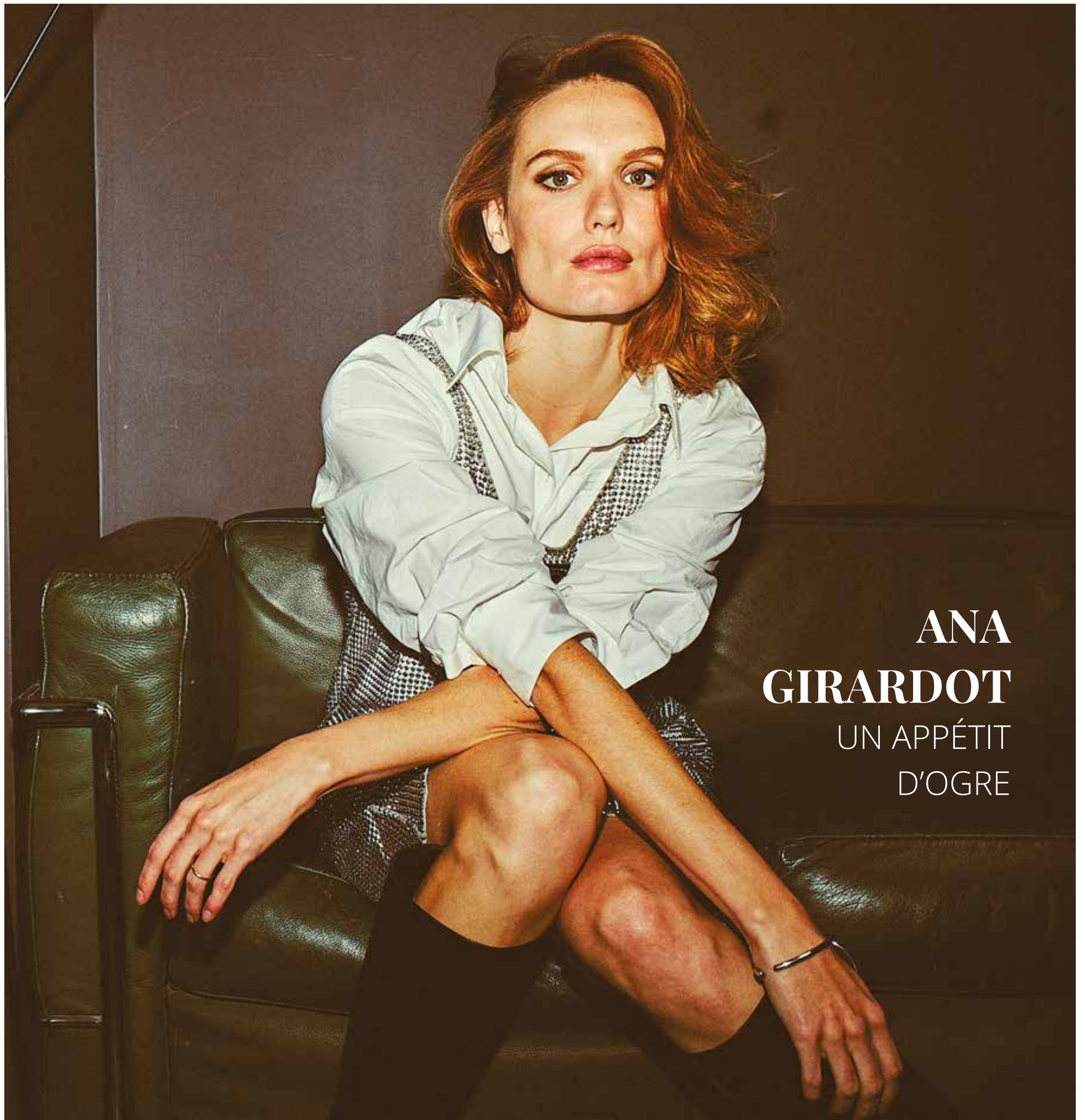


# INFRAROUGE



ANA  
GIRARDOT  
UN APPÉTIT  
D'OGRE





# BVLGARI

ROMA



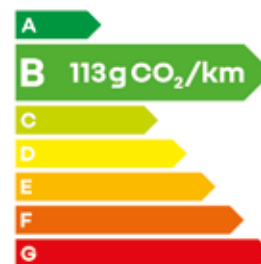
SERIE LIMITEE RIVE GAUCHE  
**RENAULT CAPTUR  
E-TECH HYBRIDE**

**199€** à partir de  
/mois<sup>(1)</sup>

LLD sur 49 mois. 1<sup>er</sup> loyer de 3 200€  
sous condition de reprise

**4 ans de garantie, assistance 24/24  
et entretien inclus pour 1€/mois<sup>(2)</sup>**

configurer





## existe aussi en motorisation E-Tech hybride rechargeable, mild hybrid, essence et GPL

modèle présenté : Renault captur e-tech hybride 145 série limitée rive gauche avec option peinture métallisée à 269€/mois<sup>(1)</sup>, sous condition de reprise, 1<sup>er</sup> loyer de 3200€, pack sérénité Renault inclus pour 1€/mois<sup>(2)</sup>. (1) exemple pour Renault captur e-tech hybride équilibré hors options. (1)(3) location longue durée, hors assurances facultatives, sur 49 mois/40 000 km maximum, offres sous condition de reprise d'un véhicule roulant, sous réserve d'étude et d'acceptation par diae, sa ou capital de 415100500€ - siège social : 14 avenue du pavé neuf 93160 noisy-le-grand - siren 702 002 221 rcs bobigny. en fin de contrat, restitution du véhicule chez votre concessionnaire avec paiement des frais de remise à l'état standard et des kilomètres supplémentaires. (2) pack sérénité Renault optionnel comprenant l'entretien, l'extension de garantie constructeur et l'assistance selon conditions contractuelles sur 49 mois/40 000 km (au 1<sup>er</sup> des 2 termes atteint) inclus dans le loyer pour 1€/mois, voir détail du pack sérénité en point de vente et sur renault.fr. offres non cumulables réservées aux particuliers et valables dans le réseau Renault participant pour toute commande d'un Renault captur e-tech hybride neuf du 01/04/2022 au 30/04/2022. gamme Renault captur : consommations mixtes min/max (l/100km) (procédure wltc) (hors gpl) : 1,3/6,0. émissions co<sub>2</sub> min/max (g/km) (procédure wltc) (hors gpl) : 30/136.

Renault recommande 



pensez à covoturer #SeDéplacerMoinsPolluer



**CLARINS**

rendre la vie plus belle

“Tout commence par la lumière.”



Duo vitalité  
& extrait de kaki



POUR 87%  
DES FEMMES,  
LE TEINT EST  
MOINS JAUNE\*

Claudia Maria Ferreira da Costa  
Escrimeuse & amoureuse des défis

## Nouveau Nutri-Lumière Revive

Ravive instantanément l'éclat.

Double expertise anti-âge et éclat: ce soin illumine immédiatement le teint et raffermi les peaux dénutries.

- L'extrait de fleur bio et l'escine de marronnier d'Inde agissent sur le réseau micro-nutritif de la peau.
- L'extrait de kaki aide à lutter contre le jaunissement du teint.
- Plus 7 extraits de plantes pour fortifier, unifier, densifier et lisser la peau.

La peau paraît revitalisée et le teint plus lumineux.

Disponible en boutiques Clarins, parfumeries, grands magasins et sur [CLARINS.COM](https://www.clarins.com).  
\*Test de satisfaction après 28 jours d'utilisation, 106 femmes.

# GUERLAIN

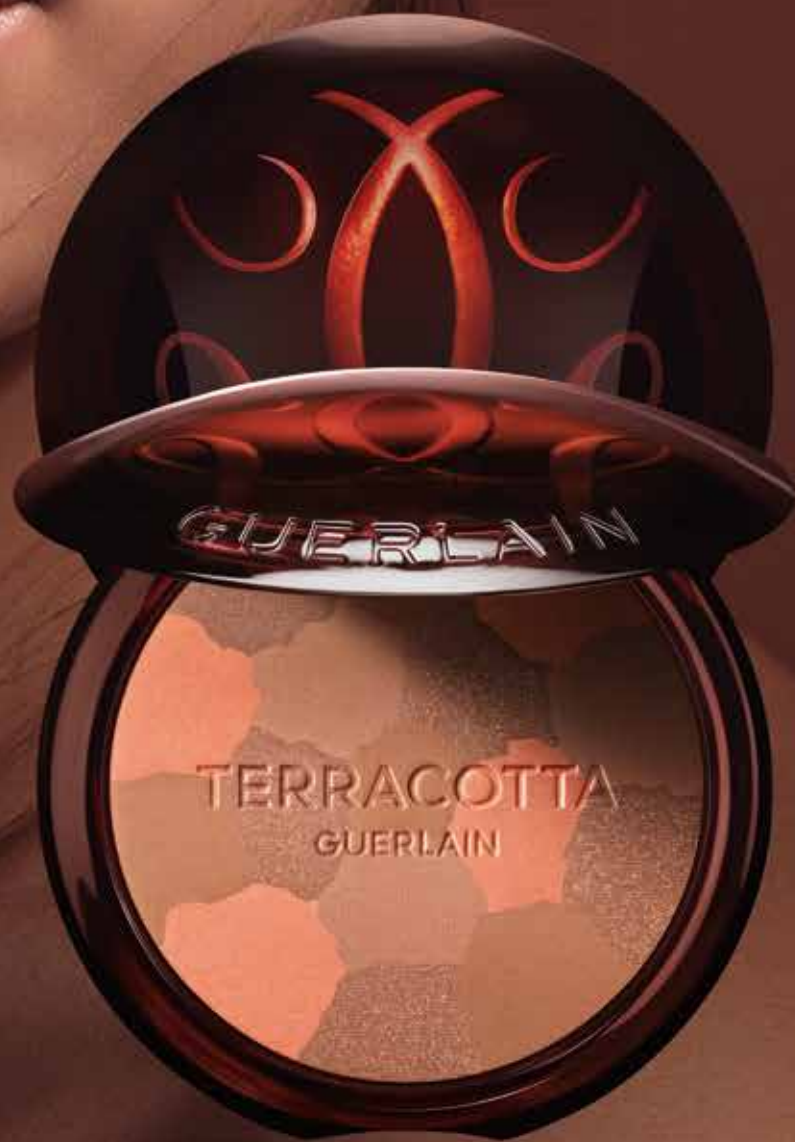
PARIS

DE LA TERRE À LA PEAU, NATURELLEMENT

## TERRACOTTA LIGHT NATURELLE

LA NOUVELLE POUDRE BONNE MINE  
96% D'ORIGINE NATURELLE\*

\* Selon la norme ISO 16128. Les 4% restants contribuent à l'intégralité et à la sensorialité.



# POINT DE VUE



Tiffany

## TOUT CE QUI BRILLE

Joaillerie et haute joaillerie affichent leurs carats sans retenue.  
Ça brille, et c'est tant mieux.

Par **Judith Spinoza**

**G**

abrielle Chanel a été l'une des premières à miser sur les bijoux fantaisie opulents. Jacqueline de Ribes, icône absolue du chic français, n'a jamais hésité à mélanger le toc à des pièces joaillères. Un *statement* entré dans les mœurs. Oui, tout ce qui brille n'est pas or, et il n'y a aucun mal à cela. Pourtant, si la combinaison des pièces est reine, la haute joaillerie, tout en haut de la pyramide, impératrice du savoir-faire, remporte la palme de la préciosité. Ces pièces d'exception donnent le ton : celui de l'élégance, d'un statut évidemment, mais, et c'est là son génie détaché de toute valeur marchande, celui de la créativité d'ailleurs célébrée

en juin lors de l'exposition « Vision & Virtuosity » de Tiffany & Co à la Saatchi Gallery, à Londres. La « haute jo », c'est le luxe transcendant. Les lettres de noblesse de la rareté qui conjuguent artisanat, technicité, ingéniosité et modernité. Les parures sont imposantes, recherchées, le montage défie toutes les lois de la pesanteur, les inspirations ne sont jamais redondantes, et tout ce joli mélange va à l'encontre des colliers filigranes et des bagues délicates qu'arborent les Parisiennes au quotidien. Discrète ou exubérante, toujours fastueuse, la haute joaillerie ne ment pas. C'est une *déferlante* – du nom de la dernière collection de Chaumet –, qui affiche ses caratages – Chopard dévoilait en début d'année une émeraude brute de Zambie de 6 225 carats ! – et ses couleurs explosives dans des parures à couper le souffle. Tout ce qui brille est vrai, splendide et superlatif. Au-dessus de la mêlée.

Il fut un temps, le XIX<sup>e</sup> siècle, où quelques femmes du monde et du demi-monde passaient commande aux plus grandes Maisons joaillères. Aujourd'hui, c'est Beyoncé qui rejoue *Diamants sur canapé* dans la campagne « About Love » de Tiffany & Co ou l'actrice Golshifteh Farahani qui incarne la collection « Sixième sens » de Cartier. Côté joaillerie tout court, Dior a choisi l'actrice Elizabeth Debicki comme égérie de la ligne « Rose Dior », alors que Messika vient de faire appel à Kendall Jenner comme nouveau visage de la Maison. On s'en félicite, car, si la haute joaillerie est un monde à part, la joaillerie est sa porte d'entrée. Et ses muses, des fleurs toujours fatales et ultramodernes.

## OURS

**Directeur de la publication :** Nicolas Imbert  
nimberty@infrarouge.fr

### RÉDACTION

**Rédactrice en chef :** Olivia de Bühren  
olivia@infrarouge.fr

### SECRETARIAT DE RÉDACTION

Fabrice Bourland

### GRAPHISME / MAQUETTE

**Direction artistique :** Patricia Jadrosic

### ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Henri Bonchat, Fabrice Bourland, Olivia de Bühren, Clarisse Courtier, Anne Debbasch, Rémy Dessarts, Frédérique Hermine, Catherine Jazdzewski, Judith Spinoza, Lucie Truchet, Raphaël Turcat.

### Photographie de couverture

Arno Lam

### 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 :** Hubert Chambon,

Arnaud Béziers la Fosse

et Hervé Prouteau

**Tirage national Infrarouge :**

50 000 ex. - ISSN : 283-8969

Imprimé en France en avril 2022

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.

## COUPS DE CŒUR

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



DESIGN

### Le Creuset : collection Riviera

Découvrez la nouvelle capsule d'ustensiles « Bleu Riviera » lancée par Le Creuset, leader mondial des articles culinaires en fonte émaillée. Ses coloris estivaux, du bleu caraïbe au nectar, s'inspirent directement des paysages idylliques de la Côte d'Azur, pour que le soleil jamais ne cesse de briller sur votre table.

**Collection « Bleu Riviera » de Le Creuset**, disponible à partir de mi-mai en édition limitée sur [lecreuset.fr](http://lecreuset.fr). Prix : 60 € en moyenne le set de quatre items (mugs, bols ou assiettes)



### La Rive Gauche se met à l'heure

Après Montorgueil, c'est à Saint-Germain-des-Prés qu'Oris ouvre sa deuxième boutique, faisant de Paris la seule capitale au monde à posséder deux vitrines de la marque fondée à Hölstein en 1904. C'est dire combien les Parisiens apprécient ces montres, qui conjuguent modernité et intemporalité, comme la nouvelle version chrome de l'iconique *Big Crown Pointer Date*. Ce lieu sobrement luxueux cultive l'esprit de l'horlogerie suisse, qui se définit par sa qualité et son authenticité.

**Oris**, 167, boulevard Saint-Germain, 75006 Paris. Tél. : 01 42 79 89 00. [oris.ch](http://oris.ch)

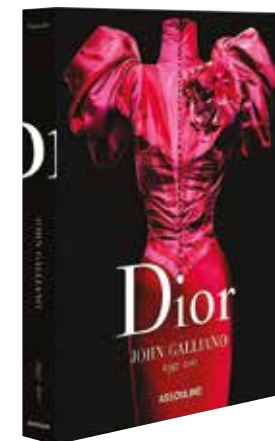
MONTRE

### Bel objet

#### Si Dior m'était conté

Voici un livre qui retrace l'époque où le sulfureux John Galliano était aux manettes créatives de la Maison Dior. Chaque page attend d'être déshabillée du regard...

Éditions Assouline, 195 €. [eu.assouline.com](http://eu.assouline.com)



### Make-up

## C'est magnifique !

Aider les autres à se sentir beaux et oser les choses, tel a toujours été le projet de Cristina Córdula dans ses émissions de télévision. Aujourd'hui, elle se lance dans la beauté avec sa propre marque de make-up aux formules *care & clean*. Évidemment, elle l'a appelée « **Magnifaik** », car c'est le mot qu'elle utilise sans cesse pour exprimer la beauté à son apogée. Pour le lancement de son label, Cristina a voulu mettre l'accent sur trois produits : l'embellisseur de teint C'est la base !, le correcteur Au taquet ! et le duo *bronzer et highlighter* On veut de la lumière !

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



BEACHCOMBER  
RESORTS & HOTELS

# The Art of Beautiful

Nos artisans nourrissent un parti pris radical - celui d'insuffler de la passion dans chacun de leurs gestes au quotidien. Nous vous souhaitons la bienvenue dans cet espace où la générosité de la nature n'a pour égale que celles des hommes qui l'habitent.

#IleMaurice  
#BeachcomberExperience

[www.beachcomber.com](http://www.beachcomber.com)

# MÉLANIE HUYNH, LA PAPESSSE DE LA BEAUTÉ HOLISTIQUE

Entrepreneure, styliste, maman, elle est aussi la fondatrice de la marque de beauté Holidermie que toutes les *beautistas* s'arrachent. Par **Olivia de Buhren**



## Son produit fétiche

« Ma crème de jour protection urbaine de **Holidermie**. Elle est mon essentiel de beauté, antioxydant puissant. Je l'emmène partout avec moi pour préserver ma peau des agressions extérieures et l'hydrater tout au long de la journée. »

## Son lieu secret pour être belle

« **Holidermie**, notre loft de soins au cœur du Marais, est un véritable cocon de douceur et une parenthèse de relaxation holistique. »  
44, rue Vieille du Temple, 75004 Paris



## Son inspiration

« Mes voyages, mes proches et les femmes que j'admire, comme **ma sœur Amélie**, créatrice de la marque de bijoux **Statement**, ou ma meilleure amie **Violette**, directrice de la création maquillage chez **Guerlain**, dont je loue le travail et la créativité. »  
guerlain.com  
statement.paris

## Sa référence en beauté

« **Gwyneth Paltrow** est l'une des pionnières de la beauté globale avec, pour source première et intérieure, l'alimentation. Sa marque **Goop** mêle admirablement conseils bien-être, nutrition et skincare. »  
goop.com



## Son restau detox

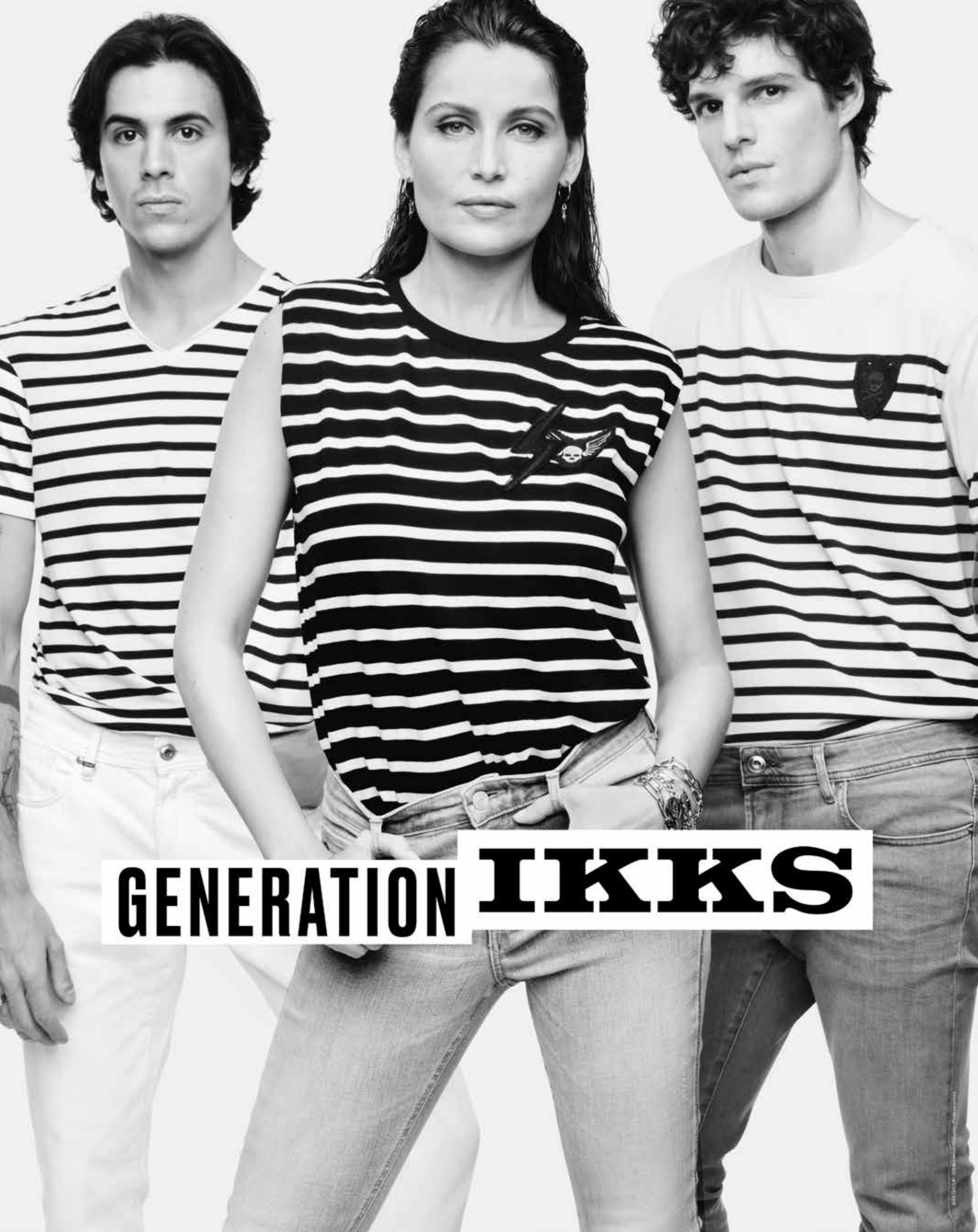
« **Sol Semilla** est un restaurant végétarien. Tout est cuisiné avec des superaliments et beaucoup de créativité. »  
restaurant.sol-semilla.fr



## Son actu

« Mon premier **Oracle** vient de sortir. Un jeu de 52 cartes sur le thème de la beauté holistique, illustré par **Marine de Quénétain**. Un recueil de conseils, tips, recettes et challenges personnels sur des thèmes variés, comme la nutrition, le développement personnel, la beauté, l'activité physique, avec toujours pour fil rouge et mantra "le bien-être intérieur pour révéler sa beauté extérieure". »  
holidermie.com





**GENERATION** **IKKS**

# DES EXPOS POUR S'EN PRENDRE PLEIN LES YEUX

Parce qu'une œuvre d'art n'existe qu'à partir du moment où elle est regardée, voici notre sélection des expos les plus affriolantes.

Par **Fabrice Bourland**

YVES SAINT LAURENT AUX MUSÉES  
*Yves Saint Laurent Robe*  
- Hommage à Piet Mondrian  
© Yves Saint Laurent / Nicolas Mathéus



## L'EXPO À NE PAS MANQUER

### Saint Laurent format XXL

Pour célébrer le 60<sup>e</sup> anniversaire du premier défilé d'Yves Saint Laurent, qui eut lieu à Paris le 29 janvier 1962 – âgé d'à peine 26 ans, le couturier manifestait déjà un esprit et un style inimitables –, cette expo événement se déploie dans pas moins de six musées de la capitale : le Centre Pompidou, le musée d'Art moderne, le Musée du Louvre, le musée d'Orsay, le musée national Picasso-Paris et le musée Yves Saint Laurent. Tout en retraçant le parcours créatif de Saint Laurent, ce projet au format inédit jette des passerelles, faites de jeux de rapprochements et de clins d'œil, entre le génial couturier et les univers artistiques des musées qui l'accueillent. **Yves Saint Laurent aux musées**, jusqu'au 15 mai 2022 dans six musées parisiens. Plein tarif : entre 10 € et 17 € selon les musées.



MACHU PICCHU  
ET LES TRÉSORS  
DU PÉROU  
*Masque funéraire*  
représentant le visage  
d'Ai Apaec, culture  
Mochica  
© Musée Larco, Lima

*Coiffe frontale avec*  
*félin et condors*, culture  
Mochica  
© Musée Larco, Lima

## À NOTER DANS VOS AGENDAS

### C'est le Pérou !

Pour la première fois en France, près de 200 pièces originales en provenance d'un des plus grands musées du Pérou – dont certaines jamais sorties du pays – sont dévoilées à la Cité de l'architecture et du patrimoine, au cœur du Palais de Chaillot : coiffe frontale, masque funéraire, parures de seigneurs, trousseau impérial, sans oublier l'une des collections d'or les plus impressionnantes jamais exposées. En plus des nombreux objets d'époque, l'expo propose une expérience de réalité virtuelle inédite qui vous fait découvrir en 4D les secrets du Machu Picchu, l'ancienne cité inca. Les plus actifs d'entre vous termineront leur visite par un *escape game* ébouriffant dans les galeries du musée.

**Machu Picchu et les trésors du Pérou**, à partir du 16 avril 2022, Cité de l'architecture et du patrimoine. Plein tarif : 22 € (semaine) / 24 € (dimanche et jours fériés).

THE WORLD  
OF STONEHENGE  
© British Museum



## AU-DELÀ DE NOS FRONTIÈRES

### Un monde de pierre

À deux heures de Paris en Eurostar – n'oubliez pas votre passeport, Brexit oblige ! –, voici une exposition destinée à marquer les esprits. Faute de pouvoir ramener au cœur de Londres les deux cercles concentriques de monolithes géants inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO –, le British Museum a choisi d'explorer le monde complexe qui a vu naître puis s'étioler Stonehenge il y a 4 000 ans, à l'arrivée d'humains qui, sachant manier les métaux, se désintéressèrent du site. Ne manquez pas notamment cet incroyable « tambour » dont les experts estiment l'âge à près de 5 000 ans. Il s'agit ni plus ni moins de la découverte préhistorique la plus importante au Royaume-Uni depuis un siècle !

**The World of Stonehenge,**  
jusqu'au 17 juillet 2022  
au British Museum (Londres).  
Plein tarif : 20 £.



LOVE SONGS, PHOTOGRAPHIES  
DE L'INTIME  
Nan Goldin, *Nan and Brian in  
bed*, 1986 © Nan Goldin / Marian  
Goodman Gallery

Série « L'œil de l'amour », 1952  
© René Groebli / Galerie Esther  
Woerdehoff

Lin Zhipeng (aka N° 223),  
*Lumière verte*, 2010 © N° 223 /  
in)(between gallery

## ÇA DÉMARRE MAINTENANT

### Instantanés d'amour

Depuis les origines de ce média, la photographie a toujours été l'instrument privilégié du regard amoureux. Quoi, mieux qu'un cliché, est-il plus à même de rendre tangible l'univers indicible du désir et des sentiments : premiers jours d'une relation, réveil après une nuit d'amour, mariage et lune de miel, petits bonheurs domestiques, mais aussi douleur de la séparation... Réunissant 14 séries réalisées par les plus grands photographes français et internationaux de 1950 à nos jours, depuis René Groebli jusqu'à Nan Goldin, en passant par Larry Clark, Hervé Guibert, Lin Zhipeng (aka N° 223) ou Hideka Tonomura, l'expo « Love Songs » se révèle une réflexion passionnante sur l'essence même de la photographie.

