

PARIS

MAGAZINE D'INFORMATION

XVI

DE LA MAIRIE DU XVI^e ARRONDISSEMENT

LE MAG.

No.44
NOVEMBRE 2025

**BISTROTS
À LA BONNE
FRANQUETTE !**



BEAUGRENELLE

PARIS

présente

CADREAUX DE NOËL À LA BELLE ÉTOILE

Pour Noël, offrez une constellation d'attentions
et découvrez notre sapin et ses illuminations féériques

en partenariat avec

MAUBOUSSIN



DÉCOUVREZ NOTRE PROGRAMME D'ANIMATIONS



Plus de détails sur www.beaugrenelle-paris.com



VOUS DÉSIREZ RECEVOIR
LES INFORMATIONS
DE LA MAIRIE
DU XVI^E ?



SOM No.44 – NOVEMBRE 2025 MAIRE



7. ACTUALITÉS

ÉLECTIONS MUNICIPALES DE MARS 2026

Inscrivez-vous sur les listes !



8. C'EST PARTI ! Lancement dans tous les quartiers des illuminations de Noël !



10. SALON DU LIVRE. Rendez-vous le 29 novembre prochain à la Mairie du XVI^e pour son traditionnel Salon du Livre.



16. DOSSIER

A LA BONNE FRANQUETTE ! Tour d'horizon des meilleurs bistrotts du XVI^e.



17. RENCONTRE AVEC... Gilles Pudlowski, célèbre critique gastronomique et auteur du guide le « Pudlo des Bistrotts ».



26. BIENVENUE DANS LE XVI^E !

Partez à la rencontre de tous les nouveaux
commerçants de l'arrondissement.

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

Directeur de la publication: Astrid Renoult

Rédaction: Wally Montay, Marie-Astrid Faure

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

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

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

Crédit photo: © Tout droit réservé
@Fondation Brigitte Bardot

Impression: GROUPE
DES IMPRIMERIES MORAUULT
Magazine imprimé en France,
sur du papier recyclé, labellisé et fabriqué
à moins de 30 km de son lieu de
distribution. Papier issu de forêts gérées
durablement. Dépôt légal: en cours.

Tirage: 60 000 exemplaires

Publicité: Vous souhaitez figurer
dans la prochaine édition?

Contactez Cithéa.: Delphine Goven
01 53 92 09 00 – contact@citheia.com

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

EN COUVERTURE :
IStock



ESTIMATIONS GRATUITES DE VOS OBJETS D'ART À Paris 16^e

ADJUGÉ : Lucie COUSTURIER : 33 000 € • Charles ARTUS : 26 000 € • VIETNAM, XIX^e siècle : 13 500 €
René Jules LALIQUE : 22 000 € • Tabatière en or et émaux : 4 200 €



LES MARDIS ET JEUDIS dans les **Salons du Trocadéro** 5 avenue d'Eylau Paris 16^e
et à **votre** domicile

auprès de Jean-François LANDREAU sur RDV - 01 47 27 56 59 - jflandreau@millon.com

ÉDITO À TABLE !

Le bistrot français est-il en voie de disparition ? En huit décennies, le nombre de bistrotiers a chuté de 400 000 établissements à seulement 40 000... Ce qui signifie que 2/3 des villages français n'ont plus de bistrotiers. « *Les pratiques sociales et culturelles des cafés et bistrotiers* » ont pourtant été inscrites récemment à l'inventaire du patrimoine culturel français, mais leur disparition des bords de routes et des cœurs de villages signe la fin d'un art de vivre que certains s'évertuent heureusement à défendre coûte que coûte. Lieux de vie avant d'être lieux de consommation, les bistrotiers parisiens sont l'âme de la capitale. Ils se caractérisent par une ambiance populaire, une cuisine simple et chaleureuse, des prix raisonnables... Dans le XVI^e, l'un des arrondissements qui compte le plus de tables étoilées, les bistrotiers défendent avec panache leurs valeurs, leur goût pour l'ancrage local, la proximité, les bons produits et les discussions de comptoir. Ils ponctuent la vie de nos quartiers et dessinent une géographie affective à laquelle chacun

de nous est attaché. Du nord au sud de l'arrondissement, vous découvrirez dans ce numéro tous les « *troquets* » où l'on boit son café le matin et que l'on rejoint le soir en famille ou entre amis pour déguster des plats simples, réconfortants qui dialoguent avec nos souvenirs d'enfance dans des décors enveloppants et sans prétention. Toutes ces adresses racontent une histoire. Celle de générations de commerçants et de « tenanciers » qui ont façonné ce patrimoine vivant, à la fois matériel et immatériel, qui parle de nous mieux que les mots.

Qu'ils en soient chaleureusement remerciés.

Et maintenant : à table !

LA RÉDACTION

Durant toute la période de réserve pré-électorale, les éditoriaux du Maire, Jérémy Redler et du Sénateur, Francis Szpiner sont suspendus.

RESTEZ CONNECTÉS AVEC VOTRE MAIRIE !

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !

Abonnez-vous dès maintenant et ne manquez rien des actualités et événements de la Mairie du XVI^e.



@mairiedu16



@mairiedu16



Mairie du 16



Mairie du XVI^e arrondissement de Paris

Votre magazine est disponible sur

INSTAGRAM



@paris16_lemag

Pour retrouver en vidéos tous les bons plans, actualités et les adresses du XVI^e arrondissement



DOSNE

RÉSIDENCE AUTONOMIE



À PARTIR DE *
146€
PAR JOUR
services inclus

SÉRÉNITÉ, CONVIVIALITÉ ET SÉCURITÉ

À partir de 60 ans

du studio au 2 pièces

Séjour temporaire possible

Esprit « Maison de famille »

SERVICES

- Hébergement à meubler
- Equipements adaptés : montres appel d'urgence, douches italiennes, volets roulants...
- Accompagnement personnalisé
- Aide à la coordination des soins
- Cuisine maison au restaurant ou livrée 7j/7
- Activités sociales et culturelles
- Présence qualifiée 24h/24 - 7j/7
- Aide au ménage hebdomadaire

CADRE EXCEPTIONNEL

- Jardin et terrasse avec brumisateurs
- Salons
- Bibliothèque
- Salon bien-être avec balnéothérapie
- Salon de coiffure et d'esthétique

*avant réduction d'impôt



RÉSIDENCE DOSNE

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

01 47 04 31 41

contact@dosne.org



MUNICIPALES DES 15
ET 22 MARS PROCHAIN

INSCRIVEZ-VOUS SUR LES LISTES ÉLECTORALES !

Les 15 et 22 mars 2026, les Parisiens connaîtront une nouveauté pour les élections municipales : ils voteront deux fois ! Ce changement est la conséquence de la réforme du mode d'élection des membres du Conseil de Paris et des conseils municipaux de Lyon et de Marseille instaurée par la loi du 11 août 2025.

Comment s'inscrire sur les listes électorales ?

Si vous n'êtes pas encore inscrit, vous avez jusqu'au 6 février 2026 pour le faire et pouvoir voter en mars. Ce délai est prolongé jusqu'au 5 mars dans certains cas : déménagement récent, acquisition de la nationalité française, droit de vote retrouvé ou absence de recensement citoyen à 18 ans. Vous pouvez le faire en quelques minutes au service élections de la Mairie du XVI^e et retrouver toutes les étapes pour vous inscrire sur le site de la Mairie du XVI^e.

Commerçants, artisans, professions libérales, gérants de société implantés dans le XVI^e, vous pouvez aussi voter !

Si vous possédez, pour la deuxième année consécutive, la qualité de gérant ou d'associé majoritaire ou unique d'une société assujettie aux impôts à Paris : vous pouvez demander votre inscription sur la liste électorale de l'arrondissement dans lequel est située la société. RDV sur le site de la mairie du XVI^e pour plus d'informations.

Pourquoi deux votes ?

Le jour du scrutin, chaque électeur parisien sera invité à glisser

successivement un bulletin de vote dans deux urnes distinctes.

- un bulletin de vote pour élire les conseillers d'arrondissement. Ces conseillers éliront ensuite parmi eux le ou la maire d'arrondissement ;
- un bulletin pour élire les membres du Conseil de Paris. Ces conseillers de Paris éliront ensuite parmi eux le ou la maire de Paris.

Ces deux scrutins ont lieu le même jour : le dimanche 15 mars 2026 pour le premier tour, puis le dimanche 22 mars 2026 pour le second tour. Les deux scrutins auront lieu dans un même lieu de vote : soit dans la même salle, soit dans deux salles situées l'une à proximité de l'autre.

ATTENTION

Il s'agit de deux votes distincts et successifs qui impliquent deux « parcours de vote ». Pour chacun des votes, l'électeur devra suivre toutes les étapes habituelles : le contrôle de son rattachement au bureau de vote, la remise d'une enveloppe de scrutin et la prise des bulletins de vote, le passage dans l'isoloir, le vote à l'urne, puis la signature du cahier d'émargement.

AGENDA

FESTIVAL « SACRÉE MUSIQUE » À L'ÉGLISE D'AUTEUIL.

Dans le cadre du festival de musique sacrée qui aura lieu dans les plus belles églises de Paris et de région parisienne, du 10 au 14 décembre 2025,

vivez la magie de Noël avec « *Sacrée Musique* » ! Musique classique, gospel, polyphonies corses, chœurs d'enfants, chant choral, c'est l'église d'Auteuil qui a été choisie pour recevoir le « *Chœur de Grenelle* » et la Maîtrise Saint-Christophe, **le 11 décembre à 20h30**. Composé de chanteurs d'exception – issus des plus grandes maîtrises (Radio France, Saint-Marc, Strasbourg, Chartres, Versailles...) – l'ensemble fait rayonner cinq siècles de musique sacrée avec passion, dans un concert unique au coeur du patrimoine. Durée du concert : 1h15. **Ne ratez pas cet événement exceptionnel ! Inscriptions sur le site : sacreemusique.com/paris**



UN VILLAGE DE NOËL AU TRINQUET

Le Trinquet passe en mode fêtes de Noël avec chalets en bois, patinoire, jeux de lumière, gastronomie savoyarde, cabane du père Noël... Des animations avant tout familiales dans une atmosphère féérique de fêtes. Une guinguette d'hiver avec sapins, guirlandes scintillantes et une offre food premium : chocolats chauds, spécialités savoyardes et même un stand d'écailler pour les amateurs d'huîtres et de fruits de mer...

HORAIRES HORS VACANCES SCOLAIRES : lundi et mardi de 18h à 23h. Mercredi de 16h à 2h. Jeudi et vendredi de 17h à 2h. Samedi et dimanche de 11h à 2h. Ouvert 7j/7 pendant les vacances scolaires de 11h à 2h. 8 quai Saint Exupéry. Paris XVI^e. Renseignements : www.trinquet-village.fr



PROPRETÉ OPÉRATIONS DE NETTOYAGE APPROFONDI PARTOUT DANS LE XVI^E

Pour palier les défaillances de la Ville de Paris en matière de propreté des rues, la Mairie du XVI^e organise sur ses propres fonds des opérations de nettoyage approfondi des trottoirs et du mobilier urbain partout dans le XVI^e. Balayage, lavage à l'eau chaude... au minimum 5 opérations par semaine sont programmées dans tous les secteurs Auteuil (Nord et Sud), Dauphine-Chaillot, et Muette (Nord et Sud). **Rappel : trop de dépôts sauvages et de crottes de chiens salissent nos rues. Merci à tous et surtout aux propriétaires de chiens de respecter l'espace public !**

AGENDA

LES BOÎTES DE NOËL SOLIDAIRES.



