, passengers benefit from special rates- weekends, from €29.90; from €75/ week in eco-parking. Members of MyParisAeroport benefit from an additional 5% discount.

© DR

PRATIQUE

Facilitez votre voyage

Prepare your journey

LES BAGAGES | LUGGAGE

■ **Les règles d'or pour vos bagages | The golden rules of luggage**

- Gardez vos traitements médicaux et ordonnances avec vous
- N'acceptez aucun bagage ou colis d'un tiers, quel qu'en soit le motif
- Ne laissez jamais vos bagages sans surveillance, même durant un court instant, ils deviendraient suspects et seraient détruits
- Signalez aux agents de l'aéroport tout bagage ou colis abandonné.
- Keep your medication and prescriptions with you
- Never accept any luggage or packages from others for any reason whatsoever
- Never leave your bags unattended, even for a short time ; they will be considered suspicious and be destroyed
- Report any unattended luggage or packages to airport staff.

■ **Les services bagage | Luggage Services**

- Consigne bagages
  Stockage et expédition de bagages partout dans le monde avec l'agence Bagages du Monde. Paris-Charles de Gaulle terminal 2E, gare TGV (01 34 38 58 90)
- Protection bagages
  Protection par film plastique et extension de garantie tous risques avec Fly Safe Bag
- Objets trouvés ou perdus (39 50)
- Pèse-bagages Halls 1, 2 et 3
- Lugage storage: Luggage storage and worldwide shipping with the Bagages du Monde agency. Terminal 2E, TGV station at Paris-Charles de Gaulle (+33 (0)1 34 38 58 90)
- Luggage Protection
  Plastic film protection and insurance coverage extensions with Fly Safe Bag
- Lost Property (call 39 50)
- Luggage scales Halls 1, 2 and 3

BESOIN D'AIDE | SPECIAL ASSISTANCE

■ **Personne à mobilité réduite | People with disabilities and reduced mobility**

Pour une meilleure prise en charge, signalez-vous lors de votre réservation et au moins 48 h avant le jour du départ auprès de la compagnie aérienne ou de l'agence de voyage. To allow us to better assist you, please indicate your needs to the airline or travel agency at the time of your reservation or at least 48 hours before travelling.

PASSAGE AUTOMATISÉ AUX FRONTIÈRES (PARAFE) | AUTOMATED FAST-TRACK SCHENGEN BORDER CROSSINGS (PARAFE)

Service gratuit pour passer plus rapidement les frontières. Pas d'inscription préalable pour les détenteurs d'un nouveau passeport biométrique français.
Free service to cross borders faster. No prior registration necessary for new French biometric passport owners.

ACCÈS FAMILLE | FAMILY SECURITY CHECKS

En période de vacances scolaires, un accès famille personnalisé lors du passage des contrôles de sûreté (file d'attente spécifique, jeux...).
During school holidays, families are provided special assistance during security checks (special queues, games).

Autorisation de sortie du territoire obligatoire | Authorization required for minors leaving France

Les mineurs vivant sur le sol français voyageant à l'étranger sans l'un de leurs parents doivent être munis d'une Autorisation de sortie du territoire (AST), à télécharger sur le site du ministère de l'Intérieur. Le mineur doit avoir ce document Cerfa rempli et signé par son responsable légal, sans oublier sa pièce d'identité, un visa éventuel selon la destination, et la photocopie du passeport ou de la carte d'identité de l'un de ses parents.
Minors living in France and traveling abroad without their parents are required to present an official authorization to leave French Territory (Authorisation de sortie du territoire - AST). AST forms can be downloaded from the French Ministry of the Interior website. Minors must have an AST form completed and signed by a legal representative, a valid identity card, a visa (depending on the destination), and a copy of the passport or identity card of one of their parents.

service-public.fr

Tous nos services en ligne | All our online services

Information | Information

- Mon vol en direct | My flight in real time
- Mon trajet en direct | My itinerary in real time
- Cityguide Paris | Cityguide Paris
- Inspirateur voyage | ITravel inspirer
- Déclaration de perte | Declaration of loss

Réservation en ligne | Online reservation

- Protection bagage | Luggage protection
- Consigne bagage | Luggage storage
- Réservations Parking | Parking Reservations
- Billet d'avion | Flight tickets
- Chambre d'hôtel | Hotel rooms
- Location de voiture | Car rental
- Billets de transport | Travel tickets

sur/on parisaeroport.fr, twitter.com/ParisAeroport et/and on 3950

ou téléchargez notre appli smartphone/ or download our phone app

© JEAN-NOEL LEBLANC BONTEMPS – RCS NANTERRE 414 344 770

RÉSA PARKING WEEK-END

GARÉ, PRÊT, DÉCOLLEZ !

4 jours à partir de 49€*

Réservez sur l'application Paris Aéroport ou sur parisaeroport.fr

PARIS AÉROPORT
PARIS VOUS AIME

* Service proposé par Aéroports de Paris S.A. au capital de 296 881 806 euros. Numéro Siren 552 016 628. Tarif de 49 € TTC uniquement valable pour un stationnement aux parkings P4 de Paris-Orly et PR, PX de Paris-Charles de Gaulle. Valable pour une durée de 4 jours maximum (entre vendredi et lundi inclus). Sous réserve de disponibilité (tarif en vigueur au 01/05/2016). Informations, réservations et conditions du service sur parisaeroport.fr et sur l'application mobile Paris Aéroport disponible sur l'App Store et Google Play.