**Love Songs, photographies de l'intime, jusqu'au 21 août 2022, Maison européenne de la photographie. Plein tarif : 10 €.**

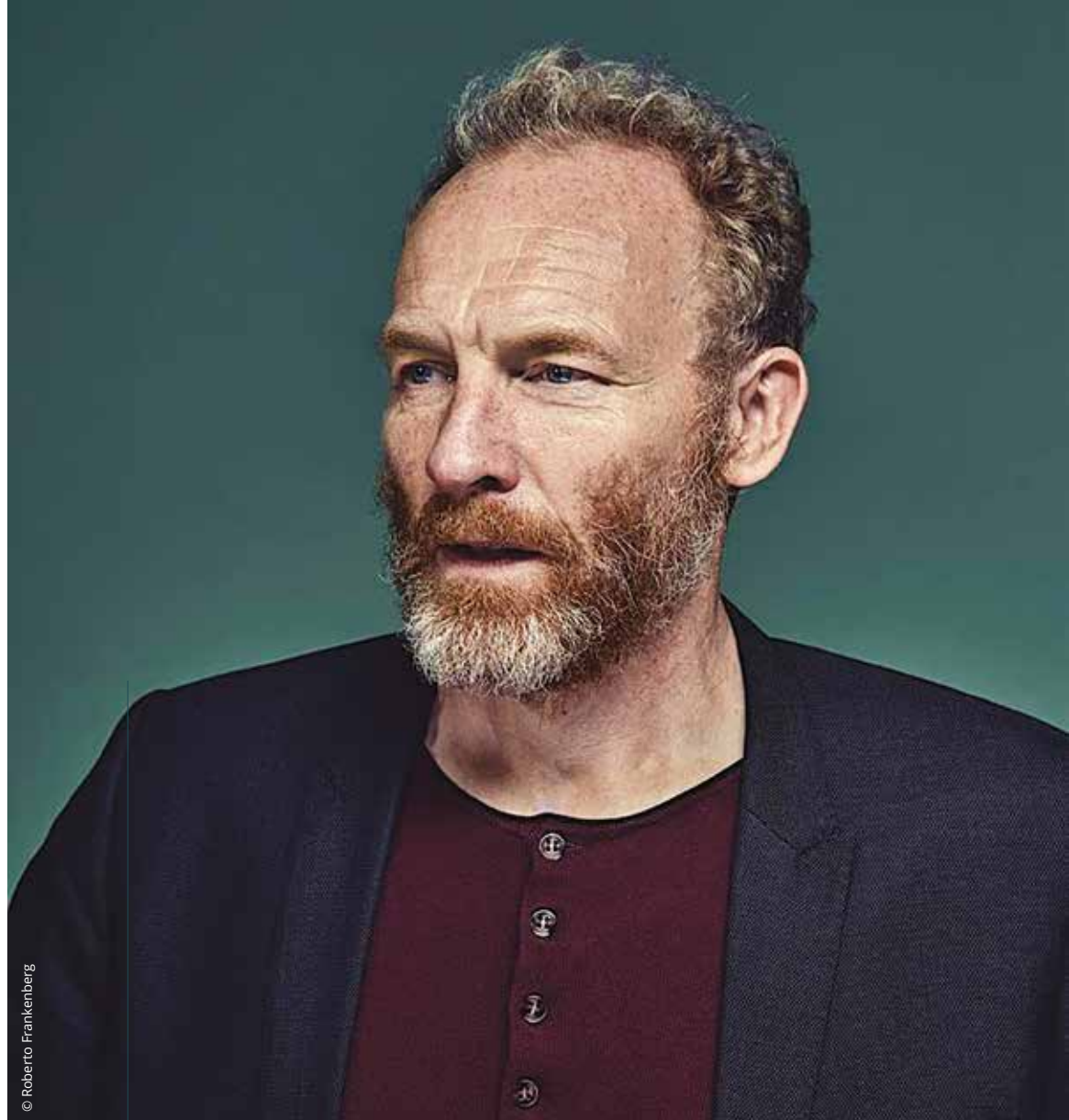
## DES EXPOS, ENCORE ET ENCORE...

**Hip-hop 360**, jusqu'au 24 juillet à la Philharmonie de Paris (12 €) • **Aux frontières de l'humain**, jusqu'au 30 mai 2022 au musée de l'Homme (12 €) • **L'odyssée sensorielle**, jusqu'au 4 juillet 2022 au muséum national d'Histoire naturelle (13 €) • **Homosexuels et lesbiennes dans l'Europe nazie**, jusqu'au 28 mars 2022 au Mémorial de la Shoah de Paris (entrée libre) • **À la vie, à la mort ! Vanités d'hier et d'aujourd'hui**, jusqu'au 7 mai 2022 au musée des Beaux-Arts de Lyon (8 €) • **Cézanne, lumières de Provence**, jusqu'au 2 janvier 2023 à L'Atelier des Lumières (16 €).

## BOOKS EN STOCK

Parce que les livres ne servent pas qu'à caler les armoires, voici notre sélection de nouveautés littéraires pour frissonner, voyager, rêver et faire le plein d'émotions fortes.

Par **Fabrice Bourland**



© Roberto Frankenberg

### ÉLÉMENT TERRE, MA CHAIR...

Avec sa barbe drue et sa tignasse de sorcier celte, l'auteur sait, mieux que quiconque, décrypter la folie du réel pour n'en garder que la substantifique moelle. Fort d'une érudition fougueuse et d'un humour grinçant, il saute d'un illuminé à un autre, de Jack l'Éventreur à David Bowie, de Van Gogh à Poe en passant par André Breton, Saddam Hussein ou Philip K. Dick, pour autopsier devant nos regards médusés la tremblante chair du temps. Le lecteur te remercie Thiellement, Pacôme !

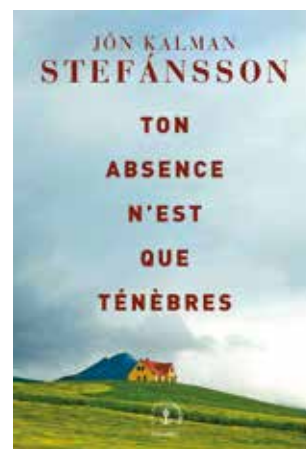
*L'Enquête infinie*

de Pacôme Thiellement, PUF, 22 €.



« *Le monde moderne est un crime dont on cherche toujours le coupable.* »

PACÔME THIELLEMENT



### Un noir si froid

À l'extrême limite du monde habitable, au bord d'un fjord perdu d'Islande, un homme se retrouve dans une église sans savoir ce qu'il fait là, ni qui il est. La mémoire a douloureusement fui de lui alors que, pourtant, les gens semblent le reconnaître. Pour tenter de s'extraire de ces limbes obscurs, le narrateur retranscrit sur des bouts de papier tous les souvenirs qu'il parvient à grappiller. Une réflexion sur le temps qui passe, la mémoire individuelle et collective, et les choix qui déterminent une vie.

*Ton absence n'est que ténèbres*

de Jón Kalman Stefánsson, Grasset, 25 €.

### L'esprit des lettres

À l'instar d'un José Corti, d'un Maurice Nadeau ou d'un Gaston Gallimard, Jean-Claude Zylberstein est de cette trempe d'éditeurs qui ont marqué leur époque. Créateur, entre autres, des mythiques collections « Grands détectives » et « Domaine étranger » chez 10/18, il a publié les plus grands, de Jim Harrison à John Fante, de Robert van Gulick à John Kennedy Toole. D'une curiosité inlassable et d'un goût littéraire sans faille, il nous fait découvrir, grâce à ces mémoires, les arcanes de l'autre plus beau métier du monde.

*Souvenirs d'un chasseur de trésors littéraires* de

Jean-Claude Zylberstein, éditions Christian Bourgois, 12 €.



## Vive la France !

Dans un pays épuisé par la crise des gilets jaunes, puis deux années de lutte contre la pandémie, les antivax manifestent et les émeutes se multiplient, tandis qu'une bataille sans merci s'engage entre les différents candidats putatifs à l'élection présidentielle de 2022. Maître incontesté du genre, à la production aussi prolifique que captivante, Jérôme Leroy nous offre avec ce roman noir une fiction politique percutante et cynique.

**Les Derniers Jours des fauves**

de Jérôme Leroy, La Manufacture, 20,90 €.



## T'ES GRAVE, DOCTEUR

Deux ans après le suicide de sa sœur Veronica, qui s'est jetée du haut d'un pont de Camden, à Londres, Mlle Smyth croit reconnaître l'histoire de sa frangine dans l'étude de cas rapportée par un psychiatre célèbre dans l'un de ses ouvrages. Pour percer le mystère, elle décide d'entamer une thérapie sous un faux nom avec le Dr Braithwaite. Commence alors un jeu pervers et diabolique, raconté avec maestria par l'auteur écossais Graham Macrae Burnet, à qui l'on doit déjà le très simenonien *La Disparition d'Adèle Bedeau*.

**Une patiente** de Graham Macrae Burnet, Sonatine, 21 €.



## Grosse fatigue

Auteur d'un unique ouvrage publié 25 ans plus tôt, Marcelo, le narrateur bossu, revient à l'écriture en rendant hommage à tous ceux qui, comme lui, souffrent du syndrome de Bartleby – du nom du personnage d'Herman Melville qui, quelle que soit la sollicitation qui lui était adressée, répondait par un imperturbable : « *Je préférerais ne pas...* » S'en suit ces 86 notes de bas de page livrées seules, sans texte matrice dont elles seraient le commentaire, pour la simple et bonne raison que l'auteur a... préféré ne pas l'écrire.

**Bartleby et Compagnie**

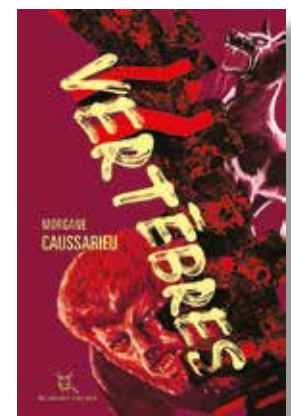
d'Enrique Vila-Matas, Babel, 7,70 €.

## TOUJOURS DISPO CHEZ VOTRE LIBRAIRIE

### Manie à manie

Les soldats de plomb de Valéry Larbaud, les presse-papiers de Colette, les appareils photo d'Émile Zola, la roulotte de Raymond Roussel, les déguisements de Pierre Loti, les cannes à pêche d'Ernest Hemingway... En treize portraits d'écrivains collectionneurs, Thierry Le Rolland se penche sur les lubies, marottes et autres idées fixes de ces artistes hors norme, et, ce faisant, nous livre une part du mystère qui préside à l'engagement d'une vie dans la création littéraire.

**Le Papillon de Nabokov, le boomerang de Gracq** de Thierry Le Rolland, Arléa, 17 €.



### Monstre, va !

Dans une petite station balnéaire, Jonathan, dix ans, vient d'être kidnappé. Lorsqu'on le retrouve une semaine plus tard sur une aire d'autoroute, sa mère peine à le reconnaître. Bien des choses ont changé en lui, la moins étrange n'étant pas l'apparition d'une vertèbre supplémentaire... Dans la lignée d'un Stephen King, Morgane Caussarieu, jeune auteur baignée dans la culture pop et horrifique, nous livre une métaphore déroutante sur la transformation du corps et la sexualité.

**Vertèbres** de Morgane Caussarieu, Au Diable Vauvert, 17 €.

### Maigret et ses émules

Bernard Wouters, écrivain raté qui rêvait d'un destin à la Simenon, est retrouvé assassiné dans une ruelle parisienne. La journaliste belge Suzanne De Decker, héroïne récurrente des romans de la Suédoise Marianne Jeffmar, mène l'enquête en se laissant guider par l'œuvre et par la biographie de Simenon lui-même, dont nous est ici proposé un portrait « en creux » singulièrement troublant.

**L'Homme qui voulait être Simenon** de Marianne Jeffmar, Libretto, 9,50 €.



© Arno Lam

# ANA GIRARDOT AIME LE GRAND FRISSON

Dans *Ogre*, le dernier film fantastique d'Arnaud Malherbe qui se déroule dans le Morvan, la comédienne interprète le premier rôle féminin, Chloé, bien décidée à fuir son passé douloureux pour changer de vie. Désormais institutrice, elle élève son fils Jules, âgé de huit ans. Bête sauvage, disparition, événements intrigants, l'histoire joue avec la sensibilité des spectateurs... Rencontre avec une femme qui ne manque pas de courage.

Par **Olivia de Bühren**

# A

#### **viez-vous déjà joué dans des films fantastiques ?**

J'ai tourné dans la série *Les Revenants* de Fabrice Gobert. J'adore avoir peur et me sentir prise en otage par un film angoissant.

#### **Quelles sont vos références en la matière ?**

Depuis petite, je regarde des films d'horreur. Très tôt, j'ai vu *Le Cercle* d'Hideo Nakata, en français mais aussi dans sa version japonaise (*The Ring*). Cette passion me vient de mon père. Nous aimions frissonner dans les parcs d'attractions, notamment les montagnes russes, puis visionner ensemble un film d'horreur, par exemple *Twin Peaks: Fire Walk with Me* (1992) de David Lynch ou *It follows* (2004) de David Robert Mitchell.

#### **De quoi avez-vous peur dans la vie ?**

Je suis une trouillarde courageuse ! Je ne suis pas à l'aise dans l'avion. Je cauchemarde à propos des bombes, des terroristes et de tout ce que je vois et entends aux informations. Je me cache sous ma couette quand je regarde un film d'horreur. En revanche, ça ne me fait ni chaud ni froid quand je joue dedans.

#### **Quelle a été votre réaction à la lecture du scénario ?**

Au départ, j'étais hésitante parce qu'il y avait un enfant. J'ai joué treize fois le rôle d'une maman au cinéma, donc je sais que, pour un petit, ce métier est très fatigant et difficile. J'ai finalement accepté, puis je suis tombée enceinte pendant le tournage. C'était juste avant le premier confinement. Les séquences ont été arrêtées pendant celui-ci. J'ai donc joué toute une partie du film enceinte, avec la tension et l'angoisse que cela implique.

#### **C'est un film fantastique, mais aussi une fable sur les névroses de l'enfance ?**

Chloé, la mère, replonge dans le même schéma que dans sa première vie. Cet homme qu'elle rencontre, Matthieu, essaie de prendre possession d'elle. Elle

a souffert d'une situation similaire avec le père de Jules. Elle fuit ce type de relation. Le traumatisme de l'enfant se traduit, à ce moment précis, par l'image de cet ogre qui va manger sa mère.

#### **Finalement, nous naviguons entre réalité et fiction ?**

Effectivement, il y a un va-et-vient incessant entre le vrai et le faux. Cet homme est un peu l'ogre dans l'imaginaire de Jules. Il le voit comme le méchant qui veut faire du mal à sa mère.

#### **Selon les circonstances, Jules décide d'entendre ou pas. Dans le film, le travail sur le son est exceptionnel.**

Oui, Vincent Piponnier, ingénieur du son, est vraiment très talentueux. Nous vivons littéralement à travers ce petit garçon, interprété par Giovanni Pucci, qui souffre de troubles auditifs. Il a besoin parfois de s'isoler en se coupant du monde, comme sa maman Chloé qui, elle aussi, met un casque pour se replier sur elle-même en écoutant de la musique. Ils ont besoin, chacun leur tour, d'être aut centrés dans leur monde.

#### **Comment cet ogre a-t-il été créé ?**

Il s'agit d'un comédien qui ne joue que des monstres et des personnages affreux. J'ai déjeuné avec lui une fois pendant le tournage et j'étais mal à l'aise. Giovanni a lui aussi été terrorisé au début du tournage. Il a mis du temps à s'habituer à sa personne.

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

Je pense que l'on n'est pas choisi par hasard pour un rôle. Chacun de mes personnages est comme une partie de moi-même. Je me suis réconciliée avec le fait de jouer avec un enfant et je me suis sentie aussi plus courageuse parce que j'étais enceinte.

#### **Y a-t-il un rôle que vous rêveriez de jouer ?**

J'aimerais incarner une aventurière, comme dans *Indiana Jones*.

#### **Vos projets après cela ?**

Le film *La Maison* d'Anissa Bonnefont et la saison 2 de la série *La flamme*.



*Ogre* réalisé par Arnaud Malherbe avec Ana Girardot et Giovanni Pucci.

THÉÂTRE

RENCONTRE



# TOUTE PREMIÈRE FOIS AVEC... EMMA SMET

Dans la famille Hallyday, on demande la petite fille de Johnny et de Sylvie Vartan. Elle a le visage de son père, David Hallyday, et la silhouette de top model de sa maman, Estelle Lefébure. Pour sa toute première fois sur les planches dans *Le jeu de la vérité*, elle s'est livrée sans retenue.

Par **Olivia de Buhren**

# Q

**uel a été votre premier job ?**

Promeneuse de chien puis, plus sérieusement, j'ai été serveuse dans un hôtel à Saint-Barth. Je m'occupais du service du petit déjeuner, du dîner puis des room services. J'ai fait des rencontres inoubliables, il y avait un vrai esprit d'entraide entre collègues, et on s'amusait aussi beaucoup.

**Première fois que vous montez sur scène, quelles sont vos impressions ?**

Du stress évidemment, mais aussi beaucoup d'impatience et de bonheur de jouer devant du monde après avoir autant répété avec notre metteur en scène pour seul public.

**Justement, quelques mots sur votre premier metteur en scène de théâtre ?**

David Brécourt est génial et vraiment à l'écoute. Il nous a prodigué de précieux conseils et nous a accompagnés sur la préparation du *Jeu de la vérité* qu'il connaît très bien puisqu'il a joué l'un des personnages lors de la création de la pièce, il y a 18 ans.

**La première fois que vous avez eu le trac ?**

Je vais dire au baccalauréat... J'ai ressenti ce stress qui accompagne l'envie de ne pas décevoir les personnes qui croient en vous.

**La première fois que vous avez vraiment pris votre pied comme comédienne ?**

Lorsque je travaillais en tant qu'assistante dans une boîte de production à Londres, j'ai décroché un petit rôle dans l'un de leurs longs métrages, *After Louise*. Je ne m'en sentais pas capable. Je l'ai joué, et j'ai adoré !

**Quelle est votre première interview ?**

Lorsque j'ai fait une pub pour Mixa.

**Et votre premier film ?**

*After Louise*, en 2015. Je jouais une réceptionniste dans un motel. J'ai beaucoup appris sur ce tournage, car j'ai pu découvrir tous les métiers du cinéma.

**Votre première déception professionnelle ?**

Pour l'instant, je n'ai pas eu de déception, plutôt des leçons de vie.

**Votre première récompense professionnelle ?**

Que mes parents soient fiers de moi !

**Quel est le sens premier de cette pièce, *Le Jeu de la vérité* ?**

L'amitié. C'est une pièce moderne, dynamique, qui aborde aussi les différences de points de vue entre les hommes et les femmes. Totalement dans l'air du temps !

**Votre premier gros mensonge ?**

Je ne mens jamais, évidemment.

**Votre première fierté en tant que comédienne ?**

D'avoir la chance de vivre de ma passion.

**Quel est le premier de vos prochains défis ?**

Continuer de m'amuser et prendre du plaisir dans ce que je fais.

---

*Le Jeu de la vérité*, une pièce de Philippe Lellouche mise en scène par David Brécourt, avec Emma Smet, Sam Lellouche, Alexandre Bierry, Clément Moreau, jusqu'au 30 avril au Palais des Glaces.



**PIAGET,  
UNE MAISON  
QUI A DU CRAN**

En haut  
PIAGET  
Collier,  
Collection  
Extraordinary  
Lights

Montre  
*Voluptuous  
Borealis*,  
collection  
Extraordinary  
Lights

En bas  
PIAGET  
Boucle d'oreille  
*Voluptuous  
Borealis*,  
Extraordinary  
Lights

« Faire toujours mieux que nécessaire » ou « faire ce qui n'a jamais été fait auparavant ». C'est autour de ces devises de la dynastie Piaget que Benjamin Comar, son nouveau CEO, souhaite perpétuer l'audace de la Maison suisse fondée en 1874.

Par **Judith Spinoza**

**E**n début d'année, Piaget a enrichi sa collection « **Extraordinary Lights** » de trois nouvelles parures. Quelle est la pièce qui incarne le mieux l'esprit du fondateur Georges-Édouard Piaget ?

Le collier *Extraordinary Lights*, une pièce unique qui permet neuf portés. Je citerai aussi l'admirable collier *Glowing Lantern*, dans lequel une petite lampe éclaire la tourmaline à l'intérieur pour accentuer son rayonnement.

**Vous avez pris les rênes de Piaget en juin 2021 après une solide carrière chez Cartier, Chanel et Reppossi. Qu'est-ce qui rend cette Maison si unique à vos yeux ?**

C'est cette capacité à sentir l'air du temps, à se réinventer. Piaget est une marque aventurière, qui a beaucoup de cran. J'en parlais à mon arrivée avec Yves Piaget, le patron historique de la Maison. C'est lui qui l'a sortie de son classicisme et qui a lancé la haute joaillerie en 1959, à l'occasion de l'ouverture du premier Salon Piaget, à Genève. C'était unique à l'époque.

**Le métier d'origine de Piaget est l'horlogerie. Pour quelles raisons Yves Piaget a-t-il développé la haute joaillerie ?**

C'était à la fin des années 1950, une période folle et festive. À Monaco, sur la Riviera, Yves Piaget avait développé une clientèle extravagante, la « Piaget Society », très amatrice de pièces fortes. Il a eu l'audace de faire ce pari et de présenter des modèles inattendus, adaptés à la période. Le premier atelier de haute joaillerie intégré est né en 1974, à La Côte-aux-Fées, puis, en 2001, nous avons ouvert la manufacture de Plan-les-Ouates. De plus, Yves Piaget a étudié la gemmologie à Los Angeles (diplôme GIA). Cette passion pour l'univers joaillier a fait du slogan publicitaire de Piaget, « *horlogers joailliers depuis 1874* », une réalité qui perdure jusqu'à aujourd'hui.

**Émeraudes, tourmalines vertes ou saphir, pour rappeler les aurores boréales, la collection « Extraordinary Lights » est très en lien avec la nature. Est-ce une thématique essentielle chez Piaget ?**

Hormis la collection « Piaget Rose », la griffe a toujours été portée vers une nature non figurative, abstraite. L'esprit de la Maison Piaget, c'est une célébration de radiance, une explosion de joie parfaitement incarnée dans « *Extraordinary Lights* ».

**La collection iconique « Piaget Rose », la seule collection figu-**

**rative, s'enrichit elle aussi de nouveaux modèles au fil des ans. Quelle est la place de cette fleur dans l'histoire d'Yves Piaget ?**

C'est sa symbolique personnelle, inscrite dans l'histoire de Piaget. Il était passionné de roses et avait conçu, dans les années 1970, le trophée du concours international des roses nouvelles de Genève. Cette rose, qui peut faire penser à une pivoine par ses 80 pétales, a été réinterprétée en or et en pierres précieuses dans cette collection lancée en 2005 pour la joaillerie, en 2012 pour la haute joaillerie.

**Quelle stratégie de développement souhaitez-vous appliquer à la haute joaillerie ?**

Continuer à la développer autour de la notion d'étonnement, en sortant des sentiers battus. Je dis souvent que Piaget incarne l'art de l'*extraleganza*, ce mélange d'extravagance très Riviera et d'élégance stricte suisse.

**Haute joaillerie, joaillerie : ces deux secteurs se parlent-ils ?**

Nous vendons un univers. Quand quelqu'un s'offre un bijou de luxe, qu'il s'agisse d'une pièce joaillière ou de haute joaillerie, c'est le même acte émotionnel !

**Vous parlez d'une haute joaillerie « qui ne se prend pas au sérieux ». Qu'entendez-vous par là ?**

On fait les choses sérieusement, mais sans arrogance. Piaget défend une joaillerie de plaisir, émotionnelle et joyeuse.

**Justement, quels sont les codes fondateurs de Piaget en joaillerie ?**

Ce côté *joyful* et *playful*, avec beaucoup de produits transformables. Chez Piaget, la haute joaillerie est une affaire de créativité, d'artisanat et de pierres exceptionnelles. Le travail de l'or et l'utilisation de pierres ornementales de couleur permettent de l'exprimer. L'asymétrie, la fluidité et la radiance font partie des codes stylistiques de Piaget depuis le début.

**Côté horlogerie, le code fondateur, c'est l'ultraplat...**

En effet, l'ultraplat fait partie intégrante de l'ADN de Piaget, et ce, depuis sa création. En 1874, le fondateur de la Maison, Georges-Édouard Piaget, fabriquait déjà des pièces de mouvement extrêmement fines. En 1957 et 1960, Piaget sort les calibres ultraplats 9P et 12P, et libère la créativité de la Maison, notamment avec l'utilisation des pierres ornementales pour les cadrans. La technique est toujours au service du design.

**Quels sont vos best-sellers ?**

La *Piaget Polo* chez les hommes, notamment la version *Skeleton* avec un squelette en acier, qui ne fait que 6,5 cm de largeur, et la *Limelight Gala* pour les femmes.





**La toute nouvelle *Limelight Gala Aventurine*, limitée à 300 exemplaires, incarne à merveille le savoir-faire de vos deux manufactures, La Côte-aux-Fées et Plan-les-Ouates. Comment interagissent-elles ?**

Ces deux unités fonctionnent ensemble. C'est un lien de plus en plus naturel, hérité de notre savoir-faire originel, la montre de haute joaillerie. C'est une chose assez unique dans le secteur.

**Quelle est la stratégie d'innovation aujourd'hui chez Piaget, en horlogerie comme en joaillerie ?**

On va vers des produits de plus en plus mobiles, flexibles et délicats. La force de la haute joaillerie, c'est la technique de l'invisible. Un produit de plus en plus souple qui répond à notre façon de vivre très active. Il faut continuer à faire preuve d'innovation pour séduire les clients.

**Quel secteur affiche la meilleure croissance ?**

Les deux sont assez équilibrés. Nous voulons marcher sur nos deux jambes ! Cela étant, l'horlogerie connaît un rebond extraordinaire dans le secteur du luxe, tandis que la joaillerie se développe énormément, car elle a changé de statut. Elle est passée d'un acte codifié (cadeau de convention) à un acte décomplexé (cadeau à tout moment).

**Quels marchés visez-vous ?**

L'Asie et le Moyen-Orient, mais aussi l'Europe, où nous avons une très bonne image, enfin les États-Unis, où nous avons rouvert en mars une boutique sur Rodeo Drive, à Los Angeles. C'est un pays qui ne craint pas les pièces extravagantes et cultive la liberté d'esprit. C'est la survivance de la Piaget Society des années 1950, qui comptait beaucoup d'icônes américaines.

**La pandémie a-t-elle affecté ce secteur ? En début d'année, lors des présentations de haute joaillerie, les grandes Maisons de la place Vendôme ont rivalisé de nouveautés...**

Dans le luxe, en général, il y a eu une année difficile, puis un rebond inattendu est survenu, plus fort que ce que l'on imaginait. En revanche, on a assisté à un recentrage sur les achats locaux.

**Réfléchissez-vous à développer des essayages virtuels ?**

Piaget a développé des « visiodômes », des caméras qui permettent de voir très précisément le produit. Nous avons également développé un partenariat exclusif avec Snapchat l'an passé, lors du lancement de la *Polo Skeleton*. Et nous avons lancé des filtres sur Instagram pour l'essayage virtuel des boucles d'oreilles *Possession*. Tout dernièrement, nous avons dévoilé l'essayage virtuel pour notre concept « Infinitely Personal ». Les clients peuvent aller en boutique et configurer leur montre avec notre configurateur digital, puis voir le rendu en essayage virtuel. Cela fait partie des services qu'une Maison doit offrir à sa clientèle. Il faut que cela soit extrêmement qualitatif, proche d'une expérience en boutique. Le faire pour le faire ne rimerait à rien.

**Début 2022, emboîtant le pas à la mode, de nombreuses Maisons joaillères et horlogères ont multiplié des annonces pour faire état de leurs engagements RSE : sourcing écoresponsable des matières premières, or 100 % certifié et éthique. Est-ce inéluctable ?**

On n'y coupera heureusement pas. Piaget a obtenu le renouvellement de sa certification Responsible Jewellery Council (RJC), qui a pour mission de certifier les bonnes pratiques des entreprises relatives à la chaîne d'approvisionnement de l'or. On travaille déjà beaucoup sur l'or recyclé et, de plus, nous voulons décrocher l'année prochaine la certification Chain of Custody (CoC). Enfin, nous avons installé des panneaux solaires sur le toit de nos manufactures et

nous finançons beaucoup de panneaux solaires en Afrique, pour fournir l'électricité dans des villages. Nous soutenons Barefoot College, une association qui forme des femmes à devenir des ingénieurs solaires pour installer des panneaux dans les villages, en Afrique et dans les îles pacifiques. Évidemment, il faut aller encore plus loin !

**« PIAGET,  
INCARNE L'ART DE  
L'EXTRALEGANZA,  
CE MÉLANGE  
D'EXTRAVAGANCE  
TRÈS RIVIERA  
ET D'ÉLÉGANCE  
STRICTE SUISSE. »**

De gauche  
à droite  
**PIAGET**  
Boucle d'oreille  
*Celestial Ballet*,  
Collection  
Extraordinary  
Lights

Bague  
*Glowing Lantern*,  
Collection  
Extraordinary  
Lights

Montre  
*Polo Skeleton*  
Diamond Paved

Montre  
*Limelight Gala*  
Aventurine



A K I L L I S



JOAILLERIE PARIS

COLLECTION TATTOO - OR, TITANE & DIAMANTS  
AKILLIS.COM



## JARDIN ENCHANTÉ

C'est un éden dans lequel les parures d'or et de diamant jouent au « peau à peau », où les fleurs, bourgeons et autres plantes fantastiques subliment le génie naturaliste des bijoux.

