

# INFRAROUGE

A close-up portrait of Louise Bourgoïn, a woman with dark, wavy hair and bangs, smiling gently. She is wearing a light-colored, textured knit sweater with a dark blue and pink V-neck collar. The background is a solid, muted grey.

EN VENTE NULLE PART

[www.infrarouge.fr](http://www.infrarouge.fr)

#191

Louise

Bourgoïn

DANS LA PEAU  
D'UN HOMME





L'INSTANT  
**CHANEL**





# BOY·FRIEND

## TWEED



ABSOLUTE FILLER  
CAVIAR LUXE



RECONSTITUE LA DENSITÉ. REDESSINE LES CONTOURS.  
RESTAURE L'HARMONIE.

L'ABSOLU DE CAVIAR, UN NOUVEAU PHÉNOMÈNE CAVIAR  
UNE NOUVELLE FORME DE CAVIAR QUI RESTITUE LE VOLUME NATUREL DE LA PEAU



# Édito

# Sommaire

## Vous avez carte blanche

Les murs de ce nouveau restaurant sont bleu pétrole, les appliques dorées sorties tout droit d'une page *Elle Déco*, les fauteuils en velours d'un bleu plus soutenu ont l'air confortables. Une impression de déjà-vu qui s'arrêtera là. Car, ensuite, personne ne pourra imaginer ce qui nous sera servi. Ici, le chef a carte blanche et ne s'impose plus de menu. Il crée à sa manière en fonction de ses envies, du marché et de son inventivité. Une tendance qu'on remarque de plus en plus chez les jeunes chefs comme Guillaume Sanchez ou Idra Carrillo.

Étonnant ? C'est justement ce que l'on attend. Vivre de nouvelles expériences, être surpris, retrouver une sensation de découverte qui nous ramène à l'enfance. Amusés et contents de s'émerveiller.

Qui est vraiment étonné aujourd'hui, à l'heure où l'on révèle parfois jusqu'à la fin des films dans les critiques ? À l'heure où, en quelques clics, on peut voir ce qu'il se passe à l'île de Pâques via des vidéos sur internet ? Repensons à Gauguin qui est parti loin vers la Polynésie pour retrouver sa créativité. Les vraies cartes blanches sont celles des artistes, ceux qui écrivent, filment, créent en transmettant leurs idées sans contraintes, sans brief, sans limites. Une carte blanche implique un lâcher-prise, une volonté de montrer des choses personnelles. Elle demande en retour une confiance de ceux qui acceptent le résultat, qu'il leur plaise ou non.

En cette rentrée, prenez la main ! Donnez-vous une journée carte blanche et laissez votre imagination s'exprimer, inventer. Vous êtes beaucoup plus créatif que vous imaginez, vous voilà libre de surprendre et c'est un plaisir inégalé.

Par Aude Bernard-Treille

## 12

CULTURE

Gauguin

## 20

COVER STORY

Louise Bourgoïn

## 26

UNE RENTRÉE AVEC

Gwendolyn Gourvenec

## 30

DÉCORATION

Des objets nommés désirs

## 42

ÉVASION

48 heures à Capri

## 48

NOUVEAUX RESTOS

Nos choix du mois

## 52

ROAD-TRIP

Le nouveau Mazda CX-5

## 58

L'AVENTURIER

Mike Horn

## Ours

**Directeur de la publication :** Nicolas Imbert

nimb@infrarouge.fr - tél. : 01 53 83 44 32

**Directeur associé :** Hubert Chambon

hchambon@infrarouge.fr - tél. : 01 53 83 44 30

### RÉDACTION

**Rédactrice en chef :** Aude Bernard-Treille

abt@infrarouge.fr - tél. : 01 53 83 44 34

### PUBLICITÉ

**Directrice commerciale :**

Florence de Riedmatten

florence@infrarouge.fr - tél. : 01 53 83 87 86

### GRAPHISME / MAQUETTE

**Directeur artistique :** Daniel Yiu

daniel@infrarouge.fr

### ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Émilie Boëlle, Henri Bonchat, Charlotte Bouteloup de Rémur;  
Olivia de Bühren, Lucile Carpentier, Laurence Gounel, Thelma  
Goya, Catherine Jazdzewski, Audrey Poux, Benoist Simmat,  
Paloma Tibihé

### Secrétaire de rédaction

Fabrice Bourland

### Photographie de couverture

Fred Meylan / H&K

Infrarouge, 7, rue Balzac, 75008 Paris

Sarl de presse au capital de 235 800 € - RCS Nanterre

B 429 643 877

**Gérant :** Nicolas Imbert

**Principaux associés :** Arnaud Béziers la Fosse et Hervé Prouteau

**Tirage national Infrarouge :**

63 000 ex. - ISSN : 283-8969

Imprimé en Belgique en septembre 2017

Ce magazine gratuit ne peut être vendu.

La reproduction même partielle des textes,

images et photographies publiés

dans ce numéro d'*Infrarouge* est interdite sans autorisation  
expresse de l'éditeur.

## Retrouvez Infrarouge en ligne

*Au bon endroit, au bon moment :*



@infrarougemagazine



facebook.com/infrarougemag



twitter.com/infrarougemag

[www.infrarouge.fr](http://www.infrarouge.fr)





# MINI HATCH. ÉDITION BLACKFRIARS.

Disponible en 3 & 5 portes. Inclus dans l'édition : Projecteurs Full LED.  
Toit ouvrant panoramique en verre. GPS avec écran 6,5". Jantes en alliage 17". Bluetooth.  
Volant multifonctions. Radar de recul. Sellerie tissu & cuir Diamond Carbon Black.

À PARTIR DE 295€/MOIS.\* 36 MOIS. SANS APPORT. ENTRETIEN INCLUS.



\*Exemple pour une MINI 102 CH HATCH 3 Portes Édition Blackfriars. Location Longue Durée sur 36 mois et pour 30 000 km intégrant l'entretien et l'extension de garantie. 36 loyers linéaires : 294,04 €/mois. Offre réservée aux particuliers, valable pour toute commande d'une MINI 102 CH HATCH 3 portes Édition Blackfriars jusqu'au 30/09/2017 dans les MINI STORES participants. Sous réserve d'acceptation par MINI Financial Services - Département de BMW Finance - SNC au capital de 87 000 000 € RCS Versailles B 343 606 448 TVA FR 65 343 606 448. Courtier en Assurances immatriculé à l'ORIAS n°07 008 883 (www.orias.fr). Consommation en cycle mixte : 4,7 l/100 km. CO<sub>2</sub> : 109 g/km selon la norme européenne NEDC. L'extérieur de ce véhicule comporte des équipements de série ou en option en fonction de la finition. Modèle présenté : MINI COOPER HATCH 5 Portes Édition Blackfriars au prix de 339,41 €/mois. Consommation en cycle mixte selon la norme européenne NEDC : 4,8 l/100 km. CO<sub>2</sub> : 111 g/km.





Faux Semblant, © Guillaume Girardot.

## Repérages

# Coups *de cœur*

Par Thelma Goya

ON VEUT TOUS...



### *... Et ses souvenirs dans une jolie boîte*

➡ Et hop, une photo par-ci, un selfie par-là ! Au retour des vacances, vous voilà avec plus de 4 000 photos dans votre Smartphone. Elles sont belles, vous les avez même fièrement publiées sur les réseaux sociaux. Avec l'appli Cheerz, la super appli pour commander des magnets, des « polas » et des tirages en trois minutes, vous allez pouvoir les conserver en les commandant tout au long de l'année. Jusqu'au 10 octobre, craquez pour la Family Memory Box, une collab Petit Bateau, vendue avec un code à activer. 100 tirages avec 3 livraisons incluses : 50 € + frais de port. 300 tirages avec 6 livraisons incluses : 110 € + frais de port.

[cheerz.com](https://cheerz.com)

### *... Faire entrer la mode chez soi*

➡ Jean-Daniel Lorieux a 80 ans et continue d'imposer son style lumineux dans ses photographies. Celui qui sublimait les femmes par son œil moderne avec des images solaires et sensuelles est mis à l'honneur à l'occasion de la Fashion Week, dans une rétrospective présentée à la galerie YellowKorner. Une occasion de commander des reproductions et de découvrir la carte blanche de trois photographes contemporains qui se sont inspirés du travail de Jean-Daniel Lorieux. On trouve ainsi les corps féminins qui s'affichent sensuellement sous le regard de Guillaume Girardot, les mises en scène esthétisantes de Nicolas Bets (qui fut assistant de Jean-Daniel Lorieux et Claus Wickrath) ou encore les clichés de John Wright, réputé pour ses portraits des plus grandes stars du rock moderne comme U2, Lady Gaga, Paul McCartney ou encore Michael Jackson. Leurs photographies sont disponibles dans les galeries YellowKorner et sur le site [yellokorner.com](https://yellokorner.com), en édition limitée et numérotée.

ON MONTE LE SON...



### *... Avec ces deux albums très attendus*

➡ La météo est au beau fixe pour l'auteur-compositeur **Raphaël Haroche**, alias Raphael, qui prépare un film en tant que réalisateur, écrit un second livre de nouvelles et revient à la musique avec **Anticyclones**, son huitième album à découvrir dans les bacs le 22 septembre. Le single *L'Année la plus chaude de tous les temps* dévoilait une jolie ballade amoureuse dans laquelle la météo sert des métaphores appropriées. Avec cet album écrit en 2016 – une année qui enregistrait des températures jamais atteintes –, il alerte aussi sur le réchauffement climatique. On aime *Paris est une fête*, *La question est why*, un duo avec sa compagne Mélanie Thierry, et *Retourner à la mer*, un titre partagé avec celui de l'ouvrage qu'il a publié chez Gallimard au printemps 2016, récompensé par le prix Goncourt de la nouvelle.

Retour à la musique aussi pour **Carla Bruni** avec son nouvel album



**French Touch**, qui sortira le 6 octobre. Signe d'une pépite prévisible, il est produit par David Foster, le producteur aux 16 Grammy Awards qui a travaillé avec Diana Krall, Barbra Streisand, Whitney

Houston, Rod Stewart ou Céline Dion, rien que ça ! On y découvre les titres de ses chanteurs anglo-saxons préférés, mais aussi quelques notes latines. Elle reprend par exemple *Miss You* des Rolling Stones en lui apportant une touche disco-latino-italienne. On adore les rythmes de la guitare flamenca et les cordes aux connotations orientales. Carla Bruni revisite des classiques du rock (*Enjoy the Silence* de Depech Mode, *Highway to Hell* d'AC/DC, *A Perfect Day* de Lou Reed...) et des vieux standards (*Moon River*, *Love Hurts*, *Crazy*), et c'est une vraie réussite acoustique.



## Repérages



ON NE PART PLUS SANS...



### ... Les Mini Mini Map d'Ingrid Bauer !

➡ Ces city-guides à colorier sont des cartes d'orientation et des recueils d'infos pour faire découvrir Paris, Marseille, Bordeaux, Londres ou New York tout en s'amusant. En plus d'être jolies, ces cartes sont des petits trésors d'adresses utiles et confidentielles pour toute la famille ! En vente en exclusivité sur le site [lesvoyagesdingrid.com](http://lesvoyagesdingrid.com) et dans tous les points de vente Bonton.

### ... Être équipé pour conquérir la rentrée au sommet

Avec Vuarnet Eastpak

Le vrai chic en cette rentrée, c'est d'afficher des marques qui descendent de la montagne pour venir mettre un peu de fraîcheur dans notre style. On craque pour ce sac à dos qui sera parfait pour tous les citadins à pied ou en deux roues. On adore son côté *vintage* avec son feutre bleu gris parfaitement étanche. Pratique, sa poche intérieure est renforcée pour l'ordinateur et la poche latérale doublée d'un molleton pour protéger les verres des lunettes ! Un produit capsule unique Vuarnet-Eastpak, à l'occasion des 60 ans de la célèbre marque française de lunettes solaires. 100 €. [vuarnet.com](http://vuarnet.com) [eastpak.com](http://eastpak.com)

MUST HAVE

Avec Fusalp

Vous avez peut-être vu des maillots de bain Fusalp sur les plages cet été. La célèbre marque, qui a inventé le fuseau, présente une très belle ligne de sportwear chic urbaine avec laquelle vous complèterez facilement votre dressing de rentrée. Nouvelle adresse : Fusalp débarque d'ailleurs au 155 boulevard Saint-Germain, dans le VI<sup>e</sup> arrondissement, à Paris. [fusalp.com](http://fusalp.com)



ENFIN...

### ... Une voiture qui sent bon

➡ Vous n'aviez jamais osé accrocher un « arbre magique » à votre rétroviseur intérieur – pas votre style, ni le nôtre d'ailleurs –, mais reconnaissez qu'une voiture dont l'habitacle sent bon, c'est quand même plus agréable. Bonne nouvelle, le parfumeur spécialiste des senteurs subtiles et délicates lance son diffuseur de voiture. Hum... il se clipse à la grille de ventilation et l'une des nombreuses fragrances (baies, ambre, figuier, roses, fleur d'oranger, gingembre...) parfume votre bolide. 45 €. [diptyqueparis.fr](http://diptyqueparis.fr)

### Démodé, le nouveau concept-store déco

Marie-France Cohen (créatrice à l'origine de Bonpoint et Merci) démarre une nouvelle aventure avec sa belle-fille Stéphanie et leur amie Elysa Masliah. Il s'agit toujours de déco, mais cette fois l'idée est de prendre le temps de dénicher des pièces qui ont du style et qui ne sont pas forcément dans la tendance du moment, des pièces intemporelles qui racontent une histoire. Comme pour les vêtements, les collections de déco passent et deviennent vite démodées, laissant place à une autre. Aujourd'hui, on préfère afficher sa personnalité, avec des intérieurs qui ne ressemblent pas à tous les hôtels du coin, avec des objets qui dureront dans le temps. Autre différence : présenter des collections d'artistes dans des endroits existants et changer de décor tous les six mois. Le trio investit pour commencer le bistrot Tourrette, où des coussins, des assiettes et des toiles inspirées de l'artiste Gaël Davrinche sont mis en scène.

À voir au 70, rue de Grenelle, 75007 Paris et sur [davrinche.com/oeuvres/demode](http://davrinche.com/oeuvres/demode)



ON VA TOUS CHEZ...



# NOUVELLE PEUGEOT 308

## AUGMENTED TECHNOLOGY\*



À PARTIR DE  
**239** €/MOIS<sup>(1)</sup>

APRÈS UN 1<sup>ER</sup> LOYER DE 2 500 €  
ENTRETIEN ET PIÈCES D'USURE OFFERTS

NOUVELLE BOÎTE AUTOMATIQUE 8 RAPPORTS\*\*

NAVIGATION 3D CONNECTÉE ET PEUGEOT CONNECT PACK\*\*

AIDES À LA CONDUITE DERNIÈRE GÉNÉRATION\*\*



**PEUGEOT**

BETC Automobiles PEUGEOT 502 144 503 RCS Paris.

\* TECHNOLOGIE AUGMENTÉE. \*\* DE SÉRIE OU OPTION SELON FINITION.

(1) En location longue durée sur 37 mois et pour 30 000 km. Exemple pour la location longue durée (LLD) d'une Nouvelle PEUGEOT 308 Allure 1,2L PureTech 110 S&S BVM5 BC neuve, hors options, incluant l'entretien, les pièces d'usure et l'assistance offerts pendant 37 mois. Montants exprimés TTC et hors prestations facultatives. **Modèle présenté : Nouvelle PEUGEOT 308 GT 1,6L THP 205 S&S BVM6, hors options : 309 €/mois après un 1<sup>er</sup> loyer de 3 200 €.** Offre valable du 01/09/2017 au 31/10/2017, réservée aux personnes physiques pour un usage privé pour toute LLD d'une nouvelle PEUGEOT 308 neuve dans le réseau PEUGEOT participant, sous réserve d'acceptation du dossier par CREDIPAR, loueur et SA au capital de 1 385 170 008 €, RCS Nanterre n° 317 425 981, ORIAS 07004921-9, rue Henri-Barbusse 92230 Gennevilliers. Offre non valable pour les véhicules au prix PEUGEOT Webstore. Le PCS Entretien Plus peut être souscrit indépendamment de toute LLD aux conditions disponibles dans le réseau PEUGEOT participant.

PEUGEOT RECOMMANDE TOTAL Consommation mixte (en l/100 km) : de 3,1 à 6. Émissions de CO<sub>2</sub> (en g/km) : de 82 à 139.



# Séances *tenantes*

Par Aude Bernard-Treille

## *La Passion Van Gogh*

➡ Un très beau film d'animation et biopic à la fois pour se plonger dans l'univers de la vie mystérieuse de Vincent Van Gogh. Pourquoi s'est-il suicidé ? Qui était finalement cet artiste ? Un être imprévisible, inattendu et passionné.

De Dorota Kobiela et Hugh Welchman, avec Douglas Booth, Jerome Flynn, Chris O'Dowd.  
Sortie le 11 octobre 2017.



## *Mon Garçon*

➡ Ce thriller montre un Guillaume Canet décuplant ses forces pour retrouver son petit garçon. Très vite, on épouse la cause du couple de parents. Haletant.

De Christian Carion, avec Guillaume Canet, Mélanie Laurent, Olivier de Benoist, Antoine Hamel. Sortie le 20 septembre 2017.



## *Numéro Une*

➡ Vous en connaissez combien des femmes à la tête d'une entreprise du CAC 40 ? On y apprend qu'« il n'y a pas de réseaux féminins puissants. Si une femme veut réussir à cette hauteur, elle doit être appuyée par un réseau d'hommes... » CQFD.

De Tonie Marshall, avec Emmanuelle Devos, Suzanne Clément, Richard Berry, Sami Frey, Benjamin Biolay, Francine Bergé, Anne Azoulay, John Lynch. Sortie le 11 octobre 2017.



## *Le Sens de la fête*

➡ C'est le film qui va vous faire marrer comme à chaque fois avec le duo Toledano/Nakache qui grossit les travers de personnages qu'on semble connaître. Ici, il s'agit d'un traîtreur (Jean-Pierre Bacri) et son équipe. Quand les uns s'amusent, les autres trinquent parfois... Très drôle.

De Éric Toledano et Olivier Nakache, avec Jean-Pierre Bacri, Jean-Paul Rouve, Gilles Lellouche. Sortie le 4 octobre 2017.



## *Happy End*

➡ Cinq années après *Amour* qui a obtenu la Palme d'or à Cannes, Haneke revient avec un cinéma incisif et parfois ironique, quand il dépeint, à travers une famille mortellement ennuyeuse et triste, une société que se meurt... la nôtre ! Un film irrésistible qui dérange. À voir sans faute.

De Michael Haneke, avec Isabelle Huppert, Jean-Louis Trintignant, Mathieu Kassovitz. Sortie le 4 octobre 2017.

## *2 docs sinon rien*



## *Une suite qui dérange :le temps de l'action*

Il y a eu le documentaire de Leonardo DiCaprio pour remuer un peu les consciences. Celui-ci suit Al Gore, ex-vice-président des États-Unis, jetant un pavé dans la marre pour crier l'urgence de l'action contre le réchauffement climatique.

De Bonni Chen et Jon Shenk. Sortie le 27 septembre 2017



## *Le Maître est l'enfant*

C'est l'histoire d'un papa attaché à l'éducation de son fils. Intéressé par les principes de Maria Montessori qui privilégie l'autonomie et l'estime de soi. Particulièrement instructif en cette rentrée.

De Alexandre Mourat, avec Anny Duperey, Christian Maréchal. Sortie le 27 septembre 2017.



# Bronzer

## sans penser aux rides !

### LA CRÈME ANTI-RIDES DE L'ÉTÉ

Aboutissement de 40 années d'études sur les effets des UV sur la peau, Bronz Repair, conçu par la Recherche Institut Esthederm, va plus loin dans l'efficacité anti-rides.

Une véritable performance : **protection solaire, bronzage rapide et durable, correction des rides, pouvoir hydratant d'exception**, le tout dans une texture onctueuse au parfum addictif. Depuis sa création, Bronz Repair a donné envie à des milliers de femmes de confier la jeunesse de leur peau à Institut Esthederm.

### RIDES : LE POINT DE VUE DE L'EXPERT

Les UVA, les infra-rouges et même la lumière visible sont à l'origine de nombreux signes de vieillissement cutané.

*"La formule Bronz Repair bénéficie d'une protection solaire UVA aussi puissante que sa protection UVB, et surtout d'un brevet "bouclier" qui se glisse sous la peau : GLOBAL CELLULAR PROTECTION. Cette technologie innovante prévient\* rides, taches, dommages cellulaires, induits par le spectre solaire intégral (UVB, UVA, lumière visible et infrarouges).*

Aurélié Guyoux, Directrice Scientifique Institut Esthederm

### INSTITUT ESTHEDERM

#### COMMENT CHOISIR VOTRE SOIN SOLAIRE INSTITUT ESTHEDERM ?

Les soleils indiquent la force de l'ensoleillement sous lequel votre peau est exposée : \* soleil de printemps, \*\* soleil d'été, \*\*\* mer, tropiques, montagne. Notre protection est globale, elle inclut les UVB, les UVA, les infra-rouges et la lumière visible. En toute circonstance la qualité et la jeunesse de votre peau sont préservées.



\*Test de prévention des dommages dermiques sous spectre solaire total.  
Disponible en instituts de beauté, Sephora, Printemps, Galeries Lafayette, Nocibé, Parashop,  
pharmacies sélectives et sur notre e-shop [www.esthederm.com](http://www.esthederm.com). Rejoignez-nous sur :



© : DR



### À DÉCOUVRIR, LE RITUEL BEAUTÉ SOLAIRE INSTITUT ESTHEDERM

Avant l'exposition, préparer la peau au soleil avec **Bronz Impulse**, la brume qui stimule et optimise le bronzage naturel. Le soir, réhydrater avec le soin **Repair Après-soleil**, l'anti-rides apaisant des nuits d'été.



