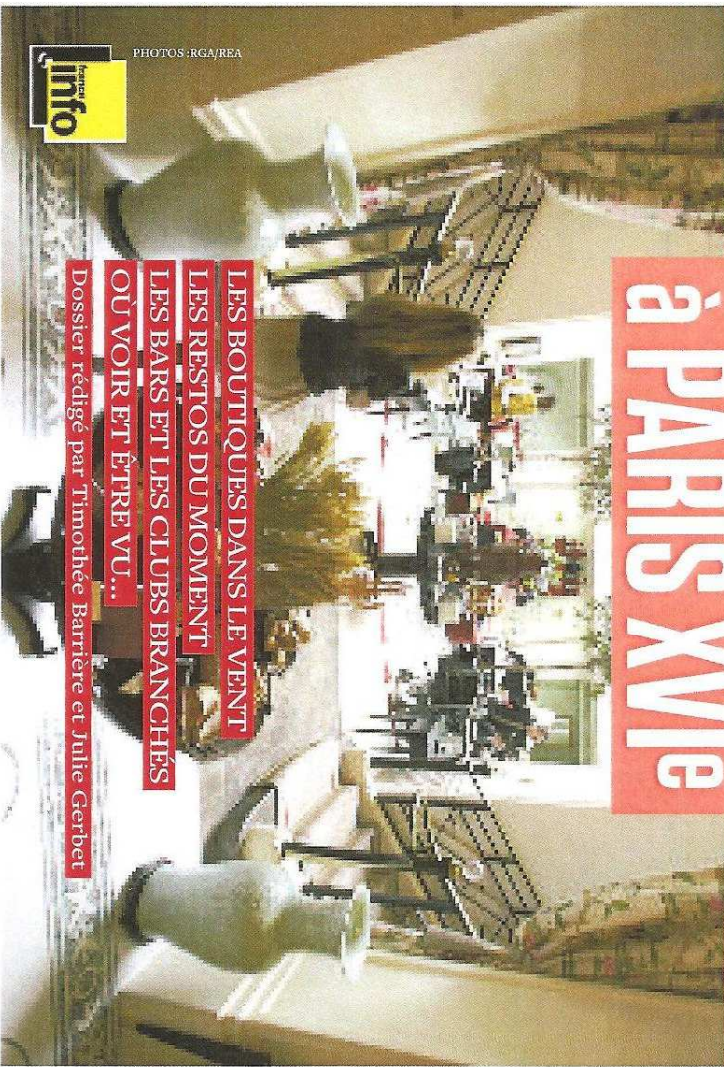




L'EXPRESS

NOS **70** ADRESSES
LES PLUS TENDANCE

à PARIS XVI^e

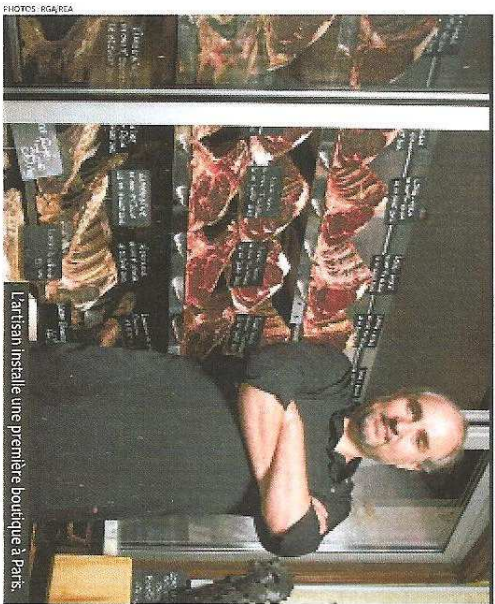


LES BOUTIQUES DANS LE VENT
LES RESTOS DU MOMENT
LES BARS ET LES CLUBS BRANCHES
OÙ VOIR ET ÊTRE VU...

Dossier rédigé par Timothée Barrière et Julie Gerbet

PHOTOS : RGA/REA

Paris
Info



L'artisan installe une première boutique à Paris.

Yves-Marie Le Bourdonnec

Bilrot haute couture

Le fameux boucher d'Asnières a racheté la maison Lamartine. Un nouvel écrin pour se fournir en belles pièces à prix d'or...

« Les yeux qu'elle soit la bijouterie de la viande ! », répond Yves-Marie Le Bourdonnec quand on lui demande de définir la boucherie Lamartine, qu'il a reprise, avenue Victor-Hugo. Fini le temps où les initiés parisiens devaient franchir le péripth. pour se fournir dans son enseigne historique, presque cachée dans la rue Bokanowski à Asnières. Depuis fin avril, les boîtes de sa nouvelle boutique, classées aux Monuments historiques, comme sa façade, accueillent ses sublimes pièces : des trains de côte de l'Imonac, d'Aubrac et de Normandie affr. mes jusqu'à soixante jours, du wagyu mûré cent jours, la viande de Tim Wilson, l'éleveur britannique qui four- nit le très court Beef Club (1^{er}), et des créations maison comme les makis de bœuf, roulés dans du arde de Colonnata. Un seul œuil, les tarifs : comptez 150 € le kilo pour une côte de bœuf wagyu... »

■ **Ves-Marie Le Bourdonnec**, 172, avenue Victor-Hugo, 01-47-24-03-28.