La Mairie du XVI^e renouvelle la collecte de Boîtes de Noël Solidaires 2025 (du 12 novembre au 16 décembre) à destination des personnes et des familles en situation de précarité.

Elle peut contenir : **un mot chaleureux** (un dessin, une carte...), **un produit d'hygiène ou de soin, des douceurs** (des bonbons, du chocolat...), **un accessoire chaud** (bonnet, écharpe, pull...) et un loisir (un jeu, un roman, un cahier de coloriage...) Les produits doivent être neufs ou en très bon état et les aliments doivent être emballés et non périssables. Il doit être précisé sur chaque boîte s'il s'agit d'une boîte mixte, pour femme, pour homme ou pour enfant (préciser la tranche d'âge le cas échéant). **Venez déposer votre boîte à l'accueil de la Mairie. Merci à tous !**

INTERGÉNÉRATIONNEL



Véronique Bucaille, conseillère de Paris déléguée à la solidarité entre les générations et la Mairie du XVI^e vous proposent de participer aux désormais traditionnels « **Cafés Conviviali'thés** », des sessions de formation personnalisées offertes aux seniors en partenariat avec l'association **Kocoya ThinkLab**. L'objectif est d'apporter aux seniors

de manière personnalisée et conviviale des réponses à toutes les questions qu'ils peuvent se poser sur l'utilisation des outils numériques et de régler les petits problèmes du quotidien.

Les jeudis 27 novembre, 11 décembre, 15 janvier de 9h30 à 11h au Bouquet d'Auteuil. Les mardis 2 décembre, 20 janvier, 10 février au restaurant « Le Bois » de 9h 30 à 11h. Inscriptions au 01 83 79 11 11. Gratuit.

LA MAGIE DE NOËL DANS TOUS LES QUARTIERS !



ILLUMINATIONS

Tous les quartiers du XVI^e s'illuminent en cette fin d'année grâce à la mairie du XVI^e et aux associations de commerçants qui se mobilisent pour habiller de lumière l'arrondissement et soutenir le commerce de proximité. Calendrier :

- **Mercredi 12 novembre à 19h00**
Kléber Longchamp (devant la Boulangerie Coudrier)
- **Mercredi 19 novembre à 19h30**
Victor Hugo (devant chez Béchu)
- **Jeudi 20 novembre à 18h00**
Passy (place de Passy, devant Aéro)

- **Mercredi 26 novembre à 18h00**
marché couvert de Passy
- **Vendredi 28 novembre à 18h45**
Versailles-Exelmans (place Paul Reynaud)
- **Jeudi 4 décembre à 19h45**
Grande Armée (rdv devant le 89 avenue de la Porte Maillot)

LES VISITES DU PÈRE NOËL



Comme chaque année, le Père Noël viendra à la rencontre des parents et des enfants dans tous les quartiers de l'arrondissement. La Mairie du XVI^e vous invite à célébrer la magie de Noël avec une série d'événements

enchanteurs. Grâce à la mobilisation des Conseils de Quartier, les petits et les grands auront l'occasion de rencontrer le Père Noël dans des lieux emblématiques de l'arrondissement : distribution de bonbons, chocolats chauds, musique et photos avec le Père Noël. N'oubliez pas d'apporter votre lettre au Père Noël !

- **Samedi 6 décembre :**
14h00 à 17h00, Place Victor Hugo / Dauphine-Chaillot
- **Samedi 13 décembre :**
- 10h00 à 13h00, Métro Michel-Ange Auteuil au marché / Auteuil Nord
- 15h00 à 18h00, Rue de Passy avec l'asso des commerçants / Muette Nord Sud
- **Dimanche 14 décembre :**
10h00 à 13h00, Place Paul Reynaud avenue de Versailles / Auteuil Sud

Au profit
d'Apprentis
d'Auteuil

Les Féeries d'Auteuil

En semaine
11h - 19h
Week-end
10h30 - 19h

Nocturne
samedi jusqu'à 20h



40 rue Jean de La Fontaine,
75016 PARIS

Du 6 au 14 décembre 2025

Marché de Noël • Exposition de crèches • Créateurs
Produits régionaux • Ressourcerie (*produits de seconde main*)



Les weeks-ends Concerts de Noël
Animation enfants (€) • Huîtres

Infos sur :   apprentis-auteuil.org



MAIRIE DE PARIS



SALON DU LIVRE 2025

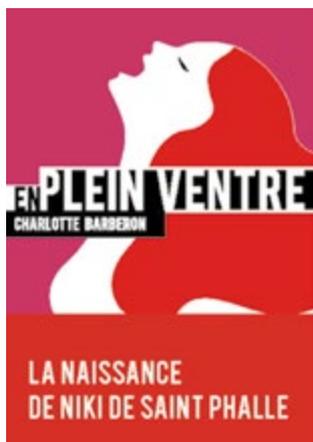
La 35^e édition du traditionnel Salon du Livre de la Mairie du XVI^e organisé en partenariat avec la Librairie Lamartine, se tiendra cette année le samedi 29 novembre de 14h30 à 18h00 en Salle des Fêtes. Elle réunira une centaine d'auteurs.

Le programme complet est à retrouver sur le site de la mairie.

L'occasion de découvrir ou redécouvrir notamment les auteurs suivants :

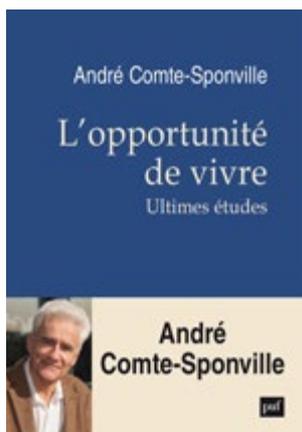
CHARLOTTE BARBERON,
« EN PLEIN VENTRE.
LA NAISSANCE DE NIKI
DE SAINT PHALLE »

LES ATELIERS HD.



Charlotte Barberon livre un portrait personnel de Niki de Saint Phalle, artiste qui a fait l'objet de plusieurs expositions en 2025 : Grand Palais, Musée du Luxembourg, Hôtel de Caumont d'Aix-en-Provence, Musée des beaux-arts du Québec.

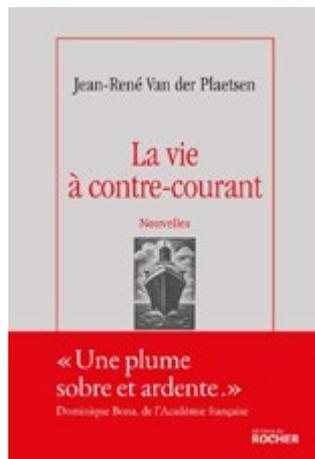
ANDRÉ COMTE-SPONVILLE,
« L'OPPORTUNITÉ DE VIVRE »,
ULTIMES ÉTUDES, PUF



L'opportunité de vivre requiert tous nos soins : comme disait Montaigne, la philosophie ne nous apprend à mourir que parce qu'elle

nous apprend d'abord à vivre. Ces Ultimes études viennent clore le triptyque entamé en 1994 avec Valeur et vérité (Études cyniques) et prolongé en 2015 avec Du tragique au matérialisme (et retour). André Comte-Sponville y éclaire son propre cheminement en s'appuyant sur : Épicure, les stoïciens, Montaigne, Spinoza, Alain...

« LA VIE À CONTRE-
COURANT »,
JEAN-RENÉ VAN DER
PLAETSEN,
ÉDITIONS DU ROCHER

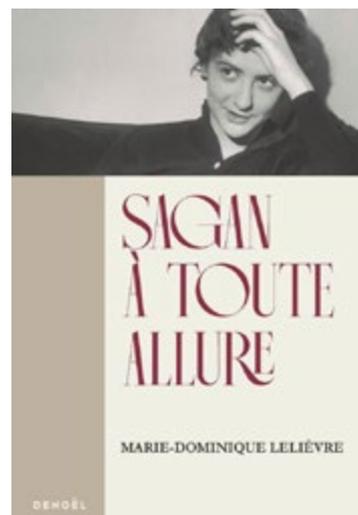


« On entre dans ce volume comme on prend un taxi un peu tard le soir, comme on regarde le nez collé à la vitre les silhouettes aux fenêtres du premier étage, ces inconnues vues de dos, dans leur petite robe noire. » l'excellente préface d'Éric Neuhoff révèle toute la sensibilité livrée dans ce recueil de nouvelles, ardent et passionnant.

« SAGAN À TOUTE ALLURE »,
MARIE-DOMINIQUE
LELIÈVRE,
DENOËL

Menant une enquête littéraire à suspense, grâce à des archives

confidentielles et à travers des rencontres avec les amis intimes de Sagan, Florence Malraux et Bernard Frank, son fils, ses médecins, ses éditeurs, sa gouvernante. Marie-Dominique Lelièvre revisite le mythe Sagan.



« BERTHE WEILL,
MARCHANDE ET MÈCÈNE
DE L'ART MODERNE »,
MARIANNE LE MORVAN,
FLAMMARION

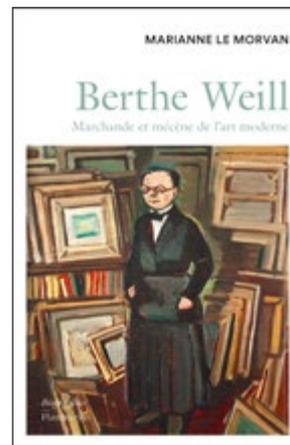


Figure méconnue malgré sa contribution majeure à l'avènement de l'art moderne, Berthe Weill occupe un rôle de protectrice des artistes débutants, comme Maillol,

Matisse, Modigliani ou encore Picasso. Cet ouvrage lui rend justice en lui réattribuant sa place légitime au rang des grands marchands d'art.

**CHRISTIAN MORIN,
« J'AI TANT DE CHOSES
À VOUS RACONTER »,
XO ÉDITIONS**

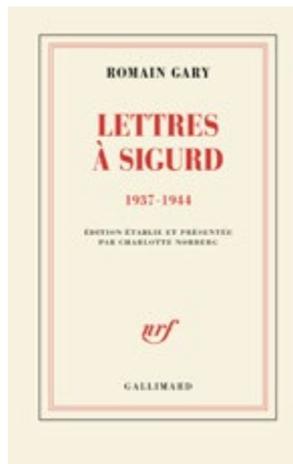


« Dans ma vie, tout s'est construit comme un puzzle dont j'ai assemblé les pièces au gré de mes rencontres. Alors, autant vous dire que j'ai mille histoires à vous raconter ! » Christian Morin a partagé, à la radio et à la télévision, le quotidien de plusieurs générations de français. Grande voix d'Europe 1, il continue d'animer avec succès la matinale de radio Classique. A travers ce livre, c'est une vie d'artiste toujours entouré d'autres artistes, qu'il conte au lecteur.

