

ACUMEN GALERIE JOSEPH

DES EXPÉRIENCES ET UNE CULTURE QUI NOUS DÉFINISSENT



STYLE

CHARLES DE VILMORIN
RÉVÉLATION D'UN CRÉATEUR

DESIGN

SPÉCIAL PARIS DESIGN WEEK

LES MATIÈRES DU DESIGN DE DEMAIN

VILLA BENKEMOUN
L'HARMONIE DES SEVENTIES

CITY GUIDE

QUAND LES POTAGERS POUSSENT
SUR LES TOITS DE PARIS

ÉDITORIAL

Un été particulier touche à sa fin, une page s'ouvre sur un nouveau chapitre, celui d'une rentrée non moins singulière, entre reprise du cours de la vie et incertitudes mais qui, malgré les masques et les craintes, porte aussi en elle les prémices d'un retour à la normalité et d'une ère avide d'aspirations inédites et de renouveau.

De timides éclaircies, mais des éclaircies tout de même, s'annoncent à l'horizon éclairé par l'émergence de talents créatifs que nous avons le plaisir de vous présenter dans ce numéro. Qu'il s'agisse de mode, de design ou d'art, l'inventivité et la passion de ces créateurs égaie et embellit les temps incertains que nous traversons tout en dessinant les contours d'un futur plus connecté.

Pour la première fois depuis de longs mois, l'assouplissement des restrictions sanitaires autorise la

tenue de manifestations d'envergure, à commencer par la Paris Design Week, premier événement international à inaugurer cette rentrée masquée en célébrant 10 ans de créations et de design. Ce rendez-vous riche d'un parcours dense permet de découvrir les talents de demain, de France et d'ailleurs, et de tisser des liens réunissant pays et continents à travers l'artisanat et la créativité, comme en témoigne le programme de la Paris Design Week Factory.

Dans cette édition, *Acumen* vous invite à explorer et découvrir, et à rétablir un semblant de normalité à travers matières, couleurs et pratiques, que ce soit en rencontrant les créateurs qui révolutionnent la fabrique du design, en se vêtant d'une veste de Charles de Vilmorin la sensation mode de la rentrée, en enfourchant l'e-bike du moment ou en se rendant dans des lieux fascinants et réjouissants qui vous transporteront dans un monde où peuvent se construire les certitudes de demain.

***acumen**

/ 'akjʊmən, ə'kju:mən/

nom neutre anglais, en français : "perspicacité", "flair", "sagacité"

Eloi Perrin

READ
english version

ACUMEN GALERIE JOSEPH
DES EXPÉRIENCES ET UNE CULTURE QUI NOUS DÉFINISSENT

STYLE
CHARLES DE VILMORIN
REVELATION OF THE ARTIST

DESIGN PARIS DESIGN WEEK SPECIAL
THE NEW MATERIALS
OF THE TOMORROW'S DESIGN
VILLA BENKEMOUN
THE SOLAR HARMONY OF THE SEVENTIES

CITY GUIDE
GARDENS ON THE ROOFTOPS OF PARIS

FR N° 5 SEPTEMBER 2020

GALERIE JOSEPH PARIS Menu FR
PARTAGER [social icons] Retour

A true architectural manifesto of the 70s, the villa was born from the dream of Simone and Pierre Benkemoun who, having arrived from Oran, settled in Arles in 1962 to rebuild their lives. Ten years later, through hard work, the young modest couple finally had the means to build a house and entrusted the project to their architect friend Émile Sala. Influenced by Le Corbusier's style, he broke with the classic codes of the Provencal house, adapting the building to the lifestyle desired by its occupants, who wanted a joyful, bright and open place to welcome family and friends. Émile Sala thus creates fluid spaces with soft lines, and he integrates interfaces (roof terraces or patios)

SOMMAIRE

DESIGN

- p. 6** Coquillages, algues, champignons... : les nouvelles matières du design de demain
- p. 14** ART OF CONNECTION. À la rencontre du design africain à la Paris Design Week Factory
- p. 16** La Villa Benkemoun. L'harmonie solaire des seventies
- p. 24** Notre sélection d'objets pour la Paris Design Week.

STYLE

- p. 32** Charles de Vilmorin, Fashion Trip au pays des merveilles
- p. 44** Le manifeste de Chanel au palais Galliera
- p. 52** 5 raisons de porter des bijoux Le Gramme

ART

- p. 56** Portrait d'artiste. Quentin Deronzier
- p. 64** Nancy Baker Cahill. Quand la réalité augmentée transpose le musée et l'expérience artistique hors des murs
- p. 68** Chafik Gasmi. Rencontre avec un designer entre industrie et poésie

SOCIÉTÉ & INNOVATION

- p. 72** Success-story : Asphalte, le dressing masculin idéal à la demande
- p. 74** MOBILITÉ : Angell Bike, le "smart e-bike" qui change la ville

CULTURE-ZAPPING

- p. 76** Podcast totalement GAGA
- NETFLIX en bleu-blanc-rouge
- MY SIZE ID, essaiage « sur mesure » 2.0
- À la découverte des secrets de beauté des Japonaises

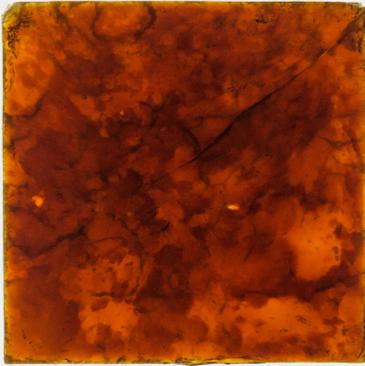
CITY GUIDE

- p. 78** L'adresse du mois :
le Restaurant CACHÉ
- p. 80** Potagers avec vue : quand les toits de Paris se métamorphosent en fermes urbaines
- p. 84** « Fast casual food » : pour les gastronomes pressés
- p. 88** L'Inde à Paris. Voyage à Little India



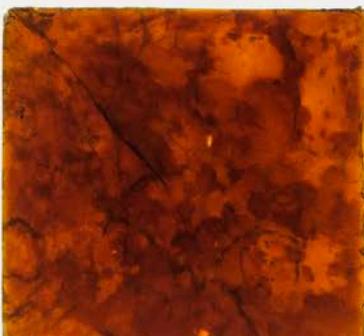
Coquillages, *algues*, champignons... :

LES NOUVELLES MATIÈRES DU DESIGN DE DEMAIN



En ces temps où les enjeux environnementaux sont au cœur des défis industriels et sociétaux, une nouvelle génération de designers explore des matières naturelles inédites pour faire évoluer les propriétés des objets ainsi que leurs processus de fabrication. Dans leurs ateliers, de nouveaux matériaux créés à partir d'éléments organiques ou minéraux voient le jour pour devenir des pièces de design vertueuses. Ces designers soucieux d'écologie ouvrent la voie à de nouvelles perspectives pour un futur meilleur. Faisant écho au thème « (RE)GÉNÉRATION » de la 10^e édition de la Paris Design Week, voici le portrait de 9 designers qui inventent les matières de demain et révolutionnent la fabrique du design.

par Eloi Perrin





Champignons, micro-algues, coquillages... ces substances naturelles organiques ou minérales pourraient bien composer demain les chaises sur lesquelles vous vous assoirez. Si l'éco-design est désormais au cœur de l'expérience créative et des attentes de notre société, il est plus souvent associé aux notions de recyclage (recycling) ou de surcyclage (upcycling) qu'au design expérimental. Pourtant, une nouvelle génération de designers recourt à la recherche dans le domaine des sciences du vivant et de la biologie pour expérimenter des matériaux inédits et développer de nouvelles méthodes de fabrication vertueuses. À travers leur démarche expérimentale, ce n'est plus l'objet mais bien la matière qui est au cœur du processus de conception et qui devient une source d'exploration. Dans leurs ateliers-laboratoires, des biomatériaux formés d'organismes biologiques (algues, coquillages, fil de soie, champignons) ou d'éléments naturels transformés (fibres et liquides) donnent naissance à des objets durables, biodégradables et, pour certains, « vivants », capables de dépasser l'objectif de neutralité carbone et de produire de l'oxygène.

Alors que 80 % des impacts environnementaux d'un produit sont déterminés lors de sa phase de conception, ces designers interviennent plus en amont sur la nature même de la matière qui servira à créer des objets vertueux par essence. Les techniques de fabrication sont repensées pour transformer ces matériaux et privilégier les processus à moindre impact environnemental, en réduisant par exemple le cycle de production ou en privilégiant les circuits courts. Tout en étant aussi un peu chercheurs et ingénieurs, ces designers jouent toujours leur rôle primordial dans la conception des objets pour apprendre à travailler ces matériaux, à les transformer et à les adapter, avec l'objectif de faire oublier leurs contraintes ou de mettre en valeur leur beauté intrinsèque.

Si l'écologie est une évidence totalement intégrée dans la démarche créative de ces tennentaires, l'approche esthétique est aussi une de leurs préoccupations. Créateurs et fabricants ont désormais conscience que le caractère durable et éthique d'un produit ne suffit pas à le rendre désirable. Il est certes important de développer un art de vivre plus sain, de réduire l'empreinte carbone et de protéger la planète, mais il ne faut pas pour autant sacrifier aux fondamentaux du design qui sont d'allier fonction et style dans la conception de l'objet. Entre conservation et innovations, cette nouvelle génération de designers qui inventent les matériaux de demain font entrer le design dans une nouvelle ère.



9 Designers à suivre

Clara Hardy

Dans les locaux de Sericyne, l'entreprise fondée par Clara Hardy, les vers à soie ne produisent pas de cocon mais ils tissent directement des objets comme des abat-jour ou des bustiers sans couture ! Diplômée de l'école Boulle et de l'ENS, Clara Hardy s'est passionnée au cours de ses études pour l'univers de la soie. Elle a voyagé dans le monde entier et rencontré tous les acteurs de la filière pour apprendre à en connaître toutes les étapes de fabrication. Consta-

tant la multitude des phases nécessaires à la production du fil de soie, Clara Hardy conçoit un protocole pour réduire ce cycle et privilégier les circuits courts. Cette technique consiste à « éduquer » les vers à tisser directement le fil de soie sur des formes en 3D ou à plat en 2D. Ainsi, au lieu de tisser un cocon, les vers tissent à plat en reproduisant la forme sur laquelle ils sont posés. De là naît une matière naturelle inédite, la « soie séricine » qui peut-être travail-

lée comme tout autre textile. Tissée, brodée, teintée, gaufrée ... ou sertie de pierres, cristaux, feuilles d'or, cette matière offre une gamme de qualités esthétiques variées qui lui valent des commandes de grandes maisons de luxe. Soutenue par le groupe LVMH, Clara Hardy, qui est devenue la première productrice de soie et d'objets en soie en France, a l'objectif à terme de relancer la filière.

www.sericyne.fr



Sericyne - Lampe Luna 1, Clara Hardy; www.sericyne.fr

Charlotte Jonckheer

La durabilité est un élément important dans le processus de conception de la créatrice belge Charlotte Jonckheer. Après des études à la Design Academy Eindhoven, elle inaugure en 2014 son propre studio de création à Anvers. Utilisant les chutes de papier non traité entièrement recyclable, elle collabore avec des architectes et des décorateurs pour proposer des éditions uniques ou en série limitée, comme ces deux tables d'appoint avec des plateaux en pierre et des pieds courbés en papier recyclé et poussière de pierre.

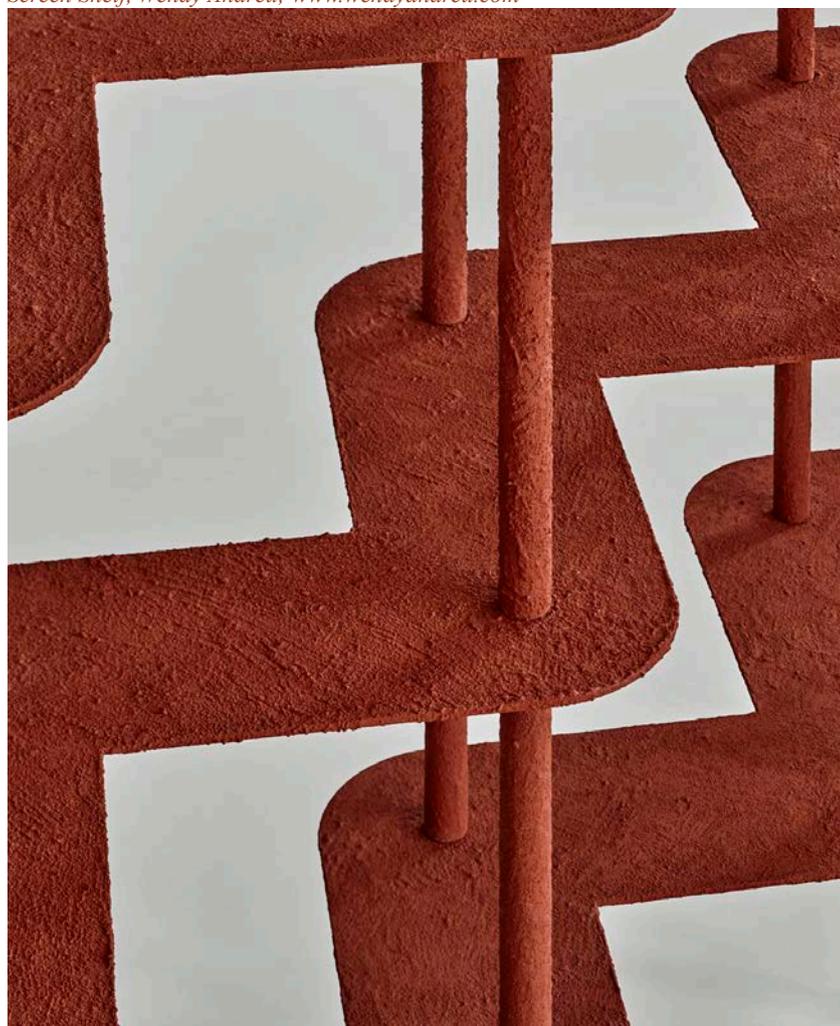
www.charlottejonckheer.com



Chaud sidetable series (horseshoe), Charlotte Jonckheer; www.charlottejonckheer.com

DESIGN | Ecodesign

Screen Shelf, Wendy Andreu; www.wendyandreu.com



Wendy Andreu

Ses sacs et ses chapeaux imperméables façonnés à partir d'un textile composé de fibre de coton mêlée à de la silicone ont rencontré un succès immédiat. Aujourd'hui, cette jeune créatrice néerlandaise de 29 ans utilise ce matériau inédit pour créer des assises à la souplesse régressive mises au point en impression 3D autour de modèles en métal. Formée à l'école Boule puis à la Design Academy Eindhoven aux Pays-Bas, Wendy Abreu s'est faite remarquer par ses créations qui lui ont permis de figurer parmi les « Rising Talent Awards » de Maison et Objet 2020 et qui lui ont donné l'occasion de collaborer avec le créateur Rick Owens.

www.wendyandreu.com

Lucile Viaud

Diplômée de l'école Boule, Lucile Viaud est une artiste-chercheuse spécialisée dans la mise au point de matériaux biosourcés. Elle valorise notamment les produits marins issus de la pêche et de l'aquaculture afin de créer une filière 100 % marine. Sous sa marque Ostraco créée en 2016, elle s'attelle à sa recherche en « géoverrerie » en substituant les matières premières présentes dans la composition du verre par des matériaux sourcés de la mer pour obtenir des matériaux inédits comme du plâtre ou du verre marin. Elle utilise ces matériaux pour concevoir des collections d'objets soufflés à la canne, notamment pour les arts de la table, comme un ensemble verrier fabriqué à partir de coquilles d'huîtres réduites en poudre. Lauréate d'un des Grands Prix de la Création de la Ville de Paris 2018, Lucile Viaud souhaite aujourd'hui étendre ses procédés à d'autres territoires et elle développe des projets avec d'autres artisans.

<https://atelierlucileviaud.com>



Julia Bourel

Diplômée de l'École nationale supérieure des arts décoratifs de Paris en 2014 en design, textile et matière, Julia Bourel explore les liens entre nature et industrie. Sa nouvelle collection « I come from the sea » se compose de plateaux teintés en ciment-fibres associés à des structures portantes aériennes en métal et explore la thématique du manque, de la mer, et de certaines sensations.

www.instagram.com/julia_bourel/



POWDER OALB, Julia Bourel

DESIGN | Ecodesign

Explorations Galalithiques, Marion Seignan



Marion Seignan

La jeune designer s'est initiée au design expérimental en s'intéressant notamment aux matières bio. Ayant observé que chaque année 11 milliards de litres de lait étaient jetés en Europe car impropres à la consommation, Marion Seignan a élaboré pour son projet de diplôme un système de transformation du lait en un matériau naturel totalement biodégradable. Utilisant la caséine, une protéine du lait, elle transforme celle-ci en une diversité de matières qui revêtent plusieurs caractéristiques: souples ou dures, poreuses ou denses, translucides ou opaques. C'est à partir de ces matières que la designer crée des objets biodégradables à travers lesquels elle questionne nos usages ainsi que le rapport au temps de la matière et de nos objets quotidiens.

www.instagram.com/marion_seignan



Boutures d'objets

Laurence Saugé a créé Boutures à son image : une entreprise soucieuse de l'environnement qui valorise des matériaux recyclés et innovants. Préoccupée par le gaspillage des ressources et l'impact de l'homme sur la biodiversité, elle a imaginé un projet collectif réunissant plusieurs designers pour créer des collections qui expérimentent des matières recyclées et innovantes.

