

INFRAROUGE



EN VENTE NULLE PART
www.infrarouge.fr

INTERVIEW
OLGA
KURYLENKO
AUGMENTE NOTRE
EMPREINTE CARBONE

SOCIÉTÉ
LE LUXE RÉINVENTE
L'ESPACE

Culture
*Des expos pour
s'en prendre plein
les yeux*

MODE
CHAUSSURES
ICONIQUES





BVLGARI
ROMA

CÉLÉBREZ LA MAGIE



RENAULT MEGANE E-TECH

100% électrique

application gratuite Plug Inn
réseau de recharge électrique
entre particuliers

éligible au dispositif gouvernemental Mon Leasing Electrique⁽¹⁾





300€ à partir de
/mois⁽²⁾
borne offerte⁽³⁾

2 mois de loyer offerts⁽⁴⁾

LLD sur 37 mois. 1^{er} loyer de 9 000€
véhicule éligible aux aides gouvernementales
3 ans de garantie, assistance 24/24 et entretien inclus pour 1€/mois⁽⁵⁾

modèle présenté : Renault megane e-tech 100% électrique iconic 220 ch autonomie confort ac7, option peinture métallisée **390€/mois⁽⁶⁾**
pack sérénité Renault inclus pour 1€/mois⁽⁵⁾ (1) sous réserve d'éligibilité, voir mon-leasing-electrique.gouv.fr et renault.fr/leasing-electrique.
(2) Renault megane e-tech 100% électrique équilibre 220 ch autonomie confort ac7, hors options. (3) offre incluant achat borne de recharge
par Mobilize power solutions dans limite de 800€ pour achat de Renault megane e-tech 100% électrique. (4) valable pour toute commande
de megane e-tech 100% électrique du 01 au 29/02/24. rdv dans le réseau Renault. 2^e et 3^e loyers offerts si location longue durée. (2)(6) locations
longue durée, assurances facultatives, 37 mois/30 000 km max, 1^{er} loyer 9 000€, véhicule éligible aux aides gouvernementales. conditions sur
<https://www.economie.gouv.fr/cedef/bonus-automobile>. sous réserve étude et acceptation diac, agissant sous la marque commerciale
mobilize financial services, sa au capital de 415 100 500€ - siège social : 14 av. du pavé neuf 93168 noisy-le-grand cedex - siren 702 002 221 rcs
bobigny. restitution véhicule chez concessionnaire en fin contrat + paiement frais remise en état standard et km sup. (5) pack sérénité Renault
selon conditions contractuelles, 37 mois/30 000 km (au 1^{er} des 2 termes atteint) inclus dans loyer pour 1€/mois. contrat de lld peut être souscrit
sans contrat d'entretien. détail en points de vente et sur renault.fr. offres à particuliers non cumulables et valables dans réseau Renault
participant pour toute commande de Renault megane e-tech 100% électrique neuve du 01 au 29/02/24. consommations min/max (kwh/100 km)*:
15,5/17. émissions co₂ (g/km)*: 0. *selon norme wltp.



assemblée en France dans notre manufacture de Douai

renault.fr

au quotidien, prenez les transports en commun #SeDéplacerMoinsPolluer



Modèle présenté : Range Rover Sport P550e Hybride électrique.
Consommation de carburant en cycle mixte l/100 km (WLTP): 0.6 à 0.8.
Land Rover France. 509 016 804 RCS Nanterre.

Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer

RANGE ROVER SPORT



GUERLAIN

PARIS

NÉROLI PLEIN SUD

LA NOUVELLE EAU DE PARFUM



*"D'un parfum,
je fais un empire"*
A. de Saint Exupéry

L'ART & LA MATIÈRE
COLLECTION

POINT DE VUE



MAKE IT *loud*

Par **Judith Spinoza**

Après le *quiet luxury* (luxe discret), bienvenue au *loud luxury* pointé par les cabinets de tendances. Un luxe clinquant, plus trash et théâtral, qui tord le cou au politiquement correct. Alors qu'elle vient de présenter ses nouvelles collections en janvier, la haute joaillerie, elle, a décidé de ne pas choisir entre les deux.

« **L**e loud luxury, c'est une réaction épidermique à trop de bien-pensance, trop de sobriété. Le quiet luxury vire au boring luxury (luxe ennuyeux) », explique Vincent Grégoire, Directeur Consumer Trends & Insights de l'agence de conseil NellyRodi, avant d'ajouter que « certains essayent de prôner la sobriété heureuse, responsable et green, mais nous sommes dans une société de consommation, et les consommateurs ont du mal avec un produit pour la vie. Il y a une volonté de la part de certains clients et de certains leaders d'opinion de faire bouger les lignes, de remettre du trash. » Pendant ce temps, Antoine Arnault, actionnaire majoritaire du groupe de luxe LVMH, souligne qu'« on peut être sobre et susciter le désir ». Quid de la haute joaillerie, bastion ultime du luxe qui, loin de prêcher la sobriété – puisque, par essence, sa vocation est celle de la parure – propose pourtant des « objets pour la vie » : des pièces uniques, souvent préachetées par des happy few avant même qu'elles soient présentées ? « On n'a même pas le temps d'exposer nos pièces de haute joaillerie en boutique qu'elles sont déjà vendues à nos clients », précise Francesca Amfitheatrof, la talentueuse DA de Louis Vuitton. La haute joaillerie, marché en plein essor – Boucheron, du groupe Kering, annonçait en novembre dernier l'acquisition d'un atelier afin de renforcer la capacité de production de son atelier historique place Vendôme – nagerait-elle aussi en plein paradoxe ? Cette industrie aux allures de grande muette peinerait-elle à trouver l'équilibre entre la culture du savoir-faire (*quiet*) et du faire-savoir (*loud*) en laissant désormais filtrer certains secrets – ainsi le documentaire *Inside the Dream* chez Bulgari, la politique patrimoniale de Chanel, les coulisses de la fabrication chez Cartier ou la multiplication des expositions comme celle, en ce moment, de Van Cleef & Arpels à la Galerie du Patrimoine ? A-t-elle vraiment besoin et même envie de s'inscrire dans l'une des deux tendances ? Évidemment, la réponse est non, car la haute joaillerie, c'est la voie de l'ultraluxe. Balançant entre les secrets d'un artisanat de haute volée et le faste superlatif, elle navigue entre les deux mondes, retenant les attributs de l'un ou de l'autre. Du *loud*, elle reprend l'extravagance, la somptuosité des assemblages – or rutilant, gemmes massives –, mais aussi une dose d'anticonformisme en traitant cette année le cristal de roche comme un ruban gros grain (Boucheron), encourageant enfin les portés masculins – toujours chez Boucheron, ou chez Cartier avec le collier auquel la Maison a collaboré et revêtu à l'occasion de la sortie du film *Wonka*. Du *quiet*, elle revendique la perpétuation de la tradition des métiers d'art, dont le discret sens du détail fait d'un simple fermoir une œuvre d'art et, parfois, l'engagement éthique, distillé avec l'utilisation d'or équitable. Des deux, la haute joaillerie génère, en bout de chaîne, un ultraluxe qui réussit donc l'exploit d'être à la fois théâtral et porteur de sens...

OURS

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

Principal associé : Hubert Chambon
hchambon@infrarouge.fr

RÉDACTION

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

Rédactrice en chef beauté : Catherine Jazdzewski
jazdzewskicatherine@gmail.com

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION

Fabrice Bourland

GRAPHISME / MAQUETTE

Direction artistique : Patricia Jadrosic

SITE INTERNET

Web manager : Lola Bondu
lola@infrarouge.fr

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Henri Bonchat, Fabrice Bourland,
Olivia de Bühren, Clarisse Courtier,
Anne Debbasch, Nicolas Dembreville,
Catherine Jazdzewski, Jade Mahdavi,
Jeanne Simon, Judith Spinoza.

Photographie de couverture :

Fred Meylan / H&K
Stylisme : Claire Sibille
Coiffure : David Dellicourt
Maquillage : Delphine Ehrhart
Olga porte un jupon Dior et un body Anne Bing

Pour joindre le service Publicité :

Tél. : 06 22 99 78 27
hchambon@infrarouge.fr

Infrarouge
Sarl de presse au capital de 235 800 €
RCS Nanterre B 429 643 877

Gérant : Nicolas Imbert

Tirage national Infrarouge :

ISSN : 283-8969
Imprimé en Belgique en février 2024

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*

Par **la Rédaction**

Voici une sélection de nouveautés qui nous ont tapé dans l’œil. On les partage avec vous.



BONNES ONDES

Voyage intérieur

Tendance majeure de la cosméto, la Beauty Tech n’en finit pas de gagner du terrain avec ses technologies qui vont au cœur de la peau pour la régénérer. Parmi elles, la radiofréquence d’Indiba, leader mondial de l’électrothérapie, qui vient d’installer ses machines stimulantes dans le très cosy Deep Beauty Studio. En coup d’éclat ou en traitement de fond, les ondes relancent le fonctionnement des fibroblastes. Dès la première séance, le teint est plus uniforme, plus lumineux, puis, peu à peu, les contours se remodelent. Cette technique est conseillée aux hommes en traitement capillaire, la chute des cheveux étant leur souci numéro un.

2, rue de Sontay, 75016 Paris. deepbeautystudio.com



Vestiaire 2.0

« Nous croyons fermement qu’en raison de leur impact industriel considérable, sur nos habitudes comme sur la nature, les vêtements ont le potentiel de changer notre empreinte sur le monde », explique Grégory Delamare, l’un des cofondateurs de Inspirations. Ce nouveau label révolutionne le vêtement outdoor en le concevant pour la vie, réparable à l’infini. Les habits sont élaborés sans couture, en matières upcyclées, et composent pour cette première saison un vestiaire océan-montagne isolant et résistant à tous les vents. Les pièces fortes ? La veste Universtyle, le blazer Fusyon...
À découvrir au Vieux Campeur et au Printemps de l’Homme. inspirations.co

OUTDOOR

COLLAB

Messika & Estée Lauder

La Maison de haute joaillerie Messika et la marque de soins pour la peau Estée Lauder partagent la même passion pour la qualité, l’excellence et la volonté de valoriser les femmes. Les cheffes d’entreprise à la tête de ces deux Maisons emblématiques ont toujours été aux avant-gardes et n’ont eu de cesse de développer des projets ambitieux. Leur collaboration afin de concevoir la gamme de soins pour le visage Re-Nutriv Ultimate Diamond semblait presque une évidence... Il ne reste plus qu’à révéler le diamant qui sommeille en vous !
esteelauder.fr



© Laziz Haman

OUVERTURE

The Purist Retreat & Spa

À Trouville-sur-Mer, dans le cadre de leur établissement Cures Marines, le groupe MGallery Hotel Collection se lance dans The Purist Retreat & Spa, un nouveau concept de bien-être holistique. Pour l’occasion, le spa a été complètement repensé avec 2 500 m² d’espace de soins, une scénographie relaxante et 34 cabines immersives pour se faire dorloter. Cette retraite repose sur quatre piliers essentiels : un programme de nutrition, des cours de sport, des soins et du repos pour rester en phase avec soi-même.
Un séjour sur mesure qui donne envie.

Boulevard de la Cahotte, 14360 Trouville-sur-Mer. lescuresmarines.com



© Maxime Moreno



SENSORIALITÉ

L'heure solaire

C'est l'instant que l'on guette lorsqu'on se lève tôt à la montagne. Tout est silence. La neige étouffe le moindre bruit. Soudain, telle une illusion d'optique, les premiers rayons du soleil percent entre les roches noires. Ce moment inattendu, Moncler le capte dans deux nouveaux parfums de haute sensorialité, chacun s'incarnant dans des notes boisées : bois de santal, patchouli et vétiver. Le féminin s'ourle d'une floralité neigeuse, le masculin s'affirme comme une explosion de sauge et de muscade. Jamais encore l'olfaction n'avait été aussi proche de l'émotion d'un regard.

Moncler Sunrise pour femme, 120 €, Moncler, Moncler Sunrise pour homme, 120 €, Moncler. moncler.com

LIGNE DE BAIN

Diptyque dans la salle de bain

Voici la première collection *Beauty Alcoves*, dédiée à l'art du bain. Souhaitant utiliser un matériau délicat pour créer ses objets, Diptyque Paris s'est associée à la manufacture de Couleuvre, gardienne de savoir-faire ancestraux depuis 1789. Vous retrouverez tous les objets nécessaires à une salle de bain tels que les porte-savons, les gobelets, les pots en petits et grands modèles, chacun accompagné de son couvercle. Plus que des ustensiles, ce sont des invitations au bien-être. diptyqueparis.com



Des bijoux ensoleillés

Sans elle, porterait-on autant de bagues aux doigts et de colliers au cou ? Pascale Monvoisin, qui est la délicatesse faite femme, a initié le courant si addictif de la joaillerie fine. Outre une nouvelle enseigne rue de Grenelle, elle présente sa première collection or 18 carats. Fine et précieuse, *Sun* se décline dans des bagues où les tourmalines roses et vertes jouent avec les diamants et les bérils, dans des colliers ras du cou arachnéens et des boucles d'oreille qui donnent un port de tête gracieux. Tous les codes de la créatrice sont là : asymétrie, contraste, accumulation. On adore, comme toujours...

Pascale Monvoisin, 3, rue de Grenelle, 75006 Paris. pascalemonvoisin.com

JOAILLERIE



SO BRITISH



© David Seyfried



© David Seyfried

Campagne anglaise

Cette année, cela fait dix ans que Pierre Sauvage a repris Casa Lopez, cette emblématique Maison de l'art de vivre. Toute une série de créations et de collaborations fêteront l'événement, dont, ce mois-ci, la diffusion exclusive des tissus Fermoie, l'éditeur d'étoffes imaginé par les fondateurs de Farrow & Ball, Tom Helme et Martin Ephson. On y retrouve la subtile, douce et profonde palette de couleurs déclinée dans des cotons texturés aux tombés parfaits et aux motifs élégants. C'est tout le charme des cottages anglais qui entre dans vos intérieurs. Merci, Pierre !

casalopez.com

DÉCO



Collection Christophe Delcourt & Roche Bobois

Le designer Christophe Delcourt lance en collaboration avec la marque iconique de mobilier Roche Bobois une nouvelle collection appelée *Palatine*. L'idée était de réfléchir aux interactions possibles entre deux matériaux emblématiques, le bois et la pierre, et plus précisément le noyer et le travertin. Hommage du designer à l'Italie qui l'inspire, *Palatine* propose un superbe florilège de tables, canapés et assises à retrouver chez Roche Bobois.

roche-bobois.com



Vannina Vesperini pionnière du sens dessus dessous

La styliste Vannina Vesperini s'est fait connaître en s'amusant à détourner le vêtement sexy pour le porter comme un habit de jour. Enfiler un top à la frontière de la lingerie sur un pantalon ou une jupe avec une paire d'escarpins, voici un look que cette casseuse de codes adopte sans complexe et qui a l'art de plaire aux femmes. Donc, messieurs, sachez que la nouvelle collection de tops en soie et dentelle comblera votre dulcinée le 14 février prochain, jour de la Saint-Valentin. Vous n'aurez désormais aucune excuse !
vanninavesperini.com

LINGERIE



Ba&sh Seconde Main

Créée en 2003, la marque de prêt-à-porter s'est lancée depuis un an dans la durabilité et l'intemporalité ! Chez Ba&sh Seconde Main, chaque pièce est soigneusement sélectionnée et traitée par des équipes uniques et dédiées. Ainsi, la marque persiste et signe dans son engagement en faveur d'une mode plus responsable, tout en offrant à ses clientes la possibilité de s'approprier des pièces uniques.
seconde-main.ba-sh.com

VINTAGE

PARFUM



Senteurs de la rive droite

Avez-vous remarqué comme la rue Saint-Honoré est en train de devenir la « rue des parfums » ? Toutes les maisons chics s'y installent. Il en va ainsi de Molinard, qui le fait avec sa fougue habituelle. Outre des merveilles comme *À Corps Cuivré*, *Îles d'Or* ou *Violette*, la cave voûtée de la boutique charme sa clientèle avec son Atelier de Création de Parfums. Molinard est en effet la seule Maison à proposer une initiation à la composition. De la sorte, vous pouvez venir à la fois découvrir les familles d'essences et créer votre propre fragrance. Aucun faux pas... les fées du lieu sont là pour vous guider.
*Boutique Molinard,
270, rue Saint-Honoré, 75001 Paris*

HYDRAFACIAL

Innerskin s'installe au Shangri-La Paris

Chi, Le Spa du Shangri-La Paris a confié à Innerskin, spécialiste des protocoles beauté alliant technologie et performance, une cabine pour dispenser son soin signature Hydrafacial. Ce procédé révolutionnaire d'hydradermabrasion dure 45 minutes et se déroule en trois étapes pour nettoyer, exfolier et hydrater la peau avec l'application d'un super sérum à base d'acide hyaluronique, de peptides et d'antioxydants. Vous sortez de la cabine le visage lumineux, éclairci et hydraté.
10, avenue d'Iéna, 75116 Paris. chi.paris@shangri-la.com





1895

BERLUTI

PARIS

Sarah Andelman, LA PASSION DES LIVRES

Par Olivia de Buhren

Cinq ans après la fermeture de Colette, le temple de la hype parisienne, Sarah a déjà rebondi en créant Just an Idea, une société de conseil qui édite également des livres d'art contemporain. Au Bon Marché, elle nous fait partager sa passion pour les livres à travers une exposition qui se tiendra du 24 février au 21 avril.

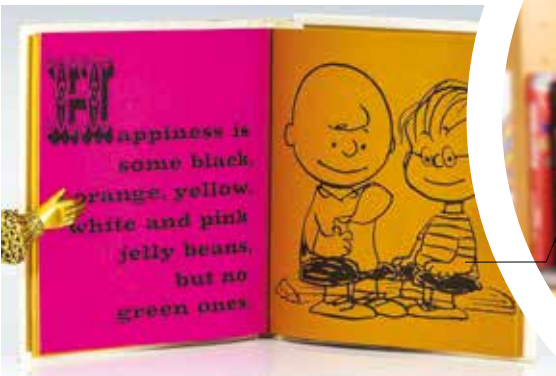


Qu'allez-vous imaginer pour le Bon Marché Rive Gauche ?

« Une exposition baptisée **Mise en Page** qui rend hommage aux librairies, aux éditeurs et à tout ce qui est lié aux livres, de près ou de loin. »

Qui êtes-vous Sarah Andelman ?

« Après plus de 20 ans de l'aventure Colette, j'ai monté ma structure Just an Idea pour accompagner les Maisons sur le développement de collaborations. Puis j'ai lancé **Just an Idea Books**, une maison d'édition avec des livres d'artistes en tirage très limité. »



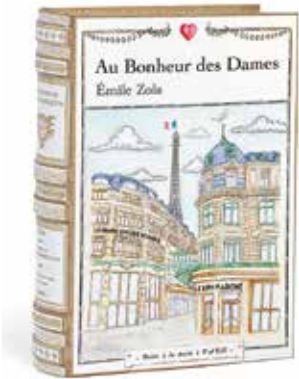
Quel est votre livre de chevet ?

« Happiness Is... Peanuts (Snoopy). »



Un focus sur une collaboration ?

« Marin Montagut avec sa boîte à secrets qui fait référence au roman **Au Bonheur des Dames** d'Émile Zola, en lien avec l'origine du Bon Marché. »



L'objet qui ne vous quitte jamais ?

« Mon **Bic** quatre couleurs. »

D'autres projets après cela ?

« Lire, lire, lire... »

Comment avez-vous construit cette exposition ?

« À partir des nouveaux livres que j'édite, nous avons réuni des librairies iconiques du monde entier et complété tout ce beau monde avec des créateurs bibliophiles dans le domaine de la mode, de la beauté, du design... »

L'exposition *Mise en page* par Sarah Andelman se tiendra Au Bon Marché Rive Gauche du 24 février au 21 avril 2024.

lebonmarche.com

Un fil rouge pour cette exposition ?

« Nous avons invité l'artiste **Jean Jullien** qui envahit les vitrines et l'ensemble du magasin avec ses "Paper People". »



© Jean Jullien



Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

PORTÉ PAR LA NATURE,
FAÇONNÉ PAR LE TEMPS

DOM RUINART,
LE BLANC DE BLANCS
PAR EXCELLENCE



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

Des expos POUR S'EN PRENDRE PLEIN LES YEUX

Par **Fabrice Bourland**

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.



EXPÉRIENCE IMMERSIVE

Apprentis explorateurs

Voici une opportunité unique de rejoindre l'équipe de l'égyptologue britannique Howard Carter qui, au début des années 1920, fit la découverte du trésor funéraire de Toutânkhamon et dénoua les fils du mystère entourant sa vie et sa mort. Au sein d'une reconstitution du mausolée du pharaon sur une surface de 3 000 m², vous démarrez votre expédition depuis la tente du célèbre explorateur anglais. Armé d'un plan du tombeau et d'énigmes à résoudre tout au long du parcours, vous traversez l'Antichambre, l'Annexe, puis la Chambre funéraire, où vous attend le précieux sésame pour accéder au trésor. Une aventure fantastique, ludique et pédagogique, qui ravira petits et grands !

Toutânkhamon, l'expérience immersive pharaonique aux Galeries Montparnasse. Plein tarif : 32 €.

TOUTÂNKHAMON,
L'EXPÉRIENCE IMMERSIVE PHARAONIQUE
Détail d'un coffret peint découvert dans
l'Antichambre. Le pharaon sur son char défait une
pile d'ennemis, des gens du Proche-Orient qui
s'entassaient dans tous les sens devant l'attelage.
© Francis Barria.

PHOTOGRAPHIE II

Le top du top

Artiste aux multiples talents – danseuse, styliste et sculptrice –, Lisa Fonssagrives (1911-1992) fut surtout le premier top-modèle de l'histoire, et en tout cas le plus grand mannequin de son époque. Fréquemment mise en avant dans *Harper's Bazaar* et *Vogue*, elle a cumulé environ 200 couvertures pour les principaux magazines de mode. En 1949, à l'âge de 38 ans, elle a même fait la une de *Time*. Avec près de 150 tirages réalisés des années 1935 à 1958 par 29 photographes – parmi lesquels des maîtres comme Horst P. Horst, Irving Penn, Louise Dahl-Wolfe ou encore Erwin Blumenfeld –, l'exposition offre un aperçu de l'âge d'or de la photographie de mode, magnifié par une personnalité d'exception.

Lisa Fonssagrives-Penn – Icône de mode,
jusqu'au 26 mai 2024 à la Maison Européenne
de la Photographie. Plein tarif : 12 €.



PAOLO ROVERSI
Molly, Chanel,
Vogue Italia,
Paris, 2015.
© Paolo Roversi.

Luca, Alexander
McQueen,
Paris, 2021.
© Paolo Roversi.

Jérôme, *Uomo*
Vogue,
Paris 2005.
© Paolo Roversi.

PHOTOGRAPHIE I

Les couleurs de la beauté

Première monographie consacrée à Paolo Roversi à Paris, l'exposition dévoile 50 ans de carrière et révèle comment le photographe italien s'est emparé de la mode pour créer une œuvre unique en son genre. Dès ses années d'apprentissage, le choix du studio, de la chambre grand format et du Polaroid définit la manière de travailler et l'esthétique de l'artiste, qui s'adapte au numérique avec succès. Au fil des ans, Paolo Roversi cherche, invente son propre langage, accueillant les hasards et les accidents comme des opportunités de se renouveler. Réunissant des images inédites, des tirages Polaroid et des archives, cette expo retrace le parcours professionnel et artistique d'un photographe de mode exceptionnel. Une œuvre singulière, loin des courants éphémères, sur laquelle le temps n'a pas de prise.

Paolo Roversi, du 16 mars 2024 au 14 juillet 2024 au Palais Galliera. Plein tarif : 12 €.



LISA FONSSAGRIVES-
PENN – ICÔNE
DE MODE
Erwin Blumenfeld,
Lisa Fonssagrives
porte une cape
Weill en hermine
blanche, tour Eiffel,
Paris, *Vogue France*,
mai 1939. Tirage
gélantino-argentique.
Promesse de don de
l'Archive Tom Penn.
© The Estate of Erwin
Blumenfeld 2023.

LE PARIS DE
LA MODERNITÉ,
1905-1925
Marcel Duchamp, *Roue
de bicyclette*, 1913/1914.
126,5 x 31,5 x 6,5/53 cm
(hauteur tabouret)/
73 cm (hauteur montage
de la roue)/63,5 cm
(diamètre de la roue),
Objet, Métal, bois peint.
Musée National d'Art
moderne, Centre Georges
Pompidou. © ADAGP,
Paris 2023. © Association
Marcel Duchamp.
© RMN-Grand Palais
(Centre Pompidou,
MNAM-CCI)/Christian
Bahier/Philippe Migeat.