# Quand *Gauguin* nous donne des envies de lointain

*Gauguin*, le film d'Édouard Deluc, sort un mois avant l'exposition que le Grand Palais consacrera au peintre, sous la thématique de « l'Alchimiste ». Deux événements culturels à ne pas manquer, véritables plongeurs dans ce qu'est l'histoire personnelle d'un artiste. Décryptage.

Par Paloma Tibihé

Paul Gauguin, *Merahi metua no Tehamana*, 1893 © the Art Institute of Chicago.



### *Pourquoi on va voir le film avant l'expo ?*

À force de voir les œuvres dans les musées, la vie de leurs auteurs nous est souvent inconnue. Pourtant, derrière l'artiste, l'homme est là et, quand on sait que sa vie a pu avoir une influence de chaque instant sur son travail, il est passionnant d'apprendre à connaître qui se cachait derrière le pinceau.

Après Cézanne ou Rodin, le septième art s'attache cette fois à Paul Gauguin et nous le montre sous les traits de Vincent Cassel. Si les toiles de Gauguin ne se résument pas qu'à des jolies Tahitiennes accrochées sur les murs de la National Gallery de Washington, du musée d'Orsay à Paris ou dans des collections privées (Chtchoukine ou Niarchos), ce sont pourtant ces dernières qui lui ont permis d'être consacré comme l'un des artistes majeurs du XIX<sup>e</sup> siècle.

Contemporain et ami de Van Gogh, ce père de cinq enfants n'arrive pas à vivre de son travail et la morale de l'époque freine sa liberté. Étant persuadé que son talent doit s'exprimer sans entrave, c'est en s'éloignant de sa vie bourgeoise et des codes moraux de la civilisation européenne que Paul Gauguin réussira. Il satisfera son envie de pureté, de beauté et de nouveauté en partant au loin, dans des contrées plus sauvages, là où les sujets de ses peintures seront interprétés comme la stricte représentation de la vie. Sans choquer, là où les femmes se dénudent en gardant leur vertu, là où la nature est majestueuse et impose encore son rythme, avant que l'homme vienne la transformer.

En 1891, il part donc seul, laissant femme et enfants au profit de l'inspiration. Il s'exile à Tahiti et c'est cette parenthèse polynésienne que raconte le film de Deluc (qui a étudié aux Beaux-Arts), fortement inspiré de *Noa Noa*, le carnet de voyage de Gauguin (que vous trouverez aux éditions

Bartillat, collection « Omnia »), d'*Oviri* et d'*Avant-Après*, les écrits très intimes du peintre, qui exposent son expérience et ses questionnements artistiques et politiques.

Dans le film, l'interprétation de Cassel dévoile un Gauguin à la fois humain, sensible, mais aussi iconoclaste et affranchi des codes. Il renvoie parfaitement au mythe du retour à la vie sauvage, tel un robinson qui aurait soif de vivre sa vie en se rapprochant au maximum de ce qu'elle a de primitif. Grâce à cette expérience, Gauguin ne se sera jamais senti autant « inspiré ». On comprend mieux alors les sujets de ses toiles, sa femme Tehura, les scènes de la vie quotidienne, les sculptures, les paysages...

Un film initiatique sur le choc des cultures et le processus de créativité.

**Gauguin, Voyage de Tahiti d'Édouard Deluc avec Vincent Cassel, en salle le 20 septembre 2017.**







Paul Gauguin *Te rerioa*, 1897 © The Courtauld, Gallery, Londres.



Paul Gauguin *Manaò tupapaú*, 1892 © Albright-Knox Art Gallery

### *Le saviez-vous ?*

- Paul Gauguin est enterré dans le cimetière d'Atuona, dans les îles Marquises. Juste à côté de la sienne se trouve la tombe de Jacques Brel.
- De son vivant, Gauguin ne connut que très peu le succès et ses tableaux étaient vendus à des prix dérisoires.
- « *La seule vertu, c'est ce qu'on a en nous* », aimait à dire Gauguin. Il ne faut pas imiter, mais laisser parler son libre arbitre et sa créativité.



### « *Gauguin, l'alchimiste* »

Au cours de cette exposition exceptionnelle qui réunira plus de 200 œuvres de tout médium (peintures, céramiques, sculptures, bois gravés, gravures et dessins), vous retrouverez des toiles qui vous rappelleront certaines scènes entrevues dans le film, comme les adieux de Tehura, mais aussi des œuvres peintes en Bretagne, en Polynésie ou aux îles Marquises. Ici, il ne s'agit pas de savoir qui est le peintre, bien que ses toiles évoquent des moments de sa vie, mais davantage de donner à voir toute la palette de son talent artistique immense puisqu'il savait à la fois sculpter, dessiner, graver et que son expression s'accommodait de tous les supports qui lui tombaient sous la main. En cela, Gauguin était plus qu'un peintre, plus qu'un sculpteur. C'était un immense artiste.

Cette exposition présentera exceptionnellement au public une salle entièrement dédiée au manuscrit *Noa Noa*, qui sert de trame au film de Deluc. La boucle est ainsi bouclée !



**Du 11 octobre 2017 au 22 janvier 2018, Grand Palais.  
3, avenue du Général Eisenhower, 75008 Paris.  
[grandpalais.fr](http://grandpalais.fr)**



Paul Gauguin *Oviri*, 1894, © Rmn-Grand Palais (musée d'Orsay).



# Dans l'œil de la création

Conjuguez culture générale et émotion pure grâce à l'effet décoiffant de la création. Expos, installations, performances... Soyez dans le mouvement.

Par Thelma Goya

## « Pop Art, Icons that matter »

➡ « Le pop art regarde le monde, il semble accepter son environnement qui n'est ni bon ni mauvais, mais différent », commente Roy Lichtenstein. Ça pète, c'est graphique, coloré... c'est pop, quoi, et ça vient du Whitney Museum of American Art de New York. Le *pop art* reprend les codes de la pub et de la BD avec des figures iconiques comme Jackie Kennedy ou Marilyn Monroe et des objets populaires comme des boîtes de conserve. À voir absolument pour cet humour très arty.

Musée Maillol, du 22 septembre au 21 janvier 2018. [museemailol.com](http://museemailol.com)

## « L'art du pastel, de Degas à Redon »

➡ La technique du pastel a été expérimentée par des grands noms de la peinture comme Renoir, Degas ou Gauguin, mais ces œuvres sur papier sont tellement difficiles à conserver qu'elles sont rarement exposées. Exceptionnellement sorties de leur réserve pour six mois, venez découvrir ces dessins colorés dont la matière donne des effets de lumière inattendus.

Petit Palais, du 15 septembre au 8 avril 2018. [petitpalais.paris.fr](http://petitpalais.paris.fr)

## « Monet Collectionneur »

➡ Claude Monet collectionnait les œuvres d'artistes contemporains qu'il admirait. Mais avant d'en avoir les moyens, il a d'abord gardé précieusement des cadeaux d'intimes, comme des toiles de Manet le présentant avec son épouse Camille ou celles de Renoir où il est peint aux côtés de sa mère. Il a ensuite échangé ses toiles contre d'autres œuvres de Rodin avant d'acheter des œuvres de Delacroix, Corot, Boudin, Jongkind, Caillebotte, Cézanne, Signac... Un trésor personnel exceptionnel à voir pour mieux connaître le chef de file des impressionnistes.

Musée Marmottan-Monet, du 14 septembre 2017 au 14 janvier 2018. [marmottan.fr](http://marmottan.fr)



Rirkrit Tiravanija, untitled, Museum of Modern Art, New York

BELLES  
COLLECTIONS



## « Être moderne : le MoMA à Paris »

➡ Pendant les travaux d'expansion et de rénovation du MoMA, 200 œuvres provenant de six départements du musée d'Art moderne new-yorkais seront accrochées à Paris sur les murs de la Fondation Vuitton. Une occasion unique de voir sans risque de jet-lag les chefs-d'œuvre de Paul Cézanne, Gustav Klimt, Paul Signac, Ernst Ludwig Kirchner, Pablo Picasso, Henri Matisse, Giorgio de Chirico, Edward Hopper, René Magritte et bien d'autres... Pour la première fois en France, vous pourrez admirer le bronze *L'Oiseau dans l'espace* de Constantin Brancusi (1928) ou les fameuses Campbell's Soup Cans d'Andy Warhol (1962). Incontournable !

Fondation Louis Vuitton, du 11 octobre au 5 mars 2018. [fondationlouisvuitton.fr](http://fondationlouisvuitton.fr)





NEW YORK

JUSQU'À  
7 VOLS  
PAR JOUR



ABIDJAN

JUSQU'À  
2 VOLS  
PAR JOUR\*



PÉKIN

JUSQU'À  
2 VOLS  
PAR JOUR



RIO DE JANEIRO

1 VOL  
PAR JOUR

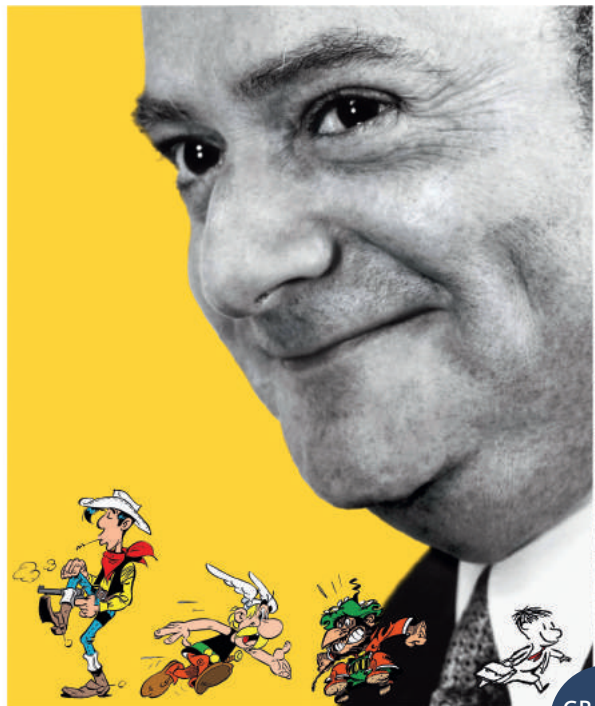
AIRFRANCE KLM

AIRFRANCE.FR

France is in the air : La France est dans l'air. \* Dont un vol via Bamako. Programme été 2017 au départ de Paris.



## René Goscinny Au-delà du rire



GRANDS  
NOMS

### « René Goscinny (1926-1977), au-delà du rire »

➡ Tous les enfants du monde sont ses lecteurs. Le papa d'Astérix, d'Iznogoud et du Petit Nicolas, rédac chef du magazine de BD Pilote, était aussi le scénariste de Lucky Luke. Il fait partie de ceux qui ont donné ses lettres de noblesse au neuvième art. Pour les quarante ans de sa mort, cette expo lui rend un magnifique hommage et nous replonge dans les planches de notre enfance.

Musée d'Art et d'Histoire du judaïsme, du 27 septembre au 4 mars 2018. mahj.org



### Fred Allard vide son sac !

➡ Durant la Fashion Week, venez découvrir comment les sacs shopping des grandes maisons de luxe servent à illustrer le paradoxe existant entre la grande conso et le luxe. Fred Allard, l'ancien fondateur des Vitrines Parisiennes présente de façon impertinente la « consommation sous toutes ses formes », mélangeant les canettes de soda aux plus beaux contenants (Hermès, Chanel, Vuitton...). En partenariat avec les Galeries Bartoux, le Royal Monceau ouvrira aussi les portes d'une chambre d'hôtel revisitée par l'artiste qui pourra se louer et, à la fin du parcours de l'exposition, l'artiste présentera son atelier de travail reconstitué.

Du 28 septembre au 20 novembre 2017. Du mardi au samedi, de 11h30 à 19h00. Dimanche et lundi, sur demande à La Librairie des Arts. Galerie Art District du Royal Monceau, 41, avenue Hoche, 75008 Paris. Tél. : 01 42 99 98 81.

### « Irving Penn »

➡ En collaboration avec The Irving Penn Foundation, le Grand Palais célèbre le centenaire de la naissance d'Irving Penn, l'un des plus grands photographes du XX<sup>e</sup> siècle. Dans son studio et devant son objectif, des icônes comme Pablo Picasso, Yves Saint Laurent, Audrey Hepburn ou Alfred Hitchcock lui ont livré une part de leur intimité. Irving Penn savait comme personne saisir l'émotion pure.

Grand Palais, du 21 septembre 2017 au 29 janvier 2018. grandpalais.fr

Girl with Tobacco on Tongue (Mary Jane Russell) par Irving Penn, 1951. © Condé Nast

## Yves Saint Laurent

➡ Pierre Bergé vient de nous quitter alors que son musée consacré à l'un des plus grands couturiers du XX<sup>e</sup> siècle ouvrira ses portes le 3 octobre au 5 avenue Marceau, dans l'ancienne maison de couture parisienne du maître. Modèles devenus œuvres d'art, croquis, photos et vidéos se succéderont dans les 450 m<sup>2</sup> qui leur sont dédiés. Vous pénétrerez dans les anciens salons de haute couture, mais aussi et surtout dans le saint des saints : le studio historique d'Yves Saint Laurent.

À quelques heures d'avion, la fondation inaugurera à Marrakech, le 19 octobre, le mYSLm (musée Yves Saint Laurent Marrakech). La « ville ocre » fut déterminante dans le processus de création de Saint Laurent et il venait s'y ressourcer le plus souvent possible. Pas très loin du Jardin Majorelle, qu'il acheta avec Pierre Bergé en 1980, le musée présente l'œuvre du couturier sur pas moins de 400 m<sup>2</sup> comprenant également une bibliothèque de 5 000 ouvrages, un auditorium, une librairie et un café de 75 couverts – avec sa terrasse. Alors ? On prend des billets ?

fondation-pb-ysl.net



TRÈS  
ATTENDU





Sortir

# Nuit Blanche

Vous avez les lunettes noires, vous avez connu des nuits blanches, mais vous êtes toujours passé à côté de « la » Nuit Blanche, l'événement nocturne annuel parisien. Même si vous avez une dent contre la Mairie de Paris, on vous donne envie de sortir le 7 octobre prochain. Avant-goût.

Par la rédaction



© DR

## Cette année, la Nuit Blanche fêtera ses 15 ans

On vous rappelle le principe : découvrir des œuvres d'artistes contemporains dans un contexte original, la nuit du samedi au dimanche durant le premier week-end d'octobre. Particularité : investir des lieux qui ne sont, en principe, pas ouverts au public, et encore moins la nuit. Participer à la Nuit Blanche ferait donc de vous un vrai privilégié. Sauf que, si tout le monde va au même endroit, même pendant la nuit, ce n'est plus vraiment une visite privée, mais un pass culturel pour insomniaques. C'est vrai que Paris n'est pas Stockholm, habituée au jour polaire ou au « soleil de minuit », qui permet de sortir nuitamment comme si on était en plein jour. Alors, le soir de la Nuit Blanche, Paris nous tient éveillé grâce à un programme nocturne particulièrement sympathique cette année. La ville a confié la direction de cette 16<sup>e</sup> édition, qui se tiendra le samedi 7 octobre, à Charlotte Laubard, historienne de l'art et commissaire d'expositions. C'est ainsi que le long de la Seine, à la hauteur de l'Hôtel de Ville, jusqu'à l'île aux Cygnes, après le pont Mirabeau, et dans un Paris élargi, des artistes répondront au thème « Faire œuvre commune ». Tout un programme qui laisse suggérer que le Parisien pourra aussi y aller de sa créativité. Sélection d'artistes à voir ce soir-là.

## Invisible Playground

Ce collectif berlinois souhaite dresser une œuvre participative qui redonne la parole aux Parisiens ! On imagine déjà ce que certains aimeraient crier, mais, pour la Nuit Blanche, il s'agira d'« inonder les berges de lettres qui se composeront en phrases au fil de l'eau. Le jeu de mots qu'ils organiseront autour de ces lettres sera l'occasion de réaffirmer la dimension ludique de la ville. » Cette animation aura lieu sur les berges de l'Hôtel de Ville, depuis le parc Rives de Seine jusqu'à la place de la République.

## Le Conservatoire Mozart, La Place (Centre Culturel Hip Hop) et la Maison des Pratiques Artistiques Amateurs

Aux Halles, du côté de sa Canopée, les institutions culturelles qui s'y sont installées présenteront une mise en scène du chorégraphe Olivier Dubois (désigné comme l'un des vingt-cinq meilleurs danseurs au monde en 2011 par le magazine *Dance Europe*).

## Le collectif MU

Ce bureau de productions artistiques spécialisé dans les domaines de l'art sonore, de la musique et des nouveaux médias s'étendra sur les rails de la gare Rosa Parks, entre le jardin Rosa Luxembourg et les jardins d'Éole, avec une création sonore et visuelle évoquant l'univers du voyage et des migrations.

## Le collectif (La)Horde

À la halle Hébert, ils mettront en scène un ballet de machines. En s'intéressant à des styles de danses développés spécifiquement sur Internet et aux communautés qu'ils fédèrent en ligne, les artistes explorent le déplacement de certains gestes de la sphère digitale à la place publique.

## Gymkhana

L'artiste numérique Gymkhana (*alias* Fernando Favier) s'empare de la nef du collège des Bernardins pour une création hybride mêlant pour la première fois laser, mapping vidéo et voix. Pour révéler la beauté de cet espace si singulier, tout en voûtes et en colonnes, Gymkhana use du mapping vidéo et de son *medium* de prédilection, la lumière, qu'il projette, programme, manipule et organise dans l'espace grâce aux lasers nouvelle génération de Minuit Une. Mais c'est bien l'humain, et sa voix, qui sera au cœur de cette installation multimédia, à travers la présence d'une chanteuse lyrique (Camille Merckx) qui interagira en temps réel avec le dispositif.



© Gymkhana



# Le mille-feuille *du mois*

Une petite sélection qui vous aidera à bien choisir  
votre livre de chevet.

Par Paloma Tibihé

## La Vengeance du pardon

➡ À travers ces quatre nouvelles, le lecteur est confronté au pardon accordé à des êtres qui ont commis l'impardonnable... Malaise ou grandeur d'âme de celui qui l'accorde ? Peut-on pardonner à l'assassin de sa fille, par exemple ? Le pardon reste un drôle de pouvoir, capable même de procurer une certaine jouissance... Ces pages renvoient ainsi à notre intériorité et à la complexité de ce qu'on est prêt à consentir en restant digne.

D'Éric-Emmanuel Schmitt, éditions Albin Michel, 21,50 €.



## Un personnage de roman

➡ « Il n'est pas un héros antique ni un personnage de théâtre, il n'a pas la grandeur et la noblesse des héros légendaires, il ne représente pas la lutte digne face à un destin implacable », explique le lettré. Un personnage de roman « incarne des sentiments et un parcours qui pourraient être ceux des lecteurs ». Un M. Tout-le-Monde par sa proximité, mais qui se distingue par sa singularité. C'est peu dire qu'Emmanuel Macron a un parcours fulgurant et atypique. De manière intime, dans les méandres du pouvoir et jusqu'au fauteuil de la fonction suprême, Philippe Besson raconte ce personnage romanesque d'aujourd'hui.

De Philippe Besson, éditions Julliard, 18 €.



## Me voici

➡ Le New York Times est dithyrambique et signale un roman qui « a plus d'énergie à lui seul que cent autres romans réunis ». C'est aussi très drôle, mêlant parfaitement la satire et le tragique. Les Bloch sont une famille juive américaine classique, vivant à Washington avec leurs trois enfants. Elle s'apprête à vivre un cataclysme quand Sam, le fils aîné, est expulsé du lycée tandis que son père est surpris en train d'envoyer des textos pornos à une inconnue. Ce climat tendu a lieu quand, au même moment en Israël, survient un tremblement de terre qui ravage la région et réamorçait les conflits géopolitiques mettant en péril l'existence même de l'État juif. Un appel au secours à la diaspora est lancé. Les aventures commencent...

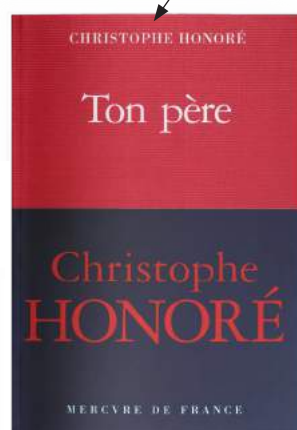
De Jonathan Safran Foer, éditions de l'Olivier, 24 €.



## Ton père

➡ Le réalisateur et metteur en scène Christophe Honoré signe un livre très personnel. Homosexuel et père d'une fille, comme le Christophe de son roman, il s'attaque au thème de la parentalité en affirmant qu'il n'y a pas de modèle unique. C'est romancé, mais on sait voir la vie de l'auteur dans la trame de cette histoire. Tout commence quand la fille de Christophe, dix ans, trouve épinglé ce message à la porte de son appartement : « Guerre et paix : contrepèterie douteuse ? » De qui cela vient-il ? Est-il un mauvais père ? Peut-on être gay et père ? L'auteur livre ses réponses sur papier comme pour mieux l'expliquer à celle qui, dans la vraie vie, l'appelle « papa ».

De Christophe Honoré, éditions Mercure de France, 17 €.



