



PARIS
MAGAZINE D'INFORMATION
XVI
DE LA MAIRIE DU XVI^e ARRONDISSEMENT
LE MAG.

No.16

JUILLET/AOÛT 2022

ÉTÉ 2022
EMBARQUEMENT
IMMÉDIAT !

Daniel FÉAU

BELLES ADRESSES - À PARIS ET AILLEURS



www.danielfeau.com

CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE
Member of Christie's International

Victor Hugo

86 avenue Victor Hugo, 75016 Paris
victorhugo@danielfeau.com

01 84 79 64 57



La Muette & Passy

2 avenue Mozart, 75016 Paris
passy@danielfeau.com

01 84 79 81 15



Auteuil

53 rue d'Auteuil, 75016 Paris
auteuil@danielfeau.com

01 84 79 82 04



SOMMAIRE

No.16 — JUILLET-AOÛT 2022

MAIRE

7. ACTUALITÉS

RETOUR SUR LA 2^e ÉDITION
DU FESTIVAL SAINTE-PÉRINE



8. ENVIRONNEMENT
Grand succès de la collecte
citoyenne de déchets...



10. MÉMOIRE
Journée nationale
de la résistance

13. NON AU CENTRE
D'HÉBERGEMENT POUR
TOXICOMANES À AUTEUIL



14. DOSSIER



20. DU XVI^e AUX QUATRE
COINS DE FRANCE
Rendez-vous à Sables d'Or
les Pins

25. LES SPOTS DE L'ÉTÉ
Nouvelles adresses, restaurants
éphémères...



Magazine d'information
de la Mairie du XVI^e arrondissement.

Directeur de la publication:
Astrid Renoult

Coordination de rédaction:
Astrid Renoult

Rédaction: Wally Montay

Maquette originale, conception
graphique, régie publicitaire,
réalisation & édition:

Cithéa. 178, quai Louis Blériot
75016 Paris - Tél. : 01 53 92 09 00
contact@citheia.com www.citheia.com

Cithéa décline toutes
responsabilités sur les documents
qui lui ont été remis.

Photos de couverture:
© Guillaume Chaussat

Crédits Photos: Camille Collin,
Pauline Beltran, Laura Bnon, iStock, D.R.

Impression: SIB Imprimerie.

Papiers issus de forêts gérées
durablement.

Imprimé en France.

Dépôt légal : en cours.

Tirage: 75 000 exemplaires

Distribution: Champar
Votre immeuble n'est pas distribué ?
distribution@citheia.com

Publicité : Vous souhaitez figurer
dans la prochaine édition ?

Contactez Cithéa. : Viviane Touboul
vtouboul@citheia.com

LD. 06 20 02 47 72





GEORGES JOUVE

LINE VAUTRIN



PIERRE CHAREAU

**ARTS DÉCORATIFS ET SCULPTURES DU XX^e SIÈCLE
4 VENTES ANNUELLES**



CONTACT :
Emmanuelle LECLERC, *commissaire-priseur*
20, avenue Mozart - 75016 Paris
emmanuelle.leclerc@ader-paris.fr - Tél. : 01 78 91 00 56

VENTES AUX ENCHÈRES - ESTIMATIONS GRATUITES - INVENTAIRES - SUCCESSIONS

EMBARQUEMENT IMMÉDIAT !

Le pays sort de deux élections importantes qui nous laissent dans une situation complexe et inquiétante : un président et une majorité affaiblis, pour la première fois en France un nombre conséquent de députés RN à l'Assemblée nationale et l'alliance de circonstances des forces d'extrême gauche qui va rendre l'exercice du pouvoir et de la démocratie chaotique.

Je remercie les électeurs qui se sont déplacés les 12 et 19 juin pour aller voter mais le taux d'abstention dans le XVI^e (50,48% de moyenne sur les deux tours et sur les deux circonscriptions) traduit le désintérêt que suscite aujourd'hui la politique. Pour la majorité de la planète, participer à des élections démocratiques demeure un rêve.

Ne soyons pas blasés de ce droit !

Électeurs comme responsables politiques doivent tirer les leçons de cette faible participation dans une période qui demande humilité et dignité.

En tant que Maire du XVI^e et Conseiller de Paris, je demeure à vos côtés pour défendre les intérêts des habitants sur des dossiers très concrets mais aussi sur des valeurs à défendre. Au dernier Conseil de Paris, au nom de la liberté de choix, seul le XVI^e s'est opposé à la politique de la Ville de Paris d'imposer des goûters uniformisés et payants pour tous les enfants dès la prochaine rentrée scolaire. Seule la droite républicaine s'est opposée par ma voix à un vœu du groupe Communiste demandant l'ouverture du centre d'hébergement pour toxicomanes à Auteuil. Les Marcheurs ont brillé en séance par leur silence.

Le combat continue donc sur de nombreux sujets : Trocadéro, mineurs isolés, stationnement payant dans le Bois, logement, gestion de l'espace public, propreté, patrimoine... nous reviendrons avec précision sur tous ces sujets dans le numéro de septembre.

Au seuil de l'été, nous avons choisi de vous inviter à voyager en faisant un tour du monde culinaire grâce à ces restaurateurs, italiens, grecs, portugais, japonais, libanais... qui, avec passion, aiment à nous faire découvrir les singularités de leur gastronomie. Et pour les amoureux de nos régions, les adresses aux saveurs bretonnes, provençales ou basques ne manquent pas dans le XVI^e. Profitez-en et surtout,

Reposez-vous !

Car nous devons, pour la rentrée, faire le plein de forces et de lucidité. Des ressources qui coûtent moins cher que le prix de l'essence et qui se trouvent dans les livres, la nature et auprès de ceux que nous aimons. En attendant, sachez que vous pouvez toujours compter sur ma détermination et ma vigilance.

Bon été à tous !

© D.R.



FRANCIS SZPINER

Maire du XVI^e arrondissement
Conseiller de Paris



POMPES FUNÈBRES
DE FRANCE

UN ENGAGEMENT DE CRÉDITE INSTANT

Habilitation (21-75-0497) (N° Orak : 2000475)

VOTRE AGENCE À PARIS 16^{ÈME}

78 Rue de la Pompe



01 45 05 90 00

www.pompesfunebresdefrance.com



« Ma mission est l'accompagnement des familles endeuillées le plus efficacement et sereinement possible, et dans le respect des volontés. »

- Aurélie Brossard
Conseillère funéraire

OBSÈQUES • PRÉVOYANCE • MARBRERIE

DROUOT.com

Le Floc'h
MAISON DE VENTES

DROUOT.com

VENTES AUX ENCHÈRES - ESTIMATIONS - INVENTAIRES - PARTAGES - SUCCESSIONS

Nous préparons nos prochaines ventes de grands vins, bijoux, tableaux, objets d'art et de bel ameublement et sommes à votre disposition pour expertiser et estimer vos objets.

Pour toute demande de rendez-vous, contactez-nous au 01 48 78 81 06 ou à paris@lefloch-drouot.fr

Nous estimons également vos objets à domicile ou sur photos envoyées à estimations@lefloch-drouot.fr

www.lefloch-drouot.fr



© 2014 Le Floc'h Drouot, un groupe de la maison de ventes aux enchères Drouot. Tous droits réservés. L'usage de ce site est strictement réservé aux utilisateurs autorisés. Toute réimpression ou utilisation non autorisée sans la permission écrite de la maison de ventes aux enchères Drouot est formellement interdite.

30, av. Théophile Gautier 75008 Paris - 01 48 78 81 06 - paris@lefloch-drouot.fr - 3 boulevard de la République 92210 Saint-Denis - 01 46 03 30 00 - www.lefloch-drouot.fr

RÉTROSPECTIVE

La campagne électorale nous a contraints à une grande réserve en matière de communication. Et pourtant, le Maire et toute son équipe municipale sont restés au travail, au plus près des habitants. Retour en images sur la vie de la mairie ces dernières semaines.



CULTURE

FESTIVAL DE THÉÂTRE SAINTE-PÉRINE

Trois week-ends de théâtre et de musique en plein air dans le parc Sainte-Périne, c'est ce qui a été proposé à tous les habitants du XVI^e du 24 juin au 10 juillet pour cette deuxième édition d'un festival gratuit initié à la sortie du confinement l'été dernier par le maire et son adjointe à la culture, **Bérengère Grée**. Cette édition, dédiée à Molière pour célébrer le 400^e anniversaire de sa naissance, a laissé la place à des spectacles pour enfants et à des concerts des ensembles Pulcinella (musique baroque) et Contraposto (musique de chambre). Pour clore le festival, **Francis Huster** est venu interpréter son dernier spectacle et incarner Molière, cet homme de parole, de vérité et d'amour qui, en un demi-siècle, est entré dans l'Histoire en restant d'une modernité intacte.

RENDRE VISIBLE L'INVISIBLE

Depuis le 20 juin, le photographe **Yann Crochet** expose ses clichés sur les grilles de la mairie. Un parcours photographique fort et sensible qui nous emmène à la rencontre des habitants cachés du bois de Boulogne, écureuils, cygnes, libellules, canards, oiseaux de toutes sortes que nos yeux de promeneurs du dimanche ne savent pas toujours voir ou regarder à la hauteur de leur beauté. En créant un Conseil de Quartier dédié au bois de Boulogne, le Maire a aussi souhaité protéger ce patrimoine naturel dont nous aimons tous profiter et qu'il revient à la Mairie de Paris d'entretenir et de protéger.

Jusqu'au 20 juillet à la Mairie et à partir du 20 juillet à Sainte-Périne.



