

# AD

## JEUNES TALENTS

UNE NOUVELLE SCÈNE  
D'ARTISTES ET ARTISANS D'ART  
REVISITE LA TRADITION

**TENDANCE**  
DES CUISINES QUI  
OSENT LA MATIÈRE

**ART TOPIAIRE**  
LE MANIFESTE D'UN  
JARDINIER POÈTE

**VISITES PRIVÉES**

À PARIS, MADRID, TUNIS, NEW YORK...  
6 INTÉRIEURS À FORTE PERSONNALITÉ



# Nos 15 envies du moment

PAR Sarah de Beaumont, Clément Bellanger,  
Virginie Chuimer-Layen, Annabelle Dufraigne,  
Fanny Guénon des Mesnards, Marina Hemonet,  
Nicolas Milon, Laurence Mouillefarine

# 1

## *Célébrer le design belge dans le Sud*

La Fondation CAB invite Muller Van Severen, référence de l'art minimal à Bruxelles, dans son annexe de Saint-Paul-de-Vence, pays des artistes. À la croisée de l'art et du design, l'exposition qui leur est consacrée mérite le voyage à plus d'un titre. Nommé designer de l'année lors de la dernière édition automnale de Maison & Objet, auteur de multiples collaborations (Hay, Bitossi, Kvadrat...), le duo belge AD100 présente une sélection de réalisations des douze dernières années. Et pour en apprendre davantage sur ce studio qui a su élever la fonctionnalité au rang d'art, la Fondation CAB expose des prototypes, des dessins, des matériaux... une découverte incontournable, dans un décor non moins réjouissant: un bâtiment d'architecte des années 1950 rénové par Charles Zana. A.D.

Muller Van Severen à la Fondation CAB, du 21 mars au 27 octobre,  
5766, chemin des Trious, 06570 Saint-Paul-de-Vence. [fondationcab.com](http://fondationcab.com)



36

# 2

## *Tresser la table*

Délicatement dessiné par l'illustratrice Virginie Jamin, diplômée de l'école supérieure des arts appliqués et des métiers d'arts, le nouveau service de table de la maison Hermès, baptisé *Tressages Équestres*, marque une entrée réussie dans l'univers des arts de la table. Virginie Jamin a commencé sa carrière dans les ateliers Jean Grisoni, où elle sera la directrice artistique pendant dix ans avant de collaborer avec la maison Hermès. Avec la complicité de Benoit Pierre Emery, directeur de création de la Table Hermès, Virginie Jamin donne vie à une collection de 27 pièces, dont 10 nouveautés aux formes creuses, mettant en lumière les détails raffinés des passementeries et des tressages des harnachements. Ce service incarne l'essence même de l'univers équin emblématique de la marque. **s.b.**

[hermes.fr](http://hermes.fr)



# 9

## Faire croître les talents

Pour Jérémy Pradier et Aurélien Jauneau, tout a commencé sur les bancs de l'Institut national d'histoire de l'art (INHA). Suivra l'achat d'un tabouret *Trèfle* de Marcel Gascoin, les débuts d'une collection, puis l'installation au Marché Paul Bert. Depuis, le duo transmet inlassablement sa passion pour la création française de 1945 à nos jours. Mettant en avant les créateurs « qui dessinent l'époque », il présentait en septembre, sous le label Pradier-Jauneau Éditions, *Kom*, la première collection de mobilier d'Isabelle Stanislas et, en janvier, il livrait dans son pop-up rive Gauche un point de vue singulier sur la création à travers les œuvres de Guillaume Delvigne. Entre galerie d'art et de design et édition de mobilier contemporain, le projet du couple se muscle. On en aura la confirmation au PAD, où il présentera sous le nom de *Manifesto*, les collections 3 et 4 de Pradier-Jauneau Éditions, dessinées par Anthony Guerrée et Axel Chay avec des créations de Ionna Vautrin. N.M.

Manifesto, PAD Paris, du 3 au 7 avril. [pradierjauneau.com](http://pradierjauneau.com)

Adel Slimane Fecoh; Pierre Lucet Penato

# 10

## S'initier à l'art culinaire nippon

Après avoir conquis le tout Saint-Germain-des-Prés avec le premier comptoir à hand rolls de la capitale, Hando ouvre une deuxième adresse près de la place Vendôme. Dans un secteur non moins élégant, le restaurant décline son concept, mis au point par Adrien Albou, directeur artistique Homme chez Paul & Joe, et Lee Cheng, chef fondateur des restaurants chinois Plus de Piment : une sorte de maki géant, dont les poissons crus et les feuilles d'algues sont savamment sourcés. Pour accompagner les hand rolls au saumon, au thon ou à la dorade, on savoure des spécialités japonaises très fraîches – sashimi, salade de bœuf wagyu et mochis de la pâtisserie Tomo en dessert. Côté décor, Isabelle Stanislas mise sur un lieu épuré et délicat, à l'image de ses réalisations. A.D.

Hando Vendôme, 25-27, rue Danielle-Casanova, 75001 Paris. [hando-paris.com](http://hando-paris.com)

