

PARIS

HUITIÈME

N°121
DÉCEMBRE
2020

JOURNAL D'INFORMATION
DE LA MAIRIE
DU 8^e ARRONDISSEMENT



Gastronomie

Les 44 étoiles de Paris 8^e



NOËL 2020 : À L'APPROCHE D'UN RÉVEILLON PAS COMME LES AUTRES (P.5)
RENOUVELLEMENT DES CONSEILS DE QUARTIER (P.15)

GUERLAIN

PARIS

La petite Robe noire



L'EAU DE PARFUM

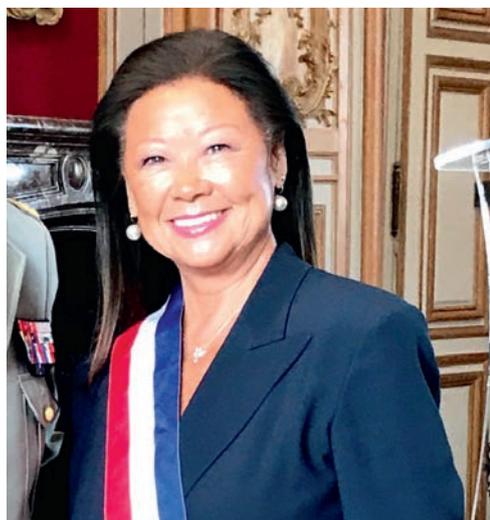
fl.

DISPONIBLE SUR GUERLAIN.COM

ÉDITO

3, rue de Lisbonne - 75008 Paris
01 44 90 75 08

www.mairie08.paris.fr



Cher(e)s habitant(e)s du 8^e arrondissement, L'année 2020 restera marquée par la pandémie de la Covid 19 qui a entraîné des bouleversements importants dans notre vie quotidienne ainsi qu'une crise économique et sociale qui risque de perdurer. Afin de lutter contre ce virus encore peu connu, indépendamment des gestes barrières comme le port du masque pour nous protéger les uns des autres, il est primordial de se faire tester. C'est le préalable pour isoler les cas positifs, tracer leurs contacts et surtout soigner. Et dans son rôle de service public, la mairie du 8^e a mis en place, depuis plusieurs semaines, un centre de dépistage rapide par tests antigéniques, gratuit et sans rendez-vous. Elle a aussi distribué des masques lavables aux élèves de toutes les écoles élémentaires publiques et privées de l'arrondissement.

Cette crise sanitaire a fortement touché nos commerçants, artisans, restaurateurs, de la même façon que nos petites et moyennes entreprises. Pour les accompagner dans

leurs démarches administratives, nous avons organisé en mairie, une permanence juridique, à compter du 9 décembre. Ils peuvent rencontrer un avocat spécialisé, sur rendez-vous, chaque mercredi. Nous relayons également les dispositifs d'urgence qui leur sont destinés. À cet effet, la Préfecture de Paris et d'Île-de-France tout comme la Chambre de Commerce et d'Industrie ont proposé un guichet unique pour tous les acteurs économiques. Dorénavant, l'ensemble des commerces situés en ZTI (Zone Touristique Internationale) peuvent accéder aux aides prévues dans le Plan tourisme.

À l'approche des fêtes de fin d'année, le meilleur soutien que l'on puisse apporter à nos commerçants de proximité est d'effectuer nos achats chez eux.

Au terme de cette année particulière, je voudrais rendre hommage aux personnels soignants qui ont sauvé nombre de vies, mais qui ont aussi mis en lumière des valeurs telles que l'humanité, l'abnégation et l'engagement. Avec les chercheurs, ils sont notre optimisme, notre espérance pour 2021. Je veux leur dire toute mon estime et ma gratitude.

« *Vivre sans espoir, c'est cesser de vivre* », disait Dostoïevski. Nous gardons confiance en l'avenir et continuons à œuvrer pour améliorer votre quotidien et votre qualité de vie.

En attendant de vous retrouver l'année prochaine, je vous souhaite de tout cœur un Joyeux Noël et une fin d'année riche de partages avec ceux qui vous sont chers.

Jeanne d'Hauteserre
Maire du 8^e arrondissement
jeanne.dhauteserre@paris.fr

Paris 8^e est édité par la Mairie du 8^e arrondissement

Directeur de la publication : Jimmy Golhen

Rédactrice en chef : Aurély Riss

Couverture & intérieur : © Benoit Linero, © Jacques Gavard, © Janine Gréban, © Jean-Claude Amiel, © Donald Von Der Putten, © Studio Wildbee, © Fred Laurens, © Stéphane Riss, © Richard Haughton, © Roberto Frankenberg, © Pina Nurra, © Khanh Renaud, © Pierre Monetta, © Le Clarence Paris, © Stephanie Chemla, © Joséphine Brueder, © Francisc Guillaumet, @ Marco Strullu, © Jean Ralph Adiba, © Jérôme Domine, © Mairie du 8^e

A participé à ce numéro : Muriel Laroque

Conception graphique, maquette originale, régie publicitaire, réalisation & édition :

Cithéa.

178, Quai Louis Blériot - 75016 Paris
Tél. : 01 53 92 09 00 - Fax : 01 53 92 09 02
www.citheaa.com
recrutement@cithea.com
Cithéa Communication décline toutes responsabilités sur les documents qui lui ont été remis.

Impression : Groupe des Imprimeries Morault

Imprimé en France

Tirage : 24 000 exemplaires

Dépôt légal : décembre 2020

Votre immeuble n'est pas distribué ?

distribution@cithea.com

Publicité : vous souhaitez figurer dans la prochaine édition ?

Contactez Cithéa :

01 53 92 09 00 - contact@cithea.com





Réveillon 2020 : pour vivre heureux vivons masqués

Ces fêtes de fin d'année ne seront pas comme les autres, les gestes barrières s'invitant à nos tables de fête. Pour autant, l'assouplissement des règles de la part du gouvernement donne la part belle aux traditions les plus sacrées : les courses de Noël et la réalisation du sapin. Chez les fleuristes du 8^e comme sur les Champs-Élysées, l'enthousiasme est revenu.

