

# INFRAROUGE



REIN  
LANGEVELD,  
L'AVENTURIER  
DU NOUVEAU SIÈCLE



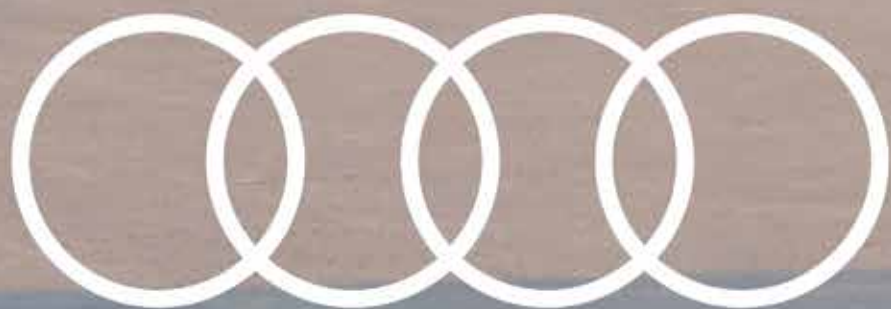


LOVE  
*Cartier*

# Vivez le progrès.

Nouvelle Audi Q4 e-tron  
100 % électrique

Le futur nous anime.



**Audi** Vorsprung durch Technik

Gamme Audi Q4 e-tron : consommation mini/maxi en cycle mixte (kWh/100 km)\* : 173 - 212. Émissions CO<sub>2</sub> (g/km) : 0 en phase de roulage. « Tarif » au 22/04/2021 avec mise à jour au 06/05/2021. Valeurs susceptibles d'évolution. Pour plus d'informations, contactez votre Partenaire. Depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2018, les véhicules légers neufs sont réceptionnés en Europe sur la base de la procédure d'essai harmonisée pour les véhicules légers (WLTP), procédure d'essai



progress.audi

permettant de mesurer la consommation de carburant et les émissions de CO<sub>2</sub>, plus réaliste que la procédure NEDC précédemment utilisée. \* Selon configuration.  
Volkswagen Group France, SA au capital de 198 502 510 €. 11 avenue de Boursonne Villers-Cotterêts, RCS Soissons 832 277 370.  
Vorsprung durch Technik = L'avance par la technologie.



# BRONZ IMPULSE

LE SOIN PRÉPARATEUR, ACTIVATEUR ET PROLONGATEUR DE BRONZAGE  
VISAGE ET CORPS

## 15 JOURS AVANT

Pour préparer la peau au soleil.

## À CHAQUE EXPOSITION AU SOLEIL

En complément des produits de protection solaire,  
pour un bronzage optimal.

## APRÈS L'EXPOSITION

Sous le soin après soleil, pour prolonger le bronzage.

**Résultat : un bronzage sublimé et longue durée,  
la jeunesse de la peau préservée.**



SANS FILTRE  
NI ÉCRAN

Disponible chez nos partenaires agréés : institut de beauté, pharmacie & parapharmacie, Nocibé, Printemps, Galeries Lafayette  
et sur notre e-shop [www.esthederm.com](http://www.esthederm.com)

INSTITUT ESTHEDERM est une marque fondée sur l'écobiologie qui est au coeur de la démarche NAOS pour respecter l'écosystème de votre peau  
et préserver sa santé. Durablement. [www.naos.com](http://www.naos.com)



d.r.c. • communication • Photo: DCS - Aurelia Javelle - Photographie rétroscène

Pull CAP BRETON

[saint-james.com](http://saint-james.com)

  
**SAINT JAMES®**  
NÉ DE LA MER

**SAINT JAMES CANNES**  
**120 RUE D'ANTIBES**

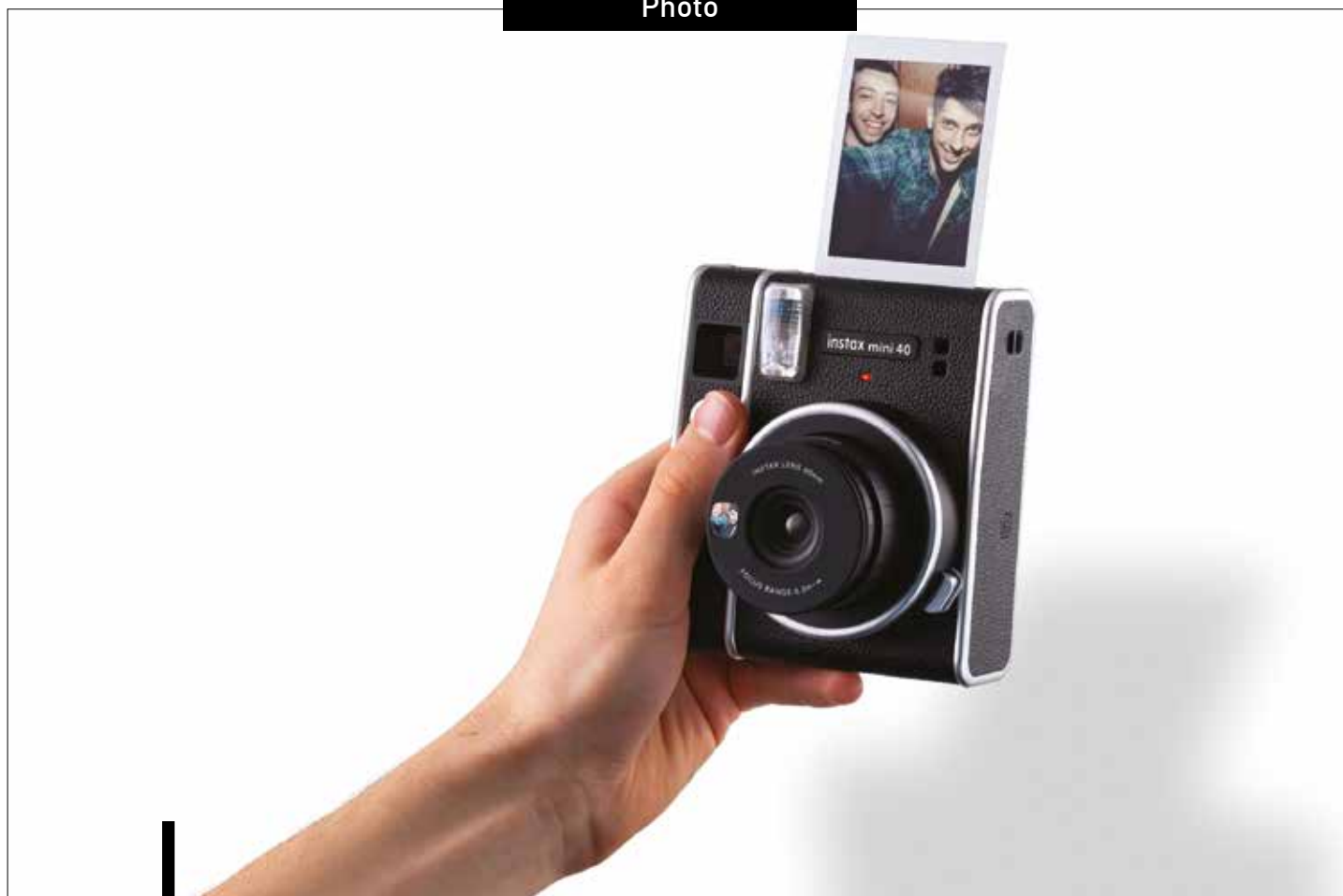


# L'OBJET QUI DEVIENDRA CULTTE

À chaque numéro, nous repérons un objet, un voyage, une expo... Nous avons décidé de ne pas vous laisser passer à côté. Ce serait dommage.

Par **la Rédaction**

Photo



## Instax Mini 40 : immortaliser chaque instant

Dans la famille **Fujifilm**, je demande le pratique & vintage ! Parfait pour les impatientes, les spontanés et les collectionneurs, le nouvel appareil photo instantané Instax Mini 40 est l'indispensable des sacs à main (voire des paniers de plage). Son design néo-rétro-chic cache même une habile fonction selfie ! Les plus nostalgiques seront ravis d'apprendre que le film contact instantané Instax Mini offre toujours plus de moyens d'être créatifs.

*Instax Mini 40, Fujifilm, 99,99 € [instax.com/mini40/fr/](https://instax.com/mini40/fr/)*

## COUPS DE CŒUR

Voici une sélection de nouveautés qui nous ont tapé dans l'œil. On les partage avec vous. Par **la Rédaction**



BEAUTÉ

### Un coup d'éclat avant l'été

Avant de s'exposer au soleil, quoi de mieux qu'un bon soin hydratant et nettoyant. Nous avons découvert celui de La Maison Lutétia Paris. La séance signature, de 75 minutes, travaille sur l'éclat et la tonicité de la peau. Le petit plus : une lumière LED, à la fin du soin, pour stimuler et redonner de l'énergie. Résultat : votre visage est visiblement lissé. Un coup d'éclat immédiat !

75 minutes, 220 €. [maisonlutetia.com](http://maisonlutetia.com)



### IKKS & The Rolling Stones

Quand IKKS rencontre l'univers du groupe mythique The Rolling Stones, c'est la naissance d'une capsule antimorosité, pour un été avide de liberté. Les 12 pièces de la capsule « IKKS Loves The Rolling Stones » se portent avec une désinvolture assumée et apportent une légèreté aux vestiaires de la marque. Parfait pour crâner sur la plage. [ikks.com](http://ikks.com)

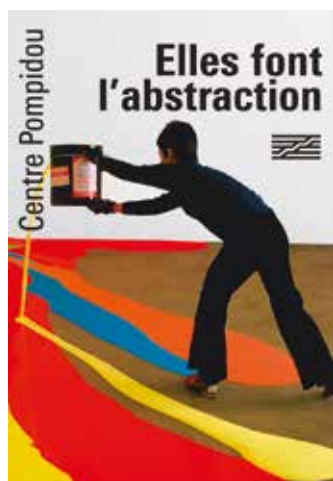
COLLAB

### Expo

## La Prairie célèbre les femmes artistes au Centre Pompidou

Parce que l'art est profondément ancré dans l'identité de **La Prairie** (le bleu cobalt de Niki de Saint Phalle a ainsi inspiré son iconique collection Skin Caviar), la maison suisse soutient la première grande rétrospective consacrée à des femmes artistes longtemps laissées hors-champ. L'exposition *Elles font l'abstraction* retrace, grâce à plus de 5 000 toiles, photographies et films, le parcours de femmes visionnaires, audacieuses, au nombre desquelles Berenice Abbott et Sophie Taeuber-Arp, et les remet à leur juste place dans l'art du XX<sup>e</sup> siècle. Par ailleurs, cette exposition magistrale annonce un partenariat à long terme entre **La Prairie et le Centre Pompidou**.

*Elles font l'abstraction, La Prairie/Le Centre Pompidou, jusqu'au 23 août 2021.*



  
**Schweppes**<sup>®</sup>

**Schweppes**  
PINK TONIC

**Schweppes**  
INDIAN TONIC

I like  
it  
like  
that.

\*C'est comme ça que je l'aime

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR.  
[WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)



BEAUTÉ

### SOS Summer

Tous les ans, c'est la même histoire. Plage, douche et fiesta pendant deux mois. Alors cet été, profitons de notre liberté retrouvée tout en protégeant nos crinières de ce rythme effréné. Leonor Greyl arrive (encore !) à la rescousse avec une nouvelle gamme de produits naturels, hydratants, apaisants et réparateurs. Huile corps et cheveux, sérums et shampooings, le tout en format « pocket » à glisser dans nos paniers d'osier.

*L'Huile de Magnolia, 95 ml, 35,20 € (97 % naturel)*

*Sérum de Soie Sublimateur, 75 ml, 31,40 € (98,8 % naturel)*

*Shampooing au Miel, 120 ml, 24 € (91,3 % naturel)*

### Complément alimentaire

#### Des gummies qui font du bien

Besoin d'un coup de boost avant de partir en vacances ? Lashilé Beauty a créé une gamme de *gummies* aux goûts fruités, presque addictifs, pour tous les besoins. Pour bien préparer sa peau, testez Good Sun, vous commencerez vos vacances avec un joli teint hâlé... [lashilebeauty.com](http://lashilebeauty.com)



### Beauté



#### Prendre soin de soi

La Maison Epigenetic vient d'ouvrir ses portes à Paris, dans le XVI<sup>e</sup> arrondissement. Une véritable révolution. C'est quoi ? Un lieu de vie qui propose l'épigénétique lifestyle, c'est-à-dire une méthode préventive pour gérer son bien-être et sa santé. Au cœur d'une sublime villa parisienne, le bonheur est à portée de main. Ne vous en privez pas !

**Maison Epigenetic Paris,**  
4, rue Cimarosa, 75116 Paris.  
[maisonepigenetic.com](http://maisonepigenetic.com)

SOLAIRE



### La vie au soleil

Voici les lunettes qui auront la cote pour aller bronzer à Paros, Saint-Tropez ou Biarritz. Légères, pratiques et surtout stylées, nous allons tous nous les arracher.

Lunettes Isabel Marant, 190 €. [isabelmarant.com](http://isabelmarant.com)

## Shopping



© Matthieu Salvain



© Matthieu Salvain

L'espace Beauté La Samaritaine Paris Pont Neuf signé par Hubert de Malherbe

### Le retour de la Grande Dame

La renaissance de la Samaritaine était attendue. Depuis le 23 juin, cette icône parisienne accueille dans son bâtiment Art nouveau entièrement rénové les plus grands noms du luxe et offre l'expérience shopping la plus raffinée de la capitale. Si sa modernité est flagrante, le dialogue entre histoire et présent est lui aussi particulièrement réussi. À l'opposé, sur la rue de Rivoli, le bâtiment de verre au style industriel sera le terrain de jeu, façon *concept store*, de la culture urbaine. La Factory est dédiée à la nouvelle création et présente une sélection *street* pointue sans oublier des expériences de réalité augmentée. Autant dire que La Samaritaine reflète l'esprit parisien comme nul autre lieu...  
*9, rue de la Monnaie, 75001 Paris.*



### Tous à l'eau

La marque française Vilebrequin fête ses 50 ans et dévoile la capsule de l'été la plus cool, la plus solaire et la plus colorée. Pour son anniversaire, Vilebrequin ressort des motifs vintage de ses archives et met à l'honneur une collection de 50 maillots représentant chaque année de 1971 à 2021. Des imprimés au charme psychédélique des *seventies* en passant par le graphisme *flashy* des années 1980 et du minimalisme *sportwear*, symbole même des années 1990 et 2000. Bref, on voyage dans le temps avec plaisir ! [vilebrequin.com](http://vilebrequin.com)

MAILLOT  
DE BAIN

## Bijoux

### Des colliers de surfeurs

Turquoise, corail, fil d'or... Vous pourrez les adopter pour flirter avec la vague et vous donner un air sexy sur la plage, comme dans le film *Blue Crush* !

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



## COLLAB'



### La collaboration surprenante de Veuve Clicquot et K-way®

La maison de champagne tricentenaire et l'emblématique marque d'imperméables colorés se sont associées pour donner naissance à Ice Jacket, un étui créé pour conserver le champagne au frais. Ce nouvel Ice Jacket ressemble désormais à un K-way miniature pour bouteille, de la capuche à la fermeture éclair. Il permet donc de conserver au frais une bouteille Brut Carte Jaune jusqu'à 90 minutes en plus de la rendre imperméable, insensible au vent, mais toujours habillée de la fameuse couleur jaune Clicquot.

*Prix de vente : 52 €. La collaboration est disponible en édition limitée sur [veuveclicquot.com](http://veuveclicquot.com).*

# MARIA DE LA ORDEN, CRÉATRICE DE LA MARQUE ÉPONYME

En France depuis neuf ans, cette madrilène styliste, créatrice, mais aussi blogueuse a lancé une marque de vêtements à son nom, avec son associée Laure de La Révélière. Elle imagine des habits solaires à la coupe impeccable.

Rencontre avec une fille à suivre. Par **Olivia de Bühren**



## Sa référence en mode

« Je m'inspire beaucoup des outfits colorés vintage de Jackie Kennedy, **Lauren Hutton** ou encore Romy Schneider. »

## Son restaurant préféré

« **Komatsubaki**, un tout petit restaurant japonais qui fait des Omakase de dingue ! C'est vraiment une adresse secrète. »  
komatsubaki-paris.com



## Sa boutique préférée

« J'aime par-dessus tout chiner aux **Puces de Saint-Ouen** ou au **Rastro de Madrid**. »  
pucesdeparissaintouen.com  
rastromadrid.com



## Son artiste préféré

« **Josef Albers**, sans hésitation. J'adore son style géométrique et très coloré, c'est très inspirant pour les prints de mes collections. »



## Son lieu secret

« **Open Dressing**, une toute petite boutique de prêt-à-porter vintage montée par une de mes amies. Vous y trouverez des pépites de grandes maisons de mode : Yves Saint Laurent, Céline... Ce lieu m'enchanté. »  
Open Dressing, 63, rue de Turenne, 75003 Paris.  
facebook.com/Open-Dressing-388548331162620/

## Son actu

« Nous venons de lancer notre tout premier maillot de bain inspiré des années 1960-1970, en collaboration avec la marque parisienne Anja. Rayé rose et blanc, il est fun et chic en même temps ! L'idéal est de le porter avec notre robe iconique assortie. Un duo gagnant à mettre cet été sur la plage ! »

Maillot une-pièce, 115 €.  
mariadelaorden.com  
anja-paris.com





Week-ends, séjours balnéaires ou culturels, autotours...  
Cet été, l'Europe du Sud vous tend les bras !

Réservez en toute sérénité et sans attendre au 01 55 87 80 54,  
sur [kuoni.fr](http://kuoni.fr) et dans toute les bonnes agences de voyages !





## COME BACK...

### OSS 117 : alerte rouge en Afrique noire

Douze ans après *OSS 117 : Rio ne répond plus* (2009), la fameuse saga cinématographique inspirée des romans de Jean Bruce connaît un troisième volet : *OSS 117 : Alerte rouge en Afrique noire*. Michel Hazanavicius, qui avait réalisé les deux premiers opus, ayant passé la main, c'est Nicolas Bedos qui se trouve cette fois derrière la caméra. L'auteur de *Monsieur & Madame Adelman* (2017) et de *La Belle Époque* (César 2020 du meilleur scénario) s'attaque avec brio aux aventures de l'agent secret Hubert Bonisseur de La Bath, alias « OSS 117 », toujours incarné par le désopilant Jean Dujardin. Pour cette nouvelle mission périlleuse (et plus torride que jamais !), notre agent très spécial préféré va être contraint de faire équipe avec un jeune collègue, le prometteur OSS 1001. Affaire à suivre ! Réalisé par Nicolas Bedos avec Jean Dujardin, Pierre Niney, Natacha Lindinger, Fatou N'Diaye, Wladimir Yordanoff et Ricky Tribord, en salle le 4 août 2021.



# TOUS EN SALLE

Et si on se faisait une toile ? Il y en aura pour tous les goûts, toute la famille et toutes les envies. Découvrez nos coups de cœur pour l'été.

Par **Olivia de Buhren**

## À NE PAS LOUPER...

### BAC Nord

Dans son nouveau thriller intitulé *BAC Nord*, Cédric Jimenez nous parle de flics, des bons et des méchants. Côté casting, on a le bonheur de retrouver Gilles Lellouche (avec les cheveux ras), François Civil (avec une belle tignasse blonde), Adèle Exarchopoulos (enceinte) et enfin Karim Leklou. L'intrigue se déroule dans les quartiers nord de Marseille, la zone au taux de criminalité la plus élevée de France. La BAC Nord, brigade de terrain, cherche sans cesse à améliorer ses résultats. Dans un secteur à haut risque, poussés par leur hiérarchie, les policiers adaptent leurs méthodes et sont souvent à la limite de la ligne jaune. Jusqu'au jour où le système judiciaire se retourne contre eux. Réalisé par Cédric Jimenez avec Gilles Lellouche, Karim Leklou et François Civil, en salle le 18 août.



### Chaos Walking

Doug Liman, le réalisateur à qui l'on doit entre autres *La Mémoire dans la peau* (2002) et *Edge of Tomorrow* (2014), nous plonge dans un univers de science-fiction halluciné, adaptation au cinéma de la trilogie à succès *Le Chaos en marche* de Patrick Ness (Gallimard Jeunesse). De quoi ça parle ? Les femmes ayant depuis longtemps disparu de la planète, l'univers de Todd Hewitt n'est donc habité que par des hommes et soumis au Bruit, une force qui dévoile les pensées et permet à chacun de connaître celles des autres. Lorsqu'une jeune femme prénommée Viola arrive sur cette planète, elle s'y retrouve forcément en grave danger. Todd promet de la protéger et, pour cela, il va devoir percer de nombreux secrets... Réalisé par Doug Liman avec Daisy Ridley, Mads Mikkelsen, Tom Holland et Nick Jonas, en salle le 4 août 2021.



### Eiffel

Les admirateurs de Paris et de la tour Eiffel en salivent déjà ! Martin Bourboulon, le metteur en scène de *Papa ou Maman* (2015), se penche sur la vie de Gustave Eiffel au moment de la construction de la dame de fer. Au casting de cette biographie historique, on retrouve Romain Duris dans le rôle du grand Gustave et la sublime actrice franco-britannique Emma Mackey. À la fin des années 1880, alors qu'il vient de collaborer à la construction de la Statue de la Liberté, Eiffel doit faire face à la pression du gouvernement français qui souhaite un monument spectaculaire pour l'Exposition universelle de Paris de 1889. C'est à ce moment-là que le génial ingénieur recroise Adrienne, son amour de jeunesse... Réalisé par Martin Bourboulon, avec Romain Duris et Emma Mackey, en salle le 25 août 2021.

# Ressentez son goût incomparable



\*Boisson à l'infusion de thé noir concentrée, saveur pêche, thé et hibiscus, avec sucre et édulcorant.

**fuzetea**

© 2020 DP Beverages. Fuzetea est une marque déposée de DP Beverages - Duococa Services France, SAS au capital de 50 000 Euros - 404 421 083 RCS Nanterre.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS - [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)

PARFUM

# RENCONTRE



© John Balsom pour Montblanc

# CITIZEN REIN

Mannequin et explorateur, Rein Langeveld est l'égérie du nouveau parfum Explorer Ultra Blue de Montblanc. On le rencontre au bord du lac d'Annecy, entre deux prises de vue du nouveau film de la marque. Anti-star, anti-cliché, il ne joue pas un personnage. Il incarne l'homme qu'il est et qu'il revendique être. Rein Langeveld a parcouru le monde, en a exploré les continents avant de s'amarrer au Cap. Ce qui ne l'empêche pas de rester un Européen connecté.

Par Catherine Jazdzewski

**C**omment vous définissez-vous ? Influenceur, environnementaliste ou homme du monde ?  
Disons que si vous me demandez de chanter, je vais vous inviter à danser... Être un citoyen du monde est ma seule option !

**Vous êtes néerlandais, et les Hollandais sont connus pour être des navigateurs, des explorateurs. Avez-vous hérité de cette culture ?**  
Oui, je me sens néerlandais, totalement connecté à cette mer qui nous baigne, toujours prêt à plonger, à nager. L'avoir à portée de main m'a appris à la respecter.

**Qu'est-ce que cela signifie aujourd'hui pour un homme comme vous d'explorer le monde ?**

Être en cohérence avec moi-même. Lorsque vous écoutez vos sens, ne vous laissez pas enfermer dans les clichés, votre regard sur le monde s'ouvre. Et votre imagination s'en nourrit.

**Où voyagez-vous, qu'aimeriez-vous explorer maintenant ? Et surtout que cherchez-vous à explorer ?**

Cela fait déjà quelque temps que je voyage en Afrique du Sud, que je m'intéresse à son histoire, que j'apprends à connaître les onze tribus qui la composent et qui ont chacune leur langue. Et ses paysages sont extraordinaires. Ils ont une âme.

**L'exploration peut-elle être intérieure ?**

Mon rapport au monde est instinctif, je me sens constamment connecté à ce qui m'entoure. Ce que mes sens captent m'enrichit en profondeur.

**Est-ce cela qui vous pousse à vous engager dans des engagements humanitaires et durables ?**

Pour moi, l'engagement vient de l'expérience. Me remettre en question, me souvenir de tout ce qui m'a construit, de mon enfance, tout cela a forgé mes prises de conscience, et donc ma volonté d'agir. Avancer, grandir, et se délester de tout ce qui est superficiel, voilà ma définition du courage.

**À 14 ans, vous avez décidé de quitter l'école. Pour voyager ? Faire le tour du monde ? Comment vos parents ont-ils réagi ?**

Rien ne m'aurait fait changer d'avis, surtout pas mes parents, ni même mes grands-parents qui me disaient que j'avais la chance de pouvoir faire des études. Il me semblait que j'avais appris tout ce que j'avais à apprendre et que je n'avais plus de temps à perdre. Je voulais découvrir le monde.

**Que gardez-vous de cette période d'adolescence libre ? Encourageriez-vous vos enfants à faire de même ?**

Oui ! C'est-à-dire suivre leur cœur, écouter leurs tripes pour saisir la voie dans laquelle ils veulent s'engager et rallier leur génération. De même qu'être attentif à ce que vivent leurs copains d'école. L'envie d'agir est un sentiment très intéressant à expérimenter.

**Vous venez de vous installer en Afrique du Sud. Pourquoi avoir choisi ce pays, à des kilomètres de chez vous, de l'autre côté de l'Europe ? Le peuple ? Les paysages ?**

Je ressens un vrai bonheur à vivre parmi cette nation arc-en-ciel, si près du pôle Sud, dans des paysages d'une intense beauté et d'une incroyable diversité animale et végétale. En étant aussi près de cette terre et de ces hommes, j'ai le sentiment de grandir humainement et de me réaliser.

**Comment l'Afrique résonne-t-elle en vous ?**

On est le pays où l'on vit. Être bienveillant, avoir de l'empathie, pour moi cela commence par le choix de l'endroit où l'on va s'établir. L'Afrique est un territoire qui le permet, par son authenticité. Elle m'inspire, elle m'enrichit.

**Vous semblez avoir un mode de vie très naturel, très authentique ? J'ai entendu dire que vous rénoviez vous-même votre maison ?**

J'essaie de bien faire les choses, d'être cohérent avec moi-même dans chacune de mes actions, même les plus basiques. Une maison a une âme, et travailler avec des artisans locaux a été pour moi une initiation.

