



PORTRAIT

LE BOULOGNE DE... LISA CHAVY

EN MOINS D'UN AN, CETTE CRÉATRICE DE LINGERIE A OUVERT UNE BOUTIQUE ET LANCÉ SA LIGNE DE MAILLOTS DE BAIN LIVYSTONE. CULOTTÉE.

PROPOS RECUEILLIS PAR **SABINE ROCHE**

Avant de signer Livy et d'ouvrir sa propre boutique*, Lisa avait dessiné des dessous chics pour les plus grands. Formée à Esmo_d, elle entre chez Dior en stage et grimpe les échelons. Puis ce sera Kenzo, Cacharel, Lacroix, Undiz... Avec le soutien d'Étam, elle a créé l'an dernier sa griffe, qui s'adresse à toutes les morphologies et à toutes les bourses. Ses créations se déclinent en trois styles urbains : New York la graphique, Paris la sexy et Los Angeles la cool, mais c'est à Boulogne-Billancourt (92) que Lisa a posé ses valises, une banlieue chic et décontractée qui lui ressemble.

ELLE. Votre adresse QG ?

LISA CHAVY. Ma cantine, c'est L'Étoile Philante (45 bis, rue d'Aguesseau, en face de mon atelier) pour la cuisine bio qui change tous les jours. Je viens aussi y récupérer des paniers de fruits et légumes commandés via le site de La Ruche qui dit oui (laruchequiditoui.fr).

ELLE. Un lieu pour sortir ?

L.C. En fin de journée, j'aime la péniche La Passerelle (52, quai du Point-du Jour) et le dimanche, en famille, le rooftop de l'hôtel Courtyard Paris Boulogne (114, route de la Reine), qui a une vue splendide. Fin août, je ne rate pas l'ambiance festive du festival Rock en Seine (rockenseine.com) ! Et pour connaître les nouvelles adresses, je consulte leblogdeboulogne.com de Thomas Clément.

ELLE. Où aimez-vous dîner ?

L.C. Je vais souvent au Gorgeon (42, avenue Victor-Hugo), une brasserie traditionnelle qui me rappelle ma Bourgogne natale avec ses plats de viande et ses bons vins. J'aime aussi les surprises au menu

de la Machine à Coudes (35, rue Nationale), on ne choisit pas ses plats, mais c'est toujours excellent. Le chef colombien Juan Arbelaez s'est réinstallé à Boulogne : son Levain (3, rue d'Aguesseau) est un super bistro où tout tourne autour du pain. Divin !

ELLE. Et pour vos courses ?

L.C. Il y a un fromager incroyable, Fromagerie Escudier (44, rue Escudier), qui propose du brie à la truffe, du camembert aux cépes. Pour accompagner ces bonnes choses, direction Poignée de Raisins (119, route de la Reine). Ce caviste a des crus d'un excellent rapport qualité-prix, allant du vin d'entrée de gamme aux bouteilles d'exception comme la Trilogie de chez Guigal en côte-rôte ou la cuvée Bourasseau de chez Yves Cuilleron. Mon pain vient de chez Morieux (35, rue d'Aguesseau), un boulanger meilleur ouvrier de France qui fait aussi d'excellents éclairs au chocolat.

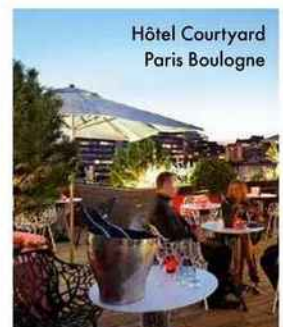
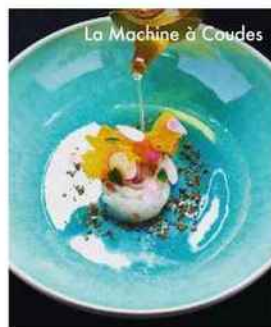
ELLE. Une balade à recommander ?

L.C. Mon travail est très inspiré par l'architecture, les lignes, les courbes. J'aime beaucoup Boulogne pour la richesse de son patrimoine années 1930 : les villas Collinet et Dubin de Mallet-Stevens ou l'immeuble Molitor du Corbusier. Cela me donne envie d'être aussi fourmillante d'idées que les artistes de l'époque. J'ai également eu la chance de visiter l'hôtel particulier d'Edith Piaf et Marcel Cerdan. Ce beau parcours urbain peut se suivre grâce à la signalétique (tourisme92.com, rubrique Parcours architecture années 30). ■

* Livy, 6, rue Guichard, Paris-16^e). Tél. : 01 42 30 56 04. li-vy.com



1^{er} JUIN 2018



CHRISTOPHE CRÉMET / COURTYARD BY MARRIOTT PARIS BOULOGNE / PRESSE