

## 20. GALERIE PERIMETER

### ART & DESIGN

47, rue Saint-André des Arts - 75006 Paris

tél. 01 55 42 01 22 - [www.perimeter-artanddesign.com](http://www.perimeter-artanddesign.com)

Métro Odéon

Installé au premier étage d'un hôtel particulier de la fin du XVII<sup>e</sup>, Perimeter Art&Design développe et édite depuis 2004 meubles et objets contemporains en collaboration avec des designers français et internationaux. Voyage à travers le temps et la création, Perimeter édite et tisse une quadrature du cercle autour de la rareté. Pièces uniques de Z. Hadid, collections "Invisibles et Immobiles" de G. Bardet, exposition sur P. Paulin et édition exclusive de quatre pièces de mobilier exceptionnelles initialement développées par le designer pour le Mobilier National. Perimeter a la volonté de soutenir des designers ayant une approche humaniste du design et qui apportent un regard critique sur la volatilité du goût et l'homogénéisation du design process.



Situated on the first floor of a private building dating from the end of the 17<sup>th</sup> Century, Perimeter Art&Design has been developing and distributing furniture and objects with French and international designers since 2004. Perimeter specialises in the rare object : one off pieces by Z. Hadid, the "Invisible and Immobile" collection from G. Bardet, and an exhibition of Pierre Paulin that included reproducing for distribution exclusively through the gallery four pieces that had been made for the National Furniture Collection. Perimeter seeks to support designers with a humanist approach to design, who bring a critical eye to the fads that reign in the market and who act counter to the homogenisation of the design process.



Fauteuil "Sushi IV", design F&H Campana, Estudio Campana  
Table "Cathédrale", design Pierre Paulin, Perimeter

## 21. HÔTEL BEL-AMI

7-11, rue Saint-Benoît - 75006 Paris

tél. 01 42 61 53 53 - [www.hotel-bel-ami.com](http://www.hotel-bel-ami.com)

Métro Saint-Germain-des-Près

Entre le son de cloche de l'église Saint-Germain et le tohu-bohu littéraire du Café de Flore, l'hôtel Bel-Ami possède l'élégance intemporelle d'une belle adresse. Feutré, doux dedans, l'établissement reçoit une clientèle internationale. Les parties communes sont couleur gelato au lait, les chambres déglacent aux teintes acidulées, pressant l'orange, grisé par le noir, taupe & Ocre, tapissées de miel, de cumin ou de caramel. En pause-café dans le bar pourpre, quelques lampes de George Nelson saupoudrent d'éclat les tables carrées en mosaïque Bisazza et les fauteuils en cuir Cassina. La marque de soins Payot s'invite dans le spa de bois, et les soirées Bazz (Jazz) animent les premiers jeudis du mois.

Between the chimes of the Saint-Germain church and the literary goings-on at the Café de Flore, the Bel-Ami hotel has the sort of timeless elegance that only the best addresses can boast of. Plush and reassuring, it plays host to an international crowd. The public areas are like a milky ice cream, the bedrooms go for the sharper flavours and colours: orange, traces of green, honey, caramel and cumin coloured. In the bar, lamps by George Nelson light up the Bisazza mosaic tables and the Cassina armchairs in leather. The French beauty culture brand Payot has been welcome in the spa made of wood, mosaic and slate.



Détail d'une chambre et le Bel-Ami Café



Le musée du Quai Branly, architecture Jean Nouvel

### 38. MUSÉE DU QUAI BRANLY

37, quai Branly - 75007 Paris

tél. 01 56 61 70 00 - [www.quaibranlı.fr](http://www.quaibranlı.fr)

Métro Alma Marceau

Inauguré en juin 2006, le musée du quai Branly fait dialoguer scientifiques et artistes, public, chercheurs, étudiants et créateurs contemporains. Front de scène, au pied de la Tour Eiffel, Jean Nouvel convoque les Arts et Civilisations d'Afrique, d'Asie, d'Océanie et des Amériques à la croisée d'influences culturelles, religieuses et historiques multiples, le long d'une passerelle de 200m érigée à 12m de haut sur une savane paysagée par Gilles Clément. Dans un jeu de cubes concave/convexe, les vitrines oversize réalisées par Unifor éclatent selon le rythme d'un parcours muséal sauvagement ordonné

Opened in June 2006, the Quai Branly museum forms a space for scientists, artists, researchers, the general public and contemporary designers to come together and meet. On the banks of the Seine, at the foot of the Eiffel Tower, Jean Nouvel's building brings art and civilisation from Africa, Asia, Oceania and the Americas together, combining cultural, religious and historic influences in a 200 metres long bridge, twelve metres above the ground set in a savannah landscape designed by Gilles Clément. A series of concave/convex cubes and oversize display boxes by Unifor are used to orchestrate the museum, creating an experience like no other for the visitor.