**Vous avez trois enfants. Quelles sont les valeurs les plus importantes qu'ils se doivent d'apprendre ?**

Ils ont toujours raison s'ils croient en ce qu'ils font. Soyez à leur écoute, soyez patient avec eux. Si vous voyez la richesse qu'ils ont en eux, d'autres la verront aussi. Chaque enfant grandit selon ses propres règles, croyez-moi.

**Vous semblez avoir des liens très forts avec eux. Qu'est-ce que vous partagez le plus avec vos enfants en termes d'activités ?**

Être présent, se parler sous les étoiles. Rien ne m'est plus cher que nos sorties en mer, nos dîners au restaurant, leur faire découvrir l'Afrique du Sud et... les emmener à Paris

pour mettre en pratique cette règle essentielle : explorez le monde !

**Avec des amis, vous publiez un livre sur la coupe de cheveux mulet. Qu'est-ce qui a suscité votre intérêt pour elle ?**

La défiance et le mépris qu'elle suscitait ont été pour l'adolescent influençable que j'étais une fascination. Plus tard, j'ai trouvé ceux qui la portaient un peu ringards, mais je considère désormais que c'est un mouvement social et culturel important. C'est un clan, une tribu qui provoque pour exprimer le besoin de ne pas passer inaperçu. On peut considérer qu'ils sont en rébellion contre le système, la morale, mais c'est avant tout l'expression d'un besoin de liberté qui s'étend de plus en plus, que l'on ne peut pas canaliser, et cela me fascine.

**Aujourd'hui nous sommes sur les bords du lac d'Annecy, vous conduisez un bateau emblématique pour le nouveau film Montblanc. Est-ce là un autre sentiment de liberté ?**

J'aime participer à un processus créatif, et quand il correspond à mes propres valeurs, je m'y sens comme un poisson dans l'eau. Et là, en plus, glisser sur l'eau miroitante au lever du soleil cela me procure un sentiment de liberté, de calme et de paix.

« LE MOUVEMENT  
DE L'EAU, SON  
ANARCHIE SAUVAGE  
SONT POUR MOI  
UNE SOURCE DE  
VITALITÉ. »

**Ces montagnes, que représentent-elles pour vous ?**

Une fraîcheur, des arbres imposants et une certaine sagesse. On sent sur chaque rive des odeurs de nature. Les montagnes bousculent les idées toutes faites. Parce qu'elles sont enracinées, elles symbolisent la force paternelle. À l'inverse, cette eau dans laquelle les enfants jouent est le pendant maternel. Et puis, il y a leur minéralité, la rosée du matin et... les insectes !

**Escalader les sommets, faire de l'alpinisme, quelles qualités cela nécessite-t-il ?**

Veiller à la sécurité des autres. Escalader des parois, traverser des terrains escarpés, cela exige à chaque étape de la concentration et de l'intuition. La préparation est essentielle. Cela demande aussi du contrôle de soi-même, et d'avoir la volonté de repousser ses limites. Et puis, quand on atteint le sommet, il y a cette vue sur la vallée, magique !

**Vous collaborez avec la Maison Montblanc depuis plus de deux ans. Que représente-t-elle pour vous ?**

La Maison Montblanc représente la qualité, la durabilité de produits au design élégant, et qui sont de véritables compagnons pour chaque voyage. Le mont Blanc est le plus haut sommet d'Europe. Il a toujours éveillé mon imagination, ne serait-ce que par les histoires qui l'entourent. Explorer la Maison Montblanc, c'est avoir des valeurs de joie et de résilience.

**Vous semblez également très proche de Philippe Bénacín, PDG d'Interparfums. Au-delà de la relation professionnelle, qu'est-ce qui vous relie si bien tous les deux ?**

Un sentiment d'estime. Je me sens estimé par lui et je le ressens fortement. Je pense que ce que nous avons en commun est d'avoir été forgés par nos expériences. Elles nous ont permis de tracer nos voies et nous leur en sommes reconnaissants. Philippe est un homme tolérant, ouvert, il sait que le monde n'est ni noir ni blanc. Je le considère comme un ami, car mes amis,

mes vrais amis, sont des personnes dont j'apprends, qui m'inspirent, et avec lesquelles je peux partager les bons comme les mauvais moments de la vie.

**Quel est votre rapport à l'odorat et aux parfums ? Y étiez-vous sensible avant de collaborer pour les parfums Montblanc ?**

Oui, tout à fait. Le parfum a été la première chose que j'ai achetée au lycée pour séduire les filles, et après aussi... C'est une célébration de l'indépendance et de l'individualisme, mais il est chargé aussi de profondeur. Je me souviens qu'à l'école, nous avons appris la pièce de théâtre des rois mages apportant des cadeaux à Jésus à sa naissance. Gaspard apportait l'encens. L'odeur est donc chargée de spiritualité. Aujourd'hui, travaillant dans la publicité, mon regard est devenu critique sur les campagnes et leurs discours qui reflètent notre société. Les images influencent, elles restent dans nos mémoires et sont des marqueurs de l'époque. D'où l'importance qu'elles aient du sens.

**Dans un parfum, qu'est-ce qui vous intéresse le plus ? Les matériaux qui le composent ou sa composition finale ?**

Nous ne sentons les parfums que lorsqu'ils sont achevés. C'est pourquoi le travail du parfumeur me passionne et que j'ai voulu en savoir plus le monde de la parfumerie et des matières premières. Chaque essence a une histoire que le parfumeur interprète. C'est fascinant. De ce fait, offrir un parfum à quelqu'un est intime, et témoigne du désir de partager cette intimité.

**Que représente pour vous cette nouvelle création ?**

Garder la pureté de notre planète. Dans Explorer Ultra Blue, j'ai ressenti un désir d'humilité, une expression de reconnaissance, de remerciement. Son bleu joue avec l'éternité. Il est immense, présent dans l'eau comme au-dessus de nos têtes, dans le ciel. Sa pureté nous rend humbles. J'y vois aussi comme un souhait, courageux, de rappeler la fragilité de notre environnement. Il est important que nous gardions sa beauté à cœur.

**« LE PARFUM EST UNE CÉLÉBRATION DE L'INDÉPENDANCE ET DE L'INDIVIDUALISME, MAIS IL EST AUSSI CHARGÉ DE PROFONDEUR. »**

## UN SILLAGE PLUS ENGAGÉ

Des rives du lac d'Annecy aux forêts de Sulawesi, l'aventurier des parfums Montblanc trace une route dont tous les hommes engagés suivront le fil bleu.



Nous sommes au bord du lac d'Annecy avec l'équipe des parfums Montblanc, le parfumeur Jordi Fernández et Rein Langeveld, qui incarne depuis 2019 cet Explorer, l'aventurier moderne qui parcourt le monde en quête de ses expressions d'humanité et d'authenticité. Il est tôt. Le soleil n'a encore pas réchauffé cette nature aquatique et minérale qui baigne dans un calme bienfaisant. Cette sensation forte de sérénité semble descendre des sommets, imbibée de la pureté, de la fraîcheur des glaciers. « Pour moi qui suis né au bord de la Méditerranée, rien n'est plus fascinant que la montagne, et j'avais envie de capter l'odeur des glaciers », commente Jordi Fernández. « Ceux-ci sont l'expression de l'intemporalité. Ils vous imposent le présent, un instant à vivre pleinement. » Cet instant est l'une des lignes directrices de l'eau de parfum Explorer Ultra Blue. L'autre est cette étonnante tonalité de couleur dans laquelle se fondent le ciel et le lac. Un bleu intense, à la pureté indépassable. « Il procure un sentiment de liberté, incite à l'aventure parce qu'il est fait d'eau, d'air et de ciel », ajoute-t-il. Pour le convertir en une odeur, Jordi Fernández a créé un accord entre la bergamote de Sicile et des notes ozoniques, salées et aquatiques. La minéralité est transcrite par un accord ambré, et c'est sur un patchouli

que le parfum se charpente. Celui-ci est sourcé sur l'île de Sulawesi, en Indonésie, et il est ciselé spécifiquement pour les parfums Montblanc. Débarrassé de ses notes roots, il apparaît dans une tonalité « cuirée », dense, riche et raffinée, qui est la signature de l'Explorer. C'est pourquoi le parfum s'habille d'un fourreau qui rappelle le cuir Saffiano des accessoires de voyage, tout comme il est signé de l'icône emblématique de cette maison fondée à Hambourg en 1906 pour notamment accompagner les explorateurs dans leurs expéditions : une étoile blanche dont les six branches évoquent les six vallées glaciaires du Mont-Blanc. Si Explorer Ultra Blue appelle à l'aventure, celle-ci se déroule aussi à des milliers de kilomètres du massif alpin, là où poussent les arbres qui donnent au parfum sa charpente. Les parfums Montblanc soutiennent la culture durable et éthique de patchouli du Sulawesi et, avec la collaboration de la fondation Givaudan, financent la construction de bibliothèques dans les écoles. À ce jour, près de mille enfants en ont bénéficié. C'est ainsi que l'aventure Montblanc se poursuit, plus humaine que jamais...

Explorer Ultra Blue, eau de parfum, Montblanc, 68 € les 60 ml. [montblanc.com](http://montblanc.com)



CRÉDIT PHOTO: ROMIN FAVRE

Château Minuty  
281

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

## LÉA DRUCKER, PLEINE DE VIE



Sous ses airs un peu réservés, cette blonde pétillante peut tout jouer. Après son rôle de femme battue, tout en retenue, dans *Jusqu'à la garde*, l'actrice césarisée revient sur les écrans avec *C'est la vie*, une comédie mise en scène par Julien Rambaldi. Rencontre.

Par **Olivia de Bühren**

C

'est la vie raconte l'histoire de cinq jeunes femmes qui, le jour de leur accouchement, se retrouvent dans la même maternité. Dans cet environnement clos et protégé, à quelques heures de connaître l'un

des moments les plus bouleversants de leur existence, les inquiétudes remontent, les tensions familiales s'exacerbent. Portée par une pléiade d'actrices remarquables, Léa Drucker joue le rôle d'une businesswoman débordée. Nous l'avons rencontrée à Paris, à l'Hôtel Amour, dans le IX<sup>e</sup> arrondissement.

#### **Quelle place la maternité prend-elle dans votre vie ?**

Je dirais toute la place. La difficulté, c'est de réussir à jongler entre des tournages très intenses et une vie personnelle remplie. J'aime à penser que je fais le mieux pour ma fille. La maternité est arrivée tard dans mon existence. Je ne sentais pas la fibre, je voulais être libre et, surtout, ne céder à aucune pression sociale. J'aimais beaucoup ce que je faisais et je voulais mener ma vie comme je l'entendais, au jour le jour. Mes amies ont toutes eu des enfants très jeunes, je trouvais ça merveilleux, mais ça ne résonnait pas en moi. Cette envie est venue plus tard grâce à une rencontre.

#### **Qu'est-ce que la maternité vous a apporté ?**

Beaucoup de joie. Cela m'oblige à chercher de l'optimisme et du positif pour quelqu'un d'autre que moi-même. Je me projette dans l'après pour essayer de construire un monde le plus tolérable possible.

#### **Vous incarnez une femme de tête qui a du mal à s'arrêter de travailler, même pour accoucher. Que partagez-vous avec ce personnage ?**

Manon Laval est une femme autoritaire, avec de grandes responsabilités. Elle ne me ressemble pas. J'aime bien les personnages d'autorité, ce sont des gens qui m'amuse dans la vie. Elle est mon contraire. Moi, avant d'entrer en conflit, je préfère y réfléchir à deux fois. À mon sens, ce que je partage le plus avec Manon, c'est son énergie. Je pense que, comme elle, je suis une femme assez indépendante. C'est une femme addict au travail, ce que je peux tout à fait comprendre, je l'ai été moi-même longtemps.

#### **Vous avez joué des personnages très différents tout au long de votre carrière. Vous surprend-on encore avec certains rôles ?**

Oui, récemment j'ai joué une présidente de la République. Il y a certains rôles qui me font encore un peu peur, mais c'est l'adrénaline qui me pousse à me surpasser et m'aide à ne pas m'installer dans une routine.

#### **Entre une femme battue et une future mère, l'écart est grand. Est-ce facile de passer d'un registre à un autre ?**

Non, ce n'est pas facile, ça se travaille, mais ça m'amuse aussi beaucoup. Le théâtre m'a permis d'explorer différents registres, j'ai joué beaucoup de pièces dramatiques, mais aussi des pièces comiques. J'aime bien les deux genres, ce sont des énergies différentes, mais la source du travail est la même. J'essaie toujours d'aller vers quelque chose que je n'ai pas encore réalisé. Dès qu'un rôle me fait peur, je sais qu'il va être très intéressant à interpréter et que je vais aimer. On a tous envie de changer de rôle et de ne pas être ancrés dans un personnage en particulier.

#### **Une des problématiques du film, c'est « la pression » ressentie par les femmes pour reprendre vite leur travail après leur**



*C'est la vie de Julien Rambaldi, avec Léa Drucker, Josiane Balasko, Julia Piaton, Alice Pol, Florence Loiret-Caille, Fadily Camara, en salle le 28 juillet 2021.*

#### **accouchement. Pensez-vous que l'on se mette trop de « pression » ?**

Tout est une question de choix personnel. Une naissance, c'est un moment fort qui se vit le plus souvent en famille. Donc, les histoires de chacun ressurgissent, les sentiments sont exacerbés, quels qu'ils soient d'ailleurs. Il n'y a pas seulement de la joie dans ces moments-là. Manon fait face à une forte pression professionnelle, même si c'est son choix de ne pas s'arrêter. D'où le côté comique de certaines situations : franchement, qui aurait envie d'accoucher en visio ?

#### **Avez-vous déjà ressenti une telle pression ?**

En ce qui me concerne, je suis partie sur un tournage un mois et demi après mon accouchement, alors que j'allaitais. Quand on est comédienne, c'est très dur de refuser quelque chose qui est tellement important. On essaie donc de faire les deux et on se retrouve à devoir jouer certaines scènes parfois difficiles. On s'inspire des gens autour de soi. Après le tournage, j'étais juste épuisée, mais j'étais portée à la fois par ma fille, qui me donne beaucoup d'énergie et de joie, et par ce que j'étais en train d'accomplir.

#### **Quel type de maman êtes-vous ?**

Je suis une mère un peu inquiète, qui a envie que tout se passe bien. Ma fille est assez autonome, même si elle est encore petite. Le matin, elle s'habille toute seule, et ensuite on prend le petit déjeuner ensemble. Elle travaille ses devoirs, je suis assez vigilante sur l'école. Je trouve que l'apprentissage, le savoir, la lecture sont des notions très importantes. Cela permet énormément d'indépendance d'esprit.

#### **Qu'est-ce que cela a modifié chez vous au quotidien ?**

J'ai complètement changé de vie, mais je n'ai rien subi, je l'ai entièrement voulu. J'ai passé 20 ans à faire du théâtre, à partir en tournée et à sortir. Je suis passée d'un rôle de femme qui ne vivait « que pour elle » à celle de maman qui vit pour son enfant. Je suis assez consciencieuse s'agissant de l'éducation. Mais il n'y a évidemment pas de modèle parfait. Si je devais insister sur quelque chose à transmettre à ma fille, ce serait de trouver sa passion et de tout faire pour la cultiver. En ce sens, ma mère est un modèle pour moi, elle est très autonome. Elle a plusieurs fois changé de métier, elle a passé son CAPES à 40 ans pour devenir professeur, mais sa passion, c'est l'art contemporain. Elle a créé une galerie chez elle, où elle expose des artistes, très modestement, et je pense que la grande chance de ma vie, c'est de l'avoir vue aussi passionnée. Grâce à elle, j'ai pratiqué le piano, le patin à glace et le théâtre, qui est devenu mon métier.

#### **Qu'avez-vous appris sur vous-même dans ce film ?**

J'ai appris qu'il y a de la vérité dans la démesure. On se demande parfois comment on va pouvoir jouer une scène et la rendre crédible.

#### **Y a-t-il des rôles que vous refuseriez de jouer ?**

Non, il n'y a pas de rôle qui me rebutterait. Même un personnage odieux serait intéressant et complexe à travailler.

#### **Que devons-nous retenir de ce film ?**

C'est un film choral qui réunit plusieurs générations d'acteurs et, en tant que spectatrice, je trouve cette nouvelle génération formidable, en particulier Antoine Gouy, Youssef Hajdi, Julia Piaton, David Marsais, Thomas Scimeca...

#### **Vous semblez très épanouie. Que peut-on vous souhaiter ?**

Une bonne santé, comme pour tout le monde... Et souhaitons-nous de sortir de tout ce que l'on vient de traverser ! Professionnellement, j'aimerais bien jouer dans un polar, un thriller. On ne m'a jamais proposé de film policier, ça me plairait beaucoup. À bon entendeur !

# HORLOGERIE



AM2



Lady Mansart



Mansart



# MARCH LA.B,

## « ON VEUT DEVENIR LE DAFT PUNK DE L'HORLOGERIE. »

Fondée en 2011 par Alain Marhic et ses deux associés, Joseph Chatel et Jérôme Mage, la marque MARCH LA.B défend une philosophie : l'horlogerie française, populaire et de très haute qualité, qui séduit même Emmanuel Macron. Par Judith Spinoza

« L

aisse tomber, tu vas te planter. – Peut-être, mais j'y vais quand même. » Et il y est allé. À fond. Quitte à démissionner d'un poste confortable chez Quiksilver pour créer sa marque de montres. Alain Marhic, cinquante ans, est à l'image des *seventies* qu'il affectionne : son truc, ce sont les choses « testostéronnées ». Celles qui ont de la gueule et du style, comme les voitures sportives américaines au charme vintage ou ces meubles signés Joe Colombo qu'il affectionne. Des formes anguleuses ultra-racées qui réveillent l'œil. C'est donc avec cet esprit et cette esthétique précise que le Biarrot s'engage en 2009 dans un challenge de taille : créer une marque horlogère « différente » et accessible. « À l'époque, Quiksilver m'avait confié la création de sa division montres. J'ai tout appris sur le terrain : à les faire, à les dessiner et à les produire. C'est ainsi que je me suis passionné pour cet objet, jusqu'à me lancer avec ma propre marque... »

### More with less

Mansart ou AM2, Belza ou Bonzer, vous verrez ces best-sellers très années 1970, frappés de l'incontournable couleur verte, aux poignets de Romain Duris, Alexandra Lamy ou... Emmanuel Macron, séduits par la ligne rétro de MARCH LA.B. Pourquoi ce nom ? « March » (« mars » en anglais) pour signifier le mois de l'année, « LA » pour Los Angeles et « B » pour Biarritz. Il y a dix ans, la griffe investit le luxe abordable, un secteur qui n'existe pas alors dans l'horlogerie, coincée entre le très haut de gamme et le bon marché. Cette année, la marque vendue aux côtés de Rolex dans 95 points de vente en France, qui dispose de deux boutiques en nom propre à Paris et bientôt une troisième rive gauche, va encore plus loin en se parant de matériaux précieux : « En juillet et en octobre, nous déclinons la Lady Mansart et la Dandy Mansart en or 18 carats, avec un mouvement assemblé en France. » Pourtant, en 2009, à l'époque de la gestation des premiers modèles de la griffe, rien ne tourne rond, comme l'explique son fondateur :

« Chaque année, j'allais au salon mondial de l'horlogerie Baselworld et constatais qu'il était impossible de trouver une montre à la fois élégante et raffinée à un prix décent. L'idée d'en créer une germe alors. Joseph Chatel, un ami d'enfance, me propose de s'occuper du financement, Jérôme Mage, installé à Los Angeles, que j'avais rencontré à l'époque de Quiksilver, se charge du design pendant que, de mon côté, je travaille sans relâche à Biarritz, enfermé dans la chambre de ma fille que j'utilisais comme bureau. Deux ans plus tard, nous sortons notre première montre fabriquée en Suisse, la AM1, puis la AM2 en 2011. »

Le pari : proposer une alternative au luxe. Le prix, comparable à des griffes installées comme TAG Heuer, ainsi que des problèmes de production font pourtant presque capoter le projet. « On a dit : on arrête. C'était la fin. » Fort heureusement, des demandes de clients, déjà fans de ces cadrans atypiques, poussent le trio à revenir sur sa décision. La dernière heure de MARCH LA.B n'a pas sonné : Alain Marhic déménage à Paris et investit dans un vrai bureau rue Charlot, qui est aussi la première boutique de la marque, suivie en 2015 par celle du Palais-Royal. « La machine est relancée... » MARCH LA.B est sauvé.

### Planète MARCH

« On avait trouvé notre marché : une alternative à l'horlogerie haut de gamme avec des produits fabriqués en France (ateliers à Besançon et en Bretagne), vendus à un prix adéquat. » Le design, lui, n'a pas bougé. « On veut que les gens voient l'esprit vintage de nos montres tout en sachant immédiatement qu'elles sont d'aujourd'hui ! » Cette signature unique, c'est, par exemple, un remontoir à quatre heures, des aiguilles en diapason, l'absence de chiffres arabes sur les cadrans, le verre bombé de ces derniers, la couleur verte du chiffre 3 du dateur ou de la doublure du bracelet. « On dessine pour nous, c'est un moyen de ne pas se perdre », reprend Alain Marhic. De garder le cap, voire de pérenniser le succès. « J'aimerais que MARCH LA.B devienne une sorte de Daft Punk pour les montres. Comme eux, nous sommes français et populaires, comme eux nous avons inventé une grammaire qui n'existait pas auparavant. » Il y a fort à parier que le vœu du fondateur se réalisera.



Alain Marhic

[march-lab.com](http://march-lab.com)

## ÊTES-VOUS À L'HEURE ?

Dans un marché en pleine évolution, rien ne vaut une valeur sûre, une montre patrimoniale inscrite dans l'histoire, mais qui sait s'adapter aux citoyens du monde d'aujourd'hui.

Par Catherine Jazdzewski



**T**he place to be dans le quartier Montorgueil, c'est au 71 de la rue d'Argout, l'adresse de l'enseigne Oris. Une boutique horlogère au concept *home made* qui reflète parfaitement les valeurs et l'histoire de cette maison suisse. Pour ceux qui ne la connaissent pas, Oris a été fondée en 1904 à Hölstein. Restée indépendante, hormis un bref passage au sein du Groupe Swatch, elle est toujours installée dans cette vallée de Waldenburg. Née de la passion d'horlogers pour la maîtrise du temps, la marque s'est développée dans un univers masculin où le dépassement de soi était une ligne de vie. Elle a toujours conçu des fonctionnalités qui permettent de remporter des challenges tout en designant des cadrans extrêmement bien carrossés. Ainsi, la mythique Big Crown est inspirée d'un dessin de Le Corbusier, ami de la maison. Cette saison, cette montre au cadran surdimensionné, qui a été mise au point pour les aviateurs et qui doit son nom à ceux de l'US Army, a inspiré une édition limitée à 250 exemplaires seulement : la Hölstein Édition 2021. Puiser dans son patrimoine et en adapter les codes pour répondre aux attentes contemporaines, mettre de l'émotion dans la technologie, c'est pour Rolf Studer, son *chief executive officer*, construire le futur. « Nous préférons fabriquer des montres pour les passionnés d'horlogerie plutôt que pour une poignée de privilégiés », explique-t-il. Ce que les collectionneurs retiendront... Cette Hölstein Édition 2021 présente un nouveau boîtier inspiré du modèle d'origine en acier inoxydable et elle est équipée du mouvement automatique Calibre 403, soit une réserve de marche de cinq jours et une protection des mouvements



contre les champs magnétiques. Elle est aussi la première Big Crown à avoir un cadran 38 mm, ce qui permettra aux femmes de la porter. Et on sait combien aujourd'hui les montres d'hommes filent habiller les poignets féminins... Son prix : 3 400 euros. L'an passé, Oris avait présenté son révolutionnaire mouvement automatique sur l'Aquis Date. Il se décline désormais dans une série 41,5 mm en trois couleurs : bleu, vert et anthracite.

[oris.ch/fr](http://oris.ch/fr)

### De gauche à droite et de haut en bas

Montre Oris Hölstein Édition 2021

Usine Oris à Hölstein en 1929

Rolf Studer, chief executive officer

La boutique Oris  
au 71 de la rue d'Argout, Paris II<sup>e</sup>

SPRITZ AUX  
EXTRAITS NATURELS  
D'ÉCORCE D'ORANGE



CHANDON  
*Garden*

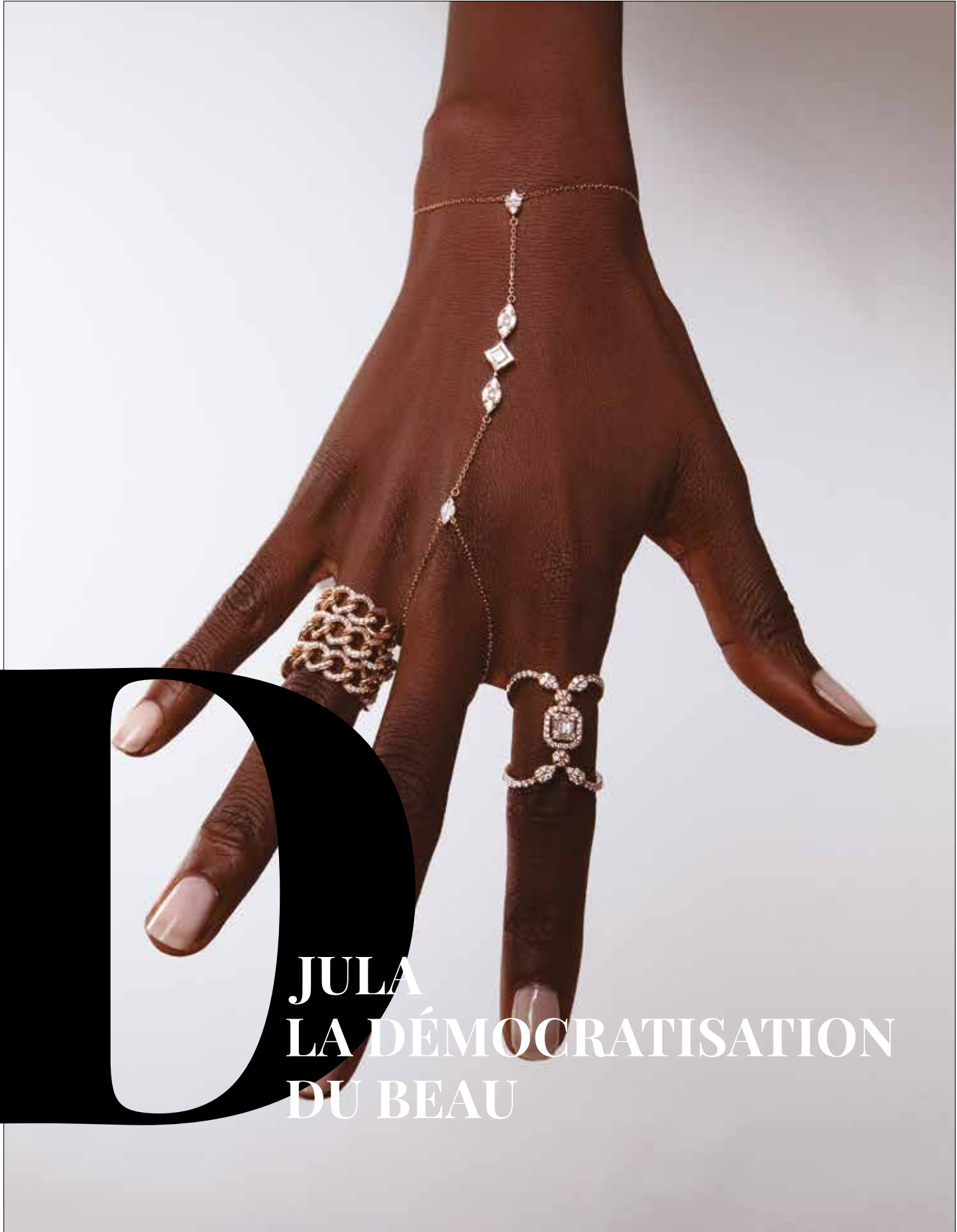


SPRITZ

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

INTERVIEW

# JOAILLERIE



**D** JULIA  
LA DÉMOCRATISATION  
DU BEAU

DJULA  
Bagues  
et bracelet

Djula, c'est plus de 20 ans d'existence et un seul leitmotiv : surprendre, étonner, démocratiser l'or et le diamant et donner ses lettres de noblesse au piercing. Casser les codes établis selon la philosophie libertaire de son fondateur, Alexandre Corot.

