



Avril à Paris

La capitale retrouve gaieté et dynamisme avec l'arrivée du printemps. Voilà donc une sélection de restaurants qui nous font voyager, des accessoires élégants et utiles, des soins venus d'ailleurs pour retrouver la forme et une vente aux enchères historique...

TEXTE ADINE FICHOT-MARION

Restos

Le meilleur de l'Asie

Présente-t-on encore Madame Ly ? Depuis quatre générations, la famille Ly nous enchante avec sa cuisine hong-kongaise et thaïlandaise traditionnelle. Dans un décor qui ne renie pas ses origines : banquettes de velours rouge, bois précieux, bouddhas importants... on (re)découvre une cuisine raffinée, souvent galvaudée par des adresses improbables ! Ici les beignets de crevettes sont aériens, la salade de crevettes à la citronnelle divinement parfumée (15,50 €), le canard est laqué à la pékinoise ou rôti à la cantonaise comme à Hong Kong. Le poulet se décline en mode croustillant, grillé, à la citronnelle, à la thaïlandaise ou cuit à la vapeur, les poissons sont servis grillés ou à la vapeur, entiers... Parmi les plats signature, on trouve un bœuf au poivre de Sichuan (25 €), un plat signature imaginé par le père de Madame Ly. Litchi sur le gâteau : l'accueil adorable de Madame Ly qui passe de table en table avec un mot gentil.

Madame Ly, 8 rue Lord Byron, VIII^e, tél : +33 (0)1 45 63 88 68, autres adresses sur le site : chezly.fr. Tous les jours de 18h30 à 23 h.

Bon anniversaire au Fumoir

Le Fumoir fête ses 20 printemps tout en surfant plus que jamais sur la vague du succès.

Rien d'étonnant à cela quand on découvre son ambiance pétillante ! Il accueille du matin au soir tard, dans ses deux salles et son bar, une foule bariolée qui s'y rend aussi bien pour un petit-déjeuner, une séance de travail ou un thé au calme qu'un afterwork pétaradant ou pour découvrir la carte aux accents très actuels. Pour un déjeuner ou un dîner au calme direction la salle aux allures de bibliothèque de maison patricienne : l'assurance d'un moment de partage dans une atmosphère feutrée. La cuisine du chef Henrik Andersson se veut inventive, avec des touches scandinaves. La carte change chaque semaine au déjeuner et au dîner : on ne risque pas de se lasser ! Derniers bons points : les 20 cocktails à 9 €, la terrasse regardant le Louvre, la presse mise à la disposition et les prix très corrects : entrée et plat ou plat et dessert 35 €, entrée, plat et dessert 39 €.

Le Fumoir, 6 rue de l'Amiral de Coligny, I^{er}, tél : + 33 (0)1 42 92 00 24, site : lefumoir.com. Tous les jours de 11h à 2h.

Mavromatis : une belle inauguration

Tout Paris ne bruisse plus que de cet événement : l'ouverture du restaurant Mavromatis avenue Paul Doumer, déjà récompensé d'une étoile par le guide Michelin ! Nous