Fabriqués en France, les objets de Boutures visent à changer le regard sur le recyclage et à surprendre avec des matériaux de demain. Les créations de Laurence Saugé seront exposées pendant la Paris Design Week Factory qui se tiendra à la Galerie Joseph au 116, rue de Turenne.

<https://boutures.fr>

Transfarmers

Focalisés sur l'éco-design, les Transfarmers proposent des objets utiles, intelligents et ludiques qui sont travaillés à partir de matériel de récupération, comme ces pots de fleurs-composteurs ! Composés de matériaux nobles, naturels et durables provenant de matériel de récupération (caisses de vin, armature de chaise, pots de fleurs, chutes de bois), ces objets au design définitif valorisent les ressources naturelles pour des extérieurs et intérieurs végétaux où les plantes s'épanouissent. Talents émergents de la scène internationale du design, ils exposeront leurs créations lors de la Paris Design Week Factory qui se tiendra à la Galerie Joseph du 3 au 12 septembre 2020.

www.transfarmers.fr



Transfarmers © Ananda Photo-factory; www.facebook.com/lestransfarmers

partager    

DESIGN | Ecodesign

Eric Klarenbeek et Maartje Dros

Ces designers néerlandais conçoivent de la vaisselle et des ustensiles du quotidien en bio-plastique fabriqué à partir d'algues. Dans leur laboratoire, les plantes aquatiques sont cultivées, séchées et transformées pour imprimer des objets 3D qui pourraient parfaitement remplacer leurs équivalents synthétiques. Plus qu'une alternative au pétrole, leurs objets « vivants » sont aussi capables de produire de l'oxygène. Diplômé de la Design Academy Eindhoven, Eric Klarenbeek s'est intéressé très tôt à l'impression 3D avec la volonté de créer un cycle de vie avec zéro déchet. Son fauteuil imprimé en 3D à partir de mycélium de champignon est entré dans les collections permanentes du Centre Pompidou.



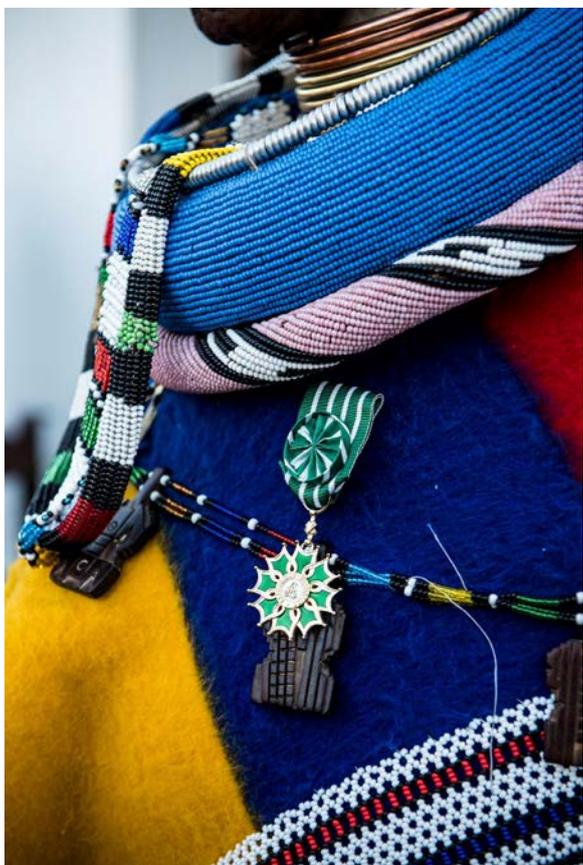
ART OF CONNECTION

À la rencontre du design africain à la Paris Design Week Factory

par Malak Chami

Sophie Ferrand-Hazard connaît bien l'Afrique : après une enfance passée entre quatre pays africains jusqu'à l'âge de 17 ans, une expérience dans les médias dont l'African Barter Company, elle a été directrice de la chambre de commerce franco-sud-africaine avant de travailler comme conseillère pour le CCE tout en dirigeant avec passion sa galerie, en Afrique du Sud, où elle réside depuis 23 ans. En 2010, Sophie Ferrand-Hazard décide de se consacrer au rapprochement de l'Afrique et de l'Europe à travers une série d'événements et d'expositions en France, en lançant Art of Connection (AOC), une galerie nomade qui est le fruit de 36 années d'expérience dans le rapprochement entre les deux continents : « *Je crois à l'importance des connexions et au pouvoir qu'elles ont de construire des ponts entre différentes cultures, d'où "Art of Connection" dont l'idée est de relier le local au mondial, en particulier dans les domaines de l'artisanat, du design et de l'art entre l'Europe et l'Afrique.* » AOC va chercher ses artistes et artisans dans l'ensemble de l'Afrique australe, terre immensément riche en matériaux rares et en traditions ancestrales. La galerie s'est développée autour de trois piliers : la mise en valeur des savoir-faire locaux, la collaboration à travers un dialogue entre les techniques et l'instauration d'un soutien durable aux artistes et, enfin, la volonté de promouvoir à l'international des artistes qui incarnent la modernité africaine tout en faisant revivre des techniques ancestrales et en employant des matières naturelles et durables.





Meubles, accessoires, objets de décoration, nappes réalisées avec la laine de Karoo, des palmes de KwaZulu-Natal et des cotons cultivés sur le Cap-Est, ou joaillerie aux couleurs indigènes réalisée grâce à des techniques traditionnelles, à l’instar du travail d’Angeline Masuku qui utilise du palmier lala et des plantes sauvages pour créer et donner de la couleur à ses pièces, ou encore les créations de Monkeybiz, conçues et réalisées par des artisans perliers. Alliant somptuosité des matières, délicatesse des techniques et créativité bouillonnante, les œuvres exposées à la Paris Design Week Factory offrent une véritable expérience visuelle et artistique. Certaines créations ont d’ailleurs capté l’attention d’enseignes de luxe occidentales. Un parcours qui est une bouffée d’évasion et un magnifique exemple de développement réussi pour une galerie entre deux continents.

*Art of Connection à la Paris Design Week Factory :
du 3 au 12 septembre 2020*

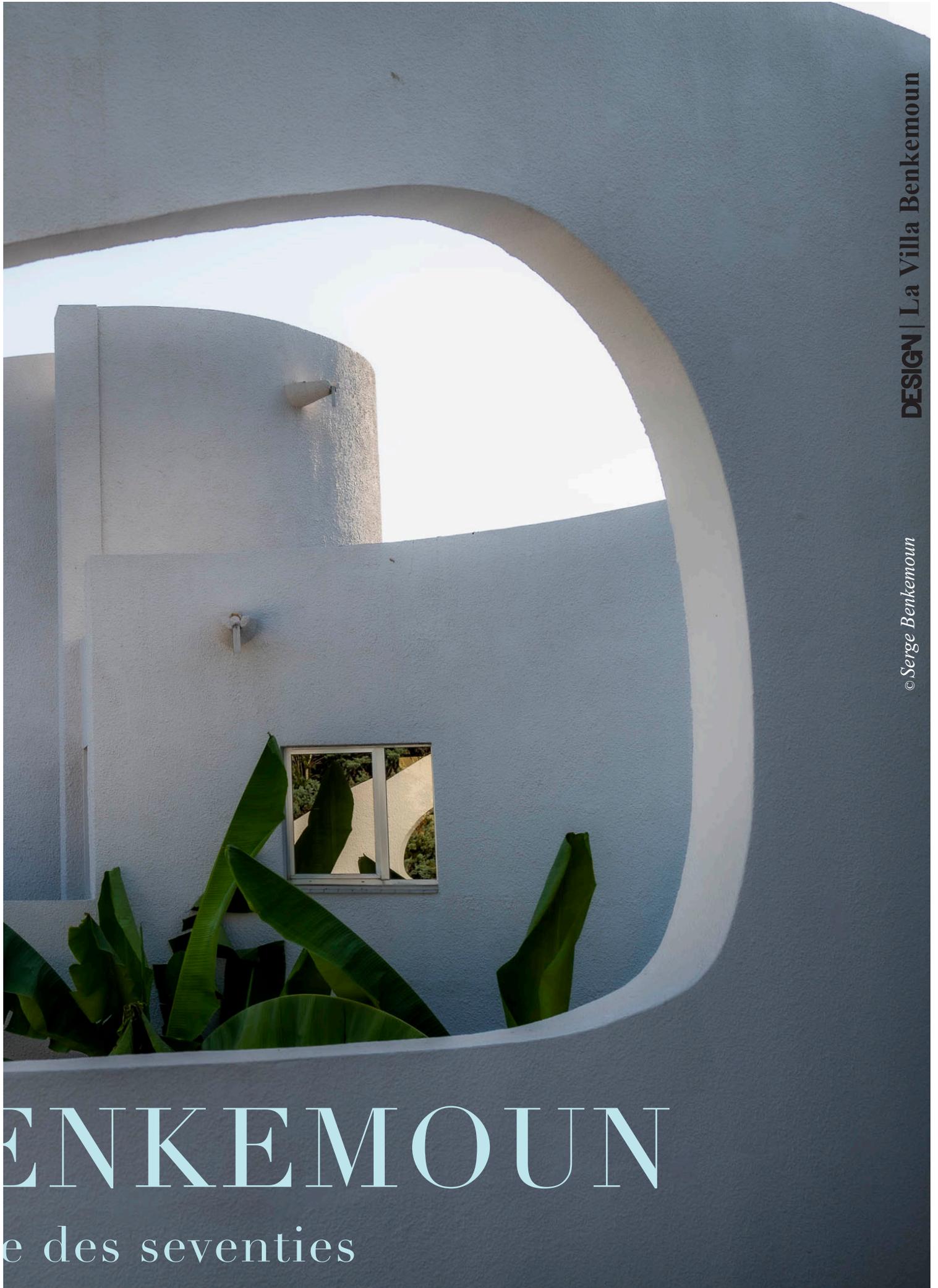
*Galerie Joseph au 7, rue Froissart, Paris 3e
<https://www.instagram.com/artofconnection/>*





LA VILLA B

L'harmonie sola



DESIGN | La Villa Benkemoun

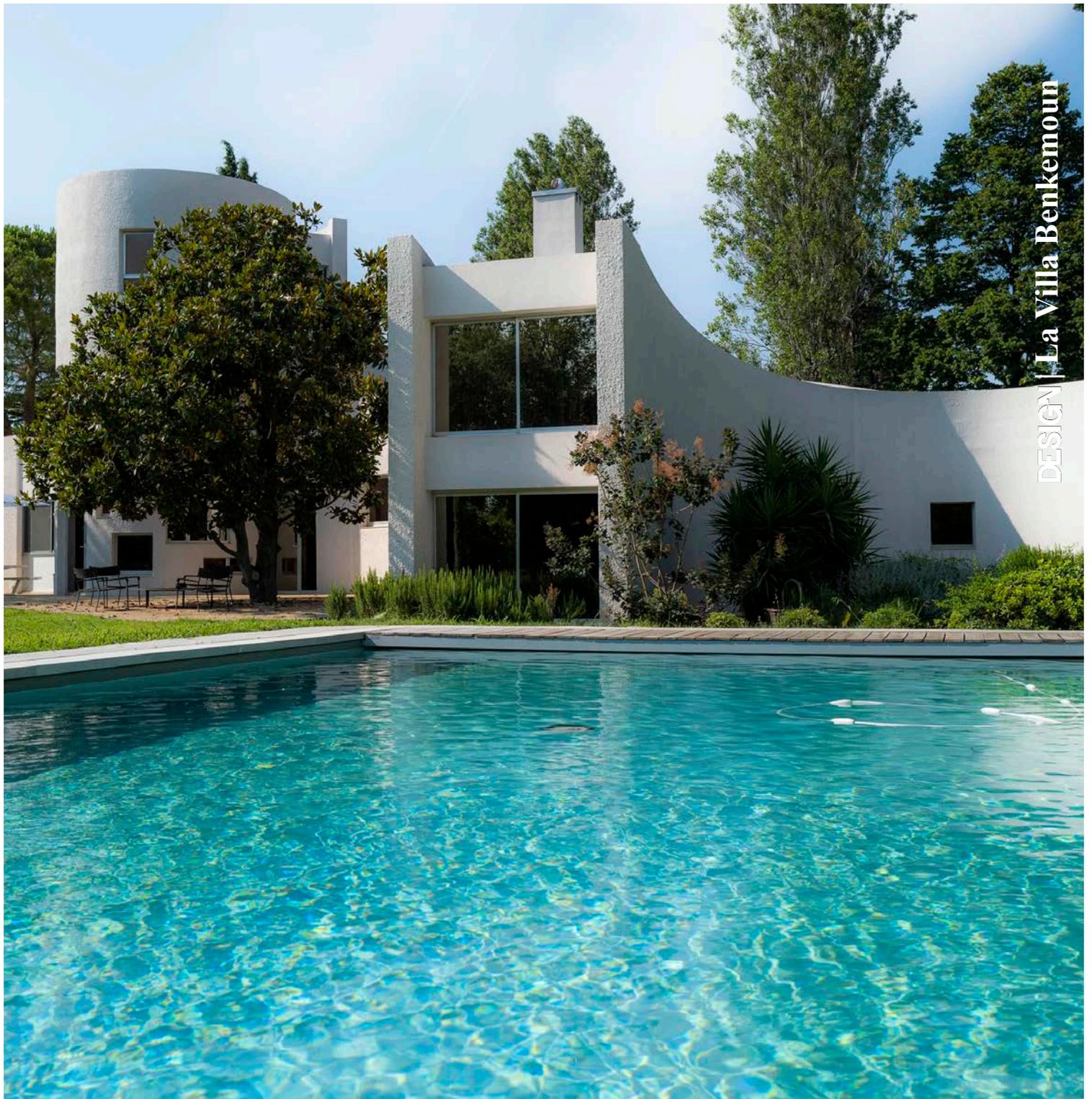
© Serge Benkemoun

ENKEMOUN

de des seventies

À 4 km du centre d'Arles se trouve une surprenante demeure blanche toute en courbes, en ellipses et en ouvertures. Situé dans un domaine d'un hectare, ce havre de paix, longtemps resté privé, s'ouvre enfin au public depuis qu'il a été restauré. Les Journées du patrimoine seront l'occasion de visiter l'iconique Villa Benkemoun dont le tracé ouvert et en harmonie avec la nature invite à un été sans fin.





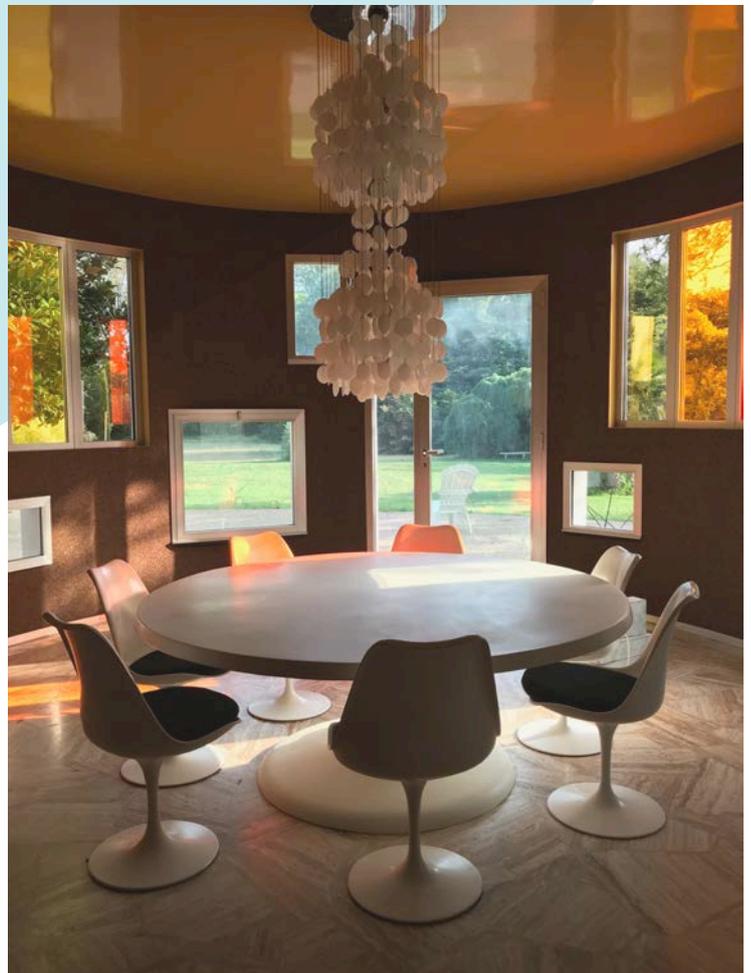
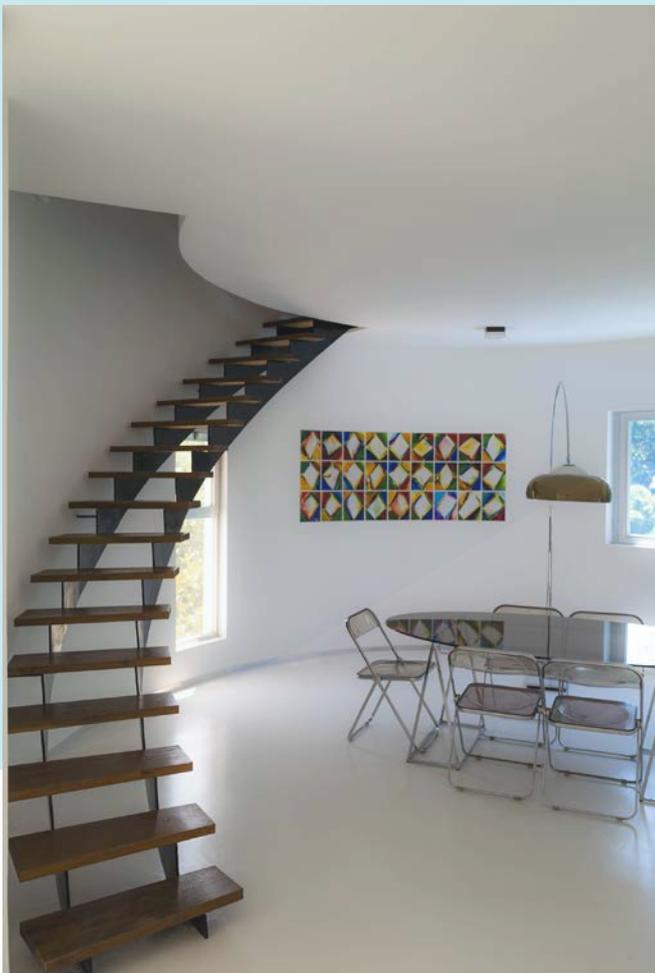
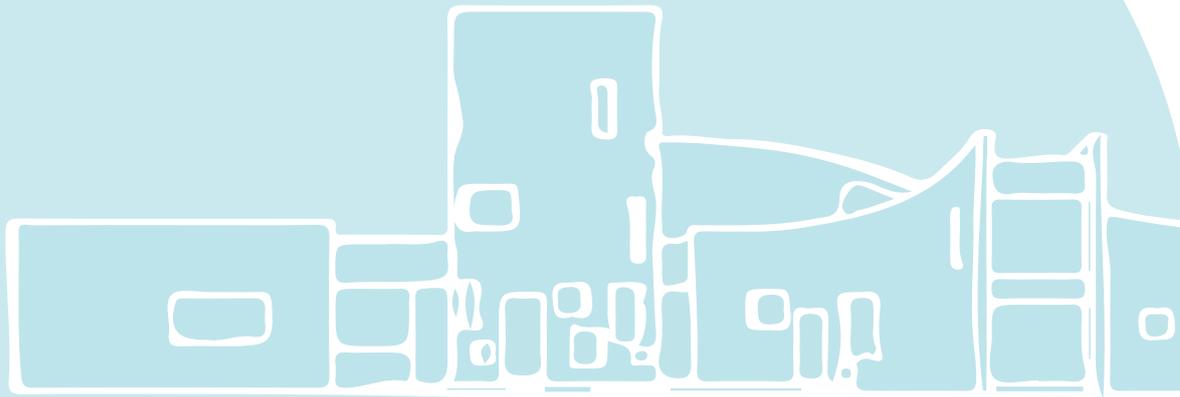
Plutôt que des lignes droites, Émile Sala a privilégié les courbes qui donnent plus de douceur à l'espace. Cette architecture organique évoquait parfois pour lui des neurones, mais la circulation dans la villa rappelle aussi celle des haciendas ou des riads, articulée autour d'un patio.