Par **Judith Spinoza**

**Q**

**ue racontent vos nouvelles collections « Délicatesse », « Éclat » et « Sublissime » pour cet été ?**

Elles sont la « quintessence » du style moderne, délicat et graphique de Djula. C'est un jeu subtil et précieux des extrêmes : les motifs géométriques habitent colliers et bracelets chaînettes ou se posent sur de simples anneaux ou des bagues XL. On y retrouve l'une de nos nouvelles signatures, le pavage en « serti illusion ». Pour l'inauguration de la boutique à Puerto Banús, à Marbella, j'ai aussi créé une collection en or rose et émail fluo, comme des néons...

**L'autre actu ?**

Les bijoux piercing d'oreille seront bientôt complétés par des bijoux de corps en or et diamant. Nous allons aussi inaugurer les ateliers Precious Piercing by Djula aux Galeries Lafayette et partout dans le monde.

**Inspiré par votre passion pour les bijoux et montres vintage des années 1920, vous avez ouvert votre première bijouterie germanopratine en 1994. Qu'est-ce qui vous a poussé à créer Djula dans la foulée ?**

Ma vision était très claire : travailler l'or 18 carats et le diamant blanc « en signature », proposer un style décalé, irrévérencieux, différent ! Créer de nouveaux porters, jouer avec le corps pour donner vie à une attitude moderne, imaginer une joaillerie dédramatisée que les femmes peuvent s'offrir sur un coup de cœur. Et enfin, créer des bijoux « de peau », tels des tatouages. Je voulais éviter à tout prix la « saisonnalité » des collections au profit d'une harmonie globale.

**Les collections phares, comme « Barbelé », « Soleil », « Fairy Tale », « Mix and Match », « Magic Touch », offrent une proposition stylistique très large. Que gardez-vous de l'influence des années 1920 de vos débuts ?**

Il y a toujours cette résonance Art déco. Sa rupture radicale avec tout ce qui avait été proposé auparavant, son obsession des lignes pures et graphiques, tout cela me touche... C'est à partir

de ce parti pris que j'aime travailler avec mes équipes. Vous trouverez parfois des motifs très élaborés posés sur un bracelet ou un anneau d'une extrême simplicité.

**Avec Djula, vous dites avoir voulu « inventer une nouvelle grammaire joaillière, casser les codes du milieu de la joaillerie ».**

Nous sommes la première maison à avoir proposé de nouveaux porters : l'accumulation, l'asymétrie, le bijou de peau comme un tatouage... Une vision libre du bijou précieux. Ces pièces sont d'ailleurs le reflet de mon vécu et de ma personnalité.

**Djula se positionne comme de la haute joaillerie accessible. Qu'est-ce que cela signifie concrètement, hormis la volonté de désacraliser l'achat ?**

Notre joaillerie s'adresse à celles et ceux qui ne sont ni conventionnels, ni consensuels, les « Djula's Angels » comme j'aime les surnommer.

**Où fabriquez-vous ?**

Les commandes spéciales, les pièces uniques et celles demandant une technique particulière sont travaillées dans nos ateliers à Paris. Pour les pièces à vivre, nous travaillons avec les meilleurs artisans et faiseurs en Europe et dans le monde.

**Peut-on commander des pièces sur mesure ?**

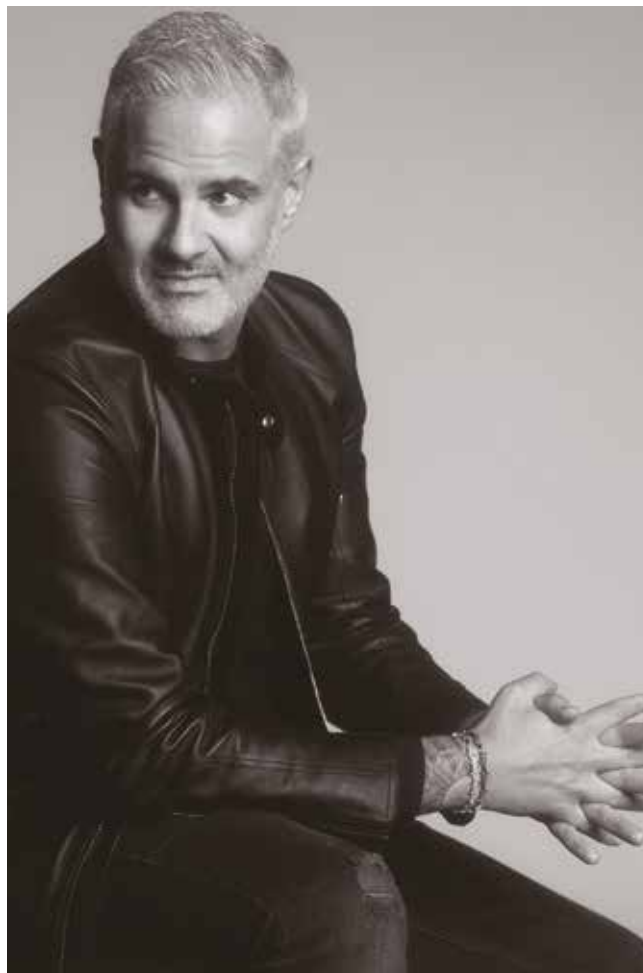
Depuis 2016, suite à la demande de certains de nos clients, nous créons effectivement des pièces spéciales, baptisées « Unique by Djula ».

**Vous avez dit : « Je ne veux aucune limite à la créativité. » Ce credo va de pair avec un design à la pointe qui challenge les techniques de la joaillerie traditionnelle. C'est-à-dire ?**

Il y a des pistes passionnantes comme l'impression 3D. Mais la création, le goût, l'œil et la main doivent et resteront toujours humains. Côté matériau, le titane offre des propriétés et des qualités très intéressantes.

**La créativité, c'est aussi une dizaine de collections et de modèles par mois. N'est-ce pas à contre-courant de la tendance actuelle où on cherche à réduire le nombre de collections ?**

Je crois fondamentalement en une joaillerie abordable et démocratisée, dans le sens noble du terme, qui pourtant reste



exclusive. La femme – comme l'homme, d'ailleurs – a de plus en plus besoin de se sentir originale et valorisée. Alors, Djula se renouvelle sans trahir son style avec des pièces en série courte tout au long de l'année.

**Dans combien de pays êtes-vous présent ?**

En France, aux États-Unis, au Moyen-Orient, et nous rencontrons un véritable succès en Asie, particulièrement en Chine.

**La marque Djula est bien établie aux États-Unis avec des boutiques à Los Angeles et New York. Qu'est-ce qui a fait votre succès là-bas, notamment auprès de stars américaines comme Rihanna, Katy Perry, JLO, Kendall Jenner, Beyoncé ?**

J'aime rappeler à mes équipes que porter du Djula, « *c'est s'approprier un peu de Paris et porter la Ville lumière en soi et sur soi...* » C'est notre unicité, notre spécificité et notre vrai succès en France qui nous ont ouvert les portes du marché américain.

**Vous souhaitez également vous étendre en Asie. L'an passé, vous avez confié la majorité du capital au chinois Yuyuan Jewelry & Fashion Group et ouvert une première boutique à Pékin à l'automne 2020. Le marché de la joaillerie accessible mais de qualité existe-t-il en Chine ?**

Comme pour le marché américain, c'est ce style unique et cette « French Touch » qui ont séduit la Chine... Mais c'est un marché complexe, avec des villes de la taille d'un pays, il était donc nécessaire d'être accompagné d'un groupe dont l'expertise est reconnue. Yuyuan Jewelry & Fashion Group, filiale de Fosun, s'est rapidement révélé être le meilleur partenaire, en totale adéquation avec notre stratégie et notre univers.

**Vous vous impliquez à la création, la commercialisation et la communication de Djula. Allez-vous déléguer ?**

On m'a qualifié un jour « *d'impatient curieux de tout* ». J'aime assez cette expression qui résume bien mon tempérament. J'ai la chance de voyager énormément dans le monde, alors je cours les expositions, les musées, les lieux de vie comme les restaurants, petits ou grands... Mais c'est aussi l'atmosphère d'une ville, d'un lieu et les attitudes des femmes qui inspirent et enrichissent mon travail. Donc oui, j'aime donner des directions, dessiner les grandes lignes sans toutefois déresponsabiliser mes équipes ! Et j'aime aussi l'enthousiasme et la force de proposition de ceux qui m'entourent.

**Après les influenceuses Xenia Tchoumi et Ohoud Alenezi, photographiées par Ellen von Unwerth, et après Barbara**



DJULA  
Collier Clara

**Palvin en 2019, se sont les « nouvelles Parisiennes », Clara Berry, Claire Guena, Mame Anta Wade, qui incarnent la femme Djula de 2021.**

C'est une nouvelle communauté de femmes qui honnit le beige et la trop facile chemise blanche ! Elles refusent tout conformisme. À mon sens, elles réinventent la « Parisienne » et renouvellent l'éternel féminin. Elles sont le reflet du monde d'aujourd'hui et ce lien à la joaillerie que je défends depuis toujours.

**Pensez-vous que la joaillerie va être confrontée aux mêmes exigences de traçabilité auxquelles les consommateurs ont déjà confronté la beauté et la mode ?**

Notre clientèle est de plus en plus sensible aux questions de

traçabilité et nous avons toujours eu une politique de transparence en la matière.

**Que pensez-vous de la forte tendance des bijoux vintage ?**

Chaque décennie a apporté son vocabulaire à la joaillerie – la taille baguette, pour le diamant dans les années 1920 et 1930, ou le style tank dans les années 1940. Il faut connaître ces classiques, les intégrer pour mieux s'en détacher et imaginer de nouveaux volumes et de nouveaux porters. Ce qui est intéressant avec l'influence vintage, c'est la redécouverte de pierres parfois peu usitées, comme les pierres ornementales.

**Votre pierre de prédilection ?**

*Diamonds are Djula's best friends ! (« les diamants sont les meilleurs amis de Djula ! »)*

**Votre collection actuelle préférée ?**

La prochaine !

**Les bijoux qui ne vous quittent pas ?**

Mes bracelets de la collection « Barbelé », créés « par moi et pour moi » il y a maintenant dix ans. C'est un motif qui m'est cher, un symbole

d'union, d'attachement et, paradoxalement, un très fort symbole de liberté...

**Vous aimez les bijoux, les montres, mais aussi les voitures de collection, en droite ligne de votre idole d'enfance, Paul Newman. Lesquelles, par exemple ?**

Sans hésitation, la Jaguar Type E lancée en 1961, voulue par sir William Lyons et pensée par l'aérodynamicien Malcolm Sayer.

« **JE CROIS  
FONDAMENTALEMENT  
EN UNE JOAILLERIE  
ABORDABLE ET  
DÉMOCRATISÉE.** »



# Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON  
DE CHAMPAGNE



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



# MAILLOT RÉTRO, FEMME DES *FIFTIES*

Il va coller à notre corps dans le style désuet des années vingt à soixante, tordre son lycra pour tordre le cou à l'esthétique du jour. Cette année, le maillot se fait rétro, et la femme aussi. Par **Judith Spinoza**

**E**xit le bikini. Été 2021, la culotte sera large et haute, et le soutien-gorge, façon balconnet. Ou alors, le maillot de bain sera taillé d'une pièce, sculptural. Imprimés fleuris, carreaux vichy, la plage va avoir des allures *fifties*. « Vintage », « rétro », appelez ça comme vous voudrez, ce qui est certain, c'est que la plage va vivre au rythme des années cinquante mâtinées de *cottagecore* (contraction de « cottage » et « hardcore »), ce mouvement idéalisant l'esthétique champêtre qui explose sur les réseaux sociaux. En clair, le sable va avoir des airs de campagne anglaise et, sous le soleil tenace, on va devoir délaissier l'érotisme sulfureux de BB pour entrer dans le rôle de l'épouse modèle tel que le détaille le guide de la parfaite femme au foyer des *fifties*.

**1.** « Environ 15 minutes avant que votre mari ne rentre, prenez une courte pause pour vous préparer : retouchez votre maquillage, remettez vos cheveux en ordre et refaites-vous une beauté. Il a vu des gens fatigués par le travail toute la journée, alors soyez impeccable. » Fastoche. Comme on ne fiche pas grand-chose, si ce n'est se dorer la pilule, on s'efforce de fourrer ses cheveux salés qui tiennent droit sur la tête sous un foulard noué comme Grace Kelly. Un simple coup de brumisateur suffira à retendre la peau desséchée et à gommer les kilos de sable entrés par erreur dans les pores et les échantures du maillot deux-pièces à armatures. D'ailleurs, ce dernier vous pince parce que vous l'avez choisi une taille en dessous, pensant que deux mois suffiraient à perdre le surpoids accumulé pendant le confinement. Néanmoins, en femme avisée, vous avez laissé tomber le rimmel et le fond de teint fondus, tous deux jetés dans le panier au milieu des jambons-beurre. Votre manucure parfaite sauve la mise. Tout cela a tout de même pris une bonne trentaine de minutes. L'essentiel des 15 minutes restantes, avant le retour de l'Homme, est voué à garder une pose callipyge sous le parasol afin que le mythe de la femme parfaite ne s'écroule pas comme le château de sable de junior, juste en face de vous.

**2.** « Prévoyez votre dîner du lendemain la veille afin de pouvoir le servir chaud à votre mari dès qu'il arrive. Ça lui montrera que vous pensez à lui et que vous vous souciez de ses besoins. » Bien. Sur la grande plage

familiale de La Baule, on a flanqué le bon vieux panier de pique-nique au milieu des mioches (et non la chicissime valise en osier qui n'aurait de sens que sur la Riviera où, malheureusement, vous n'êtes pas), parfois même la glacière, et quand IL sort de l'eau, le slip de bain légèrement descendu sous la taille, l'air hagard et le cheveu bien plaqué sur le front, on lui sert sa binouse avec une volupté chaste. C'est-à-dire qu'on reste alanguie sur sa serviette, le maillot impeccable, en lui indiquant ledit panier où sommeillent bière et sandwiches brûlants.

**3.** « Juste avant qu'il n'arrive, passez un coup de balai pour éliminer le bazar et dépoussiérez rapidement. » Il n'y a rien qu'une bonne *girl* des *fifties* ne sache faire, même d'absurde, comme dépoussiérer le sable. Toujours armée d'une balayette, elle aussi glissée dans l'un des paniers de femme-au-foyer-pas-au-foyer qu'on se trimballe chaque jour avec effroi, on se tortille, on se pavane pour éliminer chaque satané grain de la serviette éponge aussi géante que difforme. On expose sa culotte en vichy payée au prix fort sous toutes les coutures, on fait sécher le une-pièce aux allures vintage sur le bras du parasol, lui qui, à votre grand désespoir, est plus ringard que rétro. On baille, le buste droit, on scrute l'horizon derrière ses solaires à la Lauren Bacall en faisant nonchalamment sauter le dernier grain sableux du bout de ses ongles rouges.

**4.** « Soyez intéressante et engageante pour lui. Sa journée est pleine de travail ennuyeux, donc l'un de vos devoirs est de le distraire. » La bonne blague. On est prête à ressortir son micro-bikini de tropézienne, son paquet de clopes et, dans la foulée, à commander une bouteille de rosé avec un seul verre pour arrêter d'entendre ces conneries, notamment la dernière :

**5.** « Une bonne épouse sait rester à sa place. » La nôtre ? À bord d'un Riva, en bonne compagnie. Et sans maillot.

---

## LE TOP DU RÉTRO

Maillots Leslie Amon, Ephemera  
et Medina Swimwear

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

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

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

# IT-LIST, VIVE L'ÉTÉ !

Si le « temps est bon, le ciel est bleu », comme dit la chanson, notre garde-robe l'est tout autant. Pour céder à la tentation et plonger dans cet été presque interdit, le camouflage est de rigueur. Alors, mêlons-nous aux étendues saphir, fondons-nous dans l'azur et profitons.

Par **Alice Murignieux**



## Femme

*De gauche à droite et de haut en bas :*

Chapeau de paille, **Loewe x Paula's Ibiza**, 390 €, [loewe.com](http://loewe.com)

Collier Lucky Move, **Messika**, 2 480 €, [messika.com](http://messika.com)

Montre Santos, **Cartier**, 7 150 €, [cartier.com](http://cartier.com)

Marinière Minquidame, **Saint James**, 49 €, [fr.saint-james.com](http://fr.saint-james.com)

Sandales Oran bleu clair, **Hermès**, 495 €, [hermes.com](http://hermes.com)

Shopping Toy, **Saint Laurent**, 1 550 €, [ysl.com](http://ysl.com)



## Homme

*De gauche à droite et de haut en bas :*

Ceinture Gachucha, **Maison Laffargue**, 165 €, [maisonlaffargue.fr](http://maisonlaffargue.fr)

Parfum Dior Homme, **Dior**, 150 ml pour 123 €, [dior.com](http://dior.com)

Lunettes de soleil 649 Original, **Persol**, 180 €, [persol.com](http://persol.com)

Short de bain, **Sandro**, 145 €, [fr.sandro-paris.com](http://fr.sandro-paris.com)

Mocassins Gommino, **Tod's**, 410 €, [tods.com](http://tods.com)

Montre Newport Chrono, **Michel Herbelin**, 690 €, [michel-herbelin.com](http://michel-herbelin.com)



## FLÂNERIE ET SHOPPING CHIC À LA VALLÉE VILLAGE

Cet été, on troquera volontiers nos looks confinés pour des tenues estivales. Direction La Vallée Village, l'outlet en plein air et ses nombreuses marques de luxe, pour vivre une expérience shopping idéale. Par **la Rédaction**

**O**n dirait le Sud... et pourtant ce village commercial à ciel ouvert n'est situé qu'à quelques kilomètres de Paris. Le principe est simple : acheter les produits des plus grandes marques des collections précédentes à prix mini. Jusqu'à moins 60 % ! Et comme les bonnes affaires s'ébruitent rapidement, chaque année, des milliers de visiteurs voyagent des quatre coins du monde pour profiter de ce luxueux outlet afin de changer de style, twister une tenue et

toucher du doigt ce « je-ne-sais-quoi » qui fait l'élégance à la française. Avant de bientôt retrouver ses voyageurs du monde entier, La Vallée Village mise sur sa clientèle locale en accueillant les Parisiens en grande pompe. Un soin tout particulier a été apporté à la végétation du centre. C'est ainsi que, bercé par le parfum des lilas, chacun pourra faire ses emplettes. Le long des allées pavées, citronniers et bougainvilliers trônent comme de belles icônes méditerranéennes. Dans les boutiques, c'est la folie des grandeurs : maillots de déesses, polos et chemises en lin, blouses, shorts, chapeaux et paniers en osier, incontournables mocassins et sandales... toute la valise y est !

En plus d'une incroyable sélection de marques, La Vallée Village met un point d'honneur à établir une relation de confiance avec ses visiteurs et leur réserve un service cinq étoiles. Tout commence avec l'incontournable voiturier, à réserver en ligne la veille de votre venue. Il est également possible de faire appel à un *personal shopper* (assistant d'achat) et de profiter du service shopping mains libres, afin de flâner sans encombre. La petite nouvelle de la saison est une file d'attente virtuelle : en scannant les QR codes à l'entrée d'une quarantaine de boutiques, il est désormais possible de réserver une place virtuelle dans la file d'attente de notre choix et de continuer à profiter des lieux en attendant qu'un message nous invite à entrer, tout en respectant les jauges.

Entre deux boutiques, on profitera pour le déjeuner de la terrasse fleurie du Menu Palais, le restaurant gastronomique du village. Salade César, tartare de bœuf thaï au couteau, pommes frites, *fish & chips* sauce maison... Pour une quarantaine d'euros, vous ne risquez pas d'altérer votre budget shopping !

Bonne élève, La Vallée Village s'engage à respecter les gestes barrières. Les mesures classiques (jauges, gel hydroalcoolique, distanciation et nettoyage pointilleux) assureront la sécurité des visiteurs. Pour les germaphobes, le service personnalisé de vente à distance reste disponible : une expérience unique de shopping en ligne, assistée par un *personal shopper*.

Pour finir en beauté, on s'accordera une pause sucrée à la boutique Le Chocolat Alain Ducasse, une glace à la pistache et aux éclats de pistache chez Amorino, des macarons chez Ladurée ou une crêpe chez Marguerite. Pour ceux qui partent cet été en Espagne, vous pourrez découvrir La Roca Village près de Barcelone ou Las Rozas près de Madrid, qui sont eux aussi des villages où vous ferez de bonnes affaires et qui appartiennent au même groupe : The Bicester Village Shopping Collection.

### LA VALLÉE VILLAGE

3, cours de la Garonne, 77700 Serris. Tél. : 01 60 42 35 00.  
Ouvert 7 jours sur 7, de 10h00 à 20h30 (9h00 à 20h30 le week-end).  
[tbvsc.com/la-vallee-village/fr](http://tbvsc.com/la-vallee-village/fr)

**Pour venir de Paris :**

En voiture, prendre l'autoroute A4,  
sortie 12.1 Marne-la-Vallée/Val d'Europe.  
En RER A, station Val d'Europe/Serris-Montévrain  
En navettes, deux aller-retour quotidiens Shopping Express  
depuis la place des Pyramides. Tél. : 01 44 55 60 00.

# MR MARVIS

AMSTERDAM



## DÉCOUVREZ LES SHORTS PARFAITS

Avec les Originaux, MR MARVIS a créé une légende : des shorts avec la coupe parfaite et des détails parfaitement pensés. Les shorts Originaux sont faits à la main au Portugal à partir

d'un coton stretch, certifié Oeko-tex, de haute qualité. Nos shorts parfaits sont désormais disponibles en plus de 40 couleurs. Laquelle allez-vous choisir ?



FAITS AU PORTUGAL



40+ COULEURS



CEINTURE ÉLASTIQUE



POCHE ZIPPÉE



LIVRAISON GRATUITE

COMMANDEZ VOS SHORTS MAINTENANT SUR [MRMARVIS.FR](https://www.mrmarvis.fr)

exclusivement en ligne

# L'ART EN HÉRITAGE

Quand un père passe le flambeau à son fils, c'est pour faire flamber la création artistique. Didier et Maxence Guillon brûlent d'une passion commune pour l'œuvre peinte, sculptée, photographiée, qui est aussi une initiation à la beauté.

Par **Catherine Jazdzewski**



Didier et Maxence Guillon



C'est à l'hôtel Le Meurice qu'on les retrouve. Cela aurait pu être un rendez-vous plutôt formel puisque Didier Guillon annonce officiellement la nomination de son fils Maxence à la tête de la Fondation Valmont en janvier 2022. Au contraire, l'atmosphère est celle d'un père et d'un fils heureux de se retrouver et de partager. La complicité est évidente. « *C'est toi qui m'as fait découvrir A. R. Penck et c'est sur tes conseils que j'ai acheté Robert Combas* », déclare Didier Guillon. S'ils parcourent ensemble foires, galeries et expositions, c'est du même pas. Pour ce duo d'esthètes, la transmission du regard, du goût et du trait est naturelle. Elle coule de génération en génération. Le fondateur et président du Groupe Valmont est l'héritier à la fois du collectionneur Charles Sedelmeyer, du sculpteur et historien Sébastien Lami ainsi que du sculpteur et égyptologue Alphonse Lami. Perpétuant la tradition familiale, il a non seulement bâti l'une des plus belles collections qui soient, où le minimalisme américain tient une place de choix, mais il a installé dans sa ville de cœur, Venise, la Fondation Valmont. Le Palazzo Bonvicini, palais de la Renaissance, offre ses cimaises à l'art contemporain et aux jeunes artistes, car, derrière une toile, un « masque » comme aime à le dire Didier Guillon, se cache toujours un homme, une sensibilité. Jusqu'en février 2022, on peut suivre le parcours « Alice in Doomedland ». Quand il aura passé le flambeau à Maxence, cet agitateur qui aime repousser les champs de la création s'installera définitivement à Venise et y portera d'autres projets. Artiste lui-même – on connaît ses prédilections pour les métaphores du masque, du gorille et de la cage –, il entend bien continuer de nous surprendre. Ainsi, après avoir créé pour la Beauté Valmont des Maisons Valmont qui sont de véritables galeries de beauté, il installe des résidences. Après Verbier, et en attendant Venise et Barcelone, c'est en Grèce, sur l'île d'Hydra que, cet été, des artistes pourront venir élaborer, dans ce paysage aussi marin que solaire, des installations que l'on découvrira dans quelques saisons à Venise. Ou ailleurs... Signés Didier et Maxence Guillon, l'art et la beauté n'ont donc pas fini de se rencontrer, et de nous charmer...