LES TEMPS MODERNES

Faste et furieux

De la Belle Époque jusqu'aux Années folles, Paris continue plus que jamais d'attirer les artistes du monde entier. À la fois capitale au cœur de l'innovation et foyer d'un formidable rayonnement culturel, la Ville-Monde maintiendra ce statut en dépit de la recomposition de l'échiquier international après la Première Guerre mondiale, période pendant laquelle les femmes jouent un rôle majeur, trop souvent oublié. Inédite et ambitieuse, cette exposition fait ressortir les ruptures et les géniales avancées, tant artistiques que technologiques, de cette période fascinante. À travers la mode, le cinéma, la photographie, la peinture, la sculpture, le dessin, mais aussi la danse, le design, l'architecture et l'industrie, elle nous donne à vivre et à voir la folle créativité de ces années 1905-1925.

Le Paris de la modernité, 1905-1925,
*jusqu'au 14 avril 2024 au musée du Petit
Palais. Plein tarif : 15 €.*



YVES SAINT LAURENT :
TRANSPARENCES, LE POUVOIR DES MATIÈRES
Robe portée par Ewa Meissner, collection haute couture automne-
hiver 1993. Photographie de Claus Ohm.
© Yves Saint Laurent. © Claus Ohm - DR.

Croquis original d'une robe du soir. Collection haute couture
automne-hiver 1968. © Yves Saint Laurent.

Robe du soir portée par Marina Schiano, collection haute couture
automne-hiver 1970. Photographie de Jeanloup Sieff.
© Yves Saint Laurent. © Estate Jeanloup Sieff.

MODE

Entrée en matières

Attiré par la puissance suggestive de la transparence, Yves Saint Laurent s'empare, dès les années 1960, des matières comme la mousseline, la dentelle ou le tulle. Pendant ses 40 années de création, tel un leitmotiv, la transparence revient régulièrement, parfois associée à des broderies ou des tissus opaques. S'appuyant sur le pouvoir des matières, cette exposition explore le regard d'YSL au plus près de ses liens au corps et à la nudité revisitée. Parmi la quarantaine de pièces textiles présentées se retrouvent des créations iconiques, à l'instar de la première blouse seins nus du printemps-été 1968 ou de la *Nude Dress*, ainsi que des pièces inédites, pour certaines issues des collections Saint Laurent Rive Gauche.

Yves Saint Laurent : Transparences, le pouvoir des matières, *jusqu'au 25 août 2024 au musée Yves Saint Laurent Paris. Plein tarif : 10 €.*

INSPIRATION JAPONAISE

Van Cleef & Arpels et le Japon

Le pays du Soleil-Levant, source constante d'inspiration depuis les années 1920 pour la Maison de haute joaillerie, se dévoile dans cette exposition, soulignant les échanges artistiques et techniques entre l'Extrême-Orient et l'Occident chez Van Cleef & Arpels. Outre de précieux documents d'archives, 30 pièces réalisées entre 1923 et 2012 et issues de la collection patrimoniale sont ainsi présentées au 20, place Vendôme.

Van Cleef & Arpels et le Japon : une rencontre artistique, *jusqu'au 17 juin 2024 à la Galerie du Patrimoine, 20, place Vendôme. Entrée libre.*



EXPOS À VENIR
EN 2024
Par **Fabrice Bourland**

L'année 2024 sera riche d'expos toutes aussi passionnantes les unes que les autres. Pour n'en manquer aucune, notez d'ores et déjà celles-ci sur vos agendas !



**REVOIR VAN EYCK,
LA VIERGE DU CHANCELIER ROLIN**

Pour fêter la restauration du tableau (la première depuis son entrée au Louvre en 1800), le musée consacre une expo entière au chef-d'œuvre de Jan van Eyck.
Du 20 mars au 17 juin 2024 au musée du Louvre (22 €).
Jan van Eyck, *La Vierge du chancelier Rolin* avant restauration.
© 2007 RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Gérard Blot



LE MONDE COMME IL VA

Empruntant son titre à un conte de Voltaire, l'événement donnera à voir « *la conscience aiguë du présent* » dont témoignent les artistes, des figures les plus établies à la jeune génération.
Du 20 mars au 2 septembre 2024 à la Bourse de Commerce (14 €).
Sun Yuan & Peng Yu, *Old Persons Home*, 2007, Pinault Collection. Courtesy des artistes et de Galleria Continua. © Sun Yuan & Peng Yu, ADAGP, Paris, 2024.



AUGUSTE HERBIN (1882-1960)

La première rétrospective consacrée au peintre Auguste Herbin, qui vécut pendant 18 années au Bateau-Lavoir, à Montmartre.
Du 15 mars au 15 septembre 2024 au musée de Montmartre (15 €).
Auguste Herbin, *Composition sur les lettres R, Be, In, (Her Bin)*, 1942, gouache sur papier, 27,8 x 35,8 cm. Legs de Mme Lucienne Rosenberg en 1995, MNAM Pompidou.



LES CHEVAUX DE GÉRICAULT

À l'occasion des 200 ans de la mort de Géricault, cette rétrospective réunira une centaine de toiles explorant le thème du cheval, motif omniprésent dans son œuvre.
Du 15 mai au 15 septembre 2024 au musée de la Vie romantique Scheffer-Renan (entrée libre).
Théodore Géricault (1791-1824), *Cheval cabré dit Tamerlan*, Rouen, musée des Beaux-Arts. © RMN-Grand Palais / image RMN-GP.



LA NAISSANCE DES GRANDS MAGASINS

À partir de 1852, les ouvertures successives du Bon Marché, du Printemps, de La Samaritaine ou des Galeries Lafayette nous ont fait entrer dans la société de consommation.

Du 10 avril au 13 octobre 2024 au musée des Arts décoratifs (14 €).

Henri Thiriet, Affiche « *Exposition de blanc le lundi 31 janvier à la Place de Clichy* », vers 1899. Papier, lithographie couleur.

Legs Roger Braun, 1941. Inv. 12750.1.
© Les Arts Décoratifs / Jean Tholance.



MATISSE, L'ATELIER ROUGE

En collab avec le MoMA (New York) et le SMK (Copenhague), l'expo se consacrera à la genèse et à l'histoire de ce chef-d'œuvre de 1911.

Du 7 mai au 9 septembre 2024 à la Fondation Louis Vuitton (16 €).

Henri Matisse, *L'Atelier rouge*, 1911, huile sur toile, 181 x 219 cm. Museum of Modern Art, New York. Crédit artiste : © Succession H. Matisse. Crédit photo : © Digital image, The Museum of Modern Art, New York / Scala, Florence.



MEXICA, DES DONS ET DES DIEUX AU TEMPLE MAYOR

Les vestiges de l'ancienne cité de Tenochtitlan, capitale de la civilisation mexica, ont inauguré un demi-siècle de fouilles archéologiques d'une ampleur inédite.

Du 3 avril au 8 septembre 2024 au musée du Quai Branly-Jacques Chirac (12 €).

Masque de Xipe Totec, vers 1325-1521. Photo : Daniel Ponsard. © musée du Quai Branly-Jacques Chirac.



DUELS. L'ART DU COMBAT

Athos contre d'Artagnan, Federer contre Nadal... Depuis toujours, les hommes s'affrontent en duel, dans la grande Histoire comme dans la fiction.

Du 24 avril au 18 août 2024 au musée de l'Armée (15 €).

Alexandre-Auguste Robineau, *Assaut d'armes entre les chevaliers de Saint-George et d'Éon*, 1787-1789 Londres, Royal collection Trust.



PARIS 1874. INVENTER L'IMPRESSIONNISME

Il y a 150 ans se tenait la première exposition impressionniste. Pour célébrer l'anniversaire, 130 œuvres aideront à porter un regard neuf sur cette date clé.

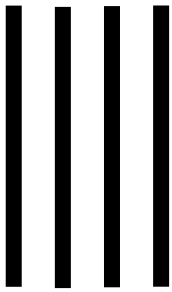
Du 26 mars au 14 juillet 2024 au musée d'Orsay (16 €).

Paul Cézanne, *Une moderne Olympia*, entre 1873 et 1874. Huile sur toile, 46,2 x 55,5 cm. Don Paul Gachet, 1951. © Musée d'Orsay, Dist. RMN-Grand Palais / Patrice Schmidt.

Daniel Buren

sublime Le Bon Marché

Par **Olivia de Bühren**



Mondialement connu pour ses bandes verticales, Daniel Buren est le neuvième artiste à bénéficier d’une Carte Blanche dans ce grand magasin de luxe. Succédant à Ai Weiwei, Chiharu Shiota et Joana Vasconcelos, l’artiste français a imaginé deux travaux dans l’atrium, deux œuvres au deuxième étage et une série de photos-souvenirs dans les vitrines donnant sur la rue. Le grand escalier iconique d’Andrée Putman est aussi recouvert de ses bandes emblématiques en noir et blanc.



© DB-ADAGP Paris



© DB-ADAGP Paris

AUX BEAUX CARRÉS :
TRAVAUX IN SITU
De gauche à droite
et de haut en bas
Quinconces, 756 Carrés suspendus,
travail in situ, vinyle blanc
translucide sur polycarbonate
incolor, janvier 2024.

Damiers pour 8 vitrines séparées
par des bandes verticales blanches
et noires : 288 Carrés pour la rue
de Sèvres, travail in situ, vinyle
translucide alternativement blanc
et coloré, janvier 2024.

Spécularité, 2 cabanes, bleue
et jaune, explosées, éclatées,
reflétées, diffusées, opposées,
mélangées, démultipliées,
écartelées, renversées, travail in
situ, polycarbonate, vinyle, miroir
verre, Alucobond, janvier 2024.

Quatre X dans l’Axe, travail recto-
verso in situ, janvier 2024.

Quinconces, 756 Carrés suspendus,
travail in situ, vinyle blanc
translucide sur polycarbonate
incolor, janvier 2024.



© DB-ADAGP Paris



© DB-ADAGP Paris



© DB-ADAGP Paris

Pourquoi avez-vous accepté de faire une exposition au Bon Marché ?

Depuis 50 ans, j'œuvre dans des sites tous différents, et mon travail consiste à ajouter ou retrancher certains éléments dans l'endroit en question. Un magasin est un lieu public avec une activité qui, a priori, n'a rien à voir avec des expositions d'œuvres artistiques. La première évidence, c'est que la concurrence visuelle est à son maximum, comme d'ailleurs dans la rue. Si nous étions sur la chaussée, il y aurait tout de suite une sorte de simultanéité avec des éléments tous complètement différents – des publicités, des motifs architecturaux, des gens qui bougent... Au Bon Marché, on n'en est pas très loin dans la mesure où les visiteurs ne viennent pas exprès pour voir l'exposition, sauf une petite minorité. La plupart viennent là pour faire des courses et, tout d'un coup, ils peuvent être surpris, et je peux ainsi toucher un autre public.

Le titre de l'exposition évoque les carreaux des verrières du Bon Marché. Comment avez-vous procédé visuellement ?

Le carré est la ligne directrice de toute l'exposition. Nous sommes partis d'un carreau moyen des grandes verrières. Il mesure 52 cm, et c'est le même partout. Il était beaucoup utilisé à l'origine du Bon Marché. Quand on m'a invité, je n'ai pas tout de suite pensé aux carrés, cela m'est venu plus tard. Il y a deux œuvres dans l'atrium en lien avec l'architecture du lieu, qui naviguent au milieu de cette masse de lumière, ce qui explique pourquoi j'ai demandé à un technicien artiste de l'éclairage, Madjid Hakimi, de voir ce qu'il pouvait faire. Nous avons déjà collaboré deux fois, là, c'est la troisième, j'étais ravi. L'autre espace, au deuxième étage, est une salle plus ordinaire, fermée et en dehors de l'affluence générale du grand magasin. Cela m'a permis d'imaginer un autre type de constructions, plus isolées par rapport à tout le reste. C'est assez agréable de raconter des histoires différentes dans un même espace.

Blanc et rose pour les deux œuvres dans l'atrium, bleu et jaune pour les deux cabanes éclatées... Comment avez-vous choisi vos couleurs ?

Il n'y a pas d'explication, je n'aime d'ailleurs pas en donner. Je prends les couleurs comme elles me viennent, pour moi tout est possible. Je n'ai pas de couleur préférée et, même si j'en avais une, je ne le dirais pas. En un demi-siècle, j'ai fait des foules d'expérimentations. Dans certains endroits, il y a des couleurs qu'il vaut mieux ne pas utiliser quand on connaît leur incidence avec le lieu en question, qu'elle soit culturelle ou émotionnelle. Par exemple, au Japon, je vais faire attention à m'interdire le violet et le blanc parce que, pour les Japonais, c'est un signe de funérailles, et je n'ai pas forcément envie que mon travail soit vu avec ces idées-là derrière la tête. C'est très facile de se faire piéger. Si on effectue un travail dans une ville et qu'on prend les couleurs de l'équipe de foot adverse, tout de suite ça déclenche des polémiques stupides... Bref, ce sont mes seules contraintes. La couleur est essentielle dans ma réflexion concernant mes œuvres, mais ce ne sont jamais mes goûts à moi !

*L'exposition **Aux beaux carrés : travaux in situ** conçue par Daniel Buren dans le cadre de la Carte Blanche du Bon Marché Rive Gauche a lieu en deux actes. L'Acte I se tient en ce moment et jusqu'au 18 février. L'Acte II sera visible du 29 juin au 15 août.*
lebonmarche.com/fr/aux-beaux-carres-daniel-buren

Books EN STOCK

Par **Fabrice Bourland**

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



LA FIN DES HARICOTS

Les catastrophes environnementales, les émeutes urbaines, les guerres civiles, les migrations climatiques et les épidémies ont ravagé le monde jusqu'au Big One, une coupure d'électricité à l'échelle planétaire. Plus rien ne fonctionne, toute technologie est impossible, la majorité de la population mondiale va périr dans d'atroces souffrances. Pour survivre, il faut se battre, à chaque instant. Inspiré par l'effroi face au Covid et aux rues désertes du premier confinement, un roman crépusculaire par l'un des maîtres contemporains du roman noir.

Qui après nous vivrez d'Hervé Le Corre, Rivages, 21,90 €.



© Laura Stevens/L'Iconoclaste



L'ordre du monde

Une mère guérisseuse, qu'on sollicite quand la médecine traditionnelle ne s'avère plus d'aucun recours, est appelée au chevet d'un enfant malade, dans le hameau de Fond du Puits. Mais à son âge avancé, il est temps pour elle de passer la main. Durant des années, elle a tout appris à son fils, qui doit lui succéder. Elle lui a transmis ce « *langage qui se tait pour mieux comprendre, qui s'oublie pour mieux savoir, un langage amplifié de gestes invisibles, de légendes lourdes et scintillantes.* » C'est donc lui qui se met en route à sa place. Arrivé à destination, amené par le prêtre auprès du jeune garçon fiévreux, le fils est saisi par l'histoire douloureuse du village et de ses habitants. Un passé traversé par un drame où la magie de sa propre mère a tenu un rôle. Un conte sombre écrit dans une langue de feu.

La langue des choses cachées de Cécile Coulon, L'Iconoclaste, 17,90 €.

La beauté du geste

Neurochirurgien à l'Hôpital Fondation Rothschild, Dorian Chauvet nous emmène explorer les mystères de la main à travers 90 textes vantant l'intelligence de cet organe singulier. De l'action mécanique du peintre qui prépare sa toile au chirurgien dont les doigts décollent un rein, en passant par les mains du sculpteur de chocolat dont la température s'adapte pour ne pas faire fondre la matière, chaque « *patte* » a une histoire. Ici, pas de « *jeux de mains, jeux de vilains* » mais 90 récits manuellement incarnés !

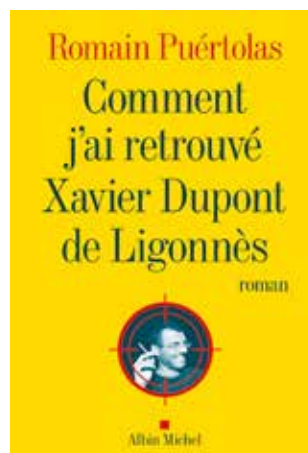
Histoires de nos mains. En quatre-vingt-dix portraits étonnés de Dorian Chauvet, Le Cherche Midi, 24,50 €. AD.



L'affaire du siècle

Ancien capitaine de police et auteur à succès de *L'Extraordinaire voyage du fakir qui était resté coincé dans une armoire Ikea*, Romain Puértolas est obsédé depuis 13 ans par l'affaire Xavier Dupont de Ligonnès, ce père de famille soupçonné d'avoir assassiné de sang-froid sa femme, leurs quatre enfants et leurs deux chiens. Depuis tout ce temps, l'écrivain n'a eu de cesse de vouloir comprendre, chercher des indices et tenter de retrouver cet homme traqué par toutes les polices du monde. Mélangeant avec maestria investigation policière rigoureuse et fiction aussi singulière que drôle, Puértolas nous livre « sa » version des faits, laquelle se révélera peut-être – qui sait ? – le fin mot de ce cas judiciaire hors du commun.

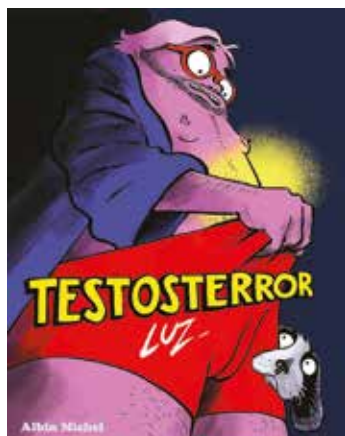
***Comment j'ai retrouvé Xavier Dupont de Ligonnès* de Romain Puértolas, Albin Michel, 19,90 €.**



LE BLUES DE LA BLOUSE

Au sein d'un système hospitalier qui se fissure de toute part, plusieurs personnages, médecins, chirurgiens ou infirmières, partagent joies et échecs, détresse et amour du métier. Jusqu'à ce qu'une nuit vienne les bouleverser à jamais. Le premier roman de Claire Vesin rend hommage à celles et ceux qui se battent au quotidien pour maintenir un service de santé publique efficace et décent. Cardiologue en banlieue parisienne, l'auteur, sur son compte Instagram (@madameledocteur_v_) suivi par plus de 8 000 followers, poste également des instantanés qui racontent au plus près son expérience du monde médical. Une réussite !

***Blanches* de Claire Vesin, La Manufacture de Livres, 18,90 €.**



Bande à part

Alors qu'un virus faisant chuter le taux de testostérone se répand sur Terre, Jean-Patrick, concessionnaire automobile, se réfugie au sein de la secte masculiniste dirigée par son coach sportif. Las, contaminé à son tour, Jean-Pat voit sa part de féminité s'exacerber et, par la même occasion, sa vision du monde irrémédiablement changer. Pire encore : alors qu'il se détache du mouvement viriliste, son fils s'y engouffre à son tour. Notre héros parviendra-t-il à sauver son enfant des griffes du gourou macho ? Privée de testostérone, l'humanité sombrera-t-elle dans le chaos ? Et si la vérité résidait dans les yeux de Champion, son irrésistible chien priapique ? Attention, fous rires assurés !

***Testosterror* de Luz, Albin Michel, 29,90 €.**

POUR ENCORE PLUS DE LECTURE

Au cœur de la mode

De Coco Chanel à Hanae Mori en passant par Karl Lagerfeld, Hubert de Givenchy, Yves Saint Laurent, John Galliano... Colette Maciet a été l'indispensable couturière des plus grands créateurs. Petite main à 14 ans, première d'atelier à 30, sa vie a épousé tous les méandres et succès de la haute couture française. Génie et travers, faste et décadence, elle en connaît les moindres secrets. À force de talent et de travail, mais aussi parce qu'elle a osé rêver, Madame Colette, comme on aimait à l'appeler, s'est taillé un destin extraordinaire. Son récit est un voyage au cœur de l'âge d'or de la mode française en pleine mutation. C'est aussi celui de l'incroyable métamorphose d'une société.

***Haute Couture, une vie aux côtés des plus grands couturiers* de Colette Maciet, Michel Lafon, 19,95 €.**



C'est du gâteau !

Après avoir fait ses premières armes au sein de prestigieux palaces parisiens, le chef pâtissier Hugues Pouget a ouvert sa première pâtisserie Hugo et Victor en 2010. Il compte désormais deux boutiques à Paris, ainsi qu'une dizaine au Japon et en Corée. Artisan engagé, le champion de France du dessert 2003 choisit des produits de qualité et de saison, bannit arômes et colorants, pour offrir des pâtisseries d'une authentique fraîcheur. De sa fameuse tarte au pamplemousse à son délicat financier, d'une estivale charlotte aux framboises à l'intemporel mille-feuille, il nous livre 60 recettes délicieuses, pour que sa pâtisserie de marché et de quartier puisse entrer dans le quotidien de tous les foyers.

***Ma pâtisserie authentique* d'Hugues Pouget, Éditions de la Martinière, 35 €.**

Vade retro satana !

Lucifer juste déchu, l'Enfer sent encore le plâtre quand Caïn, premier assassin de l'Humanité, se présente un chouïa en avance et sans crier gare. En attendant que la file des pécheurs se presse aux portes de l'Enfer au moment de l'inauguration officielle, Lucifer fait visiter son futur nouveau domaine à Caïn et lui présente les différents démons qui animeront cet espace. Versant dans l'absurde autant que le comique décalé, une bande dessinée indispensable pour démarrer la nouvelle année dans la bonne humeur et l'irrévérence.

***L'Enfer, c'est les hôtes* de Karibou et Lionel Richerand, Delcourt, 13,50 €.**



UNE COMÉDIE DÉJANTÉE SUR
Salvador Dalí

Par Olivia de Bühren

Quand Quentin Dupieux, le réalisateur du film *Daaaaaali* !, tire le portrait de l'artiste surréaliste espagnol, cela donne une farce loufoque, avec cinq comédiens qui se partagent le rôle du peintre à la moustache !

Un jet d'eau pisse d'un piano à queue, au beau milieu d'une vaste plaine. C'est la toute première image du film et, dès le début, nous voilà plongé dans l'univers surréaliste de l'artiste espagnol.

Pour son treizième long métrage, l'inclassable Quentin Dupieux a imaginé l'histoire incongrue d'une journaliste française rêvant de rencontrer le grand homme pour un projet de documentaire fou.

Mais attention, dans *Daaaaaali* !, il n'existe pas un mais cinq maestros à la moustache en croc, interprétés à l'écran par Gilles Lellouche, Édouard Baer, Jonathan Cohen, Pio Marmai et Didier Flamand. Quant à la pétillante Anaïs de Moustier, elle endosse le rôle de la jeune documentariste, un tantinet déroutée – on le serait à moins. C'est drôle, décalé, frais, étonnant, cocasse... On ne sait jamais où le film emmène le spectateur, celui-ci passant d'un Dalí à un autre. L'histoire commence, puis recommence sans cesse, à en donner le tournis. Les comédiens sont tous aussi formidables les uns que les autres dans le rôle de celui que Breton appelait de l'anagramme de son nom, « Avida Dollars », en référence à sa passion pour l'argent.

Avec ce faux biopic, Quentin Dupieux, dont c'est certainement l'un des meilleurs films, surprend tout son monde, quelque part entre le cinéma de Buñuel et celui des Monty Python. Une comédie où son excentricité légendaire rivalise avec l'extravagance du roi de la provocation.

Nous l'attendions, ce *Daaaaaali* !, et nous avons bien fait. Tout simplement une pépite !

Daaaaaali ! réalisé par Quentin Dupieux, avec Anaïs Demoustier, Gilles Lellouche, Édouard Baer, Jonathan Cohen, Pio Marmai, Didier Flamand, Romain Duris et Agnès Hurstel.

Théâtre



DÉVORANTE,
une pièce à consommer sans modération

Ça s'écoute et se regarde sans faim et, une fois le théâtre quitté, ça vous dévore de l'intérieur. Imaginé par Eleonora Galasso, ambassadrice de la dolce vita en France, ce seule-en-scène d'une durée de 1h15 mélange petits plats et confidences sur les thèmes de l'emprise et de la violence conjugale. Un cours de cuisine pas comme les autres avec, entre une recette de sauce tomate et un cliquetis de casseroles, l'humour et la métaphore culinaire en notes de tête.

Dévorante, mise en scène de Chloé Froget. Jusqu'au 26 mars 2024 au théâtre des Mathurins. J.D.

BELLE COMME LA NUIT. ET AU GOÛT DU JOUR.