## Les Peaux rouges

➡ Des insultes racistes en pleine rue, ça choque et ça fait tache. La police peut même rappliquer. Dans le premier roman d'Emmanuel Brault, le raciste se nomme « Amédée ». Un anti-héros si commun dans la vie, mais tellement rare dans les livres. Le genre de personnage qu'on peut croiser partout, finalement. Il dit ce qu'il pense, c'est cru, volontairement cliché et écrit avec une plume mordante. Tendre et grinçant, comme on aime.

D'Emmanuel Brault, éditions Grasset, 17,50 €.



## La Gloire des maudits

➡ La période d'après-guerre est complexe. Quand les collabos sont sortis de prison à partir de 1953, certains se sont inventé de nouvelles vies, mais, un jour, tout ressort. Dans cette jolie fresque romanesque qui a lieu dans le Paris des années 50, on plonge à travers ses deux héroïnes dans une histoire d'amour et de famille, à une époque où le mensonge et les intrigues sont légion. L'auteur fabrique du vrai avec du faux et on aime que son roman puisse paraître véridique. Après *Les Fidélités successives*, nous retrouvons le roman-feuilleton cher à l'auteur, un genre où il excelle.

De Nicolas d'Estienne d'Orves, éditions Albin Michel, 23,50 €.





# Audrey Dana

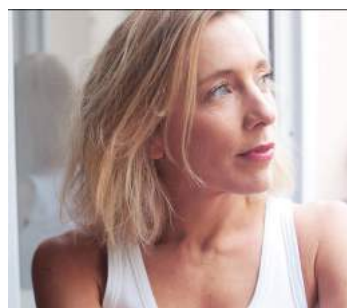
## La belle personne qui met de la couleur dans nos vies

Par Aude Bernard-Treille

### Les indociles pour elle

Ceux qui vivent dans des grottes et qui se sont coupés de la société, certains clochards, des féministes qui osent, des écologistes qui disent que c'est essentiel de protéger notre planète, quelqu'un qui ne se définit pas par ce qu'il possède, mais par ce qu'il est. « Je pense aussi à **Andréa Bescond**, qui, dans Les Chatouilles,

ose parler pendant une heure et demie du viol qu'elle a subi à répétition étant enfant et qui fait ça pour libérer les autres. Elle a changé la face du théâtre et c'est un bel exemple d'indocilité. »



### La chance de sa vie

Avoir eu un premier garçon à 22 ans, car c'est comme si elle avait grandi avec un ange. L'avoir si jeune, ça lui a fait faire un bond en avant.

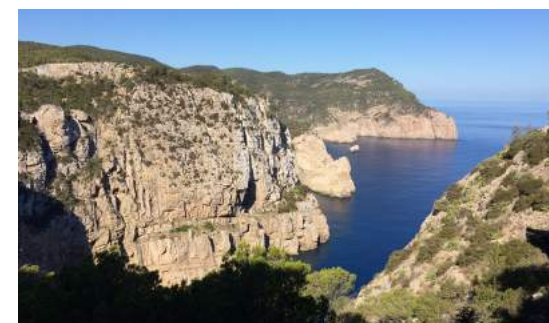
### Bande son

**Imany**, qui dénonce beaucoup de choses par ses chansons, **The Dø**, **Coldplay**.



### Lieu de ressource

Toujours près de la nature. Dans son jardin, à Paris, et dans sa maison, au cœur de la partie sauvage d'Ibiza, entourée d'arbres avec vue sur la mer.

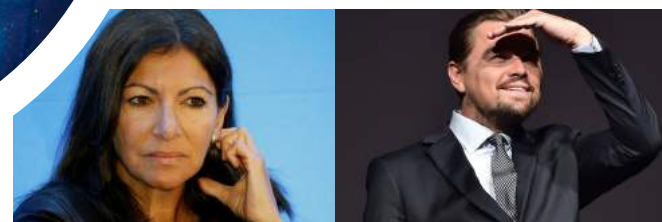


### Wish

Si elle n'avait pas été actrice, elle aurait été sage-femme, car « c'est le plus beau métier du monde et que la façon dont on met au monde les enfants aujourd'hui est folle. Il faut que la naissance soit naturelle, sans presque aucune intervention. »

### Personnalités

« **Anne Hidalgo**, au risque de faire bondir. Mais c'est l'heure de changer et, au lieu de penser à son confort, il faut penser à sauver le futur de nos enfants, quitte à être décriée. Elle pense un tout petit peu plus loin que le bout de son nez et c'est ce dont cette société manque cruellement. **Leonardo di Caprio**, qui croit au changement aussi et qui fait des documentaires incroyables pour prévenir les gens. **Jean-Marie Déhout** dont la société Sal-tus s'occupe de réimplanter des arbres dans les champs. Il vit en ville et mène un vrai combat pour la nature. »



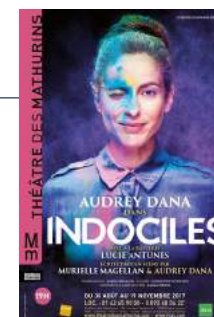
### Sa petite phrase

« Rien n'existe sans son contraire », car, quand ça va très mal, ça ira très bien après. Et celle de René Char, que son père lui a apprise : « Impose ta chance, sers ton destin, va vers ton risque. À te regarder ils s'habitueront. »

### Son actu

Avec *Indociles*, un « seule en scène », qu'elle partage quand même avec une musicienne – une batteuse qui a tout d'une battante –, Audrey Dana livre un texte co-écrit avec Murielle Magellan (qui signait aussi un autre *Indociles* aux éditions Julliard). C'est autobiographique, très intime et sans pudeur. Ainsi, elle interprète à merveille cette petite fille de 8 ans qui s'interroge sur ses envies de devenir peintre, de faire plaisir à son père et, au fil de ses rencontres, laisse sa vie se construire jusqu'à ce qu'elle en prenne finalement les rênes. En racontant cette vie peu commune, faite de fractures où

la violence se mêle à l'innocence, elle prend aussi le spectateur par la main, le secoue, l'attendrit, l'émeut, jusqu'à le toucher en plein cœur. Un spectacle salvateur pour l'actrice qui remercie ainsi sa sœur, sa « lumière ». Elle joue aussi ces indociles, ces « marcheurs de côté », qui ont décidé de choisir leur destin ou de faire leur vie à leur manière, passant de l'un à l'autre aisément. On en sort chamboulé et bien décidé à donner de l'amour et à vivre « en vérité », raccord avec soi-même. À voir absolument.



Écrit et mis en scène par Murielle Magellan et Audrey Dana. Avec Audrey Dana. Création musicale : Lucie Antunes. Jusqu'au 18 novembre 2017 au théâtre des Mathurins, du mardi au samedi à 19h00. [theatredesmathurins.com](http://theatredesmathurins.com)



# Louise Bourgoïn

## fait très bien le mec

Dans *L'un dans l'autre*, une comédie sur la vie de couple, les travers des hommes et... des femmes, Louise Bourgoïn entre dans la peau de son amant et se montre encore plus irrésistible. Rencontre avec une vraie femme, qui fait plutôt bien le mec.

Par Aude Bernard-Treille, photo © Fred Meylan / H&K

**Voilà une comédie qui va remuer cette rentrée, avec pour vous un rôle de femme qui parodie les hommes.**

Au cinéma, le changement de corps est un genre de comédie appelé « *body swap* ». Bruno Chiche nous avait beaucoup parlé du film *Dans la peau d'une blonde* de Blake Edwards, mais il n'y avait pas d'amour entre l'homme et la femme. C'était juste l'histoire d'un pauvre Texan macho qui se retrouve dans le corps d'une blonde, qui va subir les assauts de types assez misogynes et qui va être confronté à ce qu'il représente pour les autres femmes. Ce qui m'a plu dans le scénario de Bruno, c'est la profondeur amenée par le fait qu'il s'agit d'un couple amoureux, avec sa dimension métaphorique. Quand on aime, on a l'impression que l'autre nous suit partout. Quand on dit des choses en son absence, il va les entendre et l'expression « *avoir quelqu'un dans la peau* » n'est pas anodine. Il y a d'ailleurs une séquence dans laquelle Bruno a accepté de mettre une phrase que j'ai suggérée. Quand le médecin dit : « *vous êtes tout simplement amoureux.* » C'est ça l'amour. Devenir l'autre.

**Est-ce un film à charge contre les hommes ?**

Je trouvais intéressant d'épuiser tous les clichés sexistes, particulièrement ce qu'on attend des traits de caractère masculin, et de les dénoncer. Mais ce qui est assez fin de la part de Bruno Chiche, c'est que le personnage de Pef, qui joue mon mari, est très émotif. Il a les larmes aux yeux facilement, il est dans l'attente de cet enfant qu'il désire absolument, il a déjà préparé la chambre... Ce sont des attitudes plutôt féminines. Souvent, dans les comédies, c'est l'homme qui sort les vannes. Si la fille est jolie, ça suffit. C'est comme si elle n'avait pas d'autres qualités que son physique. Là, au contraire, tout le monde a de la répartie, que ce soit Aure Atika, Pef, Stéphane De Groodt ou moi.

**Faire un « Vis ma vie » est-il le salut du couple ?**

Peut-être, mais c'est sûr que, après le film, on peut se dire qu'on n'en ressort pas indemne. Cela peut avoir une influence sur le rapport au monde de chacun. Le film donne une idée assez imagée du sentiment amoureux.

**Votre prénom, Louise, est un hommage à Louise Bourgeois, artiste connue pour ses installations monumentales et proche du mouvement féministe.**

**Êtes-vous féministe ?**

Un peu, comme toutes les femmes, mais je ne suis pas pour un féminisme castrateur. Je suis pour une vraie égalité salariale, pour une égalité concernant les congés parentaux, pour un accès à l'enseignement favorisé pour les femmes... On ne peut pas nier qu'il existe un sexisme généralisé, mais il tend à s'estomper avec les nouvelles générations. En tous les cas, le film dénonce cela de façon drôle.

**Quel est le cliché le plus vrai sur les hommes et les femmes ?**

Je dirais aucun, car il y a autant de différences entre deux hommes et deux femmes. Parfois, les hommes cherchent à se rassurer en nous minimisant, mais j'ai l'impression que, à l'inverse, les femmes sont un sexe très fort. Je vois les hommes plutôt fragiles. Beaucoup plus que les femmes. Il y a toute une mythologie concernant les hommes pour les conforter dans leur virilité, les rassurer, ne pas qu'ils se sentent castrés. Certaines femmes jouent ce jeu pour leur permettre d'exister quand d'autres essayent au contraire de tuer ce mythe pour mieux faire apparaître la vérité. Mais il faut parfois ménager l'autre.

**Les femmes ne sont donc pas toujours vraies avec les hommes ?**

J'ai l'impression qu'on doit toujours jouer un rôle. Le jeu est d'ailleurs propre à la femme, je pense. Et puis il y a aussi cette histoire de libido où les hommes se doivent d'avoir confiance en eux, ils doivent être « prêts », etc. Une femme est toujours prête physiquement ! En cela, je sens les hommes fragiles.

**Les femmes sont toutes des actrices ! Mais quand on choisit d'en faire son métier, on change de peau volontairement. Quel est le rôle que vous attendez ?**

Devenir un homme était justement un rôle que je voulais faire. D'ailleurs, on a dû beaucoup me calmer, car je voulais en faire des tonnes. Pas forcément par rapport aux hommes en général, mais j'ai 30 ans et lui en a 50, il est à droite et je suis à gauche, il a des idées assez arrêtées... Jouer ce caractère sûr de lui, qui a de la bouteille devant cette fille « vierge effarouchée », bobo, pas sûre d'elle était super intéressant. Je fais donc une fille douce, sensible,

nature, et il y a un fort décalage avec ce que je suis dans la vie, car il me semble que j'ai davantage le caractère du mec. J'ai finalement plus composé pour le rôle de la fille.

**Et changer de sexe ? Est-ce que ça aurait pu être un de vos fantasmes ?**

Je sais qu'il y a beaucoup de nanas qui disent vouloir coucher avec une fille pour un soir, mais, moi, pas du tout. J'aime trop les hommes.

**« Ah, si j'étais un homme... » chantait Diane Tell. Qu'ajouteriez à cette chanson ?**

« Ah, si j'étais un homme... j'u-ri-ne-rai-de-bout ». Douze pieds. On a un alexandrin.

**Le pitch ?**

Pierre et Éric sont meilleurs potes et travaillent ensemble. Pénélope et Éric attendent un agrément pour adopter un enfant. Mais Pénélope est depuis peu la maîtresse de Pierre. Aimée, la femme de Pierre ne se doute de rien, comme Éric d'ailleurs. Marre de se cacher, Pierre et Pénélope décident de rompre quand, lors d'une ultime nuit d'amour passionnée, le sort leur joue un tour : ils se réveillent chacun dans le corps de l'autre ! Pour protéger leur secret, ils vont devoir vivre la vie de l'autre.



**Retrouvez Louise dans L'un dans l'autre de Bruno Chiche, en salle le 20 septembre 2017.**





---

*« Les femmes sont un  
sexe très fort, je vois  
les hommes plutôt  
fragiles. »*

---

### **#QuestionsDePeau**

Qu'est-ce qui vous a coûté récemment la **peau** des fesses ?

Mon matelas ! Ce n'est pas un chiffre colossal, mais, pour un matelas, ce n'est pas donné. En même temps, c'est si important : on y passe pas mal de temps.

Quand avez-vous un côté « **peau** de vache » ?

Quand mon partenaire ne connaît pas une ligne de son texte alors qu'il en a des tartines. Je vais le dire à la scripte et je sais que je vais passer une mauvaise journée.

Un truc un peu pi**peau** auquel vous aimez croire ?

Que les garçons m'aiment pour mon intelligence.

À quel sujet pouvez-vous être à fleur de **peau** ?

La misogynie.

Dans la **peau** de qui aimeriez-vous passer 24 heures et pourquoi ?

Dans la peau de Donald Trump et j'irai me suicider.

Vous qui dessinez bien, à quoi ressemblerait le dra**peau** de votre royaume ?

Un pénis en érection entouré d'un rameau d'olivier !

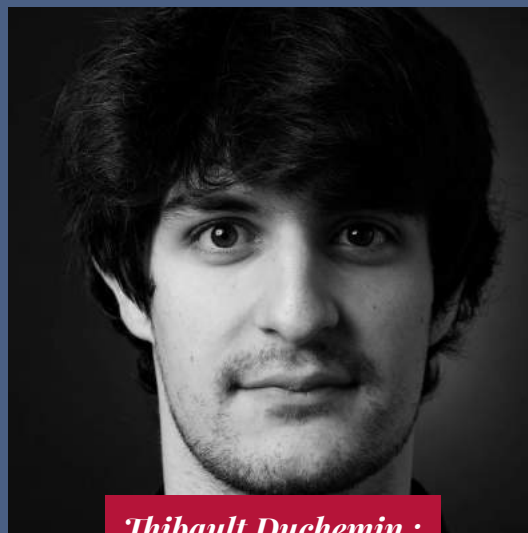


# La jeunesse qui fait aimer *la rentrée*

**Qu'ils soient physiciens, chanteurs, humoristes ou chefs pâtissiers, ces dix bûcheurs français brillent dans leur domaine et font figure de modèles. Zoom sur la jeunesse influente et talentueuse de la rentrée.**

Par Émilie Boëlle

**Ingénieur** – Né sans problème d'audition dans une famille de malentendants, cet excellent élève passe sa jeunesse à communiquer en langage des signes, qu'il considère comme sa langue maternelle. Après un passage à l'École des Ponts et à Berkeley, et pour répondre aux besoins de sa sœur et de ses parents qui, comme bien des malentendants, galèrent à suivre une conversation à plusieurs, le jeune homme crée « Ava » : une application de reconnaissance vocale qui retranscrit en temps réel les interventions de plusieurs participants à une discussion de groupe. Implanté à San Francisco, l'ingénieur, fort de 50 000 utilisateurs, prévoit de lancer dès la rentrée sa déclinaison française en version gratuite, pour 5 heures de traduction par mois.



**Thibault Duchemin :**  
GÉNIE À L'ÉCOUTE

**Photo** – Les clichés de l'arrivée théâtrale de Macron au Louvre, le portrait officiel du président adossé à son bureau ou les coulisses de son quinquennat sur Instagram : c'est elle ! Diplômée de l'EFET, l'école de photo de la rue Picpus, cette Parisienne pure souche s'intéresse d'abord aux sujets de rues, avant de suivre un peu par hasard les militants d'En Marche début 2016. Devenue photographe officielle du président, Soazig de la Moissonnière révolutionne le genre. Ses clichés d'une présidence en action, capturée comme à travers un œilleton, lui permettent de suivre Emmanuel Macron dans de nombreux déplacements et d'être régulièrement comparée à Pete Souza, le photographe d'Obama.



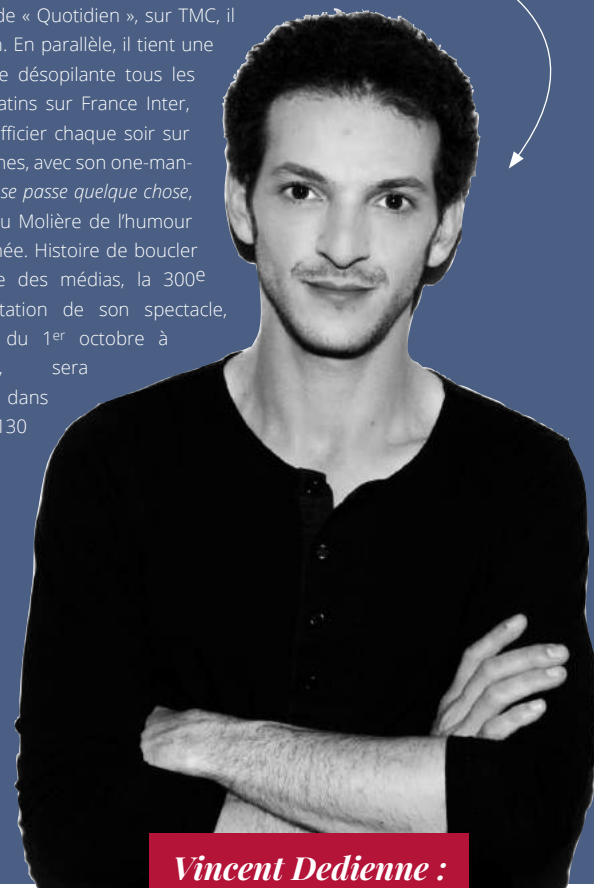
**Soazig de la Moissonnière :**  
PORTRAITISTE POLITIQUE

**Gourmande** – Découverte dans l'émission « Qui sera le prochain grand pâtissier ? » sur France 2, cette jeune Rochelaise a remporté le titre de « pâtissière de l'année 2017 » par le guide Gault & Millau. Après un passage au Meurice, sous la direction de Yannick Alléno, et à l'hôtel Raphaël, le chef Jean-François Piège la recrute en 2015 pour ravir les papilles sucrées de son Grand Restaurant. Le résultat ? Deux étoiles Michelin six mois plus tard ! Dès la rentrée, cet as des fourneaux continuera à se réinventer au Café Pouchkine, où elle évolue désormais en tant que « Chef créations sucrées Monde ».



**Nina Métayer :**  
SURDOUÉE DU SUCRÉ

**Décalé** – Ses « bios interdites » des invités de l'émission « Le Supplément » ont fait les beaux jours de Canal+. Formé au théâtre classique, cet humoriste à la plume acérée a rejoint l'équipe de « Quotidien », sur TMC, il y a un an. En parallèle, il tient une chronique désopilante tous les jeudis matins sur France Inter, avant d'officier chaque soir sur les planches, avec son one-man-show *S'il se passe quelque chose*, lauréat du Molière de l'humour cette année. Histoire de boucler la boucle des médias, la 300<sup>e</sup> représentation de son spectacle, à partir du 1<sup>er</sup> octobre à l'Olympia, sera diffusée dans plus de 130 cinémas.



**Vincent Dedienne :**  
COMIQUE QUOTIDIEN





**Elsa Dreisig :**  
VOIX VENUE DU FROID

**Opéra –** À seulement 25 ans, la soprano franco-danoise, prix jeune soliste des radios francophones, révélation « artiste lyrique » aux Victoires de la Musique et gagnante du prestigieux concours Operalia a tout pour elle. Diplômée du Conservatoire national supérieur de musique de Paris, cette fille de chanteurs, qui décidait à 17 ans de suivre la voie de ses parents, évolue aujourd'hui sur les plus grandes scènes. Après Micaëla dans *Carmen*, au festival d'Aix cet été, Elsa Dreisig multipliera les prises de rôles à Zurich et Berlin à la rentrée, avant un passage exclusif à Paris lors d'un concert très attendu au festival L'Instant Lyrique, début 2018.



**Alice de Lencquesaing :**  
ACTRICE BOULEVERSANTE

**Cinéma –** Il avait suffi d'une scène d'accouchement aussi courte que poignante dans *Polisse* pour que tout le monde la remarque. Avec plus de vingt films au compteur, dont les excellents *Réparer les vivants* et *Frantz*, la fille de Louis-Do de Lencquesaing emprunte un superbe chemin. En cette rentrée, c'est ironiquement en « fille de » qu'elle revient. Fille de François Damiens dans la charmante comédie *Ôtez-moi d'un doute*, le 30 août, fille d'Éric Elmosnino dans le plus noir *Espèces menacées*, le 13 septembre, avant de briller au théâtre La Pépinière dans la géniale pièce d'Alexis Michalik, *Intra Muros*, à partir du 14. Allez découvrir cette Alice qui fait des merveilles !

