

# IDEAT

IDEAT A OBTENU  
LA PLUS FORTE  
HAUSSE DE DIFFUSION  
TOTALE OJD  
DES MAGAZINES DE DÉCORATION  
DEPUIS CINQ ANS (+28 %)  
SOURCE BOOK OJD 2007-2012

Idées-Design-Évasion-Architecture-Tendances / N° 106 - Février 2014 - 5 €

[www.ideat.fr](http://www.ideat.fr)

Déco :

12 décorateurs

français qui comptent

Design : le meilleur

de la création

made in Netherlands

City guides :

Amsterdam

& Rotterdam

Bonne  
année!



IDEAT, LE MAGAZINE DÉCO NOUVELLE GÉNÉRATION



Une cantine durablement bio, un sommet gastronomique dans un village enneigé, du champagne dans un palace déguisé, une table bourgeoise et contemporaine... L'hiver a vraiment du bon !

PAR NATHALIE NORT

Paris

**Yummy !**

Au pied de la BNF, dans un quartier en pleine éclosion, Yuman a pris racine avec un joli décor organique dans un espace brut de béton. Son credo ? 100 % bio, locavore de préférence. Yuman se veut un « restaurant éclairé » qui met en lumière le savoir-faire de gens passionnés par le goût et la qualité de leurs produits. Chaque jour, soupes, salades, risottos et petits plats bien tournés (certains sans gluten) se mitonnent sur place, dans une cuisine ouverte sur

une longue table d'hôtes. Le maître des lieux, Gilles Tessier, et l'architecte d'intérieur Michaël Malapert ont soigné le décor : jaune lumineux, coussins, bois recyclé, étagères-branches chargées de livres à emprunter. Du petit déjeuner au dîner (jusqu'à 22 h) avec en plus un coin épicerie, bio bien sûr.

**YUMAN. 70, rue du Chevaleret, 75013 Paris. Tél. : 06 32 90 35 55.**

[www.yuman-restaurant.com](http://www.yuman-restaurant.com)



Hautes-Alpes

**Au top !**

Nouveau 4-étoiles de la vallée du Queyras, l'Alta Peyra compte trois restaurants, dont un gastronomique, nichés au cœur de cinq chalets reliés entre eux pour former un petit hameau. On est vite séduit par la chaleur de cette architecture de « fustes », traditionnelle des Hautes-Alpes, où les lauzes brutes des toits s'associent à une construction en rondins de mélèze, mais où l'intérieur dévoile un cocon contemporain (Ligne Roset et PH Collection, spa Nuxe et ski-shop). Tout en haut de la plus grande fuste, le Roc Alto est le belvédère idéal de Saint-Véran, station perchée à 2 040 mètres d'altitude, également classée parmi les plus beaux villages de France. En cuisine, le jeune Alexandre Lechêne (passé par le Louis XV et la SBM) y est à l'aise pour réinventer les classiques ou créer des envies fraîches. A L'Albérade, l'autre restaurant plus spacieux, ou au bar 2040, les joies de l'après-ski sont tout aussi enthousiasmantes.

[www.hotel-altapeyra.com](http://www.hotel-altapeyra.com)



Paris

**Jardin d'hiver**

Du chic et du charme à l'orée du Palais-Royal. Au pied d'un hôtel de 68 chambres, nouvellement décoré par Pierre-Yves Rochon, le Lulli s'est choisi un chef, Jean-Yves Bournot, au CV rutilant (Drouant, Pourcel, Thierry Marx, puis Yannick Alléno entre Meurice et Cheval Blanc). Volontairement courte (quatre fois quatre plats), sa carte épouse le meilleur de la saison : langoustines rôties aux agrumes, ris de veau au sautoir, saint-jacques dorées au poêlon et « profiteroles dans la grande tradition parisienne »... La sélection des produits et la maîtrise des cuissons s'ajoutent à l'art du dressage. La salle a des airs de jardin d'hiver, sagement design avec ses chaises Bertioia et ses tableaux végétaux. [www.grandhoteldupalaisroyal.com](http://www.grandhoteldupalaisroyal.com)

**EN BREF**

★ **Déco dada**

Avec ou sans saint Valentin, pourquoi ne pas goûter un cocktail « Dada 20-100 » à base de vodka, citron, amaretto, orgeat et absinthe ? A l'hôtel Prince-de-Galles à Paris, cette

création bien frappée fait écho au décor carrément surréaliste confié à Vincent Darré dans le patio (désormais couvert et chauffé), un nouveau jardin d'hiver au cœur de l'hôtel mythi-

que. Le décorateur-designer a également conçu la décoration éphémère (jusqu'au 20 février) du Bar à champagne et caviar attendant.

[www.princedegallesparis.com](http://www.princedegallesparis.com)