## UN PARFUM D'ARTISTE

Didier Guillon a conçu son parfum comme une œuvre d'art. Sa composition touche donc à l'excellence, construite autour de l'une des plus mythiques notes de la parfumerie, la violette. Elle prend à fleur de peau toute sa noblesse, toute son élégance parée d'iris et de papyrus. Son raffinement se love dans un flacon teinté de mystère. Un flacon très surréaliste, où deux visages se mêlent dans un masque, symbolisant la transmission chère à l'auteur. Le moule original est signé de Leonardo Cimolin. Quant à son nom, il évoque une autre passion de Didier Guillon : le cinéma. *Scarface* est tiré à 100 exemplaires pour le monde entier et vendu exclusivement dans les Maisons Valmont.





## DELINA LA ROSÉE, L'ESSENCE DES FEMMES

Où naît la féminité ? Pour Julien Sprecher, sur un pétale de rose ourlé de rosée. Ce qui lui a inspiré une eau délicate, chargée de poésie, dans laquelle toutes les jeunes filles sentent leur beauté se ciseler. On n'avait pas ressenti une telle émotion depuis longtemps. Par **Catherine Jazdzewski**

« Q

ui ne s'est jamais émerveillé devant ce mystère naturel, l'éclat perlé d'une gouttelette en équilibre sur un pétale de fleur ? Lorsque j'étais enfant, je me rappelle l'immense massif de roses qui se trouvait dans le jardin de ma grand-mère. Je me réveillais au petit matin et je courais sentir, avant que la rosée ne disparaisse, ce parfum de roses d'eau tellement singulier. Ce souvenir olfactif est, je crois, une émotion partagée, universelle. C'est ce que j'ai souhaité reproduire dans cette fragrance », explique Julien Sprecher, fondateur des Parfums de Marly. Après Delina et Delina Exclusif, il nous invite, avec Delina La Rosée, à une nouvelle promenade olfactive comme il en a le secret, et le talent. Ce fêru d'art de vivre à la française, qui a fait du XVIII<sup>e</sup> siècle le socle de sa maison de parfums, initie une expérience de sensations et d'émotions où la nature est reine, où la rose est l'incarnation parfaite du féminin. Si Delina est le parfum de sa sensualité, si Delina Exclusif est celui de sa sophistication, Delina La Rosée est celui de l'apparition de cette féminité. Elle en a la délicatesse, la fragilité, la fraîcheur, mais aussi l'impatience, voire l'impertinence. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les jeunes filles couraient au petit matin imbiber leurs mouchoirs de la rosée pour hydrater leur visage. Delina La Rosée est une ode à cet âge d'or du raffinement et de la parfumerie. Telle une aube naissante, le ciel et la nature se condensent dans sa composition en une aura de fleurs d'eau et de pivoines. Cette brassée de fraîcheur annonce l'éclosion d'un bouquet de roses tour à tour douces, veloutées, mutines et joueuses. Parmi elles, la plus majestueuse, la rose de Turquie, déploie son sillage d'élégance qui signe tel un fil merveilleux toute la collection « Delina ». Les notes de poire, de lychee et de bergamote y ajoutent leur touche gourmande d'impertinence tandis qu'en fond, bois, muscs et vétiver enveloppent ce sillage de leur douceur cocon. Si, à leur création, les Parfums de Marly célébraient une aristocratie qui lui a fait conquérir l'univers masculin, la collection « Delina » a une universalité dans laquelle se retrouve l'autre moitié de l'humanité. Avec son flacon givré, Delina La Rosée conforte ce succès. Partout dans le monde, les jeunes femmes en font le révélateur de leur essence.

*Delina La Rosée, 205 € le flacon de 75 ml.*

### POINTS DE VENTE

Parfums de Marly, 26, rue Cambon,  
75001 Paris. [parfums-de-marly.com](http://parfums-de-marly.com)

Printemps de la Beauté,  
61, rue de Caumartin, 75009 Paris.  
[beaute-printemps.placedestendances.com](http://beaute-printemps.placedestendances.com)

On y va pour son histoire et la beauté de ses paysages.  
On y retourne pour sa douceur de vivre et son régime crétois.  
On y reste pour se prendre à rêver de vivre à l'hôtel, dominant  
la mer et partageant ses bonnes adresses...

Par **la Rédaction**

# IL A GRÉCO





© Canaves

Santorin



*Canaves Oia Suites - Infinity Pool*



*Canaves Oia Suites - River Pool Suite*



*Panorama depuis l'Infinity Pool du Canaves Oia Suites*



*Canaves Oia Epitome*

# COMME UN ROI CHEZ LE PRINCE DE SANTORIN

Sur l'île mythique des Cyclades grecques, plusieurs hôtels de rêve offrent un confort et un panorama uniques. Piloté par un manager de 34 ans également aux commandes de l'entreprise familiale, le Canaves Oia Suites est l'un des plus extraordinaires. Par **Tristan François**

**L** faut aller une fois dans sa vie à Santorin. Cette île est l'une des plus belles des Cyclades grecques. Elle est aussi unique. Elle doit notamment sa réputation à deux petites villes, Oía et Thira, accrochées en haut de vertigineuses falaises volcaniques qui surplombent la mer, face à un coucher de soleil légendaire. Choc visuel garanti lorsque l'on arrive en bateau. Notre ferry de la compagnie Blue Star longe pendant de longues minutes ce paysage spectaculaire avant d'arriver à destination. Mer d'un bleu d'encre, falaises anthracite coiffées de grappes de maisons blanches emboîtées les unes dans les autres, le tout sous un ciel azuré : les passagers du bateau s'agglutinent sur les différents ponts pour immortaliser ce décor de carte postale. Le port de Santorin apparaît alors. On peine à croire que cette minuscule enclave artificielle, blottie au pied de ces murailles sombres, peut accueillir de si gros bateaux. L'impression visuelle est trompeuse : vu de près, il est bien plus grand qu'il n'y paraît. Les navires s'y succèdent pour embarquer et débarquer sans difficulté voitures et visiteurs. Un peu en arrière, notre chauffeur nous attend, vêtu du même blanc que le van Mercedes vers lequel il nous guide. Nous empruntons une route étroite qui serpente à flanc de falaise. La pente est raide, mais le trafic, densifié par chaque arrivée de bateau, s'écoule sans difficulté majeure. Et la vue inouïe mobilise toute notre attention.

## L'hôtel Canaves Oia Suites

Le bonheur n'est pas loin. 40 minutes plus tard, nous entrons dans Oía, à la pointe nord de l'île. Notre destination pour trois jours : l'hôtel Canaves Oia Suites. Qui n'a pas rêvé, en feuilletant des revues de voyage, de séjourner dans l'un de ces nombreux établissements de Santorin qui proposent des chambres immaculées tournées vers la mer, avec une piscine privée couleur turquoise sur leur terrasse ? Entrer dans ce lieu, c'est un peu devenir acteur de l'un de ces reportages. Il n'est pas si fréquent que la réalité soit plus impressionnante que des photos de magazine. C'est ce que nous ressentons immédiatement. Comme d'autres établissements d'Oía, cet hôtel est composé d'un assemblage de petites villas toutes différentes, orientées vers la mer et reliées par de petits escaliers qui zigzaguent entre les murs blancs. Chacune d'entre elle est un concentré de luxe. Notre villa de deux étages dispose, par exemple, d'un couloir de nage à débordement de 12 mètres et d'un Jacuzzi sur la terrasse, au premier étage. On comprend pourquoi de nombreux acteurs et têtes couronnées se sont succédé ici. À l'intérieur, peinture blanche, meubles minimalistes et marbre au sol donnent un sentiment de fraîcheur. À l'extérieur, la vue à 180 degrés, qui embrasse une partie du village, la mer et les petites îles de l'archipel de Santorin, est envoûtante. Pas étonnant que les occupants passent la première journée de leur séjour dans ce cocon à ciel ouvert.

« L'attraction numéro un de l'île, c'est la piscine et la vue », affirme Markos Chaidemenos, le directeur général du Groupe Canaves Oia, Luxury Hotels in Santorini, propriétaire du Canaves Oia Suites, que nous rencontrons autour d'un petit déjeuner. Barbe soignée et silhouette mince, ce jeune homme de 34 ans a pris la relève de ses parents il y a une dizaine d'années, alors qu'il n'avait que 22 ans, avec son frère cadet Alexandros. L'histoire débute en 1980 quand leur père hérite de deux

caves où l'on faisait autrefois du vin (des *canaves* en grec). « Ma mère a eu l'idée de faire un petit hôtel de deux chambres », raconte Markos. « À cette époque, il y avait très peu d'établissements. Les touristes allaient surtout dans une autre partie de l'île. » Le jeune patron prend très vite une décision : aller vers le haut de gamme. « J'étais convaincu que les gens voulaient aller dans des lieux plus élégants. Je me suis battu plusieurs fois avec mes parents, car ils n'étaient pas d'accord avec cette stratégie. J'ai même quitté l'entreprise trois fois. À la fin, ils m'ont rappelé en me disant : "D'accord, essayons !" On l'a fait et ils ont pu voir que cela marchait. »

## L'hôtel Canaves Oia Epitome

Au fil des années, le groupe se développe, participant activement dans son domaine à l'attractivité d'Oía. Ils se composent aujourd'hui de quatre établissements, tous situés dans la ville ou à proximité immédiate. Dernier projet en date : le Canaves Oia Epitome. Ce cinq étoiles a été ouvert en 2018 sur un emplacement différent : il a été bâti en contrebas d'Oía, sur un terrain acquis à très bas prix par le père de Markos plusieurs années auparavant. L'endroit est idéal pour observer les célèbres *sunsets* de Santorin. Ici, pas de peinture blanche. Les murs d'enceinte, le bâtiment principal et les villas sont construits en pierres locales volcaniques. À 400 mètres du village, c'est une autre façon, plus moderne, mais aussi plus tournée vers le bien-être, de séjourner dans l'île. Fait nouveau, les familles ont leur place sur ce terrain plat, donc sans risque pour les enfants. « Nous y ouvrons un kid's club en 2022, ce sera le premier de Santorin », se félicite Markos Chaidemenos, qui veut accroître sensiblement la taille de l'Epitome. Une vingtaine de villas, une immense piscine et le plus grand spa local seront également inaugurés l'an prochain.

La crise du Covid-19 n'a donc pas refroidi les ardeurs de cet entrepreneur. « Certes, cette crise a été dure pour l'industrie du voyage, mais, comme nous sommes propriétaires, nous n'avons pas eu de terrains à payer quand nous avons été contraints de fermer », explique le directeur général. « Et nous avons mis un point d'honneur à aider nos clients en les remboursant. » Signe de reprise, les Américains (60 % du chiffre d'affaires) reviennent petit à petit. « Ils adorent vraiment l'île », poursuit le jeune homme. « Cependant, nous ne voulons pas mettre tous nos œufs dans le même panier. Nous avons commencé à prospecter les clientèles allemandes, anglaises ou chinoises. Maintenant, nous voulons faire venir les Français. » Pour convaincre ces derniers, l'hôtelier multiplie les atouts : une gastronomie créative et raffinée qui flirte avec les étoiles, des activités tendance, comme des cours de yoga face à la mer ou la visite de l'un des 18 vignobles de Santorin, sans compter des croisières de toute sorte. Le groupe dispose également de sa propre compagnie de catamarans, dont l'activité principale est de naviguer chaque soir face au coucher de soleil. *What else ?*

---

**Canaves Oia Suites et Canaves Oia Epitome**

847 02 Oía, Santorini.

Tél. : +30 22860 71453.

[canaves.com/canaves-oia-suites](https://canaves.com/canaves-oia-suites)

[canaves.com/canaves-oia-epitome](https://canaves.com/canaves-oia-epitome)

# NOS ADRESSES INCONTURNABLES À PAROS ET ANTIPAROS

Par la Rédaction



© Robert Fontanet

Náoussa, Paros



## LA FRENCH BAGUETTE

Excellente « French Baguette », nombreux pains, cakes, brioches, mais aussi tarte tropézienne, tarte aux fraises, tarte au citron ou encore Paris-Brest.

*Le long du boulevard circulaire de Parikiá.*

## MR AND MRS SMITH

Le meilleur emplacement pour dormir sur vos deux oreilles, comprenez : les ados peuvent rentrer à pied depuis les bars de Náoussa, les parents peuvent profiter des deux piscines à l'écart du bruit du village.

*Tél. : +30 2284 055207. [mrandmrswhiteparos.com](http://mrandmrswhiteparos.com)*

## LIVADALI TAVERNA

Même si certains délateurs du site TripAdvisor débinent cette petite adresse coincée au fond d'une crique, nous, on vous la recommande les yeux fermés.

*Tél. : +30 694 667 3645*

## CAPTAIN PIPINOS

Une petite taverne locale nichée dans la baie d'Agios Georgios. Effet carte postale garanti !

*Tél. : +30 2284 021823. [facebook.com/captainpipinos/](http://facebook.com/captainpipinos/)*

## SUNSET ANTIPAROS

Comme posé au-dessus de l'eau, au milieu d'une foule de jeunes gens branchés, on s'affale dans de grands canapés blancs et on regarde l'astre rougeoyant s'éteindre lentement dans l'eau.

*Tél. : +30 2284 061719.*

*[facebook.com/Sunsetbarantiparos](http://facebook.com/Sunsetbarantiparos)*

## ARODO



La cuisine de la mer au meilleur de sa forme. Et puis la carte un rien japonisante séduira les palais en mal de sushis et sashimis.

*Tél. : +30 2284 021308. [facebook.com/arodoparos/](http://facebook.com/arodoparos/)*

Pour ceux qui veulent absolument se montrer, direction Náoussa et ses deux restos sur le port, le **Barbarossa** et le **Mario**, qui alignent les grandes tablées, ou au **Siparos** à Santa Maria. *[barbarosarestaurant.com](http://barbarosarestaurant.com)*  
*[mariorestaurantparos.com](http://mariorestaurantparos.com)*  
*[siparos.gr](http://siparos.gr)*

## MAGAYA

Pour ceux qui veulent déjeuner asiatique, Magaya à Souvliá Beach vient de se refaire une beauté.

*Tél. : +30 2284 023791.*

*[facebook.com/magaya-beach-restaurant-paros-181461458916/](http://facebook.com/magaya-beach-restaurant-paros-181461458916/)*

## KATSOYNAS

Autre petite taverne : Katsoynas à Santa Maria Beach, juste après avoir été prendre votre cours de plongée.

*Tél. : +30 2284 051246. [facebook.com/katsoynas/](http://facebook.com/katsoynas/)*

## THALASSAMOU



La cuisine de Marios Salmatanis dans son restaurant, sur la plage d'Aliki, est impeccable. Anna, la proprio, parle parfaitement français et vous expliquera les atouts de la cuisine grecque.

*Tél. : +30 2284 091461.*

*[facebook.com/thalassamourestaurant/](http://facebook.com/thalassamourestaurant/)*

## BEACH CLUB



Et pour ceux plutôt en quête d'un lieu branché, rendez-vous à l'hôtel-restaurant Beach Club, dans la petite crique d'Apantima, *the place to be* de l'île où, le déjeuner achevé, on s'endort à l'ombre des canisses...

*Tél. : +30 2284 064001. [beachhouseantiparos.com](http://beachhouseantiparos.com)*

## SAPOU

S'il n'y a que l'embaras du choix pour dîner à Antiparos, Sapou est le restaurant qui sort du lot. Réservation conseillée !

*Tél. : +30 2107 23 0626. [sapou.gr](http://sapou.gr)*

## À MYKONOS, PARTEZ VIVRE UNE BELLE EXPÉRIENCE AU MYCONIAN UTOPIA RESORT

Une adresse de charme pour une île légendaire, dont l'architecture et la décoration intérieure s'harmonisent subtilement avec son environnement. Installée sur la côte sud, en surplomb de la plage Elia, la propriété familiale, estampillée Relais & Châteaux, offre un superbe panorama sur la mer. Activités nautiques sur la plage privée, *farniente* au bord de la piscine privée ou celle à débordement qui semble suspendue au-dessus de la mer... À tout le moins, on préférera céder aux bienfaits des soins experts prodigués au spa.

*Émotions propose un séjour à l'hôtel Myconian Utopia à partir de 1 740 €.*

*Ce prix comprend un séjour de huit jours et sept nuits en chambre Signature Retreat avec petits déjeuners, au départ de Paris sur vol Transavia, ainsi que les services « Accueil Émotions », « Information voyage » et « Assistance à destination ».*

*Myconian Utopia Resort, Elia Beach, 846 00 Mikonos. Tél. : +30 2289 076060.*

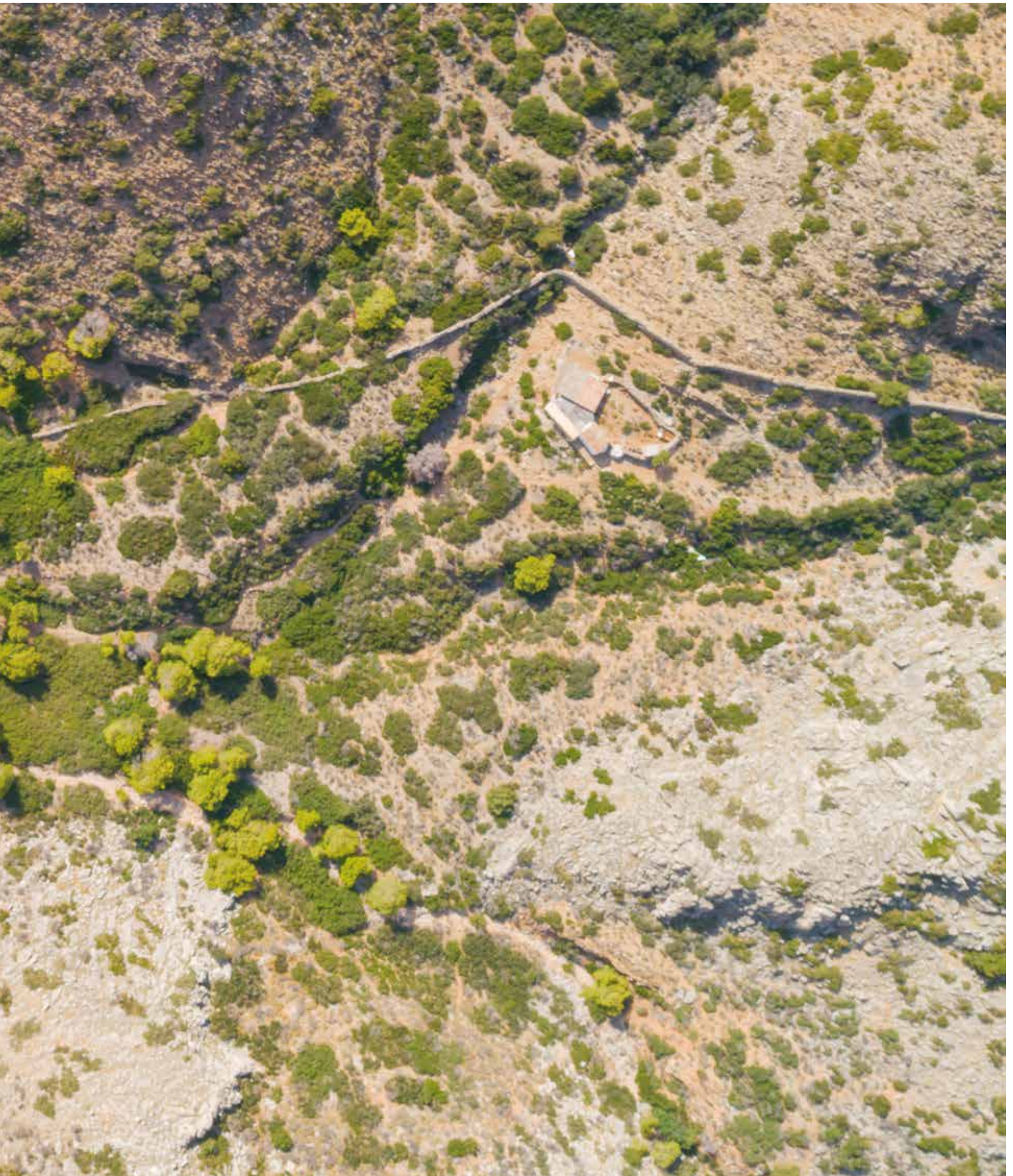
*[emotions.kuoni.fr/emotions/paresse/myconian-utopia/](http://emotions.kuoni.fr/emotions/paresse/myconian-utopia/)*



## 48 HEURES À HYDRA

Qui connaît les îles Argo-Saroniques ? Ce sont quasiment les dernières où les Grecs ont le vague sentiment de se retrouver entre eux, loin des touristes. En plus, elles sont à moins de deux heures du Pirée... Depuis deux siècles, les armateurs harassés par la chaleur d'Athènes ont pris l'habitude, l'été, d'y établir leur villégiature. Au sud, Spetses et, juste en face, Hydra. Cette dernière rassemble tout ce que la Grèce a de plus beau à offrir. L'occasion de découvrir cette île dans les pas d'une habituée.

Par **Olivia de Bühren**





*Le port d'Hydra*



*Hydronetta*



*The Pirate Bar*



*Four Seasons Hydra*



*Les ânes d'Hydra*



*Castello Hydra*



*Lever du soleil sur Hydra*

© Julien Segumot



*Omilos Restaurant-Club*



*Turquoise*

## VENDREDI

### 17h00 Arrivée sur le port d'Hydra

Nous sommes tout de suite transportés par le charme du port et l'authenticité de l'île. « Hydra est une île rocheuse tout en hauteur, où le village s'agrippe littéralement aux pentes et où l'on passe son temps à monter et à descendre des ruelles étroites et raides », écrit Jacques Lacarrière dans son *Dictionnaire amoureux de la Grèce* (éditions Plon). Elle a inspiré des centaines d'artistes qui sont souvent venus se réfugier ici comme Eric Clapton, John Lennon ou encore les Rolling Stones. Il est vrai que le charme des rues pavées, des maisons fleuries et de la roche présente partout enchante.

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

### 19h00 Apéro Sunset

Une fois sur le port d'Hydra, nous découvrons le grand luxe. Il n'y a pas de voitures, vous circulerez à pied, en bateau-taxi ou à dos de mules. Cela n'a pas de prix. Le soir, il y a bien un endroit unique où l'on doit se rendre, c'est Hydronetta, une aire de bain rocheuse où l'eau transparente vous prend au cœur. Perché sur la falaise, un bar côtoie une multitude de jeunes Grecs qui s'amuse à sauter dans la mer, depuis une hauteur plus en plus élevée. La vue sur Hydra et l'océan est à couper le souffle. Prévoyez d'y arriver en avance, les places sont chères au moment du coucher du soleil. Pas de réservation, juste le plaisir d'être le premier !

**Hydronetta**, Epar.Od. Mandrakiou-Molou, 180 40 Hydra. Tél. : +30 2298 054160. [facebook.com/hydronetta](https://www.facebook.com/hydronetta)

## SAMEDI

### 10h00 Petit déjeuner avec vue

Pour les habitués d'Hydra, la terrasse du Pirate est « *the place to be* ». Créé en 1976, ce lieu est tenu aujourd'hui par un couple anglo-français. Il fait bon y flâner devant un café, du pain, de la confiture de figue et un yaourt grec. L'avantage, c'est que l'établissement est ouvert toute la journée et sert jusqu'à cinq heures du matin. À l'aube, au moment où la ville s'éveille, c'est le moment le plus agréable. Nous assistons, chaque jour, au défilé des mules qui transportent des marchandises. Ici, on admire comme nulle part ailleurs le doux quotidien de l'île et la vue sur les bateaux du port.

**The Pirate Bar**,  
Votsi, 180 40 Hydra.  
Tél. : +30 2298 052711.

### 12h00 L'heure du chill

Pendant que certains vont se cacher du soleil, nous préférons nous mettre « au bleu ». Celui de

la mer, qui peut devenir couleur verte par endroit. Nous ne séjournons pas à Hydra pour la beauté de ses plages, mais pour son authenticité et son art de vivre. Se baigner dans les rochers ou les mini-criques reste l'activité favorite de tous. Notre spot préféré est la plage du Tasia, la fameuse taverne du Four Seasons Hydra, où il fait bon se prélasser sous une paillette à l'ombre et déguster ensuite de succulents poissons grillés face à la mer. Notez bien que les plages sont couvertes de sable noir ou de galets, il est donc impératif de se munir de ses plus belles méduses. Ici, on comprend mieux ce qu'est le paradis.

**Four Seasons Hydra**,  
P.O. Box 169, 180 40 Hydra. Tél. : +30 2298 053698.  
[fourseasonshydra.gr](http://fourseasonshydra.gr)

### 18h00 Retour sur le port

En fin de journée, nous rentrons en bateau-taxi au port d'Hydra. Les plus courageux décideront de prendre à pied le petit chemin de la côte, sous la chaleur. À cette heure-ci, il y a de l'ambiance. Les terrasses sont bondées. Nous commandons un spritz, les enfants des glaces au yaourt. Celles au « Frozen yogurt » sont fameuses. Dans toutes les petites rues escarpées de l'île, vous tombez sur un glacier. Grands et petits se délectent sous la chaleur souvent harassante du soleil grec. Après cela, les enfants iront caresser les ânes et jouer avec les chats, les autres fidèles habitants de l'île.

**The Cool Mule**, 180 40 Hydra.  
Tél. : +30 2298 052100.  
[thecoolmule.com](http://thecoolmule.com)

### 21h30 Soirée nuit étoilée

À côté d'Hydra se trouve un petit port de pêche authentique appelé Kamini. Ici, il n'y a pas grand-chose à part l'église Saint-Jean-Baptiste, les ruines du manoir Ghikas, le magnifique bâtiment rouge-jaune sur le port, quelques tavernes, une épicerie et, surtout, Castello. Il s'agit d'un ancien fort restauré avec beaucoup de goût il y a une dizaine d'années, qui offre différents niveaux de terrasses donnant toutes sur la mer.