LA QUINZAINES DU SEIZIÈME

La Quinzaine du Seizième est la « news letter » culture, art de vivre, nouvelles adresses éditée par la Mairie du XVI^e deux fois par mois pour vous tenir au courant de toute l'actualité de l'arrondissement. Vous y trouvez les boutiques ou restaurants qui viennent d'ouvrir, mais aussi tous les bons plans de sorties dans les musées, les théâtres ou le cinéma de notre arrondissement. Elle s'adresse à tous les lecteurs quel que soit leur âge ou leurs centres d'intérêt.

Les mamans y trouveront de quoi occuper intelligemment les enfants, les ados ne sont pas oubliés, avec par exemple dans la dernière édition **l'Open Palais**, un événement dédié aux jeunes de 16 à 20 ans. Et pour ceux qui restent à Paris cet été, tous les spots à fréquenter par beau temps. Comme le Chalet des Îles, en couverture de ce numéro !

Pour vous inscrire à la Quinzaine du Seizième, rendez-vous sur le site internet de la Mairie.

ENVIRONNEMENT



© D.R.

GRAND SUCCÈS DE LA COLLECTE CITOYENNE DE DÉCHETS : OPÉRATION À RENOUVELER !

À l'initiative de la Mairie du XVI^e avec l'appui de l'association **World Cleanup Day**, une trentaine de bénévoles ont donné deux heures de leur temps un samedi

matin pour venir collecter des déchets dans le Bois en suivant trois itinéraires différents. Armés de pinces, de gants, de gilets et d'une grande motivation,

ils ont ramassé des dizaines de sacs de canettes, mouchoirs en papier, mégots, bouteilles de bière, emballages plastiques etc... De nombreux enfants ont participé à l'opération. L'objectif étant de leur faire prendre conscience de la nécessité de réduire nos déchets et de les sensibiliser à la protection de la nature. Une mission importante lorsque l'on voit la quantité de déchets laissés sur place par les usagers du Bois dont l'incivilité laisse perplexe. Étant donné le succès et l'utilité de l'opération, elle sera renouvelée plusieurs fois dans l'année et sur d'autres sites critiques de l'arrondissement. Les enfants ont été récompensés et sont repartis avec un jeu de l'oie dessiné en exclusivité pour la Mairie du XVI^e par une jeune ingénieure et architecte concernée par la protection de l'environnement.

Informations à suivre sur le site de la Mairie.

ACTUALITÉS

ÉDUCATION



© D.R.

REMISE DE DIPLÔMES DE FIN DE SCOLARITÉ PRIMAIRE

Le passage au collège est une étape importante dans la vie d'un enfant. Depuis l'année dernière, le Maire a institué des cérémonies de remise de diplômes de fin de CM2. Il a reçu trois classes des établissements **Boissière, Saint-Didier** et **Paul Valéry** dans la salle des Fêtes de la Mairie pour une cérémonie « officielle » et une rencontre avec

Louise Guillemot l'auteur des « Véritables aventures d'Homère, premier des poètes » (Éditions Les Petits Platons) qui leur a dédié son ouvrage. Un exemplaire de ce livre et un diplôme ont été offerts à tous les enfants de CM2 des écoles publiques et privées de l'arrondissement. Bravo aux enfants, merci à leurs professeurs et bon été à tous !



© D.R.

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion de remercier les professeurs, directeurs, personnel encadrant au service de l'instruction et de l'épanouissement de nos enfants et de récolter de l'argent qui sert au financement de nombreux projets solidaires. Nous remercions toutes les écoles et les familles du XVI^e qui se sont mobilisées pour accueillir des familles ukrainiennes ou qui ont organisé des collectes dans leurs établissements. Le Maire a réuni tous les directeurs et directrices des écoles primaires pour un grand déjeuner de fin d'année à la mairie et les a remerciés de leur engagement et de leur dévouement en rappelant que, alors que Paris se vide, le XVI^e reste un arrondissement attractif pour les familles. Et que cette attractivité est en grande partie due à la qualité et à la diversité de son offre scolaire.

Viager: profitez de votre patrimoine sans déménager

Bénéficiez des avantages dès 60 ans, de la vente en viager occupé et libre, vente occupée avec capital sans rente et vente à terme.



Hubert Thomassian
Expert en droit viager

Estimation gratuite sur toute la France
VIAGER PREVOYANCE



189, rue de la Pompe, 75116 Paris
viagerprevoyance@viagers.net
01 45 05 56 56 www.viagers.net

Idélec

Installations - Dépannages électricité,
& magasins de luminaires, ampoules et abat-jours



Pour les
PARTICULIERS,

Du sur-mesure,
adaptées à votre
logement.



les
SYNDIC,

Solutions sécurisées
et pérennes pour vos
parties communes.



et les
PROFESSIONNELS.

Notre expertise au
service de votre
entreprise.

116 Avenue Mozart - 75016, Paris
01 40 51 08 08 - idelec@paris16.fr
www.idelec-paris16.fr

L'ARTISAN Plombier...



10% pour
les lecteurs
du journal



Plomberie, Chauffage Electricité, Dépannages,
Installations, Désembouage réseau chauffage
DEVIS GRATUIT !

3 rue Nicolo

01 40 50 08 18 - 06 17 94 05 14

lartisanplombier.agp@gmail.com

nov-isol



**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

Avant

Après



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

MÉMOIRE



L'APPEL DU 18 JUIN

En présence des élèves de 4^e du collège Molière à qui a été confiée la tâche de lire à haute voix l'Appel du 18 juin, le Maire a rendu hommage au **général de Gaulle** et à l'esprit de résistance. À cette occasion, le **Musée de l'Ordre**

de la Libération nous a permis d'afficher sur la façade de la mairie la célèbre photo du **général de Gaulle** au micro de la BBC en direct de Londres : « *J'invite tous les Français qui veulent rester libres de m'écouter et à me suivre* ».

JOURNÉE NATIONALE DE LA RÉSISTANCE

L'Assemblée nationale a instauré le 27 mai comme journée nationale de la Résistance. L'occasion de rendre hommage à ceux qui ont résisté à l'oppression et qui ont été guidés par leur courage et la défense des valeurs de la République française que sont la Liberté, l'Égalité et la Fraternité. À cette occasion, une plaque, en l'honneur des *Justes parmi les Nations* a été dévoilée dans les jardins de la mairie.



80^e ANNIVERSAIRE DES COMBATS DE BIR-HAKEIM



À l'invitation du général **Robert Bresse**, président de la **Fondation de la France Libre** et de **Mme Marie-Hélène Châtel**, déléguée à la Mémoire de la 1^{re} Division Française Libre, **Francis Szpiner** et son adjointe **Katherine de Meaux** se sont rendus place de la Porte Maillot pour rendre hommage au général **Pierre Koenig**, maréchal de France, Compagnon de la Libération, héros de la bataille de Bir-Hakeim qui se déroula du 26 mai au 11 juin 1942.



INAUGURATION DE LA PLACE DO HUU VI

Il était important que sa mémoire soit honorée et c'est désormais chose faite.

Do Huu Vi, pionnier de l'aviation militaire, élève de **Janson de Sailly** puis de Saint-Cyr, né en 1883 à Cholon, non loin de l'ancienne Saïgon, s'engagea pour la France durant la 1^{re} guerre mondiale en réalisant d'abord des vols de reconnaissance au-dessus des lignes ennemies, puis, après un grave accident, en prenant la tête de la 7^e Compagnie

de la Légion Etrangère dans la Somme. Il y perdra la vie le 9 juillet 1916. Dans un premier temps enterré dans la Somme, son tombeau portait cette épitaphe : « Capitaine-aviateur Do-Huu, mort au Champ d'Honneur ; pour son pays d'Annam, pour sa patrie la France. » Sa dépouille fut ensuite rapatriée sur la terre de ses ancêtres, le Vietnam. Une place porte désormais son nom dans le XVI^e.

INCENDIE RUE DE LONGCHAMP : UN GRAND MERCI AUX POMPIERS MOBILISÉS

Vers 8h30 le 29 juin dernier, les secours sont appelés au 56 de la rue de Longchamp où un incendie violent vient de se déclarer au premier étage d'un immeuble de 4 étages composés de plusieurs bâtiments donnant à la fois sur la rue et sur une cour intérieure. Rapidement le feu s'étend aux étages supérieurs du bâtiment A entraînant



la panique de ses occupants. Sur place, entre 150 et 200 pompiers sont mobilisés, ainsi que les forces de police, une équipe de la Protection Civile, le Samu de Paris... et les commerces voisins qui ont tous fait preuve d'une grande solidarité en accueillant les victimes.

A 13h lorsque le feu est stoppé, le bilan est lourd : deux blessés graves et 12 blessés légers dont un policier et un pompier. La Mairie du XVI^e a mis immédiatement en place une ligne et une cellule d'urgence au rez-de-chaussée de la Mairie afin d'accompagner les victimes dans leurs démarches administratives ou de recherche de logement. Un suivi social et psychologique a été assuré par les agents du **Centre d'Action Sociale** de la Mairie du XVI^e et les professionnels de l'association



Paris Aide aux Victimes qui ont assuré la permanence durant toute la semaine.