SCRAMBLER NIGHTSHIFT. L'ÉLÉGANCE DU FUTUR.

Le look le plus pointu de la ville ? Vous l'avez devant les yeux, c'est le nouveau Scrambler Nightshift. Élégant et sophistiqué, il allie le design sportif typique des sixties aux avancées techniques et numériques derniers cris, pour le plus grand plaisir des yeux et de la conduite. Pour découvrir son street-glamour et l'ensemble de la nouvelle génération, rendez-vous chez votre distributeur le plus proche.



Scannez ce QR Code pour réserver un essai.

SCRAMBLER
DUCATI

Au quotidien, prenez les transports en commun #SeDéplacerMoinsPolluer

Boutiques hybrides, LES NOUVEAUX TEMPLES DU LUXE

Par **Jeanne Simon**

Les Maisons de luxe continuent de se réinventer et imaginent de nouvelles boutiques mixant culture et gastronomie. Ou comment passer du storytelling au storyliving.



TIFFANY & CO.
Des œuvres d'art, des références à Audrey Hepburn
dans le film *Breakfast at Tiffany's*.

© DR

Des marques ou des fondations dans les domaines de la gastronomie, du luxe et de la culture. À Neuilly-sur-Seine, dès 2025, les Folies jalonneront les deux côtés de l'avenue Charles de Gaulle. Au programme ? Des expositions et des découvertes immersives. « *Cela préfigure d'une certaine manière le magasin de demain dans lequel il n'y aura que de l'expérience et pas de vente* », avance Bénédicte Epinay, déléguée générale du Comité Colbert, association qui réunit 93 Maisons de luxe françaises. Le projet séduit quelques grandes griffes qui auraient ainsi déjà préempté plusieurs pavillons. S'il fallait encore s'en convaincre, non, le magasin physique n'est pas mort ! Il se transforme. « *En sortie de Covid, il a repris toute sa place et reste au cœur de l'achat de luxe* », confirme Bénédicte Epinay. À la fois cafés, musées, restaurants, espaces de conférences et d'ateliers, les boutiques de luxe deviennent des lieux de plaisir, de découverte et d'enchantement. Elles plongent plus que jamais leurs clients au cœur de leur univers. Autour de leur savoir-faire, de l'art et, de plus en plus, de la gastronomie. Et cela plaît ! Pour 45 % des clients du secteur, l'immersion dans l'histoire et les valeurs de la marque constitue d'ailleurs la première raison de leur visite en boutique, selon le rapport Comité Colbert/Bain & Company « *Luxe et technologie : vers la boutique du futur* » publié en septembre 2023.

Culture et gastronomie à tous les étages

Sur la Cinquième Avenue, à New York, le flagship Tiffany & Co. – inauguré en avril dernier après quatre années de travaux – ne désemplit pas. Baptisé The Landmark, le fleuron du groupe LVMH accueille, sur 10 000 m² et dix niveaux, des pièces de joaillerie, bien sûr, mais également des œuvres d'art, des références à Audrey Hepburn dans le film *Breakfast at Tiffany's* (Diamants sur canapé) et un café-restaurant, le Blue Box Café. « *C'est un lieu de visite spectaculaire dans lequel on passe du temps. L'enseigne essaie de faire s'y retrouver les New-Yorkais* », témoigne Frank Rosenthal, expert en marketing du commerce, avant de poursuivre : « *Ce point de vente confirme l'ambition du groupe LVMH de construire des marques très fortes et ouvertes au plus grand nombre.* »

En avril 2022, l'inauguration du 30 Montaigne de Dior – un espace hybride de 10 000 m² abritant une boutique, des ateliers, un restaurant, un musée et une suite hôtelière – donnait le ton de cette stratégie. Depuis, la Maison a lancé le Café des Lices à Saint-Tropez, son Café Dior au Japon en décembre et annonce, pour 2025, son premier restaurant à Osaka, sous la houlette d'Anne-Sophie Pic.

Au menu : une sélection de plats jouant avec les motifs de la Maison.

De son côté, fin 2022, Louis Vuitton a ouvert LV Dream, rue du Pont-Neuf, à Paris. Le lieu intègre une exposition, une sélection de modèles historiques et contemporains, une boutique cadeaux, ainsi qu'une chocolaterie et un café signés Maxime Frédéric, chef pâtissier du Cheval Blanc Paris. Pop-up à la montagne, plages, restaurants, la griffe décline ainsi divers concepts en France, en Corée, au Japon, en Sicile ou en Grèce, tout en s'adaptant aux couleurs locales. Mais une opération d'une autre dimension se dessine au 103 de l'avenue des Champs-Élysées. Derrière une bâche aux formes d'une malle géante se cache un projet culturel et d'art de vivre d'envergure – encore tenu secret – sur 22 000 m².

Ces nouveaux concepts ne sont pas propres à LVMH. Cartier, Burberry, Iclide... Le phénomène s'étend à de nombreuses Maisons, chacune célébrant son ADN par l'entremise de lieux hybrides très identitaires. À l'occasion de la Fashion Week new-yorkaise en septembre dernier, Chanel a ainsi créé à Brooklyn le Lucky Chance Diner, un restaurant éphémère en l'honneur de son eau de parfum *Chance Eau Fraîche*.

Autre exemple : à Bordeaux, le magasin indépendant Rainbow a rouvert ses portes en décembre pour proposer sur 800 m² une nouvelle offre mode ainsi que du design, de la beauté, des livres, des événements et un café. Née en 1902, cette institution du luxe – fleuron des allées de Tourny – se présente désormais « *comme le plus grand concept store mode et luxe d'Europe* ». « *Les consommateurs ont besoin de moments de rencontres, de partage, de lâcher-prise, de convivialité, d'un esprit de proximité, aussi. Dans le café ou le restaurant, on joue avec l'idée de la gourmandise et de la rue, donc c'est plus inclusif. Cela crée une relation avec une marque un peu moins descendante, plus bienveillante. L'approche muséale est, quant à elle, désacralisée. On raconte une histoire. Cela renforce la désirabilité et tire vers le haut* », commente Vincent Grégoire, directeur Consumer Trends & Insights de l'agence de conseil NellyRodi.

De nouveaux lieux ancrés dans la ville

Véritables destinations, durables ou éphémères, ces nouveaux concepts cassent les codes du luxe traditionnel pour s'ouvrir à une nouvelle clientèle, la fidéliser... et susciter les échanges ainsi que le partage sur les réseaux sociaux. Mais si la plupart empruntent les mêmes voies, chaque espace est unique. Fini l'uniformisation ! L'heure est à la personnalisation. « *L'idée est d'injecter la culture d'une marque dans la culture d'une ville. Il s'agit de procurer une émotion d'achat différente dans chaque destination du monde, de faire découvrir le même produit à travers un canal culturel différent pour susciter l'envie*

d'acheter », explique Cristiano Benzoni, cofondateur avec Sophie Thuillier du studio d'architecture REV, à Paris.

Pour la Maison de Beauté Carita, ouverte fin 2022 à Paris, le duo a ainsi conçu un lieu de vie élégant, ancré dans son quartier, rue du Faubourg-Saint-Honoré, destiné à des Parisiennes actives, en hommage à l'audace des fondatrices de la marque, les sœurs Maria et Rosy Carita. L'espace réunit un institut de beauté, un salon de coiffure et un restaurant confié à la cheffe Amandine Chaignot. « *Prolongement de l'espace, la cuisine est légère et raffinée, la vaisselle élégante* », décrit la cheffe. Dix mois plus tard, le bilan est positif : « *Nous avons réussi à créer un lieu de destination avec une profondeur gastronomique mais aussi culturelle grâce à des événements artistiques qui dialoguent avec le lieu et l'héritage Carita, des collaborations avec des disciplines voisines comme la haute couture* », se félicite Sophie Thuillier.

Défilés, lieux historiques mythiques, ateliers... Les acteurs du luxe s'approprient aussi les nouvelles technologies pour déployer des expériences immersives en réalité virtuelle et/ou en réalité augmentée. Des imprimantes 3D sont également de la partie, théâtralisant la genèse d'un produit ou facilitant sa personnalisation in situ. Si 75 % des clients sont demandeurs d'expériences supportées par la technologie, celle-ci se fait néanmoins discrète. « *Ce sont des outils facilitateurs de la vente qui permettent de fluidifier la relation et d'enrichir la découverte des collections* », assure Bénédicte Epinay.

Plus qu'un simple effet de mode, cette tendance aux lieux hybrides s'inscrit dans la durée. « *C'est un phénomène qui va se pérenniser. Et s'accentuer* », assure Vincent Grégoire. Christophe Pradère, CEO et fondateur de BETC Design, ajoute : « *Ces évolutions permettent aux marques d'être vécues de plusieurs manières et de dépasser la dimension transactionnelle de la fonction et de la nature de l'objet.* » Néanmoins, par leur diversification, ces espaces sont aussi des relais de croissance. Car, au-delà du buzz, la finalité reste inchangée : à la fin de la journée, il s'agit bien de générer du chiffre d'affaires !

LOUIS VUITTON

LV Dream intègre une exposition, une sélection de modèles historiques et contemporains, une boutique cadeaux, ainsi qu'une chocolaterie et un café signés Maxime Frédéric, chef pâtissier du Cheval Blanc Paris.

MAISON DE BEAUTÉ CARITA

L'espace réunit un institut de beauté, un salon de coiffure et un restaurant confié à la cheffe Amandine Chaignot.



© Adrien Dirand - Courtesy of Louis Vuitton



© Benoit Linero



© Fred Meylan / H&K

Pull Sézanne, culotte
Alexandre Vauthier et
ceinture Paule Ka.

OLGA KURYLENKO

au cœur de l'arnaque

Par **Olivia de Buhren**

Fin 2008, la France a été le théâtre d'une immense fraude qui exploitait le marché des quotas d'émissions de CO₂ mis en place pour lutter contre le réchauffement climatique. Le stratagème élaboré par les escrocs leur a permis de détourner plusieurs milliards d'euros. Xavier Giannoli a imaginé autour de cette enquête une série en 12 épisodes intitulée *D'argent et de sang*, avec Vincent Lindon, Niels Schneider, Ramzy Bedia, Judith Chemla et Olga Kurylenko. Nous avons rencontré l'actrice franco-ukrainienne pour parler de cette formidable série... et de bien d'autres choses.

Connaissiez-vous l'existence de cette arnaque avant de lire le scénario ?
Non, je ne connaissais pas du tout. J'avoue que je reste trop souvent dans ma bulle : je tourne, je travaille et je m'occupe de mon fils. Je ne suis pas toujours l'actualité.

Avez-vous une conscience écologique ?
Aujourd'hui, oui. En Ukraine, « *c'est marche ou crève* », on ne pense pas à toutes ces considérations écologiques, mais, depuis mon arrivée en France, je suis naturellement green sans chercher à avoir bonne conscience. Je ne fais pas ou peu les boutiques. J'ai énormément de vêtements qui ont plus de 20 ans. Je suis assez fière de ne pas être matérialiste. C'est ma façon à moi de vivre ma vie et de consommer par petite touche.

Pouvez-vous nous raconter la série avec vos mots ?
Elle brosse le portrait d'un homme qui a tout pour être heureux, mais qui a toujours besoin de plus. Il court après le pouvoir et l'argent et finit par se détruire, lui et toute sa famille, en montant une arnaque folle.

En quoi consiste cette escroquerie ?
Pour faire simple, ces escrocs récupéraient la TVA sur la taxe carbone grâce à des dizaines de sociétés-écrans ouvertes dans des paradis fiscaux à travers le monde.

Pourquoi a-t-on beaucoup parlé de cette histoire ?
C'est la plus grosse arnaque en France ! Une escroquerie folle !

L'État est resté bien silencieux à l'époque...
Dans un premier temps, l'État était dans le déni parce que tout le monde a mis du temps à se rendre compte de son erreur. Du côté de la justice, toute cette arnaque étant organisée depuis partout dans le monde, les juges ont eu beaucoup de mal à réunir des preuves tangibles.

Vous faites-vous souvent arnaquer ?
Non, pas tellement. Je suis très vigilante et je ne fais confiance à personne. Ma grand-mère a vécu la Seconde Guerre mondiale et en a été traumatisée. Elle m'a toujours dit : « *Ne fais confiance à personne*. » J'ai pu me faire avoir parfois sur de petites choses. Amicalement, je me suis fait arnaquer une fois par un ami quand j'étais plus jeune, mais je lui ai fermé ma porte à tout jamais.

Quelle attitude avez-vous dans ces cas-là ?
Très énervée. J'ai du mal à garder mon sang-froid. L'injustice m'insupporte. Je dis les choses. Je pense être quelqu'un de gentil, mais, si on se fiche de moi, je change de ton. Je pars du principe qu'il faut respecter les personnes qui nous entourent et être droit dans la vie.

Comment vous êtes-vous préparée pour cette série ?
Je me suis imprégnée de toute l'histoire et j'ai beaucoup parlé avec Xavier. On a travaillé mon personnage ensemble. C'est une femme qui a très envie d'être aimée... mais elle est intelligente, elle utilise les gens pour parvenir à ses fins. Elle rêve de paillettes, d'argent et d'amour. Elle veut y arriver à n'importe quel prix !

Avez-vous une fascination pour l'un des arnaqueurs en particulier ?
Le personnage principal évidemment, c'est un dingue ! Les gars de Belleville, ce sont de petits arnaqueurs, ils ont un côté enfantin, alors que le personnage incarné par Niels Schneider possède un ego surdimensionné. Il ne se remet jamais en question, il ne ressent rien, tout tourne autour de lui. Finalement, je pense qu'il aimerait être le roi du monde. Il court derrière des illusions en détruisant tout sur son passage.

Avez-vous déjà arnaqué quelqu'un ?
Non, ce n'est pas mon style. Cela peut paraître prétentieux, mais je ne mange pas de ce pain-là. Je suis assez droite dans mes bottes alors que, autour de moi, beaucoup font des petites arnaques entre amis ou dans le travail... Si on découvre que tu n'es pas ce que tu as prétendu être, je trouve ça horrible.

Quel est le moment que vous avez trouvé le plus saisissant dans la série ?
Elle est diffusée en deux parties de six épisodes. Cette deuxième partie est, selon moi, encore plus forte que la première. Concernant l'évolution de mon personnage, c'est aussi à ce moment-là qu'elle commence à avoir des problèmes dans son couple. Puis le drame arrive...

Vous sentez-vous à l'aise dans tout type de rôle ?
J'apprécie jouer ces personnages un peu fous. C'est toujours amusant d'interpréter des femmes loufoques et très intenses. Aujourd'hui, il y a beaucoup de rôles que je refuse, par exemple ceux que je trouve un peu trop sexualisés à mon goût ou si le film est trop axé sur la violence. J'aimerais que mon fils puisse regarder mes films. Là, je trouve que j'ai joué dans beaucoup de films très, très violents. Aujourd'hui, quand je les regarde, je me dis que j'ai envie de plus de douceur.

Quels sont vos projets ?
Je suis très contente car je commence à tourner une série pour Netflix, *Burn(es) Out*, réalisée par Noémie Saglio et tournée à Paris. Le scénario est tellement drôle. Et puis le tournage du film Marvel *Thunderbolts* va reprendre en mars...

Vous êtes d'origine ukrainienne. Comment regardez-vous ce qui se passe dans votre pays ?
J'ai une partie de ma famille qui a quitté l'Ukraine pour la Pologne ou la Bulgarie, mais plein d'autres sont restés. Nombreux sont ceux qui redoutent de faire la route, c'est long et ils peuvent y faire de mauvaises rencontres. Je pense à eux tous les jours. C'est mon pays. C'est difficile de les aider, mais je leur parle et j'essaie de leur envoyer beaucoup de courage.

D'argent et de sang, série de 12 épisodes de Xavier Giannoli d'après le livre-enquête de Fabrice Arfi *D'argent et de sang* publié aux éditions du Seuil, avec Vincent Lindon, Niels Schneider, Ramzy Bedia, Judith Chemla, David Ayala, Olga Kurylenko, Yvan Attal, André Marcon...
Diffusé tous les lundis jusqu'au 19 février sur Canal+ et disponible en streaming sur MyCanal.



« C'est prétentieux de dire cela, mais je suis une tombe. Je ne dis jamais rien sur les secrets des uns et des autres. La parole donnée a une grande valeur pour moi. »



Alysson Paradis

DE RETOUR SUR LES PLANCHES

Par **Olivia de Buhren**

À l'affiche de la pièce *Un tramway nommé Désir*, le chef-d'œuvre de Tennessee Williams au théâtre des Bouffes Parisiens, la petite sœur de Vanessa Paradis incarne le personnage de Stella, qui, sous l'œil désapprobateur de son mari, voit Blanche, une héritière ruinée, s'installer dans son foyer. Place à un huis clos vertigineux...

R

acontez-nous *Un tramway nommé Désir*...

C'est une œuvre emblématique de Tennessee Williams, l'histoire se situe dans une petite ville de la Nouvelle-Orléans où vivent très modestement Stella et Stanley Kowalski, un ouvrier viril et brutal. Il fait très chaud, ils ont peu d'argent. Un soir, débarque Blanche, la sœur de Stella. À partir de ce moment, les choses vont sérieusement se compliquer...

Le personnage de Stella vous a-t-il donné du « pain sur la planche » ?

La pièce ayant été écrite dans les années 1950, la metteuse en scène Pauline Susini a voulu la moderniser. Les sujets abordés sont toujours d'actualité, en particulier celui de la violence masculine, mais il fallait les remettre dans un contexte plus actuel. J'ai dû me mettre dans la peau d'une femme d'hier tout en parlant à des femmes d'aujourd'hui. Les réflexions n'étaient pas les mêmes, mais les injustices, elles, étaient égales.

Un moment particulier dans la pièce où vous n'y êtes pas allée « avec le dos de la cuillère » ?

Je dirai toute la pièce. Il y a onze scènes, mais elles sont toutes très intenses. La particularité de Tennessee Williams, c'est qu'il écrit chaque scène avec la même puissance. Il y a une séquence emblématique dans laquelle Marlon Brando, qui jouait Stanley Kowalski à l'écran, se met à hurler. Elle se trouve aussi dans notre adaptation, mais de façon plus poétique.

La dernière fois que vous avez professionnellement « raconté des salades », c'était à quel sujet ?

J'ai tendance à raconter des salades concernant les plannings... Je dis oui à tout. Parfois, ça me joue des tours...

De quel « pain » ne mangerez-vous plus jamais dans votre métier ?

L'humiliation dans des promos, des castings... J'ai subi de la maltraitance, comme beaucoup de femmes. Je me suis fait humilier à plusieurs reprises sur des tournages. Mais ce qui a changé, aujourd'hui, c'est ma façon de gérer ces moments. Je ne réagis plus de la même façon. Je dis ce que j'ai à dire et je pars.

Un moment culturel dont vous n'avez « pas perdu une miette » ?

L'exposition de Sophie Calle au musée Picasso. J'ai adoré. Il n'y a

pas un millimètre de ma peau qui n'a pas frissonné. J'ai aimé, ri et pleuré. Une très belle exposition dont j'ai apprécié l'humour, et aussi la complexité.

Jusqu'où iriez-vous pour « faire bouillir la marmite » ?

Je n'ai aucun ego là-dessus. Je ferais tout pour ma famille. D'ailleurs, sur un tournage, tout le monde a son importance : le gars qui fait le café, celui qui s'occupe de la lumière... Tous les maillons d'un spectacle sont essentiels pour faire avancer la machine. Chacun est utile et personne n'est mieux que son voisin.

À quelle occasion avez-vous « bu du petit lait » récemment ?

Professionnellement, j'ai eu un coup de cœur pour Noémie Saglio. Elle m'a proposé de tourner une série sur Netflix, *Burn(es) Out*, avec Manu Payet et Olga Kurylenko. Je suis très contente.

La dernière fois que vous avez eu du mal à « tenir votre langue », à quel propos était-ce ?

C'est prétentieux de dire cela, mais je suis une tombe. Je ne dis jamais rien sur les secrets des uns et des autres. La parole donnée a une grande valeur pour moi. Je dirai que le seul moment où je parle, c'est dans le cas d'une situation à grand risque. Quand j'étais collégienne en province, j'ai été victime de harcèlement scolaire. Au moindre sujet autour de mes enfants, j'interviens.

Que faites-vous pour aller mieux lorsque vous n'êtes pas « dans votre assiette » ?

Du sport. Je suis les cours en ligne de Pilates et de barre au sol dispensés par Julie Pujols-Benoit.

La dernière fois que vous avez « pleuré comme une madeleine » ?

Il n'y a pas longtemps, quand j'ai eu une dure journée et que j'en ai oublié la sortie scolaire de mon fils. J'étais effondrée. J'ai souvent le sentiment de ne pas être assez présente pour mes petits.

Votre domaine d'activité est-il vraiment, comme on l'entend parfois, « un panier de crabes » ?

Non, je trouve que ça a changé. Avant oui, mais maintenant je ne le ressens plus. Les mentalités évoluent beaucoup.

Un tramway nommé Désir, pièce de Tennessee Williams mise en scène de Pauline Susini avec Cristiana Reali, Alysson Paradis, Nicolas Avinée et Lionel Abelanski au théâtre des Bouffes Parisiens. bouffesparisiens.com

« Sur un tournage, tout le monde a son importance : le gars qui fait le café, celui qui s'occupe de la lumière... »

Inside CHANEL

Par Judith Spinoza

Dans un lieu secret au numéro 18 de la place Vendôme, la Maison Chanel rend hommage au génie joaillier de Mademoiselle et à son héritage contemporain en prenant soin, depuis 2012, d'y rassembler son patrimoine vivant.



C'est un sanctuaire de blanc et de noir, sorte de coffre-fort fidèle aux couleurs de la Maison, dans lequel trône un lion d'or de plus de 2,8 kilos inspiré de celui qui trônait dans les appartements de Chanel. À l'intérieur sont précieusement conservées 800 pièces (de haute joaillerie, haute horlogerie, objets d'arts et de joaillerie), dont 41 signées par Mademoiselle et classées selon trois axes : les bijoux anciens rachetés en salle des ventes, la collection de haute joaillerie *Bijoux de Diamants* de 1932, en partie rééditée, et enfin les créations contemporaines, versées immédiatement au patrimoine ou reproduites. Toutes ces richesses se tiennent à l'abri des regards, dans des tiroirs blancs laqués. « *Ce fonds se construit et s'enrichit chaque année. Il fallait un nombre de pièces suffisant pour en parler* », souligne le département du Patrimoine.

Une démarche singulière

« À la fin des années 1990, nous avons commencé à acheter en salle des ventes des pièces créées par Gabrielle Chanel entre 1932 et 1971. Mais ce n'est qu'en 2012 que nous avons commencé à bâtir une collection contemporaine en rassemblant toutes les pièces dans un même lieu, place Vendôme », explique le département du Patrimoine. « En tant que jeune Maison joaillière, nous possédons peu d'archives et nous avons donc choisi une façon singulière de l'enrichir. » Ainsi, depuis 2012, ce service sélectionne « deux à trois, parfois cinq à six modèles spectaculaires contemporains représentatifs de l'histoire joaillière de Chanel » pour en créer son double d'archive – avec, naturellement, le consentement des acheteurs. « Nous attendons parfois deux ou trois ans pour trouver la même pierre. Pour le collier Allure Céleste, nous n'avons toujours pas mis la main sur un saphir de 5,5 carats afin de le reproduire... » Par ailleurs, la fabrication du collier *Tweed Couture*, imaginé en 2020 par Patrice Leguèreau, directeur du Studio de Création, est encore en cours. Le fonds a également choisi de ne pas mettre en vente certains modèles, aussitôt versés au Patrimoine, comme le remarquable collier *Constellation du Lion* de 2012 et l'unique collier 55.55 de la collection N° 5 de 2021. Parallèlement, la Maison n'hésite pas à reproduire des pièces historiques disparues, comme les 36 pièces de la collection *Bijoux de Diamants*, en majorité introuvables ou démontés après l'exposition de 1923, grâce aux coupures de presse ou aux films d'époque. « C'est de plus en plus difficile de trouver des pièces Chanel. C'est pourquoi, depuis dix ans, nous avons renforcé la veille », précise le département. En 2000, cette vigilance de tous les instants a permis de remettre la main sur la fameuse broche *Comète*, seule pièce, avec la broche *Plume*, à ressurgir des 47 créations de la collection *Bijoux de Diamants*. Ce minutieux travail d'enquête a permis de racheter cette broche étoile ou ce clip de corsage des années 1930, représentatifs de l'esprit byzantin cher à Mademoiselle, ou une broche étoile des années 2000, actuellement en prêt à l'exposition Gabrielle Chanel au Victoria & Albert Museum, à Londres.