Nous adorons autant la propriétaire, Ileana, et son bras droit, Kostas, que le lieu empli d'histoires et d'ondes positives. C'est le restaurant à ne pas manquer pour une belle soirée intimiste sous un ciel étoilé avec petite musique d'ambiance. Nous choisissons une grande table face à la mer, juste au-dessus de la plage. La carte regorge de spécialités grecques et de poissons grillés. Il y a une petite part d'improvisation et d'originalité dans chaque plat. On se sent bien. On aimerait arrêter le temps et rester toute la vie à écouter le clapotis de la mer, humer le bon air et tout oublier.

**Castello Hydra**,  
Kamini Hydra Island, 180 40 Hydra.  
Tél. +30 2298 054101.  
[castellohydra.gr](http://castellohydra.gr)

## DIMANCHE

### 6h00 Crimpette matinale

S'il ne fait pas trop chaud, partez tôt le matin pour faire une magnifique marche dans la montagne. Ce sera sans conteste l'un des plus beaux souvenirs de votre passage à Hydra. Le rendez-vous est à six heures devant The Pirate. La promenade vaut le détour. Une heure et demie de marche dans les pins avec des vues imprenables sur toute l'île. N'oubliez pas d'apporter de l'eau et une barre de céréales. Arrivés en haut du mont Éros, vous assisterez au lever du soleil. Un moment unique et magique.

### 14h00 Déjeuner en ville

Accroché aux rochers, avec vue sur le port d'Hydra, Omilos Restaurant-Club est l'adresse à ne pas manquer. Déjeuner quasi les pieds dans l'eau est un moment privilégié des vacances. Même si on n'y croise plus depuis longtemps les jet-setters des années 1960-1970, on partagera des tempuras de crevettes, un risotto de fruits de mer, un homard ou un poisson frais. Mon plaisir, le café bien frappé (*freddo*) et, pour les enfants, des glaces. Un plaisir sans limites !

**Omilos Restaurant-Club**, Epar.Od. Mandrakiou-Molou, 180 40 Hydra. Tél. : +30 2298 053800.  
[facebook.com/Omilos-Restaurant-Club](https://www.facebook.com/Omilos-Restaurant-Club)

### 18h00 Virée shopping

Vous ne pouvez pas quitter le village sans faire une virée shopping. Plusieurs boutiques offrent de jolies sélections de vêtements et d'accessoires ainsi que des bijoux, comme Speak Out et Sirens. Si vous avez envie de rapporter des objets déco, direction Koutsikou. Sans oublier l'incontournable Turquoise et ses cotonnades indiennes que toutes les filles s'arrachent.

[speakout-hydra.com](http://speakout-hydra.com)  
[facebook.com/Koutsikoushops/turquoise.gr](https://www.facebook.com/Koutsikoushops/turquoise.gr)

## CARNET PRATIQUE

### Pour venir à Hydra :

Le vol Paris-Athènes dure 3h10 environ.  
Vous avez l'embarras du choix : EasyJet, AirFrance, Transavia, Aegean, KLM...  
Comptez environ 400 € pour un vol aller-retour sans escale. [opodo.fr](http://opodo.fr)  
La traversée du Pirée à Hydra dure 1h30 en ferry.  
Un aller coûte entre 28 € et 35 €. [directferries.fr](http://directferries.fr)

Pourquoi prendre le train, l'avion ou la voiture pour partir à l'autre bout du monde ? Notre douce France, avec ses multiples paysages, nous donne tous les terrains de jeux dont nous pourrions rêver pour passer de sublimes vacances (sans pass !) tout en étant dépayés. Voici nos meilleures adresses pour vous déconnecter.

Par **la Rédaction**



Biarritz





# L'HÔTEL DU PALAIS À BIARRITZ, EN PLEIN RENOUVEAU

Tout vient à point à qui sait attendre...  
Après trois ans de travaux, l'Hôtel du Palais,  
emblématique palace de Biarritz, rouvre enfin  
ses grilles d'or. On vous dit tout sur le lifting  
le plus attendu de la côte basque.

Par **la Rédaction**



**Q**ue nos amis conservateurs soient rassurés, les prestigieuses équipes de l'architecte du patrimoine Isabelle Joly et l'Atelier Cos ont eu à cœur de garder le mobilier d'époque. On ne vous apprend rien (enfin, on l'espère) : Napoléon III a fait construire ce palais impérial pour son épouse Eugénie en 1855. Vous l'aurez compris, c'est donc une atmosphère Second Empire qui règne dans toute la propriété. Pour Alessandro Cresta, directeur général de l'établissement, « l'ambition de l'Hôtel du Palais est d'offrir ce rêve, cette magie et cette féerie qui en ont fait son histoire ».

Les parties communes, aux allures de maison de poupée colorée et ornementée, n'ont rien à envier aux 86 chambres et 56 suites majestueuses du palace. À l'extérieur, une piscine californienne à l'eau de mer surplombe l'océan et ses célèbres cabañas.

L'établissement accueille deux nouveaux chefs, jeunes fleurons de la gastronomie française. Dans les cuisines, le chef Aurélien Largeau succède à l'étoilé Jean-Marie Gautier après 29 ans de maison. Les desserts et autres douceurs sont quant à eux remis aux mains du chef pâtissier Aleksandre Oliver. Et comme à l'Hôtel du Palais personne ne reste sur sa faim, les clients ont le choix entre cinq tables : un gastronomique, deux restaurants, un salon de thé et un bar à cocktails.

Enfin, le Spa Impérial se refait une beauté. Ce havre de paix est intimement lié à la Maison Guerlain, qui y propose une multitude de soins détente. Ce centre de beauté est l'un des plus prestigieux spas de France et on le comprend : cinq étages, 3 000 m<sup>2</sup>, une piscine d'eau douce, un hammam, un sauna, un Jacuzzi et même un institut du cheveu Leonor Greyl. En vacances, on prend soin de soi jusqu'au bout des mèches !

**Hôtel du Palais Biarritz**  
1, avenue de l'Impératrice,  
64200 Biarritz  
Tél. : 05 59 41 12 34.  
[emotions.kuoni.fr/emotions/paresse/hotel-du-palais/](http://emotions.kuoni.fr/emotions/paresse/hotel-du-palais/)  
À partir de 1 455 € pour six jours  
et cinq nuits

## NOS ADRESSES INCONTOURNABLES À BIARRITZ



Le Moulin  
q'Alotz et  
son chef  
Fabrice  
Idiart

© Bertrand Lapègue

### LE MOULIN D'ALOTZ

pour sa table étoilée nichée dans un ancien moulin et son cadre verdoyant.

Carte : environ 75 €. Ouvert du jeudi midi au lundi soir  
Chemin d'Alotz Errota, 64200 Arcangues. [mouлиндalotz.com](http://mouлиндalotz.com)

### L'AUBERGE BASQUE

pour son art de vivre entre gastronomie traditionnelle et bien-être contemporain.

Hôtel et table étoilée.  
745, vieille route de Saint-Pée, D307,  
64310 Saint-Pée-sur-Nivele  
[aubergebasque.com](http://aubergebasque.com)

### BAHIA BEACH

Restaurant de plage  
Carte : environ 30 €  
Chemin Barognenia, 64210 Bidart  
[facebook.com/people/Bahia-Beach/100011714586628/](https://facebook.com/people/Bahia-Beach/100011714586628/)

### LE SURFING

Restaurant  
Ouvert sept jours sur sept de 12h00 à 22h00.  
Carte : environ 30 €  
9, boulevard du Prince de Galles,  
64200 Biarritz. [lesurfing.fr](http://lesurfing.fr)

### LE CARLOS

Restaurant avec vue sur l'océan  
Ouvert du mardi au dimanche  
Carte environ 30 €  
7, boulevard du Prince de Galles,  
64200 Biarritz. [carlosbiarritz.com](http://carlosbiarritz.com)

### LE CAFÉ DE MADRID

Hôtel-restaurant situé à Guéthary  
Carte : environ 30 €  
563, avenue du Général de Gaulle,  
64210 Guéthary. [lemadrid.com](http://lemadrid.com)

### LE BAR BASQUE

Brasserie et restaurant  
Carte : environ 30 €  
Ouvert sept jours sur sept 9h00 à 1h00  
22, boulevard Thiers, 64500 Saint-Jean-de-Luz  
[facebook.com/lebarbasquestjeandeluz](https://facebook.com/lebarbasquestjeandeluz)

### BLUE CARGO

Restaurant de plage  
Carte : environ 50 €.  
2, avenue du Lac, 64210 Bidart  
[bluecargo.fr](http://bluecargo.fr)

### HÉTÉROCLITO

Restaurant au bord de l'eau  
Carte : environ 30-40 €  
Chemin de la Plage, 64210 Guéthary  
[heteroclitto.fr](http://heteroclitto.fr)

### LA PLANCHA D'ILBARRITZ

Restaurant de plage  
Carte : environ 40 €  
Avenue du Lac, 64210 Bidart  
[laplancha-ilbarritz.com](http://laplancha-ilbarritz.com)

### LE CAFÉ DE PARIS

Pour sa vue exceptionnelle sur l'océan et son chef étoilé, Cédric Béchade.  
Chambre à partir de 162 € la nuit  
5, place Bellevue, 64200 Biarritz  
[hotel-cafedeparis-biarritz.com](http://hotel-cafedeparis-biarritz.com)

# LA PROVENCE CÔTÉ NATURE



*La piscine*



*Nouveaux cours de cuisine proposé par le Chef dans le jardin*



*Le golf*

Le domaine de Terre Blanche, façonné tel un village provençal, apparaît plus que jamais comme un lieu préservé, loin des hordes de touristes et du tumulte des grandes villes, où le calme et la sérénité règnent en maître et où les sensations d'espace et de liberté sont décuplées. Avec des terrasses privées et des allées verdoyantes, le *resort* offre un séjour paisible pour se ressourcer et profiter de la nature environnante. Par **Melchior de Lamarzelle**



L'entrée dans le domaine



# N

é d'une histoire d'amour entre un homme, son fondateur Dietmar Hopp (également à l'origine de la société informatique SAP) et la Provence, Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort semble tout droit sorti d'un roman de Pagnol. Entre Provence et Côte d'Azur, à seulement 40 minutes de l'aéroport de Nice, les 300 hectares de ce village se visitent en voiturette de golf. Premier stop : la chambre. Depuis l'une des 115 suites et villas de luxe, vous apercevrez les villages perchés que sont Callian, Seillans, Tourrettes ou encore Fayence. L'architecture de votre suite de 60 m<sup>2</sup> s'inspire du style provençal dans une mosaïque naturelle de tons écrus. L'hôtel met la nature au cœur de votre séjour. Avec ses chênes, ses pins odorants et les jasmins qui offrent leurs effluves si délicats, cet écrin de verdure devient un véritable havre de paix pour se déconnecter.

## Éclectisme dans l'offre gastronomique

Dans un *resort*, les clients ont toujours le choix pour se restaurer : en terrasse, près de la piscine, plutôt lounge ou côté sport, on choisira également le resto étoilé où le nouveau chef Christophe Schmitt met à l'honneur les produits locaux (légumes cultivés en permaculture, huile d'olive du Moulin de Callas, fromages de chèvre...) à travers une carte à la fois authentique et contemporaine. Cet été, il conviera les hôtes de Terre Blanche à plusieurs dîners à quatre mains en compagnie d'autres chefs et amis de grand talent (Jérôme Schilling, Jérôme Jaegle et Christophe Hay).

## Golf et nage parmi les réjouissances

*Resort* rime souvent avec sport et autres activités propices aux réjouissances. À Terre Blanche, les nageurs et les golfeurs sont récompensés. Deux parcours de golf élus parmi les plus prestigieux d'Europe régaleront les amateurs de *green* et de *fairway*. L'académie de golf est reconnue pour la qualité de ses infrastructures et la qualité de ses enseignants. Votre posture, tous vos coups, vos bons et mauvais gestes seront scrutés pour vous permettre de bien progresser. Très rapidement, vous pourrez jouer neuf trous si vous débutez ou bien vous perfectionner lors de stages à plusieurs niveaux. Pour les nageurs, la piscine à débordement surclasse celles dans lesquelles vous barbotez au Lagardère Paris Racing, au Tir aux Pigeons ou au Polo de Paris. Avec son gigantisme et sa vue panoramique sur les collines du pays de Fayence, vous vous la coulerez douce dans une eau à 28 degrés en pensant à ceux qui sont restés entassés dans leur club parisien.

Pour les enfants, adeptes des sauts en tous genres et des bombes aquatiques, une piscine est réservée à leur tempérament joyeux et fantasque. Ainsi, vous éviterez les conflits avec les parents moins ouverts d'esprit. On a tous connu cela... Et c'est encadrés par de gentils animateurs que vos bambins profiteront de nombreux jeux et cours de natation.

Tennis, spa avec piscine intérieure et fitness viennent compléter cette offre très attractive. Enfin, vous êtes dans un territoire dynamique et tourné vers les autres. Ce n'est pas moi qui le dit, c'est le président de la région, et il a bien raison. La PACA regorge d'activités et d'expériences locales. Parmi les visites guidées exclusives aux hôtes de Terre Blanche, on peut explorer par exemple la Route de la Lavande. Célèbre pour ses champs à perte de vue, la Provence offre de magnifiques paysages naturels à découvrir au travers de différents parcours. Au programme : visite du plateau de Valensole, escale dans les gorges du Verdon, au bord du lac de Sainte-Croix réputé pour ses eaux émeraude, ou encore découverte du village de Moustiers-Sainte-Marie.

Tranquillité, détente, activités sportives et exploration de la région sont sans aucun doute les mots qui définissent le mieux l'esprit Terre Blanche.

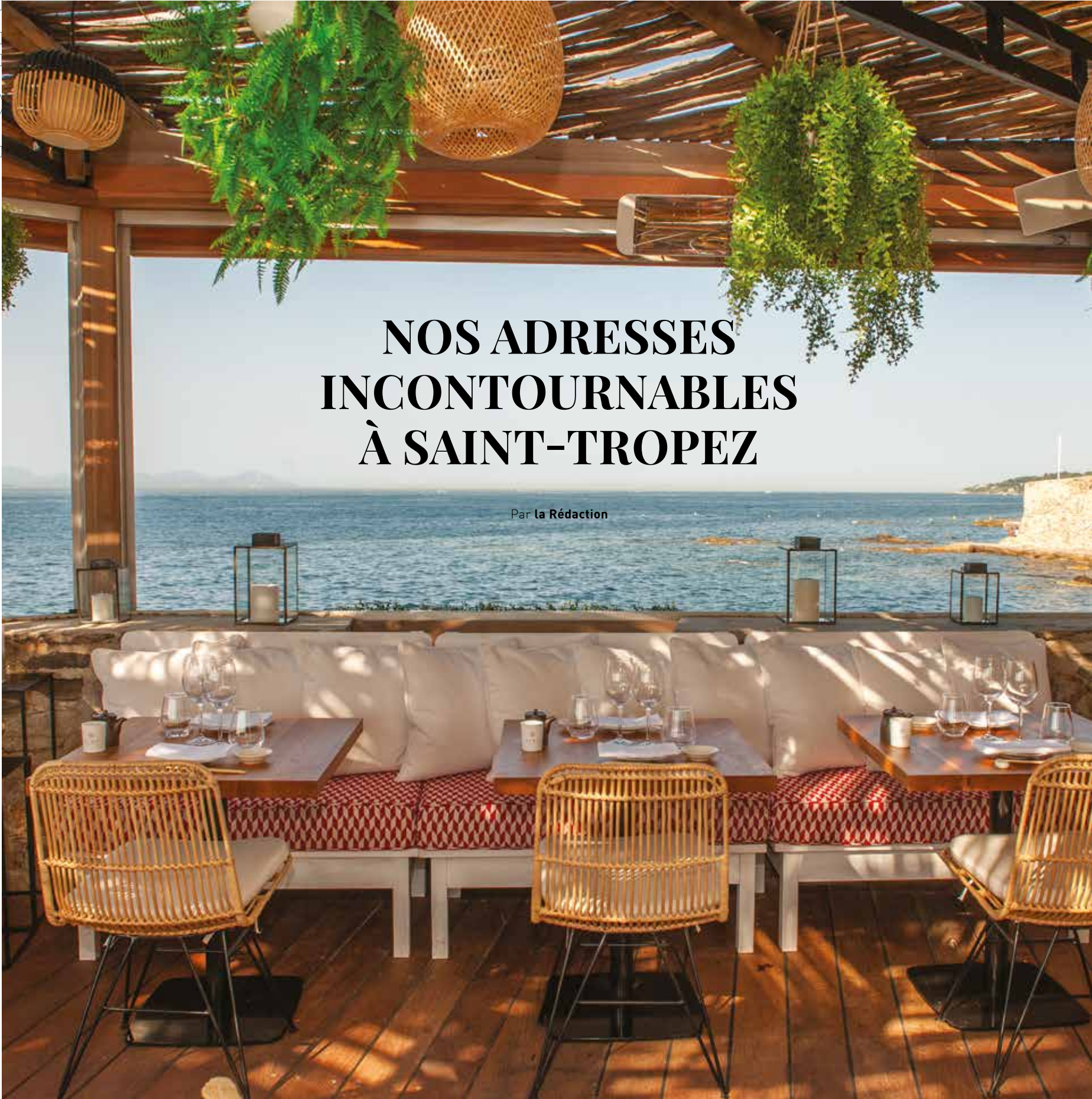
---

### Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort

3100, route de Bagnols-en-Forêt, 83440 Tourrette.

Suites à partir de 550 € la nuit.

Tél. : 04 94 39 90 00. [terre-blanche.com](http://terre-blanche.com)



# NOS ADRESSES INCONTOURNABLES À SAINT-TROPEZ

Par la Rédaction



## KINUGAWA

(Photo de gauche)

Pour une soirée élégante devant le golfe le plus emblématique de la Méditerranée. Farandole de *sushi*, *sashimi* et autres délices japonais.

Carte : environ 70 €

Tour du Portalet, La Jetée, 83990 Saint-Tropez  
kinugawa.fr

## CASA AMOR

Pour une soirée ambiance bohème-chic animée par des DJs fraîchement arrivés de Tulum. Au menu, la « Wood Fired Kitchen » est de rigueur : poissons et viandes cuites au feu de bois.

Chemin des Tamaris, Pampelonne,  
83350 Ramatuelle

Sur Instagram : @casa\_amor\_

## HÔTEL

### LILY OF THE VALLEY



Pour un séjour détox et bien-être dans un cadre aussi luxueux que bienveillant.

Colline Saint-Michel,  
boulevard Abel-Faivre, quartier de Gigaro,  
83420 La Croix-Valmer  
lilyofthevalley.com

Émotions - Kuoni propose un séjour à l'Hôtel Lily of the Valley à La Croix-Valmer à partir de 1 995 €. Ce prix comprend un séjour de huit jours/sept nuits en chambre supérieure, petit déjeuner inclus.

Renseignements et réservations :  
01 55 87 85 65. emotions.kuoni.fr

## CUCINA BYBLOS

Pour un dîner italien à la lueur des lampions.

Carte : environ 65 €  
27, avenue Foch, 83990 Saint-Tropez  
byblos.com

## LA RÉSERVE

### À LA PLAGE

Pour un déjeuner méditerranéen les pieds dans le sable.

Carte : environ 70 €

Chemin de l'EPI, 83350 Ramatuelle  
lareserve-plage.com

## LE PIAF

### SAINT-TROPEZ

Pour un dîner dansant, rythmé par le pianiste du tout nouveau restaurant.

Carte : environ 50 €

Les Tamaris, chemin de Matarane, 83350  
Ramatuelle  
lepiaf-restaurant.com

## LA CABANE BAMBOU

Pour un déjeuner bohème et un transat au soleil.

Carte : environ 65 €

Route de Bonne Terrasse, 83350  
Ramatuelle  
maisoncabanebamboo.com

## NOTO SAINT-TROPEZ

Le nouveau spot pour une escale en Italie.

Carte : environ 55 €

5, place des Lices, 83990 Saint-Tropez  
noto-sttropez.com

## LA PLAGE DES SALINS

Pour un poisson grillé ou une pizza à l'ombre d'un parasol.

340, chemin des Salins,  
83990 Saint-Tropez  
lessalins.com

## TIGRR



Pour un dîner asiatique dans une ambiance tamisée.

Carte : environ 50 €

14, avenue Paul Signac,  
83990 Saint-Tropez  
tigrr.fr

## GIGI RAMATUELLE



Pour une assiette solaire et un tout nouveau cadre exceptionnel.

1050, chemin des Barraques,  
83350 Ramatuelle  
gigi-restaurant.com

## LES GRANIERES

Pour un déjeuner bercé par le bruit des vagues.

Carte : environ 50 €

1, plage des Graniers, 83990 Saint-Tropez  
lesgraniers-sainttropez.com

# CHÂTEAU SAINT-MAUR, LE ROSÉ DE ROGER

La vie de Roger Zannier, c'est l'incroyable *success story* d'un fils de maçon qui a bâti un groupe leader de la mode enfantine, puis développé sa passion du bon vin. Entretien **Judith Spinoza**





« Q

uand j'ai voulu visiter, on me l'a interdit, car, à ce moment-là, moi et les propriétaires n'étions pas d'accord sur le prix d'acquisition du domaine. Pour m'en faire une idée, j'ai donc dû effectuer le tour en voiture, de l'extérieur », raconte Roger

Zannier. Des traits aquilins, une voix charismatique et joyeuse, ce *self made man*, fondateur en 1962 de Kidiliz, fleuron de la mode pour enfants (cédé en 2018 à des Chinois), et accessoirement 113<sup>e</sup> fortune française, en a vu d'autres. Il sait, il sent qu'il tient là son nouveau projet. En entrepreneur averti aux multiples métiers – 50 ans d'expérience dans l'habillement, 17 ans dans le pétrole à Cuba époque Castro par l'entremise de Gérard Bourgoin, numéro deux européen de la volaille, dix ans d'exploitation du domaine viticole portugais Quinta do Pessegueiro –, son intuition le porte. L'amour du terroir aussi.

Nous sommes en 2011. N'ayant rien perdu de son esprit franc-tireur, le patriarche grand patron souhaite racheter Château Saint-Maur, un vignoble situé à Cogolin, à dix kilomètres de Saint-Tropez, entre chênes-lièges et garrigue, au pied du massif des Maures. Il souhaite surtout troquer les fringues contre le pétrole, puis l'or noir contre l'or ardent du raisin. Bâtir autre chose avec la même force, la même énergie qu'imposent ses 67 ans de l'époque – il en a 77 aujourd'hui.

Quand le prix approche celui qu'il pense être juste et qu'il peut enfin découvrir les 42 hectares d'un seul tenant, flanqués d'une imposante bâtisse mauresque du XIX<sup>e</sup> siècle, que son regard porte sur les vestiges du Château de Grimaud et sur la chaîne de montagnes rouges des Maures, Roger Zannier sait qu'il ne s'est pas trompé. « Je suis un habitué, j'ai l'œil ! », lance-t-il avec malice. « Il y avait beaucoup de choses à faire, mais quel potentiel : d'abord la taille du domaine, sa proximité à Saint-Tropez et, surtout, le fait qu'il soit un cru classé alors qu'il n'y en a que 18 en Provence ! »

Zannier a un temps d'avance, mais il est attendu au tournant. « Quand j'ai racheté, on me disait que l'appellation Côtes-de-Provence suffisait. Que ça ne servait à rien d'être un cru classé. Moi, j'étais persuadé qu'il y avait quelque chose de grand à faire. » Pour cause, l'appellation lui permet de se faire un nom dans le club restreint des grands de Provence et lui ouvre les portes de la Chine. « La première fois où mon gendre, Marc Monrose, a fait un salon à Hong Kong, les Chinois s'arrêtaient devant notre stand à cause de cette appellation. »



© H. Fabre

### « Quoi que vous fassiez, faites-le avec passion ! »

Nouveau challenge, mais une seule recette. « C'est dans tous les métiers la même chose : je suis passé des usines de fabrication au commerce, puis des vignes à la distribution. Le vin, c'est la même histoire, mais avec plus de temps, comme l'exigent les raisins. » La méthode Zannier ? D'abord un leitmotiv – « Quoi que vous fassiez, faites-le avec passion ! » – doublé du sens du travail. Mais tout cela ne vaudrait rien sans la qualité, principe constitutif de toute action Zannier : « Avant de pouvoir vendre, il faut un bon produit. Avec la terre, on y ajoute le temps », martèle le bonhomme. Et ce temps-là

se mesure en années.

Quatre, très exactement, pour arracher et replanter 35 hectares de vigne, bâtir le chai et atteindre aujourd'hui environ 100 hectares. Puis, en bout de course, imaginer la bonne bouteille et le bon marketing, à la mesure de la sublime cuvée lancée en 2015 après deux ans d'élaboration. Salué par les professionnels du monde entier, ce premier millésime, baptisé fort justement « Excellence », est l'ADN de Château Saint-Maur. Frappée des initiales RZ, c'est une bouteille-signature à la forme pas comme les autres. Comme un rappel que, dans la famille Zannier – dans laquelle le fils, Arnaud, a créé un groupe hôtelier autour du luxe expérientiel et la fille, Émilie, est à la tête de Tartine et Chocolat, la marque française de vêtements pour enfants –, on ne fait pas les choses comme les autres. En plus de la gamme « Excellence Cru Classé », Château Saint-Maur, c'est aussi Clos de Capelune, un rosé racé avec sa bouteille noire, issu de 12 hectares acquis en 2012, les cuvées Saint M, tout en rondeur et en élégance, ainsi que You Are Maur, un rosé fruité à la robe cristalline, issu des parcelles classées en IGP Pays-du-Var et très prisé par les plus jeunes.

La pandémie n'a rien changé au pouvoir dionysiaque des crus. « Rien que depuis le début de cette année, les ventes de Château Saint-Maur vont au-delà de mes espérances avec +53 % », s'enthousiasme Roger Zannier. Le secret de cette attraction fatale ? « On a vendu le rosé comme du champagne », confie son gendre, Marc Monrose, en charge du domaine, avant de conclure : « À château Saint-Maur,

nous voulons que le rosé symbolise un moment de convivialité, de partage, de découverte, d'expérience... Nous ne vendons pas du vin, mais du rêve. »

Château Saint-Maur, 535, route de Collobrières, RD48, 83310 Cogolin. Tél. : 04 94 95 48 48. [chateausaintmaur.com](http://chateausaintmaur.com) [zannier.com](http://zannier.com)

# ROSÉS FRAIS POUR ÉTÉ CHAUD

Pour vivre la Provence jusqu'au fond du verre. Voici notre sélection de rosés (provençaux mais pas que !) de l'été. Par **la Rédaction**

## Roseblood du Château d'Estoublon

Un nouveau grand rosé sort des chais cette année, Roseblood, fils cadet de la famille Estoublon, au design affirmé et venant rebattre les codes du rosé. Il est le reflet de cette Provence des terres, insoumise et affranchie, où résonnent des saveurs de pamplemousse, fleurs fraîches et litchi doux.

