INFRAROUGE



STÉPHANE DE GROODT

UN AMI QUI NOUS VEUT DU BIEN

EN VENTE NULLE PART
www.infrarouge.fr

#226

NOUVELLE

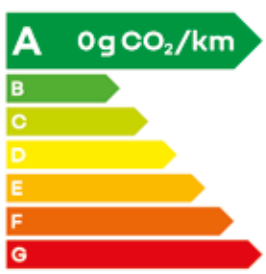
RENAULT MEGANE E-TECH

100% électrique

260€ à partir de /mois[1]

LLD sur 37 mois, 1er loyer de 4 000€
6 000€ de bonus écologique déduits[2]
3 ans de garantie, assistance 24/24
et entretien inclus pour 1€/mois[3]

commander





jusqu'à 470 km d'autonomie,(4) 26 systèmes avancés d'aide à la conduite,(5) 300 brevets déposés, nouvel écran openR de 774 cm² avec système openR link connecté à Google,(6) charge accélérée sur bornes publiques de 22 kW et charge rapide sur autoroute(7)

modèle présenté : nouvelle Renault megane e-tech 100% électrique iconic EV60 super charge avec option peinture métallisée offerte à 409€/mois(1), 1er loyer de 4 000€, 6 000€ de bonus écologique déduits(2), pack sérénité Renault inclus pour 1€/mois(3). (1) exemple pour nouvelle Renault megane e-tech 100% électrique equilibre EV40 boost charge avec chargeur ac 22 kw et dc 85 kw, hors options. (1)(8) locations longue durée, hors assurances facultatives, pour 37 mois et 30 000 km maximum, avec un 1er loyer de 10 000€ ramené à 4 000€ après déduction de 6 000€ de bonus écologique. sous réserve d'étude et d'acceptation par diac, sa au capital de 415 100 500€ - siège social : 14 avenue du pavé neuf 93168 noisy-le-grand cedex - siren 702 002 221 rcs bobigny. restitution du véhicule chez votre concessionnaire en fin de contrat avec paiement des frais de remise à l'état standard et des kilomètres supplémentaires. (2) informations sur https://www.economie.gouv.fr/plan-de-relance/profils/particuliers/bonus-ecologique. (3) pack sérénité Renault optionnel comprenant l'entretien, l'extension de garantie constructeur et l'assistance selon conditions contractuelles sur 37 mois/30 000 km (au 1er des 2 termes atteint) inclus dans le loyer pour 1€/mois. voir détail du pack sérénité en points de vente et sur renault.fr. offres non cumulables, réservées aux particuliers et valables dans le réseau Renault participant pour toute commande d'une nouvelle Renault megane e-tech 100% électrique neuve **du 01/05/2022 au 30/06/2022**. (4) jusqu'à 470 km d'autonomie wltp (worldwide harmonized light vehicles test procedures), selon version et équipements. ce protocole permet de mesurer les consommations et autonomies très proches de celles constatées en conditions réelles d'utilisation. (5) selon version. (6) selon version. Google, Google Play et Google Maps sont des marques de Google LLC. (7) charge accélérée 22 kw ac (courant alternatif) et charge rapide dc (courant continu). **gamme nouvelle Renault megane e-tech 100% électrique : consommations min/max (wh/km) (procédure wltp) : 155/170. émissions co_2 (g/km) (procédure wltp) : 0 à l'usage, hors pièces d'usure.**

© s. moreau / renault

assemblée en France dans notre manufacture de Douai

pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo #SeDéplacerMoinsPolluer



Tiffany.com | © 2022 TACO PHOTOGRAPHIE RETOUCHÉE

Gal Gadot en Haute Joaillerie Tiffany

TIFFANY & CO.

POINT DE VUE



Œuvre d'art numérique de la montre Louis Moinet Space Revolution *vendue comme NFT.*

L'AVÈNEMENT DE LA MÉTA-MONTRE

Face à la croissance grandissante des cryptomonnaies, le savoir-faire horloger se met à l'heure de son temps : le métavers.

Par **Judith Spinoza**

Dans *L'Homme pressé* de Paul Morand, Pierre Niox, un antiquaire parisien des années 1950 n'a qu'une quête : vivre à cent à l'heure, mener dix existences en une. Pour gagner ne serait-ce qu'une seconde, il enfile ses chaussures tout en nouant sa cravate et a banni les pantalons à boutons, privilégiant ceux à fermeture Éclair… On ne sait s'il porte une montre au poignet. Ce qui est certain, c'est que, pour Pierre Niox, le temps est un paradoxe : à la fois une donnée réelle qu'il combat et une donnée relative, presque virtuelle, qui lui laisse penser qu'il peut faire accoucher sa femme avant terme. Écho prémonitoire, cette dualité frappe aujourd'hui l'industrie horlogère en plein cœur. Les garde-temps modernes, ces instruments d'extrême précision et de grande qualité, autrefois chronomètres de marine, montres à quartz ou montres à complications multiples, sont concurrencés par des montres nouvelle génération : les montres connectées et, surtout, les montres virtuelles basées sur la technologie NFT *(non-fungible token)*. Jumeaux numériques de modèles réels ou créations purement virtuelles qui ne donnent pas l'heure, les « méta-montres » se vendent parfois plus cher que les vraies (la *Hanhart CXD*, NFT hybride, a été vendue 44 625 euros en 2021).

Le savoir-faire horloger s'est mis à l'heure de son temps, le métavers, la marque Hublot en tête. La griffe suisse, qui vient de présenter deux œuvres numériques NFT en collaboration avec le plasticien japonais Takashi Murakami au salon Watches and Wonders de Genève a été, en mars 2021, l'une des premières à mettre aux enchères le double digital de la *Bigger Bang All Black Tourbillon Chronograph*. En novembre 2021, Patek Philippe lui emboîtait le pas avec la mise en vente NFT de l'iconique *Nautilus 5711/1A-010*, quasiment impossible à obtenir dans la vraie vie. Avec la collection « Timeless Watch Club », le projet Betman Club est allé encore plus loin, permettant en début d'année aux amateurs de montres de posséder la réplique NFT de leurs objets préférés comme la mythique *Rolex Submariner*. Enfin, en février, l'horloger Louis Moinet a proposé une version d'art numérique de sa montre *Space Revolution*. Les mille NFT ont été vendus en sept minutes. De leur côté, IWC avec le Diamond Hand Club et Bulgari avec un QR code gravé sur le barillet de la nouvelle *Octo Finissimo* ont récemment annoncé la création de communautés virtuelles permettant à leurs membres d'accéder à des expériences exclusives *off* et *online*. Côté challenger, l'américain Jesús Calderon, graphiste de formation, a lui tout simplement choisi de devenir horloger virtuel en lançant la marque Generative Watches dont certaines montres numériques se sont écoulées à plus de 17 000 euros. La course pour la méta-montre ne fait que commencer.

OURS

Directeur de la publication : Nicolas Imbert
nimbert@infrarouge.fr

RÉDACTION
Rédactrice en chef : Olivia de Buhren
olivia@infrarouge.fr

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION
Fabrice Bourland

GRAPHISME / MAQUETTE
Direction artistique : Patricia Jadrosic

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Lola Bondu, Fabrice Bourland, Olivia de Buhren, Henri Bonchat, Clarisse Courtier, Anne Debbasch, Rémy Dessarts, Frédérique Hermine, Catherine Jazdzewski, Judith Spinoza, Lucie Truchet, Raphaël Turcat.

Photographie de couverture
Clémence Le Vert, photographe
Francois-Xavier Repellin, assistant photographe
Delphine Sicard, maquilleuse
Stylisme : costume et chemise Christian Dior

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 mai 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**



DÉCO

Qui est à la fenêtre ?

Frédéric-Martin Bernard, bien sûr ! Celui qui a été l'une des grandes signatures du quotidien *Le Figaro* revient à ses premières amours, la couture, en lançant une ligne de rideaux pour la maison. Draps anciens chinés, toiles de lin, de coton et de laine, chaque voilage fait sur mesure, main dans la main avec des ateliers de ses Vosges natales, encadre les fenêtres comme si elles étaient des tableaux. C'est chic et beau !
windowparis.fr





Un monde de bien-être

C'est dans une architecture inspirée du modernisme de l'architecte brésilien Oscar Niemeyer qu'Aēsop ouvre son nouveau lieu dédié au bien-être 3.0. Outre ses produits cultes comme le Soin du Visage à la Graine de Persil ou le Baume à la Feuille de Géranium pour le Corps, on respire dans l'Armoire à Parfums ses essences inspirantes, on infuse son aura – et ses vêtements – d'un arôme holistique dans la Cellule à Infuser. Et, surtout, pour la première fois à Paris, on profite dans ses deux salles de soins de protocoles bienfaisants. Une initiation à la tranquillité en plein cœur de la ville bourdonnante.
Aēsop, *133, rue Vieille du Temple, 75003 Paris. aesop.com*

SENTEURS

Sport

Tiens ta droite

50 % boxe, 50 % *bootcamp*, Punch ouvre sa deuxième salle de sportainment. Ici, on mixe combos de boxe et de renforcement musculaire sur un *aqua bag* (sac de frappe à eau) avec un système son et lumière digne d'une boîte de nuit. Pour se défouler, déconnecter et transpirer tout en s'amusant.
Punch Boxing Studio Champs-Élysées,
26, rue de Berri, 75008 Paris
punch-boxing.com





Art de vivre

La Provence de Sophie

Tous ceux qui connaissent **Sophie Douzal**, fondatrice de l'agence à son nom, savent sa passion pour la Provence. Façon deuxième maison, elle a rapporté du Lubéron tous les tissus, vêtements, accessoires qui reflètent cet art de vivre dont, nous aussi, on raffole dans une boutique éphémère, ensoleillée et addictive.

Le Château de ma Mère, *18, rue de Grenelle, 75007 Paris (jusqu'au 31 mai)*
lechateaudemamere.com

GUERLAIN

PARIS

AQUA ALLEGORIA

LA NOUVELLE COLLECTION

JUSQU'À 95% D'ORIGINE NATURELLE*

AQUA ALLEGORIA

NEROLIA VETIVER

GUERLAIN

PARIS

LE MONDE EST NOTRE JARDIN

*95% d'ingrédients d'origine naturelle, selon la norme ISO 16128 sur l'indice naturel moyen.

PETITE FRITURE A LE VENT EN POUPE

Amélie du Passage a fondé il y a dix ans la marque de design Petite Friture. Elle crée des collections de mobilier singulières et durables. Rencontre avec une femme passionnée.

Par **Olivia de Buhren**

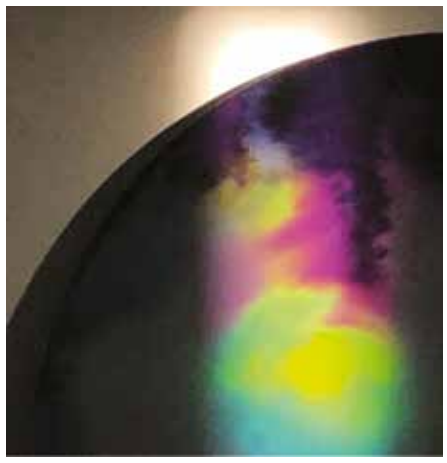


Son adresse pour un week-end

« Cap sur la presqu'île de Quiberon, à Portivy, au **Petit Hôtel du Grand Large**. *Une cuisine végétale et marine, quelques chambres, et la mer comme seul horizon. »*
lepetithoteldu grandlarge.fr

Sa référence en design

« Elles sont nombreuses et éclectiques. J'aime les associations de couleurs, matières et époques. Mes coups de cœur : la chaise Superleggera de Gio Ponti, le **miroir Francis de Constance Guisset**, *la lampe Akari 15A d'Isamu Noguchi, les tapis de Märta Måås-Fjetterström ou encore le service Clay d'Atelier NL. »*





© Benjamin Schmuck

Son objet fétiche

« Mon **sac Cahu**, *un cabas immense qui me suit partout dans ma vie de nomade, entre Paris et Londres, ou en vacances. Avec lui, je me sens comme Mary Poppins. Mon ordinateur y côtoie ma brosse à dents, et souvent bien d'autres surprises laissées par les enfants ! »*
cahuparis.com



Son objet

« J'ai sur mon bureau tout un **petit bazar**, *des objets que j'ai collectionnés au fil du temps, qui m'ont été donnés, qui représentent un moment, une personne (ici des pièces de Studio Furthermore, Jonathan Brechignac, Wang & Söderström, mischer'traxler studio, Raw Edges), des composants aussi de produits Petite Friture (par exemple, une boule de la lampe Cherry, signée Daniel Emma). »*



Son inspiration

« Dans les **rencontres**, *surtout créatives, que j'ai la chance de faire au quotidien. Et dans l'isolement aussi, loin de tout, au plus près de la nature et de la mer où je ne manque jamais de me baigner. »*



Son actu

Le déménagement de Petite Friture à **Montreuil**. Plus qu'un bureau, c'est un lieu où nous pouvons accueillir nos clients, vivre les produits, expérimenter avec nos designers, nous ouvrir aux initiatives locales.
petitefriture.com

PHOTO DE GAUCHE : Scénographie éphémère d'Elvire Bonduelle
PHOTO DE DROITE : Le 45 Ter



© Benjamin Schmuck



© Benjamin Schmuck



AKILLIS

JOAILLERIE PARIS

COLLECTION TATTOO - OR, TITANE & DIAMANTS

AKILLIS.COM

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**



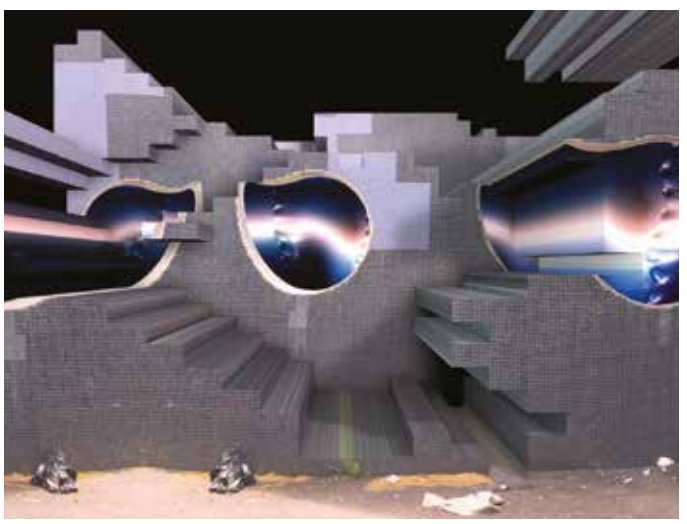
LA FABRIQUE DE DANTE
Sandro Botticelli, portrait de Dante Alighieri, vers 1500
© Cologny Fondation Martin Bodmer

AU-DELÀ DE NOS FRONTIÈRES

Une expo dantesque

À l'occasion du 700e anniversaire de la mort de Dante Alighieri, auteur de *La Divine Comédie*, l'exposition propose, en plus de manuscrits et de livres rares, des ouvrages hors du commun prêtés par d'autres institutions. Parmi les chefs-d'œuvre présentés se trouve une copie du fameux portrait de Dante réalisé par Sandro Botticelli en 1495. À côté de cet événement, toujours à la Fondation, ne manquez pas de visiter la *bibliotheca bodmeriana*, considérée comme l'une des plus belles collections privées au monde, qui compte des centaines de papyrus, dont le plus vieil Évangile selon Jean, des manuscrits médiévaux, des manuscrits autographes de Goethe, Proust ou Newton, mais aussi des imprimés rares dont un exemplaire de la *Bible de Gutenberg*.
La Fabrique de Dante, *jusqu'au 28 août 2022 à la Fondation Martin Bodmer, Genève (Suisse). Plein tarif : 49 CHF.*





AURAE : LA NOUVELLE EXPÉRIENCE IMMERSIVE
Sabrina Ratté, *Monades,* 2020 © Sabrina Ratté

Sabrina Ratté, *Machine for Living*, 2018 © Sabrina Ratté

DE BOUCHE À OREILLE

Mondes virtuels

S'inspirant de l'univers de l'écrivain Philip K. Dick, à qui l'on doit des romans comme *Ubik, Confessions d'un barjo* ou *Le Maître du Haut Château*, l'artiste canadienne Sabrina Ratté se plaît à bouleverser nos perceptions en nous plongeant, quelque part entre monde physique et univers virtuel, dans des paysages charnels et des architectures rêvées. À la croisée des arts plastiques, de la scénographie, de la performance vidéo et de la musique, l'exposition prend la forme d'un voyage onirique mobilisant tous les sens, où le visiteur chemine non pas à côté des œuvres, mais en interaction constante avec elles. Couleurs électrisantes, volumes déstructurés, lumières fantasmagoriques… bienvenue dans l'ère des utopies numériques !
Aurae : la nouvelle expérience immersive, *jusqu'au 10 juillet à la Gaîté lyrique. Plein : 10 €.*



ROMY SCHNEIDER, L'EXPOSITION
Romy Schneider par Sam Lévin, circa, 1960 © Ministère de la Culture - Médiathèque de l'Architecture et du Patrimoine

ÇA DÉMARRE MAINTENANT

La Romy éternelle

Elle fut la muse des plus grands cinéastes, qu'ils soient allemands, français, américains ou italiens. D'Otto Preminger à Claude Sautet, d'Orson Welles à Luchino Visconti, tous ont cherché à capter le mystère de sa beauté, de son charisme et de sa troublante fragilité. 40 ans après la disparition tragique de la comédienne à l'âge de 44 ans, cette exposition organisée à La Cinémathèque française nous la fait revivre à travers ses rôles, bien sûr, mais aussi ses textes, ses interviews radio ou télé, son journal, sans compter les making-of de ses tournages les plus emblématiques, où l'on découvre une icône vibrante de l'amour de son métier, si sensuelle, si belle, et toujours en quête d'absolu.

Romy Schneider, l'exposition, *jusqu'au 31 juillet à la Cinémathèque française. Plein tarif : 12 €.*





FEMMES PHOTOGRAPHES DE GUERRE
Irakiens visage contre sol à Koufa, Irak © Carolyn Cole

Des Marines américains font irruption au domicile d'un député irakien dans le quartier d'Abou Ghraib. Bagdad, Irak, novembre 2004
© Anja Niedringhaus/AP/SIPA

L'EXPO À NE PAS MANQUER

La guerre vue par les femmes

De la guerre d'Espagne à la première guerre civile libyenne, une centaine de tirages réalisés par huit des plus grandes photographes nous font survoler 75 ans d'affrontements. Tout autant passeuses d'images que témoins de la face cachée des événements, ces femmes reporters de guerre, dont trois seulement sont encore vivantes (Christine Spengler, Susan Meiselas et Carolyn Cole) ont contribué à forger notre représentation de ces conflits. Au-delà de nous interroger sur la spécificité du regard féminin, et loin des stéréotypes de genre, cette formidable exposition nous aide à saisir au plus près le bruit et la fureur du monde.

Femmes photographes de guerre, *jusqu'au 31 décembre 2022 au musée de la Libération de Paris. Plein tarif : 8 €.*

DES EXPOS, ENCORE ET ENCORE...

Le Monde de Steve McCurry, jusqu'au 29 mai au musée Maillol - Fondation Dina Virny (15 €) · **Enki Bilal : aux frontières de l'humain**, jusqu'au 13 juin au Musée de l'Homme (12 €) · **Love Brings Love : hommage à Alber Elbaz**, jusqu'au 10 juillet au Palais Galliera (14 €) · **Les jardins secrets de Théophile Alexandre Steinlen**, jusqu'au 10 juillet au château d'Auvers-sur-Oise (4,5 €) · **Sur la route des chefferies du Cameroun, du visible à l'invisible**, jusqu'au 17 juillet au musée du quai Branly (12 €) · **Autour du monde : la traversée des images**, d'Albert Kahn à Curiosity, jusqu'au 13 novembre au Musée départemental Albert-Kahn à Boulogne Billancourt (8 €).

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**


© DR

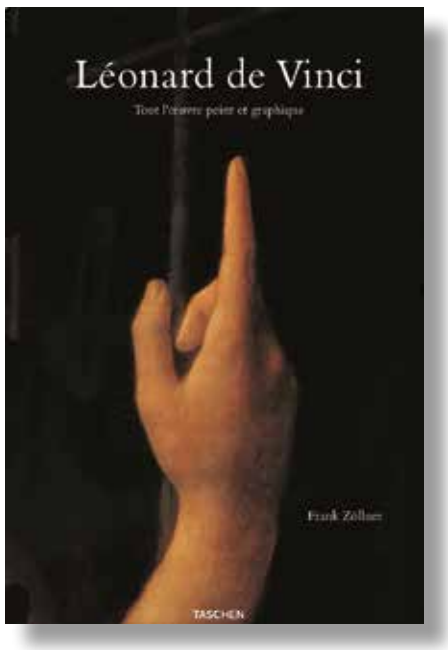
« Un commentaire judaïque ancestral soutient que le foie est l'organe qui représente le mieux la relation entre parents et enfant : c'est le plus lourd de tous les viscères et donc la portion de nos entrailles la plus appropriée. »

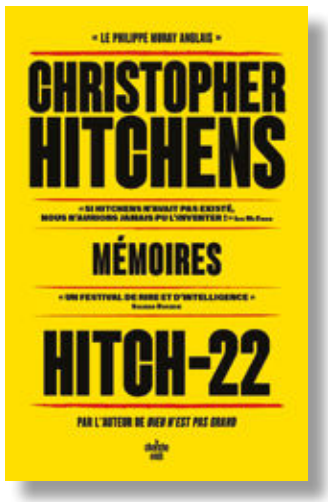
CHRISTOPHER HITCHENS

VENI, VIDI, VINCI

Spécialiste de la Renaissance italienne et membre de la prestigieuse Académie des sciences de Saxe, Frank Zöllner réalise le rêve de tous les amoureux du plus grand artiste de tous les temps, j'ai nommé Leonardo da Vinci. Cette somme de 712 pages – et 1,2 kilo ! – réunit tout ce que ce génie toscan a peint et dessiné durant un demi-siècle de carrière. Les magnifiques reproductions en grand format s'accompagnent d'une analyse rigoureuse de chaque œuvre et, grâce aux agrandissements pleine page de certains détails, vous décortiquez du regard certains des traits de pinceau qui ont révolutionné à jamais l'histoire de l'art.

Léonard, tout l'œuvre peint et graphique **de Frank Zöllner, éditions Taschen, 150 €.**





Mort de rire

Grand amateur de littérature, de politique, d'alcool et de cigarettes, le polémiste américain Christopher Hitchens (1949-2011) – « Hitch » pour les intimes – connut une vie à tel point scandaleuse qu'elle a découragé presque tous les biographes. Dès lors, qui mieux que ce génial provocateur, dont le sens de la formule était redouté de ses pires adversaires, était plus à même de se raconter ? Ces mémoires au vitriol, qui auront attendu 12 ans avant d'être traduites en français, rendent compte de l'ironie assassine de celui qui aimait à dire : *« Si tu as peur d'être allé trop loin, c'est que tu n'as pas osé assez. »*

Hitch-22 **de Christopher Hitchens, éditions du Cherche-Midi, 23,90 €.**

Agent trouble

Une nouvelle collection, ce n'est pas si fréquent dans le paysage éditorial français, surtout quand il s'agit d'espionnage. Avec l'écrivain-réalisateur Marc Dugain aux manettes, celle-ci est inaugurée avec ce roman signé par Marc Victor, auteur de la série *Kaboul kitchen* sur Canal+, et l'ancien officier et diplomate Hubert Maury. Où il est question d'un mystérieux chef de l'État islamique, Suleiman al-Chichani, qui contacte les services de renseignement français pour quitter Daesh et travailler pour la France. La suite est bien sûr classée « top secret ». À moins d'acheter le bouquin…

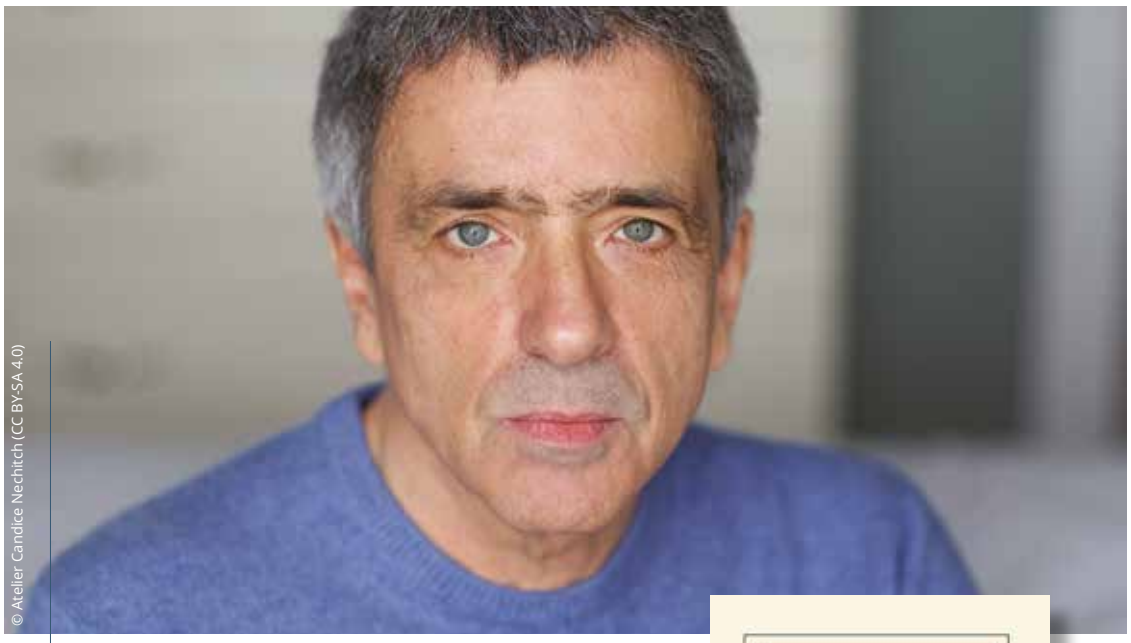
Des hommes sans nom **de Marc Victor et Hubert Maury, collection « Espionnage », Gallimard, 18 €.**



Une affaire de style

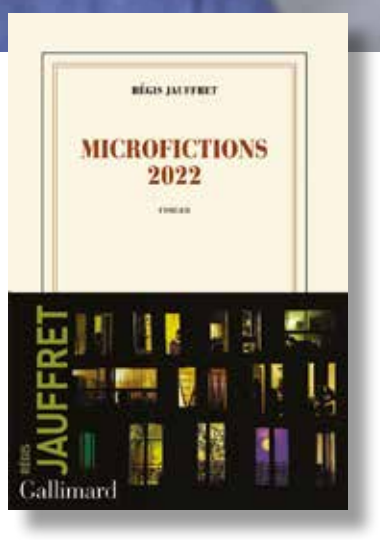
Méthode d'investigation révolutionnaire, la stylométrie mobilise l'intelligence artificielle pour disséquer la syntaxe de n'importe quel texte et découvrir qui se cache derrière. Dernièrement, cette technique a permis de relancer le dossier de l'affaire Grégory en analysant les lettres du corbeau. C'est aussi grâce à elle qu'on a identifié le mystérieux « Q », fondateur du mouvement complotiste QAnon, ou définitivement clos la rumeur selon laquelle Molière ne serait que le prête-nom de Corneille. La vérité au pied de la lettre.
Affaires de style : du cas Molière à l'affaire Grégory, la stylométrie mène l'enquête **de Florian Cafiero et Jean-Baptiste Camps, Le Robert, 16,90 €.**




© Atelier Candice Nechitch (CC BY-SA 4.0)

COMÉDIE HUMAINE

Démarrée en 2007, continuée en 2018 avec un deuxième tome qui décrocha le Goncourt de la nouvelle, le projet fou de l'écrivain Régis Jauffret de dépeindre au plus près notre condition humaine se poursuit avec un troisième volume, encore plus ambitieux. 1 028 pages de nouvelles extracourtes d'environ deux pages, comptez : cela fait 500 microfictions, indépendantes les unes des autres, qui brossent la trajectoire d'autant de destinées de femmes, d'hommes, d'enfants bousculés par le tragique de l'existence.
Microfictions 2022 **de Régis Jauffret, Gallimard, 26 €.**





Les visiteurs

Dans une maison isolée au fond des Black Mountains, dans le sud du pays de Galles, un homme passe ses journées et ses nuits plongé dans les vieux livres. Tout va pour le mieux jusqu'à ce qu'une tente bleue apparaisse dans son jardin, comme venue de nulle part. Lorsqu'il commence à en sortir d'étranges visiteurs, un différent chaque jour, qui pénètrent chez lui et lui racontent son histoire, sa vie en est littéralement bouleversée. Dans la tradition du réalisme magique à la Jorge Luis Borges, l'un des romans surprise de ce premier semestre.
Les Invités **de Richard Gwyn, éditions Joëlle Losfeld, 20 €.**

EN POCHE

Chaos debout

À ceux qui ne veulent voir dans le dérèglement climatique qu'une simple « crise » qui nous tombe dessus sans crier gare et dont tout un chacun devrait être tenu pour responsable, l'essayiste Mark Alizart avance l'idée coup de poing selon laquelle l'ultralibéralisme ne subit pas l'effondrement, mais qu'il le désire, le prépare et en fait sa visée ultime. Certes, le désastre écologique risque de créer beaucoup de misère, mais il permettra à d'autres de s'en mettre plein les fouilles. Un manifeste politique pour disséquer ce « carbo-fascisme » qui, d'après l'auteur, gangrène nos sociétés.
Le Coup d'État climatique
de Mark Alizart, Alpha, 5,90 €.

