BIOTOPE STYLÉ

R'ALIMENT

La très "in" cantine bio R'Aliment se fait repaire de boutiques précieuses. **En agrandissant son espace de plusieurs centaines de mètres carrés, le joli restaurant au look de galerie new-yorkaise devient un espace pluridisciplinaire.** Attention ! *"Ceci n'est pas un concept-store."* L'instigateur du lieu, le designer Philippe Di Méo, le voit plutôt comme *"un espace collectif autour de la nature et du bien-être"*. Le résultat est apaisant, donc réussi. Deux créatrices se partagent le rez-de-chaussée : Anne Wintchen et son El Kiosko proposent des fleurs coupées, ainsi que des compositions minimalistes et contemporaines. Amateurs d'orchidées sous toutes les boutures, précipitez-vous ! Juste à côté, Caroline Wachsmuth installe sa ligne de produits de beauté *"100 % éthique et 100 % naturelle"*, à base d'huiles essentielles et végétales. La jeune aromathérapeute suisse, ancienne journaliste pour *Elle* Belgique, dédie sa marque de soins Doux Me *"à toutes celles qui refusent de choisir entre le glamour chimique et le bio tue-l'amour, à celles qui pensent qu'être naturelle, ce n'est pas sentir l'avoine ou cesser de s'épiler"*... Véritable panégyrique de la sérénité, l'espace Doux Me, tout de blanc vêtu, se veut *"cocon de douceur"*. A la carte : séances de massages métamorphiques pour *"dissiper les nœuds émotionnels"*, shiatsu, afin de *"débloquer ses chakras"*, ou encore de massages "Up-side Down" et "Hot and Cool". Tout un programme... à déguster sans modération et sur rendez-vous.

Photo El Kiosko

El Kiosko et ses orchidées, au rez-de-chaussée de la cantine bio R'Aliment.

Au sous-sol, de magnifiques caves voûtées en pierre brute accueillent les créations lumineuses de l'Argentin Octavio Amado. Trois rooms pour trois ambiances différentes recèlent des luminaires-œuvres d'art. Les guirlandes customisées aux tatouages tribaux sont originales. La collection Smoothy aux formes douces et couleurs acidulées *"évoque les vêtements avec une structure métallique qu'on habille de fermetures Eclair, de pressions, etc."*, précise Octavio. Certaines créations innovantes et curieuses valent le coup d'œil, à l'image du lustre high-tech façon piste de décollage. R'Aliment n'en finit plus d'innover. On attend très prochainement l'ouverture d'un bar à jus inattendus. Le grog au miel et huiles essentielles devrait sans nul doute bien dépoter !

- **R'Aliment : 1, rue du Forez, 3e. Mo St-Sébastien-Froissart ou Rambuteau. Tél. : 01 48 04 88 28.**
- **Doux Me : 01 43 26 34 67.**
- **Octavio Amado : 01 42 74 04 70.**