Le magazine sérieusement hédoniste

The Good Life

NOUVELLE FORMULE

Le Grand Bleu

BRONZEZ STYLÉ
Maillot-crème-transat, le combo qu'il vous faut

ROULEZ LOOKÉ
Le beach bike parfait, vous en rêviez, on l'a créé

BUSINESS
Manager avec le cœur, la méthode Alexandre Mars

Notre guide ultime de la Méditerranée

80 pages de secrets d'initiés

+

À LIRE À LA PLAGE
Une nouvelle drôle et exclusive de l'écrivain Florent Oiseau



↖ Alain Marhic photographié (sans trucages) au One&Only de Kéa, en Grèce.

N°67 - Juin - Juillet - Août 2025

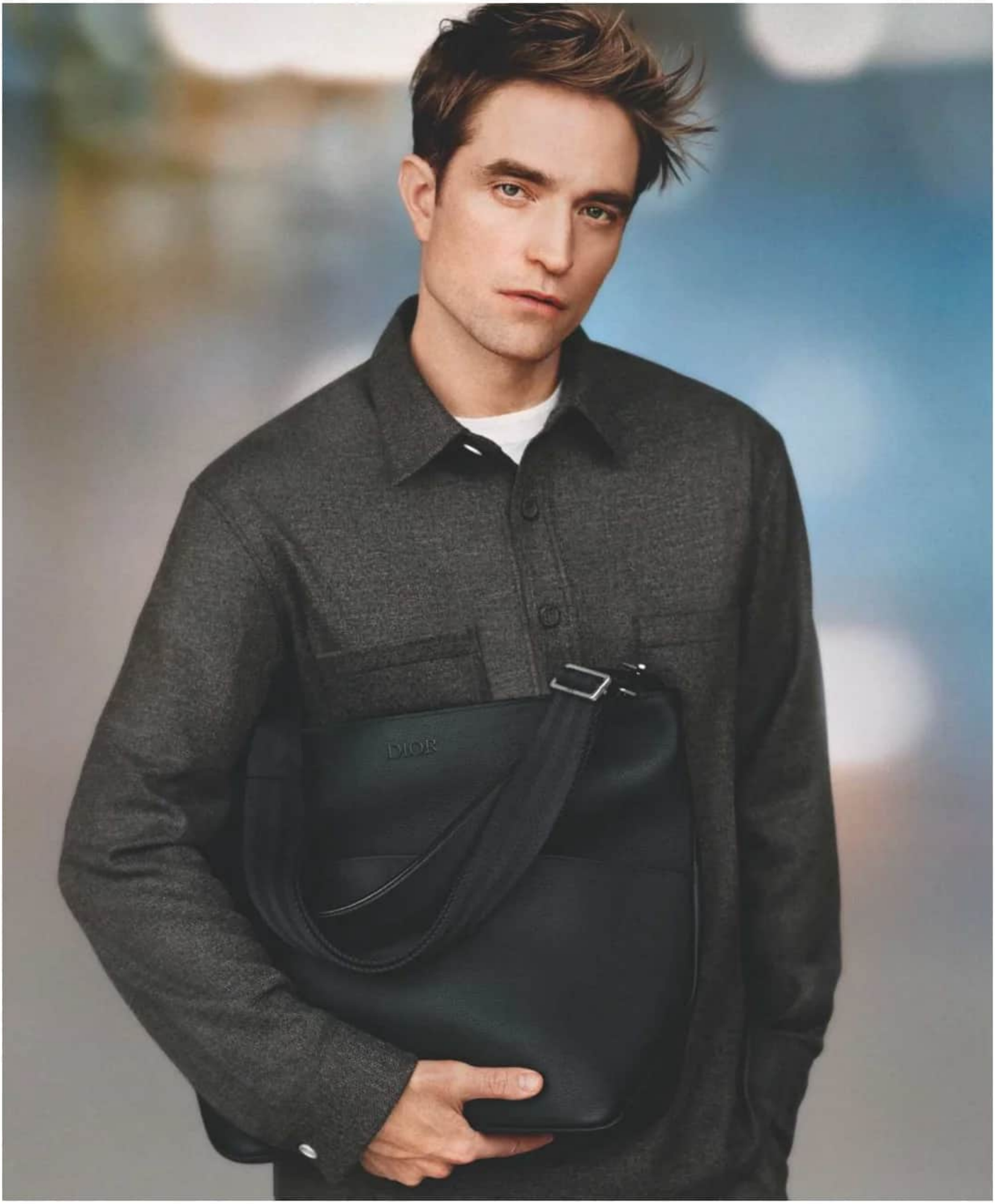
The Good Life
Le magazine sérieusement hédoniste

BE : 13,50 € / CH : 16 CHF / CA : 16,99 CAD / DE : 15,50 € / ES : 13,50 € / GR : 13,50 € / IT : 13,50 € / LU : 13,50 € / PT : 13,50 € / DOM Bateau : 10 € / MA : 100 MAD / TN : 26 TND / ZONE CFP Bateau : 1500 XPF

L 14005 - 67 - F: 8,50 € - RD

dior.com – 01 40 73 73 73





DIOR



ORLEBAR BROWN

BIARRITZ CANNES MONACO SAINT-TROPEZ IBIZA PALMA
MARBELLA ATHÈNES ASTIR MARINA PORTO CERVO

Hôtelmania

Les hôtels mythiques recèlent des trésors
insoupçonnés, des objets d'aujourd'hui ou d'hier
qui façonnent un imaginaire à mille visages.
Ces objets-là ont le pouvoir de réveiller les mémoires
et de construire des légendes qui font voyager.
Dans le temps et ailleurs.