CENTRE D'HÉBERGEMENT D'URGENCE DANS LE BOIS : NON AU « PROVISOIRE » QUI S'INSTALLE

La durée d'installation du centre d'hébergement situé Allée des Fortifications dans le XVI^e a été prolongée jusqu'au **24 juin 2024**. La demande d'un nouveau permis de construire précaire est passée en Commission Départementale de la Nature, des Paysages et des Sites (CDNPS) le 14 février 2022 pour le CHU Promesse de l'Aube. **Une nouvelle autorisation pour 3 ans** a été actée par le Ministère de la Transition Écologique (décision du 21 avril 2022). Il nous est aujourd'hui proposé d'approuver un avenant n°2 au contrat d'occupation du domaine public pour ce centre d'hébergement jusqu'au **17 septembre 2025**.

Dans la mesure où cette implantation qui devait être « temporaire » se trouve dans le périmètre du site classé du Bois de Boulogne, nous y sommes opposés depuis le début.



Les autorisations d'urbanisme actuelles font d'ailleurs toujours objet d'un contentieux devant le tribunal administratif. **Cette demande de renouvellement est clairement une violation des engagements qui avaient été pris devant la commission des sites en 2019.**

Celle-ci a malheureusement donné son accord à cette nouvelle demande malgré l'avis défavorable de l'ABF et de

l'inspectrice des sites. Au Conseil d'Arrondissement du **16 mai 2022**, la Majorité Municipale, dans la cohérence de son combat contre les méthodes de la Ville de Paris qui consistent à rendre définitif ce qui devait être « temporaire » et à violer les principes mêmes du droit qui interdit les constructions dans un site classé, a voté contre sa prolongation. Le groupe République en Marche s'est abstenu.

HANDICAP



Jeudi 23 juin, nous avons rendez-vous pour une marche exploratoire avec notre partenaire **Streetco** en collaboration avec **APF France Handicap** et le **conseil de quartier Auteuil-Sud**.

Près de 50 ans après la première loi sur l'accessibilité, les villes sont loin d'être accessibles pour tous. Afin d'améliorer la vie quotidienne des personnes en situation de handicap, **la Mairie du XVI^e** a décidé de signer

une convention avec l'application **Streetco**.

Dans une démarche collaborative, l'application permet à chaque utilisateur (adolescents, adultes, personnes âgées, personnes en situation de handicap) de **référencer lors de leurs déplacements les obstacles temporaires et permanents rencontrés**.

Pendant près de 2h, élus, habitants, membres du conseil local du

handicap, résidents de foyers, ont parcouru le sud de l'arrondissement et répertorié les obstacles mais aussi les lieux accessibles. Une halte a été faite au centre d'animation du point du Jour. La directrice **Armelle Chabert** a accueilli les participants de cette marche exploratoire afin de leur faire tester ce site exemplaire en matière d'accessibilité.

Les problèmes d'accès à certaines rues ont été contournés grâce à l'attention et à la réactivité des personnels de la voirie. Les nombreux commerçants sensibles à ce sujet ont été visités. Nous les remercions pour leur engagement. La Mairie reste à la disposition de tous ceux qui rencontreraient des difficultés ou des questionnements et que nous pourrions accompagner dans des démarches d'optimisation de leur accueil des personnes en situation de handicap.

Nous comptons sur tous les habitants du XVI^e pour télécharger l'application et surtout l'alimenter afin de permettre aux personnes en situation de handicap de se déplacer dans l'arrondissement avec l'itinéraire le plus adapté.

Retrouvez toutes les informations sur le site de la mairie dans la rubrique services/mobilités.

ACCOMPAGNEMENT D'ÉLÈVES EN SITUATION DE HANDICAP (AESH) : L'ACADÉMIE DE PARIS RECRUTE !

Votre mission : accompagner un élève ou plusieurs élèves en situation de handicap dans ses activités en milieu scolaire.

Le niveau attendu : Baccalauréat ou diplôme professionnel dans le domaine de l'aide à la personne.

La formation : 60 heures d'adaptation à l'emploi sur le temps de travail.

Le contrat : AESH, Accompagnant d'élèves en situation de handicap, pour une durée de trois ans renouvelable une fois puis transformable en CDI. Les congés scolaires sont garantis. Possibilité cumul employeurs.

Pour les étudiants qui souhaiteraient s'engager : des possibilités de contrat de 12 heures par semaines en aide mutualisée (avec 5h par mois payées en sus) sont proposées. Les volontaires auront la possibilité de grouper les heures ou de les étaler sur la semaine en fonction de leur emploi du temps.

Les candidatures sont à envoyer (CV + lettre de motivation) par courriel à : recrutement-aesh@ac-paris.fr/www.ac-paris.fr/ devenir accompagnant



NON AU CENTRE D'HÉBERGEMENT POUR TOXICOMANES !

Le 17 juin dernier, les élus du **Groupe Changer Paris** qui luttent au Conseil de Paris contre la politique du crack menée par Anne Hidalgo et le gouvernement, ont rejoint le Maire, **Francis Szpiner**, et les élus du XVI^e pour manifester à l'appel du collectif de citoyens mobilisés contre l'ouverture programmée d'un **centre d'hébergement** pour toxicomanes à Auteuil.

Ce projet, voulu par le gouvernement de la **Majorité Présidentielle** (consécutif à l'autorisation donnée fin 2021 par **Jean Castex**

à **Anne Hidalgo** d'ouvrir de nouvelles salles de shoot dans Paris), et porté par le ministère de la Santé, l'AP-HP et la Ville de Paris doit être **ABANDONNÉ**.

C'est la position du Maire du XVI^e depuis le début qui considère que sur ce sujet, il n'y a ni « négociations », ni « concertations » possibles et qu'il n'est pas responsable de laisser croire le contraire. Seule la mobilisation et la détermination de la population, des associations, des élus parisiens et de la Mairie du XVI^e pourront faire plier le gouvernement.

DES DÉRIVES INACCEPTABLES DANS LE FONCTIONNEMENT DE L'ÉTAT

La campagne électorale a donné lieu à de graves dérives dans le fonctionnement de l'État, inquiétantes, pour la vie démocratique de notre pays. La ministre de la Santé alors en place n'a jamais répondu aux sollicitations du Maire du XVI^e, représentant officiel des habitants, alors qu'elle se permettait « en même temps » de recevoir un candidat de sa majorité en pleine campagne électorale pour lui fournir des éléments de langage (par texto !) divulgués à la presse à deux jours du scrutin final destinés à faire croire à

un « abandon » officiel de ce projet. Nous dénonçons cette manipulation. En effet, par ce texto, le cabinet de l'ancienne ministre de la Santé a choisi de faire une annonce qui n'en est pas une, car ce projet n'est pas plus ABANDONNÉ aujourd'hui qu'il ne l'était il y a deux mois. En revanche, AUCUN Communiqué de Presse officiel n'a été publié par le ministère officialisant un quelconque « abandon ». Ce que nous savons réellement : c'est que la décision politique est bel et bien prise, mais que la décision administrative ne l'est pas.

NOUS AVONS DE NOUVEAU SAISI LE MINISTÈRE DE LA SANTÉ

La période de flottement que nous avons traversée : lenteur dans l'annonce officielle du nouveau gouvernement après l'élection présidentielle, démission de Mme Bourguignon à la suite de sa défaite aux Législatives, démission du directeur de l'AP-HP, Martin Hirsch, ont fait disparaître un temps les interlocuteurs officiels. Le jour de sa nomination, le 4 juillet dernier, nous avons saisi le nouveau ministre de la Santé sur ce dossier. Le Maire a demandé à être reçu afin de porter à sa connaissance les éléments

nécessaires à sa parfaite information. La pétition citoyenne lui a été envoyée. Merci ! Vous êtes plus de **10 000** à avoir signé la pétition lancée par la Mairie du XVI^e. Un registre papier à disposition de toutes les personnes qui le souhaitent est proposé à signature dans le hall d'accueil de la Mairie. Ce centre ne DOIT pas OUVRIRE.

Nous demandons officiellement et sans perspective de tout autre pseudo « concertation » avec qui que ce soit l'ABANDON définitif et OFFICIEL de ce projet.



TOUR DU MONDE CULINAIRE

Vous restez à Paris cet été ? Cap sur des restaurants qui font voyager sans quitter l'arrondissement, en seize escales gourmandes et dépayantes.

Grèce

Ne vous fiez pas à son nom qui est celui de la rue ! **Le Bistrot Bassano** est un restaurant grec au décor typique avec chaises en paille, tableaux et vases représentant Zeus, Apollon et autres dieux olympiens, poste de radio diffusant en fond sonore de vieilles chansons populaires. Dans ce restaurant familial, on savoure une cuisine simple et authentique : tzatziki, dolmades, moussaka onctueuse, saumon rôti à la feta, poulpes grillés, saganaki (fromage frit)... Le « menu royal » à partager est vraiment royal et permet de goûter

à tous les plats. Le must : les gambas à l'ouzo flambées devant soi, sur un réchaud vert (antique lui aussi). Si l'on ajoute, aux délices de la cuisine maison, la gentillesse des patrons – un couple grec qui travaille en binôme, lui

aux fourneaux, elle en salle –, on comprend pourquoi cette petite table de quartier a autant de succès.

7, rue de Bassano

Pour manger sur le pouce, rendez-vous à la terrasse de la **maison Mavrommatis** et dans sa **cave à Mézédès** (des tapas façon grecque). Au menu : pitas garnies, thalassini (tarama au saumon bio), salade crétoise, aubergines farcies à la viande ou aux légumes, feuilletés à la feta, Mahalépi (crème de lait à la fleur d'oranger et pistaches grillées), le tout accompagné de ouzo de Mytilène ou de vins méditerranéens somptueux, la cave rassemblant les plus grands crus de Grèce et de Chypre.