Par Judith Spinoza

**AKILLIS**  
Collier haute joaillerie *Hypnotic Python* en or blanc serti d'opales pour un total de 76,15 carats et de diamants pour un total de 35,80 carats.  
*Prix sur demande.*  
[akillis.com](http://akillis.com)

Body  
*Alexandre Vauthier*



**RITZ BY TASAKI**


Monoboucle d'oreille, collection *Dentelle Pearls* en or blanc serti de diamants pour un total de 2,3 carats, perles des mers du Sud baroques et perles d'Akoya. *Prix sur demande. tasaki.fr*



**BOUCHERON**

Boucles d'oreilles asymétriques haute joaillerie *Lierre de Paris* collection *Nature Triomphante* en or blanc serti de diamants.  
*Prix sur demande. [boucheron.com](http://boucheron.com)*

Top col roulé *Shang Xia*



**DIOR JOAILLERIE**  
Collier *Rose Dior*  
*Bagatelle* en or  
blanc serti de  
152 diamants taille  
ronde. Monoboucle  
*Rose Dior Bagatelle*  
en or blanc serti  
de 77 diamants  
taille ronde.  
*Prix sur demande.*  
[diior.com](http://diior.com)

Top body  
*Alexandre Vauthier*



**VAN CLEEF & ARPELS**  
Collier haute  
joaillerie *Brume de  
Saphir* en or rose  
serti de 177 saphirs  
roses pour un total  
de 22,14 carats et  
de 207 diamants  
blancs pour un total  
de 21,01 carats.  
*Prix sur demande.*  
[vancleefarpels.com](http://vancleefarpels.com)

Top  
Véronique Leroy



**BULGARI**

Boucle d'oreille haute joaillerie *Color Treasures* en or rose serti de 9 rubellites taille ronde pour un total de 31,02 carats, de 3 tourmalines taille ronde pour un total de 24,70 carats, de 3 péridots taille ronde pour un total de 14,50 carats, de 7 améthystes taille ronde pour un total de 15,47 carats, de 22 diamants taille rose pour un total de 3,28 carats et de diamants taille brillant pour un total de 1,02 carat. *Prix sur demande. bulgari.com*

*Veste latex archive Barbara Bui*

SÉLECTION

JOAILLERIE

**BUCCELLATI**  
Bague *Cocktail*  
en or jaune et or  
blanc serti d'une  
jade lavande,  
diamants blancs et  
diamants jaunes.  
*Prix sur demande.*  
[buccellati.com](http://buccellati.com)

Top body  
*Dries Van Noten*



**CARTIER**

Bague haute joaillerie *Synestia* en or jaune, tourmaline de 17,04 carats de forme coussin, perles de grenat mandarin pour un total de 6,88 carats, perles de tsavorite pour un total de 5,99 carats et diamants taille brillant. Bracelet haute joaillerie *Synestia* en or jaune, tourmaline verte de 29,42 carats en forme de coussin, perles de grenat et grenat mandarin, diamants taille brillant. *Prix sur demande. cartier.com*

Top col roulé *Shang Xia*

*Photographe : Inès Dieleman @ 37.2 Paris*  
*Réalisation stylisme mode et joaillerie : Christine Lerche*  
*Rédactrice joaillerie : Carine Devisscher*  
*Set floral : Jefferson Fouquet*  
*Model : Charlotte Mequignon @ Marilyn Agency*  
*Casting model : @Josephine Little Casting*  
*Makeup Artist : Céline Exbrayat @ Call My Agent*  
*Hair Artist : Shuhei Nishimura @ Wise & Talented*  
*Nail Artist : Brenda Abrial @ Wise & Talented*  
*Remerciements : Kira Hartness*

HORLOGERIE



*La Navitimer pour homme ou femme*

# BREITLING,

## L'ALLIANCE PARFAITE ENTRE MODERNE ET RÉTRO

Georges Kern, PDG de Breitling mais aussi son premier ambassadeur, détaille les ambitions de la Maison horlogère suisse qui célèbre les 70 ans de la *Navitimer*, la montre iconique des pilotes de l'aviation militaire et civile. Par **Judith Spinoza**

**T**

**AG Heuer, IWC Schaffhausen, Baume & Mercier, Roger Dubuis... Votre carrière vous a conduit vers de nombreuses marques. Qu'est-ce que Breitling, dont vous êtes PDG depuis 2017, a de plus que les autres ?**

Un esprit multiple, ainsi que l'un des catalogues produits les plus complets du marché horloger, avec des pièces historiques pouvant nourrir sa créativité pendant des années ! La marque Breitling est aussi réputée pour son design moderne-rétro qui ne ressemble rien aux autres. Elle réunit le meilleur de deux temps, le passé et le futur. Enfin, la marque incarne le Neo Luxury, un luxe facile à porter, décomplexé, durable.

**Elle rassemble aussi par son état d'esprit, son style de vie.**

Absolument ! Breitling, c'est ce goût d'indépendance, de performance, de réactivité et d'efficacité.

**Breitling célèbre cette année le 70<sup>e</sup> anniversaire de la *Navitimer*, un chronographe imaginé en 1952 par Willy Breitling pour permettre aux pilotes de réaliser tous les calculs nécessaires en vol. Un grand moment ?**

Les 70 ans de la *Navitimer*, c'est avant tout la célébration du garde-temps le plus emblématique de notre marque, une icône de l'horlogerie. Cette montre, qui plaît au-delà du monde de l'aviation, a séduit aussi bien des pilotes comme Scott Carpenter que des créateurs de tendance ou des célébrités comme Miles Davis ou Serge Gainsbourg.

**Qui dit « anniversaire » dit « hommage à ses codes distinctifs » ?**

Notre nouvelle *Navitimer* marquera en effet le retour des ailes de l'AOPA [Aircraft Owners & Pilots Association, partenaire historique de Breitling, NDLR] à 12 heures. Une singularité, entre nostalgie et vision fidèle à notre esprit moderne-rétro.

**En inventant en 1915 le premier poussoir de chronographe indépendant, le fondateur, Léon Breitling, s'est imposé comme l'inventeur de la montre-bracelet moderne. Quels sont aujourd'hui vos grands enjeux « produits » ?**

Être toujours meilleur pour préserver cette légitimité d'innovation qui fait l'histoire de Breitling, et aussi son succès. C'est une force, bien sûr, une fierté et un défi permanent qui nous pousse toujours plus loin en termes de design. Il faut imaginer de nouveaux chronographes attractifs, fondés sur notre légitimité historique, s'inspirer du meilleur de notre histoire pour écrire une suite glorieuse, tout en étant fidèle à l'esprit moderne-rétro qui nous caractérise.

**Un bon design, c'est essentiel, mais ça ne suffit pas. Il y a aussi la R&D...**

Pour rester leader du chronographe mécanique, on parle forcément de mouvement, de stratégie de manufacture, d'innovation et d'investissements. Nous travaillons aujourd'hui à un nouveau chronographe, plus performant et fiabilisé selon les normes actuelles, un mouvement qui sera plus accessible dans notre gamme de produits et qui proposera encore plus de fonctionnalités. Il s'enrichira de nombreuses complications – certaines existent déjà comme les « rattrapantes » GMT –, mais aussi de nouveaux matériaux. Et ceci n'est que le début !

**Comment avez-vous renforcé la présence numérique et commerciale de la marque, deux enjeux de votre prise de fonction en 2017 ?**

Notre présence est globale, notre stratégie omnicanale. En matière de numérisation, nous sommes très actifs, par exemple avec l'introduction de notre passeport numérique basé sur la *blockchain* ou nos présentations produits en format webcast. Concernant la vente en ligne, pour des produits de cette catégorie de prix, l'expérience client en e-commerce doit être parfaite, du début à la fin. C'est en maîtrisant cette exigence fondamentale que nous avons plus que doublé nos ventes *online* l'an dernier. Pour autant, l'expérience de la marque en boutique demeure essentielle. Nos magasins restent un pilier stratégique de notre communication et de notre distribution, dans une relation de complémentarité avec le commerce digital.

**La croissance sur les principaux marchés asiatiques a-t-elle été accélérée ?**

Nous connaissons une vigoureuse croissance en Chine, sur un marché à fort potentiel que nous développons « seulement » depuis quatre ans et qui représente 50 % des ventes mondiales du luxe.

**Quel est votre plus gros marché ?**

Les États-Unis.

**En novembre dernier, vous avez célébré la réouverture de votre boutique new-yorkaise, entouré de vos ambassadrices américaines. Très inscrite dans le patrimoine masculin, Breitling affiche-t-elle des ambitions féminines ?**

60 % du marché des montres de luxe est féminin. Il s'agit d'une clientèle importante pour Breitling, qui a longtemps été reconnue d'abord pour ses modèles masculins, même si la marque crée des modèles femmes depuis 1940. Durant les trois dernières années, nous avons développé différentes collections dédiées aux femmes. Notamment la *Chronomat 32* et la *Chronomat 36*, dont les ambassadrices sont trois femmes extraordinaires – Charlize Theron, Misty Copeland et Yao Chen. Il y a aussi la collection capsule *Superocean Heritage '57 Pastel Paradise*, lancée l'année dernière avec les surfeuses Sally Fitzgibbons et Stephanie Gilmore. Les femmes sont une majorité que nous ne pouvons pas ignorer !



Georges Kern

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

# OCTO FINISSIMO ULTRA, RETOUR VERS LE FUTUR

Avec la *Octo Finissimo Ultra*, montre la plus fine au monde, ainsi que deux modèles anniversaires, l'*Automatique* et la *Chronographe GMT Automatique*, Bulgari réussit un pari inédit : célébrer les sources du design ultraplat tout en créant une passerelle vers le métavers.

Par **Judith Spinoza**

**L**

l'histoire de l'horlogerie contemporaine.

oger tous les composants d'une montre mécanique dans l'équivalent de l'épaisseur d'une carte de crédit, est-ce possible ? « À peine la question a-t-elle été posée, il y a trois ans, que nos équipes ont répondu : "Nous allons le faire !" », se souvient Antoine Pin, directeur de la division horlogère de Bulgari, fin mars 2022. La Maison romaine a offert sa réponse et quelques-uns de ses secrets de fabrication en présentant la *Octo Finissimo Ultra*, la montre la plus fine du monde – 1,8 mm d'épaisseur, un huitième record mondial et huit brevets –, qui bouscule les repères de

*della Meccanica*, soit l'art d'innover en profondeur sur le fond et la forme pour affiner toujours plus sa ligne. En 2016, la *Octo Finissimo Répétition Minutes* se dotait d'un nouveau mouvement ultramince. Nouveau record mondial en 2017 avec la *Octo Finissimo Automatique*, la *Octo Finissimo Tourbillon Automatique* en 2018, la *Octo Finissimo GMT Automatique* en 2019, puis la *Octo Finissimo Tourbillon Chronographe Squelette Automatique* en 2020. Nouveau et septième record en 2021 avec la *Octo Finissimo Perpetual Calendar*, battu aujourd'hui par la *Octo Finissimo Ultra*. Une nouvelle dimension. Un nouveau monde, et pas seulement mécanique.

## Métavers et NFT

« Le code QR gravé sur le barillet est une porte qui s'ouvre sur le métavers, dans lequel chacun des possesseurs trouvera un monde dédié à sa montre, à sa conception, à son histoire. Interviews, making-of, visite virtuelle du mouvement en trois dimensions, exploration du concept visible/invisible lié à la montre, cette clé individuelle invite à une nouvelle dimension », explique-t-on chez Bulgari. En outre, chacune des dix *Octo Finissimo Ultra* sera livrée

avec un NFT (*non-fungible token*) individuel qui, grâce à la technologie de la *blockchain*, garantit le caractère authentique et unique de la montre et permet à chacun des propriétaires l'accès exclusif à un univers digital dédié à son propre exemplaire. « En ce sens, la *Octo Finissimo Ultra* figure le passage de l'ultraminiaturisation à l'immatériel. Davantage qu'une montre à porter au poignet, elle est un écosystème global. » À la rigueur horlogère suisse et l'élégance italienne, signatures de son univers mécanique, Bulgari vient d'ajouter une galaxie virtuelle qui ne sera dévoilée que lors de l'arrivée sur le marché de la première *Octo Finissimo Ultra*. C'est-à-dire dans quelques mois.

## Ultra

« Le qualificatif "ultra" exprime cette volonté d'aller au-delà des limites, de se jouer des extrêmes », la capacité de penser *out of the box* dont ont fait preuve les équipes techniques de recherche et de développement de Neuchâtel et de La-Chaux-de-Fonds pour donner vie à deux bijoux technologiques, en relevant un à un les défis mécaniques liés à la miniaturisation. « Le défi de ce huitième record a été le plus difficile à surmonter, car nous avons dû briser les règles non seulement en termes de conception du mouvement, mais aussi de boîte, de fond de boîte, de bracelet ou encore de boucle déployante », détaille Fabrizio Buonamassa Stigliani, directeur de création des montres Bulgari. Au fil des années, en effet, à coup de nouveaux matériaux et de nouveaux mouvements, la *Octo* a suivi à la lettre le motto de la Maison romaine, l'*Estetica*



Limitées à 200 exemplaires chacune, taillées dans du titane sablé et dotées d'un boîtier octogonal de 40 mm, la *Octo Finissimo Automatique* et la *Octo Finissimo Chronographe GMT Automatique* reproduisent les premières esquisses de Fabrizio Buonamassa Stigliani : à la façon d'un coup de crayon, les index et le compteur des petites secondes ornent le cadran rehaussé par des aiguilles traitées PVD noir.

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



# Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON  
DE CHAMPAGNE



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

# MATTHIAS DANDOIS X DOCKERS, LA CALIFORNIE EN HÉRITAGE

Interview croisée entre Santiago Cucci, CEO de Dockers, et Matthias Dandois, 32 ans, neuf fois champion du monde de BMX, devenu le nouvel ambassadeur de la marque californienne. Ce qui les réunit ? Moins un partenariat qu'une communauté d'esprit fondée sur l'authenticité, la quête de sens et la durabilité.

Par Judith Spinoza



# C

**oncrètement, qu'implique ce nouveau partenariat ?**

**Santiago :** Matthias apporte son côté créatif avec la production de contenus, ses looks et ses choix de produits de la gamme : chinos, t-shirts, pulls... Parallèlement, il va aller à San Francisco rencontrer Nick Rendic, le patron du design mondial de Dockers, pour développer des produits adaptés au BMX. On lui donne une liberté totale ! Cette écoute et cette flexibilité font toute la beauté du partenariat entre nous et Matthias.

**Matthias :** Je « ride » dans les mêmes

fringues que celles que je porte au quotidien. Dockers m'habillera autant dans ma vie de  *rider*  qu'en dehors de la scène, au cours des trois prochaines années. Dans ma discipline, je dois être très libre dans mes mouvements et, en même temps, j'ai besoin de vêtements qui me protègent. Dockers combine confort et qualité.

**Vous dites que la rencontre entre vous et Dockers, c'est une belle histoire. Pourquoi ?**

**Matthias :** Quand j'ai rencontré Johann et Santiago, il y a quelques mois, on a immédiatement accroché. Cela faisait cinq ans que je n'avais pas de partenariat exclusif, je papillonnais avec trois collaborations parallèles, mais je ne me sentais pas à l'aise. Je n'arrivais pas à trouver une marque qui me corresponde totalement. Depuis que j'ai pris cette décision, je suis soulagé ! J'ai une réelle ligne de conduite avec cette marque, et l'assurance de pouvoir faire des choses constructives dans le temps.

**Santiago :** Johann Bondu, notre directeur marketing, m'avait déjà parlé de sa rencontre avec Matthias. Puis, par un concours de circonstances, je l'ai croisé à Coachella. Je dois préciser que nous ne cherchions pas un ambassadeur. C'est en discutant que l'envie de bosser ensemble, de partager des projets, s'est imposée avec évidence. La communauté Dockers s'est toujours bâtie autour de rencontres et de valeurs communes : authenticité et désirabilité, créativité et optimisme. Pour résumer, la  *cool attitude*  californienne doublée de l'influence  *streetwear*  des années 1990 nous ont poussés l'un vers l'autre...

**En quoi la marque Dockers, créée en 1986, réputée pour ses khakis, des pantalons confortables et décontractés lancés à San Francisco, a-t-elle bouleversé l'ordre établi ?**

**Santiago :** Elle a été la première à insuffler l'idée du Friday Wear ! Pour l'anecdote, à l'époque, Dockers a envoyé une lettre à toute la Silicon Valley expliquant qu'au lieu de porter des cravates on devrait aller au bureau en étant soi-même. Au fur et à mesure, cette idée s'est imposée dans la baie de San Francisco, puis dans le monde entier. On a retrouvé dans les archives des pubs incroyables avec des mecs en cravate et, à côté, un type en chino, t-shirt et veste en jean. C'est ça l'esprit californien. En tant que basque expatrié en Californie, je suis très sensible à cet art de vivre solaire,  *laid back*  et très proche de la nature, qui s'accorde parfaitement à la personnalité de Matthias.

**Matthias :** J'ai aussi vécu en Californie. Ce lieu comme la marque disent une même chose : «  *You can make it !*  »

**Au-delà de cette communauté d'esprit, quel est l'objectif de votre collaboration ?**

**Santiago :** Cela fait neuf ans que je suis dans le groupe Levi's. J'ai toujours considéré que Dockers méritait plus que l'attention qu'on lui portait. Désormais, en tant que CEO, j'ai une vision à 360 degrés qui me donne une grande liberté d'action pour mettre en avant cet héritage californien, à la fois cool et disruptif, qui n'a guère survécu dans la plupart des marques californiennes.

**Matthias :** En signant chez Dockers, j'ai un objectif assez précis. Je suis à un moment charnière de ma carrière : neuf fois champion du monde de BMX, je n'ai plus grand-chose à prouver sportivement dans ma discipline, même si je me laisse cinq ans pour gagner un dixième titre. Or, les gamins qui concourent aujourd'hui sont beaucoup plus techniques que moi. Pour gagner, je vais devoir me réinventer, trouver de nouveaux tricks. C'est fabuleux de pouvoir le faire avec un partenaire si important dans le BMX que Dockers. Une marque iconique, qui doit se réinventer comme moi.

**Santiago :** Ce que j'aime chez Matthias, c'est qu'il est supercréatif. C'est un athlète respecté et respectable qui a des choses à dire et à faire avec nous, ne serait-ce qu'au travers de ses vidéos ou des produits qu'il va aider à développer avec nous. C'est un talent mondial, donc ses produits seront destinés au marché mondial.

**Dockers et Matthias partagent aussi un engagement fort : la durabilité !**

**Santiago :** J'ai pris mon poste le 1<sup>er</sup> janvier 2020, juste avant le Covid, qui nous a obligés à nous réinventer, à pousser le digital et à maximiser notre agilité. On a gagné douze semaines de process de fabrication, on est moins

obsolètes en fin de saison. Le dernier magasin qu'on a ouvert a été créé avec des éléments recyclés issus de nos entrepôts. Enfin, cet été, 100 % des pantalons seront  *waterless* , c'est-à-dire fabriqués sans eau. Nous avons aussi troqué les  *polybags* , dans lesquels sont emballés les produits, pour des sacs à base de végétal. Si tout le monde apporte sa pierre, on peut faire toujours mieux.

**Matthias :** C'était très important de signer avec une marque écoresponsable, car je suis moi-même engagé auprès de la Surfrider Foundation et ambassadeur du vélo pour les Jeux olympiques de Paris 2024, qui ambitionnent d'être les JO les plus  *clean*  jamais organisés.

**Santiago :** Nous sommes aussi partenaires de Waves for Water, l'association du surfer Jon Rose qui développe l'accès à long terme à l'eau potable, notamment par l'installation de filtres. Si Matthias souhaite rejoindre le projet, c'est ouvert. Rien n'est écrit. On veut donner du sens en s'amusant.

**Matthias :** Le sport, et le vélo en particulier, est un langage universel. Je suis allé dans 98 pays dans ma vie, riches ou pauvres, du nord au sud, d'est en ouest, et, à chaque fois, c'est la même réaction d'enthousiasme. Si on peut cumuler l'expérience, l'eau potable et les valeurs de la marque Dockers, ça a beaucoup de sens pour moi. Il y a sept ans, j'avais fait une démo à Soweto, le  *township*  du Cap, en Afrique du Sud. En partant, j'avais laissé mon BMX à un jeune qui exécutait des figures dingues avec un vieux vélo. Il y a quelques mois, il m'a envoyé des photos avec mon  *bike* , qu'il « ride » encore...

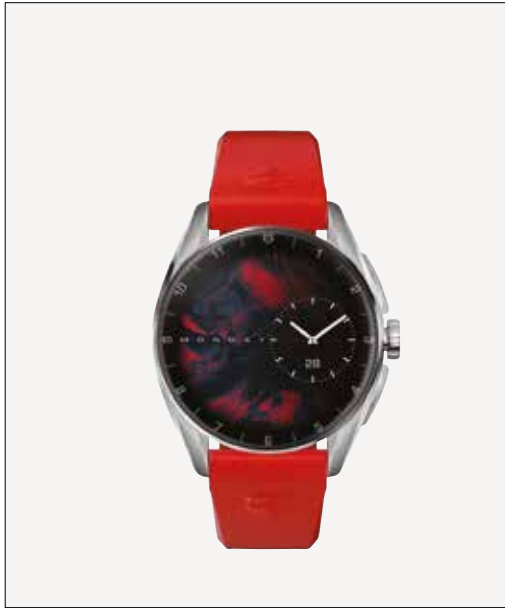


Santiago Cucci

[fr.dockers.com](https://fr.dockers.com)

# IT-LIST, LA VIE EN INFRAROUGE

Entre un rouge frémissant et un vert printemps, la belle saison rappelle et, avec elle, nos envies de shopping. Par **Judith Spinoza**



## Rouge frémissant

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

Montre Connected, **TAG Heuer**, 1 700 €. [tagheuer.com](http://tagheuer.com)

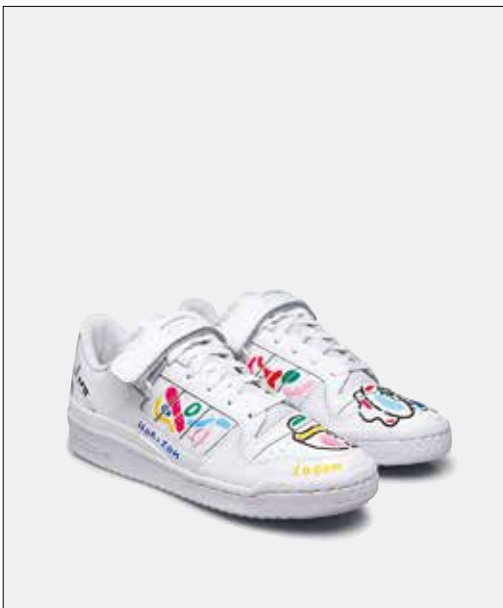
Go-Clutch, minaudière make-up signée Pierpaolo Piccioli, **Valentino**, 200 €. [valentino.com](http://valentino.com)

Boucles d'oreilles Iconica à double boucle en or rose avec rubis, **Pomellato**, 3 300 €. [pomellato.com](http://pomellato.com)

Mini Balloon, bag jacquard en cuir, **Loewe**, 1 350 €. [loewe.com](http://loewe.com)

Tong Class Brasil II Femme, **Ipanema**, 19,99 €. [brazilianbikinishop.com](http://brazilianbikinishop.com)

Essential Cabin, **Rimowa**, 575 €. [rimowa.com](http://rimowa.com)



## Vert printemps

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

Collier en or et diamants Lucky Move petit modèle Smiley 50<sup>e</sup> Anniversaire, **Messika x Mister André**, 5 500 €. [messika.com](http://messika.com)

Bracelet or rose Capture Me, **Akillis**, 8 500 €. [akillis.com](http://akillis.com)

Sac, **Paco Rabanne**, 750 €, en exclusivité au Printemps. [printemps.com](http://printemps.com)

Baskets homme, **Adidas x Enfant Précoce**, 139 €, en exclusivité sur Sarenza. [sarenza.com](http://sarenza.com)

Sac Serpenti x Casablanca, **Bulgari**, 2 500 €. [bulgari.com](http://bulgari.com)

Gem **Dior watch** or jaune, diamants, pierres ornementales et nacre, prix sur demande. [dior.com](http://dior.com)

# LA MODE PASSE, LE STYLE DEMEURE

Si vous aimez la mode, profitez des beaux jours pour une virée shopping à La Vallée Village.  
À 40 minutes de Paris, vous vous ferez plaisir tout en achetant intelligemment.

Par **Olivia de Buhren**



**L**a mode, la mode, la mode... Qui n'a jamais craqué pour une robe hors de prix ou, au contraire, passé des heures à chercher une veste entraperçue lors d'un dîner, sans succès ? Vous vous reconnaissez ? Eh bien, tout cela, c'est fini. Aujourd'hui, la vogue est aux achats dits « intelligents ». C'est même devenu un phénomène de société. Cela tombe bien : l'expérience unique de La Vallée Village est justement de vivre le shopping autrement, lors d'une véritable journée hors du temps. Dès notre arrivée, les ondes positives se dégagent de partout. La bonne humeur

est de la partie. Pour peu que l'on vienne en semaine, quand il y a moins de monde, le dépaysement est total.

## Des prix imbattables

Le point fort de La Vallée Village, c'est que l'on y trouve du prêt-à-porter de grandes marques à des prix très réduits. Une robe pour ma sœur, un maillot pour mon fils de huit ans, un polo pour mon mari et, pour mon boss, pourquoi pas une bouteille de champagne ? Avec plus de 120 marques, françaises et internationales, il suffit de circuler de boutique en boutique pour effectuer des repérages. Puis, après avoir fait son choix, on retourne dans l'une ou l'autre échoppe. À droite, à gauche, de-ci, de-là, les articles de mode nous happent. Nous nous prenons au jeu de la frénésie des essayages.

L'avantage, c'est qu'il y en a pour tous les goûts, des vêtements *casual*, *chic*, *fashion* et, bien sûr, des classiques intemporels. Pour pouvoir afficher des prix imbattables, les marques présentent les modèles de leurs collections des saisons précédentes. Chaque boutique joue la transparence, et les étiquettes indiquent à la fois le prix d'origine et le prix spécial La Vallée Village. Et la différence est folle... Jusqu'à moins 60 % !

## Un cadre idéal

Comme dans un véritable village, tout est concentré dans deux petites rues pavées, avec des citronniers et des bougainvilliers trônant telles des icônes méditerranéennes. Ce décor propre et chic, tout droit sorti d'un film hollywoodien, a quelque chose de reposant et fascinant à la fois. Les allées piétonnes, les maisons basses aux façades pastel, les toits de tuiles à la française... Un luxe simple qui plaît. Les voitures sont garées en toute sécurité au parking à côté, pour une sérénité maximale. Tout au long de notre balade, nous pouvons nous arrêter déguster un café, des macarons, une boisson fraîche, ou encore déjeuner au Menu Palais, le restaurant gastronomique. Avec ma bande de copines, nous avons profité du service VIP avec des étoiles plein les yeux. À la fin de notre périple, installées en terrasse un verre de rosé à la main, nous avons fêté dans la bonne humeur nos achats à prix réduit. La Vallée Village est décidément le rendez-vous des jouisseurs de la vie !

## La Vallée Village

3, cours de la Garonne, 77700 Serris. Tél. : 01 60 42 35 00.

Ouvert 7 jours sur 7, de 10h00 à 20h00

[tbvsc.com/la-vallee-village/fr](http://tbvsc.com/la-vallee-village/fr)

## LES SERVICES VIP

• Chauffeur.

• Salon VIP : accueil, prêt de parapluie, poussette, réservation de restaurants...

• 10 % de réduction supplémentaire.

• Personal Shopper : une styliste vous accompagne avant et pendant votre visite pour vous aider dans vos choix.

• Service mains libres : vos achats sont récupérés et remis à votre départ pour que vous n'ayez rien à porter.

# MR MARVIS

AMSTERDAM



## DÉCOUVREZ LES SHORTS PARFAITS

Avec huit styles différents, de décontracté à sportif, MR MARVIS propose les shorts parfaits avec une coupe idéale pour chaque occasion. Nos shorts sont faits à la main au

Portugal avec des tissus de haute qualité, notamment du coton stretch, du piqué aéré et du lin léger. Dispo dans plus de 60 couleurs sophistiquées, pour laquelle allez-vous craquer ?



TROUVEZ LE VÔTRE MAINTENANT SUR [MRMARVIS.FR](https://www.mrmarvis.fr)



## LA BEAUTÉ, OUI, MAIS PAS À TOUT PRIX !

Comme les *fake news*, les *fake injectors* sont une dérive venue des réseaux sociaux. En matière de beauté, le phénomène touche principalement les jeunes. D'où l'importance de les sensibiliser pour éviter des selfies ratés.

Par Catherine Jazdzewski

# C'

est un constat qui fait un peu froid dans le dos. Selon une étude des laboratoires Galderma, les moins de 35 ans seraient aujourd'hui deux fois plus nombreux à se faire injecter que les plus de 55 ans. « *Il ne s'agit pas de remonter le temps, mais de s'embellir, d'avoir la bouche charnue de Bella Hadid ou les pommettes rebondies de Kim Kardashian* », commente le Dr Philippe Kestemont, chirurgien plasticien. Contrairement à leurs aînés, ces filles – et ces garçons, car ils sont de plus en plus nombreux à vouloir gommer leurs défauts – ne vont pas chez le médecin. Ils font leur marché d'injections sur les réseaux sociaux. « *Le problème, c'est que ceux qui y prospèrent ne sont justement pas des médecins. Ces faux praticiens sont des esthéticiennes, des coiffeuses, des manucures qui pratiquent dans la plus grande illégalité, puisque normalement seuls les médecins sont habilités à le faire* », explique Stéphane Lafond-Berbon, responsable marketing chez Galderma. On se souvient de ce fait divers : en janvier dernier, une jeune femme de 22 ans est arrêtée lors d'un contrôle routier. Son coffre était rempli de boîtes d'acide hyaluronique. Son compte Instagram, plus de 30 000 abonnés, ne laissait aucun doute sur son activité. À Toulouse, c'est une esthéticienne qui a été mise en examen. Elle monnayait des injections de toxine botulique sur Snapchat pour 300 euros. « *Une telle injection à l'aveugle, c'est jouer à la roulette russe. D'autant qu'on ne connaît pas l'origine du produit* », poursuit le Dr Philippe Kestemont. Les dégâts peuvent être graves, notamment autour des yeux. D'où la campagne lancée auprès des *millennials* par Galderma sous le hashtag #injectionmedicale. « *Nous avons décidé de le faire sur Instagram, le média de cette génération, car c'est le meilleur moyen pour les sensibiliser aux risques encourus et que leur réseau fasse le buzz de l'information* », déclare Stéphane Lafond-Berbon. C'est un engagement éthique majeur pour ce laboratoire qui est le leader de la médecine esthétique, notamment avec la gamme Restylane. En 25 ans, plus de 50 millions d'injections de ses acides hyaluroniques ont été effectuées par les médecins dans le monde entier. Parallèlement, Galderma a mis en place un réseau national de prise en charge d'urgence. Il intervient en moins d'une heure et demie et applique un protocole d'une grande réactivité pour éviter les séquelles. Enfin, on ne rappellera jamais assez les précautions à prendre : ne vous faites injecter que par un médecin formé, exigez un carnet avec la traçabilité des produits et des marques qui ont cette référence. La prévention évite les dégâts. Alors, un selfie, oui, mais pas à n'importe quel prix !

