



Ensemble depuis vingt-cinq ans, Clémence et Didier ont fondé la Galerie Kreo. La plus grande galerie de design française. Leurs deux filles, Victoire, 23 ans, et Clara, 18 ans, bac en poche (mention très bien pour les deux) sont parties étudier à l'étranger et vivent maintenant à Londres. Heureux hasard, leurs parents y ouvrent le 17 septembre une galerie au cœur de Mayfair. Mais Paris reste leur base, et leur appartement familial du 16^e arrondissement, qu'ils habitent depuis deux décennies, ouvert à leurs proches. Justement, Clémence arrive de Londres, où elle passe désormais au moins un jour par semaine. En Alaïa, comme toujours depuis quinze ans : "Azzedine est venu au tout début de la galerie, Didier est comme son frère, c'est lui qui m'a convaincue de montrer mes jambes." Un sac Monaco Hermès et des souliers Gianvito Rossi complètent la silhouette de cette vraie Parisienne. Maquillage quasi inexistant, bijoux bien choisis – la montre

de Marc Newson pour Ikepod, des boucles d'oreilles xixe et des bracelets de Dominique Modiano –, Clémence est toujours juste, même chose quand elle reçoit.

"Je ne sais même pas faire cuire un œuf ! Nous sortons beaucoup alors quand nous sommes tous les deux c'est une soupe, des yaourts et un bon film ; quand les filles étaient là nous commandions beaucoup ! Mais j'aime les bonnes choses et honorer mes amis alors je m'attache les services d'un chef", avoue-t-elle sans complexe. La cuisinière Joëlle Lyonnet arrive avec ses produits frais pour concocter un dîner qui ressemble à notre hôtesse. Un menu simple et raffiné, accompagné de Ducru Beaucaillou de leur ami Bruno Borie. Clémence est passée chercher le pain dans le 17^e arrondissement, chez Émile & Jules, une boulangerie bio fondée par les fils d'une de ses amies.

Au menu : saumon mariné en robe d'épinards, crevettes façon thaïe, baluchons de carpaccio sauce tartare, roulades de courgettes à la féta, tomates confites, petits croque-monsieur à la truffe chipés au Harry's Bar de Venise puis bar au four avec farcis et polenta blanche aux artichauts. Pour le dessert, une coupe de fruits rouges au mascarpone et citron vert. Succulent. Le tout dans un décor où leurs artistes ont la part belle : Marc Newson, les frères Bourroulec, Martin Szekely, Pierre Charpin... Et si l'accrochage et les meubles changent souvent, leurs amitiés sont fidèles.



vases Tsé-Tsé, Ducru Beaucaillou et pain bio de la boulangerie Émile & Jules.