Classification thématique

Astres, lion, perle, motifs couture (granges, nœuds.), camélia, blé, masculin-féminin ou lieux de vie de Gabrielle Chanel (Aubazine, rue Cambon, La Pausa...), pour citer les principaux thèmes d'hier et d'aujourd'hui. Cette classification dit tout du choix de Chanel, peu enclin à présenter ses trésors sous l'angle chronologique. Il affiche aussi le credo subtil de la Maison liée, plus qu'aucune autre, à sa fondatrice, version féminine du *Guépard* qui, dans le roman de Giuseppe Tomasi di Lampedusa ou l'adaptation de Luchino Visconti, lance le fameux « *Il faut que tout change pour que rien ne change* ». Grâce à cette ligne directrice, Chanel a su préserver et renforcer le continuum joaillier initié par Gabrielle, ses codes, ses matériaux de prédilection, son goût pour le jeu des portés. « *Que tout change* » parce que la volonté première de ce fonds, c'est d'être un patrimoine vivant, notamment au travers d'une politique de prêt. « *Que rien ne change* » parce que, si Mademoiselle n'a créé qu'une collection de haute joaillerie à l'époque, en plus de quelques commandes spéciales, ses inspirations conduisent celles engagées depuis 1993, date de lancement de l'activité joaillerie. Parmi ces réinterprétations multiples, citons le collier *Comète*, en 2012, imaginé par Patrice Leguèreau, ou, en 2018, cette bague *Soleil* séparable en deux, inspirée de la broche du même nom. Il y a aussi le motif de la plume, réinterprété en 1993 avec la collection *Plume de Chanel*, ou celui du camélia avec *Jardin de Camélias*, sorti en 2013. Il y a également la collection *Flying Cloud* (2017), des manchettes matelassées en nacre ou en or frappé de perles, et enfin, dernièrement, la collection de haute joaillerie *Tweed Couture*. Toutes reprennent les thèmes chers à Mademoiselle, chef d'orchestre invisible qui, plus d'un siècle plus tard, ne fait pas mentir sa célèbre phrase : « *Pour être irremplaçable, il faut être différente.* »

Ci-contre,
de haut en bas
CHANEL
Collier de haute
joaillerie *Étoile*
filante en or
blanc préservé
au Patrimoine
Horlogerie
créé en 2012
par Patrice
Leguèreau.



CHANEL
Collier *Comète*
créé par
Mademoiselle
Chanel en 1932
pour sa collection
Bijoux de
Diamants.

Photo :
© Robert Bresson
photography.



CHANEL
Collier de
haute joaillerie
Constellation
du Lion, créé en
2012 par Patrice
Leguèreau et
directement
versé au
Patrimoine.



CHANEL
Gabrielle
Chanel dans son
appartement au
31, rue Cambon,
près de la
sculpture *Lion*,
Paris, 1957.

Photo :
Mike de Dulmen.
© All Rights
Reserved.



VARIATIONS

sur le même t'aime

Par Judith Spinoza

Pendant la semaine de la haute couture, les Maisons joaillières ont dévoilé des collections fidèles à leur vocabulaire – géométrie, codes couleurs ou motifs –, mais en y distillant de subtiles et virtuoses variations.



CHAUMET

BIJOU D'OREILLE ET BOUCLE D'OREILLE *PARADE*, EN OR BLANC ET OR ROSE, SERTIS DE DIAMANTS TAILLE POIRE ET TAILLE BRILLANT, *UN AIR DE CHAUMET*. CHAUMET. chaumet.com

Depuis plus de 240 ans, Chaumet écrit son histoire avec la nature. Après *Le Jardin de Chaumet* l'an passé, la capsule *Un Air de Chaumet* compose un chapitre inédit dans lequel les oiseaux ont été repensés dans des formes très pures mais pas abstraites, comme ces earcuffs *Parade*.



CARTIER

COLLIER PANTHÈRE CONFIANTE, PLATINE,
PÉRIDOTS, CORAIL, ONYX, ÉMERAUDES,
DIAMANTS, LE VOYAGE RECOMMENCÉ
cartier.com

Comme l'indique son titre, ce nouveau chapitre pousse l'exploration du vocabulaire Cartier, dont celui de la couleur. Le trio chromatique vert-rouge-noir cher à la Maison depuis plus d'un siècle est là, mais les teintes plus nuancées. Ainsi ce vert, plus doux grâce aux péridots et ce corail melonné orange.



VUITTON

COLLIER ARTICULÉ MYRIAD EN OR BLANC ORNÉ DE DEUX RANGS DE CLOUS
SERTIS DE DIAMANTS, COLLECTION *DEEP TIME*.
fr.louisvuitton.com

Alors que le damier ou le monogramme égrènent les 50 pièces de la collection,
ce collier utilise un thème Vuitton plus rare : la corde – qui portait à l'époque les
malles historiques –, enroulée autour d'une ossature en or blanc rythmée par
le fameux V.



ROUVENAT

BAGUE *FRAME* EN OR JAUNE, LAQUE NOIRE, DIAMANTS ET ÉMERAUDE.
rouvenat.com

Pierres de couleurs, volumes généreux et motifs géométriques, clin d'œil antique, la collection *Frame*, dont cette bague noire et or jaune frappée d'une émeraude, imaginée par Sandrine de Laage, réinterprète le langage cher à Léon Rouvenat.

REPOSSI

COLLIER CRAVATE *SERTI SUR VIDE* EN OR BLANC PAVÉ DE DIAMANTS ET SERTI D'UNE ÉMERAUDE TAILLE POIRE.
repossi.com

Repossi célèbre dix ans de *Serti sur vide*, l'une des signatures imposées par Gaia. Composée de 17 pièces, cette collection anniversaire rebat ses propres cartes : dans ce sublime collier cravate inspiré d'une pièce d'archive, elle réintègre pour la première fois les sertis clos du père, Alberto.



GRAFF

BRACELET EN SAPHIR DU SRI LANKA NON CHAUFFÉ, TAILLE COUSSIN DE 118,17 CARATS
AVEC DIAMANTS TAILLE BAGUETTE ET RONDS, SERTIS EN OR BLANC.
graff.com

Connu dans le monde entier pour ses diamants taillés, polis et sertis dans ses propres ateliers londoniens, Graff ne déroge pas à sa réputation, révélant cette fois un immense saphir taille coussin ornant un bracelet rigide en or blanc.

BOUCHERON

BROCHE AIGUILLETTE EN DIAMANT, OR BLANC ET CRISTAL DE ROCHE, *THE POWER OF COUTURE*.
boucheron.com

Par l'emploi virtuose du cristal de roche et des diamants, comme dans cette broche inouïe faite de plusieurs cordons tressés, la DA Claire Choisne poursuit d'une autre façon la quête de délicatesse, de souplesse et de transformabilité affichée tout au long du XIX^e siècle par le fondateur de la Maison.



DIOR

COLLIER *DIOR DÉLICAT*, OR BLANC ET DIAMANTS, DONT UN DIAMANT DE CENTRE
TAILLE POIRE DE 7,08 CARATS, DIOR JOAILLERIE.

dior.com

Si Victoire de Castellane a choisi cette année de s'éloigner des jardins pour leur
préférer la couture, de petits motifs floraux se devinent, plus abstraits et graphiques,
au fil des pièces, par exemple dans ce sublime collier or blanc et diamants.

NŒUD *THE POWER OF COUTURE*, **Boucheron**
Sur les 24 pièces de la nouvelle collection imaginée par Claire Choïse, sept sont transformables ! Ainsi ce nœud très couture, permettant six portés. Collier long, collier court avec une partie détachable en bracelet, le nœud se mue en broche ou en bijou d'épaule alors que la pierre de centre peut être montée en solitaire sur une bague.
Baguettes de cristal de roche dépoli sur monture en or blanc, diamants. boucheron.com



BAGUE RÉVERSIBLE *DOUBLE ME*,
Serendipity
Sur cette bague réversible, chaque face peut s'inverser. Une fois retourné, l'autre côté du nœud révèle un motif entièrement nouveau et complexe, orné de diamants soigneusement sertis.
Saphir Royal Bleu taille émeraude, diamants, cristal, or blanc. serendipity-jewelry.com



MÉTAMORPHOSES précieuses

Par **Judith Spinoza**

Structures complexes et imbrications subtiles, plus que jamais la transformabilité des bijoux s'invite dans les collections de haute joaillerie présentées en janvier dernier à Paris.

COLLIER *PLANTS, DEEP TIME*, **Vuitton**
Sur cette délicate liane en platine et or jaune s'accrochent trois feuilles spectaculaires, dont deux détachables qui se métamorphosent en d'élégantes broches étincelantes.
Platine et or jaune, diamants et émeraudes taillés sur œuvre. fr.louisvuitton.com



DIADÈME *PLUMES D'OR ET BROCHES, UN AIR DE CHAUMET*, **Chaumet**
Gracieux et agile comme un oiseau, ce diadème divise ses ailes en deux broches.
Platine, or blanc et or rose, diamants. chaumet.com





Messika, L'ART DE SUBLIMER LE DIAMANT

Par **Olivia de Buhren**

Valérie Messika aide les femmes à se sentir belles, sensuelles et libres.
Sa boutique située au cœur de Paris offre une formidable occasion
de déclarer sa flamme à celles que vous aimez.



La Maison Messika est née à Paris en 2005 sous la houlette de Valérie Messika, la fille du célèbre diamantaire André Messika. Sublimer les pierres, telle est la vocation de cette femme talentueuse. La passion de son père pour le diamant aura bercé l'enfance de Valérie, avec ses rêves de brillants plus purs les uns que les autres et ses voyages à la recherche d'une gemme particulière. Elle grandit dans cet univers avec des reflets colorés plein les yeux. « *Je suis née pour voir le diamant de l'intérieur* », affirme-t-elle. Son regard a été formaté pour imaginer le beau et repérer la moindre imperfection. Raison pour laquelle elle sait façonner comme personne des collections de haute joaillerie exceptionnelles. Selon sa forme ou sa taille, chaque pierre lui inspire un dessin. Et chaque bijou suscite une émotion unique.

Un style affirmé

Pour célébrer les femmes, la collection baptisée *So Move* s'affiche avec la mannequin Kendall Jenner et le danseur et comédien Alton Mason. Ce n'est pas la première fois que Valérie travaille avec Kendall. Elle avait déjà ressenti un coup de cœur pour la jeune Américaine et, de manière très spontanée, elle a éprouvé l'envie de recommencer. *So Move* est l'une des écritures emblématiques de la Maison, une ode à la beauté et à la pureté. Avec cette seconde collaboration, les bijoux Messika touchent à la beauté sublime. À l'approche de la Saint-Valentin, comment ne pas succomber à l'un des bijoux en diamant de cette nouvelle collection ? Mais au fait, qu'ont-ils de particulier ? Ils sont encore plus resplendissants, avec des codes graphiques affirmés et audacieux qui impriment immédiatement leurs différences. Plus forts, plus puissants, ils jouent avec la démesure. On aime les porter en accumulation pour plus de sensualité et de féminité. Alors, vous aussi vous craquez ?

*La boutique du 13, rue de la Paix (Paris II^e) offre un écrin à l'image de la Maison **Messika**, à la fois moderne et sophistiqué.*

messika.com

Gigi Clozeau, DIX ANS DE BONHEUR

Par Judith Spinoza



Fondée en 2014 par Marie et Géraldine, Gigi Clozeau célèbre dix ans d'existence et d'aventure familiale. Interview croisée entre Marie, la mère installée dans le sud de la France, et Géraldine, sa fille qui vit à New York.

Ci-dessus, de gauche à droite
GIGI CLOZEAU
Série limitée Numéro 10. Chaîne en
or rose 18 carats, résine colorée.

Marie et Géraldine.

Vous célébrez cet anniversaire avec la série limitée *Numéro 10*, totalement fidèle à vos codes : une chaîne en or rose 18 carats avec des touches de résine colorée, rose barbe à papa cette fois. Quelles autres pièces phares résument votre marque ?
Marie : Le *Gigi Suprême*, auquel on a ajouté des diamants, les pendentifs *Croix* et les *Madone*, le *Miss Gigi*, un pendentif carré gravé d'une étoile frappée d'un diamant, et aussi le *Trèfle* perlé.

Quel regard jetez-vous sur cette décennie, débutée en 2014 dans un village, entre Montpellier et Nîmes ?
Marie : Beaucoup de bonheur et d'optimisme ! On ne s'attendait pas à ce succès. Nous nous sommes lancées sans nous mettre de pression, par plaisir, en choisissant ce nom, Gigi, qui est le diminutif par lequel tous les Américains appellent Géraldine.
Géraldine : Le plus fou, c'est que nous n'avons pas investi un seul euro en marketing tant nous étions concentrées sur la qualité du produit. Le bouche-à-oreille a fait le reste et, quatre ans après avoir lancé notre première ligne, nous étions devenues une marque. Désormais nous sommes copiées, c'est la rançon du succès !

Vous avez décliné votre bijou signature, *Classique Gigi*, en plusieurs couleurs toutes ces années...
Géraldine : En effet, le *Classique Gigi* – bracelet et collier – avait été dessiné par mon père quand j'avais quatre ans. On s'est dit qu'il fallait remettre au goût du jour cette parure en ajoutant des couleurs de résine, mais en gardant l'or 18 carats.
Marie : Alain était créateur de bijoux. En 1968, il les fabriquait dans son studio du Marais. Il a été repéré par Cardin et, par la suite, il a lancé sa propre marque, Clozeau... Quand Géraldine est partie travailler à New York en tant qu'acheteuse chez David Yurman, je me suis dit pourquoi pas. J'aime la mode, je connaissais les bijoux et j'ai un atelier à disposition grâce à mon mari...
Géraldine : C'était un jeu mêlé à un désir très féminin : offrir des bijoux accessibles mais luxueux aux femmes dans des magasins de vêtements – sans qu'elles aient à pousser la porte d'une bijouterie.

Dix ans de succès et dix ans de duo mère-fille. Comment vous répartissez-vous les tâches ?
Géraldine : Toute notre production est verticale. On discute de nos inspirations, je fais des croquis, puis les maquettistes réalisent des prototypes. Les pièces sont ensuite fabriquées dans notre atelier, fondé dans les années 1970 et qui compte une trentaine de personnes. Soit 40 ans d'expertise !
Quel est le moment que vous retenir ?
Géraldine : Je me souviens que, cinq ans après avoir lancé notre marque, nous sommes entrées dans une boutique avec ma mère et nous avons entendu une cliente demander « *Vous avez du Gigi ?* » Je n'oublierai jamais ce moment.

Avez-vous la volonté de vous renouveler avec des pièces différentes ?
Marie : C'est déjà très difficile de faire naître un bijou qui marche de façon ininterrompue aussi longtemps ! Il y a les menottes Dinh Van, le bracelet *Love* de Cartier... Donc, restons dans ce qui nous définit, le bijou minimaliste, que nous agrémentons : par exemple, le *Classique Gigi* enrichi de croix et de pendentifs madones. Cela dit, et bien que des hommes aient déjà adopté nos créations, nous pensons à une ligne dédiée plus forte, plus épaisse.

Entre la France et les États-Unis, combien de points de vente cela représente-t-il ?
Géraldine : Nous avons développé les deux de concert, dès le lancement de Gigi Clozeau. Aujourd'hui, la France compte 150 points de vente et les États-Unis 100.

À quand une vraie boutique ?
Marie : Nous y pensons...

Quel est le dénominateur commun des femmes qui portent du Gigi Clozeau ?
Géraldine : Difficile de répondre, car elles vont de 7 à 77 ans ! Les unes portent nos bijoux seuls, avec une Rolex, les autres en accumulation.

gigiclozeau.fr

Il y a tant de mondes à voir.



Image inspirée par notre passion du voyage. Crédit photo : AdobeStock/AlexAnton

Afrique, Amériques, Asie, Europe, Océanie...

Fin connaisseur de près de 80 destinations, depuis plus d'un siècle, Kuoni sélectionne pour vous les plus belles adresses et les plus beaux itinéraires. Préparez et réservez votre voyage sur Kuoni.fr ou dans toutes les bonnes agences de voyage.

kuoni.fr

KUONI
DEPUIS 1906

LE MONDE *à leurs pieds*

Par Judith Spinoza

Pour Weston, Berluti et les autres, leur simple nom suffit à les désigner. Voici six modèles iconiques qui tiennent le haut du pavé depuis des décennies.

L'

Andy de Berluti, UNE PAIRE LIVE ICONIC



Heureux hasard, il y a deux ans, la campagne *Live Iconic* de Berluti, qui mettait en scène Marcello Mastroianni et Andy Warhol, légendaires pointures de Berluti, coïncidait avec les 60 ans du mocassin Andy. Un heureux hasard ou, plutôt, une habile façon de rappeler la double force de cette paire qui a su s'adapter à son temps sans jamais se départir de son élégance ni de sa forme. *Live* pour la vitalité de cette paire, en particulier grâce à une collection hommage au maître du pop art, en 2012, et une autre avec la Monnaie de Paris, en 2020, pour laquelle une pièce d'or ou d'argent a été glissée sous la languette de la Andy. *Iconic* pour sa forme carrée, tout droit sortie de l'imagination du maître qui pousse en 1962 les portes de la boutique new-yorkaise et dessine la chaussure de ses rêves. Chaussure aux antipodes des règles puristes du bottier Torello Berluti – héritier du fondateur, Alessandro Berluti –, à la tête de la Maison qui, à l'époque, chausse déjà Marcello Mastroianni et Gianni Agnelli. Séduite par cette insolence avant-gardiste, Olga Berluti, la cousine du fils de Torello, alors apprentie, réalise en cachette le modèle dont elle découvre, le jour de sa livraison, qu'une grosse veine traverse le plateau d'un des deux souliers. Qu'importe, la jeune femme fait de ce « défaut » une qualité qu'elle vend comme un caractère unique et transgressif, expliquant à Warhol que les souliers ont été confectionnés avec le cuir d'une vache aimant se frotter aux barbelés. Il n'en faut pas plus pour séduire l'artiste qui aurait répondu : « *Dorénavant je ne veux plus que des souliers fabriqués dans la peau de vaches transgressives.* » L'éternité, c'est ça !

Le mocassin Andy, réalisé dans une seule pièce de cuir, est né en 1962.



Mocassin 180
« Weston Colors »
(collection printemps-
été 2023).

« Mais enfin montez à pied Agrippine, quoi merde ! — À pied ?... Mais je n'ai pas mes Reebok. — Mais enfin, montez en Weston, Agrippine... C'est quand même pas la mort ! » Nous sommes en plein dans les années 1980 et, comme le retrace l'album de Claire Bretécher *Agrippine prend vapeur*, les Weston ont le vent en poupe. Non contents d'être prisés par les hommes politiques – François Mitterrand en possédait dit-on plus de 30 paires – et les hommes d'affaires, ces mocassins créés en 1946 par la Maison J.M. Weston à Limoges séduisent aussi les femmes et les ados ronchons. La faute à sa touche mi-bourge mi-dandy impulsée, dès les années 1960, par la bande du Drugstore – la crème des minets arborant le combo moc Weston et pull shetland dans ce lieu mythique des Champs-Élysées. Aujourd'hui, cette esthétique néobourgeoise, disons ce bon goût à la française mâtiné de frime, perdure. Car si la ligne des mocassins, qui nécessitent 180 prises en main, ne change pas, leurs matières et leurs couleurs — une version en crocodile à 6 000 euros, une autre avec des broderies réalisées par la Maison Lesage à 28 000 euros – varient au fil des collabs, la toute première initiée en 1994 avec Jean-Charles de Castelbajac. Récemment, celles avec Sœur (automne-hiver 2023) et Bisous Skateboards (printemps-été 2023) lui permettent de continuer sa route avec une « *nonchalance et une noblesse imperturbables* », comme le souligne Olivier Saillard, directeur artistique de la Maison, qui avait d'ailleurs imaginé une paire tout en alligator montée sur une quadruple semelle. Mieux que quiconque, il résume la trajectoire du mocassin : « *Il glisse sur les générations et épouse toutes les modes auxquelles il continue de résister.* »

S

EBAGO, *king of the macadam*



Dans la famille Sebago, je voudrai la Dan, communément baptisée la Penny Loafer. Violet, orange ou bicolore, ce modèle prisé par les étudiants des campus américains, arrivé en Europe à la fin des années 1960 et consacré dans les eighties par le célèbre moonwalk de Michael Jackson, n'a rien perdu de sa vitalité ni de son inventivité. Encore moins de son parti pris stylistique. Régulièrement agrémenté de nouveaux looks et de nouvelles couleurs, ce mocassin en cuir pleine fleur fabriqué au Mexique et en République dominicaine impose sa touche preppy à travers les décennies. Le slogan ne disait-il pas « *conçu pour durer* » ? On raconte que, durant les années 1930, les étudiants des classes préparatoires américaines avaient pour habitude de glisser dans la fente de leur mocassin une pièce de deux sous pour pouvoir émettre un appel d'urgence d'une cabine téléphonique. On adore sa ligne racée et décontractée, et ce style Ivy de la côte Est qui a même réussi à s'imposer après-guerre au Japon par l'entremise de Kensuke Ishizu (fondateur de la marque VAN) à son retour d'Amérique. Ainsi, à l'été 1965, les Miyuki Zoku, une bande d'ados élégants déambulant dans les rues de Ginza, ponctuent leurs pantalons courts et leur look étudié de ces mocassins brillants et chaussettes blanches. Aujourd'hui, la Penny Loafer frappe encore le bitume de Tokyo, Paris, Londres ou Boston, avec une nouvelle collab promise pour le printemps-été 2024.





La nouvelle William,
collection automne-hiver 2024.

La William, référence du derby à double boucle, fête ses 79 ans et, pour la peine, la Maison John Lobb proposera sur son site, à l'occasion de la collection printemps-été 2024, un programme de personnalisation en ligne. Une « boucle bouclée » pour ainsi dire, puisque, à l'origine, cette paire lancée en 1945 et portant le nom du fils du fondateur, William Hunter Lobb, était produite sur mesure dans les ateliers parisien ou londonien. Communément désignée par le terme *double monk*, soit une version raffinée des sandales à simple boucle que portaient les moines dans les abbayes au XV^e siècle, cette chaussure du week-end si facile à enfiler – on ne défait que la boucle supérieure – s'impose aussi en version costume et devient, en 1982, le premier modèle de la collection de prêt-à-porter John Lobb. À cette date, sa production passera désormais par le fameux atelier de Northampton. Quelques modifications ponctuelles de bon ton viennent égayer sa route au fil des anniversaires, sans néanmoins ne jamais altérer sa silhouette. Citons, en avril 2020, la William New Standard, caractérisée par une forme plus ronde et plus sophistiquée, complétée par des rééditions exclusives, la William 92, la William 98 et la William 75 qui propose pour la première fois une version de la double boucle en une seule levée de cuir avec couture invisible à la main. Pour ses 79 ans, la nouvelle William affiche une forme légèrement plus arrondie et une semelle moderne en caoutchouc.

L a derby double boucle de John Lobb,
79 ANS DE MARCHE GLORIEUSE

C HURCH, la voie royale

Lancée en décembre, la nouvelle collection masculine s'appelle Crown, preuve, s'il en est besoin, du statut sacré et de l'identité britannique de la Maison fondée en 1873 par Thomas Church. Selon ses propres mots, elle est « *le symbole par excellence de l'artisanat britannique, mais aussi un témoin du savoir-faire d'exception qui a valu à la Maison son inégalable notoriété pour la qualité de ses chaussures pour hommes* ». Virtuosité royale donc pour cette collection constituée de quatre modèles portant les noms des quartiers huppés de Londres, dont la Oxford à bout fleuri et perforations Hampstead – les trois autres sont la Notting Hill, la Mayfair et la Belgravia). « *Des p'tits trous, des p'tits trous, encore des p'tits trous* »... Voilà plus d'un demi-siècle que ces souliers participent à la gloire

de l'atelier de Northampton, capable de produire 5 000 paires par semaine selon des standards très stricts et 58 jours de travail méticuleux par paire : d'abord, la coupe manuelle d'un cuir de veau impeccable, entreposé dans une salle humide pendant 48 heures minimum puis teinté à la main selon des colorations uniques après qu'il a pris sa forme finale. Une fois que la semelle en écorce de chêne est fixée et que la couture est complètement dissimulée, le nom du modèle est écrit à la main, dans une calligraphie spéciale, à l'intérieur de la partie supérieure. Qu'importe le modèle : invariablement, leur charme académique so british et leur durabilité exceptionnelle nous séduisent, le tout porté par une maxime : « *Protect and maintain* » (« *Protège et maintient* »).