No Nordmann no Cry. Le plus légendaire des arbustes a failli vivre un cauchemar, mais la magie de Noël a opéré : les commerces ont rouvert et, avec eux, la possibilité de choisir son sapin. Il faudra compter entre 6 et 200 euros, « pas plus cher ni moins cher que les autres années » nous dit un professionnel rue de Rome, avant de rajouter que « beaucoup de personnes ont besoin de les voir et de décider sur place, c'est un produit difficile à envisager en click and collect ». D'autres fleuristes de l'arrondissement, interrogés par téléphone, indiquent que les ventes se portent bien. Preuve que Noël est bien un symbole avant d'être une fête. Évelyne le fêtera seule avec son mari cette année, pas question pour autant de renoncer au sapin : « C'est l'esprit de Noël ! Et ça laisse une odeur agréable dans la maison. Cette année notre famille sera explosée (une fille au Canada et un fils parmi les soignants dans les hauts de Seine) mais on ne doit pas se laisser aller à la déprime. Soyons heureux d'être en bonne santé. J'ai deux voisines qui seront sûrement seules à Noël, nous irons leur apporter de la bûche. Il faut réinventer la fête des voisins cet hiver : avec le masque et la distance ! ». C'est bien l'accessoire de l'année, à tel point que toutes sortes de modèles affluent dans les boutiques en prévision des fêtes.

À quelques rues de là, ce n'est pas un conte de Noël qui se joue mais un destin qui sommeille. « Je me voyais déjà en haut de l'affiche, en dix fois plus



gros que n'importe qui mon nom s'étalait ». C'est dans l'esprit très aznavourien que Tristan a quitté le pays bordelais pour s'installer chez sa cousine à Paris fin 2019. Tout juste bachelier, il aspire à jouer la comédie, ou pourquoi pas intégrer la parade de Disneyland Paris. C'est donc avec des rêves plein la tête que Charlotte l'a accueilli dans son petit appartement de la rue Bernouilli. Avant que la Covid-19 ne vienne anéantir ses projets. « Le 29 décembre prochain, cela fera 1 an que je suis là et j'ai l'impression de n'avoir presque rien vu de la capitale, rien fait ». Après une seule audition pleine de promesses, l'avenir est confiné. « Je ne comprenais pas ce qui se passait. Chaque semaine j'espérais que l'on puisse ressortir, revivre mais non. » Il dessine, multiplie les conversations Skype avec sa famille et regarde des films. Toute la journée. Fin mai, le déconfinement lui permet de trouver un job alimentaire « pour rassurer les parents » qui insistent pour qu'il rentre à Bordeaux. « C'était hors de question pour moi de partir sans

être allé au Lido, à Pigalle, sans avoir vu le Louvre, sans avoir testé mon potentiel sur scène... Je ne sais pas si Paris voudra de moi, mais moi je m'obstine à vouloir me réaliser à Paris ! ». Il semblerait que notre capitale n'ait donc rien perdu de son pouvoir de séduction. Ni les Champs-Élysées de leur magie. Le jour de notre rencontre, Tristan et Charlotte sont venus faire du repérage pour les fêtes sur la plus belle avenue du Monde, habillée de son costume de Noël. « C'est immense et féérique quand même, le moulin rouge à ciel ouvert ! ». Tristan a dû revoir ses projets personnels à court terme, mais pas ses ambitions. « Nous ne descendrons pas dans la famille car je ne suis pas sûr que ce soit autorisé. Ce Noël sera moins traditionnel mais tout de même festif : on va prendre des places pour une pièce de théâtre, et on s'essayera à la fabrication de la bûche ! Son vœu le plus cher pour Noël ? Que le coronavirus disparaisse de la surface de la Terre et que le stage de formation à la comédie musicale du cours Florent qu'il convoite en février soit maintenu ! »

Bencco

TRAITEUR & TABLE

UN PEU D'ITALIE, DE GRÈCE ET D'ESPAGNE

Restauration à emporter, épicerie fine, paniers gourmands pour Noël et les fêtes. Arrivage de produits frais en direct d'Italie tous les lundis !



229 rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 PARIS

01 42 27 46 01

Lundi - Jeudi - Vendredi 10h/19h30 • Mardi - Mercredi 10h/16h

 bencco_traiteur



**-10%
EN MAGASIN**
Sur présentation
du Journal


Leonidas
The Preferred Belgian Chocolates

**LIVRAISON
À PARIS
POUR 3€**

Il suffit de penser à quelqu'un
pour les fêtes, anniversaire, naissance,
cadeau d'affaire, remerciement et par amour !

36 bis, rue Jouffroy d'Abbans
Tél. 01 47 63 32 45
leonidasparis@gmail.com



Depuis plus de 25 ans,
notre expérience
fait la différence

Meilleurs Vœux

2021



ERA MONCEAU MONTAIGNE

127 boulevard Haussmann - 75008 PARIS

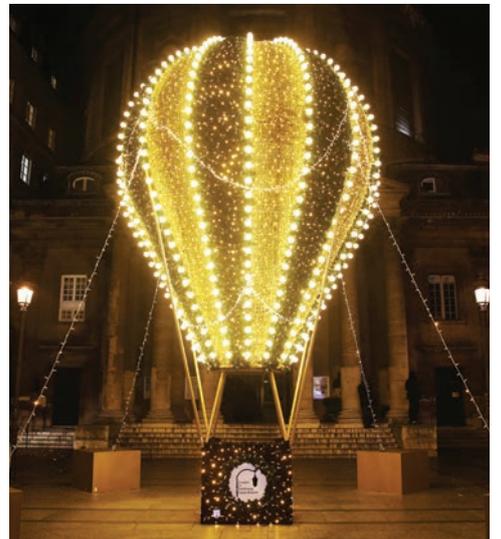
01 82 28 50 95 - monceau-montaigne@erafrance.com

www.era-monceau-montaigne.fr





**Bonnes
Fêtes
de fin
d'année**





Les 44 étoiles de Paris 8^e

Notre arrondissement brille au firmament de la gastronomie : il est celui qui propose le plus de restaurants étoilés à Paris et même dans le monde ! Ils sont actuellement 27 établissements à être ainsi récompensés par le guide Michelin. 5 restaurants trois étoiles, 7 restaurants deux étoiles et 15 restaurants une étoile. Devant une météo aussi exceptionnelle, voici une carte du ciel détaillée.

LES 15 ÉTABLISSEMENTS QUI VALENT L'ÉTAPE

Certaines adresses historiques de l'arrondissement continuent à servir la gastronomie d'excellence. Comme Le George-V qui abrite l'**Orangerie** autour d'une proposition végétale et marine ainsi que **Le Georges** où Simone Zanoni joue la carte italienne.

