



Style – Panorama

M0851

Ce nom énigmatique est la date d'anniversaire ainsi que le label de Frédéric Mamarbachi, ce designer canadien célèbre pour ses accessoires épurés en cuir, façonnés à la main dans ses ateliers de Montréal. Des "sacs d'une vie", à la fois sobres et intemporels, qui vieillissent en beauté au rythme de celle qui les acquière. Pour célébrer son quart de siècle d'existence, le créateur vient d'ouvrir une nouvelle boutique à Paris, un *open space* agencé comme un loft new-yorkais avec sol en béton et étagères en bois brut. Y sont présentés ses modèles emblématiques, pour la plupart unisexes, tel le "Facteur", sa besace culte, ainsi que sa récente ligne de vêtements. Un parti pris juste, fort et simple. 43, rue Charlot, Paris III^e. Tél. 01 42 78 26 59.

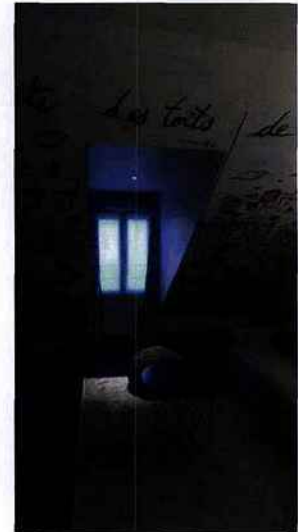


22 RUE DE VERNEUIL

Durant les travaux de leur studio, ils ont coiffé à domicile pendant un an. C'est cet esprit du "comme-chez-soi" qu'ils ont insufflé à leur salon aménagé comme un appartement. Entouré de meubles chinés datant des années 60, de photos élégantes en noir et blanc, de plantes d'intérieur ainsi que d'objets africains, le duo de choc travaille dans la bonne humeur. Spécialiste de la coloration, Wanig Le Gall excelle dans l'art du sur-mesure. Experte de la coupe, Pauline Finet aborde toujours le cheveu à sec pour un résultat naturel. En fins connaisseurs, ils ont opté pour les soins bio du coloriste américain John Masters dont ils ont l'exclusivité à Paris. Une adresse rare où l'on se sent définitivement entre de bonnes mains. 22, rue de Verneuil, Paris VII^e. Tél. 01 42 61 00 24.

LITTLE FERNAND

Big Fernand, l'adresse culte du hamburger dans le IX^e arrondissement, a désormais un petit frère spécialisé, lui, dans le hot dog à la française. Car ici, chaque ingrédient ou presque est *made in France*. Les saucisses proviennent d'un charcutier des Vosges, les moutardes sont produites par les derniers maîtres moutardiers charentais, et les pains briochés proviennent d'un artisan boulanger. Du haut de gamme pour des recettes aux noms imprononçables, tels le "Meuh!", le "Rrrrr!", le "Bzzz!", le "Bêêêê!" et le "Houyouyouille!". Les différentes formules sont conditionnées pour être emportées ou savourées sur place dans un décor de boucherie très convivial. 45, rue du Faubourg-Poissonnière, Paris IX^e. Tél. 01 42 46 06 27.



LE GREY HÔTEL

Voilà l'hôtel le plus grisant du moment : un quatre-étoiles de trente-quatre chambres toutes déclinées dans un esprit "douze nuances de gris". À l'origine de ce projet : Sophie Gazil, fille d'un industriel en peinture, tombée dans un pot de couleur quand elle était petite. D'où sa maîtrise en la matière et ce chic très flanelle qui séduit dès l'entrée. Une élégance qui s'étoffe au fil des six étages d'impressions géométriques, d'effets de lumière design ainsi que de touches safran, pourpres ou argent en filigrane. L'adresse atteint des sommets avec sa superbe suite et sa vue directe sur les toits de Paris. Les chambres ont une terrasse ou un balcon, et le grand salon luxueux attire les résidents qui n'hésitent pas à s'approprier joyeusement les lieux. 12, rue de Parme, Paris IX^e. Tél. 01 55 31 93 93.