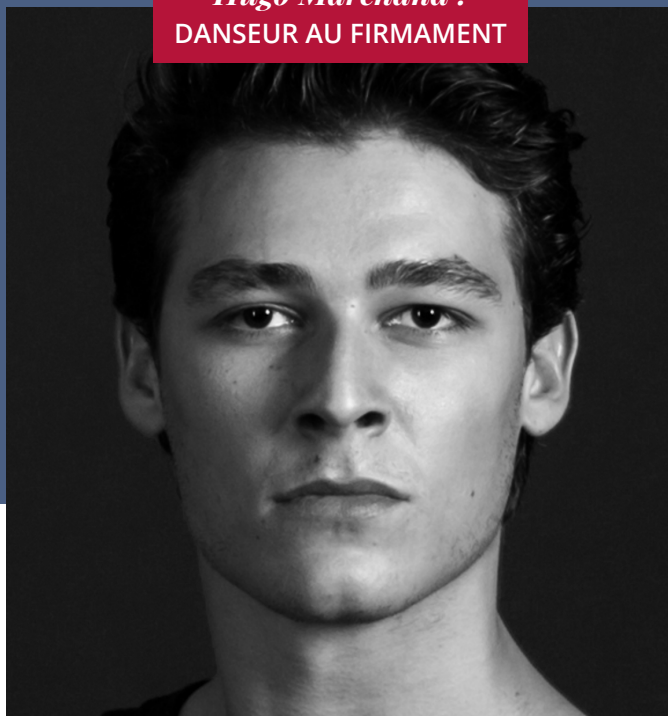


**Clara Blocman :**  
DÉLICATE CHEF D'ENTREPRISE

**Danse –** Les étoiles de l'Opéra de Paris se suivent et ne se ressemblent pas. Cette grande liane de 1,92 mètre – taille rare pour un danseur classique –, qui a commencé la danse au conservatoire de Nantes à neuf ans, remporte tous les suffrages du public. À l'issue d'une représentation de *La Sylphide* au Japon, où il remplaçait un danseur blessé avant l'été, voilà Hugo Marchand devenu étoile. Aussitôt récompensé du prestigieux Prix Benois de la danse au théâtre du Bolchoï, ce surdoué du ballet montrera à nouveau l'étendue de son talent dans *Joyaux*, au palais Garnier à partir du 19 septembre.

**Mode –** Diplômée d'HEC en 2011, cette jeune Parisienne un peu lassée de l'image plantureuse des mannequins lingerie imagine « Ysé » : une marque de sous-vêtements gracieux, abordables et sans artifices, réservée aux petits bonnets. Le succès est immédiat et, du Bon Marché au Printemps, les points de vente se multiplient, au point que Clara décide d'étendre son offre à toutes les tailles de poitrine et aux maillots. Après avoir ouvert sa propre boutique en plein cœur du Marais, l'entrepreneuse, dont les modèles simplissimes et ultra bien coupés se sont arrachés tout l'été, remporte haut les ciseaux le titre d'inventrice de petite robe noire du maillot.

**Hugo Marchand :**  
DANSEUR AU FIRMAMENT



**Pierre Deladonchamps :**  
ACTEUR CÉSARISÉ

**Acteur –** Son visage sérieux vous est sûrement familier. En 2014, cet acteur formé au cours Florent perce dans *L'inconnu du lac*, d'Alain Guiraudie, qui lui vaut de remporter le César du « meilleur espoir masculin ». Nommé ensuite au César du « meilleur acteur » pour *Le Fils de Jean*, de Philippe Lioret, il campera aux côtés de Céline Sallette le rôle d'un déserteur se travestissant en femme pour échapper à la Première Guerre mondiale dans *Nos années folles* (sortie le 13 septembre) d'André Téchiné, avant de nous faire rire dans *Big Bang* de Cécilia Rouaud en 2018, entouré de Vanessa Paradis et Camille Cottin.



**Antoine Fruchard :**  
LOUP DE L'ASSURANCE

**Entrepreneur –** En 2014, ce jeune entrepreneur prend connaissance du monopole des banques sur le marché de l'assurance emprunteur, dont le taux peut parfois s'élever jusqu'à 25 % du prêt. Tel David contre Goliath, boosté par son père médecin pour les compagnies d'assurances et la loi Hamon autorisant à changer d'assurance la première année de souscription, il lance « Réassurez-moi », une plateforme permettant d'assurer son prêt de manière plus adaptée à son profil, et donc bien moins coûteuse. Repérée par Le Bon Coin en 2016, sa société, désormais hébergée par le géant de l'immobilier, enregistre une croissance de 350 % par an et se tourne déjà vers l'international. Une success-story qui prouve que l'auto-entrepreneuriat a encore de superbes jours devant lui !



## Le clap de Charlotte

# Louis Garrel

## « Redoutable » en Godard

Le beau ténébreux s'est transformé en Godard le temps d'un film, celui de Michel Hazanavicius, avec un rôle qu'il a endossé de façon très réaliste, jusqu'à imiter à la perfection la façon de parler du cinéaste de la Nouvelle Vague. Rencontre.



Par Charlotte Bouteloup de Rémur, journaliste cinéma pour France 2.

### Le cinéma de Jean-Luc Godard, ça vous évoque quoi ?

Sa très grande qualité était de ne jamais refaire le même film. Des films à gros ou petit budget, il a absolument tout exploré. Pour faire vite, on pourrait dire qu'il a inventé une forme de modernité au cinéma et une manière très libre de faire des longs métrages.

### Vous étiez, au début, un peu réticent à l'idée de faire *Le Redoutable*.

D'ordinaire, comme spectateur, je ne suis pas intéressé par les films dont les personnages s'inspirent de gens ayant existé et qui sont très fortement inscrits dans la mémoire collective. J'ai toujours peur que le spectateur nous dise : « Donnez-nous le vrai et pas ce faux ridicule ! » Lorsque j'ai lu le scénario, j'ai vite vu que le film expliquait d'entrée que je ferais un faux Godard et que tout le monde sera au courant. C'était le pacte de départ. Le film n'essaierait pas de créer l'illusion que je serais quelqu'un d'autre que moi-même.

### C'est un film joyeux, ironique parfois, mais qui n'hésite pas à égratigner la personnalité de Jean-Luc Godard.

Le film est comme un jeu sur les contradictions. Comment un artiste, en plein mai 68, tente de s'accorder avec un mouvement politique, avec sa pratique artistique, et de quelle manière vont naître des contradictions dans sa vie intime et dans la relation à son art ? Tout cela va en fait devenir très drôle... C'est un des thèmes de prédilection de Michel Hazanavicius, comme dans *OSS 117* ou *The Artist* : il est question d'un homme seul contre tous. Le héros de Hazanavicius est isolé et décalé par rapport aux autres.

### On vous a souvent vu dans des films qui se déroulent en mai 68. Quel regard portez-vous sur cette période ?

C'est comme un âge doré. Le moment où toute une jeunesse réinvente le langage, une forme d'utopie et de rêve. Il y a là quelque chose de très jouissif. L'idée que tout le pays s'arrête, emmené par les étudiants, eux-mêmes rejoints par les ouvriers, il y a quelque chose de fort, d'inédit et d'assez exaltant.

---

*« Un public de théâtre lors d'une première, cela peut-être assez redoutable »*

---

### Dans le film, Michel Hazanavicius fait dire à Jean-Luc Godard que les acteurs ne sont pas libres. Vous sentez-vous libre ?

Je n'ai pas besoin d'être acteur pour ne pas me sentir libre, je me sens déjà enchaîné à tellement de choses. Mais, à l'intérieur de mon travail, j'ai une marge de manœuvre qui me donne l'illusion que je le suis.

### Qu'est-ce qui est « redoutable » pour vous ?

Un public de théâtre lors d'une première, cela peut être assez redoutable, parce que les gens sont dans l'ombre, dans l'obscurité, et j'ai l'impression qu'ils sont tous venus pour ne pas aimer (*rires*).



Louis Garrel est à l'affiche du *Redoutable* de Michel Hazanavicius, en salle le 13 septembre 2017. Sélectionné au dernier Festival de Cannes, ce film est une adaptation du livre *Un an après d'Anne Wiazemsky*, paru en 2015 aux éditions Gallimard et qui raconte l'histoire d'amour que l'actrice a vécue avec son époux Jean-Luc Godard.



# NOUVELLE JEEP® COMPASS

CHOISISSEZ VOTRE PROPRE DESTINATION.



FCA France RCS Versailles 305 493 173 - Les Bains

À PARTIR DE **24 950 €\***  
LE SUV COMPACT DE CARACTÈRE

\* Prix TTC maximum conseillé pour un Compass Sport 1,4 l MultiAir II 140 ch 4x2 BVM6 neuf et sans option au tarif du 02/08/2017 et garanti jusqu'au 30/09/2017 dans le réseau agréé Jeep®. Modèle présenté : Compass Opening Edition 1.4 l MultiAir II 170 ch 4x4 Auto 9 avec peinture métallisée et toit noir à 38 650 € au tarif du 02/08/2017.

Gamme Compass - Consommations mixtes (l/100 km) : 4,4 à 6,9. Émissions de CO<sub>2</sub> (g/km) : 117 à 160.

FCA CAPITAL  
France

**Jeep**®



*Une rentrée avec...*

# Gwendolyn *Gourvenec*

La maîtresse dont ils rêvent tous !

---

Elle est la séduisante maîtresse du *Petit Spirou*, le nouveau film de Nicolas Bary (rappelez-vous *Les Enfants de Timpelbach*). Une rencontre qui donne des envies de rentrée.

---

Par Aude Bernard-Treille, photo Cynthia Frebour







**Qu’avez-vous rapporté de vos vacances ?**

Une petite boîte créée par un artisan de Milos, en Grèce, qui me servira à présenter des olives et dont le couvercle réceptionnera les noyaux.

**Que faites-vous toujours pour la rentrée ?**

Je me redonne des principes de vie saine, je regarde les films qui vont sortir et je fais un petit check-up médical avec des visites de contrôle (dentiste, gynéco...).

**L’achat de rentrée par excellence ?**

Je ne suis pas tellement dans la consommation... Je dirais plutôt que je m’offre une belle coupe de cheveux.

**Devoir de vacances : avez-vous bossé un peu pendant cet été ?**

Oui, je le fais d’ailleurs avec l’application Babel pour apprendre des langues. Je me suis mise à l’allemand. Aucun rapport avec un éventuel projet de film, mais j’ai habité quatre ans en Allemagne étant enfant (mon père était militaire basé à Baden-Baden) et je m’étais lancé un défi : comprendre les opéras en allemand !

**Quel est votre meilleur souvenir d’école ?**

Je dirais la classe de neige, mais ce serait aussi un prof de latin qui nous faisait beaucoup rire avec son côté désuet. Il était assez fascinant.

**Bon point : racontez-nous le jour où vous avez été la plus fière ?**

Avoir appris l’italien, partir dans la foulée à Rome trouver un agent, passer un casting à Cinecittà, y tourner deux films dont le dernier a été nommé aux David di Donatello (les César italiens, *ndlr*) et recevoir pour cela un prix d’interprétation. Rien n’est impossible !

**Dans quelles matières étiez-vous très forte ?**

En langues et en sport.

**Quelle est la leçon dont vous vous souvenez encore ?**

J’étais un peu rebelle, dans un lycée de banlieue, et, un jour, ma prof de biologie m’a lancé : « *Tu sais, les profs avec lesquels tu veux être dure, ils ont déjà fait leur vie et n’ont pas besoin de toi, tout va bien pour eux.* » Et ça m’avait marquée. Je me suis dit qu’en effet ça ne servait à rien de faire la rebelle, ce qui compte c’est notre propre vie et notre libre arbitre.

**Qu’attendez-vous le plus de cette année ?**

Dans ce métier, on peut vraiment dire « *qui se ressemble, s’assemble* », alors j’attends peut-être la rencontre qui va m’offrir de beaux projets. Avec Nicolas Bary, par exemple, c’était humainement très intéressant. J’aimerais travailler avec Fatih Akin, Hou Hsiao-hsien, un réalisateur taiwanais qui m’a donné envie de faire ce métier. Travailler avec des étrangers est tellement riche que c’est aussi pour cela que j’aime apprendre des langues, pour pouvoir communiquer avec le plus de monde possible. Cela me passionne.

**Qu’avez-vous envie d’apprendre que vous ne savez pas encore ?**

Je passe mon temps à aller vers ce que je ne connais pas. Donc encore plus de langues.

**Qu’est-ce qui vous semble difficile ?**

Les préjugés. Il faut éviter les jugements trop hâtifs. Je suis très altruiste et je peux être choquée par des gens

qui ont des réactions qui mériteraient un peu de recul. La gentillesse est une vraie qualité.

**Qu’aimeriez-vous changer ?**

Être moins obsessionnelle, par exemple.

**Quel est votre moment de détente après avoir travaillé ?**

Un bain ! Ou lire un magazine.

**Quelle est la dernière BD que vous ayez lue ?**

Avant le film j’ai relu tous les *Petit Spirou*, mais sinon j’ai beaucoup aimé *L’invitation*, que j’ai lue à l’occasion du film de Michaël Cohen dans lequel je jouais aux côtés de Nicolas Bedos.

**Quel était votre souvenir du *Petit Spirou* avant de tourner le film ?**

Je me souvenais qu’il y avait une double lecture avec des choses un peu salaces, que j’ai vues de façon plus nette cette fois. Ce petit garçon toujours fasciné par sa maîtresse, c’est assez classique. C’est un peu le premier déplacement érotique de l’enfant qui transfère son désir vers cette autre femme après sa mère.

**Que partagez-vous avec cette maîtresse que vous interprétez dans le film ?**

Ce que dit Nicolas Bary à ce propos est très juste : je n’ai jamais été dans la séduction et Mlle Chiffre est comme ça. Elle est naturellement jolie et sexy mais avec un côté innocent, elle n’en joue pas.

**Quel est le livre que vous n’oublierez jamais ?**

Le *Livre de ma mère* et *Belle du Seigneur* d’Albert Cohen sont deux ouvrages qui m’ont marquée, l’un pour l’amour inconditionnel qu’on porte à sa mère et l’autre pour le rapport au couple porté à son paroxysme. Je pense qu’il faut garder une part d’intimité dans le couple, car le désir peut s’émousser très vite.

**Quels sont les films qui sont importants pour vous ?**

Tous les films de Pierre Richard me rappellent l’enfance, alors jouer avec lui fut un moment exceptionnel. J’étais très fière et heureuse de ce cadeau.



Retrouvez Gwendolyn avec Natacha Régnier, Pierre Richard, François Damiens, Philippe Katerine et Sacha Pinault dans *Le Petit Spirou* de Nicolas Bary, en salle le 27 septembre 2017.





Pantalon en crêpe, **Carven**, 390 €. [carven.com](http://carven.com)

Chemise en soie, **Equipment**, 302 €. [equipmentfr.com](http://equipmentfr.com)

Pull Mila en cachemire, **Alexandra Golovanoff tricot**, 460 €. [alexandragolovanoff.com](http://alexandragolovanoff.com)

Mitaines en cuir d'agneau glacé, **Causse**, 246 €. [causse-gantier.fr](http://causse-gantier.fr)

Manteau en laine et cachemire, **Joseph**, 945 €. [matchesfashion.com](http://matchesfashion.com)

Lunettes Arise, **Dita**, 575 €. [marclebihan.fr](http://marclebihan.fr)

Baskets en cuir, **Golden Goose chez By Marie**, 340 €. [bymarie.com](http://bymarie.com)

Étoile en soie, **Faliero Sarti**, 460 €. [falirosarti.com](http://falirosarti.com)

Bottines en cuir verni noir, **Pierre Hardy**, 695 €. [pierrehardy.com](http://pierrehardy.com)

Manchette Wase dorée à l'or fin, **Gas Bijoux**, 230 €. [gasbijoux.com](http://gasbijoux.com)

Montre Royal Oak extra-plate en acier, **Audemars Piguet**, 22 400 €. Montre Royal Oak extra-plate en or jaune, **Audemars Piguet**, 54 600 €. [audemarspiguet.com](http://audemarspiguet.com)

Chapeau en laine mérinos, **Emmanuelle Khanh**, 230 €. [ek.fr](http://ek.fr)

Jean droit taille haute, **Mother**, 350 €. [motherdenim.com](http://motherdenim.com)

Trench, **Masscob**, 421 €. [masscob.com](http://masscob.com)

Tee-shirt, **Vanessa Seward**, 110 €. [vanessaseward.com](http://vanessaseward.com)

Mocassins Ansley, **UGG et Jeremy Scott**, 550 €. [ugg.com](http://ugg.com)

Blouson en laine, **Chloé**, 1 990 €. [chloe.com](http://chloe.com)

Mini-crêole Madame Bovary en or rose et diamants, **Stone**, 530 € (unité). [stoneparis.com](http://stoneparis.com)

Boots basses en cuir d'agneau, **Céline**, 630 €. [celine.com](http://celine.com)

Lookbook Swildens collection automne-hiver 2017

# Rentrée stylée

Chics et ultra-désirables, revue en image des nouveaux classiques de l'hiver pour une rentrée en beauté.

Par Audrey Poux



# Eden *Park*



Sweat Ada ivoire en coton. Blazer marine en laine. Jean.  
Baskets marine en cuir velours. Ceinture noire en cuir.



# Homme *neuf*

À la fois chics et twistés, les essentiels de la saison sculptent les contours d'un dressing upgradé.

Par Audrey Poux



Veste en suède, Yves Saint Laurent par **Anthony Vaccarello**, 3 390 €. ysl.com

Jean « Pink Italian Twin Selvedge », **PS by Paul Smith**, 195 €. paulsmith.com



Pull en cachemire, **Ralph Lauren Purple label**, 795 €. mrporter.com

Gilet en laine et alpaga, **Incotex**, 750 €. mrporter.com



Baskets « Levon' » en suède, **Paul Smith**, 350 €. paulsmith.com



Mitaines en crochet et cuir d'agneau, **Maison Fabre**, 155 €. maisonfabre.com



Pantalon en laine stretch, **Canali**, 290 €. mrporter.com



Bottines Abbot, **John Lobb**, 1 455 €. johnlobb.com

Baskets en cuir, **Ami**, 295 €. amiparis.com



Imperméable avec gilet intérieur zippé matelassé, **Eden Park**, 485 €. eden-park.fr



Ceinture en daim et coton, **Anderson's**, 110 €. mrporter.com



Sac Un Jour Mini Tobacco Bis, **Berluti**, 2 100 €. berluti.com



Foulard en laine et soie, **J. Crew**, 173 €. mrporter.com



Mocassins, **Hermès**, prix sur demande. hermes.com





# DOMMAGE QUE L'ON NE PUISSE L'ADMIRER QU'À L'ARRÊT.

Nouvelle Audi RS3 Sportback  
et son moteur 5 cylindres  
2.5 TFSI de 400 ch.

#LeagueOfPerformance<sup>(1)</sup>



Volkswagen Group France S.A. – RCS SOISSONS B 602 025 538.  
Audi recommande **Castrol EDGE Professional**. \*Audi Occasion : plus et Audi Service.  
(1) Ligue de la performance.

Audi RS3: consommation en cycle mixte (l/100 km): 8,3 - 8,4.  
Rejets de CO<sub>2</sub> (g/km) : 188 - 192.

 **Audi Sport**

## Audi Sport Store

### Audi City Paris

48, pl. du Marché Saint-Honoré  
75001 Paris  
01 55 35 30 00

### Audi Bauer Paris Saint-Ouen

78-80, rue du Docteur Bauer  
93400 Saint-Ouen  
01 49 18 30 00

### Audi Bauer Paris Wagram

21, rue Cardinet  
75017 Paris  
01 42 12 30 00

### Audi Bauer Paris Nanterre\*

36, av. Vladimir Ilitch Lénine  
92000 Nanterre  
01 85 76 30 00



Par Audrey Poux

Babies Charles IX à franges,  
**Jacadi**, 75 €. [jacadi.fr](http://jacadi.fr)



# Sacs : *voir grand, voir double*

Inspirés de l'espace, extra-larges, frangés ou librement associés, les sacs de l'hiver 2018 jouent la carte de l'éclectisme. Tour d'horizon des tendances de la saison.

Par Audrey Poux



Big Bag en cuir de veau souple, **Céline**, 4 200 €, [celine.com](http://celine.com)

Sac en alter cuir, **Stella McCartney**, marron, 1 145 €, [stellamccartney.com](http://stellamccartney.com)



Sac Bertha en cuir blanc et noir, **Acne Studios**, 1 300 €, [acnestudios.com](http://acnestudios.com)

XXL

FAR-WEST

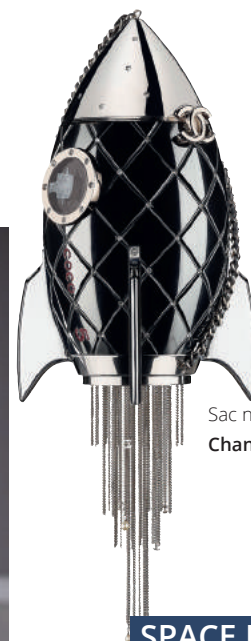
Sac baguette en daim et vison, **Fendi**, 3 900 €, [fendi.com](http://fendi.com)



Sac en daim Pierce, **J.W. Anderson**, 1 750 €, [mytheresa.com](http://mytheresa.com)



Défilé Balenciaga prêt-à-porter femme automne-hiver 2017-2018



Pochette en cuir, **Christopher Kane**, 395 €, [christopherkane.com](http://christopherkane.com)

Sac noir en laiton décoré de perles et strass, **Chanel**, prix sur demande, [chanel.com](http://chanel.com)

SPACE INVADERS

ARTY CHIC



Sac rouge en cuir rouge et vert sapin, **Balenciaga**, 2 890 €, [balenciaga.com](http://balenciaga.com)



Sac en cuir fuchsia, **Valentino Garavani**, 1 300 €, [valentino.com](http://valentino.com)



Sac totem en cuir et toile, **Gucci**, 2 660 €, [gucci.com](http://gucci.com)



Lipstick case, **Valentino Garavani**, 750 €, [valentino.com](http://valentino.com)



## Beauté

### Sublimeur

Voilà une huile aussi intelligente que sensuelle. Issue de l'esthétique médicale, elle réveille les cellules, les nourrit et corrige leur stress en donnant un velouté infini au grain de peau. Addictif !  
Oil Absolute, **Filorga**, 119 €.

