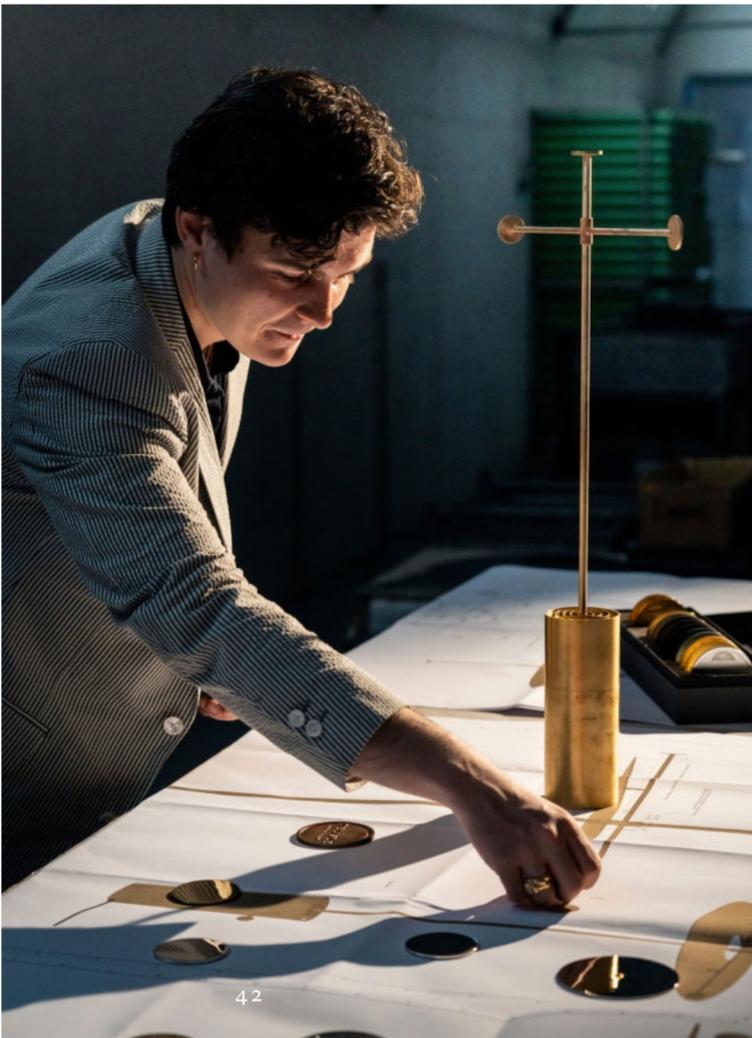


Goûter la campagne à Paris

7 Sacré « Ouverture de l'année 2025 » par la Liste 100 de La Liste, Graal des gastronomes, La Ferme du Pré du chef multi-étoilé Frédéric Anton rend ses lettres de noblesse à deux bâtisses de style anglo-normand. « J'ai voulu créer un lieu chaleureux et convivial où l'on se retrouve en famille autour de grandes tables, dans un décor à la fois authentique et décalé, qui rend hommage à l'histoire du Pré Catelan: vaisseaux patinés, objets recyclés, et murs ornés de casseroles en cuivre racontent l'histoire culinaire du lieu », détaille le chef. L'adresse, faisant écho à la table gastronomique voisine, affiche un décor pensé avec Pierre-Yves Rochon. Sous les cloches en argent et face à la toile de Jouy, les classiques du terroir se donnent la réplique – terrine de campagne maison, bœuf bourguignon traditionnel, onglet de bœuf au poivre... L'art de vivre français à son paroxysme. **F.G.M.**

La Ferme du Pré, bois de Boulogne, route de Suresnes, 75016 Paris.
leprecatelan.paris/bistrot-la-ferme-du-pre



8

S'éclairer royalement

Née en France sous Louis XV, la lampe bouillotte – qui ne fonctionnait à l'origine qu'à la bougie – est l'un des rares modèles de luminaire qui a traversé les siècles puisqu'il trône encore aujourd'hui sur le bureau du président de la République comme dans de nombreux intérieurs bourgeois ou cabinets d'avocats. Un classique qu'Edgar Jayet, architecte d'intérieur et designer de 27 ans, a revisité avec audace: « Je l'ai toujours vue chez mes grands-parents, naturellement j'ai eu à cœur de la remettre au goût du jour en l'épurant et en créant une version en laiton poli, avec la complicité de la maison Delisle, maître bronzier et ferronnier », précise le designer, qui a travaillé plus de trois ans avec la manufacture pour mettre au point cette icône des arts décoratifs français dont l'abat-jour est réglable. **s.w.**

Lampe bouillotte, disponible en plusieurs versions, à partir de mi-janvier. delisle.fr