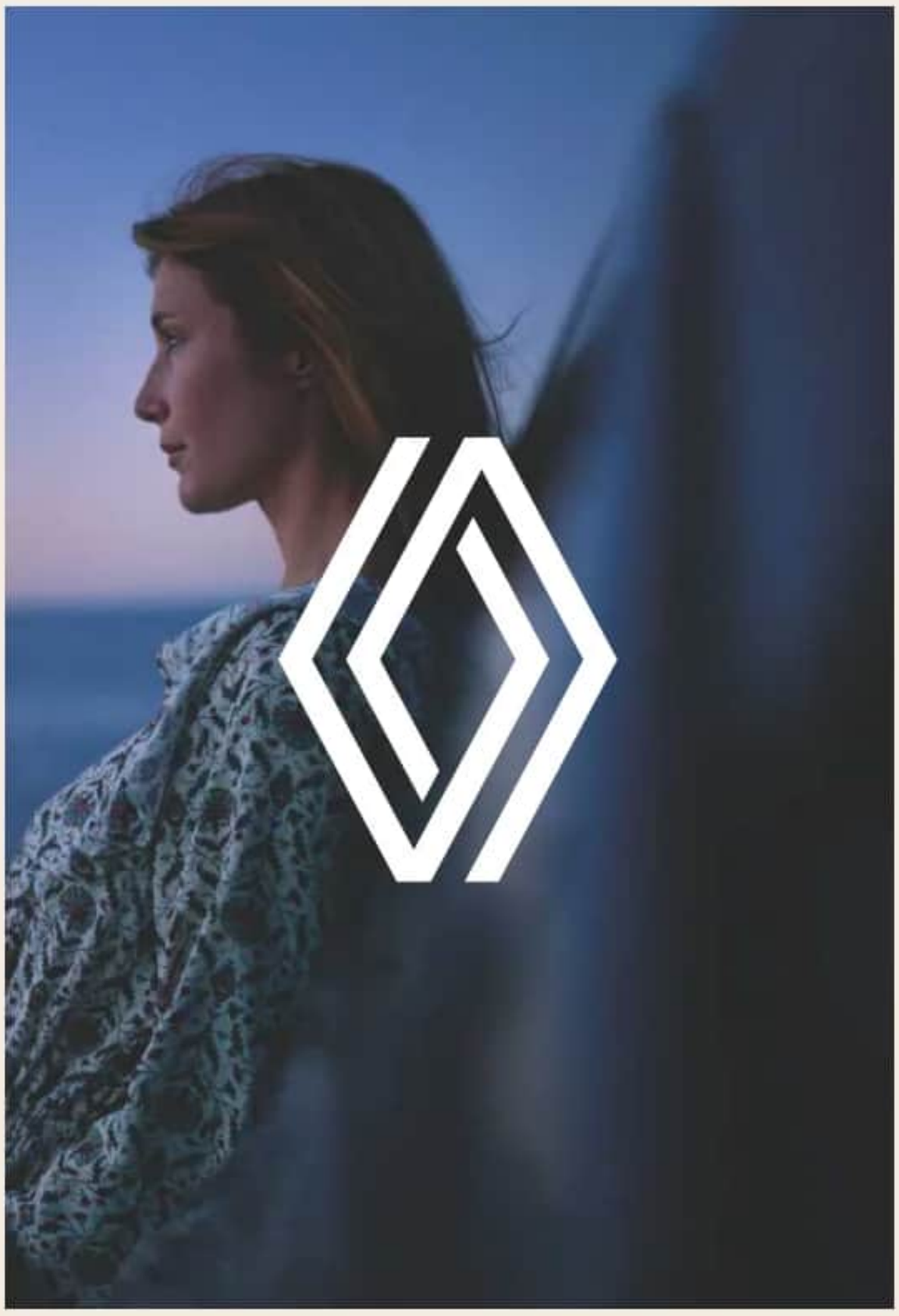


SDP

↑ **Porsche 911 Targa Préparation Byblos B00 by Hedonic, 370 000 €.**

D'un côté, le Byblos, cœur battant de Saint-Tropez depuis 1967. De l'autre, Hedonic, une marque indépendante française basée au Cap Ferret qui crée des objets uniques (autos, motos, vélos…) alliant savoir-faire artisanal et innovations de pointe. Au centre, une Porsche 911 Targa des années 1970 – de 1973, pour être précis – au design intemporel. Cette auto, concentré mécanique d'hédonisme, a été repensée de A à Z spécialement pour le Byblos : couleur Nachtblau métallisée, sonorisation haut de gamme, moteur modernisé grâce à l'injection, arceau rétroéclairé, baguettes latérales, grilles de capot et insert du tableau de bord façonnés à la main en aluminium. Ce petit bijou incarne la quintessence d'un art de vivre et d'une certaine philosophie du luxe. Son futur propriétaire aura le privilège de posséder une place de parking à vie au Byblos Saint-Tropez. Voilà.

RENAULT N°1
DE L'HYBRIDE EN FRANCE*



NOUVEAU

RENAULT AUSTRAL

FULL HYBRID E-TECH SANS RECHARGE

jusqu'à 1100 km d'autonomie(1)
jusqu'à 80% de conduite électrique en ville(2)
jusqu'à 40% d'économie de carburant en ville(3)

400€ à partir de /mois(4)
LLD 37 mois, 1er loyer 5 000€
3 ans de garantie, assistance 24/24
et entretien inclus pour 1€/mois(5)

profiter de l'offre







Finalement, un kilomètre, c'est simplement une série d'images mises bout à bout pour créer un souvenir. Alors. Que sont 1100 kilomètres sinon 1100 souvenirs partagés entre amis? Un voyage, un bout de chemin, 1100 instants gravés dans nos têtes. J'ai hâte de vivre les prochains 1100km.



*n°1 des ventes de véhicules hybrides en France depuis 2024 - source aaa data mai 2025. **modèle présenté : nouveau Renault austral esprit alpine full hybrid e-tech 200 ch avec options 547€/mois.[6] 1er loyer 5 000€. pack sérénité pour 1€/mois.[5]** (1) avec un plein d'essence, selon données wltp. (2) suivant état de charge batterie et style de conduite. source interne Renault 2022. (3) pour motorisation full hybrid e-tech vs motorisation essence équivalente, selon protocole wltp city/ source UTAC & IDIADA/septembre 2022. (4) ex. pour nouveau Renault austral evolution full hybrid e-tech 200 ch hors options. (4)(6) locations longue durée, hors assurances facultatives, 37 mois/30 000 km max. sous réserve étude et acceptation diac, agissant sous la marque commerciale Mobilize financial services, 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 de remise en état standard et km sup. (5) contrat sérénité Renault selon conditions contractuelles, 37 mois/30 000 km (au 1er des 2 termes atteint) inclus dans loyer pour 1€/mois. contrat lld peut être souscrit sans ce contrat. détail points de vente et renault.fr. offres à particuliers non cumulables, valables dans réseau Renault participant pour toute commande nouveau Renault austral neuf **du 1er au 30/06/25. consommations mixtes min/max (l/100 km)**: 4,7/5. émissions co_2 (g/km)**: 106/112. **selon norme wltp.**

Renault recommande Castrol

renault.fr

au quotidien, prenez les transports en commun #SeDéplacerMoinsPolluer

L'hédonisme pour loi

Par
Paul Miquel

Commençons, pour une fois, par une confidence. À ce titre, la première personne du singulier s'impose. Une confidence, donc : j'ai toujours – comme vous, je pense – aimé les voyages. Et les dictionnaires. Celui que je préfère est le *Dictionnaire historique de la langue française,* édité par Le Robert, en deux volumes, parfois trois, assez imposants, sous la direction d'Alain Rey. J'aime m'y plonger régulièrement pour connaître l'origine d'un mot, ses racines, sa vérité. Que dit le regretté et génial linguiste sur le voyage ? *« Le mot voyage apparaît sous la forme* veiage *(1080) puis* veage, voiage *(XIIe siècle),* viage, *enfin* voyage *(1480). Le mot est issu du latin* viaticum "ce qui sert à faire la route", *emprunté en français sous la forme* viatique, *puis* "voyage", *lui-même dérivé de* via, *la* "voie". *Voyage a signifié* "chemin à parcourir" *(1080) et spécialement* "pèlerinage" *(1138,* veage*) ainsi que* "croisade" *(1180,* voiage*). Il prend au XVIe siècle le sens général de* "déplacement d'une personne qui se rend dans un lieu assez éloigné" *(1421,* viage*; 1480,* voyage*); dans cette acception la plus usuelle, la formule de souhait* bon voyage ! *(1518) s'emploie aussi au figuré et ironiquement pour* "bon débarras". » Voyage-t-on pour fuir ou pour découvrir ? Cela dépend. Un peu les deux, sûrement. Il y a pourtant des lieux qui vous embarquent immédiatement ailleurs.

