

TEXTES :  
AUDREY KHALIFA, BÉNÉDICTE LE GUÉRINEL

## lumière\_

### In Paris

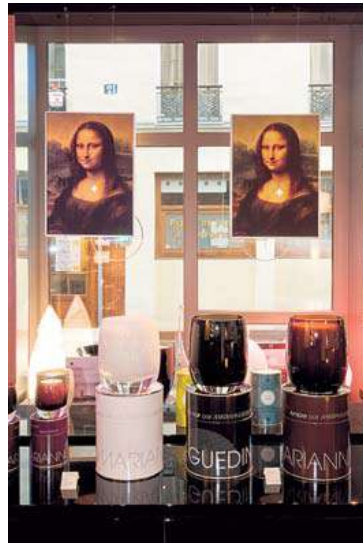
C'est dans le haut Marais, entre la rue Charlot et le Carreau du Temple, quartier des créateurs, de la culture et du design, qu'a choisi de s'installer cette nouvelle boutique entièrement dédiée à la lumière. Clin d'œil aux années 70, elle associe ciment, bois et métal laqué. Plafond, sol et mobilier jouent sur des nuances de gris et de noir pour mettre en valeur les objets. Au sous-sol, une succession de magnifiques caves voûtées augmente encore l'espace.

Trois designers se le partagent. Octavio Amado présente ses luminaires et installations lumineuses travaillés en pliage et couture, tirés de son imaginaire. Fabriquées avec du métal et des matériaux translucides, ses créations font la part belle au volume et à la légèreté. Sylvie Maréchal, avec sa marque



Trois créateurs se partagent ce bel espace dédié aux bougies et luminaires originaux.

Beau & Bien, expose, elle, ses lampes nomades en forme de lune. Equipées de LED basse tension mais allier sur l'eau. Fortement éclairantes, elles se rechargent comme des téléphones portables, s'allument d'une caresse et diffusent une lumière veloutée particulièrement agréable. Certains modèles ont même été conçus pour Enfin, Marianne Guedin, connue pour ses sublimes vases de verre, propose ici sa collection de bougies parfumées présentées dans



des contenants aux formes pures. Seize parfums au total évoquant les voyages et les souvenirs d'enfance : thé noir, amande douce, figue fraîche (qui sent la tarte à la figue sortant du four !) etc., ou encore des senteurs de potager : Belle

de Nuit (au concombre), Cœur de Laitue, Herbes des Sorciers... Elles se déclinent en trois formats pour offrir 40, 400 ou 2 000 heures de consommation ! Grâce à l'utilisation d'une cire végétale particulière, la bougie se consume proprement, sans laisser de traces sur le verre.

La boutique accueillera en outre chaque mois un invité. Pour l'ouverture, c'est Normann Copenhagen qui présente son travail : coupes en métal légères comme des plumes, petit mobilier et objets en bois, le tout dans un style contemporain et industriel coloré. B.L.G.

1, rue du Forez (angle rue de Picardie), 3<sup>e</sup> - M<sup>o</sup> Temple, République ou Filles du Calvaire. Tél. : 01 71 60 65 96. Ouvert de 11 h à 19 h du mardi au samedi.

# BONS PLANS RESTOS

lafourchette.com & ANOUS PARIS

## Les 6 offres exclusives de la semaine

Pour réserver > [www.lafourchette.com/anousparis](http://www.lafourchette.com/anousparis) > ou application iPhone® ANOUS



### LES FONDUS DE LA RACLETTE

Comme au chalet  
Un avant-goût des vacances à la neige, un peu de nostalgie du ski... On glisse tout schuss vers ce resto « comme sur les pistes » pour céder à toutes les tentations alors que le grand froid s'est aussi jeté sur Paris : super-raclette, tartif, fondue savoyarde et un Mont-Blanc de circonstance en dessert.

Paris 18

M Simplon

MENU À 14,70 €



### OGIMI BUFFET À VOLONTÉ À

Folie sushi  
Un must nippon pour les dingos du Japon, au fil d'un immense buffet sur lequel sont proposés tous les petits plats préférés d'Asie : des makis californiens, toutes les brochettes au bœuf et fromage ou boulettes de poulet, des soupes chinoises aux nems, riz thaï et noodles sautées, nougat et perles de coco.

Paris 15

M Javel

16,92 €



### L'ÂGE D'OR

Décalé  
Envie de renouer avec les braves plaisirs frenchy dans un décor de resto plutôt tendance et cosy ? Au cœur de cette jolie cantine très fashion avec son comptoir rouge laqué, c'est l'extase tradi : terrine de lièvre maison, un bon bourguignon ou une panna-cotta au caramel beurre salé.

Paris 13

M Tolbiac

MENU À 16,50 €



### RAGUENEAU

Canaille chic  
Un petit recoin d'authenticité et d'élégance pour gastronomes avertis et allergiques aux chichis, où l'on croise les comédiens de la Comédie-Française et son public venus assouvir une petite faim après une représentation : cocote de souris d'agneau, hachis Parmentier revisité, millefeuille...

Paris 01

M Palais Royal-Musée du Louvre

FORMULE À 19 €



### LA BRANCHE D'OLIVIER

Méditerranée modern-genre  
Une cuisine d'auteur et un souf fle de créativité et de légèreté qui flirtent avec les saveurs de la Méditerranée dans un cadre chic et new-look... Dans les assiettes ? Spaghettis de concombre, sole aux parfums de basilic et petits légumes glacés, et des beignets de yaourt de brebis et sorbet citron.

Paris 13

M Villiers

FORMULE À 19 €



### LE SIGNAL

Spot branché  
Voilà vraiment le parfait petit repaire bobo-chic pour une grande tablée de potes, total look blanc et design, et petits plats tout aussi mode : d'un foie gras à un bon burger-frites jusqu'au petit moelleux au chocolat et caramel beurre salé.

Paris 15

M Felix Faure

FORMULE À 19 €

Pour réserver\* :

> [www.lafourchette.com/anousparis](http://www.lafourchette.com/anousparis)



> ou application iPhone® ANOUS

\*Offre valable du 29/11/10 au 24/12/10, sous réserve de disponibilité. Voir conditions et validité sur les sites : [www.lafourchette.com/anousparis](http://www.lafourchette.com/anousparis) et [www.lafourchette.com](http://www.lafourchette.com)