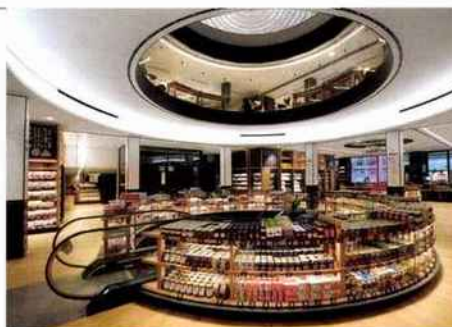
Madame Ly

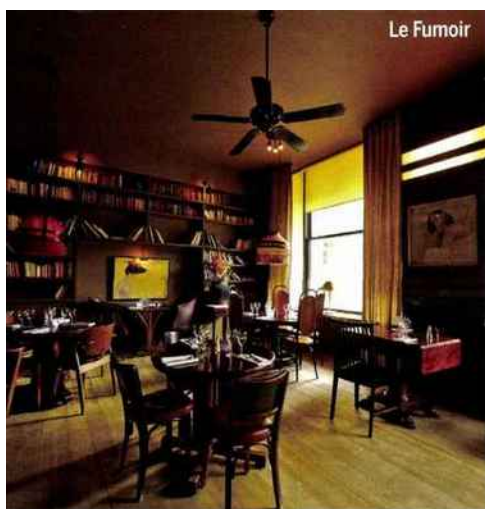
sommes allés vérifier si tant de louanges étaient méritées... On dit oui dès le rez-de-chaussée où une partie traiteur met en avant les spécialités maison : feuilles de vigne, tzatziki, moussaka, huiles d'olive... À l'étage place au restaurant au décor épuré, l'exotisme de pacotille n'y a pas sa place : seules quelques photos en noir et blanc de ports et de sites rappellent la Grèce. La carte affiche des spécialités helléniques bien senties : calamar à la plancha, divines tranches de thon mi-cuit avec une vinaigrette citron sésame (16,50 €), la fameuse moussaka (19 €) et une joue de bœuf confite aux raisins et boulgour (19 €).

Voilà deux bonnes raisons de filer rue de Passy

En lieu et place du regretté Franck&Fils on trouve d'abord la version rive droite de la Grande Épicerie du Bon Marché. Au travers de divers « corners », comme la place du marché avec ses fruits et légumes, la poissonnerie et la boucherie, ce temple des gourmets propose une avalanche de choses délicieuses allant des plats tout préparés aux thés en passant par les confitures, vins et divers lieux de restauration. Ensuite, direction le 5^e étage où l'on découvre une deuxième agence Club Med sous forme d'appartement, après celle des Champs-Élysées.

La Grande Épicerie et le Club Med. 80 rue de Passy, XVI^e, tél : + 33 (0)1 44 14 38 05, sites : lagrandeepicerie.com et clubmed.fr.





Le Fumoir



Mavromatis

Mavromatis, 70 avenue Paul Doumer, XVI^e,
tél : + 33 (0)1 45 35 96 50, site : mavrommatis.com. Tous les jours de 9h à 21h30.

Le Sir Winston

Que d'actualités autour de Churchill ces dernières semaines : un livre signé Béatrix de l'Aulnoit *Moi Winston Churchill*, puis un film *Les Heures Sombres* et enfin un super coup de jeune pour l'institution parisienne près de l'Étoile, le Sir Winston, bien connu des amateurs de cocktails ! L'adresse mythique se réinvente pour devenir le lieu phare de la capitale aux accents terriblement british. On y est accueilli par Tango, un grand chat gentil, qui porte le nom du chat de Churchill, deux nouveaux cocktails signature y ont fait leur apparition le Sir Winston (champagne et cognac) et le Lady Clementine (whisky, campari)... Enfin, le chef met à l'honneur lors du nouveau brunch du dimanche (36 €) bœuf Wellington, welsh rarebit à base de cheddar fondu, fish hand chips... Nous voilà téléporté outre-Manche.

Sir Winston, 5 rue de Presbourg, XVI^e, tél :
+33 (0)1 40 67 17 37, site : sirwinston.fr.
Tous les jours de 8h à 2h.

Les Tantes Jeanne

Quand un bistrot emblématique de Montmartre, célébré par une chanson de Gilbert Bécaud, se dote d'un nouveau chef Octave Kasakolu, ex du Rapahaël (entre autres), cela mérite le détour ! Dans un décor d'authentique bistrot (tommettes au sol, tables en bois massif), le chef nous régale d'une cuisine qui sait être à la fois inventive tout en restant traditionnelle. On plébiscite le carpaccio de Saint-Jacques d'Erquy au citron caviar (24 €), l'œuf de poule bio déstructuré, sans oublier l'assiette de charcuterie à partager : wagyu séché, jambon Bellotta Pata Negra... (28 €). Mention spéciale pour les viandes comme l'entrecôte black angus (pour 200 g, 36 €), l'entrecôte Wagyu façon Kobe (200 g, 59 €) et la sélection de côtes de bœuf sur pierrade à partager. Pour le dessert, la tarte à la crème de citron noir d'Iran et son sorbet est un must (14,5 €). Enfin sachez que même le pain est fait maison !