70, avenue Paul Doumer



États-Unis

Les anglais et les américains s'y retrouvent. Il faut dire que **Frog XVI** a tout pour plaire : une déco de pub anglais avec tables en bois et banquettes en cuir, de grands écrans où sont diffusées toutes les rencontres sportives internationales, et une carte de spécialités british & US : croquettes de maïs, nachos, BBQ burgers, fish&chip's, club sandwich, apple pie et waffles de folie. Le pub possède également sa micro-brasserie et sert ses propres bières produites artisanalement, fraîchement brassées et directement tirées des cuves.

110, avenue Kléber

À Auteuil, le Q.G. du magazine de voyage américain Holiday a été repris par l'auteur newyorkais Marc Grossman qui cartonne à Paris avec ses Bob Juice Bar. Rebaptisé **Holiday Café with Bob**, le coffee-shop chic et cosy propose une carte 100% US avec des spécialités à déguster tout au long

de la journée : pancakes buttermilk au sirop d'érable, bagel maison au beurre de cacahuète ou, en version salée, au cream cheese et avocat, fruit pie, hot apple cider, doghnut vegan super bon.

192, avenue de Versailles





Maroc



Pour déguster un bon couscous, il n'y a pas meilleur endroit ! **L'Etoile Longchamp** concocte des spécialités marocaines typiques qui vous emmènent directement au cœur de la médina : pastillas de poulet, brick à l'œuf, tajines au citron confit ou aux keftas, crêpes au miel. La semoule du couscous est légère, absolument divine, et l'accueil adorable. Rachid reçoit ses clients comme des amis et se plie en quatre pour que tout le monde soit heureux. Les habitués prétendent que c'est le meilleur restaurant marocain de Paris... On veut bien les croire !

19, rue de Longchamp

Angleterre



Du côté de l'Etoile se trouve le plus ancien pub de la capitale : **Sir Winston**, re-pimpé par la décoratrice Laura Gonzalez. Banquettes colorées, tables en céramique ornées de tigres et marbre jaune de Sienne, grande terrasse ensoleillée... l'ambiance old-school du vieux pub a laissé place à un décor glamour, entre le club anglais et la table indienne de Londres, chic et joyeuse. Car côté cuisine, c'est le chef anglo-indien Manoj Sharma qui signe la carte. Originaire de Delhi, il twiste les grands classiques du pub avec des saveurs exotiques. Cela donne des croquettes de vieux cheddar sauce raïta mint, un tartare de bœuf aux épices indiennes et un incroyable homard rôti au curry doux et riz basmati au safran, que l'on accompagne de naan au fromage, de lassi à la mangue ou d'un cocktail maison. Le lieu abrite également au sous-sol un speakeasy secret.

5, rue de Presbourg



Liban



Le Bois Le Vent est une institution à la Muette ! Installé depuis 1991, l'établissement compte deux adresses : un restaurant et un traiteur situés l'un en face de l'autre. La maison cuisine toutes les spécialités du Liban : taboulé, houmous, labné, brochettes de viande hachée, poulet mariné au citron, flan libanais à la fleur d'oranger. La table propose également des menus et des formules mezzés à partager, de six à seize assiettes, comme on le fait traditionnellement au pays. Côté traiteur, impossible de passer à côté des sandwiches Chawarma, à déguster sur place ou à emporter. En fin de journée, les restaurants sont si prisés que la petite rue calme du Bois Le Vent au croisement de la rue Boulainvilliers prend des airs de Rue des Rosiers dans le Marais !

59, rue de Boulainvilliers

Argentine



Avec sa façade bleue et son intérieur bleu et crème (les couleurs du pays), **Baez** donne le ton. Le restaurant élégant possède une petite salle au rez-de-chaussée et une autre à l'étage, soit une quinzaine de tables, toutes nappées. D'emblée, on est séduit par l'atmosphère feutrée, les fauteuils en velours confortables et la musique de tango en fond sonore. Côté cuisine, on retrouve toutes les spécialités argentines : empanadas, saucisse criolla et les incontournables grillades servies sur une plaque chauffante – lomo premium, picana de bœuf, bife de chorizo... – dégustées avec un vin malbec argentin. En dessert, on vous conseille le panqueque au dulce de leche, une sorte de crêpe épaisse à la confiture de lait. Un régal !

2, rue de Sontay

Côté street-food, **Clasico Argentina** cuisine chaque jour douze recettes d'empanadas, des petits chaussons dorés au four garnis de farces (viandes, poissons, légumes, fromages) qui se mangent dans la rue comme à Buenos Aires avec une sauce Chimichurri. A goûter également les « helados » des glaces artisanales typiques, le pastelito au coing et le « Cubanito », un cigare en gaufrette au dulce de leche.

41, avenue Ferdinand Buisson



Israël



C'est l'une des adresses street-food les plus cool de Paris. **Alfi**, le spot de la rue des Ecouffes dans le Marais s'est installé rue des Sablons pour notre plus grand plaisir. Si vous ne connaissez pas encore la baseline « Ce n'est pas un sandwich, c'est un alfi », vous comprendrez l'idée en croquant dans ces gros Alfi garnis de charcuteries casher, dont les recettes mêlent les influences culinaires de Paris, New-York et Tel Aviv. Le corner créé par Albert et ses complices propose des charcuteries tranchées en chiffonnade : pastrami de bœuf, pickles de veau fumé, poitrine de dinde au poivre... Ces viandes extra fondantes garnissent aussi les sandwiches agrémentés de confit d'oignons, moutarde au miel, mayonnaise, coleslaw, crème d'avocat – et de sauces faites maison, le tout lové entre deux tranches de pain frais toasté.

23, rue des Sablons

Espagne



Olé ! **Casa Paco** est un restaurant espagnol dans le style des bodegas sevillanes, avec tables en bois, affiches de feria, étagères remplies de bonnes bouteilles, guitares pour les chants et danses flamenco improvisés certains soirs. Au menu : tapas à grappiller à l'apéro (queso manchego, calamars frits, tortilla, chorizo de la Rioja...), sangria maison, parilladas de viandes ou de poissons cuits à la plancha, et bien sûr, « la » paëlla valenciana typique, avec des fruits de mer. En dessert, on vous conseille de goûter la crème catalana et le sorbet pomme liqueur de manzana verde.

13, rue de Bassano

Japon



Le chef japonais Terumistu Saito a repris il y a quelques mois l'ancienne adresse de Pascal Barbot, L'Astrance, rue Beethoven, pour ouvrir son restaurant gastronomique **Ortensia**. Dans cet écrin intimiste d'une vingtaine de couverts, le maestro qui a déployé ses talents auprès des plus grands chefs (Guy Martin au Grand Véfour, Thierry Marx au Mandarin Oriental notamment) avant d'atteindre l'étoile au Pilgrim, dévoile une cuisine française créative et poétique où se mêlent de multiples influences forgées au fil de ses expériences, du Japon à la Rochelle, son premier port d'attache en France.

4, rue Beethoven

À quelques pas, le restaurant éphémère japonais **Hanami** revient cet été dans les jardins du Trocadéro, sur le Parvis de l'Aquarium avec ses yataï, les traditionnelles échoppes ambulantes qui font la renommée des rues de Tokyo. A la carte, une street-food gourmande : brochettes de poulet ou de poulpe yakitori, ramens, mochis glacés... La carte est quasiment la même que l'année dernière, la vue sur la Tour Eiffel est toujours aussi magique. Seule nouveauté : une terrasse agrandie pour une immersion au pays du Soleil Levant encore plus réussie, de jour comme de nuit !

5, avenue Albert de Mun



Chine



Yibing Zhang, né au Yunnan au Sud-Ouest de la Chine, a ouvert il y a huit ans **Guan Guan Yuan**, une table exceptionnelle où il fait découvrir les spécialités de sa région natale. Ici, pas de nems, de soupe pékinoise ou de canard laqué ! La carte propose uniquement des plats traditionnels comme les fameuses Guoqiao Mixian, littéralement des "Nouilles de rue qui traversent le pont" ou encore le poulet fermier cuit à la vapeur au qiguō (une marmite en argile traditionnelle dotée d'un panier vapeur). Le sympathique propriétaire sert les plats et le thé Pu-erh selon le

cérémonial, raconte les histoires ancestrales de chaque recette, sourit béatement lorsqu'un habitué dit à son voisin de table : « Ce que vous allez déguster, ce n'est pas de la soupe, c'est une ode à la soupe ». La gourmandise et la poésie sont communicatives dans cet antre qui porte bien son nom. Guan Guan Yuan signifie « lieu rempli de bonheur »...

159, avenue de Versailles



Italie

Originaire de Cefalu, une jolie station balnéaire proche de Palerme, Giuseppe Messina célèbre dans sa trattoria la cuisine traditionnelle de Sicile. **Non Solo Cucina** dont le nom signifie « pas seulement de la cuisine » recrée l'ambiance des tavernes siciliennes avec carrelages aux murs, sculptures de crustacés en déco, cuistots siciliens chantonnant derrière les fourneaux. Parmi les spécialités du lieu, on craque pour les linguine alle vongole, les pâtes confectionnées maison aux sardines fraîches ou la ventrèche de thon et pistaches, le tout relevé d'herbes et de ces « petits riens qui font tout ». Giuseppe a également ouvert deux adresses dans le seizième : **Non Solo Pizze**, près de l'Avenue Victor Hugo, le temple des pizzas siciliennes et napolitaines, et **Pane & Olio**, une trattoria animée où il cuisine les recettes familiales qui ont bercé son enfance, transmises par sa nonna (grand-mère) : millefeuille d'aubergines panées à la mozzarella et basilic, caponata au poulet, bruschetta préparée avec de la focaccia maison,



beignets de chou-fleur de tonton Pascale... Le décor sicilien avec ses photos de famille, ses tables d'hôtes et sa terrasse ensoleillée entourée d'oliviers nous emmènent ailleurs le temps d'un déjeuner.