# TROIS FILLES À SUIVRE AU PRINTEMPS

Elles ont fait de la beauté leur métier. Chacune, dans son domaine, reflète nos aspirations à l'harmonie, au bien-être et à la réalisation de soi.

Par **Catherine Jazdzewski**



---

## MARIELLE LOUBET, LA PROVENÇALE

Dès que l'on entend son accent chantant, on la croit tout droit sortie d'un roman de Jean Giono. Elle est la nouvelle Manon du Lubéron, mais, aux sources d'Eygalières ou de Saint-Rémy, Marielle Loubet préfère ses poudres, ses pinceaux et ses crayons de *make-up artist*. Depuis janvier, elle est celle de l'inspirante La Provençale du groupe L'Oréal. Outre des soins à l'huile d'olive qui soutiennent l'agriculture biologique en Provence, la marque lance un maquillage qui en a la lumière et les intensités et ne pouvait faire meilleur choix d'ambassadrice tant cette « *artisane de la couleur* » est en osmose avec les ocres des Baux-de-Provence, les rouges de Manosque et les roses de Camargue. Elle a tout appris avec Bob Wilson au théâtre, Max Delorme en coulisse. Son style ? « *Sublimier un visage dans sa naturalité, souligner sa fragilité et sa force pour accroître la confiance en soi.* » Elle se sent en harmonie avec La Provençale, car elle sait combien les filles sont en quête de produits vertueux qui respectent leur peau. Son produit fétiche : le Rouge Solaire, « *le rouge à lèvres qui réveille le visage* ».



---

## CAROLINE DUMUR, LA NOMADE

On adore Caroline Dumur. Pour sa réserve, sa délicatesse. C'est pourquoi, dès qu'elle signe un parfum, on le sent. *Chloé Nomade*, sa création pour Chloé, n'y échappe pas. Si ce parfum surfe sur la vague des naturels, ce n'est pas par opportunisme. Il s'inscrit dans le droit fil de la maison de couture qui concilie désormais luxe et écoresponsabilité. « *Il est aussi une référence à Gaby Aghion, la fondatrice de Chloé, qui était d'origine égyptienne et qui, avant l'heure, a initié le chic bohème* », commente-t-elle. D'où cette décontraction teintée de sophistication que l'on retrouve dans cet accord néo-oriental jasmin et datte. Elle a délesté le jasmin d'Égypte de ses atours lourds et l'a rendu solaire. Il souffle sur la peau telle la brise du Nil caressant les champs de ces fleurs. Quant à la datte, elle en conforte la douceur, la texturise. Si Caroline Dumur est sensible aux atmosphères méditerranéennes, elle travaille aussi ses compositions avec un sens du détail et de la précision inouï, telles des broderies, son autre passion. La parfumerie a vraiment de beaux jours devant elle...



---

## ALEXIA HAYE, LA BIENVEILLANTE

On donne rarement la parole aux agences alors qu'elles sont essentielles et que leur cartographie a bien changé ces derniers mois à coup de regroupements, rachats, créations... Depuis 2017, Alexia Haye et son team Grenadine RP challengent la beauté, et c'est vers eux que se tournent les labels *clean* et *green* émergents comme Yodi et Delbôve ou les blockbusters comme Uriage, Melvita, et La Rosée – en passe de devenir numéro un en pharmacie –, sans oublier le pôle couture de L'Oréal. « *Je voulais remettre de l'humain dans mon métier, car c'en est la base, aussi bien avec mes équipes, les clients que les journalistes. C'est une approche un peu old school mais infusée de modernité* », affirme-t-elle. Elle croit dur comme fer à la presse papier. « *Rien ne vaudra jamais une jolie parution pour sublimer une crème.* » Cette *happy manager* peut se vanter de n'avoir aucun turnover dans son équipe. C'est rare...

# MATHILDE THOMAS, FER DE LANCE DE LA COSM'ÉTHIQUE

En 1995, avec son mari, elle lance Caudalie, une marque responsable, inspirée par la nature et la vigne. Dynamique et passionnée, Mathilde partage avec nous cette aventure, sa philosophie *green* et ses engagements depuis 27 ans.

Par **Olivia de Bühren**

# C

## Comment est née Caudalie ?

Cela a commencé en 1993 lors d'une visite du domaine familial Château Smith Haut Lafitte, dans le Bordelais, durant la période des vendanges. Nous étions avec le Pr Joseph Vercauteren. Selon lui, nous dilapidions des trésors en jetant les pépins de raisin. Les premiers produits ont vu le jour peu de temps après.

## Que signifie le mot « Caudalie » ?

En œnologie, la caudalie est une unité de mesure qui exprime la durée d'expression en bouche des arômes du vin.

## Qu'est-ce que la *clean beauty* ?

Une marque *clean*, c'est à la fois une marque non irritante pour la peau, mais aussi soucieuse de la protection de la planète.

## Vous croyez en une cosmétique raisonnée et engagée. Est-ce cela, la charte « cosm'éthique » ?

Caudalie était une marque *clean* bien avant que ce concept ne devienne à la mode. En 2006, nous avons créé notre cosm'éthique, et j'ai décidé qu'on ne mettrait plus dans nos produits six des ingrédients extraits d'animaux, ni d'huiles minérales dérivées de la pétrochimie. Aujourd'hui, cette liste s'est agrandie, il y a désormais 60 ingrédients que nous avons retirés, soit parce qu'ils sont irritants, soit parce qu'ils ne sont pas *clean* pour la nature ou qu'ils sont perturbateurs endocriniens.

## N'est-ce pas difficile d'obtenir des produits efficaces en renonçant à autant d'ingrédients ?

Généralement, les ingrédients actifs sont presque tous *clean*. C'est ce qu'il y a autour qu'il faut « nettoyer ». Ma priorité, c'est d'être efficace tout en étant naturel à plus de 95 % !

## Quels sont les engagements *green* de Caudalie ?

Les formules et les packagings écoresponsables, notamment. Nous essayons de baisser la quantité de plastique et faire en sorte que tous nos matériaux soient recyclables, recyclés et rechargeables. Depuis 2012, nous appartenons au mouvement mondial d'entreprises « 1 % pour la planète ». Cela signifie que nous donnons chaque année 1 % de notre



chiffre d'affaires pour planter des arbres. Nous en avons planté dix millions en dix ans. En tant que premier contributeur cosmétique mondial pour la planète, nous avons créé, il y a deux ans, le programme « 100 % Plastic Collect ». Les déchets collectés sont principalement du plastique océanique, qui vient s'échouer sur les plages, en Thaïlande. Le plastique est ensuite transformé en granulés pour être recyclé.

## Quel est votre protocole beauté au quotidien ?

Double démaquillage : huile, puis lait d'amande. Un pschitt d'eau de beauté et, ensuite, le sérum Vinoperfect.

## Le meilleur conseil beauté que vous avez reçu ?

Ne jamais se coucher avec son maquillage et faire attention à bien protéger sa peau du soleil tous les jours.

## Quel produit de beauté ne vous a jamais quitté ?

Les huiles essentielles Complexe 5 de René Furterer. Je les applique sur mes cheveux.

## Êtes-vous fidèle à une odeur ?

*Thé des Vignes*, notre best-seller d'eau fraîche, ou *Escale à Portofino* de Dior.

## Le produit que vous rêvez de créer ?

Le complément nutritionnel que l'on prend et qui protège du soleil.

## Où puisez-vous votre énergie ?

Ma famille, et je prends le matin un café avec une petite cuillerée d'huile de coco de la marque Aïme.

## Votre lieu de vacances préféré ?

La montagne à Val Thorens pour un déjeuner au restaurant Chez Pépé Nicholas.

## Quels sont les nouveaux engagements de la marque ?

À travers nos 100 références chez Caudalie, nous avons été loin dans la *beauty clean*. Il me manque les solaires *planet friendly*. Mais mon challenge est quasi gagné.

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

# L'EAU DU FUTUR

Est-il possible de reproduire l'eau de la peau ? Jean-Noël Thorel, le fondateur d'Esthederm, l'a fait. 100 % active, l'Eau Cellulaire préserve le capital santé de l'épiderme, au quotidien et pour longtemps. On l'adopte ?

Par Catherine Jazdzewski

## Biomimétique

Du point de vue dynamique, 90 % de notre corps est composé d'eau. Celle-ci est vitale. Elle conditionne le métabolisme de nos cellules, leur renouvellement, leur fonctionnement. Elle transporte aussi tous les nutriments nécessaires à leur énergie, facilite les échanges, la détoxification. Aucun scientifique n'a pu la reproduire, excepté Jean-Noël Thorel en 1999. Lui seul a réussi cette prouesse. Comme l'eau physiologique, L'Eau Cellulaire d'Esthederm est en totale affinité avec la peau, elle est son « double ». Elle participe à son équilibre, à sa résistance aux agressions, et elle a la même concentration en sels minéraux. Ce qui veut dire que, dès qu'un déséquilibre surgit, aussi léger soit-il, elle compense. Si certaines eaux thermales apportent de réels bienfaits aux peaux sensibles, elles n'ont pas cette composition riche en acide hyaluronique, acides aminés et sels minéraux. Souvent copiée, jamais imitée, sa formule est déposée.

## Exobiologique

Cette Eau Cellulaire reflète la philosophie d'Esthederm, ses principes d'écobiologie. En effet, depuis sa création, Esthederm propose une cosmétique différente. Elle considère la peau comme un écosystème qu'il faut avant tout respecter. Sinon, on entame son capital. La marque élabore donc des soins en harmonie avec notre biologie, qui préservent ses ressources naturelles et sa jeunesse. C'est pour cela que l'Eau Cellulaire est en totale osmose avec la peau. Elle améliore son hydratation, prévient son vieillissement, booste son métabolisme. Grâce à son pouvoir de pénétration, elle potentialise aussi l'action des autres soins, les rend plus efficaces. C'est pourquoi elle est à l'origine d'une ligne hydratante.

## Multifonction

Quand l'utiliser ? À tout moment. Qu'on soit homme ou femme. Le matin, elle réveille le visage, l'énergise. Dans la journée, quand on ressent un coup de fatigue, on la pshitte pour se donner un coup de fouet. En avion, elle prévient la déshydratation. Si on la vaporise après l'avoir conservé au réfrigérateur, elle dope l'éclat. Elle fixe aussi le maquillage. Et, après le sport, elle compense la perte en sels minéraux, surtout aux beaux jours quand la peau est bombardée d'UV.

*Eau Cellulaire, 22 € les 100 ml.*



## SES COÉQUIPIÈRES DES BEAUX JOURS

- Cette lotion a un effet détox et *glow* inouï. Elle n'a pas son pareil pour neutraliser la pollution. On la pose en *primer*. Elle est aussi un super joker jeunesse. *Eau cellulaire Lotion Essence, 30 € les 125 ml.*

- Grâce à ses trois technologies, cette crème fine et gourmande renforce la fonction barrière de l'épiderme, prévient sa déshydratation et conforte l'hydratation naturelle. À conseiller aux peaux desséchées en quête de confort. *Eau Cellulaire Crème Hydratante Fondante, 35 € les 50 ml.*

- Ce gel désaltère et apporte un maximum de fraîcheur. Il est parfait en base de maquillage. À recommander aux hommes pour se ressourcer, aux femmes pour un teint repulpé. *Eau Cellulaire Gel Hydratant Fraîcheur, 35 € les 50 ml.*



# DIOR SAUVAGE, COMME UN PARFUM DE RÉUSSITE



Est-ce son nom ? Sa fragrance ? Johnny Depp ? Toutes les trois secondes, un homme ou une femme achète un flacon de *Sauvage*.

Comment devient-on le parfum le plus vendu au monde ?

Partons dans la planète *Sauvage* pour le découvrir.

Par **Catherine Jazdzewski**

## La vie *Sauvage*

Il y a le nom d'abord, qui rappelle *Eau Sauvage* et lui pique son adjectif. Mais le jeune *Sauvage* n'a rien à voir avec son aîné. Si ce dernier est une signature de bon goût et de séduction, le premier a pris la tangente. Il est parti au bout de ses rêves, de ses fantasmes pour les vivre. En 2005, année de la création du parfum, si le chamanisme n'était pas encore de mise, Dior a l'intuition de son retour et emmène les hommes à sa découverte.

## L'odeur du désert

« Pour créer *Sauvage*, je suis parti de l'image d'un homme hors modes, hors temps, hors norme. J'en avais une idée très claire », expliquait alors François Demachy, le parfumeur créateur Dior. Il fallait que ce soit un choc olfactif, qu'il soit un peu brutal, très viril, mais qu'il puisse aussi s'inscrire dans l'histoire et devenir un classique. François Demachy aime que ses parfums masculins démarrent par une claque hespéridée. Il choisit là une bergamote de Calabre, qu'il surdose. Il va la façonner, la sculpter, pour qu'elle gagne en caractère, qu'elle soit la signature du parfum. Il fait ressortir ses facettes fruitées, gomme son amertume. Une fois qu'elle a envahi l'espace, il déploie un ingrédient naturel issu de l'ambre gris, à la fois charnel et vivifiant. On pense à un bois chauffé par le soleil. Puis, derrière ce parti pris très tranché, il pose les notes emblèmes du masculin : le poivre, le vétiver, la lavande, le patchouli. Ça sent à la fois la terre, les racines, l'homme. C'est de là que le *Sauvage* apparaît.

## Le monstre sacré

Il fallait l'incarner. Il fallait un homme entre lumière et ombre, entre exposition et opacité. Une âme tourmentée, hors normes, mystérieuse. Qui mieux que Johnny Depp pouvait l'être ? L'acteur n'avait encore jamais prêté son image à un parfum. Il a accepté. Il s'est impliqué sans limites. Il est devenu le *Sauvage* et, en plein désert, dans les images de Jean-Baptiste Mondino, il rayonne. Il montre qui il est, et ça touche. Il joue aussi avec les mémoires, la musique de Ry Cooder rappelant l'un des films culte de Wim Wenders, *Paris, Texas*.

## Les grands espaces

Si son nom parle, il prend sa place dans un paysage chauffé à blanc, un désert où la nuit tombe, radicale. C'est à ce moment-là que l'on retrouve son instinct, que l'on se dépouille de ses oripeaux familiaux, que l'on se met à nu, que l'on creuse en soi pour renaître. C'est là la force du *Sauvage*, bien plus qu'un artifice, il incite à se libérer, à s'apaiser. Intuitivement, des millions de personnes l'ont compris et poursuivent cette métamorphose. Qui eût cru qu'un parfum pouvait avoir un tel pouvoir ?

# L'ODEUR DU BONHEUR



Sentir, pour se sentir bien... La sérénité, la joie de vivre s'expriment dans une fleur d'oranger douce et solaire. Elle est au cœur de *Girl* de Rochas, le sillage qui trace la route du bien-être.

Par **Catherine Jazdzewski**

# L

a fleur d'oranger est emblématique de la parfumerie. Toute en féminité, elle paraît fragile avec ses pétales immaculés, mais on ne doit pas se fier à son innocence. Elle est tour à tour pétillante et joyeuse, gracieuse et délicate, onctueuse et chaleureuse, réconfortante et charnelle. N'en jetons plus, sinon on risque de la faire rougir ! Et pourtant, comment lui résister ? C'est adolescente qu'Anne Flipo, en découvrant une orangerie en fleurs, est tombée sous son charme. Depuis, en artiste, elle ne cesse de la modeler pour en faire ressortir toutes les facettes. « Elle est la fleur que j'aime le plus travailler, celle qui me régénère, et, lorsque je suis fatiguée, il me suffit de la sentir pour me ressourcer », explique la maître parfumeur. Autant dire que, lorsque la Maison Rochas lui a proposé d'imaginer autour de sa grâce un parfum, elle n'a pas hésité. *Girl* en est la plus touchante, la plus inclusive interprétation. Si cette composition fête aujourd'hui son premier anniversaire, il y a déjà un avant et un après *Girl*. Avant *Girl*, la fleur d'oranger était « juste » un ingrédient de la palette du parfumeur. Depuis *Girl*, elle a donné naissance à un mouvement, à un courant dans lequel se projettent toutes celles qui sont en quête d'harmonie. Son bouquet, dont la personnalité est exaltée par du jasmin, de l'orchidée, du santal, du cèdre et un fond de vanille, a fait de *Girl* un slogan de ralliement. On porte *Girl* comme le signe d'appartenance à une communauté pour laquelle la réalisation de soi est le mot d'ordre. On veut prendre soin de soi, être bien dans sa tête, dans son corps, dans son monde. Et ce sillage à suivre y contribue ! Il participe aussi à bâtir un futur meilleur, plus serein. Voilà pourquoi Rochas va encore plus loin et écrit ce printemps un nouveau chapitre de son engagement. Son nom ? « *Refill Good with Girl* », un flacon ressourçable à l'infini et sa recharge *eco-friendly*. Cette nouvelle gestuelle a été pensée autour de trois mots clés : « Recycler », « réutiliser » et « réduire » son impact environnemental. En 2022, le bien-être et l'harmonie se vivent à 360 degrés.



**Refill Good with Girl**,  
le nouveau mot d'ordre *Girl* se  
poursuit avec le flacon 75 ml (79 €)  
et sa recharge 150 ml (115 €) dans  
le réseau de distribution sélectif  
national français.



## ENCORE PLUS BELLE !

Les beaux jours pointant enfin le bout de leur nez, voici venue l'heure de couper avec la grisaille du quotidien et de retrouver le soleil, les terrasses et l'envie de se farder. Clarins fête les 30 ans de son make-up. L'occasion pour nous de revenir sur ce maquillage star avec Magali Marx, make-up experte Clarins. Par **Olivia de Buhren**

**E**lle nous dévoile tous les secrets de la marque afin d'être joliment maquillée, glamour et sensuelle pour le printemps.

**Happy 30 ans ! Quelle est la force du make-up Clarins ?**  
Un confort et une finesse incomparable, mais aussi les textures, ultrasensorielles et addictives, qui fusionnent avec la peau pour un résultat hyper naturel.

### Quelle différence avec la concurrence ?

C'est un maquillage qui protège la peau. Il bénéficie de toute l'expertise de soin des laboratoires Clarins pour apporter des résultats immédiats qui restent sur le long terme grâce aux pouvoirs des plantes.

### Quel est selon vous le produit le plus novateur ?

Le nouveau perfecteur de teint en capsules Milky Boost. Il est très innovant tant par sa formule, qui offre de nombreux bénéfices (nutrition, fermeté, hydratation et protection), que par son format unique et rechargeable. Chaque capsule écoconçue préserve la formule, délivre la dose parfaite, pour un teint naturel et éclatant, et peut se transporter partout sans s'encombrer du pot.

### Quelles sont les tendances de ce printemps ?

On mise tout sur l'effet bonne mine et l'éclat du teint, l'intensité du regard avec quelques paillettes, et on ose la couleur sur les lèvres avec un fini ultra *glossy* ! Une astuce ? Superposer une couche de Lip Comfort Oil sur votre rouge à lèvres préféré.

[clarins.fr](http://clarins.fr)

### Rituel pour être la plus belle

- Bien nettoyer et hydrater sa peau avant le maquillage.
- Unifier et donner de l'éclat à son teint avec un perfecteur ou un fond de teint adapté à ses envies en choisissant un ton au plus proche de celui de sa carnation.
- Pour donner bonne mine, comme un air de vacances, appliquer la poudre de soleil *Ever Bronze & Blush*.
- Pour les yeux, ouvrir son regard avec le *Supra Lift & Curl Mascara*, qui gaine et recourbe les cils tout en les fortifiant chaque jour.
- Pour sublimer les lèvres, utiliser la nouvelle *Lip Comfort Oil*, qui offre une brillance *glossy* et un véritable bain de soin hydratant et nourrissant.

### TROIS TOP PRODUITS CLARINS



- Le fond de teint *Skin Illusion Velvet*, si naturel.
- Le *Lisse Minute Base Comblante*, qui efface les rides comme par magie.
- Les *Milky Boost Capsules*, hydratent et protègent.

INSTITUT  
ESTHEDERM  
PARIS



## INTENSIVE HYALURONIC RIDES & DÉSHYDRATATION INTENSE

HYDRATATION  
LONGUE  
DURÉE\*

87%

PROFONDEUR  
DES RIDES  
JUSQU'A\*\*

-30%

Formulée à l'Eau Cellulaire, Intensive Hyaluronic est le soin idéal en cas de rides ou de déshydratation intense de l'épiderme. Une synergie brevetée de trois acides hyaluroniques garantit une hydratation instantanée et une efficacité repulpante visible. Inspirée par l'écobiologie qui vise à préserver les mécanismes de jeunesse de la peau, Intensive Hyaluronic relance la production naturelle d'acide hyaluronique dermique pour un effet completement longue durée.

Elaborées à partir de molécules de référence en dermatologie esthétique, les cures ciblées INTENSIVE et leurs protocoles de soin sont à découvrir auprès de nos instituts partenaires sur [www.esthederm.com](http://www.esthederm.com)

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

Rejoignez-nous sur  

# QUAND VALMONT RÉINVENTE LE GLOW

Toujours en alerte, Sophie Vann Guillon, CEO de la marque suisse de cosmétiques haut de gamme, offre aux filles d'aujourd'hui une ligne éclatante. Luminosity, c'est en effet comme une retouche selfie, mais version *skincare*. Par **Catherine Jazdzewski**

# P

**our qui avez-vous créé la gamme Luminosity ?**

Je la destine à cette nouvelle génération qui se sent en parfaite harmonie à la fois avec la technologie et avec une envie de nature qui l'appelle du plus profond d'elle-même. Ces jeunes femmes sont en équilibre entre l'environnement dans lequel elles vivent et elles-mêmes. Elles ne se cachent pas derrière leur maquillage, comme leurs mères. Elles assument leur peau sans artifices et, pour cela, elles se sont construit une routine intelligente, irréprochable, minimaliste, mais performante. Et toujours hautement sensorielle !

**Minimalisme et performance, est-ce conciliable ?**

Chez Valmont, absolument. Pour réinventer l'éclat, j'ai imaginé Luminosity comme un concentré de nature suisse qui se combine parfaitement avec la technicité signature Valmont. Elle a été conçue selon le principe que le teint est bien plus que la toile du visage. Il est le reflet de notre énergie, de notre santé. Quand on vit à cent à l'heure, la peau a besoin d'aide pour rester fraîche. C'est là qu'une bonne routine est indispensable. Elle pardonne tous les excès, tous les petits dérapages.



**Pouvez-vous nous parler du phytocomplexe suisse que vous avez développé pour cette gamme ?**

Les sept plantes qui le composent (mélisse officinale, achillée millefeuille, véronique officinale, primevère officinale, menthe poivrée, alchemille et grande mauve) sont connues dans la pharmacopée pour leurs effets bénéfiques sur la peau. Nous les cultivons sur un terroir situé entre 800 et 1 500 mètres d'altitude, là où l'air frais des montagnes et l'eau douce des glaciers offrent les conditions idéales pour que cet herbier prospère et puisse produire un taux élevé d'ingrédients qui délivreront

à la peau tout leur potentiel de lumière. Très important, cet herbier est conçu selon les principes de l'agriculture biologique équitable. Il est récolté à la main, et ses actifs sont extraits en respectant leur force vitale. À ce cocktail vient s'ajouter le mûrier blanc – une plante appelée la « racine de lumière » au Japon –, cultivé en aéroponie pour être encore plus concentré en actifs.

**Luminosity, c'est aussi un soin spa ?**

Oui, pour Luminosity, nous avons développé Luminosity des Glaces. Soit 60 minutes de plaisir intense, rythmé par l'écho des montagnes suisses et les fréquences sonores thérapeutiques composées par le musicien suisse Ripperton. Cela vous fera vivre à La Maison Valmont pour Le Meurice une incroyable expérience d'éclat augmentée !

## UNE COLLECTION TOUTE EN LUMINOSITÉ

*Une gamme courte, facile à utiliser pour un teint chaque jour lumineux et éblouissant. Quatre soins aux textures addictives pour amplifier la diffusion de la lumière et un glow étincelant.*



### LumiPeel

**l'eau exfoliante nouvelle peau**

Cette lotion peeling mêle douceur, plaisir et efficacité. Appliquée matin et soir, elle donne un teint zéro défaut.

120 € les 150 ml.

### LumiMask

**le flash rénovateur de peau**

Velouté et enveloppant, ce masque-crème apporte la lumière et la douceur aux peaux ternes. À poser une fois par semaine pour une sensation de peau de bébé garantie !

166 € les 50 ml.

### LumiSense

**l'expert lumière Pore Refiner**

Sa fine texture aqueuse est une petite bombe d'efficacité, une experte lumière. Elle agit sur les pores et relance les mécanismes naturels de l'éclat.

198 € les 30 ml.

### LumiCream

**le soin effet bonne mine immédiat**

Subtilement nacrée, cette crème est un véritable embellisseur de teint. Telle une seconde peau, il satine, dynamise.

198 € les 50 ml.

# L'ÉTERNITÉ DES ROSES

La rose n'est pas près de se faner. Elle est plus présente que jamais, allant toujours plus loin dans ses explorations des émotions. Radicale, fantasque, exubérante, cette fleur reine s'est encore trouvée de nouvelles facettes pour intensifier les sens et se faire remarquer. Regardez, respirez !

Par **Catherine Jazdzewski**



On pourrait penser qu'elle n'a plus de secrets, ni pour les parfumeurs, ni pour les fleuristes, ni pour les botanistes ou les peintres. Elle prouve le contraire. Jamais la rose n'a été aussi inventive, explosive, et aussi peu monochrome. Elle se moule dans tous les rôles et ne cesse d'élargir son répertoire, jouant sur des accords osés rose/bergamote, rose/basilic, rose/camomille et allant même jusqu'à (re)devenir masculine, puisqu'elle fut l'apanage des dandys avant d'être le diamant des filles. Piquant des épines, velouté des pétales... ses sensations se déclinent à l'infini alors que la parfumerie n'exploite que deux de ses variétés, la rose de Grasse et la rose de Turquie. Si elles ont des caractères et des terroirs opposés, elles partagent le même art olfactif qui fait qu'avec ces reines, regarder devient respirer.

1. Sous les Roses du Jardin des Plantes, **Condensé**, 110 € les 50 ml.
2. Just Bloom, « Collezione Privata », **Valmont**, 250 € les 100 ml.
3. Irrésistible Eau de Toilette Fraîche, **Givenchy**, 84 € les 50 ml.
4. Coach Wild Rose, **Coach**, 77 € les 50 ml.
5. Wind Flowers, **Creed**, 250 € les 100 ml.
6. Girl of New Lovely, **Elie Saab**, 89 € les 50 ml.
7. Rose Blush, **Jo Malone**, 88 € les 50 ml.
8. Oui la Vie est Belle, **Lancôme**, 87,50 € les 50 ml.
9. Eau de Rochas L'Escapade, **Rochas**, 76 € les 100 ml.
10. Eau Rose, **Diptyque**, 140 € les 75 ml.
11. L'Homme à la Rose, **Maison Francis Kurkdjian**, 110 € les 35 ml.
12. L.12.12 Eau Fraîche pour Elle, **Lacoste**, 65 € les 50 ml.



Saint-Tropez, le 17 mars 2022

Cher Infrarouge,

À Saint-Tropez, la saison est lancée le 20 mai avec le prix littéraire de **La Ponche**, mythique hôtel donnant sur la baie qui vient de rouvrir ses portes. Ce cinq étoiles, à l'époque simple bar de pêcheurs, a vu défiler BB, Sartre, Beauvoir, Sagan, Vian et tout Saint-Germain-des-Prés. Repris par Nicolas Sautiel en 2020, son restaurant et son bar les pieds quasi dans l'eau sont à la fois un trésor et une institution de la cité tropézienne. Autre institution, la **Brasserie Tropézienne** retrouve son nom d'antan après quelques années sous le pavillon Patis Kitchen. Aux fourneaux, Jean-Edern Hurstel, le prince de la tapa gastronomique, déjà connu à Paris pour son Edern. Plus loin, sur la route des plages, c'est dans une petite bastide que **Cyril Lignac** ouvre sa première maison hors Paris : tarte framboise, baba au rhum, cake marbré et - pourquoi pas - tropézienne façon Lignac ? On s'en pourlèche les babines d'avance. Je te fais de gros bisous.

#INFAROUGE



Biarritz, le 20 mars 2022

Salut Infra,

Ici, à Biarritz, c'est le mouvement perpétuel, comme si la ville avait envie de mettre les bouchées doubles après des mois sous le masque. Ça commence avec la réouverture du **Chéri Bibi** et sa cuisine néo-bistro imaginée par Adrien Witte, ainsi qu'une carte de vins vivants proposée par Augustine You, le **Mood Café** et sa bouffe végane qui vaut le détour, le délicieux **Comptoir Umami** tenu par un vrai Japonais — c'est assez rare pour le signaler — ou **Demain**, dans le quartier Saint-Charles, emmené par le délicat Matthias Leuliette et ses produits du pays accompagnés de vins nature. Après, direction le **Bar de La Plage**, en face du casino, qui se retrouve plongé dans les 70's avec une déco refaite par Guillaume Le Cam : grosses boules à facettes, barres de pole dance, du doré partout... C'est le New York de la série « The Deuce » sur la côte basque ! Quand viens-tu poser ta planche au **Miramar** ? Gros baisers.