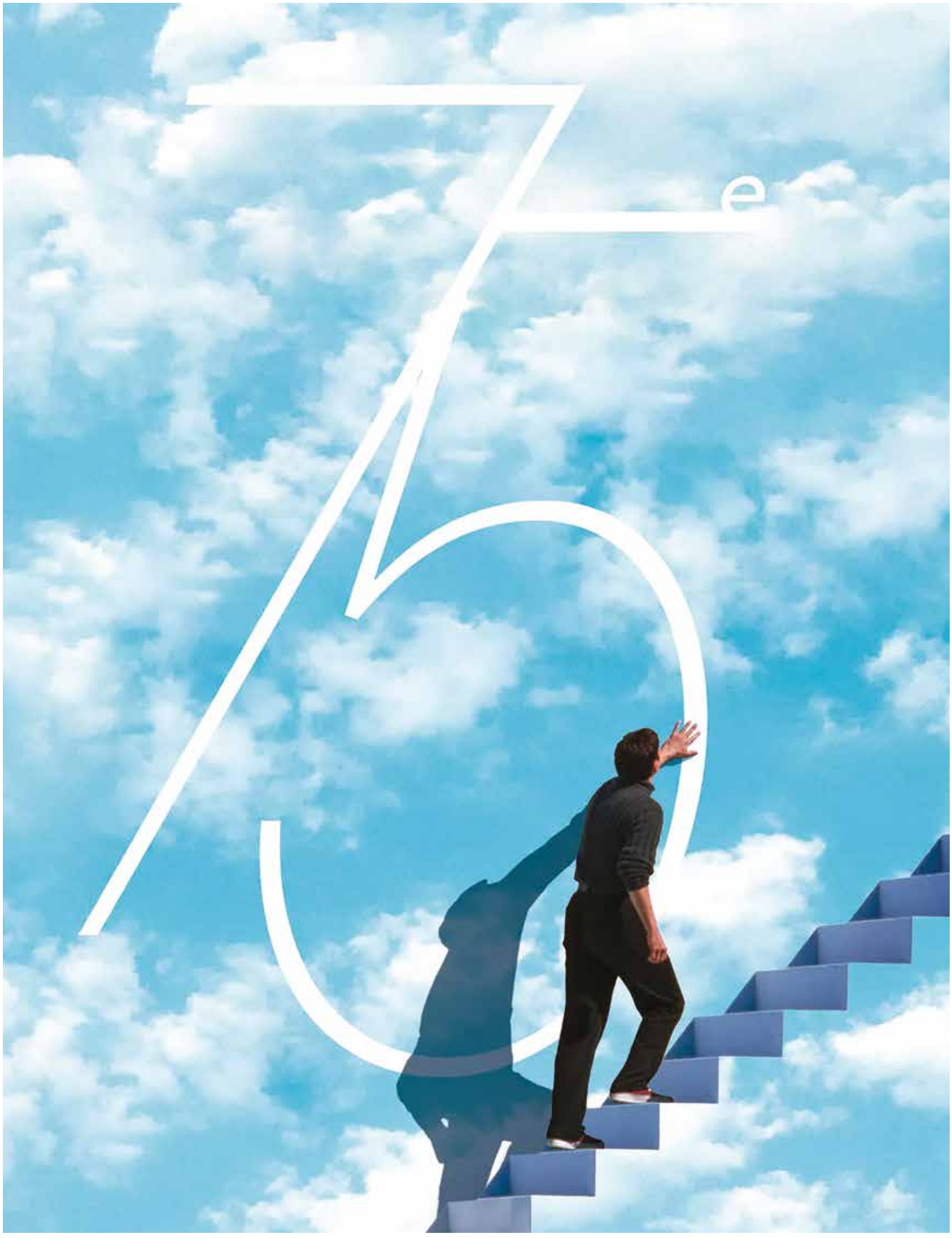


Années folles

Connu pour sa série du « commissaire aux morts étranges », qui avait pour décor la Venise du XVIIIe siècle, Olivier Barde-Cabuçon nous transporte cette fois au cœur du Paris des années 1920, dans le monde des rêves et de la psychanalyse. Grâce à son écriture toujours aussi poétique, l'auteur nous fait revivre l'effervescence de l'entre-deux-guerres, à travers une enquête portant sur une curieuse assemblée de « rêveurs éveillés » chez qui les pires cauchemars paraissent dramatiquement se concrétiser.
Le Cercle des rêveurs éveillés
d'Olivier Barde-Cabuçon, Folio, 8,70 €.

Duel au soleil

En ces temps d'incertitude, rien ne vaut un bon western ! Ça tombe bien, William Riley Burnett (1899-1980) en est l'un des maîtres incontestés – on se souvient de *High Sierra* adapté par Raoul Walsh sous le titre *La Fille du désert* ou de *Terreur apache*. Alors que Wayt Johnson est nommé Marshall pour faire régner l'ordre dans une bourgade de l'Arizona, les ennuis pointent le bout de leur stetson. Une version romancée et haletante de la célèbre fusillade d'OK Corral.
Saint Johnson **de W. R. Burnett,**
Babel, 8,70 €.



© Paramount Pictures Corporation - Jim Carrey, *The Truman Show* de Peter Weir / Graphisme © Hartland Villa

FESTIVAL DE CANNES

COUCOU, LE REVOILOU !

Après trois ans d'éclipse, le plus grand festival de cinéma au monde fait son retour. Trois années où il a dû se réinventer pour coller à une époque qui a bien changé et à une ville qui n'en finit plus de déclarer sa flamme au septième art.

Par **Raphaël Turcat**

Ça a été long, très long. Trois ans. Pas forcément pour la montée des marches, dont on arrive à se passer, un peu plus pour le palmarès, qui donne le « la » de l'année cinématographique, énormément pour l'industrie qui s'est vue privée de marché alors que, dans le même temps, les plateformes de streaming faisaient feu de tout bois. En 2020 ? Confinement oblige, tout le monde est resté chez soi à regarder Netflix. En 2021 ? Décalé en juillet, l'événement a été privé de sa sève (le marché) et le label « Festival de Cannes » a été distribué à tire-larigot pour sauver de l'anonymat de multiples films en rade sur le marché international. En 2022, après ces deux années de disette, le Festival est donc devenu une sorte de « *born again* », loin des fastes passés, plus humble, riche de nouvelles sections plus populaires, pour redevenir à la fois le cœur et les poumons de presque toute une profession. « *Le cinéma n'est pas mort, à condition qu'il se réinvente* », avoue de lui-même Thierry Frémaux, délégué général du Festival qui aura eu toutes les peines du monde à trouver son président du jury (Vincent Lindon), mais qui se réjouit de voir les professionnels du monde entier revenir sur la Croisette. Qu'on se le dise : après un président qui s'est fait élire sur cette promesse en 2012, le Festival de Cannes devient un festival « normal » dix ans plus tard.

Rien que du beau monde

Cette année, Cannes fête ses 75 ans, riche d'une histoire qui l'a vu naître juste après la Seconde Guerre mondiale, mais dont l'idée a germé quelques années auparavant pour contrer la puissance de la Mostra de Venise, alors sous la coupe des fascistes de Mussolini et des nazis allemands. Ça, c'est pour l'histoire. Pour les paillettes, le glam, les robes de folie, les smokings impeccables, les sourires aux dents très blanches, les budgets coiffeurs qui explosent et les fans qui font coucou, se presseront donc du 17 au 28 mai prochains sur les marches du Palais (dans le désordre) : Tom Cruise, de retour après 30 ans, Tom Hanks, Marion Cotillard, Gilles Lellouche, Anaïs Demoustier, Virginie Efira (qui présentera les cérémonies d'ouverture et de clôture), Bérénice Bejo, Romain Duris, on en passe et des meilleurs. Dans les salles obscures, l'excitation sera à son comble pour *Les Crimes du futur* de David Cronenberg, son premier film depuis huit ans et alors qu'il avait indiqué prendre sa retraite, *Les Amandiers* de Valeria Bruni Tedeschi, genèse *80's* du théâtre de Nanterre période Patrice Chéreau, *Armageddon Time*, autre chronique des années 1980 par un James Gray qui avait pourtant annoncé qu'il ne remettrait plus jamais les pieds à Cannes.

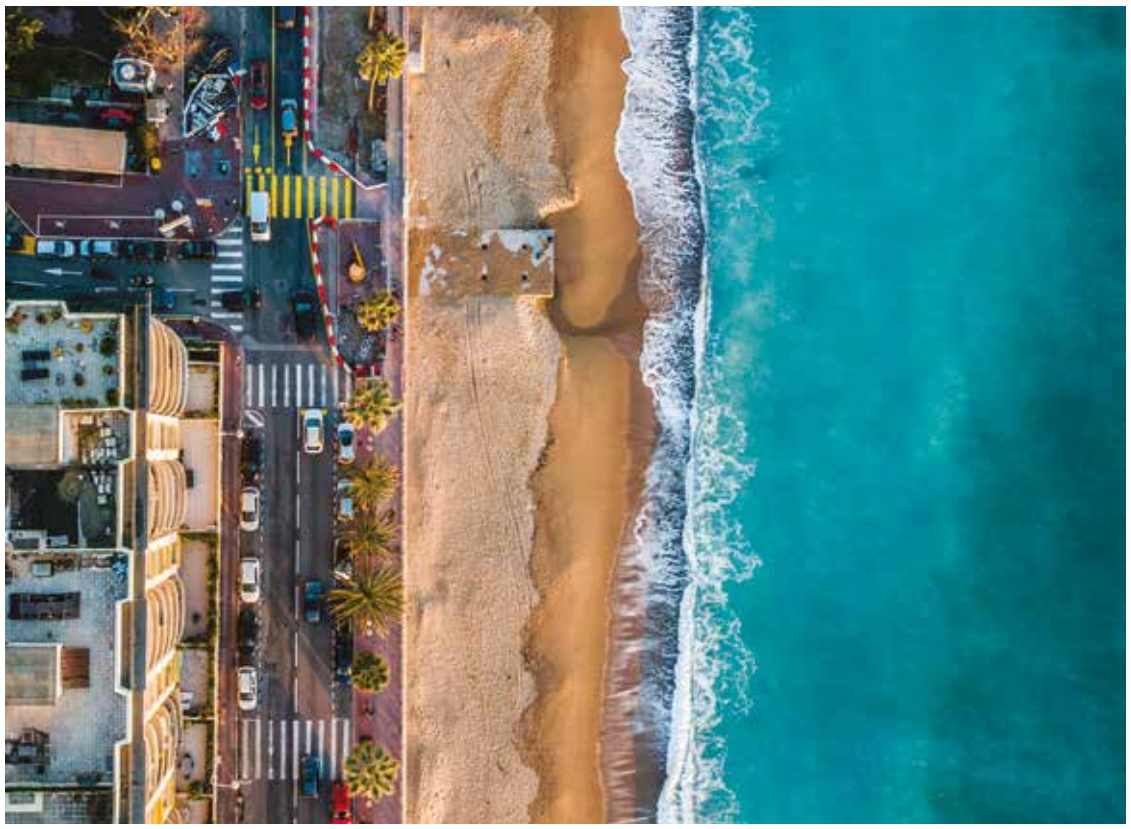
Dans cette sélection où vont se croiser plusieurs réalisateurs déjà palmés (les frères Dardenne, Cristian Mungiu, Hirokazu Kore-eda), on guettera le *Holy Spider* d'Ali Abbasi, un thriller qui fout les jetons avec un père de famille cherchant à nettoyer sa ville de la prostitution, et *Close* du Belge Lukas Dhont, sur une amitié entre deux ados qui part en quenouille. Enfin, Michel Hazanavicius s'attaque au remake d'un film japonais de zombies qui connut un succès viral en 2019 malgré ses trois cacahuètes de budget. On ne comprend pas bien l'intérêt du réalisateur de multiplier les frais de production par 20 – un peu comme si Spielberg refaisait *The Blair Witch Project* avec la puissance d'Hollywood – alors que l'entièreté du charme de l'original résidait justement dans son peu de moyens. Mais ne soyons pas mauvaise langue avant que ne débute la compétition et réjouissons-nous qu'une ville comme Cannes mette les bouchées doubles sur le cinéma (voir pages suivantes) : ça, c'est une vraie *love story* !



« Il vous en prie. »

FESTIVAL DE CANNES

Du 17 au 28 mai 2022



En route vers La Bocca



Le Miramar, blanc comme neige



Séance de ciné en plein air



Vue de Cannes

L'ÉCOSYSTÈME CANNES ON AIR

Futur musée dédié au septième art, école d'acteurs, campus des métiers du cinéma, salles gigantesques… Déjà amoureuse du cinéma, la ville de Cannes est en train de créer une famille nombreuse pour devenir la capitale mondiale du grand écran. Revue des troupes.

Par **Raphaël Turcat**

Le tapis rouge, les fêtes sur la plage, les stars dans les palaces… Ça, c'est le décor cannois au moment du Festival. Mais l'envers est beaucoup plus fécond. Car Cannes, sous l'impulsion de son maire David Lisnard, également président de l'association des maires de France depuis 2021, respire le cinéma beaucoup plus que dix jours dans l'année. Et ça n'est pas près de s'arrêter. Pour fêter comme il se doit 75 années d'un amour qui dure, la cité azuréenne a déroulé un programme pour que le mariage dure à l'infini : Cannes On Air.

« Avec Cannes On Air, nous rassemblons des acteurs publics et privés afin de créer un écosystème relatif à l'économie créative autour de grands projets structurants », affirme David Lisnard, physique à la James Bond, qui énumère les jalons de Cannes On Air : *« Le pôle universitaire de formation dédié aux métiers de l'écriture et de l'audiovisuel, CréÀCannes Lérins, cité d'entreprises spécialisées dans le numérique, le créatif et le spatial, le futur Musée International du Cinéma… »* Derrière l'énumération, Lisnard dévoile des préoccupations que n'aurait pas reniées André Malraux : *« C'est en permettant la plus large diffusion possible de l'art à travers une politique culturelle alliant offre et demande que nous donnerons à chacun les outils pour s'épanouir et s'extraire des déterminismes auxquels il peut être rattaché malgré lui. »*

Transmettre à tout prix

Daniel Abadie, directeur de l'ERACM (École Régionale d'Acteurs de Cannes et Marseille), nichée dans la villa Baréty, approuve la filiation avec l'ancien ministre des Affaires culturelles de Charles de Gaulle. *« Oui, David Lisnard a une vision de la culture proche de celle de Malraux : elle est un lien social à enseigner dès l'école. Et cette vision a été renforcée par l'annulation du Festival en 2020 en raison du Covid : sans cet événement mondial, Cannes n'est plus une ville de culture mais une ville de congrès. »* L'ERACM est une école nationale d'art dramatique très impliquée dans le tissu éducatif de la ville. D'un traumatisme, Daniel Abadie en a fait naître une certitude : *« Lorsque j'étais en CM2, j'ai assisté à une pièce avec l'école. C'était tellement mauvais que j'ai longtemps développé une aversion pour le théâtre. De cette expérience, j'en ai forgé une conviction : pour passionner les jeunes, il faut de vrais formateurs. »* Ainsi, l'école dont sont sortis Séphora Pondi (pensionnaire de la Comédie-Française), l'actrice Marie Dompnier ou Samuel Bodin (créateur et réalisateur de la série *Marianne* sur Netflix) se retrouve dopée par Cannes On Air : intervention des élèves dans une vingtaine de classes, spectacles pour jeune public, comités de lecture, lecture de textes à haute voix… *« Je dois former tous mes élèves à la transmission, c'est à la fois une entente avec la mairie et ma conviction profonde »*, ajoute le directeur.

Foison de projets

Cette louable vision des choses est loin d'être de la poudre aux yeux : on la retrouve dans tout le tissu culturel de la ville. *« Cannes est une ville très active sur le plan culturel, la preuve : nous y consacrons 16 % du budget de fonctionnement de la ville, soit plus de 30 millions d'euros annuels »*, assure Maud Boissac, directrice des affaires culturelles et très fière d'œuvrer pour une des dix premières villes françaises ayant obtenu le label EAC (Éducation Artistique et Culturelle), qui distingue les collectivités engagées dans un projet d'éducation artistique et culturelle de qualité.

« Nous foisonnons de réalisations et de projets », continue-t-elle. *« Le Festival est un événement qui masque parfois les à-côtés du dynamisme de la ville : il y a la salle de cinéma Cineum, réalisée par Rudy Ricciotti, le Campus Georges Méliès à La Bocca, l'implantation de près de 80 entreprises dédiées au cinéma et à l'audiovisuel, le Musée International du Cinéma prévu en 2028, une ouverture sur la musique avec Les Plages électroniques, sur la littérature avec les Rencontres littéraires, le Marché du Film, Canneséries… L'audiovisuel est au cœur d'une stratégie globale de croissance que nous regroupons sous l'appellation Cannes On Air pour faire de la ville la capitale européenne des métiers de l'écriture et de la créativité. »* Budget de l'opération ? 500 millions d'euros d'investissements, publics et privés.

Un futur quartier dédié au ciné

Avec des associations comme Cannes Cinéma, qui multiplie les grands rendez-vous tout au long de l'année (Canneséries, Cannes Cinéphiles, Cannes Écrans Juniors, Semaine du Cinéma Italien, Rencontres cinématographiques…), Cannes ne s'arrête jamais de tourner. Pour ceux qui en doutent encore, il faut pousser à l'ouest de la ville pour découvrir le terrain de six hectares qui accueillera en 2027 un complexe dédié aux métiers de l'économie créative et porté par le Groupe Novelty, poids lourd de la prestation événementielle : résidence universitaire sur pilotis, salle de spectacle, hôtel, plateaux de tournage, bureaux pour les sociétés de production… En 2025, l'extension du Palais des Festivals sera achevée. Une hyperactivité récompensée par l'UNESCO, qui a intégré en 2021 Cannes dans le « Réseau des villes créatives » au sein de la catégorie « cinéma ». Une première pour une commune française.



LA NOUVELLE JEUNESSE DE LA BOCCA

Une bastide rouge annonce l'arrivée à La Bocca. Mais c'est surtout deux bâtiments qui attirent l'œil de celui qui n'a jamais posé les pieds dans ce quartier à l'ouest de Cannes, loin du cliché de riches retraités qui se la coulent douce sous le soleil de la Méditerranée. Le premier a été conçu par Rudy Ricciotti, l'architecte du Mucem, à Marseille : monolithe de 9 400 m^2 composé de multiples facettes de béton blanc local, le Cineum est *« le cinéma d'une nouvelle ère »* à la pointe de la technologie avec ses salles IMAX, Aurore et ScreenX, ainsi que sa capacité de 2 400 places. Le Campus Georges Méliès lui fait face, tout de béton armé, imaginé par Christophe Gulizzi. Capable d'accueillir 1 000 élèves (dont 170 logés dans la cité étudiante sortie de terre juste à quelques dizaines de mètres), cet établissement d'enseignement supérieur, financé par la ville de Cannes et géré par l'Université Côte d'Azur, dispense 35 formations, de niveau bac à bac +8, majoritairement dédiées aux métiers de l'écriture et de l'image. Salles de classe ultramodernes, auditorium, box de montage, studio radio, étage réservé à des start-up de l'audiovisuel… Silence, on tourne !


© Damien Galardelli

JEUNE TALENT

ALEXIA CHARDARD, ELLE A TOUT D'UNE GRANDE

À l'affiche du dernier long-métrage de Valeria Bruni Tedeschi, *Les Amandiers*, en compétition officielle à Cannes, l'actrice de 24 ans montera les marches pour la deuxième fois. Le film raconte le parcours d'une bande de jeunes comédiens qui intègre l'école du Théâtre des Amandiers dans les années 1980. Rencontre avec la pétillante Alexia, qui n'a pas sa langue dans sa poche.

Par **Olivia de Buhren**

Si vous deviez vous présenter en quelques mots ?
Je m'appelle Alexia Chardard. Je suis comédienne. Le cinéma est ma passion et j'ai toujours rêvé d'en faire mon métier.

Avec qui vous confond-on parfois ?
On m'assimile souvent physiquement à Adèle Exarchopoulos ou Laetitia Casta. La classe, quoi !

Quel est le truc le plus fou que vous avez osé pour décrocher un rôle ?
Beaucoup de choses, à commencer par harceler un producteur par emails, voire même m'inscrire à la *master class* d'un réalisateur pour jouer dans l'un de ses films. Ou encore, venir en ayant appris le rôle principal alors que l'on me « castait » pour un rôle secondaire, et décrocher ce premier rôle !

Quel est le film récent que vous n'avez pas pu voir jusqu'au bout ?
A Star Is Born, avec Lady Gaga et Bradley Cooper, m'a profondément ennuyée… J'ai préféré aller prendre un verre avec des amis au milieu du film.

Quel est votre film préféré ?
Je pourrais regarder *Astérix et Obélix : mission Cléopâtre* jour et nuit !

Quel est le film que vous n'avez encore jamais vu ?
Thelma et Louise de Ridley Scott, mais je vais remédier à cela très vite.

Quels sont les défauts et qualités que l'on vous reconnaît souvent ?
Ma sensibilité. Côté défaut, je suis très susceptible et je crains l'abandon.

Quel est le moment de votre vie où vous vous faites le plus votre cinéma ?
En permanence ! Je joue toujours un petit rôle dans ma vie de tous les jours, j'aime bien incarner plusieurs personnalités.

Quelle est l'erreur que vous ne commettrez pas deux fois ?
Malheureusement, j'ai du mal à apprendre du premier coup. Je finis par tirer des leçons de mes erreurs, mais ça peut mettre du temps. Par exemple, plus jamais je n'arriverai à un casting sans m'être renseignée sur le réalisateur, mon personnage et le film en général.

Quel est le succès qui vous laisse perplexe ?
J'ai du mal à saisir le succès de Philippe Lacheau. J'ai bien aimé *Babysitting*, mais je ne comprends pas l'engouement autour de tous ses autres films.

À qui diriez-vous oui sans réfléchir ?
Jacques Audiard.

Un conseil qui vous a été utile ?
Ne jamais rien attendre de personne.

Quel type de femme êtes-vous dans la vie ?
Je suis assez simple et très famille, je rentre régulièrement dans le Sud, à Aix-en-Provence, pour voir mes parents.

À qui voleriez-vous un brin de talent ?
Je suis admirative du talent de Pierre Niney.



Les Amandiers
de Valeria Bruni Tedeschi
avec Alexia Chardard, Louis Garrel, Noémie Lvovsky, Micha Lescot.

Les vraies vacances, ici et maintenant, sans contrainte.

CLUB MED L'ESPRIT LIBRE

Club Med SAS, 11 rue de Cambrai 75957 Paris Cedex 19, France - 01 53 35 35 53 - www.clubmed.com
Crédit Photos : Pedro Henrique

Club Med

MONCLER PARFUMS, UNE EXPÉDITION DES SENS











S’il est un film qui devrait être primé à Cannes, c’est bien celui-ci. Pour le lancement des parfums *Moncler pour Femme* et *Moncler pour Homme*, le réalisateur américain Terence Neale est parti aux confins de l’Antarctique filmer une expédition exceptionnelle. Documentaire ? Fiction ? Il capte l’ADN unique et innovant de Moncler et propose le récit visuel inédit de la genèse de ses odeurs originelles : des accords de neige sensuelle et de sous-bois des montagnes.

Par **Catherine Jazdzewski**



« Voyager dans ce lieu a été un rêve. Avoir la possibilité de tourner dans de tels paysages est un privilège. C'est l'expérience d'une vie, avec ici la sensation de se trouver juste au bord de la terre. »

KARL GLUSMAN

Les images sont époustouflantes, d'une beauté à couper le souffle. Menée par le réalisateur américain Terence Neale dans des conditions climatiques extrêmes, cette expédition a exigé de l'équipe, l'acteur Karl Glusman et le modèle Mao Xiaoxing, une réelle prouesse physique pour atteindre les hauteurs de la Terre de Feu. Protégés par des équipements techniques argentés ultra-sophistiqués conçus spécialement par Moncler pour ce film, ces acteurs explorateurs ont affronté les éléments de cette nature hostile pendant tout le tournage avec confiance et détermination. *« Nous éprouvions tous une peur naturelle, mais nous étions prêts à accepter le défi. On ne connaît pas la lumière des ténèbres et la beauté du danger tant que l'on n'a pas marché sur la crête d'un glacier »*, raconte Karl Glusman. Leur guide dans ce voyage en terre inconnue ? Un aigle des neiges. Premier de cordée, avec sa force hypnotique, il va leur ouvrir la voie jusqu'à leur destination finale, une montagne de granite. À la suite de leur guide ailé, ils pénètrent dans une grotte glacée dont l'issue est le graal de leur voyage. Là, sous leurs yeux, au cœur d'une immense plaine de neige, dans un silence impressionnant et un air d'une pureté cristalline, un monolithe de glace apparaît. *« Tous mes sens étaient en feu. Mes yeux pouvaient à peine croire à la beauté de ce décor naturel spectaculaire »*, raconte l'acteur.









« *J'étais comme une exploratrice qui fait un pas dans le futur et qui rayonne au milieu de la neige étincelante* », ajoute Mao Xiaoxing. En associant réalisme et technologie, le réalisateur saisit avec sa caméra toute cette épopée de quête mystérieuse – quasi interstellaire – dans laquelle tous les sens des explorateurs sont exacerbés. Sous l'impulsion d'un Karl Glusman hypnotisé, l'impressionnant massif blanc se brise, le temps s'emballe. Entre passé et futur, l'écrin de glace laisse place au flacon Moncler. Arrivés au bout de leur quête, les explorateurs révèlent la génèse des parfums Moncler. Ces écrins contiennent des compositions olfactives, réminiscences des odeurs de la montagne à laquelle Moncler doit ses origines. À la fois chaleureuses et vivifiantes, elles sont inspirées de la sensorialité de la neige poudreuse, pour elle, et de la fraîcheur des pins, pour lui.

Cette coproduction entre la Maison Moncler et Interparfums pour le lancement des deux parfums Moncler pour Femme *et* Moncler pour Homme *(disponibles dans les boutiques Moncler, chez Nocibe et sur Nocibe.fr) est visible sur Youtube.*



Moncler pour Femme *Moncler pour Homme*



© Clémence Le Vert

STÉPHANE DE GROODT, NOUS OFFRE SON *CHAMPAGNE !*

Il est à l'affiche de *Champagne !*, le nouveau film de Nicolas Vanier, en compagnie de ses potes François-Xavier Demaison, Elsa Zylberstein et Éric Elmosnino. À l'occasion de la sortie de cette comédie pleine d'humanité, qui fait la part belle aux paysages de la région rémoise et à sa boisson emblématique, Stéphane De Groodt nous livre sa conception de l'amitié. Une ode à la joie… et aux bulles !

Par **Olivia de Buhren**

Que représente l'amitié pour vous ?
C'est une forme d'amour, sans le sexe. C'est un ingrédient essentiel à nos équilibres respectifs. La tendresse, l'écoute d'un ami, c'est rare. C'est un bien précieux qu'il faut nourrir, chérir, comme dans un couple. Finalement, l'amitié est le meilleur compagnon de route.

Avez-vous beaucoup d'amis ?
J'ai beaucoup de copains, mais de vrais amis, non, très peu. Je les compte sur les doigts de la main. L'ami, il vous pardonne et cherche à comprendre. En amitié, tout peut être dit alors qu'avec un copain, c'est plus léger, on reste davantage à la surface des choses.