Les transports
Transportation

Paris-Charles de Gaulle ⟷ Paris

BUS DIRECT

- Ligne 2 : liaison entre le centre de Paris (Étoile, Porte Maillot, Trocadéro, tour Eiffel) et l'aéroport Paris-Charles de Gaulle.
- Ligne 4 : liaison entre les gares de Montparnasse et de Lyon et l'aéroport Paris-Charles de Gaulle.
- Line 2: a service between central Paris (Étoile, Porte Maillot, Trocadéro, Eiffel Tower) and Paris-Charles de Gaulle airport.
- Line 4: a service between Paris (Gare de Lyon and Gare Montparnasse) and Paris-Charles de Gaulle airport.

■ **Arrêts du Bus Direct à Paris-Charles de Gaulle | Bus Direct stops at Paris-Charles de Gaulle**
- Terminal 1, niveau Arrivées, porte 32
- Terminal 2A-2C, porte C10
- CDG Terminal 2E-2F, porte E8 ou F9
- Terminal 1: Arrivals level exit 32
- Terminal 2A-2C: exit C10
- Terminal 2E-2F: exit E8 or F9

■ **Temps de trajet | Travel time**
45 à 70 min | 45 to 70 min

=>Plus d'infos
- **www.lebusdirect.com**

RER B

■ **De Paris | From Paris**
Une rame toutes les 12 min. De 4h56 à 23h40.
From Paris: trains every 12 min, from 4:56 am to 11.40 pm.
Arrêts / **stops** : CDG1, CDG2-Gare TGV, puis métro gratuit CDGVal vers les terminaux.
then free CDGVal metro to the terminals.

■ **De CDG | From CDG**
À partir des gares RER (T3 et CDG2). De CDG1 : métro gratuit CDGVal jusqu'à T3/Roissypole.
From CDG: From the RER stations (T3 and CDG2). From CDG1, take the CDGVal rail shuttle to T3/Roissypole station.
Roissybus dessert tous les terminaux. Toutes les 20 min. De 6h à 23h. (0 892 68 77 14 - 0,34 €/min).
Roissybus serves all terminals. Trains every 20 min from 6am to 11 pm (0 892 68 77 14 - €0,34/min).

■ **Temps de trajet | Travel time**
30 min env. depuis/vers Châtelet-Les Halles
About 30 min from/to Châtelet-les-Halles.

=>Plus d'infos
- **www.transilien.com**
- **www.vianavigo.com**
- **ou 36 58**

ROISSYBUS

■ **De Paris | From Paris**
Angle rue Scribe et rue Auber, près de la place de l'Opéra
Leaves from the corner of rue Scribe and rue Auber, near place de l'Opéra

■ **Arrêts du Bus Direct à Paris-Charles de Gaulle | Bus Direct stops at Paris-Charles de Gaulle**
- Terminal 1, niveau Arrivées, sortie 32
- Terminaux 2A et 2C, entre les portes 8 et 9
- Terminaux 2E et F, galerie de liaison
- Terminal 3, hall Arrivées

Leaves from CDG1, exit 32, Arrivals level; from CDG 2A & 2C, between exits 8 and 9;

PLAN DE L'AÉROPORT PARIS-CHARLES DE GAULLE | PARIS-CHARLES DE GAULLE AIRPORT MAP

Wi-Fi gratuit dans tous les terminaux

and from CDG 2E & 2F. From Terminal 3, Arrivals Hall.

■ **Temps de trajet | Travel time**
50 min environ About 50 min

=>Plus d'infos sur
- **www.parisaeroport.fr/passagers/acces/paris-charles-de-gaulle/transports-en-commun/roissybus**

Paris-Orly ⟷ Paris

BUS DIRECT

■ **De Paris | From Paris**
- Ligne 1 : liaison entre le centre de Paris (gare Montparnasse, tour Eiffel, Trocadéro, Étoile) et l'aéroport Paris-Orly.
- Line 1: a transport service between central Paris (Gare Montparnasse, Eiffel Tower, Trocadéro, Étoile) and Paris-Orly airport.

■ **Arrêts du Bus à Paris-Orly | Bus stops From Orly**
- Terminal Ouest, sortie D, niveau Arrivées
- Terminal Sud, sortie L, niveau Arrivées
- Terminal Ouest, Arrivals level, exit D
- Terminal Sud, Arrivals, level exit L

■ **Temps de trajet | Travel time**
- 30 à 60 min | 30 to 60 min

=>Plus d'infos
- **www.lebusdirect.com**

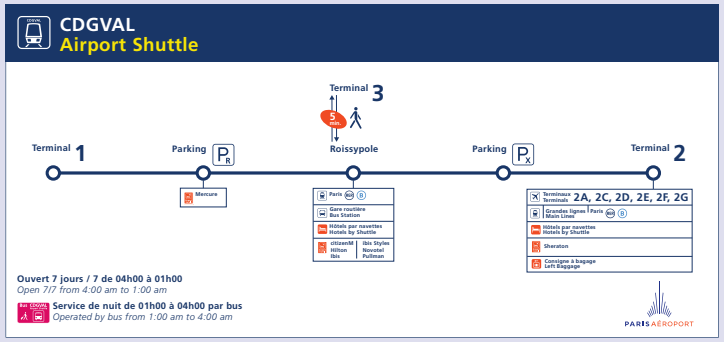
ORLYBUS

■ **De Paris | From Paris**
Depuis la place Denfert-Rochereau (devant la gare RER). Toutes les 15 à 20 min, de 5h35 à 23h05.
Departures from place Denfert- Rochereau (outside the RER station). Buses every 15 to 20 min from 5:35 am to 11:05 pm.

