

DE LA MAIRIE DU XVIº ARRONDISSEMENT

MAGAZINE D'INFORMATION

PRUNIER, LA GRANDE CASCADE, CARETTE, SERVANT, RENOMA... CES INSTITUTIONS QUI FONT LE XVIE

YTH



ACTUALITÉS

SOM No.19 - DÉCEMBRE 2022 MAIRE

Lancement du Conseil Municipal de la Jeunesse



EXPOSITION

13.

15.

Le Service secret français et le XVIe. À partir du 9 décembre sur les grilles de la Mairie



DOSSIER

La Grande Cascade, Renoma, Carette... ces institutions qui font le XVI^e mythique!



PORTRAIT Capon, le maestro des ciseaux



32. **VIE DE QUARTIER**

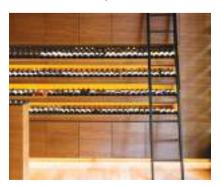
Passy, le renouveau de tout un quartier



INTERVIEW Nicoletta, soul sister



COMMERCE Les Caves de Taillevent, 41. vitrine de l'œnologie à la française





Magazine d'information de la Mairie du XVIe arrondissement.

Directeur de la publication: Astrid Renoult

Coordination de rédaction: Graziella Tron

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@cithea.com www.cithea.com

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

Photos de couverture:

© Nicolas Lobbestael

Crédits Photos: Cédric Helsly, Adelap, Nicolas Buisson, Yann Deret iStock, D.R.

Impression: Riccobono Imprimeurs. Magazine imprimé en France, sans sécheur, sans eau et sans chimie sur du papier recyclé, labellisé et fabriqué à moins de 35 km de son lieu de distribution. Papier issu de forêts gérées durablement.

Dépôt légal: en cours.

Tirage: 75 000 exemplaires

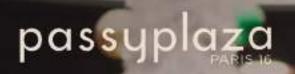
Distribution: Champar Votre immeuble n'est pas distribué? distribution@cithea.com Publicité: Vous souhaitez figurer dans la prochaine édition? Contactez Cithéa.: Viviane Touboul vtouboul@cithea.com

LD. 06 20 02 47 72









JOYEUSES FÊTES!



4, 11 ET 18 DÉCEMBRE!

53 RUE DE PASSY, PARIS 75016









NOCIBÉ









JOYEUX NOËL!

L'arrivée du mois de décembre est pour chacun d'entre nous synonyme de préparatifs des fêtes de Noël. Noël est une tradition à laquelle la France et les Français sont particulièrement attachés. Elle contient une part de notre patrimoine immatériel, ce patrimoine qui nous rassemble au-delà de nos différences. En période de doute et face aux épreuves, c'est ce patrimoine commun qui nous redonne force et courage ; c'est lui qui nous rappelle que nous sommes héritiers d'une histoire et que notre devoir est de la transmettre aux générations futures. Je reste convaincu que l'école

et la famille sont les piliers de notre société. L'instruction et l'éducation. Elles peuvent être critiquées, contestées, malmenées... elles restent l'essence même de la construction de l'individu. Noël est une fête qui réunit les familles. Je vous souhaite un Joyeux Noël! Je suis profondément laïc. Mais je sais qu'il y a des rendez-vous et des symboles sur lesquels nous ne devons pas céder.

Pas de places ou de rues débaptisées, pas de statues déboulonnées

Notre mission au Conseil de Paris est de conserver un héritage, car c'est cet héritage qui fait notre identité. Or Paris ne veut pas perdre son identité. La transformation de la place du Trocadéro voulue par la Mairie de Paris est un projet funeste pour les habitants du XVIº mais aussi pour tous ceux qui chaque année visitent notre capitale. Je m'y suis opposé en saisissant le Préfet de Police de Paris qui l'a stoppé. Le recours de la Ville de Paris a été rejeté. C'est une victoire. Mais il y a encore beaucoup de combats à mener pour que le XVIº reste le XVIº, tel que nous souhaitons le voir évoluer. Ce numéro « Mythique ! » rend hommage aux grandes adresses et aux grandes sagas

de notre arrondissement. Prunier, Renoma, Servant, La Grande Cascade, Carette et tant d'autres... des institutions du XVIe qui continuent de séduire parce qu'elles ont compris que c'est leur savoir-faire et leur histoire qui font aujourd'hui leur attractivité. Pour que vivent et prospèrent nos traditions, nous leur consacrons ce numéro de Noël, que je vous souhaite heureux et chaleureux. Mes pensées vont à ceux que la solitude ou la maladie touche. Qu'ils sachent que la solidarité est aussi une tradition bien vivante dans le XVIe et que les associations et les bénévoles, nombreux, seront présents à leurs côtés, comme elles le sont toute l'année. Qu'ils en soient infiniment remerciés.











ACTUALITÉS

LANCEMENT DU CONSEIL MUNICIPAL DE LA JEUNESSE

Le lundi 28 novembre, les 30 jeunes nommés pour un an par la commission comprenant des membres de l'opposition et présidée par le maire, Francis Szpiner, se sont réunis pour le lancement officiel du Conseil Municipal de la Jeunesse, à la Mairie du XVIe. Issus d'établissements de l'arrondissement ou résidents du XVIe, âgés de 13 à 21 ans, chacun s'est vu remettre par le Maire son écharpe tricolore après avoir été présenté officiellement à tous les élus du Conseil d'Arrondissement. Chloé Chouraqui, Conseillère d'arrondissement déléguée à la jeunesse a accueilli les jeunes et ils ont ensuite pu assister au Conseil d'arrondissement, unique instance délibérante du XVIe, afin de découvrir le fonctionnement du système politique d'une mairie d'arrondissement. Réunis dans la vaste salle des fêtes, cette première expérience a été une occasion pour eux de se projeter dans leur nouveau rôle de conseiller car le 7 décembre chaque élu du XVI^e prêtera sa place le temps du tout premier Conseil municipal de la jeunesse.

Répartis en commissions selon les thématiques qu'ils ont choisies lors de leur inscription (l'environnement, la culture, la solidarité, la sécurité, ou le sport), ils pourront commencer à travailler lors de ce premier conseil. Un président de commission sera nommé pour chacune d'entre-elles par la conseillère d'arrondissement déléguée à la jeunesse afin que celui-ci puisse mener les débats au sein de son groupe et retranscrire les idées qui en ressortent. **Au programme :** proposition de projets, questions municipales, débat d'actualité... Les sujets ne manqueront pas pour cette jeunesse engagée et motivée à faire bouger le XVI^e.





SERVICE LOCAL D'ENTRAIDE : APPEL À CANDIDATURE !

En concordance avec le Conseil Municipal de la Jeunesse, la Mairie du XVI^e lance le tout premier service civique de

proximité : **le Service Local d'Entraide.** À travers ce dispositif, un triple objectif :

- encourager les jeunes à s'engager près de chez eux dans la vie citoyenne de leur arrondissement,
- les aider à s'insérer professionnellement par l'obtention d'une attestation sous forme de lettre de recommandation délivrée par le Maire et attribuée à chaque bénévole à la fin de son service civique et sur évaluation de son tuteur,
- accompagner les associations du XVI^e qui ont besoin de recruter des bénévoles.

Actuellement, une dizaine d'associations proposent des missions sur le site de la Mairie du XVI^e. Parmi elles : le Centre Corot, Les Apprentis d'Auteuil, la Fondation Claude Pompidou et la Mairie du XVI^e elle-même avec les collectes de déchets citoyennes qu'elle organise dans le Bois de Boulogne le week-end.

Parmi les différentes missions proposées :

l'accompagnement de personnes âgées et de personnes en situation de handicap, du soutien scolaire, l'assistance numérique aux seniors, aide au logement, aide pour la collecte alimentaire et de nombreuses autres propositions seront bientôt à découvrir sur le site.

Mode d'emploi : Une fois que le jeune bénévole a choisi l'association dans laquelle il souhaite s'engager, nous établissons un premier contact avec lui et nous transmettons sa candidature à l'association concernée pour un entretien et la signature d'une charte d'engagement par le bénévole. À la fin de son service civique (minimum 6 mois) un bilan est fait par l'association et le bénévole, puis l'attestation pour service rendu est signée par le Maire. Les jeunes peuvent ensuite l'utiliser pour leurs dossiers de candidature aux facs ou aux écoles, leurs CV, leurs demandes de stage... car l'on sait à quel point les expériences bénévoles et les documents qui en attestent sont aujourd'hui nécessaires à la construction d'un parcours étudiant et professionnel.

Les associations sont flexibles et feront leur possible pour s'adapter aux impératifs scolaires et universitaires des étudiants. Vous avez entre 16 et 25 ans et vous avez envie de vous engager ? Inscrivez-vous nombreux sur le site de la Mairie, les associations ont particulièrement besoin de bénévoles en cette période de Noël!



ILLUMINATIONS : SOUTENIR LE COMMERCE ET CONSERVER L'ESPRIT DE NOËL



En cette période de sobriété énergétique soutenue par les efforts de chacun à la maison, à l'école comme dans les bureaux, la question de l'illumination des rues pendant la période des fêtes s'est posée à tous. Comment, malgré tout, conserver l'esprit de Noël et contribuer au soutien des commerces de proximité pour lesquels cette période est cruciale en termes de chiffre d'affaires sans se contredire dans notre volonté commune de réduire notre consommation d'énergie ? À la mairie du XVIe nous avons suivi les directives de la Ville de Paris édictées pour les bâtiments administratifs : décalage de la saison hivernale de chauffe aux vacances de la Toussaint, baisse

d'1°C pour atteindre 18° en journée, 12° la nuit et une extinction totale le week-end (sauf quand la mairie reçoit des événements). Décalage de 30° de la mise en chauffe matinale... Dans les rues, les associations de commercants ont choisi de conserver l'esprit de Noël en finançant des illuminations 100 % LED et en réduisant les horaires d'utilisation. La façade de la mairie s'habille elle de guirlandes 100 % LED basse consommation nouvelle technologie d'une puissance totale de 1400 W. Pour 45 jours d'allumage à raison de 15h par jour, la consommation globale serait de 945 KW/h pour un coût total de 283 €. Mais la façade ne sera illuminée que 8h par jour (de 7h à 9h et de 16h30 à 22h30) ce qui réduit encore la note... Un grand merci aux commerçants pour les efforts et les investissements entrepris, merci aussi à tous les jardiniers du XVIe qui préparent les décors de Noël depuis de longues semaines afin d'être prêts pour cette période de l'Avent, qui doit rester un temps de fête et d'espérance pour chacun.





VOUS AVEZ RDV AVEC LE PÈRE NOËL!

Le samedi 10 décembre de 16h à 19h jardin du Ranelagh, le mercredi 14 décembre de 16h à 19h place Victor Hugo, le samedi 17 décembre de 16h à 19h place Paul Reynaud (animation avec l'association des commerçants à partir de 14h30) et le mercredi 21 décembre de 16h à 19h place Jean Lorrain. Noubliez pas votre lettre au Père Noël!

LES ÉLUS À VOTRE RENCONTRE

La Mairie du XVIe en mode « décentralisée » tel est l'objet et l'objectif de ces rendez-vous en semaine et le week-end dans tous les quartiers de l'arrondissement. Après deux années de COVID, la mairie du XVIe a repris ces rendez-vous prisés des habitants en s'installant de manière informelle de **10h30 à 12h30** sur les marchés ou dans des lieux vivants et commerçants que vous avez l'habitude de fréquenter.

Hyper-proximité

A votre écoute, les élus viennent échanger sur les problématiques que vous rencontrez : logement, sécurité, propreté, voirie, travaux, droits sociaux, démarches administratives... et répondre à vos questions. Plusieurs fois par mois, vous pouvez ainsi échanger avec les adjoints et le Maire directement.

Au mois de janvier la tente de la Mairie s'installera : Samedi 14 janvier : Place de Passy, Dimanche 15 janvier : Place Jean Monnet, Mercredi 18 janvier : Marché d'Auteuil, Dimanche 22 janvier : marché de l'avenue de Versailles.



8

XVI MAG.



PRÉPARATION



NOUS RECHERCHONS NOTAMMENT LES ŒUVRES DES ARTISTES SUIVANTS :

Abstraction Lyrique

Soulages - Hartung - Mathieu Schneider - Poliskoff - Zao Wou-Ki Chu Teh-Chun - T'ang Haywen - Barré Atlan - Degottex - Hantai Tal-Coat - Debré - Messagier Germain - Marfaing - Ubac Gauthier - Arthur-Bertrand Riopelle - Vieira da Silva Bergman - Bryen Van Velde - Szenes - De Staël Manessier - Bazaine - Estève Singier - Bissière - Le Moal

Abstraction Géométrique Art Cinétique

Del Marle - Herbin - Claisse Dewasne - Pillet - Cahn Leppien - Nemours - Gorin Vasarely - Le Parc - Soto Cruz-Diez - Tomasello...

Art Informel - Art Brut

Dubuffet - Fautrier - Michaux Laubiés - Réquichot - Chaissac Macréau - Fièvre - Tatin Crepin - Lesage - Laloy...

Cobra

Alechinsky - Appel - Corneille Dotremont - Doucet Jom - Constant....

Figuration Narrative

Télémaque - Rancillec - Monory Fromanger - Jacquet - Cueco Arroyo - Combas - Erró Segui - Adami - Klasen - Aillaud Proweller - Schlosser - Kacere...

Support-Surface

Pincemin - Morellet - Viallat - Dolla Dezeuze - Arnal - Cane - Valensi Pages - Buraglio - Meurice - Rouan...

École de Nice

Arman - César - Raysse - Klein Spoerri - Ben - Venet - Christo...



ART D'APRÈS-GUERRE ET CONTEMPORAIN

VENDREDI 16 DÉCEMBRE 2022 - DROUOT SALLE 5-6





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



TOUT SAVOIR SUR LES CHANTIERS EN COURS PRÈS DE CHEZ VOUS

Paris donne le sentiment aux habitants d'être en travaux permanents et la perspective des Jeux Olympiques est, de ce point de vue, crainte pour les conséquences que cela pourra avoir sur la vie quotidienne des Parisiens. Les travaux au Trocadéro ont été pour le moment stoppés. La Ville de Paris avait saisi le juge administratif pour demander la suspension de la décision de la Préfecture de Police qui s'oppose au projet Tour-Eiffel-Champ de Mars sur la partie Trocadéro pour des raisons de sécurité. La Préfecture de Police avait été saisie par le Maire Francis Szpiner sur les conséquences néfastes de ce projet. La requête de la Mairie de Paris a été rejetée. Mais il faut rester vigilants! Concernant les travaux « du quotidien » qui polluent malgré eux l'espace public et la circulation des piétons, il peut s'agir de travaux de différentes natures. Pour savoir quel type de travaux commencent au pied de chez vous, vous pouvez consulter la

carte interactive disponible sur le site internet de la Mairie, accessible depuis la rubrique « travaux ». Il suffit de rentrer le nom de votre rue et les travaux en cours ou programmés apparaissent avec les dates de début et de fin de chantier. Les chantiers sont de trois types : chantiers de la Ville de Paris (aménagements de voirie ou travaux sur édifices publics), chantiers opérateurs de réseau (GRDF, ENEDIS, CPCU, Eau de Paris...) et chantiers privés (construction ou réhabilitation d'immeubles).