Peut-on vraiment tout se dire en amitié ?
Je pense qu'on ne peut pas tout se dire en amour, mais en amitié, oui, il faut oser parler, même si ce n'est pas facile. Il y a manière et manière de dire les choses. D'ailleurs, nous basculons du copain à l'ami quand on entre dans l'intime.

Dans la vie, est-ce que vous dites tout à vos amis ?
Oui, tout. Je déverse mon cœur pour faire de la place à mes humeurs. Mes amis chers servent aussi à cela. En amour, nous pouvons abîmer les choses alors qu'en amitié, tout est presque permis.

Quel est le pitch du film ?
Une histoire sur l'amour, sur l'amitié. Ce que j'aime dans mon métier, c'est qu'à chaque projet je fais des rencontres marquantes. C'est devenu presque essentiel pour moi. Dans ce film, j'ai vécu des aventures humaines incroyables. Je connaissais bien François-Xavier Demaison et Elsa Zylberstein. En revanche, nous avons eu un coup de foudre amical avec Éric Elmosnino, qui est un comédien et un homme rare.

Que devons-nous comprendre du conflit entre Patrick, le personnage que vous incarnez, et Guillaume, joué par Éric Elmosnino ?
Ce sont deux hommes tristes de ne plus se voir. Ils ont peur de se perdre. C'est là où amour et amitié se rejoignent beaucoup. L'amitié est aussi là pour accepter l'autre dans son évolution existentielle. Elle peut être aussi une sorte de garde-fou.

Comment est votre bande de potes ?
J'ai deux types d'amis : les amis-famille qui sont auprès de moi depuis mes 18 ans et les amis plus récents rencontrés grâce à mon métier. Pour ces derniers, il s'agit d'une autre forme d'amitié, parce qu'il n'y a pas de passif. C'est un peu comme si je les avais choisis.

Qui est votre meilleur ami ?
Elle s'appelle Sibylle. C'est comme ma sœur. Ça me touche de vous en parler. Je la connais depuis que j'ai 18 ans. Elle a d'abord été mon amoureuse, puis mon amie intime. Chaque semaine, nous nous parlons plusieurs fois. Quand ça ne va pas pour moi, elle peut m'écouter des heures et des heures entières, sans rien dire. Et réciproquement.

Avez-vous déjà eu des conflits d'amitié ?
Bien sûr. Quand nous sommes animés par des sentiments d'amour pour ses amis, nous pouvons être déçus. Je déteste les conflits, car je me souviens de mes parents qui se disputaient quand j'étais petit. Mais je suis très impatient, et exigeant, donc je peux en provoquer sans le vouloir.



Champagne ! *de Nicolas Vanier, avec Elsa Zylberstein, Éric Elmosnino, François-Xavier Demaison, Sylvie Testud et Stéphane De Groodt. En salle le 8 juin 2022.*

Quelle est la plus belle preuve d'amitié que vous avez reçu dans votre vie ?
La présence inconditionnelle de mes amis. Qu'ils soient là quand on en a besoin. Être au rendez-vous. Lorsque j'étais pilote professionnel, j'ai un ami (Alexandre) qui est venu me voir à l'improviste en Arizona pour ma première course en F3. D'avoir traversé l'Atlantique pour me soutenir l'espace de quelques heures sur place était une marque d'amitié profonde.

Vous êtes-vous déjà fâché contre quelqu'un de cher ?
Oui, bien sûr ! Ce sont les humeurs de la vie. C'est comme en amour. Et puis les choses reprennent leur cours.

Que demandez-vous à un ami ?
J'aime l'idée de pouvoir tout lui demander.

Si vous deviez organiser un grand dîner, qui auriez-vous à votre table ?
Cela serait un dîner en petit comité. Ce qui est difficile, c'est que j'ai des amis en Belgique qui ne connaissent pas mes amis de Paris, donc je ferais deux dîners. À Paris, il y aurait… Et à Bruxelles, il y aurait…

Que leur feriez-vous pour dîner ?
Des pâtes à la poutargue, avec du bon vin ! Qui me serait conseillé par François-Xavier Demaison.

Que peut-on vous souhaiter ?
De continuer à rêver. Et de réaliser que tout est possible.

MEETIC
20 ANS, HUIT MILLIONS DE COUPLES

Voilà deux décennies que le site puis l'application de rencontre fondés par Marc Simoncini ont révolutionné la drague et l'amour. Héloïse des Monstiers, directrice France de l'entreprise, détaille un peu, beaucoup, passionnément cette révolution *on* et *offline* qui a fait bouger les lignes de la rencontre.

Par **Judith Spinoza**

Comment le site a-t-il révolutionné la rencontre amoureuse ?
En imaginant une nouvelle façon de se rencontrer, qui s'est profondément démocratisée depuis et a su prendre en compte les évolutions sociétales et les nouveaux usages. Nous sommes fiers d'avoir été à l'origine de huit millions de couples, et nous ne comptons pas nous arrêter là !



Meetic est-il le site de la rencontre émotionnelle face à celui de la rencontre uniquement sexuelle ?
Nous nous adressons aux célibataires qui souhaitent vivre une histoire sérieuse et pas forcément enchaîner les rencontres. Mais cela ne les prive heureusement pas de vie sexuelle !



Qu'est-ce que la drague de l'avant et de l'après-Covid sur Meetic ?
Avec les confinements et les différentes restrictions, les célibataires ont commencé à utiliser les fonctionnalités basées sur le *live*. Ils sont 75 % à vouloir vivre une histoire amoureuse et 54 % d'entre eux l'ont réalisée à cause du Covid.

Existe-t-il une désaffection des jeunes pour la rencontre virtuelle et une volonté de leur part de renouer avec la drague en chair et en os ?
C'est un phénomène réel, de même que celui de la « Dating Fatigue » – plus d'un célibataire européen sur deux affirmait que la rencontre était devenue épuisante – que nous avions identifié il y a quatre ans dans un contexte de surconsommation du dating en ligne. D'où notre positionnement basé sur l'engagement et l'authenticité des célibataires.

Pionnier de la rencontre virtuelle, Meetic a-t-il aussi accompagné l'évolution des mœurs ?
En 2015, dans un spot télé diffusé aux heures de grande écoute, nous avons été la première marque à mettre en scène un couple de femmes qui s'embrasse. Nous avons continué il y a cinq ans en créant DisonsDemain, notre service dédié aux célibataires de plus de 50 ans.

Le modèle économique basé sur l'abonnement payant est-il toujours efficace ?
Plus que jamais. L'abonnement permet d'assurer aux célibataires une expérience sereine : les services de notre équipe Customer Care, opérationnelle 24 heures sur 24, la lutte contre le cyberharcèlement, la modération des profils, une plateforme sécurisée et fiable, mais aussi de nombreux autres services comme le Live Coaching, les émissions Twitch, les *events* IRL *(in real life)*. Enfin, l'expérience est innovante avec l'assistante conversationnelle Lara, l'appel audio, l'appel vidéo, les Live Rooms…

À quoi ressemblera Meetic dans 20 ans ?
L'année 2020 a montré que tout peut changer très rapidement. Nous avons démontré notre capacité d'adaptation et de remise en question pour répondre présents auprès des célibataires. Une chose est sûre, Meetic continuera à innover pendant les 20 prochaines années !

MEETIC EN SIX DATES

2001 : Création de Meetic, le site de rencontre pionnier en Europe.
2010 : Meetic lance son application mobile après avoir lancé un site mobile en 2003.
2011 : L'entreprise, devenue la référence du dating dans 16 pays en Europe, rejoint Match Group, alors à la tête de 150 marques et produits au service des célibataires.
2012 : Meetic Europe lance ses événements pour célibataires : dîners, ateliers, *afterworks*. Plus de 12 000 *events* organisés en Europe à ce jour.
2016 : Lara, l'intelligence artificielle de Meetic, est mise au service de la rencontre amoureuse.
2021 : Meetic innove avec une offre basée sur le *live*. L'entreprise affiche 806 millions de dollars de chiffre d'affaires.

CHANDON

GARDEN SPRITZ

SPRITZ AUX EXTRAITS
NATURELS D'ÉCORCE D'ORANGE

MHD SAS, 105 Bvd de la Mission Marchand, 92400 Courbevoie – B 337 080 055 RCS Nanterre

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









STATEMENT,
L'ÂGE D'OR DE L'ARGENT

En fondant la marque de bijoux Statement en 2018, Amélie Huynh ne s'est pas contentée de donner ses lettres de noblesse à l'argent. Grâce à sa récente ligne de haute joaillerie, elle lui offre son âge d'or.

Par **Judith Spinoza**

« *Silver tells your story.* » Appliqué à la fondatrice de Statement, dont les doigts sont ornés de séduisants prototypes, le slogan de la dernière campagne révèle beaucoup de choses. Car si les mains d'Amélie Huynh sont d'argent, son cœur est d'or – au sens où sa passion l'emporte sur le snobisme qui fait de ce matériau doré le meilleur étalon joaillier. « *Tout a commencé par une histoire d'amour pour la joaillerie en général, et les bijoux en argent en particulier* », confirme-t-elle. L'argent est son métal de prédilection « *à cause de son énergie incroyable* ». Une matière féminine liée à la lune, au clair-obscur. « *Il y a quelque chose de mystique dans ce métal* », précise cette belle brune, sœur de la fondatrice d'Holidermie. Ajoutez à cela une passion pour les formes géométriques et les couleurs contrastées Art déco, et le chemin de Statement était tracé : de l'argent joaillier saupoudré de diamants. C'est cette route si personnelle, inscrite dans le nom du modèle iconique, la bague *My Way*, qu'Amélie Huynh nous fait partager.

Vous venez de lancer la haute joaillerie en argent avec la collection de trois bagues *Meaningful Beauties*. Une façon de renforcer votre signature ?
En effet. Rien ne m'obligeait à faire de la haute joaillerie, de surcroît en argent ! Il y a la *Meaningful Beauties_01*, une pièce de haute joaillerie réalisée en argent 925 rhodié, pavé de 100 diamants naturels tailles princesse et baguette, la *Meaningful Beauties_02*, qui comporte en son centre une tanzanite de 3,52 carats, et la *Meaningful Beauties_03*, qui porte en son centre un saphir jaune de 4,19 carats, maintenu par un serti clos.

Est-ce aussi une prouesse technique ?
Techniquement, ce fut un défi, je l'avoue. D'abord, parce que l'argent est un métal très malléable et que toute l'esthétique de Statement est assez géométrique. Enfin, sertir toutes ces pierres n'était pas facile, mais, en tant que créatrice de bijoux, ce challenge était excitant. J'ai pu montrer que l'argent joaillier avait bel et bien sa place. La création de ces trois bagues vient renforcer notre discours sur l'utilisation de l'argent.

Quelle est votre bague préférée dans ce dialogue architecturé entre argent joaillier et pierres précieuses ?
Je dirais celle en diamants… Elle représente la force et la pureté. Techniquement, c'est extraordinaire.



Amélie Huynh

Photo Mélanie Huynh © Alexandra Utzmann

Et dans les collections de joaillerie ?
Difficile de choisir parmi tous mes bébés ! La bague *My Way*, bien sûr, car c'est la première. Elle reste toujours notre signature et se maintient dans le top des ventes. Et peut-être aussi l'anneau *Spinner*, avec la partie centrale mobile.

Justement, la bague *My Way* est devenue l'une des pièces phares de votre griffe !
C'était le tout premier modèle. Avant que la marque ne soit véritablement lancée, cette bague a été portée par mon amie Violette, la *make-up artist* qui a une formidable audience sur les réseaux sociaux. Elle l'a portée dans ses tutoriels sur YouTube et Instagram, et le succès fut immédiat. On a dû créer notre compte Instagram *in extremis* pour pouvoir répondre aux nombreuses demandes. Statement était lancé !

Votre formation n'est pas très académique, en revanche vous avez beaucoup d'expérience.
Je n'ai pas fait d'études de joaillerie, mais une école de commerce – ma formation est marketing ! C'est plutôt mon passage de huit ans chez Chaumet que je considère comme une vraie formation. J'ai eu la possibilité de toucher à plusieurs secteurs, dont la communication, le marketing, le développement produit en haute joaillerie, l'artisanat, les techniques, les pierres précieuses. Ce fut une école incroyable.

Fin 2018, après avoir lancé une ligne de joaillerie destinée au marché asiatique, vous fondez donc Statement avec un parti pris osé : réhabiliter l'argent comme matière aussi noble que l'or. Votre signature.
Ce projet me tenait vraiment à cœur. J'ai pu enfin rendre à l'argent ses lettres de noblesse en créant une marque de joaillerie dont elle serait la star : l'argent pavé de diamants naturels. Des bijoux que l'on porte chaque jour comme une expression de soi, qu'on ne change pas comme une pièce à la mode. Des bijoux qui font partie de nous.

Or, argent, platine, voici le trio éternel des métaux précieux. Et si l'argent est beaucoup moins cher que l'or, vous affirmez que ce n'est pas seulement son prix qui doit lui conférer sa préciosité.
J'aime l'argent parce que c'est un métal qui évolue. Toutes nos pièces sont rhodiées, notre argent est donc très brillant, mais il peut se patiner légèrement avec le temps, et c'est ce que j'aime. Un bijou Statement est un bijou qui vit, qui se transforme, qui évolue… comme moi ! D'ailleurs, le slogan de notre dernière campagne est « *Silver tells your story* ».





Quel rapport intime entretenez-vous avec cette matière ?
Il y a un côté mystique dans l'argent. L'argent est lié à la lune et à la femme, contrairement à l'or qu'on associe au soleil et à l'homme. Et puis, oui, c'est personnel, je sais, mais l'énergie que je ressens dans l'argent est très particulière. J'y suis sensible.

Néanmoins, l'or n'est pas totalement absent de vos collections.
Je ne dénigre pas la place de l'or dans la joaillerie et je possède moi-même quelques bijoux en or. Il y a quelques déclinaisons Statement, notamment de la bague *My Way* en or blanc et en or rose 18 carats. Je sais que je ne fais pas mes bijoux uniquement pour moi et qu'il y aura toujours des clients qui vont préférer l'or. Mais l'argent restera le métal de Statement, c'est là-dessus que notre histoire s'est construite. L'utilisation de l'argent est dans notre ADN.

Où fabriquez-vous vos pièces ?
Une grande partie est fabriquée en Asie, dans des ateliers spécialisés et reconnus, mais également en France. Ce n'est pas évident de trouver des artisans suffisamment à l'aise pour travailler l'argent, surtout pour y sertir les diamants.

Vos collections sont unisexes, en tout cas c'est très affirmé dans la campagne de la collection de haute joaillerie. Un pas obligatoire ?
J'avoue qu'initialement la collection n'était pas conçue pour être unisexe. C'est venu naturellement, quand on s'est rendus compte que les hommes s'intéressaient à certains modèles. Je suis en pleine réflexion en ce qui concerne une collection homme. On verra… selon l'inspiration !

En réflexion également sur l'engagement RSE ?
L'attention à la RSE est présente depuis le début. Il commence par le choix de nos partenaires dont l'engagement social et environnemental est un critère aussi important que leur savoir-faire. À notre niveau, nous envisageons de nouvelles possibilités de réduire notre impact sur l'environnement avec de l'argent recyclé ou des écrins constitués de matériaux recyclés. Les initiatives sont infinies, à nous de faire avancer les choses.

Fin mars, vous avez organisé la première édition d'Off Vendôme, un projet collaboratif entre six marques de joaillerie : Stone, Pascale Monvoisin, White Bird, Jem, Charlotte Chesnais et Statement. Qu'apportent ces marques challenger dont vous faites partie ?
Toutes ces marques sont indépendantes, fondées par des femmes, et nos boutiques se trouvent dans le même quartier. Pendant trois jours, nous avons organisé un parcours avec des animations diverses dans les six boutiques et la possibilité de rencontrer les créatrices.

Quel bilan en tirez-vous ?
C'était extraordinaire ! Il y a beaucoup de personnes qui poussaient les portes d'une boutique de joaillerie pour la première fois ! Nous avons proposé une approche plus décomplexée, moins intimidante ! Par ailleurs, je pense que, au-delà du style et de l'esthétique spécifique à chaque marque, nous démontrons une certaine liberté et une vraie créativité. Une expérience peut-être plus « accessible ».

Quels prototypes de bagues portez-vous au moment où nous nous parlons ?
Je les porte toujours pour les tester, m'assurer qu'elles sont confortables, suffisamment en harmonie avec les autres… En ce moment, je porte la nouvelle version de notre iconique *My Way*, avec l'émail noir et les diamants, et la grande *Skyway*. Ce sont les deux dernières nouveautés que je mélange avec mes pièces favorites : une bague *Stairway* pavée cinq rangs et une *Rockaway* pyramide au petit doigt. L'index et l'auriculaire sont mes doigts de prédilection pour les bagues !

Flagship Statement
1, rue du 29 Juillet, 75001 Paris
Tél. : 01 42 36 21 66



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 ?

FAITS AU PORTUGAL · CEINTURE ÉLASTIQUE · POCHE ZIPPÉE · LIVRAISON GRATUITE

TROUVEZ LE VÔTRE MAINTENANT SUR MRMARVIS.FR

SÉLECTION

HORLOGERIE



À L'HEURE DU FESTIVAL

Or, argent ou acier, homme ou femme, elles sont toutes là. Les plus glamour, les plus précieuses, mais aussi les plus sport. Quelle montre remportera la palme de vos suffrages ?

Par **Judith Spinoza**

De gauche à droite et de haut en bas

AUDEMARS PIGUET
Montre Royal Oak Automatique 50 ans, boîtier 37 mm, en or rose 18 carats, lunette sertie de diamants, cadran « Grande Tapisserie » bleu nuit, « Nuage 50 », en hommage à la *Royal Oak* de 1972. Le fond saphir révèle le nouveau mouvement automatique, Calibre 5900, et la masse oscillante en or rose spécial « 50 ans ».
audemarspiguet.com

ROLEX
Montre Oyster Perpetual Datejust 31 en Rolesor gris (combinaison d'acier Oystersteel et d'or gris), cadran bleu « *azzurro* », décor floral serti de 24 diamants, finitions soleil, mat et grené, lunette cannelée, bracelet Oyster, fermoir Oysterclasp à boucle déployante avec rallonge de confort Easylink de 5 mm. Mouvement perpétuel à remontage automatique, Calibre 2236, manufacture Rolex. Étanche jusqu'à 100 mètres.
rolex.com

CHANEL
Montre J12 Wanted en édition limitée. Boîte en céramique haute résistance noire et acier. Lunette fixe en acier avec revêtement ADLC noir mat et saphir cristal avec métallisations noires et lettres « C » et « L » en décalque blanche. Cadran laqué noir avec lettres « HANE » en décalque blanche. Calibre 12.1 : mouvement manufacture à remontage automatique, certifié chronomètre par le COSC. Réserve de marche : environ 70 heures.
Disponible en juin.
chanel.com/fr/horlogerie/

CARTIER
Montre Pasha en or rose. Mouvement manufacture mécanique à remontage automatique 1847 MC, boîtier 35 mm, épaisseur de 9,37 mm, deux bracelets en alligator bleu marine et gris avec système d'interchangeabilité « QuickSwitch », boucle déployante interchangeable en or rose.
cartier.com

BULGARI
Montre Serpenti Tubogas, boîtier 35 mm en or rose, bracelet double spirale en or rose, mouvement quartz, cadran blanc avec couronne sertie de diamants taille brillant, étanche à 30 mètres.
bulgari.com

HUBLOT
Montre Square Bang Unico All Black, boîtier 42 mm en céramique noire finition satin, bracelet en caoutchouc décoré noir, cadran en verre saphir.
hublot.com

Photographe : Tom Brannigan / Agent @ Anne-Marie Gardinier
Réalisation et styliste horlogerie : Christine Lerche
Sélection horlogerie : Carine Devisscher
Retouche photo : @ Studio Navono
Remerciements à Kira Hartness

LE TEMPS
À L'HEURE CHANEL



De haut en bas
et de gauche
à droite
CHANEL
Montre
J12 Wanted

Montre
J12 Calibre 33 mm

Montre
J12 Baguette
Diamond Star

Montre
J12 La Pausa

Arnaud Chastaingt, le directeur du Studio de Création Horlogerie, nous détaille les dernières innovations de la Maison. De la capsule « Wanted » à la collection « Mademoiselle Privé Bouton », de la manufacture aux métiers d'art, Chanel prouve que rien n'est impossible. Pas même de contrôler le temps.

Par **Judith Spinoza**

Au début du mois d'avril, au salon Watches and Wonders de Genève, vous avez dévoilé la collection capsule « Wanted », qui met en avant un logo Chanel très impactant.
J'ai toujours été fasciné par l'autorité graphique de ce logo. À mes yeux, ces six lettres sont un hymne à la créativité, à l'audace et à l'excellence. Chanel, c'est un nom, une femme, une créatrice, une histoire, une vision, un style, une Maison, une signature, une typographie, un logotype, un graphisme, un code, un symbole, un mythe résumé par le slogan « *All I want is Chanel !* »

Pour cette collection, les six lettres iconiques s'imposent en code graphique de premier plan alors qu'en temps normal, pour l'horlogerie, la mention Chanel est une signature discrète sur un cadran, un bracelet, une boîte ou un fermoir…
En effet, le logotype Chanel est au cœur de la démarche créative de cette capsule. Il s'empare sans commune mesure de chaque modèle. Audacieuse, la montre *J12* se dévoile en 38 mm dans une sobre robe noir brillant. Les codes graphiques apposés sur son cadran et sa lunette ont intégralement disparu et, pourtant, elle n'en perd pas son identité. Blanc sur noir, le sceau Chanel se déploie exagérément hors du cadran et envahit la lunette. La *J12 Wanted* assume un look contemporain et décomplexé des codes classiques de l'horlogerie traditionnelle.

Blanc sur noir, mais aussi ton sur ton pour la 33 mm de cette capsule ?
La montre *J12* se dévoile dans sa robe de céramique blanche. Une dentelle de logos se déploie de la lunette au cadran. La trame est fine, précieuse, graphique, et la composition volontairement asymétrique. Ces deux premières créations de la collection « Wanted » jouent la dualité, avec chacune une interprétation différente du motif Chanel.

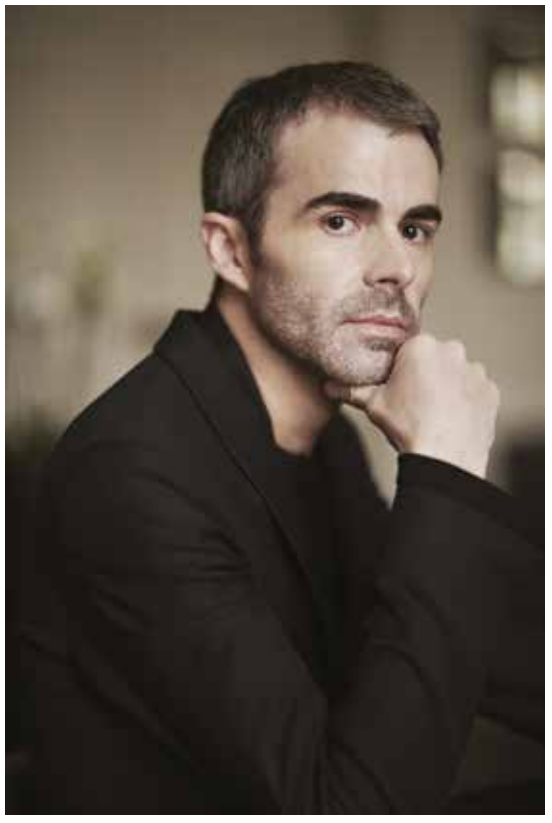
Les montres *Première, Boy Friend* et *Code Coco* semblent, elles aussi, avoir succombé à la tentation Wanted !
Suspendues à la chaîne gourmette de la montre *Première*, les six lettres iconiques dansent librement sur le poignet. J'aime la liberté de ton de la montre *Première*. C'est une création inspirante qui ne craint pas l'extravagance. J'aime l'appréhender comme un bijou. De part et d'autre de son bracelet, la montre *Boy Friend* affirme elle aussi son appartenance à l'édition « Wanted » avec six lettres métalliques rivées à même le cuir. Entre les syllabes « Cha » et « Nel », la boîte de montre dévoile un cadran au décor pixélisé dans un esprit années 1990. Enfin, le graphisme impactant des six lettres ponctue le ruban de cuir du bracelet de la *Code Coco*.

Cette capsule s'affranchit-elle de tout classicisme ?
L'heure est à la démesure d'un look affirmé où les lettres Chanel résonnent tel un emblème.

Distillez-vous également ce look Wanted en Haute Horlogerie ?
Pour cette création, j'ai réuni six *J12* de 38 mm. J'ai fait le choix de la céramique noir mat pour chacune d'entre elles. Je les ai également affranchies des codes graphiques de leur cadran. J'ai dupliqué, accumulé, imbriqué, superposé, exagéré, découpé le logotype Chanel pour créer six tableaux différents.

Pourquoi avoir misé sur la subtilité du noir ton sur ton ?
Ces motifs se révèlent sous l'éclat d'une finition noir brillant qui contraste avec la surface noir mat du cadran et de la lunette grâce au savoir-faire de l'émail… J'aime l'idée du mariage de cette technique traditionnelle et d'un concept graphique contemporain.

En 1987, Chanel a fait son entrée dans l'univers de l'horlogerie en dévoilant la montre *Première*. Depuis, la Maison compte parmi les plus grands acteurs du secteur. Quelle est sa singularité ?
C'est une Maison de création, et l'horlogerie n'a pas failli à la règle. La liberté de création et l'excellence du savoir-faire sont indissociables. 35 ans plus tard, la création demeure indéfectiblement au cœur de nos préoccupations, comme en témoignent nos nouvelles montres.



Arnaud Chastaingt

Justement, dans un autre registre, vous dévoilez une collection de Haute Horlogerie inspirée du mot de Chanel : *« Si vous êtes triste, mettez du rouge à lèvres et attaquez ! »*
Elle est composée de trois pièces : La *J12 X-Ray* et deux interprétations de la *Boy Friend Squelette*. J'aime l'audace d'un mouvement de Haute Horlogerie maquillé de rouge, la sensualité du mariage de l'or beige et du rubis, l'autorité d'un bracelet rouge verni sur un poignet, l'élégance précieuse du saphir cristal à l'égard de la couleur. Le rouge ne doute pas. C'est une élégance sans compromis !

L'année 2022 marque aussi une nouvelle étape dans l'histoire de la *J12* avec la *J12 Tourbillon Diamant* dotée du nouveau Calibre 5. Une prouesse esthétique et technique !
Sertir un diamant au cœur d'un tourbillon est un acte créatif dont la mise au point technique relève en effet de l'exploit. Ce diamant sur mesure de 65 facettes épouse la mécanique du mouvement et rythme un temps précieux, contemplatif, presque hypnotique. La cage de tourbillon et les aiguilles sont elles aussi gansées de diamants. Positionner un diamant de cette taille sur un tourbillon était une obsession



En haut
CHANEL
Montre *Première Wanted*

En bas
CHANEL
Montre *J12 Black Star*

pour moi, et un défi technique que les équipes de la Manufacture Chanel ont relevé.

Pour ce nouveau calibre, vous avez dessiné deux modèles à la préciosité singulière.
L'un s'habille d'une robe de céramique noir brillant et arbore une lunette ornée de diamants baguettes. L'autre dévoile une robe de céramique intégralement noir mat.

Après le lancement de la *J12 Calibre 12.1* en 2019, la présentation de la *J12 Calibre 12.2 Édition 1* en septembre 2021, pourquoi équiper, en 2022, la *J12 33 mm* d'un mouvement automatique, le Calibre 12.2 ?
Ce choix souligne la volonté de doter notre montre emblématique des meilleurs mouvements. Le Calibre 12.2 est un mouvement automatique manufacture développé en exclusivité pour la Maison Chanel par la manufacture Kenissi. Pourvu d'une réserve de marche d'environ 50 heures, il est certifié chronomètre par le Contrôle Officiel Suisse des Chronomètres. La création de ce mouvement a requis une grande expertise. Le Calibre 12.2 n'est pas juste la miniaturisation du Calibre 12.1. Pour ce faire, ses 174 composants ont été entièrement redéveloppés.

Ce mouvement orne également deux *J12 33 mm* de Haute Horlogerie aux finitions exclusives ?
La première célèbre le mariage de la céramique blanche et d'une lunette sertie de baguettes. La seconde, *J12 Baguette Diamond Star*, est l'écrin ultime du Calibre 12.2. Sa robe en or gris s'efface sous une broderie exceptionnelle de diamants taille baguette.

