

# marie claire

## Maison

N° 471 - SEPTEMBRE 2014  
WWW.MARIECLAIREMAISON.COM

Style, design, déco, lieux...  
**Les essentiels  
de la rentrée**

**Air du temps**  
Les 12 tendances  
du moment

### Intérieurs

- Une villa d'architecte dans la jungle
- Une ferme comme un loft
- Une maison d'artiste à Londres
- Un cottage new look au bord d'un lac

L 15794 - 471 - F: 4,90 € - RD



(tendance)

# Show devant!

Quand les restaurants soignent leur style autant que le contenu de leurs assiettes, on leur décerne sans hésiter les quatre étoiles de l'audace et du faste. La preuve en images, de Paris à Doha en passant par Shanghai.

Par Anne-Cécile Sanchez et Adeline Suard

Il y a quinze ans, les tables qui pensaient leur déco faisaient sensation. À Paris le restaurant de l'hôtel Costes, mais aussi l'Alcazar – la brasserie de Terence Conran – ou le premier des Spoon d'Alain Ducasse. "Aujourd'hui il n'y a pas un restaurateur qui ne se posera pas la question du décor en ouvrant un nouveau lieu", observe Alexandre Cammas, fondateur du site du Fooding et chroniqueur insatiable de l'actualité bistrannique. À côté des adresses d'auteur où le chef donne à voir sa sensibilité à la carte mais aussi dans les options d'aménagement, des restaurants programmés pour devenir des blockbusters font, eux, des choix spectaculaires afin de créer l'événement. À Marie Claire Maison, nous en avons sélectionné quelques-uns à travers le monde, particulièrement scénographiques, pour le plaisir du décorum, un peu comme on regarde un film pour ses effets spéciaux.

## Le miX, Las Vegas

Parvenu au 64<sup>e</sup> étage de "The Hotel at the Mandalay Bay", sur South Las Vegas boulevard, la ville est à vos pieds. Patrick Jouin signe la déco planante (baie vitrée et bulles de verre de Murano) de ce joyau de l'empire Ducasse tout près du désert. [WWW.MANDALAYBAY.COM/DINING/MIX](http://WWW.MANDALAYBAY.COM/DINING/MIX)

PRINTED FROM  
PRESSREADER



PRINTED FROM  
PRESSREADER



NOT FOR S

PERSONAL  
COPY



© Scott Wright of Limeight Studio

### *L'Ultraviolet, Shanghai*

Une table dressée quelque part à Shanghai...  
Les clients d'Ultraviolet découvrent au dernier moment le lieu où se cache ce restaurant aussi confidentiel qu'innovant, où est orchestrée chaque soir une expérience multisensorielle et immersive. Ici pas d'architecte d'intérieur mais un dispositif technologique de pointe : murs d'images animées, diffusion de parfums et bande-son synchronisée avec les plats du chef français Paul Pairet.

UVBYPP.CC