Un exemple, juste un. Si, comme moi, vous avez décidé de poser (encore) vos valises en Grèce cet été, vous passerez forcément par Athènes, cette ville-monde que l'on aime tant. Vous avez galéré pour trouver le vol et le ferry. Vous resterez donc, comme moi, une nuit ou deux dans la capitale hellène avant de lever l'ancre pour les îles – ne jamais dire laquelle, sauf aux vrais amis. Si, un soir, vous ne savez pas trop où aller dîner à Athènes, un conseil, un seul. Commencez par prendre un verre à Epta Martyres, dans le quartier de Néos Kósmos. Cette néotaverne tenue par des Sifnotes inspirés – comme nous page 146, ils proposent une incroyable sélection de vins grecs nature dénichés par le sommelier Grigoris Gounaris – est une petite pépite. Ensuite ? Direction le restaurant Akra (pensez à réserver, c'est souvent complet) dans le quartier de Pangráti. Ici, les chefs Giannis Loukakis et Spiros Pediaditakis – ils se sont d'abord fait connaître grâce à leurs restaurants et boulangeries totalement fous à Thessalonique, avant d'atterrir du côté de la place Proskopon – jouent avec le feu… dont les braises grillent toutes les merveilles de fraîcheur qui se cachent dans leur cuisine ouverte. Impossible de vous recommander un plat, le menu change deux fois par jour ! Je me souviens simplement d'une carte des vins courte mais précise, de la table du chef à quatre places, du beau terrazzo au sol, du caractère foufou des pains cuits sur place et d'une fricassée de champignons à la sauce œuf-citron émulsionnée absolument renversante, avec ce qu'il fallait de tombée d'épinards pour lier le tout. Merci Sudha et Yiannis – ils se reconnaîtront – pour vos bons conseils. Des conseils d'amis.



C'est exactement ça, notre philosophie. Écouter les amis. Tester. Partager. Cet été, *The Good Life* vous emmène en voyage en Méditerranée et vous livre les secrets d'initiés de ses journalistes. Des bons plans, des vrais. On devrait d'ailleurs dire « les Méditerranées », car elles sont multiples : Tirana, la Toscane, Marseille, les Cyclades, Lecce, l'Espagne, un tour en Égypte, beaucoup de Provence, un zeste de Côte d'Azur et un peu de littérature aussi, pour une virée à Gênes avec l'écrivain Florent Oiseau, qui a écrit – rien que pour vous – une nouvelle drôle et inédite sur un *trip* peu commun alors qu'il déteste voyager. Embrasser tous les plaisirs de la vie, c'est ce que nous nous évertuons à prêcher dans ces pages. On appelle ça l'hédonisme. L'hédonisme ? Que dit Alain Rey sur ce mot ? *« C'est un dérivé savant (1877) du grec* hêdonê "plaisir", *dérivé de* hêdein "réjouir, charmer" *qui se rattache à une racine indoeuropéenne* swad "être agréable" *(du latin* suavis, "suave"*). Le mot désigne, en philosophie, une doctrine qui prend pour principe moral la recherche du plaisir. »* L'hédonisme pour loi. L'hédonisme pour soi. Voilà. Merci Alain.

LAURENT FABRE

Hast

PARIS

hastparis.com

LE STYLE



Showrooms exclusifs

06 NICE
04 93 88 00 27

06 VALLAURIS
04 92 95 14 34

13 AIX EN PROVENCE
04 42 26 53 70

34 MONTPELLIER
04 67 92 45 51

75 PARIS
01 56 81 87 26

St PAUL



83 SAINT TROPEZ
04 94 43 11 00

84 AVIGNON
04 90 88 40 03

www.atelier-saintpaul.com

l'ATeLiER DE sT PAUL®
MANUFACTURE DE CUISINES

The Good Life

Directeur de la publication
François Dieulesaint

Fondateurs
Anne-France et Laurent Blanc

RÉDACTION

Rédacteur en chef
Paul Miquel

Direction artistique
Christophe Simon

Direction mode
Azza Yousif

Secrétaire générale de rédaction
Camille Loiseau

Secrétaire de rédaction
Juliette Martin

Première rédactrice graphiste
Sophie Joseph

Rédactrice mode et déco
Ambre Savagnac • ambresavagnac@ideat.fr

Iconographe
Sydonie Ghayeb

Rédactrice en chef web
Fanny Liaux Gasquerel • fliaux@thegoodlife.fr

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Rédacteurs
Sylvie Berkowicz, Pascal Bertin, Sarah Bouasse, Béatrice Brasseur, Frédéric Brun, Claire Byache, Chloé Consigny, Bérénice Debras, Nicolas Dembreville, Alexandre Duyck, Laurence Gounel, Laurent Jacobi, Nadia Hamam Marty, Mathieu Le Maux, Maïa Morgensztern, Fabien Palem, Edson Panier, Patrice Piquard, Christophe Quillien, Maryse Quinton, Guillaume Rebière, Olivier Reneau, François Simon, Nidal Taibi, Marie-Charlotte de Tourville, Marine Ulrich, Nicolas Valeano, Isabelle Zigliara

Photographes : Olivier Amsellem, Eleonora Boscarelli, Jérôme Bryon, Laurent Fabre, Adel Slimane Fecih, Julien Oppenheim, Alex Profit, Johan Sandberg, Irina Werning

Illustrateurs : Frédéric Forest, Sabine Forget, Kanako, Eliot Wyatt

© ADAGP, pour les œuvres de ses membres, Paris 2025. Ce magazine a été imprimé sur un papier porteur de l'écolabel européen N° FI/11/001, fourni par UPM. Provenance du papier : Finlande – 0 % de fibres recyclées Ptot : 0,004 kg/T.