Modèle Hampstead (Doha Leather Oxford Brogue Burnt) de la collection Crown en édition limitée.



La Timberland,

LA GOMME TOUT TERRAIN

Elle a fêté ses 50 ans l'an passé et, pourtant, pas un pli ne se dessine sur son cuir jaune moutarde étanche. Car son royaume, magnifiquement esquissé dans le doc *This is Not a Boot: The Story of an Icon*, n'est pas juste le grand air dont la Timberland (*timber* pour « bois » et *land* pour « terre ») est issue, mais les zones urbaines où elle chausse les célébrités de tout bord et de tout style : Rihanna ou Emily Ratajkowski dans les rues de New York, le rappeur Tyga ou l'influenceuse Veronika Heilbrunner lors de la Fashion Week parisienne. Cette bottine en nubuck et semelle de gomme épaisse est bien loin désormais des chantiers et des chemises à carreaux qui l'ont vu naître. Émancipée aussi de la scène hip-hop (Wu-Tang Clan, Missy Elliott, Kanye West ou The Notorious B.I.G.) qui en a fait sa pièce maîtresse tout au long des années 1990. Créée en 1973 en Nouvelle-Angleterre par Nathan Swartz, selon un procédé grâce auquel la chaussure est fixée à la semelle et non cousue, la Yellow Boot caracole toujours en tête, se teintant d'orange, de vert ou de rose au gré de ses collabs : Off-White (2018), Tommy Hilfiger (2021), Jimmy Choo (2022) ou encore Future73 (2023) à l'occasion de ses 50 ans... À chaque fois, c'est la rupture de stock. Mieux, la 6-Inch Boot a pris de la hauteur dès 1980, jusqu'au modèle « botte haute à lacets » issu de la collab avec Veneda Carter (2022). Même Manolo Blahnik s'en est inspiré pour créer sa version talon aiguille, c'est dire la rançon du succès... Son génie ? Il tient au résumé qu'en fait l'un des membres du groupe hip-hop Wu-Tang Clan : « *Elles sont cool, accessibles, résistantes, et elles tiennent chaud.* » Son avenir ? Une nouvelle collaboration avec Veneda Carter début février...

LA VIE EN ROSE À *La Vallée Village*

Par **Olivia de Buhren**

Cette année, place aux cœurs rougeoyants et aux déclarations enflammées à La Vallée Village. In Love, le plus romantique des street artists, y sème sa poésie urbaine partout dans les allées.



C onnaissiez-vous In Love ? C'est un jeune street artist dont le cœur gros comme ça diffuse plein de bonnes ondes. Pour lui, tout a commencé en 2017 lorsqu'il a graffé sur un mur de Ménilmontant une déclaration d'amour à la femme qu'il aimait. Son style a plu, il s'est très vite fait remarquer. Si, au début, ses graffs étaient monochromes, le cœur et sa petite virgule, eux, étaient déjà là. Petit à petit, In Love s'est mis à colorer en rouge ses cœurs, puis ses fameux « arbres cœurs » et enfin ses mots d'amour. Dans un monde où règnent trop souvent le désordre et la violence, ses messages sont devenus des bulles de bonheur qui donnent de la force et du réconfort.

La fête de l'amour

À l'occasion de la Saint-Valentin, La Vallée Village invite In Love à habiller les ruelles, les murs, les vitrines et les bancs de ses créations uniques en leur genre. « Je t'aime », « Être à tes côtés », « T'embrasser », « T'aimer »... telles sont les déclarations enflammées que vous retrouverez de-ci de-là au cours de vos déambulations. L'artiste a eu carte blanche pour exprimer sa vision de l'amour et vous offrir une ambiance idyllique pour faire plaisir à votre moitié et vous photographier dans les bras l'un de l'autre au milieu de graffs rougeoyants. Sans oublier que, à l'occasion de la Saint-Valentin, La Vallée Village propose des offres et des animations exceptionnelles pour vous aider à dénicher les plus beaux présents parmi une sélection pleine de tendresse. L'avantage, c'est qu'il y en a pour tous les goûts, des grands cadeaux jusqu'aux petites attentions simples, mais qui font tellement plaisir. Tout est possible dans ce temple du shopping, situé à seulement 45 minutes de la capitale. N'oubliez pas non plus de vous accorder une pause gourmande en amoureux à la terrasse d'un café ou au Menu Palais, le restaurant bistrannique de La Vallée Village. Lui aussi s'est mis aux couleurs de l'amour. Sous la verrière de cette table d'exception, vous découvrirez une série d'œuvres que le street artist a imaginé pour voir la vie en rose. À chaque création achetée, 10 % de la somme sera reversée à l'association L'Envol. Attention, préparez-vous à un véritable coup de foudre !

À 45 minutes de Paris, La Vallée Village est le royaume du shopping à ciel ouvert, réunissant les plus grands noms de la mode et du luxe.

LA VALLÉE VILLAGE

3, cours de la Garonne, 77700 Serris. Tél. : 01 60 42 35 00. Ouvert 7 jours sur 7, de 10h à 20h
thebicestercollection.com/la-vallee-village/fr
[@lavallee-village](https://www.instagram.com/lavallee-village)

LE BIO SUBLIMÉ



© Photo : Ugo Ceure

Vibrant hommage à la spectaculaire biodiversité des 850 hectares qui entourent le vignoble d'un cocon protecteur, nos vins sont issus d'une agriculture biologique respectueuse de l'environnement.

Le Clos Peyrassol – Côtes de Provence – France



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



FABIEN PROVOST

poursuit la tradition familiale

Par Olivia de Bühren

Dès son plus jeune âge, Fabien a évolué au milieu des salons, aux côtés de son coiffeur star de père, Franck Provost. La vie a fait qu'il est tombé dans la marmite de la coiffure tout petit. Par chance, il adore ça et s'inscrit dans la lignée familiale. Homme de terrain, coiffeur avant tout, Fabien Provost est désormais directeur général du groupe Provalliance, l'un des leaders dans l'univers de la coiffure, mais aussi directeur artistique de la marque Franck Provost. Rencontre, au salon de l'avenue Franklin Roosevelt, avec un homme sympathique, charismatique et surtout passionné par son métier.

Pourriez-vous vous décrire en quelques mots ?
C'est difficile, mais je dirai que je suis quelqu'un de simple dans tout ce que je suis et fais, dans mon travail comme dans mon intimité.

Quels sont votre première qualité et votre principal défaut ?
Je suis assez conciliant, mais très têtu !

Comment la marque Franck Provost est-elle devenue une fabuleuse histoire familiale ?
Tout a commencé en 1975 avec l'ouverture du premier salon à Paris, celui où nous nous trouvons, avenue Franklin Roosevelt. Ce flagship a été intégralement refait par Sarah Lavoine il y a quelques années. Pour mon père, c'était important d'avoir un salon dans la capitale afin de recevoir les stars qu'il coiffait. Puis les choses se sont emballées, nous avons fait beaucoup de plateaux TV, le Festival de Cannes... il a développé puis associé ses coiffeurs... Moi, de mon côté, je n'étais pas très bon à l'école, j'ai essayé la coiffure, puis je suis tombé amoureux de ce métier. Ce n'était pas prévu et l'histoire familiale a commencé. Ma sœur avait déjà intégré le service communication et, aujourd'hui, mon fils Thomas, 22 ans, vient de commencer comme apprenti dans le salon de Neuilly. La tradition se perpétue et cela nous fait à tous très plaisir.

Petit, la coiffure vous donnait-elle envie ?
Je passais beaucoup de temps à observer ce qui se passait dans les salons. J'aimais l'ambiance et l'attention que mon père portait à chaque cliente qui entraînait et sortait.

Quels sont vos premiers souvenirs de coiffure ?
La coiffure est un métier de service. Le client est roi et on fait tout pour lui. Mes premiers souvenirs, ce sont les sourires et l'air de contentement des clientes au moment de quitter le salon. J'ai aimé cela. Cela me donnait confiance en moi de voir une femme heureuse après être passée entre mes mains.

Avez-vous eu l'amour du métier tout de suite ?
Oui, j'ai senti très rapidement que j'étais fait pour la coiffure. J'ai aimé toutes les étapes que j'ai gravies. J'ai eu la chance de participer à des shootings incroyables, des interviews uniques. Aucune de mes semaines n'a jamais ressemblé à une autre. Et puis, au bout de 15 ans, j'ai eu envie de me rapprocher des bureaux. Aujourd'hui, je suis directeur artistique de Franck Provost et directeur général du groupe Provalliance.

Le côté transmission est très fort chez vous. Votre père vous a-t-il tout appris ?
Il m'a transmis le goût du travail, mais je reste un gars du terrain, j'ai tout compris en observant et en m'imprégnant des gestes de chacun dans les salons. On ne vous met pas une paire de ciseaux entre les mains, vous prenez le pli seul. Et puis, vous avez ou pas cette sensibilité.

Avez-vous le sentiment d'évoluer dans les traces de votre père ou, au contraire, apportez-vous quelque chose de différent à l'entreprise familiale ?
J'essaie de faire en sorte que la marque existe et perdure. Oui, je suis ses traces, c'est une joie et une richesse. Cela fait 28 ans que l'on coiffe les plus grandes stars au Festival de Cannes. Mon père m'a toujours laissé faire. Il m'a conseillé, mais j'ai grandi seul.

Selon vous, qu'avez-vous de plus que les autres ?
Je me plie en quatre pour faire en sorte que chaque client soit bien coiffé et heureux en partant du salon. Le devoir de bien faire est important pour moi. Je suis très perfectionniste.

Quel est le conseil important que votre père vous a donné ?
Me rendre disponible dans toutes les situations.

Franck Provost a souvent été considéré comme un patron boulimique de travail. L'êtes-vous aussi ?
Non, je n'ai pas ce sentiment. Mon père dit souvent qu'il n'a jamais vraiment travaillé parce que son métier était une passion.

En quoi la coiffure est-elle un beau métier ?
Pour moi, il y a deux choses. Premièrement, en apprenant ce métier, vous ne serez jamais au chômage de votre vie. La coiffure, il y en a partout dans le monde, vous trouverez toujours un salon où travailler. Vous ne manquerez jamais de rien, vous côtoierez des gens tous différents, vous procurerez du bonheur et vivrez une expérience unique... Deuxièmement, je ne vous cache pas que j'ai la chance de coiffer des femmes sublimes. C'est le petit bonus, un vrai bonheur !

Le dernier rentré de la famille, c'est Thomas, votre fils aîné... Êtes-vous fier ?
L'école, ce n'est pas pour lui. Il s'est fait son expérience puis, cet été, il m'a dit : « *Papa, j'ai envie d'être coiffeur.* » Aujourd'hui, il suit les cours de notre école diplômante Provérite Académie, dans le XX^e arrondissement, où nous formons chaque année environ 200 jeunes et, en alternance, il est dans le salon à Neuilly. C'est la continuité dans la famille. Je suis fier de lui et heureux que la tradition perdure.

Une anecdote à nous raconter à propos des salons ?
Le grand classique : il nous est arrivé d'avoir par hasard, en même temps dans le salon, la cliente, son mari et la maîtresse de celui-ci. C'est assez drôle, on se croirait dans une pièce de théâtre. Tout le monde fait comme si de rien n'était.

Qu'est-ce qui vous agace dans ce métier ?
Le mauvais goût dans la coiffure.

Qui vous coiffe ?
Je vais au salon à Neuilly ou à notre flagship de l'avenue Franklin Roosevelt. J'y suis comme à la maison.

La tendance coiffure de cette saison pour les femmes ?
Depuis le sacre de la dernière miss France, on assiste à un retour des cheveux courts. Je suis assez content parce que, finalement, ça change un peu. Notre prochaine collection de photos sera d'ailleurs en partie consacrée à des femmes qui portent les cheveux courts.

La coiffure à surtout bannir ?
La coupe mulet, c'est affreux...

Vous avez coiffé les stars du monde entier. Que vous racontent-elles pendant que vous les coiffez ?
Ça dépend. Certaines vont vous raconter leur vie. D'autres gardent les choses pour elles et restent plus silencieuses. Dans tous les cas, je reste concentré, je veux bien faire.

Quels conseils donneriez-vous à un jeune qui aimerait entrer dans la coiffure ?
D'abord, je lui dirai que c'est un bon choix et que, pour moi, c'est le plus beau métier du monde. Il faut s'accrocher, ce n'est pas facile. Cela prend beaucoup de temps pour gravir les étapes. On commence en bas de l'échelle, on plie les serviettes, on passe le balai, puis on fait les shampooings... Chez nous un coiffeur peut grandir et devenir manager en cinq ans...

Qu'avez-vous entendu de faux sur le métier de coiffeur ?
Que c'est une activité sans avenir. Les gens ont tendance à rabaisser notre profession, je trouve cela tellement déplacé. Il n'y a pas de sous-métier. J'ai pu souffrir, plus jeune, de phrases désagréables, que ce soit dans mon milieu ou avec des personnalités. Plus aujourd'hui.

Si vous n'aviez pas été coiffeur, qu'auriez-vous aimé faire ?
Chanteur ou, pourquoi pas, champion de natation.



Tom Brooks

Leonor Greyl

INNOVE EN 2024

Par **Olivia de Bühren**

À l’occasion des 40 ans du *Complexe Énergisant*, la Maison Leonor Greyl complète sa gamme antichute avec deux soins star, le *Sérum Énergisant* et le *Shampooing Énergisant* pour stimuler et donner plus de vigueur et de vitalité à votre chevelure. Rencontre avec Tom Brooks, le directeur de la recherche et du développement, qui nous en dit plus sur ces innovations percutantes.



Le Sérum Énergisant



Le Shampooing Énergisant

Quelles sont les dernières innovations de Leonor Greyl ? Deux nouvelles technologies enrichies en plantes nourrissantes complètent la gamme antichute, cette année. Elles favorisent une croissance saine des cheveux et reboostent leur vitalité. Les nouveaux ingrédients équilibrent et protègent le cuir chevelu, ce qui est très important. Ils ont le pouvoir de lutter contre la cause profonde de la chute et du grisonnement des cheveux, et ce pour tous les types de cheveux et de cuir chevelu. Une véritable innovation ! Nous sommes très fiers de ces nouveaux produits et de leurs résultats très positifs.

Comment utiliser ce nouveau sérum ?

Ce produit presque « magique » s’applique au niveau du cuir chevelu et sur cheveux secs. Il est sans alcool, comme d’ailleurs tous les autres soins antichute de la Maison Leonor Greyl. Il n’assèche pas et ne se rince pas. Il n’a aucun effet poisseux, donc vous pouvez l’appliquer sans problème après le shampooing à l’aide du goutte-à-goutte, raie par raie. Ensuite, il vous suffit de masser le cuir chevelu pour bien faire pénétrer.

Comment bien choisir son soin contre la perte de cheveux ?

Avant toute chose, il faut avoir une bonne hygiène de vie. Est-ce que vous êtes stressée ? Est-ce que vous dormez assez ? Avez-vous de bonnes habitudes alimentaires ? Ensuite, le choix du soin est propre à chacun. L’idée est qu’avec un environnement sain sur le cuir chevelu la chute prématurée des cheveux est ralentie, les pellicules éliminées.

À quel rythme s’utilisent le shampooing et le sérum ?

Ces deux soins sont adaptés à tous les cheveux, et leur efficacité cible à la fois le cuir chevelu et les cheveux. Ils doivent être utilisés deux à trois fois par semaine pour une cure, une fois par semaine en entretien.

Quels sont les bienfaits du sérum ?

Grâce à l’action de quatre ingrédients, il apporte densité, vitalité et brillance à tous les cheveux. L’extrait de Maca renforce le bulbe et protège la fibre capillaire, la groseille indienne a des actions anti-âge et antigrisonnement, l’extrait de romarin rééquilibre le cuir chevelu et fortifie la fibre capillaire. Quant au thé vert, il détoxifie le cheveu pour un effet antipollution.

Est-ce que vous avez toujours le souci de rester green ?

Bien entendu, c’est même l’ADN de la Maison Leonor Greyl. Nous mettons tout en œuvre en ce sens, et ce depuis toujours. Nos soins sont au minimum à 95 % naturels.

Leonorgreyl.com

QUELQUES CHIFFRES

- Dès **15 jours** d’utilisation, les résultats d’amélioration de la santé et de la vitalité du cheveu sont clairement visibles.
- Après **trois mois** : cette amélioration est encore plus nette, la densité du cheveu est renforcée, la chute est freinée.
- **Huit utilisateurs sur dix** recommanderaient ce complexe à un proche.

RETOUR à Soldeu

Par Catherine Jazdzewski

Pour une vivifiante expérience pyrénéenne, versant Andorre, on prend ses marques à l'Hermitage Mountain Lodge, un chalet exclusif du Sport Hotel Hermitage, où l'authenticité règne en majesté. Sans oublier les bienfaits d'une pause au Spa Valmont.



Cette fois, on déroge à ses habitudes. Ce n'est pas dans le plus bel hôtel de la station, le Sport Hotel Hermitage & Spa, que l'on a réservé son séjour, mais dans son chalet exclusif, le tout nouveau Hermitage Mountain Lodge. À 1 710 mètres d'altitude, cette ancienne ferme bénéficie d'un emplacement de rêve. En lisière de forêt, elle se trouve à quelques minutes à peine des pistes et des sentiers de marche. Tout de bois et de pierre bâti, ce chalet est une invitation au ressourcement et au bonheur tranquille. On y vient en famille ou en bande d'amis, pour une semaine d'immersion dans l'atmosphère authentique et préservée de ces montagnes catalanes. On se trouve ailleurs... loin de tout... Dans ce chalet cosy à la décoration soignée, élaborée avec les meilleurs artisans locaux, le passé taquine une modernité feutrée.

Le premier jour, c'est à peine si l'on a envie de s'éloigner des canapés moelleux. On est pris dans la contemplation des cimes, au milieu d'un silence bienfaisant. Puis l'appel de l'altitude l'emporte. L'hiver, on dévale les pistes ensoleillées, tandis que, l'été, on s'aventure sur des chemins à la beauté sauvage. Au retour de ces virées exaltantes, à aucun instant le quotidien ne vous rattrape. Outre le majordome qui a déjà préparé le feu dans la cheminée – ou sorti les chaises longues sur la terrasse aux beaux jours –, vous disposez d'un chef dédié qui se met en quatre pour vous préparer une cuisine délicate où les produits locaux sont valorisés et accompagnés des meilleurs crus de la vallée. Si l'envie vous en prend, réservez dans l'un des deux restaurants du Sport Hotel Hermitage & Spa : soit à la table de l'étoilé Francis Paniego, qui intègre avec maestria les plats de montagne à la cuisine de La Rioja, province dont il est originaire ; soit au Koy Hermitage, où le chef Hideki Matsuhisa vous initie à la cuisine japonaise. Après cela, c'est au spa que l'on s'arrête pour un savoureux moment de détente. Si bien que, quand l'heure du départ sonne, on sait déjà que l'on reviendra...

Hermitage Mountain Lodge (Sport Hotel Hermitage & Spa)

Crta. General s/n, Soldeu AD100, Principauté d'Andorre

À partir de 40 000 € la semaine pour 8 à 12 personnes

Réservation sur sporthotelsandorra.fr

Accès : gare de Toulouse Matabiau ou Barcelone, aéroport de Toulouse Blagnac,

Perpignan et Barcelone, puis taxi

heritagemountainlodge.com

FOCUS

CONFORT ET RÉCONFORT



Le Spa Valmont du Sport Hotel Hermitage n'est pas une Maison Valmont comme à Verbier, mais cela y ressemble fort, tant l'expertise se hisse au sommet. On éprouve un plaisir exquis à sentir immédiatement les bénéfices de ses protocoles profonds et bienfaisants. Si vous avez la chance de séjourner à l'Hermitage Mountain Lodge, le chalet exclusif de l'établissement, vous pouvez soit vous déplacer au Spa, soit réserver une praticienne qui viendra sur place vous prodiguer un soin sur mesure. Votre peau entame alors un délicieux voyage sensoriel grâce aux soins *L'Élixir des Glaciers*, en particulier la *Crème de Masque Majestueuse* qui réconforte, nourrit le visage et lui donne un glow lumineux et doux. Quant aux crèmes énergisantes, hydratantes et réparatrices signées Valmont, comme la *Primary Pomade* et le *Recovering Mask*, appliquées sous un massage modelleur, elles redonnent toute leur harmonie aux traits de votre visage. À prolonger, bien sûr, une fois de retour à Paris. lamaisonvalmont.com

Nettoyage de peau, LA TRADITION A DU BON

Par **Olivia de Buhren**

Pour redonner un coup de frais à votre visage, rendez-vous au centre d'esthétique Jane de Busset, rue Pasquier dans le VIII^e arrondissement parisien. C'est le spot confidentiel des aficionados du grand ménage facial. La bonne adresse à se refiler entre copines.

Souvenez-vous : autrefois, nous allions en institut nous faire nettoyer et frotter vigoureusement la peau. Aujourd'hui, finito, tout cela n'existe quasiment plus. On ne nous propose que des soins du visage de type « papouilles », plus de vrais soins nettoyants si utiles à notre peau pour la régénérer et lui rendre tout son éclat. Heureusement, Sylvie Puig perpétue la tradition en suivant les préceptes de Jane de Busset, la papesse du nettoyage de peau depuis les années 1990.

Comment se déroule le soin ?

Dans une cabine ocre, face à un grand miroir, les réjouissances commencent et durent une bonne heure. Attention, il s'agit d'un vrai nettoyage ! Sylvie désincruste les pores à l'aide d'une sonde indolore avant de se livrer à l'extraction des points noirs. Aïe, aïe, aïe ! Après cela, elle désinfecte, puis pose une crème oxygénante camphrée sous une gaze. Bientôt l'heure de la récompense avec le massage manuel sous les doigts de fée de Sylvie. Le rêve ! L'histoire se termine avec un masque qui resserre les pores et l'application d'une crème hydratante pour un teint éclatant. La peau est rayonnante et respire. Voici l'une des adresses les plus secrètes de Paris qui vous permettra en deux temps, trois mouvements d'effacer la grisaille parisienne de votre visage et d'afficher une peau à faire pâlir d'envie vos collègues.

Centre d'esthétique Jane de Busset, 30, rue Pasquier, 75008 Paris
janedebusset.com

ET SI ON FLOTTAIT...

CONNAISSEZ-VOUS LE BODY FLOAT ?

Voici une expérience immersive assez incroyable. Plongée dans un bassin rempli d'eau à 38 °C saturée en sel d'Epsom, vous flottez tranquillement, seule ou accompagnée. Des musiques et des lumières s'enchaînent pendant toute l'heure que dure la séance dans votre petit cocon. Cette expérience favorise la méditation et une détente complète en supprimant toutes les tensions musculaires. Le sel d'Epsom redonne du volume, de la vigueur et de la souplesse à vos cheveux. Il permet également d'éliminer les toxines de la peau et les métaux lourds contenus dans votre corps. Dans une société où le stress atteint son apogée, aller se relaxer le week-end dans un bassin de flottaison ne peut faire que du bien. Se retrouver seule un moment, sans aucune sollicitation... Bref, le bonheur !

bodyfloat.fr



Le 11 Faubourg, la Maison de Beauté Carita

Par Catherine Jazdzewski

À l'adresse parisienne culte du 11, rue du faubourg Saint-Honoré, venez faire l'expérience d'une véritable métamorphose, de la tête aux pieds.



De haut en bas :
L'Appartement de Beauté.
Le salon de coiffure.
La cabine de soin.

Aucune Maison n'est aussi prestigieuse que Carita. On y vient du monde entier, et les célébrités y sont toujours autant assidues. Dès que vous franchissez le porche, vous pénétrez dans un monde merveilleux de beauté et de féminité, la sensualité se déclinant dans chaque détail de cet écrin majestueux, fait de lumière et d'alcôves exclusives. Visite guidée.

Réservez l'Appartement de Beauté. Et si vous enterriez votre vie de jeune fille avec vos plus proches amies dans cet appartement voué à vous transformer avec sa suite de massage double, son salon de réception, sa salle de « douche-hammam », sa suite de coiffure privée ? Vous bénéficiez en outre des soins signature Carita et d'un service qui vous fera vous sentir une véritable princesse.

Coiffée par... John Nollet a pris la relève de Rosy et Maria Carita, qui ont conquis Paris avec leurs peignes et leurs ciseaux. Grâce à sa coupe adaptée à la forme de votre visage, à la tessiture de vos cheveux et à leur couleur, ce seigneur de la coiffure va vous métamorphoser. Quand vous ressortirez, on ne vous dira pas que vous êtes bien coiffée, non, on dira tout simplement que vous êtes belle ! Sachez que toute l'équipe de coiffeurs maîtrise parfaitement sa technique hors pair et son style de coiffage si unique.