#INFAROUGE

Lège-Cap-Ferret, le 23 mars 2022

Coucou Infrarouge !

Claouey, Les Jacquets, Petit et Grand Piquey, Pirailan, Le Canon, L'Herbe, ça te parle ? Eh oui, je t'écris entre le bassin d'Arcachon et l'océan pour te faire partager quelques petites — presque — nouveautés du cap Ferret. On commence par **Mayzou**, tout près du Mimbeau, ses banquettes en bois, sa terrasse façon Robinson Crusoe, ses tapas et ses cocktails au gin et au jus d'huître. En attendant le nouvel hôtel cinq étoiles de Laurent Taïeb qui jouxtera l'hôtel **Côté Sable**, tes amis en gâtère de logement pourront tester la **Villa Aïtama** au Canon, ses petites terrasses et son jardin toujours accueillant. Pour le reste, rien de neuf à déclarer, mais tout va bien : l'église mauresque tient toujours debout, on continue de se faufiler entre les jacinthes et les rosés trémières, et il fait toujours aussi bon s'enfiler une douzaine d'huîtres à **La Cabane d'Hortense**. À plus.

#INFAROUGE

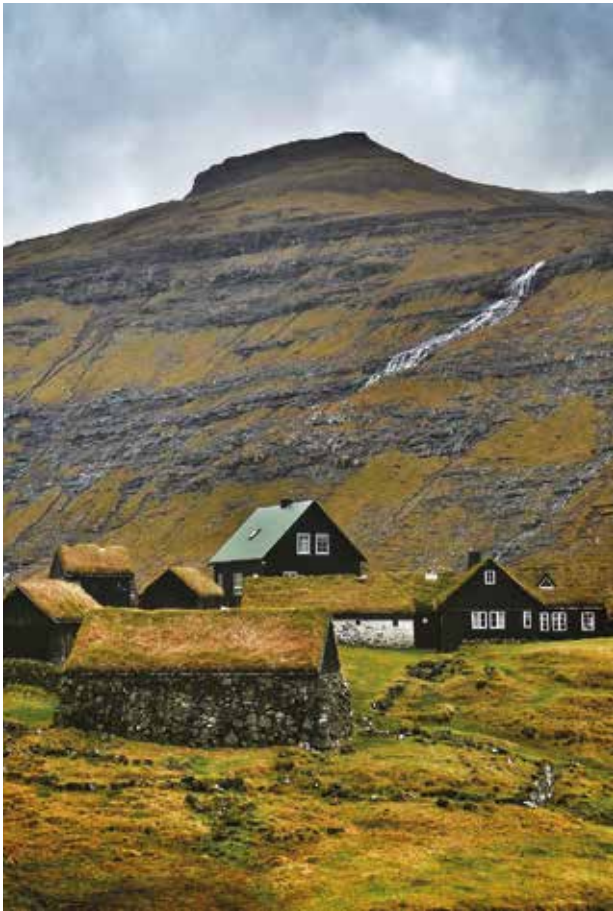


# LOIN DES USINES À TOURISTE

Ne crachons pas sur Marrakech, Mykonos ou Formentera, qui restent des endroits merveilleux. Mais si on changeait notre boussole pour aller voir ailleurs, là où tomber sur des connaissances serait incongru, mais vivre l'aventure, la vraie, relèverait du naturel ?

Par Raphaël Turcat, Rémy Dessarts et Nicolas Imbert





## Adios Formentera, hallo Les Féroé

Il fait bien sûr beaucoup moins chaud dans l'archipel autonome du Danemark que dans les Baléares et la petite sœur d'Ibiza (15 °C en moyenne contre 30), mais les îles Féroé attirent plus sûrement ceux qui cherchent l'authenticité et une nature à embrasser à pleins poumons. Nous voilà donc en terres de Vikings pour un *road trip* d'une semaine qui mène de Vágur à Streymoy, de Sandoy à Suðuroy, sautant du lac de Sørvágsvatn, comme suspendu au-dessus de la mer, à la plage de sable noir de Tjørnuvík, des fjords entourant Funningur au phare de Kallur. Les Féroé, paradis naturel ? Il y a de ça dans ces incroyables tableaux qui appellent plus les jumelles et la paire de chaussures de rando que la crème solaire et la robe de soirée. La succession de falaises et de cascades, de villages aux toits en herbe et de troupeaux de moutons – 80 000 pour 50 000 habitants ! –, de petits ports – Gjógv et sa cale encastrée dans la falaise – et de ruelles pavées du quartier de Tinganes, à Tórshavn, oblige à revoir de fond en comble sa conception du tourisme. Ce voyage hors norme s'effectue en voiture et en ferry, pour passer d'une île à l'autre.



## Bye bye Marrakech, sabah el kheir L'Égypte

En 2022, la France déclare sa flamme à l'Égypte avec les expositions « Pharaon des Deux Terres » au Musée du Louvre et « Pharaons Superstars » au Mucem de Marseille. Ne serait-ce pas le moment idéal pour voguer sur le Nil, à l'instar des protagonistes du célèbre meurtre imaginé par Agatha Christie et rebooté en 2022 par Kenneth Branagh ? L'idée consiste à embarquer dans l'une des 27 cabines et suites de The Oberoi Zahra, à Assouan, puis à suivre le cours du fleuve mythique – Edfou, Esna, Louxor – en s'arrêtant de temps à autre pour marcher sur les traces d'Horus, Aménophis III, Ramsès II ou Néfertari. Penchez-vous sur l'agenda : dans le courant de cette année s'ouvrira à Gizeh le somptueux et gigantesque Grand Musée égyptien conçu par le cabinet Heneghan-Peng pour accueillir 130 000 pièces de collection égyptologiques. Un régal à arpenter à moins de trois kilomètres des pyramides. [kuoni.fr](http://kuoni.fr)

### TROIS QUESTIONS À MATTHIEU MARIOTTI, DIRECTEUR DE PRODUCTION DE KUONI FRANCE

#### Les attitudes de voyage ont-elles changé avec la pandémie ?

Oui, beaucoup. Nous assistons à plus de *last minute*, certains clients qui réservent plusieurs destinations (*trip stacking*) et se décident au dernier moment sur le choix de leur destination. Ces nouvelles pratiques s'accompagnent de plus gros paniers moyens. Le voyage en tribu a aussi la cote.

#### Quelles sont les destinations les plus prisées en 2022 ?

Il y a les Maldives, Maurice, l'Égypte, les Seychelles, l'Italie, la Grèce, le Canada. Et le retour en force depuis peu de la Namibie et du Pérou.

#### Quelle est la destination la plus sous-estimée, mais que vous conseilleriez à des voyageurs désireux de sortir des sentiers battus ?

L'Inde ! Les voyageurs n'y sont pas encore revenus, c'est le moment ou jamais d'y aller pour être presque seul sur les sites. La destination vient tout juste de rouvrir et, en plus, de nouveaux hôtels sublimes sortent de terre, par exemple le Six Senses Fort Barwara, dans l'État du Rajasthan. L'une des principales destinations touristiques au monde est redevenue confidentielle, ça ne se manque pas !



© Cristina Gottardi



© Delphine Fant

## Ciao la côte amalfitaine, buon giorno les Dolomites

OK, on adore Amalfi, le Parco dei Principi de Gio Ponte, à Sorrente, les criques aperçues dans le film *Plein Soleil* de René Clément... On aime moins les prix qui enflent et la surpopulation qui gangrène la côte amalfitaine les beaux jours venus. Pour chercher une alternative sans changer de pays, les Dolomites se posent là. Au nord de l'Italie, les Alpes forment un écrin où la lumière transforme les aiguilles et flèches grises ou bleues en parures ocre, rose et jaune : on l'appelle la « Montagna Luminosa ». La Méditerranée laisse place à des lacs à couper le souffle (Misurina, Sorapiss, Braies, Caressa...), les routes escarpées à des ascensions de cols aux vues époustouflantes, le *bombardino al limoncello* (cocktail chaud à base de crème, de sabayon, de brandy et de café) et le *farniente* les pieds dans l'eau à une randonnée sur le plateau de l'Alpe di Siusi, la perle des Dolomites. Plusieurs voyageurs proposent des circuits de sept jours à réaliser en voiture avec, en point d'orgue, une clôture du voyage à Venise. [donatello.fr](http://donatello.fr)

## Pause sur Bali, cap sur Sumba

Au sud-est de l'Indonésie, une petite île résiste toujours et encore au tourisme de masse, et c'est tant mieux. Sur Sumba, pas de pyramides ni de gratte-ciel, mais des villages traditionnels charmants, des tombeaux mégalithiques intrigants et, surtout, des plages à couper le souffle, alliées à une tranquillité qui vaut de l'or – c'est pour compenser ce trésor que les prix de l'hébergement sont aussi abordables. Les comptoirs portugais et l'intégration de l'île aux Indes néerlandaises ont semé la chrétienté et le calvinisme dans cet espace loin du monde qui offre différents aspects, des zones arides de l'Est aux montagnes luxuriantes de l'Ouest. Les îles de la Sonde, auxquelles Sumba appartient, sont les plus ensoleillées de l'archipel indonésien. Le trésor se trouve au sud-ouest, près de Marosi : le Lelewatu et ses petites villas *cosy* face à la mer, à deux pas d'une plage de sable blanc déserte. L'un des endroits les plus raffinés d'Indonésie. Et, en septembre, les sublimes villas de Cap Karoso ouvriront leurs portes face au lagon et au récif corallien. [lelewatu.com](http://lelewatu.com)

## CLUB MED : RETOUR EN ANDALOUSIE

Après plus de 20 ans d'absence, le champion français des vacances revient en Espagne. Il ouvre en mai le *resort* Magna Marbella classé quatre tridents face à la Méditerranée et au pied de la Sierra Blanca. Les familles sont les bienvenues dans ce parc de 14 hectares verdoyant. La déco des 485 chambres est d'inspiration méditerranéenne dans les chambres supérieures, avec des touches arabo-andalouses dans les suites. Piscine, spa, activités pour les enfants de 4 à 17 ans, restaurants... tous les ingrédients qui font le succès du Club Med sont réunis. Une base idéale pour découvrir les merveilles de cette région, de Séville à Grenade en passant par Ronda et Cadix. Pour les passionnés de golf, un accès aux plus beaux parcours de la région (Santa Clara Golf Marbella, Marbella Golf Country Club...) est organisé.

*Calle Padre Paco Ostos, S/N  
Marbella, 29601 Trapiche,  
Málaga (Espagne)*

*Tél. : 0810 810 810*

*clubmed.fr/r/magna-marbella/y*





© Ch. Biélsa Julio and co Hotel Manapany

## Saint-Trop', c'est mort, Saint-Barth c'est fort

La renommée de Saint-Barth, l'île paradisiaque prisée des plus fortunés, n'est plus à faire. Malgré sa petite superficie et des atterrissages dont on se souvient toute sa vie, ce bout de terre offre encore des endroits tranquilles, à l'abri du paparazzi. C'est dans l'un de ces lieux bien gardés qu'est situé le Manapany, un hôtel écologique cinq étoiles, propriété du groupe B Signature Hôtels & Resorts. À l'image de la série américaine *L'île fantastique* des années 1970-1980, où un milliardaire invitait ses amis de marque sur son île paradisiaque pour exaucer leurs rêves les plus fous, c'est cette même sensation d'émerveillement et d'abandon que l'on ressent en arrivant au Manapany, avec la promesse de vivre une expérience inédite. Situé au creux de l'anse des Cayes, au nord de l'île, le crédo de cet *eco-resort* affiche un luxe décontracté dans le respect total de l'environnement. Inauguré en 2018, le domaine respire l'essence de Saint-Barth et cultive l'art de recevoir avec simplicité, délicatesse et authenticité. Ici, la notion d'écoresponsabilité est une réalité au quotidien. L'établissement a obtenu fin 2021 le label Clef Verte, une distinction qui vient saluer l'engagement de la présidente du groupe, Anne Jousse, ainsi que le travail de ses équipes. Les 43 chambres,

suites et villas, façon cabanons, sont lovées à flanc de colline, entre forêt tropicale, bougainvilliers, orchidées et mer turquoise, toutes conçues avec du mobilier et une décoration qui font la part belle à l'artisanat. Les plafonds sont lumineux comme des madras, et les broderies créoles jouent de toutes les couleurs de l'arc-en-ciel, du rouge au jaune curcuma, du vert mélisse au bleu outremer. Une fois les valises posées, il ne reste plus qu'à contempler de sa terrasse privée le panorama qui s'offre au regard. D'un côté, une plage de sable blanc déserte, bordée de palmiers, bercée par les alizées et ses vagues propices au surf, et, de l'autre, une grande piscine à la forme arrondie et à l'eau couleur émeraude. L'hôtel dispose d'un sublime bar, ouvert sur la mer et la piscine, ainsi que de deux restaurants. L'un à l'abri des vents, surplombant la mer des Caraïbes, et le second, les pieds dans le sable sous les palmiers. La cuisine est locale, pleine de saveurs et, surtout, authentique. La majorité des produits sont bio, notamment les poissons et langoustes livrés quotidiennement par les pêcheurs de l'île. Spa face à la mer offrant des soins bio-esthétiques signés Dr. Hauschka, surf, yoga matinal, cours de Pilates, escapade dans les lagons à bord d'un catamaran, plongée avec les tortues et pique-nique sur l'une des plus belles pages de l'île complètent le programme. [hotelmanapany-stbarth.com](http://hotelmanapany-stbarth.com)

### À CÔTÉ DU MANAPANY, UNE QUASI NOUVELLE ADRESSE À DÉCOUVRIR : GYP SEA BEACH

Dans la famille Sibuet, voici le dernier-né, un « Bohemian Beach Club » chic et décontracté, situé à l'extrémité de la mythique plage de Saint-Jean. C'est devenu l'un des lieux incontournables pour déguster un cocktail, partager un barbecue les pieds dans le sable, s'activer dans l'eau ou se prélasser sur son transat face au lagon. On s'y sent bien, comme chez soi.

#### Gyp Sea Beach

Plage du Pélican,  
baie de Saint-Jean,  
97133 Saint-Barthélemy  
[gypsea-beach.com](http://gypsea-beach.com)  
(trois vols hebdomadaires  
Air Caraïbes via Saint-Martin  
à partir de 566 € en avril  
et mai). [aircaraibes.com](http://aircaraibes.com)



© Andrea Leopardi

## Avant les îles, arrêto à Athènes

Loin de nous l'idée de vous déconseiller Mykonos, Paros, Antiparos, Hydra, Paxos et toutes les autres – gaffe au meltem quand même au mois d'août ! Mais puisque l'idée est de tracer vers la Grèce, s'arrêter quelques jours à Athènes devrait relever de l'escalade obligatoire. Vieille de 2 500 ans, la capitale hellène est une merveille aux multiples visages qu'on zappe trop souvent. Il faut bien sûr arpenter l'Acropole jusqu'au Parthéon – idéal à 18h00 – pour rendre hommage à Athéna, se frotter à la foule de Monastiráki, se perdre dans les ruelles de Pláka, escalader la colline de Lycabette, errer dans Exárcheia, le quartier alternatif et adepte de l'autogestion, avant de s'éloigner du centre, délaissé l'été par les Athéniens, pour se rafraîchir dans les criques autour de Vouliagméni – on vous déconseille les plages payantes... Là y règne une ambiance à la Dino Risi rebooté 2020, avec, sautant des rochers, des *ragazzi* tout muscles et frime dehors sous les yeux des filles qui tapent des mains devant les exploits aquatiques de leurs compagnons. Trois jours de bonheur absolu. [kuoni.fr](http://kuoni.fr)



Serge Trigano et ses fils

## LA GRÈCE, C'EST LA BONNE DESTINATION 2022

L'ANCIEN PATRON DU CLUB MED ET DE MAMA SHELTER, SERGE TRIGANO, PROCLAME SON AMOUR POUR ATHÈNES ET LES CYCLADES.

### Pourquoi passer ses vacances en Grèce ?

On connaît les fondamentaux de cette destination : un décor sublime et une gastronomie simple et abordable et une dimension culturelle qui rajoute une petite dose supplémentaire d'émotions. C'est à mon avis la bonne destination de l'été 2022.

### Pourquoi avez-vous décidé de vous installer un jour en Grèce ?

L'un de mes premiers métiers, c'était chef de village du Club Med à Corfou. J'éprouve un amour fou pour ce pays. J'y ai rencontré des gens formidables. Dès que je pouvais, j'allais en Grèce. Un jour, j'ai eu un coup de foudre pour l'île de Paros. J'essaie d'y aller le plus souvent possible.

### Faut-il choisir les îles ou le continent ?

C'est ça, la beauté de ce pays. Moi, je suis plutôt îles : il y a Corfou, Paros, Mykonos, et toutes les autres... Mais il y a aussi quantité de belles destinations dans le Péloponnèse. Et puis, il y a Athènes, une ville que je trouve magique, qui gagne à être connue et qui s'est complètement transformée en gardant son âme. On y trouve un peu partout des petits cafés où on peut casser la croûte, lire son journal et respirer les vibrations de la ville.

### Comment réussir son séjour en Grèce ?

Un peu comme partout, il faut respecter les gens qui nous reçoivent, éviter toute arrogance mal placée. Les Grecs sont un peuple d'une grande sensibilité, d'une grande culture et riche d'une grande histoire. Il faut profiter de cette douceur de vivre. Il n'y a pas de code spécifique. Pas besoin de s'habiller le soir : on va dans des restaurants en jean avec un pull sur les épaules. Il n'y a pas de restauration bling-bling. La Grèce reste encore le pays des tavernes avec la feta, les tomates et un bon poisson frais.

### Dans ce monde en crise, ne faut-il pas redouter un trop grand afflux de visiteurs en Grèce ?

Même quand on est nombreux, on peut vivre en décalage, aller prendre un café tôt le matin ou déjeuner tard. C'est vrai qu'il y a du monde entre le 15 juillet et le 15 août. Mais c'est aussi le cas sur la Côte d'Azur, en Italie ou en Espagne. C'est une règle de notre métier du tourisme : il y a toujours des moments où c'est *full* partout.



Moxy Athens City

© Diversity Architects



Panoptis Escape



Magma Resort Santorini



Domus Aulūs Zante

## LA GRÈCE, LA POSSIBILITÉ DES ÎLES

### À ATHÈNES, UN HÔTEL BRANCHÉ SUR LA VILLE : MOXY ATHENS CITY

Moxy est l'enseigne *hype* et moderne du groupe Marriott. Elle vient d'inaugurer son nouvel établissement au cœur d'Athènes dans le quartier Saroglion Megaron. Un emplacement idéal pour visiter la ville tout en accédant rapidement aux innombrables bars et restaurants qui s'animent le soir. Originalité : le check-in se fait au bar, une première invitation à la fête. La décoration, conçue par le cabinet Divercity Architects & Carole Topin, mélange les matériaux bruts et les couleurs vives. Le *must* : réserver le *penthouse* qui dispose d'une terrasse immense avec une vue extraordinaire sur Athènes. 65 Stadiou Street, Athènes 10551. Tél. : +30 698 460 1104 [marriott.fr/hotels/travel/athox-moxy-athens-city/](http://marriott.fr/hotels/travel/athox-moxy-athens-city/)

### À SANTORIN, LE LUXE LOIN DE LA FOULE : MAGMA RESORT SANTORINI

Le groupe Hyatt étoffe sa gamme d'hôtels chic en ouvrant sur l'île de Santorin, le 1<sup>er</sup> juin prochain, le Magma Resort Santorini. Niché au milieu des vignobles, à proximité des plages de sable de lave du nord-est de l'île et des destinations cosmopolites comme Fira ou Oia, l'établissement est conçu de manière à incorporer des formes organiques issues de pierres volcaniques noires, ainsi que des prismes géométriques blancs cassés contrastés, rappelant les cendres volcaniques de Santorin, que l'on retrouve partout ici. Le complexe s'inspire des habitations traditionnelles des Cyclades, avec un design s'intégrant parfaitement à l'ambiance générale de l'île. Les 59 chambres et suites, dont 46 seront dotées d'une piscine privée et d'un bain à remous, bénéficieront d'une vue imprenable sur la mer Égée et l'île d'Anafi.

Vourvoulos, Santorini 84700. Tél. : +30 210 339 2200 [info@magmaresortssantorini.com](mailto:info@magmaresortssantorini.com) [hyatt.com/en-US/hotel/greece/magma-resort-santorini/jtrub](http://hyatt.com/en-US/hotel/greece/magma-resort-santorini/jtrub)

### À MYKONOS, LE 11<sup>e</sup> JOUW DE LA FAMILLE DAKTYLIDES : PANOPTIS ESCAPE

L'entreprise familiale Mykonian, créée en partant de zéro par George Daktylides, poursuit son extraordinaire expansion sur l'île de Mykonos. Elle ouvre, au mois de mai, la 11<sup>e</sup> adresse de la Mykonian Collection, le Panoptis Escape. L'hôtel est constitué d'un ensemble de villas qui dominent la magnifique plage d'Elia, où sont déjà implantés cinq établissements du groupe. Les quatre fils de George ont pris le relais pour développer l'affaire, qui compte trois des cinq Relais & Châteaux grecs.

Elia Beach, P.O. Box 64, Mykonos 84600  
Tél. : +30 228 907 6060  
[panoptisescapemykonos.com](http://panoptisescapemykonos.com)

### À ZANTE, LES PLAISIRS DU « COOL INCLUSIVE » : DOMUS AULŪS ZANTE

L'hôtel, entièrement rénové fin 2021, est situé sur l'île de Zante – également appelée Zakynthos –, près d'une aire de nidification de la tortue caouanne, protégée par le réseau Natura 2000. L'établissement offre aux familles et aux couples en quête d'aventure des vacances idéales pour créer des liens et des souvenirs inoubliables. Conçu dans une palette de couleurs terreuses mais vibrantes, inspirées du paysage naturel et des éléments de l'île, le Domus Aulūs Zante inspire la détente, l'élégance et une vie de luxe décontractée. Des éléments de terre cuite, des textures de bois chaleureuses, des tissages de rotin et des meubles en osier créent une expérience inoubliable bohème chic et contemporaine, teintée d'une touche estivale et insulaire. Une adresse qui propose un concept « *cool inclusive* ».

Laganas, Zakynthos 29100. Tél. : +30 231 084 0550 [reservations@zantebeach.com](mailto:reservations@zantebeach.com) [domesresorts.com/domesauluszante/](http://domesresorts.com/domesauluszante/)

### UN PETIT BOUT DE GRÈCE À PARIS

La cheffe Chloé Monchalain (Grand Café d'Athènes, Filakia) a ouvert l'année dernière sa première épicerie-cantine-traiteur, Comme à Athènes, et y distribue tous les produits qu'elle aime, sourcés durant ses nombreux séjours en Grèce : vins, miel, ouzo, olives de Kalamata, câpres en feuilles, filets d'anchois, halva... mais aussi de la céramique créée spécialement pour elle sur l'île de Sifnos ou sa propre huile d'olive baptisée « Comme à Athènes », fabriquée artisanalement dans la région du Péloponnèse.



© Sophia van den Hoek



© Marine Brusson



*Le 25bis by Leclerc Briant*



*Domaine de la Corniche*



*Ô Plum'Art*



*Hôtel Flaubert*



*Rosmadec Le Moulin*



*Domaine de la Trigalière*



*Hôtel Barrière Le Westminster*



*Château de Villiers-le-Mahieu*



*Terre Blanche*

# IDÉES WEEK-END PRÈS DE CHEZ VOUS

## À ÉPERNAY,

### UNE MAISON D'HÔTES QUI PÉTILLE : LE 25BIS BY LECLERC BRIANT

La base idéale pour un week-end découverte au cœur du pays des bulles ! Les champagnes Leclerc Briant proposent cinq chambres agréablement décorées dans une belle demeure située sur l'artère principale d'Épernay, la bien nommée avenue de Champagne. Par sa configuration, le lieu se prête parfaitement aux séjours entre amis. On pourra louer des vélos électriques pour partir en balade. Incontournable : la visite de la Maison Leclerc Briant, marque de l'année 2022 selon *La Revue du vin de France*. Depuis son *rooftop*, on peut observer, une coupe à la main, la ville d'Épernay et ses environs.

25 bis, avenue de Champagne, 51200 Épernay  
Tél. : 03 26 56 40 70. [le25bis.com](http://le25bis.com)

## À ROLLEBOISE,

### UNE CHAMBRE AVEC VUE : DOMAINE DE LA CORNICHE

À une quinzaine de kilomètres de Giverny, cet établissement offre tout ce que l'on recherche pour une escapade de deux ou trois jours. Des chambres confortables et lumineuses, une restauration de qualité, un bar, un spa et une piscine. Pour les cinéphiles, une salle de cinéma dotée d'un projecteur 4K propose même des séances gratuites les vendredis, samedis et dimanches. Mais l'atout déterminant de l'hôtel, c'est ce qui justifie son nom : bâti sur une corniche, en surplomb de la vallée de la Seine, il offre une vue à couper le souffle sur les paysages du Vexin.

5, route de la Corniche, 78270 Rolleboise  
Tél. : 01 30 93 20 20. [domainedelacorniche.com](http://domainedelacorniche.com)

## À GIVERNY,

### UN DÎNER DE CHEF TOP : Ô PLUM'ART

Le jeune chef normand David Gallienne, révélé par l'émission *Top Chef* en juin 2020, étend son petit empire à Giverny, la ville du peintre Claude Monet. Passage obligé dans son restaurant, le Jardin des Plumes, qui vient de conserver son étoile au Michelin. On y déguste une cuisine en plusieurs tableaux (jusqu'à sept) qui multiplie les références à sa Normandie natale. On marche ensuite une dizaine de minutes pour se diriger vers sa toute nouvelle maison d'hôtes, Ô Plum'Art. Une ancienne demeure de laitier bâtie en 1906, transformée en résidence de charme dotée de six chambres aux teintes claires et meublées avec soin. On s'y sent bien pour se reposer le temps d'un week-end. Les divines viennoiseries du petit déjeuner sont servies dans la salle à manger ou le salon.

1, rue du Milieu, 27620 Giverny  
Tél. : 02 32 54 26 35. [jardindesplumes.fr](http://jardindesplumes.fr)

## À TROUVILLE,

### UN HÔTEL SUR LA PLAGE : HÔTEL FLAUBERT

Se réveiller face à la mer, faire quelques foulées sur la plage avant le petit déjeuner, se balader dans le vieux Trouville, dîner aux Vapeurs... L'Hôtel Flaubert sera l'adresse parfaite pour un week-end détente au début de l'été, en famille ou en amoureux, à deux heures de Paris, avec ou sans voiture. Trouvillais de toujours, le producteur de télévision Pierre-Antoine Capton s'est associé à Jean-Philippe Cartier (H8 Collection) pour relancer le seul hôtel de la station balnéaire implanté directement sur la plage. À l'intérieur, la déco s'inspire des Hamptons en déclinant des teintes bleu marine et blanc. Premier prix pour séjourner dans l'une des 31 chambres (dont huit suites) : 195 €.

Rue Gustave Flaubert, 14360 Trouville-sur-Mer  
Tél. : 02 31 88 37 23. [flaubert.fr](http://flaubert.fr)

## À PONT-AVEN,

### UNE TABLE AUX ACCENTS BRETONS : ROSMADec LE MOULIN

Le lieu a marqué l'histoire de Pont-Aven : un moulin du XV<sup>e</sup> siècle construit au bord de l'Aven, qui fut d'abord une minoterie avant de devenir un atelier d'artiste, puis une crêperie et, enfin, un restaurant gastronomique. Après s'être refait une beauté, et avec une nouvelle équipe aux commandes, Rosmadec Le Moulin a reconquis son étoile Michelin en 2021. Les artisans de ce come-back sont le chef d'origine bretonne Sébastien Martínez – qui a fait ses classes à La Grande Cascade, au Pavillon Le Doyen et au Cinq du George V – et le directeur général Cédric Bilien, récompensé par le Guide Michelin du prix du meilleur sommelier 2022. Les assiettes sont raffinées, colorées et généreuses. Les saveurs de la mer et du terroir y sont à l'honneur, de l'entrée au dessert.

Venelle de Rosmadec, 29930 Pont-Aven  
Tél. : 02 98 06 00 22. [rosmadec.com](http://rosmadec.com)

## À AMBILLOU,

### UN GÎTE DE CHARME DANS LA FORÊT : DOMAINE DE LA TRIGALIÈRE

Séjourner dans une maison de campagne au cœur d'un parc de plusieurs centaines d'hectares, c'est ce que propose le Domaine de la Trigalière. À disposition, 16 maisons de tailles différentes que l'on peut louer un week-end ou une semaine, en famille ou entre amis, pour profiter des très nombreuses activités en lien avec la nature. Nouveauté de l'année, la Hézière, un ancien rendez-vous de chasse entièrement rénové. Il est spécialement conçu pour les couples à la recherche d'une intimité absolue. Le tarif pour deux nuits : à partir de 272 €.

