



PAR/BY

MARIE-ÈVE RAUX & GRÉGOIRE PEUREUX

Directrice du développement et maîtrise d'ouvrage, et senior vice-président en charge des finances, Ivanhoe Cambridge Europe*
Director of Development and Project Manager, Senior Vice President in charge of Finance, Ivanhoe Cambridge Europe*

« LA VILLE DE DEMAIN : UN ESPACE QUI FAVORISE RENCONTRES ET PARTAGE »

“THE CITY OF THE FUTURE: A SPACE TO FOSTER INTERCONNECTION”

Le secteur de l'immobilier doit répondre à l'évolution constante de la ville et à sa nécessité d'ouverture. The real estate sector must respond to the city's constant evolution.

Paris a toujours innové en matière architecturale. La tour Eiffel, le Centre Georges-Pompidou, la pyramide du Louvre en sont des exemples magistraux. Aujourd'hui, l'innovation urbaine n'est plus seulement architecturale, elle réside dans l'intégration fluide et le dialogue intime d'un bâtiment avec son environnement. La ville est une structure organique, vivante, en constante évolution. Les architectes ont la responsabilité de créer des espaces ouverts, des lieux axés sur le bien-être, propices à faire naître un esprit de communauté, des lieux de rendez-vous, où l'on peut échanger, rêver, se divertir et créer. La mixité d'usage devient la règle. En tant qu'investisseur immobilier, ces transformations sont au cœur de nos réflexions. Avec l'arrivée des nouvelles générations dans les entreprises, les modes de travail évoluent. Ces générations donnent le « la » d'une

société marquée par des interconnexions permanentes et accordent une importance accrue aux espaces collaboratifs. Il faut donc prévoir plus de souplesse pour travailler ensemble et imaginer des lieux pour des échanges informels et spontanés. Dans la ville de demain, un immeuble de bureau accueillera une large offre d'espaces ouverts au public et en lien avec son environnement : restaurants, brasseries, commerces, jardins. Autant de lieux qui favorisent la rencontre et le partage. Notre projet DUO - deux tours au sud du 13^e arrondissement dessinées par l'architecte Jean Nouvel, lauréat du prix Pritzker - est de ceux qui marqueront la métropole parisienne pour créer, bien plus qu'un immeuble iconique, un espace vivant au service de ses nombreux utilisateurs. ♦

* Concepteur, investisseur et maître d'ouvrage du projet des tours DUO à Paris 13^e.

The Eiffel Tower, the Centre Georges-Pompidou, and the Louvre pyramid all bear witness to Paris' perpetual architectural daring. But urban innovation goes well beyond architecture, and must always be a fluid integration; an intimate dialogue between a building and its environment.

Our constantly evolving city is like a living organism. Architects must create open spaces, focused on well-being and conducive to fostering community spirit, with meeting places where people can exchange, relax, and be creative. A multiplicity of uses is now the cardinal rule. As real estate investors, these transformations are at the heart of our thinking.

New generations have changed the ways in which businesses function, and they set the tone for a society defined by permanent interconnection, whose focus is more on collaborative spaces. There's a need for greater flexibility in working together and imagining places for spontaneous interactions.

In the city of the future, an office building will host a wide variety of spaces open to the public and connected to their environment: restaurants, boutiques, and gardens. The DUO project, comprising two towers in the south of the 13th arrondissement, designed by the Pritzker prize-winning architect Jean Nouvel, will make its mark on Paris with an iconic building that is also a living space at the service of its many inhabitants. ♦

* Designer, investor, and developer of the DUO tower project in Paris's 13th arrondissement.

ILLUSTRATIONS : © STÉPHANE MANEL



PAR/BY

JEANNE BORDEAU

Fondatrice et présidente de l'Institut de la qualité de l'expression
Founder and president of the Institut de la Qualité de l'Expression

« LA LANGUE EST UN ÊTRE VIVANT QUE L'ON NE SAURAIT FIGER »

“LANGUAGE IS A LIVING ENTITY THAT MUSTN'T BE FROZEN”

Le français reste une langue riche aux multiples influences. French is a rich language with multiple influences.

Oui, une langue est nomade et mobile. J'entends autour de moi ces inquiétudes autour d'une trop grande influence de l'anglais sur le français et du digital sur le langage. Pourquoi se méfier de ces évolutions ? C'est le brassage d'influences et de culture qui vivifie une langue. N'est-il pas merveilleux de savoir que « salon », « couturier », « chic », « prêt-à-porter » ont été adoptés par l'anglais. Chaque langue est exportée pour ses vertus et la France et Paris restent indémodables ! Nos marques parlent toujours à leurs clients internationaux de « haute couture » et de « parfum ». D'ailleurs, les parfums La Vie est belle de Lancôme et La Petite Robe noire de Guerlain transportent partout et en français l'esprit de Paris. La langue est un être vivant que rien ne saurait figer dans un lexique obligatoire. Elle danse au rythme de nos conversations. Elle est indomptable, mais elle aime qu'on

respecte sa grammaire. Grammaire qui nous aide à formuler nos pensées et nos raisonnements. Pour manier le subtil et l'implicite, nous avons donc besoin de cette colonne vertébrale qu'est la grammaire. Si nous avons la liberté de résister à la vague digitale et à la déferlante de mots nouveaux trop vite créés, n'oublions pas d'être les gardiens de cette sève qui donne structure et rythme nos propos. Il est agréable d'entendre les mots voyager tels des papillons libres. Paris de Yves Saint Laurent, *Pam Pa Nam*, chanté par Oxmo Puccino, et *Paname*, interprété par Slimane, prouvent que *Paris sera toujours Paris* ! Mais si Patrick Modiano est prix Nobel, c'est peut-être avant tout pour son style et il nous rappelle que les mots tout seuls ne font pas une langue. Parfois, les expressions marquent plus qu'un seul mot : *C'est si bon* est une des chansons qui a le plus voyagé dans le monde. ♦

A language must be mobile and nomadic. I often hear laments about the influence of English on French and the negative effects of digital on language. Should we be wary of these developments? No, this mix of influences and culture actually invigorates a language.