La nouvelle *J12 Black Star*, à la préciosité singulière, rejoue le total look black.
Un noir absolu habille intégralement la ligne de cette pièce de Haute Horlogerie. C'est un noir structuré par la rigoureuse géométrie de baguettes de céramique serties sur de l'acier noirci. Facettée, la céramique adopte la taille d'une pierre précieuse. Vue de face, la *J12 Black Star* est sertie de baguettes de céramique tandis que des baguettes de diamants viennent souligner ses flancs. L'impact est graphique, décalé.

Cette année, la *J12 Mademoiselle La Pausa* revisite-t-elle la rencontre entre Mademoiselle et la *J12* ?
L'histoire de la *J12 Mademoiselle* est née en 2017. De cette première rencontre est né un concept qui m'inspire, encore et toujours. La *J12 Mademoiselle La Pausa* en est une nouvelle interprétation qui fait voyager Gabrielle Chanel de la rue Cambon à La Pausa, sa maison de villégiature située dans le sud de la France, où elle aimait recevoir ses amis dans une ambiance décontractée et festive. C'est dans cet esprit que la *J12* accueille la silhouette de Mademoiselle vêtue d'une marinière et d'un pantalon à pont. Pour la première fois, la création *J12 Mademoiselle* est équipée du Calibre 12.1, dans sa version exclusive, entièrement noire.

Jusqu'ici la rencontre entre la *J12* et Mademoiselle Chanel était exceptionnelle. Elle devient un rendez-vous à part entière en 2022 avec deux nouvelles créations.



La *J12 Gabrielle Calibre 3.1* célèbre l'iconique silhouette de Gabrielle, vêtue de noir, inséparable de son célèbre collier de perles. Le cadran largement ajouré crée un effet graphique sur plusieurs plans : d'abord avec les aiguilles, puis avec le profil de Gabrielle au second plan et, enfin, avec le mouvement. Véritable gardienne du temps, Mademoiselle prend la pose dans un tableau au cadre précieux, composé d'une lunette en or blanc sertie de diamants baguettes. Sur un ton plus léger et ludique, une figurine à l'effigie stylisée s'agrippe malicieusement à la boîte de la montre *J12 Mademoiselle XS*. Mademoiselle est fidèle à elle-même et reste précieuse. Sa silhouette gansée d'or gris et de laque noire est coiffée d'un canotier bicolore ponctué d'un diamant.

En 2020, vous avez marqué les esprits avec la création d'une nouvelle collection de Haute Horlogerie, la collection « Mademoiselle Privé Bouton », la facette la plus intime de la Haute Horlogerie de Chanel. Que nous réserve sa troisième édition ?
C'est aussi la plus féminine et l'écrin des savoir-faire d'exception de la Maison. Cette année, j'ai fait le choix d'introduire le concept d'une parure composée de trois pièces et créée autour d'une matière qui me fascine : la perle dorée. Un bouton serti d'une demi-perle dorée orne ainsi le cœur d'un sautoir, d'une bague et d'une manchette rigide.

Après le tweed et le cuir matelassé, le velours rasé signe les bracelets de deux nouvelles créations.
J'aime la profondeur et la lumière de l'Orient que dégage cette matière. Soulignée d'une ganse mordorée, une manchette de velours rouge est scellée par un bouton orné d'un décor camélia.

Quelles mains expertes ont réalisé cet ouvrage d'exception ?
Celles d'un sculpteur et d'un glypticien : le dessin de la fleur est une minutieuse gravure entaillée au dos d'un dôme de cristal de roche. Figé dans la pierre, le volume d'un camélia mordoré se dévoile et vibre au gré de la lumière. Enfin, le décor inspiré du dessin des vitraux de l'abbaye d'Aubazine est positionné sur une manchette de velours noir au centre duquel rayonne un diamant de taille coussin. Et puis, cette année encore, j'ai souhaité bénéficier du savoir-faire de la Maison Lesage pour la confection d'une manchette entièrement brodée de perles noires.

Vous poussez l'exercice de style avec deux nouveaux sautoirs inspirés de l'univers intime de Gabrielle Chanel…
Ses appartements et ses objets fétiches restent encore et toujours une véritable source d'inspiration. J'ai souhaité réinterpréter la cage aux oiseaux, attenante au canapé de la rue Cambon, sous la forme d'un sautoir ponctué de perles et de diamants, qui donne l'heure en secret. L'une des scènes des paravents de Coromandel, dont Gabrielle Chanel habillait ses murs, m'a également inspiré l'idée d'un autre sautoir montre à secret. Un graveur au savoir-faire d'exception les a retranscrits sur le cadran alors qu'au verso, finement sculpté dans de l'or, se révèle délicatement le profil de Mademoiselle Chanel.

chanel.com

GENERATION IKKS

IT-LIST,
PASSAGE À L'HEURE D'ÉTÉ

C'est le temps des beaux jours. Une mise à l'heure stylistique qui ne concerne pas que nos poignets. Par **Judith Spinoza**













Pour femme

De gauche à droite et de haut en bas :
Bracelet Tiffany Knot par Elsa Peretti en or rose et diamants, **Tiffany & Co**., 22 800 €, *tiffany.fr*
J12 X-Ray Red Edition, **Chanel**, prix sur demande, *chanel.com*
Bracelet original maman en or rose 14 carats, **Atelier Paulin**, 160 €, *atelierpaulin.com*
Montre *Gala Limelight* 32 mm, **Piaget**, 141 000 €, *piaget.com*
Beekers, **Simone à Bordeaux x Superga**, 85 €, *simoneabordeaux.com*
Charm Heart Coco en or jaune, brossé mat effet coco, serti d'un diamant, **Marie Lichtenberg**, 1 500 €, *marielichtenberg.com*

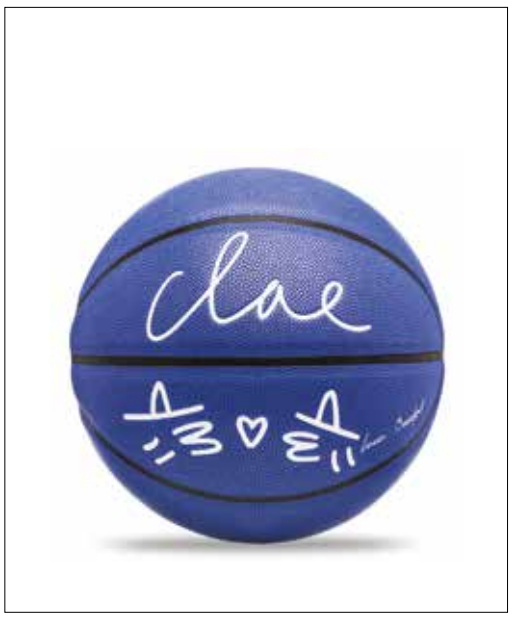












Pour homme

De gauche à droite et de haut en bas :
Sweat coton, **Dockers**, 65 €, *fr.dockers.com*
Bandana en twill soie bleu marine par Hedi Slimane, **Celine**, 190 €, *celine.com*
Montre *Spirit Zulu Time*, **Longines**, 2 880 €, *longines.com*
Montre *Overseas Quantième Perpétuel Ultraplate Squelette,* **Vacheron Constantin**, 150 000 €, *vacheron-constantin.com*
Short kaki, **Mr Marvis**, 89 €, *mrmarvis.fr*
Ballon de basket, **Clae x Lucas Beaufort**, 49 €, *clae.eu*



Carla Chan captivée par l'heure dorée à la Cabane du Mont-Rose.

LA PRAIRIE,
L'ALLIANCE PARFAITE ENTRE SCIENCE, ART ET NATURE

Depuis sa création, la Maison La Prairie puise son inspiration dans la nature et dans l'art pour nourrir ses innovations scientifiques et transcender le temps.

Par **Catherine Jazdzewski**

Tout a commencé à Montreux dans les années 1920. Chirurgien visionnaire, le Dr Paul Niehans pose à la Clinique La Prairie les fondements de la thérapie cellulaire. Il la considère comme source de jeunesse et de beauté. *« Il ne s'agit pas de rajouter des années à la vie, mais de rajouter de la vie aux années »*, disait-il. Les résultats sont si étonnants que chefs d'État, familles royales et stars internationales affluent à la clinique. Elle devient le point de convergence de toute une effervescence artistique à laquelle le Dr Niehans est très sensible. Le lien entre science et culture s'initie alors avec une vision audacieuse toujours d'actualité.

De découvertes en innovations

En matière de régénération cellulaire, les innovations ne vont cesser elles aussi de se succéder. À l'aube des années 1970, pour potentialiser son activité, les scientifiques de la Maison vont faire d'une crème topique, création de Paul Niehans, une gamme de soins jeunesse pour la peau. Ces soins contiennent un extrait cellulaire qui est à l'origine du Complexe Cellulaire Exclusif, signature inimitable de La Prairie. Il sera upgradé et breveté à plusieurs reprises. Autre avancée, grâce à la bio-ingénierie, les chercheurs puisent dans le caviar les nutriments bénéfiques pour la peau. La collection « Skin Caviar », qui incarne une nouvelle avancée majeure pour la jeunesse de la peau, est l'expression de l'intérêt sans faille que porte la Maison à l'art. Le bleu cobalt qu'utilise l'artiste Niki de Saint Phalle – symbole pour elle de féminité, d'audace, de force et de sérénité – devient la teinte signature de cette collection. D'autres lignes iconiques combinant nature, science et art naissent. Le platine, rare et inaltérable, est l'élément actif de la collection « Radiance » et de la Crème Cellulaire Platinum Rare. Grâce à la science de la lumière, la lueur chaude du soleil couchant sur les montagnes est captée et diffusée dans Pure Gold Diffusion System.

Un fort soutien à l'art

Les connexions de la Maison avec l'art s'expriment aussi dans le design de ses boutiques Art of Beauty, inspiré par le Bauhaus et le modernisme. La Prairie noue des partenariats avec les plus importantes foires internationales d'art contemporain, donne carte blanche à des artistes comme Mario Botta, Pablo Valbuena, Carla Chan autour de la thématique du temps. Elle apporte son soutien au projet Piet Mondrian Conservation Project par la Fondation Beyeler, elle est la principale mécène de la rétrospective new-yorkaise de Niki de Saint Phalle. Et, surtout, elle imprime sa vision du futur aux jeunes générations en collaborant avec les écoles d'art et polytechnique suisses : préserver la nature, décrypter le rythme de la vie, transcender le temps. Jamais l'histoire n'a été autant liée à l'avenir.





De haut en bas
La Gamme La Prairie Skin Caviar
La Clinique La Prairie

« Il ne s'agit pas de rajouter des années à la vie, mais de rajouter de la vie aux années »,
DR PAUL NIEHANS

SUITES, SPAS ET CONFIDENCES

Qui dit « stars de ciné » dit « beauté à l'état pur ». Raison pour laquelle, le temps du Festival, Cannes est aussi le rendez-vous mondial des plus grands artistes du make-up, des facialistes de renom et des labels cosmétiques incontournables.

Par **Catherine Jazdzewski**



HOLLYWOODIEN

Gavin McLeod-Valentine, ce nom vous dit quelque chose ? C'est celui du facialiste que le Tout-Hollywood s'arrache, de Jessica Chastain à Emily Ratajkowski. Il a développé une gestuelle, le Red Carpet Facial, qu'il mettra en pratique dans la suite Augustinus Bader du Grand Hôtel Cannes. Au menu : le soin signature de The Cream. Le label Augustinus Bader s'est aussi associé à Lee Mullins, le coach de Lionel Messi, pour un entraînement aussi intensif que remodelant.



LE SECRET DE L'ÉLÉGANCE

« Le secret de l'élégance, c'est d'avoir l'air d'être soi-même », a toujours clamé Hubert de Givenchy. Telle est aussi la philosophie du Spa Métropole by Givenchy à Monaco. Voilà pourquoi certaines stars n'hésitent pas à y faire une pause pour profiter de ses rituels sur mesure à la française. Le Soin Noir, L'Intemporel ou Hydra Sparkling… la sensorialité comme l'efficacité y sont toujours de mise.



AVANT-PREMIÈRE

En attendant l'événement parisien de la rentrée, la réouverture de sa mythique Maison de Beauté, Carita installe au spa du Martinez son espace beauté. Cet institut nouvelle génération réinvente une beauté raffinée, moderne, et fait renaître l'éclat par des gestes puissants et techniques, des instruments régénératifs et des produits qui surfent depuis plus de 50 ans sur le succès, comme le Rénovateur ou le Fluide de Beauté 14.



LA SUITE STAR

À nouveau, le Suite Christian Dior, au Majestic, sera *the place to be* pendant le Festival. Parmi les stars accueillies : Charlize Theron, Kirsten Dunst, Jennifer Lawrence… Scoop, cette année, la facialiste Delphine Langlois sera présente et leur proposera ses mises en beauté sur mesure.



PAT ET NAOMI

Oui, c'est bien à Cannes que la *make-up artist* de légende Pat McGrath va lancer son premier soin du visage, son secret *glow* des *backstages* que modèles et actrices lui réclament sans cesse. Et c'est sa complice de toujours, Naomi Campbell, qui intronisera lors d'une soirée ce perfectionneur de peau à base d'extraits de rose.



AH, L'INFLUENCE…

Tous les invités qui passeront sur le plateau de Canal+ auront le plaisir de recevoir un spécial *beauty gift*. Soit les soins capillaires Virtue, ceux *clean* et solides de *Beauty Disrupted* et, surtout, les masques de ce label anglais qui monte : 111Skin.



FEMMES EN LUMIÈRE

Pour la deuxième année, L'Oréal Paris décernera le 28 mai son prix Lights on Women à une jeune réalisatrice. Remis par Kate Winslet, le trophée porte la vision inclusive et émancipatrice de la beauté de cette marque internationale dont toutes les femmes utilisent au moins un produit.

« Le secret de l'élégance, c'est d'avoir l'air d'être soi-même »,

HUBERT DE GIVENCHY



LEONOR GREYL,
ENGAGÉE AVEC PASSION POUR LA NATURE

Très concernée par l'environnement, la Maison Leonor Greyl utilise ce que la nature a de plus précieux pour créer ses formules et embellir nos cheveux au quotidien. Caroline Greyl, la présidente de la Maison, a la volonté d'allier naturalité et efficacité, ce qui fait de Leonor Greyl l'une des marques de cosmétique pour cheveux les plus naturelles. Par **Olivia de Buhren**

1968 est une bonne année : Leonor rencontre Jean-Marie Greyl, l'homme de sa vie, féru de botanique. Ensemble, ils décident de créer des soins capillaires à base de plantes et d'actifs naturels : c'est la naissance de la ligne Leonor Greyl. Le couple exige des soins et des formules naturelles pour soigner, réparer et sublimer le cheveu. Très rapidement, leurs premiers soins « écolo-chic » voient le jour et deviennent des références, avec notamment la cultissime Huile de Leonor Greyl, que les femmes adoptent toutes. « *Soins et beauté du cheveu par les produits naturels* », telle est désormais la devise de la marque. En 1994, Caroline Greyl, fille unique de Leonor et Jean-Marie, intègre la société et en prend la présidence en 2002. Avec beaucoup d'humilité, d'authenticité et d'efficacité, elle hisse haut les valeurs de cette belle Maison.

Les dates clés

1968. Leonor et Jean-Marie Greyl lancent la marque.
1971. Création du produit culte l'Huile de Leonor Greyl.
1994. Création d'une huile Régénérescence Naturelle dédiée aux cuirs chevelus.
2002. Caroline Greyl devient présidente de la marque.
2013. Création de l'Huile Secret de Beauté dédiée au corps et aux cheveux.

QUATRE QUESTIONS À CAROLINE GREYL, PRÉSIDENTE DE LEONOR GREYL

L'histoire de la Maison Greyl a-t-elle toujours été *green* ?
Oui, la naturalité est dans l'ADN de la marque depuis sa création en 1968. Mon père, Jean-Marie Greyl, avait une immense connaissance de la botanique. Il fut un véritable avant-gardiste dans son domaine, tout en cherchant à préserver ce que la nature avait à offrir.

Qu'est-ce vraiment que la beauté *green* ?
C'est, selon moi, être responsable. L'une de nos priorités est de réduire au maximum tout ce qui a vocation à être jeté, ce qui reste étant recyclable.

Quels sont les engagements de Leonor Greyl pour la planète ?
Nous sommes engagés auprès de deux associations. D'abord, Fleur Australe qui a pour mission de protéger la planète en soutenant l'aventure extraordinaire menée par Philippe Poupon, Géraldine Danon et ses enfants à bord de leur voilier du même nom. Par ailleurs, nous parrainons un rucher bio grâce à l'association Un toit pour les abeilles. En offrant un abri aux abeilles, la famille Greyl est fière de participer activement à la sauvegarde de cette espèce menacée, à la pollinisation et à la préservation de la biodiversité.

Rêvez-vous d'un monde 100 % bio ?
Rêver oui, bien entendu ! Mais est-ce possible ? Je ne suis pas très optimiste. J'espère que nous arriverons dans les années à venir à une mobilisation beaucoup plus importante des industries. À mon niveau, mon rêve c'est déjà que tout le monde ait de beaux cheveux.

leonorgreyl.com
untoitpourlesabeilles.fr
fleuraustrale.org


Caroline Greyl

LE PALMARÈS DES PARFUMS

Si le cinéma monte les marches, les parfums aussi ont leur remise de prix.

Par **Catherine Jazdzewski**



1 2 3 4 5 5 6 7 8

1. Palme d'or : City of Stars

Hommage à la nuit hollywoodienne signé Jacques Cavallier-Belletrud, ce parfum de Cologne reflète le soleil de Sunset Boulevard dans un quintette d'agrumes : orange sanguine, citron, mandarine rouge, bergamote et limette. C'est fulgurant, magnétique, sensuel. Un mythe en devenir !
City of Stars, 100 ml, 240 €,
Parfums Louis Vuitton.

2. Prix spécial du jury : Wisdom Universe

Des odeurs pensées pour harmoniser le corps, l'âme et l'esprit, qui agissent au niveau psycho-émotionnel, exercent une subtile influence bénéfique sur le moi de chacun : la « Numerus Collection » de Spiritum est une connexion aussi chamanique que luxueuse à son âme pour la faire rayonner. Soit neuf fragrances parmi lesquelles, selon son chiffre numérologique, on choisit la sienne. Coup de cœur pour le flacon n° 3, signe d'abondance…
Wisdom Universe, 100 ml, 180 €,
Spiritum.

3. Prix de la mise en scène : Haltane

Pour être classique sans être démodé, élégant sans être passéiste, Julien Sprecher ne cesse de remettre la tradition à l'avant-garde. Ainsi, cette inspiration des champs de course, toute en verdeur, retenue et fougue.
Haltane, 125 ml, 273 €,
Parfums de Marly.

4. Prix d'interprétation féminine : Girl

Les gangs de filles crèvent l'écran et tracent la route d'une révolution féministe et écologique. Preuve en est, ce parfum initié par Rochas qui joue à la fois l'ode au bonheur assumé, avec sa fleur d'oranger, et la responsabilité, avec son concept 99 % naturel.
Girl, 60 ml, 54 €, **Rochas**.

5. Prix d'interprétation masculine : Acqua di Giò et Pour un Homme

Deux icônes sont *ex æquo* pour se réinterpréter talentueusement.
• **Alberto Morillas** reprend la signature emblématique de la masculinité et lui insuffle une fraîcheur qui dure à l'infini. Plus addictif que jamais !
Acqua di Giò, 125 ml, 115 €,
Giorgio Armani.

• **Jean Jacques**, le parfumeur de la Maison Caron, s'attaque à une légende, mais, plutôt que de la détourner, il la remet en lumière en l'accompagnant de deux jeunes premiers. Un pour le matin, tout en gingembre, l'autre pour le soir, sensuellement bois de chêne.
Pour Un Homme, 125 ml, 87 €,
Caron.
Pour Un Homme Le Matin, 125 ml, 96 €, **Caron**.
Pour Un Homme Le Soir, 125 ml, 110 €, **Caron**.

6. Prix du scénario : Tucson

Quand une maison de céramique parisienne se pose en Arizona, elle en ramène l'odeur du désert, soit celle des immortelles chauffées par le soleil, d'un thym animal, d'un bouleau sec et de résines douces. Qui l'eût cru ?
Tucson, 100 ml, 189 €,
Astier de Villatte.

7. Prix du meilleur décor : Villa Néroli

On dirait un film de Luchino Visconti. Sur les hauteurs de Capri, le soleil se pose sur de somptueuses villas tandis que, dans les jardins, les bigaradiers diffusent leurs effluves si particuliers. Jamais l'inspirant romantisme italien n'a été aussi bien rendu.
Villa Néroli, 100 ml, 160 €,
BDK Parfums.

8. Prix de la première œuvre : Iconique 001

C'est une Brésilienne qui découvre Paris. C'est original, unique, personnel. La scène : un déjeuner à la tour Eiffel, une vue inouïe sur la Seine, un rêve qui prend forme, devient réalité… Comment ne pas aimer ?
Iconique 001, 75 ml, 78 €, **O.U.I.**



LA DAME AUX MAINS D'OR

Pour avoir un *star body*, on confie son corps à la divine Anne Cali.

Par **Catherine Jazdzewski**

Le palper-rouler 3.0

Après plusieurs années de pratique, cette kinésithérapeute fait le bilan : si le palper-rouler a des effets positifs sur certaines peaux, sur d'autres le résultat déçoit. Et c'est bien dommage… Elle remonte alors ses manches et, forte de son expérience, met au point une nouvelle thérapie autour de trois gestuelles manuelles : glisser, appuyer, décoller. Le GAD est créé. Son efficacité sera démontrée par une étude menée par un célèbre phlébologue, le Dr Philippe Blanchemaison. Aussitôt, Anne Cali brevette le GAD, qui devient vite une méthode imbattable pour affiner, raffermir et tonifier. Contrairement à d'autres techniques, il ne marque pas — on n'a aucune ecchymose après une séance — et il est 100 % indolore. Souffrir pour mincir, c'est fini ! D'où le succès. Et il suffit d'observer celles qui patientent dans le boudoir de cet institut pour se dire que sa réputation est parfaitement fondée. Le Tout-Paris des perfectionnistes se retrouve en effet chez Anne Cali.

La détox +++

Si la reconnaissance de cette méthode est au rendez-vous, l'exigeante Anne Cali se rend vite compte que le mode de vie urbain de ses clientes est un accélérateur de perturbation. Elle renforce alors le GAD d'un drainage lymphatique en profondeur. Non seulement ce dernier a une redoutable action anticellulite, mais il favorise la détoxification de l'organisme et fortifie le système immunitaire. En couplant les deux techniques, on obtient un désengorgement immédiat des tissus, un déstockage des graisses et une peau plus ferme. À conseiller à toutes celles qui ont un métabolisme lent et gonflent pour un rien.

Le *body slim*

C'est le programme qui devient 100 % d'actualité dès que le soleil revient, que l'on suit avant d'enfiler le maillot et de rouler des mécaniques en robe de star. Soit sept séances de massage à raison de deux par semaine pendant un mois. L'objectif ? En drainant, en réactivant les circuits et en renforçant la tonicité de la peau, on arrive à perdre une taille de vêtement. C'est vrai, on a testé ! Il ne reste plus ensuite qu'à entretenir son corps à raison d'une séance par mois. Si vous ajoutez une heure de marche rapide par jour, de l'aquabiking et une alimentation riche en légumes, vous aurez le corps sexy de Jennifer Lopez !
annecali.com


© FMaréchal


© FMaréchal



LE GAINAGE SIX MINUTES PAR JOUR

Vous connaissez forcément le Cellu M6. Voici sa version pour la maison. *Beauty toy* aux 26 routines, la Wellbox S vous permet de lisser vos capitons, réduire la culotte de cheval, affiner la silhouette et raffermir les tissus à raison de six minutes de manœuvres quotidiennes. Cela s'intègre facilement dans une routine, le matin pour dynamiser, le soir pour relaxer. En prime, cette machine anti-âge est équipée d'un système coup d'éclat pour le visage à pratiquer avant une soirée, plus, en traitement de fond, une prise en charge de l'ovale et du double menton.
Wellbox S, *1 199 €. wellbox.fr*

INSTITUT ESTHEDERM PARIS

EXIGEZ DAVANTAGE

de votre protection solaire



Soin de jour protecteur
ANTI-RIDES

Soin de jour protecteur
ANTI-TACHES

SOINS 3 EN 1

PROTECTION

L'association de filtres solaires haute protection et du brevet GLOBAL CELLULAR PROTECTION permettent de prévenir les facteurs de vieillissement induits par le l'ensemble du spectre solaire (UVA, UVB, lumière visible et infrarouges).

BRONZAGE

Le bronzage est la plus naturelle des protections de la peau qui s'auto-protège au soleil. La technologie brevetée Adaptasun favorise un bronzage plus rapide, intense et durable.

JEUNESSE

Au-delà de la protection, les soins solaires Institut Esthederm sont conçus pour aider la peau à préserver sa jeunesse au soleil grâce à des technologies anti-oxydantes, anti-rides et anti-taches toujours plus performantes.

Vivez pleinement le soleil

Disponible chez nos partenaires agréés : institut de beauté, pharmacie & parapharmacie, Nocibé, Printemps, Galeries Lafayette et sur notre e-shop www.esthederm.fr

NAOS France – 23 Place de Catalogne – 75014 PARIS - RCS Lyon 817 485 725

Rejoignez-nous sur

V O

NOUVEAU VOLVO XC40 REC

À PARTIR D

LLD 3
sans apport après déduction b



AUTONOMIE JUSQU'À

420KM **

RCS PARIS B 390 634 2 77



3 ANS D'ENTRETIEN ET GARANTIE INCLUS (2)

Exemple de Location Longue Durée pour un VOLVO XC40 Recharge START neuf (hors option ou accessoire) pour 30
(*) **sans apport après déduction du Bonus écologique de 5 000€** (imputé sur 1er loyer), puis 35
515€. Offre réservée aux particuliers dans le réseau participant, valable jusqu'au 31/08/2022, sous réserve d'acceptation
Service Lease, 352 256 424 RCS Paris. N° ORIAS : 07 022 411 (www.orias.fr). (www.volvocars.fr). (2) Garantie constructe
sans limite de kilométrage et entretien 3 ans/100 000 km inclus*.

Modèle présenté : VOLVO XC40 Recharge START neuf avec options, **LLD sans apport après déduct
Bonus écologique de 1 000 € (imputé sur 1er loyer)**, puis 35 loyers de **671€**. Cycle mixte WLTP: Cor
tion électrique (kWh/100 km) : 18.7 - 25, CO2 en phase de roulage (g/km) : 0, autonomie électrique : 400-422. Données
d'homologation. Depuis le 01/09/2018, les véhicules légers neufs sont réceptionnés en Europe sur la base de la procédur
harmonisée (WLTP) permettant de mesurer leur consommation de carburant et leurs émissions de CO2 de façon plus réa
la procédure NEDC précédemment utilisée.

WWW. ACTEN

L V O

CHARGE | 100% ÉLECTRIQUE

DE 515 € / MOIS(1)

6 mois
bonus écologique de 5000€*.