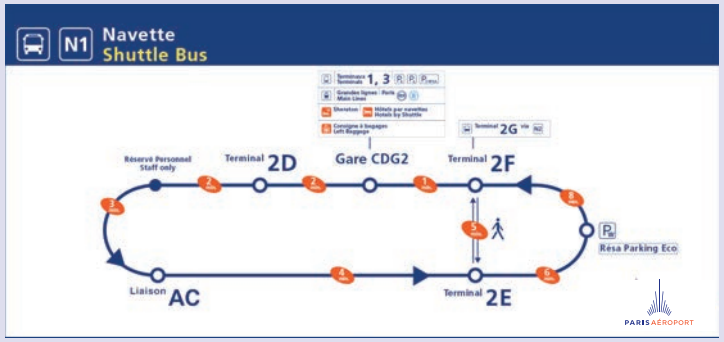
■ **De Paris-Orly | From Orly**
Orly Sud, sortie G, quai 3 ; Orly Ouest, niveau Arrivées, porte D, quai B. De 6h à 23h30
Buses leave from Exit G, platform 3 at Orly Sud, and

LIAISONS ENTRE LES TERMINAUX | CONNECTIONS BETWEEN TERMINALS

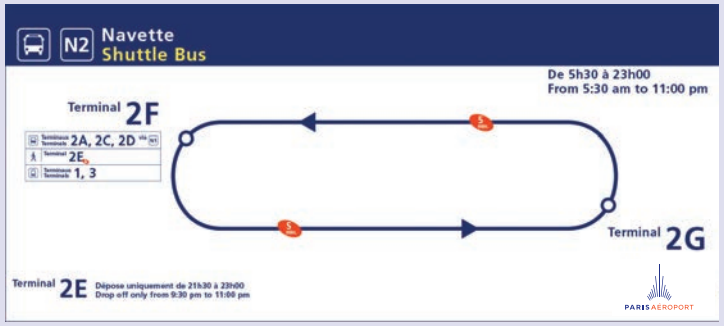
PARIS-CHARLES DE GAULLE, TERMINAUX 1 - 2 - 3



PARIS-CHARLES DE GAULLE, TERMINAUX 2A - 2C - 2D - 2E - 2F



PARIS-CHARLES DE GAULLE TERMINAUX 2F - 2G



PARIS-ORLY, TERMINAUX SUD & OUEST | TERMINAL SOUTH & WEST

Orlyval : liaisons gratuites toutes les 4 à 8 min, terminal Ouest, porte A, niveau Départs ; terminal Sud, porte K. Navette porte H de 3h30 à 0h30.
Orlyval: free shuttle service every 4 to 8 min, Orly Ouest terminal, Gate A, Departures level; Orly Sud terminal, Gate K. Shuttle at gate H from 3:30 am to 12:30 am

Wi-Fi gratuit dans tous les terminaux

at Arrivals level, Exit D, platform B, at Orly Ouest. From 6 am to 11:30 pm

■ **Temps de trajet | Travel time**
30 min environ About 30 min

=>Plus d'infos
www.parisaeroport.fr/passagers/acces/paris-orly/transports-en-commun/orlybus

RER B + ORLYVAL | RER B + ORLYVAL

■ **De Paris | From Paris**
Correspondance à Antony pour les terminaux Ouest et Sud.
Change at Antony for Orly Ouest and Orly Sud via Orlyval.

■ **De Paris-Orly | From Orly**
Terminal Sud, Orlyval, sortie K
Terminal Ouest, sortie A, niveau Départs.
Une rame toutes les 4 à 8 min, de 6h à 23h35.
The Orlyval-Terminal Sud station is located at Exit K and the Orlyval-Terminal Ouest station at Exit A, departures level. Trains every 4 to 8 min from 6 am to 11:35 pm.

■ **Temps de trajet | Travel time**
25 min env. depuis/vers Châtelet-Les Halles | About 25 min from/to Châtelet-Les-Halles

=>Plus d'infos
- **www.transilien.com**
- **www.vianavigo.com**
- **ou 36 58**

RER C + NAVETTE GO C PARIS | RER LINE C + "GO C PARIS" SHUTTLE

■ **De Paris | From Paris**
Correspondance à Pont de Rungis-Aéroports d'Orly, puis navette jusqu'aux terminaux Sud et Ouest.
RER C to Pont de Rungis-Aéroport d'Orly. Then take the GO C Paris shuttle from the RER station to Orly Ouest and Orly Sud terminals.

■ **De Paris-Orly | From Orly**
Navette Paris par le train pour la gare de Pont de Rungis-Aéroports d'Orly.
Terminal Sud, porte G, quai 6
Terminal Ouest, niveau Arrivées, quai B, sortie H Toutes les 15 à 30 min, de 4h34 à 0h56
The Aéroports de Paris shuttle to Pont de Rungis-Aéroport d'Orly. RER C station is located at Exit G, platform 6 at Orly Sud, and at Arrivals level, platform B, Exit H, at Orly Ouest.
Departures every 15 to 30 min from 4:34 am to 12:56 am.

■ **Temps de trajet | Travel time**
35 à 50 min env. depuis/vers la gare d'Austerlitz | About 35 to 50 min to/from Paris Gare d'Austerlitz

=>Plus d'infos
- **www.transilien.com**
- **www.vianavigo.com**
- **ou 36 58**

Paris-Charles de Gaulle ⟷ Paris-Orly

BUS DIRECT

- Ligne 3 : liaison entre les 2 aéroports
- Line 3: a transport service between the 2 airports.

