



ELLE PARIS

BONHEUR

GRAND LUXE PETITS PRIX

MASSAGE À PRIX RÉDUIT,
VÊTEMENTS DE
CRÉATEURS BRADÉS, DÎNER
GASTRO-ÉCONOMIQUE...
NOS ADRESSES POUR
SE CHOUCROUTER
SANS SE RUINER.

PAR VALENTINE CINIER



Cristal Room
Baccarat



Laboté

cruelty free. Une belle initiative botanique !
11, rue Madame (6^e).
Tél. : 01 45 48 97 48. labote.com/pages/les-ateliers-labote

UN VOITURIER CLÉ EN MAIN

Oubliez les galères des départs en vacances : le métro bondé ou la navette

en retard, la valise trop lourde ou le ticket de parking perdu... Pour votre prochain trajet en train ou en avion, confiez vos clés à **Blue Valet**. Ce service de voiturier vous attend au dépose-minute à la gare ou à l'aéroport, décharge vos valises et gare votre voiture. Comptez entre 15 et 30 € pour vingt-quatre heures de stationnement. Pendant votre absence, vous pouvez faire entretenir votre véhicule : pression des pneus (5 €), niveau de liquide lave-glace (10 €), lavage (45 €)...
bluevalet.fr

UN DRESSING À LOUER

Louer à l'unité ou toute l'année des pièces de créateurs, c'est le concept de **Panoply City**. L'idée est de dénicher des pièces adaptées aux grandes occasions. Mais c'est aussi un bon moyen de consommer la mode de façon plus responsable sans frustration. Offrez-vous ainsi un dressing fourni et toujours à la pointe des tendances à partir de 69 € par mois pour une pièce que vous gardez huit jours, pressing et livraisons inclus. O O O
panoplycity.com

UN DEJEUNER D'EXCEPTION

Niché dans l'ancien hôtel particulier de Marie-Laure de Noailles, le **Cristal Room Baccarat** est éblouissant. On s'installe devant un mur paré de tuiles de cristal pour un déjeuner chic-issime au cœur du musée Baccarat. Le menu, signé par le chef Mathieu Méchéri, propose des produits gourmands et de saison. Optez pour la formule déjeuner entrée-plat ou plat-dessert à 29 € (service pour le déjeuner, du mardi au vendredi) ou pour le semainier (plat du jour) à 22 €. Moment brillant en perspective.
11, place des États-Unis (16^e).
Tél. : 01 40 22 11 10. cristalroom.com

UN TRAITEUR À LA HAUTEUR

La maison **Lenôtre** s'offre un coup de frais avec l'ouverture d'une première boutique pop-up à prix doux. Pâté en croûte à la volaille fermière des Landes



Maison
Lenôtre

et foie gras de canard, chouquettes salées aux graines et fleur de sel (4 € les 10), financier cuit sur place tout au long de la journée – noisette-amande, pistache, citron-gingembre (2,50 €) – ou encore un feuilleté aux pommes caramel (5,90 €). Ces produits d'exception ont été imaginés par Guy Krenzer, le chef de la création de Lenôtre. En janvier, un bar à galettes célébrera l'épiphanie comme il se doit. Jusqu'au 13 janvier 2019.
36, rue Etienne-Marcel (2^e).
lenotre.com/atelier-ephemere.html

UN ATELIER BELLE PEAU

En plus d'un diagnostic de peau gratuit, **Laboté** propose des ateliers pour mieux connaître son épiderme. Ces master class sont animées par un docteur en pharmacie et répondent à une problématique précise (peau sèche et atopique, peau grasse à imperfections, premières rides, nettoyage en douceur, éclat du teint...) et ne coûtent que 10 €. Les formules botaniques sont préparées sur mesure, libérées de conservateurs, perturbateurs endocriniens, ou tout autre produit issu de la pétrochimie. Les formules sont aussi labellisées vegan et



BONHEUR

DES ŒUVRES ABORDABLES

Wilo & Grove est une galerie parisienne d'un nouveau genre qui reçoit uniquement sur rendez-vous. Les fondatrices Fanny Saulay et Olivia de Fayet dénichent pour vous des œuvres et objets d'art uniques ou en édition limitée. Photo, peinture, tableaux, dessins, gravure, sculpture... toutes les pièces sont soigneusement sélectionnées par le duo et présentées dans un magnifique loft du 9^e arrondissement de Paris.