000 km,
loyers de
par Arval
eur 3 ans

ion du
nsomma-
en cours
re d'essai
liste que
NA.FR

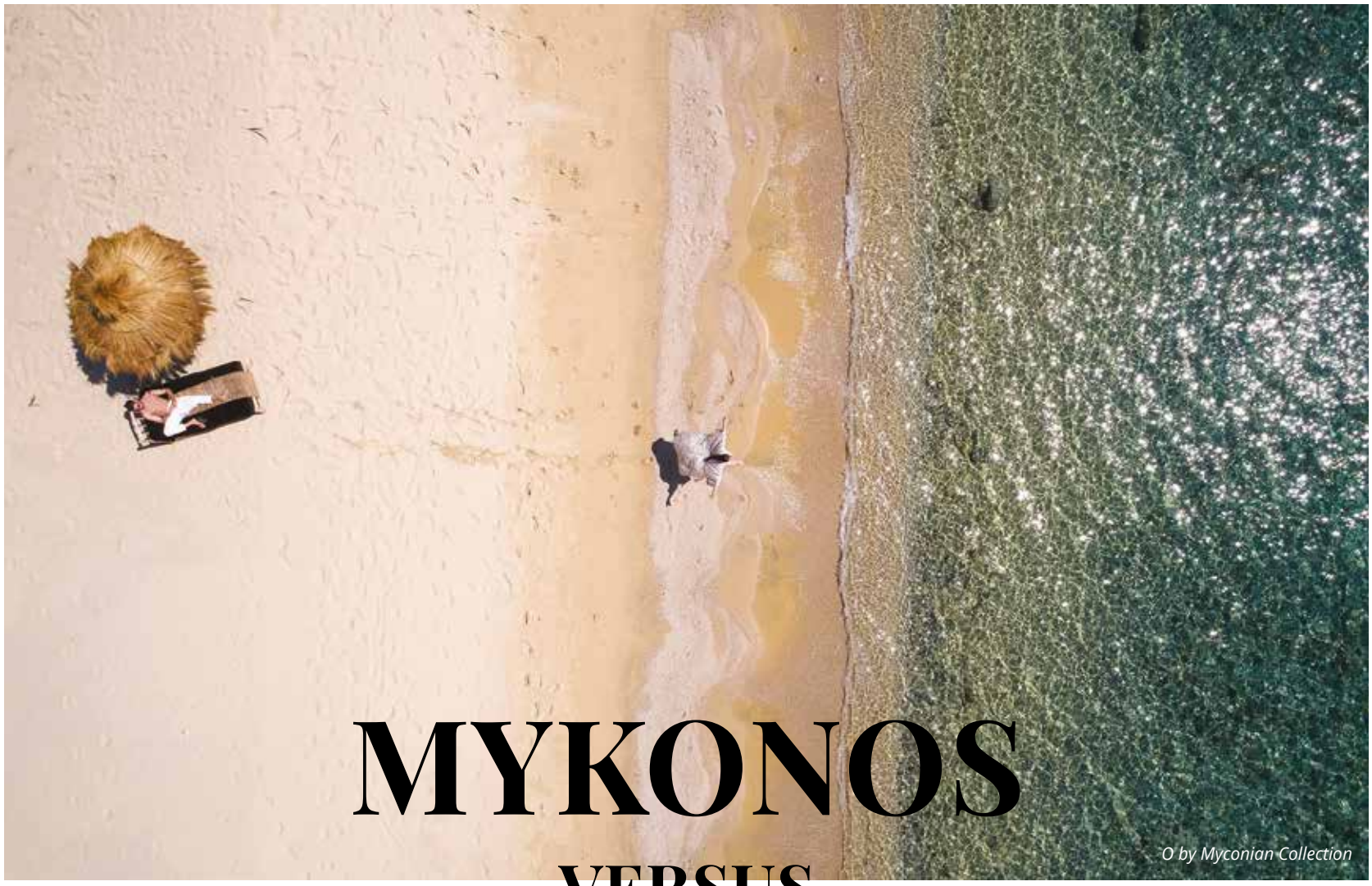
75 PARIS 16	01 44 30 82 30	56, AVENUE DE VERSAILLES
92 NEUILLY	01 46 43 14 40	58, AVENUE CHARLES DE GAULLE
92 NANTERRE	01 47 21 10 07	53 AVENUE DU MARECHAL JOFFRE
92 LA GARENNE	01 56 47 06 60	86, AVENUE DE L'EUROPE
78 PORT MARLY	01 39 17 12 00	8, ROUTE DE ST GERMAIN
78 VERSAILLES	01 39 20 17 17	45/47, RUE DES CHANTIERS
78 MAUREPAS	01 30 50 67 00	ZA PARIWEST - 8, RUE ALFRED KASTLER
78 BUCHELAY	01 34 79 92 92	ZI LES CLOSEAUX - 1, RUE DES GAMELINES

ACTENA AUTOMOBILES

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

PRIOD

©VICTORPARIS

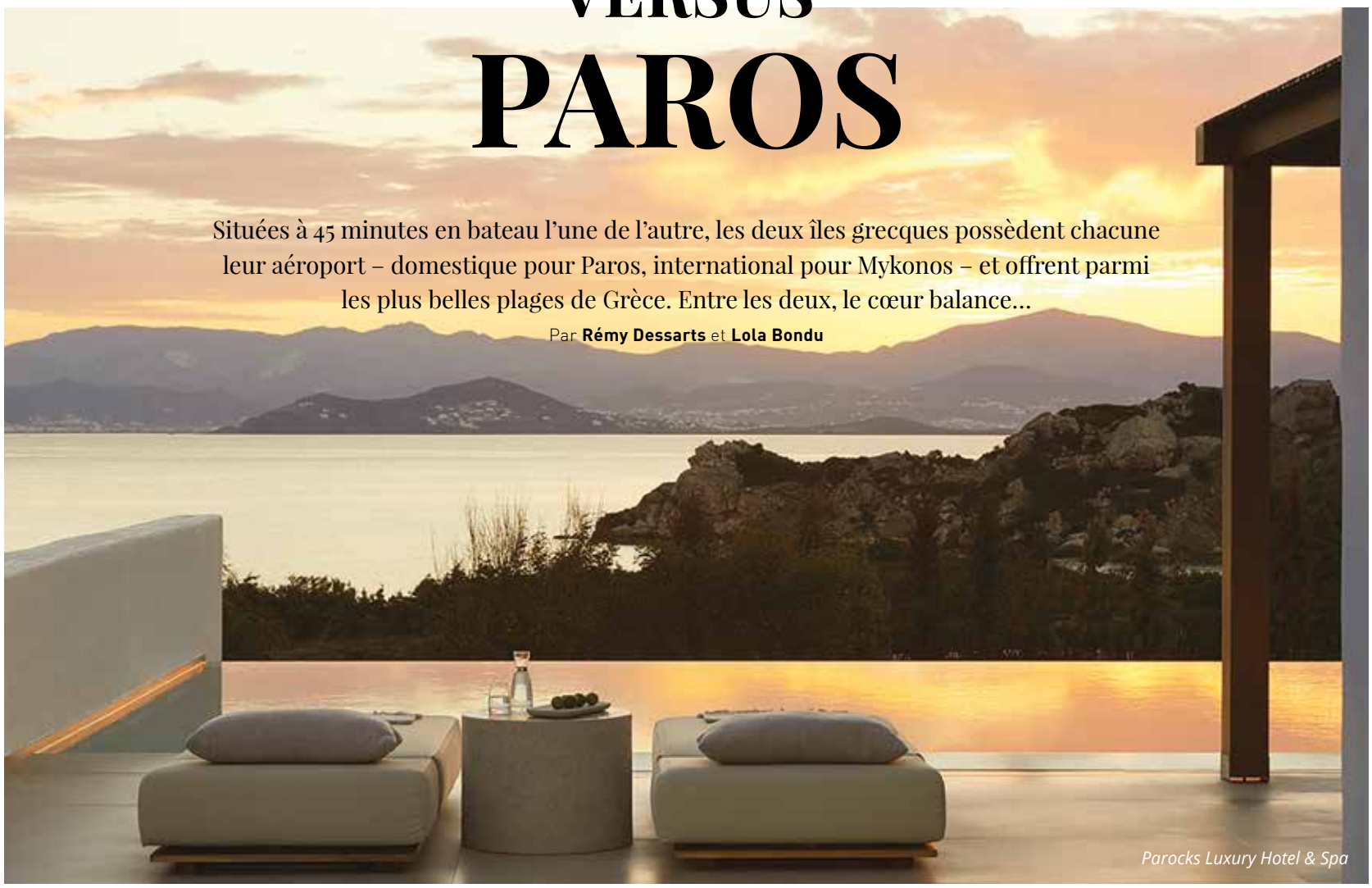


MYKONOS VERSUS PAROS

Situées à 45 minutes en bateau l'une de l'autre, les deux îles grecques possèdent chacune leur aéroport – domestique pour Paros, international pour Mykonos – et offrent parmi les plus belles plages de Grèce. Entre les deux, le cœur balance…

Par **Rémy Dessarts** et **Lola Bondu**

O by Myconian Collection



Parocks Luxury Hotel & Spa



LE NOUVEAU RÊVE DE MYKONOS

O by Myconian Collection

Face à la crique très prisée de la baie d'Ornos, à seulement 3,6 kilomètres au sud de la ville de Mykonos, bienvenue dans le nouvel établissement cinq étoiles du très réputé groupe Myconian Collection. L'hôtel, qui ouvre dès le mois de juin, joue à fond la carte de l'écologie. Ses 65 chambres et suites font appel à des matériaux naturels, tels que le bois, la pierre et le marbre, souvent utilisés à l'état brut. Lumineuses, toutes les chambres sont dotées de vérandas ou de balcons. Beaucoup d'entre elles sont aussi équipées d'une piscine privée avec une vue à couper le souffle. Idéalement situé en bord de mer, O by Myconian Collection offre à ses clients un accès direct à l'une des plus belles plages de l'île et se trouve à proximité des meilleurs bars et restaurants. Il promet une cuisine traditionnelle confectionnée à partir des plus beaux produits locaux et propose une liste complète d'activités autour du bien-être : Dtox spa, salle de sport high-tech et cours de yoga.
O by Myconian Collection, *Ornos Beach, Mikonos 846 00.*
Tél. : +30 228 907 95 00. À partir de 570 €. omyconian.gr



PAROS ON THE ROCKS

Parocks Luxury Hotel & Spa

C'est sans doute l'un des plus beaux endroits de Paros. À quelques minutes de la ville de Náoussa, le Saint-Tropez de l'île, l'hôtel Parocks Luxury Hotel & Spa ouvre ses portes sur la très recherchée baie d'Ambelas. Un spot idéal pour observer le bleu magnifique de la mer Égée ou pour aller découvrir à pied le charmant petit port d'Ambelas. L'établissement est composé de cinq bâtiments conçus et implantés dans le respect de la tradition cycladique. À l'intérieur : les huit suites avec piscine privée, les 19 chambres avec jacuzzi et les 13 autres avec piscine jouent à fond le minimalisme chic. Presque toutes offrent une vue imprenable sur la mer. Cuisine méditerranéenne et spa avec piscine intérieure et bain turc sont à disposition des clients.
Parocks Luxury Hotel & Spa, *Ambelas, Náoussa 844 01.*
Tél. : +30 228 444 05 00. À partir de 346 €.
parockshotel.reserve-online.net

VS

OÙ DÎNER À MYKONOS ?

Nouvelle cuisine cycladique

NŌEMA

Après seulement une saison sur l'île, Nōema est déjà un lieu incontournable pour goûter une « nouvelle cuisine cycladique », comme l'appelle le chef Athinagoras Kostakos. Cet indéboulonnable de la scène gastronomique locale est à l'origine du menu du restaurant et pourrait être la raison principale de visiter Nōema, mais l'agenda festif du lieu (musiciens, performeurs, DJ), ainsi que ses cocktails botaniques et ses spiritueux artisanaux sont des motifs tout aussi valables.
Nōema, *Panachra 846 00. Tél. : +30 228 944 82 77. noemamykonos.com*

Pérou et Japon au cœur de la Méditerranée

BYBLOS

Grande nouveauté de la saison estivale 2022, Byblos dénote à Mykonos. Sa carte fait la part belle à une haute cuisine Nikkei. Avec ses propositions mêlant gastronomies péruvienne et japonaise, le choix devient cornélien mais sera, quoi qu'il arrive, toujours délicieux.
Byblos, *Delou 1, Mykonos 846 00. Tél. : +30 694 557 08 72. byblosmykonos.com*

Le port dans le viseur

BOUBOULO

Situé sur l'Akti Kampani, BouBoulo est le nouveau spot pour apprécier le ballet des embarcations entrant et sortant du vieux port de Mykonos. Pour changer des incontournables poissons et fruits de mer, on choisira l'originalité de l'agneau à la crème de pois chiches, fromage, pistaches concassées, arrosé d'une sauce à base de mavrodaphné, ce vin rouge de Patras.
BouBoulo, *Akti Kampani, Mykonos 846 00. Tél. : +30 228 902 50 75. bouboulo.gr*

OÙ DÎNER À PAROS ?

Sous les embruns

CHRISTIANA

L'heure du dîner approchant, on se rend chez Christiana dans le village d'Ambelas, près de Náoussa, pour partager un poisson entier. L'atmosphère se veut décontractée dans ce restaurant aux allures de taverne grecque en pierre. Son charme fait de l'effet, mais on préférera sans hésiter se poser en terrasse, au bord de l'eau.
Christiana, *Ambelas, Náoussa 844 01. Tél. : +30 228 405 15 73.*
facebook.com/ChristianaRestaurant

Les pieds dans le sable

ASPRO

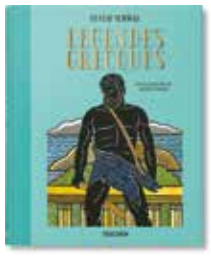
Pour une soirée branchée, direction le *beach bar* Aspro sur la plage d'Ambelas. À la carte, on misera sur les poissons et fruits de mer frais. Côté *drinks*, cocktails signatures et vins de grande qualité assurent les festivités.
Aspro, *Ambelas, Náoussa 844 01. Tél. : +30 228 405 21 51. asproparos.gr*

L'élégance hellénique

MARIO

Devant sa taverne postée sur les pavés de Náoussa, Mario aligne les grandes tablées. Le menu, en constante évolution selon les saisons et les arrivages, met à l'honneur les produits de l'île. *The place to be* pour un moment entre authenticité et raffinement.
Mario, *Náoussa 844 01. Tél. : +30 228 405 10 47. mariorestaurantparos.com*

100 % mytho. Voilà le livre pour tout savoir sur la mythologie grecque et voyager intelligent. Les éditions Taschen proposent 47 histoires retraçant ses épisodes les plus célèbres, de Prométhée aux Argonautes en passant par l'incontournable Odyssée d'Homère. Les illustrations somptueuses de 29 artistes illustrent des textes écrits par Gustav Schwab au XIXe siècle.
Légendes grecques *de Gustav Schwab, éditions Taschen, 336 pages, 30 €.*





Paradis hellènes. Dans cet ouvrage, Angelika Taschen dévoile les plus beaux hôtels de Grèce. Chaque endroit est présenté grâce à des photos magnifiques et une description complète, mais aussi des informations pratiques pour se rendre sur place, des recommandations de lecture et de films à voir.
Great Escapes Greece *d'Angelika Taschen, éditions Taschen, 360 pages, 40 €.*



COMO Castello Del Nero



Portrait Firenze



Piazza des Duomo, Florence



Hotel Savoy

UN GRAND WEEK-END EN TOSCANE,
LA PREUVE PAR TROIS

Voici trois adresses de rêve pour découvrir la ville de Florence et ses environs.

Par **Rémy Dessarts**

1 COMME AU COMO CASTELLO DEL NERO,
LE LUXE DANS UN DÉCOR DE CINÉMA

La petite route de crête surplombe un paysage vallonné et lumineux. Vignobles du Chianti, champs d'oliviers et rangées de cyprès d'un côté, village fortifié de l'autre. La Toscane comme on la voit au cinéma, à mi-chemin entre Florence et Sienne, à proximité du village de Tavernelle Val di Pesa. Caché derrière un groupe d'arbres imposants, le Castello Del Nero apparaît sur la gauche. Ce château du XII[e] siècle a d'abord été la propriété d'une grande famille de Florence, les Del Nero, proches des Médicis, avant de devenir un hôtel en 2019 après son acquisition par le groupe singapourien COMO (Metropolitan et The Halkin à Londres, Shambhala Estate à Bali, Metropolitan à Bangkok…). Il a été entièrement décoré par la designeuse italienne Paola Navone. Une réussite : dans la bâtisse aux impressionnantes hauteurs sous plafond, on observe un subtil mélange entre respect de l'histoire des lieux et touches de modernité. Fresques, boiseries et cheminées cohabitent avec des matériaux récents et des couleurs douces qui font la marque des grands établissements d'aujourd'hui. Depuis les chambres, immenses, la vue sur les grandes terrasses étagées et sur les hectares de vignes et de champs est à la fois douce et spectaculaire. Les prestations de cet établissement de charme sont à la hauteur du décor : hors normes. Restaurant gastronomique inventif, spa Shambhala, piscine de 25 mètres… L'endroit idéal pour un break régénérant et pour partir à la découverte des trésors de la Toscane traditionnelle.

Strada Spicciano, 50028 Barberino Tavarnelle
Tél. : +39 055 806 4701. comohotels.com

2 COMME AU PORTRAIT FIRENZE,
UN APPARTEMENT FACE AU PONTE VECCHIO

Des appartements confortables et luxueux au cœur de Florence offrant une vue magique sur l'Arno et le Ponte Vecchio. Difficile de trouver mieux pour s'installer quelques jours dans la capitale de la Toscane. Tout est à portée de marche à pied : l'entrée du musée des Offices est à deux minutes à peine, la cathédrale à cinq, la Piazza Santa Croce à dix. Quant aux concierges, ils vous aident efficacement à repérer les bonnes adresses de restaurants dans une ville où l'offre gastronomique est d'une richesse inouïe ou à obtenir des accès dans les musées et les expos – la culture est le pilier d'un séjour réussi à Florence ! Dans les chambres décorées avec sobriété, l'espace et la qualité des matériaux sont au rendez-vous. Intégré avec le minibar, un espace cuisine permet de se restaurer comme chez soi. Le calme des 37 suites (de 40 à 120 m^2) qui composent l'établissement est garanti malgré la proximité des cohortes de touristes qui se bousculent sur les quais et dans les ruelles environnantes. Le Portrait Firenze est l'une des cinq adresses florentines du groupe Lungarno Collection, le pôle hôtelier de la Maison Ferragamo, qui est aussi présent à Rome et bientôt à Milan. Un concept intimiste et exclusif qu'il faut réserver à l'avance tant il y a d'inconditionnels dans le monde entier pour y séjourner.

Lungarno degli Acciaiuoli 4, 50123 Florence
Tél. : +39 055 2726 8000. lungarnocollection.com

3 COMME À L'HOTEL SAVOY,
UN PALACE AU CŒUR DE LA VILLE

Pour accéder à cet hôtel mythique, les chauffeurs de taxi doivent se frayer un passage au milieu des foules qui déambulent dans les artères piétonnières de Florence. Créé en 1893, repris par le groupe Rocco Forte Hotels en 2000, l'Hotel Savoy est situé pile au milieu du centre historique, sur la célèbre Piazza della Repubblica. À l'intérieur, le nombre de chambres a été ramené de 102 à 80 après une rénovation complète. Plus grandes, plus chaleureuses, elles ont été entièrement repensées par la directrice du design Olga Polizzi, qui intervient dans tous les hôtels du groupe (Amigo à Bruxelles, Hotel de Rome à Berlin, Hotel de Russie à Rome…). Elle s'est associée pour l'occasion à Laudomia Pucci, la fille du marquis Emilio Pucci de Barsento, fondateur de la Maison de mode éponyme. Cela se traduit notamment par la richesse et la noblesse des imprimés des rideaux et des coussins. Modernisé, l'hôtel rivalise avec ce qui se fait de mieux en Italie et dans le monde. Les équipements tech sont à la pointe. Quant au service, il est aussi expérimenté qu'irréprochable. Mais le *must* reste de prendre son petit déjeuner sur la terrasse, au pied de l'hôtel, alors que la ville commence tout juste à s'animer. En été, la température et la lumière sont encore douces. Et le cœur de Florence commence à battre.

Piazza della Repubblica 7, 50123 Florence
Tél. : +39 055 2735. roccofortehotels.com

À NE PAS MANQUER !

Pour débuter le printemps en beauté, Kuoni lance son offre inédite : « Kuoni, c'est inouï ! » Dès maintenant, pour toute réservation effectuée jusqu'au 30 juin 2022 exclusivement dans l'une des agences Kuoni, sur l'une des destinations de la marque Kuoni, quelle que soit la date de voyage, l'agence offre à ses clients les transferts domicile/aéroport aller-retour en voiture privée. Ce service est disponible pour Paris, petite et grande couronne, ainsi que pour plusieurs autres villes : Bordeaux, Clermont-Ferrand, Marseille, Montpellier, Lyon, Nantes, Nice, Rennes et Toulon. Pour tout renseignement, rendez-vous dans une agence Kuoni ou par téléphone au 01 55 87 80 54.
kuoni.fr

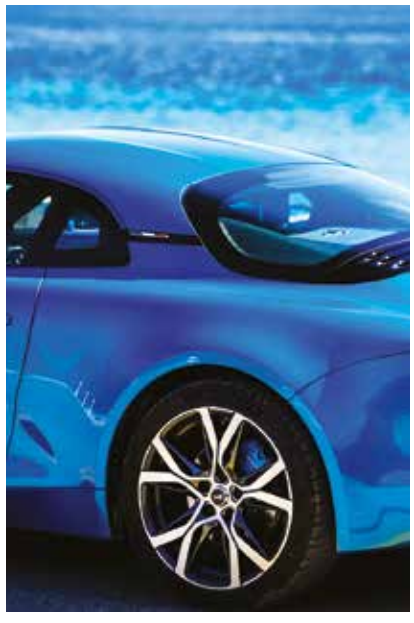


© Benedetta Chiala









ALPINE A110,
LA VIE EN BLEU

Reconnaissable entre mille dans sa mythique livrée bleue, la nouvelle Alpine A110 provoque où qu'elle passe des regards et des signes bienveillants. Son design élégant, inspiré de la ligne intemporelle de la berlinette, légende du siècle dernier, en fait aujourd'hui une icône, qui reste pourtant bien accessible.

Par **la Rédaction**

Au-dessus de Cassis, sur la sinueuse route des Crêtes, Luca, jeune « Alpiniste » croisé au volant de sa nouvelle A110 d'un blanc immaculé, en témoigne. Dans ce décor au panorama grandiose, ce passionné de sport auto vient s'octroyer, aussi souvent que possible, son « moment » de plaisir avec le sentiment de ne faire qu'un avec sa A110. Une impression rapidement partagée puisque, dans le décor idyllique de la route des Calanques, c'est en apnée, les yeux rivés sur le bitume et la prochaine épingle à cheveux, que l'on vibre au son des 252 chevaux du moteur central arrière de ce coupé sport aux sensations décidément uniques.

Légèreté, précision et extrême agilité

Fidèle à son ADN, la nouvelle A110 est une sportive avant tout : tout juste 4,5 secondes pour passer de 0 à 100 kilomètres par heure, et kilomètre départ arrêté couvert en 23,2 secondes, à peine le temps de reprendre son souffle ! À l'aise sur toutes les routes et dans toutes les situations, la faculté de ce moteur à monter dans les tours impressionne.
Admirablement équilibrée, l'Alpine se place aisément dans chaque courbe. Même poussée dans ses derniers retranchements, au bout de ce virage qui se referme sous l'ombre des pins parasols, la nouvelle A110 réagit très sainement, avec une facilité de pilotage déconcertante. Pas de doute, les nouvelles lois de passage des sept rapports de la boîte automatique à double embrayage sont parfaitement réglées. Les modes « Normal » et « Sport » ont été optimisés pour offrir respectivement plus de confortet des changements de rapports plus réactifs. De quoi vibrer au son typé sport permis par une post-injection optimisée et une valve acoustique.
L'agrément de conduite n'est cependant pas en reste, d'autant que le « Pack Confort » (optionnel) offre une expérience « augmentée » grâce à des sièges baquets Sabelt Confort six voies, un pédalier sport en aluminium, des aides au stationnement avant et arrière avec caméra de recul et le système audio Focal. Dans ce tableau provençal paradisiaque, c'est aussi en mode « balade », vitres ouvertes et pied droit léger, que la nouvelle A110 s'apprécie. Tout en poursuivant un jeu de cache-cache avec la grande bleue, le plateau du Castellet se dessine. La route toute en lacets semble faire écho au circuit du Castellet tout proche, terrain de jeu favori de l'A522, monoplace de l'écurie BTW Alpine F1 Team engagée dans le Championnat du monde de F1.

Comment ne pas en tomber amoureux ?

Comme prête à bondir, l'Alpine A110 se dompte sans effort, comme si tout avait été conçu pour un – ou une – « pilote » qu'il ne faudrait pas effrayer, mais au contraire cajoler avec des mots qui vont droit au cœur. Comment ne pas en tomber amoureux ? Le verdict est d'une simplicité biblique. Une fois que l'on a goûté à ce fruit pas vraiment défendu, on ne peut que devenir admiratif de la déconcertante facilité avec laquelle un tel véhicule se pilote. Voiture plaisir, gardienne de l'esprit originel de la berlinette, jouant sur la route avec une étonnante agilité, la nouvelle A110 est l'expression pure des sensations Alpine.



ALPINE A110 EN CHIFFRES

Moteur : 1 798 cm³
Puissance/couple : 252 ch/320 Nm
Boîte de vitesses/transmission : EDC 7, propulsion
Consommation mixte : 6,7 l/100 km
CO_2 : 152 g/km
Malus 2022 : 1 172 €
Vitesse maximale : 250 km/h
0 à 100 km/h : 4,5 sec
1 000 m départ arrêté : 23,2 sec
Poids à vide : 1 102 kg
L x l x h : 4,18 x 1,80 x 1,25 m
Prix (à partir de) : 59 500 €
Puissance fiscale : 18 CV

MAXI-SENSATIONS POUR MINI-MALUS

L'Alpine A110 développe 252 chevaux, mais, par sa conception ultralégère – tout juste 1 102 kilos –, elle consomme moins de sept litres pour 100 kilomètres. De quoi adoucir très nettement sa fiscalité avec des émissions de CO_2 à 152 grammes seulement, soit un malus inférieur à 1 200 euros, très raisonnable pour une sportive de cette trempe !



Skybar Paris

TOUS EN TERRASSES !