### Royale

Imaginez-vous une huile aussi soignante qu'un sérum et fraîche comme une lotion ? La voici. Elle allie à merveille science et sensualité avec son incroyable texture tactile.  
Huile en Eau Jeunesse, **Guerlain**, 88 €.

## Les huiles

### Divin

Le safran est la fleur des dieux. Sa variété grecque est la plus belle du monde et sa qualité lui vaut d'être aussi précieuse que l'or. Cueillie à la main, elle donne un extrait frais qui repulpe la peau. À découvrir dans ce soin olympien.  
Élixir de Safran d'Or, **Korres**, 89 €.

### Simple

Et efficace. Avec une sacrée prouesse technologique. Des cellules végétales entières sont incorporées dans ce soin pour qu'il ait une action hydratante complète sur la peau. En prime, on peut l'appliquer sur le maquillage. Top !  
Crème Ultra Hydratante Invisible Waso, **Shiseido**, 41 €.

## Les crèmes

### Yin et yang

Issue de l'institut Tui Na et de son massage liftant Yu Yan, cette crème revitalisante permet au visage de lâcher prise et de se délasser. Un effet lissant bienfaisant.  
Crème Revitalisante, **Tui Na**, 49 €.

# L'aura, on l'a !

Cet automne, ce n'est pas une tendance qui fait le buzz, mais un état d'esprit : on rayonne !

Par Catherine Jazdzewski

Connaissez-vous Linda Rodin ? Mannequin, journaliste, styliste, cette Américaine est une vraie femme d'influence. Pas une influenceuse... Voici dix ans, elle a lancé sa propre ligne de cosmétiques dont le soin phare est son Face Oil (en vente chez Colette). Elle l'a « formulé » toute seule, juste en mélangeant des huiles essentielles qui lui semblaient bonnes pour la peau. Résultat : il est devenu une telle référence en matière de belle peau qu'il est à l'origine de l'engouement de la planète pour les huiles. Elles sont partout cette saison. Mais, surtout, le mantra de Linda, « *There is beauty in simplicity* », est devenu celui de toutes les beautystas. Quant aux huiles, elles n'ont d'huile que le nom. Elles sont non grasses et veloutées. Elles diffusent un éclat et une lumière qui sont aussi ceux que l'on cultive en pratiquant le Kundalini Yoga avec Anne Bianchi. Il ne s'agit plus d'être belle juste de l'extérieur, mais de travailler de l'intérieur son aura et de le cultiver comme son moi. Zoom sur les incontournables de la rentrée.

### Subtil

Encore un soin qui se refait une beauté ! Il renforce son talent jeunesse par une formule toujours plus défroissante et lissante pour les deux points forts séduction du visage, les yeux et les lèvres.  
Sisleya L'Intégral Anti-Âge Crème Contour des Yeux et des Lèvres, **Sisley**, 165 €.

### Émotif

Certains jours, on a les nerfs à fleur de peau, et ça se voit. C'est le remède miracle pour calmer tout cela, apaiser et protéger son visage. Ça fait un bien fou chaque matin.  
Génifique Sensitive, **Lancôme**, 83 €.

### 360

Ce concentré culte qu'on adore depuis toujours s'enrichit de la technologie 360 Matrix Technology. Si vous avez des paupières qui se froissent au moindre coup de fatigue, c'est pour vous. Regard vif et frais assuré.  
Advanced Night Repair Eye Concentrate Matrix, **Estée Lauder**, 68 €.

### Vegan

Une formule pionnière, biomimétique, qui stimule les cinq fonctions de la peau depuis 1985 et qui, désormais, plonge encore plus profondément dans les cellules grâce à ses neuf nouveaux actifs végétaux bio et certifiés. Un vrai bonheur !  
Double Sérum, **Clarins**, 86 €.

## Les sérums

### Nocturne

Plus que jamais la peau récupère nuitamment avec ce masque liftant qui la régénère, la repose. Tel un pyjama de visage, il se garde toute la nuit.  
Le Lift Masque de Nuit Récupérateur, **Chanel**, 98 €.

### Intelligent

Certes, ce soin est un peu onéreux, mais, si votre regard trahit vos faiblesses, misez sur lui pour les corriger. Il a un effet « blépharoplastie-like » ! En outre, il est naturel avec sa formule miel, gelée royale et propolis.  
Sérum Majestueux Vos Yeux, **Valmont**, 335 €.

### Chic

Découvrez l'une des lignes les plus mythiques en Corée. Et des plus luxueuses... Coup de cœur pour ce soin à base de ginseng d'un soyeux inouï qui cultive l'art d'une peau parfaite.  
Sérum fortifiant, **Sulwhasoo**, 130 €.



# Les 10 news beauté de la rentrée

1

**Rosie Huntington-Whiteley**, qui vient de lancer Rosie, sa propre marque de maquillage, chez **Marks & Spencer** à Londres, est la nouvelle égérie de l'**Eau de Beauté Caudalie**.

6

**MAC** réinvente l'eye-liner avec son **Rollerwheel**. Un *beauty toy* à roulette qui applique la juste quantité d'encre pour une ligne sans ratures.

2

Après la fashion, la beauté se convertit à l'économie circulaire. **Head & Shoulders** devient écolo avec la **première bouteille de shampoing recyclée**. Elle est fabriquée avec des déchets plastiques ramassés sur les plages.

7

La bonne coupe de rentrée se fait aux **ciseaux électriques**. Ça évite aux pointes de s'abîmer et ça renforce la souplesse du cheveu. **Chez Mod's Hair**.

3

Été indien : c'est autour d'un grand lavoir taillé dans la pierre que la jolie marque **Bastide** vient d'ouvrir à Aix-en-Provence sa **première boutique**. On y file !

8

**Trudon** sort ses premiers parfums de peau : Brume, Mortel, Olim, Il et Révolution. Ces trois derniers sont signés Lyn Harris, qui avait créé la maison **Miller Harris**.

4

**1944**, c'est notamment l'année où **les femmes ont obtenu le droit de vote**. En hommage, la **ligne make-up 1944** est un manifeste pour une féminité libérée et élégante.

9

Jamais sans mon parfum. Parce que ses fans râlaient, **Christian Louboutin** a créé un **nouveau flacon** pour ses parfums. Un objet que l'on peut – enfin – avoir toujours sur soi pour cultiver son sillage.

5

Le nouveau « **nude** », c'est le métallique. Une lueur qui sort de la nuit pour un festival de couleurs super *trendy*. À découvrir chez **Dior**.

10

Pour fêter **les 20 ans** de son iconique jus, **Lolita Lempicka** a choisi la jeune **Thylane Blondeau comme égérie**. Le parfum à la note addictive de réglisse s'offre aussi un nouveau flacon.



Beauté

# L'art *du caviar*

Comment font les maisons de luxe pour transcender les décennies et rester tendance ? À découvrir chez La Prairie, qui se renouvelle perpétuellement et ose... le caviar.

Par Catherine Jazdzewski

Absolute Filler Caviar Luxe, La Prairie.

Une perle noire luminescente, voluptueuse, luxueuse, qui roule sur la peau et attise le désir. Le caviar... Il fallait l'oser : faire du mets de légende des tsars l'ingrédient de la ligne cosmétique la plus exclusive et en cultiver le pouvoir comme un art ! Pour La Prairie qui, depuis sa création sur les rives du lac Léman, cultive l'excellence suisse, cela tombait sous le sens, sous les sens. Le caviar ne naît-il pas dans les profondeurs de la mer, laquelle est à l'origine de la vie ? Trente ans plus tard, ce don de régénération est devenu un emblème de jeunesse, un art de beauté qui se renouvelle autant qu'il se perpétue. C'est pourquoi, pour fêter l'anniversaire de cette collection Caviar, La Prairie a demandé à plusieurs artistes contemporains d'imaginer une exposition aussi raffinée et créative que ses soins. Ils célèbrent le caviar sous différentes formes : numériques, photographiques, audiovisuelles, cinétiques... Notre coup de cœur ? Les deux



œuvres de Paul Coudamy, qui interprètent et mettent en mouvement l'énergie métabolique du grain de caviar. Une vision aussi audacieuse que symbolique à voir tour à tour à Paris, New York, Hong Kong et Shanghai !

## Un pouvoir de jeunesse sans pareil

Toute la communauté scientifique internationale est unanime. Le caviar renferme un potentiel illimité de jeunesse. Sa richesse en nutriments lui confère des capacités exceptionnelles pour régénérer la peau. Jour après jour, La Prairie lui découvre de nouvelles capacités. Grâce à une recherche sans cesse renouvelée et à des avancées technologiques innovantes, ses chercheurs ont ouvert le champ des possibles. Ils en capturent toujours plus la quintessence. Ainsi, l'eau de caviar. Pour enrichir le pouvoir de ses perles liftantes et raffermissantes, La Prairie a créé l'eau de caviar. Elle est obtenue par un processus de distillation qui permet de puiser dans l'infinitésimal une force inouïe, aussi délicate qu'efficace pour la beauté. Aujourd'hui, pour son nouveau soin, La Prairie a imaginé l'absolu de caviar.

## 2017 : Absolute Filler Caviar Luxe, le soin absolu

Pour Absolute Filler Caviar Luxe, La Prairie a mis au point une technologie qui capture les nutriments les plus puissants, les plus insaisissables. Elle les isole, les centrifuge pour en capter le pouvoir. Une fois remélangés, ils donnent naissance à l'absolu de caviar. Exclusivité La Prairie, l'absolu de caviar contient de l'huile de caviar et des protéines de caviar. Associé au Complexe Cellulaire Exclusif qui redonne vie et énergie aux cellules, ils recréent dans Absolute Filler Caviar Luxe l'harmonie d'une peau plus jeune. Cette crème hydratante unique au monde, à la texture aussi souple que voluptueuse, se love dans un flacon au design aussi beau et ingénieux qu'innovant. Car l'art de caviar repose aussi sur la beauté d'un objet conçu comme une œuvre d'art.

## 30 ans de création

Quand l'art de la formulation rencontre celui de la sensorialité, le plaisir s'incarne dans des soins, des sérums, des essences, des crèmes ou des gels aussi avant-gardistes que délicats et rafraîchissants.

1987

La Prairie révolutionne l'approche cosmétique avec Skin Caviar, la première formule anti-âge concentrée en extraits de caviar. Ils poussent l'exigence jusqu'à interpréter le caviar dans une formule de perles.

1998

La Crème Caviar Luxe Visage La Prairie réinvente à son tour le soin jeunesse par sa formule comme par sa texture. La peau et l'âme ne seront plus jamais pareilles après une telle rencontre cosmétique.

2012

Le Concentré Liftant Skin Caviar est un véritable mini-lifting. Il confère à la peau une fermeté et un éclat instantanés et incomparables.

2016

Pour la Lotion Essentielle Caviar Luxe, La Prairie a capturé les composants les plus fins, les plus insaisissables du caviar et les a distillés dans une infusion pure, puissante.

1989

L'Essence aux Extraits de Caviar pour le Contour des Yeux naît. Ce mini-lifting du regard est alors le traitement le plus pointu, le plus efficace et le plus luxueux jamais proposé à cette zone fragile.

2002

Et le soin devient fond de teint ! Le Skin Caviar Fond de Teint Correcteur allie correction, soin et éclat pour un teint plus que parfait.

2007

La Crème Caviar Luxe Liftant Regard repousse encore les limites de la science et son effet flirte avec la chirurgie esthétique. Jamais la peau n'a été aussi lisse et raffermie. Spectaculaire !

2013

Une nuit de plaisir pour un traitement raffermissant et détoxifiant. La Prairie donne un nouveau sens à la cosmétique réparatrice nocturne avec son soin de nuit Skin Caviar Luxe. Jamais l'expression « sommeil réparateur » n'a eu autant de sens !



[ OSEZ LE SOLEIL\*  
EN TOUTE SÉRÉNITÉ ]



UVB + UVA + LUMIÈRE VISIBLE + INFRAROUGE



Parce que le soleil est composé de 4 types de rayons, la technologie Full Light de Lancaster offre une protection ultra large spectre contre les rayons infrarouges et la lumière visible, en plus des filtres UVB/UVA. Une protection qui cible 100% des rayons [ UVB + UVA + LUMIÈRE VISIBLE + INFRAROUGE ] pour un bronzage sublime et durable.

\*avec la protection solaire adaptée

LANCASTER



## Décoration

# Des objets *nommés désir*



C'est toujours le moment de changer de déco.  
Inspiration, réflexion, réaction !

Par la rédaction

### *Des créations béton !*

Pour faire sourire... à côté de vos tables en marbre, affichez des objets témoins d'une époque qui passeront forcément l'épreuve du temps. Bouteille de Coca Cola : 89 €. Game boy : 139 €. Polaroid : 149 €. Appareil photo argentique : 159 €. Le tout signé Almo Design. Chez **Conran Shop**. [conranshop.fr](http://conranshop.fr) (1)

### *Le son en or*

Parce que c'est vraiment le top du top. Enceinte Bluetooth Phantom Or 4 500 watts, **Devialet**, 2 589 €. [devialet.com](http://devialet.com) (2)

### *Du rose poudré*

Du rose chez **Pierre Frey** avec cette nouvelle collection de trois velours True Velvet réalisée en collaboration avec India Mahdavi. **Fine**, un velours de coton fin conçu pour les rideaux, en 32 couleurs (82 € le mètre), **Medium**, en 25 couleurs (150 € le mètre), et **Bold**, un velours particulièrement épais et moelleux en mohair et coton, en 21 couleurs (320 € le mètre). Et enfin, **Stripes** et **Diamonds**, deux velours de coton imprimés, en 6 couleurs (207 € le mètre). [pierrefrey.com](http://pierrefrey.com)

Du rose également en version sonore avec l'enceinte sans fil Bluetooth®, Wi-Fi™ et multiroom **Urbaneears**. 349 €. [urbaneears.com](http://urbaneears.com) (3)

### *Un air de cerisier du Japon*

Avec le nouveau pouf Sakura conçu pour la collection Objects de **Republic of Fritz Hansen**. La moitié inférieure du pouf est habillée de lin, tandis que la moitié supérieure est recouverte d'un tissu Kvadrat dans le magnifique coloris Sakura (fleur de cerisier en japonais). [fritzhenzen.com](http://fritzhenzen.com) (5)

### *Une table basse originale*

Table basse Track en noyer avec plateau intégré par The Conran Shop x **Viewport Studio** (120 cm x 50 cm x 27 cm), 1 975 € chez Conran Shop. [conranshop.fr](http://conranshop.fr) (6)





### Des coussins poétiques

Parmi la jolie collection en lin naturel de **Véronique Boissy**. Coussin Soleil Bronze, 95 €, coussin Forêt d'Amazonie, 115 €. [bianka-leone.com](http://bianka-leone.com) (7)

### Un air de disco

Vous imaginerez être la diva du *dance floor* en allumant vos bougies aux décors irisés bicolores et aux noms de stars comme « Gloria » Gaynor, « Donna » Summers, « Diana » Ross, « Tina » Turner ! On aime aussi S54 (Studio 54) métallisée de rose shocking, d'or cuivré et de bleu pour une fragrance exceptionnelle (néroli, ylang-ylang, bois de santal). En exclusivité Le Bon Marché, **Baobab Collection**, de 79 € à 450 € selon la taille. [baobabcollection.com](http://baobabcollection.com) (8)

### S'éclairer d'un flambeau design

Avec la lampe Parade en aluminium et bois du **Studio Maiori** (22,90 cm x 75,2 cm), 1 550 €. [maiori.com](http://maiori.com) (9)

### Un futur must have

Le fauteuil Colette, design by Rodolfo Dordoni, **Minotti** chez Silvera, 4 090 €. [silvera.fr](http://silvera.fr) (10)

### On voyage en duo

Avec ce canapé Acapulco de **La Maison Bineau** qui élargit l'assise de la fameuse chaise. Structure noire : 699 €. Structure blanche : 799 €. [lamaisonbineau.fr](http://lamaisonbineau.fr) (11)

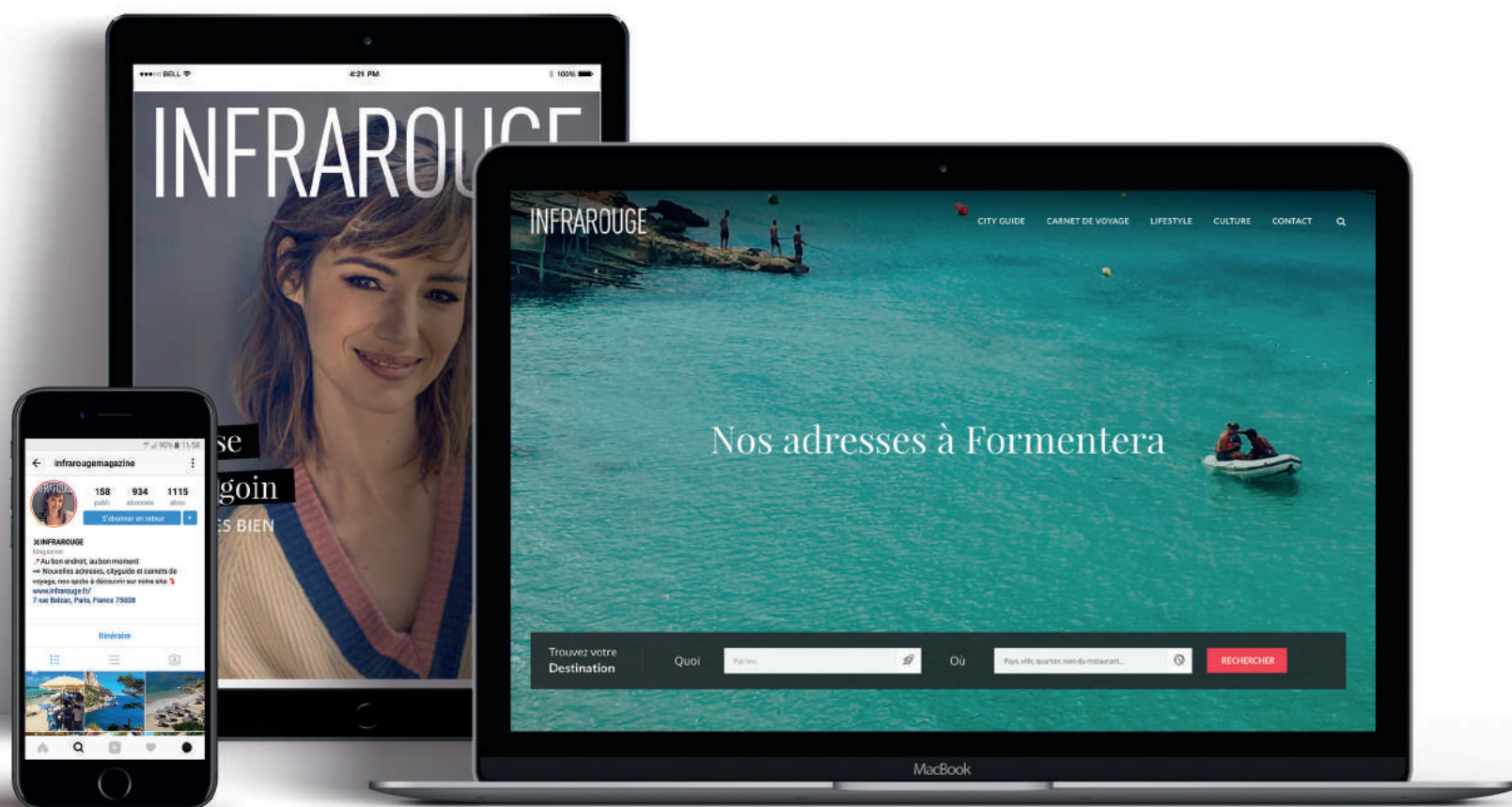
### Vue de haut depuis les tabourets

Ceux de la nouvelle collection Muuto en exclusivité chez **Fleux**, 229 € et 249 € (avec dossier). [fleux.com](http://fleux.com) (12)



# Restez connectés *avec Infrarouge*

*Ne ratez pas les prochains numéros.  
Chaque numéro du magazine Infrarouge est consultable  
et téléchargeable sur notre site internet.*



*Nos spots à découvrir :*

- Nos repérages
- Nouvelles adresses
- City-guide
- Carnets de voyage

*Au bon endroit, au bon moment :*



@infrarougemagazine



facebook.com/infrarougemag



twitter.com/infrarougemag

[www.infrarouge.fr](http://www.infrarouge.fr)





*Évasion*

# 48 heures chrono à Capri

Vos vacances sont finies ? Capri vous tend les bras. 2h10 de vol jusqu'à Naples et 50 minutes de ferry rapide plus tard et vous voilà, le temps d'un week-end, sur l'île où le dépaysement commence. À vous la « *dolce vita alla caprese* ». Le paradis loin des travaux de voirie qui transforment Paris en enfer.

