

## LES EXPOSITIONS

### 1. LE JAPON RIVE GAUCHE

Le Bon Marché Rive Gauche et La Grande Épicerie de Paris célèbrent l'art de vivre à la japonaise et les esthétiques minimales, avant-gardistes ou kawai en mettant à l'honneur une sélection mode, beauté, déco et gastronomie foisonnante.

**Jusqu'au 18 octobre, à la Grande Épicerie de Paris et au Bon Marché, 2<sup>ème</sup> étage.**

### 2. VILLA SACAI

Chitose Abe est l'invitée mode de l'exposition « Le Japon Rive Gauche ». La créatrice de Sacai invite à la découverte de ses collections dans l'univers coloré de la Villa Sacai. Son vestiaire homme, femme ainsi que la ligne plus casual Sacai Luck et une collection capsule conçue exclusivement pour Le Bon Marché Rive Gauche expriment la richesse de l'univers de la créatrice. Conceptuel, celui-ci mêle différentes matières pour des looks construits et sophistiqués.

**Exposition jusqu'au 18 octobre, au Bon Marché, 2<sup>ème</sup> étage.**

Découvrez le jardin de la Villa Sacai : les silhouettes prennent vie dans une mise en scène bucolique et décalée.

**Du 20 septembre au 18 octobre, vitrines rue de Sèvres.**

### 3. TADAO ANDO BENESSE ART SITE NAOSHIMA

Une installation événement rend hommage à l'œuvre et au génie de Tadao Ando : lumière, son et vidéo mettent en scène sept bâtiments signés par l'architecte pour Benesse Art Site Naoshima. Une maquette sculpturale de l'île, conçue en collaboration avec les étudiants de l'Ecole Boule, invite à la découverte de cette île inoubliable.

**Exposition jusqu'au 18 octobre, au Bon Marché, 2<sup>ème</sup> étage.**

Découvrez les croquis des plus emblématiques réalisations architecturales de Tadao Ando esquissés par l'architecte lui-même.

**Du 2 au 13 septembre, vitrines rue de Sèvres.**

### 4. SMILES BENESSE ART SITE NAOSHIMA

Naoshima, Teshima et Inujima sont trois îles japonaises, havres de paix et de découvertes singulières. « Smiles » rend hommage à l'ambition généreuse de Soichiro Fukutake, fondateur de Benesse Art Site Naoshima et invite à une déambulation sensible, accompagnée du sourire retrouvé des insulaires.

**Exposition jusqu'au 18 octobre, au Bon Marché, rez-de-chaussée.**

### 5. KOKORO + ANJU

La photographe Anju collabore avec l'association KOKORO 11.3.11 – « cœur » en Japonais – fondée pour venir en aide aux populations suite au séisme du 11 mars 2011. Ses photographies traduisent l'espoir de jeunes Japonais, liés entre eux par leurs rêves et le bracelet rouge KOKORO afin de ne jamais oublier.

Bracelet en vente au profit de l'association KOKORO 11.3.11 au 2<sup>ème</sup> étage.

**Exposition jusqu'au 20 septembre, au Bon Marché, 1<sup>er</sup> étage, Entrée sur l'art contemporain.**

■ L E  
B O N  
M A R  
C H É  
RIVE GAUCHE

LA GRANDE  
ÉPICERIE PARIS

création graphique de la couverture : Juliette Mai

Le Japon  
rive gauche

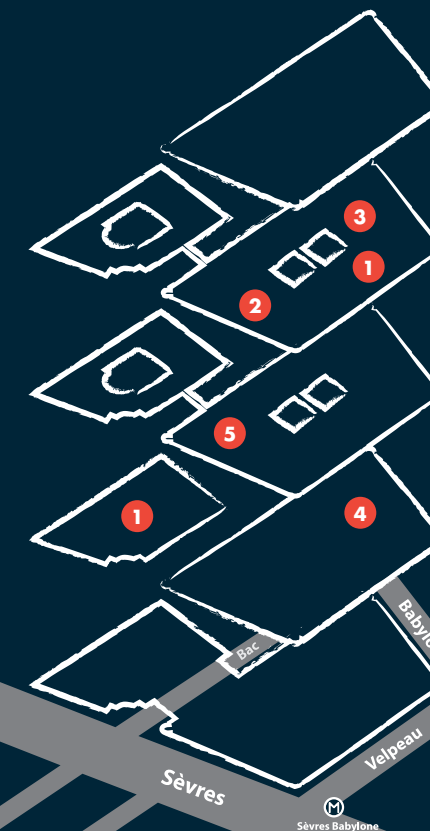
JUSQU'AU 18 OCTOBRE

■ L E  
B O N  
M A R  
C H É  
RIVE GAUCHE

LA GRANDE  
ÉPICERIE PARIS

Le Japon  
rive gauche

JUSQU'AU 18 OCTOBRE



3  
2  
1  
0  
-1

## ANIMATIONS PERMANENTES

**MASSATO** — Profitez d'une coupe sur cheveux secs !

Les équipes de Massato vous accueillent tous les après-midis. Réservation au 01 44 39 80 00.