La saison des déjeuners ensoleillés et des apéros rosés est officiellement ouverte. Pour en profiter pleinement, voici une sélection bien choisie des plus belles terrasses de Paris, qu'elles soient intimistes ou festives, citadines ou verdoyantes, bistrots ou gastros, sur les pavés ou perchées au septième ciel. Lunettes de soleil de rigueur ! Par **Lucie Truchet**



Suite Girafe





Sequoia

© Kimpton

LA TÊTE DANS LES NUAGES
Les* rooftops *où prendre de la hauteur

SKYBAR PARIS
Quelques secondes d'ascension et vous voilà plongé au cœur du plus haut bar à ciel ouvert de Paris, 115 mètres au-dessus du niveau de la Seine. Perché au 32e étage de l'hôtel Pullman Paris Montparnasse, le Skybar offre un cadre à couper le souffle, dont les airs futuristes transportent dans un univers parallèle, loin des réalités terrestres. À la carte, une courte mais savante liste de mets aux saveurs d'ici et d'ailleurs : bœuf Wagyu à la truffe noire, poulpe sauce *ají panca*, poulet *satay*… À accompagner de cocktails inédits, pouvant chacun être décliné dans une version sans alcool.
Hôtel Pullman Paris Montparnasse
19, rue du Commandant René Mouchotte, 75014 Paris
Tél. : 01 44 36 44 36
@skybarparis sur Instagram
Carte : environ 40 €

LA SUITE GIRAFE
Petite sœur de Girafe, la Suite Girafe prend de la hauteur et vient se percher au neuvième étage de la Cité de l'Architecture et du Patrimoine pour nous offrir une vue toujours plus imprenable sur la Dame de Fer. Ancienne propriété du conservateur du musée dans les années 1930, elle affiche une centaine de couverts seulement, pour une parenthèse intimiste autour d'assiettes raffinées où fruits de mer et poissons frais ont la vedette. Langoustines XXL, huîtres bretonnes, homard bleu, saumon fumé au bois de hêtre… Tout ce dont on peut rêver par une belle journée ensoleillée.
1, place du Trocadéro et du 11 Novembre, 75016 Paris
Tél. : 01 42 25 25 59. @girafe_paris sur Instagram
Carte : environ 75 €

SEQUOIA
Une vue à 360° sur les toits de Paris, c'est la promesse de l'élégant *rooftop-bar* de l'hôtel Kimpton St Honoré Paris. Perchée au dixième étage de l'établissement cinq étoiles, la terrasse de 300 m² propose une carte courte composée entre autres de huit cocktails du moment, vins et champagnes, ainsi que d'une sélection de tapas à partager. Le soir, les nombreuses bougies solaires qui parsèment l'espace prennent vie au milieu des plantes et des miroirs à croisillons, créant une atmosphère unique de jungle urbaine.
Hôtel Kimpton St Honoré Paris
27-29, boulevard des Capucines, 75002 Paris
Tél. : 01 80 40 76 20
@kimptonsthonore sur Instagram
Carte : environ 20 € le cocktail



Le Tout-Paris

LE TOUT-PARIS

Sept étages au-dessus du Pont-Neuf, le désormais incontournable Tout-Paris offre une vue imprenable sur la capitale – et quelle meilleure façon d'en profiter qu'attablé sur sa terrasse panoramique ? D'autant que le paysage n'est pas le seul atour dont se pare la brasserie contemporaine, dont la cuisine vaut à elle seule le voyage. Soupe à l'oignon gratinée, poireaux vinaigrette, bar grillé, île flottante… Des plats français remis au goût du jour de façon gourmande et gourmette, à déguster midi et soir depuis le septième ciel.
Hôtel Cheval Blanc Paris
8, quai du Louvre, 75001 Paris
Tél. : 01 79 35 50 22
@le.toutparis sur Instagram
Carte : environ 75 €

PETIT TOIT - PETIT VICTOR HUGO

Rooftop confidentiel perché au troisième étage du restaurant Petit Victor Hugo (PVH), Petit Toit est une excellente nouvelle pour tous les habitants du XVI[e] arrondissement. À la fois intimiste et joyeuse, la terrasse ensoleillée offre un cadre bucolique à tous les riverains en mal de verdure. Pour un peu plus de dépaysement, la carte est spécialisée dans les produits de la mer, servis sous forme d'assiettes à partager : gambas *crispy*, carpaccio de poulpe, œufs mimosas au homard… Impossible de ne pas trouver son bonheur !
143, avenue Victor Hugo, 75016 Paris
Tél. : 01 83 26 00 01
@petitvictorhugo sur Instagram
Carte : environ 45 €

ROOF

Littéralement situé sur le toit de la Poste du Louvre, le spacieux *rooftop* dote l'hôtel Madame Rêve d'une nouvelle corde à son arc. Ouvert de 18h00 à 1h00 du matin, le bel espace végétalisé offre quotidiennement cocktails d'auteur et *finger food* raffinée aux noctambules du I[er] arrondissement, mais aussi parties de billard extérieur et DJ sets enflammés. En guise de *special guests*, le Centre Pompidou et l'église Saint-Eustache voisins contribuent à faire de Roof un rêve éveillé.
Hôtel Madame Rêve
48, rue du Louvre, 75001 Paris
Tél. : 01 80 40 77 70
@ sur Instagram
Carte : environ 15 € le cocktail



Petit Toit
- Petit Victor Hugo



Roof

MONTANA BY TICCA

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. Si on ne danse plus sur les tables, une chose ne change pas : le *rooftop* et son incroyable vue à 360° sur le Tout-Paris, où il est toujours possible de prendre des apéritifs de haute volée. Dans les verres, spritz twistés, Negroni et vin blanc frais du Piémont. *Salute!*
28, rue Saint-Benoît, 75006 Paris
Tél. : 01 88 40 62 50
@montana_byticca sur Instagram
Carte : environ 55 €

GIGI

« Gigi l'Amoroso, croqueur d'amour, l'œil de velours », fidèle à son art de recevoir *alla grande*, invite les Parisiens en mal d'Italie à vivre la *dolce vita* sur les toits de la capitale. *Arancini* à la truffe, carpaccio de Saint-Jacques, *linguine alle vongole*, osso bucco, tiramisu XXL… On y déguste une cuisine conviviale dans une ambiance solaire, rythmée, le midi, par le ballet du soleil sur la grande terrasse à la déco vintage et, le soir, par les performances *live*, invitant à danser jusque tard dans la nuit.
15, avenue Montaigne, 75008 Paris
Tél. : 01 47 23 55 99
@gigi_restaurant sur Instagram
Carte : environ 50 €

Livre



Anne-Charlotte Pontabry nous régale

Également connue sous le pseudo « Cachou », l'ancienne vedette de la série télé *Classe mannequin* aime cuisiner. Avec les deux confinements, elle s'est mise à fond dans la cuisine, s'amusant à se filmer avec l'aide de ses deux garçons, William et James. Sa communauté Instagram a adoré la simplicité de ses recettes et l'authenticité avec laquelle elle en parlait. Tiré de cette expérience, l'ouvrage *Mes petites recettes faciles et gourmandes* présente 96 recettes, magnifiquement agrémentées de photos toutes prises par elle-même dans sa Normandie chérie. Tout donne envie, de son *açai bowl* pour le petit déjeuner jusqu'à la soupe de petits pois et courgettes, en passant par la tarte à la tomate pour un déjeuner *light*, ou encore des douceurs comme le moelleux à la fleur d'oranger, le marbré au chocolat ou le *carrot cake*, que l'on apprécie tout particulièrement.
Mes petites recettes faciles et gourmandes
d'Anne-Charlotte Pontabry,
Le Courrier du Livre, 21,90 €
@annecharlottepontabry

LES PIEDS DANS L'EAU
Les péniches pour se la couler douce



La Plage Parisienne
Une nouvelle adresse aux allures de club de plage vient de prendre place sur les quais du XVe arrondissement. Le restaurant La Plage Parisienne, dernier-né du Groupe Beaumarly, promet de devenir un spot de célébration incontournable avec l'arrivée des beaux jours. *Cosy* et coloré, il vous accueille volontiers en fin de journée pour boire un verre de vin bien frais au fil de l'eau et partager quelques tapas iodés, mais aussi pour festoyer une fois la tombée de la nuit, quand son élégante guinguette fluctuante laisse place à des DJ sets enflammés.
Port de Javel Haut, 75015 Paris
Tél. : 01 82 82 00 89
@laplageparisienne sur Instagram
Carte : environ 18 € le cocktail

Mademoiselle Mouche
Avec son emplacement idyllique au pied de la tour Eiffel et du pont Alexandre-III, le toit-terrasse de l'embarcadère des bateaux-mouches est une escale incontournable des apéritifs parisiens. Mademoiselle Mouche vous accueille dans un décor tropical, ponctué de palmiers et de faux gazon, où l'on aurait presque envie de délaisser ses sandales pour marcher pieds nus. Mais son plus bel atout reste certainement son bar à bulles, majoritairement signé Dom Pérignon et Moët & Chandon : une invitation à venir apprécier un coucher de soleil autour d'une ou deux flûtes de Grand Vintage 2013. De quoi nous mettre l'eau à la bouche.
Port de la Conférence, 75008 Paris
Tél. : 01 42 25 82 51
@mademoisellemoucheparis sur Instagram
Carte : environ 20 € la coupe de champagne

Don Juan II
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 scintillant dans la nuit, à admirer depuis le pont supérieur du bateau, et des plats d'auteur graphiques imaginés par le chef multi-étoilé Frédéric Anton, mettant en valeur les meilleurs produits de saison. Saint-Jacques marinées au bouillon dashi au caviar, ravioles de langoustine à la crème de céleri, soufflé chaud au chocolat et sa crème glacée au grué de cacao… Larguez les amarres pour un voyage gustatif qui s'annonce mémorable !
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

AU CŒUR DE LA CULTURE
Les plus belles terrasses de musées

CAFÉ LAPÉROUSE
Hôtel de la Marine
Presque un an déjà que l'adresse mythique du quai des Grands-Augustins a traversé la Seine pour planter son décor romanesque entre les murs de l'Hôtel de la Marine. Avec ses deux terrasses arborées sous les arcades, l'une plein sud s'ouvrant sur la place de la Concorde, l'autre ombragée donnant sur la sublime cour intérieure du bâtiment, le Café Lapérouse est une escale à ne pas manquer. On y retrouve les stars de la bistronomie parisienne, dont une déclinaison d'œufs à la coque (ciboulette, truffe, poutargue…), élégamment estampillés du « L » de Lapérouse, et de croque-monsieur (pastrami, saumon fumé au bois de hêtre…) à déguster avec les doigts pour les plus polissons.
2, place de la Concorde, 75008 Paris
Tél. : 01 53 93 65 53
@cafelaperouse_paris sur Instagram
Carte : environ 50 €



Café Lapérouse

FOREST
Musée d'Art moderne de Paris
Forest, c'est le restaurant bohème chic signé Moma Group qui enchante le musée d'Art moderne de Paris (MAM) depuis bientôt un an. Baptisé en hommage au fameux morceau de *new wave* intitulé *A Forest* du groupe britannique The Cure, l'établissement dispose d'une terrasse spacieuse, avec vue imprenable sur la tour Eiffel, d'où l'on peut déguster la cuisine aux accents méditerranéens de Julien Sebbag, sous forme de petites assiettes à partager : carpaccio de courgettes, lieu jaune snacké, labneh à l'ail confit, *challah bread, pavlova* aux fraises… Nulle meilleure balade digestive que l'exposition « Toyen, l'écart absolu » du MAM, à la découverte d'une artiste majeure du surréalisme.
11, avenue du Président Wilson, 75016 Paris
Tél. : 01 84 25 12 22
@___f_o_r_e_s_t____ sur Instagram
Carte : environ 50)



Forest



LES PETITES MAINS
Palais Galliera
Table éphémère, mais d'autant plus créative, Les Petites Mains donnent cette année le top à la cheffe Justine Piluso qui signe une carte colorée et généreuse, soulignée par l'indispensable touche italienne qui fait écho à ses racines. Côté sucré, on se laisse porter par les créations du chef pâtissier Jeffrey Cagnes, allant des fruits frais à la babka régressive. Le tout à déguster en plein air, au milieu de 600 m² de verdure avec vue sur la tour Eiffel. Pour les *fashion victims*, direction ensuite l'exposition « Love brings Love », qui met en lumière cet été le créateur de mode franco-israélo-américain Alber Elbaz.
10, avenue Pierre Ier de Serbie, 75016 Paris
Tél. : 01 86 95 10 60
@les.petitesmains sur Instagram
Carte : environ 30 €





FABULA
Musée Carnavalet

C'est dans les jardins à la française du musée Carnavalet que Thibaut Spiwack nous conte sa dernière fable. Fabula, restaurant éphémère mais non moins abouti, s'installe jusqu'au mois d'octobre en plein cœur du Marais. L'ex-candidat Top Chef, auréolé d'une étoile verte Michelin pour son autre restaurant Anona, y propose chaque soir des plats généreux essentiellement composés de produits d'Île-de-France. Respectueux de la nature et des saisons, les gnocchis de ricotta, l'aubergine brûlée, le *ceviche* de maigre ou encore le gravlax de bœuf normand au cognac n'en sont que meilleurs. Côté boisson, c'est l'iconique Nico de Soto, meilleur *bartender* français 2014, qui signe la carte de cocktails estivaux, délicats et complexes, avec ou sans alcool. Santé !

16, rue des Francs-Bourgeois, 75004 Paris
Tél. : 01 44 59 58 58
@fabula.paris sur Instagram
Carte : 50 € environ

LOIN DU TUMULTE DE LA VILLE
Les patios d'hôtels iconiques

La Pagode de Cos, La Réserve Paris

À quelques pas des Champs-Élysées se cache La Réserve, palace ultraconfidentiel aux allures d'appartement privé Second Empire, déjà élu meilleur hôtel de Paris, mais aussi du monde. Au-delà de l'immense porte rouge qui le sépare du monde extérieur, des salons parcourus de canapés capitonnés en velours écarlate, cheminées en marbre, miroirs, boiseries et moulures dorées, vous découvrez le patio le plus privilégié de la capitale. Mini-jardin à l'anglaise réalisé par le paysagiste Pierre-Alexandre Risser, il y règne un calme verdoyant, dont on peut profiter autour d'une tasse de thé, mais aussi des plats de la délicate brasserie contemporaine La Pagode de Cos. Un moment hors du temps sous l'ombre des « arbres de soie » en fleurs.

La Réserve Paris Hôtel & Spa
42, avenue Gabriel, 75008 Paris
Tél. : 01 58 36 60 50
@lareserveparis sur Instagram
Carte : environ 75 €



La Cour Jardin, Hôtel Plaza Athénée

Entouré d'un rideau de verdure ponctué d'auvents rouges (signature du Plaza), La Cour Jardin est un incontournable des étés parisiens pour la clientèle chic du monde entier. Si l'on peut s'y installer à toute heure de la journée, c'est aux repas que l'on préconise de s'y attabler. Reprise par Jean Imbert l'année dernière, la cuisine propose des plats saisonniers et colorés : salade niçoise, tomates anciennes et brousse du Rove, poulpe grillé à la braise, *ceviche* de bar sauvage… Pour le dessert, le chef pâtissier Angelo Musa, Meilleur Ouvrier de France et champion du monde de pâtisserie, sublime les fruits, à l'image des abricots rôtis à l'huile d'olive et tuile de pain aux céréales. Une parenthèse enchantée.

Hôtel Plaza Athénée
25, avenue Montaigne, 75008 Paris
Tél. : 01 53 67 66 02
@plaza_athenee sur Instagram
Carte : environ 90 €



Le Faubourg, Hôtel Les Jardins du Faubourg

Entre plantes exotiques, bambous japonais et arbustes en fleurs, la terrasse du boutique-hôtel Les Jardins du Faubourg est un privilège rare à Paris. Ultraconfidentielle, car située dans la cour intérieure de l'établissement, elle prend en été des allures de jardin privé bucolique. Ouverte dès le matin pour le petit déjeuner, elle propose midi et soir une cuisine bistronomique gourmande et raffinée, élaborée à partir de produits frais et de saison : soupe de petits pois et oignons frits, risotto crémeux aux asperges du Vaucluse, *pavlova* poire-chocolat… On voudrait en faire notre cantine.

Les Jardins du Faubourg
9, rue d'Aguesseau, 75008 Paris
Tél. : 01 86 54 15 15
@lesjardinsdufaubourg sur Instagram
Carte : environ 60 €

Rivié, The Hoxton Paris

Le sublime hôtel The Hoxton s'associe à Chandon Garden Spritz pour ouvrir une terrasse-bar à cocktails au cœur de la seconde cour de l'hôtel. Ambiance *caliente* garantie, avec des animations toutes les semaines autour des origines argentines de la marque, des *food pairings* étonnants et des expériences de dégustation. À retrouver tout l'été, de juin à septembre.

The Hoxton Paris
30-32, rue du Sentier, 75002 Paris
Tél. : 01 85 65 75 00
@thehoxtonhotel sur Instagram
Carte : environ 15 € le cocktail



© Alan Jensen

SUR LE PAVÉ PARISIEN

Les terrasses de plain-pied avec du caractère

CACHÉ

Au fond de l'impasse sinueuse de la Villa Riberolle s'ouvre une terrasse au décor enchanteur. Impossible de deviner sa présence depuis la rue, au sein de cette ancienne imprimerie du XXe arrondissement : Caché porte bien son nom. Ainsi, c'est au milieu des arbres et des lampions, dans une adorable cour pavée qui semble coupée de tout, qu'on partage de sublimes assiettes tournées vers le poisson frais – aussi justes dans leur présentation que dans leur assaisonnement : daurade en *sashimi* entière et sa sauce truffée, carpaccio de bar et son *dashi jalapeño*, tourteau et sa mayonnaise au mezcal… À arroser d'une bouteille de vin nat', avant d'achever le repas par une décadente tarte miso, caramel et glace vanille.

13, villa Riberolle, 75020 Paris
Tél. : 06 09 31 61 62
@cache_paris sur Instagram
Carte : environ 45 €

LA FONTAINE GAILLON

Il y a comme un air de week-end à Rome sur la placette de la Fontaine Gaillon, bistrot parisien historique où le chef Marc Veyrat signe désormais la carte. À l'honneur, les poissons de lac et les bons produits de saison, accompagnés d'une belle sélection de vins autour de plus de 160 références soigneusement sélectionnées par le chef au chapeau. Carpaccio de langoustines, cassolette de homard, agneau au thym, pain perdu à la mélisse… dont la dégustation est bercée par le doux clapotis de la fontaine Gaillon, bijou de style Renaissance enchâssé dans la façade du restaurant. Tout coule de source.

1, rue de la Michodière, 75002 Paris
Tél. : 01 88 33 93 00
@lafontainegaillonparis sur Instagram
Carte : formule déjeuner entrée-plat-dessert à 46 €



Tekés



© Hans Meijer



© Maxime Ledieu



ANDIA (EX-LA GARE)

Véritable institution du XVIe arrondissement, cette ancienne gare reconvertie en restaurant dans les années 1990 a récemment fait peau neuve pour devenir « Andia », un lieu qui, dans son décor comme en cuisine, invite à un voyage au cœur de la jungle amazonienne. L'immense salle principale, qui accueillait auparavant les trains, s'est muée en patio végétalisé à l'ambiance tropicale luxuriante, et la partie extérieure en un jardin féerique, où l'on prend plaisir à partager des plats sud-américains : *ceviche*, guacamole, poulpe grillé, filet de bœuf, épis de maïs… et des desserts à la mangue et au *dulce de leche*. *¡Qué guay!*

19, chaussée de la Muette, 75016 Paris
Tél. : 01 42 15 15 31
@andia_paris sur Instagram
Carte : environ 50 €

TEKÉS

Petit frère de Balagan et de Shabour (une étoile Michelin depuis janvier 2021), Tekés arbore cette même atmosphère glamour et festive directement importée d'Israël, nourrie du show permanent des chefs qui servent, échangent et trinquent avec les clients. Aubergines flambées, courgettes grillées au labneh à la cannelle, œufs mollets aux herbes et à l'aïoli… Les plats sont une véritable ode au végétal et aux cuissons à la braise « comme à Jérusalem », à déguster tout cet été depuis le sublime patio végétalisé. *Li khaïm!*

4 bis, rue Saint-Sauveur, 75002 Paris
Tél. : 07 81 42 54 74
@tekes_paris sur Instagram
Carte : environ 50 €

Caché



FEUILLE DE CHOU

Saint-Ouen is the new cool. Et si vous n'y croyez pas, laissez le MOB Hotel vous faire changer d'avis. Cet hôtel écoresponsable imaginé par Philippe Starck, aux faux airs de Brooklyn, est à la pointe en termes de durabilité – jusque dans ses cuisines 100 % labellisées bio ! Le restaurant Feuille de Chou, dont la carte a été élaborée par le chef deux étoiles Michelin Jérôme Banctel, fait ainsi la part belle aux produits locaux et de saison, à l'image de son plat signature : le ficelé de légumes du moment, roulés, rôtis et infusés entre eux. L'établissement se distingue également par sa carte de cocktails créative, comme le Celeriac Margarita, préparé avec de la téquila infusée au céleri rave et à la vanille, du jus de pomme verte acidifié, du sirop d'agave et un bitter lavande. À déguster confortablement installé sur la belle terrasse en bois du jardin de l'hôtel, plein sud !

MOB Hotel
70, rue des Rosiers, 93400 Saint-Ouen
Tél. : 01 55 28 80 80
@mobhouse.officiel sur Instagram
Carte : formule déjeuner E/P ou P/D à 29 €

OGATA, L'ART DE VIVRE JAPONAIS

Loin de l'image pop et préconçue que l'on peut se faire de la culture nipponne, le designer esthète Shinichiro Ogata invite le public parisien à pousser les portes de « son » Japon. Derrière, ni kimono ni samouraï, mais une expérience exclusive, tout en finesse, qui nous livre les clés pour mieux comprendre le pays du Soleil-Levant. Par **Lucie Truchet**



Ogata, le Sabō

Une secrète porte cochère gris taupe dissimulée dans une rue calme du Marais. À l'image de son propriétaire et concepteur, auquel l'établissement doit son nom, Ogata pratique l'élégance de la discrétion. Pourtant, une fois à l'intérieur, impossible de faire abstraction du caractère unique des lieux : voûtes aux proportions d'une cathédrale, plafond de verre dispersant une lumière délicate sur les murs en plâtre shikkui, portes en bronze… Édifié il y a deux ans seulement dans un hôtel particulier du XVII[e] siècle, Ogata s'est rapidement imposé comme une référence en termes d'art de vivre nippon à Paris. Pluriel grâce à ses six espaces, chacun venant célébrer une facette de la culture japonaise, le lieu accueille les curieux tout au long de la journée au sein de son *sabō* (salon de thé), de son restaurant (récompensé cette année d'une étoile au Guide Michelin), de sa boutique de *wagashi* (pâtisseries japonaises), de son atelier, de sa galerie d'art et, depuis peu, de son atelier de parfumerie.

Le *sabō*, qui propose différentes cérémonies du thé en fonction du moment de la journée, est certainement l'étape la plus incontournable. Plongé dans une douce pénombre – tempérée par la lueur d'élégantes bougies –, on y déguste des infusions torréfiées sur place dans une atmosphère enveloppante. Tout aussi intimiste, bien que plus lumineux, le restaurant gastronomique attend les gourmets à l'étage pour savourer une cuisine régionale familiale, composée de produits saisonniers, sélectionnés avec soin et préparés dans le respect de leurs arômes. Asperges rôties, seiche frite, *sashimi* de thon rouge, *tamagoyaki*, le tout à accorder avec de subtils *sake*. La pâtisserie, située au rez-de-chaussée, est quant à elle une invitation à découvrir une anthologie de friandises fabriquées à partir de riz gluant ou de farine de riz, d'*azuki*, de soja, de haricots blancs… L'atelier adjacent réunit de son côté des dizaines de références d'objets épurés des arts de la table, depuis les ustensiles de cuisine jusqu'à la vaisselle minimaliste, confectionnés selon les meilleures pratiques et savoir-faire traditionnels. L'espace galerie permet enfin de mettre en lumière le travail d'artistes pluridisciplinaires, à l'image du potier Oka Shingo, dont les œuvres sont exposées tout le mois de mai.

Le dernier-né, c'est l'espace *kaori* (la parfumerie), dont M. Ogata et son interprète sont en personne venus nous conter l'ouverture : *« Il y a une culture très ancienne du parfum en France, autour de procédures très avancées. Je suis parti de cette culture pour créer quelque chose de différent. »* En effet, contrairement à une utilisation avec contact direct avec la peau, chez Ogata le parfum prend la forme d'un petit sachet à porter sur soi ou à mettre dans sa penderie pour parfumer ses vêtements. À l'intérieur, uniquement des composants végétaux que l'on sélectionne soi-même dans le cadre d'une consultation dédiée. Parce que, chez Ogata, tout est unique.



© Pierre Baelen

TROIS QUESTIONS À SHINICHIRO OGATA

On compare Ogata à une seconde ambassade du Japon à Paris. Est-ce que c'était votre objectif ?

Ogata est bien mieux que l'ambassade du Japon ! Trêve de plaisanterie, mon ambition n'était pas de constituer une « maison du Japon à Paris », un écrin fermé, mais de parvenir à recréer cette atmosphère japonaise tout en faisant en sorte qu'elle soit partie intégrante du paysage, notamment en conservant l'architecture du bâtiment d'origine.

C'est important pour vous de donner un vrai goût du Japon aux Parisiens ?

Absolument. J'ai le sentiment que le Japon est souvent incompris, ou source de malentendus à l'étranger. Je cherche aussi à montrer que les Japonais savent faire évoluer leurs traditions, qu'elles ne sont pas figées.

Comment définiriez-vous l'art de vivre japonais ?

S'il faut le résumer en un concept, ce serait le lien avec la nature. Vivre en cohabitation harmonieuse, et non en opposition. C'est d'ailleurs ce que je cherche à faire avec Ogata : trouver un équilibre entre la nature et les outils d'aujourd'hui, inclure la modernité sans la laisser nous dénaturer.

Ogata, *16, rue Debelleyme, 75003 Paris. Tél. : 01 80 97 76 80. ogata.com*

VALRHONA
RÉVOLUTIONNE LE CHOCOLAT DEPUIS 100 ANS

Créée en 1922 par Albéric Guironnet sous le nom « La Chocolaterie du Vivarais », rebaptisée « Valrhona » 25 ans plus tard, cette Maison fête déjà un siècle d'histoire et d'innovation. Saga d'une marque française aussi engagée que gourmande, dont le credo est « faire du bien avec du bon ». Par **Anne Debbasch**



©Jérome Bryon


© Anne-Claire Heraud

Le chocolat blond Dulcey

Valrhona redéfinit les règles du métier autour de la création de couvertures de chocolat destinées aux artisans. Dotée de « nez en cacao » – ces experts spécialisés en analyse sensorielle –, la Maison propose ainsi une large palette aromatique de cacaos et des assemblages uniques qui font aujourd'hui sa renommée.
Guidée par l'envie de transmettre son savoir-faire, Valrhona crée une première école professionnelle à Tain-l'Hermitage en 1989, suivie en 2013 par la Cité du Chocolat, destinée au grand public. Cette ouverture vers les autres constitue l'essence même de la Maison drômoise. Très engagée sur le terrain, Valrhona accompagne les producteurs de cacao, mais devient également producteur en 2016, renforçant ses engagements pour une filière cacao durable.
En 2020, la certification B Corp (B Corporation) vient confirmer ce travail pour une filière plus juste. « *Fédérer l'ensemble des acteurs du cacao, du chocolat et de la gastronomie, tout en s'engageant pour la protection des hommes et de la planète, est l'une des missions majeures de la Maison. Nous sommes partenaires à part entière des producteurs comme des chefs. Nous cherchons à leur proposer des produits et des services qui leur permettent de se singulariser* », souligne Juliana Lepan, directrice marketing, RSE et communication.
Les innovations de rupture se succèdent avec la mise au point de la couverture Guanaja en 1986 – le chocolat de couverture le plus amer au monde à l'époque, toujours plébiscité aujourd'hui. « *Cet assemblage a nécessité un énorme travail sur les spécificités aromatiques des différents terroirs. À l'époque, il s'agissait d'un défi technique étant donné sa forte teneur en cacao (70 %) et, de fait, la réduction des quantités de sucre et de beurre de cacao. Ce changement de composition du chocolat est aussi à l'origine de l'école, car il a fallu apprendre aux pâtissiers à le travailler* », confie Juliana Lepan. Suivront le chocolat blond Dulcey (la quatrième couleur de chocolat), que l'on doit à Frédéric Bau, et la collection « Inspiration » réalisée à partir de fruits et de beurre de cacao.
Résolument tournée vers l'avenir, la Maison Valrhona s'engage dans un modèle de gastronomie créative et responsable avec la conviction que cette nouvelle façon de consommer (réduction des déchets, recyclage, collaboration avec le programme « Food Made Good ») aura un impact positif sur la planète dans une démarche de co-construction avec ses partenaires. Et Juliana Lepan de conclure : « *Il y a encore quelques années, l'innovation venait essentiellement des produits, aujourd'hui elle est plus holistique.* »

TROIS QUESTIONS À FRÉDÉRIC BAU, EXPLORATEUR PÂTISSIER


© Guillaume Czerw-Agent Mel

Frédéric Bau (au centre) et son équipe

Quelle est l'innovation la plus remarquable pour vous chez Valrhona ?
Le chocolat Guanaja à 70 % de cacao. 36 ans après son lancement, ce chocolat me séduit toujours autant par son intensité presque troublante, que ce soit dans un gâteau ou lorsque j'en croque un morceau. Ce chocolat a ouvert une nouvelle ère pour les pâtissiers.

Avez-vous un chocolat de prédilection ?
Je choisis un chocolat à déguster en fonction de mes envies, du moment de la journée, des accords que je veux faire. Un morceau d'Opalys, ce chocolat blanc très clair aux notes de vanille et de lait frais, se marie à la perfection à un *ristretto*.

Comment voyez-vous Valrhona dans les années à venir ?
L'engagement de la Maison pour la planète restera majeur et ne cessera de se renforcer. Nous continuerons à être précurseurs, à créer des produits à forte identité et à nous singulariser. C'est aussi ce que je souhaite partager avec l'ouvrage *Gourmandise raisonnée*, paru aux éditions de La Martinière.



CAMPARI, RÉALISATEUR
DES PLUS GRANDS
COCKTAILS.

CAMPARI®
SPRITZ

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

LA VAGUE *rosé* POUR L'ÉTÉ

Plus qu'une tendance, c'est une véritable déferlante qui agite nos verres. Les vins rosés ont gagné en qualité, en image, en prestige avec des cuvées de plus en plus haut de gamme et des grands formats sachant à merveille valoriser la couleur.

Par **Frédérique Hermine**

Les Français aiment les rosés et le clament haut et fort entre plages et piscines, barbecues et balcons. C'est aujourd'hui la couleur de plus d'un tiers des vins consommés. La Provence, toujours plébiscitée, trône en tête et reste, loin devant, la reine des rosés avec cette palette de pastels, entre pêche, saumon et abricot, et ses arômes de petits fruits rouges et d'agrumes qui savent nous rappeler le chant des cigales et les parfums de l'été. Dans le sillage des pionniers comme Régine Sumeire – à qui l'on doit les premiers vins couleur pétale de rose dans les années 1980 –, Minuty ou Ott, tous les producteurs, coopératives et négociants ont suivi la route du rosé qui représente, depuis le milieu des années 2000, 90 % des bouteilles. On en boit toujours sous les tonnelles et sur les plages du Sud, mais il a su gagner tout le territoire, conquérir les terrasses des grandes villes et même monter à la capitale pour séduire des consommateurs encore quelque peu dédaigneux au début de ce siècle. Il faut reconnaître que la qualité n'a cessé de gagner du terrain. Là encore, la Provence a œuvré pour cela en investissant dans la recherche sur les conduites de vignobles et les méthodes de vinification, en faisant la promotion des vendanges de nuit et du tri pour que les raisins arrivent toujours frais dans les caves et pas en bouillie chaude avec feuilles, bois et coccinelles.