Par Aude Bernard-Treille





1. Ruelle d'Anacapri



2. Orsa Maggiore



3. Il Riccio



4. Lido del Faro



## Vendredi

19h00

Arrivée à Marina Grande

Pour ceux qui aiment sortir le grand jeu et frimer un peu, des transferts par bateaux privés sont possibles depuis la marina de Naples (Molo Luise), environ 600 € pour 4 personnes avec capriboats.com. Les autres auront pris soin de choisir le *high speed ferry* de la SNAV au port de Naples (Molo Beverello). En 50 minutes, nous voilà déjà débarquant sur l'île de Capri. Les petites coques colorées des bateaux, régulièrement alignées au bas de la falaise, donnent le ton. Capri est une île fleurie, où les couleurs sont partout. Malgré ce côté carte postale, Marina Grande reste le point d'entrée et de départ de l'île, fourmillant de badauds qui viennent passer la journée. On monte donc rapidement dans la navette de l'hôtel ou dans une Fiat 1600 légendaire, le taxi cabriolet typique de l'île, direction Anacapri pour rejoindre notre *home sweet home* du week-end.

19h30

Prendre de la hauteur et contempler

Parce que le luxe est de se sentir chez soi partout, vous oublierez les hôtels du centre de Capri, où l'animation est assez dense le soir, et les autres palaces pour milliardaires (J.K. Place, Tiberio Palace...). Comme nous, vous préférerez monter un peu plus haut vers Anacapri, plus authentique. À l'ouest de l'île, sur la route de la Grotta Azzurra (la « grotte bleue »), cette fameuse caverne dont l'eau apparaît avec un bleu cyan magnifique grâce au soleil qui y pénètre, l'hôtel Orsa Maggiore offre une vue panoramique incroyable sur l'immensité de la mer. Ce sera notre adresse. Au calme, ses quelques chambres donnent sur un jardin verdoyant et une piscine à débordement (un bon point quand on sait que, malgré l'accès à la mer, il n'y a pas de plage à Capri). Quand les sacs sont enfin posés, voire vidés, en guise de cadeau de bienvenue, on s'installe sur notre terrasse pour assister au coucher de soleil sur la mer. Les lumières de l'île d'Ischia s'allument une à une au loin. Sublime spectacle. Des minutes qu'on voudrait éternelles.

**Orsa Maggiore**

Via Tuoro, 30; 80071 Anacapri  
Tél. : +39 081 837 3351. [orsamaggiore-capri.com](http://orsamaggiore-capri.com)

21h00

Une pizza dans Anacapri

On dîne où ? Pourquoi descendre à Capri quand, à dix minutes de marche depuis l'hôtel, les ruelles d'Anacapri se dévoilent. Les maisons sont charmantes, les petites places se succèdent. Toujours pour ceux qui veulent le top du top, ils réserveront à l'Olivo (2 étoiles au Michelin) pour expérimenter la cuisine méditerranéenne créative du chef Andrea Migliaccio, originaire d'Ischia. Pour nous, ce sera une pizza napolitaine exceptionnelle de chez Materita sur la Piazza Diaz, avec vue sur l'église de Santa Sofia. Les enfants jouent, les chiens se promènent, les habitants s'offrent une glace... Une ambiance de village simple et décontractée, parfaite pour cette première soirée.

**L'Olivo**

Via Capodimonte, 14  
80071 Anacapri  
Tél. : +39 081 978 0111  
[capripalace.com](http://capripalace.com)

**Materita**

Via Giuseppe Orlandi, 140  
80071 Anacapri  
Tél. : +39 081 837 3375

## Samedi

11h00

Premier bain de mer au Lido del Faro

D'Anacapri, des minibus typiques nous conduisent pour 2,5 € sur la pointe sud-ouest de l'île, pour rejoindre le phare ocre de Punta Carena. De la falaise, il surplombe la mer et, depuis ses remparts, la vue sur les Faraglioni nous transporte dans une décor de carte postale. Juste en dessous, la plage. Comme toutes celles de l'île, les pierres volcaniques viennent remplacer le sable et accueillent les baigneurs. Ne vous laissez pas impressionner par les vagues et le courant et plongez d'un coup. Des échelles sont fixées à même la roche pour nous aider à revenir au sec après un bain mémorable. C'est ensuite sur les transats du Lido del Faro, autour de la petite piscine, qu'on commande un caffè latte sous le soleil. On est bien. Pourquoi bouger finalement ? On déjeune ici ? La salade de poulpe est divine, les poissons crus à tomber, on a un faible pour les crevettes en croûte d'amande et leur sauce à la tomate épicée comme pour les délicieux ravioloni farcis à la burrata. Le gâteau au citron de Capri est incontournable.

**Lido del Faro**

Punta Carena, 80071 Anacapri  
Tél. : +39 081 837 1798. [lidofaro.com](http://lidofaro.com)

17h00

Shopping local

Notre peau est encore chaude, dorée par le soleil de la journée. Loin de suivre un rythme effréné, nous nous décidons à lever le camp pour faire un peu de shopping local. Loro Piana, Miu Miu, Salvatore Ferragamo, Brunello Cucinelli, Gucci ou Benetton... C'est italien, mais, quand on dit « local », on pense davantage aux parfums Carthusia, une institution aux méthodes de distillation inchangées depuis le Moyen Âge. Voilà un beau cadeau pour les copines : l'eau de parfum Capri Forget Me Not ! Pour les souliers, à Anacapri, on va chez Antonio Viva qui, depuis 1958, travaille l'art de la Sandale à merveille. C'est d'ailleurs le nom de sa boutique !

**L'Arte del Sandalo Caprese**

Via Giuseppe Orlandi, 75  
80071 Anacapri  
Tél. : +39 081 837 3583  
[sandolocaprese.it](http://sandolocaprese.it)

**Carthusia**

Via Camerelle, 10  
80076 Capri  
[carthusia.it](http://carthusia.it)

19h00

Apéro *sunset* près de la grotte bleue

À Capri, les touristes ne parlent que de la Grotta Azzura, mais, entre nous, elle n'a pas beaucoup d'intérêt. S'y rendre en bateau est une sombre arnaque étant donné que c'est depuis l'intérieur qu'on voit le bleu azur et que l'entrée de la grotte a un diamètre qui ne laisse pénétrer que des barques. Allez-y à la nage depuis la petite échelle sinon rien ! À côté, le restaurant étoilé Il Riccio offre un panorama sublime et vous y dînerez en amoureux. Pour notre apéro *sunset*, on choisit d'aller admirer la même vue quelques mètres derrière chez Gradola. Le DJ y passe une playlist parfaite et les Spritz accompagnés de toasts, olives et fritures, ne font pas mentir la réputation des aperitivi italiens. Envie de plonger ? Juste en dessous, la mer vous tend les bras... Rassurez-vous, l'échelle est encore fixée aux rochers. C'est sauvage et brut, voilà un apéro *sunset* incroyable.

**Il Riccio**

Via Gradola, 4  
80071 Anacapri  
Tél. : +39 081 837 1380  
[capripalace.com](http://capripalace.com)

**Gradola**

Via Gradola, 8  
80071 Anacapri  
Tél. : +39 081 837 1433  
[gradolabeachcapri.com](http://gradolabeachcapri.com)

22h00

Dîner à la Villa Verde

Être à Capri sans sentir et ressentir les mondanités de l'île, c'est un peu comme aller à Saint-Tropez sans passer devant chez Sénéquier. On a hésité avec les restaurants incontournables comme Aurora, pour ses pizzas, et Da Paolino, pour sa table à la déco très citronnée, mais ils sont trop convoités par les touristes à notre goût. On a donc écouté les habitués et on s'est retrouvé à la Villa Verde. Ici, il n'y a que des gourmets, des personnalités italiennes et même des têtes connues parisiennes... La cuisine est délicieuse, le service chaleureux et l'ambiance festive. Que demander de plus ?

**Villa Verde**

Via Sella Orta, 6, 80073 Capri  
Tél. : +39 081 837 7024. [villaverde-capri.com](http://villaverde-capri.com)

23h30

Chanter et danser

Jamais nous n'aurions pu imaginer qu'il y ait une telle ambiance dans cette taverne en plein centre de Capri. On y va juste pour boire un dernier verre et on se retrouve à chanter jusqu'à 3 heures du mat avec de nouveaux amis, guitare à la main sur scène ! Inoubliable.

**Anema e Core**

Via Sella Orta, 1, 80076 Capri  
Tél. : +39 081 837 6461. [anemaecore.com](http://anemaecore.com)



5. Gradola



6. Ruelle d'Anacapri





## — *Dimanche* —

# 13h30

Sous le soleil exactement

Après une grasse matinée bien méritée, partons dans le sud-est de l'île passer la dernière journée au pied des trois Faraglioni, symbole de l'île de Capri par excellence. Ces trois aiguilles rocheuses, hautes d'une centaine de mètres, habillent le paysage et apportent à la côte un aspect sauvage. Dans ce coin préservé, le restaurant La Fontelina est un lieu très prisé où il faut toujours réserver, que ce soit sa table, son transat ou, encore mieux, son matelas à même la roche pour bronzer sous les parasols rayés bleu et blanc. On y arrive par un petit bateau de pêche ou à pied, en partant du centre de Capri, en suivant la Via Tragara, après une vingtaine de minutes de descente à travers les pins. C'est ce que nous avons choisi. Le paysage dévoile peu à peu des morceaux de mer azur qu'on distingue derrière les branches de pins parasols. À chaque virage du chemin, la vue est toujours plus belle, la balade est parfaite et plaira aux amateurs de photos.



7. La Fontelina



À la fin du chemin, à droite, le fameux restaurant La Fontelina et, à gauche, Chez Luigi. Même principe de restaurant avec une plage sur les rochers en contrebas. Pour la frime, on va à La Fontelina et, si on n'a pas réservé, il y a plus de chance chez Luigi de ne pas être descendu pour rien. Les pâtes sont délicieuses et les poissons grillés un vrai régal. Côté vue, Chez Luigi a l'avantage d'être niché dans le creux de la falaise et possède ainsi une crique naturelle exceptionnelle. Pour profiter de la journée jusqu'au bout, on quittera ce petit paradis en bateau pour retrouver notre bagage directement à Marina Grande. Vive le concierge de l'hôtel ! « *Capri, c'est fini* » pour le week-end, mais on croit bien qu'on y retournera un jour.

### ***La Fontelina***

*Via Faraglioni, 2  
80073 Capri  
Tél. : +39 081 837 0845  
fontelina-capri.com*

### ***Da Luigi ai Faraglioni***

*Via dei Faraglioni, 5  
80073 Capri  
Tél. : +39 081 837 0591  
capri.com/en/c/da-luigi-ai-faraglioni*



8. Da Luigi ai Faraglioni



# DÉCOUVREZ LE NOUVEAU VOLVO XC60



Dernière évolution du SUV suédois dynamique.  
La rencontre entre un design audacieux et  
un intérieur raffiné. Où la technologie est instinctive.  
Et où chaque trajet devient un pur moment de plaisir.  
Le Volvo XC60 conjugue grâce et puissance.  
Capot allongé, passages de roues athlétiques et  
porte-à-faux raccourci dégagent une aura  
de puissance dotée de raffinement.

VOLVO XC60  
MADE BY SWEDEN\*



Disponible  
avec la technologie  
hybride rechargeable  
Twin Engine.

Nouveau Volvo XC60 : Consommation Euromix (L/100 km) : 2.1-7.7 - CO2 rejeté (g/km): 49-176.

\*Suédois dans l'âme

RENDEZ-VOUS D'ESSAI  
SUR [ACTENA.FR](http://ACTENA.FR)

**ACTENA**  
AUTOMOBILES

75 PARIS 16  
92 NEUILLY  
92 LA GARENNE  
78 PORT MARLY  
78 VERSAILLES  
78 MAUREPAS  
78 BUCHELAY

01 44 30 82 30  
01 46 43 14 40  
01 56 47 06 60  
01 39 17 12 00  
01 39 20 17 17  
01 30 50 67 00  
01 34 79 92 92

SERVICE VENTE AUX DIPLOMATES ET EXPAT : 01 44 30 82 21 / SERVICE FLOTTES-ENTREPRISES LLD GCV : 01 56 47 06 60

56, AVENUE DE VERSAILLES  
58, AVENUE CHARLES DE GAULLE  
86, AVENUE DE L'EUROPE  
8, ROUTE DE ST GERMAIN  
45/47, RUE DES CHANTIERS  
ZA PARIWEST - 8, RUE ALFRED KASTLER  
ZI LES CLOSEAUX - 1, RUE DES GAMELINES

**PRIOD**

© VICTOR PARIS



# Guillaume *Sanchez*

## Électron libre

Ne vous y fiez pas, ses tatouages ne présagent en rien l'ascendant besogneux de ce fils de militaire, biberonné chez les compagnons. Option : pâtisserie. Travailleur, ambitieux et visionnaire, c'est en cuisine qu'on le retrouve, désormais taulier d'une des jeunes tables les plus désirables du nord parisien. Nomos, comme l'art et la loi, la rigueur et la liberté.

Par Laurence Gounel, photo Marie-Amélie Tondou



### Comment en arrive-t-on à rejoindre les Compagnons du Devoir à 14 ans ?

Peut-être en réaction à une éducation « militaire », à une enfance passée en caserne même si, au final, la rigueur m'a vite rattrapé. Je m'aperçois aujourd'hui que l'influence de mon père est omniprésente dans le choix que j'ai fait : un métier où la rigueur demeure.

### Pourquoi la cuisine plutôt que la pâtisserie ?

Parce que l'opportunité s'est présentée, et pourquoi pas ? Ce qui m'a plu, c'est de faire vivre une idée. Finalement, ce que j'ai le plus appris dans cette aventure, c'est la restauration plus que la cuisine. Comment gérer un établissement, faire fonctionner une entreprise. J'ai acquis un bel outil pour appréhender les projets à venir. Aujourd'hui, Nomos, c'est un peu mon « labo » du futur. On n'a pas de carte et on travaille déjà des accords qui restent notés pour la suite... J'aimerais déménager cette table et la faire évoluer. Rejoindre peut-être le concept de départ qui était d'offrir un « gastro » d'expériences (mais qui demande davantage de ressources). Ce que je veux, c'est raconter des histoires. De A à Z, sur un sujet. Insuffler la vie profane dans ma cuisine... et me libérer des derniers carcans, si j'en ai envie. Nous sommes encore très dépendants de l'aspect visuel, de certaines traditions, de ce que véhiculent les réseaux sociaux.

### Comment voyez-vous la cuisine de demain ?

Justement, je suis en pleine réflexion. J'aimerais me dégager des phénomènes de mode, de ce que nous dicte l'histoire, mais je ne sais pas encore si le restaurant du futur consacrera la liberté totale du client – à lui de choisir ce qu'il a envie de manger et à nous d'improviser – ou celle du

chef. Aujourd'hui, nous sommes tiraillés entre satisfaire le client et se faire plaisir. À partir d'un certain prix, les hôtes ont encore certaines attentes. Ce qui est sûr, c'est qu'il faut arrêter de passer sa journée dans sa cuisine, au risque de s'essouffler. Le format de notre métier doit changer : on ne peut pas ruiner nos gars au travail. C'est essentiel de bouger, voir des expos, aller au ciné, ne pas négliger la vie extérieure... Le chef scandinave Esben Holmboe Bang a tout compris quand, après trois ans d'un rythme soutenu de six jours sur sept, il a offert à son équipe la semaine de trois jours pour le même salaire. Il a compris qu'un homme seul derrière sa cuisine ne vaut rien. L'équipe est beaucoup plus créative quand elle est bien dans ses baskets : et ce n'est pas en faisant travailler des gamins 18 heures par jour, qui n'ont plus de potes et dans une situation financière instable, qu'on élèvera le niveau.

### Quel regard portez-vous sur votre profession ?

On exerce un métier passionnant, mais que personne ne creuse à mon sens. On a tendance à rester en surface, et ça me désole. En revanche, moi qui n'ai pas choisi ce métier par passion ni parce que je n'avais pas le choix, je reste fasciné par les cuisiniers. Ils sont une race à part dans la société d'aujourd'hui, de par leur degré d'abnégation. Les jeunes ont un grand respect pour les anciens et sont capables de « donner » leurs meilleures années à un chef... il n'y a que dans cette profession que j'observe cela.

### De quelle « école » vous sentez-vous proche ?

Je trouve que notre génération n'a rien inventé. Je me sens plus proche de celle d'avant. Peut-être parce que, malgré mes 27 ans, cela fait déjà 15 ans que je fais ce métier, mais aussi parce qu'ils ont su s'affranchir farouchement

des codes, se libérer de la cuisine de palace. Il fallait être sacrément courageux pour sortir de ce monde-là et créer le sien. La bistronomie d'Yves Camdeborde se retrouve partout dans nos salles. Nous, on a juste figé l'enveloppe en travaillant la déco ou les logos, mais, en réalité, on n'a pas trouvé de nouveaux produits ni de nouvelles cuissons. En revanche, nous attendons la reconnaissance de nos pairs, voire les étoiles... même si la plupart font mine de n'en avoir rien à faire.



### *Humains* aux éditions Tana, 252 pages, 29,95 €

Soucieux de partager ses recettes, mais pas seulement, le chef se distingue là encore en livrant une réflexion personnelle de 200 pages sur ses rencontres, la transmission et le parcours semé d'embûches qui attend le jeune cuisinier. À paraître le 2 octobre. « *Avec le Nomos, c'est l'humain que j'avais envie de remettre au centre de mon travail.* »



# À vous de jouer comme le chef

## Oignons au beurre d'araignée de mer

### Oignons :

- 1 botte d'oignons nouveaux roses
- d'Annie Bertin
- 10 g d'anis vert
- 50 g de beurre d'araignée

Cuire en papillote pendant 1h15 à 160 °C les oignons avec l'anis vert et le beurre d'araignée de mer. Avant de servir, réchauffer à la poêle dans du beurre d'araignée.

### Beurre d'araignée :

- 1 araignée de mer vivante
- 1 kg de beurre
- 1 bouquet garni
- 1 tête d'ail
- 30 g de concentré de tomate
- 1 tomate
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 échalote

Faire fondre le beurre sans le cuire, tuer l'araignée en la coupant en deux, puis la plonger dans le beurre fondu. Ajouter la garniture aromatique. Le beurre d'araignée est cuit lorsque toute l'eau est évaporée. Filtrer et réserver au frais.

### Coques :

- 1 kg de coques XL
- 1 garniture marinière
- 1 garniture aromatique
- 100 g de vin blanc

Dégorger les coques 15 minutes à l'eau froide, faire suer la garniture marinière dans du beurre d'araignée, ajouter les coques et déglacer au vin blanc. Couvrir le tout et attendre que les coques s'ouvrent. Débarrasser sur plaque, décortiquer et dessabler les coques. Enlever le pied.



Oignons au beurre d'araignée de mer

## Retrouvez les plats du chef au Nomos



### Nomos

Déjeuner : Menu Instantané (plat/café) ou Initiation en 5 services avec accord mets et vins.

Dîner : Menu Initiation, Découverte ou Carte Blanche en 5, 7 ou 9 services avec accord mets et vins.

15, rue André del Sarte, 75018 Paris. Tél. : 01 42 57 29 27. Ouvert du mardi au samedi pour le déjeuner et le dîner.

[nomosrestaurant.com](http://nomosrestaurant.com)

Tomates de saison



Cabillaud et courgette





## Food

# Nouveaux restos

Beaucoup de tendresse et d'amour en cette rentrée !

Par Thelma Goya et Aude Bernard-Treille

Tourteau, tofu blanc et vert, crudités et granité de céleri, tuile de noix de cajou

## La Condesa

Le mariage des racines culinaires

➔ On murmurait son arrivée, ça y est : à 29 ans, le chef d'origine mexicaine Indra Carrillo, lauréat du prix du Jeune Chef Gault & Millau 2016, redonne de l'intérêt à la rue Rodier. Dans un cadre élégant où le bleu canard joue avec des miroirs et une cuisine qu'on aperçoit depuis la salle, il s'attache à présenter ce qu'il a acquis lors de son passage dans les meilleurs restaurants, et pas des moindres : l'Enoteca Pinchiorri (Florence), le Ritz (Londres), Ginza Kojyu (Tokyo), Kikunoi Honten (Kyoto), Noma (Copenhague), Pujol (Mexico)... Un tour du monde qui lui donne originalité et créativité tout en gardant des racines bien françaises (passage par l'Épicerie, le Bristol ou encore l'Astrance à Paris). Chez lui, les indécis seront ravis, car c'est carte blanche pour tous, quelle que soit la formule, et on peut lui faire confiance. Pour nous, ce sera des moules à la gelée de dashi, graines de sarrasin et kasha torréfiées, suivies d'agnolotti à la courge et son consommé de courge pimenté. La surprise se trouve aussi dans les assiettes. Des ronds d'ananas aux herbes et à l'oignon brûlé, qui ressemblent à s'y méprendre à des noix de Saint-Jacques, accompagnent un lieu jaune mariné à l'achioté sur un lit d'avocat. On se rappellera de la glace hibiscus et sa gelée de pastèque pour laisser place au dessert : une glace au gingembre accompagnée d'un cake à l'huile d'olive, mirabelles, œufs en neige, miel et amandes. Divin. Très belle découverte. Vite, on réserve !

### La Condesa

17, rue Rodier, 75009 Paris. Tél. : 01 53 20 94 90. Ouvert du mardi au vendredi de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30. Ouvert le samedi uniquement de 19h00 à 23h00. Menu Déjeuner 30 € ou 4 plats 48 €. Menu Condesa 6 plats 68 €.