Techniques et doigts d'or. Régénérer, lifter, réparer. À chaque peau, son pouvoir. La cosmétique Carita a toujours rimé avec perfection professionnelle. Ses soins d'exception aux gestuelles pointues, ses technologies aux protocoles d'avant-garde se hissent au niveau de l'excellence. Si votre visage a besoin de douceur et de lumière, il se métamorphosera sous les doigts savants qui exécutent avec légèreté pressions, pincements, pétrissages. Le Pro. Morphose R.F. est une technologie huit brevets dont la puissance relance le derme pour resculpter les traits. À s'offrir, à offrir. Une fois que la peau a goûté à ces bienfaits, elle ne pourra plus s'en passer.

Le studio du regard. La puissance du regard n'est pas accessoire. Elle est même votre signature. En vous appuyant sur une équipe d'expertes, vous la décuplez. Selon votre visage, elle magnifie sur mesure la courbe de vos cils, architecture la ligne de vos sourcils. Des détails qui font toute la différence. Sur rendez-vous au : 01 44 94 11 11



Haute cosmétique de nuit

Le rêve de Rosy et Maria Carita a toujours été celui d'une beauté globale. La gamme *Or Rejuvenic* s'inscrit dans cette philosophie en alliant technologie et sensorialité. Ce baume de nuit énergétique multi-strate régénérant s'appuie sur l'Or Biotech 24K. Il stimule la production de collagène, neutralise les radicaux libres et mène la peau à l'apogée de sa régénération dans une texture multisensorielle et un parfum divinement relaxant. Le pouvoir de l'Or Biotech 24K se décline dans un soin cabine bioénergétique régénérateur de la peau et des fascias. Pour retrouver son aura, réaligner corps et esprit et apaiser son mental.

Baume de Nuit Or Rejuvenic,
550 €, Carita

Culte et star

Avant-gardistes dès 1959, les sœurs Carita créaient le premier nettoyant à la frontière du soin et du démaquillage. Prix d'Excellence de la Beauté, *La Mousse Nacrée* en est l'héritière. On devient vite cosmétiquement dépendant de son efficacité. Elle nettoie en profondeur, illumine le teint, renforce la peau. Formule maximale et délicatesse de geste, elle exécute son art dans une caresse olfactive florale légèrement amandée.

Mousse Nacrée, 90 € les 125 ml, Carita



Ci-contre :
Rosy & Maria,
le restaurant
par Amandine
Chaignot.

Rosy & Maria, le restaurant par Amandine Chaignot

Saviez-vous que cet hôtel particulier Carita est aussi une « cantine » chic et slow ? On y cale le matin ses rendez-vous devant un thé matcha. Le midi, on y déjeune pro ou perso. La cuisine parisienne healthy est signée par Amandine Chaignot. Qui d'autre qu'une cheffe pourrait aussi bien saisir vos envies et les décliner dans une carte ? Irrésistible : la salade Rosy. Exquise : l'eau florale, une infusion à base de sirop de violette, d'eau de rose et de fleur d'oranger. Réservations : 01 44 94 94 11

Lacoste L.12.12
DU POLO ICONIQUE AUX PARFUMS
Par Catherine Jazdzewski





L.12.12 Blanc Eau de toilette

On ne peut pas enfiler un polo L.12.12 de Lacoste sans associer son allure à l'un de ses parfums qui portent haut et fort la signature de cette pièce iconique et indispensable du vestiaire.



L.12.12 Rose Sparkling

Ces parfums *L.12.12* montent au filet et gagnent tous les matchs en hommage au polo emblématique et son fameux « piqué de coton » auquel ils ont emprunté le nom et le look. Ils sont le reflet du style unique de Lacoste, une allure French Fashion Sport qui signe une silhouette à la fois décontractée et sophistiquée. Retour sur un succès.

Lacoste comme René Lacoste. C'est en 1928, pour gagner en aisance quand il monte au filet, que René Lacoste réinvente sa tenue. En 1933, il s'en inspire pour créer un polo blanc ultraconfortable avec des manches courtes et sa matière innovante, le « petit piqué de coton ». Il y fait coudre un crocodile, héritage d'un surnom que lui donna un journaliste américain en hommage à sa ténacité sur le terrain. Reconnaisable entre tous, le crocodile Lacoste est depuis 90 ans la signature ultime de la marque.

Code L.12.12. La modernité de Lacoste se traduit, dès sa création, dans ce code qui a donné son nom au polo.

L pour Lacoste.

1 pour la matière « petit piqué ».

2 pour le modèle à manches courtes.

12 pour la version finale retenue par René Lacoste.

French Fashion Sport : un style unique. Toujours disruptif, le polo s'est affranchi des terrains pour gagner la ville, devenant une pièce incontournable du vestiaire. Qui n'a pas son polo Lacoste ? Intergénérationnel, urbain, en mouvement, il fait appel aux artistes, aux stylistes les plus créatifs et les plus pointus pour se métamorphoser, mais sans jamais trahir sa ligne originale. C'est ainsi que la French Fashion Sport, le style Lacoste, signe des silhouettes au cool raffiné dans lesquelles le polo, toujours plus inventif, tient une place de choix.

Mode et parfum. Être libre, c'est bousculer les normes. Et dans le sillage du polo, les parfums *L.12.12* suivent et tiennent le rythme. Leurs flacons jouent les variations de couleur du polo et s'habillent de piqué de coton, tandis que leurs notes traduisent son mouvement dans leurs compositions. Dynamiques, elles évoluent en harmonie sur la peau, comme un polo L.12.12 sur une silhouette. Elles ont sa douceur, son confort, son style, et traduisent parfaitement en parfum son état d'esprit innovant.

L.12.12 Blanc Eau de toilette, l'emblématique masculin

Il a la coupe parfaite de l'original L.12.12, celle qu'aiment les hommes qui mêlent dans leur allure élégance et cool attitude. Cela se traduit par un départ de pamplemousse juteux et de cardamome épicée. Ses notes se mélangent au vétiver et à la douceur du daim.

L.12.12 Blanc Eau de toilette, 100 ml, 96 €, Lacoste

L.12.12 Rose Sparkling Eau de toilette, le féminin lumineux

La féminité Lacoste ? Elle rime avec jeunesse d'esprit. L'inventivité est son mantra pour se créer une allure sur mesure, hors des clichés convenus de la mode. Cette liberté éclate dans des notes de mandarine juteuse et de muguet. Leur pétillance est soulignée par un accord gourmand de macaron qui se fond dans un sillage audacieux de vétiver et de patchouli.

L.12.12 Rose Sparkling Eau de toilette, 100 ml, 99 €, Lacoste

OFFREZ *des fleurs !*

Par Catherine Jazdzewski

Si le mimosa est déjà là, si les narcisses pointent leurs boutons dans les bois, on n'attend pas que le printemps arrive pour offrir des brassées de roses, de tubéreuses ou de lilas.



1. **Jasmin.** Chaque matin, sa note fraîche flotte dans l'air. Imaginez-la, portez-la comme l'ombre d'une sweet jeune fille, mêlée de fleur d'oranger, de magnolia et de muscs blancs. Quant à son flacon, il a l'évidence des choses qui se posent là. On aime.
Sweet Jasmine, 62 €, **Lanvin**

2. **Iris.** Il est légèrement ensoleillé par des paillettes de violette et de jasmin sambac tandis que ses notes poudrées sont chatouillées par une graine de moutarde, ce qui rend ce soliflore très contemporain. On adore.
Iris, 87 €, **Olibanum**

3. **Pivoine.** C'est l'une de nos fleurs préférées. On reste en admiration permanente devant ses corolles charnues aux teintes douces. Quand elle devient fragrance grâce au parfumeur Jean-Claude Ellena, elle se fait caresse de peau. On jubile.
Peonia, 149 €, **Le Couvent**

4. **Lilas.** Son doux et délicat parfum symbolise l'amour naissant, mais c'est une fleur silencieuse qui ne livre jamais son essence. Guidé par ses souvenirs et ses émotions, Aurélien Guichard l'a imaginé en hélioïtre et girofle. On s'enivre.
Lilas, 22 €, **Fragonard**

5. **Camélia.** Elle glisse au cou, muse des New-Yorkaises, avec son effluve léger, joyeux et piquant de pomme, de fleur d'oranger et d'ylang-ylang. Elle pimpe l'énergie et la joie de vivre, elle dope les sens. On s'y attache.
In Full Bloom, 88 €, **Kate Spade**

6. **Tubéreuse.** Elle est au cœur d'un bouquet multicolore qui est un tableau olfactif de rose de Grasse, de violette et d'iris. Couleurs et essences chatoient dans une générosité, une profusion totale d'émotions. On offre.
Flora Salvaggia, 139 €, **Guerlain**

7. **Rose.** La rose Centifolia est là, toute délicate, comme protégée par un bouquet floral de fleurs blanches sur un fond de cashmeran et de cèdre de Virginie. Elle annonce une féminité miroir, dans laquelle les filles se projettent irrésistiblement. On plonge.
Irrésistible Very Floral, 140 €, **Givenchy**

8. **Tubéreuse.** La première fois qu'il a senti cette plante, Thibaud Crivelli observait les étoiles. Il a alors introduit ce narcotique corolle dans une nébuleuse de cannelle, de cuir aux accents de pêche et de vanille. On s'y glisse.
Tubéreuse Astrale, 200 €, **Maison Crivelli**

LA FILLE AUX FLEURS



Total coup de cœur pour Caroline Dumur, artisane du nouveau *Irrésistible Very Bloom*. Et bravo à Givenchy qui a choisi une fille de l'âge de ses followers pour créer cette nouvelle interprétation de son grand classique. Ce parfum a toujours parlé le langage de la liberté et de l'affirmation de soi, mais sans taper du poing, avec subtilité, finesse et intuition. *Very Bloom* exprime une féminité radieuse et inspirante. Pour la composer, Caroline Dumur a repris la rose signature originelle et l'a rendue irrésistible grâce à une seconde rose. « J'ai habillé la rose *Essential d'un absolu* de rose *Centifolia* de Grasse. Cela lui apporte cette floralité qui est pour moi synonyme de féminité. » Elle l'accompagne de fleurs blanches et d'une eau de coco qui donne à la fragrance cette sensation de bien-être et de joie de vivre que l'on éprouve en la sentant. Elle est le double olfactif des filles d'aujourd'hui.



À gauche : Olivia de Rothschild.



À droite : la *Collection Merveilleuse*.

GÉNÉRATION Caron

Par Catherine Jazdzewski

On lui doit – déjà – les flacons empilables de la *Collection Merveilleuse*, dont l'insolite eau de toilette *Musc Oli* qui s'est révélée un succès dès sa création. En prenant la direction artistique de la Maison Caron, Olivia de Rothschild lui apporte bien plus que sa jeunesse. Son imaginaire et son audace font souffler un vent de renouveau sur toute la parfumerie.

Dès qu'on l'a rencontrée, on a eu un coup de foudre pour cette fille. Pour sa fraîcheur, sa spontanéité, mais aussi son étonnante maturité. Si elle porte un nom célèbre, ce n'est pas à lui qu'elle doit sa belle âme, mais à une sensibilité qui s'imprègne de tout ce qui peut nourrir sa créativité. À 22 ans, Olivia de Rothschild façonne un monde visuel singulier autour du songe, du surréalisme et de ce multiculturalisme dans lequel elle baigne depuis son enfance. La Maison n'a pas de secrets pour elle. Si on prononce le nom « Caron », elle répond « audace ».

« Les valeurs créatives qu'avait la Maison Caron quand Ernest Daltroff l'a créée il y a 120 ans sont toujours autant présentes. C'est un honneur pour moi de leur donner forme et de les respecter. » Cette audace, cet avant-gardisme olfactif, c'est peu dire qu'elle les maîtrise. Elle a grandi dans leurs effluves. « Ma mère a porté Caron dès ses 16 ans et mon père en est tombé amoureux à 20 ans. J'ai toujours senti Caron chez moi. » Ce qui, inconsciemment, lui a permis de voyager dans les arcanes des compositions et de les traduire en images. Avec le coffret des *Vibrations Boisées* qui regroupe cinq parfums – *Santal Précieux*, *Rose Ébène*, *Poivre Sacré*, *Tabac Exquis* et *Tabac Blanc* –, elle nous fait entrer dans un monde fantastique, un paysage en clair-obscur qui renouvelle le genre. Des jeux de lumière et de texture volontairement opulents y soulignent l'extraordinaire. Pour la campagne de *Pour un Homme de Caron*, que l'on découvrira au printemps, elle réussit à faire s'exprimer une énergie, d'une intensité jusqu'alors impalpable, puisque olfactive. Bien plus que des inspirations comme on en fait classiquement dans un mood book, Olivia de Rothschild fonctionne intuitivement, à partir des émotions artistiques qui l'imprègnent. « L'art me touche au fond de mon cœur et me met dans tous mes états émotionnels. J'ai la chance d'avoir grandi dans des maisons où les œuvres étaient présentes partout. Cela m'a très tôt impactée, tout comme ma relation avec ma mère. Elle déborde de créativité, elle est très pointue dans ses choix et possède un sens inouï du détail. Elle est mon pilier. » Ce qui ne l'empêche pas de se construire par elle-même. Si vous la cherchez, regardez du côté des galeries. Elle y passe tout son temps libre. L'un de ses derniers coups de cœur ? À l'automne dernier, l'exposition *Workonpaper*, qui a dévoilé les dessins sur papier du photographe Gilles Bensimon à la Galerie Larock-Granoff. Sans oublier sa grande passion pour l'art asiatique. « Tout ce qui est autour de moi et en moi se retrouve dans mon travail », explique-t-elle. Fille de son époque, elle aime la mode, mais toujours avec ce même parti pris de créativité qu'elle reconnaît chez Sacai ou Schiaparelli. Chez Caron, au quotidien, elle forme un duo incroyablement complice avec le parfumeur Jean Jacques. « Je lui dois ma culture de la parfumerie. J'aime travailler avec lui. Nos échanges sont toujours spontanés. C'est quelqu'un avec lequel il est difficile de ne pas s'entendre. » On l'a senti dans *Musc Oli*, leur première création, on le sentira bientôt dans d'autres... Olivia de Rothschild n'a pas fini ni de nous surprendre ni de nous faire fondre...

parfumscaron.com



S'évader quelques jours au pôle Nord, c'est indubitablement recharger ses batteries. Voici nos adresses pour un séjour inoubliable à Tromsø, dans la Norvège septentrionale.



Où est-ce qu'on dort ?

Au **MOXY TROMSØ**, inauguré en juin 2023 par Moxy Hotels, la marque d'établissements expérientiels du portefeuille de Marriott Bonvoy. Situé au cœur de la ville de Tromsø (65 000 habitants), à seulement quelques minutes en taxi de l'aéroport, il est le point de départ d'une multitude d'excursions dans le monde polaire. Les pauses se font au Sky Bar Moxy, situé au 11^e étage et d'où se dévoile, à travers d'immenses baies vitrées, l'immensité du paysage environnant, notamment les fjords aux sommets enneigés. Équipé d'un télescope, on scrute la faune et la flore ou bien on attend l'apparition d'une aurore boréale en sirotant l'un des cocktails signature de la carte, avec ou sans alcool, comme le Fauxy Moxy aux notes de fraise, de rose et d'hibiscus. On y prend aussi son petit déjeuner, on vient y faire une partie de baby-foot, de billard ou de jeu de société. Les 208 chambres sont petites, mais fonctionnelles. Pas de restaurant à l'hôtel, mais une carte courte, idéale pour les grignotages.

marriott.com

Où est-ce qu'on dîne ?

• À **MASKINVERKSTEDET**, un ancien hangar à bateaux près du port préservé et rénové pour retrouver l'esprit industriel du lieu, de la hauteur sous plafond jusqu'aux moteurs suspendus. Sur les tables rustiques éclairées à la bougie, il fait bon savourer des petits plats comme à la maison : soupe de potiron épicée et éclats de noisettes, poisson de l'océan Arctique ou viande de renne mijotée en ragoût. Pour le dessert, la glace aux baies et le cake aux airelles sont de rigueur.

maskinverkstedet.no

• « *In Cod we trust.* » L'enseigne du restaurant **MATHALLEN** affiche dès l'entrée le menu. Réputé pour ses plats à base de poisson, on s'attable autour d'une fish pie, une tourte avec cabillaud et béchamel de légumes gardée au chaud sous une fine pâte feuilletée croustillante. Incontournable également, le burger maison.

mathallentromso.no

• Pour surplomber Tromsø, le restaurant **FJELLSTUA** est the place to be. Le mieux est d'aller y dîner le soir afin de jouer aux chasseurs d'aurores boréales. Si les habitants gravissent la montagne par les escaliers, les visiteurs préfèrent la télécabine qui permet de profiter du fascinant paysage.

fjellstua.com

Quelles sont les spécialités ?

- Le roulé à la cannelle.
- Toutes sortes de pains aux graines.
- Les crevettes de l'Arctique.
- La viande de renne en saison.
- Tous les poissons de la région : cabillaud, flétan, saumon...
- Les baies du cercle polaire : airelles et mûres.

Qu'est-ce qu'on fait ?

• Partir à la chasse aux **AUORES BORÉALES** par nuit claire. Rose, vert et même bleu, le phénomène est spectaculaire, même s'il faut s'armer d'un peu de patience avant de voir le ciel s'embraser. Pour les admirer, on peut monter à Fjellstua ou s'offrir une croisière nocturne sur l'*Aurora*, un navire à moteur électrique qui fait office de restaurant sur deux étages (*photo ci-dessous*). Ni bruit ni odeur d'essence, mais la douceur de la navigation qui fait même oublier qu'on est en mer. On profite de l'immense pont pour lever les yeux au ciel tandis que, dans la salle, les baies vitrées permettent de rester sur le qui-vive tout en dînant.

brimexplorer.com



© Visit Tromsø

• Visiter le **VILLMARKSSENTER**, une ferme familiale de huskies d'Alaska créée il y a 30 ans. On y découvre 200 chiens d'attelage, athlètes de haut niveau, élevés et entraînés pour parcourir des distances allant de 80 à 120 kilomètres par jour dans la neige, guidés par leur musher. Outre la découverte des paysages en traîneau, des balades à pied dans la nature avec les chiens sont aussi proposées. Autre expérience, celle de dormir dans une yourte, commune ou privée, à deux pas des niches.

villmarkssenter.no

• Se laisser tenter par une **PARTIE DE PÊCHE**. Départ du port pour une virée en mer à bord de l'*Hermes II*, un navire en bois vieux d'une centaine d'années et entièrement restauré. Au programme, on apprend à pêcher à la ligne au milieu de paysages à couper le souffle et avant un déjeuner à bord bien mérité.

hermes2.no

• Trinquer, bien sûr ! À deux heures de Tromsø, la visite de la **DISTILLERIE AURORA SPIRIT** fait partie des incontournables. On y découvre la fabrication de l'aquavit, un alcool de pomme de terre très prisé dans la région, mais aussi celle du whisky, du gin et de la vodka.

auroraspirit.com

Un peu de culture...

• Pour vivre à la norvégienne, on tente de s'immerger dans une mer glaciale, emmailloté dans une combinaison de survie. Ressourçant !

arcticsurvivaltours.com

• Sur le front de mer, on fonce au **PUST** – le sauna –, suivi d'un nouveau plongeon dans l'eau, mais en maillot de bain cette fois. Revigorant !

pust.io

• On explore la ville avec la découverte des œuvres de street art dont Tromsø regorge, puis on visite le **POLARMUSEET** qui retrace la vie des explorateurs du Grand Nord.

uit.no/om/enhet/tmu/polarmuseet

• Direction ensuite le **POLARIA**, un centre de recherche marine à l'architecture étonnante qui présente en aquarium quelques espèces du cercle arctique.

polaria.no

• On termine la journée au **FULL STEAM**, un musée-restaurant dédié à l'histoire de la pêche.

fullsteam.no

Qu'est-ce qu'on rapporte ?

- De la viande de renne séchée proposée en salami.
- Du pain noir aux graines.
- Des chips de morue séchée.
- Des chaussettes fourrées.

Carnet pratique

• Départ de Paris-Charles de Gaulle par la compagnie Finnair. Escale à Helsinki avant un décollage vers Tromsø. Compter une journée de voyage.

• L'année 2023 a marqué le centenaire de la compagnie avec des avions éco-efficaces, des cabines modernisées et un savoir-faire finlandais. Finnair assure la liaison entre l'Europe, le Moyen-Orient, l'Asie et l'Amérique du Nord depuis son hub stratégiquement situé à Helsinki et propose des correspondances rapides et fluides.

• À partir du 31 mars 2024, Finnair développera ses opérations en passant de trois à quatre vols quotidiens entre Paris-CDG et Helsinki. La compagnie se renforce également sur la desserte de Nice, en déployant un vol quotidien vers Helsinki.

finnair.com



Terre Blanche, LA CLEF VERTE DU SUCCÈS

Par **la Rédaction**

Avec ses suites et villas réparties dans des bastides indépendantes, Terre Blanche a tout du petit village provençal. Récompensé du label Clef Verte, une distinction qui valorise deux décennies d'engagement écoresponsable, le resort nous offre l'opportunité de nous ressourcer au cœur d'une végétation luxuriante.

Perché dans les collines de l'arrière-pays varois, le long de la très escarpée route de Bagnols-en-Forêt, le resort de Terre Blanche plonge ses invités dans un bain de nature provençale. Entre calcaire et silice, nous voilà comme Jean de Florette et Manon des Sources à arpenter le terrain XXL du site – 301 hectares, s'il vous plaît ! – à la recherche des tortues, chevreuils et autres oies sauvages qui y ont trouvé refuge. Il faut dire que cet eldorado du Pays de Fayence met un point d'honneur à protéger la faune et la flore endémiques. Son illustre propriétaire, le milliardaire allemand Dietmar Hopp – qui a succédé en ces lieux au non moins illustre Sean Connery – a jeté son dévolu sur cette immense friche de nature à la fin des années 1990. La construction du resort – 115 suites et villas – et de son green s'est faite avec le souci de préserver l'environnement local. Une philosophie que respecte aujourd'hui encore Terre Blanche, puisque le domaine est certifié Entreprise engagée pour la nature, distinction soutenue par l'Office français de la biodiversité. Depuis janvier 2024, Terre Blanche Hotel Spa Golf Resort se voit également attribué le label Clef Verte, premier écolabel valorisant le tourisme durable international pour les hébergements touristiques et les restaurants. Concrètement, le resort dispose d'une charte environnementale et d'un plan d'action listant ses objectifs d'amélioration et ses projets environnementaux pour les prochaines années. Il a ainsi défini une politique d'achat durable qui privilégie les produits français, les circuits courts et, avant tout, le « fait maison », lequel inclut même le pain et les viennoiseries. L'établissement a de même supprimé le plastique de ses produits d'accueil et

banni l'usage de pesticides et d'engrais chimiques pour l'entretien des espaces verts.

Se sensibiliser à la biodiversité

Depuis l'incroyable piscine à débordement, qui offre une vue panoramique sur les villages alentour, on découvre le terrain de jeu. Bien qu'à moins d'une heure de la côte varoise, tout pousse à rester au cœur du domaine : les plus sportifs tâtent du club sur l'un des parcours de golf parmi les plus prestigieux d'Europe ou se lancent dans un trek entre les coteaux, quand les amateurs de bien-être se ressourcent au spa avec des soins signés Kos Paris et Valmont. Sans oublier les plus jeunes, qui se sensibilisent à la biodiversité au Kids Club – confection de nichoirs pour accueillir les oiseaux et les chauves-souris, initiation à l'apiculture et au jardinage... En collaboration avec un centre de soins, les familles peuvent même assister à des lâchers d'animaux sauvages sur le site. Le soir venu, notre cœur balance entre les différentes propositions gastronomiques de Terre Blanche. Même si le restaurant étoilé Le Faventia nous fait de l'œil, le choix se porte finalement sur Le Gaudina et sa terrasse décontractée. Tout comme pour son restaurant primé par le Guide Michelin, le chef Christophe Schmitt y signe la carte et magnifie les produits locaux à travers une cuisine méditerranéenne raffinée, à l'image de ses fleurs de courgettes garnies d'une niçoise de légumes, servies avec des sardines au sel rose. La dégustation s'accompagne des doux bruissements de la nature, qui s'endort au crépuscule. La sérénité est telle qu'une question se pose : aurait-on atteint le nirvana ? Là, surplombant la Provence, il n'y a pas de doute, Terre Blanche en est l'une des étapes...