Trop de chantiers à l'arrêt

Nous déplorons que des chantiers puissent restés inactifs pendant de longues semaines avec des tranchées ouvertes et parfois mal sécurisées qui représentent un véritable danger pour les piétons. Plusieurs raisons peuvent expliquer (sans pour autant dans certains cas justifier) ces arrêts : la CPCU, par exemple, doit parfois laisser



les chambres ouvertes pour inspecter les condensats, ENEDIS travaille avec des équipes en séquence sur plusieurs chantiers en même temps, GRDF aussi... Ces opérateurs rencontrent tous dernièrement des difficultés d'approvisionnement en matériaux. Parfois, il faut malheureusement déplorer un manque de coordination ou de tenue des chantiers. Si vous constatez un défaut de sécurisation d'un chantier en cours, vous pouvez le signaler sur l'application Dans Ma Rue qui est reliée au service local du XVIe pour une intervention rapide. Vous pouvez aussi appeler le 3975. Enfin, et c'est important de le savoir, les habitants peuvent pour toute question relative au chantier en cours, appeler le responsable du chantier en question dont le numéro de téléphone doit être mentionné sur le panneau du chantier.

Rendez-vous sur le site de la Mairie du XVI^e.

OPÉRATIONS « PROPRETÉ RENFORCÉE » : DES RUES PROPRES ET TROP VITE SOUILLÉES!



Les opérations de « propreté renforcée » continuent dans le XVIe. Depuis le mois de mai, 31 secteurs ciblés ont bénéficié de ce nettoyage en profondeur : lavage des trottoirs et chaussées à l'eau très chaude haute pression, enlèvement des graffitis, nettoyage des panneaux de signalisation, lessivage de mobilier, lavage des pieds d'immeuble souillés par nos amis les chiens... Les habitants sont très demandeurs de ces opérations qui continueront toute l'année de février à fin novembre. Malheureusement très souvent, deux heures après le passage des agents, les mauvaises habitudes reprennent et les rues sont souillées de dépôts sauvages, de poubelles de particuliers posées à côté des poubelles de rue, d'encombrants non signalés... Ces incivilités ne sont plus tolérables ni pour les habitants ni pour les agents de la propreté. Merci de respecter leur travail et de respecter l'espace public partagé!

Toute dérive volontaire peut être signalée sur l'application DansMaRue qui est directement connectée au service local propreté pour toutes les interventions d'urgence à déclencher.



NOËL SOLIDAIRE

LA MAIRIE DU XVIELANCE UNE COLLECTE DE BOÎTES

À l'occasion des fêtes de fin d'année, la Mairie du XVI^e lance une collecte de boîtes de Noël Solidaires qui seront distribuées aux personnes en situation de précarité durant les fêtes de fin d'année.

Jusqu'au 20 décembre, chacun d'entre vous peut préparer sa boîte pour donner un peu de chaleur et de lumière à ceux qui en ont besoin. Le principe est simple! Vous choisissez à qui est destinée cette boîte : femme, homme, mixte. Vous recyclez une boîte de chaussures ou autre carton du même format. Disposez-y un objet culturel, un accessoire chaud (écharpe, gants, bonnet) et un produit d'hygiène ou de maquillage accompagnés pourquoi pas d'un petit mot. Facile, non? Si vous voulez offrir une confiserie ou unexgourmandise de Noël, faites attention à sa conservation.

Les étapes à suivre pour participer :

1. Transformez une boîte vide en boîte de Noël Solidaire en glissant à l'intérieur : un accessoire chaud (gants, bonnet, écharpe...) et un loisir (jeu de cartes, magazine, sudoku...) neuf ou d'occasion ! Un mot (dessin, carte...) Un produit d'hygiène (neuf et non périmé) : crème pour le corps ou les mains, parfum, baume à lèvres... Une petite douceur sucrée (non périmée et non entamée) : chocolat, quelques bonbons, marrons glacés...

2. Décorez la boîte et indiquez si c'est une boîte mixte, pour femme ou pour homme.



 Déposez votre boîte à l'accueil de la Mairie du XVI^e jusqu'au
 décembre. Une activité à faire avec les enfants!

LE CENTRE POINT DU JOUR : LA JEUNESSE AU CŒUR!

Établissement jeunesse du XVI° arrondissement, le centre **Point du jour** se trouve au bord de la Seine près de la Porte de Saint-Cloud. Outre les 400 heures d'activités régulières hebdomadaires proposées à l'année, le centre a pour mission principale d'accueillir les jeunes entre 13 et 30 ans. L'équipement est un lieu réputé d'aide à la jeune création : les spectacles de 20 jeunes compagnies Parisiennes de théâtre et danse sont ainsi programmés chaque année dans la salle de spectacle du centre (144 places assises).

Le saviez-vous ? Le Centre Point du jour possède un des 24 Points Information Jeunesse (PIJ) parisiens, labellisés par l'État. Cet espace, destinés aux jeunes de 16 à 25 ans, les accompagne dans leur apprentissage de l'autonomie, leur orientation et leurs droits. L'accueil y est anonyme, gratuit et sans rendez-vous.



Le Point Information Jeunesse propose: Un espace d'information et de documentation sur tous les domaines de la vie quotidienne (études, stages, emploi, vacances, santé, loisirs...). Des services gratuits (imprimantes, ordinateurs, accès Internet, aide à la rédaction de CV et de lettres de motivation). Une aide au montage de projets et un accompagnement collectif ou individuel par Ludivine Bouvret, l'informatrice jeunesse.

Pour Noël

Les 14/17 ans sont à l'honneur la première semaine des vacances de Noël! Du **lundi 19 au vendredi 23 décembre,** découvrez le programme de vacances 100 % ado.

Le matin de 11h à 13h: lundi 19 décembre 2022: initiation au Self défense. Mardi 20 et mercredi 21 décembre: atelier Prise de parole en public (animé par un comédien pour donner quelques outils aux élèves qui vont passer des oraux en fin d'année). Les après-midis d'hiver du 19 au 23 décembre de 14h30 à 17h30. Au programme: une sortie pour visiter une exposition de *street art* à l'Hôtel de Ville, un *escape qame*, un atelier cuisine, des jeux de société...

Toutes ces activités sont en accès libre sur inscription au centre sauf le stage de prise de parole à l'oral (2.40 € de l'heure). Renseignements et inscriptions : capointdujour@acticse.org - 01 46 51 03 15 - www.actisce.org



FEU D'ARTIFICE ARTISTIQUE AU THÉÂTRE DE PASSY!



À Saint-Germain-des-Prés

Du théâtre musical qui nous emporte dans le tourbillon de l'après-guerre à Saint-Germain- des-Prés, un spectacle joué sur un rythme endiablé où alternent les chansons de Boris Vian, Juliette Gréco et Miles Davis... L'après-guerre en France marquée par la fascination du rêve

américain... et Paris, qui devient un lieu d'une extraordinaire agitation artistique et intellectuelle. Dans des scènes pittoresques, des personnages hauts en couleurs, historiques ou de fiction, se succèdent à Saint-Germain-des-Prés dans un joyeux tintamarre. Réjouissant! **Du mercredi au samedi 19h et le dimanche 18h.**



Anny Duperey dans Mes Enfants chéris de Jean Marboeuf

Elle est grand-mère, mère, mais aussi femme. La maison devenue vide, elle décide de changer d'horizon. Le présent la prend dans ses bras : la danse, la joie, l'ivresse du vent

de la mer, le vin. Et l'amour, inattendu. Ne plus mentir, ne plus se mentir : des lettres qu'elle écrit à ses « chers enfants » s'échappent des bêtises, des trucs enfouis, oubliés. Anny Duperey partage avec nous une correspondance souvent injuste, parfois impudique, mais toujours aimante. Avec franchise et humour, elle nous raconte sa nouvelle vie, ses audaces, ses aventures... Jusqu'au 1er janvier, du jeudi au samedi à 21h et le dimanche à 16h.



Jeune Public : Les Étoiles de Léo

Un soir, Léo 13 ans, n'est pas d'accord avec son père. Il ne sait pas ce qu'il veut faire quand il sera grand, mais il sait ce qu'il ne veut pas : devenir boulanger, comme son père. Léo est à l'âge où l'on se pose des questions sur son avenir,

ses rêves, ses ambitions... Mais cette nuit-là, dans sa chambre, il va vivre des rencontres incroyables: Léonard de Vinci, Jean de La Fontaine, Joseph Montgolfier, Antoine de Saint-Exupéry... Ils vont tous débarquer dans sa chambre et vivre avec lui des moments magiques, de rêves et de chansons... Les samedis à 16h et les dimanches à 14h, durée 1h10. Tous les jours à 16h pendant les vacances scolaires.

Mais aussi : *Viens Poupoule,* un étincelant cafconc' avec deux Poupoules de la plus belle espèce : Anny Duperey et Charlène Duval, les lundis et mardis de décembre à 20h.

Les rencontres littéraires (les lundis à 19h à partir de février 2023). Et les concerts du dimanche à 11h : le 04 décembre : Paolo Rigutto, piano, et Sophie Lemonnier Vallez, violon, dans un programme Debussy, Fauré, Frank...

Le 18 décembre : Chiara et Fiona Alaimo, piano 4 mains, dans un programme Mozart, Chopin, Schubert...

Théâtre de Passy: 95 rue de Passy

Tél.: 01 82 28 56 40, www.theatredepassy.fr

C'EST NOËL AU MAJESTIC PASSY!



Si vous n'avez pas encore pris votre carte d'abonnement, il est encore temps! Avec son offre à 22€ les 4 places, c'est-à-dire 5,5€ la place, cette carte non nominative, utilisable dans tous les cinémas du réseau Dulac, tous les jours, pour toutes les séances et par 1 ou 2 personnes par séance, est un véritable cadeau de Noël que nous fait le Majestic Passy pour ces fêtes de fin d'année. Au programme, le très attendu AVATAR 2 qui sort le 14 décembre en 3D. Une autre très belle surprise de cette fin d'année, VAINCRE OU MOURIR de Vincent Mottez et Paul Mignot, un véritable film de cinéma qui est aussi le premier film produit par Le Puy du Fou.

Le Majestic, le cinéma préféré des enfants!



Côté CINÉ-CLUB Yiddish pour tous : *IDA* de Pawel Pawlikowski, précédé d'un concert de Nicole Schnitzer Toulouse accompagné d'un brunch participatif avec spécialités Yiddish le **dimanche** 11 décembre à 11h. Le Majestic, cinéma familial et de quartier par excellence programme des films jeune public tout au long de l'année. Pour ce mois de décembre, à noter dans les agendas : *PAT ET MAT EN HIVER* de Marek Benes (3 ans et +), le **dimanche 11 décembre** à 11h ou encore *PRINCES ET PRINCESSES* de Michel Ocelot (5 ans et +), le **dimanche 18 décembre** à 11h et le **mercredi 21 décembre** à 10h30.

Majestic Passy: 18, rue de Passy - Tél: 01 42 15 08 07 - www.dulaccinemas.com

EXPOSITION EXCEPTIONNELLE

LE SERVICE SECRET FRANÇAIS ET LE XVIE ARRONDISSEMENT

En 2022, la DGSE célèbre deux anniversaires: les 80 ans du Bureau central de renseignement et d'action (BCRA), né en 1942, dont elle est l'héritière, et les 40 ans de sa propre création en 1982. À l'occasion de cette année mémorielle, la DGSE réalise une exposition historique en partenariat avec la mairie du XVIº arrondissement de Paris: Le service secret français et le XVIº arrondissement.

En tant qu'héritière des services secrets de la France libre, la DGSE entretient un lien fort avec le XVI° arrondissement. Tout au long de la Seconde Guerre mondiale en effet, l'arrondissement est un creuset de la Résistance des services secrets : Pierre Brossolette y résiste depuis le 89, rue de la Pompe, la Délégation générale en zone Nord s'y installe en 1943...

Haut lieu de résistance, le XVI^e arrondissement est également le siège de la répression menée de concert par

les Allemands et les collaborationnistes français: le siège de la Gestapo se tient au 84, avenue Foch tandis qu'au 93, rue Lauriston, sévit la bande Bony-Lafont, officine française de la Gestapo...

Enfin, à la Libération de Paris, les services secrets français reviennent dans la capitale et s'installent au sein du XVI° arrondissement, dans l'ensemble du quartier délimité par le boulevard Suchet et l'avenue Maunoury, la porte de la Muette et la rue Ernest Hébert. La DGER puis le SDECE – successeurs du BCRA – y demeurent jusqu'en 1949, date à laquelle les services rejoignent le boulevard Mortier (XX° arrondissement).

Héritière des services secrets de la France libre, la DGSE s'inscrit également depuis plusieurs années dans la filiation avec les compagnons de la Libération. Sur les 1038 compagnons de la Libération en effet, 174 sont issus des rangs des services secrets. Parmi ces 174 compagnons de l'ombre,

un certain nombre entretiennent un lien personnel fort avec le XVI° arrondissement, qu'ils y soient nés avant-guerre, comme Jacques Bingen ou Jacques Lamirault, qu'ils y aient étudié, comme Pierre Brossolette ou Honoré d'Estienne





d'Orves, qu'ils y aient été arrêtés (général Delestraint, Laure Diebold) ou qu'ils y aient résisté, parfois jusqu'à la mort (Jean Cavaillès y dirige le réseau de renseignement Cohors, Pierre Brossolette se défenestre de l'avenue Foch pour ne pas parler). À partir du 9 décembre, sur les grilles de la Mairie.

APPEL À CANDIDATURES : 8 MARS LES ENGAGÉES SONT DE RETOUR !

Le 8 mars 2023, la mairie du XVI° ouvrira ses portes toute la journée à toutes celles qui souhaitent participer à cette grande journée dédiée à la réussite au féminin. Le soir, la deuxième édition du **Trophée des Femmes**ENGAGÉES! se déroulera au **Majestic Passy** pour une grande cérémonie récompensant 6 femmes aux parcours remarquables dans 6 catégories différentes: les précoces, les créatives, les solidaires, les combatives, les visionnaires et les chefs de tribu. Vous avez été plus d'une centaine l'année dernière à proposer votre candidature et plus de 200 à assister à la remise des prix présidée par **Francis Szpiner** et orchestrée par **Séverine Ferrer**.

Rendez-vous dès le 1er janvier en ligne sur le site de la Mairie pour les inscriptions. De nombreuses et belles surprises à venir cette année!





HUÎTRES ET SAUMONS DE PASSY HSP La Cabane - Huitrerie Garnier

Les fêtes approchent!