Rasmus Michau

Fêtes majeures

Adulé des branches, cet organisateur de soirées dévoile ses escapades préférées.

« Avec son Institut Bonheur il a enfané le parc de Bagatelle durant des années, avant, cet été, de faire courir le Tour- XVII^e sur la terrasse du Palais de Tokyo grâce aux sorties Construction. A la rentrée, Rasmus Michau se consacra à la gestion du Renard, son restaurant-kanaké (11^e), mais aussi au Cirque Bonheur, ses fêtes au 1515 (VII^e) et, surtout, à son application de ren- contres géolocalisées, Bonjour Bonjour, enfin prête à « séduire » son public... »

■ **Son salon de thé**
« D'excellentes pâtisseries et un emplacement idéal : j'y organise tous mes petits-déjeuners professionnels... Quitte à y retourner pour l'apérif. »

■ **Carotte**, 4, place du Trocadéro, 01-47-27-98-85, www.carotte-paris.com

■ **Son resto transpirant**
« Un risotto à l'encore de seiche à tomber et des poissons parfaitement grillés : c'est le (très) bon goût sarde. »

■ **Il gusto sarde**, 17, rue Georges-Bizet, 01-47-20-08-90, www.restaurant-iligustosarde.com

■ **Son lieu de travail**
« J'organise des soirées dans la grande salle du Shangri-La, mais rarement. Il faut un très bon client ou un sponsor important pour se le permettre... »

■ **Shangri-La**, 10, avenue d'Iéna, 01-55-97-19-98, www.shangri-la.com



Le XVII^e s'amuse grâce à Rasmus Michau.

Alison Boardman

Déco canaille

Sa spécialité ? Un mélange savamment dosé de chic bon teint et de provoc' ludique.

« Dans ses cartons ? Des projets à thé- reis, de restaurants et d'apparte- ments privés, ainsi que le lance- ment d'une ligne de canapés à son nom avant la fin de l'année. Alison Boardman, décoratrice d'intérieur franco-britannique, ne cesse de convaincre avec son style qu'elle appelle « shabby chic » - « luxe débraillé » - un savoureux mélange de courbes modernes, de mobilier chiné et de couleurs soudées. Autant d'idées à retrouver dans son deuxième *showroom*, inauguré au prin- temps à deux pas de son atelier. Elle dis- pose désormais d'un espace généreux pour « s'exprimer pleinement » et exposer des créations contemporaines. »

■ **Alison Boardman**, 13, rue de l'Annonciation, 01-40-50-37-33, www.alison-boardman.com



Alison Boardman dans sa boutique.

■ **Son déjeuner**
« Je m'y rends souvent avec les clients. Pas seulement parce que ce restaurant a été décoré par Philippe Starck, mais surtout parce qu'il porte bien son nom. »

■ **Bon**, 25, rue de la Pompe, 01-40-72-70-00, www.restaurantbon.fr

■ **Son dîner**
« J'ai fêté récemment cette table de A à Z. Désormais, c'est un petit bistrot de quartier très agréable avec une jolie carte... »

■ **Le Bistrot des vignes**, 1, rue Jean-Bologne, 01-45-27-76-64, www.bistrotdesvignes.fr

■ **Son shopping**
« Le compromis parfait entre le grand magasin un peu impersonnel et le concept store chic. Non seulement toutes les marques sont représentées, mais il y a également régulièrement des expositions. »

■ **Frank et Fils**, 80, rue de Passy, 01-44-14-58-00, www.franketfils.fr

Pascal Murel Insolites bouquets

En rapprochant composition florale et création contemporaine, ce fleuriste réveille les aspirations artistiques de sa profession.

« J'ai été le premier à utiliser l'expres- sion « designer floral » et, aujourd'hui, tout le monde le réclame. Déjà ins- tallé dans le XVII^e, Pascal Murel a vu encore plus loin avec sa nouvelle enseigne, ouverte début juin. Sa Flowers Gallery y expose aussi bien ses pro- pres créations, comme ces sulfureux mélanges d'orchidées rares et de fenouils sauvages, mais aussi des artistes contem- porains, choisis avec la galerie Dukan Fourdequin, tel le Canadien Olivier Masmontel (à partir du 27 septembre). Et pour ne rien gâcher, le « maître » a lancé à la rentrée d'élégants ateliers (95 €) pour dévoiler quelques secrets de sa spécialité. Bouquet de base : 30 €. »

■ **Flowers Gallery**, 7, place de Mexico, 01-47-04-67-88, flowersgallery.fr

■ **Ses frangines**
« Michel Fouchereau : pour moi, le meilleur fromager de la capitale. »

■ **La Fromagerie d'Auteuil**, 8, rue Auteuil, 01-45-25-07-10, www.lafromageriedeauteuil.fr

■ **Ses chemises**
« J'aime les jolies coupes de leurs costumes et le fait qu'ils aient su rester indépendants. »

■ **Curling & bis**, rue Gustave-Courbet, 01-45-53-21-01, www.curling.fr

■ **Ses bouquets**
« Chez Schwartz, qui me téléporte directement dans un dîner new-yorkais. »

■ **Schwartz & Dell**, 7, avenue d'Éyhal, 01-47-04-73-61, www.schwartzdell.fr



Pascal Murel, des fleurs faites œuvres.