135, rue du Ranelagh

Pérou

De la Chaussée de la Muette, impossible d'imaginer l'immense jardin tropical caché en contrebas. Et pourtant, **Andia**, orchestré par le chef Vincent Cottureau nous embarque dans les contrées amazoniennes. Sous la vaste verrière de l'ancienne gare, un « chemin de lianes » mène les convives vers différentes terrasses semi-ouvertes ou en plein air au milieu des arbres et des essences exotiques. Un lieu enchanteur tout au long de la journée et à la nuit tombée, lorsque les lanternes et les bougies s'allument dans la verdure. La cuisine d'inspiration andine et nikkei est insolite avec palourdes à la marinière, leche de tigre à l'ají amarillo, ceviche de maigre, patate douce, maïs choclo, cancha, citron vert et un plat emblématique à goûter absolument avec le riz fondant et croustillant aux gambas et à l'ají panca, cuit dans son fumet gratiné au charbon de bois, promesse d'un voyage gustatif étonnant.

19, Chaussée de la Muette



Corée

Depuis 20 ans, le restaurant **Woo Jung** fait découvrir la gastronomie coréenne traditionnelle. A la carte, on trouve des grillades traditionnelles cuites au barbecue, des spécialités (bulgogi de bœuf, bibimbap...) et des plats plus audacieux comme la salade de méduse, la fondue de lotte piquante ou les nouilles à la raie crue pimentée.

8, boulevard Delessert

Dans un autre style, il faut aller au Trinquet Village pour se régaler des corn dog franco-coréens d'**Oh la Saucisse !** Lors de ses études de commerce à Singapour, Lou Borgniet s'est passionnée pour la cuisine des pays d'Asie du sud et a découvert les pogos (en anglais : « corn dog »), des saucisses sur bâtonnets enrobés de pâte à frire. De retour en France, elle a l'idée de réinventer ce « korean hot-dog » avec des produits de notre terroir : saucisse de Montbéliard, knack d'Alsace, tomme de Savoie, comté. Des créations délicieuses à emporter ou à déguster sur place autour des tables installées à côté de son foodtruck.

8, quai Saint-Exupéry





LE CORDON BLEU®
PARIS

Ateliers de Cuisine, Pâtisserie et Boulangerie

Découvrez nos **Ateliers Culinaires**
ouverts à tous et **apprenez les secrets**
des Chefs Le Cordon Bleu.



Le Cordon Bleu Paris

Informations &
Réservations:
01 85 65 15 75



Privilège d'initiés...

Le
**Congrès
Auteuil**

144, boulevard Exelmans - Paris 16^e Tel. 01 46 51 15 75 7/7 jours en service continu de 8h à 23h - Voiturier www.congres-auteuil.com

Allemagne

Le centre culturel allemand Goethe Institut abrite **Le Stube**, le petit comptoir du restaurant éponyme. A l'heure du déjeuner, on vient y découvrir des spécialités du pays, comme le Heringstipp, des harengs bismarck aux pommes et crème, le Bratwurst, une saucisse de porc et veau à la moutarde et aux oignons mijotés servie avec des pommes de terre rôties ou la traditionnelle Sauerkraut, une choucroute douce garnie de saucisse de francfort et de rôti de porc fumé kassler. Il y aussi un hot-dog Franckfurter aux oignons crispy et un burger allemand, le « Stubenburger » à la frikadelle (galette de viandes) sauce cocktail et cornichon mollosol que l'on accompagne de bières Bolten, de limonades Fritz ou de Proviand, des jus biologiques de Berlin. On adore les desserts – Forêt-Noire, Strudel aux pommes, Sachertorte, tartes aux fruits et Streussel (comme un crumble) – et la jolie cour arborée où tout le monde se retrouve quand il fait beau.

17, avenue d'Iéna

Vietnam

Le Sourire du Vietnam est une adresse confidentielle que l'on donne uniquement à ses amis ! Le restaurant est orchestré par un couple d'origine saïgonnais : Kim, aux fourneaux et son mari Thé en salle. Ici, tout est fait maison et de façon traditionnelle, des nems végétariens aux crêpes vapeur en passant par les soupes Pho aux pâtes de riz sautées hu tieu. La cuisinière qui a à cœur de révéler la gastronomie subtile de son pays, propose quelques spécialités comme la marmite de tofu, la canne à sucre enrobée de crevettes, le poulet à la Saïgonnais ou encore le bœuf Luc Lac avec son riz rouge et oeuf sur le plat. Au Sourire, on oublie le riz gluant enveloppé dans une feuille de bambou standardisé ! Le riz légèrement relevé au taro est cuit dans une tige de bambou qui est cassée sous vos yeux. Le taro, c'est quoi ? Un tubercule tropical au goût d'amande. Avec ce légume-racine proche du panais à la saveur légèrement sucrée, Kim crée un dessert original : le Délice de taro, aux jujubes (dattes rouges) et lait de coco, absolument divin ! Il faut aussi goûter le beignet de litchi flambé au saké. Tout, en fait...

20, rue Scheffer

Portugal

Le maillot du footballeur Luis Figo qui trône au-dessus du bar annonce la couleur : le bistrot est le fief des portugais et des parisiens lusophones ! Côté Cuisine, **Le Bistro de Longchamp, À l'heure de Lisbonne** (le nom entier du restaurant), mixe plats français et spécialités portugaises, comme les febras (escalopes) de viande, les bifanas, des sandwichs garnis d'escalopes de porc marinées et le bacalhau à Brás, un gratin de morue. Un petit resto tout simple où l'on mange divinement bien, comme à Lisbonne.

40, rue de Longchamp

Rue de la Tour, le bar-pmu **bistro 90** cache bien son jeu. Dans l'arrière-salle se trouve une pure cantine portugaise. Dès l'entrée, la desserte présente les Pasteis de Nata maison que l'on peut acheter à l'unité pour le goûter. A l'heure du déjeuner, les bons petits plats ont leurs adeptes. Au menu : beignets de morue, poulet churrasco, jambon braisé sauce porto, chaussons frits au fromage, sauté de porc aux coques... des spécialités préparées chaque jour avec amour comme dans les villages d'Alentejo. Le must, c'est le « bolo de bolacha », un gâteau typique composé de plusieurs couches de crème chantilly et de biscuits Maria imbibés dans de rhum et de café. Certains viennent de loin juste pour le déguster !

90, rue de la Tour



DU XVI^e AUX QUATRE COINS DE FRANCE

Envie de sentir l'air marin de Bretagne ou les parfums de Provence ? Cap sur les restaurants et les échoppes de l'arrondissement qui mettent à l'honneur des spécialités régionales.

Ici, c'est Paris et l'Auvergne !

Comme l'annonce la devanture, le XVI^e arrondissement est « à 536 km de Salers » ! Mais il suffit de franchir la porte de **La P'tite Table** pour être en Auvergne ! Le restaurant a fait de la viande de Salers sa spécialité. Au menu : oeufs fermiers du Cantal



Les Deux stations

mayonnaise maison, tartare de boeuf de Salers au couteau et pommes de terre sautées (maison elles aussi), saucisse d'Auvergne grillée et son fameux aligot, magret de canard de l'Aveyron au miel... La terrasse ensoleillée à midi fait le bonheur des clients qui aiment également faire leur marché dans l'épicerie mitoyenne, où sont réunis les plus beaux produits en provenance d'Auvergne.

Auteuil abrite également un bistrot auvergnat **Les Deux Stations** qui doit son nom aux deux stations qui

l'entourent : la station de l'ancienne Petite Ceinture et la station-essence du boulevard Murat, aussi rétro que ce restaurant à la déco des années 50 ! Téléphone en Bakélite, nappes à carreaux, caisse enregistreuse vintage, chaises Tolix... l'ambiance du lieu est hors du temps. On vient pour son charme désuet et la cuisine auvergnate familiale – charcuteries de la Maison Conquet à Laguiole, burger « bougnat » au Saint-Nectaire – et le semainier qui déroule bavette à l'échalote le lundi, quiche au Saint-Nectaire le jeudi, moules au parmesan le week-end.

Rendez-vous à Sables d'Or les Pins

Léopold Imbert, frère cadet de Jean, a repris Mamie (ex Acajou) avec son copain d'enfance Hippolyte. A 25 ans, « Léo et Hippo » dédient leur restaurant **Sables** au village balnéaire où ils passaient, gamins, leurs vacances : Sables-d'Or-les-Pins en Bretagne. Qui dit Bretagne, dit poissons. Sables propose une carte 100 % marine avec des poissons issus de la pêche responsable et raisonnable (dans le respect des cycles de reproduction des espèces), une cuisine de la mer gourmande servie autour d'une grande table d'hôtes centrale ou de petites tables en matériaux recyclés. Quelques plats : palourdes gratinées, moules frites, poulpe grillé à l'aioli pesto, riz au lait caramel beurre salé. Que du bon !





Vive la Bretagne !