Société éditrice : Côté Maison SAS au capital de 10 000 €.
RCS Nanterre 831991633.
13, rue Henri-Barbusse,
92230 Gennevilliers
Actionnaire Prisma Media

NOUVELLE FORMULE

Design
Yorgo Tloupas • Yorgo&Co, avec Sophie Hanoun

Editor at large
Anne Boulay





Couverture I : Alain Marhic, fondateur de March LA.B, au One&Only de Kéa.
Photo : Laurent Fabre.

Couverture II :
Hedi : chemise en coton et lin, Emporio Armani, pantalon *Gregory* fait main en lin, *Purple Label,* Ralph Lauren, montre *Luminor Marina,* PAM03313, Panerai.
Aquani : Maillot de bain, Eres, boucles d'oreilles, Sanktoleono.
Photo : Johan Sandberg.

DIRECTION

Président Prisma Media représenté par Claire Léost

Directeur général Prisma Media, en charge de la régie, de la transformation et du Pôle Luxe
Philipp Schmidt

Directrice déléguée Pôle Luxe
Maria-Isabelle de Saint-Bauzel

Directrice de la fabrication et de la vente au numéro : Sylvaine Cortada

Fabrication : Yann Saunier

Responsable des licences internationales
Géraldine Couturaud • Tél. +33 (0)6 84 39 35 64
g.couturaud@ideat.fr

PUBLICITÉ

Directrice commerciale
Delphine Tripodi • Tél. +33 (0)1 70 19 33 72
dtripodi@coteregie.fr

PUBLICITÉ FRANCE PRINT ET DIGITAL

Directrices du développement
Sibylle Dubost-Foisil *(pôle lifestyle)*
sfoisil@coteregie.fr

Lison Adler-Appel *(pôle décoration/culture)*
ladlerappel@coteregie.fr

PUBLICITÉ INTERNATIONALE

Directrice pôle international
Ana Matut • Tél. +32 479 94 22 66
amatut@coteregie.fr
Agent Italie
K.media / Bernard Kedzierski
Tél. +39 335 632 77 63
bernard.kedzierski@kmedianet.com
Agent Espagne
AIM / Almudena Pardilla • Tél. +34 677 451 320
almudena@aimglobalmedia.com
Agent Royaume-Uni
Mercury Publicity / Sandrine Marchal
Tél. +44 781 626 8516
sandrine@mercury-publicity.com

OPÉRATIONS SPÉCIALES

Chefs de projets Brand Content & OPS
Adama Afakir-Tounkara • atounkara@coteregie.fr
Omar Camara • ocamara@coteregie.fr

ABONNEMENTS ET DISTRIBUTION

The Good Life, 45 avenue du Général-Leclerc, 60643 Chantilly. Pour toute question relative à votre abonnement, merci de contacter le +33 (0)1 44 70 14 70 ou abonnements@ideat.fr
Tarif 1 an / 4 numéros : 17 €

Suisse : Dynapresse Marketing SA.
Tél. +41 (0)22 308 0808
abonnements@dynapresse.ch
États-Unis et Canada : Express Mag
Tél. +514 355-3333 (en français)
ou (514) 355-3334 (en anglais)
expressmag@expressmag.com
Distribution : MLP
Photogravure : Alloscan, groupe Amalthéa
Impression : Maury Imprimeur, 45300 Le Malesherbois
Dépôt légal : à parution. ISSN : 2119-6532.
Commission paritaire : 0430 K 91133

MINUTY SAS

Château Minuty
281

© HKI PARIS

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

Contributeurs

Olivier Amsellem (1)
Photographe marseillais né en 1971, Olivier Amsellem capture la mémoire des lieux, l'architecture et la poésie du quotidien. Lauréat du Festival de Hyères en 1998, il cofonde le concept store Jogging au cœur de Marseille. Dans ce numéro, il capture l'intérieur de son ami Christophe Juville (p. 184).

Alexandre Duyck (2)
Alexandre Duyck est journaliste, écrivain et enseignant en école de journalisme à Paris. Ancien grand reporter au *JDD,* il collabore à *The Good Life, M le Monde, Le Monde, Le Temps*... Son dernier roman, *Avec toi je ne crains rien,* est paru en 2024 chez Actes Sud. Il est parti pour ce numéro rencontrer Axel de Beaufort dans l'atelier du sur-mesure Hermès (p. 190).

Kanako Kuno (3)
Née à Tokyo, Kanako Kuno a étudié la peinture à l'université Tama Art avant de devenir illustratrice. C'est finalement à Paris qu'elle a posé ses crayons et ses pinceaux pour s'épanouir dans son métier. Depuis le lancement de notre nouvelle formule, c'est à elle que nous faisons confiance pour illustrer nos pages «Carnet de voyage» (p. 142).

Laurent Fabre (4)
Laurent Fabre a grandi dans les montagnes de Pagnol. Après des études d'archéologie, il devient graphiste, à Paris. Mais la Méditerranée et sa lumière lui manquent. Ce sera une île grecque qu'il choisira pour s'établir et devenir photographe. Quand il ne sillonne pas sa terre d'adoption (p. 146 et 154), il parcourt le monde, passionné par le rapport de l'homme avec son environnement, comme ici, à Tirana (p. 118).


1


2

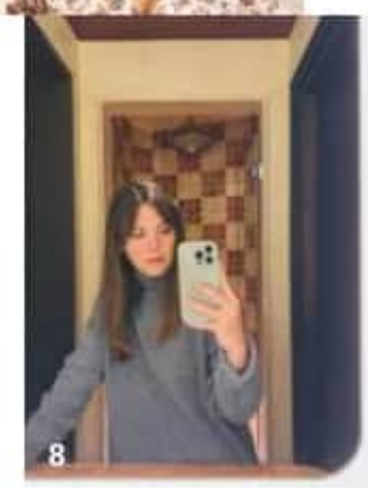

3


4


6


5


7


8

Johan Sandberg (5)
Après avoir obtenu une maîtrise en économie, Johan Sandberg a poursuivi son intérêt pour la photographie jusqu'en Italie, où il a ensuite vécu et travaillé pendant plusieurs années. Aujourd'hui basé à Paris, il continue de voyager de par le monde. Il est particulièrement connu pour ses portraits, qui ont non seulement été publiés dans des magazines de mode renommés, mais aussi exposés dans des musées, et qui lui ont valu d'importantes commandes commerciales. Parmi ses clients figurent Armani, *Purple Magazine, Interview Magazine, Vogue Germany,* MAXMARA, Gucci, Christian Dior et *Dior Magazine*. Connu aussi pour son travail de réalisateur, il nous offre ici une série mode inspirée du cinéma d'Éric Rohmer (p. 160).

