

ELLE[®]

DECORATION

City guide
BUDAPEST
La belle
de l'Est

De 24 à 69 m²

SPÉCIAL **PETITS** **ESPACES**

45 PAGES
D'IDÉES ET D'INSPIRATION

ZOOM
LES CUISINES
STARS DE
LA SAISON

**TAPIS, MARBRE
& MOSAÏQUE**
ET SI ON SUBLIMAIT
NOS SOLS ?

SHOPPING
BEAUX OBJETS
À PETITS PRIX
LE BEST OF DE
LA REDACTION

CN

L 14126 - 319 - F: 5,90 € - RD



N°319 OCTOBRE 2024

FRANCE MÉTRO: 5,90€ - ANG: 6,50€ - D: 8,90€
BEL: 6,40€ - ESP: 6,50€ - GR: 6,50€ - IT: 6,50€
UK: 6,40€ - PORT CONT: 6,50€ - DOM S:
6,00€ - DOM S: 10,00€ - CAN: 10,90€ - CAD:
CHF: 9,70€ - MAR: 8,00€ - TUN: 20,00€



Matthieu Salvaing

**Salon de thé
historique**

En 1862, dans le quartier de la Madeleine, Louis-Ernest Ladurée ouvre sa première boulangerie qui se transformera peu à peu en salon de thé aux fameux macarons. 162 ans plus tard et après plusieurs mois de rénovation, le lieu renaît sous l'impulsion de la décoratrice Cordelia de Castellane. (Lire page suivante.)

SUCRÉ OU SALÉ ?

Adieu Jeux olympiques et summer body, reprenons le chemin des bonnes tables et des spots gourmands qui émaillent la capitale. En bonus, trois nouveaux showrooms inspirants pour se mettre aux fourneaux.

par Audrey Schneuwly



1. SALON DE THÉ LADURÉE

RAFFINEMENT À LA FRANÇAISE

Dans cet écrin réputé, la décoratrice Cordelia de Castellane a conservé et fait restaurer certains éléments d'origine, tels les plafonds peints par Julien Chéret, pour sublimer son nouveau décor. D'un salon à l'autre, les murs affichent des couleurs pastel (comme ici dans le salon Chantilly), les frises et plafonds arborent végétaux, fontaines et treillis peints à la main, tandis que le salon Napoléon orné d'un tissu plissé diffuse une ambiance feutrée. Le lieu parfait pour savourer un thé gourmand.

16, rue Royale, Paris-8°. laduree.fr

2. COFFEE-SHOP KAPÉ

EN QUÊTE D'ÉVASION

Dans un décor brutaliste signé Mur.Mur Architectes, sous une suspension composée de 29 globes en pétales de nacre de Capiz, cette enseigne propose du café de spécialité et des boissons signatures couplés à des préparations philippines artisanales. Glaces, cookies à base d'ube (légume-racine violet de l'archipel), petits pains Pandesal servis avec de la confiture et de la crème fraîche, beurre à l'ail confit et chicharon de poulet pour une note salée... Du petit-déjeuner au goûter, les papilles voyagent !

17, rue de Malte, Paris-11°. kapeparis.com

3. BOUTIQUE MICHALAK

BONHEUR SUCRÉ

Alléchante et bien achalandée, cette nouvelle adresse qui réunit toute la panoplie du célèbre chef pâtissier : boulangerie, pâtisserie, glace, viennoiserie, chocolats.... Une multitude de douceurs à déguster sans modération dans un cadre chic et lumineux imaginé par l'architecte Marie Deroudilhe, qui conjugue à merveille mosaïque laquée au mur, carrelage "Granito" au sol (Mosaic Factory) et mobilier en chêne cannelé et pierre de lave émaillée.

37, rue Étienne-Marcel, Paris-1er°. christophemichalak.com



Matthieu Salvaing ; Yan Moreau ; presse

4. BOUTIQUE SALON DE THÉ TAARTT

C'EST PAS DU FLAN !

Les tartes sont un terrain de jeu culinaire sans limite, et le chef Matthias Bosgiraud nous en livre une parfaite démonstration ! Il excelle dans les recettes les plus inattendues à base de farines semi-complètes, de seigle ou de sarrasin : tarte au chocolat d'Indonésie, ultra caramélisée aux fraises, façon cheesecake rhubarbe, aux courgettes, basilic, amande, combinant aubergine et kefta... Autant de délices sucrés et salés qui nous font courir dans le sud de la capitale pour s'installer dans le décor rose poudré signé par l'architecte d'intérieur Olivia de Revel ou en terrasse.