Clément, originaire de Rennes, est un breton pur jus, qui a été skipper, photographe, vendeur d'huîtres sur les marchés, préparateur de bateaux au départ de la Route du Rhum. Sa boutique **La Route de l'Huître** est d'ailleurs un clin d'œil à la célèbre course transatlantique. Le garçon a ouvert rue de Longchamp une

jolie épicerie de la mer, décorée avec des photos et tableaux de voiliers, une horloge de famille et des baromètres marins. Il y propose des huîtres (sa spécialité) et des produits de la mer en provenance de conserveries artisanales, comme Pointe de Pernmarc'h, La Paimpolaise et Groix&Nature : soupes de poisson, raviolis aux crustacés, sardines à poêler, rillettes d'ormeau, salicornes, moutardes aux algues... de quoi organiser des pique-nique et de bons festins bretons !

Moins animé mais tout aussi pittoresque, **L'Auberge Saint-Jean de Luz** vaut aussi le détour. Cela fait 35 ans que Colette et Francine tiennent cette table préservée des regards par des rideaux en filet de crochet, et qui a ses aficionados. Il faut dire qu'elles savent accueillir ! Pendant que vous vous attablez, les dames vous apportent des petits encas à grignoter : chips maison, toasts de rillettes, dips de chou-fleur accompagnés de mayonnaise, maison elle aussi. La carte est pittoresque, avec le menu écrit à la main et les plats rajoutés sur des rubans adhésifs ! Côté bombance ? Des spécialités du pays (pâté basque, jambon de Bayonne), un pâté en croûte de pintade aux morilles, un filet de bœuf béarnaise servi avec des pommes Sarladaises. Impossible de ne pas voir les desserts de Colette, exposés sur le bar à côté d'un portrait d'Eric Cantona (un fidèle du lieu) : des tartes aux fruits, des énormes babas, des crêpes, des brioches dorées sans oublier les gâteaux basques à la crème ou à la cerise.



Bienvenue chez les basques !

Le XVI^e arrondissement abrite le seul fronton de pelote basque à Paris. Le club Chiquito de Cambio est le fief des polotaris qui jouent en plein air ou au trinquet, le court intérieur. La salle emblématique des joueurs a d'ailleurs donné son nom au Trinquet Village, l'immense terrasse et food court qui entoure le fronton. C'est là aussi que se trouve **La Kontxa**, une auberge basque créée par Achille et Stanislas Dunant. Enfant, les deux

complices passaient leurs vacances sur la côte basque et adoraient l'ambiance festive du sud-ouest, où les repas à table se terminent souvent en chansons. Dans leur auberge au décor typique, avec ses jambons de Bayonne et piments d'Espelette accrochés au mur, ses tables en bois et ses affiches anciennes d'Izarra (la boisson locale), ils proposent les spécialités qui font la renommée du pays basque. Au menu : tapas et pintxos, taloa au chorizzo (pizzetta locale), guindillas des Aldudes, chichon de Pierre Oteiza, osso Iraty affiné et truffé, et gâteau basque à la cerise noire. L'atmosphère est à l'image des fêtes de bayonne : chahuteuse. L'endroit idéal pour festoyer entre copains et terminer la soirée sur un paquito improvisé.



SOLDES*

matelas
Reims
en 140x190



Du **22 JUIN** au **19 JUILLET 2022**

*Offre valable sur une sélection de produits signalés en magasin et dans la limite des stocks disponibles.



LA COMPAGNIE DU LIT

PARIS 16

55 Avenue THÉOPHILE GAUTIER - Tél. : 01 45 27 42 77

LACOMPAGNIEDULIT.COM/MAGASINS



Comme à Marseille

Marius, c'est Marseille à Paris !

A quelques pas du Parc des Princes, ce restaurant de poissons est une véritable institution dans le quartier d'Auteuil. Le chef et propriétaire François Grandjean prépare chaque jour sa bouillabaisse du pêcheur. Exigeant sur la fraîcheur des crustacés et la qualité des poissons qui la composent, il sélectionne ses produits en direct des criées et traite lui-même avec les mareyeurs. La carte est un hymne aux plus belles recettes de poisson, récitées comme des poèmes : merlan colbert sauce tartare, pavé de turbot cuit sur fenouil sec, daurade en croûte de sel... La terrasse exposée plein sud est particulièrement agréable dès le retour des beaux jours. Confortablement installé au soleil, devant ses goujonnettes de sole, il ne manque alors plus que la mer et les calanques !



Né à Marseille, Jean-Louis Nomicos s'inspire des parfums de son enfance pour élaborer une cuisine ensoleillée et métissée, où se mêlent ses origines grecques, italiennes, et toutes les saveurs du bassin méditerranéen, de la Corse à la Tunisie. Dans son restaurant étoilé **Nomicos** baigné de lumière, les convives sont invités à une odyssée culinaire. Les escales : fleurs de courgette farcies aux herbes et marjolaine, Dos de lieu jaune en bouillabaisse, Homard bleu cuit au naturel façon riviéra. Toutes les senteurs du Sud sont ici magnifiées et on ne peut résister, en dessert, à la Charlotte aux fraises, glace à la fraise parfumée à la tagette, une fleur comestible au goût de fruit de la passion.



Saveurs provençales

Murs ocre et vert olive, tomates au sol, bouteilles de pastis sur le comptoir... la **Brasserie Cézanne** créée par des copains originaires de Nîmes, joue à fond le décor provençal, y compris dans l'assiette. A la carte, on savoure des croustillants de chèvre au miel, un orzotto au pistou et burrata ou des pâtes Mafaldine (rubans dentelés) à la truffe sans oublier la traditionnelle ratatouille. En fin de repas, le café gourmand est remplacé par un « Expresso martini gourmand ». On est dans le Sud, oui ou non !



La P'tite Table
8 avenue de Versailles

Les Deux Stations
131, boulevard Exelmans

Sables
35 bis, rue Jean de la Fontaine

La Route de l'Huitre
77, rue de Longchamp

La Kontxa
8 quai Saint-Exupéry

L'Auberge Saint-Jean de Luz
25, rue Le Sieur

Marius
82, boulevard Murat

Nomicos
16, avenue Bugeaud

Brasserie Cézanne
45, avenue Kléber



AIDE À DOMICILE

Maintenir le lien social des personnes âgées et/ou handicapées. Devis personnalisé uniquement sur RDV : Aide au levé/au couché, à la toilette, à la prise des médicaments - Faire les courses - Préparation des repas (selon régime) - Entretien du logement - Accompagnement extérieur - Loisirs (jeux, lecture...)

33, rue Greuze (fond de cour à droite)
7j/7 - 24h/24 - 01 56 40 07 86



AIDE À DOMICILE

Pas si simple de continuer à vivre chez soi lorsque l'âge ou les contraintes de santé viennent compliquer le quotidien. Accompagnement de jour et de nuit, travaux ménagers, aide à la mobilisation, à l'hygiène, aux repas... ADHAP vous apporte les solutions qu'il vous faut en moins de 48h !

35, avenue de Versailles Paris 16
01 46 47 28 29 - www.adhap.fr



BOULANGERIE DES SABLONS

Retrouvez les vrais saveurs du pain traditionnel au levain naturel, façonné à la main et cuit au four à sole de pierre. Différents pains spéciaux, riches en fibres, pains sans gluten. En plus : une large gamme de pâtisserie, viennoiserie et snacking

28 rue des Sablons
01 42 56 99 45



ONELA

Être bien chez soi est une priorité pour chacun d'entre nous que l'on soit âgé, en situation de handicap ou en convalescence. ONELA vous accompagne 7j/7 pour vos travaux ménagers, aide à la toilette... De manière urgente, ponctuelle ou régulière.

74/76, rue Michel-Ange
01 53 84 20 27
paris16@onela.com



ÉBÉNISTERIE DU RANELAGH

Diplômé de l'École Boulle et Artisan de France, Stéphane BRIAT et son fils poursuivent la tradition familiale depuis 8 générations. Spécialisés dans la restauration et conservation de mobilier ancien, ils assurent marqueterie, vernissage au tampon, création de meubles contemporains et dorure traditionnelle.

72, rue du Ranelagh
01 42 88 34 15
www.ebenisterie-ranelagh.fr
ebenisterie.ranelagh@orange.fr



LA TEINTURERIE RANELAGH

C'est plus de 50 ans de savoir-faire !

- Ce sont des artisans à votre service pour un travail de haute qualité en 48h, des vêtements délicats, cuirs et daims. Nettoyage effectué sur place.
- Spécialiste robes de mariée • Spécialiste de l'ameublement : **dépose et pose gratuite de vos rideaux à domicile** • Tapis • Retouches
- Couettes, tenues de ski
- Service de livraison à domicile

Venez nous rencontrer ! NOTRE EXIGENCE : VOUS SATISFAIRE

89 rue du Ranelagh - 75016 Paris - 01 42 24 47 39
Ouvert sans interruption, du lundi au vendredi de 8h à 19h15
et le samedi de 9h à 17h



LES FENÊTRES AVEYRONNAISES



Nous avons le plaisir de vous présenter LES FENÊTRES AVEYRONNAISES. Établie à Paris depuis plus de 10 ans, incontournable dans votre arrondissement, cette société est spécialisée dans la pose de fenêtres, volets et stores de qualité.

2, avenue de Versailles - 75016 Paris
01 42 59 09 33 - glhomond@gmail.com

LES SPOTS DE L'ÉTÉ

Nouvelles adresses, restaurants éphémères, rendez-vous insolites... en juillet et en août, on ne s'ennuie pas dans l'arrondissement !