La Trigalière Cottage, 37340 Ambillou  
Tél. : 02 47 28 38 88. [domainedelatrigaliere.com](http://domainedelatrigaliere.com)

## SUR LA CÔTE D'OPALE,

### UN CHARME INTEMPOREL : HÔTEL BARRIÈRE LE WESTMINSTER

De l'aristocratie aux acteurs de cinéma, son atmosphère, noble et chaleureuse, attire toujours la fine fleur du monde entier. Superbe façade Art déco, luxe discret et atmosphère feutrée, belles hauteurs de plafond, tons sable et mobilier délicat, le lieu allie histoire et modernité en plein centre de la « perle de la côte d'Opale ». Spa Nuxe, restaurant étoilé, brasserie chic Art déco, piscine intérieure, golfs et concierge Les Clefs d'Or assurent bien-être et sérénité absolus.

Avenue du Verger, 62520 Le Touquet-Paris-Plage  
Tél. : 03 21 05 48 48. [hotelsbarriere.com](http://hotelsbarriere.com)

## À VILLIERS-LE-MAHIEU,

### MIEUX QU'UN HÔTEL, UNE MAISON : CHÂTEAU DE VILLIERS-LE-MAHIEU

Ce n'est pas nouveau, mais c'est tellement bien. 24 heures de déconnexion à 45 minutes de Paris au sein du château et de ses dépendances. Balades en barque sur les douves, golfs, tennis, Kids Club, promenade à vélo, yoga, *master class* de cuisine, divers ateliers de création rythment les journées au château.

Rue du Centre, 78770 Villiers-le-Mahieu  
Tél. : 01 34 87 44 25. [lesmaisonsdecampagne.com](http://lesmaisonsdecampagne.com)

## À TOURRETTES :

### VACANCES ET GASTRONOMIE : TERRE BLANCHE

Des suites et des villas d'un minimum de 60 m<sup>2</sup> disséminées dans une végétation luxuriante, quatre piscines, des activités pour les enfants, deux parcours de golf et un spa... Bienvenue à Terre Blanche, dans l'arrière-pays provençal. Mais ce *resort* cinq étoiles sans équivalent dans la région soigne aussi son offre gastronomique. Avec notamment une table étoilée au Michelin, Le Faventia, qui rouvre le 29 avril. Le chef Christophe Schmitt propose une cuisine du Sud qui fait la part belle aux produits régionaux. Parmi les nouveautés, côté cuisine : l'arrivée d'un chef pâtissier, Jérémie Gressier, et la création de *master class* animées par les chefs du domaine au sein du jardin aromatique. À noter la possibilité d'organiser une balade de dégustation au Château d'Esclans, à 25 minutes de voiture, qui produit notamment le rosé le plus cher du monde.

Route de Bagnols-en-Forêt, 83440 Tourrettes  
Tél. : +33 4 94 39 90 00. [terre-blanche.com](http://terre-blanche.com)

# ALCOOLS... EN BREF

De Leonardo DiCaprio à Scarlett Johansson, du Nil à l'Orient-Express, les vins, champagnes et spiritueux font la une.

Par **Frédérique Hermine**

CHAMPAGNE

## La famille Pinault s'invite chez le champagne JACQUESSON

On savait LVMH très investi dans le champagne, berceau du Groupe, c'est désormais un autre géant du luxe français, Artémis Domaines, de la famille Pinault, qui fait son entrée dans l'appellation en devenant actionnaire de la Maison Jacquesson, à Dizy, près d'Épernay (51). Cette pépite ultraluxe très prisée des amateurs reste la propriété de la famille Chiquet, qui élabore chaque année une édition numérotée, proposée dans deux vieillissements différents. Déjà très présente dans le luxe avec, entre autres, Yves Saint Laurent, Boucheron ou Alexander McQueen, la famille Pinault est aussi propriétaire de Château Latour, à Pauillac, de Château Grillet, dans la vallée du Rhône Nord, du Clos de Tart, en Bourgogne... [champagnejacquesson.com](http://champagnejacquesson.com)



Jean-Hervé et Laurent Chiquet

CHAMPAGNE

## Leonardo DiCaprio investit dans le champagne TELMONT

Les stars aiment le champagne, et certaines s'offrent même le luxe de devenir propriétaires tout ou partie d'une marque. Après Jay-Z et Brad Pitt, Leonardo DiCaprio a investi dans le champagne Telmont, à Damery (51) – une participation minoritaire aux côtés du Groupe Cointreau et de la famille fondatrice. Très engagé pour la planète – il est notamment actionnaire des chaussures écoresponsables Allbirds et des voitures électriques Polestar –, Leonardo DiCaprio a choisi une Maison aux grandes ambitions écologiques, qui devrait être 100 % bio d'ici 2031. Cet amateur de vins et d'histoire, très francophile, devrait bientôt venir en Champagne pour visiter le domaine. [champagne-telmont.com](http://champagne-telmont.com)



© Malartic-Lagravière

VIN

## MALARTIC-LAGRAVIÈRE sur grand et petit écran

Le Château Malartic-Lagravière est en *guest star* au cinéma dans la dernière production hollywoodienne de et avec Kenneth Branagh. Le Cru Classé de Graves apparaît ainsi dans le remake du célèbre roman d'Agatha Christie *Mort sur le Nil*, arrivé en salle en février. Aux côtés de l'acteur-réalisateur britannique, qui incarne le détective belge Hercule Poirot, petite moustache à l'appui, un casting impressionnant composé notamment d'une bouteille de Château Malartic-Lagravière 1920. L'emblème du Château étant un bateau, on ne pouvait mieux choisir pour accompagner l'intrigue. Le cru classé avait déjà fait une apparition sous les feux de la rampe lors du dîner de gala de l'American Cinematheque Award, en hommage à l'actrice Charlize Theron, et pour la 35<sup>e</sup> cérémonie parrainée par Scarlett Johansson, qui avait dédié un magnum vendu aux enchères pour une association caritative. La bouteille était également présente dans les séries à succès *Emily in Paris* et *Riviera*. [malartic-lagraviere.com](http://malartic-lagraviere.com)

Spiritueux

## Un septième maître-assembleur pour le cognac COURVOISIER

Après 30 ans comme maître-assembleur du cognac Courvoisier et créateur du magnifique L'Essence de Courvoisier, Patrice Pinet part à la retraite et a désigné comme successeur Thibaut Hontanx, qui devient le septième maître-assembleur de la Maison de Cognac. « *Tel le nouveau gardien de notre gamme exceptionnelle de cognacs, je continuerai à*

*incarner l'engagement de la Maison envers sa communauté. Parce que chaque goutte de notre cognac est le fruit d'un effort collectif, de nos vignerons à nos distillateurs, nous savons l'importance et la force de nos liens, en tant qu'artisans de Jarnac.* » La Maison de Cognac Courvoisier a été fondée par Félix Courvoisier en 1828, à Jarnac. Elle est depuis 2019 la plus primée au monde. [courvoisier.com](http://courvoisier.com)

## MIRAVAL dans la tourmente

Nouveau rebondissement dans le divorce de l'ex-couple de stars Angelina Jolie-Brad Pitt, qui avait acheté en 2008 le Domaine de Miraval. La propriété viticole de 500 hectares de Correns, premier village bio de France au cœur du Var, qui produit du vin rosé et de l'huile d'olive, fait l'objet du déchirement du couple. Alors que les deux acteurs s'étaient mis d'accord pour ne jamais vendre leurs intérêts respectifs dans le domaine sans le consentement de l'un ou de l'autre, Angelina a cédé cet automne ses parts à Tenute del Mondo, filiale du Groupe Stoli, leader mondial des vins premium. Brad Pitt, très impliqué dans la gestion du domaine avec la famille Perrin, et qui n'a pas été informé de la vente, attaque en justice son ex-femme et exige l'annulation de l'opération. [miraval.com](http://miraval.com)

## Spiritueux

### Suivre le vieillissement de son spiritueux avec MAISON FERRAND

Il y a deux ans, le propriétaire de Maison Ferrand, Alexandre Gabriel, toujours en quête d'une idée à tester pour innover dans le domaine des spiritueux, envisage d'acheter une ancienne péniche Freycinet pour la transformer en chai flottant. Reste juste à patienter 20 ans sur liste d'attente pour obtenir un emplacement auprès des Voies navigables de France (VNF) afin de tester les conditions d'humidité et l'amplitude thermique extrême sur le vieillissement des rhums et des cognacs. Le maître de chai cognaçais songe alors à abandonner. Mais l'organisme s'enthousiasme pour ce projet innovant et lui accorde finalement un emplacement sur le quai d'Issy-les-Moulineaux avec un bail de 15 ans pour mener les travaux de recherche. La Barge 166, repeinte fraîchement en noir et rouge, est entièrement réaménagée, et même équipée d'un vérin pour bercer les spiritueux, afin de simuler des marées sur la Seine et analyser le vieillissement dynamique. L'aventure ne s'arrête pas à la prouesse technique. Elle vise à devenir une incroyable expérience de dégustation. Il est désormais proposé à des amateurs d'acheter l'un des 1 450 fûts de rhum de Fidji, de la Jamaïque ou de la Barbade, ou encore de cognac de Grande Champagne de 2013, 2014 ou 2018, dont ils peuvent choisir la chauffe et le temps de vieillissement selon le profil aromatique souhaité, puis de venir goûter tous les six mois – ou recevoir un échantillon – de leur spiritueux, embouteillé ensuite à Cognac dans des flacons de 50 cl – une cinquantaine par fût, part des anges oblige, soit un coût entre 45 et 80 € pour une expérience à 360°. Une idée originale de cadeau collectif afin de disposer dans son bar d'un flacon unique, dont on a suivi le vieillissement avec soin.

[facebook.com/Barge166/](https://www.facebook.com/Barge166/)



VIN



CHAMPAGNE

### VEUVE CLICQUOT prend l'Orient-Express

Pour fêter dignement son 250<sup>e</sup> anniversaire, Veuve Clicquot a imaginé avec le Groupe Belmond un voyage d'exception à bord du mythique train Venise-Simplon-Orient-Express. Le 5 juin, les passagers découvriront pendant deux jours l'histoire et le savoir-faire de la Maison champenoise, de Reims à Venise, destination des premières bouteilles expédiées à l'étranger en 1772. Ce « voyage solaire » débutera par une visite des crayères de Reims et une dégustation des cuvées les plus exclusives de la Maison, en compagnie du chef de caves Didier Mariotti. L'aventure se poursuivra à bord du train légendaire, dans un décor authentiquement Art déco, jusqu'au magnifique hôtel Cipriani. À partir de 7 200 € par personne. [veuvecliquot.com](http://veuvecliquot.com)



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

# VINS D'AILLEURS

Faute de pouvoir prendre l'avion pour les vignobles de l'hémisphère sud et de découvrir *in situ* les plus beaux vins du Nouveau Monde, on peut toujours rêver d'évasion devant un joli flacon issu de ces contrées lointaines.

Petite sélection de grands vins.

Par **Frédérique Hermine**

## Nouvelle-Zélande

### EDMOND DE ROTHSCHILD RIMAPERE 2021

Un grand sauvignon issu des coteaux de Marlborough, vignoble réputé de l'île du Sud de la Nouvelle-Zélande, au milieu du Pacifique, dans un décor féérique et volcanique, sous un climat ensoleillé aux nuits fraîches. Rimapere signifie « les cinq flèches », comme celles du blason de Benjamin et Ariane de Rothschild, qui avaient acheté le domaine il y a dix ans. Un blanc d'une grande fraîcheur pamplemousse-citron sur des arômes de fleurs blanches. Avec une salade de poules ou un carpaccio de Saint-Jacques.

Sur la boutique en ligne [edmondderothschildheritage.com](http://edmondderothschildheritage.com), 19 €.



## Afrique du Sud

### KANONKOP PINOTAGE 2019

Vous ne trouverez nulle part ailleurs qu'en Afrique du Sud ce cépage autochtone, le pinotage, croisement de pinot noir et de cinsault qui donne des vins puissants et tanniques. Il est issu du domaine de Kanonkop, ce nom faisant référence au coup de canon tiré au port à l'arrivée d'un navire marchand. Il prospère dans le célèbre vignoble de Stellenbosch, au pied des montagnes de Simonsberg. Élevé 16 mois en barriques, ce vin de garde révèle des arômes épicés de fruits noirs sur des notes de tabac, de cuir et de vanille, et des tanins soyeux. Avec un bœuf au curry ou un ragoût de mouton au cumin.

Sur la boutique en ligne [southworldwines.com](http://southworldwines.com), 45 €.

## Australie

### PENFOLDS BIN 28 KALIMNA SHIRAZ

L'un des plus grands vins d'Australie a été créé par un couple de Britanniques, Mary et Christopher Penfold, débarqués au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle avec quelques boutures dans leurs bagages. Ils achètent un domaine de 200 hectares à Adélaïde, en Australie du Sud, et y plantent de la syrah. C'est Madame qui va faire prospérer le domaine, la marque s'imposant vite comme une référence incontestable. La gamme Penfolds compte aujourd'hui 35 références estampillées « Bin » avec un numéro associé. Cépage emblématique du vignoble australien, le shiraz (syrah) est issu de plusieurs régions, notamment la célèbre Barossa Valley. Un vin charnu au nez charmeur sur les fruits noirs, les épices, le cacao vanillé et des tanins denses, mais enrobés. Avec un gibier en sauce ou des brochettes d'agneau.

Sur la boutique en ligne [millesima.fr](http://millesima.fr), 40 €.



## Chili

### BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD BARONESA P. ROUGE 2019

Philippine de Rothschild avait voulu dans les années 1990 créer son propre vin, l'Escudo Rojo (« écusson rouge » en espagnol... ou « rothschild » en allemand). Elle avait choisi le terroir de la vallée de Maipo, au Chili, au pied de la cordillère des Andes, particulièrement propice au cabernet sauvignon qu'elle aimait tant. 20 ans plus tard, ses héritiers ont voulu lui rendre hommage avec une cuvée haut de gamme, assemblage de cinq cépages en cabernet sauvignon majeur, baptisée naturellement « Baronesa P. » Des arômes de fruits noirs (mûres, myrtilles), de réglisse et d'épices sur une trame veloutée. À carafier au moins deux heures avant de servir, mais il peut se garder en cave plus d'une dizaine d'années. Avec un civet de sanglier ou une marquise au chocolat.

Chez une sélection de cavistes, 45 €.

## Liban

### CHÂTEAU KEFRAYA ROUGE 2016

Il y a 4 000 ans, les Phéniciens plantaient déjà de la vigne dans la plaine de la Bekaa. Le Château Kefraya, dont les coteaux s'élèvent jusqu'à 1 000 mètres d'altitude, y élabore des vins puissants et racés sur des tanins soyeux avec un nouvel habillage à la bordelaise qui remplace les étiquettes confiées pendant 20 ans à des artistes peintres libanais. Élaboré à partir des meilleurs raisins de cabernet sauvignon, syrah, cabernet franc et quelques grappes de cinsault – le tout élevé plus de 18 mois en fûts de chêne –, le Château Kefraya est incontestablement un grand vin de garde aux notes subtiles de fruits rouges et d'épices, mêlées à des arômes de cuir, de menthol et de garrigue. Avec une gigote de chevreuil ou une daube de bœuf.

Sur la boutique en ligne [cavisteduliban.fr](http://cavisteduliban.fr), 28 €.



## Argentine

### TERRAZAS DE LOS ANDES GRAND MALBEC 2018

La Maison Moët & Chandon s'est attachée depuis 30 ans à révéler les terroirs des contreforts des Andes – celui de Mendoza, au pied de la cordillère – et à sublimer en particulier le cépage malbec. Le Grand Malbec, tête de cuvée de la gamme, provient de 14 parcelles et trois domaines de haute altitude, élevés un an en fûts avant de s'affiner un an en bouteilles. Ce vin rare, dense et rond, qui s'ouvre sur un bouquet de fruits noirs (prune, cerise) et des notes balsamiques, se prolonge sur une finale de moka et chocolat noir. Avec un magret de canard aux olives ou une forêt noire.

Chez Millesima, Vinatis et autres 49 €.

LA BASTIDE  
PEYRASSOL



Photo - © Stanislas Wolff

[WWW.PEYRASSOL.COM](http://WWW.PEYRASSOL.COM)

 PEYRASSOL

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



# LE GOÛT DE PÂQUES

Si Noël a sa bûche, Pâques a ses œufs et son agneau. Les traditions ont du bon et perdurent. S'inspirant de quelques ingrédients phares – œuf, agneau, asperges, légumes primeurs, chocolat et autres nids de Pâques –, quatre chefs nous livrent leur vision très personnelle de la saison, parfois loin des sentiers battus, mais sans jamais oublier les fondamentaux qui animent cette fête de famille.

Par **Anne Debbasch**

**L**a cuisine de Pâques reste avant tout un moment de partage et de communion, quels que soient les pays et les religions. Les cuisines regorgent de légumes primeurs croquants et parfumés, les œufs retrouvent une place de choix et l'agneau s'impose sur les tables en petites côtelettes rosées délicieusement grillées ou en généreux gigot à partager. On retrouve aussi avec délice le fameux « pâté de Pâques » ou « pâté berrichon ». Une spécialité régionale printanière incontournable, que Yohan Lastre et sa compagne Marion Sonier remettent chaque année au goût du jour dans leur boutique **Lastre Sans Apostrophe**, le réinterprétant dans un moule en cuivre sur mesure d'une incroyable modernité à l'effigie des statues moai de l'île de Pâques. Si ce pâté est traditionnellement constitué d'une farce à base de porc et de veau, d'échalote, de persil et d'œufs entiers disposés dans une pâte brisée ou feuilletée, Yohan Lastre n'utilise que le porc pour la farce et des suprêmes de poulet pour la farce fine qu'il dispose dans une pâte brisée avec des œufs entiers pour un résultat proche de la gourmandise d'un dessert. « C'est une spécialité typiquement régionale, j'aime le servir en entrée à Pâques, même si on peut également l'apprécier en plat. Pour le déguster, il est important de le laisser revenir à température ambiante. »

## Honneur au jardin

Amandine Chaignot, quant à elle, n'est pas insensible au retour du printemps, et ses souvenirs d'enfance refont surface. Au **Café de Luce**, à Montmartre, c'est au jardin qu'elle puise son inspiration. Elle met ainsi à la carte une entrée d'asperges Mimosa. Une alliance d'asperges vertes encore craquantes parsemées de petits filaments d'œuf dur et de copeaux de radis, le tout assaisonné d'une vinaigrette aux herbes nouvelles. En plat, rien de mieux qu'une épaule d'agneau confite au four toute une nuit avec thym et échalotes. « C'est un souvenir au goût d'enfance, un plat familial que je me plais à proposer à la carte du restaurant. » La viande ultrafondante est accompagnée d'un risotto de petit épeautre et des premières morilles. En dessert, impossible de faire l'impasse sur le chocolat, qui vient trouver sa place dans une tarte rustique maison.

## Inspirations de Pâques

Pâques est aussi synonyme de traditions venues d'ailleurs et d'inspiration à tout va. Chez **Bazurto** de Juan Arbelaez, la Colombie s'invite à Paris et, avec elle, le goût de Pâques et de la fête. Au programme donc de l'ambiance et l'appel d'un repas festif et parfumé. Si l'agneau confit aux agrumes s'invite tout naturellement à table, les poissons sont aussi de la partie, servis en plat de partage. Clin d'œil au *Pirarucú* à la *patarasca* de

la jungle amazonienne, Juan Arbelaez choisit de mettre à l'honneur le maigre, qu'il cuit à la braise avec du *suero*, un fromage aigre très apprécié pour ses notes lactiques. Enveloppé dans une feuille de bananier, la braise saisit les chairs du poisson en douceur pour leur donner ce goût incomparable et envoûtant de brasero. Pour l'accompagner, quelques bananes plantains à la douce sucrosité. Pour le dessert ou pour le goûter, il replonge en enfance avec le chocolat chaud au *queso campesino*, un fromage frais servi en dés que l'on fait fondre dans le liquide fumant. « J'aime retrouver ce côté sucré-salé, et la texture que donne le fromage au chocolat chaud. Chez moi, on le sert avec un pain au maïs ou au manioc. » Et comme chaque jour est une fête en Colombie, le lendemain de Pâques, Juan réalise un gâteau au chocolat singulier avec tous les petits œufs qui n'auraient pas trouvé preneur ! Un dessert régressif à souhait.

## Mélange des genres

Quittons le goût de la Colombie pour découvrir ceux de la Franche-Comté et du Vaucluse du jeune chef Michaël Gamet chez **Mâche**, au cœur du X<sup>e</sup> arrondissement parisien. Sa cuisine inspirée propose des assiettes déstructurées, aux associations inattendues. « Pour Pâques, je m'inspire de mes souvenirs dans le sud de la France, une cuisine du jardin très aromatique où l'on conçoit les plats avec ce que la nature nous propose. » Ainsi, pour son entrée, il met à l'honneur les premiers melons de Cavaillon. Les tranches sont rôties à la poêle avec zestes de citron vert, thym, citron et miel de fleur pour créer un bouquet floral très aromatique. En contraste, le fruit est accompagné d'un condiment plein de peps pensé à la manière d'un cocktail avec raisins de Corinthe marinés dans un jus de citron parfumé à la cardamome verte et à l'Angostura, très apprécié pour son amertume et sa légère acidité. Impossible pour cette assiette de faire l'impasse sur les jeunes pousses de printemps avec mélisse, tagette, estragon du Mexique et pousses de moutarde pour twister la douceur du melon rôti de leurs notes végétales et fraîches. Le coup de pinceau final est apporté par une touche de Gwell, cette crème aigre épaisse et acidulée, rehaussée d'olive Taggiasche et de pickles de graines de moutarde. Si l'agneau reste un incontournable pour le plat, c'est au dessert que le chef casse les codes avec une explosive assiette de chocolat assaisonnée aux morilles. « L'idée m'est venue du Mexique, où le chocolat est consommé avec du piment, du sel, du poivre, des champignons. » L'assiette est une superposition de goûts et de textures qui fonctionnent en équilibre entre la gourmandise de la noix de coco et des noisettes et les parfums de sous-bois des champignons. Le chocolat noir extra bitter, travaillé en siphon avec, en embuscade, la morille infusée, vient pousser les goûts, la poudre d'oxalis, fraîche et acidulée, apportant la touche finale à ce dessert détonnant. L'arrivée du printemps et des fêtes de Pâques signent définitivement le renouveau de la nature et des assiettes. Joyeuses Pâques !

PAGE DE GAUCHE,  
DE GAUCHE À DROITE  
ET DE HAUT EN BAS

*Café de Luce,*  
tarte au chocolat.

La cheffe Amandine  
Chaignot et son  
épaule d'agneau  
confite.

*Bazurto,*  
le chef Juan Arbelaez.

Poisson en feuille  
de bananier.

*Mâche,*  
Melon de Cavaillon.

Le chef Michaël  
Gamet.

CI-DESSOUS

*Lastre*  
*Sans Apostrophe,*  
Le pâté berrichon  
de Marion Sonier  
et Yohan Lastre.



© Extrait de Pâté en croûte, éditions Marabout. Photographie David Japy

## ADRESSES

### Lastre Sans Apostrophe

188, rue de Grenelle, 75007 Paris  
[lastre-sans-apostrophe.business.site](http://lastre-sans-apostrophe.business.site)

### Café de Luce

2, rue des Trois Frères, 75018 Paris  
[cafedeluce.com](http://cafedeluce.com)

### Bazurto

5, rue de l'Ancienne Comédie,  
75006 Paris  
[bazurtorestaurant.com](http://bazurtorestaurant.com)

### Mâche

61, rue de Chabrol, 75010 Paris  
[mache.restaurant](http://mache.restaurant)

# ÉRIC PRAS, UN HOMME HORS NORME

La Bourgogne en point d'orgue, Éric Pras insuffle à ses assiettes sincérité, authenticité et humilité comme ingrédients clés de sa réussite, aussi éclatante que discrète.

Par **Anne Debbasch**



*Huîtres cuites au barbecue, salade de quinoa, chou rouge et pomme*

**M**eilleur Ouvrier de France 2004, chef de cuisine triplement étoilé, à la tête de la Maison Lameloise depuis 2009, Éric Pras est un homme hors norme. Son amour pour la cuisine remonte à son enfance à la campagne où il découvre les produits de la ferme au côté de ses parents et de ses grands-parents. La cuisine s'imisce dans sa vie sereinement, il en fera sa vocation, sa passion. Sa soif d'apprendre, sa détermination, sa curiosité l'amènent à côtoyer les plus grands chefs – Pierre Troisgros, Bernard Loiseau, Pierre Gagnaire, Antoine Westermann, Francis Chauveau, Régis Marcon – et à s'ouvrir à de nouvelles façons de cuisiner. Il s'imprègne des terroirs, de l'ambiance, affine sa technique, découvre la cuisine et le style de chacun de ses maîtres pour mieux définir le sien, à la modernité rassurante. « *J'ai eu la chance de travailler auprès de chefs étoilés, tous m'ont marqué par leur style, leur envie de transmettre, leur savoir et leur soutien indéfectible.* »

Lorsqu'il reprend la Maison Lameloise à Chagny avec pour associé Frédéric Lamy, il est animé par l'envie de garder l'esprit de cet ancien relais de poste du XV<sup>e</sup> siècle. « *La Maison a une âme, mon défi est de poursuivre ce qui a été commencé par la famille Lameloise depuis trois générations en conservant les trois étoiles tout en y intégrant mon univers et en l'ouvrant vers l'avenir. Ma cuisine est une cuisine d'héritage évolutive qui allie tradition et modernité. Dans mes recettes, j'aime glisser un clin d'œil à la Bourgogne, comme le safran des Aulnes, que j'associe à une recette d'escargots et de poulpe, ou encore l'anis de Flavigny, que j'aime allier à la biche. Je suis toujours animé par la même flamme qu'à mes débuts, j'adore créer mes recettes pour les partager ensuite avec ceux qui viennent découvrir ma cuisine et avec ma brigade.* » Mais l'homme reste incroyablement discret, tout à ses fourneaux. S'il n'aime pas aller en salle, il est en revanche enchanté d'ouvrir sa cuisine aux clients pour dévoiler les coulisses de la création et le travail de son équipe de passionnés. Ses plats reflètent sa rigueur et son perfectionnisme. Dans les assiettes à la précision chirurgicale, pas de rapports de force, mais des accords pensés pour mettre en avant les produits et la Bourgogne. Les associations, parfois inattendues, sont toujours d'une maîtrise parfaite où l'harmonie des saveurs passe au premier plan. Bœuf et thon, escargots et poulpe, ou encore sandre et grenouille, l'histoire des alliances est belle et aurait inspiré sans aucun doute Jean de La Fontaine.

**Maison Lameloise, Relais & Châteaux, 36, place des Armes, 71150 Chagny.**  
Tél. : 03 85 87 65 65. lameloise.fr

## TROIS QUESTIONS À ÉRIC PRAS

**Pourquoi ce nouvel ouvrage, *La Transmission au cœur de ma cuisine*, paru en décembre aux éditions de la Martinière ?**

La cuisine est un moment de partage et d'émotion. Ce livre est à la fois le quatrième, mais aussi le premier, car j'ai voulu y transmettre les recettes de mon restaurant gastronomique afin de les rendre accessibles à la maison.

**Quel est votre ingrédient de prédilection ?**

Je suis entouré de vignobles. Pour respecter le goût de chaque produit, je n'utilise que très peu d'épices afin de laisser la place aux vins de Bourgogne et aux accords.

**Une règle d'or ?**

La rigueur avant tout et tout le temps ! Depuis les achats qui doivent être soignés – car sans produits de qualité il n'y a pas de cuisine –, la technique et même jusqu'à l'envoi du plat. Nous n'avons pas le droit à l'erreur.



**La Transmission  
au cœur de ma cuisine.**  
60 recettes du restaurant  
à la maison  
par **Éric Pras** avec **Philippe  
Toinard** et **Jean-Claude Amiel**,  
éditions de la Martinière,  
49 €



ROSE et OR  
Chateau Mouton

Chateau Mouton  
ROSE et OR  
Chateau Mouton

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

Photo : © Romin Favre



© Patrick Loqueux - Mr. Tripper

# NOUVEAUX RESTAURANTS, REPARTIR DE PLUS BELLE

Victoire du jour sur la nuit, du soleil sur le froid, le printemps porte en lui un regain d'énergie qui se perçoit également sur la scène culinaire. Sélection des meilleures nouvelles adresses de la capitale, qui vous feront tantôt voyager, tantôt danser, mais toujours vous animeront pour mieux célébrer le retour des beaux jours. Par **Lucie Truchet**

## AKIRA BACK

### Back to back

À la tête de 16 restaurants dans le monde, le Sud-Coréen Akira Back, *snowboarder* devenu chef international, vient d'inaugurer sa toute première table en Europe, au sein de l'hôtel Prince de Galles, à Paris : une expérience *trendy* qui révèle une cuisine japonaise moderne aux nombreuses influences. Entre déco sophistiquée faite de panneaux en verre fumé, de miroirs en bronze et un comptoir qui offre le spectacle des différentes découpes, on choisira une place confortable dans la grande salle. À la carte, beaucoup d'émotions, à commencer par la Pizza Signature à la pâte croustillante ultrafine, couverte d'un aioli à la saveur *umami* réalisé à partir de sauce Ponzu, d'un *sashimi* de thon, de champignons et d'huile à la truffe – idéale à partager en entrée. Ensuite se succèdent les onctueux *tataki* de thon ou saumon, les addictifs tacos façon mexicaine garnis de Wagyu Bulgogi – une viande moelleuse marinée et « cuite sur le feu » – et les *rolls* mettant à l'honneur des ingrédients rares. Ceux qui aiment Nobu vont enfin pouvoir trouver en Akira un rival à sa hauteur !