PENSEZ À COMMANDER POUR NOBL ET POUR LE SÉVEILLON DU 18 DÉCEMBRE : HUTTRES, PLATEAUN DE HIUTTS DE MIDE, SAUMON PUNE, CAVIAIR, POUTAIXQUE, TARAMAS AU 01 40 50 17 27



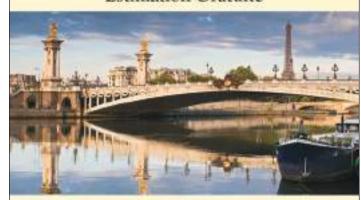
Bar à huitres - Restaurant - Vente à Emporter - Privatisation

HSP La Cabane 117 Avenue Mozart, 75016 Paris 01 40 50 17 27



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





LE XVIE EST MYTHIQUE!

Mythique? Au sens fabuleux et légendaire. Pour ce dernier numéro de l'année 2022, nous avons choisi de mettre à l'honneur quelques établissements emblématiques de l'arrondissement, des lieux qui racontent des histoires et continuent de faire rêver petits et grands mais aussi des maisons créées par des personnalités talentueuses, parfois iconoclastes, devenues les figures indissociables d'un quartier. Ce numéro qui leur est dédié n'est malheureusement pas exhaustif. Le XVIe est riche de tellement de lieux mythiques que nous n'avons pas pu tous les évoquer, mais nous sommes allés à la (ré)découverte de la Grande Cascade, l'ancien pavillon de l'empereur Napoléon III transformé en restaurant pour l'Exposition Universelle de 1900 et dans le magnifique restaurant Prunier avenue Victor Hugo dont la nouvelle carte est signée Yannick Alléno. Nous avons fait une halte au salon de thé Carette puis dans d'autres lieux de gourmandises : à la boutique Servant, temple des bonbons et chocolats à Auteuil depuis 1913 et chez le chocolatier Régis dont l'échoppe a été fondée par deux amies en 1947 qui tenaient aussi le Relais de l'Amazone rue de Passy. Puis nous sommes allés à la rencontre de Maurice Renoma, le grand couturier installé rue de la Pompe depuis 1963, de la créatrice de mode Jeanne Villani qui perpétue avec sa sœur Emma la maison de couture de leur père et de l'affable Jean-Luc Capon, le coiffeur des stars qui est aussi une célébrité à La Muette! Enfin, ce voyage passionnant se termine sur un conte de Noël: l'histoire de deux jeunes femmes qui ont fait renaître La Pelucherie, l'entreprise de peluches de leur-grand-mère, suscitant une grande émotion chez les parents qui venaient enfants dans le magasin...





En lisière du Bois de Boulogne, La Grande Cascade est un lieu à part, loin du tumulte de la vie parisienne. Orchestrée par le discret chef de cuisine Frédéric Robert, la table étoilée traverse les époques sans se soucier des modes et séduit une clientèle en quête de moments doux et intimistes. (Re)découverte.

À l'origine, l'établissement était un pavillon destiné aux haltes de Napoléon III lors de ses parties de chasses dans l'ancienne forêt royale, actuel Bois de Boulogne.

Le lieu niché au pied de la Grande Cascade – une chute d'eau aménagée à la demande de l'Empereur –, est transformé en restaurant pour l'Exposition Universelle de 1900.

Depuis, ce superbe édifice arbore fièrement sa jolie marquise en pétales et son architecture de verre et de métal très moderne pour l'époque. Dans ce lieu enchanteur,

l'histoire et le décor s'unissent pour offrir un véritable voyage dans le temps. Avec son style Second Empire, sa hauteur sous plafond impressionnante, ses lustres en cristal magistraux et ses baies vitrées ouvrant sur les arbres centenaires du Bois, La Grande Cascade est un bijou précieusement conservé par la famille Menut depuis trois générations. À la suite de leur père André, Georges et Bertrand Menut ont à cœur de faire perdurer la maison, symbole vivant de l'art de vivre à la française.

Le chef Frédéric Robert, entouré de Bertrand et Georges Menut.

Décor de rêve

Une fois passée la porte d'entrée, la somptueuse salle à manger en rotonde subjugue par son raffinement Belle Epoque, ses boiseries et sa verrière zénithale sous un ciel en trompe-l'œil. En été, le restaurant tout entier s'installe sur la terrasse située sous cette verrière et au-delà, créant un lieu baigné de soleil au déjeuner et un écrin bucolique pour des dîners aux chandelles à la nuit tombée. La cascade qui s'écoule à quelques mètres, la végétation du Bois de Boulogne et le calme environnant en font alors un endroit idyllique, comme un lieu de villégiature à dix minutes de Paris.

Gastronomie de haut vol

Dans ce cadre magnifique, le chef **Frédéric Robert** poursuit avec panache l'histoire de la table, étoilée depuis 1965. Ce chef discret qui a travaillé auprès de **Bernard Pacaud** à l'Ambroisie et d'**Alain Senderens** au Lucas Carton, y dévoile sa vision de la haute





gastronomie française, loin des effets de mode. Ici, pas d'émulsion à tout va ni de falbalas dans l'assiette. La cuisine met à l'honneur les produits nobles sans les dénaturer : coquille Saint-Jacques, sole de ligne, selle d'agneau du Paysd'Oc... On se régale d'un tourteau de Bretagne au naturel, gelée iodée, chou-fleur, caviar et des mythiques macaronis truffe noire, foie gras, céleri gratinés au parmesan, l'un des plats-signature de la maison. La carte propose également d'autres spécialités incontournables, comme le ris de veau crumble de noix, girolles au vinaigre de pomme, cappuccino au vin de voile ou le homard bleu à l'américaine, nacré au corail, betteraves aux herbes à tortue. À l'automne, la tradition du gibier fait

également le bonheur des amateurs avec la préparation du Lièvre à la Royale d'après la recette du sénateur Aristide Couteaux ou le Lièvre de Beauce en civet aux topinambours et oignon paille.

Jeunesse à l'œuvre

Côté desserts, c'est un ieune pâtissier de 24 ans qui est aux commandes depuis peu. Joris Vée, Vice-champion du monde junior de pâtisserie en 2019, a rejoint la brigade du restaurant cet été. « La Grande Cascade est une grande maison connue pour ses valeurs humaines. Cette nouvelle aventure représente un beau challenge pour moi ; je suis très heureux de le relever » confie le jeune homme qui a déjà signé une création remarquée : le Café en légèreté relevé à la cardamone verte. Ce qu'il aime par-dessus tout? Restituer le goût des grands classiques en les sublimant. Ainsi, son Millefeuille infiniment Vanille est composé d'un croustillant caramélisé et d'une crème cachant une inclusion au praliné qui révèle intensément les saveurs de la vanille de Papouasie. Dans le même esprit, la traditionnelle Tarte Tatin aux pommes reinettes confites est servie avec une crème glacée sarrasin. Quant au Baba, il se voit parfumer au romarin et escorté d'une compotée d'abricots.



intégrante de la Grande Cascade. La formation au sein de l'établissement, exigeante et rigoureuse, est reconnue par les meilleures écoles hôtelières. Preuve de cet apprentissage d'excellence, des chefs de renom y ont été formés, comme Eric Fréchon, Jean-Louis Nomicos ou **Cyril Lignac.** La fidélité des équipes est aussi une force du restaurant : si Frédéric Robert dirige la brigade en cuisine depuis 16 ans, Pierre Ouardès est le chef sommelier de la maison depuis quasiment autant d'années. Avec une carte des vins comportant plus de 500 références, ce passionné de littérature n'a pas son pareil pour faire vivre à la suggestion de convives de belles expériences, de la découverte de grands crus aux cuvées plus confidentielles. Ce savoir-faire accompli des équipes, le service prévenant à l'ancienne et la cuisine raffinée d'exception, expliquent le succès intemporel de La Grande Cascade, décrit à juste titre par le Gault et Millau comme « le plus romantique des restaurants parisiens ».

Allée de Longchamp,
Bois de Boulogne
www.restaurantsparisiens.com/
la-grande-cascade







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





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

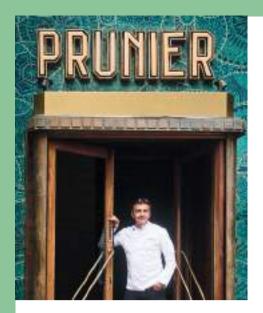




Contactez Jean-Louis Galland : 01 39 75 38 55 / 06 48 09 27 86

www.nov-isol.com

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



L'histoire de la Maison Prunier remonte au XIXe siècle. En 1872, Alfred Prunier, d'origine normande, et sa femme Catherine ouvrent leur premier restaurant de fruits de mer Rue d'Antin puis déménagent rue Duphot. L'établissement attire la princesse Catherine Dolgorouki qui le recommande à l'aristocratie russe. Pour satisfaire cette clientèle, Alfred Prunier étoffe sa carte en faisant venir du caviar de Russie, devenant le premier importateur exclusif de caviar Russe en France. À la mort d'Alfred, son fils Emile lui succède. Grand visionnaire. il invente le bar à huitres, le champagne à la coupe et la livraison à vélo de poissons frais aux grands hôtels et aux particuliers. Lorsqu'il apprend l'existence d'esturgeons dans la Gironde, la Garonne et la Dordogne, il se lance dès 1920 dans la production de caviar français et installe neuf stations de production à Saint-Seurin-d'Uzet. Puis en 1924, Emile Prunier ouvre son propre restaurant au croisement de l'Avenue Victor Hugo et de la rue Taktir, dans le XVIe arrondissement. Un établissement pensé comme une œuvre d'art, classé au titre des Monuments Historiques.

Symbole Art-Déco

L'architecte du projet, Louis-Hippolyte Boileau, fait appel au mosaïste Auguste Labouret pour réaliser l'exceptionnelle facade bleue turquoise: celle-ci est constituée de formes géométriques ponctuées d'incrustations or qui s'entrecroisent **PRUNIER VICTOR HUGO**

« LE TRAKTIR » SE RÉINVENTE!

Pour les 150 ans de la Maison Prunier, l'iconique restaurant de l'Avenue Victor Hugo, classé aux Monuments Historiques, se revampe avec un nouveau décor et une nouvelle carte signée Yannick Alléno.

pour évoquer les vagues de l'océan, les poissons mais aussi les bulles de champagne coulant à flots. À l'intérieur, la décoration Art-Déco est tout aussi éblouissante avec ses marqueteries de marbre, son bar en bois sculpté doré à la feuille signé de Gaston Le Bourgeois, ses gravures sur verre réalisées par Paul Binet et ses plaques de cuivre d'Alexei Brodovitch illustrant la pêche et les fonds marins. L'aristocratie moscovite et le Tout-Paris s'y précipitent. On y croise Oscar Wilde, Marcel Proust, Ernest Hemingway, Francis Scott Fitzgerald puis au fil des années, de nombreuses célébrités. Grand habitué des lieux, Pierre Bergé, à la tête d'Yves Saint Laurent, acquiert le restaurant en 2000 et insuffle un esprit résolument artistique à la table gastronomique.



Depuis cet automne, le restaurant iconique de l'Avenue Victor Hugo, surnommé « Le Traktir » retrouve son atmosphère festive en réveillant son décor, pimpé par l'architecte d'intérieur Alexandra Saguet, épaulée par les Studios Gohard et L'Atelier du Mur. Fortes d'un savoir-faire artisanal de haut vol, ces maisons qui œuvrent avec les métiers d'art, y ravivent les moulures, les fresques Art Déco et parent le lieu de tissus précieux signés Pierre Frey.



La cuisine se réinvente aussi avec une nouvelle carte signée Yannick Alléno. Le chef triplement étoilé du Pavillon Ledoyen décline les grands classiques de la maison en recettes contemporaines, comme le légendaire Œuf Christian Dior. À la carte paradent des Huîtres au lait d'amande à l'aneth, des Linguine à la bolognaise de homard, un Filet de bœuf en véritable Strogonoff, pailles de pommes de terre fleurées au paprika. Le chariot de desserts ravive les souvenirs gourmands de l'enfance en dévoilant flan parisien, crème caramel vanille et soufflé moelleux au chocolat. Enfin, l'ambiance se veut décontractée autour de bars où l'on peut déguster un tartare de saumon à la Traktir ou une langoustine à cru au géranium et crème de caviar, avec une coupe de champagne, cela va sans dire...

16, avenue Victor Hugo www.prunier.com



CARETTE

L'ICONIQUE SALON DE THÉ

Présent depuis 1927 place du Trocadéro, le salon de thé Carette est une véritable institution de l'arrondissement. Avec son cadre Art Déco, ses serveuses en tabliers blancs et son immense comptoir à pâtisseries et macarons, l'établissement quasi centenaire attire autant les Parisiens que les touristes de passage émerveillés par son atmosphère.



C'est en 1927 que **Jean Carette** et sa femme **Madeleine** ouvrent leur pâtisserie sur la Place du Trocadéro. Le lieu devient vite le rendez-vous familial des parisiens de la Rive droite. On va « chez Carette » de génération en génération, avec sa grand-mère à l'heure du thé, avec ses enfants pour un goûter gourmand ou ses amis au déjeuner. Pourquoi le salon plaît-t-il toujours autant aujourd'hui? Parce qu'il est immuable! Si Carette s'est offert une petite beauté au tournant du XXI^e siècle, l'établissement n'a jamais vraiment changé : le portrait de l'illustre patronne Madeleine Carette est toujours accroché au mur, les tables sont toujours en



marbre rose, le carrelage en mosaïque a été conservé tout comme les miroirs et les éclairages en verre dépoli qui ont gardé leur style des années 30. Il y aussi le cérémonial d'un autre temps : les serveuses portant des tabliers blancs comme autrefois, la vaisselle joliment vintage avec ses services en porcelaine fleurie, ses carafes en argent, ses soucoupes et sous-tasses qui prennent toute la place sur les tables! Carette, c'est tout cela: un service d'apparat, un décor mêlant classicisme et années folles, un lieu animé du matin au soir où se croisent la clientèle d'habitués, les riverains lisant le journal, quelques célébrités et des Instagrammeurs venus du monde entier pour photographier les pâtisseries dans leurs assiettes siglées Carette.

Tradition et inventivité

Même si on parle toujours du salon de thé, Carette reste avant tout une pâtisserie, orchestrée par **Frédéric Tessier.** Originaire de Saint-Malo, le chef pâtissier a rejoint l'établissement en 1999. Depuis 23 ans, il s'attache à transmettre l'âme de ce lieu parisien historique dans chacune de ses créations.

Les grands classiques de la maison? Les macarons bien sûr qui ont fait la renommée de Carette, disponibles en petite taille ou en version XL à partager, le Saint-Honoré, l'éclair au chocolat, le Mont-Blanc, le fraisier mais aussi des pâtisseries signature comme le Paris-Carette, un Paris-Brest en forme d'éclair avec praliné, noisettes concassées et sucre perlé. Plus surprenant encore, le chausson aux pommes en forme de baguette, inventée par Frédéric Tessier pour une dégustation plus facile, et plus propre. Il fallait y penser! Parmi les best-sellers de Carette figurent aussi le bretzel aux raisins, la coupe de crème chantilly maison qui accompagne (ou pas) le chocolat chaud et le Délice aux framboises, un macaron garni de framboises et de crème de pistache. La maison est également réputée pour ses spécialités bistrot : clubs toastés, avocats coupés en spirale, œufs brouillés au saumon ou aux champignons servis avec des feuilletés au fromage maison, sans oublier le brunch « proposé tous les jours », lui aussi entré dans la postérité!