## Les Grands Verres

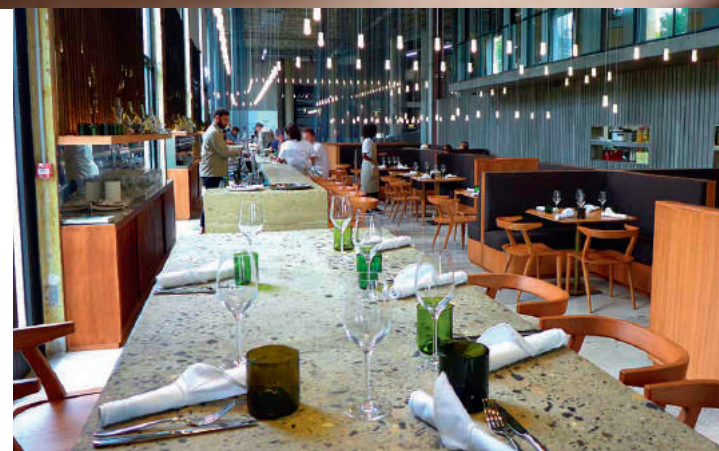
Quand l'espace peut aussi créer l'intimité

➔ En parallèle de Monsieur Bleu, le palais de Tokyo s'offre un nouveau restau. Exit Tokyo Eat, qui vient de passer la main aux équipes de Quixotic Projects (Candelaria et Mary Celeste), et bienvenue aux Grands Verres. L'espace a été repensé avec des petits boxes

pour une meilleure convivialité (pas évident avec 170 couverts) et, sur toute la longueur, un bar de 18 mètres de long où les cocktails défilent ! Côté carte, la cuisine du chef Preston Miller, un américain qui aime travailler la *french food* en version locavore, a des accents du Sud. Agneau braisé, poisson du jour, salade fattoush, seiche et purée d'abricot, moules vadouvan céleri et son pain au levain...

### Les Grands Verres

13, avenue du Président Wilson, 75016 Paris. Tél. : 01 85 53 03 61. Ouvert tous les jours de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 23h00. Brunch le week-end de 11h00 à 16h00.



## Bruits de cuisine



### Le plus intello

➔ Daniel Rozensztroch, passionné par les objets du quotidien, nous plonge dans l'univers de la cuillère, celle pour le sel, le riz, la glace, le melon. En os, en corne, en argent, en nacre... Toutes témoignent de l'évolution des modes de vie.

**Cuillère**, éditions Pointed Leaf Press. 49 €. En vente chez Merci à l'occasion de l'exposition « Nouvelle table », jusqu'au 23 septembre.



### Le plus « vu à la télé »

Jean Imbert nous donne envie de cuisiner en fonction des saisons. Et cette fois, plus encore que d'habitude, c'est vraiment facile. Découvrez 100 recettes réalisées avec 52 produits pour cuisiner responsable. Le chef signe évidemment ses recettes et toutes les photos du livre.

**Utile ! Plus de 100 recettes éco-responsables**, éditions Flammarion, 14,90 €.

### Le plus girly

➔ Angèle Ferreux Maeght, dont les buffets vegan font saliver à raison toutes les fashionistas, livre enfin ses recettes (sans gluten, sans lactose) pour savoureux sans complexer. Top !

**La Guinguette d'Angèle**, éditions Marabout. 25 €.





# L'Assaggio d'Ugo Alciati

Une très belle découverte

➡ Quand on voit son discret petit patio florentin et sa carte qui fait honneur à la cuisine piémontaise, rien ne permet de deviner que L'Assaggio se situe à quelques pas du jardin des Tuileries. Pourtant, c'est au sein de l'hôtel de Castille, à Paris, qu'Ugo Gastaldi, chef étoilé dans la Serralunga d'Alba du Piémont, signe une carte aux couleurs gustatives de la région. Dégustez un *vitello tonnato*, étonnant par son goût et son dressage, des ravioles « Agnolotti de Lidi » braisées à la piémontaise, une recette familiale, ou un cabillaud et ses épinards et amandes à l'italienne. En dessert, ne manquez pas la généreuse glace *fior di latte*, à tomber. Faites aussi confiance au sommelier pour vous faire découvrir des pépites de vins italiens parfaitement accordés. Une bonne adresse pour des déjeuners d'affaires ou des dîners intimistes.

## L'Assaggio

Hôtel Castille, 33-37, rue Cambon, 75001 Paris. Tél. : 01 44 58 44 58. Ouvert du lundi au vendredi de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Ouvert également le samedi soir.



Verdure dell'orto, Porcini e Tartufo Nero



Louis Laurent Grandadam extrait de «Pâtes autrement», paru aux Editions de La Martinière.

# Kitchen Ter(re)

Un idée épatante !

➡ Et de trois. Après Ze Kitchen Galerie et Kitchen Galerie Bis, William Ledeuil ouvre son troisième restaurant – d'où le « Ter » qui s'ajoute à son Kitchen. Ses deux ouvrages *Bouillons* et *Pâtes autrement* pouvaient nous mettre sur la voie, car c'est essentiellement de cela dont il sera question. Il y a de quoi les décliner à l'infini avec des textures et des saveurs surprenantes. Exemple avec le crabe mou, croquettes de gamberoni, sésame noir, avec les dentelles de Cucugnan, seiche, tomate et galanga, ou encore avec les coquillettes au barbu du Roussillon, curry vert et basilic... Si le produit est parfait, c'est qu'il vient des meilleurs fournisseurs comme Roland Feuillas (meunier dans l'Aude spécialisé dans les semences anciennes) ou Bénédicte et Michel Bachès (agrumiculteurs à la plus fabuleuse collection d'agrumes). Trop bon.

## Kitchen Ter(re)

26, boulevard Saint-Germain, 75005 Paris. Tél. : 01 42 39 47 48. Ouvert du mardi au samedi de 12h15 à 14h30 et de 18h30 à 23h00.

# AGENDA

## Food Temple

Du 22 au 24 septembre 2017

➡ C'est reparti, le rendez-vous des gastronomes revient. Au Food Temple, on découvre, on apprend, on déguste, on rencontre. Ce festival gastro met à l'honneur les bons produits avec un marché de producteurs et installe des grands banquets orchestrés par des chefs Relais & Châteaux. La Colombie sera à l'honneur dans le cadre de l'Année France-Colombie avec un supermercado, un bal cumbia et la présence de chefs colombiens invités.

Le Carreau du Temple, 4, rue Eugène Spuller, 75003 Paris. [carreaudutemple.eu/food-temple](http://carreaudutemple.eu/food-temple)



## La Cocktail Street

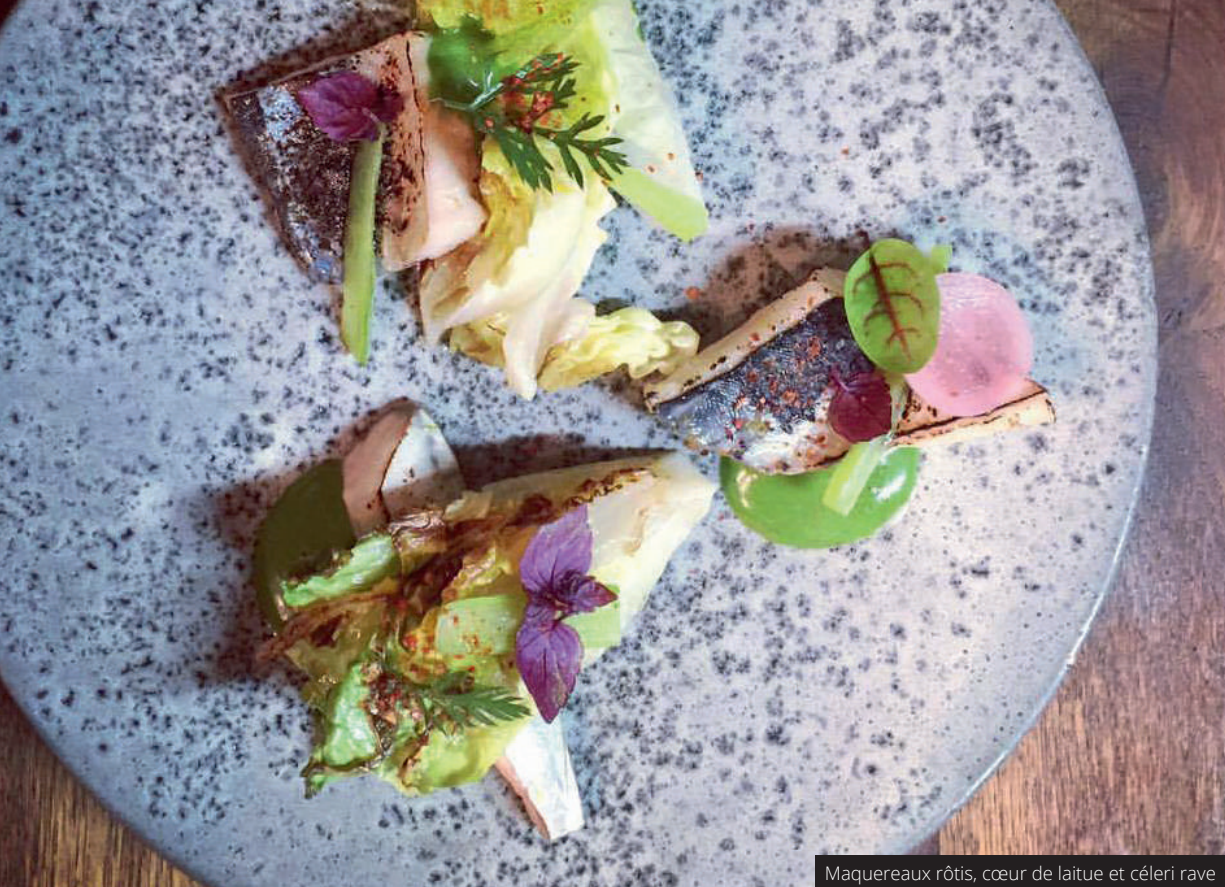
Du 22 au 25 septembre 2017.

➡ Pour sa seconde édition, la Cocktail Street est le rendez-vous des passionnés de cocktails, créé par le Food Market et Whisky Live, qui s'étendra sur 130 mètres de long avec son marché et ses bars à l'occasion du salon du whisky. Une idée de sortie comme une autre pour découvrir les viandes marinées au bourbon et fumées au bois de chêne de The Beast, les huîtres bretonnes de Juste, les célèbre burgers de Paris-New York ou encore les arancini croustillants de Nolita...

Les Docks - Cité de la Mode et du Design, 34, quai d'Austerlitz, 75013 Paris. [cocktailstreet.fr](http://cocktailstreet.fr)







Maquereaux rôtis, cœur de laitue et céleri rave

## Vava ou « Venez Avec Votre Amour »

Parce que, là-bas, ça va toujours très bien

➡ Rare pour le quartier (à deux pas de Montmartre et sa rue Lepic), ici on ne vous prendra pas pour un touriste. L'accueil est très amical et les bougeoirs des tables invitent à la confiance. La cuisine ouverte assure que tout se prépare sans agitation, mais avec beaucoup d'inspiration car les produits de saison donnent le ton et témoignent de la créativité de Benjamin Mathieu (ex-Louis XV) qui les travaille selon ses envies du moment. Feuilles de kale poêlées et pickles d'oignon rose et burrata, palourdes ou couteaux aux herbes garnies de dés de chorizo, riz de veau revisités, lieu jaune et cébettes grillées, bœuf et sa purée soufflée et fumée accompagnée de piments doux confits, calisson glacé et madeleine émietlée... Bravo !

### Vava

42, rue Véron, 75018 Paris. Tél. : 01 53 41 15 40. Ouvert du mardi au samedi de 12h00 à 14h30 et de 19h30 à 23h00.



Kiss de NYC

## Bisou

Des crêpes originales et pleines d'amour...

➡ Pour changer de la traditionnelle crêperie, Bisou vous invite dans son décor chic et épuré et propose des galettes un peu moins celtiques comme l'Ave Caesar, avec ses morceaux de poulet pané aux corn flakes, ou la Popeye Power aux fèves, avocat, pickles d'oignons, feta DOP, pousses d'épinard, œuf poché et sel de noisette corse. Miam, miam !

### Bisou

62-64, passage des Panoramas, 75002 Paris. Tél. : 09 62 50 35 28. Ouvert du lundi au dimanche de 12h00 à 22h30 (18h00 dimanche et lundi).

## RadioEat

La cantine chic de la maison de la Radio

➡ Autant, en sortant du palais de Tokyo, on allait facilement prendre un poulet caramel au Tokyo Eat, cette fois – sauf si vous avez rendez-vous avec Léa Salamé à France Inter –, vous aurez moins l'occasion de déjeuner là. Pourtant, c'est justement parce que les bonnes tables ne sont pas légion dans le coin (à part nos amis de chez Chaumette) que l'arrivée de l'ancienne équipe du Tokyo Eat, avec le chef Thierry Bassard et sa carte de brasserie chic, mérite un appel radio ! Les habitués retrouveront leurs carottes pressées minute, avec ou sans gingembre, et commanderont la burrata extra, tomates « pas forcément rouges » et l'adorable daurade à la plancha, pickles mangue et aubergines confites... On n'en repart pas sans le petit bracelet qui noue sa serviette !

### RadioEat

116, avenue du Président Kennedy (1<sup>er</sup> étage Galerie Seine), 75016 Paris. Tél. : 01 47 20 00 29. Formule déjeuner du lundi au vendredi (entrée 7 €, plat 14 €, dessert 6 €). Du lundi au dimanche de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00.



## Le bleu Sarah, un choix de bon goût

➡ Maisons et Objets, Paris Design Week... On ne va cesser de parler déco ce mois-ci alors, pour cet automne, même nos sushis préférés donnent le ton avec leur dernière collab' en édition limitée. Voici la box **Maison Sarah Lavoine** qui contient, à défaut d'un bon pour une belle applique qu'on adore, 42 pièces dont trois nouveautés : Sushi Tartare de Bœuf, Maki Daurade Agrumes & Basilic et California Crusty Tuna. Elle est si jolie qu'on gardera la boîte !

45 € à partir 4 octobre 2017 dans l'ensemble des boutiques Sushi Shop. [sushishop.fr](http://sushishop.fr)



## CHOCOTEMENTS

// **Claus**, la table spécialiste du repas le plus important de la journée, le petit déjeuner, arrive Rive Gauche et ouvrira à la fin du mois de septembre rue Clément, dans l'enceinte du marché Saint-Germain. Comme le rappelle son créateur Claus Estermann, « c'est le repas plus intime ». Une bonne nouvelle, n'est-ce pas ? À vous les mueslis, granolas, yaourts, breakfast bowls, roesti et saumon fumé maison.. //

// Si vous êtes parents, vous avez la mission d'inculquer le bon goût à votre progéniture, mais aussi le goût du bon. Pour ceux qui ne seraient pas un as du fourneau, on vous le dit, faites un effort du 9 au 15 octobre. Ce sera la **Semaine du Goût** et vos « miniyous » auront eu des programmes d'initiation au goût avec plats riches et variés. On vous aura prévenu : soyez à la hauteur pour éviter qu'ils disent, comme Valérie Lemerrier dans la parodie des Nuls : « Mes parents, ils font de l'huuuuuuu... » [legout.com](http://legout.com) //



## On se tient prêt pour...

**Anna** : 134, rue Saint-Maur, 75011 Paris (mi-octobre)

**Wim à Table** : 45, rue des Moines, 75017 Paris (mi-septembre)

**The Little Italy** : 5, place de Clichy, 75017 Paris

**La Loge Thélème** : 13, rue Troyon, 75017 Paris

**Tosca** : 18, rue du cirque, 75008 Paris.

**Nicole's** : 14, rue de Bellechasse, 75007 Paris.





# ABERLOUR®

## FORGÉ PAR LE TEMPS



*“À l’image des lignes naturellement gravées au cœur des troncs d’arbres, le temps imprime son empreinte sur les whiskies Aberlour.”*

James Fleming,  
Fondateur de la distillerie  
Aberlour en 1879.



Road-trip

# Nouveau Mazda CX-5

*Un vent de légèreté en Champagne*







« *Le seul vin qui laisse la femme belle après boire.* » La célèbre définition du champagne par Madame de Pompadour résume à la perfection l'extraordinaire vertu de cette boisson alcoolisée effervescente louée depuis trois siècles : sa mystérieuse sensation de légèreté. La maîtresse officielle de Louis XV était une experte : la fameuse forme de la traditionnelle coupe à champagne, destinée juste-

ment à sublimer cette qualité visuelle, olfactive et gustative, fut, disait-on à la cour, moulée sur le sein de cette grande *people* versaillaise.

Les progrès technologiques de la fin du XX<sup>e</sup> siècle ont contribué à lever un peu le mystère de ce monument des plaisirs. Les fameuses « bulles », sous-basement de cette incroyable légèreté, se forment sur les aspérités invisibles de l'intérieur d'un verre. Très nombreuses

au départ, elles éclatent de moins en moins rapidement, libérant de plus en plus d'arômes. Et plus les bulles sont fines, plus le bouquet est expressif. De quoi méditer quand vous vous verserez votre prochaine coupe. D'ici là, partez avec nous à bord du nouveau Mazda CX-5, un SUV (Sport Utility Vehicle) à la conduite incroyablement légère sur les routes de Champagne, à la rencontre de très belles Maisons.





## Étape 1

### *Chez Krug*

*La finesse en héritage*

#### Pourquoi y aller ?

*Réponse d'Olivier Krug, directeur de la Maison Krug et sixième génération de la famille Krug.*

« Pour moi, les amateurs de Krug sont des personnalités atypiques qui font preuve d'indépendance. Ils apprécient particulièrement les contrastes et les paradoxes et souhaitent vivre une expérience gustative remarquable. »

Pour les visites des caves, elles ne sont pas ouvertes au public sauf périodes exceptionnelles comme les Journées du Patrimoine, qui auront lieu les 16 et 17 septembre 2017.

### *Actu*

Très prochainement, la Maison Krug sera ouverte au public après deux années de restauration. La demeure familiale, située au 5 rue Coquebert à Reims, a été entièrement repensée pour accueillir les Krug Lovers. Les trois bâtisses sont désormais réunies en une, offrant ainsi plusieurs salons de réception et un jardin destinés à des dégustations et expériences gastronomiques incomparables. Stéphanie Ledoux y signe la décoration d'intérieur. On vous dévoile déjà son « mur de 400 vins », orné de flacons qui représentent 150 vins de réserve et 250 vins de l'année, issus chacun d'une parcelle unique. Un hommage au savoir-faire de la Maison perpétué depuis 1843 par six générations de la famille Krug.







Le chef Arnaud Lallement © Matthieu Cellard

## Étape 2

### ***Chez le chef Arnaud Lallement*** ***L'Assiette Champenoise***

Le jeune chef triplement étoilé de Tinquex, dans la Marne, est un militant déclaré de la boisson vedette de sa région d'origine : « *Je suis amoureux du champagne ! En ces périodes de vendanges, je cours les vignes et mes amis vignerons* », dit-il. Pour lui, légèreté et champagne n'ont jamais été aussi bien ensemble.

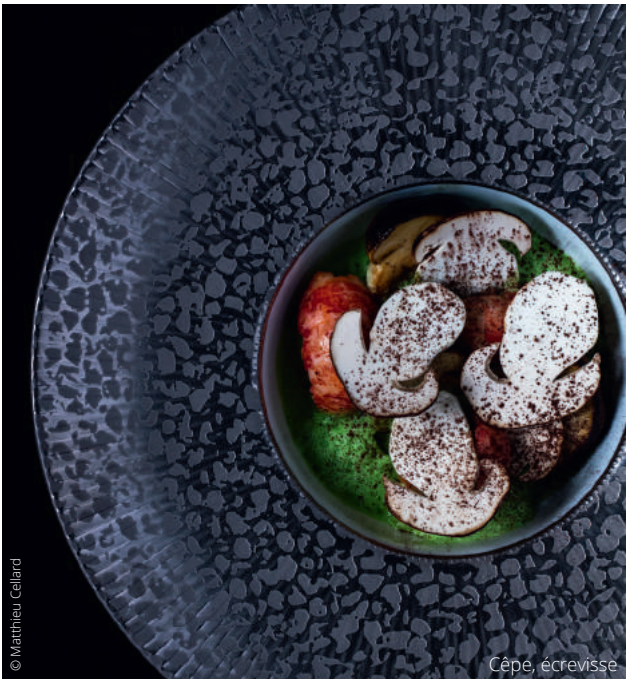
#### **En quoi la légèreté du champagne joue-t-elle un rôle dans sa réputation universelle ?**

Le Champagne, c'est une boisson que l'on peut déguster toute une soirée sans se lasser, et c'est cette sensation de légèreté qui le permet. Le rôle de l'effervescence est fondamental : ce sont les bulles qui permettent de soutenir cette sensation pendant une période de dégustation très longue. De plus, les champagnes actuels sont de plus en plus légers, puisque les vignerons les dosent <sup>(1)</sup> beaucoup moins qu'avant : 7 ou 8 grammes de sucre par litre en moyenne autrefois, trois fois moins aujourd'hui. La nouvelle génération des vignerons de champagne est complètement dans cette optique.

#### **Du coup, tous les plats ne se marient pas avec le champagne ? Parlez-nous des vôtres.**

Au contraire ! Tout peut aller avec un champagne. C'est mon rôle en tant qu'enfant du pays d'y travailler. Nous avons une carte de mille références à L'Assiette Champenoise, elle est destinée à cela. Certains produits sont évidents à marier. Une tarte aux oignons ira parfaitement avec un blanc de noir très peu dosé. Notre Saint-Pierre à la betterave devra être associé avec un millésimé de 10 ans pour faire ressortir son côté iodé. Avec le classique lièvre à la royale, que nous ressortons tous les automnes, c'est moins facile, mais il faut par exemple aller chercher un vieux rosé de 20 ans avec sa texture oxydative maîtrisée.