Véritable manifeste architectural des années 70, la villa est née du rêve de Simone et Pierre Benkemoun qui, arrivés d'Oran, s'installent à Arles en 1962 pour refaire leur vie. Dix ans plus tard, à force de travail, le jeune couple modeste a enfin les moyens de faire construire une maison et confie le projet à son ami architecte Émile Sala. Influencé par le style de Le Corbusier, celui-ci rompt avec les codes classiques de la maison provençale, en adaptant la bâtisse au mode de vie souhaité par ses occupants qui désirent un lieu de vie joyeux, lumineux et ouvert pour accueillir famille et amis.

La logique harmonieuse de l'architecture de la Villa Benkemoun, faite de courbes et de contre-courbes, donne une fluidité et une dynamique à l'ensemble, accentuant les effets d'ombres et de lumières au fil de la journée.



Émile Sala crée ainsi des espaces fluides aux lignes douces, et il intègre des interfaces (toitures-terrasses ou patios) qui créent un dialogue ininterrompu entre extérieur et intérieur, en alternant les vues privilégiées sur la nature et les façades, et en jouant sur les effets d'ombres et de lumières tout au long de la journée. D'un style avant-gardiste, la villa n'en respecte pas moins la tradition locale : dos tourné au nord pour se protéger du mistral, et tour circulaire rappelant les pigeonniers de Provence. L'architecte fait intervenir le décorateur Robert Heams pour l'aménagement intérieur, le designer Max Sauze pour le sculptural manteau de cheminée en feuille de métal et le céramiste Guy Bareff pour les sols.





Il y a trois ans, la fille des propriétaires, la journaliste Brigitte Benkemoun, entreprend la restauration de la demeure, aidée de Thierry Demaizière. Ce long travail est couronné de succès puisque la villa obtient en 2015 le label « Patrimoine du XX^e siècle » du ministère de la Culture. Pour faire vivre son architecture remarquable, la Villa Benkemoun accueille aujourd’hui artistes, rencontres et expositions, en lien avec l’esprit d’hospitalité et d’ouverture de ses fondateurs, en participant activement à l’effervescence culturelle d’Arles.

*Villa Benkemoun, 915, chemin de la Batelle, 13200 Arles
villabenkemoun@gmail.com www.villabenkemoun.fr*

L'architecte Émile Sala a fait appel au décorateur Robert Heams pour l'aménagement intérieur et le choix des couleurs, à l'artiste et designer Max Sauze pour la cheminée sculpturale, tout en feuille de métal, et au céramiste Guy Bareff qui en a conçu le contour en terre cuite dont chaque pièce est unique.

DESIGN | La Villa Benkemoun



par Eloi Perrin

NOTRE SÉLECTION D'OBJETS

POUR LA PARIS DESIGN WEEK

Nous avons choisi pour vous des objets autour de quatre thèmes chromatiques : terre de Sienne, bleu outremer, carbone et argile. Retrouvez-les à la Galerie Joseph lors de la Paris Design Week.



TERRE DE SIENNE



- 1 | *Brique Blanche*
| ILCO <https://ilco.bigcartel.com/product/brique-blanche>
2 | *Antoine Lecharny*,
www.antoinelecharny.com — 3 | *Etagère*,
Salomé Drouet
4 | *Hay & Husk*,
Alexia Venot <https://alexiavenot.fr>
5 | *Lampe, «Scalae»*,
Marin Thuéry, www.marinthuery.com
6 | *Lustre, Prisme*
Editions, *Prisca Razafindrakoto*, www.prisme-editions.com



1 | Horloge bleue, UNI Habitat, www.uni-habitat.fr — 2 | Vases en mousse de verre, Steven Akoun, www.stevenakoun.com — 3 | Lampe en verre, «Lucid Dream», Eric Klarenbeek & Maatje Dros, www.ericklarenbeek.com — 4 | Antoine Lecharny, www.antoinelecharny.com — 5 | Cache-pots bleus et bois, UNI Habitat, www.uni-habitat.fr



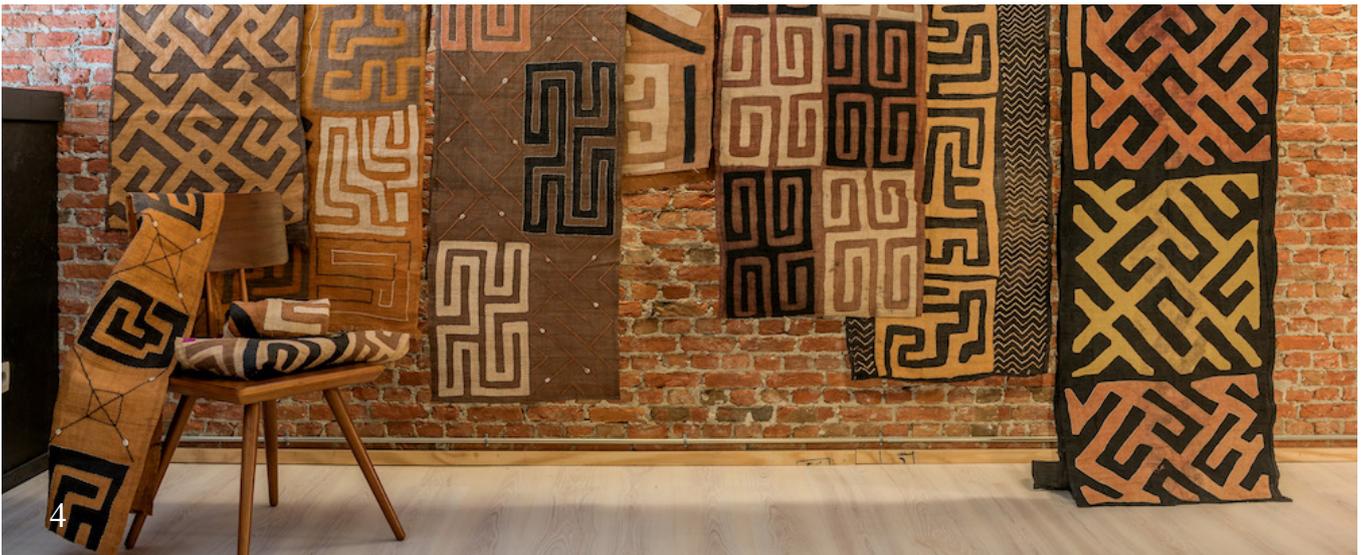
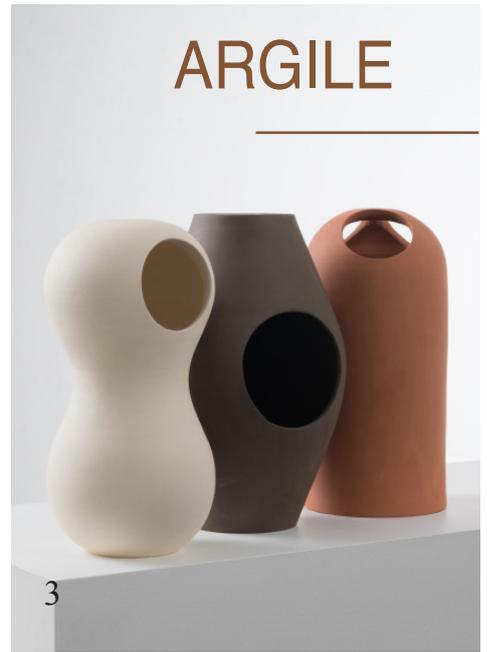
1 | Chaise, «Be 1 chair», collection Banlieu Est, Alexane Berne Decarpentrie — 2 | «Ribbon Wall Sconce», Rickie Cheuk
3 | Lampe en mousse de verre, «Lampe de chevet SA005», Steven Akoun, www.stevenakoun.com



CARBONE

1 | Lampe de réveil, «Alto», *Jaune Fabrique*, www.jaunefabrique.com — 2 | *Antoine Lecharny*, www.antoinelecharny.com — 3 | *Chandelier*, *Aulyom Studio*, www.aulyom.com — 4 | «*Topographie*», *Maëlys De la Ruée* — 5 | *Marion Seignan* — 6 | *Table*, *Aulyom Studio*, www.aulyom.com — 7 | *Ecole des arts décoratifs*, *Gala Vernhes-Chazeau*, www.ensad.fr — 8 | *Lampe*, «*Gaetan*»





1 | «Cor Silvae», Ecole Estienne, Nicolas Lepreux, www.ecole-estienne.paris — 2 | Table, Art of connection, www.aoconnect.co.za
3 | Henri Frachon et Calude Aiello, www.henrifrachon.com — 4 | Omoy Interior Design, www.omoy-interiordesign.com



1



2



3

1 | Lampe, Omoy Interior Design, www.omoy-interiordesign.com — 2 | Pot, Art of connection, www.aconnect.co.za — 3 | Brique, Ilco, www.ilco.design



CHA FASHION TRIP AU DE VI

par Eloi Pé

Alors que la pandémie plong
riode d'incertitudes, un jeu
souffler un vent de créativité
ans, il a l'audace de lancer
poétique, lumineuse et coloré
Immersion dans l'univers de ce

CHARLES DE VILMORIN

collaboration avec Malak Chami

Un nouveau lieu de la mode dans une pé-
ninsule, Charles de Vilmorin, fait
un apport de fraîcheur sur le secteur. À 23
ans, sa première collection : exubérante,
elle a immédiatement été remarquée.
Charles de Vilmorin, un très prometteur.

Dévoilées sur Instagram, les silhouettes de la première collection de Charles de Vilmorin ont fait l'effet d'une bombe visuelle. Comme dans un trip psychédélique, elles nous plongent dans un océan de couleurs en mouvement, oniriste et fantaisiste. En quelques photos, la collection a conquis la planète mode. Des visages surréalistes, des fleurs et des cœurs multicolores cousus ou peints sur des vestes et manteaux unisexes au format XXL, portés sur des leggings imprimés, font surgir un univers à la croisée des chemins entre Alice au pays des merveilles et Guns N' Roses. L'aspect théâtral reflète chez Charles de Vilmorin un sens de la dramaturgie qui rappelle les années Dior de John Galliano combiné à l'extravagance des créations de Kansai Yamamoto, ce grand maître de la mode japonaise récemment disparu. Avec ses silhouettes démesurées et conquérantes, la collection de Charles de Vilmorin est un véritable spectacle virtuel qui nous transporte dans un monde libre et fantastique riche de références et d'inspirations : Niki de Saint Phalle, Klimt, Chagall et Odilon Redon sont parmi les artistes qui ont nourri l'inspiration de ce jeune homme aux faux airs d'Yves Saint Laurent. Au-delà de leur esthétique à l'identité forte, les vêtements de Charles de Vilmorin veulent aussi porter un message, une ode à l'amour, à la tolérance et à l'ouverture : *« Ces visages représentent des êtres sans âge, sans genre, sans origine, simplement des êtres qui s'aiment et qui s'embrassent. Je pense qu'aujourd'hui nous sommes une génération qui tend de plus en plus vers cette ouverture. Ces visages représentent la liberté totale d'être que nous avons envie d'avoir. Les couleurs et les volumes viennent d'une envie de lumière, d'un désir de s'assumer et d'être voyant, de crier sa liberté à travers le vêtement et son exubérance. »*

Les couleurs et les volumes viennent d'une envie de lumière, de crier sa liberté à travers le vêtement et son exubérance.



*Charles de Vilmorin, collection Fall 2020
Niki de Saint Phalle, Klimt, Chagall
et Odilon Redon sont parmi les artistes*



STYLE | Charles de Vilmorin



De fait, la mode est depuis longtemps une évidence pour Charles de Vilmorin qui trouve dans le dessin et le vêtement le moyen d'exprimer les choses qui lui tiennent à cœur. Initié à l'art par ses parents, il baigne très tôt dans un environnement propice à la création – sa mère est peintre comme d'autres membres de sa famille. Dès l'âge de 10 ans, il compose des tenues pour sa petite sœur et conçoit des robes pour habiller... des bouquets de fleurs ! Lors de ses années au collège, il se débrouille pour effectuer un stage auprès d'Alber Elbaz chez Lanvin. Et au cours des quatre années passées à l'École de la chambre syndicale de la couture parisienne, qu'il intègre à 19 ans, il expose ses croquis et conçoit des prototypes exposés sur Instagram, faisant preuve d'une esthétique singulière. « *Mes inspirations sont avant tout mes proches, mes amis, leurs personnalités fortes. La peinture et le cinéma sont également des inspirations majeures, comme la musique qui m'aide particulièrement à créer. Elle me plonge dans un univers de couleurs et de mouvement* », précise le créateur. Ses codes sont aussi marqués par l'esthétique d'une enfance passée dans des maisons aux décors chargés, fleuris et colorés. Sa grande tante n'est autre d'ailleurs que l'écrivaine et scénariste Louise de Vilmorin, auteure de *Madame de...* qui était également connue pour son fameux salon bleu dans son château de Verrières-le-Buisson où elle accueillit toute l'intelligentsia de l'époque.



STYLE | Charles de Vilmorin

QUESTIONS DE BRISER LA GLACE

Le trait principal de votre caractère ?

La curiosité.

Votre principal défaut ?

Mon manque d'organisation.

Votre devise ?

Je n'ai pas de devise précise, enfin j'en ai une par jour plus précisément, mais mes mots d'ordre pour avancer sont : audace, humilité et confiance.

Votre idée de l'élégance ?

L'élégance, c'est avant toute chose la personnalité.

Votre état d'esprit actuel ?

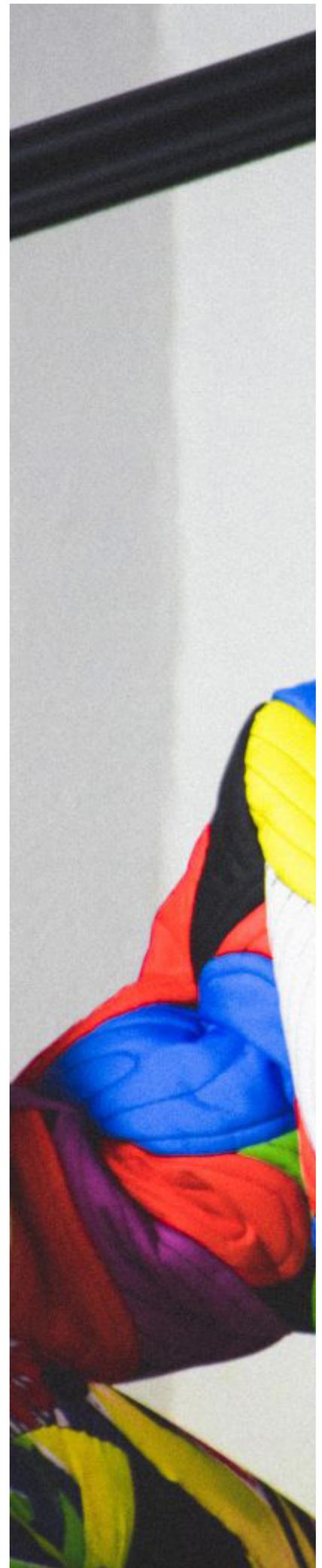
J'ai envie d'aller toujours plus loin et de créer toujours plus et toujours mieux.



