

**NOUVEAU**

MAISON, DECOR,

# Appartement

MAISON, DECOR,  
**Appartement**

**PETITES SURFACES**  
Le Loft Cube

**ARCHITECTURE**  
L'appartement bleu

**TERRASSES ET BALCONS**  
Un nouveau regard sur la ville

**DÉCORATION**  
Hollywood à Paris !

**Sélection**  
**LES SIGNATURES**  
**DE REFERENCE**

M 06659 - 98 - F - 5,00 € - RD



## LES BONNES ADRESSES DE Maison, Décor, Appartement

### LES TABLETTES



Ancien chef de la Grande Cascade et de Lasserre, Jean-Louis Nomicos s'est installé chez lui, en lieu et place de La Table de Joël Robuchon, voici un plus d'un an. Exit, le décor noir et or, le chef a voulu un lieu gai et tonique, qu'il a repensé avec l'aide d'Anne-Cécile Comart. Lamelles de bois qui évoquent un panier tressé et tonalités orange, pour un esprit seventies, tout en étant ultra-contemporain, avec, notamment, la carte du restaurant présentée sur Ipad... Récompensé cette année par un macaron, qu'il mérite amplement (sinon deux), Nomicos propose des plats, où créativité et légèreté sont à leur point d'acmé et où les saveurs sont exaltées. Il a gardé sa recette fétiche des macarons, truffe noire, parmesan et jus de veau, mais le reste, dominé par les inspirations méditerranéennes, évolue au fil des saisons, à l'image des filets de rougets röstis, marjolaine, olives de Kalamata, tomates, oignons. Une adresse incontournable.

Déjeuner à 58€ (vins compris);  
Menus : 80€, 120€ ou 145€  
Voiturier, ouvert tous les jours  
16, avenue Bugeaud - 75016 Paris  
Tel : 01 56 28 16 16  
[www.les tablettesjeanlouisnomicos.com](http://www.les tablettesjeanlouisnomicos.com)

### LE SUR MESURE



Le chef étoilé de M6, Thierry Marx, propose de vivre une véritable expérience sensorielle... Le restaurant, dans son écrin, chicissime, enveloppé d'un décor de toile, immaculé, déploie une cuisine, visuelle, gustative, aussi technique que créative. L'artiste Heidi Winge Ström a créé une impression de nuages blancs sur les murs et au centre, un puits de lumière abrite une structure elliptique en cristal, suspendue dans les airs... Au programme, ne manquez pas le foie gras pêche verveine, la sole

pamplousse-gingembre et riz soufflé ou la volaille de Bresse en deux cuissons, avec amandes et giroles. Côté desserts, aux noms évocateurs, ils portent le parfum de notre enfance, à l'image du Sweet Bento, de l'Ylang-ylang ou du Mister Green Tea.

Menu déjeuner : 75€;  
Menu dégustation : 180€  
Mandarin Oriental  
251, rue Saint-Honoré - 75001 Paris  
Tel : 01 70 98 73 00 -  
Fermé les dimanche et lundi

### LA MARÉE



Pascal Mousset a transformé avec brio ce monument de la restauration parisienne, en étudiant les prix et proposant une qualité irréprochable. Dirigée par la très professionnelle Stéphanie Benassar, que l'on a connue Chez Françoise, le restaurant a gardé son identité « poissons et crustacés ». Dans un décor aéré et rajeuni, le chef Yves Mutin, propose une cuisine fine et pleine de saveurs. Très attentive à la traçabilité, on pourra trouver des huîtres de David Hervé et côté plats, la bouillabaisse fait le bonheur des habitués du dimanche. Sinon, les quenelles de brochets « Daru », coulis de crustacés, le saumon mariné au fenouil, la sole de petit bateau, grillée ou meunière, sont les classiques de la maison. Menu très intéressant et salle en sous-sol privatisable.

Ouvert tous les jours. Voiturier.  
Menu : 30€ et 35€ ;  
Carte : 60€ environ.  
258, rue Faubourg St-Honoré - 75008 Paris  
Tel : 01 43 80 20 00  
[www.lamarée.fr](http://www.lamarée.fr)

### LA VILLA CORSE



Cet ambassade culinaire et gastronomique de l'île de Beauté est « le repaire » de tous les Corses de Paris. Nous sommes ici dans celle de la rive gauche, la première créée par Augustin Grisoni. Confortables fauteuils clubs, bibliothèque, bar, terrasse intérieure,

la salle, déclinée en différentes ambiances est cosy et intime...

Qualité irréprochable de tous les produits qui viennent directement de l'île, mise en valeur par le chef Henri Boutier : assiettes de charcuteries, velouté de châtaigne, miel corse, pain fait maison... On appréciera en particulier le millefeuille de briciole et légumes confits aux saveurs du maquis ; les raviolos de cèpes et châtaignes au parfum de truffes ; le pavé de morue fraîche et sa purée à l'huile d'olive ; le stufatu de veau de lait tigré de la ferme Abbattucci aux olives et pommes grenailles. Les desserts sont tous aussi réussis et le large choix de vins corses satisfera les plus exigeants.