François Simon (6)
Le Figaro, Le Monde, Les Échos Série Limitée, The Good Life, la collection City Guide de Louis Vuitton... Ayant épuisé plusieurs comptables avec ses notes de frais, cachetonnant à la télévision (Paris Dernière, Arte...), ce journaliste et écrivain continue de se défragmenter avec son site simonsays.fr, son compte Instagram et une bonne cinquantaine de livres et romans, dont récemment *Kyoto* (Assouline), *Jacques Maximin* (Alain Ducasse) et *Y retournerai-je ?* (Flammarion). Dans ces pages, il nous embarque sur l'île mystérieuse de Sylt (prononcer «Zeult», p. 142).

Isabelle Zigliara (7)
Historienne de l'art et juriste, après une carrière dans le mécénat d'entreprise pour une grande banque française, Isabelle Zigliara a choisi de se consacrer au journalisme. Elle explore la Méditérannée pour y dénicher et raconter de belles histoires. Elle écrit pour *The Good Life, IDEAT, Milk*, *Le Figaro Magazine* et *Condé Nast Traveller*. Pour *Meltem,* magazine digital qu'elle a fondé avec Laurent Fabre, elle met en lumière des créateurs et des lieux à la fois authentiques et inspirants en Grèce. Elle s'est envolée pour nous à Tirana (p. 118) et a parcouru ses bien aimées Cyclades à la recherche des meilleurs vins nature en mer Égée (p. 146), toujours aux côtés de Laurent Fabre.

Fanny Liaux Gasquerel (8)
Voyageuse infatigable et passionnée de design, Fanny Liaux Gasquerel trouve dans l'hospitalité le pouls du monde. Journaliste lifestyle pour *The Good Life* et *IDEAT,* elle est également rédactrice en chef de notre site internet thegoodlife.fr. À l'écoute des tendances restos, bistrots, mixo, de Paris à Mexico, elle intervient tout au long de ce magazine, notamment dans les rubriques «Zeitgest» (p. 24), «Intérieur» (p 184) ou «Check in» (p. 214).

OLIVIER AMSELLEM — MORGANE RUIZ — SEAN THOMAS — LAURENT FABRE — LUCIE CIPOLLA — ZOÉ DE SANCY — JOHAN SANDBERG — FANNY LIAUX GASQUEREL

HERBELIN

HORLOGER CONTEMPORAIN DEPUIS 1947



NEWPORT

Chronographe automatique Bi-Compax, en édition limitée à 300 exemplaires, conçu assemblé et réglé avec soin par nos maîtres horlogers. Une pièce d'exception alliant précision, élégance et caractère exclusif.

Made in France

tentations



↑ **26**
Les expositions à voir, puis à lire



↑ **58**
Des montres de plongée aussi belles qu'étanches

22
La playlist TGL de l'été 2025
24
Les indispensables du Beach Boy
28
Shopping : l'officine de l'office
30
Sept beaux livres qui font voyager
32
Shopping : la mode à l'italienne
34
Quand le bio rencontre le luxe
36
L'icône de Caron embaume la saison
38
Si on faisait la sieste…
40
La calone, iodée par essence

42
X-Bionic révolutionne le trail

44
Les noms Ikea : kesquecékça ?
46
Aston x Bowmore dans un flacon
48
USM, le design ultramodulable
50
Roellinger, Coquillage et crustacés

52
Le blanc solaire de Sainte-Marguerite
54
Panerai, plus nautique que jamais
56
Le pendentif cosmique d'Heavenly
60
Arnaud Jerald, jamais sans sa Mille
62
Focus sur la carte Platinum d'Amex
64
Quatre motos grimpent sur le podium
66
Le boom du buggy sur les côtes
68
Pleins feux sur l'écran solaire Bader
70
L'esprit disco en une expo
72
Air France : de la suite dans les idées
74
Notox a planché sur un surf en kit



↑ **76**
HeritageBike x The Good Life, le vélo qu'il vous faut

2012 FOCUS FEATURES — SDP

VICTORINOX



PRÊT À PASSER À L'ACTION

Notre couteau de poche Huntsman. 15 fonctions, dont des ciseaux et une scie à bois. Pour être prêt(e) à passer à l'action.

PAR LES CRÉATEURS DU COUTEAU SUISSE ORIGINAL™
MAISON FONDÉE EN 1884

Sommaire

ÉVASIONS



← 80
Voilà l'été !
Et avec lui,
la mer, le Sud,
le Grand Sud,
de Marseille
jusqu'en Grèce...

→ 118
City break
à Tirana,
la capitale
albanaise
en plein essor

→ 130
Visite en Italie
entre Toscane
et Ombrie

94
Le rosé, nouveau vin noble
104
Les cocktails tendance de 2025

108
Cinq restos iodés
qui ont la cote

110
Climate-House, la maison qui panse
114
Sandrine, un prénom sans lendemain
116
Lecce, les secrets du talon de la Botte





134
L'Égypte à travers temps
138
Club Med se refait une beauté
140
Virée mexicaine tout confort
142
L'île de Sylt... Zilt... Zult... Zeult alors !
146
Les vins nature, rois des Cyclades
154
One&Only, à Kéa, un atrium à ciel ouvert

156
La Crète en littérature

COURTESY OF BELMOND — ALEX PROFIT — LAURENT FABRE



Soleil, shorts et chemises : célébrez les beaux jours avec MR MARVIS. Découvrez les shorts parfaits en 15 styles différents, des best-sellers tels que Les Originaux ou Les Shorts de bain, aux nouveaux Shorts Classiques ou Shorts en Gaze de Coton. Complétez le look avec nos t-shirts, polos et chemises sophistiqués. Fabriqués au Portugal. Découvrez la collection dès maintenant sur **mrmarvis.fr**

Inspirations



← **160**
Cet été, la mode
fait son cinéma

174
La saga Orlebar selon Adam Brown
180
Rencontre avec Pier Luigi Loro Piana
190
Axel de Beaufort nous ouvre les portes
des ateliers du sur-mesure Hermès

194
À la table du chef
Francis Mallmann

200
Master class avec l'entrepreneur
philanthrope Alexandre Mars
204
Conseils de coach
206
Hommage au Far West
en bande dessinée
210
Le Victoria and Albert Museum
ouvre ses réserves au public
212
La fabrique des mots nouveaux
216
Portrait IA de Nicolas Julhès,
fondateur de la Distillerie de Paris

↓ **184**
Dans l'univers
de Christophe Juville,
le fondateur
des restaurants Spok







↑ **214**
Dans la valise de… Max Aniort,
directeur du Collectionist

← **218**
Heureux qui comme…
Florent Oiseau, l'auteur
de notre nouvelle de l'été,
à retrouver en page 75

JOHAN SANDBERG – ADEL SLIMANE FECIH – ERSAN DIVALIC – OLIVIER AMSELLEM

L'AMERICAN MULE

Recette simple, goût raffiné

JAMES B. BEAM DISTILLING CO.
James B. Beam
THE WORLD'S №1 BOURBON WHISKEY
JIM BEAM
KENTUCKY STRAIGHT
BOURBON
FAMILY WHISKEY RECIPE
James B. Beam
NONE GENUINE WITHOUT MY SIGNATURE
— 70 cl alc. 40% vol. —

JIM BEAM, GINGER BEER & CITRON

BEAM SUNTORY France - RCS PARIS 949 579 221- CAPITAL SOCIAL 2.000.000€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Gamme Cayenne E-Hybrid.