47, avenue Félix-Faure, Paris-15°. taartt.fr

**5. PÂTISSERIE MÈERT, 350 ANS DE SAVOIR-FAIRE**

Heureux celui qui ne connaît pas encore l'iconique gaufre à la vanille de Madagascar concoctée par Mèert et qui pourra désormais la savourer – en plus des brioches, macarons, pâtes de fruits... – au cœur du Marais. La pâtisserie fondée à Lille en 1677 a ouvert ses portes parisiennes en juin dernier, retranscrivant les décors historiques du vaisseau amiral, composés notamment de hautes vitrines de marbre.

Le plus ? Le petit salon de thé pour prendre son temps.

29, rue Debelleye, Paris-3°. meert.fr

6. LA CHOCOLATERIE WILLIAM ARTIGUE

TOTALEMENT FONDU

Après avoir longuement travaillé auprès de grands maîtres de la discipline tels Patrick Roger ou Jacques Genin, le jeune chef chocolatier William Artigue dévoile à son tour son interprétation personnelle du chocolat et de la confiserie avec une dizaine de créations permanentes, auxquelles s'ajoutent bonbons, chocolats, bouchées et une douzaine de tablettes. Le duo d'architectes d'intérieur Mur.Mur a eu carte blanche pour composer un univers futuriste, mettant en scène une vitre fumée ouvrant sur l'atelier. Dégustation possible.

30, rue Yves-Toudic, Paris-10°. lachocolaterie-williamartigue.com

● **BAGUETT BY MAISON KAYSER.** Baguette aux pralines roses, pain de mie fraise, croque-monsieur nounours. 33, rue Coquillière, Paris-1^{er}.

● **BOUILLON SERVICE.** Large choix et, en prime, une terrasse au soleil. 13, rue de la Grange-Batelière, Paris-9^e.

● **FAUCHON.** Macarons, épicerie, thés... Nouveau corner incontournable au Carrousel du Louvre. 99, rue de Rivoli, Paris-1^{er}.

● **MAISON CAFFET.** Troisième boutique parisienne pour redécouvrir pâtisseries, chocolats et pralines. 137, rue Mouffetard, Paris-5^e.

● **TRANCHE.** Pain bio au levain élu 4^e meilleur d'Ile-de-France parmi les 12 pains quotidiens proposés. 28, rue Saint-Antoine, Paris-4^e.

1. NOTI CLUB, AUX PREMIÈRES LOGES

Amarrée au port de Suffren, au pied de la tour Eiffel, cette barge contemporaine s'ouvre sur la Seine grâce à des baies vitrées coulissantes, dévoilant une terrasse où siroter un cocktail. Côté décor, l'architecte d'intérieur Jordane Arrivet fait la part belle aux boiseries en chêne clair, mixant banquettes et fauteuils moelleux, lampadaires en métal chromé et une moquette géométrique inspirés des années 30. Le must ? La possibilité de s'échapper entre deux verres pour naviguer durant 45 minutes ou 1 h 30 sur un bateau électrique.

Port de Suffren, Paris-7°. noti-club.com

2. LE CORNICION, CAFÉ DE QUARTIER

Chouette nouveau repaire dans le 11° signé par l'agence d'architecture intérieure Claves. Créé par deux amis, ce café aux airs nostalgiques – sol en mosaïque, chaises chromées en Skaï, banquettes habillées de velours – propose les grands classiques d'une cuisine française simple et généreuse, à partager entre amis ou avec ses voisins. Du petit matin jusque tard le soir, l'ambiance évolue jusqu'à devenir festive. Le genre de lieu que l'on rêve d'avoir en bas de chez soi.

2, rue des Goncourt, Paris-11°. lecornichon.paris

3. FELLOWS, SOLAMENTE PASTA

Avis aux amateurs de pâtes fraîches végétariennes ! Près du quai de Valmy, ce restaurant présente une carte courte à déguster dans différents espaces d'inspiration diner américain – terrasse et sous-sol compris – autour de grandes tablées. Derrière une façade vert flashy, l'architecte d'intérieur Juliette Rubel a conçu un décor composé de panneaux en bois rehaussés d'appliques en forme de disques en verre et métal et de banquettes en cuir vegan kaki. Un plaisir de tous les sens.

