

#MADFOR

madame

FIGARO

lefigaro.fr/modame

2€

DÉCRYPTAGE
SEXE, MENSONGES
ET RELIGION

DRESSING & MAKE-UP
LES MIX GAGNANTS
*+ les nouvelles
injections repulp*

INTERVIEW
RYAN GOSLING
& HARRISON FORD
LE CHOC DES GÉANTS

ON L'ADORE!
JEAN IMBERT
CHEF ENGAGÉ

**DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL**
NON AU BURN-OUT
EXISTENTIEL

PHÉNOMÈNE
COMMENT J'AI
UBÉRISÉ MA VIE

100% DENIM
UN JEAN,
SEPT LOOKS

EXCLUSIF
LES CONFESSIONS
de **KRISTEN
STEWART**

NEW NEW STYLE

ON CHANGE LES CODES
LA LEÇON DE MODE
DE NOS STYLISTES

BEL/LUX : 2,90€ CH : 4,56€ FS

M 02536 - 56 - F : 2,00 € - RD



LA RUE *Cadet*

AMBIANCE VILLAGE DANS LA PARTIE PIÉTONNE DE CETTE ARTÈRE DU IX^E QUI ACCUEILLE RESTOS DE CHARME ET COMMERCE DE BOUCHE.

UN LIEU DE VIE **MONSIEUR CADET**

Ce nouveau boutique-hôtel 4 étoiles (ex - Meyerhold) est le dernier bébé de Nicolas Saltiel, 29 ans, qui a confié les rênes de l'architecture à Marlon Collard et celles de la déco à Anne Gelbard. Résultat : une atmosphère Années folles - du lobby aux vingt-neuf chambres et deux suites - et un dernier étage très Bauhaus. Les Parisiens se donnent rendez-vous au bar en before, pour siroter un cocktail maison aux accords de cognac et d'absinthe mêlés de radis et de betterave, par exemple. Le plus : le spa Tigre Yoga Club, avec, en soin signature, un massage énergétique ou un lissage facial japonais. Chambres à partir de 150 €, suites à partir de 280 €.

N° 4. Tél. : 01 76 76 69 26. www.monsieurcadet.com



4

UN CHIC STREET FOOD GREC

GALLIKÁ

C'est Patmos en plein Paris ! Un restaurant à la déco illuminée de blanc et de bleu mer Égée où les jeunes coworkers de ce quartier en pleine mutation business, avec ses start-up qui fleurissent, viennent quérir, au déjeuner, le kalamaki pita (7 €), mets star du lieu, sorte de cornet de pain pita chaud garni de brochettes de viande au thym cuites à la plancha. À moins qu'ils ne picorent quelques mezze aux olives de Kalamata ou à la feta. C'est aussi, le soir, l'adresse idéale

pour les jeunes résidents du quartier qui n'ont pas envie de cuisiner.

N° 8. Tél. : 09 8 187 93 29.

www.gallika.fr



8

UNE BRASSERIE TRÈS PARISIENNE

LE PETIT CADET

C'est un parfait bistrot parisien, ouvert avant l'été par Maxime Maisonobe, 28 ans. Avec des sièges bleus capitonnés et des tables bistrot en bois, il a su « habiter » ce lieu, sis dans un bâtiment classé (voir encadré), et lui conférer une atmosphère chaleureuse. On vient y déguster des brochettes de poulet mariné, un tournedos de canard, un burger au foie gras ou un tartare - frites. Ne pas manquer les poissons venus d'une des meilleures poissonneries de la capitale, le Chasse - marée, avenue Mozart. Prix moyen : de 25 € à 30 €.

N° 9. Tél. : 01 47 70 78 19. www.lepetitcadet.fr

9



NELLYRODI ET BLANCA LI

C'est au numéro 9 qu'en 2018 l'agence internationale de tendances et d'innovations NellyRodi installera ses nouveaux bureaux. « Ce sera un hub plus global voué à la prospective et aux industries créatives : galeries d'art, événements, concerts, master class seront organisés dans ce lieu chargé d'histoire », précise son président, Pierre-François Le Louët. L'hôtel Cromot du Bourg - bâti en 1735, aux salons classés monuments historiques et aux façades inscrites à l'inventaire -, longtemps occupé par la famille Pleyel, qui y reçut Chopin pour son premier concert à Paris, accueillera aussi la chorégraphe Blanca Li et sa compagnie de danse.