PORSCHE

Pensez à covoiturer

A

B 102 gCO_2/km

C

D

E

F

G

Cayenne E-Hybrid (26/03/2025) Valeurs WLTP : Conso. combinée : de 3,9 à 4,5 l/100km.
Plus d'informations sur le site www.porsche.fr. Porsche France S.A.S. RCS Nanterre B348 567 504.

#SeDéplacerMoinsPolluer

La playlist de l'été

Mixé par
Pascal Bertin

L'heure est venue de chiller sans complexe. Détente et farniente. Voici notre sélection de vingt plages pour parfaire l'instant.



↓ Accédez à notre playlist sur Spotify

↑ Le soleil couchant, quelques amis, les pieds dans l'eau : voici une des (bonnes) façons d'écouter ce mix.

↓ Accédez à notre playlist sur Deezer

↓ Accédez à notre playlist sur Apple Music

CHRIS BARETTE – GETTY IMAGES

Tentations

P. 24
La belle saison en 10 façons

P. 28
Le style au bureau, ça se travaille !

P. 34
Le luxe peut-il être bio ? Et vice versa.

P. 36
***Pour un homme*, de Caron, un parfum d'éternité**

P. 38
Sexo, la sieste de tous les possibles

P. 42
X-Bionic *TerraSkin*, la reine du trail

P. 44
Les secrets des noms de baptême Ikea

P. 58
Les montres qui plongent avec classe

P. 70
Le disco ne meurt jamais

P. 76
Le vélo cosigné The Good Life et HeritageBike



← **Coffret de Backgammon imaginé par l'éditeur de livres Assouline. La bibliothèque n'est-elle pas un terrain de jeu ?**

ASSOULINE

Beach Boy

Quand vient l'été, sa peau brunit, ses cheveux se décoiffent, il tente parfois quelques couleurs dans ses tenues. Si son iPhone n'est jamais bien loin en cas d'urgence, il expédie les sujets qui l'ennuient d'un *« on en reparle à la rentrée »*…

Texte
Fanny Liaux Gasquerel

1



↑ Le mocassin qui va bien
À la ville, il ne jure que par le cuir noble. Mais quand son mail passe en *« out of office »*, ses mocassins aussi lèvent le pied, tressés de raphia et d'oisiveté.
Mocassins *Mario,* Manolo Blahnik x MyTheresa sur Mytheresa.com, 725 €.

2



↑ Bigoût fourre-tout
Il a aussi juré de laisser le MacBook à la maison. Pourtant, son nouveau cabas estival est loin d'être dépourvu de boulot : *The New York Times* pour garder le cap, Moleskine pour griffonner et le reste de cette liste…
Sac *Le Pratique Bigoût*, taille M, Cahu, couleur Green and Light Blue, 400 €.

3



↑ Eau ! les beaux jours
Des notes de citron, menthe verte et romarin, un cœur de lavande et de feuilles de mandarine : c'est son sillage de l'été.
Eau de parfum *Buongiorno,* Acqua di Parma, 100 ml, 230 €.

4



↑ L'indémodable en lin
Même froissée, elle a du style. C'est cette petite touche qu'il aime, les pieds dans le sable, un Hugo Spritz à la main, qui dit de lui qu'il est en vacances et qu'il sait lâcher prise.
Chemise *Portofino,* couleur Bleu Capri, Luca Faloni, 185 €.

↓ La solaire passe-partout
Inspiré par le biopic sur Bob Dylan, conquis par le fait que Monsieur Federer a dessiné cette paire, il s'autorise quelques risques côté look, mais son regard, lui, reste à l'abri derrière une élégance irréprochable.
Solaires *Mr Federer II,* Oliver Peoples et Roger Federer, 400 €.

5





6

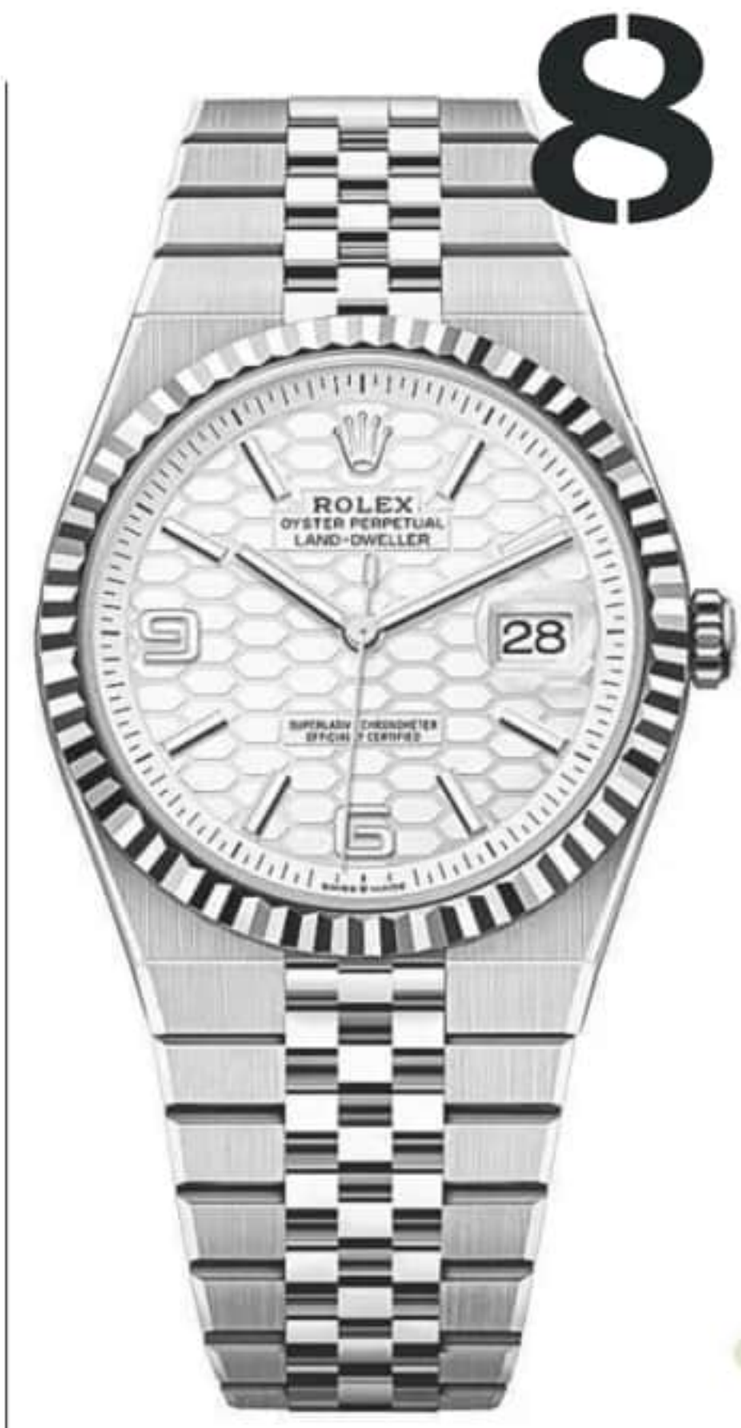
← Le sésame
De Saint-Tropez à L.A., en passant par Paris pour recharger sa valise, il ne lâche jamais sa carte de membre, celle qui lui permet d'improviser une tablée festive à la dernière minute.
Carte de membre *Paris Society*. Adhésion individuelle : 1 000 €/an (+ 500 € de frais d'adhésion la première année). Adhésion couple : 1 700 €/an (+ 750 € de frais d'adhésion la première année). Adhésion individuelle – de 33 ans : 500 €/an (+ 300 € de frais d'adhésion la première année). paris-society.com/membership/

