

Copenhague  
Berlin  
Genève  
Hong Kong  
Londres  
Madrid  
Miami  
Montpellier  
Paris  
Saint-Tropez  
Stuttgart  
Tel Aviv  
Venise

# ARTTRAVEL

ARCHITECTURE / DESIGN / DECORATION

Le meilleur des lieux contemporains

## BALADE À PARIS

Restaurants, Hôtels, Art...

Les nouvelles adresses incontournables

**EXCLUSIF**

+ de 50 pages  
de villas et appartements

**AU CŒUR DE LA MAISON  
GOYARD**

**RENCONTRES**  
Avec Noé Duchaufour-Lawrance  
& Mathieu Lehanneur

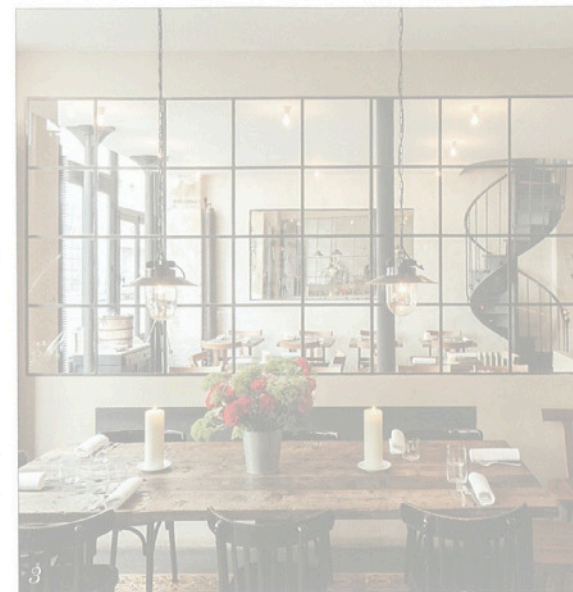
**ÉVÉNEMENT**  
RBC Montpellier by Jean Nouvel

46

ENGLISH TEXT

### 3. Septime

Fourvoyé dans des études d'arts graphiques, Bertrand Grébaud trouve finalement son chemin et celui des fourneaux, chez Alain Passard d'abord, auprès duquel il fait ses classes, puis en s'emparant, la vingtaine insouciant et triomphante, des cuisines de son premier restaurant, l'Agapé. Deux saisons plus tard, ce chanteur génial d'une cuisine simple, fine mais furieusement sapide, raccroche pourtant son tablier, contre toute attente et en pleine gloire, désireux de ne pas se perdre et de réfléchir à la meilleure direction à donner à sa fulgurante carrière. Qu'on se le dise, le pinacle passe donc par le très bobo 11<sup>ème</sup> arrondissement parisien, où le chef a ouvert dans le fracas d'un succès tellement mérité, le Septime avec la complicité des jeunes briscards de la bistronomie trendy Théo Pourriat et Julien Cohen (l'Altro, Pizza chic, le Grazie...). Escalier en fer forgé, béton lisse, suspensions industrielles, tables épaisses en bois brut, la décoration chic mais sans fioriture, célèbre la convivialité autour d'une cuisine ouverte et d'une salle décontractée aux accents scandinaves. Fermé les samedi, dimanche et lundi midi, quasiment complet le reste du temps, le restaurant se découvre de haute lutte, mais suscite la ferveur, sur la foi d'une carte très technique quoique facilement lisible (respect des produits, pas plus de trois saveurs par plat) sans aucune fausse note, de l'assiette à l'addition.



### 4. L'Instant d'Or

Situé au cœur du triangle d'or parisien, le restaurant L'Instant d'Or a ouvert ses portes au printemps 2012. Pensé comme une véritable bulle de raffinement au cœur d'un quartier mythique, il a fait l'objet d'un travail très important du studio de Marc Hertrich et Nicolas Adnet qui ont fait réaliser sur mesure la très grande majorité de ses éléments de décoration.

L'exigence principale posée aux deux architectes d'intérieur était de créer un restaurant dont le décor et l'ambiance rendent hommage à la ville de Paris, à ses codes et à son histoire. A quelques pas des boutiques et des ateliers des plus grands couturiers, l'Instant d'Or a donc été conçu comme un écrin de douceur et d'élégance pour habiller d'or le plaisir des papilles... Chacune des quatre salles de l'établissement reprend un thème différent, déclinant dans un nouvel « instant » les codes traditionnels de l'architecture parisienne rehaussés d'une petite touche contemporaine... Le travail des différents artisans mis à contribution, tout comme le mobilier, sont par ailleurs tout à fait remarquables.

L'art de vivre à la française n'est pas une rente. C'est un don de la nature qu'il faut réinventer sans cesse et qui se nourrit des créations de nombreux talents. Les architectes Marc Hertrich et Nicolas Adnet comme le chef Frédéric Luca en font partie et l'établissement participe à ce renouvellement du style parisien. Gastronomie et design se marient donc à merveille pour célébrer le charme intemporel de la ville lumière... Et le plaisir de l'instant.