**Prix : 15 €**



## Secret de Léoube rosé

Niché au cœur de l'un des plus beaux sites protégés d'Europe (le cap Bénat), le terroir du domaine viticole de Provence de Léoube est un vignoble du Var unique en son genre. La structure de Secret de Léoube, l'un des rosés du château, camoufle sa puissance sous une finesse soyeuse pour faire un parfait vin rosé de Provence. Sa persistance en bouche donne la mesure de son assemblage subtil et élégant. Goûtez également leur huile d'olive, elle est merveilleuse.

**Prix : 26 €**

*En vente sur [leoube.com](http://leoube.com)*



## M rosé 2020 de Château Saint-Maur

Déjeuner les pieds dans l'eau ou passer une soirée entre amis, on commandera le petit nouveau de la collection Saint-Maur, qui est une pure gourmandise dédiée au plaisir et au partage.

**Prix : 14 €**

*En vente chez les meilleurs cavistes et sur [domainesrogerzannier.com](http://domainesrogerzannier.com)*

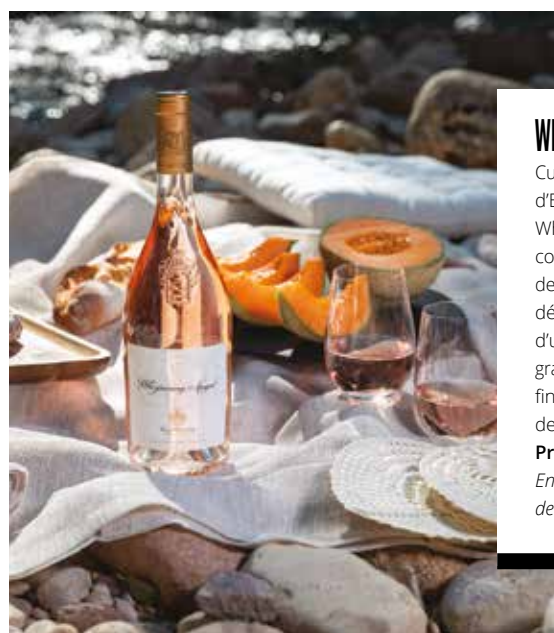


## Whispering Angel

Cuvée emblématique de la vallée d'Esclans, le millésime 2020 de Whispering Angel est considéré comme l'un des plus équilibrés de la décennie. La robe est d'une délicate couleur rappelant celle d'un pétale de rose. Il est d'une grande fraîcheur, le nez mêle avec finesse des notes d'agrumes et de fruits rouges mûrs.

**Prix : 19,99 €**

*En vente dans une sélection de cavistes en France*





1



2



3



4



5



6



7



8

### 1. Éternelle Favorite 2020 de Château Saint-Martin

Fleuron de l'appellation Côtes de Provence, le Château de Saint-Martin séduit avec son style et son élégance naturelle qui font de lui le digne ambassadeur des Crus Classés. Un domaine viticole familial qui met l'exception et l'excellence en bouteille comme l'illustre la cuvée Éternelle Favorite 2020. Ce vin rosé de grande lignée trouve toute sa place sur des tables gastronomiques et lors de moments d'émotions.

**Prix : 20,90 €**

*En vente au domaine et sur [chateaudesaintmartin.com](http://chateaudesaintmartin.com)*

### 2. Mouton Cadet Rosé

La robe rose pâle aux reflets de litchi annonce un nez gourmand et intense aux notes de pamplemousse et de petits fruits rouges. A accompagner d'un toast de jambon Bellota ou d'une tartelette à la framboise.

**Prix : 12 €**

### 3. Navicelle rosé

Le nez très fin est marqué par des notes de fruits frais, tels que la pêche et les agrumes, ainsi que des arômes de fleurs blanches, qui font de ce joli rosé 100 % bio du domaine de la Navicelle l'un des meilleurs côtes-de-provence. Il accompagnera parfaitement les différentes cuisines asiatiques.

**Prix : 15 €**

*Ce vin est disponible chez les meilleurs cavistes et sur [domainedelanavicelle.com](http://domainedelanavicelle.com)*

### 4. Héritage de Château Maïme

Château Maïme, ce sont des souvenirs de Saint-Tropez, avec un nez très plaisant et une rondeur qui font de ce rosé Héritage une cuvée très gourmande. Il s'ouvre à n'importe quelle occasion, et nous on l'aime au bureau, en faisant un barbecue avec des collaborateurs ou en commandant des tapas.

**Prix : 15,80 €**

*En vente chez les meilleurs cavistes*

### 5. Le Moment Suspendu rosé du Domaine de la Grande Bauquière

Le Moment Suspendu, un rosé gastronomique alliant fraîcheur et fruité, incarne véritablement l'art de vivre en Provence, à l'ombre de la montagne Sainte-Victoire. Ce rosé harmonieux et solaire se laissera déguster à une température de 14 °C et se mariera parfaitement avec un carpaccio de Saint-Jacques et agrumes.

**Prix : 19 €**

*En vente au domaine et chez les cavistes*

### 6. Roseline Prestige

Roseline Prestige, cuvée de négoce, rappelle la douceur de l'art de vivre en Provence et le « Miracle de la Rose ». Roseline Prestige est vêtue d'une robe limpide, d'un rose pâle intense. Le nez révèle quant à lui des notes de fruits rouges et de bonbons anglais. Il s'accordera parfaitement avec un tajine d'agneau aux pruneaux.

**Prix : 12,90 €**

*En vente chez les cavistes et sur [sainte-roseline.com](http://sainte-roseline.com) En vente dans une sélection de cavistes en France*

### 7. Château de Pibarnon

Ce rosé des quatre saisons est aérien, désaltérant et fruité les premiers mois, puis plus minéral, complexe, long et structuré ensuite. Il saura parfaitement s'exprimer sur des rougets, de la poutargue, du safran, du roquefort ou de la roquette.

**Prix : 21 €**

*En vente chez les meilleurs cavistes et sur [pibarnon.com](http://pibarnon.com)*

### 8. Clos Peyrassol

La cuvée prestige du domaine cultive élégance, finesse et concentration. Sa vinification et son élevage en jarres de grès lui apportent toute sa délicatesse. Elu meilleur rosé de Provence en 2020 par les critiques de Robert Parker.

**Prix : 32 €**

*En vente chez les meilleurs cavistes*

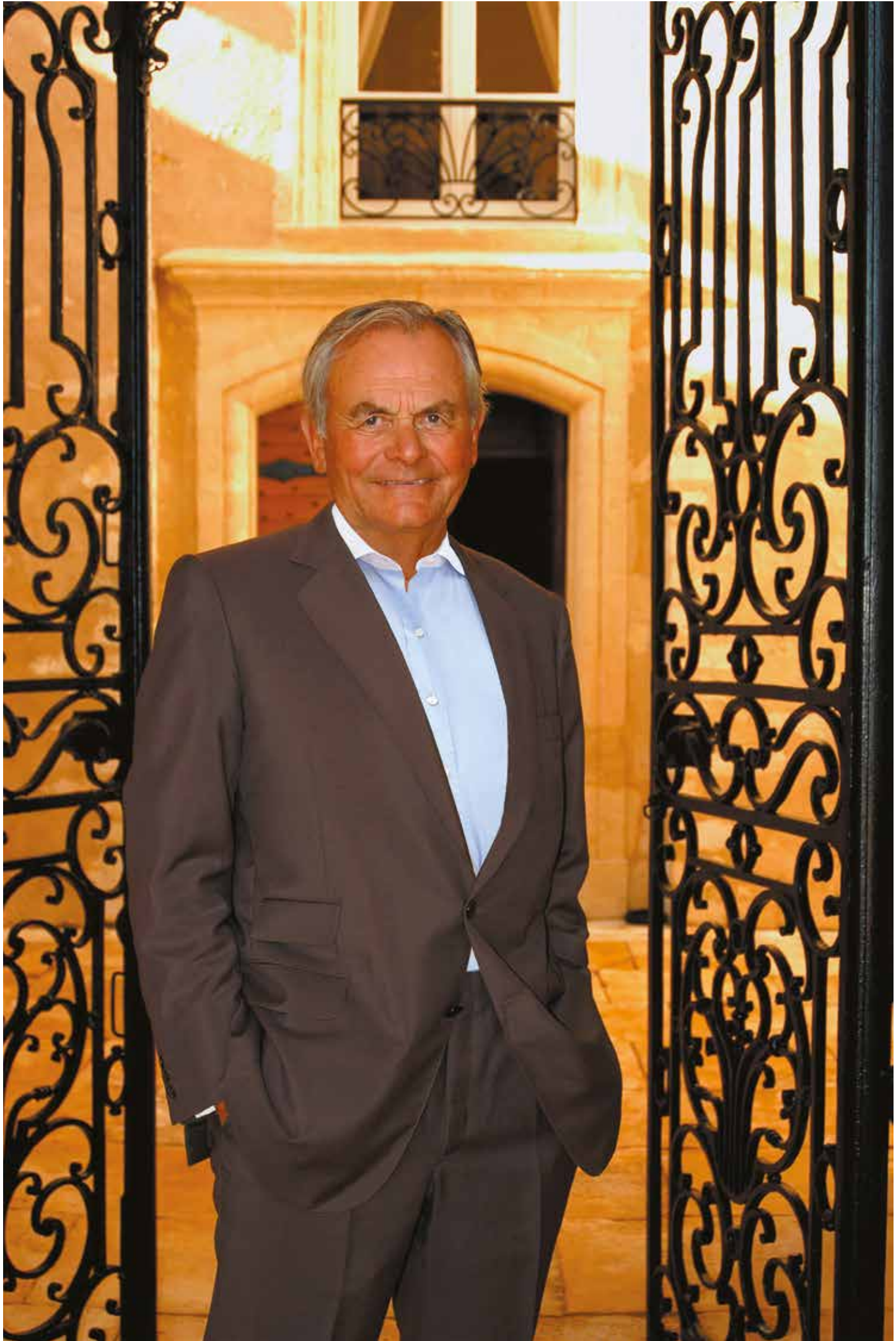


### Minuty Prestige

Depuis 25 ans, Prestige est un symbole incontournable des vins de rosé de qualité. Avec son nouvel emballage, il est toujours aussi élégant, un peu comme un flacon de parfum, et se révèle pleinement avec des poissons grillés ou des petits farcis provençaux.

**Prix : 18,50 €**

*[boutique.minuty.com](http://boutique.minuty.com)*



# BERNARD MAGREZ

## « MA VIE, C'EST LA REVANCHE EN PERMANENCE ET ÇA DURERA JUSQU'À LA FIN. »

Âgé de 85 ans, l'homme aux 42 vignobles nous révèle ce qui le motive depuis son enfance. Debout tous les jours à cinq heures du matin, il pilote son entreprise à un train d'enfer. Il se diversifie dans la bière et la vodka, multiplie les gestes caritatifs, soutient les jeunes artistes... Entretien avec un entrepreneur vraiment pas comme les autres. Par **Tristan François**

**C**omment la crise du Covid-19 a-t-elle affecté vos affaires ?

Notre chiffre d'affaires n'a jamais été aussi élevé, même dans les plus belles années 2018-2019. Pourquoi ? C'est tout simple. Parce qu'on travaille en France et ailleurs, même en Chine, avec les grandes chaînes de distribution. Or, ces acteurs sont restés ouverts pendant toute la pandémie. Nous n'avons jamais voulu travailler avec la restauration, parce que c'est un marché difficile, qui fonctionne par petites commandes. D'une façon plus générale, la consommation d'alcool a augmenté pendant cette période.

**Ce qui vous aide, c'est que votre offre de vins est très diversifiée ?**

Nous sommes en effet les seuls à avoir quatre grands crus classés à Bordeaux et 43 vignobles en France et dans le monde. Mais nous avons aussi recréé il y a deux ans la marque Malesan, que j'avais vendue à Pierre Castel dans le passé. Son prix est relativement élevé, mais elle est signée « Magrez » et elle fonctionne très bien. J'attire votre attention sur l'importance de notre label qui figure sur tous nos vins, y compris les grands crus, avec son logo en forme de clés, ciselées et dorées en relief. Cela renvoie à la fois à la célébrité et à la qualité du vin. En Asie, comme dans les pays de l'Est, les mots ne s'écrivent pas de la même manière, mais il y a des portes avec des clés dans le monde entier.

**Aujourd'hui, quelles sont vos opportunités de croissance ?**

Il y en a deux. La première, c'est la bière. Je suis en train de terminer la construction d'une deuxième brasserie. Les études montrent que les bières locales prennent des parts de marché au vin, autant chez les hommes que chez les femmes. Je vais où va le consommateur. Ce n'est pas moi le patron, c'est lui.

**Et la deuxième opportunité ?**

Je viens de relancer une vodka de milieu de gamme et un gin. Ce sont des marchés qui augmentent de 15 à 20 % par an. On commence tout juste, mais je crois en l'évolution de ces produits-là.

**Pourriez-vous acheter un cinquième grand cru ?**

Le problème, c'est que ceux qui vont être à vendre ne sont pas dans un état de santé magnifique. Moi, je n'ai plus 20 ans, j'en ai 85 ans. Donc, malheureusement, je ne vais pas me lancer dans une aventure comme ça maintenant.

**Pourquoi aller dans ces nouvelles activités ?**

Le gros avantage, c'est que les spiritueux sont fabriqués en 15 jours. Une fois mis en bouteille, il n'y a pas de vieillissement. Ce sont des activités plus industrielles. Le marché des alcools est porté par la

« JE VAIS OÙ VA LE CONSOMMATEUR. CE N'EST PAS MOI LE PATRON, C'EST LUI. »

consommation des cocktails qui se développe et qui est très tendance. Les gens recherchent l'innovation et de nouvelles émotions.

**Selon vous, le monde va redémarrer comme avant une fois terminée la crise du Covid-19 ?**

Il y a une tendance nouvelle qui avait démarré avant le Covid, c'est l'hygiénisme. Impossible de passer à côté. Tous les jours, il y a des gens qui lancent des vins à 9,5 degrés, en Angleterre ou en Chine. Ils mettent moins d'alcool, parce que le consommateur le souhaite. Du coup, nous lançons nous aussi une marque à 9,5 degrés. C'est écrit en gros sur l'étiquette, de manière élégante, pour que les gens le voient bien. En France et ailleurs, on recherche de plus en

plus des produits bons pour la santé.

**On lit beaucoup de choses sur votre histoire : qu'est-ce qui n'a pas encore été dit sur vous ?**

Mon père m'a foutu dehors à 13 ans. Je me suis retrouvé dans un centre d'apprentissage, à la frontière espagnole, en train de scier le bois. Auparavant, il m'avait envoyé quatre ou cinq fois par an à l'école avec un panneau dans le dos sur lequel il était écrit : « *Je suis un fainéant.* » Ma vie, c'est la revanche en permanence et ça durera jusqu'à la fin. Voilà.

**Mais le sentiment de revanche peut faire commettre des erreurs. Vous en avez commis peu, finalement ?**

Si, j'ai fait une erreur énorme il y a 15 ans en me lançant dans les jus de fruits. Ce marché augmentait de 15 % par an. Mais les grandes surfaces avec qui je travaillais ont créé leurs propres marques. Elles m'ont dit : « *Monsieur Magrez, vous êtes le dernier arrivé, votre marque va être remplacée par notre propre marque.* » Je me suis battu, les relations ont été tendues, et j'ai perdu.

**Ces erreurs coûtent-elles cher ?**

Oui, toujours. La dernière que j'ai faite, c'est d'avoir monté un restaurant qui n'a eu que deux étoiles au Michelin alors qu'on avait tout fait pour être les premiers dans le monde à obtenir trois étoiles du premier coup.

**Était-ce vraiment une erreur ? Deux étoiles, c'est déjà très bien !**

C'est une erreur parce qu'avec trois étoiles on aurait pu toucher d'emblée une clientèle mondiale qui, quand elle vient en Europe pendant une semaine, veut profiter du meilleur de la gastronomie française. J'avais investi énormément. J'ai arrêté, car je ne gagnais pas d'argent. C'est un métier que je ne connaissais pas.

**Vous vous sentez accepté dans la communauté des grandes familles du vin de Bordeaux ?**

Pas du tout. Pour eux, je suis un arriviste. Mes parents n'étaient pas dans le vin, mon père était maçon. Quand j'ai lancé Malesan, j'avais fait construire des panneaux publicitaires : « *Malesan, ce que*

*Bordeaux fait de mieux en Bordeaux.* » J'avais reçu un appel de la baronne Philippine de Rothschild qui était furieuse.

#### **Que reprochez-vous au milieu bordelais du vin ?**

Je ne m'y sens pas à l'aise. Ils sont dans le vin depuis plusieurs générations, moi je suis seulement la première.

#### **Partout dans le monde, la qualité des vignobles progresse. Est-ce qu'il y a encore des pays où vous pourriez investir ?**

Il y en a un qui fait de très bons vins et où nous ne sommes pas, c'est l'Australie. Mais il y a des gens très forts là-bas, donc nous n'irons pas. En revanche, je rentre d'Italie : je viens d'acheter en Toscane.

#### **Que pensez-vous de la politique d'Emmanuel Macron et des mesures qu'il a prises durant la crise du Covid ?**

Quand je vais dans les autres pays, tout le monde me dit : « *On voudrait être français.* » Quoi qu'on en dise, notre système de sécurité sociale est extraordinaire. Et les aides de l'État, pendant cette crise, ont été magnifiques. Nous en avons bénéficié, à commencer par un PGE (prêt garanti par l'État).

#### **Croyez-vous à l'importance du digital dans vos activités ?**

Oui. Nous faisons du *storytelling* sur les réseaux sociaux avec des vidéos diffusées en France ou en Chine. Elles racontent notamment l'histoire de Pape Clément ou de La Tour Carnet.

#### **D'où vient votre volonté de donner beaucoup aux autres ?**

Moi, j'en ai pris plein la figure jusqu'à 18 ou 19 ans. C'était injuste à mes yeux, cela reste une blessure forte. J'agis donc contre l'injustice. C'est ce qui me motive quand j'achète du matériel aux États-Unis pour l'institut Bergonié, le centre de lutte contre le cancer de la Nouvelle-Aquitaine, qui est le troisième en France. Cela fait 11 ans que je le fais. C'est aussi pour cela que, en Thaïlande, j'aide un orphelinat qui héberge 50 à 60 enfants abandonnés qui traînaient sur la route. Dans la vie, personne ne demande à avoir un cancer, personne n'aspire à être orphelin.

#### **Est-ce la même démarche lorsque vous aidez des artistes ?**

Oui, être artiste, c'est le métier le plus difficile qui soit. Je les aide à être connus à notre institut culturel. Beaucoup viennent de notre département, qui est le plus grand de France. Pour les identifier, on organise depuis plus de dix ans des concours avec un comité dont je suis volontairement absent. Nous leur demandons de faire une création sur une valeur ou un thème. Toutes les disciplines de l'art peuvent concourir.

#### **Quels types d'œuvres d'art achetez-vous ?**

J'ai commencé à acheter des œuvres il y a 30 ans. J'ai eu la chance de connaître Bernard Buffet, six ans avant qu'il ne meure, et il m'a expliqué beaucoup de choses sur la peinture. Il m'a offert des tableaux intéressants. Aujourd'hui, j'aime bien le *street art* et les explications conceptuelles. On apprend à mieux connaître les autres à travers l'art. Les artistes ont une vision tellement différente.

#### **En dehors de l'art et des actions humanitaires, y a-t-il d'autres univers dans lesquels vous agissez ?**

La musique : quand je vois des concertistes d'une grande qualité sans les instruments qu'il faut, j'ai envie de les aider. J'ai ainsi acheté un stradivarius de 1713 et un alto Cassini de 1660 que j'ai confiés sans contrat à des artistes. Ils sont maintenant connus et jouent dans le monde entier.

#### **Êtes-vous sensible au problème du réchauffement de la planète ?**

La valeur d'une entreprise sera encore plus forte si elle agit pour la protection de l'environnement, d'une part, et pour la société, d'autre part. Nos équipes de recherche travaillent sur les problèmes d'environnement. On teste ainsi, à Bordeaux, des cépages qui ne sont pas de la région, pour voir si, d'aventure, ils souffrent moins de la chaleur.

#### **Redoutez-vous l'impact du réchauffement climatique sur vos vins ?**

Je le redoute, parce que le vin est mon métier. Je sais très bien que les vins à trop fort degré d'alcool n'ont pas grand avenir. Cela dit, je peux me tromper, mais je pense que, si on regarde le passé, il y a déjà eu des périodes de chaleur terribles. Les températures ont monté pendant plusieurs années, et puis elles sont redescendues... C'est évolutif.

#### **Comment faites-vous pour diriger des activités aussi nombreuses ?**

D'abord je ne dors pas. Je me couche à minuit, je me lève vers cinq heures. À six heures, qu'il pleuve ou qu'il vente, je fais trois quarts d'heure de gymnastique. En dehors de l'effort physique, je pratique la méditation. Ça m'arrive quelquefois quand je suis trop nerveux de faire un quart d'heure de méditation, allongé dans mon bureau. C'est mieux qu'une sieste. Il y a la méditation de pleine conscience, il y a la méditation par la respiration et la méditation qui me manque le plus, celle de la bienveillance.

#### **Vous vous jugez bienveillant ?**

Justement, pas assez. Comme toutes les personnes qui ont eu symboliquement « faim », j'ai donné parfois des coups d'épaule.

#### **Pour réussir ce que vous avez fait, faut-il être dur ?**

Oui, même si je ne m'en suis pas toujours rendu compte. Mais je voulais tellement m'en sortir ! J'ai toujours peur aujourd'hui de revenir au premier jour : une entreprise peut se défaire en peu de temps si elle ne va pas vers le consommateur, vers l'innovation. La chute peut être assez rapide.

#### **Vous avez été victime d'une agression chez vous avec votre femme. Comment avez-vous vécu le procès de vos agresseurs ?**

J'ai passé quatre jours au tribunal. Il est clair que les condamnations prononcées n'ont pas été suffisantes. Le parquet a d'ailleurs fait appel. Désormais, je suis suivi partout par un garde du corps qui a obtenu le port d'arme. Je suis protégé sans arrêt, ce qui n'était pas du tout le cas avant.

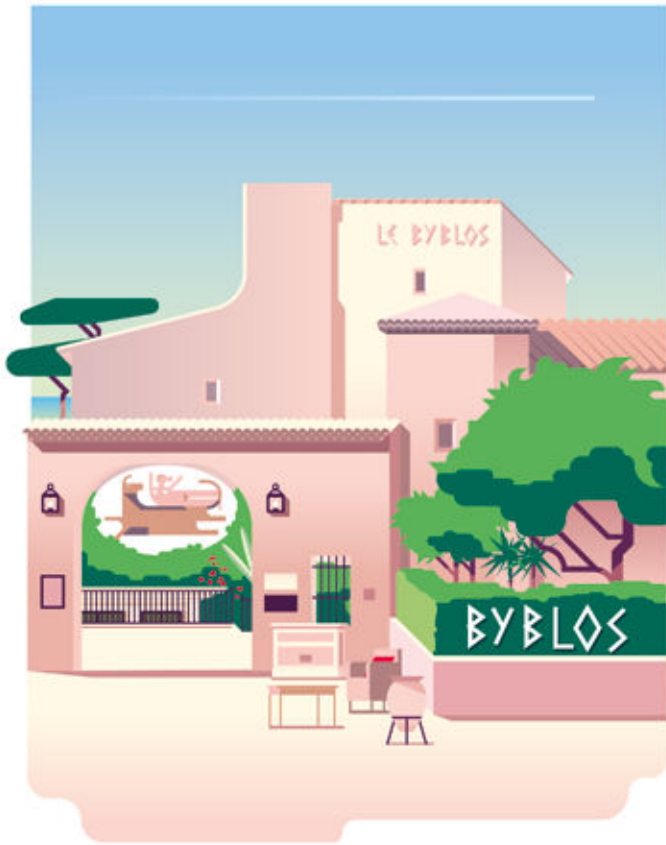
#### **On ressent chez vous une curiosité permanente. Vous êtes d'accord ?**

Oui, parce que je veux m'en sortir. J'ai toujours peur de revenir à ce que j'étais avant. Il faut toujours du nouveau, du nouveau. Je veux mieux comprendre ce que je ne comprends pas aujourd'hui, pour m'améliorer.

#### **Quel rôle joue votre famille ?**

Je dois être clair. Ma famille le sait, cela ne me gêne donc pas de le dire : ce qui compte pour moi, c'est l'entreprise, l'entreprise, l'entreprise... J'ai besoin de construire quelque chose. On m'a tellement pris pour un pauvre type que j'ai toujours besoin de ça, c'est viscéral. Je cherche en permanence à être le plus parfait possible. Tant pis si je manque parfois de tempérance.

**« LA VALEUR  
D'UNE  
ENTREPRISE  
SERA ENCORE  
PLUS FORTE  
SI ELLE AGIT  
POUR LA  
PROTECTION DE  
L'ENVIRONNEMENT,  
D'UNE PART,  
ET POUR LA  
SOCIÉTÉ,  
D'AUTRE PART. »**



*Le Byblos  
Saint-Tropez*



MAISON FAMILIALE INDÉPENDANTE

# Laurent-Perrier

*Cuvée Rosé, choisie par les meilleurs.*



© champagnelaurentperrier [www.laurent-perrier.com](http://www.laurent-perrier.com)

Photographe : Iris Vélge / Illustration : José Lozano / Conception Luma

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

# QUAND L'OIGNON FAIT LA FARCE

Chaque année, la Maison Krug sélectionne un ingrédient pour le mettre en avant grâce à des Chefs Ambassadeurs issus du monde entier. En 2021, l'oignon se trouve au centre de toutes les attentions et accompagne parfaitement la 169<sup>e</sup> édition de Krug Grande Cuvée lors d'accords mets et champagnes inédits. Interview « aux petits oignons » avec Olivier Krug, directeur de la Maison Krug (sixième génération de la famille) et Sylvain Sendra, chef étoilé parisien qui sublime ce légume devenu incontournable dans la cuisine moderne. Par la Rédaction



© Jenny Zarins

Olivier Krug



Sylvain Sendra



**O**

livier, quelle est selon vous la particularité de la cuisine de Sylvain Sendra ?