Formule midi 2 plats et un verre de vin : 25 €  
3 plats + une 1/2 bouteille : 35 € ;  
Carte : 50 € environ - Voiturier  
164 Boulevard de Grenelle - 75015 Paris  
Tel : 01 53 86 70 81  
[www.lavillacorse.com](http://www.lavillacorse.com)

### L'INÉDIT - SALON DE COIFFURE



C'est au cœur du 11<sup>ème</sup> arrondissement, le quartier le plus branché et bobo de la Capitale, à deux pas du Bataclan, que l'on a découvert un salon différent, imaginé par Cédric Barbereau et Thierry Yves, deux figures emblématiques de la coiffure, jouant à la fois sur un décor singulier, aux accents baroques revisités et la qualité d'un service professionnel de haut niveau, tant pour les coupes, les soins, les produits et les « petits plus », comme autant de parenthèses beauté... La scénographie, étudiée, conjugue une atmosphère à la fois familiale et racée, enveloppée d'une lumière-caresse qui redessine cet espace, tout de haies, de verres et de pampilles vêtus, sous un ciel gris flamant, aux mille et un reflets, abritant aussi un boudoir chic, à l'ambiance feutrée. Ajoutez à cela l'impression de pénétrer dans un club privé - où le vendredi, les clients, working girls, people, mannequins, comédiens, journalistes se retrouvent, une coupe de champagne à la main pour des soirées Midnight Beauty - et vous comprendrez pourquoi, avec des prix qui restent très convenables, l'adresse se repasse de main en main... Un concept pluriel, Inédit, en somme !

L'Inédit - Salon de coiffure  
25 rue Saint Sébastien - 75011 Paris  
Tel : 01 47 00 54 15

■ Alexandre Margency



Groupe Décoration Française

FRANCE EDITION

202, avenue des Champs Elysées  
75008 Paris

Rédaction :  
7, rue Pétion de Villeneuve 75011 Paris  
Tél : 01 43 79 07 37  
Fax : 01 43 79 76 88  
E-mail : decoration-francaise@noos.fr

Directeur :  
Olivier de Tilière  
Directeur des Publications  
Président du Comité Editorial

Conseiller auprès du Président  
Claude Henry Leconte  
Président d'honneur des journalistes européens

Délégué général  
Olivier de Tilière  
Directeur des rédactions

Directrice artistique  
Colette de Tilière, Suzanne Worms

Secrétaire générale  
Pauline Wirth du Verger

Ont participé à ce numéro :  
Renaud d'Arc, Louise Gineste, Aurélie Lara,  
Suzanne Montigny, Clara Valenberg, Louis de  
Mathougues.

Office National de Publicité :  
23, rue Jean Giraudoux  
75008 Paris  
Tel : 01 43 79 60 60  
Fax : 01 43 79 76 88  
E-mail : onp@noos.fr

Service des ventes :  
Pagure Presse : Bernard Lhermite  
Tel : 01 44 69 82 82  
Fax : 01 45 22 12 51

Maquette :  
Julien Sallerin

Impression :  
En Europe

Commission paritaire :  
En cours

Dépôt légal à parution  
Trimestriel - Août 2012

Tous droits de reproductions, même partiel, des textes et illustrations, par quelque procédé que ce soit, sont réservés pour tous pays. Les informations données sont à titre rédactionnel et ne sauraient engager la responsabilité de l'éditeur par erreur ou omission. Les documents rédactionnels ou publicitaires ne sont pas renvoyés. Tous les documents fournis par les fabricants sont libres de droits et publiés sous la responsabilité unique de celui qui les adresse à la rédaction. Toute éventuelle réclamation ne saurait en aucun cas engager l'éditeur. En cas de litige, seul le Tribunal de Commerce de Paris est compétent. France Edition est une société de presse au capital de 7622,45€.

# SOMMAIRE



L'appartement bleu, p. 17

## 11 TENDANCE

L'appartement bleu  
Par Suzanne Montigny

## 21 ATMOSPHÈRES ATYPIQUES

Conquérir l'espace !  
Par Louise Gineste

## 29 DÉCORATION

Hollywood à Paris...  
Par Louis de Mathougue

## 39 PETITES SURFACES

Le Loft Cube  
Par Manuela Statham

## 43 SÉLECTION

Les signatures de référence  
Par Suzanne Montigny

## 59 INSPIRATION ROYALE

L'Abbaye des Vaux de Cernay  
Par Cécile d'Orville

## 66 MANUFACTURE DU PATRIMOINE

Le centenaire des Manufactures Catry-Codimat  
Par Renaud d'Arc

## 69 LA BIBLIOTHÈQUE DE MA MAISON

Par Clara Valenberg

## 71 LES BONNES ADRESSES DE LA MAISON

Par Alexandre Margency

## 74 INSOLITE

L'Appartement-Arbre  
Par Suzanne Montigny

## 77 BALCONS ET TERRASSES

Un nouveau regard sur la ville  
Par Aurélie Lara



Hollywood à Paris, p.31



Sélection, p.47



## EN COUVERTURE

Ici, vue imprenable sur la ville, avec cette étonnante terrasse en bois, habillée par le designer Jean Marie Massaud et sa Collection « Slim Line », qui conjugue des modules repos et repas intimistes, pour de multiples possibilités d'arrangement. On retrouve l'ambiance tout à la fois sophistiquée et décontractée de Dedon.

www.dedon.de