Du Trocadéro au Marais

Depuis près de 100 ans, la maison Carette du Trocadéro est fréquenté par tant de monde que deux autres établissements ont été créés à Paris ces dernières années : un salon de thé Place des Vosges en 2009, décoré par Hubert de Givenchy et un vaste comptoir au cœur de la Place du Tertre à Montmartre, un lieu paré de boiseries où Carette continue d'enchanter les fins gourmets de tous horizons.

4, Place du Trocadéro et du 11 novembre

SERVANT

AUTEUIL ET SA CHOCOLATERIE

Depuis plus d'un siècle, la chocolaterie Servant régale les gourmands avec ses bonbons de chocolats et ses bocaux remplis de friandises. Mais peu d'entre eux savent que les chocolats qu'ils aiment tant sont fabriqués sous leurs pieds, dans l'atelier situé au sous-sol de la boutique!



Entre la place Jean-Lorrain et l'Eglise d'Auteuil, la boutique Servant attire l'œil avec son auvent orange, sa devanture d'époque en boiserie et émail, ses vitrines et bonbonnières colorées. Une fois la porte franchie, l'enchantement continue. Lustre en cristal, étagères en bois, console en fer forgé, mosaïques au sol... on se retrouve comme par magie dans un magasin d'antan, au milieu de dizaines de bocaux dont la vue suffit à raviver notre âme d'enfant.

Tour de France des bonbons

À l'intérieur se trouvent des dizaines de bonbons à l'ancienne, souvent rares, confectionnés par des maisons familiales et artisanales aux quatre coins de la France : violettes de Toulouse, bergamote de Nancy, bêtises de Cambrai, Négus de Nevers, berlingots de Carpentras, praline de Montargis... Il y a aussi des froufrous, des zéphyrs, des chardons, des sucres d'orge, des guimauves, des roses des sables, des réglisses.... de quoi perdre la tête devant tant de merveilles! Mais la spécialité de la chocolaterie Servant, ce sont surtout les chocolats qu'elle fabrique depuis près de cinquante ans. Claire Autret, à la tête de la maison,

nous raconte la petite histoire :
« Fondée en 1913 par Monsieur Servant,
la boutique était à l'origine une épicerie
fine qui vendait, comme souvent
à l'époque, des bonbons et des glaces.
Mon grand-père a repris l'enseigne
en 1972. Pâtissier de métier, il est
devenu allergique à la farine et s'est
alors tourné vers le chocolat. C'est lui
qui a créé le laboratoire de fabrication
au-sous-sol de la confiserie et qui
l'a transformée en chocolaterie! »

Chocolats faits main

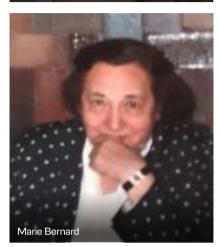
Pour y accéder, il faut entrer dans l'arrière-boutique et descendre quelques marches. On découvre alors un petit atelier où sont confectionnés près de vingt mille chocolats par semaine. Le lieu dispose de deux plans de travail, des casseroles et des bassines en inox, une turbine, une enrobeuse-tempereuse, une guitare à chocolat, un grand frigo... et c'est tout. Ici, pas de machines informatisées ni de lignes de production à la chaîne! Tous les chocolats sont réalisés à la main, de la préparation de la ganache en passant par les découpages ou les décors. L'équipe de chocolatiers enchaine les fabrications tout au long de la journée : pralinés, truffes, rochers, nougatines ou gianduja... La variété des chocolats

Servant est d'ailleurs impressionnante. Les créations déclinent de nombreuses saveurs, des grands crus pure origine aux recettes les plus originales. Pour autant, originalité ne veut pas dire excentricité. « Nos chocolats sont simples mais d'une qualité constante. Nous ne mettons pas de poudres de Perlimpinpin ni de multiples ingrédients dans nos ganaches pour épater la galerie », précise Claire. « Nous privilégions les goûts purs, sans arômes ni artifices ». Un zeste de citron vert, quelques feuilles de menthe fraîche... Tous les ingrédients qui parfument les chocolats sont extraits et infusés naturellement. Parmi les créations emblématiques, on trouve L'Orénoque, une ganache épicée à la fève tonka, le Kuala Lumpur, à la pulpe de Kalamansi, petit agrume originaire de Malaisie aux notes de mandarine et de kumquat, ou encore le Battle Creek, un praliné amandes, noisettes et Corn Flakes. Des assortiments élégants, novateurs et gourmands qui constituent la marque de fabrique de cette maison centenaire dont le succès ne se dément pas.

30, rue d'Auteuil www.chocolaterie-servant.com



Yvonne Rives



Deux amies associées

Cela commence par une histoire d'amitié. Yvonne Rives, née en 1915 en Normandie, rencontre à Paris, en 1947, Marie Bernard, alors âgée de 25 ans. Originaire des Deux-Sèvres. cette dernière, qui a grandi dans une famille de boulangers-pâtissiers, rêve de créer sa propre pâtisserie. Bien que mariée, Yvonne est une femme indépendante. Elle propose à Marie de s'associer. Ensemble, elles achètent une ancienne boucherie située 89 rue de Passy et la transforment en pâtisserie-chocolaterie. Dans les années 50, la boutique Régis devient renommée pour ses chocolats, ses glaces et ses gâteaux faits maison.



REGIS CHOCOLATIER

L'ANTRE DES « DAMES DE PASSY »

La boutique Régis Chocolatier est bien connue des habitants de Passy. Elle l'est aussi de nos aînés, qui se souviennent encore des deux dames qui ont repris l'échoppe en 1947 et l'ont développée durant trente-six ans : Madame Rives et Mademoiselle Bernard, que l'on appellerait aujourd'hui des « entrepreneuses du quartier ».

Pâtissière émérite

Excellente pâtissière, Marie Bernard est en effet très créative. On lui doit les délicieux gâteaux de voyage qu'elle a créés et que l'on peut encore savourer aujourd'hui, des quatre-quarts pur beurre au citron, au chocolat, au café ou aux raisins imbibés de rhum. Car avant de prendre sa retraite, Marie Bernard a su transmettre son savoir-faire et ses recettes à son successeur Gilles Daumoinx, qui perpétue l'esprit de cette passionnée, qui aimait la tradition avec une légère touche de modernité.

Toute une époque

En 1966, Yvonne Rives et Marie Bernard ouvrent également ensemble un restaurant, Le Relais de l'Amazone, situé au premier étage du 93 de Passy. « Le lieu était fréquenté par les habitants du quartier et par de nombreuses personnalités. Les plats étaient simples et succulents. Ma tante appelait son restaurant « la salle à manger du dimanche » car ce jour-là, les trois services ne désemplissaient pas » se souvient Rolande Bernard. l'une des nièces de Marie, une pétillante octogénaire qui avait vingt-ans à l'époque, « une époque joyeuse où la rue de Passy était chic, conviviale et très animée ».

Parfums d'enfance

Aujourd'hui, **Régis** demeure une institution dans le quartier. La boutique continue de séduire les habitants, qui aiment son charme provincial, ses chocolats



et ses gâteaux qui ne suivent pas les modes. Loin des tendances du moment. Gilles Daumoinx a en effet choisi de conserver l'atmosphère de l'échoppe d'antan. Depuis sa reprise en 1986, la boutique a très peu changé et c'est ce qui plait. On y trouve aux côtés des chocolats ganache et pralinés, des citronettes et gingembrettes, des caramels, des marrons glacés, des cookies, des brownies et, bien sûr, les délicieuses glaces maison dont le divin parfum Chocolat noir Mendiants avec des fruits secs et le sorbet Poire William.

89, rue de Passy www.regischocolatier.chocolats.net

BONNES ADRESSES

PUBLI-RÉDACTIONNEL



LA BOUTIQUE PETROSSIAN VICTOR HUGO

Nous vous proposons une large sélection de spécialités iodées pour les fêtes de fin d'année : caviars d'exception, saumons fumés, foies gras, œufs de poisson, poutargues, taramas, spécialités truffées... Également une gamme d'épicerie fine composée d'huiles et vinaigres, fleurs de sel, épices, fruits secs, thés et chocolats. Une belle sélection de coffrets cadeaux est proposée avec des coffrets caviar, des coffrets à la truffe, des paniers gourmands... Profitez de Noël pour goûter les nouveautés de la Maison : la truite Khabarovski® à la truffe noire ou à la caucasienne, la vodka aux 6 épices ou au poivre de Sichuan ainsi que le nouveau caviar Acipentris®, la dernière création exclusive de la famille Petrossian.

128 rue de la Pompe, 75116 Paris - 01 85 14 68 60 Ouverte du lun au sam, de 9h à 20h (ainsi que les dim 11 et 18 décembre)



LE BISTROT **DU MARCHÉ**

Spécialité couscous. Cuisine du marché. Ouvert tous les jours de 8h à 00h. Sur place et à emporter.

7 rue le Marois 75016 PARIS 09 50 66 07 25



LE CONGRÈS AUTEUIL

Restaurant élégant et cosy à la Porte d'Auteuil proposant des viandes et des fruits de mer. Ouvert tous les jours de 8h à 23h

Réservations au 01 46 51 15 75

Voiturier

144, bd Exelmans www.congres-auteuil.com



CHOCOLATERIE MONBANA

La Chocolaterie MONBANA, chocolaterie de tradition française depuis 1934, a ouvert sa 27e boutique au 213 Av de Versailles Paris 16e. La gourmandise et l'excellence sont à l'honneur dans cet établissement qui fera le délice des grands et des plus petits. Le choix d'ingrédients d'exception et l'expertise du Maître Chocolatier MONBANA permettent à la marque de vous proposer de délicieux chocolats. Les passionnés de la cabosse de cacao peuvent découvrir ce tout nouvel écrin de gourmandises chocolatées et également déguster des recettes incontournables : chocolats fins, macarons, carrés de chocolat, cacao en poudre, biscuits, confiserie...

213 av de Versailles - 01 83 75 99 70 - boutique-paris16@monbana.fr Lun, mar, jeudi, ven 10h/19h30. Mer 10h/14h et 15h/19h30. Dim 10h/13h.



OPTIQUE MÉDICALE BOISSIÈRE

Nous garantissons un confort optimal, une adaptation immédiate et une optique de qualité. Nous proposons un choix exceptionnel de loupes médicales et d'Aides Visuelles pour la DMLA. Des collections renouvelées et des promotions en permanence.

Lundi - vendredi de 10h à 19h. 77 rue Boissière - 01 45 00 60 64



BOULANGERIE **DES SABLONS**

Retrouvez les vraies 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



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

MAURICE RENOMA

PIONNIER DES INFLUENCEURS

En 1963, Maurice Renoma ouvre, à 23 ans, sa première boutique au 129 bis rue de la Pompe. Depuis, le couturier « modographe » écrit dans ce lieu de création permanente l'histoire d'une marque et d'un univers audacieux qui ont influencé et inspirent toujours des générations d'artistes.

Portait d'un monstre sacré de notre arrondissement.



Fils du tailleur Simon Cressy, Maurice Renoma, né en 1940. grandit avec son frère Michel dans l'appartement familial qui fait aussi office d'atelier de confection, à deux pas du Carreau du Temple à Paris. Dès ses 15 ans, il se confectionne des vêtements en suédine ou en loden, dans un coin de l'atelier. Son style dandy anglais et avant-gardiste fait déjà sensation. À 19 ans, il fréquente la jeunesse dorée et branchée de la capitale, notamment dans le huppé Drugstore Publicis, et s'approprie ses codes. L'année suivante, il crée ses premières collections dans une pièce de 18m² prêtée par son père, voisine de l'atelier tailleur. De cet établis de fortune sortent des costumes en gabardine de laine beige, mohair twisté,

24

poil d'alpaga, flanelles de laine... et la pièce phare qui va le révéler : le Blazer Renoma. Jusque-là portée comme uniforme dans les collèges anglais et par les marins britanniques, Maurice Renoma en fait une pièce iconique de mode. Très vite, il a besoin d'un plus grand espace pour laisser libre cours à sa créativité bouillonnante.

White House

En 1963, il ouvre une boutique au 129 bis, rue de la Pompe dans le XVIe arrondissement « pour rhabiller Janson »: la White House Renoma, appelée ainsi en l'honneur du style BCBG-Ivy League de John Kennedy. Le jeune créateur continue de se distinguer avec ses matières inédites, ses couleurs franches et ses coupes sculpturales : blazers en drap militaire, vestes cintrées à larges revers et aux épaules droites, pantalons à pattes d'éléphant taille basse en velours coloré vert ou violine... Considérant la mode comme une forme d'art, Maurice Renoma bouscule tous les standards de l'époque. Il détourne le vêtement en le taillant dans du tissu d'ameublement et des tissus aux motifs indiens, s'inspire des codes picturaux et graphiques du cubisme au pop art - qu'il intègre à ses vêtements, transgressant le dress code

masculin figé dans un morne costume trois pièces depuis la IVe République. Pour la jeunesse parisienne avide d'innovations et de liberté, la boutique incarne une mode audacieuse, sans convention ni limite. Pour être tendance, il faut s'habiller Renoma. Aristos, minets, politiques, rebelles, artistes... tout le monde se croise alors rue de la Pompe!

Fils à papa et rocks stars

Maurice Renoma devient également l'un des créateurs préférés du show-business. Brigitte Bardot vient chaque semaine à la boutique, Bob Dylan fait des essayages dans les cabines et John Lennon choisit une veste signée Renoma dans le clip au piano blanc de la chanson Imagine. Serge Gainsbourg, son ami proche, sera l'égérie de la marque pensant plusieurs dizaines d'années, faisant du blazer le symbole de l'élégance décontractée et du dandysme à la parisienne. Le style révolutionnaire de Maurice Renoma lui permet d'habiller et de fréquenter les plus grands artistes français de l'époque : Catherine Deneuve, Jane Birkin, Jacques Dutronc et Françoise Hardy, Jean-Paul Belmondo, Alain Delon... Les politiciens succombent eux aussi à la folie Renoma: Valéry Giscard D'Estaing, François Mitterrand ou encore Jacques Chirac.

XVI MAG.





Le couturier fréquente et habille ceux qui deviendront les plus grandes figures de la mode, tout en étant une source d'inspiration pour eux : Yves Saint Laurent, Karl Lagerfeld, Giorgio Armani, Gianni Versace, Hubert de Givenchy... Des stars internationales viennent également dans la boutique Renoma, devenue mythique, se faire tailler un costard : Salvador Dali, Pablo Picasso, Andy Warhol, Jean-Michel Basquiat, Eric Clapton, James Brown, Jack Nicholson, Jim Morrison...