Les Tantes Jeanne, 42 rue Véron, XVIII^e, tél :
+ 33 (0)1 42 51 14 21, site : lestantesjeanne.fr.
Tous les jours sauf le lundi et mardi au déjeuner. De 12h à 14h30 et de 18h à 23h.
Formule déjeuner : 39 €.

Beauté

Fleurance : beau et bio

Cette maison, spécialiste de la cosmétique bio et du complément alimentaire depuis 1972, vient d'ouvrir une première boutique en plein XV^e. Tout y est bien organisé dans des rayonnages colorés : soins du visage, du corps, soins bébé, shampoing ou gel douche certifiés bio... en tout plus de 50 soins cosmétiques alliant efficacité et plaisir sensoriel et des compléments alimentaires. Les must ? L'eau micellaire (10,60 €), le nouveau soin contour des yeux et des lèvres (26,90 €) de la gamme Elixir Royal et les compléments alimentaires pour les articulations.

Fleurance, 62 rue du Commerce, XV^e, tél :
+33 (0)1 45 87 17 58, site : fleurancenature.fr.
Du lundi au samedi de 10h à 19h30.

Valmont au Meurice

Les spas des grands hôtels parisiens sont toujours des valeurs sûres et Valmont est une marque dont l'expertise n'est plus à prouver. Pour se remettre en beauté après ce pénible hiver on opte donc pour le soin Hydratation, Energie, Eclat, Pureté (30 mn, 110 €). Démaquillage, gommage, masque hydratant avec massage pour un effet bonne mine immédiat mais le top est

de s'offrir une demi-heure de plus pour avoir droit à la pose d'un masque au collagène : très efficace pour repulper les traits (soin d'1h, 198 €). Le moment aussi de découvrir les 5 nouvelles fragrances éditées par Valmont.

Spa Valmont Meurice, 228 rue de Rivoli, I^{er},
tél : + 33 (0)1 44 58 10 77, site : spa.LMP@dorchestercollection.com. Tous les jours de 8h à 21h.

Suisen, rendez-vous au Japon

Pousser la porte de cet institut c'est pénétrer dans un ryokan, ces auberges traditionnelles japonaises ! Tout a été choisi avec un soin méticuleux par Sandra, créatrice des lieux. Parois composés de cèdres japonais, plafond et stores en bambou tressés, luminaires en papier, tatamis, futons, tenues et sandales traditionnelles... le moindre objet vient du pays du Soleil Levant. Les soins sont inspirés du shiatsu et ont pour but d'harmoniser les énergies vitales. Vaste programme que l'on découvre au travers d'une jolie gamme de traitements comme le Wa, Harmonie, un massage traditionnel qui équilibre les énergies, stimule la circulation et les défenses immunitaires et offre une vraie détente physique et émotionnelle.

Suisen, 7 rue Thorigny, III^e, tél : + 33 (0)157 40 62 44, site : suisen.fr. Du mardi au vendredi de 11h à 20h, le samedi et dimanche de 10h à 20h. Massages 1h : 105 €, 2h : 180 €, 5 traitements : 450 €, 10 traitements : 800 €.