Le Bristol et sa Brasserie chic **114, faubourg, « L'écrin »** qui renferme les bijoux de Boris Campanella au Crillon. **Lasserre** et ses 80 ans d'histoire, où l'on peut toujours dîner sous le ciel de Paris. Le **Lucas Carton** héberge le talent du chef Julien Dumas, l'un des fils spirituels de l'illustre

Jacques Maximin. **Apicius** fait (toujours) la fierté de la rue d'Artois, autour de la cuisine de Mathieu Pacaud. Et enfin **Pavillon**, le dernier-né de la famille Alleno Chez Ledoyen, tout juste baptisé Michelin cette année, conjugue finesse et dégustation au comptoir.

Et puis il y a ces maisons, dont on connaît le nom sans pouvoir toujours les situer géographiquement : **Le Chiberta** de Guy Savoy se trouve en haut des Champs-Élysées, côté Friedland. **Akram**, propose une cuisine moderne installée rue Tronchet. **Helen** et sa carte exclusivement autour des produits de la mer, quartier Beaujon. « *Le midi, nous avons une*

clientèle d'affaires mais le soir beaucoup de familles et de gens du coin en recherche de bons produits », confie Franck Barrier, directeur de salle. **L'Arôme**, où les propositions raffinées du chef Thomas Boullault, quartier Saint-Philippe-du-Roule. **Copenhague** est le seul restaurant étoilé situé sur les Champs Élysées, au cœur de la maison du Danemark. Proche de l'avenue de Messine, **Dominique Bouchet** s'est installé après de riches expériences notamment au Japon et propose une cuisine gastronomique traditionnelle. Enfin, Alberico Panetti signe une cuisine fidèle aux accents de son nom de famille, chez **Penati Al Baretto** dans le triangle d'or.

LES 7 RESTAURANTS QUI VALENT LE DÉTOUR

On monte d'un cran dans la précision et l'émotion. Vous retiendrez sans doute le goût mais aussi la qualité du service, de l'expérience en général.

En recherche du classicisme culinaire, rendez-vous chez **Taillevent**, à la table de Josselin Herland. **Le Grand restaurant Jean-François Piège**, sanctuaire d'un chef que l'on ne présente plus, propose une cuisine aussi moderne et créative que sa salle de restaurant, à quelques pas de l'Élysée. Christophe Pelé au **Clarence** revendique « *un attachement particulier pour les produits de saisons, mais aussi*

pour le 8^e puisque j'ai travaillé au Royal Monceau, chez Lasserre et Pierre Gagnaire par le passé ». Il n'est pas le seul à qui l'arrondissement porte bonheur : Stéphanie Le Quellec se produit sur **la Scène** de l'avenue Matignon depuis qu'elle a quitté celle qui lui avait valu 2 étoiles également au Prince de Galles. « *L'ambiance y est conviviale, j'accueille ici les clients comme s'ils arrivaient chez moi* », précise-t-elle.

Ne soyez pas sur la **Réserve** lorsque vous passez devant la sublime porte rouge du palace du même nom : le chef Jérôme Banctel y possède deux

brillantes étoiles pour une cuisine délicatement vibrante. Pour les envies d'évasion lointaine, **L'Abysse** au pavillon Ledoyen vous emmène en Asie. Une proposition qui rassemble trois des passions du chef Alléno : la gastronomie évidemment, le Japon, et L'Art décliné tout autour de vous.

Si le monde a dit au revoir au chef le plus étoilé de tous les temps, Monsieur Joël Robuchon, il reste dans notre arrondissement deux vestiges de son talent : une boulangerie rue du faubourg Saint-Honoré mais aussi l'atelier de **Joël Robuchon-Étoile**, derrière le drugstore.



LES 5 RESTAURANTS QUI VALENT LE VOYAGE

Nous voici sur la plus haute marche du podium. La plus difficile à atteindre et celle depuis laquelle on peut avoir facilement le vertige... En plus de savoir manier les couteaux il faut donc arriver également à marcher sur un fil.

L'expérience 3 étoiles c'est un moment hors du temps, où chaque détail compte, a été étudié, répété, optimisé avec la plus grande minutie. Chaque année en France à peine deux ou trois maisons remportent le Graal. Parfois même, aucune.

Le fruit d'un parcours de vie, de beaucoup d'années consacrées au travail, parfois au détriment d'une vie personnelle. Les chemins de l'excellence sont sinueux, abruptes et surtout très exigeants. Même en pneus Michelin.

Pierre Gagnaire a 70 ans et pratiquement autant d'années de cuisine : étant lui-même fils de restaurateur. Ses assiettes parlent de constellation : un élément central entouré de plusieurs satellites. L'histoire ne dit pas si c'est un clin d'œil aux étoiles ou un heureux hasard... Son restaurant porte son nom, rue Balzac, et on y vient du monde entier pour découvrir sa signature.

Yannick Alléno, c'est une success-story à la française. Triplement étoilé pour

la première fois à 40 ans dans un restaurant de palace duquel il a rendu son tablier, il investit ensuite **Alléno Paris au Pavillon Ledoyen** qui est vite récompensé par le Graal. Il est actuellement le seul chef deux fois triplement étoilé sur le sol français (à Paris 8^e et à Courchevel).

Pour finir, la gastronomie au cœur des palaces n'a pas fini de nous en mettre plein les yeux et les papilles. Au Bristol, le chef **Éric Frechon** est aux commandes d'**Épicure** : «*Notre proposition est à la fois classique et contemporaine. Avec une expérience unique autour du pain puisque nous sommes le seul hôtel du monde à posséder notre propre moulin. Nous créons notre propre farine avec des blés anciens*». Cet orfèvre du goût est également meilleur ouvrier de France depuis 1993 (le fameux col tricolore).

Le George-V possède lui aussi une table triplement étoilée : c'est **Christian Le Squer** qui signe depuis 2007 la carte du restaurant **Le Cinq**. Le bar de ligne / caviar / lait ribot (découvrir page 13) est l'un des plats phare de ce breton d'origine, qui comme ses confrères conjugue rigueur avec fulgurances.

L'historique **Plaza Athénée** s'est offert un chef tout aussi mythique : **Alain Ducasse**, devenu l'un des papes de la gastronomie française. La lévitation commence dès l'entrée en salle : avant de les avoir dans l'assiette, vous aurez des étoiles dans les yeux. S'il fait également le bonheur des Monégasques au restaurant Louis XV, **Alain Ducasse au Plaza Athénée** est auréolé de trois étoiles Michelin depuis 20 ans maintenant.