Isn't it splendid that “salon,” “couturier,” and “chic” have all been adopted into English? Every language is plundered for its particular attributes. Our luxury brands speak of “haute couture” to their customers, while “parfums” such as Lancôme’s “La Vie est Belle” and Guerlain’s “La Petite Robe Noire” carry the spirit of Paris. Language is a living entity that mustn't be frozen in a compulsory lexicon; it's indomitable, but its grammar commands respect in order for us to formulate our thoughts and logic. To be subtle and implicit we need grammar's framework. While we're free to resist the digital wave and the surge of new words, let us not forget to remain guardians of this marrow that gives structure and rhythm to our sentences. It's beautiful to hear words migrating like butterflies.

Pam Pa Nam sung by Oxmo Puccino and *Paname* performed by Slimane all prove that *Paris will always be Paris*. But, when Patrick Modiano won the Nobel Prize, it was for his style, and he reminds us that words alone don't constitute a language. Expressions can be more powerful than a single word: *C'est si bon* is one of the most well-travelled songs in the world. ♦

ILLUSTRATIONS : © STÉPHANE MANEL



PAR/BY

PIERRE SANG BOYER

Chef cuisinier à la tête des restaurants Pierre Sang in Oberkampf, Pierre Sang on Gambey et Pierre Sang Signature

Chef Pierre Sang Boyer is at the helm of a mini empire: Pierre Sang Oberkampf, Pierre Sang Gambey and Pierre Sang Signature restaurants.

«LA CUISINE M'A PERMIS DE M'INTÉGRER À LA CULTURE FRANÇAISE»

“GASTRONOMY EASED MY INTEGRATION INTO FRENCH CULTURE”

Le chef cuisinier, coréen d'origine, évoque son amour pour la France. The gifted chef, a native of Korea, shares his love of France.

France is a welcoming land, the place that gave me the chance to express myself and to flourish. I've admired France since the age of 7, when I was uprooted from my native Korea to live in Auvergne. Though I didn't speak the language or know its culture and customs, I've tried to convey my own vision of France through my métier: an open and generous people with a unique culinary heritage and a subtle art de vivre. My France is welcoming, beautiful, and great, where everyone can find their place. Paris is a fascinating, creative, and lively city that I never tire of watching and listening to. Gastronomy eased my integration into French culture, which makes me feel so alive. As a child, sharing meals with my adopted family gave me the feeling of being loved, understood, and listened to. Within this simple family with strong values, I was accepted with my differences without judgment. Of course, I always had to work harder than other kids to catch up, but I had the chance to meet people who believed in me. In my Paris kitchen, I'm surrounded by chefs from around the world, proud to learn about French culture and gastronomy, a living monument listed as a UNESCO world heritage. Like Robuchon and Bocuse before me, I listen, I work, I pass on French gastronomy, its techniques and precision, which I adapt to invent my own cuisine, one that resembles me – crafted with high-quality local produce and tinged with Asian flavors. A cuisine both from here and afar. ♦

ILLUSTRATIONS : © STÉPHANE MANEL

La France est une grande terre d'accueil, elle m'a offert la chance de m'exprimer et de m'épanouir. Pour m'enraciner en Auvergne, je me suis déraciné de ma Corée natale. J'ai découvert la France à l'âge de 7 ans. Je ne parlais pas la langue, je ne connaissais pas les us et coutumes... À travers mon métier de cuisinier, je m'applique à valoriser et transmettre ma vision de la France : un peuple ouvert et généreux, un patrimoine culinaire exceptionnel, un art de vivre délicat. Ma France est accueillante, belle et grande ; elle fait de la place à tout le monde. Paris, sa capitale, est une ville fascinante, créative et vivante, une ville que je ne me lasse pas de regarder et d'écouter. C'est la cuisine qui m'a permis de m'intégrer à la culture française, qui m'a redonné goût à la vie. Enfant, les repas avec ma famille d'adoption me donnaient l'impression

d'être aimé, compris et écouté ; enfin, de compter pour quelques-uns. Au sein de cette famille simple aux valeurs fortes, j'ai vécu dans la différence, sans indifférence. Bien sûr, j'ai toujours travaillé plus que mes petits camarades pour rattraper mon retard, mais j'ai eu la chance de croiser la route de personnes qui ont cru en moi. Dans ma cuisine, à Paris, je suis entouré de cuisiniers venus du monde entier, fiers d'apprendre la culture et la gastronomie française, ce monument vivant classé au patrimoine de l'Unesco. Comme Robuchon et Bocuse avant moi, j'écoute, je travaille, je transmets la cuisine française ; ses techniques et sa précision auxquelles je me suis adapté pour inventer ma cuisine, une cuisine qui me ressemble, élaborée avec de bons produits du terroir et teintée de saveurs asiatiques. Une cuisine d'ici. Et d'ailleurs. ♦



OUVERTURE
DE NOTRE PREMIÈRE BOUTIQUE
DANS LE MARAIS

46 RUE VIEILLE DU TEMPLE - 75004 PARIS

IZIPIZI®
PARIS