

MADAME

AIRFRANCE

SPRING

Issue

N° 183

Avril-Mai 2017

Your Personal Copy



C'EST BOLOGNE à Paris. Tout est désirable dans ce lieu atypique, royaume de la décoration sur mesure ayant brillamment réussi le mariage d'un showroom et d'un espace restaurant et épicerie fine. D'abord spécialisé dans le linge de maison en lin (rideaux, chemins de tables, plaids, linge de bain ou nappes aux tonalités infinies...), Borgo a étendu peu à peu son offre à tout un art de vivre, imprégné de la personnalité de leurs propriétaires, un couple d'Italiens de Bologne. Un style campagne romantique et bohème allant d'objets (vieux livres montés en lampes, carreaux de ciment au mètre carré) aux ustensiles de cuisine (assiettes en résine, tabliers en jean) et au mobilier sur mesure (canapés, table vintage en fer et bois, tête de lit).

DESPITE THE NAME, Borgo Bistrot is more than a restaurant. Founded by an Italian couple from Bologna,

it began as a shop selling household linens, but gradually expanded to include a wide range of homeware products, a gourmet grocery section and a contemporary trattoria, all united in an original décor. Its rustic, romantic style encompasses decoration (old books repurposed as lamps, cement tiles by the square meter), kitchenware (resin plates, denim aprons) and made-to-measure furniture.

▲ BORGIO BISTROT, 1, rue du Grand-Prieuré, Paris XP. Tél. +33 (0)9 82 33 64 81. borgiodellatovaglia.com

LE GOÛT du voyage

A taste for travel

Destination Italie ou Asie ? Deux restaurants aux concepts typés nous font voyager à Paris.

Restaurants that take diners on a culinary and cultural journey.

SCULPTURE dragon, volières, photos anciennes, boules chinoises, lampes art déco et plafond en bambou... Tous les codes sont là pour nous transporter dans une Asie feutrée façon club privé d'ancien comptoir colonial. Un scénario rempli de tiroirs-surprises signé Clémence et Clément Goutal, avec bar à cocktails aux lumières tamisées, cour intérieure luxuriante, cabinet de curiosités, fumoir et billard en sous-sol... Côté cuisine, du thaï classique – salade de papaye aux ailerons de volaille, ha kao, sauces coco, poulet au curry vert, mangue en pâmoison – qui se déguste avec ou sans baguettes sur des banquettes velours et des fauteuils en rotin, dans une ambiance mate aux couleurs céladon et bois clair, rehaussée de verts, d'or et de rouges.

A DRAGON sculpture, antique photos, art deco lamps, a bamboo ceiling... Bamboo has the feel of a private club in an early 20th-century colonial outpost. The premises include a cocktail bar, smoking room, courtyard space and billiards room. And a kitchen serving classic Thai dishes – steamed shrimp dumplings, green curry chicken, mango with sticky rice – to be eaten with chopsticks or fork and knife from the comfort of a velvet sofa or rattan armchair.

▲ BAMBOU, 15, rue des Jeûneurs, Paris IP. Tél. +33 (0)1 40 28 98 30. bambouparis.fr

TEXTES SHYLLA GRANDCHAMP



En haut : ambiance table d'hôtes chez Borgo Delle Tovaglie. Ci-contre : lampes tamisées et cabinet de curiosités au restaurant Bambou.