Charles de Vilmorin à son studio (au lieu de bureau)

Cependant, loin d'être tourné vers le passé, le regard de Charles de Vilmorin est celui d'un jeune homme avide de son époque et bien ancré dans le présent. Ainsi, les mouvements de société sont une de ses sources d'inspiration majeures. Pour lui, « *le vêtement n'a de sens que s'il reflète son époque, ses codes, ses débats et ses découvertes. Sans la société et son évolution, la mode n'aurait aucun intérêt* ». Le choix de s'inscrire dans une démarche responsable en proposant ses modèles en ligne en précommande est d'ailleurs une autre illustration de sa volonté de répondre aux défis du monde actuel.

Si Charles de Vilmorin peut coudre un vêtement d'une traite, comme si c'était un dessin, en ayant recours à ses techniques préférées que sont la peinture sur tissu, le patchwork et l'impression, les volumes sont obtenus grâce à un minutieux travail de surpiquûres qui donne du relief au motif. Ayant dessiné et réalisé sa collection rapidement avant le confinement, à même le sol dans son petit studio du 17^e arrondissement, Charles de Vilmorin a profité des semaines de confinement qui ont suivi pour bien préparer sa sortie. Immédiatement remarquée par Jean-Charles de Castelbajac, la collection a suscité l'intérêt de Loïc Prigent et de plusieurs autres journalistes influents de la mode. Le succès qu'elle connaît permet désormais à Charles de Vilmorin de déménager dans un atelier plus spacieux pour travailler sur ses multiples projets à venir. Parmi ceux-ci, une petite collection se voulant plus accessible visuellement, prévue pour septembre, et des collaborations en cours avec plusieurs artistes. Quant à sa nouvelle collection, elle devrait sortir en janvier et, si la période le permet, le créateur s'autorisera cette fois son premier véritable défilé ! Les rêves de Charles de Vilmorin ne font que commencer et, en ces temps d'incertitudes, ils portent en eux la promesse d'habiller l'avenir de couleurs et de fantaisie.





STYLE | Charles de Vilmorin



**the
vintage
furniture**



the vintage furniture



Francois Kollar. Mannequin descendant l'escalier du 31 rue Cambon. Photographie publiée dans *Harper's Bazaar*, 1



LE MANIFESTE DE CHANEL AU PALAIS GALLIERA

par Eloi Perrin

Pour sa réouverture après deux ans de travaux, le Palais Galliera célèbre Gabrielle Chanel. Cette rétrospective attendue - c'est la première à Paris dédiée à la créatrice - rassemblera une sélection exceptionnelle de plus 350 pièces venues du monde entier pour décrypter un style qui a révolutionné la mode et l'allure féminine.

La marinière en jersey, le pantalon pour femme, les robes de soirée à taille basse et bien sûr la célèbre petite robe noire ou le tailleur en tweed... Impossible de raconter l'histoire de la mode au XX^e siècle sans évoquer Gabrielle Chanel, tant son influence fut considérable. Son vestiaire simple et fluide a libéré la silhouette féminine et a installé la femme dans le XX^e, si ce n'est le XXI^e siècle. La force de cette créatrice hors norme est d'avoir su vivre avec son époque, d'avoir pressenti les modes et accompagné le mouvement d'émancipation féminine tout en s'érigeant en modèle. De l'ouverture de son premier atelier de modiste en 1909 à sa mort en 1971, Gabrielle Chanel n'a cessé d'affiner une conception résolument moderne de l'élégance.

Dès ses débuts en 1912 à Deauville, puis à Biarritz et à Paris, Gabrielle Chanel introduit une silhouette neuve. Celle qui révolutionne la mode avec ses lignes sobres, simples et fluides affirme : « *Il n'y a d'autre beauté que la liberté du corps.* » Privilégiant le confort et jouant avec les codes masculins, Chanel raccourcit les jupes, abandonne la taille et conçoit des tenues fonctionnelles et pratiques, souhaitant que les femmes puissent porter un vêtement tout en restant ce qu'elles sont. Ce faisant, elle fonde un « *nouveau pacte entre le costume et le vêtement,* » selon les mots d'Edmonde Charles-Roux et propulse le vestiaire féminin dans la modernité. La sobriété

recherchée de ses tenues est aussi synonyme d'élégance : accessoires, bijoux mêlant strass, pierres semi-précieuses et haute joaillerie agrémentent la simplicité très étudiée de la silhouette Chanel. En parallèle, Gabrielle Chanel est l'une des premières grandes couturières à créer ses propres parfums, à commencer par l'iconique N°5, voulu comme un « parfum de femme à odeur de femme » et qui devint dès 1929 le parfum le plus vendu au monde. Travailleuse acharnée, cette créatrice qui devint riche en inventant le « *genre pauvre* » bâtit un empire sur un nom devenu symbole d'une élégance française à la fois chic et moderne.

*Parfum Chanel N° 5. Photo
©Wikimedia Commons/arz
Robe du soir, printemps-été 1955 Mousseline et
soie rouge
Paris, Patrimoine de CHANEL
Robe du soir, automne-hiver
1970-1971,
mousseline de soie rouge
Paris, Palais Galliera © Julien T. Hamon*



**« Gabrielle Chanel. Manifeste de mode »
Du 1^{er} octobre 2020 au 14 mars 2021**

*Du mardi au dimanche de 10 h à 18 h
Nocturne le jeudi et vendredi jusqu'à 21 h
Fermé les lundis, le 25 décembre et le 1^{er} janvier*

*Palais Galliera - Musée de la Mode
10, avenue Pierre-Ie-de-Serbie, Paris 16^e
01 56 52 86 00
www.palaisgalliera.paris.fr*



L'exposition revient sur le parcours de cette femme fièrement indépendante qui créait des tenues à contre-courant de son époque. La première partie de la rétrospective présente, de manière chronologique, les pièces iconiques créées par Gabrielle Chanel qui ont façonné les contours de la féminité moderne : de la marinière en jersey de 1916 aux robes sophistiquées des années 30 jusqu'au retour de Chanel à la couture en 1954, après 10 ans d'exil, où elle réaffirme avec le tailleur en tweed une vision couture en rupture avec le new-look de Dior. Dix portraits photographiques montrent l'évolution de son style tout en mettant en lumière le rôle joué par l'image de Gabrielle Chanel dans la diffusion de ses créations. Une salle entière sera dédiée au N°5, tan-

dis que la seconde partie de l'exposition se focalisera sur la grammaire Chanel à travers les pièces et accessoires essentiels à sa signature. L'exceptionnelle sélection des pièces en provenance de musées et de collections du monde entier constitue un manifeste entier de la vision et des valeurs de l'indémoudable Chanel qui a sans conteste marqué l'histoire française, bien au-delà de la mode. Comme Malraux l'avait prédit : « *De ce siècle, en France, trois noms resteront : de Gaulle, Picasso et Chanel.* » Symboles de luxe et d'une élégance à la française, les plus de 350 pièces rassemblées illustrent combien la grande couturière a aussi su transmettre par ses créations des messages engagés qui illustrent une certaine manière d'être.



PARIS

DESIGN WEEK

le futur du design
à la Galerie Joseph
Saint-Merri





<https://galeriejoseph.com>

<https://www.maison-objet.com/paris-design-week>







5 raisons de porter des bijoux le gramme ■

par Malak Chami



Le marché des bijoux pour hommes est en pleine expansion et ces derniers osent de plus en plus porter des accessoires aux inspirations éclectiques. La marque Le Gramme a tout pour séduire la gente masculine avec son concept de bijoux épurés et calculés au gramme près qui fera aimer la joaillerie à des hommes de tous horizons.



Après avoir fondé sa marque JEM (Jewellery Ethically Minded), puis avoir été responsable de la licence de joaillerie de la Maison Margiela, Erwan Le Louër lance « Le Gramme » en 2012 aux côtés d'Adrien Messié.

En l'espace de quelques années, les cofondateurs ont créé des bijoux déclinables en fonction de leur poids, faisant référence à une unité de mesure universelle, le gramme, avec un logo inspiré du tableau périodique des éléments de Mendeleïev.

Le Gramme crée ses bijoux à partir d'une forme élémentaire déclinée en différentes largeurs, chaque pièce portant le nom de son poids en gramme. Le but est de redonner une valeur tangible à l'objet, de penser sa forme plutôt que de la dessiner, afin d'obtenir une ergonomie et un esthétisme singuliers.

Aujourd'hui, la marque Le Gramme, présente dans 25 pays, combine savoir-faire artisanal et industriel pour concevoir des accessoires au design épuré et aux formes iconiques avec un sens du détail obsessionnel.

La boutique *Le Gramme* se niche rue Vieille-du-Temple en plein cœur du quartier du Marais, dans un espace aux inspirations tokyoïtes, cohabitant avec le monde de la mode et de l'art.

VOICI 5 RAISONS DE SUCCOMBER AUX CRÉATIONS LE GRAMME



1 Un essentiel intemporel

Originellement, la marque était dédiée aux hommes, mais les femmes n'ont pas hésité à se l'approprier. Jouant avec des formes élémentaires, soignant les détails pour concevoir un éclectisme de genres, d'univers et de styles, Le Gramme compte parmi ses ambassadeurs Joseph Altuzarra, Pauline Deltour, Vincent Dedienne, Mathieu Lehanneur, Dixon, Agoria, Mélanie Huynh, Charles Innocenti ou encore Augustin Trapenard.

2 Une conception transparente

Erwan et Adrien ont une solide expérience dans le design et la fabrication d'objets, et ils aiment la noblesse des matériaux, leur discrétion, leur beauté, et leur capacité à se patiner avec le temps. Ils allient technologie et dextérité pour concevoir des bijoux esthétiques tout en respectant certaines proportions.

Le Gramme propose une large gamme de bracelets, déclinés en plusieurs largeurs et en plusieurs tailles, du XS au XL, ce qui est assez rare pour une marque d'accessoires.

Que vous soyez avocat, DJ, étudiant, comptable, restaurateur, artiste ou écrivain, vous trouverez forcément votre bonheur dans la forme épurée et le design sobre des bijoux Le Gramme.

3 Des matières durables

Les bijoux de la marque Le Gramme sont fabriqués en France, dans les

départements de l'Ardèche et du Doubs.

Des artisans expérimentés associent leur savoir-faire, leur rigueur et la précision de la machine pour concevoir des objets inspirés de l'artisanat industriel.

Le Gramme travaille principalement l'or et l'argent : argent et argent noir 925 (alliage composé de 925 millièmes d'argent), et or jaune et rouge 750 (alliage composé de 750 millièmes d'or), en créant des formes et des textures spécifiques pour chaque objet.

Un style minimaliste

La marque ose la sobriété en réalisant des bijoux d'un style épuré et mixte mêlant différents univers d'expression et jouant avec des formes élémentaires, tout en soignant des détails invisibles.

S'adaptent à tous les styles

Le Gramme conçoit ses pièces de manière à ce que les personnes puissent associer différents basiques de la marque, grâce à la simplicité des matériaux et à la précision des finitions. Vous pouvez ainsi porter plusieurs bijoux de largeurs et textures différentes, en optant pour un style ni trop brut ni trop précieux, en variant couleurs, textures et reliefs, et en combinant les créations en argent noir et en argent classique ayant subi différents traitements (poli, brossé), comme le bracelet ruban et le bracelet câble, ou encore le bracelet jonc.

4

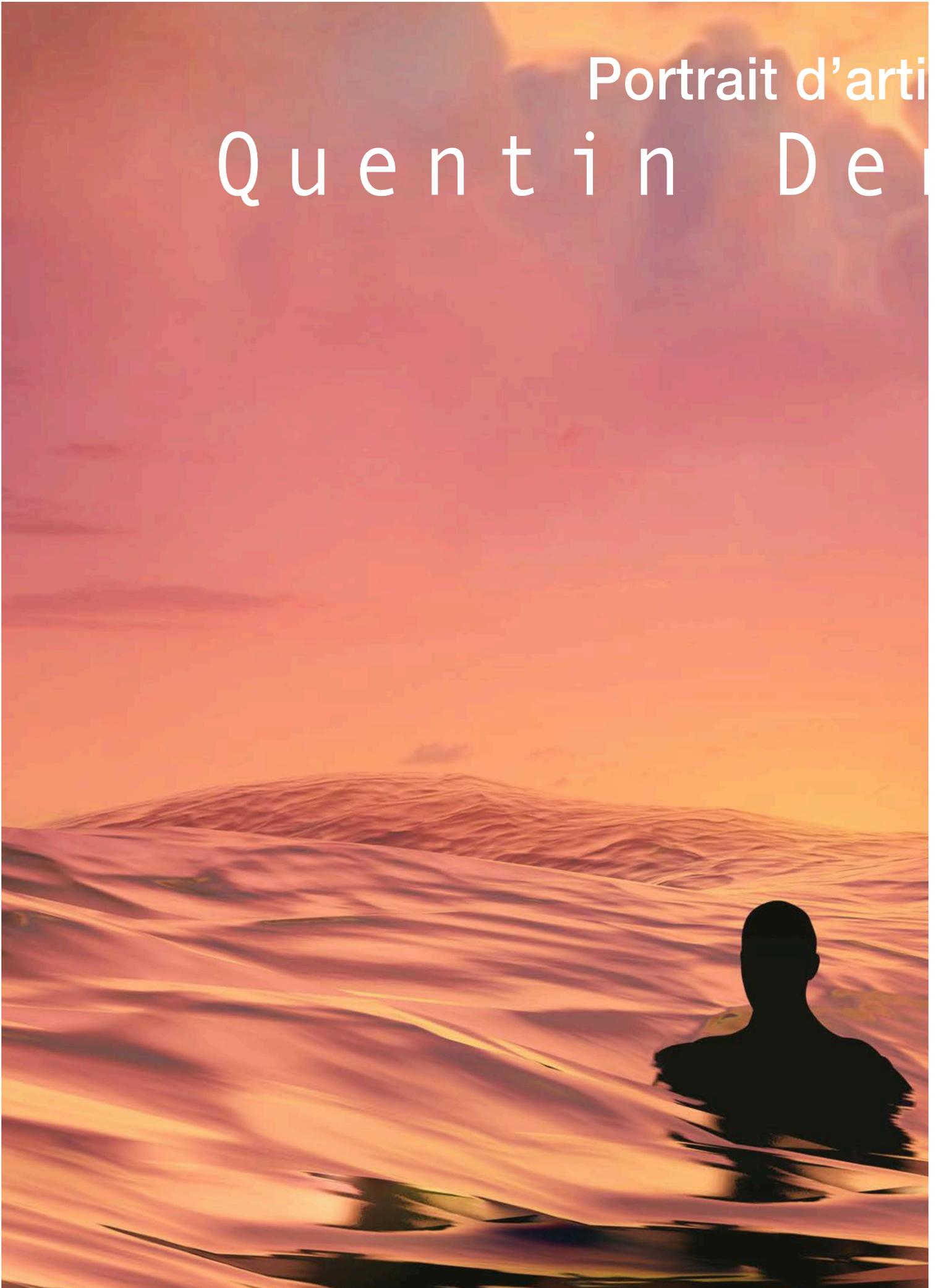


https://www.instagram.com/legramme_officiel/
<https://legramme.com>

5



Portrait d'arti
Q u e n t i n D e r





e
onzier

Par Mélissa Burckel

Directrice Artistique – Curatrice

Créant des visuels théâtraux d'un autre monde, le réalisateur français Quentin Deronzier a développé au fil des années un goût unique pour les palettes de couleurs électriques et les concepts surréalistes.

À travers ses créations, il explore des idées déformantes, toujours à la frontière entre le réel et l'impossible.

Quentin a travaillé avec d'innombrables artistes, personnalités et marques à travers le monde...



Dans le métier que j'exerce, un de mes moments privilégiés est de passer de longues heures à la recherche de l'artiste avec lequel je collaborerai sur un projet artistique. C'est durant l'une de mes nuits d'insomnie que j'ai découvert le travail de Quentin Deronzier. Son compte Instagram est apparu dans mes suggestions et je me souviens avoir été totalement transportée par son univers surréaliste électrique, proche de celui de James Turrell, ainsi que par son esthétisme tout droit sorti d'un film de science-fiction.

Je travaillais alors sur un projet en marge du festival « Paris Design Week » pour la marque de spiritueux Campari, à la demande de l'agence Moma Event. Il s'agissait de l'ouverture d'un lieu éphémère intitulé « Red Galleria » alliant design, art et musique.

J'ai rapidement contacté Quentin Deronzier et lui ai demandé de réaliser une expérience immersive en réponse à la thématique « Unlock the Unexpected », signature de la marque.

Un voyage onirique et immersif défiant l'espace et le temps.

Les contraintes abolissent-elles toute forme d'improvisation dans le processus créatif ?

L'artiste Quentin Deronzier nous livre son point de vue lors d'un entretien réalisé dans les bureaux de La PAC (société de production de films), qui le représente.

Mélissa Burckel : *Bonjour Quentin, comment vas-tu ?*

Quentin Deronzier : *Très bien, Mélissa, j'espère que toi aussi.*

Les projets s'enchaînent mais j'arrive tout de même à me prendre quelques jours ici et là pour me reposer et profiter de l'été.

