

PARIS

TENTATIONS ~ FAUCHON

30, place de la Madeleine, 8^e
Rens. au 01 70 39 38 00 et sur www.fauchon.com



Dernier lifting pour bien débiter le XXI^e siècle, Fauchon s'est offert un nouveau look signé Christian Biecher afin de créer sur trois étages une nouvelle maison des luxes alimentaires. Dédié aux plaisirs des sens, cet univers joue autour des couleurs emblématiques de la marque : or, rose, argent, noir et blanc. Au rez-de-chaussée, chocolats, thés, café et épicerie salée sont à l'honneur ; au sous-sol, les vins se dégustent autour d'un comptoir à grands crus ; au premier étage enfin, le Paris Café fait la part belle au caviar, saumon, foie gras et nobles jambons.

Alain Ducasse et Patrick Jouin viennent de s'emparer du Jules Verne, au deuxième étage de la tour Eiffel. Expérience visuelle d'abord, le restaurant joue la transparence autour du panorama offert par la ville et par les cuisines, dans un univers où les convives ressentent aussi bien l'énergie de la salle que celle de la ville et de la cuisine. Alain Ducasse et Pascal Féraud ont construit une carte où les grands héritages de la cuisine française s'expriment de façon contemporaine : volaille de Bresse en trois textures et trois saveurs, bar crémé cuit dans un suc de tête, savarin et sa fiole d'armagnac ou poire au vin de cassis, crème de marron façon mont-blanc.



APPÉTITS ~ LE JULES VERNE

Tour Eiffel, pilier sud, avenue Gustave-Eiffel, 7^e
Rens. au 01 45 55 61 44
Menus dîners à 155 et 190 €

RENDEZ-VOUS ~ HÔTEL LUMEN

15, rue des Pyramides, 1^{er}
Rens. au 01 44 50 77 00 et sur www.hotel-lumenparis.com
Chambres à partir de 290 €



Adossé à l'église Saint-Roch, l'hôtel Lumen mis en scène par Alain Daronian et Claudio Colucci, joue le jeu du néoclassique paré de tissus baroques réchauffant un mobilier aux formes épurées, des stores en métal contrastant avec les lustres en cristal, des constellations d'étoiles lumineuses répondant aux mosaïques nacrées. Au restaurant, Philippe Gasmand et Frédéric Grasser Hermé ont créé une carte aux goûts tranchés et vitaminés : carpaccio de pamplemousse à la vinaigrette acidulée, thon sur thon sauce asiatique et tian de légumes... Une approche ludique et décalée de l'hôtellerie parisienne.

Amateur d'art éclairé, Claude Berri a constitué, depuis les années 1970, l'une des plus importantes collections d'art contemporain en France. Robert Ryman, Richard Serra, Bruce Nauman... La liste de ses coups de cœur est impressionnante, formant une collection dont l'émotion et la curiosité seraient les maîtres mots. Dans un espace repensé par Jean Nouvel, il a choisi de proposer désormais des cartes blanches à des artistes, critiques ou galeries, sur le principe de l'invitation. C'est Gilles Barbier qui investit le lieu, à partir du 21 mars, au moyen de dessins, de gouaches et d'installations.



VERNISSAGE ~ ESPACE CLAUDE BERRI

4, passage Sainte-Avoie, 3^e
(entrée par le 8, rue Rambuteau)

La Méga Maquette de Gilles Barbier (2006)

SHOPPING ~ OMEGA

93, avenue des Champs-Élysées, 8^e
Rens. au 01 53 81 21 90

Montre « De Ville Hour Vision » en or rouge sur bracelet en alligator



Fondée il y a tout juste cent soixante ans, la maison d'horlogerie suisse Omega, membre du Swatch Group, a choisi la plus belle avenue du monde pour installer une boutique lumineuse de 130 m². Habillés de verre, de marbre ou de bois exotique, les deux étages laissent découvrir les garde-temps les plus précieux, une collection de maroquinerie, ainsi que la toute nouvelle ligne de joaillerie de la marque, chronomètreur officiel des prochains jeux Olympiques de Beijing cette année, de Vancouver en 2010 puis de Londres en 2012.