À la conquête du monde

Le rosé a ainsi fait des émules dans les autres régions, le Languedoc, plutôt avec des vins de cépage, la Loire, avec des profils différents des secs aux demi-secs, et même Bordeaux, là où est né le clairet au Moyen Âge, boudé au XX^{e} siècle mais qui tend à reprendre des couleurs et du service. La folie du rosé a même gagné la planète puisque la couleur a fait un bond de 40 % dans la consommation mondiale en 20 ans. La France est toujours le principal producteur, mais elle commence à se faire tailler des croupières par l'Espagne, l'Italie, les États-Unis… Et si le rosé se diversifie, jouant sur un pantone toujours plus large, il reste lié à une couleur pâle et diaphane qui laisse à penser, à tort, qu'il est plus léger. Qu'importe, il a été adopté sans réserve par les Millenials, qui l'ont vite associé à la fête et à une consommation qualifiée de « décomplexée », sans prise de tête ni rituel – beaucoup le noient dans les glaçons –, parce qu'il se marie aisément avec tous les plats, de l'apéritif au dessert, des salades aux grillades. Et même s'il fait les beaux jours de la consommation estivale, surtout quand le temps est ensoleillé, il tend à se faire une place hors saison, et pas seulement pour la Saint-Valentin.



535, Route de Collobrières · 83310 COGOLIN · +33 (0)4 94 95 48 48 · chateausaintmaur@zannier.com

DESIGN - www.up-design.fr

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

LE ROSÉ VERSION MAGNUM

Sur les plages tropéziennes et dans les palaces parisiens, le rosé en impose désormais en magnums (1,5 litre) et même en jéroboams (3 litres) ou en mathusalems (6 litres), ces grands formats trônant avec fierté dans leur rafraîchissoir rempli de glaçons. Ils donnent envie rien qu'à les regarder et font rêver en suscitant les selfies à répétition. La majorité des producteurs ont ainsi décliné leurs bouteilles en grands formats bien séduisants pour les grandes tablées, les fêtes entre amis ou en famille. Nous avons sélectionné pour vous quelques-unes des plus belles bouteilles en format magnum.



1



2



3



4



5



6

Notre sélection

1. Côtes-de-Provence Ultimate Provence
Syrah, cinsault, grenache et rolle pour un vin frais et intense, fruité et contemporain. Le petit frère de Berne en conversion bio élaboré dans la réserve naturelle de la plaine des Maures dans une belle bouteille striée.
Notes clés : fruits exotiques, citron jeune, épices, poivre blanc. 299 € (2021 en 600 cl).

2. Côtes-de-Provence Caves d'Esclans Whispering Angel
Une majorité de grenache marié au rolle, à la syrah au cinsault et au tibouren pour un vin frais et minéral, aromatique et aérien. Pour découvrir Esclans avant de s'offrir un Garrus.
Notes clés : framboise, cerise, fleurs blanches, agrumes. 99 € (2021 en 300 cl).

3. Côtes-de-Provence Berne Grande Récolte
La cuvée porte-étendard de la maison Berne dans la bouteille carrée iconique et en assemblage classique provençal grenache majeur, cinsault et syrah à partir d'une sélection de parcelles en vendanges nocturnes pour préserver la fraîcheur des raisins.
Notes clés : floral, pêche, abricot, fruits exotiques, agrumes. 69,90 € (2021 en 300 cl).

4. Côtes-du-Roussillon Gris-Gris de Jonquères d'Oriola
Pour l'apéritif et les plats d'été sur un tandem de grenache, noir et gris. Ce vin plaisir se revendique porte-bonheur dans une bouteille originale avec une étiquette façon article de journal du *Corneilla Post* (du nom du Château où il est vinifié).
Notes clés : fruits blancs, fruits rouges (fraise, groseille). 50 € (2021 en 300 cl).

5. Côtes Catalanes Famille Lafage Miraflors
Dans un beau flacon sablé et galbé aux formes très féminines, un rosé frais et fringant à majorité mourvèdre complété de grenache gris et noir qui ont grandi sur les galets roulés du littoral méditerranéen.
Notes clés : agrumes, petits fruits rouges, épices, iode. 70 € (2021 en 300 cl).

6. Côtes-de-Provence Château Sainte Roseline Lampe de Méduse
Une cuvée iconique et historique du cru classé dont le modèle a été dessiné dans les années 1950 par la baronne Rasque de Laval. Une cuvée multicépages à majorité grenache-cinsault-mourvèdre, avec les meilleures grappes du domaine, en conversion bio.
Notes clés : litchi, rose, agrumes, griotte. 35 € (2021 en magnum).



7 8 9 10 11 12

7. Côtes-de-Provence Léoube Singulier (bio)
Cette nouvelle cuvée haut de gamme en édition limitée du Château Léoube n'existe qu'en magnum sérigraphié et présenté dans un coffret bois (seulement 800 bouteilles). Une ode à ce terroir de schistes de bord de mer en grenache, cinsault et cabernet sauvignon.
Notes clés : pêche blanche, fruits exotiques, salin. 180 € (2021 en magnum).

8. Côtes-de-Provence Château Saint-Maur Clos Saint-Vincent 2021
Un parcellaire qui abrite une chapelle du même nom sur les hauteurs du golfe de Saint-Tropez. Une édition rare de 600 magnums numérotés en flacon noir pour cet assemblage atypique de syrah, mourvèdre, tibouren d'une grande finesse.
Notes clés : pamplemousse, pêche, fruits exotiques. 84 € (2021 en magnum).

9. Côtes-de-Provence Domaine de la Pâturie Mas de Luna
Un hommage en cinsault, syrah, tibouren, mourvèdre de Julia Joyandet à la maison maternelle, près de Ramatuelle. L'étiquette très design évoque ses souvenirs d'enfance sur la plage de l'Escalet et sous les pins parasols emblématiques du golfe de Saint-Tropez.
Notes clés : agrumes, fruits à noyau. 37 € (2021 en magnum).

10. Tavel Domaine Maby Libiamo
Une belle couleur coquelicot pour ce tavel rare en grenache blanc-cinsault de 50 ans, vinifié et élevé en demi-muids neufs. Un rosé de garde de grande finesse et belle concentration signé par Richard Maby également passionné d'opéra, d'où le nom de la cuvée qui évoque *La Traviata* de Verdi.
Notes clés : fruits rouges confiturés, épices, boisé. 42,60 € (2019 en magnum).

11. Languedoc Côte des Roses Gérard Bertrand
Le fond sculpté de ce flacon original créé par un jeune designer de l'École Boulle évoque une rose. Un grenache-syrah-cinsault très aromatique, né sous un climat méditerranéen, entre la mer et les contreforts des Cévennes qui lui ont permis de garder une belle fraîcheur.
Notes clés : fruits rouges (cassis, groseille), agrumes, rose. 17,90 € (2021 en magnum).

12. Corse Domaine La Villa Angeli cuvée Don Pasquale (bio)
Dans une belle bouteille flasque, un rosé élégant à base des plus belles grappes de sciaccarellu, un cépage typiquement corse, avec du cinsault et du grenache provenant des hauteurs du site antique romain d'Aléria, sur la côte orientale.
Notes clés : aubépine, petits fruits rouges, groseille, épices douces. 46 € (2021 en magnum).

AUTRE PHÉNOMÈNE

L'apparition des rosés de prestige, entendons par là ceux à plus de 18-20 €, voire beaucoup plus. C'est encore les Côtes-de-Provence qui ont lancé le mouvement. Quand Sacha Lichine, du Château d'Esclans, sort en 2000 le premier Garrus, revendiqué *« rosé le plus cher du monde »* et noté 90 par le très suivi magazine américain *Wine Spectator*, la catégorie fait subitement un pas de géant, et l'événement largement commenté donne une légitimité mondiale au rosé. Depuis, Garrus – vendu aujourd'hui à 110 € – ne détient plus la palme en la matière, mais il a fait indéniablement bouger la perception du rosé. Il a été détrôné, toujours en Provence, par la cuvée Étoile des Domaines Ott (120 €), par le très médiatique languedocien Gérard Bertrand avec le Clos du Temple (190 €) et par le Muse de Miraval édité uniquement en magnums – 2 872 bouteilles pour le millésime 2020 –, vendus autour de 250 €, mais certains ont atteint aux enchères des prix records – jusqu'à 2 600 € en 2019, somme dont a profité la fondation GoodPlanet de Yann Arthus-Bertrand. Nous avons sélectionné pour vous quelques-unes des plus belles cuvées de prestige.

NOTRE SÉLECTION *prestige*



1



2

1. Côtes-de-Provence Château Minuty 281 2021

La dernière-née des cuvées de Minuty en rosé dans une magnifique bouteille portant le nom du pantone bleu utilisé pour le décor, en hommage à la Méditerranée. À partir des meilleures parcelles de grenache du domaine complété de syrah.

Notes clés : fruits exotiques, agrumes, groseille, pêche de vigne, poivre blanc, iodé. 40 €.

2. Côtes-de-Provence Amistà 2021 (bio)

Une première édition très limitée (5 000 bouteilles) en cru classé et une histoire d'amitié entre Ariane de Rothschild, d'Edmond de Rothschild Heritage, et Valérie Rousselle, du Château Roubine, en grenache et cinsault majeurs.

Notes clés : pêche blanche, chèvrefeuille, acacia. 19 €.

3. Côtes-de-Provence Clos de Caille 2021

Un premier millésime réussi en grenache, cinsault, syrah et cabernet sauvignon pour la famille Mariotti avec ce vin élaboré dans un chai dessiné par l'architecte Rudy Ricciotti.

Notes clés : pêche, citron. 19,50 €.

4. Côtes-de-Provence Clos Peyrassol 2020

La plus grande cuvée du domaine en cépages cinsault-grenache-tibouren issus de la plus belle parcelle, entourée de murs de pierres sèches, à l'entrée du domaine.

Notes clés : petits fruits rouges, agrumes, citron vert. 32 €.

5. Côtes-de-Provence Domaine de La Grande Bauquière Moment Singulier 2020

Un élevage en demi-muids pour ce nouveau rosé du domaine de Dorothée Salat, face à la montagne Sainte-Victoire, en grenache, syrah et rolle.

Notes clés : fruits exotiques, agrumes, noisette grillée. 38 €.

6. Côtes-de-Provence Figuière Pionnière 2020 (bio)

Un rosé de gastronomie conçu comme un grand blanc par François Combard avec mourvèdre et grenache élevés en barrique.

Notes clés : fleurs blanches, fruits jaunes, zestes d'agrumes. 40 €.



3



4

7. Côtes-de-Provence Domaines Ott Étoile 2020

Deuxième opus fin et délicat signé par Jean-François et Christian Ott de cette cuvée d'exception, fruit de l'assemblage du meilleur des grenaches et mourvèdres des trois domaines Clos Mireille, Château de Selle et Château Romassan.

Notes clés : pêche de vigne, citron, agrumes, fruits exotiques, framboise, zestes de mandarine, salin. 120 €.

8. Côtes-de-Provence La Londe Château Sainte-Marguerite cuvée Fantastique 2021 (bio)

Dans un fourreau à la dentelle sérigraphiée, une cuvée bien nommée tout en précision, suave et ciselée pour ce cru classé issu de très vieilles vignes de cinsault et grenache.

Notes clés : fruits blancs (pomme, pêche), framboise, goyave, papaye, pomelo, agrumes. 30 €.

9. Côtes-de-Provence Château Mentone cuvée 1033 2020 (bio)

La dernière création confidentielle du domaine (600 bouteilles) à partir d'une sélection de vieilles vignes de 60 ans de syrah, grenache et cinsault, le tout élevé en barriques.

Notes clés : confiture de fruits rouges, compote de fraise, toasté, épices douces. 30 €.



5



6



7

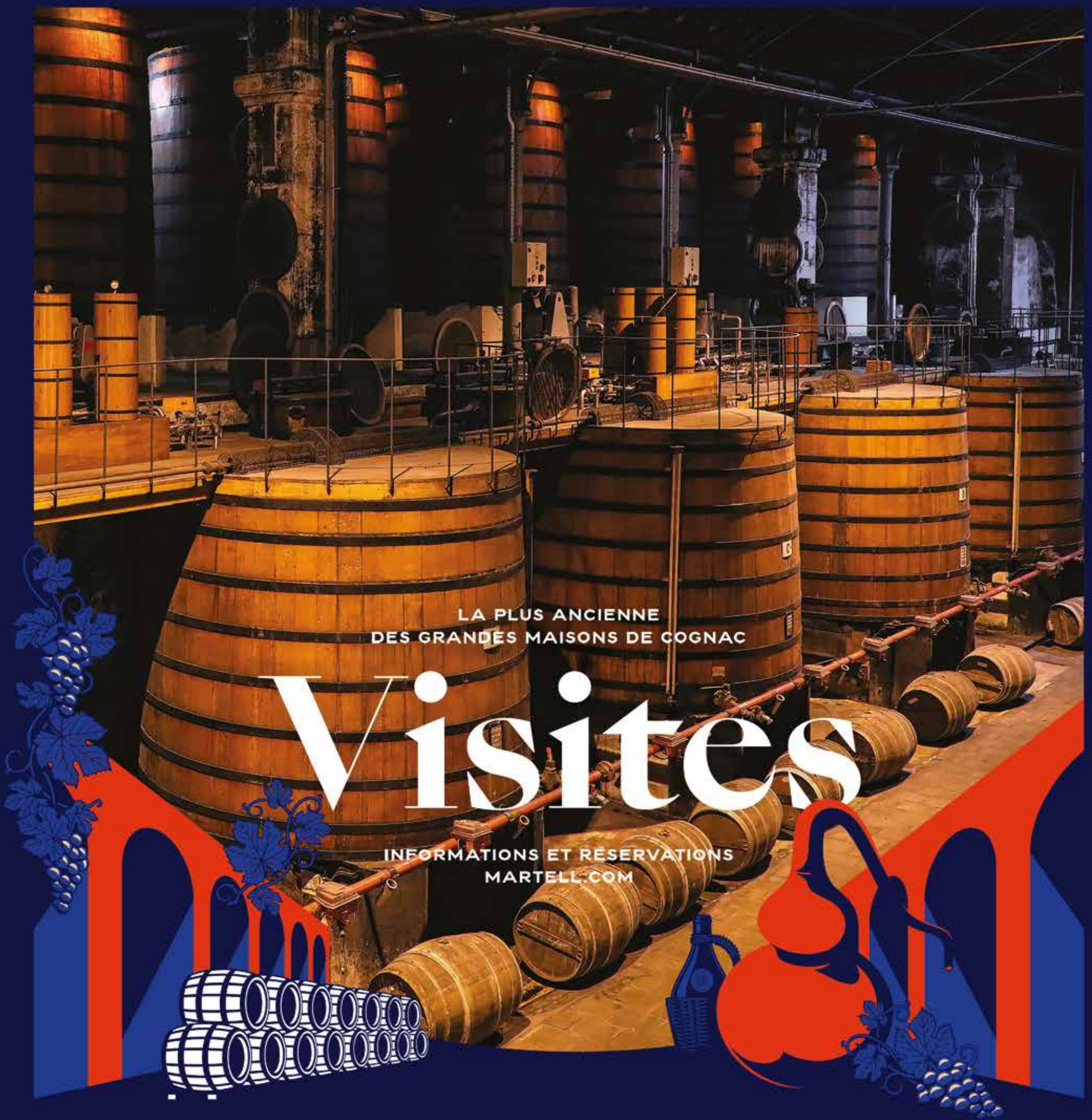


8



9

MARTELL



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

innovation





CHANDON BOUSCULE LES CODES DU VIN ROSÉ AVEC CHANT DES CIGALES

La Maison Chandon s'est lancé un défi inédit. Conjuguer son savoir-faire de bulles avec des cépages du sud de la France. Le résultat, baptisé « Chant des Cigales », est incontestablement un effervescent d'un style original, un brut rosé nature, bio et végan, imaginé par un trio, Richard Geoffroy, l'ancien chef de caves de Dom Pérignon, Éric Lebel, l'ancien chef de caves de Krug, et Audrey Bourgeois, à la tête de la cellule innovation de Chandon. Il a été élaboré à partir de huit cépages emblématiques du Sud sélectionnés de Perpignan à Saint-Tropez (grenache, cinsault, syrah, rolle, cabernet sauvignon, mourvèdre, carignan et tibouren). Une cuvée très aromatique sur les fleurs (rose, pivoine, acacia) et les fruits frais (fraise, framboise, nectarine, figue), tonique et saline. L'audace va même encore plus loin : ce vin mousseux de France, défini comme « frémissant », à servir frais à 8-10 °C avec une pissaladière, un thon ou des crevettes grillées, un tagine d'agneau ou une bouillabaisse, se veut aussi une nouvelle expérience gustative lorsqu'il est versé sur un glaçon pour l'apéritif. 25 €.

DEUX ROSÉS NOUVELLE GÉNÉRATION AU CHÂTEAU GALOUPET

Racheté au printemps 2019 par Moët Hennessy – déjà propriétaire du Château d'Esclans –, et après trois ans de restructuration, le Château Galoupet, cru classé des Côtes-de-Provence à La Londe-les-Maures (83), vient de sortir deux rosés. Le premier, du nom du domaine, a été doté d'une belle bouteille ambrée et gravée évoquant les strates schisteuses du sol, coiffée d'un bouchon en cire rose. Un assemblage à majorité grenache, mais misant fortement sur le cépage typique du littoral varois, le tibouren, et avec un élevage en demi-muids, plutôt rare en Provence pour un rosé (55 €). Le second, baptisé Nomade (25 €), en assemblage classique grenache-cinsault-syrah-rolle, est encore plus révolutionnaire par son flacon en forme de flasque en plastique recyclé à partir des collectes sur le littoral (programme « Prevented Ocean Plastic »). Outre une conversion en bio, le domaine s'est engagé dans une démarche forte de développement durable écoresponsable et de régénération de la biodiversité.

LA BASTIDE

PEYRASSOL





Photo : © Stanislas Wolff

WWW.PEYRASSOL.COM

PEYRASSOL

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

LES ROSÉS DE PROVENCE, STARS DES VINS ET VINS DES stars

Nombreuses sont les personnalités qui sont tombées amoureuses des vins rosés de Provence. En voici un aperçu.

Par **Frédérique Hermine**

Les stars ont choisi la Provence pour décor de leur villégiature. À force de fréquenter les plages et les terrasses du sud de la France, elles ont adopté l'art de vivre méditerranéen et se sont entichées des vins de la région en rosé majeur. Les premiers à avoir déposé leurs bagages dans le Sud, accélérant la tendance « rosé » outre-Atlantique, sont indéniablement l'ex-couple glamour Brad Pitt et Angelina Jolie. Ils avaient repris en 2008 le magnifique Domaine de Miraval à Correns (83), au cœur du Var vert, en collaboration avec la famille Perrin, propriétaire du Domaine de Beaucastel à Châteauneuf-du-Pape (84). Brad Pitt, qui vient régulièrement dans la propriété en hélicoptère, a fait restaurer le studio du domaine qui avait accueilli, dans les années 1980-1990, des stars comme Pink Floyd, AC/DC, Sting, The Cranberries et The Cure, venus enregistrer dans cet endroit mythique. Une cuvée de prestige de Côtes-de-Provence porte d'ailleurs le nom du studio, qui résonnera bientôt de nouveaux enregistrements.

Plus récemment, George Clooney, ami de Brad Pitt, et sa femme Amal ont fait l'acquisition du Domaine du Canadel près de Brignoles (83), non loin de Correns, avec une belle bâtisse, des jardins à la française, une piscine, un lac, des cours de tennis… et quatre hectares de vignes bio, dont les raisins blancs étaient jusqu'à présent livrés à la coopérative locale de Correns. La « fermière de George », comme aime à se surnommer l'œnologue-conseil du domaine, Laurence Berlemont, pourrait dans les prochaines années élaborer un vin qui n'aurait pas vocation à être commercialisé, mais juste à régaler le couple Clooney, sa famille et leurs amis.

Des étoiles à la terre

Le réalisateur et producteur américain George Lucas a fait l'acquisition en 2017 du Château Margüi, en appellation Coteaux-Varois-en-Provence, via sa société Skywalker Vineyards, celle-ci faisant référence à la saga *Star Wars* qui a fait son succès et sa fortune. Le domaine, situé à Châteauvert (83), appartenait auparavant à Philippe Guillanton, l'ancien directeur commercial de Yahoo! Europe. Margüi, avec une vue sur les collines jusqu'à la montagne Sainte-Victoire, est riche de vignes converties en bio, d'oliviers, d'un verger, d'un potager et d'un château du XVIII^{e} siècle transformé en hôtel de luxe avec 16 suites, qui accueilleront sans doute quelques tournages. George Lucas, passionné de vins, possède déjà depuis plus de 20 ans des vignobles en Californie (Skywalker Ranch), dans le comté de Marin, et en Italie (Il Convento), dans la province d'Ombrie.

Côté Lubéron, l'acteur et réalisateur américain John Malkovich, francophile et amateur de vins, produit également, avec la cave du Lubéron de Maubec (84), un vin baptisé « LQLC Les Quelles de la Coste », du nom du lieu-dit. Son domaine, en contrebas du village pittoresque de Lacoste, dont le château a appartenu autrefois au marquis de Sade, produit surtout du rouge, mais également un rosé à base de cabernet sauvignon en IGP Vaucluse.

Autre personnalité, plus discrète, à avoir investi en Provence, Patrick Bruel a acheté sur un coup de foudre en 2007 un domaine à L'Isle-sur-la-Sorgue (Vaucluse) baptisé « Léos » (pour ses deux fils Léon et Oscar). Après avoir replanté des vignes il y a trois ans, il sort cette année le rosé Augusta en hommage à sa mère, mais il produit également du miel de lavande, de l'huile d'olive, du confit de thym, des confitures…

En musique

Deux autres stars, côté musique cette fois, sont tombées sous le charme des rosés de Provence en s'offrant une cuvée dédiée de Côtes-de-Provence en partenariat avec de grands domaines. La chanteuse australo-britannique Kylie Minogue travaille depuis deux ans avec le cru classé Château Sainte Roseline dans le Var. Le fruit de cette collaboration a abouti cette année à l'édition d'une cuvée dédiée. Lady Gaga, quant à elle, après avoir imaginé une édition limitée du champagne Dom Pérignon, pourrait sortir prochainement un Côtes-de-Provence rosé avec le Domaine des Aspras, à Correns, un secteur apparemment très courtisé par les fans de rosé. De quoi mettre encore davantage d'étoiles dans les yeux des consommateurs.



Miraval Côtes-de-Provence Rosé 2021
et **Brad** Pitt

Un assemblage provençal classique en grenache, cinsault-syrah teinté de rolle. Un vin de gastronomie sur des arômes de petits fruits rouges et de rose avant une longue finale minérale et saline. 19 €.







© Sébastien Clavel

Château La Mascaronne Côtes-de-Provence Rosé 2021 et Tony **Parker**

Un assemblage typiquement provençal en grenache, cinsault, syrah avec une touche de rolle pour un vin très élégant sur des arômes de fleurs blanches, de fruits à noyau (pêche, abricot) et de zestes d'agrumes se prolongeant sur une longue finale fruitée. 19,50 €.

LES ROSÉS DES patrons

En juillet 2020, Michel Reybier a acquis la Mascaronne, propriété viticole de 60 hectares en appellation Côtes-de-Provence. Quelques mois plus tard, il a étendu ses ambitions à la Lauzade, propriété voisine, afin de créer une gamme de rosés de terroir parmi les meilleurs vins de Provence. Pour celà, il s'est associé ce printemps avec l'ex-basketteur Tony Parker et devrait bientôt lancer un Côtes-de-Provence dans la nouvelle dénomination Notre-Dame-des-Anges.

L'ancien patron des patrons Pierre Gattaz s'est offert en Lubéron le Château de Sannes, qu'il a complètement restructuré et rénové avec passage en bio, nouveau chai de vinification, œnotourisme de luxe étoffé par de nombreuses activités tels sylvothérapie, chasse aux truffes, concerts dans les jardins, yoga dans les vignes…

Autre patron néo-vigneron en Provence, Jean-Dominique Senard, président de Renault, à la tête d'un vignoble familial à Saint-Rémy-de-Provence (13), au cœur du parc naturel régional des Alpilles. Le Domaine de Lagoy, ancienne propriété des Sade au XV[e] siècle érigée en marquisat au XVIII[e], produit des vins bio en IGP Alpilles.





Château Sainte Roseline Côtes-de-Provence et Minogue 2021

Kylie

Un bouquet de grenache, cinsault, mourvèdre, syrah et tibouren frais et raffiné, très aromatique sur des notes de pamplemousse et d'abricot. 28 €.



1 2 3

1. Château Margüi Coteaux-Varois-en-Provence Rosé 2021 et **George Lucas**

Un vin équilibré entre acidité, fruité et rondeur pour un grenache, cinsault, cabernet-sauvignon et syrah issus d'un terroir frais à 200-300 mètres d'altitude. Un vin subtil sur des arômes gourmands de fraise des bois et de pêche de vigne, le tout rehaussé de zestes d'agrumes et d'une note poivrée.16 €.

2. Domaine Léos Vin de France Augusta 2021 et **Patrick Bruel**

Un rosé intense, fruité et floral, délicat et suave en grenache, syrah, cabernet sauvignon et vieux carignans. Un vin très aromatique sur des fruits blancs du verger, des agrumes et des notes de framboise, tout en fraîcheur et longueur sur une trame minérale. 17,50 €.

3. Château de Sannes Lubéron Rosé Aciana 2021 et **Pierre Gattaz**

Un grenache majoritaire teinté de syrah, rolle et ugni blanc, fruité et floral, racé et intense sur les fruits rouges, une note florale et une finale discrètement épicée. 18 €.

ÇA SENT L'ÉTÉ ROSÉ, *le retour !*



Mademoiselle Gray



Café Léoube



Le Jardin de Berne

L'été arrive au grand galop et, avec lui, les soirées à rallonge, les apéros rigolards, les bonnes bouffes et des amis pour la vie. Notre sélection de rosés à déguster avec modération dans des lieux d'exception.

Par **Raphaël Turcat**

1. Le Whispering Angel chez Mademoiselle Gray

On vous parle de la Croisette côté salles obscures par ailleurs, penchons-nous ici sur les plages de la Croisette avec Mademoiselle Gray, le bar et restaurant de l'hôtel Le Gray d'Albion. Tout de bois, de fleurs et de raphia, Mademoiselle Gray accueille donc les pieds dans le sable (ou presque) une clientèle venue goûter à sa carte élaborée sur son grill barbecue (loup ou dorade grillés, pastilla de volaille fermière aux épices douces, brochettes kefta d'agneau, sauce toum et oignons au sumac), invitant les paresseux à y passer la journée qui s'étend jusqu'à la soirée pour danser sous les étoiles. Pour accompagner ce merveilleux moment, l'AOC Côtes-de-Provence Whispering Angel du Château d'Esclans s'inscrit à la perfection dans l'endroit avec ses notes claires de melon qui s'associent aux agrumes et à la minéralité de la pierre. Ne reste plus qu'à se dandiner sur le vinyle de onze *covers* qui revisitent les tubes en mode *chillout*, nu-disco ou *sexyhouse*. Le 33 tours, signé Mademoiselle Gray, sortira pour l'été.