MB : *Peux-tu décrire en trois mots ce que nous vivons depuis le 18 mars ?*

QD : *Remise à zéro. Cette crise est si déstabilisante qu'elle remet en perspective des choses que nous pensions acquises.*

MB : *Tu partages ton temps entre Paris, New York et Los Angeles mais tu vis toujours à Annecy, ta ville natale. Pourquoi est-ce si important pour toi ?*

QD : *Pour moi, c'est une question d'équilibre. La stimulation créative et l'énergie d'une grande ville sont essentielles à mon développement personnel. Ayant vécu dans plusieurs capitales comme Paris, Amsterdam et Tokyo, je me suis énormément nourri de ces expériences et des rencontres que j'y ai faites. Mais il arrive toujours un moment de saturation. Un trop-plein. J'ai alors besoin de m'évader dans un endroit calme, lent, proche de la nature, pour sortir la tête du guidon et prendre du recul sur ce que je fais.*

C'est pourquoi ma vie et mon studio à Annecy contrebalancent mes expériences à Paris ou à l'étranger. Je ne m'ennuie ni de l'un ni de l'autre.

MB : *Je souhaitais aborder avec toi le sujet de la collaboration entre artiste et marque et, plus précisément, la notion de contrainte dans l'art... Lorsque je t'ai demandé de créer une installation immersive accueillant du public alors que ton travail, à l'époque, était majoritairement destiné au digital, quelle a été ta toute première réaction ?*

QD : *C'était une vraie opportunité de porter mes créations digitales dans un univers physique et réel. De briser la barrière de l'écran et d'immerger le public dans mon univers. Cela m'a permis de pousser mes idées encore plus loin.*

MB : *Tu as dû faire face à pas mal de contraintes, notamment le lieu, en travaux, que tu n'as donc pu visiter au commencement de ton processus créatif, mais aussi des contraintes techniques, budgétaires... Sous quelle contrainte a-t-il été le plus compliqué de travailler ?*

QD : *Un des aspects les plus importants de mon travail est de faire voyager l'audience. Que ce soit de façon émotionnelle ou sensorielle, j'essaye d'emmener les personnes dans un coin de leur imaginaire qui est totalement différent de l'espace physique dans lequel elles se trouvent. La contrainte dans le cadre de la Red Galleria était d'arriver à ce que le public se détache un instant du lieu, pour s'immerger dans une réalité alternative, ne serait-ce que pendant cinq minutes.*

MB : *Tu as réalisé une expérience immersive composée de quatre univers visuels différents. Quelle a été ta méthode de travail ?*

QD : *J'ai voulu traduire visuellement les différentes étapes sensorielles constituant la dégustation d'un cocktail Campari. L'expérience démarre par une intro ancrée dans les racines de Campari, avec des animations de motifs architecturaux basés sur la Piazza del Duomo à Milan. L'audience se retrouve ensuite (virtuellement) les pieds dans l'eau qui représente la fraîcheur de la première gorgée... pour ensuite se retrouver dans un labyrinthe de portes et fenêtres évoquant les possibilités qui s'offrent à nous et faisant écho à la signature de la marque Unlock the Unexpected. L'expérience se termine par un voyage spatial au travers d'un ciel étoilé évoquant le climax de ce voyage sensoriel.*

MB : *Aujourd'hui, tu réalises des clips, des films publicitaires pour des marques, des artistes... Pour toi, les contraintes abolissent-elles toute forme d'improvisation dans le processus créatif ?*

QD : *Non, pour moi, les contraintes forcent l'esprit à trouver des solutions qui font naître de nouvelles idées. Elles permettent aussi d'apporter un cadre à une réflexion créative. Sans cette limite, il est plus difficile de s'arrêter sur un concept ou une idée.*

MB : *Peux-tu refuser un projet pour cause de contraintes trop complexes ?*

QD : *Uniquement si j'ai le sentiment que les contraintes étouffent la créativité et vont à l'encontre de mes principes.*

MB : *Ton travail m'a immédiatement fait penser à l'univers de James Turrell. Peux-tu nous dire quels artistes t'inspirent ?*

QD : *Turrell a toujours été un artiste que j'admire et j'ai eu la chance de voir quelques-unes de ses œuvres sur l'île de Naoshima au Japon. Dans la même veine, je suis en admiration devant les installations de Leandro Erlich qui manipule le réel pour le rendre ludique et déroutant. Côté photo, je suis de très près le travail de Daniel Sannwald, très porté sur la couleur, comme le mien.*

MB : *Quelles installations t'ont le plus marquées ?*

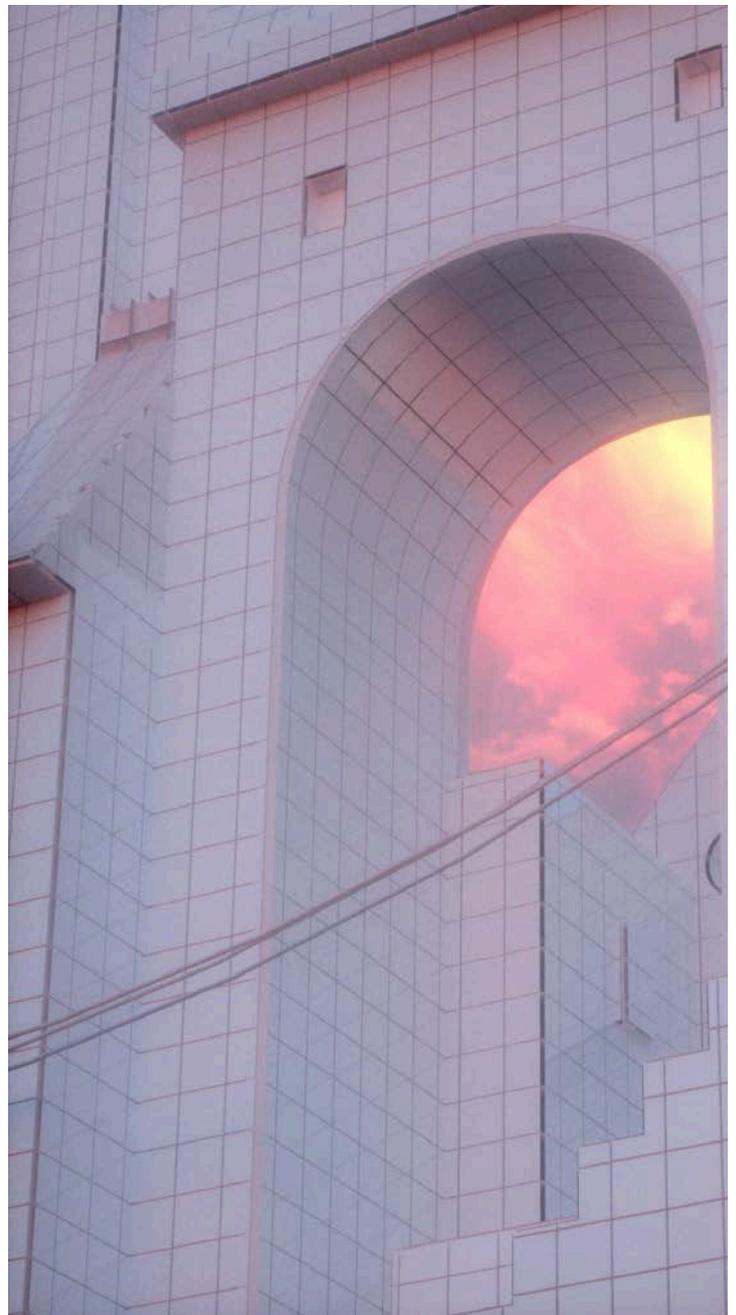
QD : *Les installations du collectif « teamLab » à Tokyo qui immergent le public dans des installations digitales, et particulièrement celle nommée Planet qui se parcourt pieds nus et joue sur nos perceptions sensorielles.*

MB : *Tu utilises beaucoup le réseau social Instagram pour diffuser tes projets personnels. Quel impact suscite-t-il ? Selon toi, Instagram a-t-il contribué au succès que tu rencontres aujourd'hui ?*

QD : *Totalement. C'est via ce réseau que j'ai pu décrocher mes plus gros projets, comme Nike, Drake, Will Smith... ainsi que notre collaboration avec Campari!*

J'utilise mon compte comme une vitrine, un portfolio qui pourrait presque remplacer mon site web.

MB : *J'ai vu, en effet, un extrait de Motion Design avec Will Smith. Peux-tu nous en dire un peu plus ? S'agit-il d'un clip ou d'un film publicitaire ?*



QD : *L'idée de ces collaborations avec Will Smith est d'apporter un contenu court et artistiquement fort sur différentes thématiques. Tout a commencé par le projet personnel «Dancing Through The Night» que j'avais posté sur mon Instagram en utilisant comme bande-son un morceau de son fils Jaden. Will Smith l'avait repéré et partagé sur sa page.*

À la suite de ça, son équipe m'a contacté pour faire une première collaboration autour de la danse. Nous avons donc effectué un scan 3D du visage et du corps de Will Smith à Los Angeles puis travaillé sur une première vidéo.

Pendant le confinement, nous avons collaboré de nouveau sur un court métrage qui amenait un message positif sur le fait de rester isolé chez soi Home becomes a borderless and peaceful place, reflecting the vastness of the mind and the beauty of imagination.

Et enfin, en juillet, nous avons imaginé cette courte vidéo de nouveau bas sur le mouvement.



lit photos :
[tps://quentinderonzier.studio](https://quentinderonzier.studio)

MB : *Depuis quelques années, de nouvelles influenceuses débarquent sur les réseaux sociaux, avatars virtuels créés par des codes informatiques. Ces mannequins, chanteuses ou musiciennes d'un nouveau genre possèdent des millions de followers et signent des contrats avec les plus grandes marques de luxe. Qu'en penses-tu ?*

QD : *C'est un topic très intéressant car il ouvre des possibilités infinies. On est totalement dans le monde de l'imaginaire et j'adore l'idée de pouvoir suivre la vie d'un personnage fictif sur nos réseaux sociaux, comme on peut le faire tout au long d'un film d'animation. Il faut néanmoins procéder de façon intelligente car, comme n'importe quelle personnalité, les choix et les actions de cet avatar auront des conséquences bien réelles sur la vie des personnes qui s'y identifient.*

MB : *Avec quel artiste ou quelle marque rêverais-tu de collaborer ?*

QD : *J'adorerais collaborer avec Louis Vuitton. Ils osent beaucoup de choses, notamment depuis que Abloh est aux commandes des collections masculines de la marque. J'avais pu me rendre à son pop-up store qui présentait la collection printemps-été 2019 à Tokyo et j'avais été ébloui par la mise en scène. C'était une vraie exposition d'art contemporain en plus d'être un showroom.*

Côté musique j'ai un faible pour Billie Eilish, en raison de sa spontanéité et de son talent.

MB : *Tes projets à venir ?*

QD : *J'ai deux campagnes et deux clips sur le feu et, en sous-marin, je développe un projet de long métrage.*

MB : *Merci Quentin !*



<https://quentinderonzier.studio>
IG : @quentin.deronzier



Quentin Deronzier

1) TA GALERIE D'ART PRÉFÉRÉE ?

La galerie Perrotin et sa programmation orientée sur les artistes asiatiques.

2) TA DERNIÈRE GRANDE ÉMOTION ARTISTIQUE ?

Dans le monde : l'île de Naoshima au Japon. Un parcours artistique magique où l'on relie les différents musées à vélo.

À Paris : l'Atelier des Lumières.

3) TON LIEU D'INSPIRATION ?

Dans le monde : Tokyo. Un lieu vibrant et infini.

Dans le Marais et aux alentours : cela peut paraître un peu simple, mais c'est le jardin des Rosiers. Entre deux rendez-vous (et s'il fait beau), je me pose dans ce tout petit parc au cœur du Marais pour réfléchir et écrire mes pensées.

4) L'UNE DE TES ADRESSES FAVORITES ?

Le Café suédois. Un lieu simple et calme que je fréquentais lorsque j'habitais à Paris il y a sept ans.

5) TA MADELEINE DE PROUST ?

La fontaine Stravinsky. Lorsque j'étais enfant et que nous venions à Paris, elle m'intriguait énormément. Je restais devant à regarder les différentes sculptures jusqu'à ce que mes parents me poussent à avancer.

GALERIE
GUIDO ROMERO PIERINI
MICHAEL TIMSIT



Simon Pasiëka - «Un Nu»

Exposition d'art

17 septembre - 26 octobre 2020
20 et 21 rue de Chapon , 75003, Paris



Nancy Baker Cahill

*Quand la **réalité augmentée**
transpose le musée
et l'expérience artistique
hors des murs*

par Eloi Perrin

Artiste américaine, Nancy Baker Cahill réalise des œuvres conceptuelles en réalité augmentée. Son dernier projet « Liberty Bell » a été dévoilé simultanément dans six sites historiques aux États-Unis et questionne l'inclusion et la place de l'art dans les institutions. Une véritable expérience immersive, accessible à tous à partir d'un smartphone, qui met en évidence combien la technologie investit de plus en plus le monde de l'art et ouvre aux artistes et au public de nouveaux horizons.

Quand Nancy Baker Cahill débute ses échanges avec l'Art Production Fund en vue de créer une nouvelle œuvre devant être dévoilée le 4 juillet 2020, elle choisit de s'inspirer d'un symbole de l'indépendance américaine : la cloche de la liberté de Philadelphie. Après deux années de travail, sa création conçue pour la réalité augmentée est devenue une cloche conceptualisée, semblable à une bobine animée de fils multicolores en mouvance dans l'espace. Initialement prévue pour une inauguration à Philadelphie, l'œuvre est en fait dévoilée sur six sites historiques aux États-Unis : Boston où eut lieu la révolte « Boston Tea Party », Fort Tilden sur la péninsule de Rockaway, le Washington Monument à Washington, Fort Sumter à Charleston, les Rocky Steps menant au Musée d'art de Philadelphie et le pont Edmund Pettus à Selma qui fut le cadre de marches sanglantes pour les droits civiques en 1965.

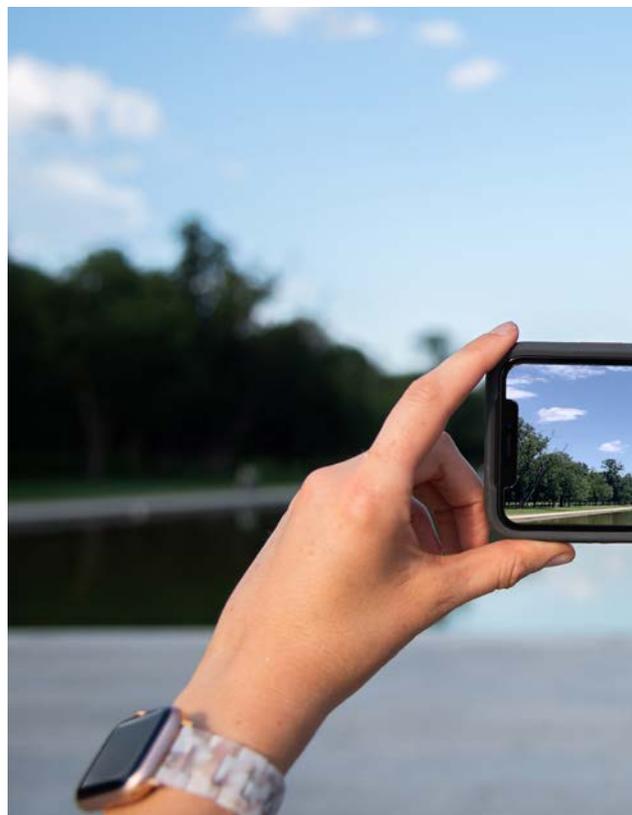
Sur chaque site, le visiteur est invité à télécharger «4th Wall», une plateforme d'art public accessible à tous, et à placer son téléphone face au monument. La cloche animée apparaît alors en 3D, planant dans les airs face aux édifices. Conçu comme une exposition librement accessible au public, cet artefact qui flotte dans les airs symbolise la façon dont « *le concept même de la liberté était imparfait dès ses débuts [et] n'était accessible qu'à un groupe de personnes sélectionnées et non aux autres* », souligne Nancy Baker Cahill. La cloche qui s'agite est accompagnée du son d'un carillon de plus en plus fort. La liberté sonne... mais pour qui sonne-t-elle ?

NANCY BAKER CAHILL

Née en 1970, Nancy Baker Cahill est une artiste multidisciplinaire américaine basée à Los Angeles. Elle est connue pour son travail à l'intersection des beaux-arts, de la justice sociale et des technologies émergentes telles que la réalité virtuelle et la réalité augmentée. Nancy Baker Cahill utilise internet comme un outil de subversion, de résistance et de dialogue auprès des communautés, ainsi que comme vecteur d'inclusion pour étendre l'appréciation de l'art public. Conférencière TEDx, Nancy Baker Cahill a reçu le prix « Impact-Maker to Watch » à Los Angeles, et elle a été nommée par le Los Angeles Times comme l'un des visages de l'art de l'année. Nancy siège à de nombreux conseils d'administration, notamment ceux de Fulcrum Arts Advisory, LACE (Los Angeles Contemporary Exhibitions) et Kaleidoscope's Activist Lens Grant.