Avec tout cela, vous avez sans doute l'eau à la bouche... Vous souhaitant bonne réservation (de commande) et surtout bonne dégustation !

Brunoise d'idées reçues !

«*Les étoiles Michelin sont décernées aux chefs* » → **FAUX**

C'est le restaurant à qui on les attribue. La récompense d'une équipe. Mais il est indéniable que c'est le chef qui en est le maître d'orchestre et dont les choix et les idées sont à l'origine du succès. C'est donc sur sa veste qu'elles sont inscrites, comme sur la plaque du restaurant.

«*S'offrir une table 3 étoiles à Paris est totalement inaccessible* » → **FAUX**

Si l'expérience multi-étoilée légitime un investissement du portefeuille à la hauteur de celui des équipes et des produits utilisés (comptez 400 euros par personne sans les vins). Il est tout de même possible d'envisager d'économiser pour une belle occasion lorsqu'on est plus modeste. Pierre Gagnaire par exemple propose le midi un menu à 160 euros. Et Alain Ducasse une expérience de «*Déjeunauté* » à 175 euros.

«*Malgré le confinement, il est possible de profiter des restaurants* » → **VRAI**

Beaucoup d'établissements — étoilés ou non — se sont adaptés afin de continuer à travailler et pouvoir vous faire plaisir. Le principe de vente à emporter (appelé aussi click and collect) permet une parenthèse gastronomique à vivre directement chez eux. Le choix de l'acheminement est généralement possible : livraison ou retrait sur place (attention à l'autorisation de déplacement).

L'Arôme (*voir palmarès 1 étoile*) propose une vaste carte ainsi que des vins et champagnes en livraison à domicile tous les soirs. De même que certains deux étoiles, comme **Le Clarence** qui vient d'ouvrir sa boutique en ligne, **Stéphanie Le Quellec** qui joue **La Scène** dans vos coulisses façon plats chauds réconfortants et bistronomie chic. Ou encore l'hôtel **La Réserve** qui a imaginé trois menus à des tarifs renversants ! La situation est sans cesse évolutive, nous vous invitons à rester en veille des restaurants qui vous intéressent afin de connaître leurs offres en cours.



3 questions à Gwendal Poullennec, directeur international du Guide Michelin

Sous le costume fantasque de Bibendum se cache un breton aux traits bien plus gracieux, qui nous a accordé quelques minutes de son temps. L'occasion d'évoquer le palmarès exceptionnel de notre arrondissement ainsi que le positionnement du guide face à l'actualité...

LE 8^e À PARIS EST L'ARRONDISSEMENT LE PLUS ÉTOILÉ : COMMENT L'EXPLIQUEZ-VOUS ?

Cet arrondissement est particulièrement attractif et prestigieux, beaucoup de lieux emblématiques y sont concentrés, des palaces, magasins de luxe ou de haute couture, qui reflètent eux-mêmes l'excellence de savoir-faire artisanaux ! Il est fort probable que les restaurants du 8^e aient eu envie de s'intégrer à cette dynamique en proposant des expériences gastronomiques particulièrement ambitieuses à des gourmets exigeants. Cette quête d'excellence a marqué les essais de tables de nos inspecteurs qui ont tenu à valoriser le travail des équipes en leur remettant une, deux ou trois étoiles Michelin.

QU'EST-CE QUI DIFFÉRENCIE UN RESTAURANT UNE, DEUX ET TROIS ÉTOILES ?

La méthodologie de nos inspecteurs, anonymes et indépendants, repose sur ces critères principaux : le choix des ingrédients, la maîtrise des cuissons et techniques, l'harmonie des saveurs, l'influence de la personnalité du chef dans les menus et la régularité dans la qualité.

Une étoile symbolise « une très bonne cuisine dans sa catégorie », deux étoiles « une cuisine excellente et une table qui mérite un détour », et trois étoiles « une cuisine remarquable, une table qui vaut le voyage ». En fonction de la qualité de l'expérience vécue par nos inspecteurs, sur plusieurs essais de tables, ces derniers décideront ou non de distinguer le restaurant.

LE GUIDE MICHELIN A RÉCOMPENSÉ CES DERNIÈRES ANNÉES LE TALENT MAIS AUSSI DES PARCOURS DE VIE, DES HISTOIRES FAMILIALES ET HUMAINES. DOIT-ON S'ATTENDRE À CE QUE LE GUIDE 2021 SOIT D'AUTANT PLUS EMPATHIQUE, QUE LES RESTAURATEURS SONT DANS UNE SITUATION TRÈS DIFFICILE AVEC LA CRISE SANITAIRE ? EN SOMME, SEREZ-VOUS MOINS EXIGEANTS VU LE CONTEXTE ?

Chacune des éditions du guide à travers le monde est le fruit d'un travail de terrain passionné mené par nos équipes implantées localement, au plus près de la réalité. Aujourd'hui, et même si dans certains pays le travail de terrain qui repose sur l'expérience vécue peut se poursuivre plus ou moins normalement, dans de nombreux autres, il a été rendu impossible ou contraint, du fait des fermetures administratives des restaurants. Nous sommes donc tributaires de la situation sanitaire locale.

Dans un tel contexte, nos outils digitaux, tels que notre site internet ou nos réseaux sociaux, permettent d'informer en temps réel sur les réouvertures des établissements.

Nous gardons autant que possible pour chaque destination un événement autour de l'annonce des établissements étoilés, néanmoins si les conditions légales et sanitaires pour un rassemblement physique ne sont pas réunies, nous développons des événements digitaux pour la sécurité de tous.

Le Guide Michelin conserve ses valeurs et son fonctionnement quant à l'attribution des étoiles : en aucun cas, il ne s'agit de sanctionner un établissement

dans ce climat économique et sanitaire si particulier et nous faisons tout notre possible en termes d'engagement humain et technologique pour mettre en avant le dynamisme des scènes culinaires internationales. Toutefois, nous maintenons notre niveau d'exigences car cela reste le meilleur moyen de valoriser le talent et la passion des équipes des restaurants. Les chefs et les brigades n'ont pas perdu ces qualités, loin de là, tous les jours j'ai des retours d'inspecteurs particulièrement enthousiastes des expériences de tables vécues, et les sélections conservent leurs richesses grâce à l'engagement des établissements.

Continuer à faire notre travail de recommandation nous permet également de rendre hommage au courage et à la résilience des chefs, qui au-delà de leur engagement pour leur activité, ont fait preuve d'une incroyable générosité en participant à des opérations caritatives et en étant au service de leur propre communauté. Ainsi, nous aurons le plaisir de dévoiler en janvier prochain notre millésime France 2021. **AR**





Fondation
des
Monastères

•
Un défi
plein d'avenir

UN DÉFI PLEIN D'AVENIR

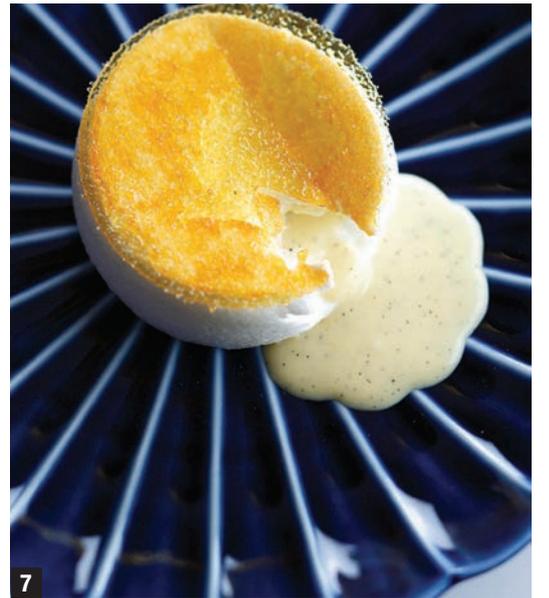
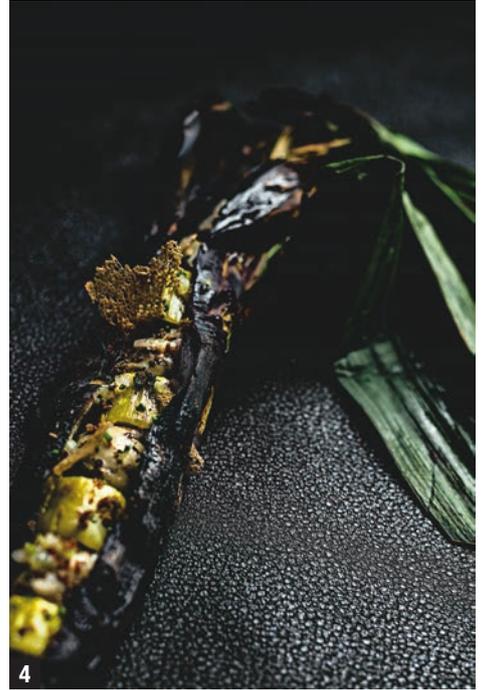
Sauvegarder le patrimoine des communautés
religieuses chrétiennes
avec la Fondation des Monastères

01 45 31 02 02

www.fondationdesmonasteres.org

Fondation des Monastères - 14 rue Brunel - 75017 Paris
fdm@fondationdesmonasteres.org

Fondation reconnue d'utilité publique par décret du 21 août 1974,
exclusivement financée par la générosité de donateurs privés ou d'entreprises.
Ses comptes sont certifiés par le Cabinet Mazars.



1. Restaurant Akrame 2. Restaurant Lucas Carton 3. Restaurant Le Clarence 4. Épicure (Le Bristol) 5. Le Gabriel (La Réserve) 6. Restaurant La Scène 7. Le grand Restaurant Jean-François Piège 8. Restaurant Pierre Gagnaire 9. Le Cinq Georges V 10. Alain Ducasse au Plazza Athénée



**NE JETEZ PLUS VOS FENÊTRES ANCIENNES :
RÉNOVEZ-LES ET ISOLEZ-LES !**

**Menuisiers spécialisés, nous intégrons
un double-vitrage et des joints performants
à vos fenêtres tout en préservant
100 % de leur esthétique.**

- Moins cher qu'un changement à neuf
- Aucune dégradation dans le logement
- Respect rigoureux de la façade

Conception  06 85 09 81 29



Contactez Jean-Louis Galland : 01 39 75 38 55 / 06 48 09 27 86

Visitez notre site Web

www.nov-isol.com



Nov-Isol - 48, chemin de la Nourrée, 78670 Villennes-sur-Seine

MARBEUF OPTIQUE

**TENDANCE OU VINTAGE,
des lunettes pour tous les goûts !**



**28 rue Marbeuf - 75008 Paris
M° Franklin Roosevelt**

01 43 59 60 65

www.marbeuf-optique.fr

 mboptique

Lyre & Muses ASSOCIATION MUSICALE ET PATRIMONIALE

**Dans chaque service médical, un musicien virtuose
vient jouer pour tous ceux qui veulent bien l'écouter :
malades, visiteurs, personnels**

On each hospital ward, a virtuoso musician plays for
anyone who would like to listen : patients, visitors or staff

Soutenez notre action en faisant un don !

Help us by making a donation!



Pour faire un don ?

Passez votre téléphone devant le cadre

How to donate?

Just hold your phone close to the frame

500€ récoltés = 1 action à l'hôpital

Merci ! Thank you !

www.lyre-muses.fr

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux @lyremuses





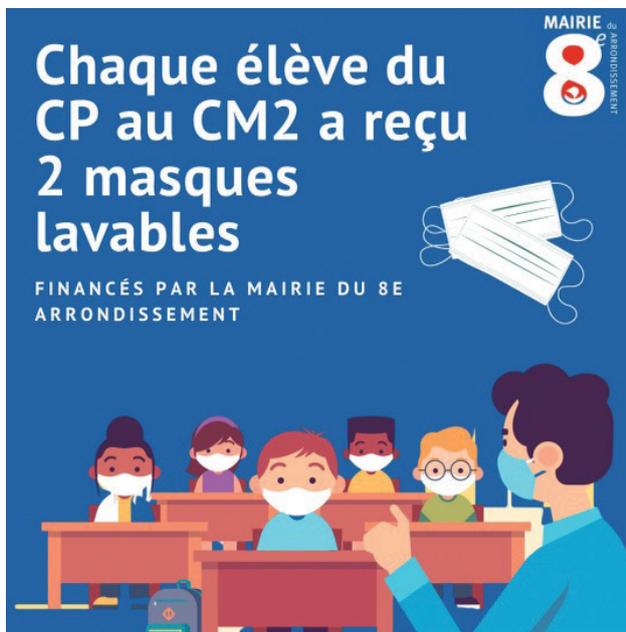
ENVIE DE VOUS ENGAGER POUR VOTRE QUARTIER ?

LES CONSEILS DE QUARTIER
SERONT RENOUEVÉS PAR
TIRAGE AU SORT DÉBUT 2021



**NOUS VOUS ESPÉRONS NOMBREUX
À VOUS INSCRIRE SUR
MAIRIE08.PARIS.FR**

Lancement du centre de dépistage Covid-19 en Mairie du 8^e. Sans ordonnance ni rendez-vous, il continue de vous accueillir du lundi au vendredi de 10h à 16h. Tests antigéniques avec résultat en 15 minutes.



Distribution de masques lavables pour les écoliers des écoles élémentaires publiques et privées du 8^e arrondissement.

Lors de la présentation du plan de relance, le Maire échange avec le Préfet de Paris et de la région Île-de-France, au sujet de l'avenir des acteurs économiques du 8^e arrondissement.



Jeanne d'Hauteserre, Delphine Malachard des Reyssiers et Vincent Baladi siègent au Conseil de Paris.



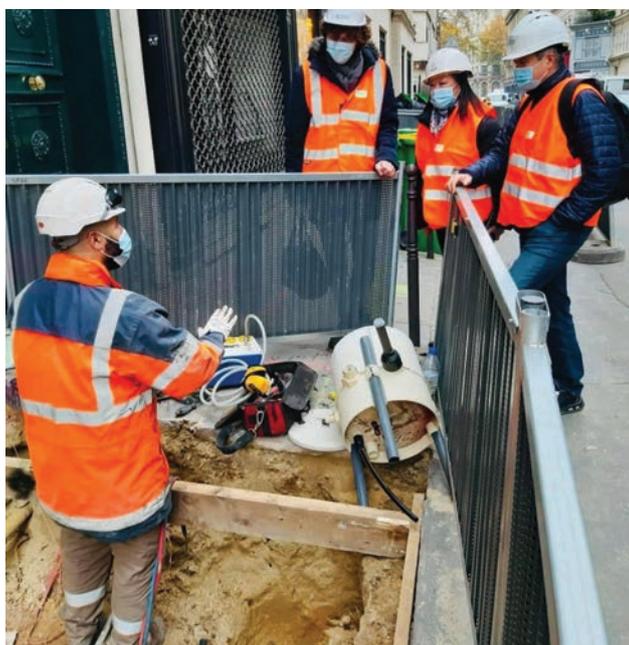
Inauguration des illuminations de Noël, sans public et en version digitale. Cette année, c'est la chanteuse Louane, marraine, qui en a donné le coup d'envoi sur les Champs-Élysées.

ÇA S'EST PASSÉ

Distribution des chocolats de Noël aux séniors du 8^e, organisée par le Centre d'Action sociale de la Ville de Paris.



Cellule de crise en visioconférence avec la Maire de Paris et les maires d'arrondissement, sur l'évolution de la situation sanitaire. Le professeur Delfraissy, Président du Conseil scientifique est intervenu sur le projet de vaccin contre la Covid-19.



Invitée par GRDF sur un chantier de renouvellement du réseau.



Visioconférence avec les acteurs sociaux pour coordonner les actions dans le 8^e arrondissement, avec Sophie-Charlotte Debadier Moulinier, adjointe chargée des affaires sociales et du Handicap.



Réunion avec les différents services de la Ville de Paris et le Conseiller d'arrondissement délégué à l'Environnement, Jean-Louis Barthelémy, concernant l'Espace public, la Propreté, la Voirie.

ON EN PARLE !

PUBLIREDACTIONNEL

L'AMÉNAGEMENT SUR MESURE



RANGEMENT / DRESSING / BUANDERIE / CHAMBRE / STORES / CLAUSTRA

 **Placard'Art**
La création artisanale

202, bd Malesherbes (porte d'Asnières) 75017 Paris
www.placardart.fr / 01 43 80 68 91

VESUVIO



Situé dans le triangle d'or à deux pas des Champs Élysées, Pizza Vesuvio George V a été refait dans un esprit traditionnel et moderne offrant une atmosphère chaleureuse typiquement italienne. Une nouvelle carte plus simple et toujours plus savoureuse de produits italiens tels que la pizza à la truffe, pour les plus gourmets, la burrata Pugliese ou encore la « pizza alla nutella » pour les plus gourmands !

le + Ouvert tous les jours de 11h30 à 16h et de 18h30 à 00h, service continu le weekend et jours fériés.
Vesuvio George V
25 rue Quentin Bauchart
01 47 23 60 26
www.pizza-vesuvio-georgev.fr

CHEZ LY



Une adresse particulièrement luxueuse et chic, dans un décor composé d'antiquités, de grandes tables rondes et de tentures rouge à découvrir pour tous les amateurs de cuisine traditionnelle Hong Kongaise et Thaïlandaise. Le chef mitonne les meilleures spécialités sino-thaïes de Paris.

le + Service voiturier.
3, rue Balzac /
angle 8, rue Lord Byron
01 45 63 88 68
25, rue de la Boétie
01 42 65 42 99
5, rue des Saussaies
01 40 06 05 69

capifrance
L'atelier



**TOUS VOS PROJETS
IMMOBILIERS
ET PLUS ENCORE !**

Ancien • Neuf
Commerces & Entreprises
Location Gestion • Prestige
Viager

15 rue de Turin
75008 PARIS
atelier.turin-paris@capifrance.fr
01 83 95 42 54


capifrance

AGENDA

LE THÉÂTRE DE LA VILLE ROUVRE LE 15 DÉCEMBRE

- **Alice traverse le miroir** de Fabrice Melquiott d'après Lewis Carroll, mise en scène Emmanuel Demarcy-Mota, à voir en famille du **15 au 23 décembre** puis du **5 au 17 janvier 2021**. Représentations en matinée et en soirée à 19h30.
- **Political Mother Unplugged** de Hofesh Shechter pour les jeunes danseurs de Shechter II du **23 décembre au 9 janvier 2020**. Représentations en soirée à 20h.
- **Les Consultations poétiques & musicales** par téléphone continuent tout le mois de décembre. Informations : 01 48 87 54 42

ÉGLISE DE LA MADELEINE

- Seul le Concert de Noël le **25 décembre est maintenu**.

CONFÉRENCES DU SOUVENIR NAPOLÉONIEN À LA MAIRIE DU 8^E

- **Judi 14 janvier, 18h** : « *La vie de cour sous Napoléon III* » par Bernard Chevallier (Historien, Conservateur honoraire du patrimoine) Dédicace.

ENVIE de lire ?

Un jour ce sera vide



Premier roman d'Hugo Lindenberg paru en 2020.