Arrêts du Bus Direct à Paris-Charles de Gaulle | Bus Direct stops at Paris-Charles de Gaulle
- Terminal 1, niveau Arrivées, sortie 32
- Terminal 2A-2C, sortie C10
- Terminal 2E-2F, sortie E8 ou F9
- Terminal 1: Arrivals level exit 32
- Terminal 2A-2C: exit C10
- Terminal 2E-2F: exit E8 or F9

■ **Arrêts du Bus à Paris-Orly | Bus stops From Orly**
- Terminal Ouest, sortie D, niveau Arrivées
- Terminal Sud, sortie L, niveau Arrivées
- Paris Orly Ouest, Arrivals level, exit D
- Paris Orly Sud, Arrivals level, Exit L

■ **Temps de trajet | Travel time**
de 70 à 80 min 70 to 80 min

=>Plus d'infos
- **www.lebusdirect.com**

RER B + ORLYVAL | RER B + ORLYVAL

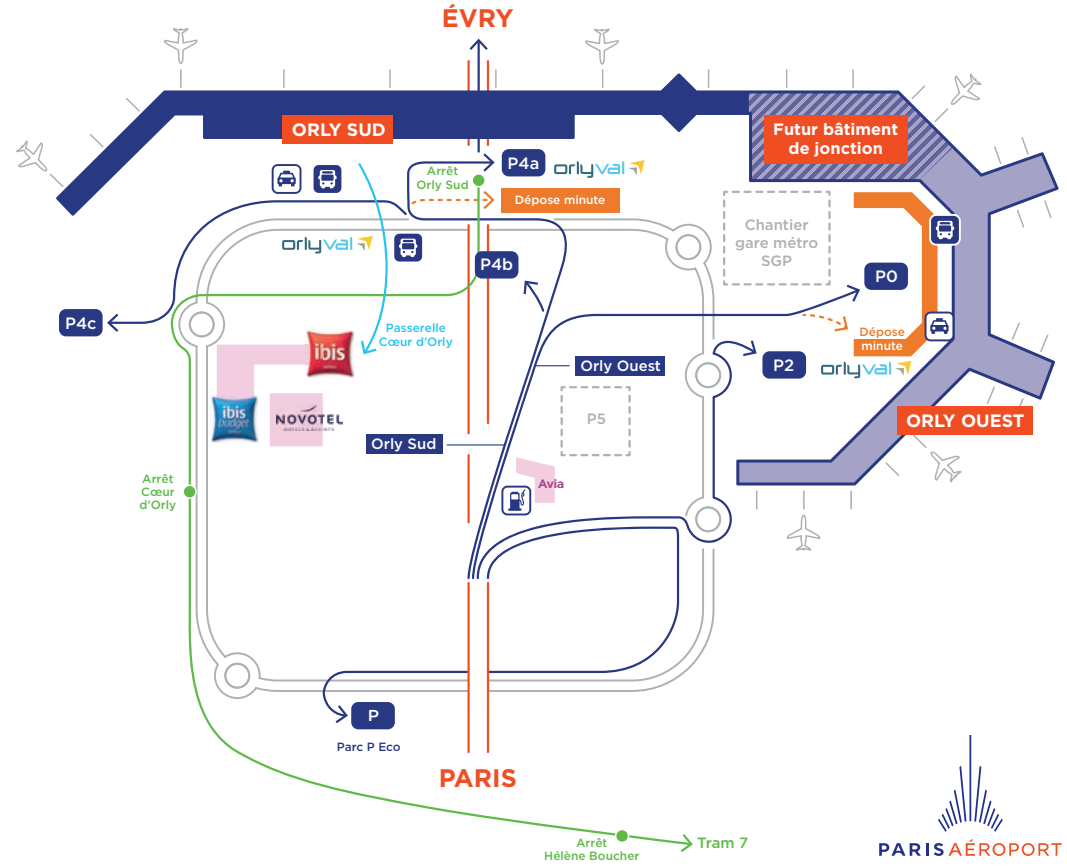
■ **De CDG | From CDG**
Gare RER T3 ou CDG 2 – Gare TGV (depuis CDG1, prendre le métro gratuit CDGVAL jusqu'au T3), ligne B jusqu'à Antony, puis Orlyval. Une rame toutes les 5 à 8 min, de 6h à 23h35 (0 892 687 714 - 0,34 €/min).
T3 RER station or CDG2 - TGV station (from CDG1, take the free CDGVAL metro to T3) line B until Anthony, then the Orlyval. Trains every 5 to 8 min from 6 am to 11:30 pm (0 892 687 714 - €0,34/min).

■ **De Paris-Orly | From Orly**
Orlyval jusqu'à Antony, puis RER B jusqu'aux gares RER T3 ou CDG2 de Paris-Charles de Gaulle | Orlyval until Anthony, then RER B to the RER T3 stations or CDG2 at Paris-Charles de Gaulle.

TAXIS

Alpha-Taxis : 01 45 85 85 85
Les Taxis bleus : 0 891 701 010
Taxis G7 : 01 47 39 47 39
Taxis 7000 : 01 42 70 00 42
Préciser votre handicap lors de la réservation.
Specify your disability when booking.

PLAN DE L'AÉROPORT DE PARIS-ORLY
PARIS-ORLY AIRPORT MAP



PARIS AÉROPORT

PARKING | STATIONNEMENT

Si vous vous faites déposer | Drop-off parking

Dépose-minutes à l'entrée des terminaux, pour une dépose rapide et gratuite (payant au-delà de 10 min).
Quick drop-off at the terminal's entrance (first 10 minutes are free).
Parkings des terminaux (les 10 premières minutes sont offertes) Terminal car park (first 10 minutes are free).

Si l'on vient vous chercher | If you're being picked up

Parkings des terminaux (les 10 premières minutes sont offertes). Terminal car park (first 10 minutes are free).