(1) Dosage : apport de liqueur de sucre pendant la vinification.  
assiettechampenoise.com







## Étape 3

### Chez Veuve Clicquot Ponsardin

Un champagne créé trois ans avant le couronnement du roi Louis XVI à Reims en 1775.

Pour les visites, trois formats s'offrent à vous.

### Des découvertes...

#### « Découverte »

L'histoire de la Maison et l'élaboration de ses vins : une visite qui raconte la richesse du patrimoine et du savoir-faire, suivie d'une dégustation de la cuvée Brut Carte Jaune.

**Quand ?** Du mardi au samedi.  
**Durée :** 1h30 - 25 € par personne.

#### « Sur les pas de Madame Clicquot »

Pour aller à la rencontre de la « grande dame de la Champagne » et découvrir la cuvée élaborée en son honneur. Visite suivie d'une dégustation de Brut Carte Jaune et de la cuvée de prestige La Grande Dame.

**Quand ?** Du mardi au samedi.  
**Durée :** 2 heures - 50 € par personne.

#### « Aromatiquement vôtre »

Pour parcourir l'histoire des millésimes et du temps qui passe à travers le vin. Une occasion de découvrir les fruits et les fleurs du jardin aromatique de la Maison pour devenir, l'espace d'un instant, un nez du champagne Clicquot ! Pour poursuivre cette expérience, laissez-vous guider au cœur des crayères pour y découvrir quatre cuvées millésimées, dont deux cuvées rares, accompagnées de fromages au lait cru.

**Quand ?** Du mardi au vendredi.  
**Durée :** 2h30 - 120 € par personne (minimum 2).

### ... et des expériences

#### « So sweet »

La visite est suivie d'un atelier dans lequel vous pourrez concevoir vos propres cocktails Rich. Si vous avez envie de découvrir de nouvelles expériences gustatives, la visite est suivie d'une dégustation du cocktail Rich et du cocktail Rich Rosé dans un salon privé.

**Quand ?** Du lundi au samedi.  
**Durée :** 2 heures - 200 € par personne.

#### Se balader dans le vignoble

Venez fouler le terroir Grand Cru : Verzy. On vous expliquera les travaux de la vigne, les cépages et l'appellation champagne. La visite des caves vous permettra de comprendre l'histoire de la Maison Veuve Clicquot Ponsardin et les différentes étapes d'élaboration du champagne, en terminant par une dégustation des cuvées Brut Carte Jaune et Rosé non millésimé.

**Quand ?** Du lundi au samedi.  
**Durée :** 3 heures - 250 € par personne.

Les visites se font sur rendez-vous, jusqu'au 18 novembre 2017, du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30.  
1, place des Droits de l'Homme, 51100 Reims.  
Tél. : 03 26 89 53 90.  
visitscenter@veuve-clicquot.fr



## Étape 4

### Baptême en montgolfière

Réalisez votre rêve : devenir plus léger que l'air et s'envoler à bord d'une nacelle pour admirer la Montagne de Reims et ses sublimes vignes. En fonction des conditions météorologiques, et avec un pilote instructeur, les aéronefs vous accueillent d'avril à fin octobre.

**À quel moment de la journée ?** Deux vols par jours s'organisent soit au lever, soit quelques heures avant le coucher du soleil.

**Où ?** Aérodrome de Reims-Prunay, à 8 kilomètres de Reims pour le briefing, puis direction le terrain d'envol (souvent la ferme de Vertuelle entre Verzy et Louvois) pour un survol du parc naturel régional et du vignoble de Champagne.

**Durée du vol :** 1 heure environ.

**Tarif :** 200 € par personne ou 380 pour deux. Enfant 140 €.

les-montgolfieres-champenoises.com



## Étape 5

### *Chez le chef Philippe Mille* *Aux Crayères*

On ne présente plus les Crayères, cette ancienne demeure de la famille de Polignac qui vous reçoit dans une atmosphère élégante et raffinée. L'accueil chaleureux, le service impeccable et la table gastronomique doublement étoilée du chef Philippe Mille, Meilleur Ouvrier de France 2011, sont une expérience incontournable. La carte des vins, qui propose plus de 600 références de champagne, fait de ce lieu l'endroit idéal pour découvrir ce que la région a de meilleur. Évidemment, l'été, le restaurant gastronomique Le Parc (deux étoiles au Michelin) vous accueille exclusivement sur sa terrasse avec vue imprenable sur les sept hectares de parc, et c'est divin ! En cette saison automnale, vous découvrirez les salons feutrés du château. Très bien aussi.

### *Actu*

#### **Un marché géant !**

Le Domaine accueille au sein de son parc 37 producteurs régionaux, travaillant quotidiennement avec le chef Philippe Mille. L'année dernière, plus de 3 000 personnes sont venues découvrir les richesses du terroir champenois (truffe de la Marne, safran, miel, saumon, écrevisse à pattes rouges, bière artisanale, lentillons, confiture, caille, pintade...). Cette fois, c'est à vous !

**Quand ?** Les samedi 23 et dimanche 24 septembre 2017 de 14h00 à 21h00 et dimanche de 11h00 à 19h00. Entrée libre et gratuite.

#### **Un dîner unique**

À l'occasion du « Champagne Day », le Domaine accueillera certains des plus grands sommeliers du monde pour élaborer un dîner unique, où chaque sommelier présentera ses deux Maisons de Champagne avec un accord mets/champagne unique. Menu à 290 € par personne, boisson comprise.

**Quand ?** Le 20 octobre 2017. Réservation obligatoire au 03 26 24 90 72.

#### **Domaine Les Crayères**

64, boulevard Henry Vasnier, 51100 Reims.

[lescrayeres.com](http://lescrayeres.com)

Réservations : 03 26 24 90 00 ou [contact@lescrayeres.com](mailto:contact@lescrayeres.com)



### *La légèreté selon Mazda ou la « stratégie du gramme »*

Réduire le poids de ses modèles reste l'un des objectifs de Mazda depuis toujours. En effet, plus de légèreté signifie davantage de performance de conduite et permet une réduction des émissions de CO<sub>2</sub>. Dans cette logique, chaque pièce est retravaillée pour supprimer les grammes superflus et gagner souvent plusieurs kilos.

Cette démarche systématique sur les modèles de la marque, associée à la passion des ingénieurs, permet d'offrir un véritable plaisir de conduite tout en maintenant un niveau de sécurité des plus élevés.

#### *Modèle à l'essai Nouveau Mazda CX-5*

Motorisation : 2,2 L SKYACTIV-Diesel 175 ch  
Transmission : 4x4 BVA  
Consommation mixte (l/100 km) : 5,8  
Finition Sélection (haut de gamme)  
Prix du modèle : 43 600 € (options peinture Mica 500 € et boîte automatique 2000 €)  
Gamme Nouveau Mazda CX-5 à partir de 30 100 €.

Retrouvez toutes les informations sur [mazda.fr](http://mazda.fr) et la vidéo de ce road-trip sur [infrarouge.fr](http://infrarouge.fr)





Aventure

# Mike *Horn*

quand la vie devient une expédition

---

Mike Horn est le plus grand explorateur moderne. Celui pour qui « *l'impossible existe seulement jusqu'à ce qu'on trouve un moyen de le rendre possible* » a parcouru le monde en solo comme personne. En 20 ans, il est l'un des rares à avoir marché sur les glaces du pôle Nord pendant la saison sombre (plus de gens ont été sur la Lune), il a escaladé des sommets de 8 000 mètres et créé un 4×4 de la mer avec lequel il navigue... Leçon de vie.

---

Par Aude Bernard-Treille















# Interview

**En trois mots, qui êtes-vous, Mike Horn ?**

Un aventurier, discipliné et téméraire.

**Quel défaut pourrait aussi être une qualité ?**

Je suis très têtu et j'ai confiance en moi. Je n'ai besoin de personne pour me dire ce que je peux ou ne peux pas faire. Et je crois que c'est grâce à l'entêtement et à la confiance que j'ai réussi à réaliser la plupart des choses de ma vie.

**Quelle qualité pourrait vous mettre en danger ?**

Ma persistance. Renoncer n'est jamais une option pour moi. Parfois, cette persistance me met dans des situations risquées, mais cela me retient aussi.

**Qu'est-ce que vous faites quotidiennement et qui appartient à une vie d'aventurier ?**

Chaque nouvelle journée est une occasion de faire ou d'apprendre quelque chose d'autre. Ma vie aventureuse me dit que si je n'ai pas appris ou fait quelque chose de nouveau ce jour-là, c'est une journée gaspillée. Nous tenons pour acquis le temps que nous avons sur cette planète et la quantité d'opportunités que nous avons !

**Quelle est la chose la plus importante pour maîtriser le danger ?**

Le danger me passionne. Quand je suis en situation de danger, c'est quand je me sens vraiment en vie. Mais vous ne pouvez pas maîtriser le danger, vous ne pouvez qu'apprendre à vous y adapter. Grâce à la volonté, à la concentration et à la discipline, on peut apprendre à s'adapter à des situations très périlleuses.

**Si vous deviez choisir, quelle personne a été marquante dans votre vie ?**

Mes parents ! Ils m'ont élevé comme chaque enfant devrait l'être. Ils m'ont donné des racines fortes, pour toujours savoir d'où je viens, et ils m'ont donné des ailes pour voler ! C'est une combinaison de liberté et d'amour qui m'a fait devenir ce que je suis aujourd'hui.

**Dans les pires situations, à qui ou à quoi pensez-vous pour vous protéger ?**

Je reste concentré et focalisé. Je ne peux pas laisser mes émotions prendre le dessus dans des situations difficiles. Je n'aurai qu'une seule chance pour me protéger, alors je dois

le faire correctement. Donc, d'abord, je dois me sortir de la mauvaise situation et, seulement ensuite, je pourrai laisser mes émotions s'exprimer.

**En qui ou en quoi croyez-vous vraiment ?**

Je crois déjà en moi. Si je ne crois pas en moi-même et que je ne me donne pas la confiance et la force d'agir, je n'arriverai jamais dans la vie.

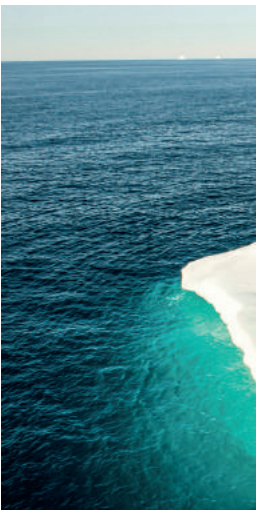
**Quelle est la plus belle leçon que vous ait donnée la vie ?**

Si vos rêves ne vous font pas peur, ils ne sont pas assez grands.

**Dites-nous quelques mots sur vos projets ?**

Chaque jour, je me lève avec une nouvelle idée, un nouvel océan à traverser, une nouvelle montagne à escalader, un nouveau défi à entreprendre. Mais, pour l'instant, je me concentre sur mon expédition Pole2Pole : une circumnavigation de deux ans autour du monde *via* les pôles Sud et Nord. Comme j'ai déjà franchi avec succès l'Antarctique, maintenant je me dirige vers l'Arctique et je traverserai le pôle Nord l'année prochaine !







---

*« Si vos rêves ne vous  
font pas peur, ils ne  
sont pas assez grands. »*

---



## Mike Horn/CV express

**Né le :** 16 juillet 1966 à Johannesburg, Afrique du Sud.

**Vit à :** Les Moulins, en Suisse.

**Éducation :** Human Movement Science, à l'université de Stellenbosch, province du Cap-Occidental, Afrique du Sud.

**Statut :** père d'Annika (1993) et Jessica (1994), dont il est très proche depuis le décès de sa femme Cathy.

**Passion :** « préserver notre planète ».



## Bien être



# L'aviron

Ramer, c'est bon pour la santé et le moral.  
Allez hop, hop, hop, on y va tous !

### *Qu'est-ce que c'est ?*

L'aviron est un sport nautique collectif ou individuel qui consiste à faire avancer un bateau à l'aide d'un « aviron », une longue pièce de bois dont l'extrémité, la « pelle », trempe dans l'eau. Une fois sur les flots, on s'abandonne aux plaisirs de la glisse.

### *D'où ça vient ?*

Les bateaux d'aviron sont utilisés depuis des siècles, mais les courses sont apparues à Londres au XVIII<sup>e</sup> grâce aux rameurs professionnels qui officiaient comme taxi sur la Tamise. Puis les universités anglaises ont pris le relais avec le traditionnel match Oxford-Cambridge qui a suscité un énorme engouement pour la pratique de l'aviron universitaire, et de l'aviron en général.

### *L'effet escompté ?*

L'aviron permet un dépassement de soi total, et ça renforce aussi l'estime de soi, selon mon coach Cédric Toublan : « *On se sent plus fort, en meilleure forme, et les effets s'en ressentent sur notre vie de tous les jours par une amélioration de la concentration dans le travail, de meilleurs résultats à l'école et une intégration facilitée dans la vie sociale.* » En bref, on travaille la cohésion, la dynamique de groupe et l'esprit d'équipe.

### *J'ai testé pour vous...*

Première impression : je n'ai pas envie de me mouiller et encore moins de tomber à l'eau... Mon coach, Cédric, éclate de rire et me promet que cela n'arrivera pas. Mais, vu la chance que j'ai, on ne sait jamais.

Le cours dure une heure et commence par un échauffement au sol. Puis on fait « un corps de séance sur l'eau » qui s'apparente à un travail en aérobic (au niveau de l'endurance, cela correspond à un bon footing).

Durant le reste du cours, je rame, je rame, à droite, à gauche... Je me balade en suivant mon coach. Ce n'est pas évident. Je sens que je fais travailler tous les muscles de mon corps. C'est assez complet. J'ai d'ailleurs les bras en compote, mais c'est assez agréable d'être assise dans son bateau au grand air.

Après une heure sur l'eau, je me sens assez fière d'avoir glissé sans encombre. Une fois le bateau ramené à bon port, retour au calme avec une nouvelle phase d'étirements au sol et de stretching. Idéal pour faire récupérer tous les muscles de son corps.

### *Les conseils du coach*

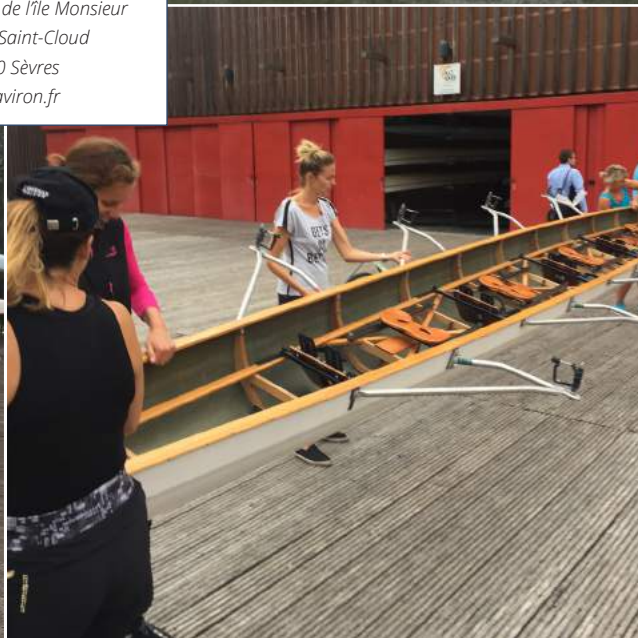
N'hésitez pas à vous lancer dans l'aviron et, surtout, ne soyez pas freiné par le rapport à l'eau, vous n'êtes en réalité que très rarement en contact avec celle-ci. Essayer ce sport, c'est l'adopter. L'aviron est un sport « porté », qui n'engendre donc pas de contraintes de choc (comme la course à pied, par exemple, qui peut fragiliser les genoux).

C'est un sport qui accepte tous les niveaux, du grand compétiteur au sportif « du dimanche ». Le seul impératif est de savoir nager, au cas où... Cela reste une activité de plein air que les pratiquants apprécient pour cette sensation unique d'être seul (ou à plusieurs) sur son bateau. Un moment relaxant, qui offre en prime de belles bouffées d'air pur.



### *Où essayer ?*

**ACBB Aviron**  
Parc nautique de l'île Monsieur  
4, rue de Saint-Cloud  
92310 Sèvres  
acbbaviron.fr





# MOULIN ROUGE®



*Feerie*

LA REVUE DU PLUS CÉLÈBRE  
CABARET DU MONDE !

DINER ET REVUE À 19H À PARTIR DE 175 €  
REVUE À 21H ET À 23H À PARTIR DE 77 €

MONTMARTRE

82, BLD DE CLICHY - 75018 PARIS

TEL : 33(0)1 53 09 82 82

THE SHOW OF THE MOST FAMOUS  
CABARET IN THE WORLD!

DINNER & SHOW AT 7PM FROM €175  
SHOW AT 9PM & 11PM FROM €77

WWW.MOULIN-ROUGE.COM

FACEBOOK.COM/LEMOULINROUGEOFFICIEL



En vue

# Brigade *mondaine*

On y était, et vous ?

Par la rédaction



Aura par Edoardo Tresoldi



Ludivine Sagnier et Alice Isaaz



Antonio Belloni, sa fille, son épouse et Patrice Wagner



Sarah Lavoine

## La Famiglia

6 septembre 2017

Après le Brésil, le Japon, Brooklyn et Paris, Le Bon Marché Rive Gauche et La Grande Épicerie de Paris fêtent l'Italie. Leur président-directeur général, Patrice Wagner, inaugurerait ainsi l'espace La Famiglia, installé jusqu'au 22 octobre 2017, qui présente des marques sélectionnées pour la première fois en France, dans une scénographie enthousiasmante et très colorée. En voisins et amis, l'ambassadeur d'Italie en France, Giandomenico Magliano et son épouse, Antonio Belloni (directeur général délégué de LVMH), Xavier de Moulins, Nicole Garcia, Ludivine Sagnier, Sarah Lavoine, entre autres, s'y sont retrouvés. Sachez aussi que le Bon Marché Rive Gauche traverse la Seine pour s'installer au Ritz, 15, place Vendôme, le temps d'un pop-up, du 4 septembre au 8 décembre.



Lauren Bastide et Lolita Jacobs



Bérénice Béjo et Michel Hazanavicius

## Festival de Deauville

1<sup>er</sup> au 10 septembre 2017

Le red carpet a vu défiler les acteurs américains qu'on aime comme Jeff Goldblum, à qui le festival a rendu hommage, et les stars françaises coiffées par le studio Dessange comme les exquises Charlotte Le Bon, Alice Belaidi ou encore Bérénice Bejo... Beaucoup de glamour et de style que l'on retrouvait chaque soir au Kiehl's Club, autour d'un « apothecary bar » dans une maison un brin décalée. La marque de cosmétiques new-yorkaise Kiehl's y a reçu, lors de dîners privés, les acteurs du cinéma.



Leonor Varela, Emmanuelle Bercot, Anaïs Demoustier et Abd al Malik



Robert Pattinson et Jeff Goldblum



Anaïs Demoustier



Alice Belaidi



Laurie Cholewa



Laura Dern



Laury Thilleman



## Une collection complète de single malts intemporels

*Glen Grant* voit le jour dans les années 1840, dans le Speyside, en Écosse. Avec plus de 175 ans de savoir-faire et de passion, la collection Glen Grant s'est diversifiée et enrichie avec 3 cuvées prestigieuses : le 10 ans, le 12 ans et le 18 ans d'âge.

Pour les amateurs à la recherche d'une *dégustation subtile*, *Glen Grant 10 ans d'âge* est un Single Malt reconnu par de nombreux professionnels du secteur. En 2017 il reçoit, pour la cinquième année consécutive, une récompense dans le guide la Bible du Whisky de Jim Murray, avec le *Prix du Single Malt de l'année* (catégorie 10 ans d'âge).

*Glen Grant 12 ans d'âge* ajoute une touche particulièrement élégante à la grande collection de Single Malts signée de la maison. Il séduira les épicuriens par sa saveur unique de fruits du verger, associée à des notes d'amandes et d'agrumes, qui offre une note finale d'une *puissance et noblesse* sans égales.

*Glen Grant 18 ans d'âge* représente la quintessence de la collection. Sa palette de saveurs incomparables saura flatter le palais avisé des *connaisseurs les plus exigeants*. Ce whisky nuancé et complexe offre de subtiles saveurs maltées évoquant le caramel et la vanille, aux arômes de chêne riches et floraux. Il se distingue par une note finale longue, douce et agréablement épicée, qui révèle les multiples facettes d'une maturation dont seul Glen Grant a le secret. Récompensé dans la Bible du Whisky 2017, dans la catégorie des fûts multiples, il entre directement dans le *Top 3 des meilleurs whiskies* selon Jim Murray.

Grâce à leur richesse et leur diversité, ces single malts offriront, pour chaque dégustateur, une expérience incomparable. *Les lettres Glen Grant sont à elles seules un gage de qualité et d'excellence reconnue par tous.*

CHAQUE EXPRESSION  
ÂGÉE DE LA GAMME  
POSSÈDE SON  
CARACTÈRE UNIQUE  
MAIS TOUTES SONT  
ISSUES DES MÊMES  
ALAMBICS ET  
DU SAVOIR-FAIRE  
DE LA DISTILLERIE.

[glengrant.com](http://glengrant.com)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.





EVERYTHING STARTS WITH A WHY

**DAVID ALEXANDER FLINN**  
SCULPTEUR



Y, LE NOUVEAU PARFUM MASCULIN  
**YVES SAINT LAURENT**