Poésies de l'instant

Au début des années 1990. Maurice Renoma se passionne pour un autre moyen d'expression : la photographie. Il commence à réaliser ses propres images en les liant de manière expérimentale à la mode. De ce dialogue nait le concept de « modographie », un néologisme qu'il invente pour évoquer la rencontre de ces deux mediums. Comme pour ses collections, il s'inspire de la rue, capte l'énergie de tout ce qui l'entoure, passe du noir et blanc à la couleur, du nu à la nature morte et trouve de la poésie partout, de la jungle urbaine tokyoïte aux paysages de campagne. Au fil des années, Maurice Renoma livre un travail plus intime sur la fiction et la réalité, l'ombre et la lumière. Il crée ses Mythologies, un bestiaire fabuleux d'êtres hybrides qu'il ne cesse de réinventer. Car le créateur aime mélanger les genres comme il mélange les styles et les tissus : ses images sont atypiques, osées, drôles, émouvantes,

sujettes à de multiples inventions sur le plan visuel. Adepte du recyclage, Maurice Renoma les retravaille sur écran, les remonte, les réutilise afin qu'elles revivent dans un autre contexte. Une créativité foisonnante dans laquelle l'expérimentation est le crédo perpétuel.

Un touche-à-tout engagé

Toujours prêt à se réinventer, Maurice Renoma ouvre en 2001 son Renoma Café Gallery, aux airs de loft New-Yorkais, puis s'amuse à détourner les meubles d'influence Louis XV en y imprimant dessus ses photos. En 2018, il inaugure le Renoma hôtel à Tel Aviv. dont il décore les 20 suites. Dans son « Souplex », un autre mot inventé pour définir le sous-sol de la boutique aménagé en salle d'exposition, il crée un espace immersif dédié à la création artistique. Affichant son soutien écologique contre les méfaits du plastique, il y dévoile sa « Mythologie du poisson rouge », une réflexion sur l'environnement où apparait Cristobal, un petit poisson rouge et jaune en plastique, acheté dans une boutique de Tel-Aviv. Présent dans chacun de ses clichés, ce compagnon lui sert de fil rouge pour montrer le désastre des déchets sur la mer et la faune, faisant passer le message de l'urgence d'une prise de conscience. Dans cet esprit de transmission, le créateur a également ouvert L'Appart Renoma, une galerie installée audessus de la boutique historique (voir l'encadré). Car presque soixante ans plus tard, celle-ci est toujours là,

symbole indéniable d'un ancrage dans

l'arrondissement. Plus qu'un simple magasin, elle fascine toujours par son aura historique et ses collections hors normes racontant une époque de liberté imprégnée dans ses murs, qui poussa toute une génération à l'extravagance et qui, encore aujourd'hui, inspire les artistes du monde entier.

129 bis, rue de la Pompe www.renoma-paris.com



Lieu d'émulation artistique de 220 m², l'Appart Renoma accueille l'art sous toutes ses coutures. Dans le cadre des 60 ans de créations et de contre-culture de Maurice Renoma, celui-ci transforme la galerie en atelier d'artistes iusqu'à fin février et invite des créateurs mêlant différents médiums comme lui. Un travail collectif, en attendant une importante exposition en mars 2023 consacrée au mouvement Gutaï et aux avant-gardes japonaises d'après-guerre.



Célèbre tailleur originaire de Rome, Nicolas Villani fonde en 1973 son atelier de confection sur-mesure pour hommes au 45 avenue Marceau. Aujourd'hui, la maison de couture est toujours là, perpétuée par ses filles, Jeanne et Emma. Les deux sœurs s'appuient sur le savoir-faire transmis par leur père pour créer des collections mixtes et singulières, où le chic parisien rencontre le glamour italien. Elles nous accueillent dans leur boutique-atelier.



Jeanne, Emma, comment est née la Maison Nicolas Villani?

Emma: En 1960, après avoir été formé auprès des plus grands tailleurs italiens, notre père ouvre à Rome son premier atelier de confection sur-mesure et fonde, à 22 ans, la marque qui porte son nom. Il acquiert vite une belle renommée et habille de nombreux artistes de cinéma. Puis il rencontre notre mère française et en tombe amoureux. Pour elle, il quitte son pays, l'épouse et s'installe à Paris avec elle en 1965. L'année suivante, il ouvre une boutique-atelier au cœur de Pigalle, un quartier animé, libre et créatif où il est dans son élément! Il habille à nouveau des personnalités du monde de l'art et du spectacle, comme le propriétaire du Moulin Rouge pour lequel il confectionne également les costumes sur-mesure des danseuses, ou encore Claude François et ses Claudette aux tenues bien ajustées. Son succès est tel qu'il doit bientôt s'agrandir. Après quelques recherches de locaux, il a le coup de foudre en 1973 pour une boutique située avenue Marceau qui dispose d'un vaste atelier au sous-sol.

Et c'est ainsi que vous vous retrouvez du jour au lendemain dans le seizième arrondissement!

Jeanne: Oui, un changement radical.

Nous quittions un quartier populaire et interlope pour les quartiers chics de Chaillot Trocadéro. Emma se souvient encore de ses premiers jours à L'Institut de l'Assomption-Lübeck, un autre monde! (rires) Moi, j'étais déjà adolescente et je savais que je voulais devenir styliste. Après avoir suivi la formation de l'école Esmod puis celle de la Parsons School of Design de New York, j'ai travaillé dans les ateliers de grands couturiers, comme Karl Lagerfeld et Guy Lacroix, puis j'ai rejoint mon père afin de parfaire mon apprentissage technique de modeliste. Au décès de notre mère, celui-ci a décidé de quitter la France pour retrouver son Italie natale, et m'a laissé les clés de « sa maison », cette marque de mode qu'il avait créée et développée pendant quarante ans.

Un honneur mais aussi une grande responsabilité?

Jeanne: Oui, c'était très exaltant et en même temps, un sacré challenge. Comment conserver le style qui plaisait à sa clientèle fidèle, des hommes raffinés et exigeants qui aimaient les coupes précises et les tissus remarquables, tout en apportant sa touche personnelle? Par chance, Emma, qui avait suivi des études de gestion, m'a rejointe rapidement dans l'aventure. Et c'est ensemble, depuis, que nous veillons à cet héritage familial. Comme nous avons des compétences distinctes, notre association fonctionne à merveille : je dessine et réalise les collections, Emma gère la commercialisation de la marque et la boutique.

Comment définiriez-vous le style Nicolas Villani aujourd'hui?

Emma: C'est d'abord une histoire de transmission. Filles de tailleur. nous avons toujours baigné dans l'univers du luxe masculin et de la confection sur-mesure. Jeanne travaille minutieusement les patrons, les coupes, les tissus. Chaque modèle est dessiné dans l'atelier parisien de l'avenue Marceau. Les créations sont ensuite fabriquées en Italie, berceau familial. Au-delà de nos racines, l'excellence de la mode se trouve encore à Rome et dans les filatures italiennes. Les collections reviennent ensuite à Paris, où elles sont présentées dans notre boutique. Notre style? Une mode parisienne à l'accent italien, élégante, vive et féminine.

Votre boutique est très cosy. On s'y sent comme à la maison...

Jeanne: Oui, nous avons conservé l'esprit des maisons de couture d'autrefois, où l'on prenait les mesures des clientes dans l'atelier, où l'on ajustait les modèles dans des petits salons feutrés, au milieu des croquis et des échantillons de tissus. Dans la boutique,







on retrouve cette atmosphère avec canapé en velours, cabines boudoirs, livres, dessins... Comme la marque repose uniquement sur Emma et moi, son décor reflète nos personnalités. Et dans notre univers, il y a des plantes vertes, des moodboards, un vélo italien siglé Nicolas Villani dans la vitrine...

Le « 45 avenue Marceau ». L'adresse est confidentielle, connue seulement des férus de mode. C'est une volonté de votre part ?

Emma: Nicolas Villani est une maison hors des sentiers battus. Nos clients aiment qu'elle soit secrète. Certaines femmes ne parlent même pas de la marque à leurs copines pour être sures



qu'elles ne porteront pas les mêmes tenues! (rires) Nous avons aussi une clientèle masculine qui travaille dans le quartier et reste fidèle à Nicolas Villani pour la confection de leurs costumes sur-mesure. Nous continuons de les accueillir dans notre atelier situé au soussol. Nous avons des centaines de tissus à leur disposition, certains en provenance d'Italie très rares. Là encore, les hommes distingués de l'arrondissement apprécient cette intimité et notre savoir-faire complet, des doublures au surfilage. Grâce à notre eshop, nous touchons également une clientèle dans toute la France et à travers le monde. En général, les personnes viennent essayer une fois les vêtements à la boutique pour connaître leur taille puis achètent les yeux fermés car ils savent que toutes les pièces sont coupées à façon.

Un regret?

Jeanne: Dans un quartier branché, on dirait que notre boutique est un flagship tendance proposant les collections exclusives d'une créatrice. Mais l'adresse avenue Marceau change la donne. Elle subit les préjugés, fait sourire, voire intimide: les personnes pensent que nos vêtements sont hors de prix, alors qu'ils sont très abordables, et les journalistes ne viennent pas jusqu'ici! (rires). Mais au final, nous aimons cette marginalité. La boutique est une destination.

Du coup, comment les clients vous découvrent ?

Emma: Essentiellement par le bouche à oreille et les réseaux sociaux. Nous sortons deux collections par an, agrémentées de collections capsules et de séries limitées. Ainsi, les clients découvrent de nouveaux modèles tous les quinze jours. Nous proposons également un service « no stress shopping » très prisé, qui permet de réserver la boutique rien que pour soi de 7h à 21h. Les femmes d'affaires notamment apprécient de venir tôt le matin ou en soirée, et de prendre du temps pour elles. C'est un petit luxe que peu d'enseignes sont capables d'offrir.

45, avenue Marceau www.nicolasvillani.fr





BONNES ADRESSES

PUBLI-RÉDACTIONNEL



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



BELMARY

La magie des fêtes opère au sein de notre institut et nous vous proposons des cartes cadeaux, des packs beauté et des coffrets à offrir tout au long du mois de décembre. Laissez-vous tenter et venez découvrir nos offres spéciales fêtes.

24 rue Pierre Guerin 07 81 99 53 84 www.belmaryparis.fr



NYUDE

Envie d'un teint éclatant pour briller durant vos fêtes de fin d'année ? Nyude Paris votre institut s'inspirant des techniques de médecine esthétique vous propose ce mois-ci diverses offres telles que : un hydrafacial booster acheté = un miracle face offert et bien plus encore!

N'hésitez pas à nous contacter au 01 84 25 37 60 - 140 av. Victor Hugo



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 et calme. Trente minutes de massage offertes

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



L'ATELIER **DE CLÉMENCE**

Tapissier - Abajouriste. Nous réalisons la confection de rideaux, voilages, stores, coussins, jetés de lit, abat-jour sur mesure, montages électriques, fauteuils chaises, canapés... ainsi que la fourniture et l'installation de tous types de tringles.

5 rue Girodet - 01 45 04 78 31 www.atelierdeclemence.fr sarl-mais on-brug non@orange.fr





ÉBÉNISTERIE **DU RANELAGH**

Stéphane BRIAT et son fils sont 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 ébénisterie.ranelagh@orange.fr











LA PELUCHERIE

L'AMOUR DES PELUCHES EN HÉRITAGE

C'est une jolie histoire qui ressemble à un conte de Noël... En 2016, deux sœurs, Natacha et Alexandra, décident de réaliser leur rêve de petites filles en relançant l'entreprise de peluches fondée par leur grand-mère en 1976. Pour le bonheur des enfants mais aussi de leurs parents qui retrouvent La Pelucherie de leur enfance!



Flashback. La Pelucherie, située sur l'avenue des Champs-Elysées a été le « temple des peluches » de 1976 à l'an 2000. Tous les petits parisiens connaissaient l'univers enchanteur de la boutique, qui séduisait aussi la clientèle internationale avec ses superbes peluches cousues main. Natacha Benarous-Zambrowski et Alexandra Rapaport-Zambrowski grandissent au milieu de ces animaux doux et attachants. « Notre grand-mère s'occupait de nous tous les mercredis. On passait ainsi notre journée dans la boutique, à jouer à la marchande », se souvient Natacha. Devenues adultes et mamans, les deux sœurs réalisent que les peluches vendues dans le commerce sont essentiellement fabriquées en Chine. Nostalgiques des belles créations de « leur mamnou », elles décident de changer de cap en laissant derrière elles leurs carrières d'avocate et de directrice marketing pour relancer

la fabrique familiale et lui donner un nouveau souffle.

Entre féérie et magie

Installées à Auteuil, Natacha et Alexandra écrivent depuis cinq ans un nouveau chapitre de l'histoire de La Pelucherie, tout en restant attachées aux valeurs qui ont fait sarenommée : transmission, pérennité et qualité. Chaque peluche, plus vraie que nature, est fabriquée avec soin en Italie, dans l'atelier historique de la marque, avec le même savoir-faire et le même souci du détail qu'autrefois. Lespièces de fourrures synthétiques toutes douces sont coupées aux ciseaux et assemblés manuellement, les oreilles et les pattes cousues à la main, le corps rembourré avec desfibres non allergènes et des tissus faciles à entretenir. « Les yeux

sont aussi réalisés sur-mesure pour être le plus fidèle à l'expression des animaux » expliquent les deux sœurs qui, avec l'aide d'une modéliste, ont fait renaître à l'identique les animaux dont les moules avaient été perdus. Alexandra, qui avait heureusement gardé sa peluche labrador – son compagnon préféré quand elle était enfant – a ainsi pu, comme par magie, recréer la bouille de son chien tant aimé!

Hector, Théo, Léon et compagnie

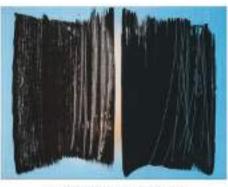
Dans leur nouvelle Pelucherie, Natacha et Alexandra ont peu à peu redonné vie aux animaux mythiques de la boutique de leur grand-mère: Mon chien Hector, Ma panthère Zélie, Mon Ours Jules ou encore Zoé, la girafe grandeur nature d'1m60... Et chaque année, la famille s'agrandit. Les petits derniers : le lapin Léon, le cheval Henri, le chat Gustave, le cocker Théo... des peluches haute couture qui font craquer les enfants mais aussi les grands, heureux de retrouver cette enseigne qui les faisait rêver minots. « Plus de 40 % de nos clients sont les enfants qui venaient à la boutique de notre grand-mère, devenus parents, grandsparents! C'est comme une madeleine de Proust » confie Natacha, heureuse du bonheur prodigué. Les peluches, cadeau de naissance idéal, peuvent être personnalisées, avec une broderie sur la patte des ours ou sur le pochon accompagnant les animaux. Une attention qui ajoute au charme de La Pelucherie dont les collections sont vendues aujourd'hui *via* le site internet et dans des endroits prestigieux : grands magasins et palaces pour lesquels la marque imagine des collections capsule.

www.la-pelucherie.com





CONNAISSEZ-VOUS LA VALEUR de vos BIJOUX & OBJETS D'ART?