**3100 route de Bagnols-en-Forêt,
83440 Tourrettes
Tél. : 04 94 39 90 00
Suites à partir de 480 € la nuit
terre-blanche.com**



LES DERNIÈRES TENDANCES
dans les stations

Par **Clarisse Courtier**

Des sommets d'hospitalité aux plaisirs gourmands, ces nouveautés et autres adresses incontournables promettent un voyage de haute voltige.



Hôtel du Pralong



Les Enfants Terribles

© Mélanie Bonato



Le spa de l'Hôtel du Pralong

LE RETOUR DE **L'HÔTEL DU PRALONG**

L'amour dure trois ans... Trois ans, c'est bien le temps qu'il a fallu pour rénover cet établissement, des chambres aux espaces gastronomiques, et ainsi décrocher les 5 étoiles. Désormais équipé d'un spa Kos Paris, d'un espace kids club, d'un restaurant signé Flora Mikula ou encore d'un bar à champagne Veuve Clicquot, ce refuge alpin n'a plus rien à envier à ses voisins.
200, rue de l'Altiport, 73120 Courchevel. Tél. : 04 12 05 08 05.
alpeshoteldupralong.com

LES ENFANTS TERRIBLES : BACK TO THE 80'S

Nouvelle année, nouveau pari gourmand pour Maison Tournier qui dévoile son dernier projet à Courchevel : Les Enfants Terribles. Cordon bleu de dinde maison, coquillettes jambon et truffe ou encore rosbif-purée vous replongent dans votre jeunesse au son des meilleurs tubes des années 1980. Et, quand la musique est bonne, la soirée ne peut que l'être.
418, rue des Tovets, 73120 Courchevel. Tél. : 04 79 07 48 21.
Ouvert tous les soirs de 19h00 à 2h00. **maisontournier.com**



L'Aventure by Bagatelle, pizetta au mont d'or et truffe, gravlax d'omble chevalier.

© Papa Sion

L'AVENTURE, C'EST L'AVENTURE

Situé au cœur du village de Courchevel, ce nouveau restaurant allie le savoir-faire de deux institutions de renom, Bagatelle Group et Maison Tournier, et laisse ainsi peu de place à la mésaventure. À la carte, on retrouve les classiques gourmands et régressifs de la cuisine française aux saveurs hivernales. L'aventure s'impose comme le nouveau rendez-vous des gourmets noctambules.

Place du Forum, 73120 Courchevel. Tél. : 04 79 04 04 17. maisontournier.com

DOSE DE TENDRESSE AU PUPPYOGA

Après avoir conquis les yogis parisiens, le « puppy yoga » débarque en haute altitude. Au cœur des sommets enneigés, la séance commence par un cours de yoga et de méditation avant de profiter de câlins canins – oui, oui, avec de vrais petits chiens ! Qui dit « effort » dit également « réconfort » : un chocolat chaud maison clôturera ainsi la séance.

Sur réservation à l'hôtel Le Montana, 152, esplanade des Tornets, 73120 Courchevel.

Les cours se dérouleront tous les dimanches de février : 12h30, 13h40, 14h50

ou 16h00. puppyogaswitzerland.ch

PAUSE SUR LES PISTES À L'APARTÉ

Bien connu des habitués de la station, l'établissement L'Étincelle, sur le front de neige, est réputé pour ses grillades et sa belle terrasse ensoleillée. Mais, cette année, l'incontournable restaurant se réinvente et dévoile sa nouvelle cuisine rapide aux accents italiens : L'Aperté. L'endroit idéal pour les skieurs aguerris qui souhaitent déjeuner vite et bien avant de repartir sur les pistes.

Chemin de la Chapelle-Saint-Jean, 73150 Val-d'Isère. Tél. : 0479411311.

Ouvert tous les midis et les jeudis et vendredis. lapartevaldisere.com



Altapura

APEROL TOUJOURS AU SOMMET !

Avec sa teinte orange vif et son goût rafraîchissant, l'Aperol Spritz est devenu un incontournable des moments de convivialité, évoquant aussi bien des souvenirs de journées ensoleillées au bord du littoral que des après-midi farniente à la montagne. Une fois de plus, cette année, une dizaine de stations ont la chance d'accueillir la tournée hivernale de ce cocktail emblématique pour des moments de détente au pied des pistes, dans les meilleurs établissements des stations alpines. Au programme, une série d'après-skis rythmés par les DJ Upsilon, Chambre Noire et Mozambo auront lieu les deux premières semaines de mars. Dès 14h00 et jusqu'à 19h00, ils accueilleront les skieurs désireux de prolonger leur journée sur les pistes tout comme les amateurs de terrasses, qui préfèrent lézarder la journée au son de la musique.

Durant les deux premières semaines de mars, Aperol Spritz sera présent sur les fronts de neige d'une dizaine d'établissements :

- du 2 au 3 mars : en Isère, aux Deux Alpes et à l'Alpe d'Huez ;
- du 5 au 8 mars : en Haute-Savoie, à Megève, La Clusaz, Morzine et Avoriaz ;
- du 10 au 16 mars : en Savoie, à Bourg-Saint-Maurice, aux Arcs, à Tignes, Val Thorens, Méribel et Courchevel.

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

aperol.com



© Inoit Linero

Au printemps,
**QUE LA
MONTAGNE
EST BELLE !**

Par **Jade Mahdavi**

Même quand le mercure remonte, il est toujours l'heure de rechausser ses skis pour profiter des premiers beaux jours.

Si la montagne évoque en général le froid de l'hiver, il en va tout autrement lorsqu'on a la chance de découvrir Val-d'Isère à partir du mois de mars. À peine l'heure d'été est-elle à nouveau maîtresse des horloges que cette station mythique se métamorphose en une destination débordante d'activités. Au cœur des Alpes françaises, Val-d'Isère, grâce à son altitude et ses glaciers environnants, conserve une neige douce et praticable jusqu'en mai, un luxe quand on est friand de sensations fortes. Mais ce n'est pas tout : si les vacances de décembre et leur délicieuse ambiance de Noël plongent les skieurs dans le noir dès la fin d'après-midi, au printemps, on profite de journées radieuses qui s'étirent dans la durée et offrent le spectacle de couchers de soleil à faire pâlir d'envie les aficionados de l'hiver.

Une foultitude d'activités

Ceux, garçons ou filles, qui perdent aisément la face sur les pistes verglacées, sont tout heureux, au printemps, de pouvoir s'initier à de nombreuses activités insolites et particulièrement agréables par temps doux. Pour les sportifs qui aiment prendre de la hauteur, voici l'occasion rêvée de tester le parapente, l'ULM ou encore le speed riding, qui associe mini-voile et ski. Pour ceux qui préfèrent le plancher des vaches, ils s'essayent au Snooc, une sorte de luge sur skis, ou embarquent sur des traîneaux tractés par des huskies sibériens, une manière de découvrir la nature qui remporte un vif succès auprès des grands comme des petits. Les autres vont explorer les alentours lors de revigorantes randonnées, à pied ou en raquette, pendant que les moins frileux, équipés d'une combinaison néoprène, se laissent tenter par l'ice floating, une façon unique de se détendre en flottant dans les eaux glacées du lac de l'Ouillette. La fête s'annonçant encore plus belle sous le soleil, on peut compter sur les emblématiques La Fruitière et La Folie Douce pour mettre le feu, aussi bien dans l'assiette que sur le *dancefloor*. Une fois qu'on a dévalée la dernière piste de la journée, direction le Cocorico qui, au crépuscule, fait chanter la foule dans une farandole débridée. C'est le moment tant prisé de l'après-ski, au gré – et degré – de la saison printanière pour une expérience des plus ferventes.



Ski & Chill

Une petite trêve s'impose avant de s'attabler devant une raclette – après tout, on est à la montagne ! – et prendre le temps d'élaborer son programme « ski de printemps » du lendemain. Quant à ceux qui sont fans de l'ambiance des beaux jours à Val-d'Isère, ils ne manqueront sous aucun prétexte le fameux Ski & Chill qui, du 12 avril au 5 mai 2024, permet de boucler la saison de la meilleure manière, juste avant l'arrivée de l'été. Cette aventure incontournable propose de nombreux événements culturels comme le Festival International du Film Aventure & Découverte (15-18 avril), sportifs comme le Leo's Invitational (12-15 avril) ou le Val'Athlon (23 avril) ou encore festifs avec la closing de La Folie Douce en présence du DJ Paul Kalkbrenner (27 avril). On fera ensuite ses adieux déchirants à la station le week-end du 4-5 mai lors du Week-End VIP Tignes-Val d'Isère, le dernier tout schuss du kiff avant l'année prochaine !

valdisere.com



VOLVO

LE VOLVO EX30 EST ENFIN LÀ.



RCS PARIS B 390 634 2 77



Cycle mixte WLTP EX30 100% électrique :
Consommation électrique (kWh/100 km) : 16.7- 17.7 – CO2 en phase de roulage (g/km) : 0.
Autonomie électrique (km) : 344 - 476.
Données en cours d'homologation.

WWW.ACTENA.FR

Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer

ACTENA
AUTOMOBILES

75 PARIS 16
92 NEUILLY
92 NANTERRE
78 PORT MARLY
78 MAUREPAS
78 BUCHELAY

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

56, AVENUE DE VERSAILLES
58, AVENUE CHARLES DE GAULLE
53 AVENUE DU MARECHAL JOFFRE
8, ROUTE DE ST GERMAIN
ZA PARIWEST - 8, RUE ALFRED KASTLER
ZI LES CLOSEAUX - 1, RUE DES GAMELINES

PRIOD

SERVICE VENTE AUX DIPLOMATES ET EXPAT : 01 44 30 82 21

© VICTOR PARIS

À la croisée des MONDES D'EXCELLENCE

Par **Henri Bonchat** et **Judith Spinoza**

Exigence, perfection, sensation. C'est dans le paysage blanc de la vallée de la Tarentaise, au volant d'une Mercedes-AMG GT 63 S E Performance, que cette trilogie d'excellence prend toute sa mesure. Un road trip à la rencontre des métiers d'art qui font la force des stations de Méribel, Courchevel et Saint-Martin-de-Belleville.



L'altiport
de Courchevel.



Le couteau La Forge des Montagnes
réalisé pour le chef Maxime Meilleur
du restaurant étoilé La Bouitte.

© Cécile Bouchayer



Antoine Dénériaz
avec l'une de ses
dernières créations.



Conçus dans le respect de
l'architecture de la station et
des pays de Savoie, les sept
chalets Antarès de Maison
Vallat, à Méribel.

© DR

**PROLONGEMENT DE L'ÂME
MONTAGNARDE POUR LES
UNS, ALCHEMIE POUR LES
AUTRES, LES MÉTIERS D'ART
TRADITIONNELS SONT LA
FORCE VIVE DE LA VALLÉE.**

Le soleil se lève, laissant entrevoir des amas de neige scintillante sur les bords de la chaussée. La route depuis Paris a été longue, mais au loin, dans cet immense paradis blanc, niché à 1 650 mètres d'altitude, nous entrevoyons le Graal, le Manali Lodge, à Courchevel Moriond. Né de la passion commune d'un montagnard et d'un homme d'affaires pour les destinations d'altitude à l'instar de l'Himalaya, cet hôtel 5 étoiles affiche la façade d'un chalet savoyard traditionnel alors que l'intérieur est marqué par de multiples références aux monastères bouddhistes. « Nagadi », « Pattar », « Kinabalu » (un duplex de 277 m² aux sixième et septième étages)... les noms des suites sont l'écho exotique de l'éléphant, emblème de cet établissement qui abrite aussi une piscine, des cabines de bien-être et le Bistrot Manali. Il est midi, on aperçoit déjà des skieurs à l'arrivée de la piste verte Belvédère, venus profiter de la terrasse plein sud. Le soleil crève le ciel, la neige crisse sous les quarts de ski des prochains clients. Attablés devant une côte de bœuf mijotée par le chef Antony Trezy, rien ne nous distrait de la vue majestueuse sur le sommet de la Saulire. Tout est parfait. « *La simplicité est l'art de perfection* », aime à dire le chef étoilé du Chabichou, Stéphane Buron, 2 étoiles au Michelin, pour qui chaque plat est une partition de haute volée, un voyage dans les souvenirs d'enfance. Depuis Paris, où nous avons pris le volant du premier Hybride Rechargeable Mercedes-AMG jusqu'aux Trois Vallées, nous y goûtons avec délice.

L'art de la perfection

Retrouver la quintessence d'un plat et révéler, en la magnifiant, celle d'un lieu. En hôtellerie comme en conduite, le mieux est l'ennemi du bien et, à l'heure des voitures suréquipées, on se demande finalement ce qui les distingue les unes des autres. Concernant ce coupé quatre places hors norme qui allie sportivité, design racé et matériaux nobles – la marque de fabrique du constructeur allemand –, sa caractéristique principale tient dans sa motorisation E Performance. Son moteur thermique V8 offre un gain puissance et couple, optimise la consommation de carburant et fait baisser le niveau d'émissions de CO₂. La magie des sommets alpins ne fait que débiter. Aiguillonnés par le plaisir de cette conduite souple, nous décidons de faire un détour à l'altiport situé à 2 060 mètres, sur le plus haut point de Courchevel. Créé le 31 janvier 1962, date du premier atterrissage, on y assiste aujourd'hui à un ballet de jets privés, juste à flanc de piste. À l'époque, les clients venaient prendre leur avion à ski. Depuis les JO d'Albertville de 1992, la piste a été rallongée et réorientée. Ses 537 mètres et 18,66 % de pente demandent aux pilotes beaucoup d'expérience et une certaine dextérité. Au volant du coupé Mercedes, dont les roues arrière directrices permettent d'enchaîner les virages avec souplesse, nous gagnons Saint-Martin-de-Belleville par la route des Menuires pour découvrir *the new place to be* des Trois Vallées : le M Lodge, un 5 étoiles inauguré fin 2022 dans ce village authentique, à 1 450 mètres. 25 chambres et suites avec vue sur les cimes, mais aussi deux chalets privés, un spa offrant massages, sauna, salle de sport, un couloir de nage de 16 mètres et, dernier délice, La Table du M. Ce palace écoresponsable au pied des pistes est une démonstration virtuose de l'évolution du savoir-faire hôtelier. Pour Stéphane Corteel, son propriétaire, déjà à la tête de deux sublimes chalets hôteliers dans le village, la réussite de ce projet « *repose sur notre capacité à épouser les attentes de nos clients, avec un sens aigu de l'exigence et du travail bien fait* ». Vieux bois, immense bar en métal, tissus graphiques, moquettes épaisses, œuvres d'art multiples qui égrènent les murs, à l'intérieur comme à l'extérieur, le défi a consisté à rappeler l'esprit d'un petit hameau en intégrant les codes de la montagne, comme le bois de mélèze, les pierres de pays et l'ardoise. Désormais, l'hôtel n'est plus le lieu inerte d'antan, mais une matière vivante dont les artisans sont la source. Dans la vallée de la Tarentaise, ils sont nombreux, et c'est à eux que ces stations doivent en partie cette image haut de gamme flirtant avec ces notions qui, ici, ne sont jamais galvaudées.

Authenticité et art de vivre

Il en va ainsi de la Maison Arpin, filature savoyarde fondée en 1817 à Séez-Saint-Bernard et aujourd'hui labellisée entreprise du patrimoine vivant, qui fournit bon nombre de palaces et de chalets privés. Linge de lit, rideaux ou prêt-à-porter de luxe demi-mesure, cet « Hermès des montagnes » dispose d'une boutique historique, attenante à la fabrique classée au patrimoine national et dont le matériel tourne encore... C'est stupéfiant et mérite de renoncer à une après-midi de ski pour une visite.



« Notre maison est l'une des dernières à tisser et à fabriquer des produits finis et des articles sur mesure localement à partir de toisons brutes », détaille la responsable Vanessa Ottebonn, avant de poursuivre : « *Le meilleur exemple de ce savoir-faire ancestral, c'est le drap de Bonneval, tissé selon les mêmes méthodes depuis deux siècles, qui équipait à l'époque les guides de la région.* » Dont le fameux Pierre Blanc, guide et colporteur surnommé le Pape de Bonneval qui diffusa si bien ce drap de Séez à travers les Alpes qu'il le rebaptisera sans le vouloir « drap de Bonneval ». Prolongement de l'âme montagnarde pour les uns, alchimie pour les autres, les métiers d'art traditionnels sont la force vive de la vallée. Depuis plusieurs années, c'est aussi par le biais de projets hôteliers qu'ils sont identifiés et remis au centre de l'art de vivre montagnard, comme le groupe Alpine Collection, notamment avec le Manali Lodge où nous avons posé nos valises. « *Nous faisons appel à plus de 200 prestataires pour l'aménagement, le mobilier et les finitions intérieures* », confirme Morgan Bientz, son directeur général. « *Papier en soie peint à la main ou impressions murales sur mesure, tapissiers, à l'ère de l'ultrapersonnalisation, les métiers d'art sont une valeur ajoutée incontournable puisqu'ils permettent du sur-mesure total et des ambiances uniques. Montrer à nos clients que nous pouvons nous adapter à leurs goûts, à leurs souhaits, et que nous sommes capables d'aller chercher l'élément qui va y répondre nous permet de faire la différence.* » De son côté, la Maison Vallat, autre acteur spécialisé dans la construction, la rénovation et la vente de propriétés et d'hôtels d'exception, s'est constitué un réseau d'artisans locaux. « *Ébénistes, feronniers d'art, tapissiers, céramistes, maîtres verriers ou sculpteurs, leur amour de la matière et le soin apporté aux finitions transcendent le moindre détail en objet exclusif* », détaille Joffray Vallat, CEO.

Précision et vitesse

Poursuivant notre plongée dans la famille des fabricants savoyards, nous y retrouvons l'équipementier Dénériaz, fondé par l'ancien champion olympique de ski, dont la manufacture est installée à Doussard, à



Le chef triplement étoilé Maxime Meilleur et son père René, le duo d'exception aux manettes de La Bouitte, à Saint-Martin-de-Belleville.

© Matthieu Cellard

RENÉ ET MAXIME MEILLEUR, LA BOUITTE À SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Les Meilleur sont les meilleurs... Aux commandes du restaurant triplement étoilé La Bouitte, à Saint-Martin-de-Belleville, René Meilleur, le père, est un artisan touche-à-tout et un « cuisinier poète ». Ce chalet savoyard, qui est aussi un hôtel de 15 chambres, il l'a d'ailleurs construit de ses mains, dans la tradition et le savoir. Anciennement restaurant de montagne, c'est aujourd'hui une référence pour tout fin gastronome. Son fils Maxime, ancien biathlète, a manifestement hérité du talent paternel et s'est imposé comme chef étoilé. Ensemble, père et fils ont propulsé l'établissement au plus haut sommet. Artisans d'une cuisine généreuse, authentique, inspirée de la nature environnante, les Meilleur sont donc des bâtisseurs. « 3 étoiles, c'est une grande reconnaissance, mais aussi la garantie de ne pas être déçu », disent-ils. C'est savoir que cette halte vaut le détour, ou même le voyage tout court. Avec le coupé Mercedes-AMG GT, qui peut aisément prétendre à trois étoiles dans son domaine, c'est pareil. On sait que l'expérience de conduite est assurée, peut-être même inoubliable.

quelques centaines de mètres du lac d'Annecy. De la première découpe de nos billes de bois brut à la dernière touche de finitions, elle y façonne des skis prisés par une clientèle soucieuse d'un matériel authentique, élégant et précis... Des valeurs fortes en écho avec le coupé quatre portes Mercedes-AMG GT 63 S E Performance auxquelles s'ajoute naturellement la virtuosité, puisque Antoine Dénériaz a été médaillé d'or en descente aux JO de Turin en 2006. Pouvoir anticiper, freiner, c'est justement l'apanage des technologies avancées du coupé – ses jantes forgées AMG et son système de freinage en céramique composite, ses doubles sorties d'échappement ou le système de commande et d'affichage intelligent MBUX. Des qualités que les métiers d'art eux aussi défendent et transmettent de génération en génération. Exception à la règle : Stéphane Thomas. Fondateur de la Forge des Montagnes, ce passionné a quitté son emploi au sein de l'office de tourisme de La Plagne il y a sept ans pour ouvrir cet atelier de coutellerie aux Chapelles, dans la vallée de la Tarentaise, qui propose des stages de demi-journées. Comme le nom l'indique, ces couteaux « bruts de forge » utilisent des essences de bois uniques et des aciers variés – dont l'acier en carbone à l'ancienne – sont réalisés à la main par des artisans selon plusieurs étapes : forge de la pointe, contrainte, tirant, forge du tranchant, poinçon... Le beau attirant le bon, ces pièces de « haute couture » ont séduit de grandes Maisons, comme le restaurant La Bouitte, à Saint-Martin-de-Belleville, 3 étoiles au Guide Michelin. « J'ai forgé plus de 100 lames pour eux. Un jour, Maxime Meilleur, le chef étoilé, m'a sollicité. Il cherchait des couteaux de caractère, représentatifs de l'artisanat local. » Huit prototypes et un an de navettes plus tard, les Forges des Montagnes donnent naissance au modèle souhaité, gravé du nom du chef étoilé. « Il allie la rusticité du chêne vert et la ligne contemporaine de sa lame en inox », conclut avec humilité Stéphane Thomas. Ça tombe bien, La Bouitte, dans le hameau de Saint-Marcel, est notre dernière destination. C'est là, dans un chalet savoyard en pierres, balcons en bois et toit de lauze, que se cache l'acmé du savoir-faire et de l'attachement au terroir savoyard. Si la carte change régulièrement, les papilles ne sont jamais déçues. À l'origine de cette histoire de famille, René Meilleur et sa femme Marie-Louise, qui servaient des fondues aux skieurs de passage. Depuis 1996, le fameux Maxime, ancien biathlète professionnel, l'a transformé en haut lieu de la gastronomie française. Construit des mains de René et de son frère ébéniste dans les années 1970, décoré de meubles savoyards et d'anciennes plaques de compétitions de ski, La Bouitte résume toute cette escapade : réunir des mondes d'excellence.

manali-lodge.com, chabichou-courchevel.com, mlodge.fr, arpin1817.com, vallat-immobilier.com, deneriaz-ski.com, laforgedesmontagnes.com, la-bouitte.com



Les 18 suites de luxe du Manali Lodge à Courchevel Moriond disposent chacune de leur propre décoration.





Mercedes-AMG GT 63 S E Performance

Puissance cumulée moteur thermique + électrique : 620 kW / 843 ch
Couple moteur thermique/électrique : 900 Nm / 320 Nm
0 à 100 km/h (sur circuit) : 2,9 sec
Vitesse maxi (sur circuit) : 316 km
Consommation combinée (WLTP) : 8,7 l/100 km
Émissions de CO₂ combinées (WLTP) : 198 g/km
Retrouvez toutes les infos sur [mercedes-benz.fr](https://www.mercedes-benz.fr).



Stéphane Buron
à Courchevel devant
le Chabichou, 2 étoiles
au Michelin.

STÉPHANE BURON, LE CHABICHOU À COURCHEVEL

Il dit de sa cuisine qu'elle est « taquine ». Une sorte de partition rythmée que Stéphane Buron joue à ses clients depuis 30 ans à Courchevel, derrière la façade blanche du Chabichou, restaurant doublement étoilé. Une réputation solide donc pour ce virtuose dont les créations minérales et végétales, toujours en harmonie avec la nature, mêlent saveurs asiatiques et plats revisités de son enfance lorraine. Désireux de décrocher une troisième étoile, secondé par son fils Antonin auquel il transmet son approche authentique et rigoureuse, cet homme du terroir est à l'image exacte de son art culinaire : joyeux, plein et précis, délivrant des sensations à coup de châtaigne et de citron, de truffe et de poire de Savoie, de caviar et de carotte. Évidemment, les belles automobiles comme le coupé Mercedes, associant des matériaux nobles et des technologies pointues, ça lui parle. Ses yeux brillants parcourent le tableau de bord, ses mains se posent sur le volant du geste souple de l'artisan. « *Voilà une très belle signature intérieure de haute couture, je n'en attendais pas moins du savoir-faire de Mercedes.* »

AUTOMOBILE, la machine à rêves

Par **Henri Bonchat** et **Nicolas Dembreville**

Les constructeurs autos font preuve d'un enthousiasme rafraîchissant. Icônes revisitées, citadines stylées, technologie à tout va, ils osent tout. Et le résultat est franchement séduisant.



