

LES SERVICES D'UNE PERSONAL SHOPPEUSE

Myriam «Rendez-vous rue Antoine Dansaert, quartier hype de Bruxelles, et lieu de résidence de Linda Van Waesberge, ma personal shoppeuse. Dès la première seconde, j'ai la certitude qu'elle sait de quoi elle parle: coupe de cheveux seventies, veste en tartan et richelieu aux pieds. Linda a le look de l'emploi. Nous partons à la découverte des boutiques de créateur des environs: Halleluiah, ouvert il y a un mois, propose une collection de vêtements haut de gamme en commerce bio et équitable. Les pièces sont superbes... mais hors budget. Je signale à Linda que je n'ai que 250 €. Elle manque de s'étrangler. De fait, ici, les prix démarrent à 300... Nous passons par la superbe boutique et les robes de mariées de Johanne Riss. "Tu peux repartir avec une écharpe en soie", sourit Linda. Devant les chapeaux faits main de Christophe Coppens, je fantasme... mais je peux oublier: 2 100 €, le bibi. Je comprends pourquoi Linda conserve son rictus. On passe chez Idiz Bogam, roi du vintage haut de gamme et des petits créateurs. "Avec des prix abordables sans être cheap", me glisse Linda. Mais pas de coup de cœur. Ce dont j'ai besoin: un petit sac de soirée pour aller avec ma robe noire. Linda se renseigne sur la coupe et mes chaussures. On file chez Long Modern Days, une nouvelle boutique concept. Zut, fermée. On poursuit. On passe chez Annemie Verbeke. Toujours pas. Linda me rassure: si on ne trouve pas, elle me prêtera un sac à elle pour ma soirée. Elle le fait régulièrement pour ses clientes. Pas mal le service après-vente! On passe devant la boutique de Nicolas Woit, fermée. Mais là, dans la vitrine, Linda me montre le clutch idéal: petit, strassé, forme arrondie originale. Oui, je le veux. Ni une, ni deux, elle appelle Nicolas Woit. C'est fou: elle connaît donc vraiment tout le monde. Il n'y en a pas un qu'elle n'a pas appelé par son prénom ou à qui elle n'ai pas fait la bise. L'affaire est dans le sac: Nicolas me l'enverra par la poste demain première heure. Je suis bluffée. J'ai mon sac, et on n'a même pas dépensé tout le budget... »

Linda Van Waesberge, 0475 84 17 54, www.lindavanwaesberge.be, 650 € pour une journée de shopping.

PIERRE GAGNAIRE, AU CŒUR DE LA MAGIE CULINAIRE

Anouk «Il y a des jours où la vie vous sourit. On m'a demandé à moi, gourmande devant l'éternel, si cela me plairait d'aller déjeuner chez Pierre Gagnaire? PIERRE GAGNAIRE! Cet homme a la réputation d'être un magicien, un iconoclaste osant des associations improbables et qui crée des plats comme autant d'œuvres d'art. Après un parcours semé d'embûches, dont un restaurant fermé pour cause de difficultés financières, il n'a de cesse de rebondir toujours plus haut. Le chef affiche une reconnaissance 3 étoiles au *Michelin* et, au niveau international, il a lancé des endroits réputés à Londres, Tokyo, Hong Kong, Las Vegas et Dubaï. L'enseigne parisienne se trouve dans une rue perpendiculaire aux Champs-Élysées, au rez-de-chaussée d'un grand hôtel. La décoration est d'inspiration Art nouveau et mêle tons sombres, boiseries, miroirs et tapis voluptueux, le tout pour une ambiance cossue et feutrée. Le service est tel qu'on l'imagine dans les grandes maisons, stylé, à l'écoute, et un brin amidonné. Mais arrivons à l'essentiel: qu'y avait-il au menu? Un festival de saveurs servi dans une ronde de plats à donner le tournis. Inutile de vous les décrire, ils ne sont déjà plus à la carte. En revanche, l'expérience restera à jamais gravée dans ma mémoire. Et je ne suis pas la seule à le penser, j'ai même assisté à une scène surréaliste: alors que le grand chef venait saluer ses clients en salle, un homme lui a embrassé le dos de la main avec vénération. Pour vous donner une petite idée de ce qui est au menu actuellement, faites un tour sur www.pierre-gagnaire.com. Les intitulés sont le reflet de ce qui vous est servi: éblouissants! »

Pierre Gagnaire, rue Balzac 6, 75008 Paris, 0033 1 58 36 12 50. Fermé le samedi et le dimanche midi. Menu du midi: 105 €, menu du soir: 265 €, à la carte: 300 €.

