

Milk

DECORATION

Style et inspiration pour la famille contemporaine.

Tandem sensoriel > Barnabé Fillion x Perla Valtierra
Upcycling > La laborantine Pascale Mussard
Laponie suédoise > La grange du chef Magnus Nilsson
Tribu > Un grenier à sel à l'île de Ré



WITH
ENGLISH
TEXTS

N°7 - MARS | AVRIL | MAI 2014

M 04943 - 7 - F: 5,90 € - RD





SPOT

Bar à desserts

Situé dans un hôtel particulier du Marais, Dessance est le premier bar parisien de desserts à l'assiette. Ce concept, pensé par Philippe Baranes et orchestré par le chef pâtissier Christophe Boucher, est un hymne à la gourmandise et à la détente, notamment grâce à la mezzanine suspendue et à une tonnelle de métal et de bois, conçue en relation directe avec la végétation du jardin extérieur. Le tout, imaginé par Joseph Grappin.

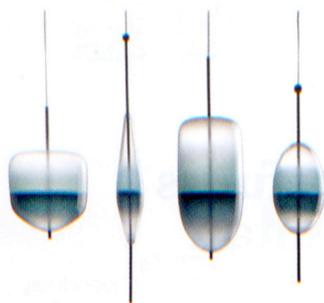
↳ Dessance, 74, rue des Archives, 75003 Paris

MUST-HAVE

L'horizon

La designer Nao Tamuro signe les élégantes suspensions "Flow(T)" chez Wonderglass : deux pièces de verre jointes autour d'une LED déclinent des dégradés de bleus, dans une dualité aquatique et aérienne inspirée des teintes du lagon vénitien.

↳ www.wonder-glass.com



UP



DESIGN

Poème

En conjuguant les vertus d'un monolithe de marbre statuaire sculpté et poli avec du pin d'Oregon teinté et patiné, l'architecte et décorateur Fabrice Ausset obtient une table basse organique. Ou comment se jouer des tensions entre végétal et minéral pour atteindre l'équilibre.

↳ www.philippe-hurel.com