A ne pas manquer les 4, 18 et 27 septembre ainsi que les 11 et 16 octobre : une coupe par Massato lui-même ! Prenez dès maintenant votre rendez-vous avec le plus japonais des coiffeurs parisiens. Réservation au 01 45 02 86 79.

**UKA** — Offrez-vous un soin extrême pour vos ongles.

Kiho Watanabe, spécialiste du soin des mains depuis 14 ans, décline toute une ligne de produits pour la santé et la beauté des ongles, du corps et des cheveux. Au Japon, son institut ne désemplit pas. Savourez un traitement adapté à votre agenda : 50 minutes de soin pour les plus pressées ou 1h30 pour se relaxer complètement. 2 deep soin + hand massage : 50 minutes – 50 €  
Soin + mini massage + art 2 ongles : 70 minutes – 65 €  
Soin + mini massage + art 10 ongles : 90 minutes – 80 €  
Réservation au 01 44 39 80 00.

**SENSAI** — Découvrez l'Omotenashi

Sensai vous initie à l'Omotenashi grâce à une découverte du layering, un massage des mains et des bras sur le stand accompagné d'une boisson et d'une friandise japonaise.

## LES RESTAURANTS

**Nos restaurants passent à l'heure japonaise :**

- La Table vous propose un menu japonais établi en collaboration avec Taku Sekine, chef invité de la Grande Épicerie de Paris.
- Rose Bakery vous propose des plats et des desserts japonais confectionnés par son chef Aska ainsi que des biscuits japonais. Présence exceptionnelle du chef Aska du 09/09 au 11/09.
- Le Balhazar vous propose un accord met et saké réalisé en collaboration avec invité Taku Sekine, chef invité de la Grande Épicerie de Paris.
- Le Bar à thé Ogata s'installe à l'entrée principale de La Grande Épicerie de Paris. Thés d'exception, pâtisseries japonaises et sessions de dégustation de 30 minutes façon cérémonie du thé seront proposées tous les jours.

## A CHAQUE JOUR SON ANIMATION

**LE 30 AOÛT**

30/08 Atelier Photo booth avec Masté [BM](#), 2<sup>ème</sup> étage  
30/08 Dégustation de pinchos de bœuf de Kobé [Boucherie](#) – GEP rdc  
30/08 Dégustation de thé par Rishouen Tea [Épicerie](#) – GEP rdc  
30/08 Dégustation de boisson lactée par Yakult [GEP](#) rdc

**SEMAINE DU 1 AU 6 SEPTEMBRE**

05/09 Dégustation de pinchos de bœuf de Kobé [Boucherie](#) – GEP rdc  
05/09 Dégustation de nori par Mikuniya [Épicerie](#) – GEP rdc  
05/09 Dégustation de boisson lactée par Yakult [GEP](#) rdc  
05/09 Dégustation de whisky japonais par Nikka [Cave](#) – GEP niveau -1  
05/09 Dégustation de saké par Issé Workshop [Cave](#) – GEP niveau -1  
06/09 Fujifilm [BM](#), 2<sup>ème</sup> étage  
06/09 Dédicace de Minako Norimatsu – Le Guide du Japon à Paris – Editions du Chêne [Librairie](#) 2<sup>ème</sup> étage, de 15h à 17h  
06/09 Dégustation de pinchos de bœuf de Kobé [Boucherie](#) – GEP rdc  
06/09 Dégustation de nori par Mikuniya [Épicerie](#) – GEP rdc  
06/09 Dégustation de boisson lactée par Yakult [GEP](#) rdc  
06/09 Dégustation de whisky japonais par Nikka [Cave](#) – GEP niveau -1  
06/09 Dégustation de saké par Issé [Cave](#) – GEP niveau -1  
06/09 Master class sushi avec le Maître sushi M. Haneda [Cuisine La Table](#), [BM](#), 1<sup>er</sup> étage<sup>(1)</sup>

**SEMAINE DU 8 AU 13 SEPTEMBRE**

10/09 Dégustation de miso par Kanmitsu [Épicerie](#) – GEP rdc  
11/09 Dégustation de miso par Kanmitsu [Épicerie](#) – GEP rdc  
11/09 Master class dashi [Cuisine La Table](#) <sup>(1)</sup>, 1<sup>er</sup> étage  
12/09 Dégustation de pinchos de bœuf de Kobé [Boucherie](#) – GEP rdc  
12/09 Dégustation de miso par Kanmitsu [Épicerie](#) – GEP rdc  
12/09 Dégustation de whisky japonais par Nikka [Cave](#) – GEP niveau -1  
12/09 Dégustation de saké par Issé Workshop [Cave](#) – GEP niveau -1  
13/09 Atelier origami en collaboration avec Stationery Society [BM](#), 2<sup>ème</sup> étage  
13/09 Fujifilm [BM](#), 2<sup>ème</sup> étage  
13/09 Démonstration Nanoblock [BM](#), 2<sup>ème</sup> étage  
13/09 Dédicace & dégustation : Kei [Atelier La Cornue – La Maison](#), 1<sup>er</sup> étage  
13/09 Dégustation de Pinchos de bœuf de Kobé [Boucherie](#) – GEP rdc  
13/09 Dégustation de miso par Kanmitsu [Épicerie](#) – GEP rdc  
13/09 Dégustation de whisky japonais par Nikka [Cave](#) – GEP niveau -1  
13/09 Dégustation de saké par Issé [Cave](#) – GEP niveau -1  
13/09 Master class pâtisserie japonaise [GEP](#)rdc<sup>(1)</sup>