#### Akira Back

Hôtel Prince de Galles, 33, avenue George V, 75008 Paris  
Tél. : 01 53 23 78 50

@chefakiraback sur Instagram

Carte : environ 80 €



Akira Back

Akira Back

© Patrick Loqueux - Mr. Tripper

Fripou



Fripou

## FRIPON

### Un brin de malice

La jeune cheffe Pauline Séné (*Top Chef 2021*) part à la conquête du XX<sup>e</sup> arrondissement avec une cuisine espiègle qui n'hésite pas à sortir des sentiers battus, tout en veillant au *sourcing* et à la sacro-sainte saisonnalité. Sur la table en marbre blanc, comme une feuille sur laquelle s'écrirait un récit au fil du repas, les petites assiettes se succèdent, sans jamais perdre de leur délicatesse ni de leur créativité : les régressifs choux de Bruxelles frites au tarama, les poireaux grillés gourmets, accompagnés de vinaigrette fermentée, raisins, jaune d'œuf fumé, noisettes et piment d'Urfa, ou encore l'étourdissant sablé breton au charbon, crème diplomate au praliné de sésame noir, coing et orange grillés. À chaque plat, ce sont de nouvelles émotions qui nous submergent, faisant tantôt écho à l'enfance, tantôt à un voyage. Et mis en haleine, on ne peut que revenir pour goûter à d'autres de ces histoires.

#### Fripou

108, rue de Ménilmontant, 75020 Paris. Tél. : 09 81 89 27 40

@fripou\_paris sur Instagram

Carte : environ 40 €

## ON DÎNE À L'HÔTEL ?

### Le Beslay, parenthèse gourmande à Oberkampf

À l'entrée du passage Beslay, dans le XI<sup>e</sup> arrondissement, se niche un boutique-hôtel douillet, Les Deux Girafes, qui a tout pour devenir votre nouveau QG – à commencer par son restaurant, le (bien nommé) Beslay, un bistro français moderne proposant une cuisine gourmande et colorée, qui vous fera retomber à coup sûr en enfance. On engage les hostilités avec la généreuse brioche perdue salée aux champignons sauvages, servie avec une émulsion truffée au vin oxydé, avant de s'attaquer aux gnocchis ultrafondants à la sauce Sofrito, oignons confits et glaçage parmesan. Que du bonheur ! Pour terminer, on craque pour un classique réinterprété, la tarte au citron jaune Primo Fiori, zestes confits, meringue et sablé breton. Aucun doute, il n'en restera pas une miette.

Hôtel Les Deux Girafes

67, avenue Parmentier, 75011 Paris

Tél. : 01 83 75 11 71. @lebeslay sur Instagram

Menu entrée-plat-dessert : 46 € (midi et soir)

Menu dégustation en cinq étapes : 68 €

(uniquement le soir)

### Cléo, de la danseuse à l'étoile ?

Cléo de Mérode, muse des plus grands de son temps, de Klimt à Toulouse-Lautrec en passant par Marcel Proust, donne aujourd'hui son nom à l'élégant restaurant du Narcisse Blanc, hôtel cinq étoiles situé à quelques minutes des Invalides. Le chef Bruno Aubin (*Top Chef 2021*) y propose une cuisine française à l'image de cette icône de la beauté, alliant classicisme et audace créative, qui nous met des étoiles plein les yeux. En entrée, céleri confit aux châtaignes, beurre moussoux truffé et beaufort. En plat principal, Saint-Jacques pochée dans un bouillon de crevettes, gingembre et citronnelle, accompagnée de shiitakes et une pâte à l'encre de seiche en plat. Sans oublier, en dessert, la décadente barre chocolatée à base de mousse au chocolat noir infusée au piment de Jamaïque et de crémeux caramel-gingembre. À déguster lové dans un fauteuil en velours sous l'immense verrière, dans un cadre feutré à souhait.

Hôtel Le Narcisse Blanc

19, boulevard de la Tour-Maubourg, 75007 Paris

Tél. : 01 40 60 44 32

@lenarcisseblanc sur Instagram

Carte : environ 50 €

### La Demeure Montaigne, élévation des sens

Hôtel particulier haussmannien situé en plein VIII<sup>e</sup> arrondissement, La Demeure Montaigne s'est muée en établissement cinq étoiles qui célèbre l'esprit parisien, de ses suites luxueuses jusqu'à son restaurant bistronomique baptisé L'Envolée. C'est une cuisine céleste, élaborée à partir de produits rigoureusement sélectionnés, qui est proposée au sein du lumineux jardin d'hiver : dorade de Bretagne en carpaccio, volaille jaune des Landes fumée au foin, dessert au litchi et fruit de la passion... Décollage immédiat pour un dîner de haut vol !

La Demeure Montaigne Hôtel, Paris

18, rue Clément Marot, 75008 Paris

Tél. : 01 53 57 49 50

@hotel\_lancaster\_paris sur Instagram

Carte : environ 65 €



© Ilyafoodstories

Le Beslay



Cléo



© Marco Strullu

La Demeure Montaigne

## RITA

Renflammer le dancefloor



© Ilyafoodstories

Le restaurant Ribote a fait peau neuve et devient Rita, une cave à manger qui nous met l'eau à la bouche dès notre arrivée avec son sol transparent dévoilant le cellier et ses 200 références de vin, presque exclusivement nature, et sa cuisine ouverte permettant d'admirer la conception des myriades de « tapassiettes » colorées. On commence par boire un coup dans une ambiance tamisée, en dégustant quelques plats sur le pouce : des carottes rôties ultrafondantes nappées de tahini et de harissa, un carpaccio de Saint-Jacques twisté au kiwi et aux olives confites, de délicates tranches de jambon de bœuf Wagyu, un brocciu surprenant aux shiitakes, cacahuètes et saté... Nos papilles frétilent et progressivement nos corps se réveillent, pour finir par se déhancher sur la piste de danse improvisée au son du disco. *Everybody dance, do-do-do!*

Rita

25, rue Moret, 75011 Paris. Tél. : 01 48 07 80 11

@rita\_paris11 sur Instagram

Carte : environ 40 €

## EPHEMERA

On prend le large ?



Avis aux marins d'eau douce : le XIII<sup>e</sup> arrondissement accueille un restaurant d'un tout nouveau genre, faisant appel à la vidéoprojection, à la musique et à la lumière pour offrir à ses clients une expérience immersive qui, pour les mois qui viennent, vous conduira au cœur de l'océan ! Bienvenue chez Ephemera, un lieu hors de toute réalité où le spectacle est permanent afin de vous plonger dans un univers parallèle le temps d'un repas. Le menu iodé « Under the Sea », dans un décor digne du *Monde de Nemo*, met à l'honneur pour vous le poisson issu de la pêche française et durable – à l'image de la délicieuse dorade royale grillée marinée aux graines de fenouil et accompagnée d'un surprenant cannelloni à l'anguille et à la betterave. Impossible de résister au chant des sirènes. *Sea you there!*

Ephemera

160, avenue de France, 75013 Paris

@ephemeragroup sur Instagram

Carte : environ 40 €

VOYAGE,  
VOYAGE**La Estancia, dîner dans un ranch argentin**

Aller-retour à Buenos Aires depuis le VI<sup>e</sup> arrondissement avec ce nouveau *steakhouse* branché, qui vous plonge dès les premiers instants dans une ambiance sud-américaine cosy. Au programme : une viande de bœuf parfaitement fondante et savoureuse, provenant directement des meilleures exploitations argentines – où les animaux sont élevés en liberté et nourris à l'herbe de la pampa. Vous aurez le choix entre plusieurs morceaux, comme le *bife de lomo*, le *solomillo* et le *corazón de cuadril*, ou de partager de grandes pièces avec découpe à table. Servie avec ses frites maison et ses légumes provenant de circuits courts, cette viande s'accompagne volontiers d'un verre de malbec ou de *torrentés*, un cépage typiquement argentin. Le mieux : venir dîner jeudi, vendredi ou samedi, au rythme de la musique live. ¡Que guay! 27-29, quai des Grands Augustins, 75006 Paris Tél. : 01 43 29 67 12 @LaEstanciaParis sur Instagram Carte : environ 50 €

**Grand Café d'Athènes, farniente dans les Cyclades**

Direction la rue du Faubourg Saint-Denis pour un déjeuner ensoleillé au Grand Café d'Athènes, un bistro chaleureux qui s'efforce de retranscrire la cuisine et la bonne humeur des tavernes grecques. On y partage une farandole de mezzés au goût de Méditerranée – feta rôtie, *tzatziki*, *spanakópita*, poulpe grillé, moussaka... – avant de trinquer à l'ouzo, en prévision de nos prochaines vacances dans les Cyclades. 74, rue du Faubourg Saint-Denis, 75010 Paris Tél. : 01 74 64 65 46 @grandcafedathenes sur Instagram Carte : environ 30 €

**Jinchan shokudo, balade dans les rues de Tokyo**

Pousser les portes de Jinchan, c'est faire un voyage spatiotemporel au Japon : de la déco à la *playlist* en passant par l'équipe, tout y est 100 % nippon. Créé dans l'esprit d'un *izakaya*, comprendre un restaurant authentique où l'on partage des petits plats dans une ambiance conviviale, la cuisine y est simple, mais d'autant plus gourmande – mêlant aubergine laquée au *miso* blanc et au yuzu, poulet *karaage* et *sashimi* de saumon, à déguster en accord avec de savoureux sakés ultrasourcés. Le mets de la fin : le *cheesecake* au sésame noir, incontournable. 154, rue du Faubourg Saint-Antoine, 75012 Paris Tél. : 01 43 47 25 50 @jinchanshokudo sur Instagram Carte : environ 25 €

**LE VERT SAUVAGE***Into the wild*

Après les caves à manger La Mangerie et Le Rouge à Lèvres, leur charismatique propriétaire Serge Ahovery a récemment ouvert un troisième établissement festif, Le Vert Sauvage, au sein du turbulent IX<sup>e</sup> arrondissement. Plongé dans un décor végétal aux allures balinaises, le dépaysement y est immédiat, et l'on s'imagine volontiers dans un *beach club* branché de Seminyak, entre deux visites de temples hindous. Le voyage continue d'ailleurs dans l'assiette, avec des plats mêlant inspirations asiatiques et méditerranéennes, à l'image des savoureuses ravioles aux crevettes, blettes au sésame et crème de maïs, ou du *gua bao* ultramoelleux au poulet caramélisé et cacahuètes. Une sélection de vins nature et de cocktails originaux accompagne à merveille l'excursion culinaire, qui ne prendra fin qu'une fois la nuit bien avancée.

**Le Vert Sauvage**

6, rue Rougemont, 75009 Paris. Tél. : 01 42 28 61 58 @levertsauvage sur Instagram Carte : environ 35 €

**MONTANA BY TICCA****Le restau italien le plus sélect de la capitale**

Le Montana, club mythique du Saint-Germain des années 1960, vient récemment de fermer ses portes pour laisser place à un tout autre type d'établissement. Adieu la boule à facettes et les tenues à paillettes, ce sont désormais les cuisines du chef sarde Salvatore Ticca qui occupent la cave voûtée de la rue Saint-Benoît. Ainsi, on ne danse plus sur les tables, mais on y déguste une haute gastronomie italienne, élaborée à partir des meilleurs produits transalpins : on échauffe nos papilles avec un entraînant carpaccio de sériole, myrte, orange et *burrata*, avant de rentrer dans la danse avec des *agnolotti del plin* – pâtes du Piémont farcies au confit de canard, safran et champignon – accompagnés de délicieux vins siciliens. Pour clore la soirée en beauté, cédez à l'association mousse au chocolat à l'huile d'olive et *aranzada/amaretto*, qui vous procurera la sensation enivrante d'un slow avec votre dulcinée. Enfin, dès le mois d'avril, le *rooftop* – avec une vue à 360° sur le Tout-Paris – rouvre pour des apéritifs de haute volée !

**Montana by Ticca**

28, rue Saint-Benoît, 75006 Paris. Tél. : 01 88 40 62 50 @montana\_byticca sur Instagram Carte : environ 55 €



Le Vert Sauvage



Montana by Ticca, carpaccio de sériole

**DON JUAN II****Jeux de séduction**

Toujours en quête d'aventures gastronomiques, le chef multiétoilé Frédéric Anton lève le rideau sur sa dernière conquête : le mythique Don Juan II, yacht à l'atmosphère feutrée qui tous les soirs frappe les trois coups et embarque ses convives pour une expérience culinaire exclusive sur les rives de la Seine. Sous les feux de la rampe, les plus beaux monuments de la capitale scintillent dans la nuit, tandis que des plats d'auteur mettent en valeur les meilleurs produits de saison. Crabe au parfum de curry et zéphyr pomelos, langoustine préparée en ravioli, crème de céleri et fine gelée à la feuille d'or, soufflé au chocolat et sa crème glacée au gruë de cacao... À déguster dans un cadre Art déco ultraraffiné, car on ne badine pas avec cette haute cuisine, tout juste auréolée de sa première étoile au Michelin ! Pour un dénouement idéal, jouez le cinquième acte de cette croisière gastronomique sur le pont supérieur du bateau.

**Don Juan II - Yachts de Paris**

5, Port Debilly, 75016 Paris. Tél. : 01 83 77 44 40 @donjuan2.paris.fredericanton sur Instagram Carte : menu dégustation unique à 220 €, exclusivement proposé au dîner

# KAVIARI OU L'EXCELLENCE D'UNE MAISON DE FAMILLE

Attentive et délicate, Karin Nebot, directrice générale de Kaviari et créatrice insatiable, ne boude pas son plaisir de faire rayonner la Maison de caviar fondée par son père Jacques, associé à Raphaël Bouchez, il y a près de 40 ans.

Par **Anne Debbasch**



## TROIS QUESTIONS À KARIN NEBOT

### Votre table de rêve ?

Elle serait éclectique. J'y inviterais sans aucun doute tous ceux que j'aime, mon père, mon frère, mes enfants bien sûr, Raphaël Bouchez, mais aussi Éric Pras pour fêter la parution de son dernier livre, Hélène Luzin, Frédéric Beigbeder, Yann Arthus-Bertrand pour sa conscience écologique, Woody Allen et Aurélie Dupont, dont les ballets m'enchantent.

### Quel serait le menu ?

Une belle boîte de caviar à partager, des blinis maison, la fameuse langoustine marinée et croustillante au riz soufflé d'Éric Pras et un *koulibiak* pour mon père. En dessert, je servais notre gâteau au fromage blanc avec la glace au caviar qu'a imaginée pour nous la Maison Berthillon.

### Ce qui vous définit ?

Nos engagements en termes de développement durable. Nous cherchons toujours des solutions pour travailler en accord avec la planète. Nos peaux de saumon sont transformées en cuir, nos boîtes de caviar sont retournées aux fournisseurs ou transformées en œuvres d'art. Nous prônons une politique zéro déchet, nous utilisons un pressing écolo, nous participons deux fois par an au repas du Refettorio Paris. S'intéresser aux autres avec bienveillance est l'essence même de notre Maison.

**E**n 2009, à l'époque où le caviar sauvage devient caviar d'élevage, Karin Nebot rejoint Kaviari. Peu à peu, elle imagine l'identité de la marque et écrit l'histoire de la Maison. « *Quand j'ai rejoint mon père, nos produits étaient exclusivement vendus aux professionnels, notamment aux chefs étoilés. J'ai imaginé la Manufacture en 2017 afin de nous ouvrir au grand public. Mais je voulais concevoir quelque chose de différent, un lieu de destination et non de passage, où nos hôtes viendraient s'installer pour découvrir le caviar et son histoire.* » La Manufacture vient ainsi remplacer le laboratoire qui s'agrandit et se délocalise à Ivry. Le lieu se transforme en un loft industriel rue de l'Arsenal, un espace événementiel avec une table d'hôtes que l'on réserve pour le petit déjeuner ou le déjeuner, pour un atelier de dégustation et, une fois par mois, pour une expérience culinaire unique autour d'un chef d'exception. Un peu plus loin s'ouvre la boutique frigo dans laquelle il fait bon faire ses emplettes de produits déjà conditionnés, comme les rillettes et les œufs de poisson, le tarama, les blinis maison ou encore l'extraordinaire cœur de saumon. « *Ce n'est pas une épicerie fine où l'on sert des produits à la coupe, il s'agit plutôt d'un stock ouvert pour faire du pick and collect après le déjeuner.* » Avec une nouvelle envie de partager son amour des bons produits, Karin Nebot imagine les Delikatessen en 2019, un subtil mélange de *deli* américain, de *coffee shop* nordique et d'épicerie fine où tout est réalisé sur place. En moins de deux ans, le concept se développe avec six boutiques parisiennes où l'on peut découvrir des plats autour des produits de la mer et du végétal, mais aussi une offre faite maison de gâteau au fromage blanc, *cookie*, *cake*, roulé à la cannelle et *smorrebrod*. « *Je ne voulais pas d'un concept figé : chaque Delikatessen a son identité propre avec des meubles chinés pour que chacun se sente chez soi.* »

### La Manufacture Kaviari

13, rue de l'Arsenal, 75004 Paris. Tél. : 01 44 78 90 52  
[kaviari.fr](http://kaviari.fr)



# NARAÉ KIM, ORFÈVRE EN LA MATIÈRE

Si depuis toujours les créations des joailliers fascinent, il est un autre monde devant lequel, depuis quelques années, on ne cesse de s'éblouir, celui de la pâtisserie. Naraé Kim, jeune cheffe pâtissière nouvellement nommée au Park Hyatt Paris-Vendôme, crée entre les deux univers un trait d'union magique : un œuf de Pâques précieux. Par **Anne Debbasch**



**D**e la roche au terroir et du lapidaire au pâtissier, il n'y a donc qu'un pas. D'abord fascinée dans son métier par le goût que peut donner un terroir à un vin ou à un ingrédient,

Naraé Kim se laisse transporter dans le monde de la haute joaillerie, envoûtée par l'éclat des vitrines de la place Vendôme. « *Ce sont deux métiers d'artisanat dont l'objectif est de sublimer la matière grâce à la main de l'homme.* » La luminosité que laissent deviner les pierres brutes à peine extraites de la roche, puis l'éclat de la pierre une fois facetée sont le point de départ de l'œuf précieux qu'elle imagine. Pour reproduire les aspérités de la roche, elle mixe pépites de chocolat noir, lait et blanc, qu'elle lie ensuite avec du chocolat fondu. Le mélange est disposé à la main dans un simple moule en forme d'œuf pour qu'il se solidifie à nouveau. En parallèle, elle colore naturellement du sucre grâce à des liqueurs de cassis, de fraise, mais aussi de la chartreuse et un vin de Bourgogne. Après trois semaines de repos, le sucre s'est transformé en cristaux prenant l'aspect de pierres brutes. Formes irrégulières, structures traversées d'imperfections,

ces « cailloux » pourraient presque être taillés par des lapidaires de la rue de la Paix. Toutes les couleurs sont présentes, le vert d'eau de la prasiolite, le violet de l'améthyste, le rose pâle du quartz et celui vif et lumineux de la rhodolite. On retrouve même l'éclat d'un rubis « sang de pigeon » ou encore, selon les œufs, l'intensité du vert de l'émeraude et de ses jardins. À la manière d'un tailleur de pierre, il ne reste plus qu'à creuser

minutieusement la paroi en chocolat puis à y disposer les cristaux un à un, de façon aléatoire. Une roche de chocolat parsemée de cristaux sucrés aux notes fruitées dont les formes irrégulières parfois étoilées s'animent sous la lumière en jeu inattendu de réflexion. Quant à la gourmandise, l'intérieur de la coque est garni de noisettes caramélisées et de gianduja lait et noir. À savourer avec le chocolat pour un délicat contraste de textures ou à croquer comme un bonbon candy. Des pièces uniques pour un travail d'orfèvre, objet de tous les désirs !

## Park Hyatt Paris-Vendôme

5, rue de la Paix, 75002 Paris

[hyatt.com/fr-FR/hotel/france/park-hyatt-paris-vendome/parph](http://hyatt.com/fr-FR/hotel/france/park-hyatt-paris-vendome/parph)

Une édition limitée sur réservation jusqu'au 17 avril, PM 40 € et GM 100 €

## NOTRE SÉLECTION

Après avoir dévoré nos pages, on croque dans notre sélection de chocolats de Pâques.

### De haut en bas

**La Maison du Chocolat.** L'œuf Plume de Pâques, édition limitée. Un œuf géant recouvert de 200 plumes en chocolat de 15 modèles différents et ajouré de 1 700 perforations. Il renferme un œuf de 40 cm enveloppé d'or 23 carats et garni de 750 g de fritures. 6 kg, 2 500 €, 45 cm.

**Matthieu Carlin, Hôtel de Crillon.** La Cloche de Pâques, édition limitée, garnie de fruits secs et contenant un œuf chocolat et praliné maison. L'un d'eux recouvert de feuille d'or permettra de gagner un tea-time. 900 g, 80 €.

**Lenôtre.** La noisette Trésor chocolat lait ou chocolat noir, décorée de pralinette amande, garnie de friture et d'œufs praliné noisette feuilleté. 400 g, 60 €.

**Gilles Cresno.** La Tablette de Pâques, noir ou lait. Praliné, riz soufflé feuilletine et fruits confits enrobés de chocolat noir 65 %. 280 g, 19 €.



# LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉCLATS

Dans les coulisses du célèbre palace Le Bristol, après un labyrinthe de couloirs, se cache depuis fin 2018 la chocolaterie artisanale quasi secrète de Johan Giacchetti, jeune chef chocolatier discret et pétri de talent. Par **Anne Debbasch**

**D**ans son laboratoire grand comme un mouchoir de poche, attendant au moulin et au fournil, il œuvre avec minutie et gourmandise pour produire ses collections de bonbons de chocolat – pas moins de 12 500 produits chaque mois – et imaginer ses créations de Pâques.

Formé à la pâtisserie, Johan Giacchetti est rapidement séduit par la malléabilité de la matière chocolat, grâce à laquelle il peut laisser libre cours à sa créativité. Lorsqu'il arrive au Bristol, Julien Alvarez, alors chef pâtissier, lui confie la chocolaterie. Depuis lors, il n'a de cesse de mettre au point des bonbons de chocolat servis au Café Antonia ou au restaurant triplement étoilé Épicure, mais aussi proposés à la vente dans des coffrets sobres aux couleurs cacaotées et recelant de petits trésors de goûts. « *Je suis sans cesse en quête de nouveaux accords et de textures qui viendront se marier au chocolat et magnifier les dégustations,* » confie-t-il. Sa recherche se porte sur l'intensité des parfums de chaque ingrédient et sur les associations qu'il travaille tantôt comme des assaisonnements, tantôt comme de petites bouchées pâtisseries, avec toujours en ligne de mire de « *créer une véritable expérience sensorielle* ». Les collections se succèdent au fil des saisons et selon les inspirations de Johan. Pour Pâques, en l'honneur de Socrate, le Pa'chat des lieux, il imagine une pièce artistique 100 % chocolat, un œuf dans lequel le chat en praliné noisette semble faire une sieste, lové sur un coussin chocolaté douillet. Un coffret 100 % praliné – sarrasin, cacahuètes, graines de courge, pistache et riz torréfié, le tout surmonté d'un petit œuf sur le plat en trompe-l'œil – est également proposé pour l'occasion. Hormis les créations de Pâques, il travaille à la mise au point d'un coffret végétal, des ganaches aux fruits sans ingrédients d'origine animale – pamplemousse, orange, citron et framboise – réalisées à partir du jus des fruits et d'huile d'olive pour remplacer le beurre, ainsi que deux ganaches aux fruits exotiques, mangue-passion et ananas-coco, préparées avec de l'huile de coco. Le chocolat « au lait » d'enrobage est



réalisé, quant à lui, à partir d'eau d'amande réduite en poudre. De quoi attiser notre curiosité et notre gourmandise ! Et si on vous emmenait goûter ?

## TROIS QUESTIONS À JOHAN GIACCHETTI

### Quel est votre ingrédient fétiche ?

Sans aucun doute les épices, et l'exercice d'équilibriste que cela demande pour trouver la juste dose. À partir du mélange d'épices qu'utilise Éric Fréchon, je réalise une ganache au caramel parfumée à la cannelle, au poivre de Tasmanie, au poivre de Sichuan, à la baie de genièvre et à la vanille.

### Vous jouez beaucoup sur les accords. Lequel a été le plus difficile à mettre au point ?

Le chocolat se prête à une multitude d'accords. J'ai réalisé un praliné au curry, une ganache infusée au gingembre frais et à la cardamome verte. Cependant, l'accord le plus compliqué reste celui du cassis et du marron. Il faut trouver le bon équilibre pour avoir une dégustation séquencée, sans que le cassis ne domine.

### Mettez-nous l'eau à la bouche avec une prochaine création...

Je travaille pour la rentrée à l'élaboration d'un coffret « tea-time » avec une collection de chocolat qui reprendra les desserts phares du goûter : une tarte au citron meringuée, un millefeuille que je mime avec une ganache au chocolat blanc à la vanille et de la crêpe dentelle, un bonbon 100 % café qui reprend l'une des créations signature de Pascal Hainigue et un bonbon au thé Earl Grey, boisson emblématique du Bristol Paris. Une expérience unique !

**Le Bristol Paris**  
112, rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris  
[oetkercollection.com/fr/hotels/le-bristol-paris/](http://oetkercollection.com/fr/hotels/le-bristol-paris/)

# PÂQUES EN PLEINE ŒUFORIE !



© Patrick Rougerieu

## De gauche à droite et de haut en bas

**Pierre Hermé.** L'œuf Inédit, collection Brut, façon bois flotté. Édition limitée en coffret prestige. Chocolat noir pure origine Équateur, plantation hacienda Eleonor. 1,6 kg, 150 € (avec coffret de petits œufs 270 g), 18 cm.

**Tristan Rousselot, Prince de Galles Paris.** L'entremets de Pâques, croustillant chocolat noir, dacquoise et praliné noisette, mousse infusée au gruë de cacao. 30 € pour deux personnes, sur place ou à emporter.

**À la Mère de Famille.** Les œufs brouillés, praliné amande et praliné noisette feuilleté. 200 g, 28 €.

**Cluizel.** Le Coq Tropical, chocolat de plantation Mangaro noir, 71 %, garni de petits œufs fourrés de praliné maison. 31 g, 57 €.

**Maxence Barbot, Shangri-La Paris.** L'œuf Écorce, édition limitée. Praliné noisette, praliné pistache et caramel onctueux à la vanille contenant une tablette riz noir soufflé et praliné noisette. 118 €, la petite tablette seule 15 €.



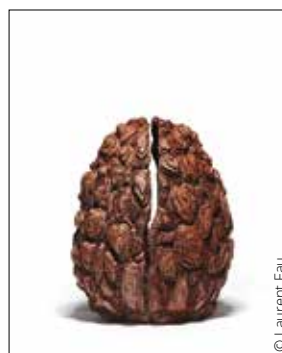
© Emilie Franzo



© À la Mère de Famille



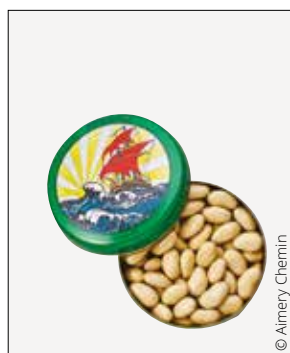
© Cluizel



© Laurent Fau



© Roberto Frankenber



© Aimery Chemin



© Les Copains de Bastien



© L'Instant Cacao

**Adrien Bozzolo, Mandarin Oriental Paris.** L'œuf Bijou, édition limitée réalisée en collaboration avec Caterina Murino. Chocolat de Madagascar, praliné croustillant noisette et fleur de sel, bonbons au chocolat et à la liqueur de myrte sarde. L'intégralité des bénéfices est reversée à l'ONG Amref Health Africa. 120 €.

**Petrossian.** Amandes chocolat blanc citron. À partir de 29 €.

**Les Copains de Bastien.** Le Pavé version noire ou lait, origine Colombie-Cuba pour le noir et Colombie pour le lait avec sa tablette. 300 g, 42 €.

**L'Instant Cacao.** Le Neuf de Pâques, pistache, arachide sur un praliné noisette-feuilletine version chocolat noir ou lait. 384 g, 18 cm, 40 €.

**Alléno & Rivoire.** Les Œufs à Plat : ganache au chocolat et différents pralinés (noisette ou pécan), croustillant riz soufflé et cacahuètes grillées. 4 tailles de 6 à 49 €.



