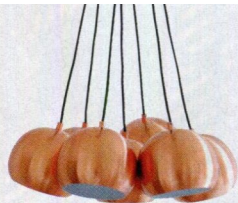


Styles

Barbara
PALVIN
Beauté
libre

L'EXPRESS

La Semaine Styles de vie



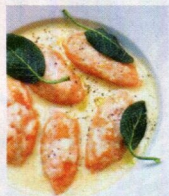
DESIGN À TOUS LES ÉTAGES

Une start-up spécialisée dans les objets « lowland » (Belgique, Pays-Bas) vient d'inaugurer Madeleine & Gustave, sa première boutique en France. Trois étages dédiés à la maison, et avec un café pour une pause sucrée.
19, rue Yves-Toudic, Paris (X^e), www.madeleine-gustave.com



NATURE À TOMBER

Photographe français né à Madrid, Alex Strohl a immortalisé les paysages majestueux de la province canadienne de l'Alberta, réunis sur son compte Instagram qu'on « scrolle » inlassablement.
www.instagram.com/alexstrohl

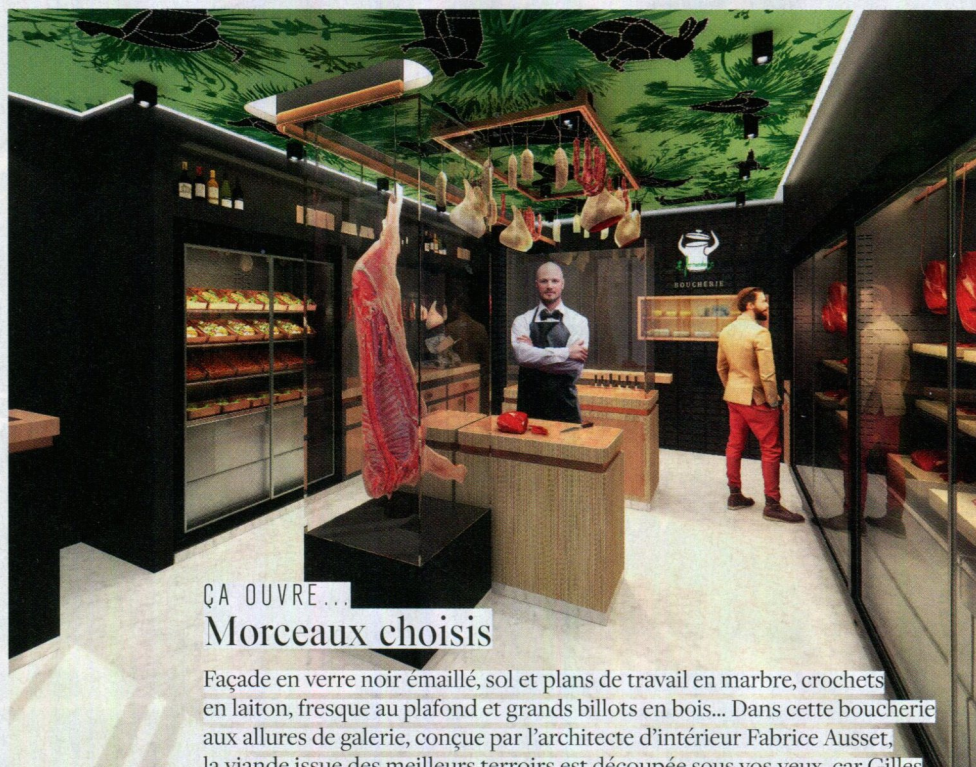


LE TOP DE LA BOTTE

Risotto à la truffe, linguine à la crème de citron et romarin... le restaurateur Julien Cohen, avec l'aide de la journaliste Anne Chabrol, a compilé le meilleur de ses recettes dans un ouvrage consacré à la *cucina povera*.
A l'italienne, Editions du Chêne, 35 €.

LA SEMAINE STYLES

A ÉTÉ RÉALISÉE PAR PAULINE NGO-NGOK, AVEC CLAIRE BEGHIN, REBECCA BENHAMOU, JULIEN BORDIER, CHARLOTTE BRUNEL, GINO DELMAS, KARINE GRUNEBAUM, LOUISE PROTHÉRY, MARTA REPRESA, MINA SOUNDIRAM ET SYLVIE WOLFF



ÇA OUVRE... Morceaux choisis

Façade en verre noir émaillé, sol et plans de travail en marbre, crochets en laiton, fresque au plafond et grands billots en bois... Dans cette boucherie aux allures de galerie, conçue par l'architecte d'intérieur Fabrice Ausset, la viande issue des meilleurs terroirs est découpée sous vos yeux, car Gilles Lamiot – également propriétaire du restaurant la Ferrandaise – veut donner à voir et à manger. La spécialité de la maison ? Le veau ferrandais – une race rustique du Puy-de-Dôme – élevé sous la mère, tendre, goûteux et persillé. Sont présentés aussi du bœuf issu de la même région, des charcuteries et des fromages auvergnats. Effet bœuf garanti ! S. W.
112, rue Saint-Dominique, Paris (VII^e), www.laferrandaise.com. Ouverture le 15 décembre.



BEAU LIVRE

La Monnaie de Paris

L'institution veut mettre en pièces sa réputation de forteresse endormie et frapper les esprits. Fondée en 864 et installée depuis deux siècles et demi quai de Conti, la Monnaie de Paris a entrepris une incroyable mue. Baptisé « MétaLmorphoses », le projet est plus qu'un ravalement de façade. Il s'agit de convertir l'Hôtel de la Monnaie en un « Murano du métal ». L'établissement abrite déjà un lieu d'exposition d'art contemporain et héberge le restaurant trois étoiles de Guy Savoy. En 2017, le grand public pourra y découvrir le savoir-faire des artisans. Un beau livre raconte l'histoire du lieu et cette ambitieuse transformation. L'ouvrage est accompagné d'une médaille. Elle n'est pas en chocolat, mais en bronze florentin. J. B.

La Monnaie de Paris. 1150 ans d'Histoire, par Nicolas d'Estienne d'Orves. Albin Michel, 160 p., 65 €.