Pour stationner votre véhicule pendant votre voyage | Parking your vehicle during your trip

Réservez votre place sur parisaéroport.fr pour avoir une place au meilleur prix. Vous pouvez aussi venir sur place sans réservation.
Find the best prices by booking your parking space at parisaéroport.fr. You can also come on site without prior reservation.

■ **Parkings des terminaux :**
Accès au terminal de départ en quelques minutes à pied.
Terminal parking: walk to the departure terminal in a few minutes.
➜ **Paris-Orly Ouest :**
• parkings P0 ou P2 / Orly Sud : parkings P1 ou P3.
P0 or P2 / Orly Sud car park: parking P1 or P3
➜ **Paris-Charles de Gaulle :**
Le nom du parking est celui de votre terminal de départ. Exemples : terminal de départ T1 = P1 ; terminal de départ 2E ou 2F = PEF.
The name of the car park is the same as your departure terminal. Examples: departing terminal T1 = P1; departing terminal 2E or 2F = PEF

■ **Parkings extérieurs « éco » :** accès au terminal de départ par navette ou CDGVal (gratuits). "Eco" outdoor parking: access to the departure terminal by shuttle or CDGVal (free)
➜ **Paris-Orly :** parking P ECO (prévoir 10 à 20 minutes pour rejoindre les terminaux Sud ou Ouest). P ECO parking (allow 10 to 20 minutes to reach the South or West terminals)
➜ **Paris-Charles de Gaulle :**
• parkings PR, PX : CDGVal gratuit, toutes les 4 minutes + 5 à 10 minutes de temps de trajet pour relier votre terminal ; service de remplacement par bus 1h et 4h du matin. Parking PR and PX: free CDGVal every 4 minutes + 5-10 minute ride to reach your terminal; bus replacement service from 1 am to 4 am
• parking PW : navette gratuite N1 toutes les 8 minutes + 5 à 20 minutes de temps de trajet pour relier les terminaux 2E 2C, 2A, 2D et 2F.
Parking PR and PX: free CDGVal every 4 minutes + 5-10 minute ride to reach your terminal; bus replacement service from 1 am to 4 am
Parking PW: free N1 shuttle every 8 minutes + 5-20 minutes to reach terminals 2E 2C, 2A, 2D and 2F

■ **Parkings Premium : au niveau -1 au plus proche des terminaux.**
Premium parking: at level-1 near the terminals.
➜ **Paris-Orly** : au/at P0.
➜ **Paris -Charles de Gaulle** : au/at P1, PAB, PCD, PEF et PG

PRATIQUE

Wi-Fi gratuit dans tous les terminaux

Les services Paris Aéroport

Paris Aéroport services

SERVICES

BUREAUX DE CHANGE ET DAB | CURRENCY EXCHANGE ET CASH MACHINES

■ **TERMINAL 1**
Zone sous douane | Airside
Transferts et Niveau arrivées | Transfers and Arrivals level

■ **TERMINAL 2A**
Zone sous douane | Airside

■ **TERMINAL 2D**
Zone sous douane | Airside
Niveau départs | Arrivals level
À proximité de la porte n°2 | near gate 2

■ **TERMINAL 2E**
• Zone sous douane | Airside : portes | gates K,L,M
• Zone livraison bagages (côté Est et Ouest) | Baggage claim area (Est and Ouest)

■ **TERMINAL 2F**
Niveau arrivées | Arrivals level
À proximité de la porte n°11 | near gate 11

■ **TERMINAL 2F**
Zone schengen

■ **PARIS-ORLY SUD**
Rez-de-chaussée vers la porte C et Hall A | Ground floor, near Gate C and Hall A

■ **PARIS-ORLY OUEST**
Niveau Arrivées, Niveau Départs, à la sortie du Orlyval et Hall 3. Salles 10 et 31 | Arrivals level, Departures level Orlyval exit and Hall 3. Lounges 10 and 31

■ **PARIS-ORLY SUD**
Zone réservée, hall A ; salle de livraison bagages internationale | Transit Zone, hall A ; international baggage claim area

OBJETS TROUVÉS ET DÉPÔT RELAIS | LOST PROPERTY AND KEYS / ID PAPERS DEPOSIT

• **Objets trouvés** | Lost Property : 39 50

■ **PARIS-ORLY OUEST**
Dépôt de clés ou de documents d'identité : niveau Arrivées, face aux ascenseurs A100. Lundi-dimanche, 7h-12h et 13h-16h. La déclaration de perte d'un objet est possible via le site parisaeroport.fr |
Leave keys or ID papers to be picked up by a passenger: Arrivals level, in front of the elevarors A100. Monday-Sunday, 7 am-12, 1 pm-4 pm. The declaration of loss may be completed on the services section on parisaeroport.fr

LA POSTE | POST OFFICE

■ **PARIS-ORLY OUEST**
Niveau 0 (arrivées), du lundi au vendredi, 8h30-18h, du lundi au samedi | Arrivals level 0, Mon-Sat, 8:30 am to 6 pm. Self-service stamping machines available 24/7.

■ **PARIS-CHARLES DE GAULLE**
Bureau de poste au terminal 1 et entre les terminaux 2E et 2F, niveau Arrivées de la gare SNCF. Post office at terminal 1 and between terminals 2E and 2F, SNCF station Arrivals level.