**Olivier Krug :** Pour moi, la cuisine de Sylvain est une exploration culinaire, il propose des assiettes modernes et voyageuses, réalisées avec des produits d'une qualité vraiment exceptionnelle. Et tout cela en plein cœur du 11<sup>e</sup> arrondissement de Paris !

**Sylvain Sendra :** Il est vrai que ma cuisine est gourmande et allie tradition et modernité. Pour moi, la cuisine, c'est avant tout le sens du partage, et le champagne y joue une très grande place.

**Outre l'oignon, qu'est-ce qui vous a réuni ?**

**Olivier Krug :** La Maison Krug et le chef Sendra partagent à la fois le sens de l'excellence et le principe de l'individualité. Tout comme Sylvain définit une liste d'ingrédients uniques pour élaborer ses recettes, notre cheffe de cave, Julie Caviel, sélectionne chaque parcelle de vigne, et chaque vin né de cette parcelle, pour réaliser l'assemblage des champagnes Krug.

**Sylvain Sendra :** Oui, j'ajouterais qu'il s'agit d'une véritable rencontre, sincère et respectueuse. Je suis un amateur de champagne et je connaissais déjà les champagnes Krug avant de travailler avec la Maison. Sur beaucoup de points, nous nous ressemblons. C'est un champagne qui est comme ma cuisine, simple et élégante, avec de vraies valeurs.

**Quel intérêt a l'oignon à vos yeux ? Que vous inspire-t-il ?**

**Olivier Krug :** Choisir l'oignon pour l'édition 2021 du programme Krug Single Ingredient était un pari assez audacieux. L'oignon est un légume qui semble « simple » au premier abord, mais qui révèle sa complexité dans sa diversité (rouge, jaune, blanc, ciboulette...) et dans les différentes façons de l'employer en cuisine. C'est un élément versatile qui exprime pleinement l'individualité chère à Krug, un ingrédient unique qui s'emploie aussi bien

dans des plats du quotidien que dans une recette de grand chef.

**Sylvain Sendra :** L'oignon est un produit simple et qui offre de nombreuses possibilités en cuisine. On peut dire qu'il fait partie de la génétique de la cuisine française ! L'oignon peut être à la fois la star de l'assiette ou utilisé comme un rehausseur de goût. C'est pour cela qu'il a toujours été présent dans ma cuisine, et ce, quelle que soit sa provenance.

**Selon vous, est-ce un produit facile à travailler ? Comment et quelle variété d'oignons cuisinez-vous ?**

**Sylvain Sendra :** L'oignon est un ingrédient très facile à travailler, on peut l'utiliser de toutes les manières que ce soit. Pour marquer mes origines lyonnaises, et rendre hommage au chef Joël Robuchon, j'ai imaginé ma propre version de la tarte à l'oignon pour la mettre à la carte, en utilisant des oignons de Roscoff. C'était un plat coup de cœur pour moi, et rapidement il est devenu le plat signature de mon restaurant, sans que cela soit prémédité !

**Olivier Krug :** Pour moi, l'oignon me semble relativement facile à travailler, car on le trouve dans beaucoup de recettes fondamentales : en salade, dans des bouillons ou des sauces, en plats mijotés ou pour parfumer un rôti... C'est vraiment un indispensable en cuisine. Personnellement, j'aime beaucoup l'oignon jaune, qui se marie avec tout !

**Quelle recette contenant de l'oignon imagineriez-vous accorder avec Krug Grande Cuvée 169<sup>e</sup> Édition et pourquoi ?**

**Sylvain Sendra :** Sans hésitation, ma tarte à l'oignon. Pour moi, il s'agit d'un accord parfait, réconfortant et plein de saveurs. Avec cette assiette, on peut souligner le côté vivifiant et minéral de Krug Grande Cuvée 169<sup>e</sup> Édition, qui apporte luminosité et harmonie lors de la dégustation.

**Olivier Krug :** Cette 169<sup>e</sup> édition de Krug Grande Cuvée présente une rondeur et une élégance caractéristiques des vins de l'année 2013, ce qui lui permet de se prêter à une myriade d'accords culinaires, allant du plus simple au plus sophistiqué. Et je dois dire qu'elle se marie particulièrement bien avec la tarte à l'oignon de Sylvain !

## À RETENIR

En octobre et novembre, vous êtes invités à découvrir cet ingrédient unique autour d'accords mets et champagnes exclusifs. Rendez-vous dans les établissements participants pour y déguster une coupe de champagne Krug accompagnée de bouchées, plats ou menus inédits réalisés autour de l'ingrédient unique 2021 : l'oignon. [krug.com](http://krug.com)



## SA RECETTE

### Tarte à l'oignon et légumes de printemps, foie gras et anchois

Ingrédients : • 1 pâte à pizza • 4 oignons de Roscoff • 40 g de crème fraîche épaisse type Isigny • 10 g de thym • 100 g de foie gras frais • 1 citron • 1 boîte d'anchois • Divers légumes du moment • Vinaigre balsamique et huile • Beurre, sel et poivre.

Préchauffer le four à 180 °C. Éplucher les oignons, les couper finement dans une poêle et les caraméliser avec un peu de sucre et le thym. Quand ils sont bien caramélisés, les déposer sur la pâte sur laquelle on aura préalablement déposé la crème. Cuire environ quinze minutes. Sortir du four, déposer le foie gras en dés, puis remettre deux minutes au four. Pendant ce temps, prendre un anchois, le couper en petits dés et le faire mariner dans un peu de jus de citron. Laver les légumes, les couper avec une mandoline japonaise le plus finement possible, puis les assaisonner avec un peu d'huile d'olive et de vinaigre. Sortir la tarte du four, déposer les légumes dessus en donnant du volume à la préparation et finir en parsemant de dés d'anchois.

# LES CHAMPAGNES ROSÉS DE L'ÉTÉ

En été, même le champagne prend des couleurs. Voici une sélection de nos champagnes rosés favoris. Par **la Rédaction**

## 1. Mumm Grand Cordon Rosé

La bouteille Grand Cordon réinvente la dégustation du champagne. « *Ce champagne rosé affiche toute la puissance aromatique et la structure du pinot noir, avec d'élégantes notes de fruits rouges et des touches épicées soutenues. Vin de gastronomie, Mumm Grand Cordon Rosé s'accorde avec des mets de caractère* », dixit Laurent Fresnet, chef de caves de la Maison Mumm.

**Prix : 40 €**

*En vente dans la boutique G.H. Mumm, au 34, rue du Champ de Mars à Reims, et disponible en livraison partout en France via [drinksco.fr](http://drinksco.fr)*

## 2. Prestige rosé de Taittinger

À l'apéro ou à la fin d'un repas pour accompagner une tarte aux fraises, il est un champagne qui dégage des arômes de fruits rouges. Vif, frais et fruité, c'est le champagne du début de l'été.

**Prix : 47 €**

*En vente chez les meilleurs cavistes*

## 3. Lanson Rosé Label Brut

Reconnu pour sa couleur saumon pâle et sa fraîcheur, son style est fruité et délicat. Au nez, vous aurez de fines senteurs de fruits rouges et, au palais, une grande persistance.

**Prix : 30 €**

*En vente sur [lanson.com](http://lanson.com)*



## 4. Rosé Brut Majeur de chez Ayala

Ce champagne rosé possède une robe rose pâle et délicate. Son nez est charmeur, généreux et ouvert. Il dévoile des notes de fruits rouges et de pêche de vigne. Il révèle une belle fraîcheur avec des touches de groseilles et de framboises. Gourmand et délicat, Rosé Majeur accompagne un filet de saumon mi-cuit à l'unilatéral, de côtelettes d'agneau rosées ou encore en dessert comme une tartelette aux fruits rouges.

**Prix : 42 €**

*En vente chez les cavistes*

## 5. Gosset Grand Rosé Brut

Odilon de Varine, chef de cave, est formel : « *Cette cuvée est une invitation à la gourmandise. Le subtil équilibre entre le sucré et l'acidité permet à ce vin d'être le compagnon idéal de l'apéritif jusqu'aux desserts fruités, tout en laissant une sensation de fraîcheur et de disponibilité du palais.* »

**Prix : 55 €**

*En vente sur [champagne-gosset.com](http://champagne-gosset.com)*

## 6. Veuve Clicquot Rosé

Frais et puissant, le champagne rosé de la Maison Veuve Clicquot est issu d'un assemblage complexe de 50 à 60 crus différents et jusqu'à 45 % de vins de réserve. Les 12 % de vin rouge pinot noir spécialement sélectionné apportent une puissance et une richesse aromatique tout en affirmant son caractère vif et fruité.

**Prix : 50 €**

*Cuvée disponible dans une sélection de points de vente et cavistes*

## LA NOUVEAUTÉ DE L'ÉTÉ

### Chandon Garden Spritz

Chandon Garden Spritz est avant tout un assemblage de vins mousseux argentins auquel est ajouté un mélange fabriqué à partir d'extraits naturels d'écorce d'orange, d'herbes et d'épices. C'est une expérience de dégustation qui redéfinit l'univers du spritz, une saveur acidulée et teintée d'amertume, une boisson alcoolisée légère et unique à servir en ajoutant seulement trois glaçons, une tranche d'orange séchée et un brin de romarin.

**Prix : 19,50 €**

## LES CUVÉES DU MOIS



### La cuvée P. 181 Extra Brut Bio, un hymne à la nature

La Maison Canard-Duchêne nous offre la cuvée P. 181, pionnière en 2009 puisqu'elle était devenue l'une des premières cuvées certifiées « bio ». Toutes les étapes du processus de fabrication s'inscrivent dans une gestion responsable allant de la revalorisation des déchets jusqu'au traitement des effluents avec sa propre station d'épuration. La cuvée est issue de neuf hectares de vignobles cultivés en agriculture biologique et certifiés par Ecocert, en totale cohérence avec le style de la Maison.

Prix : 31 €. Disponible chez les meilleurs cavistes et en GMS. [canard-duchene.fr](http://canard-duchene.fr)



### Réserve Rosé Telmont

Selon Bertrand Lhopital, son chef de cave, le premier nez exprime un bouquet de fruits rouges frais et une touche de brioche. La première bouche, très vive, n'est pas sans rappeler le croquant d'une cerise Morello mûre qui éclate sous la dent en une explosion d'arômes. Puissant, mais néanmoins subtil.

Réserve Rosé en 75 cl est proposée au prix de 51,60 €.

## Et si on pique-niquait ?



Ici, on ne parle pas du pique-nique sauvage avec nappe à carreaux près des barques du bois de Boulogne... On reste chic, direction Épernay, à l'ombre d'une jolie tente, au cœur de la maison Moët & Chandon et de son jardin à la française. On oublie chips, œufs durs mayo et macédoine pour se régaler de la cuisine magnifique de Marco Fadiga, chef exécutif de la Maison, qui proposera un déjeuner en quatre temps : *vitello tonnato* à base de filet de veau à la vapeur, sauce au thon, anchois, câpres et croûtons ou encore des abricots secs, coriandre, boulettes d'aubergine au cumin.

**Informations pratiques :** L'Orangerie, Résidence Trianon - Champagne Moët & Chandon, 9, avenue de Champagne, 51200 Épernay. Du 12 juin au 29 août, les vendredis soir à 19h00, samedis et dimanches à 11h30. Prix : 55 € par personne avec l'équivalent d'une demi-bouteille de champagne. Nombre de places limitées. Inscriptions sur le site internet : [moet.com](http://moet.com).

# LES SPIRITUEUX ESTIVAUX

Si tout le monde ne supporte pas la chaleur, les 40° mettent souvent d'accord. Voici notre sélection de spiritueux de la saison. Par **la Rédaction**



1



2



3



4



5



6

### 1. L'ACROBATE

Ce gin français bio artisanal se démarque par sa recette originale à base de spiruline : une algue émeraude aux vertus médicinales qui vient ajouter une touche fraîche et iodée à l'opulent bouquet de fruits exotiques.

Prix : 29,90 €

### 2. WATERFORD 1.1

Produit à partir de 100 % d'orge irlandaise, reconnue comme la plus qualitative au monde, chaque embouteillage est le résultat d'une récolte, une ferme, un terroir. Ils sont l'expression de la précision et de la rareté, dévoilant les arômes et saveurs de l'orge issue de fermes irlandaises de petite taille et variant à chaque récolte. Un whisky dont l'odeur rappelle la rhubarbe ou une tarte aux pommes, nappées de crème dessert.

Prix : 29,90 €

### 3. SELECT

Né d'une recette comprenant 30 botaniques sélectionnées avec soin, cet aperitif vénitien, capable de mêler parfaitement l'amertume à la douceur, offre au cocktail des notes fraîches, florales, amères, mais aussi légèrement sucrées grâce à ses baies de genièvre et ses racines de rhubarbe. Une explosion de saveurs pour cette icône de l'apéritif vénitien.

Prix : 16,50 €

### 4. EMINENTE

Élaboré au cœur des îles cubaines, Eminente fait partie des rares rhums cubains à détenir l'appellation tant convoitée de « Denominación de Origen Protegida ». À la fois intense et délicat au nez, il s'ouvre sur un arôme de café fraîchement torréfié pour laisser place à des notes plus douces de confiture de lait, d'amande grillée et de cacao. Des notes épicées de gingembre et de poivre du Sichuan, avec un léger goût de pruneau, viennent alors tapisser le palais.

Prix : 47 €

### 5. MORTLACH

À la dégustation, le whisky Mortlach 12 ans dévoile un profil riche, avec une belle profondeur, porté sur le bois, les fruits secs et les épices. Il reflète l'audace et le savoir-faire de l'une des plus vieilles distilleries écossaises.

Prix : 70 €

### 6. NIKKA COFFEY GIN

Extrêmement frais et parfumé au nez, tonique en bouche avec une touche d'orange amère et poivrée, Nikka propose un Coffey Gin complexe aux arômes vifs et acidulés qui proviennent de quatre types d'agrumes japonais : le yuzu, le kabosu, l'amanatsu et le shequasar.

Prix : 44,90 €

# COCKTAILS : LES ESSAYER, C'EST LES ADOPTER

Parce que consommer c'est bien, mais confectionner c'est mieux, voici une sélection de nos recettes de cocktails préférées. À vos shakers ! Par **la Rédaction**



## GIN BASIL SMASH

- 40 ml de G'Vine Floraison
- 20 ml de sucre de canne
- 20 ml de jus de citron jaune frais
- 10 feuilles de basilic fraîches
- 1 lamelle de concombre

Dans un shaker, piler les feuilles de basilic, ajouter la glace et tous les ingrédients. Remuer doucement et servir dans un verre old-fashioned. Décorer avec une lamelle de concombre et une de basilic.



## CÎROC HOT MAMA

- 4 cl de Cîroc Coconut Vodka
- 10 cl de jus de melon d'eau
- 3 cl de jus de citron vert
- 3 cl de sucre de canne

Mélanger tous les ingrédients dans un shaker avec de la glace. Secouer bien et filtrer dans une noix de coco fraîche ou dans un verre.

## APEROL SPRITZ PART EN TOURNÉE CET ÉTÉ

Quatre régions, quatre semaines, 30 dates et 30 établissements. Du 13 au 20 juillet dans la région lyonnaise et autour des lacs d'Annecy, du 21 au 24 juillet dans le Sud-Est, du 7 au 13 août en Bretagne et du 14 au 21 août à Bordeaux, sur la côte basque et, pour finir, à Toulouse. Vous l'avez compris, nous accompagnerons notre été avec Aperol Spritz dans les meilleures adresses des stations balnéaires. Avec un *warm up* signé Emmett Brown, vous retrouverez à l'affiche de grands DJs sur certaines dates.





### FLOR GINGER

- 4 cl de Flor de Caña 12
- 1 bouteille de Fever-Tree Ginger Ale
- Zeste d'orange

Servir Flor de Caña 12 dans un verre, ajouter le Ginger Ale puis un zeste d'orange préalablement pressé au-dessus du verre.



### LE GRAND MAÏ TAÏ

- 30 ml de Grand Marnier Cordon Rouge
- 60 ml de rhum Appleton Estate
- 15 ml de sirop d'orgeat
- 15 ml de jus de citron frais
- Une tranche de citron, de la menthe et une feuille d'ananas pour décorer

Combiner tous les ingrédients dans un shaker et secouer avec de la glace. Filtrer et verser dans un verre *long drink*. Terminer avec quelques décorations.

## VILLA SCHWEPPEES À CALVI ON THE ROCKS : UNE BULLE ÉLECTRO

Pour la seconde fois, le festival électro Calvi on the Rocks est annulé. Mais pas de panique, son partenaire historique, Villa Schweppes, reprend la barre et mène la danse, les pieds dans l'eau. Cet été, les trois jours les plus « tonics » de Corse s'appellent Villa Schweppes. Programmation DJ au top (Yuksef, Régina Demina, Sita Abellán et Kittin), cadre exceptionnel et entrée gratuite (mais jaugée) : *let the party begin !*

*Du 2 au 4 juillet. Entrée gratuite, jauge de 1 000 personnes sans pass sanitaire. Plages In Casa et Octopussy à Calvi (Corse). villaschweppes.com*



# LES RESTOS DE L'ÉTÉ

Suivant la stratégie « tester, alerter, recommander », on partage avec vous nos coups de cœur *food* de la saison.

Par **Alice Murignieux**

## RESTAURANTS

### Abstinence

Aux oublies l'anneau de chasteté, il est temps de céder à la tentation ! Guillaume Benard, jeune prodige de la gastronomie française, n'en finit pas de conquérir la rive gauche et présente Abstinence, sœur cadette du Fitzgerald (Paris VII<sup>e</sup>). Un bar à tapas au look affirmé, à mi-chemin entre matières brutes et palette nuancée. Un lieu de culte pensé en trois salles, trois ambiances par Stéphanie Lizée : une terrasse végétalisée, la salle aux airs de *diner* américain et le comptoir de 12 places, une expérience quasiment immersive dans les cuisines du chef Lucas Felzine. À la carte, trois entrées, trois plats et trois desserts à redécouvrir au fil des saisons. Plus les plats sont intrigants, plus le climax est rapide.

**La trinité de la rédaction** : *soft shell crab & chips*, poule grillée et *sashimis*. Un mariage à consommer sans modération.

Carte : 35 €

**Abstinence**, 47, avenue de la Motte Piquet, 75015 Paris. [abstinenceparis.com](http://abstinenceparis.com)

### Jugaad Paris

Jugaad, plus qu'un mot, c'est une philosophie. Un art de vivre tourné vers l'excellence, faire le plus avec le moins, toujours se débrouiller et mieux encore, se dépasser. Ce n'est pas un hasard si le chef Manoj Sharma, que les plus grands de Londres et Paris s'arrachent, a choisi cette devise pour baptiser son nouveau bébé du 11<sup>e</sup> arrondissement. Le restaurant s'appuie sur trois concepts clés de la culture indienne : la couleur, la chaleur de l'atmosphère festive et les saveurs du métissage. Une éthique du partage poussée à l'extrême puisque les cuisines ne sont autre part que dans la salle où trônent les deux gigantesques fours *tandoor*.

À la carte, le choix est cornélien : côtes de porc *vindaloo*, Macher Paturi, un poisson blanc mariné à la moutarde de coco cuit dans une feuille de bananier... une cuisine inspirée « à la fois des spécialités familiales authentiques, de la street food et de la cuisine des restaurants ». La quasi-totalité des recettes de Manoj Sharma, originaire du vieux New Dehli, sont inconnues en France. Cette année, l'été indien est en avance.

Carte : 45 €

**Jugaad Paris**, 16, rue Favart, 75002 Paris. [jugaad.paris](http://jugaad.paris)

Jugaad  
Paris

© Joann Pair



Abstinence



Jugaad  
Paris

© Joann Pair

## VIVEZ COMME À LA BELLE ÉPOQUE

La Maison Perrier-Jouët ouvre au grand public la Maison Belle Époque, historique demeure de famille totalement restaurée, qui a la particularité de contenir la plus grande collection d'Art nouveau privée d'Europe. Art, culture, c'est aussi sur cette magnifique avenue de Champagne, qui est un peu l'équivalent de notre avenue des Champs-Élysées, nous les Parisiens, que l'on pourra désormais aussi s'y restaurer. En effet, tous les visiteurs d'Épernay auront un nouveau lieu pour déguster des petites bouchées lors d'un apéritif déjeunatoire ou dînatoire dans le Cellier Belle Époque ou bien pour déjeuner, tous les vendredis et samedis midi, avec une offre gastronomique élaborée, servie à table, dans le jardin de la Maison Belle Époque,

associée à différentes qualités de champagnes Perrier-Jouët.

**La Maison Belle Époque** a ouvert depuis le 19 juin, jusqu'au mois de décembre. [perrier-jouet.com](http://perrier-jouet.com)





Opinel

Nespresso x  
Chiara Ferragni

Weber



## News

### Opinel, à couteaux tirés

En cette saison de partage, de grande tablée et de barbecue ensoleillé, le nouveau coffret Opinel est « the » accessoire indispensable de l'été. En édition limitée à 1 000 exemplaires, le coffret inclut quatre couteaux de table, en bouleau chocolat. Et parce que, pour certains, les vacances, c'est aussi l'aventure, le kit de cuisine nomade est un *must*. Composé d'une planche à découper et de trois couteaux multifonctions (économique, lame crantée et, évidemment, tire-bouchon), le pique-nique n'a plus à rougir des gastronomiques.

Coffret Édition Limitée : 129 €

Kit de Cuisine Nomade : 59 €

### Nespresso x Chiara Ferragni : viva Italia !

Le café n'aura jamais été aussi instagrammable. Chiara Ferragni, influenceuse italienne au rayonnement international, retourne à ses racines et s'associe au géant Nespresso. La collection estivale s'annonce pétillante et rafraîchissante : rose pastel et bleu bébé à l'honneur, le tout orné du fameux œil Chiara Ferragni. Chaud, froid, à la maison ou dans l'avion, on retrouvera même notre moustache de lait moussoux, reine des réseaux sociaux, grâce à l'Aerooccino.

Édition limitée à retrouver sur [nespresso.com](https://www.nespresso.com) et dans une sélection de boutiques Nespresso (Paris Opéra, Bordeaux, Cannes et Lyon Jacobins) à partir du 8 juin.

Machine Next : 179 €

Machine Essenza Mini : 99 €

Travel Mug : 23 €

Mug : 12 €

Aerooccino 3 : 79 €

### Weber rend mon barbecue intelligent

Soyons humble, la cuisson du barbecue est rarement maîtrisée. Sauf que... Weber, la marque de barbecues que l'on retrouve dans les bureaux de la rédaction comme dans la plupart de vos maisons de campagne, a pensé à tous ceux qui ratent la cuisson de la côte de bœuf : le Weber Connect Smart Grilling Hub, un assistant intelligent de cuisson au barbecue qui vous guidera pas à pas dans la réalisation d'une recette. Il vérifie la température et vous alerte quand il faut retourner les aliments ou quand la recette est prête à être dégustée ! Son accès Wi-Fi à distance et sa connexion via Bluetooth, son application dédiée et ses notifications vous permettent de tout gérer via votre smartphone, de la préparation jusqu'au moment du service. Le plus : le Weber Connect est compatible avec tous les barbecues. De la marque Weber, sinon rien !

[weber.com](https://www.weber.com)

## UN ROSÉ CORSÉ



### Domaine San Micheli 2020

L'été, il y a deux écoles : ceux qui plongent dans la piscine et ceux qui la dégustent. Pour être tout à fait honnête, le Domaine San Micheli convertit bien souvent les amoureux de la baignade à la trempette gustative. Depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, cette maison de la vallée de l'Ortolo produit des vins de Sartène sans égal. Le rosé, star de l'été, revêt sa robe nacrée et laisse derrière lui un effluve étonnant mélangeant fleurs d'abricotiers, citrus et menthe poivrée.

Domaine San Micheli 2020, 18 €

## J'Y VAIS



© Jérôme Gaillard

### Ischia

La nouvelle adresse de Cyril Lignac, dans le XV<sup>e</sup>. Clin d'œil à l'île mythique du golfe napolitain, Ischia propose une cuisine gastronomique italienne.

14, rue Cauchy, 75015 Paris  
[restaurantischia.com](https://www.restaurantischia.com)

### BIGBANG Saint-Germain

Un barbecue coréen à tester entre copains, pour des barbecues et autres *bibimbap*.

50, rue Dauphine, 75006 Paris  
[bigbang-restaurant.fr](https://www.bigbang-restaurant.fr)

### Amourette

La nouvelle terrasse végétalisée, incontournable du quartier Passy, pour tous ceux qui aiment le café de l'Alma.

10, boulevard Delessert, 75016 Paris  
[amourette-passy.fr](https://www.amourette-passy.fr)

## En bref



### Le Creuset

Qui n'a jamais rêvé d'une vie à la *Desperate Housewives* ? Heureusement, les élégants ustensiles de cuisine Le Creuset nous rapprochent un peu plus du talent de Bree Van de Kamp.

Cocotte ronde en fonte émaillée, Le Creuset, de 189 € à 445 € en huit tailles. [lecreuset.fr](https://www.lecreuset.fr)



Le comptoir  
du Ritz

## Portrait

### François Perret : portrait du Meilleur Pâtissier du Monde

Les paris sont lancés ! Proust *versus* François Perret, à qui revient la madeleine ? La gourmandise, plus forte que tout, écarte l'écrivain de la compétition et place le jeune pâtissier en tête de liste. Comme bon nombre d'entre nous, François Perret a fait de Netflix son nouveau meilleur ami. Le jeune gourmet est en effet à l'affiche d'une série documentaire, *The Chef in a Truck*, où il s'amuse à sillonner l'Ouest américain à la recherche de produits d'exception et de nouveaux modes de consommation. Sacré « Meilleur Pâtissier de Restaurant au Monde » en 2019, François Perret a fait ses armes chez les plus grands. Son CAP Pâtisserie en poche, François passe rapidement par Le Meurice, puis poursuit au George V jusqu'en 2008. En 2010, il est nommé responsable de la pâtisserie du tout nouveau palace de l'époque : Shangri-La. Aujourd'hui, ce magicien du goût sort une carte inédite de sa manche : Ritz Paris Le Comptoir. Un petit cocon de douceur, aux nuances pêche, où le Tout-Paris se retrouvera à coup sûr pour une pause sucrée, un déjeuner *on the go*. La grande nouveauté de ce temple de la pâtisserie : une boisson-dessert. À base de lait (végétal ou animal), ce nectar est une explosion de saveurs, étonnamment légères. À la fois entrepreneur, innovateur et profondément gourmand, à 39 ans, François Perret est, sans conteste, le meilleur pâtissier du monde.