Les nouveaux Bains du Marais

Cela fait des années que Les Bains du Marais se posent en adresse emblématique du bien-être. Ils viennent de s'offrir une rénovation totale avec une nouvelle déco. On retrouve bien sûr le hammam, sur 70 m², en droite ligne de la tradition marocaine avec ses niches lumineuses et ses arches et une pièce réservée au gommage. Dans les 6 spacieuses cabines de soins dont deux doubles, on s'adonne à un sublime massage oriental (60 min, 110 €) à l'huile d'Argan chauffée, il détend profondément les muscles ou à la cérémonie des huiles (50 min, 89 €), ce modelage aux huiles relaxantes revitalise le corps et l'esprit et évacue les tensions. N'oublions pas les soins mains et pieds et toute la batterie d'épilations ! Quant au restaurant, il affiche une cuisine fusion méditerranéenne faite maison. Un moment hors du temps.

Les Bains du Marais, 33 rue des Blancs Manteaux, IV^e, tél : + 33 (0)1 49 29 50 50, site : bainsdumarais.fr. Du mardi au dimanche de 11h à 21h.



Mode et déco

Bon anniversaire Castaner

Pour fêter dignement ses 90 printemps, la marque s'est associée avec Manolo Blahnik ! Ce drôle de duo qui pourrait surprendre se révèle plein de promesses comme le prouvent ces espadrilles pointues lacées beige et noir (275 €) ou encore plus sophistiqués ces escarpins affichant des allures d'espadrilles : semelle en jute tressé et laçage mais avec un talon haut et un bout pointu en satin noir (375 €). Elles existent en une belle palette de couleurs : rose poudré, vert, rouge, beige et rouge...

Castaner, 264 rue Saint Honoré, 1^{er}, tél : +33(0)1 53 45 96 12, site : castaner.com. Du lundi au samedi de 10h à 19h.

Anaki pour être bien chaussé !

Aux origines de Anaki, jeune marque française, on trouve Yohann, le chausseur et fabricant, mais aussi Matthieu et Eva, les créatifs. Une trio de choc qui a imaginé des modèles alliant style et technicité. On l'aura compris Anaki réussit le tour de force de proposer des chaussures très actuelles mais dans lesquelles on est simplement bien ! Pour le printemps, les escarpins en daim

(135 €) voisinent avec des sandales à plate-formes (149 €), des slippers, des Richelieu en tissu argent (159 €), des sandales en raphia assez sophistiquées... Bref une collection très éclectique et bien menée.

Galleries Lafayette Hausmann, Sarenza, et Olisa Passy, 86 av Paul Doumer, XVI^e, tél : +33 (0)1 40 50 00 51. Du mardi au samedi de 11h à 19h. Points de vente sur le site : anaki-paris.com.

Jack Gomme

Sophie Renier et Paul Droulers, les créateurs de Jack Gomme ont imaginé, pour leur troisième boutique parisienne, un lieu épuré et lumineux, piqué de références au cubisme et à l'art moderne des années cinquante. Chaque saison, parmi la collection de sacs Jack Gomme, Sophie Renier présente une sélection d'objets design et d'accessoires. Dans la vitrine, on remarque des œuvres de photographes, graphistes ou sculpteurs, découverts par Sophie et Paul. Question sac, la ligne Essentiel mérite bien son nom avec des sacs comme le cabas Libre (270 €) ou le petit sac Sage (230 €). Elle se caractérise par la beauté des matières et chaque sac contient une pochette. Le plus ? Tout ce qu'on trouve ici est Made in France !

Jack Gomme, 13 rue Bréa, VI^e, tél : + 33 (0)1

43 26 65 72, site : jackgomme.com. Du mardi au samedi de 11h à 14h et de 15h à 19h.

Madluy : cachemire et humour

Voilà une nouvelle marque qui affiche un style décalé pour des cachemires aux couleurs pop... Cette collection imaginée par Nicolas, un passionné de musique, pullule de références musicales animant les pulls chics et déstructurés : le parfait équilibre entre le classicisme du cachemire et la décontraction de l'univers rock. Pour le printemps Madluy propose un cachemire tout léger avec une maille aérée. On adore la marinière revisitée (249 €) et le pull BAM en version mandarine ou bleu (259 €).