FILMAGE BAGAGE | LUGGAGE WRAPPING SERVICE

■ **CDG 1**
Niveau CDGVal (hall5) et zone Départs (portes 2,17) | CDGVal level (hall5) and Departures area (gates 2,17)

■ **CDG 2, A,C,D**
Zone publique | landside, portes | gates A8, C11, C14, 2D

■ **CDG 2, E,F,G**
Zone publique | landside, Terminal 2E (portes 2,6, 14), 2F (porte 6) niveau Départs | Departures level

■ **T3**
Hall Départ | Departures level

■ **PARIS-ORLY OUEST**
Hall 1, niveau Départs Hall 1 | Departures Level , hall 1

■ **PARIS-ORLY SUD**
Niveau 0, portes A,B | Level 0, gates A,B

LOCATION VOITURE / CAR RENTAL

• **Avis** (01 48 62 34 34 ou 01 48 62 76 79 ou 01 48 16 30 04 ou 36 42)
• **Budget** (01 48 62 70 21)
• **Europcar** (0 825 825 490 ou 0 825 825 460)
• **Hertz** (0 825 889 755 ou 01 48 62 69 22)
• **Entrerpice Citer** (01 48 62 65 81 ou 01 48 62 64 84 ou 01 48 16 30 35)
• **Six** (01 48 62 40 77/78 ou 01 48 16 32 34 ou 01 49 75 50 83)

ESPACES JEUX

ESPACES JEUX & KAPLA | PLAY AREAS & KAPLA

■ **CDG 2E**
Halls d'embarquement K, L, M | Boarding hall K, L , M

■ **T 3**
Salle d'embarquement international | International boarding lounge

■ **PARIS-ORLY SUD**
Hall d'embarquement A | Boarding hall A

■ **PARIS-ORLY OUEST**
Salle d'embarquement 10 | Boarding lounge 10

ESPACES DÉDIÉS À L'ACCUEIL DES PHMR*
DISABLED AND REDUCED-MOBILITY PASSENGERS AREAS

■ **PARIS ORLY-SUD**
• Porte B, niveau Départs | Gate B, Departures level

■ **PARIS ORLY-OUEST**
• Niveau 1 Départs, à la sortie de la gare Orlyval | Departures level 1, at the exit of the Orlyval station

■ **CDG1**
• Porte 2, Niveau Départs | Gate 2, Departures level

■ **CDG2, A, C, D**
• Porte 6 | Gate 6

■ **CDG2, E**
Porte 6, niveau Départs | Gate 6, at the departures level

■ **CDG2, F**
Porte 7, niveau Départs | Gate 7, Departures

■ **CDG2, G**
Hall public | Public hall

*Personne handicapée ou à mobilité réduite.

ESPACES SONY PLAYSTATION | SONY PLAYSTATION AREAS

■ **CDG 1**
Espaces PlayStation 3 dans le satellite 7, PlayStation 4 dans les autres salles d'embarquement | PlayStation 3 areas in satellite 7, PlayStation 4 in the other boarding lounges

■ **CDG 2**
Terminal 2E, zone Départs après le passage de filtres de police | Terminal 2E, in the departure lounge, after security checks

■ **T3**
• Aire de jeux (zone sous douane) | Play area (Airside)
• Espaces jeux vidéo (zone sous douane) | Video game area (Airside)

■ **PARIS-ORLY SUD**
Salles d'embarquement | Boarding lounges

ARCADE GAMING | ARCADE GAMING

■ **CDG 1**
Terminal 1 , salles d'embarquement | boarding lounges : 1, 3, 4, 5, 7

■ **CDG 2** Terminaux | terminals : 2C et 2E, hall K

■ **PARIS-ORLY OUEST** Hall 1, salle | lounge 40

■ **PARIS-ORLY SUD** Hall A

LOISIRS

ESPACES MULTIMÉDIA | MULTIMEDIA AREAS

■ **CDG 2** Terminal 1, satellites 3 et | and 4, terminal 2E, halls L et | and M, terminal 2G

■ **PARIS-ORLY SUD** Zone réservée, halls A, B | Transit Zone, halls A, B

ESPACES MASSAGE ET DÉTENTE / MASSAGE AND RELAXATION AREAS

■ **CDG 2**
Terminaux | terminals A, C, G, F1, F2, E, G
Be Relax kiosques | kiosks

■ **CDG 2**
Be Relax Le Spa, terminal 2E hall M

ESPACE MUSÉES / MUSEUM AREA

■ **CDG 2**
Terminal 2E, hall M l'expo en cours : « L'art abstrait des années 1950 », issue des collections du Centre Pompidou | "Abstract art from the 1950s", from the Centre Pompidou collections.

RESTAURATION (ZONE SOUS DOUANE | AIRSIDE)

PARIS-CDG

■ **CDG1**
• Brioche Dorée (satellites 1, 3, 5, 6, 7), Café Eiffel (niveau 11), Pradier, Ritazza (satellite 4)

■ **CDG 2, A,C,D**
• **Terminal 2A** : Brioche Dorée, Exki, Fauchon, Starbucks
• **Terminal A/C** : Caviar House SeaFood Bar, Café Eiffel
• **Terminal 2C** : Bert's, Mc Donald's
• **Terminal 2D** : Brioche Dorée, Exki, Paul

■ **CDG 2, E,F,G**
• **Terminal 2E - Hall K** Caviar House SeaFood Bar, Exki, Pret à Manger, Starbucks, Yo Sushi
• **Hall L** Brioche Dorée, I love Paris by Guy Martin, Naked, Starbucks
• **Hall M** Café Cubiste, Caviar House & Prunier SeaFood Bar, Costa Coffee, Exki, Naked, Paul, Starbucks
• **Terminal 2F1** Exki, Naked, Paul
• **Terminal 2F2** Bellota-Bellota, Caviar House & Prunier SeaFood Bar, Exki, French Taste, Paul, Starbucks, Yo Sushi
• **Terminal 2G** Exki, Illy, Starbucks

