

# Les Echos

## WEEK-END

BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE / ... ET MOI



## IKEA ACTE 2

Le leader mondial de l'ameublement s'est imposé sur tous les continents. Et le géant suédois se prépare à régner encore longtemps.

### SANTÉ

Le filon du  
tourisme médical

### SÉRIES

Dans les rouages  
d'« Engrenages »

### SOCIÉTÉ

L'ère des  
voisins 2.0



Code Etude ACPM

# NANTES TOUT POUR LA MUSIQUE

La ville continue à désacraliser la musique classique avec La Folle journée, festival qui s'intéresse cette année aux carnets de voyages des compositeurs. De ceux qui ont choisi leur exil.

Par Clara Le Fort

## LE PRÉTEXTE LA FOLLE JOURNÉE DE NANTES

Pour sa 25<sup>e</sup> édition, La Folle journée – le festival de musique classique de Nantes – sera consacrée à tous ces compositeurs qui ont créé des œuvres intemporelles à l'occasion de leurs voyages. Au fil des quatre jours, tous les répertoires seront à l'honneur : la musique russe avec le violoniste virtuose Nemanja Radulović, la création contemporaine avec une œuvre nouvelle du compositeur David Chalmin au Lieu Unique, la relève avec un concert du pianiste Lucas Debargue – révélation du Concours Tchaïkovski 2015 –, et même la fanfare Ciocarlia qui perpétue la tradition des orchestres de cuivre tziganes du XIX<sup>e</sup> siècle. *Jusqu'au 3 février 2019.* [www.follejournee.fr](http://www.follejournee.fr)



Lucas Debargue joue la *Suite algérienne* et le *Concerto égyptien* de Saint-Saëns ce dimanche.

## LE SPOT LA BOUTIQUE MIRA

Mira est une boutique extraordinaire, un lieu où beaux objets, créations d'artistes, pièces en céramique et installations lumineuses révèlent talents locaux et coups de cœur contemporains. Grâce à Eva Borgnis Desbordes et Oscar Piñon Armada, véritables défricheurs, on découvre des pièces uniques en terracotta d'Atelier



*Les Anneaux*, œuvre de Daniel Buren et Patrick Bouchain située sur le quai des Antilles.



Polyhedre, les incroyables lampes Inséparables de Rich ou les collages du muraliste Jeronimo. De nombreuses performances musicales et artistiques sont aussi organisées, où le Tout-Nantes créatif accourt. [miraecodesign.com](http://miraecodesign.com)

## L'INCONTOURNABLE LE CAMÉLIA

Fleur japonaise d'une rare délicatesse, le camélia adoucit l'hiver nantais depuis 1806, date à laquelle ses boutons rose poudré, blancs ou fuchsias furent introduits. En fleurs dès le mois de janvier, ce sont près de 600 variétés qui habillent les allées du jardin des Plantes de Nantes, en plein centre-ville, reconnu comme l'un des quatre grands jardins botaniques de France.

## L'EXPOSITION GEORGES ROUSSE

Dernière exposition éphémère avant la fermeture du musée Dobrée pour rénovation, l'œuvre monumentale de Georges Rousse investit les espaces vides. Peintre, architecte et photographe, l'artiste qui réordonne le monde visible a choisi les formes géométriques pour cette intervention. À voir ! *Exposition «Polygones» à partir du 8 février.*

## L'HÔTEL «L'ATLANTIDE 1874 – MAISON GUÉHO»

C'est dans une belle demeure XIX<sup>e</sup> qui surplombe la Loire que le chef étoilé Jean-Yves Gueho officie depuis 1999. Espace vitré et vue imprenable sur les anneaux de Buren le soir venu, le décor est planté pour le restaurant comme pour la maison d'hôtes. Avec ses quatre chambres doubles, la *Maison Guého* bénéficie de la même luminosité, décoration d'intérieur et attention au détail que la table étoilée. *Chambres à partir de 130 € la nuit.* 5, rue de l'Hermitage.

## LA TABLE « SOURCES »

Ingrid Deffain et Guillaume Decombat, la trentaine souriante, font place aux produits de saison dans leur jeune restaurant aux accents scandinaves. Crème de laitue et crosnes glacés au jus de viande; fanes de carottes, coques et émulsion marinère : le végétal part à la rencontre d'accords terre et mer avec une inventivité qui incite à revenir. 22 rue de Verdun.

## LE SHOPPING CONSERVERIE LA PERLE DES DIEUX

Derrière cette enseigne se cachent 130 années de savoir-faire transmis sur quatre générations. Depuis 1887, la conserverie artisanale célèbre le petit poisson argenté en provenance du port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Travaillées fraîches au meilleur moment de la saison, les sardines sont issues d'une pêche raisonnée, le tout rehaussé d'un graphisme contemporain. 9-11 passage Pommeraye.

Plus d'infos sur [weekend.lesechos.fr](http://weekend.lesechos.fr)