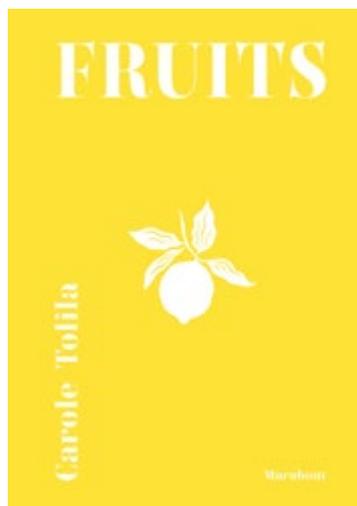
**« LETTRES À SIGURD 1937
1944 » ÉDITION ÉTABLIE
ET PRÉSENTÉE PAR
CHARLOTTE NORBERG,
ROMAIN GARY,
GALLIMARD**

Sigurd Norberg fut l'un des camarades de jeunesse de Romain Kacew, futur Romain Gary. Sigurd fut ainsi le témoin privilégié des années de formation de Romain Gary, retracées dans La Promesse de l'aube avec la liberté et l'humanité facétieuse de l'auteur. Les lettres

adressées par Romain Gary attestent leur grande proximité, alternant les confidences. Se dessine un portrait inédit du futur écrivain.



**« FRUITS »,
CAROLE TOLILA,
MARABOUT**



A vous les fraises romantiques ou la tomate pin-up en déco ! Ce livre est fait pour être feuilleté, effeuillé et encadré ! Un livre-objet pour admirer le travail de 30 illustratrices du monde entier et en apprendre sur plus de 30 fruits choisis par Carole Tolila.

**« VIVRE APRÈS LE BATACLAN »
ARTHUR DÉNOUVEAUX,
ÉDITIONS DU CERF**

« Sortir du Bataclan, mon corps l'a fait, mon esprit sûrement moins et mon pays j'en doute. »

Les attentats du 13 novembre 2015 ont fragmenté le pays. Vivre après le terrorisme, survivre au traumatisme... Dans ce livre, Arthur Dénouveaux

interroge historiens, artistes, écrivains, politiques, convoquant les meilleurs experts et les plus grands témoins, pour comprendre. Président de l'association Life for Paris, Arthur Dénouveaux est devenu une voix incontournable pour les victimes du terrorisme. Ce livre décisif, est une véritable leçon d'humanisme.



**« UNE VAGUE »,
LINE PAPIN,
STOCK**

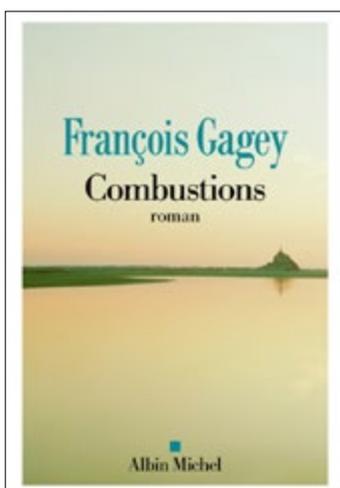


Comment faire le deuil d'un amour disparu ?

Une vague, c'est l'histoire d'un amour indéfectible, englouti dès les premières pages du roman par un tsunami qui frappe l'île indonésienne de Lombok et sépare brutalement Ana et Auguste, deux jeunes mariés. La première admirait l'océan Indien tandis que son mari peignait. Lorsque

le tremblement de terre survient, Auguste court récupérer sa toile. Déclaré décédé par les autorités, alors même que son corps n'a pas été retrouvé, son ombre va resurgir des années plus tard lorsque sa toile réapparaît à New York. Réflexion sur l'amour et, au sens large, sur la disparition ; le manque, le deuil, l'impuissance, avec *Une vague*, Line Papin signe son septième roman.

FRANÇOIS GAGEY,
« **COMBUSTIONS** »,
ALBIN MICHEL



Qui sommes-nous face à l'effondrement ? Octobre 2023, la centrale nucléaire de Flamanville explose. Au même moment, trois amis randonnent sur le sentier des douaniers. Pris au piège de la zone contaminée, ils commencent une marche pour leur survie. À travers leurs destins croisés resurgissent leur passé, leurs regrets, leurs illusions, et les êtres qu'ils ont aimés. Fresque humaine émouvante, *Combustions* est le premier roman de François Gagey.

« LA MONTRE D'HITLER »,
YVES AZÉROUAL ET
CHRISTOPHE BARBIER,
ÉDITIONS STUDIOFACT

Thriller historique palpitant, course contre et pour la montre, ce récit est inspiré du destin de la véritable montre d'Hitler. Lorsque Mia perd son grand-père en 1990, un vétéran de la Seconde guerre mondiale,

elle apprend qu'il détenait la montre personnelle d'Adolf Hitler. Elle se lance à la poursuite de ce garde-temps, qui suscite bien des convoitises autour d'elle.



« MA SŒUR »,
JACQUES EXPERT,
CALMANN-LÉVY NOIR



Auteur de best-sellers adaptés à la télé, Jacques Expert revient avec un thriller familial captivant dont le suspense est magistral. Un jour, Nathalie surgit dans la famille Delaporte, prétendant être la fille adultérine de Jean-Pierre. Son arrivée fissure lentement les fondations de cette famille unie. Cette femme est-elle vraiment la demi-sœur qu'elle prétend être ?

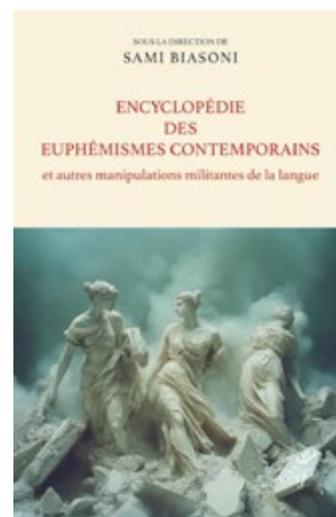
NORA BUSSIGNY,
« **LES NOUVEAUX**
ANTISÉMITES : ENQUÊTE
D'UNE INFILTRÉE DANS LES
RANGS DE L'ULTRAGAUCHE »,
ALBIN MICHEL

Prix Edgar Faure 2025 du livre politique

De certains campus universitaires aux bancs de Sciences-Po, des municipalités où agissent des organisations liées à l'islam radical aux meetings de La France insoumise, la journaliste d'investigation Nora Bussigny a infiltré manifestations, groupes de paroles, là où sévissent les rangs les plus radicaux de l'ultra gauche. Le tableau qu'elle brosse est glaçant : sous couvert d'antisionisme, c'est l'antisémitisme qui sévit. Mais de qui et de quoi est-il le nom ?



SAMI BIASONI,
« **ENCYCLOPÉDIE**
DES EUPHÉMISMES
CONTEMPORAINS ET AUTRES
MANIPULATIONS MILITANTES
DE LA LANGUE »,
ÉDITIONS DU CERF



Dans un ouvrage collectif passionnant, une quarantaine d'intellectuels d'horizons très

Sotheby's EST. 1744



Redécouvrez la valeur de vos objets

Expertises, conseils, inventaires de succession gracieux et confidentiels

SOTHEBYS.COM/VENDREAVECNOUS
+33 (0)1 53 05 52 80
VENDREAVECNOUS@SOTHEBYS.COM



 **DOMetVIE**

et votre domicile revit

Expert en adaptation du logement pour les seniors et les personnes en situation de handicap



Douche sécurisée



Cuisine ergonomique



Monte-escalier



Salle de bain



Ascenseur



Téléassistance



DOMetVIE Paris-Ouest

☎ 06 08 45 70 54

☎ 06 67 60 43 03

📍 105 Rue des Moines, 75017 Paris

Petits-fils

SERVICES AUX GRANDS-PARENTS

L'aide à domicile sur mesure

Chez Petits-fils, nous avons le même niveau d'exigence que pour nos propres grands-parents.



Accueil sur rendez-vous

01 84 01 13 23

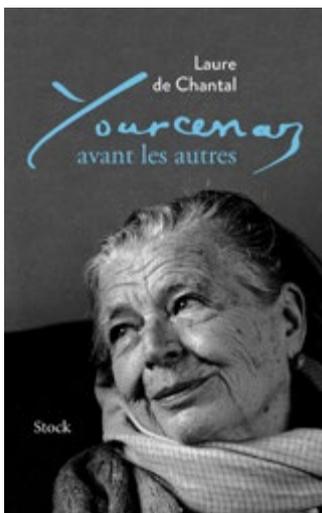
27, rue Raffet
75016 Paris



petits-fils.com

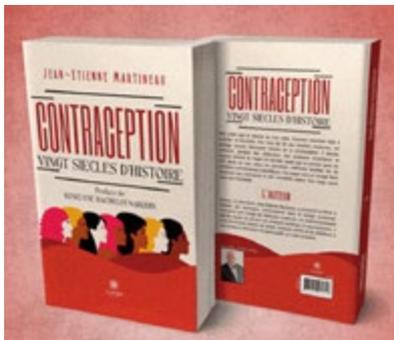
différents réunis par Sami Biasoni, décryptent ces différents néologismes nés de revendications. Une oeuvre nécessaire qui contribue à éclairer nos débats contemporains.

« YOURCENAR AVANT LES AUTRES », LAURE DE CHANTAL, STOCK



Dans ce récit littéraire intime, Laure de Chantal s'adresse à Marguerite Yourcenar, première femme élue à l'Académie française, à travers un voyage jusqu'à Petite-Plaisance, la maison-cache de Yourcenar dans le Maine. Ce roman offre aux lecteurs une redécouverte de l'Oeuvre yourcenarienne, particulièrement moderne.

« CONTRACEPTION – VINGT SIÈCLES D'HISTOIRE », JEAN-ÉTIENNE MARTINEAU, LE LYS BLEU ÉDITION

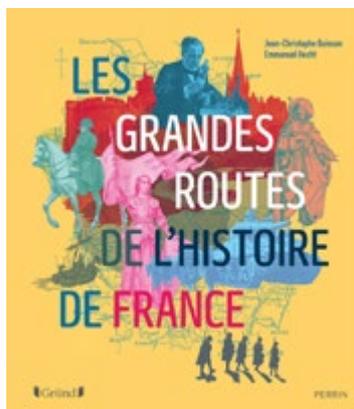


Cet ouvrage raconte l'étonnante histoire de la contraception et dévoile comment, pendant des

millénaires, des pratiques empiriques ont dominé, avant que le premier quart du XX^e siècle ne voie naître les premières méthodes fondées sur de véritables connaissances scientifiques.

Docteur en pharmacie, Jean-Étienne Martineau a consacré sa thèse à l'histoire des techniques contraceptives dans le monde occidental. Convaincu que l'usage de méthodes modernes n'a malheureusement pas fait reculer les recours aux pratiques extrêmes et traumatisantes, il s'est donné pour mission de rétablir certaines vérités et de contribuer à une meilleure information du grand public sur cette évolution.

« LES GRANDES ROUTES DE L'HISTOIRE DE FRANCE. » EMMANUEL HECHT, JEAN-CHRISTOPHE BUISSON, GRÜND



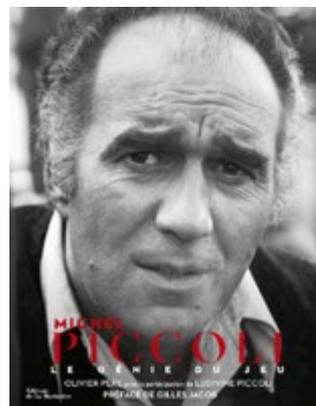
Voyage original aux côtés des grandes figures de l'histoire qui ont emprunté ces chemins pour en changer le cours, ce récit arpente les routes de France à travers les siècles. De la Préhistoire à nos jours, ces chemins furent les témoins d'importants événements : révolutions, échanges culturels, commerciaux...