■ **T3** : Pret à manger

PARIS-ORLY

■ **PARIS-ORLY OUEST**
• **Hall 1** Exki (salle/gate 10), Paul
• **Hall 2** Exki (salle/gate 20), Brioche Dorée
• **Hall 3** Illy
• **Hall 4** Éric Kayser (salle/gate 40)

■ **PARIS-ORLY SUD**
• **Niveau 1 | Level 1**
Hall A Bert's, Exki, Paul
Hall B Exki

ESPACE BUSINESS
BUSINESS AREA

■ **CDG 2** Terminal 2F1 et | and 2F2, Terminal 2G

■ **PARIS-ORLY OUEST** Salle 20

■ **PARIS-ORLY SUD** Hall B

POLICE | POLICE

■ **CDG T3** 24 h/24 /24/7, 01 48 64 57 14

■ **PARIS-ORLY OUEST**
24 h/24 h /24/7, 01 49 75 43 04

SANTÉ | HEALTH

Pharmacie | Pharmacy

■ **CDG 1** Niveau CDGVal | CDGVal level. (01 48 62 24 10).

■ **CDG 2, A,B,C** Zone publique | Landside (01 48 62 62 00)

■ **PARIS-ORLY OUEST** Niveau 1 (Départs), porte D | Departures level 1, gate D

■ **PARIS-ORLY SUD** Départs, Zone publique | Departures, public zone

Centre médical | Medical centre

■ **CDG 2**
(01 74 25 12 12) Terminal 2F, porte 17, niveau Arrivées, ouvert 7j/7, 24h/24 | CDG 2F, Gate 17, Arrivals level . 01 74 25 12 12

■ **PARIS-ORLY OUEST**
• Porte B, niveau Arrivées, ouvert 7j/7, 24h/24 (01 49 75 45 12) | Gate B, Arrivals level, open 24/7 (01 49 75 45 12)
• Le Centre de vaccination est intégré au service médical d'urgence. Ouvert du lundi au samedi, 8h-12h et 14h-19h. Dimanche, 8h-19 h en cas d'urgence, avec tarif majoré | The vaccination centre is integrated with the emergency medical service. Open from monday to saturday, from 8 am to noon and from 2 pm to 7 pm. On Sunday from 8 am to 7 pm in case of emergency, with an added fee.

ESPACES DE PRIÈRE ET CENTRES INTERRELIGIEUX | MULTI-FAITH PRAYER AREAS

■ **PARIS-CHARLES DE GAULLE**
• Terminal 2E hall L, porte E63, 7j/7 | Terminal 2E hall L, Gate E63, 24/7.
• Terminal 2F, niveau Arrivées, porte 1, 7j/7, de 6h30 à 22h | Terminal 2F, Arrivals level, Gate 1, 24/7, 6.30 am - 10 pm

■ **PARIS-ORLY SUD**
• Chapelle niveau 2, mosquée et synagogue niveau -1 | Chapel at Level 2, mosque and synagogue at Level -1
• Bureau d'accueil interreligieux | Interfaith reception desk : Niveau -1/ Level -1

© LAFONTAN, MIKAEL ET SEIGNETTE, OLIVIER POUR AÉROPORTS DE PARIS

Guide boutiques
Shops

sur/at parisaeroport.fr

SOUS DOUANE/SCHENGEN | AIRSIDE

■ **Alcools, tabac | Wines, spirits and tobacco**
- BuY PARIS DUTY FREE CDG 1, 2E, Orly Sud, Orly Ouest hall 1
- Les caves particulières CDG 2E hall K

■ **Bijouterie, horlogerie | Jewellery, watches**
- Bvlgari CDG1, CDG 2A/C, 2E hall M
- Cartier CDG 2E halls K, M
- Montblanc CDG 2F
- Pandora CDG 1, 2F2, Orly Ouest
- Rolex Orly Sud
- Royal Quartz CDG 1, CDG 2A, 2E halls L et M, 2F, Orly Sud
- Swarovski CDG 2E hall K, L, M, 2F

■ **Cadeaux, souvenirs | Gifts, souvenirs**
- Air de Paris CDG 1, 2A, 2C, 2E, 2F1, 2F2, Orly Sud
- Disney CDG 2A

■ **Gastronomie, confiserie | Gourmet foods, chocolates**
- BuY PARIS DUTY FREE CDG halls H, K, Orly Ouest
- Kusmi Tea CDG 2F
- Ladurée CDG 1, CDG 2A/C/D, 2F, 2E halls K, M, Orly Sud, Orly Ouest
- La Maison du Chocolat CDG 2A, C, 2F, Orly Sud, Orly Ouest
- M&M's CDG 2A

■ **Indispensables du voyage | Travel essentials**
- Travel & Co CDG 2F1, Orly Sud