APÉRO BOAT AU CHALET DES ILES

Le Chalet des Iles fait fort cet été avec des « apéros-boat » amusants ! Après avoir fait la traversée à bord du bateau pour rejoindre l'île, on s'installe dans une barque amarrée où tout est prêt pour un apéro romantique sur les flots : nappe à carreaux, paniers remplis de vins et tapas à partager, musique d'ambiance. Pas besoin de ramer : un canotier s'en charge et vous conduit à travers les îles ! Il ne vous reste plus qu'à vous laisser glisser sur l'eau en admirant le paysage. Ce n'est pas les gondoles à Venise, mais presque.

Bois de Boulogne, Ceinture du Lac inférieur
www.chalet-des-iles.com



LE MUST DU CAFÉ GLACÉ

L'arrondissement a désormais un beau coffee-shop ! Le torréfacteur Noir sélectionne et torréfie dans son atelier parisien des cafés 100% arabica issus de « micro-lots », des petites parcelles cultivées en bio par des producteurs du commerce équitable. Espresso, cappuccino, cortado, latte... les cafés de spécialité sont servis sur place ou à emporter, accompagnés de cookies, madeleines et fondant chocolat. Erwan, le sympathique barista du lieu, confectionne également en été des cafés glacés et frappés avec les meilleurs crus.

32, rue Gustave Courbet
www.noircoffeeshop.com

LOBSTER ROLL COMME AUX USA

Pas besoin d'aller à Seattle pour déguster un lobster roll, ce sandwich américain à base de homard, spécialité de la côte ouest : Homer Lobster vient de débarquer Avenue Victor Hugo ! On craque pour la recette classique au homard haché mayonnaise maison citronnée et le « Connecticut », le best-seller inventé par le fondateur d'Homer, Moïse Sfez, qui a remporté le championnat du monde du lobster roll en 2018 à Portland. Sa recette : homard légèrement tiédi assaisonné de beurre citronné dans un pain brioché. A la carte également, un Crab roll accompagné de chips à la truffe ou, pour les plus fous, de caviar !

106, avenue Victor Hugo
www.homerlobster.com



LUKI & YUMI AU PERGO

Luki & Yumi ne sont pas dans un bateau, elles, mais au Pergo ! C'est au restaurant Pages à Chaillot que la chef pâtissière Yuki Hayat a rencontré Lumi Hachiya, qui a longtemps orchestré la table étoilée. Après le succès de leurs « parfaits » à emporter, des spécialités glacées japonaises, les deux amies ont décidé de lancer leur pâtisserie. En attendant de trouver l'emplacement idéal, elles sont accueillies en juin et juillet au Pergo. Le bistrot ouvre sa cuisine à Yuki afin qu'elle confectionne ses superbes desserts : Paris-Brest de Printemps rhubarbe/fraise, Tarte aux cerises à la menthe, Cheesecake au Comté 18 mois, « Mille-crêpe » aux crêpes caramélisées... Les pâtisseries sont proposées à la vente à emporter dans un pop-up installé au cœur du bistrot. Elles peuvent aussi être dégustées sur place au tea-time, à partir de 15h.

137, avenue Malakoff
www.instagram.com/patisserie_yuki_lumi

BONNES ADRESSES PUBLI-RÉDACTIONNEL



MASS'FLY

Praticien bien-être certifié, école Shen et ESI Paris.
Ma priorité, votre bien-être et votre mieux-être. Je vous propose des massages personnalisés, dans un cadre raffiné. Laissez-vous tenter par une expérience relaxante et sensorielle inédite.

40, rue Poussin
07 88 37 49 75
www.massfly.fr



NYUDE

Nyude est un lieu d'exception proposant des soins innovants alliant l'efficacité et le bien être. S'inspirant des techniques de médecine esthétique cet institut propose des soins visage et corps personnalisés adaptés à chacun : hydrafacial, massage Renata Franca, Kobido...

140 avenue Victor Hugo
RDV au 01 84 25 37 60



PETITES ANNONCES



DECORA
Même si vous n'avez qu'une porte à peindre
Contactez-nous
Tous travaux de peinture
moquette, papiers peints,
tissus muraux.
Dégâts des eaux
Devis gratuit
124, avenue Mozart - 75016 PARIS
01 42 24 32 14
www.decora.fr

**FISCALITÉ
PERSONNELLE
ET FAMILIALE**
Toutes déclarations fiscales et
revenus fonciers, LMP, LMNF,
SCI et IIR ou IS, ISF/IFI
20 ans d'expérience
Contact humain privilégié
Aloïz-Georges CASSIEN
Expert-comptable
4 rue Gustave Courbet
75116 Paris
06 09 07 12 07
agcassien@yahoo.fr

**A LA SERRURERIE
DES PRINCES**
Depuis 1979
**POINT FORT
FICHET**
Serrures de Haute Sécurité
Portes Blindées - Alarmes
Coffres de Sécurité • Télé
Surveillance • Fenêtres
PVC-ALU
Dépannage et ouverture
de porte 24h/24h et 7j/7
37, av. de Versailles
Tel : 01 45 24 39 26
asdp@bbox.fr

AGENCE DE RENCONTRES
depuis 25 années
Plein Soleil
Vous êtes à la recherche de l'amour ?
Femmes et Hommes 30 - 90 ans
Téléphonez pour rencontrer l'âme sœur
et partager des moments heureux
01 45 53 45 99


**Legasse
VIAGER**
DEPUIS 1960
Vente en Viager occupé ou libre
Avec ou sans rente
Estimation Gratuite

47, avenue Bosquet
75007 Paris
01 45 55 86 18
96, avenue Mozart
75016 Paris
01 40 71 14 20
legasse@viager.fr - www.viager.fr

**RACHAT
BIJOUX
OR**
PAIEMENT COMPTANT


- Bijoux Anciens et Modernes, Bijoux Signés
(Cartier, Boucheron, Van Cleef...)
- Bijoux Cassés, Débris Or, Pièces d'Or
- Montres de Marque (Rolex, Jaeger...)
PAIEMENT IMMÉDIAT - ESTIMATION GRATUITE
**Bijouterie Périidot
de père en fils**
2, rue de la Gaité
75014 PARIS
Métro : Montparnasse
14, avenue Mozart
75016 PARIS
Métro : La Muette
01 43 20 80 89

PARFUM « PASSY SÈVRES »

Le glacier déjanté Glazed installe son chariot à glaces devant la Grande Epicerie tout l'été. A cette occasion, il a concocté un parfum exclusif, le *Passy-Sèvres* inspiré du Paris-Brest. Une glace praliné noisettes du Piémont et choux originales ! Autres parfums à goûter : *Dark Side*, une glace chocolat noir et gru de cacao, *Mister Green*, pistache et sésame noir, *Froyo*, la glace au yaourt fermier d'Ile-de-France et *Porn Cop*, un mélange de pop-corn et caramel poivré. Côté sorbets, *Dirty Berry*, un sorbet framboise, lime et sumac, *Grapefruit Dead* au pamplemousse blanc et thym citron, *Pump Up The Volume* mangue-piment d'Espelette, *Cococaine* à la noix de coco et coco râpée.



81, rue de Passy
www.lagrandeepicerie.com
www.glaces-glazed.com

Le grand Banquet



Le 3 septembre, le Palais de Tokyo organise de 12h à 18h un banquet artistique ouvert à tous autour des jardins partagés imaginés par l'artiste Robert Milin, qui célèbrent cette année leurs 20 ans. Des tables seront dressées le long de la rue de la Manutention pour accueillir Robert Milin, les riverains-jardiniers et les habitants de l'arrondissement dans une ambiance conviviale de « fête des voisins ».

1 place achetée = 1 place offerte

A l'occasion de cet événement, **du lundi 22 août au dimanche 4 septembre 2022, 1 place achetée = 1 place offerte** pour l'exposition « Réclamer la nature » et les autres expos, sur présentation du journal à la billetterie du Palais de Tokyo.

Rue de la Manutention
www.palaisdetokyo.com

MOLITOR SUMMER FESTIVAL

Dancefloor, le studio de danse qui donne le smile s'invite sur le rooftop de la piscine Molitor pour des cours de danse joyeux (et adaptés à tous les niveaux) pour apprendre à se déhancher comme JLO ou Shakira. Un jus est offert après chaque séance. Molitor fait également son Summer festival tout l'été sur son toit-terrasse avec des « Sundays goûters » tous les dimanches, des Dj set en plein air et les concerts des chanteuses pop présentes sur l'album Molitor volume3 sorti le 8 juillet : Anais, Mado, Laura, Sandra Nicolle, Mentissa, Leslie Medina, Ali, Margane.

6, avenue de la Molitor
www.molitorparis.com



PÉTANQUE ET MÖLKKY

Porte Dauphine se cache un petit paradis : Il cottage, un vaste cottage avec terrasse au soleil, transat, solarium et foodtruck qui envoie de délicieuses pizzas. On les commande au comptoir puis on s'installe autour de tables recouvertes de nappes à carreaux, sous une tonnelle qui donne l'impression d'être en vacances. Après déjeuner (ou dîner), petits et grands se retrouvent pour une partie de pétanque ou de mölkkky.

1 boulevard Lannes
www.ilcottage.fr



27

TO BE CONFIDENT.*

Donnez-lui une longueur d'avance
avec les **experts mondiaux**
de **l'enseignement de l'anglais.**

Cours d'anglais Paris 16e
Métros : Rue de la Pompe
ou Passy/Ranelagh

Inscriptions
ouvertes pour la
rentrée 2022/23



LE PATIO CONFIDENTIEL

C'est l'une des plus belles terrasses de l'été ! Le restaurant Maison Russe cache un patio de 1000m² paré de treillages débordants de roses et jasmins. Mobilier en fer forgé, tissus champêtres, lanternes vintage, parasols à franges... le décor signé Laleh Amir Assefi inspiré des films de Visconti est totalement dépaysant. Côté assiette, le lieu qui possède un banc

d'écailler propose de beaux plateaux de fruits de mer, les incontournables de la maison (saumon fumé, Kouloubiac, linguine au caviar, pavlova fraise-basilic...) et quelques plats signatures de l'été comme le chachlyk de volailles légumes grillés et riz croustillant.