« MICHEL PICCOLI, LE GÉNIE DU JEU », OLIVIER PÈRE, LUDIVINE CLERC PICCOLI, ÉDITIONS DE LA MARTINIÈRE

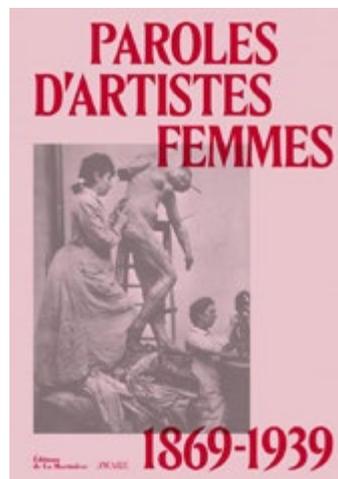
Son talent et son amour du jeu ont marqué tout un pan du cinéma français, du théâtre et de

la télévision ; Le Point du jour de Louis Daquin, Le Mépris de Jean-Luc Godard, Belle de jour de Luis Bunuel, Vincent, François, Paul... et les autres de Claude Sautet, Le Prix du danger de Yves Boisset...

Sous la direction des plus grands cinéastes, Michel Piccoli a tourné dans près d'une centaine de films. Ce beau livre est l'occasion de le redécouvrir, alors qu'on célèbre le centenaire de sa naissance.



« PAROLES D'ARTISTES FEMMES 1869-1939 ». LUCIA PESAPANE, DELPHINE WANES



Les témoignages laissés par les artistes femmes sont nombreux : correspondances, mémoires, essais théoriques... Cette anthologie dévoile une quarantaine d'artistes, mondialement célèbres ou méconnues ; Berthe Morisot, Camille Claudel, Sarah Bernhardt, suivant les étapes de leur carrière, l'ouvrage éclaire les parcours singuliers de ces femmes, aux prises avec l'ambition, les difficultés et les succès.

زینب زینب اور کبریا
شمس و نور و قمر و کبریا



Mohamed Racim, Algérie, XXe siècle
Résultat : 27 300 €



Carreau étoilé, Iran ilkhavide, fin XIIIe - début XIVe siècle
Résultat : 15 600 €



Deux fleurs de coton, Perse, XIXe
Résultat : 14 300 €

ARCHÉOLOGIE - ARTS DE L'ISLAM & DE L'INDE

VENTE EN PRÉPARATION

Estimations gratuites et confidentielles

Contact :
Maguelone CHAZALLON-CAUCHOIS
Commissaire-priseur

20 avenue Mozart, 75016 Paris
m.chazallon@ader-paris.fr - Tél. : 01 78 91 00 56

BISTROT
DE QUARTIER
VINS
DE PROPRIÉTÉS
FOUS DE
CHARTREUSE
VIANDES
DE QUALITÉ
LÉGUMES
DE MARAÎCHERS
EAUX de VIE
& ÉLIXIRS
POISSONS
FRAIS
DU MARCHÉ
NAPPES
À CARREAUX



BISTROTS À LA BONNE FRANQUETTE !

Impossible d'imaginer Paris sans ses bistrots ! Comptoirs en zinc, nappes à carreaux, plats mijotés... ces lieux animés incarnent l'âme de la capitale tout en perpétuant les plaisirs d'une cuisine simple et conviviale. A l'occasion de la sortie du *Petit Pudlo des Bistrots 2026* de Gilles Pudlowski, célèbre critique gastronomique installé à Auteuil, nous vous emmenons à la découverte des établissements les plus emblématiques de l'arrondissement, entre adresses historiques, tables de quartier et repaires de copains.

Flashback. Dans le numéro 30 du magazine Paris XVI, paru en avril 2024, nous vous proposons un voyage au cœur des cafés et des brasseries de l'arrondissement. Ce mois-ci, cap sur les bistrots !

Il y a en effet une distinction entre ces établissements. Le bistrot (ou bistro, les deux orthographes sont admises) est à l'origine un restaurant modeste, fréquenté pour son ambiance chaleureuse et populaire. Son mobilier est souvent rudimentaire avec tables en bois, nappes vichy, comptoir en zinc. On y sert des plats simples : œufs mayo, poireaux vinaigrette, pot-au-feu, saucisse aligot, mousse au chocolat, riz au lait... A Paris, ce sont des troquets, à Lyon des bouchons, dans le Nord, des estaminets, en Alsace, des winstubs. Tous ont en commun un esprit bon

enfant, des tables rapprochées pour pouvoir discuter avec ses voisins, des ardoises griffonnées à la craie sans oublier les vins en pot ou au pichet ! Contrairement aux cafés-brasseries ouverts en continu du matin au soir, le bistrot est un restaurant avec deux services, au déjeuner et au dîner. En dehors de ces horaires, la cuisine est souvent fermée, même si le comptoir peut rester accessible pour un café ou un verre.

Malgré l'attachement des Français à leurs bistrots, ceux-ci tendent à disparaître : en 80 ans, leur nombre est passé de 400 000 établissements à seulement 40 000. Face à cette situation, leur sauvegarde devient un enjeu culturel. D'où l'importance d'honorer ceux qui perpétuent l'esprit bistrotier avec talent...

« LE BISTROT, C'EST UN MÉLANGE DE TRADITION ET D'ESPRIT CANAILLE »

RENCONTRE AVEC GILLES PUDLOWSKI

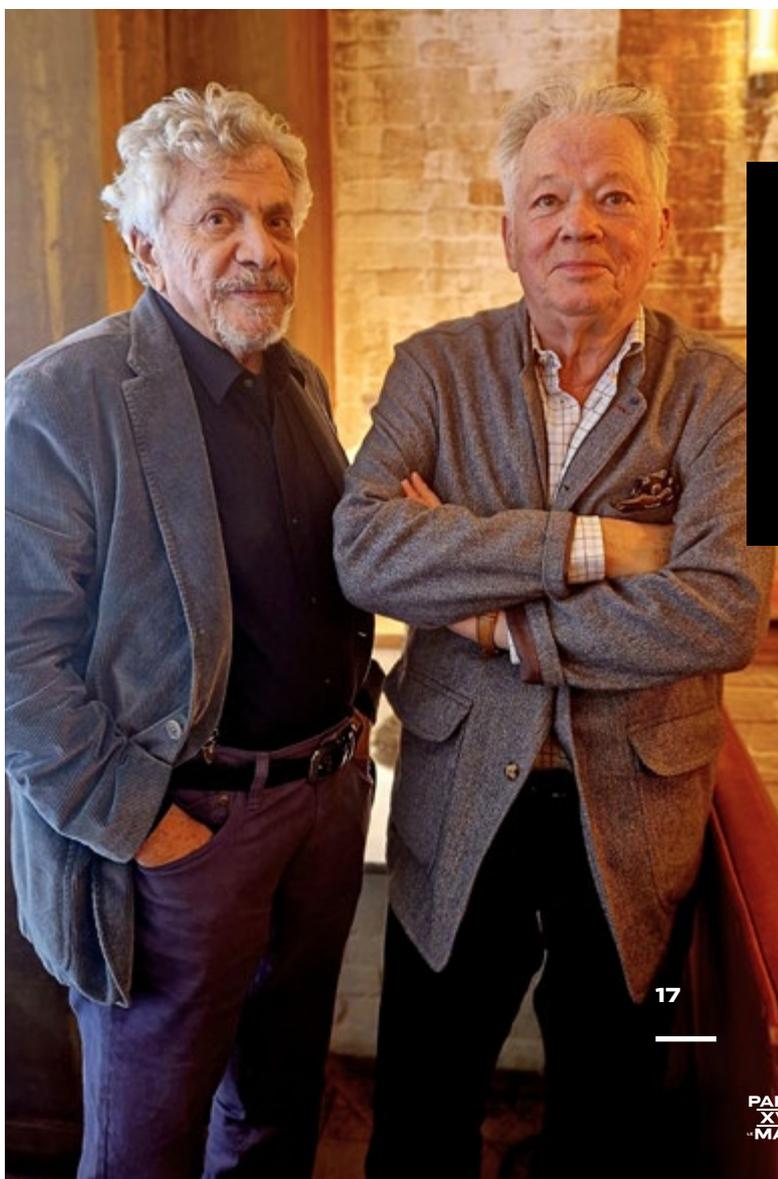
Figure emblématique du journalisme, Gilles Pudlowski, originaire de Lorraine, a publié de nombreux ouvrages célébrant les grands chefs et les cuisines de terroir. Critique gastronomique au journal *Le Point* durant des décennies, il crée en 1989 son propre guide, rapidement surnommé le Pudlo. Aujourd'hui, il poursuit ses chroniques culinaires à travers la France et dans le monde, en racontant ses expériences sur le blog *Les Pieds dans le Plat*. Chantre des bistrots, il partage également ses meilleures adresses parisiennes dans le « *Pudlo des bistrots* », dont l'édition 2026 sortira début décembre.

Avec plus de 200 000 abonnés sur Instagram, vous êtes aujourd'hui plus qu'un critique gastronomique : un influenceur, connu comme le loup blanc...

Un vieux loup ! (Rire) J'ai écrit mes premières chroniques en 1974 dans *Le Quotidien de Paris* de Philippe Tesson. Cinquante ans plus tard, à 75 ans, je suis toujours là ! Pour juger un restaurant, il faut avoir un bon palais, s'être attablé dans des centaines d'adresses afin de savoir distinguer ce qui vaut vraiment le détour de ce qui est banal. Ça ne s'improvise pas. Le blog *Les Pieds dans le plat* réunit aujourd'hui plus de 25 000 chroniques, réactualisées régulièrement. Un restaurant qui m'avait séduit un temps peut me décevoir quelques années plus tard. À l'inverse, un lieu qui m'avait laissé dubitatif réserve parfois de belles surprises lors d'une seconde visite. Les restaurateurs sont très sensibles à mes critiques et beaucoup d'entre eux cherchent à s'améliorer après un retour négatif.

C'est ce qui fait votre succès. Vous n'enlevez pas d'étoiles mais vous êtes « cash » !

Oui, sur le blog, il y a une rubrique « coup de cœur » et une autre « coup de gueule ». Dans le XVI^e, par exemple, j'ai fustigé « l'Italie en toc » d'une brasserie italienne à Auteuil et récemment, un restaurant « néo-nippon » à la sauce californienne, rue Lauriston. Contrairement à d'autres critiques, je ne débarque pas incognito. Je préviens de ma venue. Souvent je suis invité mais les restaurateurs et les attaché(e)s de presse savent que je ne mentirai pas pour leur faire plaisir. C'est le principe même de mon métier : je donne mon avis de façon claire et objective. Une salle bruyante, un service inexistant ou dépassé, des plats mal exécutés, sans saveur, ridiculement présentés... Et le couperet tombe. J'écris ma chronique dans la foulée, à la façon des lorrains dont on dit qu'ils ont « la rigueur allemande et le franc-parler français » !



Gilles Pudlowski (à droite) et son « copain de bistrot » Albert Nahmias.

FLH PRODUCTIONS
présente



Jean-Claude

BRIALY & BAKER

Joséphine



**UNE HISTOIRE VRAIE
JAMAIS RACONTÉE**

Écrit et interprété par
CLAIR JAZ et FRANCK LE HEN

Mise en scène
CORALIE BAROUX

THEATRE DE PASSY
DIRECTION JEAN-GEORGES THARAUD

RÉSERVATIONS 01 82 28 56 40 WWW.THEATREDEPASSY.FR
95 RUE DE PASSY 75016 PARIS M^e LA MUETTE

fcic

nov-isol



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

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

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

Concepteur 06 88 08 01 28

Avant



Après



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

Visitez notre site Web

www.nov-isol.com

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

Vous habitez à Auteuil. Le XVI^e abrite de bonnes tables ?