■ **Mode, accessoires | Fashion, accessories**
- Bottega Veneta CDG 1, 2A/C, 2E halls K, M
- Bulbari CDG 2E hall K
- Burberry CDG 1, 2A/C, 2E hall K, M, 2F, Orly Sud
- BuY PARIS COLLECTION CDG 2A/C, 2D, 2E hall M, 2F, 2G, T1, T3, Orly Sud
- Chanel CDG 2E hall K
- Dior CDG 2A/C, 2E halls K, M
- Emporio Armani CDG 2C, Orly Sud
- Fendi CDG 2E hall M
- Gucci CDG 1, 2A/C, 2E halls K, M
- Hermès CDG 1, 2A/C, 2E halls K, L, M, 2F
- Hugo Boss CDG 2C, 2E hall K, 2F
- Lacoste CDG 2C
- Longchamp CDG 1, 2C, 2E hall K, M, 2F, T3
- Louis Vuitton CDG 2E
- Michael Kors CDG 1, 2F, 2E hall K
- Moncler CDG 2E hall M
- Montblanc CDG 2A/C
- Naked 2F1
- Prada CDG 2A/C, 2E halls K, M
- Ralph Lauren, Orly Sud
- Saint Laurent, CDG 2E halls H, K
- Salvatore Ferragamo CDG 2C, 2E halls K, M
- Solaris CDG 1, 2A/C, 2E halls K, L, M, CDG 2F, Orly Sud
- Tiffany CDG 2E hall K, M
- Tod's CDG 2E hall M

■ **Multimédia, électronique | Multimedia, electronics**
- Devialet 2E
- Fnac CDG 2A/C, 2E halls K, M, 2F2, Orly Sud

■ **Multistores | Mini marts**
- BuY PARIS DUTY FREE CDG 1 (sat 1, 2, 3), CDG 2A, 2C, 2 A/C, 2D, 2E hall K, L, M, 2F, 2G, T3, Orly Ouest, Orly Sud

■ **Parfums, cosmétiques | Perfumes, cosmetics**
- BuY PARIS DUTY FREE CDG 1, CDG 2A, 2C, 2A/C, 2D, 2G, 2F, T3, Orly Ouest
- Kerastase, CDG 2F2
- Kiehl's, CDG 2E
- L'Occitane, CDG 1

■ **Presse, librairie Newspapers, books**
- Relay CDG 1 (sat 1, 3, 4 ,5, 6, 7), CDG 2A, 2C, 2D, 2E halls K, L, M, 2F1, 2F2, 2G, CDG T3, Orly Ouest halls 1, 2, 4, Orly Sud

ZONE PUBLIQUE | LANDSIDE

■ **Gastronomie, confiserie | Gourmet food, sweets**
- BuY PARIS DUTY FREE Orly Sud, Orly Ouest
- Fauchon CDG 2D
- Ladurée Orly Ouest, CDG 2E
- La Maison du Chocolat Orly Ouest, CDG 1, CDG 2F
- Marché parisien, Orly Ouest
- Mariage Frères Orly Ouest
- Nespresso CDG 2F, Orly Ouest
- Paul CDG T3, CDG 2G
- Sushi Shop CDG 1

■ **Mode, accessoires | Fashion, accessories**
- Hugo Boss Orly Ouest
- Longchamp Orly Ouest
- Michael Kors Orly Ouest
- Solaris Orly Ouest
- Tie Rack/Rolling Luggage Orly Ouest
- Victoria's Secret Orly Ouest

■ **Multimédia, électronique | Multimedia, electronics**
- Fnac, Orly Ouest

■ **Parfums, cosmétiques | Perfumes, cosmetics**
- M.A.C., Orly Ouest

■ **Supérette | Mini market**
- Marks&Spencer, CDG 1, 2E, 2F
- Carrefour City, Orly Sud, Orly Ouest

■ **Presse, librairie | Newspapers, books**
- Relay CDG 1, 2A/C, 2D, 2E, 2F, 2F2, 2G, T3, Orly Ouest halls 1, 2, 3, Orly Sud

BABEL — Aéroports de Paris, Société anonyme au capital de 296 881 806 euros, dont le siège social est 291, boulevard Raspail - 75675 Paris Cedex 14, RCS Paris 552 016 628 — Crédit photo : Getty Images — 04/2016

BE MORE GOURMET*

À PARIS, QUAND ON NE MANGE PAS, ON SAVOURE.

Sur le pouce ou chez un grand chef, dégustez le meilleur de Paris dans les 100 bars et restaurants de nos aéroports.

Whether eating on the go or at a gourmet restaurant, taste the best of Paris in our airports' 100 bars and restaurants.

PARIS AÉROPORT
PARIS VOUS AIME

groupeadp.fr

*SOYEZ PLUS GOURMET.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS
WWW.MANGERBOUGER.FR

LE CROQUIS

PAR/BY *MANU BOISTEAU*

J'Ai Bouclé Tous mes cadeaux en août, moi, je ne suis ici que pour le plaisir!
I Bought All my Gifts in August, I'm just here For Fun!

Quand tu patines à cette altitude, tu as intérêt à savoir freiner...
When You're skating At such an Altitude, You Better know How to Brake.

Ne t'inquiète pas mon beau sapin, plus que 15 stations et on arrive à la maison
Don't worry, my beautifull tree, only 15 more stations And we're Home.

SOUS LE HAUT PATRONAGE DE S.A.S. LE PRINCE SOUVERAIN DE MONACO

ROLEX MONTE-CARLO MASTERS

13-21 Avril 2019

LES PLUS GRANDS JOUEURS DU MONDE DANS UN CADRE D'EXCEPTION

THE FINEST MALE TENNIS PLAYERS IN ONE OF THE WORLD'S MOST EXCITING VENUES

www.epi.mc - Illustration : Andrew Davidson www.theartworksinc.com

Réservations* : www.rolexmontecarlomasters.mc
Information : Tél. (+377) 97 98 7000

* Seul site officiel garanti.

MONTE·CARLO SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

BNP PARIBAS FEDCOM SERGIO TACCHINI PEUGEOT Emirates

DJULAJEWELRY
WWW.DJULA.FR
DJULA
JOAILLERIE / PARIS
PARIS | NEW YORK | MIAMI | BEVERLY HILLS | MACAO