H. HARTUNG - Adjugé 102 000€



RCLEX - Adjugé 85 000 €



MALTRUNG THU - Adjugé 150 000 €



PETRUS - Adjuge 5 050 €



Adjuge 1.¢00€



Adjuge 11 000 €



CHINE, XVIII - Adjuge 27 900 €



F. PONPOM - Adjuge 18 000€

LES MARDIS ET JEUDIS DU TROCADERO

BUOUX - PIÈCES DE MONNAIE - TIMBRES POSTE - OR ARGENTERIE - DESSINS - SCULPTURES - ARTS D'ASIE ARTS D'ISLAM - ART RUSSE - TABLEAUX ANCIENS, MODERNES ET CONTEMPORAINS - ART NOUVEAU VINS - MOBILIER - ET TOUT OBJET DE COLLECTION

ESTIMATIONS CONFIDENTIELLES

5, avenue d'Eylau - 75116 Paris les mardis et jeudis de 10 h à 13 h et de 14 h à 18 h sur RDV ou à votre domicile

LES OBJETS ESTIMÉS POURRONT ÊTRE VENDUS AUX ENCHÈRES À PARIS - DROUOT

www.millon.com



CONTACT

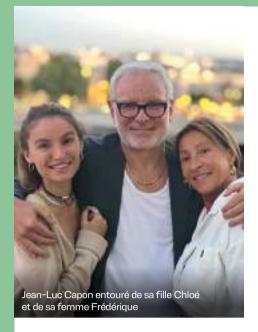
Jean-François LANDREAU

07 78 98 12 36 - 01 47 27 56 59

[flandreau@millon.com

MILLON TROCADERO

5, avenue d'Eylau 75116 Paris Service voiturier : 06 70 67 81 54



Rien ne prédisposait Jean-Luc Capon à devenir coiffeur. Avec un père industriel et une mère assistante chez Bouygues, il commence des études technologiques à l'Ecole Centrale d'Electronique (ECE) et avoue, rieur : « À 17 ans, je pensais plus à sortir et à flirter qu'à étudier! J'ai rencontré une fille qui était coiffeuse. Pour lui plaire, je me suis intéressé à son métier. Et je me suis vraiment passionné pour la coiffure! J'ai commencé à sécher les cours pour rejoindre le salon où elle travaillait. Le patron m'a montré comment faire les balayages et j'ai adoré ». À la surprise de ses parents, il décide de passer un CAP coiffure puis un brevet professionnel. Lui qui n'avait jamais été très assidu dans les études, est sûr de lui et déterminé. Après un apprentissage chez Laurence rue Copernic, il entre au salon Sophie Gatto, rue Kléber, où il devient vite Premier Coiffeur. Il y rencontre une jolie coloriste, sa femme Frédérique, qui travaille à ses côtés aujourd'hui. Parmi ses clients d'alors, un grand artiste: Serge Gainsbourg avec qui il se lie d'amitié. « C'est un homme merveilleux et très généreux qui m'a mis en contact avec des personnalités de la télévision : Pierre Lescure, Marc Tessier, Dominique Cantien... Grâce à lui, j'ai commencé à coiffer les animateurs et les invités des émissions puis les artistes lors des soirées de La Nuit des Molières ou des Victoires de la Musique ».

JEAN-LUC CAPON

LE MAESTRO DES CISEAUX

Dans l'univers de la coiffure, le salon Capon est aussi une institution! Depuis juin 1991, Jean-Luc Capon et son équipe déploient dans le quartier de La Muette toute leur expertise pour sublimer les cheveux qui passent entre leurs mains, avec des coupes modernes et tendances.

Déjà plus de 30 ans!

En juin 1991, Jean-Luc crée le salon **Capon** à la Muette, un quartier familial où tout le monde se connaît. 30 ans plus tard, il est toujours présent. Il coiffe les enfants qu'il a vu grandir et qui, devenus parents, viennent aujourd'hui avec leurs enfants. La clé d'une telle longévité? « Capon est un salon intimiste, convivial. Ici, on n'est pas avenue Montaigne! Les habitants du quartier croisent des femmes de grands industriels ou des célébrités qui viennent ici en toute simplicité, pour son atmosphère décontractée, à l'image des salons de campagne où l'on vient papoter. Et comme dans les villages, les enfants passent après l'école chercher des bonbons. Ils savent que le comptoir à sucettes est pour eux. C'est devenu une tradition : tous les gamins du quartier sont entrés un jour ou l'autre au salon! Pour les grands gourmands, je propose également une carte de cafés, thés et tisanes Richard. Etre accueillant, bienveillant, cela fait partie du métier à mes yeux » confie Jean-Luc Capon. La gamme de produits Capon est d'ailleurs née d'un cadeau. Il y a une dizaine d'années,

le coiffeur voulait offrir à ses clients et ses clientes un shampoing à Noël. Il fait alors appel à un laboratoire à Rome qui élabore des produis bio et naturels de qualité. Le shampoing a un tel succès qu'il doit le commander ensuite en plus grande quantité et commercialise les flacons. Au fil des années, la gamme s'étoffe avec des soins hydratants pour les cheveux, des masques réparateurs, des laques, toujours bio, sans sulfate, sans paraben ni silicone. Ce qui le rend fier aujourd'hui? Son équipe fidèle et soudée. Et sa fille Chloé qui a un temps travaillé au salon. « Elle a fait l'inverse de moi! Elle a commencé par des études de coiffure, sans que je l'y oblige. Puis elle s'est passionnée pour l'informatique et a changé de voie » sourit celui qui, comme ses parents à l'époque, a respecté son choix. « Le principal pour nos enfants, c'est qu'ils soient heureux et s'épanouissent dans tout ce qu'ils entreprennent » conclut Jean-Luc Capon, tout sourire, avec ce regard pétillant que ses clients et ses clientes aiment tant!

2, rue Largillière www.capon-paris.com



LE RENOUVEAU DE TOUT UN QUARTIER

La rue de Passy semblait avoir perdu son attrait ces dernières années, concurrencée par les centaines d'enseignes du Centre commercial et des Galeries Lafayette de Beaugrenelle. Mais depuis peu, elle retrouve son aura grâce à l'arrivée, dans l'artère et ses rues alentours, de belles marques, de nouveaux restaurants et de concepts pleins de charme.





Lorsque Passy était encore un village, sa « Grand'Rue » - ancien nom de la Rue de Passy – était déjà très commercante. Les épiceries générales et les magasins d'alimentation y étaient légion. Boulangeries, crèmeries, confiseurs, fruitiers, marchands de vins et de spiritueux se succédaient le long de l'artère. Il y avait aussi pléthore de cafés, de limonadiers, de restaurants mais aussi des tonneliers, des merceries, des relieurs, des quincailleries, des chapeliers, tout un monde haut en couleurs. Il suffit de lire l'ouvrage Les commerces de la rue de Passy de 1861 à 2000 de l'historien Robert Pick pour découvrir les noms de toutes ces boutiques d'antan, dont certaines sont entrées dans la postérité, comme les machines à coudre Singer et la pâtisserie Coquelin, installées au N°67 durant près d'un siècle, de 1901 à 1996. Dans les années 80, les commerces de

bouche, les échoppes artisanales et les magasins de nouveautés disparaissent peu à peu, remplacés des boutiques élégantes ou en vogue. Francks & Fils, Burberry's, Burton of London et Benetton (alors au sommet de leur gloire), les chausseurs Bally et François Pinet s'y installent, suivis par des dizaines de marques de prêt-à-porter, attirées par le chic du quartier. Au fil des années, Passy devient « l'épicentre mode » de l'arrondissement, le quartier où sont réunies toutes les enseignes tendance et haut de gamme. Mais en 2013, l'ouverture du centre commercial Beaugrenelle rebat les cartes. Certaines marques traversent le pont, d'autres quittent l'arrondissement pour des quartiers plus branchés, le XVIe restant aux yeux des parisiens un coin calme et excentré. Passy perd de son attractivité. Même la venue de Nespresso ne suffit pas à réveiller

le quartier, qui fait bientôt figure de bel endormi. Un sommeil de courte durée... Car, à peine quatre ans plus tard, le village renait tel le phénix!

Coup de théâtre

En novembre 2017, l'arrivée de La Grande Epicerie de Paris à Passy, en lieu et place de Franck &Fils, crée la surprise. L'épicerie haut de gamme du groupe Le Bon Marché (LVMH) réunit sur quatre niveaux plus 30 000 produits fins. Le rezde-chaussée prend des allures de place du marché en accueillant fruits et légumes, boulangerie, pâtisserie, poissonnerie et boucherie. Au soussol s'exposent vins, fromages et traiteurs tandis que des comptoirs de dégustation et un restaurant magnifique sous la coupole sortent le grand jeu. Trois semaines après la Grande Epicerie, Sarah Lavoine annonce à son tour son installation





au cœur de la rue de l'Annonciation. La créatrice a en effet rénové une ancienne serrurerie située dans une cour pavée qu'elle a transformée en loft pour présenter ses collections. Dans les ateliers mitoyens, elle convie d'autres créatrices parisiennes : **Claris Virot,** la papesse hippie chic des sacs en python et la créatrice de bijoux Pascale Monvoisin qui signe le décor de sa boutique avec mobilier chiné, alcôves murales et carrelage qu'elle a elle-même dessiné. Il n'en faut pas plus pour que les parisiens (re)découvrent les charmes de Passy, un village aux airs de campagne où il fait bon vivre et travailler. Dès lors, c'est le retour en grâce. **Sézanne** y installe sa conciergerie à côté de la marque de pyjamas **Braï** née dans l'arrondissement. D'autres belles maisons lui emboitent le pas : Sessun,

Diptyque, Ysé, Jérôme Dreyfus...

Le quartier redevient un hot-spot

boutiques de déco. À la rentrée

du shopping, pour ses enseignes de

2022, les créatrices de Bloom Paris,

mode mais aussi pour ses nombreuses

bloom

Pauline Favier-Hénin et Axelle d'Hérouville choisissent Passy pour lancer leur première boutique. Née d'un voyage à Pondichéry et d'un coup de cœur pour les tissus indiens imprimés au tampon de bois (le fameux « blockprint »), la marque propose des collections de linge de maison, d'art de la table et de prêt-à-porter inspirées des couleurs flamboyantes et des tissus aux motifs floraux du pays. « De nombreuses clientes habitent le XVIe. C'est une clientèle fidèle éprise de belles choses. On ne voulait s'installer nulle part ailleurs » confie Pauline qui a grandi dans l'arrondissement. Plus récemment, l'arrivée de Caravane rue de Passy confirme le nouvel engouement pour le quartier. La boutique « qui fait voyager les intérieurs » dévoile ses collections dans l'intimité d'une boutique pensée comme un appartement. On se promène de pièce en pièce en découvrant des luminaires en rotin, des arts de la table parés des teintes iconiques de Caravane (curcuma, laurier, cobalt...), des tissus en lin lavé s'accordant à de jolies parures de lit et courtepointes fleuries.



Signe que Passy est devenu ultra tendance : **Le Gramme**, une marque de bijoux masculins, vient d'ouvrir une boutique rue Guichard. Dans un corner qui ressemble à une galerie d'art, le designer **Erwan Le Louër** s'inspire de l'unité de mesure universelle, de la danse, de l'architecture ou encore de l'art

japonais pour créer des bijoux pour hommes raffinés, tels que des joncs en argent minimalistes, des bracelets, des médailles mais aussi des alliances aux lignes épurées. La Rue de Passy accueillera également bientôt la nouvelle boutique du parfumeur **Frédéric Malle**, déjà installé avenue Victor Hugo. Un autre esthète tombé amoureux de cette artère mythique.

Le repaire des gastronomes

Le quartier, fief des commerces de bouche autrefois, retrouve aussi son attrait pour les gourmets. Dès 2020, des artisans de renom s'installent, comme le pâtissier Philippe Conticini ou le boulanger en vogue Adriano Farano de Pane Vivo. Rue de la Tour, la jolie boulangerie Séraphine fait aussi parler d'elle depuis deux ans avec son concept original de tarte à la pâte feuilletée inversée. Côté restaurants, à la même époque, La Gare change de décor et devient Andia, la Maison de Balzac accueille le salon de thé Rose Bakery et Amourette dévoile ses atours et sa grande terrasse avec store banne à franges.

Mais la grande nouveauté, ce sont les jeunes qui investissent de plus en plus le quartier, conscients de son potentiel encore inexploité. Au cœur de la Rue de l'Annonciation, les trentenaires Victor Seisson-Dirat et Timothée Berthet ont d'abord transformé la boutique Huitres et Saumons de Passy (HSP) en bistrot marin, un lieu convivial devenu le QG des habitants. Récemment, la fine équipe a ouvert dans l'échoppe mitoyenne HSP la Cave, un bar à vins











SÉRENITÉ,







CADRE EXCEPTIONNEL

Jardin*

Terrasse* (avec brumisateurs)

Salons

Bibliothèque*

Salon bien-être et soin

Salon de coiffure et d'esthétique*

Balnéothérapie

RÉSIDENCE DOSNE

5 ter rue Dosne 75116 PARIS www.residence-dosne.org

SERVICES

Accompagnement personnalisé

Aide à la coordination des soins

Restauration*

Activités sociales et culturelles*

Sécurité 24h/24

Aide au ménage

Séjour temporaire

*Ouvert aux personnes âgées du quartier

01 47 04 31 41

contact@dosne.org

où l'on peut déguster des tapas et des fruits de mer accompagnés de vins de vignerons indépendants et éco responsables, créant un coin d'ancrage animé pour passer de bonnes soirées entre amis.



À quelques pas, Maxime Garnier a repris, à 26 ans, La Petite Tour, une table qui fut jadis une institution du quartier avant de tomber aux oubliettes. La salle rénovée est aujourd'hui plus lumineuse, sobre et élégante avec son mobilier en bois clair et sa cheminée où le feu crépite. Maxime, ancien directeur de salle dans de grandes maisons (Rech, Shangri-La, Georges V) a embarqué dans l'aventure ses copains, le sommelier Charles Journod et le chef **Stéphane Bourdon**. rencontrés au Rech de la Maison de l'Amérique latine. Ce dernier signe une carte courte et inventive. Sa cuisine légère privilégie



les légumes qu'il twiste plaisamment, mariant concombre et miso, fenouil et wasabi.

Autre arrivée triomphale dans le quartier : **Cavalliero**, le nouveau restaurant de Bruno Verius. Quelques mois après avoir décroché une seconde étoile pour son restaurant Table, le chef a choisi d'installer son Cavalliero dans l'avenue Paul Doumer. Un nom résonnant comme une cavalcade vive et joyeuse où le maestro propose un périple culinaire sur les rives du bassin méditerranéen, des îles grecques aux médinas marocaines, des terres libanaises aux coteaux italiens. La promenade sensorielle et ensoleillée fait vagabonder les convives entre les parfums de l'agnelle aux herbes sauvages et la panisse provençale en frites, les couleurs des madeleines aux agrumes à la confiture d'olives noires.