59, avenue Raymond Poincaré
www.maisonrusse.com



L'EXPO QUI FAIT VOYAGER

Parisien d'adoption et globe-trotter, l'illustrateur brésilien Paulo Mariotti, célèbre pour ses dessins d'architectures et de paysages urbains, a choisi le Jardin d'Acclimatation avec lequel il a déjà collaboré pour exposer « Latitudes », un voyage pictural dans des lieux mythiques, du MoMa à New-York aux canaux d'Amsterdam, du vieux port de Marseille à la Villa Malaparte à Capri. Avec 40 illustrations en très grand format exposées en plein air dans l'allée principale du parc d'attraction, accompagnées de citations littéraires, il livre un tour du monde personnel invitant à l'évasion et aux rêves.

Rte de la Porte Dauphine à la Prte des Sablons
www.jardindacclimatation.fr

LES PETITES MAINS

Le restaurant saisonnier « Les Petites Mains » est de retour cet été au Palais Galliera ! Cette année, la terrasse de l'été, nichée au coeur du jardin, met à l'honneur un duo de chefs : Justine Piluso et Jeffrey Cagnes qui ont imaginé ensemble une carte méditerranéenne aux accents d'Italie. Au menu : pastèque, fêta, crème de balsamique, chiffonnade de poulpe, cannelloni de la mer et pousses d'épinards, baba exotique, babka pistache... Le restaurant est ouvert en continu de 12h à 20h. On peut ainsi buller au soleil toute l'après-midi, déguster des limonades et thés glacés après les expos du musée et des lieux culturels alentours, jusqu'à l'apéritif de fin de journée, face à la Tour Eiffel.

10, avenue Pierre 1er de Serbie
www.lespetitesmains.paris

BLINDTEST MUSICAL

Le village du Trinquet accueille le Blindtest (BLINDT?ST), premier karaoké digitalisé. Le principe du jeu ? On choisit son niveau de difficulté et son équipe puis c'est parti pour des manches de 15 titres à retrouver ! Avec Blindtest, plus besoin d'un animateur pour arbitrer le match : un smartphone à reconnaissance vocale indique qui a trouvé le bon artiste en premier et détermine le nombre de points en fonction de la rapidité. En famille ou avec ses copains, grande rigolade assurée !

8, quai Saint-Exupéry
www.thisisblindtest.com



MAJORITÉ MUNICIPALE

SÉANCE DU CONSEIL DE PARIS – JUILLET 2022

VŒU

Déposé par les élus du Groupe Changer Paris

Relatif à la fourniture des goûters dans les écoles maternelles

Considérant que cette décision se heurte aux objections des familles qui estiment que le goûter proposé par la collectivité perdrait en qualité par rapport au goûter qu'elles fournissent à leurs enfants ;

Considérant les nombreuses allergies et intolérances que peuvent avoir les enfants et la difficulté pour la collectivité de fournir des goûters adaptés ;

Considérant que conditionner la garde de 16h30 à 18h30 d'un enfant en classe de maternelle au paiement d'un goûter est contraire au principe même de ce temps d'activité de goûter récréatif imaginé en 2005 ;

Considérant que les tarifs des goûters sont facturés aux familles au forfait, pouvant aller jusqu'à 25€ pour 4 goûters hebdomadaires par mois pour la dernière tranche tarifaire.

Considérant que ce système de forfait laisse moins de place à la souplesse des familles puisque la possibilité de décider le matin même de laisser son enfant sur le temps du goûter n'est autorisée qu'à titre exceptionnel ;

Considérant le refus de la DASCO d'envisager une décorrélation entre le goûter et le service de garde sur le temps périscolaire, en dehors des cas d'enfant suivant un PAI, qui permettrait aux familles qui le souhaitent de continuer à fournir un goûter à leurs enfants restant après la classe en activités périscolaires

Considérant qu'en conséquence, sous couvert de demander à la caisse des écoles du 16ème arrondissement de mettre en place la fourniture d'un goûter obligatoire, il s'agit en réalité pour la Ville de Paris de facturer aux familles un service de garde périscolaire aujourd'hui gratuit

Sur la proposition des élus du Groupe Changer Paris **ÉMETTENT LE VŒU :**

- Revienne sur le caractère obligatoire et payant des goûters fournis par la Caisse des écoles et qui conditionne le droit des familles de laisser leurs enfants sur le temps de 16h30-18h30 ;
- Laisse la possibilité aux familles qui le souhaitent de fournir leur propre goûter à leur enfant sans préjudice pour leur inscription au temps du goûter récréatif.

OPPOSITION

DEUX NOUVEAUX DÉPUTÉS DE LA MAJORITÉ PRÉSIDENTIELLE DANS LE 16^e

Le 19 juin dernier, les Français ont donné une majorité au Président de la République.

Les résultats de cette élection nous obligent et nous conduisent à réaffirmer très clairement notre ligne pour les 5 prochaines années : une majorité favorable au débat, à la discussion et à la concertation car les Français ne veulent ni d'un pays bloqué ni d'une cohabitation. Nous avons besoin d'une démocratie vivante, exigeante, qui cherche et trouve des solutions. Les compromis ne seront jamais des compromissions avec l'extrême droite ou l'extrême gauche, soyez-en certains.

Dans le 16^e, vous avez fait le choix de la majorité présidentielle en élisant Benjamin Haddad et Astrid Panosyan-Bouvet. En tant qu'élus municipaux du 16^e, nous tenions par ces quelques lignes à vous remercier pour votre confiance. Elle nous honore et nous engage collectivement à défendre le projet réformateur, progressiste et européen voulu par notre Président.

Vous pourrez également compter sur leur mobilisation pour être les porte voix de notre arrondissement et faire avancer les dossiers locaux, main dans la main avec les élus du 16^e. Être député de la majorité, c'est aussi être un relais de proximité du gouvernement. Nous l'avons vu avec le projet Chardon-Lagache de la Mairie de Paris pour lequel nous avons exprimé notre ferme refus et agi en conséquence. Votre bien-être est notre priorité et vous nous trouverez toujours à vos côtés pour répondre à vos préoccupations et agir.

Maintenant, au travail !

Hanna SEBBAH, Joséphine MISSOFFE & Bruno PARENT

LE DÉFAUT D'HUMILITÉ DE L'EXÉCUTIF PARISIEN

On aurait pu croire que la défaite cuisante de la Maire de Paris à l'élection présidentielle la conduirait à emprunter le virage de l'humilité et de l'autocritique : las ! A peine commencés les travaux de la dernière séance du Conseil de Paris, Anne Hidalgo a repris un refrain trop connu depuis des années face aux attaques légitimes de l'opposition de Droite et du Centre l'accusant de faire courir la dette de Paris et de ne pas présenter de budget sincère.

Bon sang, mais c'est bien sûr ! « C'est la faute du gouvernement », éternellement accusé de « désengagement » qu'il soit de droite, de gauche ou d'ailleurs !

Cette sempiternelle rengaine de la défausse sur le pouvoir en place est devenue trop indigeste : heureusement, sur les bancs de l'opposition, de nombreuses voix se sont élevées pour dénoncer l'absence de stratégie budgétaire de la Ville de Paris et la curieuse manie de présenter aux élus un budget insincère. Or, il est absolument vital pour les parisiennes et les parisiens que la Maire de Paris revoie à la baisse certaines de ses dépenses, d'autant plus que la crise internationale due à la guerre en Ukraine va douloureusement aggraver la situation même si elle ne suffira pas à expliquer les dérives budgétaires.

Notre travail d'opposants responsables et constructifs est donc simple : démontrer aux habitants de la capitale - bien en amont des prochaines élections municipales - que la majorité en place, du fait de sa gestion calamiteuse met en péril leur avenir.

Eric HELARD, ancien Conseiller de Paris, Conseiller d'arrondissement UDI, Centre et Indépendants.

VANEAU



VENDEZ
LOUEZ
ESTIMEZ
VOTRE BIEN



NOS SERVICES

0960

VIAGER
LOCATIONS
GESTION LOCATIVE
BUREAUX & COMMERCES
GESTION DE PATRIMOINE
IMMOBILIER NEUF
CRÉDITS IMMOBILIERS
INTERNATIONAL

www.vaneau.fr

- 01** **PARIS XVI**
Ranelagh • 104,76 m² • 2 ch • **PRIX : 1 395 000 €**
Vaneau Auteuil-Passy / +33 (0)1 56 75 20 00
- 02** **PARIS XVI**
Trocadéro • 221,15 m² • 3 ch • **PRIX : 6 150 000 €**
Vaneau Trocadéro / +33 (0)1 47 04 28 00
- 03** **PARIS XVI**
Village d'Auteuil • 107,78 m² • 3 ch • **LOYER CC : 3 950 €/MOIS**
Vaneau Location Rive droite / +33 (0)1 56 75 20 20

LA GRANDIÈRE

I M M O B I L I E R

le sens des valeurs



Estimation | Vente | Gestion | Location | Viager

79, avenue Mozart - 75016 Paris - Tél. : 01 42 24 77 00

mozart@lagrandiere-immobilier.fr - lagrandiere-immobilier.fr