## En bref

### Les rosés bio de Fonscolombe

Le Château de Fonscolombe se distingue par sa production de vins rosés bio. Situé dans la commune du Puy-Sainte-Réparate, à 25 minutes au nord d'Aix-en-Provence, l'hôtel Relais & Châteaux du même nom a rouvert en 2017. L'édifice du XVIII<sup>e</sup> siècle fait partie du petit groupe 2L Collection, propriété d'Hélène Martel-Massignac. Ses 25 hectares de vignes qui jouxtent joliment l'établissement de prestige permettent de produire chaque année, sous l'appellation IGP Bouches-du-Rhône, environ 8 000 bouteilles de rosé. Des vins désaltérants et légers, presque aériens, que l'on déguste avec plaisir sur la terrasse de L'Orangerie, le restaurant du château, mais que l'on peut aussi commander directement par téléphone ou par mail. Une fois n'est pas coutume, les prix sont très doux : 7,10 euros pour une bouteille de rosé 2019 et 14,90 euros pour un magnum de la même année. Le domaine propose également des vins blancs et des rouges sous l'appellation AOC Côtes-de-Provence. [fonscolombe.fr](http://fonscolombe.fr)

Rosés bio de  
Fonscolombes



## NEWS GLACES



Tarte à la pistache et à la fleur d'oranger

Tarte aux citrons

### Portrait

### Le Jardin Sucré

En couple, garder un jardin secret, c'est bien. Partager un Jardin Sucré, c'est mieux. Le deuxième enfant des chefs Mélanie L'heritier et Arnaud Mathez est né dans le XVII<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Un nouveau repaire pour les amateurs de macarons, notamment. Perfectionniste jusqu'à la moelle, ce tandem pâtissier est sacré Champion de France de macarons en 2014. Depuis, plus rien ne les arrête : la famille s'agrandit, déménage et se dote d'un laboratoire de 80 m<sup>2</sup> et d'un salon de thé. De l'élaboration à la table, tout est maison.

**L'incontournable :** la tarte à la pistache et à la fleur d'oranger. Adulée par des milliers d'internautes sur Instagram, cette tarte meringuée au cœur coulant devient la signature de la maison.

**Le Jardin Sucré,** 156, rue de Courcelles, 75017 Paris  
[lejardinsucre.fr](http://lejardinsucre.fr)

### EMKI POP, l'eau à la bouche

Le soleil sur la peau, l'odeur de la crème solaire, les pieds dans le sable et le bruit des vagues dans les oreilles... il ne reste qu'un sens à combler. Pas de panique, EMKI POP revisite l'encas star de l'été avec une nouvelle gamme de glaces, sorbets et sucettes glacées. Sésame noir, chocolat Tonka ou encore citron vert-fenouil, il y en a pour tous les goûts, même ceux que l'on ne connaît pas encore ! Et comme chaque instant est magique, il suffira d'un verre d'eau ou de lait pour transformer le bâtonnet givré en boisson rafraîchissante.

**Notre choix :** Détox

Coffret de 10 bâtonnets à 29,90 €. [emkipop.fr](http://emkipop.fr)

### LAPP, on the rocks

Il faut l'avouer, l'été est aussi source de conflits, et pas des moindres : cocktail ou sorbet ? L'éternel dilemme de tout bronzeur qui se respecte. Heureusement, LAPP arbitre le jeu et propose le compromis parfait, le « Poptail ». Fils de Mr Popsicle (« esquimau » en anglais) et de Mrs Cocktail, on retrouve en quelques lapements la fraîcheur de la glace et la festivité de notre cocktail préféré. Et comme tout le monde a le droit de se régaler, les Poptails existent aussi en version virgin.

**Notre choix :** Poptail Spritz

Coffret de 12 Poptails à 35 €. Achat en ligne uniquement sur [poptailsbylapp.com](http://poptailsbylapp.com)

### Yann Couvreur, complètement givré



L'artiste pâtissier Yann Couvreur plonge la tête la première dans l'univers de la crème glacée. Les amateurs de ses habituelles créations audacieuses et délirantes de gourmandise ne seront pas déçus. Chocolat-fleur de sel, mangue-coriandre ou fraise-verveine, il y en a pour tous les goûts.

**Notre choix :** vanille bleue de La Réunion

En exclusivité chez Frichti

12,50 € les 500 ml  
[frichti.co](http://frichti.co)



### La glace Alain Ducasse, Charlie et la glacierie

L'été, c'est la plage, les sorties, le repos et le fun... mais c'est aussi des souvenirs de voyages, des réminiscences de parfums et de goûts d'antan, une nostalgie enfantine des cousinades et des traditions estivales. Alain Ducasse, demi-dieu de la cuisine (la seconde moitié est déesse du chocolat) réalise son rêve de gamin et devient glacier le temps d'une saison. À la Manufacture de Glace Alain Ducasse, le *gelatier* Matteo Casone et le chef multi-troilé proposent une sélection de glaces, sorbets et granités aux parfums hauts en couleur... et en saveurs.

**Notre choix :** le sorbet aux herbes fraîches

38, rue de la Roquette, 75011 Paris

Petit pot à 6 €

[@laglacialainducasse](https://www.instagram.com/laglacialainducasse) sur Instagram

### La Maison du Chocolat, chocho-cacao

Le chocolatier le plus tendance de Paris lance sa collection printemps-été et propose sa toute première ligne de bâtonnets glacés. Aux commandes : Nicolas Cloiseau et David Wesmaël, tous deux Meilleurs Ouvriers de France et respectivement chefs créateurs de La Maison du Chocolat et de La Glacierie Paris. Une association qui porte ses fruits... c'est le cas de le dire ! La pause fraîcheur haut de gamme est assurée.

**Notre choix :** pistache-cassis

5,80 € l'unité

Uniquement disponible dans les boutiques de La Maison du Chocolat. [lamaisonduchocolat.com](http://lamaisonduchocolat.com)



# PARIS EN 9 TERRASSES

Sur le bitume, les pieds dans l'eau ou à 111 mètres d'altitude, la capitale se vit à l'air libre pour un apéro, un dîner ou une soirée jusqu'au bout de la nuit. Le tour des nouveautés et des lieux sûrs.

Par **Raphaël Turcat**



© Agathe Pinchon

*Rosa Bonheur à l'Est - Chalet de la Porte Jaune*



*Hanami-Paris*



*Petit Plisson*



© James Bort

*Benjamin Patou de Moma Group, l'architecte d'intérieur  
Dorothee Delaye et le chef Jean-François Piège,  
le trio fondateur du Mimosa.*



*Brasserie Dubillot*



© Thierry Guillaume

*Plein Soleil*

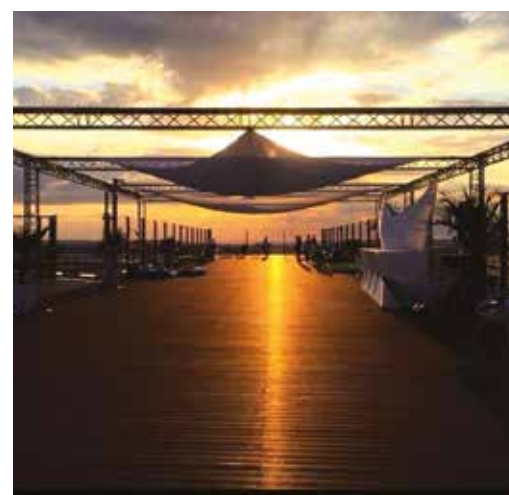


© Jérôme Galland

*Hôtel National des Arts et Métiers*



*Le Perchoir de l'Est*



*Grande Arche*

## Week-end détente ROSA BONHEUR À L'EST - CHALET DE LA PORTE JAUNE

La saga Rosa Bonheur continue, où s'arrêtera-t-elle ? Après le pavillon mythique des Buttes-Chaumont, la barge dansante du pont Alexandre III et l'Asniéroise Rosa Bonheur à l'Ouest, les « guinguettes ambassadrices de la Camargue » tenues par la célèbre Mimi investissent le bois de Vincennes. Là, cygnes, canards et Parisiens en recherche de verdure font trempette, qui dans le lac des Minimes, qui dans leur mojito. Dans ce pavillon de chasse construit pour la princesse Eugénie, on joue aux boules, on grignote des tapas, on tortille du popotin en admirant le coucher de soleil depuis le belvédère.

Avenue de Nogent, 75012 Paris. [rosabonheur.fr](http://rosabonheur.fr)

## Déjeuner décontracté HANAMI-PARIS

L'endroit ne paie pas de mine, mais la vue sur la tour Eiffel est imprenable. Posé sur le parvis de l'Aquarium de Paris, Hanami propose une carte très street-foodienne imaginée par Yoaké San : les fans de *Top Chef* connaissent ce joli minois franco-japonais qui règne sur ce lieu éphémère où *sushi*, *ramen*, *gyoza* et *takoyaki* se dégustent au gré des *yatai*, ces échoppes ambulantes qui restaurent en plein air les Japonais depuis des siècles. La Tokyo Tower est-elle aussi chic que sa grande sœur parisienne ? Telle est la question que l'on peut se poser sous les cerisiers des jardins du Trocadéro.

5, avenue Albert de Mun, 75016 Paris. [hanami-paris.fr](http://hanami-paris.fr)

## Grignotage jardinier PETIT PLISSON

N'en déplaise à Alain Chamfort, il n'y a pas de neige au Palais-Royal, mais, tant pis, « *Dis-moi que si même/ Tu hésites encore/ Regarde le décor* ». Et le décor, c'est ce jardin parisien commandé par Richelieu en 1628, sans doute le plus beau de Paris. C'est ici que La Maison Plisson a planté pour l'été son Petit Plisson, un « kiosque-resto » de 240 places pour grignoter les produits frais dont l'établissement s'est fait le porte-drapeau. Hot-dogs bretons, *carpaccio* de tomates *mozzarella di bufala*, gaufres minute, glaces artisanales... Le lieu propose aussi des cours de yoga, des rencontres littéraires et des cocktails imaginés par Margot Lecarpentier de Combat, le bar à cocktails de Belleville. Testez le Bérégoïvy en écoutant *Palais-Royal* de Chamfort et faites-nous part de vos impressions !

Jardin des Tuileries, kiosque nord, entre l'allée de Diane et l'allée centrale, 75001 Paris. [lamaisonplisson.com](http://lamaisonplisson.com)

## Dîner chic MIMOSA

Après un chantier de titan, l'ancien état-major de la marine a laissé place à un complexe voué à devenir un emblème du chic parisien. Dans ce chef-d'œuvre architectural d'Ange-Jacques Gabriel rénové se croisent histoire, commerce et gastronomie : cette dernière y est représentée par Jean-François Piège dont le restaurant Mimosa offre une terrasse à couper le souffle. « *Chez Mimosa, il y aura la cuisine que j'aime manger, celle qui, à chaque bouchée, fait pétiller le soleil et la joie de vivre, tel un été permanent* », clame la superstar des fourneaux. Un seul souhait : que les dieux du ciel l'entendent !

Hôtel de la Marine, 2, rue Royale, 75008 Paris.

Ouverture le 1<sup>er</sup> septembre 2021.

## Apéro urbain BRASSERIE DUBILLOT

Dans une période où l'on enregistre le plus d'endroits qui ferment que d'adresses qui ouvrent, « *une bande de jeunes franchouillards lancent la Brasserie Dubillot* », annonce l'équipe de com' de cette nouvelle adresse située dans le Sentier. Les franchouillards, ce sont Victor et Charly, à l'origine de la Brasserie Bellanger. Leur nouveau restaurant, mi-roccoco mi-Années folles, met les plats dans une cuisine française tradi mais raffinée, et à prix tout doux. La terrasse de 30 places est idéale pour « apéritiver » autour d'un vin nature, style beaujolais de Jean-Claude Lapalu ou cornas de Matthieu Barret.

222, rue Saint-Denis, 75002 Paris.

## Nuit de folie PLEIN SOLEIL

Quand le Rex et le Badaboum convolent pour l'été, il naît ce que l'on peut espérer de mieux des deux meilleurs clubs de Paris : un mois de fête à la programmation festive et pointue à la Ferme du Buisson, à Noisiel (Yvelines). C'est sous l'impulsion de Make It Deep et Sarcus que cette union, baptisée « Plein Soleil », a pu avoir lieu, à laquelle sont conviés tous les amoureux de *house* qui se déhancheront dans les 2 600 m<sup>2</sup> de jardins de ce centre d'art mythique. Ceux qui refusent de lever les bras peuvent passer du bon temps sur les transats et les loupiotes façon guinguette. Une alternative idéale aux clubs qui restent désespérément fermés.

Allée de la Ferme, 77186 Noisiel. [lafarmedubuisson.com](http://lafarmedubuisson.com)

## Drink élégant HÔTEL NATIONAL DES ARTS ET MÉTIERES

L'endroit n'est pas nouveau à proprement parler, mais ce petit rooftop *cosy*, élégant et décontracté nous a beaucoup manqué. Située au sixième étage de l'Hôtel National des Arts et Métiers, la terrasse offre un point de vue inédit sur le Sacré-Cœur, le Centre Pompidou ou les Arts et Métiers voisins. Coup de chance, ce rooftop ne prend pas les épuisantes réservations et se vit au petit bonheur la chance, à condition d'arriver en début de soirée pour y déguster un Yellow Rose ou un Moscow Mule en mâchouillant des pop-corn maison à l'huile de truffe.

243, rue Saint-Martin, 75003 Paris. [hotelnational.paris](http://hotelnational.paris)

## Afterwork arty LE PERCHOIR DE L'EST

Gare de l'Est, on a l'impression d'aller prendre son train pour Strasbourg, mais là, stop : face aux quais, prendre à droite jusqu'au bout du bout et accéder via un escalier ambiance SNCF des années 70 à un large rooftop arty et déluré : Le Perchoir de l'Est. La nouveauté de la saison tient dans un partenariat avec les Gobelins, l'école de l'image, dont les étudiants projettent des mappings vidéo sur la façade de la gare, l'une des plus réussies de la métropole parisienne avec son parvis accueillant. Idéal pour jongler entre *empanadas* et *tequila con verdita* avant d'aller continuer la nuit ailleurs.

10, place du 11 Novembre 1918, 75010 Paris. [leperchoir.fr](http://leperchoir.fr)



## GRANDE ARCHE, LE LIEU QUI DÉCOLLE

Directeur artistique à l'origine de L'Aérosol, une ancienne gare de fret dans le XVIII<sup>e</sup> arrondissement devenue un lieu de *food* et *street art*, Kevin Ringeval ouvre Paris 360° en haut de la Grande Arche de la Défense. Un vertige bienvenu que raconte son initiateur.

### Vous lancez des soirées en haut de l'Arche de la Défense. C'est la folie des grands ?

C'est surtout un lieu sublime et très impressionnant, on est comme en apesanteur à 111 mètres de hauteur : d'un côté, il y a le sublime gris de Paris, de l'autre, le vert de la campagne qui l'entoure. Ça aurait été dommage de ne pas en profiter. Nous lançons donc cinq sessions durant l'été, de 21h00 à 4h00 du matin. Ambiance plutôt *chill* jusqu'à 23h30 avec des *food trucks* et des DJs qui font doucement monter la température. À partir de minuit, la vraie fête commence avec de la très bonne *house* jouée par des personnalités comme Kiddy Smile ou Bambounou.

### Après un an de confinement, ça fait du bien de mettre le nez dehors ?

Oui, d'autant que ce qui est important à Paris, ce sont les extérieurs, c'est comme ça que cette ville existe. Paris est une cité très dense, presque étouffante, et toute cette période difficile a permis de prendre conscience à quel point il était dur de ne pas pouvoir quitter son chez-soi. J'espère aussi que cette sortie de crise va faire comprendre aux politiques l'intérêt de soutenir des initiatives qui s'emparent des espaces publics.

### Qui va-t-on croiser sur le toit de la Grande Arche pour les soirées Paris 360° ?

Beaucoup de *kids* venus libérer leurs énergies, des 20-30 ans qui aiment les clubs comme le Badaboum. Bref, un public capable de mettre une très bonne ambiance, à la hauteur de ce lieu inouï.

### Grande Arche de la Défense,

1, parvis de la Défense, 92800 Puteaux.

[facebook.com/events/1234109467045214/](https://facebook.com/events/1234109467045214/)

# NOUVEAU FORD PUMA, LE PETIT CROSSOVER SEXY





Avec un style très expressif et une silhouette dynamique, le Puma affiche clairement la couleur et le ton du nouveau chapitre design de Ford. Nous l'avons testé dans sa version EcoBoost Hybrid (mHEV), une hybridation légère associée au moteur thermique, offrant un gain de puissance et permettant au véhicule de se recharger lors des phases de décélération pour rouler en toute sérénité.

Par **Henri Bonchat**

**F**ord a tapé dans le mille avec ce nouveau modèle de SUV où la concurrence est rude. Joliment galbé, me rappelant un peu le Porsche Macan, il impressionne par ses proportions, son habitabilité et son espace arrière de rangement innovant grâce à la MegaBox : un compartiment de stockage profond inédit et surtout très pratique.

À bord, on est séduit par un cockpit 100 % numérique affichant toutes les informations de route. Doté d'yeux de lynx, il est équipé du système « Ford Co-Pilot 360 », un système très avancé d'aides à la conduite comprenant 12 capteurs ultrasons, trois radars et deux caméras permettant d'éviter les collisions et de rendre les trajets encore plus agréables et sécurisants.

Qui n'a jamais rêvé de dompter un Puma et d'en faire son ange gardien ? Sur route, là encore il est bluffant, offrant un dynamisme et une agilité rares dans ce domaine. À la fois précis dans sa direction, épousant parfaitement les imperfections de la chaussée grâce à un châssis efficace et des suspensions à la hauteur, on se sent en totale sécurité. Bien placé côté prix et joli à voir, le nouveau Ford Puma a tous les arguments pour se faire adopter et s'afficher dans les beaux quartiers.

## FORD PUMA EN QUELQUES CHIFFRES :

Version à l'essai : 1.0 EcoBoost 125 mHEV

Moteur essence trois cylindres en ligne

Puissance : 125 ch/6 CV

Émission CO<sub>2</sub> : 96 g/km

Vitesse max : 191 km/h

Boîte de vitesse manuelle

Prix : à partir de 23 300 €

# L'ÉTÉ SERA CHAUD, FRANÇAIS ET ÉCORESPONSABLE

La France regorge de pépites incroyables ! Il est temps de réaliser qu'on a les meilleurs talents sur notre territoire et que, de surcroît, ils sont créatifs et innovants. La preuve par l'image. Par **Laura Tenoudji**



## SEVENTY ONE PERCENT

Pensées par deux copains surfeurs, ces crèmes solaires respectent notre peau tout autant que l'environnement. Fabriquées en France, elles sont composées de filtres ultraprotecteurs, sentent bon et ne nous transforment pas en Belphégor. C'est l'atout idéal pour protéger toute la tribu. [seventyone-percent.com](http://seventyone-percent.com)



## THE NICE FLEET

Après avoir sans succès écumé tous les magasins de plage à la recherche de bouée « durable », Marie a décidé de créer sa propre marque d'accessoires gonflables, durables et surtout beaux. Des brassards et des bouées géantes que l'on gardera bien plus qu'un seul été. [thenicefleet.com](http://thenicefleet.com)



## NON COMMUN

C'est la marque de maillots écolo de l'été, conçus dans un Lycra certifié Econyl et fabriqués dans un petit atelier en Italie au bord de l'Adriatique. En plus, Non Commun reverse un pourcentage de son chiffre d'affaires à l'association Mare Vivu pour la protection du littoral méditerranéen. [noncommun.com](http://noncommun.com)



## ON THE ROCKS

Un cocktail *on the rocks* ! Et si les glaçons proviennent de la roche du mont Blanc, c'est encore plus chic. Écologiques et design, ces glaçons réutilisables à l'infini apportent la fraîcheur nécessaire sans diluer l'arôme de nos boissons. 10 € les trois. [ontherocks.fr/fr/](http://ontherocks.fr/fr/)



## SEECLY

Et si vous pensiez à acheter vos lunettes de soleil... mais en seconde main ? C'est le pari de Seeclly, cette plateforme créée par une opticienne reconditionne toutes les paires de solaires pour leur donner une nouvelle vie. [seeclly.com](http://seeclly.com)

# APEROL®

— 1919 —

\* APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

NE SE BOIT

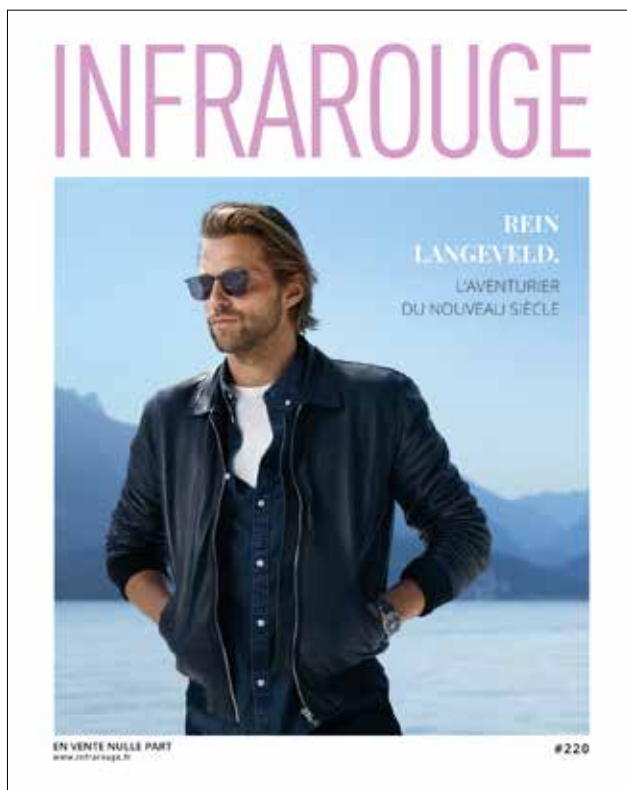
JAMAIS SEUL :

RECETTE : APEROL  
+ PROSECCO\*  
+ 1 TRAIT D'EAU GAZEUSE



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

ABONNEZ-VOUS !



**SOUTENEZ INFRAROUGE EN VOUS ABONNANT OU EN ABONNANT VOS AMIS ET COLLABORATEURS**

Je m'abonne pour 1 an au Magazine Infrarouge

**Offre**  
**7 numéros 29 € TTC**

Je vous adresse ce bulletin en joignant mon règlement par chèque à l'ordre de la société Infrarouge.

**Veuillez trouver ci-dessous mes coordonnées :**

Nom \_\_\_\_\_

Prénom \_\_\_\_\_

Établissement/société \_\_\_\_\_

Activité \_\_\_\_\_

Fonction \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Code Postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

Pays \_\_\_\_\_

Tél. \_\_\_\_\_ email \_\_\_\_\_

*Conformément à la loi Informatique et Libertés du 06/01/78, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant auprès de notre service abonnement*

**BULLETIN À RETOURNER À INFRAROUGE,  
41 AVENUE DU GÉNÉRAL LECLERC 92100 BOULOGNE-BILLANCOURT**

## OURS

**Directeur de la publication :** Nicolas Imbert

nimbert@infrarouge.fr

### RÉDACTION

**Rédactrice en chef :** Olivia de Bühren

olivia@infrarouge.fr

### GRAPHISME / MAQUETTE

**Direction artistique :** PJ

### ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Henri Bonchat, Tristan François, Jeanne Gicquel,

Louise Gougé, Catherine Jazdzewski,

Melchior de Lamarzelle, Alice Murignieux,

Sonia Peyrieux, Judith Spinoza, Laura Tenoudji,

Raphaël Turcat.

### Secrétaire de rédaction

Fabrice Bourland

### Photographie de couverture

John Balsom pour Montblanc

### Pour joindre le service Publicité :

Tél.: 06 22 99 78 27

Infrarouge

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 :

60 000 ex. - ISSN : 283-8969

Imprimé en France en juin 2021

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.

V O L V O

# L'HYBRIDE EST AU PRIX DE L'ESSENCE JUSQU'AU 19 JUILLET\*.

Découvrez le SUV Compact de Volvo en version hybride rechargeable conçu pour la ville et développé pour l'avenir. En ce moment, le XC40 hybride rechargeable est au prix de l'essence. Il est temps de changer de conduite.

VOLVO XC40 | HYBRIDE RECHARGEABLE



RCS PARIS B 390 6342 77

\*Offre valable du 01/05/2021 au 19/07/2021. Tarif public conseillé du 10/03/2021 des XC40 Recharge T4 avec remise incluant le bonus écologique par rapport au tarif public conseillé du 10/03/2021 des XC40 essence B4 à finition équivalente hors options. Offre réservée aux particuliers dans le réseau participant. Détails sur [volvocars.fr](http://volvocars.fr).

Volvo XC40 : Consommation en cycle mixte (L/100 km) WLTP : 2-7.6 - CO2 rejeté (g/km) WLTP : 47-185. [WWW.ACTENA.FR](http://WWW.ACTENA.FR)

**ACTENA**  
AUTOMOBILES

75 PARIS 16 01 44 30 82 30  
92 NEUILLY 01 46 43 14 40  
92 NANTERRE 01 47 21 10 07  
92 LA GARENNE 01 56 47 06 60  
78 PORT MARLY 01 39 17 12 00  
78 VERSAILLES 01 39 20 17 17  
78 MAUREPAS 01 30 50 67 00  
78 BUCHELAY 01 34 79 92 92

56, AVENUE DE VERSAILLES  
58, AVENUE CHARLES DE GAULLE  
53 AVENUE DU MARECHAL JOFFRE  
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

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

**PRIOD**

© VICTORPARIIS

Objets de vie Intérieurs