Mademoiselle Gray, *boulevard de la Croisette, 06400 Cannes. 19 € la bouteille.*

2. Le Château Léoube au Café Léoube

Si ce n'est pas le paradis, ça y ressemble un peu : la plage du Pellegrin, sur la zone protégée du cap Bénat, entre Bormes-les-Mimosas et Toulon, accueille le Café Léoube, un endroit charmant à l'ombre des oliviers, avec la Méditerranée en toile de fond. On y sert une cuisine élaborée en circuit court, idéale pour découvrir les fruits et légumes du potager en permaculture du domaine. Le domaine ? Celui de Léoube, bien sûr, placé sous les bons auspices de Romain Ott, dont sortent onze cuvées biologiques haut de gamme. Celles des rosés sont dignes des terroirs de bord de mer, à la terre ocre argileuse, infusée par une brise marine mêlée de pins et de garrigue : le Secret de Léoube, élégant, frais, rond, le Love by Léoube, convivial, fruité, festif, le Léoube Rosé Singulier, expressif, équilibré, précis…

Café Léoube, *2387, route de Léoube, 83230 Bormes-les-Mimosas. Bouteilles de 17 à 90 €.*

3. Le Terres de Berne au Jardin de Berne

Certes, ça tournicote dans l'arrière-pays provençal pour rejoindre le Château de Berne. Mais se rendre au domaine, à quelques kilomètres au nord de Lorgues, « vaut le détour » ou « mérite le voyage » selon la formule du Guide Michelin. La vénérable bible des gastronomes a accordé deux macarons à la cuisine de Louis Rameau, au piano du Jardin de Berne, qui magnifie le loup de Méditerranée, le pigeon aux épices ou les *taglioni* et coquillages à l'huile de citron, bien épaulé par les desserts d'Éric Raynal, roi de l'écorce chocolat ou du soufflé à la noisette du Piémont. Au Château de Berne, dont les 27 chambres et suites dominent les 175 hectares de vignobles certifiés biologiques, on ne se demande pas trop avec quoi on va accompagner le repas du Jardin de Berne. Non, la question se formule plutôt dans ce sens : quel vin du domaine se mariera le mieux avec la commande ? Pour cela, la sommelière Anaïs Beaudouin vous aiguillera au mieux et, puisque cette page est dédiée au rosé, sans doute vers un Terres de Berne rosé du Kif, Romance ou Grande Cuvée.

Le Jardin de Berne, *chemin des Imberts, 83780 Flayosc. Bouteilles de 35 à à 65 €.*

MOULIN ROUGE® PARIS

Féerie

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

© Bal du Moulin Rouge 2022 - Moulin Rouge® - (1028499)

Agence VERITU

PEYRASSOL
OU LE GOÛT DE BIEN VIVRE

Qui n'a jamais rêvé d'un lieu alliant l'art, le vin et la gastronomie ? Au cœur de la Commanderie de Peyrassol, fondée par l'ordre des Templiers, l'art de vivre à la provençale prend tout son sens.

Par **Olivia de Buhren**


© Christophe Goussard

Quand vous découvrez pour la première fois ce lieu unique, vous êtes tout d'abord ébloui par l'ancien petit hameau du XIII[e] siècle merveilleusement restauré, puis le souffle se coupe quand vous plongez vos yeux dans le paysage hypnotisant qui vous entoure : 850 hectares, dont 92 de vignes, soigneusement protégés au milieu des contreforts du massif des Maures. La renommée du site a traversé les siècles grâce à la qualité de son terroir. Cette réputation, la Commanderie de Peyrassol la doit aussi au respectueux travail des paysagistes, chefs de culture de la vigne, chefs restaurateurs, qui participent tous à son embellie.

Depuis 2001, ce fleuron du patrimoine provençal a franchi une nouvelle étape de son histoire. Philippe Austruy, son propriétaire, lui a redonné vie en y insufflant ses deux passions : le vin et l'art contemporain. Tandis que le vignoble a été entièrement restructuré, de nouvelles acquisitions ont été faites au sein de la Collection Philippe Austruy, un espace d'exposition temporaire de 200 m^2 a été créé, une résidence d'artiste pérenne a vu le jour et, enfin, le parc et ses sculptures ont été totalement métamorphosés, faisant de ce hameau une adresse incontournable de la création contemporaine en Provence.

L'année 2022 confirme cette nouvelle impulsion. La bonne maîtrise du vignoble permet au domaine d'achever aujourd'hui sa conversion en agriculture biologique. Les cuvées seront désormais étiquetées « vin bio » ! Ce sens des responsabilités s'étend aussi à l'élevage des animaux et au maraîchage, à travers la ferme biologique dont tous les produits alimentent les tables des restaurants.

Fort de sa passion pour l'art, le propriétaire a convié différents artistes et galeristes – dont Lorenzo Fiaschi, de la Galleria Continua, l'expert d'art Georges de Jonckheere, Mathilde Marchand, responsable de la Collection Philippe Austruy – afin de réfléchir et croiser leurs regards. Ils décident alors de raconter l'humanité d'hier et d'aujourd'hui à travers des œuvres d'art.

Jusqu'au 1[er] novembre, place à l'artiste italien Michelangelo Pistoletto, qui dévoile l'une de ses toutes dernières séries, où il s'intéresse à l'humanité dans ce qu'elle a de plus essentiel.

Commanderie de Peyrassol
Chemin de Peyrassol, RN7, 83340 Flassans-sur-Issole
peyrassol.com
Série « Messanudo », en partenariat avec la Galleria Continua, jusqu'au 1[er] novembre 2022.


© Oak Taylor Smith
Michelangelo Pistoletto


© Ela Bialkowska OKNO Studio
Messa a nudo – B

TROIS QUESTIONS À MICHELANGELO PISTOLETTO

Figure majeure du mouvement artistique Arte Povera, l'artiste conçoit depuis les années 1960 des œuvres réflexives qu'il désigne des *« quadri specchianti »*, des « tableaux miroirs ».

Comment est née l'idée de cette série « Messanudo » ?
« Messanudo » (« mise à nu ») est une série initiée pendant l'épidémie de Covid, à l'été 2019, et finalisée à l'hiver 2020. Elle est née d'une réflexion sur la société actuelle où règne l'égoïsme au détriment des enjeux collectifs comme la protection de l'environnement. Le terme de *« messanudo »* est à entendre au sens propre afin de dépouiller les hommes de ce défaut.

Pourquoi avez-vous pris le parti de recréer Adam et Ève ?
Il faut penser à notre rapport au corps. J'ai voulu souligner un manque dans nos relations interpersonnelles. Nous sommes dans une sorte de jardin d'Éden où la nudité serait comme un synonyme de l'innocence retrouvée.

En quoi le Domaine de Peyrassol est-il le bon endroit pour proposer cette série ?
Peyrassol est un site bucolique, naturel et protégé. C'est selon moi le lieu idéal pour incarner cette célébration d'un retour à la nature. Chaque tableau interpelle, à travers son reflet, et réactive la mémoire.

L'INSTANT
TAITTINGER

*#THEINSTANT*WHEN

ESPRIT DE FAMILLE



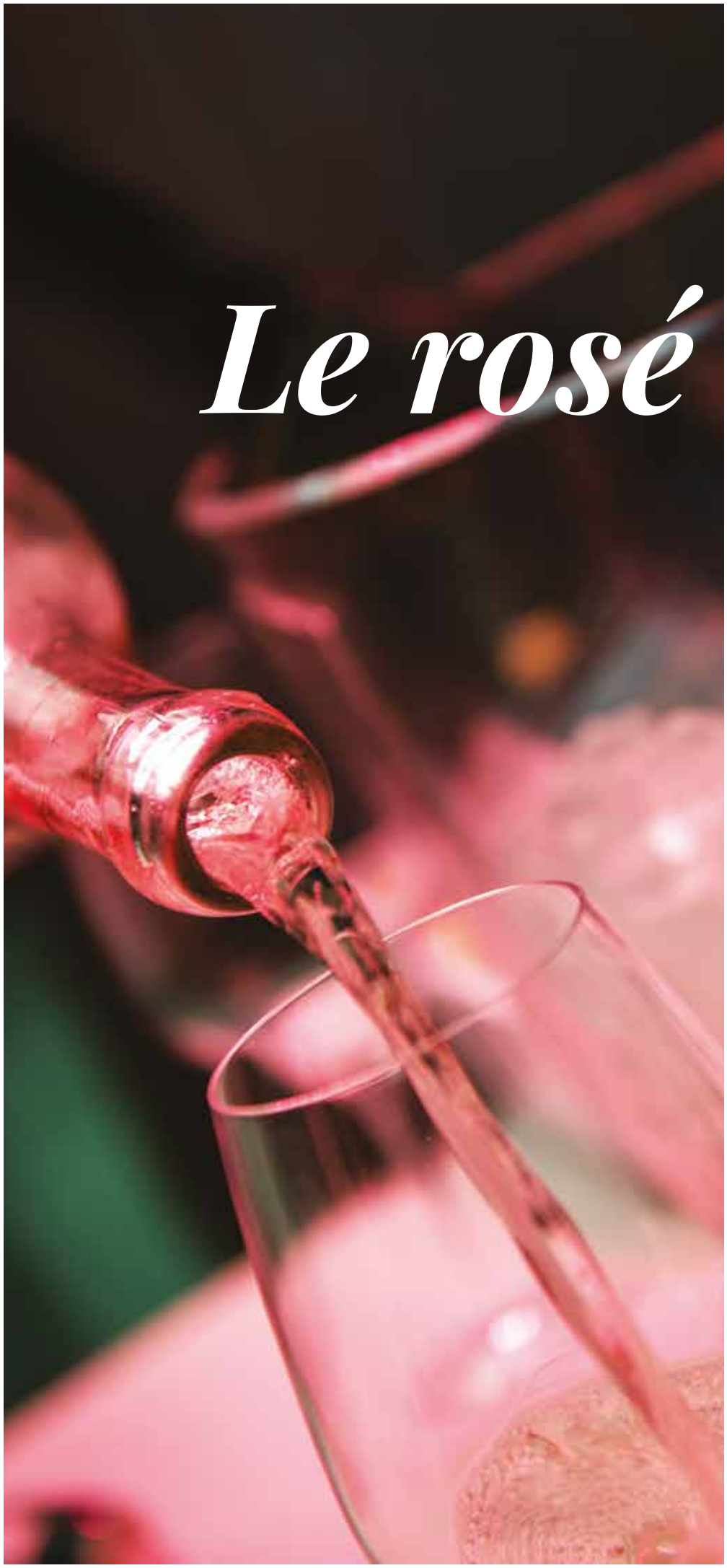


9 septembre 2018, Château de la Marquetterie. L'équipe du Champagne Taittinger prépare le cochelet, le dernier jour des vendanges.

Photo de Massimo Vitali.

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

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



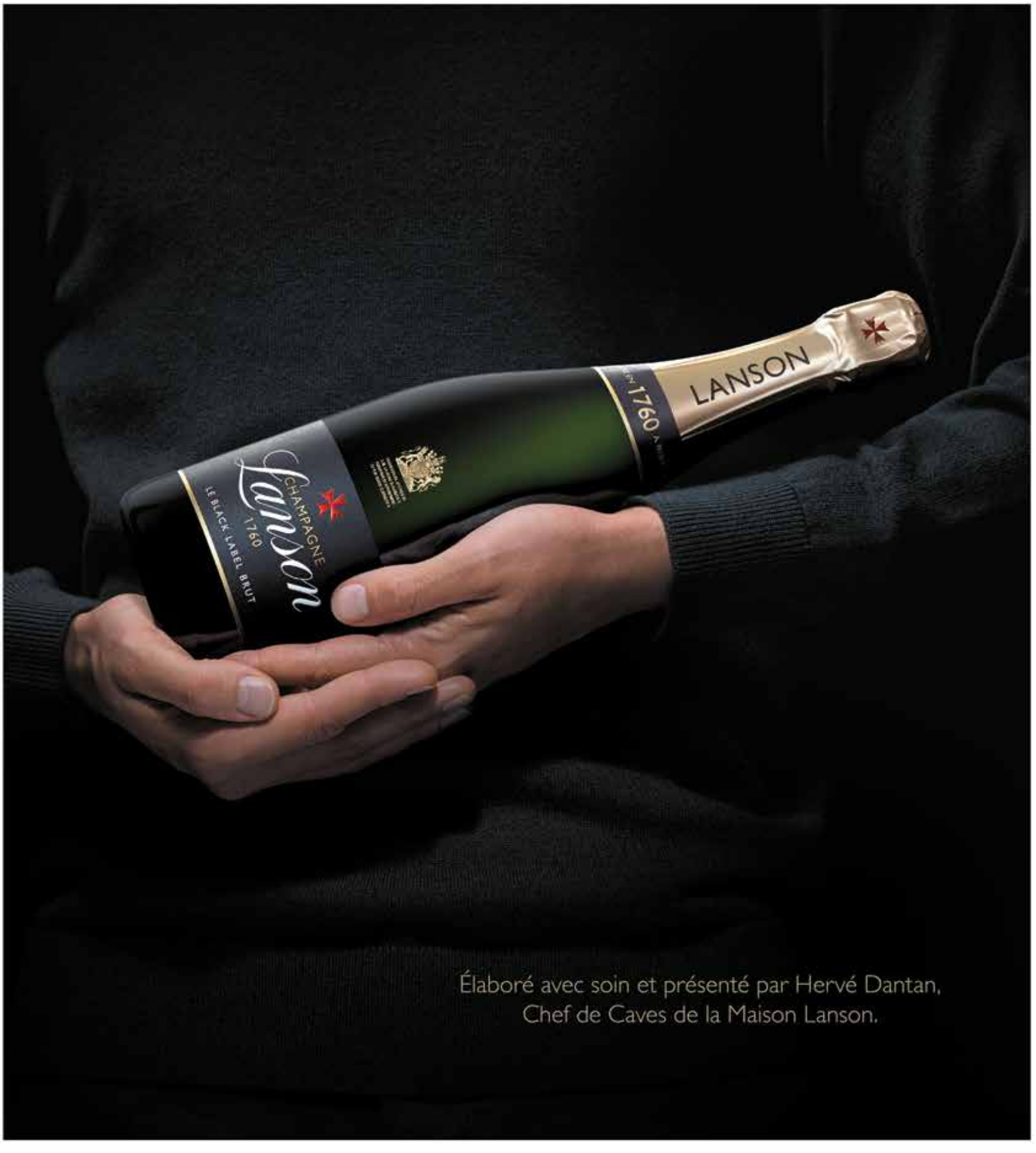
Le rosé PÉTILLE AUSSI

Le champagne rosé, c'est forcément chic. Longtemps confidentiel, il a su s'imposer dans les verres des palaces et des boîtes de nuit.

Par **Frédérique Hermine**

La fièvre du rosé est aussi effervescente. La mode « rosé » du début du siècle, devenue tendance puis lame de fond, a aussi gagné les bulles. Il y a 20 ans, il s'écoulait moins de 1 % de rosé en champagne, aujourd'hui environ 12 %. Les champagnes rosés bénéficient d'un véritable engouement en France, mais également outre-Atlantique, outre-Manche, au pays du Soleil-Levant… Ils font sauter les bouchons l'été sur les plages de la Côte d'Azur, frais ou sur glaçons, de préférence dans le seau plutôt que dans le verre, sauf pour le Ice Impérial, ce champagne initié il y a une dizaine d'années par Moët & Chandon, plus vineux, fruité et sucré, conçu pour être servi sur glace. Les petites bulles saumonées sont également devenues incontournables sur les tables de la Saint-Valentin et dans les repas festifs. Les champagnes rosés se sont imposés ces dernières années dans tous les grands restaurants, les bars et les palaces. Servis à la coupe, ils ont su séduire plus d'un palais, amateur ou averti. C'est chic et ça change ! Et quand, en 2013, Ariana Grande

CHAMPAGNE
Lanson
1760



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


© CIVC_Herald Pereira

invite en musique à « *pétiller comme une bouteille de champagne rosé* » dans sa chanson *Pink Champagne*, l'effervescence gagne la jeune génération.

De la coupe à l'assiette

Il est loin le temps où il était appelé « œil de perdrix » à la fin du XVIII[e] siècle dans les registres de la Maison Ruinart et qu'il n'était considéré que comme un « blanc taché » par les élaborateurs champenois. Au XX[e] siècle, dans l'entre-deux-guerres, il était devenu la coqueluche des cocottes, lui conférant alors des reflets quelque peu frivoles qui l'avaient fait bannir de certaines adresses. Raison pour laquelle, d'ailleurs, Lily Bollinger avait juré que sa respectable Maison ne produirait jamais de rosé… ce qui fut le cas jusqu'au milieu des années 2000. D'autres grandes signatures comme Ruinart, Veuve Clicquot, Besserat de Bellefon, Laurent-Perrier, Roederer, Taittinger, Billecart-Salmon lui ont, depuis longtemps, fait la part belle et proposent même des cuvées de prestige, plutôt confidentielles. Quand Moët & Chandon (une bouteille ouverte chaque seconde dans le monde) se lance il y a une vingtaine d'années dans une campagne de publicité à grand renfort de pétales de rose, le succès est assuré.

1



2



3



4



1. Bollinger La Grande Année 2014

Intense sur les fruits rouges (framboise, cerise, fraise des bois) et du verger (pêche, coing). Ample et raffiné, avec des bulles crémeuses et une acidité saline. 63 % de pinot noir, 37 % de chardonnay en grands crus et premiers crus avec 5 % de vin rouge de la Côte aux Enfants. Accompagne parfaitement un homard thermidor ou des beignets de gambas.
187 € en coffret chez une sélection de cavistes

2. Dom Ruinart Rosé 2004

Floral sur des arômes de fruits rouges (framboise, groseille, fraise des bois) et d'agrumes (orange sanguine). 81 % de chardonnay, principalement de grands crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims, et 19 % de pinot noir de Sillery vinifié en rouge, très peu dosé. Avec un tartare de thon ou des aiguillettes de canard.
275 € en magnum chez les cavistes

3. Lanson Édition Limitée Le Rosé Fruit Market

Un nouvel étui inédit et coloré pour l'été, qui fait écho à ce rosé fruité et rafraîchissant aux bulles fines sur des notes de fruits rouges (fraise, framboise, grenade, groseille) et d'agrumes. Un assemblage de 53 % de pinot noir, 32 % de chardonnay et 15 % de pinot meunier, le tout complété de 7 % de vin rouge avec une part importante de vins de réserve. Avec un tataki de thon à la sauce soja ou des fraises à la crème.
42 € chez une sélection de cavistes et boutique.lanson.com

4. Roederer Rosé 2015

Un bouquet explosif de fruits rouges acidulés et d'agrumes rehaussés d'une note de cacao grillé, d'épices douces et d'un parfum de rose. Une bouche dense et concentrée et une finale minérale et ciselée. Un rosé en partie de macération pour les 62 % de pinot noir complétés de 38 % de chardonnay. Avec un suprême de volaille à la crème ou un bavarois framboise-pistache.
72 € chez une sélection de cavistes



Gosset Grand Millésime 2015 exprime des notes pâtissières et des arômes de fruits frais. Ce vin se marie à merveille avec des plats fruités ou épicés : poulet à la citronnelle, gambas rôties et riz pilaf, légumes grillés à la plancha. Mais aussi certains desserts comme la tarte à la rhubarbe ou au citron meringué.

Plus ancienne Maison de Vins de la Champagne, Gosset élabore un style de Champagne unique : à la fois frais et vineux. Grâce à une méthode de vinification qui préserve la fraîcheur naturelle des arômes du raisin, et à une longue maturation en caves qui développe une complexité aromatique et une profondeur extrêmes.

Maison familiale et indépendante

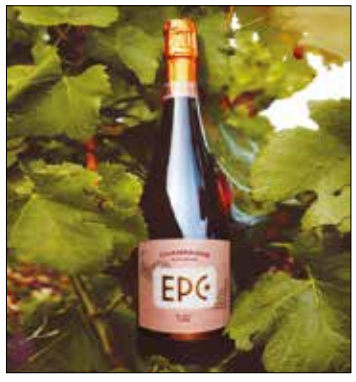
La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584

Excellence Française

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



Le champagne rosé se popularise peu à peu, faisant preuve de la même attractivité que les vins tranquilles de Provence. L'occasion de rappeler que le champagne est le seul rosé en France pouvant être issu d'un assemblage de vin blanc et de 5 à 20 % de rouge, mais uniquement champenois, pinot noir ou pinot meunier. C'est la méthode la plus courante, même si l'on rencontre aussi quelques champagnes rosés de saignée (ou de macération), plus fruités et colorés, élaborés après un court passage des jus sur les peaux de raisins rouges comme chez Leclerc Briant, Larmandier-Bernier, Drappier, Piot-Sévillano (L'Instant Meunier), Pannier (Égérie)…
Aujourd'hui, les amateurs ont su faire fi d'une image parfois *girly* – rose oblige ! –, pour s'intéresser aux alliances avec la gastronomie. Car un champagne rosé sied à tout un repas, de l'apéritif au dessert.



5


6


7


8



9


10

5. EPC Rosé Extra Brut
Un champagne nouvelle génération élaboré avec des vignerons partenaires à partir d'un seul cépage sur un seul terroir, du chardonnay complété de 8 % de pinot noir et sans sucre. La vraie nouveauté, une pastille thermosensible qui se colore en bleu quand le flacon arrive à température idéale pour la dégustation. Avec des sushis ou un crabe farci.
34,90 € sur epc-champagne.com

7. Dom Pérignon Rosé 2008
Framboises et fraises des bois devant des notes poudrées et florales (iris, pivoine, violette). Une structure ferme, vineuse et légèrement poivrée. Vivacité et salinité pour cet assemblage de pinot noir et chardonnay qui a passé près de 12 ans en cave. Avec une côte de bœuf maturée ou une mimolette vieille.
400 € sur clos19.com, millesima.com

9. Gosset Petite Douceur Rosé Extra Dry
C'est exactement ça, une « petite douceur », une gourmandise de fines bulles, de fraise, de framboise et d'orange sanguine, fraîche et aromatique, délicatement sucrée. 60 % de chardonnay, 40 % de pinot noir dont 7 % de vin rouge passant 10 ans en cave. Avec un carré d'agneau aux petits légumes ou un canard à l'orange.
60 € chez les cavistes et sur boutique.champagne-gosset.com

6. Veuve Clicquot Rosé
L'un des pionniers du champagne rosé d'assemblage du temps de Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin au début du XIX[e] siècle. Les trois cépages chardonnay, pinot meunier et surtout pinot noir, une soixantaine de crus, jusqu'à 45 % de vins de réserve et 12 % de vin rouge pour un champagne puissant, vif et fruité sur des arômes de framboise, myrtille, cerise et épices douces. Avec des biscuits au sésame ou une bouillabaisse.
50 € à La Grande Épicerie, Vinatis et chez une sélection de cavistes

8. Nicolas Feuillatte Exclusive Rosé Édition Limitée Printemps 2022
Éclatant et frais sur des notes de fruits rouges (groseille, myrtille, framboise). 45 % de pinot noir, 45 % de pinot meunier et 10 % de chardonnay avec 16 % de vin rouge. Accompagne idéalement un sauté de porc au miel ou une tarte aux fraises.
32 € chez une sélection de cavistes et dans les boutiques Nicolas Feuillatte

10. Taittinger Nocturne
Dans un fourreau brillant fuchsia, un champagne demi-sec à sortir à la tombée de la nuit, rond et suave, plus sucré, à servir frais pour une parenthèse gourmande. 30 % de chardonnay et 70 % de pinot noir et pinot meunier, dont 12 à 15 % de vin rouge tranquille sur de fines bulles et des arômes de fruits du verger (pêche, abricot). Avec une *panna cotta* aux fruits rouges ou une marquise au chocolat.
53 € chez une sélection de cavistes

CHARLES VII ROSÉ, LA CUVÉE D'EXCEPTION DE CANARD-DUCHÊNE

« Expressive, séduisante, élégante, délicate… les adjectifs ne manquent pas pour qualifier la cuvée Charles VII Rosé », s'enthousiasme Laurent Fédou, chef de caves de la Maison Canard-Duchêne. Assemblage de 40 % de pinot noir, de 30 % de pinot meunier et de 30 % de chardonnay, ce rosé, à la belle teinte cuivrée, révèle des notes subtiles de fruits rouges. À la dégustation, beaucoup de légèreté, une bouche fraîche et acidulée avec des arômes de cerise et de griotte. Ce champagne accompagne à merveille un magret de canard aux baies roses, un tajine aux pruneaux ou des fromages de caractère comme le parmesan ou le bleu d'Auvergne.
Disponible en bouteille et magnum.

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

JEPPE HEIN x RUINART,
« RÉCITS DE CHAMPAGNE »

Dans son installation interactive et méditative au Palais de Tokyo, l'artiste danois Jeppe Hein, auquel Ruinart a donné carte blanche, invite chaque spectateur à une expérience sensorielle inédite autour du terroir de la Maison de champagne. Par **Judith Spinoza**





Photo de Jeppe Hein © Mathieu Bonnevie 2800

Dans l'espace brut et épuré du Palais de Tokyo se dressent de grands panneaux colorés. Trois d'entre eux sont ornés de miroirs frappés d'un trou dans lequel le visiteur est invité à glisser sa main pour en retirer un bout de craie, une goutte d'eau parfumée ou un grain de raisin, autant de fragments de matière issus du terroir de la Maison de champagne. Jeppe Hein, héritier de l'art conceptuel et du minimalisme des années 1970, nous engage à respirer, à nous poser. Écouter la nature, entendre la terre, le soleil, le vent et la pluie, pour plonger en nous-mêmes.

Où avez-vous envie d'amener le visiteur qui découvre votre exposition ?
D'abord, il faut qu'il ose « passer de l'autre côté » en mettant sa main dans cet antre pour en retirer un fragment. Puis il faut qu'il se demande comment il se sent, ce que cette matière éveille en lui. Une réminiscence d'enfance ou quelque chose de nouveau ? Au même titre que l'analyse, l'art établit un dialogue intérieur. Il s'agit de ne pas trop penser et d'ouvrir son cœur.

Avant votre rencontre avec Frédéric Dufour, président de Ruinart, vous y connaissiez-vous en matière de champagne ?
Pas vraiment. Je ne bois pas de vin, pas de bière, uniquement un peu de champagne ou des cocktails. Jusqu'alors, je ne prêtais pas attention à la marque. Maintenant, grâce à la découverte du terroir et de la production de Ruinart, je me rends compte du travail et du temps nécessaires pour en arriver à déguster une coupe de champagne.

En collaborant avec Ruinart, quel était le challenge ?
C'était inspirant d'entrer dans l'univers d'une telle Maison, où il y a tant d'experts et de créativité. Frédéric Panaïotis, chef de cave de la Maison Ruinart, m'a fait découvrir toute la chaîne d'élaboration, des vignes jusqu'à la bouteille.

Comment a germé votre approche artistique autour des sens ?
Au début, je n'avais aucune idée de ce que j'allais trouver. Je suis venu seul, sans ma famille, pour découvrir le terroir et l'ensemble de la méthode de production de Ruinart. C'est une multitude d'étapes, de petits pas dans lesquels chaque détail compte, et c'est le tout qui conduit à un résultat.

Vous dites avoir eu un déclic en pénétrant dans les crayères ?
Quand je suis descendu dans cette « cathédrale » de 30 mètres de haut, avec cette odeur singulière qui n'a rien à voir avec celle d'une cave, j'ai vécu une expérience unique. Je me suis baissé pour ramasser un bout de craie humide et je me suis dit que je voulais offrir aux gens cette sensation. J'avais envie de venir poser cette craie dans leur main.

Frédéric Dufour souligne que vous avez été choisi à cause du lien étroit que vous entretenez avec la nature.
J'ai été élevé dans une ferme organique par des parents hippies, près de l'océan. J'y ai appris que la nature nous sert à nous reconnecter avec nous-mêmes. Marcher, respirer, sentir, regarder. Ce projet avec la Maison Ruinart, qui engage à mettre ses sens en éveil, en est la parfaite illustration.

Jeroboam de Ruinart Rosé édité à 25 exemplaires signés et numérotés par l'artiste, 3 500 €. ruinart.com

LIBERONS LES BULLES



254 RUE DU FAUBOURG ST HONORE, PARIS 8EME

Nicolas Feuillatte appartient à la 1 ère Union de Coopératives de la Champagne.

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

THE iX

100% ÉLECTRIQUE



Consommation d'énergie électrique de la BMW iX : 19,3 à 24,5 kWh/100 km. Autonomie en mode électrique : 368 - 563 km. Autonomie en ville : 421 - 714 km. Depuis le 1er septembre 2018, les véhicules légers neufs sont réceptionnés en Europe sur la base de la procédure d'essai harmonisée pour les véhicules légers (WLTP), procédure d'essai permettant de mesurer la consommation de carburant et les émissions de CO_2, plus réaliste que la procédure NEDC précédemment utilisée.
BMW France, S.A. au capital de 2 805 000 € - 722 000 965 RCS Versailles - 5 rue des Hérons, 78180 Montigny-le-Bretonneux.

Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer