

LABRADOR

UNE JOLIE GAMME ÉCOLO

Encore confidentielle en France, la marque Labrador, créée par Anek et Gig Kulthaveesup, existe depuis dix ans à Bangkok. Passionnés de design et d'écologie, ils ont imaginé une gamme de papeterie (lot de 2 carnets en papier recyclé 30 €), bureau et maroquinerie (tote bag en cuir 300 €) et aussi des accessoires lifestyle chic et pratiques.

Look épuré et surtout matériaux uniques, les produits sont en cuir et papier recyclés ou fibre de cellulose. L'adresse est la toute première en Europe.

ECO-FRIENDLY PRODUCTS. Labrador, a collection of lifestyle accessories by Anek and Gig Kulthaveesup, was founded 10 years ago in Bangkok, but is still a new discovery in France. Passionate about sustainability, the couple created a range of notebooks made of cellulose fibre or recycled leather, both with recycled paper (set of two, €30), leather goods (leather tote, €300), and accessories. This is their first boutique in Europe.

28, rue du Bourg-Tibourg, Paris 4^e (09 72 88 92 07, lakange.com).



ATELIER DESBOIS

UNE CORDONNERIE MODERNE

À l'heure du tout-jetable, Bruno Desbois a pris tout le monde à contrepied, en ouvrant cet atelier de cordonnerie, loin des clichés poussiéreux. Dans ce décor de néobistrot (murs bleu nuit, mobilier boisé, fauteuils club), le trentenaire répare, nourrit et patine les souliers avec un soin du cuir très particulier. Le début d'une tendance comparable à celle des néo-barbiers ?

MODERN SHOE REPAIRS. In our throwaway culture, Bruno Desbois helps lead consumers to the other side in his new "shoe restoration" atelier, far from the dusty clichés. In a bistro-like decor, with deep blue walls, wood furniture, and club chairs, Desbois repairs and restores your shoes with specialized leather care products and plenty of TLC. Could this be the newest niche trend?

L'Atelier Desbois, 27, rue Biot, Paris 17^e (09 86 59 49 76).

ZÉBULON

UN TOURBILLON DANS L'ASSIETTE

La référence au personnage de dessin animé monté sur ressort colle bien à la cuisine de ce restaurant à la décoration épurée (bois blond, verre, métal et piano à queue !) et aux tables espacées. Les créations du chef Takashi virevoltent, interprétant avec quelques touches nippones, les classiques de la gastronomie française.

Quelle que soit la base (asperge, bonite, pigeon, agneau, rouget, etc.), textures, températures, goûts et couleurs contrastent dans la même assiette. Déjeuner à partir de 20 €, à la carte à partir de 45 €.

NOVEL AND INVENTIVE. Named after a springy cartoon character, this spacious new restaurant sports a refined allure with pale wood, glass, and a grand piano. Chef Takashi's revisits classic French fare with Japanese influences, and always highlights contrasting textures, flavours, and colours with his ingredients (asparagus, bonito, pigeon).

Lunch from €20, à la carte from €45. 10, rue de Richelieu, Paris 1^{er} (01 42 36 49 44).

