

# IDEAT

CONTEMPORARY LIFE

## Art & Design

Studio Job, sculpteurs avant tout ?

Ron Gilad, créateur hybride

## Art & Déco

7 intérieurs

de collectionneurs

et d'artistes

Shopping à la Jeff Koons

Moroso-Abramovic,

l'école de la performance

## Art & People

Les stars de l'art 2015

16 personnalités qui comptent

## Art & Trips

Abu Dhabi mise sur la culture

Week-end arty à Dubaï

Marfa, l'art en plein désert

+1,55 % DE  
DIFFUSION TOTALE OJD  
EN 2014  
85 837 EXEMPLAIRES  
PAR NUMÉRO  
(DSH OJD 2014)



ART  
PARIS  
ART  
FAIR  
Grand Palais  
26-29 mars 2015

M 01469 - 114 - F: 5,50 € - RD



N° 114 - Mars-Avril 2015 - 5,50 €

Par Nathalie Nort



© FELIX VIGIÈRE



## Pas de porte

Au fond du quartier qui se bistronomise à vitesse grand V (Albion, Abri, Ratapoi et bientôt La Grille), cette porte-là planque la cuisine d'un sniper. Sobrement corsetée en bleu vintage et sièges Ligne Roset, la salle reliftée tient à ses dessous chic : crinolines plafonnantes et confettis cuivrés font le show. En goguette dans l'est parisien grâce au Fooding, deux cravatés du CAC 40 cherchent André Chiang. Peine perdue, le chef taïwanais a prêté main-forte, mais de loin, aux deux amphitryons, le sommelier Thibault Passage et le chef Vincent Crépel, qui se sont rencontrés chez lui, à Singapour. Voilà pour la genèse. Dans l'assiette, qui tient souvent du bol, on scrute la trinité « saison, texture, terroir » le long du menu imposé. Une haute couture manucurée qui tombait à pic en pleine fashion week.

Menus 35 € à midi, 65 € le soir.

PORTE 12, rue des Messageries, 75010 Paris.

Tél. : 01 42 46 22 64.

## Vachement fumé

Le smoke ? Une technique que Thomas a rapportée des États-Unis après sept ans passés là-bas, avec, en finish, un road-trip au Texas. Rassurez-vous, rien d'illicite ou de toxique, ni gaz ni charbon, seulement l'art du BBQ, lentement fumé à la bûche de chêne pendant une dizaine d'heures par un mastodonte de deux tonnes (baptisé the Beast !), un appareil high-tech apprivoisé à Dallas. La carte serrée sur des viandes premium - un rib Black Angus de maboul - se lâche du Tennessee au Kentucky en alignant 70 références des meilleurs bourbons, *american whiskys* et *ryes*, triés par distillerie et par goût plus ou moins... fumé ! De quoi prendre le temps de relever quelques astuces du décor signé par l'Atelier NoMa, franchement inspiré sur ce coup.

Viandes de 9 € à 24 €.

THE BEAST, 27, rue Meslay, 75003 Paris.

Réservation à partir de 6 personnes au 07 81 02 99 77.

## La crème du café

Charles Compagnon sonne la relève de la limonade. Enfin une jeune génération de cafetiers qui fait du café en pulvérisant les codes du bougnat. Celui qui nous a charmé à l'Office et bluffé au Richer, passe la troisième avec cet autre café faubourgeois ouvert non-stop, plus vaste mais moins brut de chantier qu'il n'y paraît, avec ses murs à l'arrache, sa cuisine de compète et sa salle qui se chauffe au chêne et au cuir. Au-delà du comptoir barista ou du brasseur averti, il y a un lieu enthousiasmant qui coagule les énergies, celles de la designer Gesa Hansen et de l'ami architecte Vincent Eschalière. Comme la cuisine sait être à la hauteur, on savoure d'autant le coq au vin causeur ou les envoûtantes eaux-de-vie Stählemühle. Enfin le café du XXI<sup>e</sup> siècle !

52 FAUBOURG SAINT-DENIS, 52, rue du Faubourg-Saint-Denis, 75010. 7 j/7 de 8 heures à minuit.

© YOSUKE KOJIMA



## EN BREF

★ Happy B' Omnivore ! Un selfie avec Marx, Piège, Marchand ou Gauthier ? Un spritz avec la clique de

l'Expérimental Cocktail Club ? Un éclair de génie avec Christophe Adam ? Cinq scènes dont une dédiée à la

street-food, 100 invités de douze nationalités, des master-classes top chrono, des dîners pop-up... Le festival

Omnivore fête ses 10 ans en fanfare et envoie du bois à la Mutualité du 8 au 10 mars sur un thème sucré-salé. Quelque

chose nous dit que l'on va pouvoir lécher la casserole ! Pass journée, 39 € ; 3 jours, 99 €. [www.omnivore.com](http://www.omnivore.com)