Renault Concept 4Ever Trophy E-Tech



Volkswagen Golf 8 GTI



Land Rover Defender Rugby World Cup 2023



Lexus LBX hybride



Volvo EX30 Cross Country



Toyota C-HR Hybride

De nos jours, le monde automobile connaît un véritable bouleversement. Face aux nombreuses mutations auxquelles ils doivent répondre – passage à l'électrique, arrivée de la voiture autonome, restrictions de circulation dans les grandes agglomérations... –, les constructeurs auraient bien des raisons d'avoir le bourdon. Pourtant, nombre d'entre eux, au contraire, ont décidé de regarder droit devant, pied au plancher. Pour eux, l'automobile doit continuer à faire rêver, coûte que coûte. Pour ce faire, ils suivent trois chemins principaux.

Les icônes revisitées

Certains constructeurs choisissent de remastériser leurs plus célèbres modèles en versions 100 % électriques. **Renault** est un fervent adepte de cette formule. Le constructeur français s'apprête à lancer un trio de véhicules néo-rétro-électriques. Pour l'instant, ils n'existent que sous forme de concept-cars, mais les versions de série arriveront à partir de mi-2024. Tous revisitent d'illustres icônes du passé : Twingo, 4L ou Super 5. Ces nouveautés réinventent le style et la philosophie de leurs glorieuses aïeules. Ainsi, la 4L E-Tech reprend-elle les qualités de sa devancière : formes simples, résistance à toute épreuve et entretien minimal. Chez **Volkswagen**, on fête les 50 ans de la Golf. Cette incroyable compacte, restée longtemps le véhicule le plus vendu en Europe, est l'initiatrice du courant des GTI, ces bombinettes survitaminées, légères et vives. Pour 2024, la Golf huitième du nom s'offre un restylage et des motorisations électriques et hybrides améliorées. Dans l'ombre, VW peaufine la neuvième génération de son modèle star qui sera lancée en 2028. Signe des temps, elle sera exclusivement électrique mais ne reniera pas pour autant le sigle GTI.

En matière d'icônes, **Jaguar Land Rover** fait figure de champion. Sa gamme accueille l'aristocratique Defender et le Range tout-terrain, chic et stylé. Pour 2024, le Range Rover, qui s'est converti à l'hybride en 2017, est attendu en version électrique. Plus inattendu, le Defender pourrait bien aussi recevoir l'apport d'une variante aux Watts.

SUV compacts et stylés

Les nouveaux SUV compacts ont le vent en poupe et voient leurs ventes progresser. Les derniers arrivés soignent leur look.

Le japonais **Lexus** propose le LBX, son plus petit modèle jamais proposé. Ce SUV hybride de 4,19 mètres étrenne la nouvelle face avant maison à la fameuse calandre trapézoïdale L-Finesse, au dessin largement assagi. La ligne générale s'inspire du mochi, cette insolite pâtisserie nipponne ovoïde, un peu molle. Plus exactement, de deux mochis placés l'un au-dessus de l'autre. Amusant !

Volvo accroche la catégorie des compacts avec sa nouvelle EX30 électrique. Le constructeur suédois, propriété du Chinois Geely, a une fois encore soigné le style de sa nouveauté. Ce SUV compact à la ligne trapue reçoit ainsi une face avant aux phares en forme de T, évoquant le marteau du dieu Thor de la mythologie nordique. À l'intérieur, le dépouillement est monacal, pour une ambiance presque zen. Mais l'EX est aussi un concentré de tech avec, notamment, une aide au stationnement (Park Assist) capable de ranger l'auto à sa place sans personne à bord.

Toyota renouvelle son modèle C-HR, un SUV compact qui doit sa réussite commerciale à son look d'enfer. Pour le remplacer, le constructeur a sollicité son centre de style français installé à Sophia Antipolis, non loin de Cannes. Les designers ont fait le choix de conserver l'aspect coupé sportif fort plaisant du premier H-CR. On retrouve l'arrière haut et fuselé, les surfaces vitrées façon meurtrières, le toit flottant ou encore la peinture Bi-Tons. La nouvelle série apporte en sus des lignes plus géométriques et structurées.

Enfin, le constructeur sud-coréen **Kia** complète sa gamme électrique EV. Après l'EV6, élue voiture de l'année 2022, et le maxi SUV EV9, au design très « carré », le constructeur a présenté un concept-car annonçant le SUV compact EV3. Cubique, celui-ci affiche fière allure avec son capot et son toit horizontaux, ses faces avant et arrière abruptes, ses porte-à-faux courts, ses passages de roues anguleux et ses protections massives. Le modèle de série est attendu cette année.

Monuments tech

Le groupe Volkswagen inaugure sa plateforme PPE, exclusivement électrique. Elle servira de base aux prochains véhicules premium du groupe. Le premier servi est le **Porsche Macan**, le modèle le plus vendu du constructeur de Zuffenhausen. Comme tous les modèles de la marque, ce SUV de 4,78 mètres va faire des étincelles. Dans sa version Turbo de plus de 600 chevaux, il abat le 0 à 100 kilomètres par heure en 3,3 secondes. L'excellent CX de 0,25 est obtenu grâce à



Kia EV3 Concept



Porsche Macan Turbo



Audi Q6 e-tron Concept

des volets actifs avant et un aileron arrière mobile. Les roues arrière directrices améliorent la maniabilité et la stabilité à haute vitesse. En option, le conducteur bénéficie d'un affichage tête haute à réalité augmentée dernier cri. Les livraisons débuteront fin 2024.

Après treize victoires au Mans, **Audi** vient d'ajouter à son palmarès déjà bien fourni une victoire au rallye Dakar. Pour la première fois, c'est un modèle électrique, la RS Q e-tron (à prolongateur d'autonomie) qui l'emporte. La nouvelle plateforme électrique PPE, utilisée aussi par Porsche, sert de base à la Q6 e-tron Concept qui annonce le futur SUV Q6. Le prototype présente déjà le tableau de bord du futur modèle. Son écran incurvé de forme polygonale rappelle la calandre Single Frame maison. Sous le capot, les puissances s'échelonnent de 375 à 510 chevaux et l'autonomie bondit à 600 kilomètres.

Toutes ces nouveautés, tour à tour émouvantes, élégantes ou sportives, titillent l'intérêt des passionnés. Avec elles, l'automobile n'a pas fini de nous faire rêver !



Le Boréal



Le Boréal

Spiti Sou



© Cookheure



Brasserie Valma

De nouvelles adresses

EN PAGAILLE

Par **Jade Mahdavi**

S'il fait frisquet en ce moment dans les rues de Paris, c'est aussi le moment d'assouvir les grandes faims !
Voici nos adresses aussi bonnes que confortables pour terminer l'hiver.

LE BORÉAL

On ne perd pas le nord

En ce mois de février, on met le cap à l'angle de la rue du Pôle Nord et de la rue Montcalm pour se retrouver dans le nouveau repaire des habitués du quartier. Après un succès fulgurant du côté de Jules Joffrin, Le Boréal est le petit nouveau du groupe Grand Nord, qui ne va pas tarder à se faire connaître. C'est à la fois le bon bistrot du coin, mais avec une carte qui détonne par son originalité, des produits français bien sourcés et un menu qui varie au gré des chefs et des saisons. L'ambiance est totalement à la bonne franquette, aussi bien pour prendre des verres que pour un combo entrée-plat-dessert. On refait le monde autour d'œufs brouillés aux oursins, d'un tartare de quasi de veau, une ballotine de pintade aux cèpes ou encore un chawanmushi aux champignons, pour finir sur une sélection de fromages crémeux et affinés ainsi qu'un bon dessert comme une omelette norvégienne.
39, rue Montcalm, 75018 Paris
@le.boreal.paris. Tél. : 09 78 81 17 38
Carte : environ 60 €

SPITI SOU

L'Olympe en assiettes

Ce restaurant grec, dont le nom provient d'une expression hellénique signifiant « *ma maison est ta maison* », est une ode à la convivialité et au partage. Au centre de la table, les assiettes de mezzés défilent : tarama, tartare de crabe, chaussons d'épinard et feta, beignets de courgettes ou encore fromage grec frit fondant. Les plats, tous à partager, incarnent la générosité de la gastronomie grecque. Qualité, simplicité et authenticité sont de mise, tant dans l'assiette que dans la décoration raffinée où prime le bleu Méditerranée. Côté boissons, une belle carte de vins provenant de différentes régions viticoles grecques et quelques cocktails signature subliment ce festin. *Yamas!*
53, quai des Grands Augustins, 75006 Paris
@spitisouparis sur Instagram. Tél. : 01.42.03.00.31
Carte : environ 60 €

BRASSERIE VALMA

Le sud à Paris

Ce n'est autre que sur le quai de Valmy que l'on retrouve Valma, la brasserie qui célèbre l'âme sudiste, aussi bien dans l'assiette que dans l'ambiance. Presque les pieds dans l'eau du canal Saint-Martin, on sent le mistral s'emparer de l'air et du menu, à la redécouverte des spécialités de la Côte d'Azur. En entrée, on opte pour la fameuse pissaladière, sur un pain moelleux avec tout juste ce qu'il faut d'anchois et de sauce, ainsi que des supions frits à la perfection tout simplement sublimes d'un filet de citron. En plat, on fait face à l'indétrônable daube provençale, recette de grand-mère fondante et parfumée, ou encore les seiches au chorizo, bien relevées dans un jus de bouillabaisse. On pourrait se croire repu après cela, mais on craque tout de même pour l'ultraléger mille-feuille au crémeux pistache, un must à ne pas manquer pour repartir gorgé de soleil.
45, quai de Valmy, 75010 Paris
@valma.brasserie sur Instagram. Tél. : 01 40 36 89 22
Carte : environ 50 €

Guefen



© Natalia Khoroshaleva

Brasserie des Arts



© Charlène Pelut



Little Bambou

© Birefoodandco - More Content Studio

GUEFEN Tous ensemble

À la croisée entre table familiale et carte pointue, Guefen nous ouvre les portes d'une cuisine hors du commun tout en cassant les codes d'une soirée trop guidée. Autour d'une même table, les convives se mélangent pour partager le repas. Un menu unique est élaboré selon les envies du chef, permettant ainsi de se délecter du large panel de saveurs que ce dernier a à offrir. La particularité ? Aucune épice n'est admise en cuisine. Tout est travaillé à partir de la fermentation des aliments, une technique qui permet de rehausser le goût des produits de manière naturelle et sans détournement. Personne n'aurait cru que l'on pourrait se passer de sel et de poivre !

9, rue du Vertbois, 75003 Paris

@guefen_paris sur Instagram. Tél. : 01 43 70 08 70

Carte : menu à 97 €

BRASSERIE DES ARTS Nouveau lieu culte

Un quartier mythique, une ode à l'Art nouveau, une carte adaptée quelle que soit l'heure de la journée tout en retrouvant le côté séduisant des débuts de soirée au coin du bar, c'est *the new place to be*. À un angle discret de la rue Saint-André-des-Arts, on découvre un écrin à la fois contemporain et hors du temps, un hommage à une époque révolue tout en célébrant sa renaissance. Assis confortablement dans ce lieu sur mesure, on se délecte de fruits de mer, d'œufs mayo, de pommes dauphine et lard séché ou encore d'un tartare de bœuf au couteau, d'un cordon bleu fait maison ainsi qu'un ris de veau braisé aux champignons. Pour terminer en beauté, on s'attarde sur la crème brûlée à la vanille de Madagascar ou la sublime crêpe Suzette au Grand Marnier. Un classique avant d'aller commencer sa soirée au bar du sous-sol...

28, rue Saint-André-des-Arts, 75006 Paris

@brasserie_des_arts sur Instagram. Tél. : 01 81 70 45 70

Carte : environ 50 €

LITTLE BAMBOU Un thai de taille

Après le succès de Bambou, voici Little Bambou ! Les spécialistes de la cuisine thaïe reviennent pour nous surprendre avec une nouvelle adresse dans un nouveau quartier pour nous en mettre plein les papilles. À la carte, on retrouve la fameuse salade de papaye verte, des crevettes frites et des tempuras de légumes, les ha kao de crevettes vapeur ainsi que les bouchées au poulet, le curry jaune de légumes ou encore le bœuf Ping Yang. On se laisse évidemment tenter par le sticky rice à la mangue en dessert, accompagné d'un Spicy Thai Margarita pour couronner le tout.

84, rue Lauriston, 75016 Paris

@bambouparis sur Instagram. Tél. : 01 83 64 52 82

Carte : environ 55 €

Kuna

NAAN ON THE GO



©Marie Desprez

Mot hindi qui signifie « généreux », Kuna est le nouveau hot spot pour déguster des naans, ces fameux pains de la street food indienne. On découvre des recettes authentiques qui reprennent un savoir-faire ancestral de cuisson au four tandoor tout en offrant un spectre de saveurs et d'associations typiques et fraîches. On retrouve ces fameux sandwiches au poulet tikka masala, à la poitrine de porc confite et au curry, au poisson pané ou encore veggie. À déguster avec un dahl ou des samosas. Le tout accompagné d'un bon lassi à la mangue pour plus de douceur, et le tour est joué !

39, rue Jean-Baptiste Pigalle, 75009 Paris

@kuna.naan sur Instagram

Carte : menu à partir de 12 €



Rôtisserie Segar SUR LE POUCE

Le roi du poulet rôti nous réserve de bonnes surprises en dehors du plat phare du dimanche ! Chaque jour, des sandwiches au poulet moelleux sont mis dans des baguettes à la croustillance ultime afin de profiter d'un bon repas réconfortant en dix minutes. En version classique avec une bonne mayo, en option césar avec du parmesan et des chips de peau de poulet ou encore en poulet-curry, il y en a pour tous les goûts, et c'est vraiment de la bombe !

111, rue Mouffetard, 75005 Paris

@rotisserie_segar sur Instagram

Tél. : 09 87 78 01 21



Kapara



Konvives,
saumon
gravlax

© Julie Limont



Konvives



Thieu
au Norman

KAPARA Kapable de tout

On l'a connu sous le nom de Balagan avant qu'il ne se métamorphose en Kapara pour nous époustoufler de plus belle. Quand on offre sans compter, que l'on partage comme on aime et que l'on danse comme on est gourmand, alors on se trouve au bon endroit. Assaf Granit nous invite dans un antre intime et passionné où la fête règne entre les assiettes généreuses de sa cuisine séfarade et orientale. Au menu, on découvre le kebab déstructuré, la salade fattoush du chef, le *chraime a river* aux crevettes et aux moules, les côtelettes d'agneau façon coq au vin ou encore le fameux Jérusalem Cheese-cake. Un menu aussi original que goûté, le must pour se préparer à l'ambiance folâtre qui nous attend une fois passée une certaine heure...

9, rue d'Alger, 75001 Paris
@kapara.paris sur Instagram. Tél. : 07 67 40 56 29
Carte : environ 80 €

KONVIVES Comme un air de bistrot

Le petit dernier du XVII^e arrondissement, juste derrière le nouveau tribunal de Paris, s'appelle Konvives et il porte bien son nom. C'est l'histoire de deux bons copains, Maxime Lellouche en cuisine et Nicolas Colonna en salle, qui se sont associés pour monter un bistrot de quartier convivial, abordable et chaleureux. Ici, place à la cuisine de saison, faite comme à la maison et où prime la fraîcheur. Nous nous sommes régalez avec un saumon gravlax sauce gribiche pickles d'oignons rouges en entrée, suivi d'un veau façon milanaise avec des ravioles de patates douces. Un délice ! La décoration étant pensée comme un appartement parisien, on se sent merveilleusement bien. Vivement les beaux jours pour profiter de la jolie terrasse ensoleillée !

86, rue de la Jonquière, 750017 Paris
@konvives_restaurant sur Instagram. Tél. : 06 61 35 92 77
Carte : environ 40 €

THIU AU NORMAN L'emblème

Au cœur du tout nouvel hôtel Norman, l'émblématique restaurant thaïlandais prend place pour nous offrir ce qui a fait tourner la tête des Parisiens dans les années 2000. Dans un décor confortable et familial où l'on retrouve bien sûr quelques touches d'inspiration asiatique, on peut à nouveau s'attabler devant les fameux nems de langoustine, les ravioles de crevettes ou encore le très connu tigre qui pleure à la sauce gardée précieusement secrète. Un endroit à découvrir (ou redécouvrir) sous un ciel nouveau.

9, rue Balzac, 75008 Paris
@thieu.restaurant sur Instagram. Tél. : 01 76 21 78 84
Carte : environ 65 €

APEROL[®]

— 1919 —

NE SE BOIT

JAMAIS SEUL

RECETTE :
3 VOLUMES DE PROSECCO^{*}
+ 2 VOLUMES D'APEROL
+ 1 TRAIT D'EAU GAZEUSE

* APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



© F. R.C.S. 1919/2011 042/2011

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

Jay's Pizza
LE NOUVEAU PARIS-NEW YORK



Qui n'a jamais rêvé de pouvoir prendre une part de pizza à emporter, comme à New York, mais en plein milieu de Paris ? C'est désormais un rêve qui se réalise avec l'ouverture de Jay's Pizza, l'adresse qui américanise le X^e arrondissement. Dans un lieu au look des années 1990 et totalement dans les tons de la grosse pomme, on vibre de plaisir entre la classic cheese ou la pepperoni, de midi à minuit ! C'est l'alliance des bons produits français, mais avec ce goût transatlantique inégalable qui ne manquera pas de faire fureur.
20, rue de Mazagran, 75010 Paris
@jayspizza_paris sur Instagram

VOILA CHEF
Votre nouvelle activité préférée

Vous avez toujours rêvé de devenir un cuistot hors pair ? C'est l'occasion de vous lancer ! L'application VOILA CHEF propose des cours, vidéos et apprentissages prodigués par 27 des plus grands chefs français afin de vous épauler dans votre nouvelle passion. Débutants, amateurs ou experts, il y en a pour tous les goûts et tous les niveaux. Alors, à vos tabliers et vous voilà bientôt chefs !
Offre annuelle à partir de 16 € par mois
voilachef.com

BRASSERIE CHARLIE

Le plus iodé

C'est le petit dernier de la grande fratrie Nouvelle Garde, et il a tout pris de ses aînés : l'ambiance, la bonne carte à la française, le côté fait maison et comme chez soi, tout en ayant sa propre identité. Et c'est le moins qu'on puisse dire car, il s'agit du plus jeune du groupe, c'est aussi le seul à disposer d'un coin de l'écailler et à nous proposer autant de choix iodés ! Autre particularité, c'est le premier à se détacher de la capitale pour venir explorer les abords de Neuilly-sur-Seine. Si le menu reste similaire au reste du groupe, on découvre, côté mer, des huîtres choisies avec soin, des bulots mayo, des gigaplateaux de l'écailler avec tourteau et amandes, une soupe de poisson, des Saint-Jacques snakées ou encore le fish du moment. Tout pour garder la pêche !
5, place Parmentier,
92200 Neuilly-sur-Seine
@lanouvellegarde sur Instagram
Tél. : 01 74 54 13 76
Carte : environ 50 €

MAISON JAUNE

Rivage gourmand

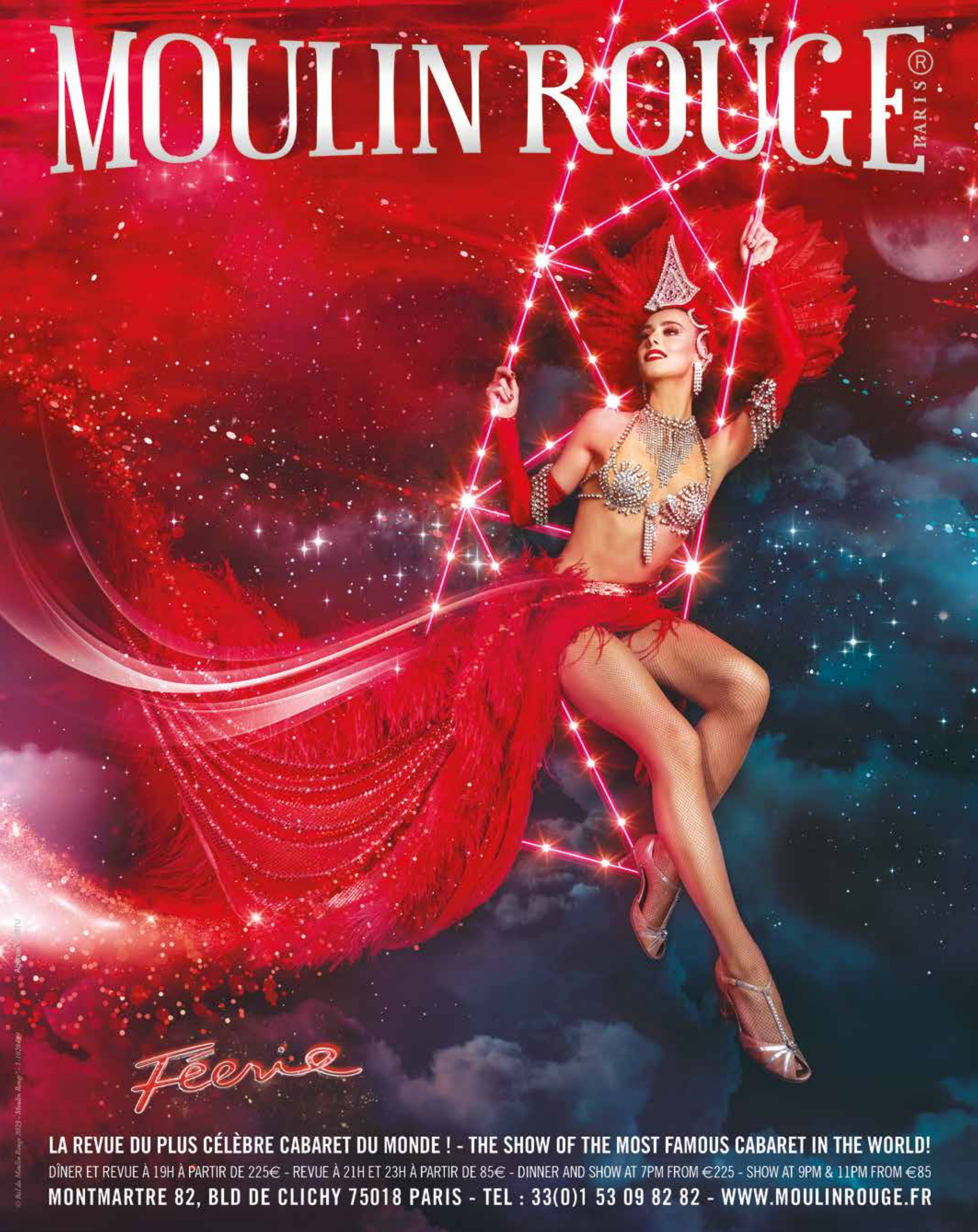
Après avoir navigué parmi diverses cuisines d'Asie, le chef Vincent Ressel a finalement amarré dans un méandre privilégié de la Seine, sur les quais de Boulogne-Billancourt. À bord de cette péniche, il invite les passagers à découvrir une cuisine inventive et multiculturelle avec un flot de saveurs asiatiques. Brioche crevette agrémentée de bonite séchée et de piment coréen, crème de potimarron et poudre d'algues ou encore lotte et coques au saké promettent une belle aventure culinaire, sans oublier l'incontournable cheese-cake japonais en dessert. Sans aucun doute, cette cuisine qui vogue va devenir en vogue !
52, quai du Point du Jour,
92100 Boulogne-Billancourt
@maisonjaunerestaurant sur Instagram
Tél. : 01.85.18.09.70
Carte : environ 50 €



LORDY'S
Cosmopolite

C'est le point de rencontre entre Londres, Paris et New York, trois villes aux identités bien trempées et représentées en un seul projet. Au sein du Sofitel parisien se cache Lordy's, le restaurant aux allures de club intimiste anglais, en référence à la couleur de la brique et aux rayures typiques du style universitaire anglo-saxon. On se croirait dans un univers sportif chic mais avec une touche inspirée du jazz, un lieu où l'on est confortable à toute heure de la journée. Pour la carte, un raffinement french touch nous transporte entre Londres et New York afin d'y déguster un fish and chips, une Cobb salad ou la british pie avant de terminer avec un véritable cheese-cake new-yorkais ou l'apple tart à la vanille et au caramel. Après une soirée pareille, impossible de filer à l'anglaise !
88 bis, avenue Kléber, 75116 Paris
@lordysparisclub sur Instagram
Tél. : 01 44 34 54 34
Carte : environ 60 €

MOULIN ROUGE®



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 225€ - REVUE À 21H ET 23H À PARTIR DE 85€ - DINNER AND SHOW AT 7PM FROM €225 - SHOW AT 9PM & 11PM FROM €85

MONTMARTRE 82, BLD DE CLICHY 75018 PARIS - TEL : 33(0)1 53 09 82 82 - WWW.MOULINROUGE.FR

© Moulin Rouge 2023 - Moulin Rouge - 110284901



louisvuitton.com

LOUIS VUITTON

JOAILLERIE