r7



↑ Miami club
Il aime afficher ses goûts et ses passions à même son sweat-shirt. À la ville, le week-end, il fait défiler ses restos favoris ; l'été, sans surprise, c'est tennis à Miami, raquette vintage et service volée.
Sweat *Crewneck Yellow Flamingo,* Ace Club, 165 €.

8



↑ La tactique de l'été
Essentielle parmi les essentiels, la montre étanche ne quitte jamais son poignet, même quand vient minuit et son fameux bain…
Montre *Land-Dweller 40,* Rolex, 15 350 €.



9

← Volée de bois vert
Servir ? Il laisse ça aux autres. Et s'il ne sait toujours pas smasher, qu'importe : avec ses raquettes Bottega sur la plage, il a déjà gagné en style.
Raquettes de plage *Frescobol Carioca,* Bottega Veneta, 1 000 €.

↑ Le couvre-chef
Cet été, il a décidé de troquer la casquette contre un joli chapeau habillé. Plus chic pour la pétanque place des Lices…
Chapeau *André,* capsule de l'été Maison Michel, 590 €.

10

CHARLOTTE ABBEYS — SDP

Un été au musée

La belle saison s'annonce haute en couleur. Les expositions célèbrent la pop culture, la mode et la nature, muse inspiratrice des arts. Prolongez vos visites à la chaleur de ces pages.

Texte
Maïa Morgensztern

La fièvre (1)
Festive et militante à la fois, la musique disco revient en force. Le catalogue de l'exposition « Disco. I'm Coming Out », programmée à la Philharmonie de Paris jusqu'au 17 août, offre une plongée dans les rythmes afro-américains des années 1970, la scène queer et l'avènement de la culture club à New York, du Studio 54 aux couvertures porno chic des vinyles, en passant par la mythique boule à facettes. C'est l'ouvrage incontournable pour vibrer tout l'été !

***Disco. I'm Coming Out,* Patrick Thévenin, Éditions de La Martinière, 224 p., 39,90 €.**

Où sont les femmes ? (2)
Le festival de photographie Les Rencontres d'Arles (du 7 juillet au 5 octobre) revient sur la genèse du projet *Les Femmes, les Sœurs,* qui en 1976 imaginait un échange épistolaire entre un poème d'Elizabeth Lennard et des photographies d'elle prises par sa sœur Erica. Une proposition intemporelle sur la sororité, au regard parfois frontal.

***Avec toi et seule,* Clara Bouveresse, Actes Sud, 160 p., 32 €.**

Nature et découvertes (3)
Connu pour son Festival international des jardins, le domaine de Chaumont-sur-Loire propose également une Saison d'Art annuelle (jusqu'au 2 novembre), où les œuvres contemporaines trouvent leur « juste place » entre patrimoine et modernité. Un catalogue revient désormais sur la genèse d'une collection onirique, amassée au rythme de créations éphémères qui ont fini par prendre racine.

***Les Collections d'art contemporain,* Chantal Colleu-Dumond, Marie-Laure Desjardins, Domaine de Chaumont-sur-Loire, 86 p., 25 €.**



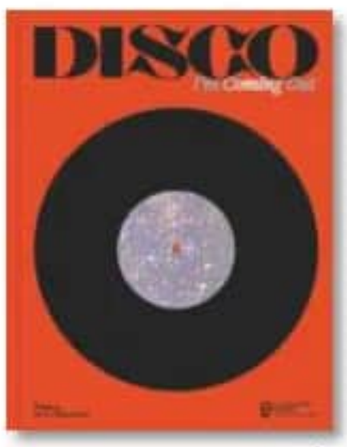
3



4

→ **Image tirée de *Moonrise Kingdom* (2012), de Wes Anderson.**

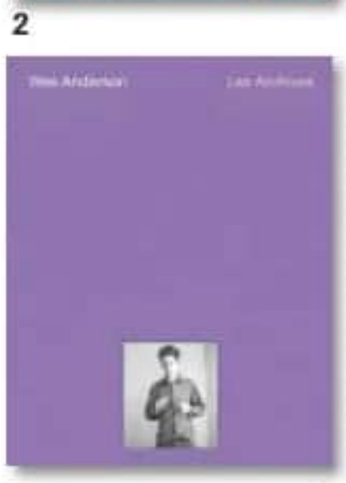




1



2



5

Seigneur des Ténèbres (4)
Le prophète de l'apocalypse Rick Owens est à l'honneur, du 28 juin au 4 janvier, au Palais Galliera, qui en profite pour éditer un ouvrage retraçant son parcours atypique dans la mode. Silhouettes sombres et rectilignes aux épaulettes surdimensionnées, visages grimés… Le livre explore la fascination du couturier pour la transformation physique et sa détermination à combattre les jugements hâtifs.

***Rick Owens. Temple of Love,* Rizzoli, 200 p., 49 €.**

Les contes d'Anderson (5)
Alors que La Cinémathèque française consacre une grande rétrospective au cinéaste Wes Anderson (jusqu'au 27 juillet), l'ouvrage *Les Archives* revient sur la genèse de ses opus les plus célèbres, comme *The Grand Budapest Hotel* et *Fantastic Mr. Fox*. Croquis, Polaroid, marionnettes et autres accessoires sont agrémentés de commentaires et d'anecdotes loufoques et géniales, rapportées par ses collaborateurs de longue date comme Owen Wilson et Tilda Swinton.