On peut acheter directement en ligne et se faire livrer ou prendre rendez-vous et choisir sa prochaine acquisition autour d'un café. Une expérience exclusive et

qualitative pour un budget à partir de 50 €. 22, rue de La Tour-d'Auvergne (9^e). Tél. : 06 86 54 91 14. Et 06 86 74 74 29. wilo-grove.com

DE LA BISTRONOMIE BON MARCHÉ

Substance est une nouvelle table

des beaux quartiers orchestrée par le jeune chef Matthias Marc, récemment récompensé au classement gastronomique Atabula. Et pour cause, il y a de l'audace dans l'assiette : huîtres pochées, crème crue au raifort, betterave et citron pour commencer puis filet de canette, butternut rôtie, condiment groseille et poivre du Népal, et enfin, pour terminer, le fameux soufflé au choco et crème glacée au sapin.



Substance

à partager. Une adresse élégante à tester au déjeuner avec le menu à 35 € ou 39 €.

18, rue de Chaillot (16^e). Tél. : 01 47 20 08 90. substance.paris

UN ÉTOILE POUR MOINS DE 60 €

Seul restaurant de gastronomie chinoise ayant décroché une étoile Michelin en France, le **Shang Palace** propose un menu dégustation à 58 € pour le déjeuner. Une cuisine exquise aux influences cantonaises élaborée par le chef Samuel Lee Sum. Chic ultime, ce restaurant est niché dans le Shangri-La, palace incontournable de la capitale. Vous pouvez aussi commander quatre dumplings aux crevettes (comme vous n'en avez probablement jamais mangé) pour 16 €. Bon appétit.

10, avenue d'Iéna (16^e). Tél. : 01 53 67 19 92. shangri-la.com

UN SOIN CAPILLAIRE D'ENFER

Dans le salon **David Mallett**, on répare les cheveux abîmés et les cuirs chevelus stressés, irrités ou déshydratés. C'est Emmanuelle qui se penche sur notre tête pendant une demi-heure. Au menu : soin traitant sur mesure, massage du crâne, conseils à reproduire chez soi... Le tout dans la lumière tamisée et la musique relaxante d'une cabine cocooning. Une expérience exceptionnelle et abordable. 50 € les 30 mn, 100 € les 30 mn + brushing, 150 € les 60 mn + brushing.

14, rue Notre-Dame-des-Victoires (2^e). Tél. : 01 40 20 00 23. david-mallett.com



Visites privées
Airbnb

LE CENTRE POMPIDOU EN MODE V.I.P.

Vous aimez aller au musée, mais détestez observer les toiles sur la pointe des pieds ? Il est possible de découvrir les œuvres des plus grands artistes en tout petit comité. **Airbnb** organise une visite privée du Centre Pompidou, en matinée, alors que le musée est encore fermé.

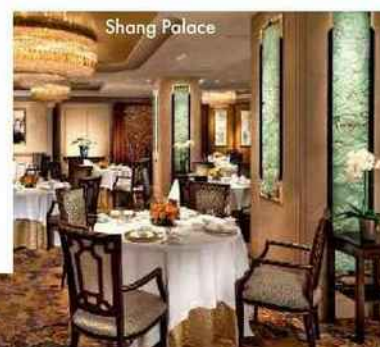
La visite de deux heures débute à 9 h 30, elle est assurée par Allison, plasticienne américaine qui guide et informe le groupe de six personnes. Après l'arrivée du public, vous pouvez garder votre ticket et continuer à profiter du musée. ○ ○ ○ 65 € par personne. airbnb.fr/experiences/312050

NUIT MAGIQUE

Envie de passer un week-end royal à la campagne ? Foncez sur **Staycation**, une plateforme de réservation des meilleurs hôtels de luxe à Paris et alentours avec des offres jusqu'à - 70 %. Coup de cœur pour le château de Villiers-le-Mahieu (78), avec la nuit en chambre double deluxe et accès au Spa Nuxe à 170 €.

À ce prix, on a aussi droit aux terrains de tennis, au parcours de golf six trous, aux vélos et aux barques pour se balader dans les douves du château et, bien sûr, au petit déj. Royal non ?