Nancy Baker Cahill, photographed by Michele Asselin-
BFA/Darian Dicianno, Philly
Sally and Lisle Baker, Boston
BFA/NeilRasmus, 108th Street board walk

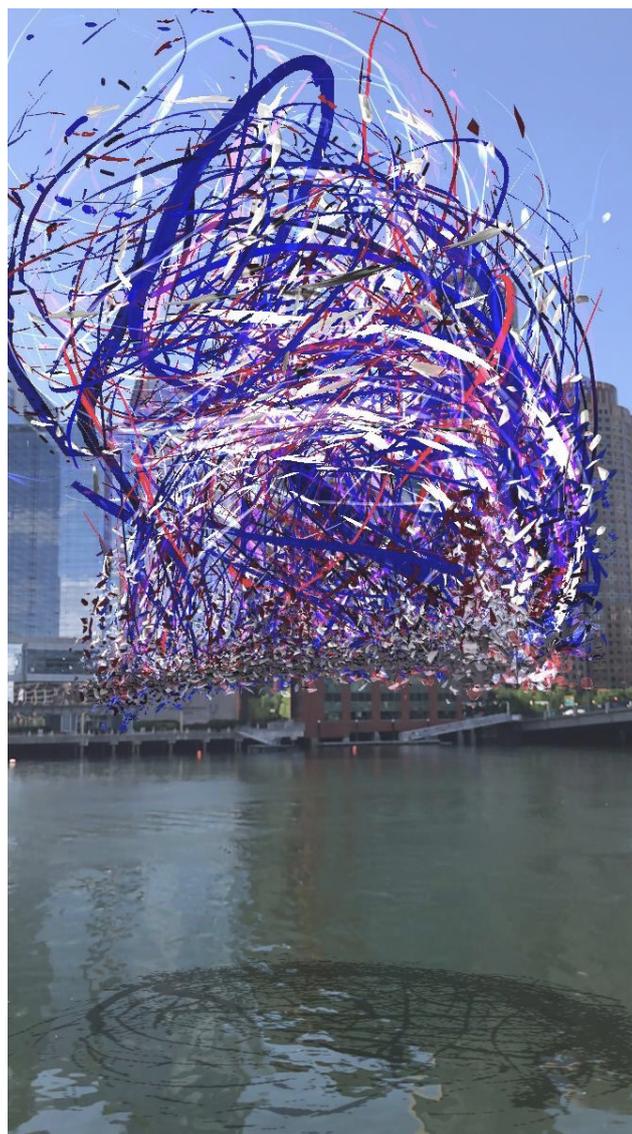
© IG : @nancybakercahill
© IG : @4thwallapp



Par pure coïncidence, l'artiste fait passer ce message lors d'un été 2020 marqué par des manifestations « Black Lives Matter » devant de nombreux monuments publics qui soulèvent une interrogation sur la liberté, les droits et les responsabilités.

« Il y a une raison pour laquelle l'application s'appelle « 4th Wall ». C'est précisément parce qu'elle casse les murs. Vous n'avez pas à être dans une galerie ou dans un musée pour accéder à l'art. Vous pouvez être où vous voulez pour avoir une expérience artistique puissante et riche par son concept », précise Nancy Baker Cahill.

Pour Nancy, la technologie est un vecteur d'inclusion par sa capacité à provoquer des dialogues dans différentes communautés et à permettre une nouvelle approche de l'art quand, de la rue au smartphone, le lieu et l'œuvre fusionnent au détour d'un clic. La réalité augmentée permet de vivre le musée en extérieur, comme une visite virtuelle à portée de main : *« Quand j'ai constaté qu'il était possible de géolocaliser des œuvres d'art, j'ai réalisé qu'il y avait un potentiel infini pour créer des conversations artistiques in situ – ce qui est souvent l'essence des installations d'art public : élargir et démocratiser l'accès à l'art pour le conduire des institutions à un large public. »*





4th Wall

«4th Wall» est une plateforme digitale d'art public en réalité augmentée accessible à tous qui explore la résistance et l'expression créative inclusive. Créée en 2018 par Nancy Baker Cahill qui en est la directrice artistique, l'application invite les utilisateurs physiquement présents dans différents endroits du monde à visionner ses œuvres en localisant, en positionnant à l'échelle, et en enregistrant quatre dessins originaux en réalité augmentée de l'artiste. L'application accueille aussi des expositions géolocalisées à travers la plateforme d'art public « Coordinates ».

Libérer l'œuvre des contraintes du support physique, pouvoir investir des espaces urbains par le virtuel, démocratiser l'art : la réalité augmentée s'imisce de plus en plus dans le monde de l'art. Nancy Baker Cahill a déjà derrière elle un long parcours artistique consacré à ce médium auquel s'intéressent désormais d'autres artistes. En 2019, le New Museum de New York et Apple collaborent et lancent l'opération [AR]T : une sélection de sept artistes contemporains majeurs – Nick Cave, Nathalie Djurberg et Hans Berg, Cao Fei, John Giorno, Carsten Höller et Pipilotti Rist – réalisent des œuvres en réalité augmentée qui sont ensuite disséminées dans des Apple Stores de six grandes villes du monde. La plupart de ces artistes reconnus utilisaient cette technologie pour la première fois. Des galeries se sont spécialisées dans ce médium, comme la galerie Transfer à Brooklyn aux États-Unis ou la galerie Thomas Crown Art à Birmingham au Royaume-Uni, et exposent des artistes utilisant la réalité augmentée.

Faut-il craindre que l'usage de la réalité augmentée dans l'art accentue la distance entre le monde réel et celui observé à travers le smartphone ? Pour Nancy Baker Cahill, « *les smartphones fonctionnent déjà largement comme des prothèses visuelles. Aujourd'hui, avec les tablettes, ils sont les outils les plus accessibles pour vivre des expériences artistiques immersives* ». Bien que la réalité augmentée – comme la réalité virtuelle – transporte explicitement le spectateur « en dehors » du monde réel, elle peut être une invitation à interagir avec d'autres à travers l'expérience immersive.



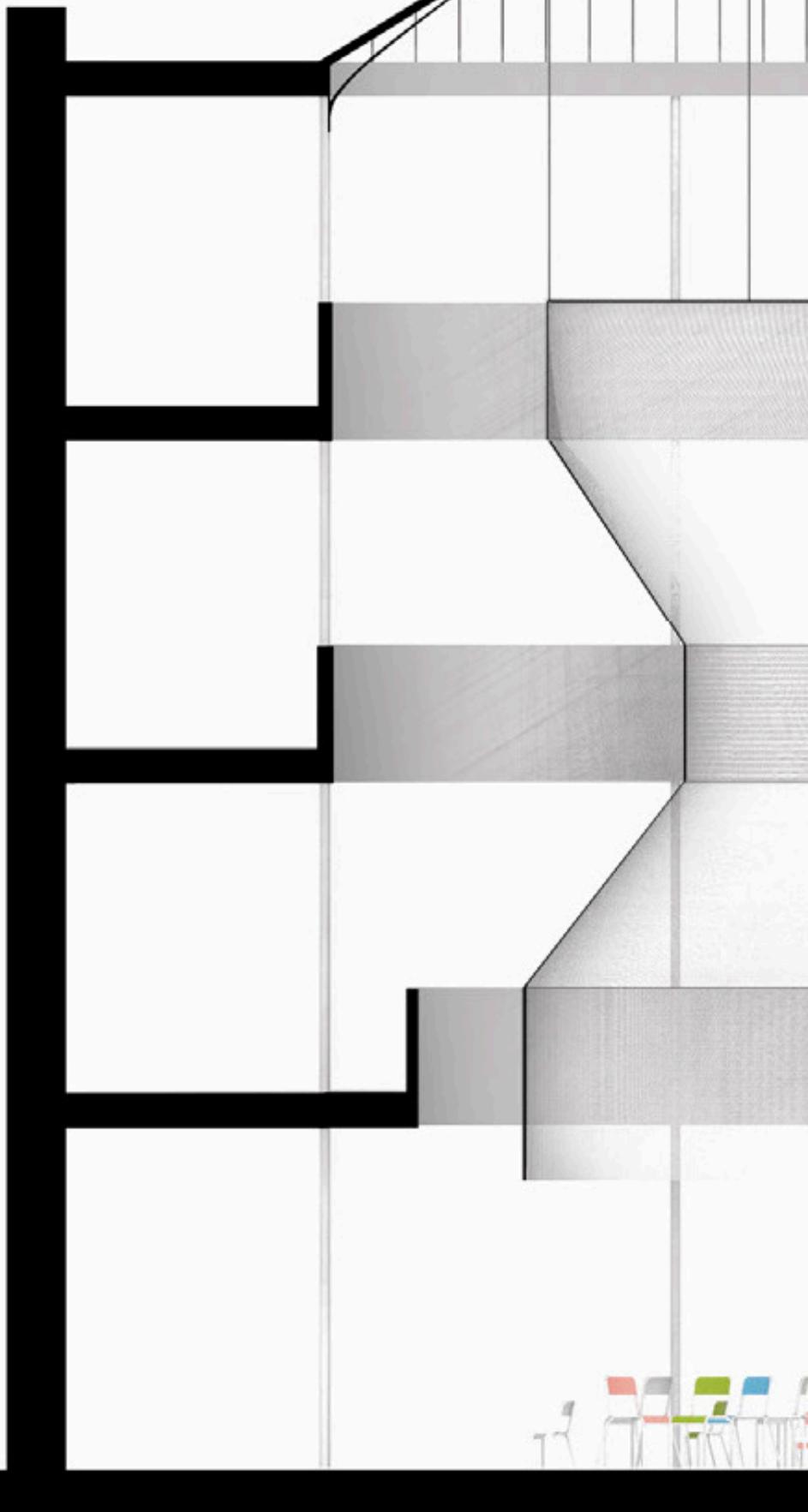
partager



Chatfik Gasmi

Rencontre
avec un designer
entre industrie
et poésie

par Malak Chami



Son fauteuil « Ying », qu'il a dessiné pour le créateur de mobilier contemporain Hugues Chevalier, est installé dans les salons de réception du Premier ministre à Matignon et a contribué à sa renommée en France et à l'étranger. Architecte et designer industriel aux multiples talents, Chafik Gasmi exerce sa créativité dans de nombreux domaines : du design de mobilier au retail design, de l'architecture d'intérieur à la scénographie, il conçoit avec son studio pluridisciplinaire de véritables concepts à 360° pour ses clients, principalement dans le luxe et l'hôtellerie. Il a ainsi participé au développement de Sephora, en élaborant la vision et la démarche artistique de l'entreprise, ainsi qu'à celui d'enseignes comme Lancôme, Baccarat, ou encore Le Royal Monceau.

Pour la Design Week Factory, le designer de réputation internationale investira la Galerie Joseph rue Saint-Merri à deux pas du centre Pompidou. Voulant valoriser la verticalité de l'espace de ce lieu baigné de lumière, Chafik Gasmi conçoit une installation en tulle qui est pensée comme une expérience unique et poétique dans ce nouvel espace de Galerie Joseph. Rencontre avec ce designer talentueux, tout vêtu de blanc, qui définit la création comme l'art d'appréhender le contexte et les problématiques, et de les transformer en poésie.

Bonjour, Chafik, peux-tu nous parler de tes sources d'inspiration ?

Alger. Je suis né là-bas. Cela fait rire tout le monde, mais je commence toujours mon histoire par mon lieu de naissance

D'abord, c'est une ville qui est blanche, et mon rapport au blanc est évident. Ensuite, la ville est orientée d'ouest en est, elle prend la lumière sur tous les angles. J'aime également cette confrontation entre ce que l'homme amène et ce que la nature a à offrir, et l'architecture est ce qui me permet de trouver un certain équilibre. Si je dois résumer, Alger, ses gens, sa culture, la nature, finalement c'est la vie.

Quels projets et quelles personnes constituent des références pour toi ?

Je crois que j'ai fait ce métier parce que j'ai baigné dans l'architecture et la beauté de la cité très tôt. Les architectes qui m'ont fasciné sont ceux de la Renaissance parce qu'ils avaient une véritable vision du monde. Il n'est pas seulement question de l'acte de bâtir au sens strict, mais d'agir d'abord au sens politique, économique, social et culturel.



Ton mode d'expression fétiche ?

L'espace ! Je pense que l'espace inclut tout : il a une dimension musicale, sculpturale et chorégraphique. C'est une enveloppe qui est faite de pleins et de vides, de matières et de lumière.

Quel est ton processus créatif ?

Les rencontres ! Quand j'appréhende un projet, je n'ai pas réellement d'idées. Les idées sont comme la lumière, il suffit d'observer : lorsqu'elle va toucher un endroit, il se passe quelque chose.

Quel a été le plus grand challenge auquel tu as fait face ?

Ce qu'on est en train de faire aujourd'hui à la Galerie Joseph rue Saint-Merri. Mais on a réalisé des projets incroyables, comme celui d'une façade entièrement faite d'eau dans le désert !

Quel est ton objet fétiche ?

Le crayon ! Je ne supporte pas de dessiner avec autre chose que cela.

Ta dernière grande émotion artistique ?

J'en ai beaucoup, mais celle qui a été la plus marquante, c'est ma visite de Lecce dans les Pouilles. C'est une région sublime, on dirait qu'elle a été taillée et sculptée avec la même pierre.

Et s'agissant d'une émotion touchant une installation propre faite par un artiste, c'était Monumenta d'Anish Kapoor, un incroyable moment où j'étais complètement transporté.

Ton adresse favorite à Paris ?

La Seine ! J'en suis fan. Chaque fois que je passe le long de la Seine ou que je la traverse, je suis émerveillé.

<https://chafik.com>



NOUVELLE
GALERIE
JOSEPH
PARIS
SAINT MEDD

Success story

Asphalte, le vestiaire idéal masculin à la demande

par Malak Chami



Quand il lance Asphalte en 2016, William Hauvette veut résoudre une question simple :

Comment rendre accessibles à un large public des vêtements de qualité qui coûtent chers à produire ?

Cet entrepreneur diplômé de l'EDHEC avait déjà créé, à 25 ans, Six & Sept, une marque de maille masculine avec un modèle classique de production et de distribution en gros : larges collections et coûts importants liés aux stocks et aux commissions des revendeurs conduisant à des prix de ventes élevés... la marque végétait sans jamais décoller.

William et ses associés décident donc de revoir leur modèle de A à Z pour revenir à l'objectif des premiers jours : se rendre utiles en donnant plus de sens aux vêtements. Pour réussir, ils savent qu'il leur faut couper tous les coûts qui ne concernent pas le produit et le service, à savoir limiter les stocks et les intermédiaires, et proposer le bon prix toute l'année pour éviter la logique des soldes.

C'est ainsi que naît Asphalté, avec une formule novatrice: au lieu du traditionnel traditionnel « produire pour vendre », le modèle sera de pré-vendre puis de fabriquer. À partir de questionnaires, William et son équipe sonde les consommateurs pour savoir ce qu'ils veulent et co-crée les pièces avec eux. Les modèles de vêtements ainsi conçus sont offerts en précommande sur le site pendant deux semaines avant d'être fabriqués par un réseau de fournisseurs européens. Les pièces sont ensuite livrées dans un délai de un à trois mois. Ainsi, plus de stock ni de gaspillage, et des coûts de production ajustés au plus près.

Côté style, Asphalté joue le registre d'un vestiaire viril et indémodable, composé de basiques authentiques aux matières solides et confortables, comme le « pull parfait », le « bon blouson », les « sneakers solides » ou encore le « bel imper » actuellement en développement. Souhaitant proposer une mode responsable, Asphalté limite ses petites collections au nécessaire (p. ex. un modèle unique de jean ou de col roulé), ayant pour principe de consommer moins mais mieux. En matière de communication, William et ses associés misent sur des messages directs et décontractés, revendiquant leur modèle et les valeurs de la marque pour développer sur le web et les réseaux sociaux une solide communauté – 48 000 abonnés au compte Instagram.

Quatre ans après la création d'Asphalté, les résultats sont là ! Le modèle de slow fashion 100 % web conçu par William Hauvette, répondant pour beaucoup au besoin de responsabilité environnementale, est un pari gagnant : rentable dès la première année, Asphalté compte désormais 40 000 clients pour un chiffre d'affaires de 6 millions d'euros. Basée à Bordeaux, l'équipe est passée de 4 à 20 personnes. Et, malgré la crise sanitaire, la marque a tenu la route : lancé à la veille du confinement, son dernier T-shirt prévu pour 15 000 précommandes s'est écoulé à ... 42 000 exemplaires !

<https://asphalte.com>

<https://asphalte.com>



MOBILITÉ :

Angell Bike, le *smc* qui change la ville

par Eloi Perrin

Imaginé par Marc Simoncini (Meetic, Heroïn...) et Jules Trecco, designé par Ora ĩto, fabriqué par SEB en Côte-d'Or, Angell réinvente le concept du vélo électrique. Grâce à sa technologie, ce «*smart bike*» s'adapte à l'usage personnalisé de chaque utilisateur



Batterie automatiquement rechargeable en deux heures.
éclairage hyperbolique,
clignotants et roues réfléchissantes

cadre en aluminium et
Design

Treize kilos, dont deux pour la batterie
(elle prend l'apparence d'un garde-boue et se détache en un clic)



e-bike

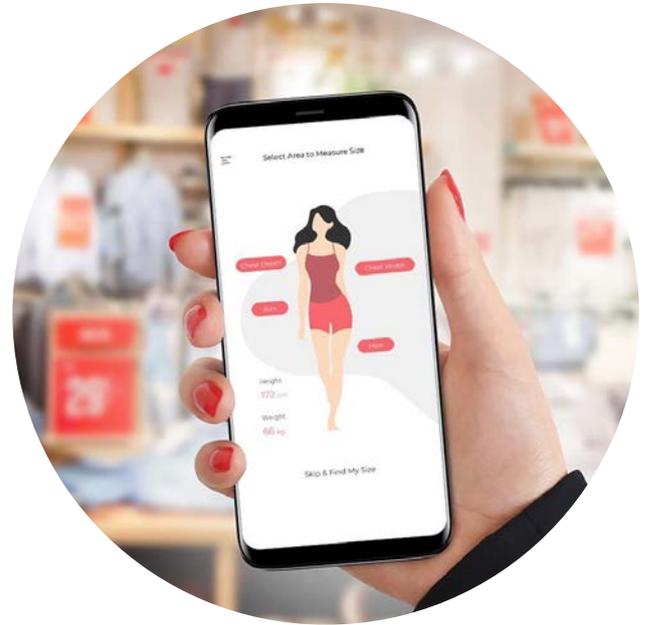
Son superbe design néo-rétro réalisé par Ora-ïto le démarque de tous les autres et aurait déjà suffi à nous faire craquer.... Mais l'Angell bike, c'est aussi un condensé de technologie qui révolutionne l'usage du vélo électrique. Présenté comme l'e-bike le plus sûr du monde, ce vélo made in France est un peu la Tesla des deux roues! Doté d'un verrouillage automatique et d'une alarme, il se déverrouille avec un code sans lequel il déclenche

une sirène d'alarme et prévient son propriétaire par sms et l'informer de son emplacement. Une protection maximale, ô combien précieuse à Paris! Et ce n'est pas tout ! Ce vélo intelligent combine un hardware - le cadre, les composants - solide et séduisant avec des logiciels qui adaptent le vélo aux usages. Son « cockpit » permet ainsi de planifier ses trajets, de trouver son chemin et d'adapter l'usage d'une batterie dotée d'une autonomie de 70 kilomètres.