**SEMAINE DU 15 AU 20 SEPTEMBRE**

19/09 Dégustation de pinchos de bœuf de Kobé [Boucherie](#) – GEP rdc  
19/09 Dégustation de saké [Cave](#) – GEP niveau -1  
19/09 Dégustation de whisky japonais par Nikka [Cave](#) – GEP niveau -1  
20/09 Atelier origami en collaboration avec Stationery Society [BM](#), 2<sup>ème</sup> étage  
20/09 Animation décopen scrapbooking [BM](#), 2<sup>ème</sup> étage  
20/09 Dégustation de pinchos de bœuf de Kobé [Boucherie](#) – GEP rdc  
20/09 Dégustation de saké [Cave](#) – GEP niveau -1  
20/09 Dégustation de whisky japonais par Nikka [Cave](#) – GEP niveau -1  
20/09 Master class sur le saké [Cave](#) – GEP niveau -1 <sup>(1)</sup>  
20/09 Master class sur le pain japonais [GEP](#)rdc <sup>(1)</sup>

**SEMAINE DU 22 AU 27 SEPTEMBRE**

25/09 Master class animée par notre chef invité Taku Sekine [Cuisine La Table](#), [BM](#), 1<sup>er</sup> étage<sup>(1)</sup>  
26/09 Dégustation de vinaigre par Marusho [Épicerie](#) – GEP rdc  
26/09 Dégustation de saké par Issé [Cave](#) – GEP niveau -1  
26/09 Dédicace & dégustation : Maori Murota - Tokyo, les recettes cultes [Atelier La Cornue – La Maison](#), 1<sup>er</sup> étage  
27/09 Dégustation de vinaigre par Marusho [Épicerie](#) – GEP rdc  
27/09 Dégustation de whisky japonais par Suntory [Cave](#) – GEP niveau -1  
27/09 Dégustation de saké par Issé [Cave](#) – GEP niveau -1  
27/09 Master class pâtisserie japonaise [Atelier La Cornue – La Maison](#), 1<sup>er</sup> étage

**SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE**

03/10 Dégustation de saké [Cave](#) – GEP niveau -1  
04/10 Démonstration de découpe & fabrication / Dégustation de sushis : KAI [Atelier La Cornue – La Maison](#), 1<sup>er</sup> étage  
04/10 Dégustation de saké [Cave](#) - GEP niveau -1  
04/10 Master class sur le pain japonais [GEP](#)rdc<sup>(1)</sup>  
04/10 Master class Sushi avec le Maître sushi M. Haneda [Cuisine La Table](#), [BM](#), 1<sup>er</sup> étage<sup>(1)</sup>

**SEMAINE DU 6 AU 11 OCTOBRE**

09/10 Master class animée par notre chef invité Taku Sekine [Cuisine La Table](#), [BM](#), 1<sup>er</sup> étage<sup>(1)</sup>  
10/10 Dégustation de dashi [Épicerie](#) – GEP rdc  
10/10 Dégustation de bonbons par Cro Chet [Épicerie](#) – GEP rdc  
11/10 Atelier origami en collaboration avec Stationery Society [BM](#), 2<sup>ème</sup> étage

11/10 Dégustation de dashi [Épicerie](#) – GEP rdc  
11/10 Dégustation de bonbons par Cro Chet [Épicerie](#) – GEP rdc  
11/10 Master class pâtisserie japonaise [GEP](#) rdc<sup>(1)</sup>

**SEMAINE DU 13 AU 18 OCTOBRE**

16/10 Master class gastronomie japonaise [Cuisine La Table](#), [BM](#), 1<sup>er</sup> étage<sup>(1)</sup>  
17/10 Dégustation de saké [Cave](#) – GEP niveau -1  
18/10 Atelier Origami en collaboration avec Stationery Society [BM](#), 2<sup>ème</sup> étage  
18/10 Dégustation de miso par Marutaka [Épicerie](#) – GEP rdc  
18/10 Dégustation de saké [Cave](#) – GEP niveau -1  
18/10 Master class sur le pain japonais [GEP](#) rdc<sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Inscrivez-vous aux Master class en contactant le 01 44 39 81 00

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*

**AU CŒUR DE LA LIBRAIRIE**

Du 30/08 au 27 /09 : Présentation de la collection d' instruments d'écriture Namiki. Ces stylos réalisés manuellement par des artisans japonais représentent des scènes de la nature dans les métaux précieux et des pigments de couleur.

Du 29/09 au 18/10 : la Réunion des Musées Nationaux et Le Bon Marché Rive Gauche célèbrent l'exposition Hokusai qui se tient au Grand Palais en présentant une sélection de livres et de papeterie exclusive.