Oui, c'est l'un des arrondissements qui possède le plus d'étoilés. De très grands chefs et restaurants y sont présents tels que Frédéric Anton (le Pré Catelan), Matthias Marc (Substance), Julien Dumas (Zostera)... Il y a aussi dans le XVI^e des bistrotiers fantastiques qui attirent autant les habitants du coin que les parisiens : Le Mathusalem boulevard Exelmans, Chez Martine rue de Longchamp, La P'tite Table avenue de Versailles, O Bourpif rue Pergolèse, L'Affiche place Léon Deubel, le Paris Seize rue des Belles Feuilles, sacré « Bistrot de l'année » lors de la première édition des Trophées Pudlo des bistrotiers en 2022.

Pourquoi avoir créé ce palmarès accompagné du guide ?

Depuis toujours, j'ai une passion pour les bistrotiers. Chacun raconte une histoire, un quartier, un village, une époque. Ils font partie de notre patrimoine culturel. D'ailleurs, en septembre 2024, « les pratiques sociales et culturelles dans les Bistrotiers et Cafés en France » ont été inscrites au patrimoine culturel immatériel français, obtenant enfin la reconnaissance qu'ils méritent ! Les Trophées Pudlo des bistrotiers décernent chaque année 8 Prix : bistrot de l'année, cheffe de l'année, art de vivre & tradition, bistrot canaille, jeune bistrotier, transmission, accueil & convivialité, ouverture de l'année. Les lauréats de l'édition 2026 seront révélés le 8 décembre 2025. Au même moment sortira *le Petit Pudlo des Bistrotiers* qui recense 200 adresses de la capitale mais aussi cette année des estaminets, winstubs et bouchons lyonnais.

Ce qui est essentiel, selon vous, dans un bistrot ?

Il doit être incarné par un « tenancier », présent derrière le zinc ou en salle à chaque service. Par sa personnalité, son entregent, c'est ce patron ou cette patronne qui va donner le ton, la chaleur du lieu. L'accueil, la convivialité – et plus encore la jovialité – créent cette ambiance singulière que le monde nous envie. Et il y a aussi la cuisine, bien sûr, avec des plats incontournables (œuf mayo, andouillette, riz au lait) et des vins de propriété gouleyants à des prix raisonnables. C'est là que le bât blesse depuis quelques temps, avec des tarifs qui flambent. Certes, les matières premières ont augmenté, mais tout l'enjeu des bistrotiers aujourd'hui est de garder l'âme populaire originelle.

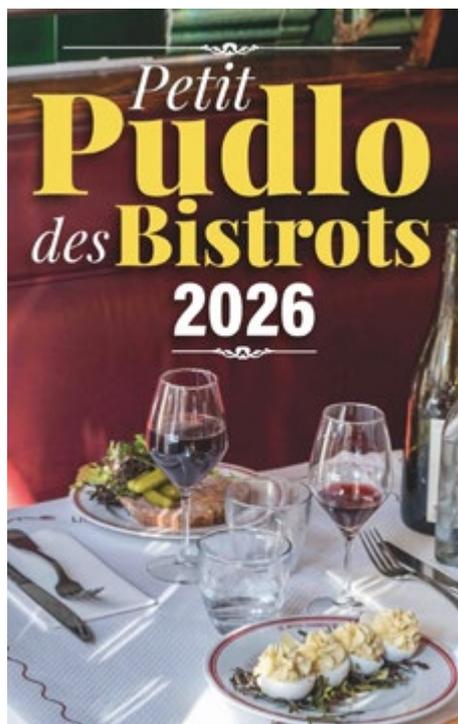
Votre dernier coup de cœur dans le XVI^e ?

Le jeune Quentin Vesse. A 29 ans, il vient de reprendre Le Bizetro, à la suite de Pierrot Perala. Ancien du Moulin à Vent, il a réussi à conserver la clientèle d'habités grâce à sa bonne humeur et à ses plats bistrotiers typiques : terrine de tête de cochon, andouillette à la tomme

de Savoie et Sancerre (qui déplace le Tout-Paris !), mousse au chocolat et son grain de sel. Le restaurant ne désemplit pas, et on fait la queue jusque sur le trottoir pour avoir une table ! J'aime aussi l'ambiance animée et la complicité des membres de l'équipe.

Vous aussi, vous cultivez l'esprit de camaraderie...

Oui, je travaille avec mon associé Benjamin Berline, un trentenaire très dynamique, rédacteur en chef du guide. Et j'entraîne régulièrement mes copains fins connaisseurs dans les restaurants que je teste, pour partager nos avis. Parmi eux : Albert Nahmias qui habite aussi dans le XVI^e, rue Bassano, et vient de publier *Promenades d'un parisien*, un city guide des meilleurs restos parisiens. Albert a tenu durant plus de trente ans Le Restaurant d'Olympe, avec sa femme Olympe Versini, la plus jeune chef étoilée en 1979 qui fut aussi l'un des pionnières de la bistronomie. Autant dire qu'il a de la bouteille ! A nous deux, on ne fait pas dans la dentelle : on reconnaît tout de suite ce qui est fait maison de ce qui est préfabriqué. Côté bonnes adresses, vous pouvez lui faire confiance. Dans le XVI^e qu'il arpente, ses restaurants préférés sont Delit, Ducasse-Baccarat, le Petit Pergolèse (pour ses cuisses de grenouilles sautées à l'ail) et Pleine Terre de Jimmy Desrivière, un chef discret qui mériterait, selon nous, une plus grande mise en lumière.



***Petit Pudlo des Bistrotiers*, de Gilles Pudlowski – Edition Les Pieds dans le Plat**

***Promenades d'un parisien*, d'Albert Nahmias – Editions Florentin**



LE XVI^E CÔTÉ BISTROTS

Dans son livre *Les habitués de café* et sa nouvelle *Le Point du Jour*, l'écrivain J-K Huysmans raconte l'ambiance des buvettes et des guinguettes qui se succédaient autrefois le long du Quai d'Auteuil, de part et d'autre du Pont Garigliano. C'était le temps des bals en plein air, des menus "apéritif-concert-matelote" et des cabanes servant des fritures avec du vin des coteaux de Seine.

Porte de Saint-Cloud,

il ne reste quasiment plus rien de cette époque, si ce n'est **Le Mathusalem**, un bistrot installé dans l'établissement d'un ancien marchand de vin, dont le nom évoque à la fois les années passées et la bouteille de 6 litres. Car ici, on continue de bambocher gaiement ! Les patrons, Thomas Kazandjian et Lionel Chauvin (l'artisan-glaçier d'Enzo & Lily situé en face) font perdurer l'âme du lieu, tant dans son décor qui a conservé moulures, mosaïques et panneaux en verre que dans son atmosphère joyeuse et animée. Il suffit de voir le truculent serveur Santiago avec son nœud papillon à paillettes jaune et les habitués s'apostropher de table en table pour s'en convaincre ! Habitants du coin, journalistes de France Télévision, célébrités... tout le monde s'y retrouve. Dans l'assiette ? Pâté de campagne exquis, os à moelle gigantesque, foie de veau persillé cuit à la perfection, andouillette rôtie au foin accompagnée d'une purée maison digne de ce nom.

A quelques pas, Paul et sa femme Charlotte ont repris l'année dernière le bistrot **L'Affiche** sur la jolie place Léon Deubel, à l'atmosphère paisible et champêtre. Le lieu a conservé son charme d'antan avec son grand comptoir

sculpté, ses rideaux aux fenêtres, ses nappes à carreaux et ses affiches anciennes. Côté cuisine, tout est fait maison et bien fait ! Au menu : œufs mayo adoués par l'Association pour la Sauvegarde de l'Œuf Mayonnaise (ASOM), cordon-bleu d'anthologie à base d'emmental français, jambon Prince de Paris, poulet fermier, cuit au four et à la poêle, servi avec une purée – on vient de loin juste pour lui – et de bons petits plats des familles : couteaux frais de Bretagne, poêlés en persillade, bœuf bourguignon, crème au caramel renversée... Le bistrot fait aussi cave à vin (de copains) et propose après le repas des digestifs français, alignés sur une desserte comme autrefois : Chartreuse, Suze, Gentiane.

A Auteuil, Le Mouton Blanc, l'auberge où se retrouvaient autrefois Molière, Racine et Boileau, a retrouvé une seconde jeunesse sous l'égide du restaurateur Tristan Lefebvre et de la fratrie Margot et Félix



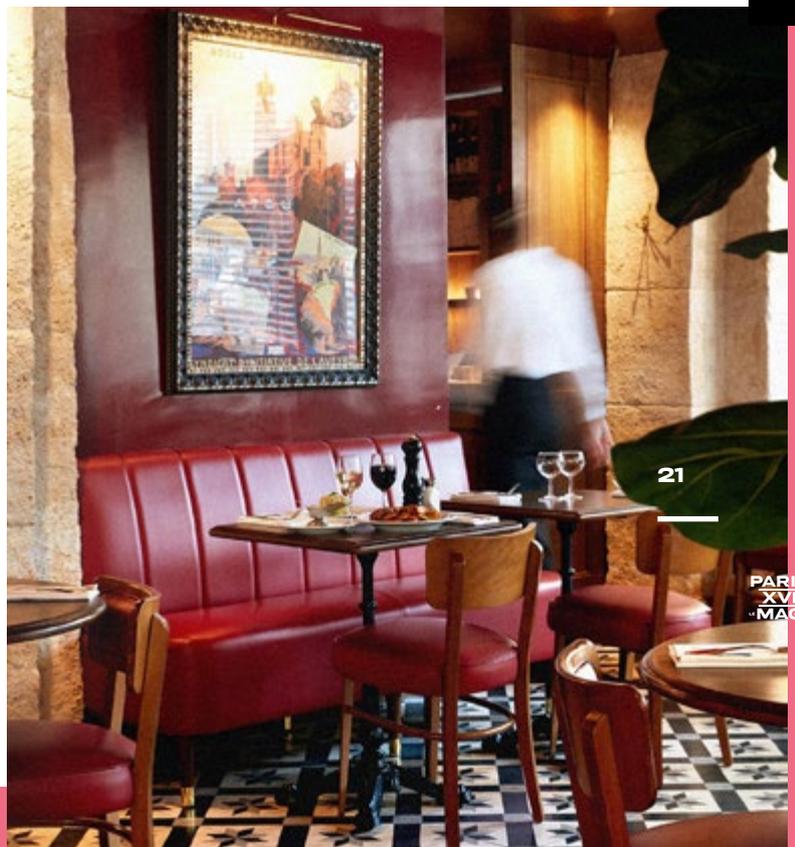
Dunant. Les jumeaux qui ont grandi dans le quartier rêvaient de raviver ce lieu mythique. Ouvert l'année dernière, il vient de se doter récemment d'un nouveau chef. Le Mouton Blanc est devenu grâce à eux, un bistrot lumineux et élégant, avec des airs de club anglais. Banquettes en cuir, boiseries, tableaux illustrant les matchs de tennis de Roland Garros et les courses de chevaux dans les hippodromes voisins... le décor reflète l'atmosphère de campagne du village d'Auteuil. Situé à proximité de la route vers la Normandie, Le Mouton Blanc propose une cuisine bistrotière mais aussi des plats typiquement normands : poulet Vallée d'Auge, moules-frites marinière, escalope de veau à la Normande, riz au lait.