Château de Villiers-le-Mahieu, rue du Centre, Villiers-le-Mahieu (78). Tél. : 01 34 87 44 25. staycation.co



Shang Palace



Le Meurice

BONHEUR

UN AVOCADO TOAST PALACE

Pourquoi le toast avocat et œuf poché, nouveauté de Jocelyn Herland, chef étoilé du restaurant **Le Meurice**, est-il un vrai luxe à prix doux ? Déjà parce que sa recette inspirée d'un plat américain de la côte ouest avec avocat, vinaigrette, réduit de concassé de tomates, le tout servi sur une tranche de pain spécial... est divine. Ensuite, parce que dans ce restaurant historique, l'un des plus célèbres au monde depuis son ouverture en 1771, on s'offre (presque) Versailles dès le petit déjeuner dans un décor hommage au salon de la Paix du château de Versailles, entre lustres de cristal, lambris XVIII^e et plafond peint. Royal, ce début de journée ! Du lundi au dimanche, de 8 heures à 11 heures. À la carte, 28 €. Également présent dans la formule « petit déjeuner bien-être » composée de café, thé, jus bio Nubio, salade de fruits... (52 €). 228, rue de Rivoli (1^{er}). Tél. : 01 44 58 10 55.

UN CHEF DANS VOTRE CUISINE

Vous voulez offrir à vos hôtes un dîner inoubliable ? Appelez **La Belle Assiette** pour qu'une pointure des fourneaux s'occupe de tout. Il suffit de choisir un menu parmi quatre gammes de prix (de 35 € par personne à 100 € par personne, boissons non comprises), son chef, sa date et ses invités évidemment. Huit cent soixante chefs sont référencés, dont François



La Frange à l'Envers

Marchenay, formé à l'école Bocuse et qui a officié au Four Seasons de Genève et au Four Seasons George-V, ou Jean-Baptiste Closet, qui a travaillé deux ans chez Pierre Gagnaire à Londres. Promis, vous n'aurez plus qu'à mettre les pieds sous la table ! labelleassiette.fr

UN FORFAIT BRUSHING

Ce tout nouveau salon de coiffure de Levallois-Perret, **Coupe de Shampoo**, a la brillante idée de proposer un abonnement brushing ! Vous serez lissée ou bouclée à volonté. Comptez 80 € pour cinq brushings (soit 16 € le brushing) ou 150 € les dix brushings. Et pour l'achat d'un forfait de vingt brushings, une couleur est offerte. Un must ! 10, rue Raspail, Levallois-Perret (92) Tél. : 06 44 77 57 29.

UN DÉPÔT-VENTE ARCHI CHIC

La Frange à l'Envers, c'est le bon plan que se refilent les modeuses pour vendre ou dénicher de belles pièces mode d'occasion (Hermès, Dior, Acne,

Isabel Marant...), des produits de beauté et des parfums neufs. Un dépôt-vente de qualité constamment renouvelé, où les articles de saison sont soigneusement sélectionnés. La tendance sans la dépense. 81, rue Saint-Maur (11^e). lafrangealenvers.fr

DES BIENFAITS COMPLETEMENT STONE

Après les fêtes, on redonne de l'éclat à sa peau dans cet institut qui allie la cosmétique et les pierres... Sans se ruiner. Le **Spa Gemology** propose des soins du visage d'exception à moins de 100 €. Pour démarrer l'année en beauté, on opte pour le soin Ecrin Perle Blanche, qui défatigue et rafraîchit la peau, ou pour le délicieux masque gel diamant à la texture de sorbet ! 6, rue Pierre-Demours (17^e). Tél. : 01 45 74 10 90. spa-gemology.fr

UN SANDWICH DE LUXE

La maison **Petrossian** s'est associée au roi de la street food Hirmane, aka The Dwichtorialist, pour concocter un sandwich de luxe en édition limitée. Le bien nommé « bien roulé » est composé d'un pastrami d'esturgeon, de pickles de légumes, et d'une sauce russe. Cette exclusivité grand luxe à un coût de la balle : 9 balles ! À déguster comme un sandwich ou à servir en rondelles pour l'apéro. ■ 18, boulevard de La Tour-Maubourg (7^e). Tél. : 01 44 11 32 22.

NÉGOCIEZ VOTRE SPA

Pour vous offrir les meilleurs instituts de la capitale, il existe des plateformes intelligentes qui négocient pour vous des prix d'enfer. Ainsi sur **Balineo**, on peut réserver en quelques minutes un soin au spa Clarins de l'hôtel Molitor 5* et, via **Treatwell**, on s'offre l'accès de trois heures au spa de l'hôtel Saint James & Albany 4* pour seulement 55€. balinea.com et treatwell.fr