84, rue du Faubourg-Saint-Denis, Paris-10°. fellows-restaurants.com



ADRESSES RESTAURANTS

**4. HALO**

LIEU HYBRIDE

Surprenante, cette entrée vert turquoise qui débouche sur un concept-store proposant mode, accessoires et pièces de designers. Dans la continuité, une immense verrière dispense toute sa lumière sur les tables du restaurant à la décoration minimaliste – signée Mur.Mur – en accord avec la cuisine solaire du jeune chef Victor Blanchet. Autre option, dîner en toute intimité au plus près de la cuisine (photo) avant de filer au sous-sol pour savourer un cocktail dans un décor tamisé, entre halos lumineux et chandeliers.

12, rue Saint-Sauveur, Paris-2°. halo-paris.com

**5. MATSURI**

DÉPAYSEMENT ASSURÉ

Icône de la restauration nippone fondée en 1986 à Paris et comptant aujourd'hui douze restaurants en France, l'enseigne entame une refonte de son concept avec une offre unique de sushis dans un décor repensé par le designer Rudy Guénaire. À un jet de pierre de la place Victor-Hugo, on pioche ses plats préparés à la minute sur le « kaiten » (tapis roulant) qui défile sous nos yeux, confortablement installé sur des chaises dessinées spécialement pour ce projet résolument futuriste.

119, avenue Victor-Hugo, Paris-16°. matsuri.fr

**6. ALFI'S, UN GOÛT D'ITALIE**

À proximité du jardin des Tuileries, Alfi's nous plonge dans une atmosphère un brin rétro pensée par l'architecte d'intérieur Fanny Perrier. À la manière d'un wagon-bar, les tables en Inox et banquettes en velours se succèdent le long d'un grand miroir surmonté de liseuses et d'un porte-bagages. Au sol, la mosaïque dessine des lignes colorées et apporte un twist contemporain à cette inspiration sixties. Entre bar à cocktails et osteria à l'italienne, cette nouvelle adresse orchestrée par le chef argentin Jonathan Morales est déjà un hit.

26, rue du Mont-Thabor, Paris-1^{er}.

**ET AUSSI**

UNOX CASA. LES FOURS PROFESSIONNELS "SUPEROVEN" FONT LEUR DÉBUT À PARIS (VOIR NOTRE DOSSIER CUISINES P. 179). À RETROUVER AU **SHOWROOM BULTHAUP (25 BIS, RUE BENJAMIN-FRANKLIN, PARIS-16^E)** ET CHEZ **RASTELLI DESIGN (16, BD SAINT-GERMAIN, PARIS-5^E)**. **INFOS SUR UNOXCASA.COM**

1. SCAVOLINI

L'EXCELLENCE À L'ITALIENNE

À deux pas des Champs-Élysées, la maison transalpine a inauguré son Appartement Parisien, un lieu hybride qui accueille dans un décor haussmannien les bureaux de la marque mais aussi ses dernières nouveautés, mises en scène comme à la maison pour mieux se projeter. Ici, la cuisine "Libra" signée Vuesse Design joue la carte de la fonctionnalité et du style avec ses portes à listels en finitions laqué mat ou brillant et son îlot où déjeuner, dîner et même travailler. Envie d'y faire un saut ? Demandez à votre (ami) architecte de vous accompagner, l'adresse est réservée aux pros.

30, avenue Franklin-Delano-Roosevelt, Paris-8^e.
scavolini.com

2. MODULNOVA

UNE OFFRE COMPLETE

Le nouveau showroom de la marque s'étend sur deux niveaux à deux pas du boulevard Saint-Germain, présentant une variété de solutions pour la cuisine et la salle de bains. Au rez-de-chaussée, une composition de couleurs et matériaux de la gamme "Skill Gres", dont chaque élément permet une optimisation maximale de l'espace, est mise en scène dans un espace tout en longueur. En photo, l'îlot "Gres Gold Brown" et les étagères en noyer "Brera" mixent élégance et astucieux rangements.

7, boulevard Raspail, Paris-7^e. **modulnova.com**