Autre lieu emblématique : **Les Deux Stations**. Fondé en 1912, le bistrot doit son nom aux deux stations qui l'entourent : celle de l'ancienne gare d'Auteuil-Boulogne et la station de bus au départ/terminus de la Porte d'Auteuil. On pourrait rajouter une troisième avec la station-service située à côté, aussi rétro que le restaurant ! Passé la porte du bistrot, on se retrouve en effet dans un décor des années 50, avec nappes à carreaux, banquettes en cuir et chaises Tolix. Certains viennent pour la cuisine auvergnate familiale (gougères au Cantal, terrine de la Maison Conquet en Aubrac, burger bougnat au Saint-Nectaire...) d'autres pour les plats ménagers du semainier (lundi c'est blanquette, boeuf bourguignon le jeudi, pot-au-feu le week-end) mais aussi le Picon Club, les cocktails Odette, Igor et Violette, les pisse-mémés et les rhums arrangés (en libre-service aussi !)

Récemment installé, **L'Auberge des Crus** joue la carte de la séduction avec son grand comptoir, son atmosphère animée (parfois trop bruyante) et sa cheminée dont le feu crépite en hiver. Le bistrot de Charly Laborde propose une cuisine traditionnelle « au beurre » servie dans des assiettes en porcelaine et service en argenterie chinés : œuf Meurette, pâté en croûte ris de veau et foie gras, croustillant de Cochon, embeurrée de chou, tourte à l'effiloché de bœuf carottes, riz au lait, caramel beurre salé, noisettes... Comme son nom l'indique, le bouclard abrite également une cave de grands crus et vins de connaisseurs : plus de 400 références sourcées aux quatre coins de la France. Une valeur sûre pour bons vivants.

Rue Gros, **Le Jean Michel Breizh** est devenu en quelques années le repaire des joyeux drilles du quartier (et d'ailleurs). Surnommé « Jean-Michel » par ses copains, Aurélien a créé un bistrot OVNI mêlant esprit parisien et vaisselle bretonne. Ici, la cuisine maison est réellement familiale. Au menu : harengs pommes à l'huile, clafoutis de maman, mi-cuit coulant de papa... Ne vous étonnez pas si vous voyez Aurélien battre les œufs en neige dans la salle du restaurant et sortir le chalumeau pour caraméliser la meringue de la tarte au citron déstructurée... C'est normal : il est en salle, derrière le comptoir et donne main forte en cuisine, si besoin, tout en continuant d'assurer joyeusement le service. Du grand art !

A quelques mètres, **La P'tite Table** est l'incarnation du bistrot parisien, tout simple, orchestré en famille par Christophe, narif d'Aurillac, et sa belle-sœur Audrey tous les midis. Comme l'annonce la devanture, le restaurant est situé « à 536km de Salers » mais vous êtes quand même en Auvergne ! La P'tite Table cuisine essentiellement des produits d'Auvergne : œuf fermiers du Cantal mayonnaise maison, tartare de bœuf de Salers au couteau, saucisse d'Auvergne grillée et son fameux aligot, magret de canard de l'Aveyron... Côté dessert, il faut goûter la crème caramel maison ! On peut aussi faire son marché à l'épicerie adjacente au bistrot, confidentielle, qui réunit les plus beaux produits en provenance directe d'Auvergne. Il suffit de demander au patron...





A Passy, l'incontournable bistrot du quartier est **Camille**, la petite sœur de Camille Marais (rue des Franc-bourgeois). Un lieu tout en boiseries, avec mosaïques au sol, grand comptoir, affiches anciennes et banquettes en cuir rouge comme le veut la tradition. À la carte, c'est tradi aussi : soupe à l'oignon gratinée, poireaux tièdes en vinaigrette, rognon à la moutarde, blanquette de veau, cabillaud rôti à l'ail, riz au lait caramel... Mais on ne va pas s'en plaindre ! A l'heure où tout part à vau-l'eau, le pot au feu de Mamie Jeanne est rassurant et délicieux.

A quelques pas, Christian Amic, le sympathique patron du **Bistrot des Vignes**, installé depuis 25 ans à Passy, a rafraîchi le décor de son restaurant, plus moderne et chaleureux avec tables en bois clair, luminaires en rotin, photos en noir et blanc sous cadre. L'ambiance, elle, n'a pas changé : le lieu est fréquenté par une clientèle fidèle qui vient pour sa cuisine du marché. Ici, tout est préparé maison chaque jour, avec des produits de qualité, en provenance pour la plupart d'artisans de l'arrondissement : la viande vient du boucher Prosper, le pain de la boulangerie Banon, les fruits et légumes de Gosselin, les fromages de la maison Androuet... La carte propose des classiques bistrotiers : terrine tout cochon, bavette frites, lotte rôtie, poires Belle-Hélène, profiteroles au chocolat... C'est simple, savoureux, sans chichi. On aime aussi la gamelle d'eau « Bar à Toutou » devant la porte, le resto étant dog-friendly.

Plus chic : l'ancien bistrot Chez Géraud, aujourd'hui **La Causerie**, orchestré par le chef Gabriel Grapin, formé auprès d'Alain Ducasse, et Arnaud Bachet. Le duo a eu un

coup de cœur pour le décor atypique avec sa façade ornée de céramiques, sa fresque en faïence de Sarreguemines inspirée par l'affiche *La rue* de Théophile Steinlen. Cette scène de rue populaire qui trône au milieu de la salle comme les boiseries et les petits rideaux aux fenêtres donnent l'impression d'être dans une auberge de campagne, chaleureuse et intimiste. Une atmosphère paisible et hors du temps, propice à savourer la cuisine de terroir de Gabriel Grapin airs canailles : pâté en croûte, les ris de veau croustillants, la souris d'agneau confite et un plat-signature incontournable : les gnocchis à la parisienne aux escargots de Bourgogne en beurre persillé qu'il faut avoir goûté au moins une fois dans sa vie. Culte !

Dans le Bois de Boulogne, Frédéric Anton, chef triple étoilé du Pré Catelan a ouvert **La Ferme du Pré Catelan**, une table conviviale aux airs de bistrot de campagne célébrant une cuisine de terroir généreuse et inventive. Nichée dans une bâtisse normande qui fut autrefois une laiterie (le pré Catelan étant réellement un ancien pré où paissaient les vaches), le lieu s'ouvre sur un jardin champêtre. A l'intérieur, la décoration mêle tommettes, vaisseliers vintage et casseroles en cuivre. La carte est quant à elle une invitation à (re)découvrir des plats français réconfortants, dont certains oubliés ou rarement servis tels que la Crème Dubarry, une crème de chou-fleur inventée pour Madame du Barry, les goujonnettes de cabillaud sauce tartare, les cotes de porc panées beurre aux herbes ou encore la meringue aux fruits rouges. Il ne faut pas manquer le bœuf bourguignon signé Frédéric Anon... un must du genre !

Quartier Victor Hugo, Le Montespain

incarne l'authentique du bistrot aveyronnais. Fondé par les parents d'Isabelle – ancienne élève de l'école La Tour –, l'établissement a depuis été repris par celle-ci et son mari Philippe, perpétuant ainsi l'esprit familial du lieu. Le décor seventies, resté dans son jus, vaut le détour. Face au bar, le mur tapissé de photos d'habitues raconte l'attachement des habitants pour ce bistrot de quartier. Ouvriers, avocats, retraités, politiciens... Chaque portrait encadré évoque un souvenir, une anecdote, un éclat de rire autour d'un aligot saucisse ou d'un burger ou bleu d'Auvergne ou Cantal. Car ici, la cuisine faite maison rend hommage aux origines auvergnates du couple, à l'image du pavé de rumsteck sauce Aubrac.

A la carte, on trouve aussi des œufs mayo, le fameux foie de veau persillé pommes de terre sautées – le plat préféré du coin – et de délicieux desserts préparés chaque matin – tarte du jour, mousse au chocolat, crème brûlée, brioche perdue – le tout à un rapport qualité prix imbattable pour le quartier. Sans doute l'adresse la mieux gardée du XVI^e !

Avec ses fresques Art Déco, ses tableaux de rugbymen et sportifs, **Le Paris Seize** est l'un des plus beaux bistrots de l'arrondissement. Tenu par la famille Dumant (propriétaire des bistrots Les Marches, Aux Bons Crus, L'Auberge bressane, Le Mouton Blanc, les Lyonnais...) avec la complicité du sémillant Frédéric Prud'homme qui officie en salle dans ce restaurant depuis quarante ans, le Paris Seize est devenu une institution avec sa cuisine parisienne et canaille. Au menu : terrine de campagne, poireaux mimosa, rognons de veau à la moutarde, onglets aux échalotes, profiteroles, ile flottante aux pralines roses...



L'adresse à connaître, sacrée Meilleur bistrot de l'année par Gilles Pudlowski en 2022.

A quelques pas, le chef Maxime Le Meur (ancien du restaurant Apicius, Georges V et Lapérouse) aujourd'hui à la tête du restaurant gastronomique Gemellus avec son frère jumeau Clément, a créé **Attabler**, une table chaleureuse où l'on vient entre amis pour savourer des plats bistrotiers : terrine de canard, côte de cochon confite, soufflé au chocolat, tourte landaise... Une cuisine sans chichi, succulente, concoctée avec des produits d'exception. Côté ambiance, c'est vintage : assiettes en faïence, serviettes Vichy, petites saucières de jus de cuisson ou de crème fouettée... On a l'impression d'être chez mamie ou dans une auberge de campagne où tout le monde se parle de table en table. En salle, Sébastien Perrier, sommelier et ami du chef, dorlote ses convives et, s'ils sont curieux, leur révèle en bas de l'escalier une cave à vins au milieu de laquelle est dressée une table « pour les amis » dans la confidence.

Dans un ancien café charbon situé à quelques pas de l'avenue Victor Hugo, le chef Julien Joalland et son épouse Isabelle Mesnil ont créé **La Table J'M**, un bistrot chaleureux avec carrelage d'origine, comptoir orné de mosaïques et banquettes en cuir confortables. Originaire de Bretagne, Julien a sillonné la France durant ses années d'apprentissage de Compagnon en se passionnant pour la culture gastronomique régionale, notamment pour les spécialités du littoral, de la côte Atlantique au bassin méditerranéen et à la Corse, son île de cœur. Aujourd'hui, le chef s'inspire des plus beaux produits de maraîchers et de producteurs locaux pour composer une cuisine bistrotière aux saveurs recherchées. La carte courte change régulièrement tout en conservant les plats qui font la renommée de **la Table J'M**, comme les oeufs cocotte aux champignons shiitaké, crème au safran, le cœur de filet de saumon fumé crumble aux noix et crème de Normandie ou encore le bœuf tataki mariné au gingembre, sauce aux herbes du maquis, sans oublier côté desserts, l'orange givrée aux oranges, yuzu, poivre de Tilmut.



Fondé en 1904 et inscrit au répertoire des monuments historiques, **Le Petit Retro** a conservé sa décoration d'origine avec boiseries et plafonds parés de carreaux de faïence Art Nouveau. Après avoir été un temps tenu par Guy Savoy et Irwin Durand, le lieu est aujourd'hui orchestré par Tanguy Le Gall et Charles-Henri Poisson, ancien du bistrot Chaumette, rue Gros. A la carte, une cuisine traditionnelle de bon aloi : terrine franc-comtoise, velouté de cèpes au foie gras, blanquette de veau riz pilaf, profiteroles. Les prix sont élevés mais la clientèle reste fidèle à ce lieu emblématique de l'arrondissement dont le charme perdure.