© Simon Detraz

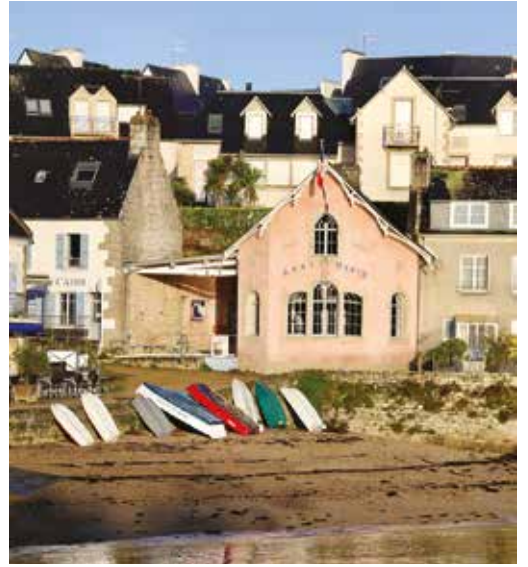


# AU VOLANT DU LEXUS NX 450H+, ARMEL LE CLÉAC'H SILLONNE SES TERRES BRETONNES



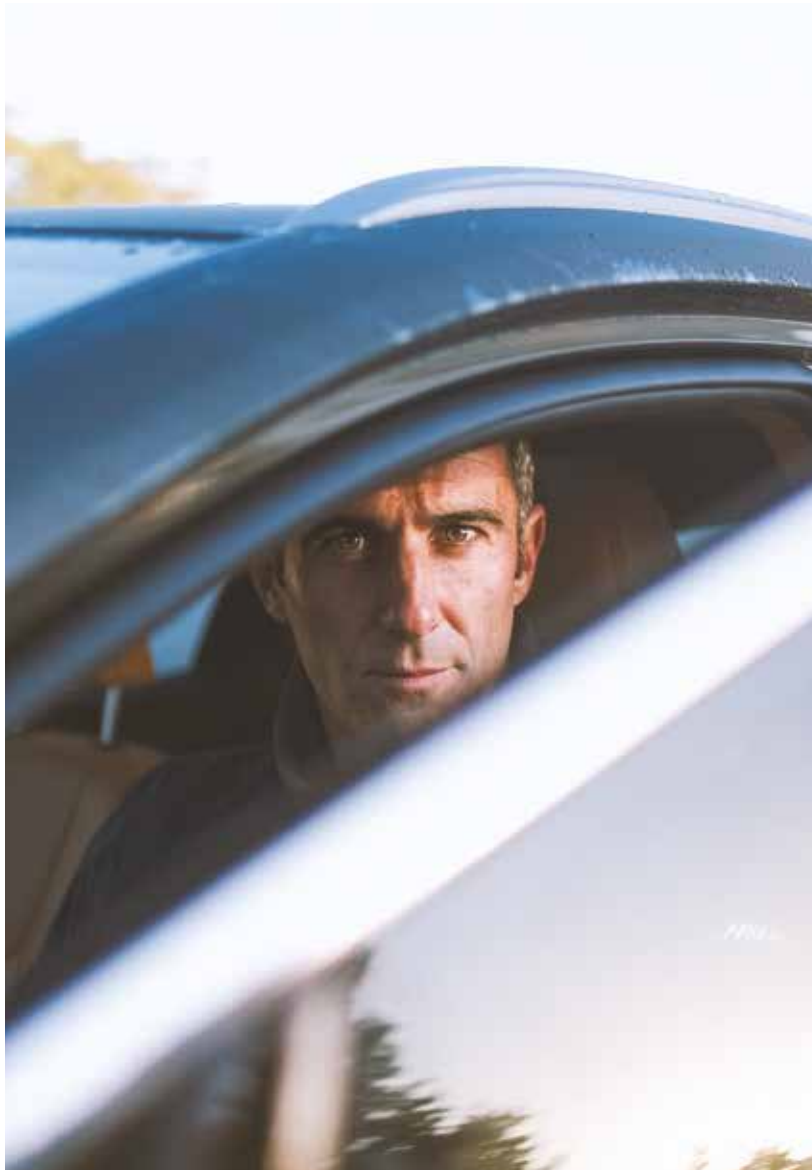
Il fait partie des navigateurs et skippers professionnels qui ont presque tout gagné en course à la voile. Le Chacal – c'est son surnom – se prépare pour son prochain grand défi sportif : tenter de remporter pour la première fois la Route du Rhum en novembre. Avant de reprendre la mer et hisser les voiles, Armel Le Cléac'h nous a reçus sur ses terres pour une virée au volant de son nouveau Lexus NX 450h+ hybride rechargeable et nous faire partager sa passion pour la Bretagne.

Photos et texte par **Henri Bonchat**



© Jérémie Lecaudey - BPCE





---

## Le palmarès d'Armel Le Cléac'h

Champion du monde IMOCA en 2008 et champion de France de course au large en solitaire en 2003 et 2020, il a notamment remporté la Solitaire du Figaro à trois reprises (2003, 2010 et 2020), ainsi que la Transat AG2R La Mondiale en 2004 et 2010 et la Transat anglaise 2016. Il est le premier marin à terminer trois fois le Vendée Globe sur le podium : deux fois deuxième lors des éditions 2008-2009 et 2012-2013, il remporte la huitième édition en 2016-2017 en 74 jours, 3 heures, 35 minutes et 46 secondes, ce qui fait de lui le recordman du temps de circumnavigation en solitaire dans cette épreuve.

## Pourquoi la côte bretonne fait-elle autant rêver ?

La Bretagne, c'est la possibilité de voyager aux quatre coins du monde dans une même et seule région. Elle offre une variété de paysages inouïe et des lumières qui ne laissent pas insensibles et qui diffèrent selon que l'on se trouve dans le Finistère Nord ou Sud. J'aime son relief côtier avec ses plages désertes, ses îles, ses criques escarpées et découpées, ses falaises, ses courants et ses rochers à fleur d'eau. Parfois tempétueuse ou calme, la Bretagne change en fonction des conditions météo capricieuses. Elle est restée nature et authentique. C'est, je crois, ce que l'on recherche de plus en plus aujourd'hui.

## Quels sont vos coins préférés ?

J'adore me retrouver tôt le matin sur le petit port de Sainte-Marine, en face de Bénodet, et voir le soleil se lever, parler avec les pêcheurs. Il y a aussi non loin d'ici la pointe de la Torche, réputée pour ses vagues. C'est un endroit magique

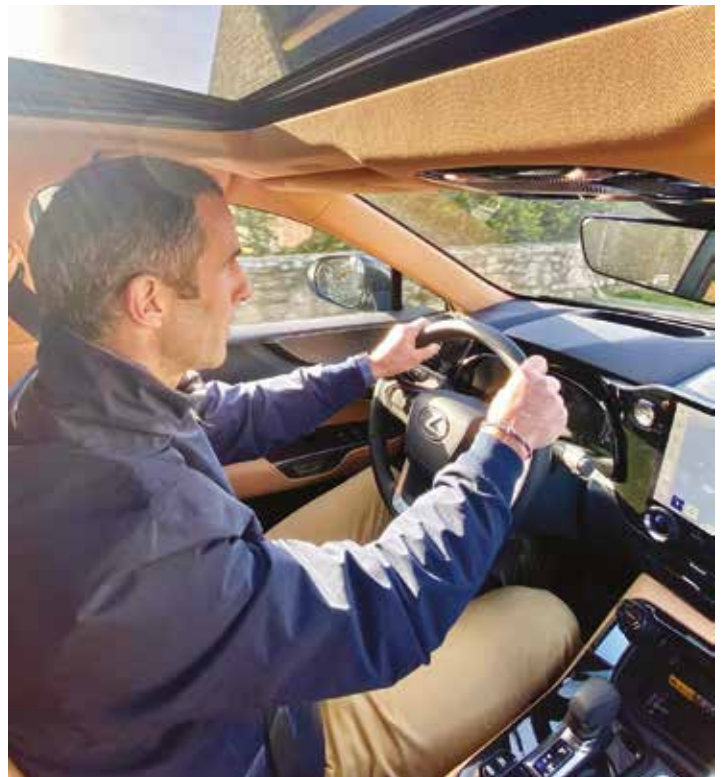
bien connu des surfeurs et windsurfeurs. Je suis toujours contemplatif devant ce spectacle. Au coucher du soleil, il faut monter en haut du phare d'Eckmühl, à la pointe de Penmarc'h, et admirer le paysage à 360 degrés. Je pense à tous les marins qui travaillent chaque jour en mer pour nous rapporter du poisson. J'aime ces ambiances de petits ports, comme ici au Guilvinec, et voir les bateaux au mouillage. Je songe également à tous les grands navigateurs qui sont nés ici, comme moi, sans oublier les naufragés de l'histoire maritime. Je pense aux caps mythiques, telle la pointe du Raz que l'on passe en course. J'apprécie aussi de pouvoir décompresser au volant de ma voiture. D'ailleurs, ça me change la vie de rouler en silence. On savoure d'autant plus le paysage magnifique qui défile sous nos yeux.

## Comment votre histoire avec Lexus s'est-elle écrite ?

C'est une rencontre humaine, qui est arrivée au bon moment. Je venais de vivre l'une de mes plus grosses frayeurs lors de la Route du Rhum 2018. Mon bateau a connu une énorme avarie en pleine mer, au large des Açores. Je me suis retrouvé à l'eau pendant plus de 12 heures, dans des creux de cinq mètres, avec un vent établi à 40 nœuds et hors de



© Vincent Curutchet - BPCE



portée d'hélicoptère. J'ai finalement été récupéré par un bateau de pêche portugais qui s'est dérouter à la suite du déclenchement de ma balise. Ça a été une épreuve difficile à tout point de vue. C'est à ce moment-là que Lexus m'a proposé de devenir ambassadeur. J'avoue que je ne connaissais pas très bien la marque. Ce qui m'a plu, c'est leur approche du détail et de la finition, ainsi que l'excellence qu'ils recherchent dans la conception de leurs produits, comme c'est le cas pour moi dans la réalisation de mon bateau. Nous partageons le même regard sur la fiabilité, l'environnement et le perfectionnement. C'est en cela que ce partenariat est plein de sens à mes yeux. Le Lexus NX 450h+ est un véhicule extrêmement confortable et silencieux. On n'entend aucun bruit extérieur, aucune pollution sonore. Je reste très sensible à la liste des équipements de série et à la qualité des finitions dans l'habitacle. Son design est aussi particulièrement réussi avec sa grosse calandre avant. Comme sur mon bateau, j'ai l'impression de faire corps avec ma Lexus quand je suis au volant. Elle se faufile partout avec beaucoup d'aisance.

**Où partiriez-vous en voyage en famille avec cette voiture ?**

Je prendrais le ferry et roulerais en Écosse et en Irlande, des

contrées qui ressemblent un peu à la Bretagne, mais avec des coins encore plus sauvages.

**Quel est votre prochain grand rendez-vous sportif à la barre de votre maxi-trimaran Banque Populaire XI ?**

Avec mon équipe et mes partenaires, nous nous préparons activement pour la nouvelle édition de la Route du Rhum, qui aura lieu en novembre 2022. Le départ sera donné depuis Saint-Malo pour une arrivée en Guadeloupe. C'est une course de demi-fond, comme un 1 500 mètres en athlétisme, avec un rythme élevé durant toute la compétition. Avec mes concurrents en maxi-trimaran, on va se tirer la bourre pendant environ sept jours. On va pousser le bateau quasiment à 100 % de ses capacités, en gardant toujours une marge bien évidemment. L'idée est certes de remporter cette épreuve, mais surtout d'arriver à bon port avec l'embarcation. Nous avons des Formules 1 des mers entre les mains, qui coûtent très chères et sont le fruit d'études, de recherches et de travaux colossaux. Depuis la fin du mois d'avril jusqu'au départ, début novembre, nous allons naviguer un peu partout en Atlantique, faire les réglages et préparer le bateau pour être au top sur la ligne de départ. En attendant, je profite de ma région, de ma famille, et je joue pas mal au golf. Cela m'aide à me concentrer.



## NOUVEAU LEXUS NX 450H+ EN QUELQUES CHIFFRES

**Moteur thermique/atmosphérique : 4 cylindres 2,5 l.**

Associé à deux moteurs électriques placés à l'avant et à l'arrière.

**Puissance combinée : 309 ch.**

Transmission intégrale non permanente.

**De 0 à 100 km/h : 6,3 s.**

**Vitesse maximale (sur circuit) : 200 km/h.**

**Consommations mixtes combinées selon les normes WLTP : 1,1 l/100 km.**

**Émission CO<sub>2</sub> : 25 g/km.**

Finition Luxe à partir de 64 690 €.

Finition Executive à partir de 73 190 €.

Modèle exempt de taxe et de malus à l'achat.

*Retrouvez toutes les infos et caractéristiques du nouveau Lexus NX 450h+ sur : [lexus.fr/car-models/nx/](https://lexus.fr/car-models/nx/)*



# CUPRA, UNE AUTRE FAÇON DE VOIR L'AUTOMOBILE

Il y a trois ans à peine, Cupra devenait une marque à part entière, disposant de son propre logo, alors qu'auparavant elle était la division sportive du constructeur Seat. En s'engageant avec des athlètes de haut niveau, Cupra met en avant deux valeurs essentielles à ses yeux : le souci de la performance et la conquête d'objectifs.

Par la Rédaction

À

peine née, la gamme Cupra comprend déjà plusieurs modèles : Ateca, Formentor – le plus prisé des *aficionados* –, Leon et la nouvelle Cupra Born, 100 % électrique et dotée d'une autonomie de 424 kilomètres. En 2021, le succès a été au rendez-vous avec 110 000 commandes, principalement en Europe. Le slogan de la marque, « *Another way* », démontre une autre façon de prendre la parole dans le monde très conservateur de l'automobile. Cupra croit toujours aux joies de la conduite et estime que, même aujourd'hui dans notre monde moderne où prévaut l'écoresponsabilité, il n'y a rien de mieux que d'évoluer au volant d'une voiture au design épuré. Jeune dans son positionnement et dans son état d'esprit, Cupra préempte sans compromis les « *car lovers* » en quête d'émotions et de plaisir, le tout à un prix raisonnable. Dans sa communication, la marque a souhaité s'engager avec des sportifs de haut niveau, permettant à cette « *French Cupra Tribe* » d'incarner les différentes valeurs qu'elle considère comme essentielles. Triathlon, escalade ou padel tennis... Ces sports en pleine expansion ont retenu l'attention de Cupra, car ils séduisent de plus en plus de parents et d'enfants, avides d'activités exigeantes tout autant qu'exaltantes, de combat contre soi-même, tout en restant « *modestes, purs et peu coûteux* ». C'est en allant à la rencontre des ambassadeurs de ces trois sports qu'on appréhende le mieux l'essence du partenariat que Cupra a instauré avec ces champions hors pair.



## LÉO BERGÈRE triathlon

**Que dites-vous à quelqu'un qui souhaite pratiquer le triathlon ?**

Quand vous en avez marre de pratiquer un sport, au triathlon, il en reste toujours deux autres pour changer d'univers et progresser ! Plus sérieusement, c'est un sport épanouissant, sans fin, et l'on en devient très rapidement accroc.

**Quelles sont les qualités requises ?**

L'endurance, forcément... Aimer les grands espaces, la nature. Et puis de la persévérance. Moi, j'ai commencé par la gymnastique. À force de travail et de sérieux, j'ai progressé quotidiennement et je suis devenu l'un des meilleurs de ma spécialité. Je m'entraîne à Saint-Raphaël pour les séries du

championnat du monde, qui ont lieu entre mars et novembre. J'aime bien également concourir à Hambourg, en Allemagne, où le triathlon est le sport roi.

**Pouvez-vous nous en dire plus sur votre partenariat avec Cupra ?**

Cupra est plus qu'un sponsor. La marque m'accompagne au quotidien, avec tout mon matériel : les vélos, le matériel de course, etc.

**Quels sont vos objectifs sportifs ?**

Être sur le podium des séries du championnat du monde, donc dans les trois premiers mondiaux en 2022. À terme, j'ambitionne de devenir champion du monde. Et pourquoi pas faire quelque chose lors des Jeux olympiques de 2024 à Paris, probablement sur le bassin de la Villette, puis course à pied et vélo autour de la tour Eiffel. Vous viendrez me voir, j'espère !



## JULIA CHANOURDIE grimpe

**Que dites-vous à quelqu'un qui voudrait pratiquer l'escalade ?**

C'est à la fois un sport complet sur le plan physique, mais aussi très ludique, avec un objectif clair à atteindre. Beaucoup de salles en France permettent de tester cette pratique fun à plusieurs, quel que soit son niveau. C'est une activité sportive qu'on peut assimiler à un jeu, faite de découvertes, d'itinéraires variés, d'entraide et de cohésion. On passe toujours un bon moment.

**Qu'est-ce qui a fait que vous êtes devenue ce que vous êtes ?**

Je grimpe depuis toujours. Mes parents tenaient une salle d'escalade, donc on peut dire que je suis tombée dedans ! J'ai une souplesse et une force musculaire assez naturelles qui m'ont permis, avec de l'entraînement, de tutoyer les sommets.

**Pouvez-vous nous en dire plus sur votre partenariat avec Cupra ?**

Être sportif de haut niveau, ce n'est pas très stable financièrement et on a besoin de soutien. C'est exactement ce que Cupra m'apporte. Il y a de la compréhension, du suivi, une relation de confiance et de la sérénité. Pour ma part, je roule en Cupra Leon dans la région Rhône-Alpes.

**Quels sont vos objectifs sportifs ?**

Faire de grandes performances en falaise, puis concourir sur un mur de 15 mètres en championnat du monde. Sur ce type de compétitions, il existe trois disciplines différentes : la « vitesse », où il s'agit de toucher le buzzer le plus vite possible, la « difficulté », où l'on est assuré avec une corde, et le « bloc », où l'objectif est d'atteindre la prise la plus haute du mur. À moyen terme, je souhaite bien me classer lors des Jeux olympiques de 2024 à Paris.

## ALIX COLLOMBON padel

**Que dites-vous à celles et ceux qui voudraient commencer le padel tennis ?**

C'est un sport ludique, accessible, et on peut se faire plaisir très vite sur le terrain. Il y a de plus en plus de clubs et de terrains de padel municipaux.

**Quelles sont les qualités requises ?**

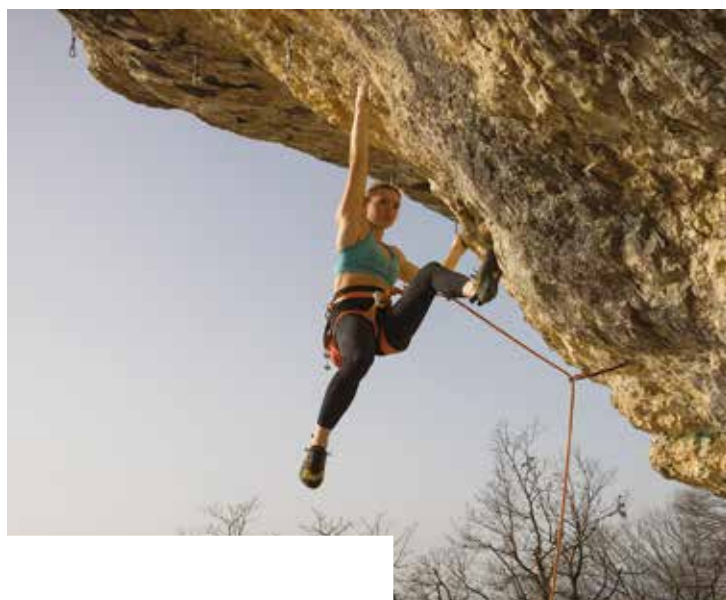
En ce qui me concerne, je viens du tennis, j'étais 400<sup>e</sup> au classement WTA. J'étais habile, rapide, et je travaillais dur. J'étais donc bien formatée pour jouer au padel avec un jeu en service-volée.

**Pouvez-vous nous en dire plus sur votre partenariat avec Cupra ?**

Cela m'apporte un vrai confort de vie. Je conduis une Formentor, en France et en Espagne, et, à chaque fois, je remarque que beaucoup de gens admirent ma voiture. Je bénéficie également d'un accompagnement financier.

**Quels sont vos objectifs sportifs ?**

Les tournois se déroulent majoritairement en Espagne, mais c'est en train de changer. À court terme, j'aimerais intégrer le master final, c'est-à-dire être dans les huit meilleures joueuses mondiales.



# GILLES VIDAL, DIRECTEUR DU DESIGN DE RENAULT

La nouvelle Renault Megane E-Tech Electric racontée par son designer, ça donne une interview passionnante où l'expérience du client compte plus que la technologie. Rencontre.

Par **la Rédaction**

**D**e quoi vous êtes-vous inspiré pour créer la ligne de la Megane ?

En premier lieu, l'identité de la marque, l'histoire, la philosophie de Renault. Quand

on parle de « voiture à vivre », on pense à l'usage au quotidien, au côté humain de l'objet, et cela doit se ressentir dans les formes généreuses de la voiture, même si on se projette dans le futur dans des formes plus affûtées. Dans la Megane, la sculpture du flanc comme celle des épaulements ne sont ni acérées, dures et carrées, ni torturées, respectant ainsi l'ADN de la marque Renault. Un designer doit être curieux de tout ce qui l'entoure. Enrichi de tous ces *inputs*, il compile pour se projeter dans le futur. En Asie, les designers s'inspirent de la nature – par exemple le bambou pour une tour à Shanghai. En Europe, l'inspiration est plus intellectuelle, plus filtrée, plus inconsciente. L'enjeu pour un créatif français est d'aller chercher la surprise, l'inédit.

## Quelles sont les principales caractéristiques du design Renault dans cette voiture ?

La démarche de Renault consiste à cultiver l'équilibre entre la technologie et l'habitat. Par exemple, les galbes généreux dans lesquels on vient greffer des éléments très technologiques comme les feux arrière avec la « microptique », qui crée des traits de lumière en trois dimensions. Toujours dans l'idée de la voiture à vivre, l'intérieur a été conçu autour de l'intuitivité de l'usage et de l'ergonomie : le grand écran OpenR, la forme des sièges qui accueillent le corps... tout est conçu pour être utilisé de façon naturelle. C'est la voiture qui s'adapte à l'humain, et non l'inverse. Le geste stylistique vient après. Notre métier consiste à imaginer une expérience, une manière d'appréhender et de vivre l'objet, et l'esthétique vient « emballer » tout ça. Autour des écrans high-tech, on n'a pas forcément envie de quelque chose de très techno, mais plutôt d'accueillant, de chaleureux. Comme à la maison.



## Quel est le détail dont vous êtes le plus fier ?

Le fait que le bloc de climatisation ne soit plus sous la planche de bord, entre les jambes du conducteur et du passager, mais sous le capot, libérant ainsi l'espace au niveau du sol. Du coup, sous l'écran, on a une petite étagère où l'on peut poser son smartphone, avec une recharge, et, en dessous, là où ce serait complètement bouché dans une voiture classique, il y a un grand espace de rangement ouvert. Cette amélioration technique génère une nouvelle esthétique et une nouvelle expérience à bord. Le progrès chez Renault est toujours au bénéfice de l'expérience pratique du client.

## Existe-t-il des contraintes spécifiques pour une voiture électrique par rapport à une thermique ?

Ce ne sont pas des contraintes, mais des opportunités, des bénéfiques. Par exemple, cela libère énormément de choses, comme le bloc de climatisation dans le nez de la voiture dont on a précédemment parlé. Cela permet également de pousser les roues un peu plus dans les coins. L'avantage est double. Du point de vue esthétique, cela participe à des proportions meilleures : une voiture bien posée, bien stable, plus sexy. Et du point de vue de l'habitacle, au niveau de la place du passager, il y a une bosse normalement

située sous le pied droit qui a disparu. Pareil dans le coffre.

## Quel type de personnalité imaginez-vous au volant de cette E-Tech Electric ?

C'est une voiture assez universelle. Je verrais quelqu'un qui a une gueule, un caractère, un charisme naturel. Probablement une femme *healthy*, qui ne surjoue en rien.

## Sur quoi travaillez-vous actuellement ?

On bosse sur toute la gamme future. On travaille même sur la génération d'après, le design avancé. On est en train de finaliser un concept qui va porter des valeurs très fortes de la marque. Et aussi la Renault 5 électrique, dont on finalise le design.

V O L V O

# POUR TOUTES VOS VIES.

Découvrez le XC40 100% électrique pour vous accompagner dans tous les moments de votre vie. Avec son design revisité, son autonomie allant jusqu'à 420 km et ses technologies embarquées de pointe avec Google intégré\*, découvrez une voiture aux multiples facettes pour toutes vos vies.

Découvrez la gamme sur [actena.fr](http://actena.fr)

## NOUVEAU VOLVO XC40 RECHARGE | 100% ÉLECTRIQUE



AUTONOMIE JUSQU'À

**420KM** \*\*



**A** 0g CO<sub>2</sub>/km

**B**

**C**

**D**

**E**

**F**

**G**

\*Google et Google Maps sont des marques déposées Google LLC.

\*\*Cycle mixte WLTP : Consommation électrique (kWh/100 km) : 18.7-25.

Autonomie électrique (km) : 400-422. Données en cours d'homologation.

[WWW.ACTENA.FR](http://WWW.ACTENA.FR)

Pensez à Covoiturer. #SeDéplacerMoinsPolluer

**ACTENA**  
AUTOMOBILES

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

01 44 30 82 30  
01 46 43 14 40  
01 47 21 10 07  
01 56 47 06 60  
01 39 17 12 00  
01 39 20 17 17  
01 30 50 67 00  
01 34 79 92 92

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 ULD GCV : 01 56 47 06 60

**PRIOD**

© VICTORPAGES

# FLYING SPUR, LE LUXE CONTEMPORAIN

Imposante et de couleur incandescente, la meilleure berline de luxe au monde s'offre au modeste conducteur que je suis le temps d'un week-end parisien, au départ de la FIA – Fédération Internationale de l'Automobile –, posant de façon rouge audacieuse entre l'hôtel de Crillon, paradis des chanceux acheteurs de Bentley, et l'hôtel de la Marine. Comme dirait Jean-Jacques Goldman, « envolé-moi » avec la puissance d'un V8 produisant une puissance de pointe de 550 ch. Waouh ! Par **NI**

**A**

ux lignes fortes et musclées sans refaire les jantes en alliage quand on habite le VII<sup>e</sup> arrondissement de Paris – connu pour ses entrées de parking étroites et mal éclairées –, ça reste un challenge compliqué... Heureusement, le parking public place de la Concorde, ouvert 24 heures sur 24, garantit aux conducteurs de grosses berlines une accessibilité parfaite,

relayant toutes les difficultés de déplacement aux seuls jeunes conducteurs, signalés par leur disque A.

Puis sortir du parking, sans trop se faire repérer. On est à la place du chauffeur, ce qui devient assez courant chez les possesseurs de Bentley. L'habitacle avant est désormais aussi important que les sièges à l'arrière. Il faut rester cool, pas trop stresser d'abîmer un bijou à 200 k€, comme si chaque passant, chaque automobiliste que l'on croise, rêvait de conquérir le « youkounkoun » sur roues au son inimitable.

Avec un tel engin, je m'arrête boulevard Raspail, non pas devant une agence de mannequins en mal de délits autoroutiers, mais... chez mon neveu, qui rêve de monter dans une Bentley. N'est-il pas vrai que Bentley est la marque de voiture de luxe la plus désirée au monde, et pas seulement par les producteurs de cinéma ou les réussites insolentes ? « À l'arrière s'il te plaît, jeune

*Padawan* », pour que chacun reste à sa place : ma pomme à l'avant, en plein contentement de moi-même vivant une expérience oscillant entre surpuissance et agilité, et mon jeune passager dans son espace « cabine » combinant luxe, raffinement exquis et technologie intégrée de dernière génération. « *C'est d'la balle* », comme il dit.

## Elle en a sous la capot... et ailleurs

Pour parler comme les experts de la presse auto, mais tout de même dans un langage clair, au cœur du bolide se trouve le moteur V8 biturbo de 4,0 l de Bentley, qui produit une puissance maximale de 550 ch. Rendez-vous compte : au cœur même de la ville de Paris, on fantasme dans le bruit des pots d'échappement, quadruple le temps de 0 à 100 km/h en quatre toutes petites secondes le long du boulevard Saint-Germain et on atteint la vitesse de pointe de 318 km/h aux abords de l'hôtel de ville.

Disponible en configurations à quatre ou cinq places, la berline intègre un portefeuille d'équipements intelligents et intuitifs, adaptés au conducteur et aux passagers. Une carte SIM intégrée est fournie, ce qui signifie que les fonctionnalités de la voiture connectée My Bentley n'exigent plus que les clients se chargent de leur propre connexion de données.

Ces services exclusifs sont proposés grâce à une application dédiée, disponible à la fois sur les plateformes mobiles Apple iOS et Android.

D'autres fonctionnalités via le système d'infodivertissement du véhicule incluent Apple CarPlay, des paysages photo réalistes via des images satellite et un avertissement préalable de l'évolution des conditions de la route ou de la circulation via le service local d'information sur les dangers. Enfin, grâce à une gamme d'équipements en option, notamment des tablettes de divertissement, la cabine arrière du Flying Spur est l'endroit idéal pour travailler

ou se détendre sur la route. Le nouveau refroidisseur de bouteilles réfrigérées (avec deux niveaux de température, de +6 °C à -6 °C) contenant six boissons non alcoolisées de 33 cl, quatre bouteilles de 50 cl ou deux bouteilles de champagne, me permet de conclure que le bonheur voyage toujours en voiture.



# MOULIN ROUGE® PARIS



*Feerie*

**LA REVUE DU PLUS CÉLÈBRE CABARET DU MONDE ! - THE SHOW OF THE MOST FAMOUS CABARET IN THE WORLD!**  
DÎNER ET REVUE À 19H À PARTIR DE 205€ - REVUE À 21H ET 23H À PARTIR DE 77€ - DINNER AND SHOW AT 7PM FROM €205 - SHOW AT 9PM & 11PM FROM €77  
MONTMARTRE 82, BLD DE CLICHY 75018 PARIS - TEL : 33(0)1 53 09 82 82 - WWW.MOULIN-ROUGE.COM



# Miss Dior

LE NOUVEAU PARFUM

#WAKEUPFORLOVE

# DIOR