Hugo, en vacances chez sa grand-mère sur une plage de la côte normande découvre Jean-Baptiste et sa famille parfaite, l'image du bonheur...

Se nouent une amitié puis une fascination pour son petit camarade et son monde enchanteur.

Ce qui fait de Baptiste un vrai garçon, un garçon exceptionnel, c'est qu'il n'a besoin de rien pour en être un. À moi cela demande une concentration permanente.

Le jeune narrateur, solitaire, coincé entre une grand-mère juive adorée et une vieille tante folle dont il a honte, se sent peureux, timide, moche. Aucun détail ne lui échappe dans le monde des adultes; il décrit avec un luxe de

précisions, l'humiliation, l'angoisse, les blocages sociaux au travers de métaphores animales, notamment les méduses.

Peut-on se construire sur un manque? Peut-on être heureux quand on est différent? Comment combler le vide laissé par sa mère? Comment combattre l'intranquillité quand on a dix ans? Comment vivre avec le poids des traumatismes de l'Histoire?

Ce premier roman est d'une grâce folle. Une écriture très poétique, fine ponctuée de magnifiques silences, un ravissement.

Un très beau premier roman parfaitement maîtrisé.

Écrivain prometteur à suivre...

MURIEL LAROQUE

Le centre Paris Anim' Espace Beaujon est un lieu de partage, un espace multi-générationnel favorisant la rencontre et la convivialité à travers une multitude d'activités de loisir culturel. Un programme riche et varié à retrouver sur : www.ebeaujon.org

208 rue du fbg Saint-Honoré
info@ebeaujon.org
01 53 53 06 99

PARIS ANIM'
ESPACE BEAUJON
3AC8

SAISON 2020 - 2021

Communiqué centre Paris'Anim Espace Beaujon

Cette nouvelle fermeture datant de début novembre et les nouvelles perspectives d'ici le 20 janvier ne permettent pas au centre Paris'Anim Espace Beaujon de diffuser des informations sur ses programmations, ses expositions, ses événements aujourd'hui en sommeil.

Toutefois un grand nombre de pratiques sportives, de bien-être et d'arts sont à disposition de ses usagers inscrits sur le site www.ebeaujon.org

CHALLENGE PIÉTHON
Foulées connectées
TELETHON 2020

En individuel

Course Marche En équipe

#TropFort

CUMULEZ VOS KMS DU 4 AU 20 DÉCEMBRE 2020



À LOUER LOCAL COMMERCIAL 600 M² SUR 3 NIVEAUX



Image non contractuelle.

Le 33 François 1^{er} est un immeuble prestigieux situé au coeur du triangle d'or, dans un des arrondissements les plus dynamiques de Paris, le quartier Champs-Élysées - Montaigne.

33 Rue François 1^{er}. 75008 Paris

CONTACT :

Jean-Philippe TORRE

ÆRIUM France

Tel: +33 (0) 1 56 62 29 26

Email: jptorre@aerium.com

Web: www.aerium.com

71/73, avenue des Champs Élysées
75008 PARIS



Votre mairie

► Mairie du 8^e arrondissement

3 rue de Lisbonne - Paris 8^e

Tél. : 01 44 90 75 08

Lundi-vendredi : 8h30/17h

Samedi : 9h/12h30 (déclaration de naissance, de reconnaissance et de décès).

Métro : Saint-Augustin

Chaque élu ainsi que chaque service peut être contacté directement *via* notre site internet : www.mairie08.paris.fr
Rubrique Municipalité.

► Écrivain public

Un écrivain public est présent le mercredi de 12h/14h sans rendez-vous dans les locaux du CASVP.

Escalier A, 4^e étage, accessible aux personnes à mobilité réduite.

► Médiateur

Un représentant du médiateur de la Ville de Paris est disponible sur rendez-vous le mardi entre 14h/17h, contacter l'accueil au 01 44 90 76 98.

► Avocat

Informations sur les aides juridiques le lundi de 16h/19h. Rendez-vous à prendre auprès de l'accueil au 01 44 90 76 98.

► Conciliateur de justice

À la suite du départ du Tribunal d'Instance, l'activité des conciliateurs de justice est maintenue au sein de la mairie.

Les rendez-vous seront les suivants :

- Monsieur COPIN – les lundis matin de 9h/13h (sur rendez-vous au 06 73 90 49 89).
- Madame MEUNIER – les lundis après-midi de 14h/17h (sur rendez-vous au 06 50 21 90 48).
- Madame BERNARD – les mardis de 13h/17h (sur rendez-vous au 06 87 39 68 27).
- Monsieur WILLAUME, les mercredis de 15h/17h30 (sur rendez-vous au 06 71 10 60 21).

► ADIL (Association Départementale d'Information sur le Logement)

Vendredi : 9h-13h/14h-17h
Sur rendez-vous pris auprès de l'accueil au 01 44 90 76 98.

Santé

► SAMU : 15

► Sapeurs-Pompiers : 18

► SOS Médecins (24h/24) : 36 24

► Urgences médicales de Paris (24h/24)

Tél. : 01 53 94 94 94

► Garde médicale de Paris

Tél. : 01 42 72 88 88

► Centre antipoison

Tél. : 01 40 05 48 48 ou 01 40 05 45 45

► Urgences dentaires

87 boulevard du Port Royal (13^e)

Tél. : 01 43 37 51 00

Service d'urgence sur place sur rendez-vous le jour même.

► Fil santé jeunes (8h/24h)

Tél. : 32 24

► Urgences pédiatriques à domicile

Tél. : 01 43 94 35 01

Lundi-vendredi : 20h-minuit

Samedi : 14h-minuit

Dimanche : 8h-minuit

► SOS psychiatrie (24h/24)

Tél. : 01 47 07 24 24

► SIDA Infos Services

Tél. : 0 800 840 800

(appel gratuit)

► Drogues, alcool, tabac info service

Tél. : 0 800 23 13 13

► Écoute sexualité contraception

Tél. : 0 800 803 803 (numéro vert)

► Écoute cancer

Tél. : 0 810 810 821

Famille

► Relais Informations Familles

Informations aux parents sur la vie en crèche par une responsable d'établissement. Le jeudi matin, une à deux fois par mois.