Madluy, 4 rue de Turenne, IV^e, tél : + 33 (0)1 48 87 90 68, site : madluy-paris.com. Du lundi au samedi de 11h à 19h30.

Pop up store Eres

Pour être la reine sur la plage ou au bord de la piscine on se précipite dans cette nouvelle boutique. La Ligne Capsule Exotic : un maillot de bain de star « one shoulder » orné d'une fleur colorée, accompagné de sa pochette, de sandales (300 €) et d'un bonnet de bain (mais oui !) s'offre à notre convoitise dans une ambiance douce et feutrée : moquette rose poudré, murs beiges... L'occasion de d'admirer aussi les combinaisons en dentelle de Calais et soie ultra-sexy (480 €) et les maillots de bain classiques de toutes les couleurs (215 €).

Eres, 23 rue Cambon, VIII^e, tél : + 33 (0)1 44 50 23 83, site : eresparis.com. Du lundi au samedi de 10h à 19h.

Il Bisonte : cuir sublime

L'historique marque florentine de maroquinerie artisanale inaugure une boutique éphémère jusqu'au 30 juin à deux pas de la rue Saint Honoré. Jusqu'au 30 juin, sur une surface d'environ 80 m² distribués sur deux étages, on retrouve les accessoires, sacs, petite maroquinerie homme et femme, empreints de cet esprit ironique et non conventionnel, inhérent à l'enseigne. Les sacs arborant l'iconique tissu rayé multicolore ont toujours autant de succès et le sac cabas perforé en cuir de vachette en différentes tailles a retenu toute notre attention (295 €). La botte secrète du lieu ? La possibilité d'acheter, en avant-première, une sélection de sacs et de petite maroquinerie de la collection du prochain automne-hiver 2018.

Il Bisonte, 16 rue Saint-Roch, I^{er}, tél : + 33 (0)1 42 36 17 75, site : ilbisonte.com. Du lundi au samedi de 11h à 19h.



Acquérir un peu du Ritz...

Voir p. 138.

Victorinox

Bientôt les week-ends prolongés... le moment ou jamais donc de s'intéresser aux bagages ! Victorinox, marque connue pour son fameux couteau suisse, propose entre autres articles une ligne de bagages aussi futée et pleine de ressources que ses couteaux. Parmi les diverses collections, on pioche une valise de cabine de la collection Etherius Metallics. Ultra-légère, résistante et très féminine, elle existe en différents coloris et notamment un rose qui s'accorde avec une trousse de toilette (90 €). Pas mal aussi le nouveau sac de cabine extensible Vx Touring : ultra-léger, compact il offre un ingénieux système de compartimentation intérieur qui optimise le rangement.

Victorinox, 2 bd Raspail, VII^e, tél : + 33 (0)1 45 44 52 64, site : victorinox.com. Du lundi au samedi de 10h30 à 19h.

Kartell

L'emblématique flagship rouvre ses portes sur 350 m² et plusieurs niveaux. Chez



Kartell, leader du design depuis 1949, on trouve les marques les plus emblématiques du secteur : Philippe Starck, Ron Arad, Piero Lissoni, Patricia Urquiola, Tokujin Yoshioka... Le credo maison ? Le mobilier est fait de plastique et de plexiglas, certains offrant un effet « transparent absolu » comme le démontrent les chaises (229 €) et fauteuils Ghost de Starck déclinés en différentes tailles et couleurs, les lampes Take (92 €)... Bien vu aussi les tables de chevet rondes avec des portes coulissantes

Componibili (88 €) en différentes couleurs. **Kartell**, 242 bd Saint-Germain, VII^e, tél : +33 (0)1 45 48 68 37, site : kartell.com/fr. Le lundi de 11h à 19h et du mardi au samedi de 10h à 19h. ■