Avec ses quatre modes de conduite, Angell peut vous propulser à plus de 25 km/heure d'un coup de pédale. Autre avantage : sa batterie - moins de 2 kg, rechargeable en 2h- et son cadre d'aluminium en font un vélo électrique extrêmement léger: 13,9 kg au total, qui le positionne en vélo hybride pouvant se passer de moteur. Son prix? 2690€ ou 74,90€ par mois sur 36 mois. Disponible en pré-commande avec les premières livraisons prévues début août, l'Angell Bike a déjà conquis des centaines de clients. Comment ne pas vouloir être un des prochains pour combiner écologie, élégance et praticité dans le chaos des rues citadines?

<https://angell.bike/>



À la découverte des secrets de beauté des Japonaises

Au Japon, la beauté est un véritable cérémonial aux pratiques codifiées que les Japonaises ne cessent de cultiver et d'enrichir au fil des siècles. Qui n'a jamais rêvé de connaître les secrets de leur teint frais et immaculé ?

Une belle exposition célébrera les rituels des soins à la fois simples et sophistiqués des femmes nipponnes de l'époque Edo (1603-1868) à la Maison de la culture du Japon.

Cette manifestation permettra de découvrir l'évolution de la coiffure et du maquillage des femmes des différentes classes sociales de l'époque ainsi que leurs rituels de recherche de l'élégance. À cette fin, 150 estampes et 60 objets ont été réunis : miroirs, peignes, pinceaux, poudriers, épingles à cheveux, perruques et ornements divers. Entre rituels ancestraux et techniques d'avant-garde, les gestes de beauté des Japonaises n'auront bientôt plus de secret pour vous !

*Exposition « SECRETS DE BEAUTÉ -
Maquillage et coiffures de l'époque Edo
dans les estampes japonaises »*

*Du 7 octobre 2020 au 6 février 2021
Mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi :
12 h - 20 h
La Maison de la culture du Japon à Paris
101 bis, quai Branly, Paris 15^e
<https://www.mcjp.fr/fr/agenda/secrets-de-beaute>*

MY SIZE ID, essayage « sur mesure » 2.0

Vous adorez le shopping en ligne mais détestez devoir deviner la taille qui vous correspond en fonction des marques ? Alors l'application My Size ID est faite pour vous ! Grâce à elle, vous pourrez mesurer la taille de votre corps en temps réel à partir de votre smartphone et choisir des vêtements parfaitement ajustés à votre morphologie ! Cette solution sans contact a été créée par une start-up israélienne en 2018 en association avec l'entreprise française Sweet Fit, un fabricant de miroirs virtuels en 3D. En somme, il s'agit de la première cabine d'essayage virtuelle à domicile !

par Malak Chami





NETFLIX

EN BLEU-BLANC-ROUGE

Et si la véritable cause de la Révolution française n'était pas celle qu'on vous a appris ? C'est ce que vous allez découvrir en regardant la nouvelle série de Netflix « Revolution ». Attendue en octobre, cette fiction française revisite librement sous une forme fantastique cette période sanglante qui a bouleversé la France. Dévoilé à la date symbolique du 14 juillet, le teaser nous montre la statue d'un visage guillotiné qui pourrait être celui de Louis XVI dont s'écoule du sang bleu et se conclut par une phrase mystérieuse : « Pouvoir au 99%. Mort au 1% ». Écrit par Aurélien Molas et Gaïa Guasti, le scénario vous transportera en 1787 aux prémices de la Révolution et naviguera au cours de ses huit épisodes entre faits historiques et fantastiques. Elle raconte l'histoire de Joseph Guillotin, futur inventeur de la guillotine, qui enquête sur un virus mystérieux qui se propage dans la noblesse et incite les aristocrates à s'en prendre au peuple... Tournée à Versailles, côté casting la série mettra en scène de nouveaux visages : l'acteur Amir El Kacem incarne Joseph Guillotin le premier rôle. A ses côtés Marilou Aussilloux joue Elise de Montargis. Décrite comme "épique, sauvage et profondément romanesque" cette création originale promet d'être intrigante et sanglante, ... un programme révolutionnaire !

Podcast totalement GAGA

Personne ne s'y attendait ! Après quatre ans d'absence, Lady Gaga, qui a sorti en mai son sixième album intitulé *Chromatica*, lance son podcast estival « Gaga Radio ». Ce podcast hebdomadaire, diffusé chaque vendredi du mois d'août, consiste en une série de discussions avec les DJs et producteurs qui ont contribué à la création de *Chromatica*, un album influencé par la musique des années 90 et 2000. Dans le premier épisode, Lady Gaga dévoile son cheminement créatif et son état d'âme durant cette période, en échangeant avec BloodPop, l'un des producteurs de l'album, également connu pour avoir écrit et produit des chansons pour Madonna, Justin Bieber ou Britney Spears. Un podcast aussi inspiré qu'inspirant pour bien rythmer l'été !

<https://music.apple.com/fr/artist/lady-gaga/277293880>

par Malak Chami

L'ADRESSE DU MOIS : le restaurant CACHÉ

par Malak Chami

Au bout de l'impasse verdoyante Villa Riberolle, qui jouxte le Père-Lachaise, se niche une adresse secrète et insolite pour les initiés. Quelques marches mènent vers *Caché*, un restaurant-bar aux allures de loft industriel new-yorkais à la décoration minimaliste et intimiste. Inondé de lumière sous son immense verrière, le lieu était une ancienne imprimerie qui a été convertie par Gianpaolo et Lorenza, les deux fondateurs italiens de *Caché*, en une table dont la carte comme le décor valent de traverser Paris.

L'équipe a fait le choix de respecter la saisonnalité des produits pour servir des ingrédients élémentaires et purs. Dans le même esprit, les cocktails rendent hommage à la diversité et à l'authenticité des saveurs.



Dans une ambiance feutrée, la carte proposée évolue tous les jours et respire la fraîcheur. Laissez-vous tenter par le cœur de bœuf accompagné de feta et du somptueux mélange *dukkah* ou par le ceviche de daurade au fruit de la passion et à l'avocat, ou encore par le carpaccio de bar de ligne sublimé par de la pêche et une once de gingembre. Le week-end, on y sert jambon italien, focaccia, pancakes, granola, œufs cocotte et brioches romaines sucrées, qu'on savoure sous le soleil qui traverse la verrière.

Côté boisson, l'adresse offre une sélection de bières et de vins nature et biodynamiques ou encore des cocktails inédits comme un blanc ou jaune à base de poire, du rhum agricole et du Fino ou le cocktail rouge alliant hibiscus, sirop de grenade et aquavit, sans oublier des classiques à l'instar du bellini et du bloody mary.

Passer la porte du restaurant *Caché*, c'est entrer dans un univers champêtre aux saveurs méditerranéennes en plein cœur de Paris.

Bon à savoir : l'équipe tient également une cave dans le Marais au 27, rue de Saintonge où elle propose des produits simples du terroir accompagnés de vin bio.

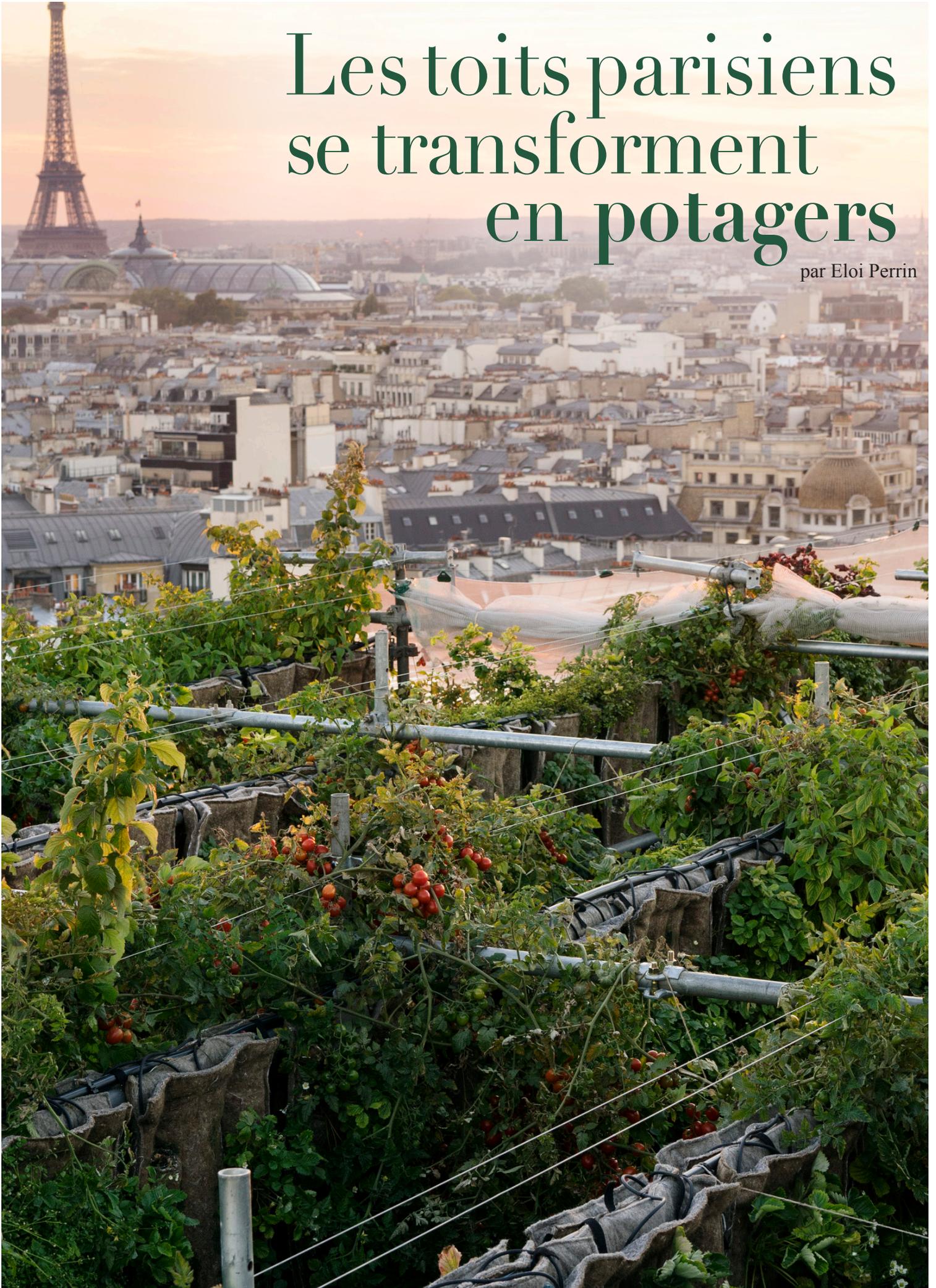
Du mercredi au vendredi : 19 h 30 - 1 h
Samedi : 11 h - 17 h et 19 h 30 - 1 h
Dimanche : 11 h - 17 h

Restaurant Caché
23 Villa Riberolle, Paris 20^e
01 71 39 54 51
<https://www.cache-paris.com>



Les toits parisiens se transforment en potagers

par Eloi Perrin





Cueillir des fraises ou des herbes aromatiques pour son dîner tout en regardant le dôme des Invalides ? C'est un rêve devenu réalité ! En effet, depuis quelques années, les toits de la capitale se mettent au vert : des espaces de culture agricole éclosent au sommet des immeubles haussmanniens et dessinent un nouvel horizon champêtre sur le ciel de Paris.

Apparue au milieu des années 2000, l'agriculture urbaine connaît aujourd'hui un véritable essor. D'abord introduite à New York et Singapour en réponse au manque de place, le phénomène a gagné la France et a pris de l'ampleur à Paris où start-up et entreprises innovantes multiplient les projets de potagers urbains et de fermes agricoles sur les toits de la capitale et dans sa périphérie. Si l'idée initiale de ces nouveaux jardins perchés était de remettre du vert dans la ville, comme l'ont permis les façades végétalisées, ils vont plus loin en fournissant restaurateurs, artisans culinaires et grand public en produits frais.

Ces potagers urbains peuvent différer par leur format ou les espèces qui y sont cultivées, mais tous ont en commun de développer une production locale respectueuse au maximum de l'environnement et d'offrir la mise en place de circuits de distribution ultra-courts. Conçus comme des lieux de partage et de convivialité – certains fonctionnent même sur un modèle de communauté – ils contribuent à créer de véritables liens sociaux tout en pouvant jouer un rôle pédagogique. On y revalorise d'anciennes espèces oubliées et on y crée des parcours d'éveil à la nature. Mêlant nourritures saines et initiation agricole, la métamorphose des toits parisiens esquisse ce qui pourrait bien être l'horizon de la ville du futur.

Promenade au cœur de quatre potagers au top !



Le potager de l'hôtel Brach

Entre ferme et jardin urbain, le 7^e étage de l'hôtel Brach fait entrer la campagne dans le XVI^e arrondissement de Paris. Avec sa vue à 360 °C à couper le souffle, cet espace est une parenthèse végétale marquant le spectacle des toits de la capitale à une brise de fraîcheur champêtre. Plantes aromatiques, fruits et légumes de saison composent ce décor bucolique où résident aussi trois poules de luxe baptisées Suzie, Bérénice et Églantine.

Tout l'été, l'hôtel met à disposition de ses clients des paniers gourmands à partager façon pique-nique. Réservé depuis l'ouverture du Brach à ses seuls résidents, le rooftop-potager ouvre ses portes pour la première fois aux clients extérieurs.

Hôtel Brach
1-7 rue Jean Richepin, Paris 16^e

www.brachparis.com

Le Jardin Perché Marais au BHV

Vivre la ville autrement, repenser son alimentation, et faire revenir la nature dans Paris, c'est le défi du BHV. Situé au 7^e et 8^e étages du grand magasin, et développé en partenariat avec l'entreprise Sous les fraises, le potager du BHV Marais est un jardin vertical de 1 500 m² composé de 22 000 plantes et fruits exotiques cultivés sans produit chimique ! On y trouve ainsi framboises, cassis, hémérocailles, capucines, pimprenelle, physalis et tagètes mandarine, tous cultivés dans la tradition des grands maîtres jardiniers français. Accessible à tous, ce jardin perché se visite grâce à un partenariat avec Airbnb. Une promenade de deux heures au milieu des cultures permet de cueillir des fraises avec une vue imprenable sur les toits de Paris. Les récoltes sont transformées et fournissent une épicerie en ligne, un pop-up store et des restaurateurs ravis de puiser dans ce capharnaüm végétal fleurs comestibles, plantes et fruits frais.

Visite tous les premiers samedis du mois : réserver sur le site du BHV
Expérience Airbnb les mercredis de 14 h 30 à 16 h 30 : réserver deux semaines à l'avance sur le site d'Airbnb

BHV Marais
36, rue de la Verrerie, Paris 4^e
www.bhv.fr



Le potager des Galeries Lafayette

Grâce à une politique de végétalisation innovante et volontariste, le toit des Galeries Lafayette est devenu en 2015 la première ferme urbaine commerciale en toiture de France. Aujourd'hui, 18 000 plantes y sont cultivées grâce à un système de permaculture verticale inventé pour le lieu par l'entreprise Sous les fraises, exploitant et partenaire des Galeries Lafayette pour le projet. Fraises, oxalis pourpre, tomates cerises, houblon, bégonias et autres espèces y poussent dans un matériau fait de laine de mouton, de chanvre et de terre.

Les plantes aromatiques cohabitent avec les fleurs comestibles ainsi qu'une multitude microscopique de végétaux, champignons et micro-organismes qui permettent d'éviter l'emploi d'engrais chimiques. Les potagers urbains ont pour objectif de réintroduire l'agriculture dans les villes et de remettre dans nos assiettes des aliments issus de nos jardins, et leurs produits sont livrés à des artisans ou restaurants en circuit ultra courts.

Si le potager des Galeries Lafayette n'est pas accessible au public, ses récoltes sont livrées aux chefs de restaurants partenaires ou bien sont transformées directement par des artisans locaux en divers produits, comme des nougats au miel et aux fruits, des biscuits sucrés et salés, des infusions ou des bières.