Culture / sport

► Bibliothèque Europe

3 rue de Lisbonne - Paris 8^e

Tél. : 01 44 90 75 45

► Bibliothèque Courcelles

17 ter avenue Beaucourt - Paris 8^e

Tél. : 01 47 63 22 81

► Bibliothèque pour tous de la Madeleine

14 rue de Surène (sous l'église de la Madeleine) - Paris 8^e

Tél. : 01 44 51 69 17

► Maison paroissiale de la Madeleine

14 rue de Surène - Paris 8^e

Tél. : 01 42 66 95 19

► Médiathèque Mahler

11 rue Vézelay - Paris 8^e

Tél. : 01 53 89 09 10

► Centre sportif

Jacqueline Auriol

Piscine et autres activités :

7 allée Louis de Funès - Paris 8^e

Tél. : 01 53 53 23 33.

► Espace Beaujon

Complexe multisport et activités : 208 rue du faubourg Saint-Honoré - Paris 8^e

Tél. : 01 42 89 17 32

Vie locale

► **Encombrants** : contacter le 39 75 ou bien sur internet : <https://teleservices.paris.fr>

► Les bains douches de Rome

(43 rue de Rome) sont ouverts tous les jours sauf le lundi.

Mardi-samedi : 7h30/13h

Dimanche : 8h/12h

Tél. : 01 42 93 70 05

► Maison de la vie associative et citoyenne du 8^e

28 rue Laure Diebold - Paris 8^e

Tél. : 01 53 67 83 60

E-mail : maison.asso.08@paris.fr

► Certificat d'urbanisme, permis de construire ou de démolir, déclaration de travaux

Direction de l'Urbanisme
Sous-Direction du permis de construire et du paysage de la rue.
Pôle Accueil et Service à l'Usager (P.A.S.U.)

6 promenade Claude Levi-Strauss - Paris 13^e

Tél. : 01 42 76 31 94

Lundi au vendredi : 9h/13h - 14h/17h



TRIBUNE DE LA MAJORITÉ MUNICIPALE DU 8^E

LE PARADOXE DE L'HYPER CONNEXION ET DE LA SOLITUDE

Dans un monde en apparence hyper connecté, paradoxalement il n'y a jamais eu autant d'isolement et de solitude. Ce paradoxe est d'autant plus accentué en période de confinement.

Dans des conditions sanitaires où l'on ne peut se réunir, que ce soit en famille, entre amis ou avec nos voisins, il est d'autant plus important pour nous, élus du 8^e, d'établir des liens avec tous les habitants et de les pérenniser.

Pendant cette période si difficile à vivre pour les personnes isolées, les seniors, et les personnes handicapées, nous avons eu à cœur de maintenir la distribution des chocolats à la Mairie, tant attendue de ce public, dans le respect le plus strict des consignes sanitaires. Donner une boîte de chocolats est aussi l'occasion de pouvoir leur adresser des mots de réconfort et leur montrer que nous sommes toujours présents à leurs côtés et ainsi leur apporter une lumière, à l'approche d'un Noël si particulier cette année.

Dans cette même perspective de créer du lien social, et d'aider les publics en difficulté, nous avons mis en place ces dernières semaines une cellule de coordination de l'ensemble des acteurs qui interviennent auprès des publics précaires et des personnes à la rue. De même, nous lançons un beau projet qui s'inscrit dans un parcours solidaire où les bains-douches de la rue de Rome, restés ouverts pendant les 2 confinements, prennent tout leur sens. Nous vous le dévoilerons dans les semaines à venir.



Sophie-Charlotte Debadier,
Adjointe au Maire du 8^e en charge
des Affaires Sociales et du Handicap
sophie-charlotte.debadier@paris.fr

LES TRIBUNES DE L'OPPOSITION



Athénaïs Michel
Conseillère d'arrondissement
Paris en Commun
athenais.michel@paris.fr

RESTONS SOLIDAIRES

En cette période de fêtes, il nous faut rester unis. Je tiens à remercier toutes les personnes qui ont fait vivre le 8^e durant ce deuxième confinement et je pense aux commerces et aux restaurants qui ont besoin, plus que jamais, de notre soutien. Le mois dernier, j'ai fait voter en conseil d'arrondissement le développement de l'accès aux protections hygiéniques dans le 8^e pour les plus précaires, car cette crise n'épargne personne, et plus particulièrement les jeunes.

Merci,



Sophie Segond
Conseillère d'arrondissement
Indépendants et
Progressistes en Marche
sophie.segond@paris.fr

DEVENIR DU BASSIN D'APPRENTISSAGE DE LA NATATION DU COLLÈGE CONDORCET

Je me félicite que, grâce à un vœu porté par les élus du groupe Indépendants et Progressistes au Conseil de Paris et au plan gouvernemental « Aisance aquatique », la Mairie de Paris ait accepté d'étudier la faisabilité technique, juridique et financière de la rénovation du bassin de natation du Collège Condorcet fermée depuis 2018 pour cause de vétusté, dans la perspective d'une ouverture aux 800 élèves du collège mais également aux écoles proches voire au public les soir et weekend.



Catherine Lécuyer
Conseillère du 8^e arrondissement (DVD)
Une Nouvelle Énergie pour le 8^e
catherine.lecuyer@paris.fr

CONCILIER PRUDENCE ET ESPOIR

Grâce aux efforts de tous, au dévouement des professionnels de santé, au sacrifice des commerçants, restaurateurs, cafetiers, acteurs de la culture, des cultes, une lueur d'espoir apparaît enfin. L'épidémie recule et les fêtes de Noël pourront être passées en famille. Lever les restrictions sans baisser la garde, c'est l'enjeu de la période. Je vous souhaite du fond du cœur de joyeuses fêtes de Noël et une belle année 2021.

www.catherinelecuyer.fr

RETROUVONS NOUS EN DÉCEMBRE

6 SPECTACLES À DÉCOUVRIR
CONSULTATIONS POÉTIQUES ET MUSICALES

UNE SAISON SOLIDAIRE
theatredelaville-paris.com

ALICE TRAVERSE LE MIROIR
FABRICE MELQUIOT
EMMANUEL DEMARCY-MOTA

BOULE À NEIGE
MOHAMED EL KHATIB
PATRICK BOUCHERON

UNE FEMME SE DÉPLACE
DAVID LESCOT

**LE ROMAN D'ERNEST
ET CÉLESTINE**
DANIEL PENNAC / ORCHESTRE
PHILHARMONIQUE DE RADIO FRANCE

**POLITICAL MOTHER
UNPLUGGED**
HOFESH SHECHTER

SOUL CHAIN
TANZMAINZ / SHARON EYAL

*Et des concerts, rencontres,
débat et surprises*



N.G. STUDIO. PARIS.

Nicklas Ghespiene

LOUIS VUITTON