A Chaillot-Trocadéro,

Sébastien Dufour, dont les parents tenaient jadis la Brasserie Lorraine, fait perdurer l'âme du **Paul Chêne**, célèbre table des années 60 où Jean Gabin avait ses habitudes : l'acteur venait y manger ses maquereaux au vin blanc et aimait tellement son atmosphère qu'il y déjeunait tous les jours à la fin de sa vie. Aujourd'hui, le lieu est toujours aussi animé, fréquenté par les habitants du quartier et par des trentenaires venus en bande, séduits par ce bistrot rétro et convivial. A la carte, on retrouve les plats traditionnels français que l'on aime : cassolette d'escargots, coq au vin, lapin à la moutarde, fricasses de rognons à la Dijonnaise. A quelques mètres, Sébastien a également ouvert **Paul Chêne de la Mer**, un bistrot seafood où l'on peut savourer friture d'éperlans, blanquette de saumon, chou farci au homard et autres délices iodés.

Rue de Longchamp, le Bistrot **Chez Martine** est devenu en deux années seulement l'une des adresses préférées des habitants de l'arrondissement. Ici, tout est rouge.

La façade, les banquettes, les nappes à carreaux, les bons vins gouleyants et les joues embrasées des clients ! Les deux propriétaires, Grégoire Deveynes et Thomas Joubert, qui tiennent aussi Le Petit Canon aux Batignolles, ont créé une atmosphère chaleureuse qui se déploie autour d'un beau bar en étain et d'une fresque de joyeux drilles. Dans cet antre parigot, la cuisine est évidemment bistrotière : terrine de grand-mère, pâté en croûte, steak au poivre (le vrai, spécialité de la maison), omelette norvégienne, churros au chocolat totalement régressifs... L'un de nos coups de cœur.

A Paris, il ne reste plus que trois routiers. Parmi eux, **Les Marches**, à quelques mètres du Palais de Tokyo, qui a conservé son charme d'antan avec ses nappes en tissu Vichy, ses lampes-bouteilles et son store-banne rouge orne de la mouette des bières Paillette. La famille Dumant a repris lieu pour pérenniser l'esprit de ce routier sympa où l'on savoure un bon repas, peu couteux, dans une ambiance joyeuse et sans chichi : escargots en

coquille, fricassée aux lardons œuf poché, filet de bœuf béarnaise, chou farci, quenelles de brochet sauce Nantua, crumble pommes myrtilles, granité Chartreuse sans oublier une carte des vins abordables avec des crus chinés dans toutes les régions de France.

A quelques pas du Trocadéro, **Le Scheffer** attire l'œil avec sa devanture lie-de-vin, ses rideaux à froufrous, ses murs parés d'affiches retro et ses tables recouvertes de nappes à carreaux. Ce bistrot centenaire tenu par le sympathique Hubert Dupont propose une bonne de cuisine de tradition œuf poché en meurette, rognons de veau sautés à la Rabelaisienne, aile de raie aux capres. Les amateurs y viennent aussi pour les plats que l'on n'a plus l'habitude de voir à la carte tels que le gigot d'agneau à l'estragon, œuf poché en meurette, rognons de veau sautés à la Rabelaisienne, gigot d'agneau rôti à l'estragon, la charlotte au chocolat accompagné de sa crème anglaise ou encore la poêlée de pommes normandes. Une cantine de quartier fréquentée essentiellement par des habitués qui y ont leurs tables attitrées et quelques touristes bien renseignés par les hôteliers du quartier.

Autre institution : **Victor**, un troquet crée en 1911 qui a conservé sur sa devanture l'enseigne « Victor, marchand de Vin » et son âme vigneronne, où l'on boit de bons vins à prix modéré. La carte illustrée est à l'image du lieu : joyeuse et attrayante. Dans un décor feutré, où le portrait de Victor Hugo voisine avec des affiches anciennes de rhum et des recettes « d'omelettes économiques », on déguste une cuisine maison soigneusement réalisée : couteaux en persillages, pâté en croûte chorizo et foie gras, médaillon de lotte rôtie au ragoût de Paimpol, baba au rhum... En automne-hiver, la carte propose également

Antiquité 16^e

Nouvelle boutique
d'Antiquités



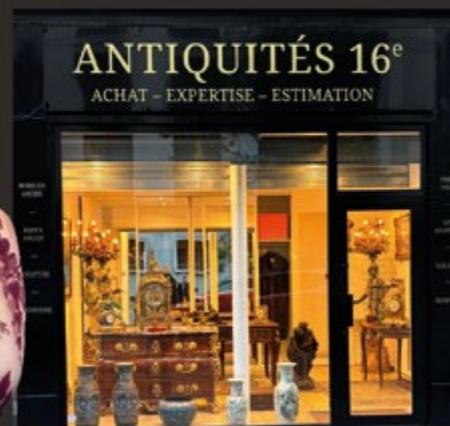
Achat tous style de mobilier, Objets d'art, Livre, Briquet, Vins, Art Asiatique, Foulard et sac de marque, Montre ancienne, Bijoux ancien, Vase, Statue, art de la table, Manteau de Fourrure, Instrument de Musique, Argenterie, Porcelaine.

Paiement comptant.

Succession avec service Débarras.

Déplacement à Domicile Gratuit (Paris, Province).

Achat et estimation en boutique sur rendez-vous.



45 rue de Boulainvilliers, 75016 Paris

Contact : Mr Secula | **06 70 52 24 65** | **01 42 79 98 62** | seculagregoire@live.fr

MÉCÉNAT
CHIRURGIE
CARDIAQUE
enfants du monde



LA
**GRANDE VENTE
DE NOËL**
DE MÉCÉNAT CHIRURGIE CARDIAQUE

SAMEDI 20 DÉCEMBRE
ESPACE CHAMPERRET
PARIS 17^{ÈME}

ENTRÉE GRATUITE
Matin : sur réservation
Après-midi : entrée libre

mecenat-cardiaque.org



**DE GRANDES MARQUES À PETITS PRIX ET DES CADEAUX 100% SOLIDAIRES
EN FAVEUR DES ENFANTS CARDIAQUES**

du gibier tels que le suprême de faisan aux airelles, millefeuille de panais et céleri ou encore le civet de cerf, rutabaga et marrons. Le Menu du jour à 22€ (entrée-plat ou plat-dessert) qui change tous les jours attire tout le quartier. C'est même devenu une attraction, tant les intitulés font rêver : pavé de sandre, fondue de poireau, fumet au vin rouge, échine de porc, sauce charcutière, frite de polenta...

Un bistrot situé rue Bizet ne pouvait s'appeler autrement que **Le Bizetro** ! Un nom de composition pour ce repaire de bons vivants facilement repérable avec sa devanture lie-de-vin et, à l'intérieur, son grand comptoir et ses mosaïques au sol. On se sent vite comme un coq-en-pâte dans ce Bizetro qui joue à merveille les partitions de la cuisine canaille : andouillette AAAAA, tripes à l'ancienne...

Le lieu a été repris récemment par Quentin Vesse (voir l'interview de Gilles Pudlowski page 19). Fort heureusement, le jeune bistrotier a gardé à la carte l'incontournable gratin d'andouillette à la Tomme de Savoie et Sancerre. Pas léger mais tellement bon ! Certains viennent de très loin juste pour lui.

Situé rue de l'Amiral Hamelin, **le Bouchon** est le bistrot pimpant avec citations de bons vivants apposées aux murs, mosaïques au sol et cochon rose sur le zinc. La carte (illustrée de petits cochons elle aussi), propose des plats canailles qui ont leurs adeptes : tête de cochon roulée vinaigrette, os à moelle gratiné, andouillette grillée, riz au lait, mousse au chocolat... Ambiance joyeuse où se côtoient hommes d'affaires, trentenaires branchés, collègues de bureaux et copains bambocheurs.

À l'angle des rues Lauriston et Galilée, **Chez Emile** incarne l'esprit du bistrot de quartier : comptoir en étain, ambiance conviviale et cuisine française généreuse. Vincent et Emilia y partagent leur passion pour les bons produits et les vins soigneusement choisis aux quatre coins de la France. On y savoure des classiques comme le saucisson lyonnais pistaché et pommes tièdes, le confit de canard aux pommes sarladaises, ou encore la tarte tatin accompagnée de crème fraîche d'Isigny. Le soir venu, l'adresse devient le hotspot des trentenaires qui vivent ou travaillent dans le quartier. Il faut dire que boire un verre accompagné d'une planche de saucisson avec ses potes, face à la Tour Eiffel, c'est pas mal...

Porte Dauphine, il se passe des choses...

Et notamment côté bistrot, avec trois adresses remarquables : **Les Muses**, avenue Malakoff, un troquet comme on les aime, où le patron Thierry Martin qui est aussi le chef et pâtissier du lieu propose une cuisine maison élaborée chaque jour avec les produits du marché mais aussi les fruits et légumes du jardin cultivés par ses parents dans le Perche ! Le menu à 18,50€ (entrée-plat-dessert) est le meilleur rapport qualité prix de l'arrondissement. Comme il change chaque jour, tout le quartier s'attable aux Muses dès midi (attention,



la salle est vite remplie) pour savourer terrine de lapin, entrecôte béarnaise, bœuf bourguignon, crème caramel (de folie !), Paris Brest, millefeuille (de folie aussi). Au-delà de la ripaille, le lieu vaut également le détour pour son décor avec plafond en vitrail, banquettes capitonnées et pompe à bière inversée en faïence. Si vous ne connaissez pas encore l'adresse, qui existe depuis 17 ans, courez la découvrir !

A quelques mètres, **le Bistrot Pergo**, au coin de l'avenue Malakoff et de la rue Pergolèse est un lieu chaleureux et très lumineux, ouvert sur une belle terrasse en été. La cuisine est concoctée avec des produits frais en direct de producteurs, éleveurs et mareyeurs de choix. A la carte : tarte fine aux champignons et escargots persillés, joue de bœuf confite douze heures, pavé de cabillaud nacré crème de cresson, crumble de pommes cannelle façon grand-mère (la spécialité). Le service est accort et sympathique.

Enfin, on termine avec l'un de nos gros coups de cœur : **O Bourpif** ! Les fans auront noté le clin d'œil du nom au film Les Tontons Flingueurs et à cette réplique devenue culte : « *En pleine paix, y chante et pis crac, un bourre-pif, mais il est complètement fou ce mec !* » Dans son troquet bar à vins, le gouailleur Jean-François Fontaine, qui a longtemps tenu Le Petit Verdot, dégaine les canons derrière le comptoir et fait goûter ses trouvailles avec un « Tenez, goûtez-moi ça ! » qui ne se refuse pas. On boit les canons offerts sans moufter avant de s'installer à table, amusé par le mélange des genres : ici, les habitants de l'avenue Foch taillent la bavette à côté des ouvriers et des bons vivants du coin... Dans une ambiance chahuteuse, on se régale aussi. Le chef fourbit une carte canaille mitonnée aux petits oignons, avec pâté en croute, rillettes de canard, petit salé aux lentilles, chou farci, tarte tatin, le tout fait maison et qui envoie du lourd !

OÙ DÉGUSTER LE MEILLEUR DES PLATS BISTROTIERS ?