Galeries Lafayette
40, boulevard Haussmann, Paris 9^e
<https://hausmann.galerieslafayette.com/>

Peas&Love, le potager sur le toit de l'hôtel Yooma

Le toit de l'hôtel Yooma à Beaugrenelle est l'une des 5 fermes en hauteur exploitées à Paris par la start-up Peas&Love. Cette start-up a été créée pour répondre à un simple besoin : comment cultiver ses légumes quand on n'a pas la main verte ? Pour cela, Peas&Love a imaginé la location de parcelles individuelles au cœur de la ville qui sont entretenues par des « Community Farmers ». Chaque potager est exploité selon un mode de production verticale suivant les règles de la permaculture : améliorer la biodiversité et gérer les effets des îlots de chaleurs. Au total 248 parcelles sont proposées à la location sur le toit de cet hôtel au cœur de Paris, le tout à des prix fort raisonnables. Il ne vous reste qu'à récolter et à cuisiner légumes et fruits frais (radis, salades, fraises, groseilles, herbes aromatiques), tous cultivés sans insecticides ni pesticides. Peas&Love vise l'ouverture de 150 potagers d'ici quelques années, dont 30 à Paris. La métamorphose agricole du ciel de Paris ne fait que commencer !

Hôtel Yooma
51 Quai de Grenelle, Paris 15^e

<https://www.peasandlove.com/>

Credits photos :
<https://hausmann.galerieslafayette.com/>
www.bhv.fr
www.brachparis.com
<https://www.peasandlove.com/>

**FAST
CASUAL
FOOD**

par Malak Chami

pour les gastronomes pressés

Apparu aux États-Unis dans les années 2000, le concept de la cuisine « *fast-casual* » s'est répandu en France et connaît un véritable essor. Ce concept peut se résumer en trois mots : « vite », « sain » et « décontracté ». Le *fast-casual* est en passe de remplacer le fast-food, avec des repas sur le pouce mais respectueux de la santé et de l'environnement, dans un cadre confortable. Les restaurants à l'ambiance chaleureuse et au décor étudié proposent des plats à prix doux composés de produits frais qui sont servis rapidement et séduisent les clients en quête de nouvelles expériences.

Voici cinq adresses
incontournables à Paris
pour tester la cuisine
fast-casual.

MAO DUMPLING BAR

Près du quartier chinois dans le 3^e arrondissement, vous pourrez découvrir les raviolis chinois, la spécialité du *Mao Dumpling Bar*. Dans ce restaurant du Haut-Marais au cadre tendance, une explosion de saveurs culinaires attend les amateurs de cuisine goûteuse. On peut y déguster des dumplings faits maison au porc, à la ciboulette, au *chili oil* et aux cacahuètes accompagnés de riz cantonnais, avant de terminer en beauté par de délicieux *mochis* glacés.

Du mardi au vendredi :
12 h - 15 h 30 et
19 h - 22 h 30
Samedi et dimanche :
12 h - 22 h 30
Fermé le Lundi

TARIFS :
De 5 à 12 €

38, rue Saintonge, Paris 3^e
01 45 35 27 98
www.maodumplingbar.com



THE BROOKLYN PIZZERIA

Murs de briques rouges, tuyaux apparents et béton ciré. Cette trattoria napolitaine au décor industriel inspiré de l'architecture new-yorkaise se situe à 100 mètres de la place des Vosges. Ici on sert la vraie pizza napolitaine réalisée avec des ingrédients de qualité. Vous pourrez vous laisser tenter par toutes sortes de pizzas, de la petite pizza margherita au prix modique de 4 euros à la pizza aux truffes fraîches de Molise ou la burratissima qui porte bien son nom avec sa portion généreuse de burrata. La carte propose aussi des lasagnes végétariennes, des orecchiette au pesto, ou encore la fameuse salade de tomates et buratta. Un conseil : n'oubliez pas de goûter au shot segreto après dîner, un Fernet-Branca mélangé à de la sambuca.

*Ouvert tous les jours
de 8 h à minuit*

TARIFS :

Pizzas : 3 à 18 € (margherita : 4 €)

Pâtes : 5 à 18 €

Cocktails : 5 à 10 €

Vin au verre : 3,90 à 6,90 €

33, boulevard Beaumarchais, Paris 3^e
01 48 87 98 92

www.thebrooklynpizzeria.fr/



© IG : @thebrooklynpizzeria



© [facebook.com/GreenHouseParis/](https://www.facebook.com/GreenHouseParis/)

GREEN HOUSE

C'est autour de son potager urbain et bio que la Californienne Kristin Frederick a eu l'idée d'ouvrir son restaurant dans le 11^e arrondissement de Paris. *Green House* propose une cuisine fraîche et légère, savoureux mélange de gastronomie française, californienne et asiatique. Les ingrédients proviennent de producteurs sélectionnés qui veillent au cycle des saisons. Au déjeuner ou au dîner, vous pourrez y déguster des gyozas aux légumes à la sauce Sichuan et au vinaigre noir, des tacos de bœuf et guacamole, du tempura de légumes accompagné d'une sauce ponzu ou encore du riz bomba au thon blanc fumé et aux pickles.

Ouvert 7j/7

Du lundi au samedi :

12 h - 14 h 30 et 19 h - 23 h

Dimanche :

12 h - 15 h et 19 h - 22 h

TARIFS

Plats : de 11 à 16 € / Tapas : de 5 à 7 €

22, rue Crespin du Gast, Paris 11^e
09 80 58 79 47

www.facebook.com/GreenHouseParis/

BACK IN BLACK

Back in Black est le café tendance de la Bastille qui réjouira les amateurs de cafés et de plats faits maison. Aux commandes de l'établissement décoré de noir et blanc : Nicolas Piégay et l'équipe de KB Coffee Roasters de la rue des Martyrs.

Dans ce lieu de 200 m², l'ambiance s'inspire des lofts industriels et la carte est un mélange de saveurs de Brooklyn, Los Angeles et Sydney. On craquera pour le *grilled cheese* d'Ambert, le *grilled cheese* Toasti ou le hot dog avec une saucisse artisanale agrémentée de confiture d'oignons et de moutarde maison. Le *breakfast roll*, un pain de mie japonais garni de cheddar, de bacon et d'un œuf au plat, mérite aussi d'être goûté.

Ouvert tous les jours de 9 h à 17 h

TARIFS :
Expresso : 2,50 € / Chai latte : 5 €
Plats : 12 €
Desserts : 4 à 5,50 €

25, rue Amelot, Paris 11^e
contact@backinblackcoffee.com
www.backinblackcoffee.com/



© IG : @puxanphoto



© facebook.com/chilam/

CHILAM

Niché du côté de la Bastille, ce bar séduit avec ses tacos, ses burritos et autres quesadillas.

Juan, originaire du sud du Mexique, et Lucia, du sud de l'Italie, forment le duo gagnant de ce nouveau restaurant qui met à l'honneur les saveurs d'Amérique du Sud.

Au menu ? Des saveurs dépayssantes à déguster dans des assiettes à partager.

Un guacamole onctueux, des quesadillas au fromage, ou encore des *totopos con queso* qui nous font découvrir l'association des haricots rouges, de la tortilla artisanale, du fromage fondu et du *pico de gallo*, sans oublier leurs excellentes enchiladas. On ne fera pas l'impasse sur les tacos de Chilam et les croquettes mexicaines ou encore le canard confit, le porc et les gambas marinés façon *Al pastor*.

Cette nouvelle adresse située rue de Brissac non loin de la place de la Bastille rend hommage à l'incontournable Frida Kahlo et propose un voyage unique dans la maison bleue de l'artiste mexicaine.

Du mercredi au samedi : 19 h - 23 h 30
Samedis et dimanches : 12 h - 16 h

TARIFS
Assiettes à partager : 7 à 11 €
Desserts : 7 à 8 €
Cocktails : 9 à 12 €

4, rue de Brissac, Paris 4^e
01 84 60 06 90

www.chilam.fr/





CITY GUIDE

L'INDE À PARIS

Voyage à Little India

par Malak Chami

L'Inde, ses couleurs, ses sourires, ses parfums, ses épices... Envie de vous immerger dans la culture indienne le temps d'une journée ? Suivez-nous pour une balade haute en couleur au cœur de Paris ! Direction le quartier indien, appelé aussi Little India ou Little Jaffna. Situé rue du Faubourg-Saint-Denis, entre le métro La Chapelle et la gare du nord, ce quartier a connu une grande vague d'immigration sri-lankaise composée principalement de Cinghalais, bouddhistes, et de Tamouls, hindouistes, qui avaient fui le Sri Lanka au moment de la guerre civile dans les années 80.

Une balade dans Little India est la promesse d'une expérience enivrante pour les sens qui vous transportera à des milliers de kilomètres de la capitale. A chaque pas, votre odorat sera sollicité par les parfums d'épices et les vapeurs d'encens. Votre vue sera éblouie par les tenues indiennes aux couleurs vives et chatoyantes, votre appétit sera aiguisé par des plats aux mille et une saveurs, et votre ouïe sera bercée par le joyeux brouhaha de ce quartier si vivant.

Nous sommes allés dénicher pour vous les meilleures adresses de restaurants indiens et sri-lankais où vous pourrez voyager sans même quitter Paris.



Credits photos :

<https://www.inventiva.co.in>

©Pierre-Olivier Signe

© DR, Sarah Drenca puretrend.com

<https://www.pariszigzag.fr/>

www.facebook.com/Diwali-Paris-Officiel

LE PASSAGE BRADY

C'est le temple de l'Inde à Paris, entre les stations de métro Château-d'Eau et Strasbourg-Saint-Denis, en plein cœur d'un quartier cosmopolite et populaire. On y trouve une multitude de restaurants et toutes sortes de magasins, notamment des coiffeurs et des instituts de beauté ; mais s'il est une boutique à ne pas manquer, c'est l'épicerie *Velan*.

La plus vieille épicerie indienne du passage Brady, datant de 1972, est une vraie caverne d'Ali Baba. Elle fera le bonheur des amateurs de culture indienne qui y trouveront de tout : des souvenirs kitsch, de l'artisanat indien, des bijoux, des tissus... et bien sûr des épices de toutes sortes !

43, rue du Faubourg-Saint-Martin, Paris 10^e

SAREE PALACE

C'est le roi du sari ! *Saree Palace* propose des saris pour toutes les occasions et pour tous les goûts, offrant une multitude de couleurs : rose, rouge, jaune, doré, argenté... On vous conseille d'aller droit vers le coin accessoires de la boutique où vous trouverez des bracelets ou encore le fameux *bindi*, ce bijou qui orne le front des femmes indiennes. Ce sera aussi l'occasion de trouver des tenues à la « Bollywood » à des prix imbattables.

182, rue du Faubourg-Saint-Denis, Paris 10^e

<https://www.instagram.com/sareespalace/>
<https://www.sareespalace.com/>

BOUTIQUES DIWALI

Une devanture peinte d'un bleu acidulé, des prix doux, du cachemire à en perdre la tête, des couleurs chatoyantes et des bijoux ethniques. Dans la boutique *Diwali* de l'île Saint-Louis, vous vous retrouverez au beau milieu d'une myriade de foulards et de tenues aux motifs riches et variés inspirés de l'Inde. C'est l'endroit idéal pour vous mettre à la mode indienne !

Ouvert de 10 h 30 à 20 h
52, rue Saint-Louis-en-l'Île, Paris 4^e
01 46 34 83 95

<https://www.diwali-paris.com/esprit-diwali-paris/>



Et la gastronomie ?



LE BARANAAN

On se croirait dans un wagon-bar d'un ancien train, alors qu'on se trouve à côté de la porte Saint-Denis. Vu de l'extérieur, le *Baranaan* ressemble à un salon de thé indien, mais dès qu'on passe la porte, on découvre un étonnant bar à cocktails.

Bercé par une musique Bollywood en background, on sirote des créations originales maison comme le *tajma*, un mélange de 4 rhums avec du jus d'ananas, accompagné d'une noix de coco fraîche. Mais ce n'est pas tout ! Le *Baranaan* propose aussi une street food franco-indienne contemporaine faite maison, à base de produits frais, comme les naans garnis de fromage fondu, des brochettes d'agneau tikka massala ou encore du bœuf braisé au vin rouge.

Ouvert du mardi au dimanche, de 18 h 30 à 2 h
7, rue du Faubourg-Saint-Martin, Paris 10^e
01 40 38 97 57

<https://www.baranaan.com/>



KRISHNA BHAVAN

Ce restaurant ravira tous les mordus de cuisine indienne. *Krishna Bhavan* est devenu un incontournable, aussi bien pour sa cuisine végétarienne du nord de l'Inde que pour sa déco kitsch et colorée. Au menu, de croustillants bâtonnets panés au mélange de légumes et de soja, du *paratha* fromage, un des pains les plus populaires de l'Inde, ou encore le fameux dahl de lentilles servi sur un lit de riz parfumé. Et pour tempérer l'ardeur des plats pimentés, rien de mieux qu'un lassi à la mangue ou à la rose, de quoi se dégourdir les papilles !

Ouvert tous les jours, de 11 h à 23 h
24, rue Caill, Paris 10^e
01 42 05 78 43

<http://www.krishna-bhavan.com/>



DISHNY

C'est l'un des meilleurs représentants de la cuisine de l'Inde du Sud et du Sri Lanka. Ouvert 7j/7, ce restaurant est l'endroit idéal pour ceux qui veulent découvrir la vraie cuisine tamoule ! À deux pas du métro La Chapelle, comme son voisin *Krishna Bhavan*, vous aurez l'occasion de déguster au *Dishny* une cuisine copieuse et pimentée, préparée comme au pays.

Au menu ? Du crabe, plusieurs variétés de biryani, du poisson en sauce, du poulet grillé accompagné de riz au citron, sans oublier la « curry party » ! N'oubliez pas de piocher dans la carte les *bhaji* d'aubergine et les différents *kourouma*, notamment au bœuf ou aux légumes, fondant en bouche et épicés.

Ouvert tous les jours, de 12 h à 23 h 30
25, rue Caill, Paris 10^e
01 40 05 18 36

<http://www.dishny.fr/>

Credits photos :
<https://www.facebook.com/Baranaan/photos>
<https://parisianavores.paris>
<https://www.ubereats.com/fr/paris>



LE TEMPLE DE GANESH

Dans le quartier de La Chapelle à Paris, le temple *Sri Manicka Vinayakar Alayam*, plus connu sous le nom de « temple de Ganesh », accueille tous les jours de nombreuses personnes venues célébrer la myriade de divinités hindoues. C'est le premier temple hindou en France, et la plupart des fidèles qui s'y rendent ne sont pas originaires de l'Inde, mais du Sri Lanka, des Antilles, de l'île Maurice ou de La Réunion. Le temple abrite la statue du dieu Ganesh qui a été fabriquée au Sri Lanka dans un alliage particulier de cinq métaux. Ce lieu sacré est médiatisé tous les ans par le défilé de Ganesh qui est organisé début septembre dans les rues du 18^e arrondissement de Paris.

Ouvert tous les jours de 9 h 30 à 20 h 30
17, rue Pajol, Paris 18^e
01 40 34 21 89

<http://www.templeganesh.fr>



GANESHA SWEETS

Située rue du Faubourg-Saint-Denis, cette pâtisserie vous fera découvrir des spécialités du sud de l'Inde. La carte propose des amuse-bouches de toutes sortes de formes et de goûts, notamment des pâtisseries aux fraises, aux pistaches et aux amandes. Si vous êtes amateur de saveurs épicées, vous trouverez aussi des préparations salées avec un large choix de gâteaux et de apéritifs relevés.

Ouvert tous les jours de 10 h à 21 h
191, rue du Faubourg-Saint-Denis, Paris 10^e
01 42 05 08 72

<https://ganeshasweets.wordpress.com>

VS.CO CASH & CARRY



VS.CO CASH & CARRY

VS.CO Cash & Carry : c'est le totem des puristes de l'Inde du Sud. On trouve dans ce super-marché aux allures de caverne d'Ali Baba des ingrédients in-contournables de la cuisine in-dienne. On peut s'y approvisionner aussi bien en haricots *mungo*, en *okras* indiens qu'en *dillenia speciosa*, un fruit au goût très acide. Le magasin propose une large offre de légumes exotiques tels que le *kunduri*, le *parwal* ou le *ridge gourd*, de la famille de la courgette, ou encore des épi-nards locaux, les *sajana sago*. On prend également plaisir à piocher dans les étagères bon-dées d'épices afin de préparer des currys à base de masala; Vous trouverez également du *kulfi*, la glace nationale in-dienne.

Ouvert du mardi au dimanche de 9 h 30 à 21 h
11, rue Cail, Paris 10^e
01 40 05 06 92

<https://vsco-shop.fr>



NOS ESPACES

«Each one of our galleries are unique: they each have their own personality and reflects the authentic character of the city of Paris and the district in which they are located. Set in the most incredible places, they bring to life the specials buildings and historical sites, mixing classicism and modernity. For almost 8 years we are trying to improve the quality of our service, to our own style. Joseph Gallery politics lies on sharing our expertise and unlimited personalized service, while creating a warm and friendly atmosphere.»

« Toutes nos galeries sont uniques : elles ont chacune leur propre personnalité et reflètent le caractère authentique de la ville de Paris et du quartier dans lequel elles se situent. Installées dans les endroits les plus incroyables, elles redonnent vie à des bâtiments classés et des lieux historiques mêlant ainsi classicisme et modernité. Depuis près de 8 ans nous tentons d'améliorer la qualité de nos services, en imposant notre propre style. La politique Galerie Joseph réside dans le partage de notre savoir-faire et un service personnalisé sans limite, tout en créant une atmosphère conviviale et chaleureuse. »

Michael Timsit

**DIRECTEUR
DE LA PUBLICATION**

Michael Timsit

**RÉDACTEUR EN CHEF -
CONSULTANT MAGAZINE**

Eloi Perrin-Aussedat

RÉDACTION

Malak Chami
Manale Essafi
Melissa Burckel

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION

Anne Choupanian

GRAPHISME & CRÉATION

Anastasiia Champeau

PUBLICITÉ - COMMERCIAL

Marine Peuron