Nouveau théâtre et club littéraire

Au siècle dernier, cinq cinémas étaient présents tout au long de la Rue de Passy : le Royal Passy au N°18, le Regent au N°22, Alexandra Palace au N°33, l'Imperia Palace au N°71 et Le Passy au N°97. Aujourd'hui, seul l'ancien Royal Passy – aujourd'hui **Majestic** Passy - a survécu. C'est le seul et dernier cinéma de l'arrondissement. Mais il y a un an, le quartier a vu ressurgir, comme par magie, une nouvelle salle de spectacle. François Dancette, Jean-Georges Tharaud et Michel Dumusois ont en effet ressuscité le cinéma Le Passy, né en 1932 et qui s'était éteint en 1985. Tout en conservant l'esprit Art-Déco de la salle, le trio a bâti un superbe Théâtre de Passy avec hall-bar. banquettes de velours rouges, tables bistrot. Un écrin à l'ambiance joyeuse de cabaret où sont proposés des comédies d'auteur, des opérettes, des spectacles musicaux qui ravivent Passy en soirée.

Dernièrement, un autre lieu culturel a créé l'événement. **Charlotte Servant,** à la tête des Caves à vins



la librairie Livres et Parlotte. Jusqu'à présent, la jeune femme partageait sa passion de la littérature via son blog littéraire Charlotte **Parlotte.** « J'habite Rue de la Tour et passais tous les jours devant un grand local vide. Comme je trouvais dommage qu'il soit abandonné, mon mari Matthieu et moi avons enquêté pour retrouver le propriétaire. Au début, celuici était réticent à vendre son commerce mais quand on lui a dit que nous voulions ouvrir une librairie de quartier, il a alors aussitôt accepté » confie Charlotte qui a fondé une librairie atypique, tout en boiseries, où les romans anglo-saxons et ibériques ont une place de choix et où trône, au beau milieu de la pièce, un canapé Chesterfield. La raison d'un tel décor ? Charlotte, qui réunit régulièrement ses lecteurs lors de soirées littéraires, installe aussi au sein de la librairie son Club de Lecture (à découvrir sur www.charlotteparlotte.com). Un bookclub convivial qui renoue avec les salons de discussions d'autrefois et qui connaît déjà un grand succès. Comme dans un bon roman, l'histoire et la vie commerçante de Passy sont pleines de rebondissements.





GALERIES LAFAYETTE CHAMPS-ÉLYSÉES MODE - BEAUTÉ - ACCESSOIRES - FOOD

60 avenue des Champs-Élysées - 75008 Paris Grand Magasin ouvert tous les jours de 10h à 21h



1 9 Franklin D. Roosevelt

Champs-Elysées Clémenceau





On ne compte plus les hits de Nicoletta : La Musique, Il est mort le soleil. Idées Noires en duo avec Bertrand Lavilliers sans oublier Mamy Blue, chanson reprise dans une trentaine de langues par plus de 150 interprètes, dont Ray Charles qui dira qu'elle est « la seule blanche avec une voix de noire », Dalida, Tom Jones ou encore Joev Starr. Toujours très populaire, la chanteuse de 78 ans vient de terminer en Belgique une grande tournée célébrant son « demi-siècle » de scène ponctué de 23 albums. « Mon public était là, heureux. Je le voyais dans ses yeux. La scène est essentielle pour moi. *J'y vis à chaque fois des moments* magiques de partage et de joie », confie-t-elle avec sa voix grave reconnaissable entre toutes.

Exigence et audace

Nicole Grisoni grandit à Vongy, une commune de Haute-Savoie rattachée à Thonon-les-Bains. Elle est élevée par sa grand-mère mélomane à qui elle rend hommage dans la chanson Mamy Blue. Très jeune, elle chante dans la chorale paroissiale puis découvre le blues, le jazz et le gospel qui berceront la plupart

de ses mélodies. Au début des années 60, elle monte à Paris et s'improvise disc-jockey dans les clubs en vogue de Saint-Germain des-Près. C'est en faisant des « bœufs » au Bilboquet qu'elle est repérée par Léo Missir, directeur artistique de Barclay. « Il m'a entendue chantonner derrière mes platines et a trouvé ma voix raugue singulière, en pleine période yéyé ». Il lui propose d'enregistrer un album sur lequel figurent les reprises de L'homme à la moto d'Edith Piaf, Pour oublier qu'on s'est aimé de Nino Ferrer et surtout la chanson Encore un jour sans toi de Guy Marchand et Léo Missir qui la révèle au grand public. L'année 1967 la propulse en tête des ventes avec les titres La musique (qui sera l'hymne de la première promotion de la Star Academy) et Il est mort le soleil. Ce dernier devient un tube planétaire grâce à sa voix puissante et à son interprétation. Charles Aznavour tombe sous le charme de son timbre et dit qu'elle a « la voix de la véhémence du bonheur cherché, perdu et parfois rencontré, une voix qui appelle à l'acte amoureux ». Johnny Hallyday, également séduit, lui confie ses premières parties dès 1969.

La rebelle

Nicoletta enchaine ensuite les succès, monte sur la scène de l'Olympia et, puriste, mène une campagne contre le playback à la télévision, ce qui lui vaut d'être écartée de certaines émissions... La chanteuse au caractère bien trempé s'en moque et va plus loin encore. En 1973, elle fonde son propre label « Rapa Nui » (le centre du monde en polynésien) pour garder le contrôle de ses droits d'auteur et aider les jeunes chanteurs à se produire. Il faut savoir qu'à l'époque, les grosses maisons de disques proposaient aux artistes des contrats d'édition qui leur permettaient de récupérer 50 % de leurs droits d'auteurs. Nicoletta met en place un système révolutionnaire - avec lequel les jeunes artistes fonctionnent encore aujourd'hui - permettant aux chanteurs de conserver pleinement leurs droits d'auteur. Au passage, elle publie le livre 45 tours et puis s'en vont pour raconter le business de la musique. Des confidences cash à son public sur les dessous du show-biz qui font grincer de nouveau dans le milieu...

37







NOS AGENCES PARIS XVI

TROCADÉRO

64, av. Raymond Poincaré - 75116 Paris 01 47 04 28 00

AUTEUIL-PASSY

9, roe Poussin - 75016 Paris 01 56 75 20 00







PARIS XVI - MAISON

O1 Auteuil Sud + 213.98 m² + 7 ch + Jardins de 252 m² + PRIX: 3 937 000 € Vaneau Auteuil-Passy I +33 (0)1 56 75 20 00

PARIS XVI

Janson de Sailly • 141.07 m² • 4 ch • PRIX : 2 190 000 € Vaneau Trocadéro I +33 (0)1 47 04 28 00

PARIS XVI - MAISON

O3 Auteuil • 172.7 m² • 4 ch • Jardin de 80 m² • PRIX : 2 390 000 € Vaneau Auteuil-Passy I +33 (0)1 56 75 20 00

PARIS XVI

O4 Rue Duret • 98 m² • 3 ch • LOYER CC : 3 498 €/MOIS Vaneau Location Rive droite I +33 (0) 1 56 75 20 20

www.vaneau.fr



Connivences

Dans les années 80, Nicoletta varie les registres et participe à des comédies musicales. Elle interprète notamment le rôle d'Esmeralda dans le spectacle *Quasimodo* composé par William Scheller. Une première aventure qui marque le début d'une longue collaboration et d'une belle amitié. « William est mon plus cher ami, un grand musicien qui a beaucoup d'humour. Nous nous appelons quasiment toutes les semaines » déclare-t-elle. On le sait peu, mais l'artiste qui a marqué la chanson française avec ses paroles poétiques, a écrit à Nicoletta une dizaine de chansons, dont six titres sur l'album *Connivences* qu'ils ont réalisé ensemble : *Une chanson pour tous les gens, Monsieur l'amour, Le temps d'une heure de ciel bleu, Mrs Wann* et *Disco Queen* sur une musique disco.



« La foi me porte »

En 1992, Nicoletta réunit également une chorale gospel avec qui elle donne des concerts en faveur du tiers-monde puis chante pour de nombreuses causes : les Voix de l'espoir, l'Action Catholique Générale Féminine... « Je suis croyante. J'aime l'atmosphère des églises, les chants sacrés et bien sûr le gospel, dont le mot vient du vieil anglais « godspell » qui signifie « Evangile ». Les hymnes chantés en chœur sont positifs et joyeux car ils célèbrent la vie de Jésus et sa résurrection. C'est une musique sublime » confie Nicoletta qui a également sorti en 2013 un disque soul gospel Ici et ailleurs réalisé par le rappeur Kimfu où figure la chanson La Voix des anges écrite par Joey Starr. « Je suis toujours partante pour les aventures musicales, surtout lorsqu'elles sont portées par des êtres comme Joey, sensibles, intelligents. Tout au long de ma vie, je n'ai jamais eu peur de prendre des risques ».

Un album intimiste

Pour preuve, son dernier album *Amours & Pianos* dans lequel Nicoletta revisite son répertoire en piano-voix. « Son goût pour le gospel et ses nombreux récitals dans les églises réclamaient un disque qui mettrait à nu

son tempérament de chanteuse soul et le porterait haut », explique Kenny Gates, cofondateur du prestigieux label de musique Pias, à l'origine de cette création. La chanteuse y a glissé un inédit écrit et composé par Carla Bruni Mon Jésus-Christ et d'autres surprises, comme les apparitions du trompettiste-star Erik Truffaz ou encore sa reprise du tube Il est mort le soleil en duo avec la jeune prodige Marina Kaye. Un disque, sublime lui aussi, à mettre sous le sapin à Noël!

Auteuil, son beau village

Très proche de son fils Alexandre, Nicoletta a épousé à 46 ans le producteur de musique Jean-Christophe Molinier. Le couple vit ensemble depuis plus de trente ans à Auteuil. « Nous avons d'abord habité une petite maison Rue Michel-Ange puis nous avons emménagé dans un duplex rue Poussin où nous sommes voisins de Carla Bruni et de Dave! » sourit celle qui est connue comme le loup blanc dans le quartier. Chaque jour, elle promène son chien Léo et s'arrête régulièrement pour discuter avec les habitants qui l'abordent amicalement pour lui dire combien ils aiment ses chansons. « Auteuil est un quartier familial, calme et aéré qui me correspond parfaitement. Il ressemble un peu à mon village natal » confie Nicoletta qui apprécie de s'y reposer après un an de tournée. Et quand on lui demande si un nouveau disque est en préparation, la chanteuse sourit et n'exclut pas l'idée. Pour l'heure, elle vient tout juste d'apprendre qu'elle serait bientôt nommée Commandeur des Arts et des Lettres. Il n'est pas mort le soleil...

SES BONNES ADRESSES DANS LE QUARTIER

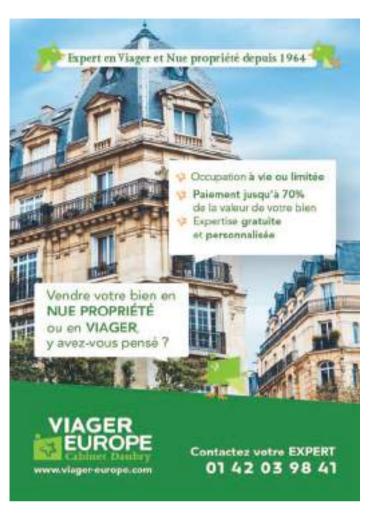
J'adore aller au restaurant. En général, je ne prends qu'un plat dans un lieu précis : je vais au **Bistrot Poussin** pour son cabillaud à l'huile d'olive, au **Village d'Auteuil** pour son foie de veau poêlé et au **Forty One** pour son escalope normande à la crème! Je suis également une inconditionnelle de **Da Alberto**

et de ses pizzas napolitaines cuites au four à bois. Enfin, je vais souvent chez mes copines, Yasmine, ma coiffeuse qui a fondé **Auteuil Studio**, et Muriel qui tient la boutique déco **Made in Paris** où j'achète mes bougies.



39









LES CAVES DE TAILLEVENT

VITRINE DE L'ŒNOLOGIE FRANÇAISE

Les Caves de Taillevent ont désormais une nouvelle adresse parisienne dans notre arrondissement, au 130, rue de la Pompe! Histoire d'une boutique qui exprime l'esprit et le prestige du restaurant Taillevent en cultivant une sélection de vins pointue, toujours pionnière.

Taillevent. Le nom est mythique. C'est en 1946 que débute son histoire. André Vrinat crée le restaurant gastronomique Le Taillevent. dont le nom est un hommage à Guillaume Tirel, dit Taillevent, maître cuisinier du roi Charles XI et auteur de l'ouvrage Le Viandier, le livre de recettes le plus célèbre du Moyen-Age. André Vrinat, puis son fils Jean-Claude Vrinat, placent le vin au centre de leurs attentions. D'un esprit moderne, ils proposent sur la carte du restaurant, couronnée d'étoiles depuis 1948, d'autres vins que les crus de Bordeaux, un choix très audacieux pour l'époque! En effet, si ce choix paraît évident aujourd'hui, il ne l'était pas dans les années 50 où les grands châteaux bordelais monopolisaient les cartes des établissements gastronomiques. Le Taillevent promeut ainsi des vins de Bourgogne dans un premier temps puis les flacons des autres belles appellations françaises. Cet esprit de découvertes prend toute sa dimension avec l'ouverture en 1987 des Caves de Taillevent au 228, rue du Faubourg Saint-Honoré, à quelques pas du restaurant. La boutique, aussi courue que les marques de luxe voisines, devient l'écrin d'une des plus belles collections de vins au monde, avec plus de 2000 références de vins et spiritueux, prisée pour la qualité de son accueil et ses conseils personnalisés.





Le plaisir avant tout

L'esprit pionnier du restaurant demeure encore aujourd'hui la signature des Caves de Taillevent. Depuis 2011, date du rachat de la Maison par les frères Gardinier (Laurent, Thierry et Stéphane), la volonté de découvrir de nouvelles pépites du vignoble ne s'est jamais essoufflée. Bien au contraire... C'est elle qui fait toute l'originalité de la boutique du Faubourg Saint-Honoré et de la nouvelle adresse parisienne des Caves de Taillevent, au 130 rue de la Pompe. Dans ce lieu élégant à la lumière tamisée, les sommeliers de la Maison dévoilent une sélection de vins et spiritueux aussi exigeante qu'éclectique. Des appellations prestigieuses y côtoient des domaines plus confidentiels, des talents confirmés voisinent avec les étoiles montantes de nos vignobles. Autre singularité : sur les étagères en bois, de nombreuses bouteilles sont abordables, avec des vins à partir de 7 euros et plus de 125 références à moins de 25 euros de toutes les régions de France. L'accueil bienveillant est également primordial. « Il ne faut pas avoir peur de franchir la porte de notre

boutique. Nous conseillons tous les

clients avec la même passion, des plus novices aux plus experts, des curieux à la recherche de nouveaux domaines aux indécis ne sachant que choisir. Pour nous, le plus important est le plaisir. Plaisir de trouver le vin qui fera des merveilles, plaisir de contribuer à un moment de dégustation privilégié... Nos sommeliers ont la chance de travailler dans une « Tour de Babel » viticole, qui leur permet d'orienter les amateurs selon leurs désirs, leurs goûts et leur budget, en les accompagnant dans leurs choix », explique Gaëtan Molette, Directeur des Caves de Taillevent. La nouvelle boutique présente également la fameuse Collection Taillevent, une sélection de quarante domaines qui mettent en lumière le travail de vignerons de qualité, du Crozes-Hermitage d'Alain Graillot au Sancerre du Domaine Vacheron ou encore du fameux Chambolle-Musigny de la maison Joseph Drouhin. Une collection unique, parfaite pour les non-initiés souhaitant découvrir la magie de la dégustation avec des vins remarquables.