Soupe à l'oignon

Le Petit Rétro
5, rue Mesnil

Œufs mayo

La P'tite table
8, avenue de Versailles

Pâté en croûte

La Causerie
31, rue Vital

Harengs pomme à l'huile

Le Scheffer
22, rue Scheffer

Terrine de campagne

Bistrot Pergo
137, avenue Malakoff

Oss à moelle

Le Mathusalem
5 bis, boulevard Exelmans

Escargots en persillade

Le Bouchon
25, rue de l'Amiral Amelinw

Rognons à la moutarde

Paul Chêne
123, rue Lauriston

Saucisse aligot

Le Montespan
87, rue de la Pompe

Chou farci

O Bourpif
9, rue Pergolèse



L'aligot saucisse, la spécialité du Montespan, le troquet d'Isabelle et Philippe.



Les Marches, un bistrot «routier» parisien au décor typique.

Andouillette AAAA

Le Bizetro
6, rue Georges Bizet

Blanquette de veau

Chez Martine
54, rue de Longchamp

Cordon-bleu

L'Affiche
Place Léon Deubel

Onglet échalotes

Paris Seize
18, rue des Belles Feuilles

Bœuf bourguignon

La Ferme du Pré Catelan
Route de la Grande Cascade

Boudin noir

Le Mouton Blanc
40, rue d'Auteuil

Pot au feu

Camille
2, rue Duban

Petit salé lentilles

Les Deux Stations
131, boulevard Exelmans

Lotte rôtie

Victor
101 bis, rue Lauriston

Quenelle de brochet

Les Marches
5, rue de la Manutention

Mousse au chocolat

Auberge des Crus
13, rue Bosio

Riz au lait

Les Muses
140 avenue Malakoff

Clafoutis

Jean Michel Breizh
7, rue Gros

Crème caramel

Attabler
148, rue de la Pompe

Ile flottante

Bistrot des Vignes
1, rue Jean Bologne

Baba au rhum

La Table JM
30, avenue Hubert Germain
(ex Bugeaud)

Tarte Tatin

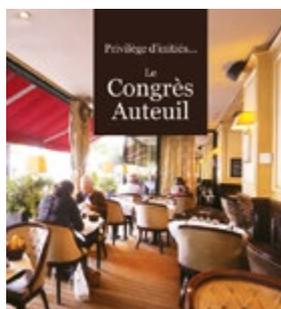
Chez Emile
14, rue Galilée



AIDE À DOMICILE

Maintenir le lien social des personnes âgées et/ou handicapées. Devis personnalisé uniquement sur RDV : aide au lever/au coucher, 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



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 minuit.

Voiturier.

Réservations au 01 46 51 15 75
144, bd Exelmans
www.congres-auteuil.com

LA SCIENCE DE DIEU
et son pouvoir de guérison
de Nikki O'Hagan, CS

AUDITORIUM
Deuxième Eglise du Christ, Scientiste, Paris
58 bd Flandrin, 75116 Paris

INVITATION CONFÉRENCE

Samedi 6 décembre 2025 à 11h

Entrée libre & garderie pour les enfants

"Existe-t-il une science qui explique Dieu ?"
En partageant ses propres expériences, la conférencière montrera comment la science de Dieu explique les guérisons et les enseignements de Jésus.

Mme O'Hagan est membre du Conseil des Conférences de la Science Chrétienne



ÉBÉNISTERIE DU RANELAGH

Depuis 1830. Spécialiste de la restauration de meubles anciens.
72, rue du Ranelagh
75016 PARIS
Tél : 01 42 88 34 15
ebenisterie.ranelagh@orange.fr
www.ebenisterie-ranelagh.fr



RHUM STORE

Au Rhum Store, trouvez vos idées cadeaux originales : cocktails à petit prix, rhums rares, arrangés... Nous proposons aussi des masterclass privées : en entreprise ou entre amis, voyagez dans les terroirs des Caraïbes, d'Asie ou d'Afrique !
47 avenue Ferdinand Buisson
75016 Paris - 09 82 49 06 40
www.rhumstore.com



LE BISTROT DU MARCHÉ

Couscous végétarien, poulet, merguez, boulettes, brochettes, royal... et plat du jour. Sur place et à emporter. Ouvert tous les jours de 8h à minuit.
7 rue le Marois 75016 PARIS
09 50 66 07 25



L'ATELIER DE CLÉMENCE

Tapissier - Décorateur - Abajouriste. Artisan depuis 1951. Réfection en traditionnel de vos : chaises, fauteuils, canapés, poufs, repose-pied, tête de lit...
Showrom : 5 rue Girodet,
75016 Paris - 01 45 04 78 31
Mar au Sam 10h/13h et 14h/19h
sarl-maison-brugnon@orange.fr
www.atelierdeclémence.fr

DECORA
Même si vous n'avez qu'une porte à peindre. Contactez-nous.
Tous travaux de rénovation.
Dégâts des eaux
Devis gratuit
124, avenue Mozart - 75016 PARIS
01 42 24 52 14
www.decora.fr

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

Pour les PARTICULIERS,
Du sur-mesure, adaptées à votre logement.

les SYNDIC,
Solutions sécurisées et pérennes pour vos parties communes.

et les PROFESSIONNELS,
Notre expertise au service de votre entreprise.

118 avenue Mozart (porte de droite), 75016 PARIS
01 46 51 08 08 - idelec@paris16eme.fr
www.idelec-paris16.fr

01 42 24 10 28
RÉNOVATION - DÉPANNAGE 7/7
PLOMBERIE
CHAUFFAGE
ÉLECTRICITÉ
MAÇONNERIE
PEINTURE
MENUISERIE
RÉNOVATION DE SALLE DE BAIN
DEVIS GRATUIT
22 av. Théophile Gautier
75016 PARIS

BIENVENUE DANS LE XVI^E !

Fromagerie de Passy



Avec Jeanne et Blaise, récemment installés, la fromagerie de Passy vous propose une belle offre fromagère mais aussi l'occasion de déguster sur place des planches de fromages accompagnées de vin. Des fromages des quatre coins de la France sillonnent leur étalage, impossible de ne pas trouver son bonheur.

N'hésitez pas à commander leurs superbes et savoureuses compositions.

Marché couvert de Passy

L'Atelier de Solène



Fondée par Solène en 2017, L'Atelier de Solène est une marque de bijoux haute fantaisie en plaqué

or 18 carats, alliant élégance et intemporalité.

Après le succès de sa première boutique, la marque s'installe dans le XVI^e arrondissement.

Vous y découvrirez des pièces uniques, produites en petites quantités, au prix moyen de 50 €, des bijoux pensés pour vous accompagner au quotidien, que vous pourrez porter, et ne jamais quitter. En décembre, une surprise de Noël vous attend... Tout au long du mois, ils offrent un cadeau de Noël exclusif à toutes leurs clientes en boutique. Mais pour le découvrir... il faudra venir les voir !

7 avenue Mozart

Sillon



Une nouvelle crêperie s'est installée à Auteuil. Une « crêperie Seafood » avec au menu : plateaux de fruits de mer, bulots-mayo, tarama maison, tartare de poissons mais aussi de délicieuses galettes bretonnes. Parmi les musts : galette saucisse roulée, galette andouille de Guéméné complotée d'oignon au cidre maison et côté sucré, la crêpe pommes

façon Tatin beurre salé, sans oublier l'incontournable Suzette ! Ambiance de quartier, très conviviale, surtout autour du comptoir.

117 avenue Mozart

Noir



Après Passy, Trocadéro et Victor Hugo, Noir s'installe à la Muette. Ce coffee shop torréfie ses cafés dans son atelier et confectionne des micros-lots en choisissant les meilleurs Arabica du monde, cultivés de manière éthique et équitable.

5, avenue Mozart

VOUS ÊTES COMMERÇANTS, ARTISANS, RESTAURATEURS... Vous venez de vous installer dans le XVI^e ? Soyez les bienvenus ! Si vous souhaitez vous faire connaître à l'élu en charge du Commerce et de l'Artisanat, n'hésitez pas à lui écrire : bruno.lionel-marie@paris.fr

Ces pages sont ouvertes librement aux nouveaux commerçants. La Mairie du XVI^e ne peut être tenue responsable de la qualité des produits, prestations ou services proposés.



16 OCTOBRE
Inauguration de la première rame du nouveau métro MF19 sur la ligne 10



17 OCTOBRE
Après la libération des otages, cérémonie de retrait du panneau demandant leur libération.



22 OCTOBRE
Traditionnel goûter d'automne des cheveux blancs organisé par le Syndicat d'Initiative du XVIe à la Mairie



24 OCTOBRE
Rencontre avec les commerçants et habitants de l'avenue Mozart pour échanger sur la vie du quartier et les projets en cours



4 NOVEMBRE
Inauguration de l'avenue Marie Bonaparte



4 NOVEMBRE
Nouvelle édition des Mardis de la Mémoire à la Mairie autour de Stéphanie des Horts



6 NOVEMBRE
Réunion du conseil de quartier Dauphine-Chaillot à la Mairie sur le thème de la sécurité



6 NOVEMBRE
Atelier "Préparation à la parentalité et initiation aux gestes essentiels autour de bébé" à la Mairie du XVIe



12 NOVEMBRE
Cérémonie en hommage aux victimes des attentats du 13 novembre 2015



12 NOVEMBRE
Cérémonie du 11 novembre au Trocadéro



17 NOVEMBRE
Plantation d'un cèdre du Liban au square des Poètes



“On m’oubliera, on oubliera
mes films mais *Perce-Neige*
nous survivra longtemps”.

Lino Ventura.

Agence Province - Photo : © Serge Lido / SIPA PRESS

La Fondation Perce-Neige *accueille* les personnes en situation
de handicap, au sein de **53** Maisons Perce-Neige,
accompagnées par **1899** professionnels engagés.



Vos *dons* sont si *précieux* !



JE FAIS UN DON en flashant le QR code,
par carte bancaire, virement instantané,
ou par SMS (10€) en envoyant PNEIGE au 92030.
Par chèque : à l'ordre de la Fondation Perce-Neige.



FONDATION
**PERCE
NEIGE**

7, bis rue de la Gare - CS 20171
92594 Levallois-Perret Cedex

www.perce-neige.org    

La Fondation Perce-Neige est reconnue d'utilité publique par décret en date du 13 mai 2016.
Toute reproduction est interdite.

Daniel FÉAU

BELLES ADRESSES À PARIS ET DANS L'OUEST PARISIEN

Deauville



CENTRE-VILLE
235 M² - PRIX SUR DEMANDE

RÉF - 86296089
DPE - F

Villa de caractère des années 1900 de 235 m² bénéficiant d'un jardin paysager orienté sud-ouest. Offrant une vue dégagée sur l'hippodrome de Deauville, elle comprend cinq chambres.



DANIEL FÉAU **DEAUVILLE**

02 31 14 04 00

Paris XVI^e



PLACE RODIN
159 M² - 2 190 000 €**

RÉF - 86135789
DPE - D

Dans un immeuble datant de 1930, appartement de 159 m² bénéficiant de balcons qui offrent une vue dégagée et verdoyante. Un séjour en rotonde et trois chambres, dont deux suites.



DANIEL FÉAU **PASSY & LA MUETTE**

01 84 75 49 70

Paris XVI^e



HENRI MARTIN
144 M² - 3 300 000 €**

RÉF - 85091126
DPE - G

Dans un immeuble de standing, appartement de 144 m² bénéficiant d'un jardin de 100 m² exposé sud. Une triple réception et trois chambres, dont une suite avec dressing.



DANIEL FÉAU **VICTOR HUGO**

01 84 75 49 69

**Les honoraires sont à la charge du vendeur - *Immobilier International

VENTE
LOCATION

CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE*

29 AGENCES
WWW.DANIELFEAU.COM