© Eric Caron

### 39. MUSÉE D'ORSAY - CAFÉ DES HAUTEURS

1, rue de la Légion d'Honneur - 75007 Paris

tél. 01 40 49 48 14 - [www.musee-orsay.fr](http://www.musee-orsay.fr)

Métro Solférino

À l'aube d'une métamorphose, le Musée d'Orsay refait peau neuve sous la houlette du cabinet d'architecture Wilmotte & Associés. Désengorgée, réagencée, l'institution s'offre sous combles un restaurant cadavre exquis signé tel un nabî par les frères Campana. Après démantèlement des cabinets des pastels et de la mezzanine, le café des Hauteurs passe à l'heure brésilienne sur une surface de 360m<sup>2</sup>. Les codes empiriques du tandem transforment une charpente apparente en véritable chapiteau. À la manière d'une parade en piste, le mobilier défille, coloré, hybride, toujours à cheval entre le message, la fonction, l'œuvre d'art. Dans l'angle, le cadran arrête le temps qui passe, pris entre 4 murs sous l'œil de Paris.



Le café des Hauteurs au Musée d'Orsay, architecture intérieure Fainodá &amp; Humberto Campana

At the dawn of a metamorphosis the Musée d'Orsay has had a complete facelift with the help of the architects Wilmotte & Associés. Thinned out, redesigned, the institution has given itself an exquisite restaurant under the rooftops, designed by the Campana brothers. Once the mezzanine and the cabinets were removed the café de l'Horloge's 360sqm took on a Brazilian theme. The duo's tell-tale signs are all over the space as they transform a visible roof support structure into what amounts to a tent. Like a parade, the furniture files past, colourful, mixed, always a cross between a message, a function and a work of art.

#### 4. BE - BOULANGÉPICIER

73, boulevard de Courcelles - 75008 Paris  
tél. 01 46 22 20 20 - [www.boulangepicier.com](http://www.boulangepicier.com)  
Métro Ternes

Be comme binôme, initiateur du concept. B comme boulangerie, E comme épicerie. Alain Ducasse, grand chef créateur et visionnaire, s'est associé à Eric Kayser, le crack du pain, pour ouvrir la première boulangépicierie, rade de luxe pour épicurien speedé. Du pain, du bon pain délicieusement cuit à point dans le four épicerie articulant l'espace signé Patrick Jouin. Une large sélection de trois cent cinquante produits essentiels atterrés des meilleurs producteurs. A savourer sur le pouce ou à table, sandwiches, salades légères et petits plats raffinés. L'espace Be aménagé par Patrick Jouin au Printemps de la Maison est à ne pas rater.

Be as in binary, the founding element of the concept, B as in bakery, and small e as in épicerie, or delicatessen. Alain Ducasse, 'grand chef' and visionary creator, have got together with Eric Kayser, legendary master of bread, to open the first bakery/grocer's shop, a haven of luxury for mundane epicurians. Bread, delicious bread baked to perfection in the oven that forms the centre of this space designed by Patrick Jouin. A large selection of three hundred and fifty essential products from the best producers in the world. Sandwiches and light salads make a quick lunch or small sophisticated plates at the restaurant.



La boulangerie Be

#### 5. BERNARDAUD

11, rue Royale - 75008 Paris  
tél. 01 47 42 82 66 - [www.bernardaud.fr](http://www.bernardaud.fr)  
Métro Concorde

Épicentre au teint de lait, la boutique Bernardaud témoigne d'un savoir-faire ancestral, étendard de sa propre Manufacture. Du ravier au saladier, tasses et timbales, crémiers ou sucriers, l'icône de la porcelaine impose sa stature d'éléphant depuis 1863. Les créations portent en elles l'ascèse du matériau délicat, fragile et fort, tendre et impénétrable. Toujours en quête de nouveaux territoires, Bernardaud puise l'inspiration chez les grands chefs et les designers. Sans ébrécher le mythe, Kees Van Dongen, Bernard Buffet, Raymond Loewy, Olivier Gagnère, Marco Mencacci, Martin Szekely, les frères Campana et Andrea Branzi se jettent à froid dans cet art du feu.

Bernardaud is an outpost of long standing savoir-faire and the standard bearer of its own manufacturing. From saucers to salad bowls, cups to plates, milk jugs to sugar bowls, Bernardaud has been an icon of French porcelain since 1863. The designs integrate the constraint imposed by the matter they are made of: fragile and strong, tender and impenetrable. Constantly looking out for new areas of expression Bernardaud makes use of the leading names in cookery and design: Kees Van Dongen, Bernard Buffet, Raymond Loewy, Olivier Gagnère, Marco Mencacci, Martin Szekely, the Campana brothers and Andrea Branzi have all turned their hand to this material.



Centre de table "Nazareth biscuit", design H&F Campana  
Tasse "Anno", design Sylvain Dubuisson