130, rue de la Pompe www.lescavesdetaillevent.com





Et si cette année nous fêtions Moël différemment?...



Qui que vous soyez, l'église de votre quartier vous invite à vous laisser émerveiller par la crèche, tout au long du mois de décembre.

Venez déposer vos joies, vos peines et confier ceux que vous aimez.

Osez pousser la porte de l'église de votre quartier!



YOD

LA COSMÉTIQUE DU FUTUR

Hélène Azencot, créatrice de la marque de cosmétique Yodi, vient d'ouvrir sa première boutique au 27, avenue Victor Hugo. Un espace situé à quelques pas de chez elle, imaginé avec la complicité du célèbre architecte Jean-Michel Wilmotte, tout en bois et naturalité. Rencontre.





Comment est née Yodi?

J'ai travaillé 30 ans pour l'industrie de la beauté, où j'ai élaboré et lancé des produits de grandes marques françaises et américaines. Il y a plus de 15 ans, j'ai senti que les attentes des consommateurs changeaient. Les clientes souhaitaient des produits plus naturels et plus respectueux de la planète. La prise de conscience de la nécessité d'économiser l'eau était déjà présente. Il faut savoir que l'eau constitue jusqu'à 80 % des flacons de cosmétique. Cela m'a amenée à réfléchir à une nouvelle approche, à concevoir la beauté autrement. Et j'ai réalisé que l'on pouvait tout bonnement retirer l'eau des produits! Ainsi est née Yodi, une marque de cosmétique naturelle et sans eau, avec une gamme de soins en poudre.

C'est à dire?

Yodi propose des shampoings et nettoyants pour le visage et le corps en poudre, dont les formules très courtes sont composées essentiellement d'ingrédients d'origine naturelle, sans conservateurs synthétiques, perturbateurs endocriniens ni allergènes. Il suffit de mélanger la poudre avec un peu d'eau dans le creux de la main pour obtenir un liquide moussant. Cette formulation novatrice permet

d'économiser des centaines de litres d'eau utilisés habituellement. Sans la présence de liquide dans les flacons, ceux-ci sont plus petits et légers, parfaits pour voyager. Nos packagings en aluminium dotés d'étiquettes en cellulose de bois sont également recyclables à l'infini.

Comment expliquez-vous le succès croissant de la marque ?

Yodi est une marque engagée qui élabore des produits de « beauté consciente » en affichant une totale transparence. Sur les flacons et le site internet, on peut retrouver une description de l'origine des ingrédients et de la qualité des actifs, en grande partie bio, qui composent chaque produit. On apprend que le charbon végétal est issu du pin maritime français, que l'huile d'argan aux propriétés nourrissantes vient du Maroc ou encore que le mannitol humectant obtenu à partir du maïs et du blé est 100 % naturel. Les formules brevetées sont composées de seulement 8 à 12 ingrédients soigneusement sourcés et détaillés. Chez Yodi, pas de sulfates, de silicones, ou d'actifs d'origine animale. Nos produits vegan sont développés à Paris et fabriqués dans le Périgord. Cette clarté associée à l'efficacité des produits expliquent l'engouement suscité.

Installer sa première adresse dans le XVI°, c'est audacieux...

J'habite dans l'arrondissement et adore mon quartier, autour de l'avenue Victor Hugo. Dès lors, pourquoi m'installer ailleurs? De nombreuses boutiques ont fermé ces dernières années sur l'artère et, à mon niveau, j'ai envie de contribuer à sa redynamisation. Cette boutique que nos clients nous réclamaient s'inscrit aussi dans une continuité. Je l'ai imaginée avec l'aide précieuse du grand architecte Jean-Michel Wilmote qui a réussi à incarner la naturalité des produits avec des troncs d'arbre dans la vitrine donnant l'impression d'entrer dans une forêt, des matériaux nobles - bois, marbre -, des zelliges verts incarnant le végétal. Dès l'entrée, une vasque incite à tester les soins en poudre. Dotée d'un laboratoire ouvert, la boutique nous permet également de présenter notre univers holistique global et d'être encore plus transparents sur nos process de fabrication. Les clientes pourront y découvrir le travail de formulations, participer à des ateliers, faire le diagnostic de leur peau ou de leurs cheveux dans cet espace pensé pour elles comme un cocon chaleureux.

27, avenue Victor Hugo www.yodibeauty.com





OUVERTURE PROCHAINE

Résidence l'Assomption

Chaque instant est douceur de vivre

Résidence retraite médicalisée (EHPAD)



Innovation et expertise



Un environnement serein et chaleureux



Une unité de vie Alzheimer



Des équipes bienveillantes



Confort hôtelier et restauration





2 06 76 89 56 02



FAIRE SENTIR, TOUCHER ET CONTEMPLER, C'EST AUSSI SOIGNER

SOUTENEZ LES PROJETS QUI ÉGAIENT LA VIE À L'HÔPITAL SAINTE-PÉRINE AP-HP

Spécialisé dans la prise en charge des pathologies du grand âge, l'hôpital Sainte-Périne AP-HP est une oasis abritant des vies fragiles mais hautes en couleurs, un patrimoine entier de joies, de peines, de rires et d'histoires, dont l'écho résonne d'un poème d'Aragon.

Que la vie en vaut la peine.

L'hôpital Sainte-Périne AP-HP n'est pas un établissement d'hébergement mais un lieu de soins d'excellence de l'ouest parisien, vers lequel sont orientés des patients âgés au décours par exemple d'une phase chirurgicale aiguë ou dont la pathologie nécessite des compétences gériatriques spécialisées. L'hospitalisation prolongée de patients fragilisés demande une approche spécifique plaçant le bien-être et le cadre de vie au cœur du dispositif de soin. Ainsi, l'hôpital Sainte-Périne AP-HP s'est développé tel un écrin de vie, apaisant et chaleureux, au cœur du 16e arrondissement de Paris. L'AP-HP poursuit un programme d'investissement ambitieux au sein de l'hôpital Sainte-Périne avec l'ouverture prochaine d'un nouveau bâtiment de 260 lits en chambres individuelles et des espaces végétalisés, afin de maintenir un standard d'accueil et de prise en charge élevé dans une démarche holistique.

Une nouvelle page à écrire ensemble

Au printemps 2023, ce nouveau bâtiment de 17 000 m², labellisé « haute qualité environnementale », particulièrement adapté pour l'accueil des patients atteints de la maladie d'Alzheimer et maladies apparentées, ouvrira sur le site de Sainte-Périne. Un investissement majeur de l'AP-HP au service d'un parcours de soins humain auquel des projets pensés par les équipes soignantes vont donner vie, grâce à votre soutien dans la lignée d'une longue tradition philanthropique unissant l'AP-HP et ses mécènes (Comtesse de Lariboisière, Madame Necker) qui depuis toujours



ont permis de transformer la vie des malades. Autour du projet Sainte-Périne, les fonds collectés auprès des entreprises, fondations et particuliers permettront d'aller toujours plus loin pour le bien-être des patients : aider à soulager la douleur, raviver les repères spatio-temporels et créer des bulles de bien-être en stimulant les cinq sens de patients hospitalisés.

Appel aux dons

Sainte-Périne a besoin du soutien des habitants du XVI°. Vous pouvez faire un don - déductible de vos impôts- pour faire vivre de nouveaux projets à l'hôpital.

En 2023, grâce aux dons ils pourront financer :

- Un espace avec baignoires thérapeutiques pour aider à soulager la douleur, l'anxiété et les tensions musculaires grâce à la chaleur, la portance de l'eau et l'apaisante sensation d'enveloppement
- Des séances de musicothérapie et d'olfactothérapie pour stimuler la mémoire

- Deux jardins thérapeutiques accessibles aux personnes en fauteuil roulant et dont le cadre végétalisé, parfumé et coloré stimulera les sens
- Des soins socio-esthétiques pour restaurer la confiance en soi
- Des événements culturels et des activités cognitives, physiques, sensorielles et sociales (ateliers de dégustation, chariots Snoezelen, tables de jeux tactiles)

Faire un don en ligne: https://donhopitaux-saclay.aphp.fr/sainteperine

Faire un don par chèque : les chèques sont à adresser à la Fondation de l'AP-HP accompagnés de votre nom, prénom, adresse, email et indication « hôpital Sainte-Périne AP-HP » afin d'éditer et de vous envoyer votre reçu fiscal (bon de soutien également imprimable sur le site ci-dessus en sélectionnant « Chèque »)

Fondation de l'AP-HP 55, boulevard Diderot - CS 22305 75610 Paris Cedex 12

Une question? Contactez-les: mecenat.spr@aphp.fr 01 45 21 70 16

45



MAJORITÉ MUNICIPALE

CONSEIL DU XVI^E ARRONDISSEMENT DE PARIS SÉANCE DU 28 NOVEMBRE 2022

VOEUX

Relatif à la rénovation du système d'éclairage public de l'allée centrale de l'avenue Foch (16e)

Considérant que le système d'éclairage public de l'allée centrale de l'avenue Foch (16°) date des années 1950 et n'a fait depuis l'objet d'aucune rénovation d'envergure ;

Considérant que la vétusté de ce système conduit à la dépose progressive des candélabres historiques et à leur remplacement par des dispositifs provisoires de poteaux en bois et de massifs en béton inesthétiques et sujets à des dégradations diverses (affichages, tags, graffitis);

Considérant l'atteinte au caractère des lieux que constituent ces dispositifs provisoires alors que les allées de l'avenue Foch ont été classées au titre des sites par arrêté ministériel du 18 juin 1960 :

Considérant que la Mairie du 16° arrondissement a financé par tranches successives sur ses programmes d'investissements d'intérêt local la rénovation du système d'éclairage des contre-allées de l'avenue Foch;

Considérant que la rénovation du système d'éclairage de l'allée centrale dépasse en revanche les capacités

d'investissement d'intérêt local du 16° arrondissement et doit donc faire l'objet d'un financement spécifique ;

Considérant les demandes formulées en ce sens par la Mairie du 16^e arrondissement depuis de nombreuses années ;

Considérant que le vœu V06 déposé en Conseil de Paris lors de sa séance des 1er, 2, 3 et 4 juin 2021 a été retiré après les explications de l'exécutif de la Ville de Paris s'engageant à prendre en considération l'avenue Foch comme un axe prioritaire dans le cadre de rénovation du système d'éclairage public ;

Considérant que l'avenue Foch constitue une voie emblématique de la Capitale et revêt à ce titre un intérêt parisien; *Sur proposition de Francis SZPINER, Maire du 16° arrondissement, et les élus de la majorité du 16°,*

Le Conseil du 16e arrondissement émet le vœu :

• Que la Mairie de Paris engage dès 2023 un programme de rénovation du système d'éclairage public de l'allée centrale de l'avenue Foch

OPPOSITION

POUR UNE DÉMOCRATIE LOCALE RENOUVELÉE

Depuis 2020, la maire de Paris fait preuve d'un manque constant de considération, concertation et transmission d'informations essentielles à l'égard des élus de l'opposition, alors même que ces pratiques sont consubstantielles au bon fonctionnement du processus démocratique.

La gestion de la Ville de Paris est marquée par une gouvernance trop verticale, solitaire et qui conduit depuis 2014 à des erreurs de jugements, d'anticipation et de lourds dysfonctionnements. La gestion du budget, de la dette et des impôts, avec cette augmentation irréelle de 50% de la taxe foncière, en est une criante illustration.

En outre, cette conception tendancieuse de la démocratie locale met en lumière un profond problème de méthode qui fait régner un climat délétère au sein du Conseil de Paris. Positions extrêmes, absence de dialogue, recherche du coup d'éclat permanent au détriment du débat de fond : notre hémicycle parisien s'enferme dans une spirale extrêmement pernicieuse.

Progressivement, ces actes manqués démocratiques l'isolent les élus des réalités du quotidien des Parisiens. Ils rendent illisible l'action publique et abîment la fragile confiance que placent nos concitoyens dans l'action politique. Il y urgence à sortir collectivement de cette logique néfaste et cela passe inévitablement par une méthode de gouvernance renouvelée. Dans l'intérêt de la vie démocratique parisienne. Dans l'intérêt de l'avenir de Paris. Dans l'intérêt des Parisiens qui est, au fond, le seul qui compte.

Hanna SEBBAH, Joséphine MISSOFFE & Bruno PARENT

TUTELLE, BANQUEROUTE, FAILLITE? PARIS SOUFFRE!

Il aura fallu des années de combats menés par l'opposition de Droite et du Centre au Conseil de Paris qui n'a eu de cesse d'alerter les Parisiennes et les Parisiens sur les conséquences prévisibles de la gestion catastrophique de la Ville. Jusqu'à présent, sans grand succès, il faut bien le dire, les électeurs ayant choisi malgré tout de reconduire en 2020 Anne Hidalgo à la tête de l'exécutif de la Capitale.

Mais désormais, la vérité s'étale enfin au grand jour et inquiète même le gouvernement. En moins de 15 ans, la dette publique est passée de zéro euro à plus de 7,7 milliards ! « Oui, la situation financière de la ville de Paris est grave », a récemment dénoncé le ministre des Transports Clément Beaune, ajoutant que le scénario d'une mise sous tutelle n'était donc « pas exclu ».

Ce serait évidemment une déflagration et un ultime recours car le cas de Paris serait historique en raison du symbole et du poids politique de la capitale. Mais en attendant, les Parisiens font devoir sortir une fois de plus leurs chéquiers en subissant une augmentation annoncée sans précédent de la taxe foncière : plus 52%! Et ceci, pour tenter de rééquilibrer un budget plus que brinquebalant.

Vivement l'alternance : travaillons à sa préparation. Ensemble!

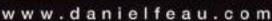
Eric HELARD, ancien Conseiller de Paris, Conseiller d'arrondissement UDI, Centre et Indépendants.



Daniel FEAU

BELLES ADRESSES - À PARIS ET AILLEURS





CHRISTIE'S

Victor Hugo

1 place Victor Hugo, 75016 Paris victorhugo@danielfeau.com 01 84 79 64 57



La Muette & Passy

2 avenue Mozart, 75016 Paris passy@daniefleau.com 01 84 79 81 15



Auteuil

53 rue d'Auteuil, 75016 Paris auteuil@danielfeau.com 01 84 79 82 04



Fest Willery Auchistrate

LA GRANDIÈRE I M M O B I D E 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 – wwwlagrandiere-immobilier.fr