***Wes Anderson. Les Archives,* Johanna Agerman Ross et al., The Design Museum et La Cinémathèque française, 296 p., 38 €.**

SDP – OWENSCORP – 2012 FOCUS FEATURES

BESANÇON 1867



TYPE 14
MONTRE D'AERONEF

RÉF. : 676030

990€ TTC
prix maximum conseillé

MOUVEMENT DE MANUFACTURE

Fabriqué en France
à Besançon

lip.fr



JUST ON TIME

Montre *Santos* en acier, mouvement mécanique à remontage automatique. **Cartier, 8900 €.**



JUSTE RAYÉ

Surchemise *Christian Dior Couture* rayée en denim. **Dior, 1600 €.**



BANDIDOS

Foulard imprimé *Double Match* en sergé de coton. **Prada, 210 €.**

The office

Enfilez le parfait *outfit*, basique, chic, rayé, et pourquoi pas coloré. Le devoir vous appelle ! Soyez dans les tons.

Sélection
Ambre Savagnac



UNE AUTRE VISION

Livre *Les Horizons du luxe, 25 grands professionnels partagent leur vision,* 216 pages. **FYP, 24 €.**



ŒIL DE LYNX

Lunettes de soleil 777 Laguna Seca en acétate. **SuperBolide, à partir de 250 €.**



GRIS MÉTALLISÉ

Stylet pour tablette *BEE 2.* **Kith x Lexon Pen, 40 €.**



JAMBES LÉGÈRES

Pantalon Chino *Defenders* en sergé de coton bio. **Mr Marvis, 119 €.**



LANTERNE

Lampe à poser *Criptana* avec pied en céramique émaillée et abat-jour en tissu. **Archibalda, 595 €.**



LE MOC'

Mocassins en cuir tressé. **Fratelli Rossetti, 760 €.**



PORTE DOC'

Sac à main *Marlene* en raphia et cuir. **Dolce&Gabbana, 3950 €.**

UNITED ARCHIVES GMBH / ALAMY STOCK PHOTO (COMMENT SE DÉBARRASSER DE SON PATRON) – ANTOINE PIVIDORI / CARTIER – FABRIZIO SCARPA – SDP

L'Infinite, c'est un bon point de départ.

CARTE INFINITE BNP PARIBAS*

Profitez de **services exclusifs et de prestations haut de gamme** toute l'année, 24/24 h et 7/7 j.

BNP PARIBAS

la banque d'un monde qui change

© Louis de Caunes

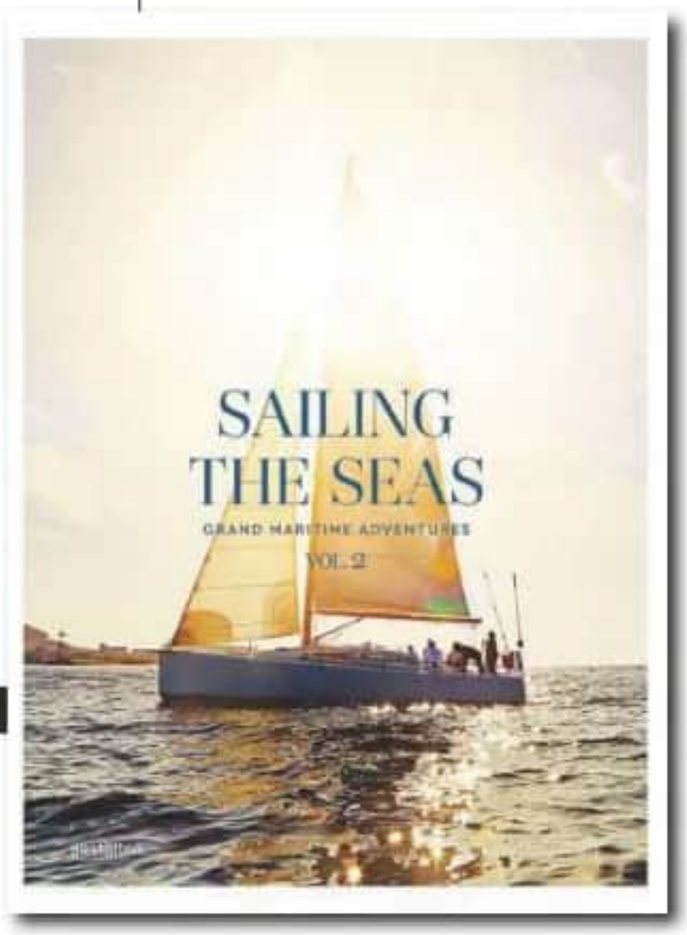
*La carte Visa Infinite peut être souscrite par toute personne physique majeure capable cliente BNP Paribas et sous réserve d'acceptation par BNP Paribas. Fourniture d'une carte de débit (carte de paiement internationale à débit immédiat), fourniture d'une carte de débit (carte de paiement internationale à débit différé). Voir conditions et tarifs sur mabanque.bnpparibas. BNP Paribas, SA au capital de 2 261 621 342 € – Siège social : 16 bd des Italiens 75009 Paris – Immatriculée sous le n° 662 042 449 RCS Paris – Identifiant CE FR76662042449 – ORIAS n° 07 022 735.

Voyage, voyage

Texte
Maïa Morgensztern

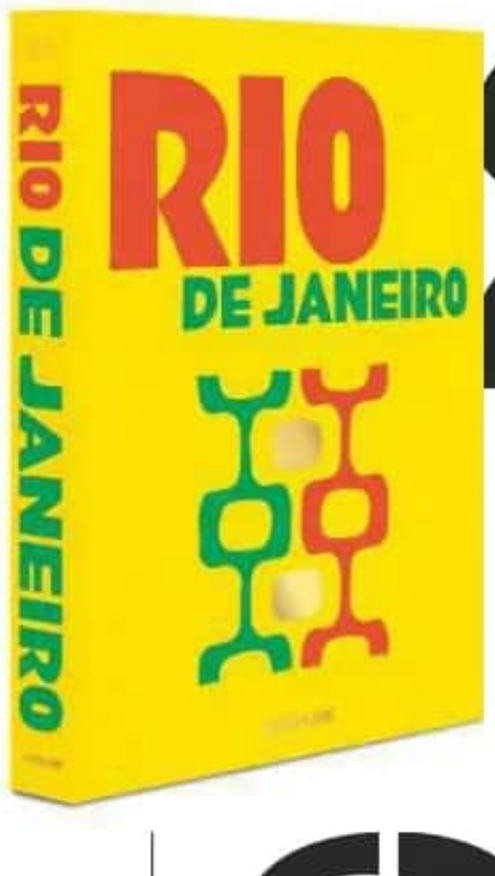
C'est l'été, prenez un train, un livre, et évadez-vous. Sous l'œil d'un photographe, le crayon d'un designer ou le rêve d'un peintre, voici notre sélection pour embarquer.

1



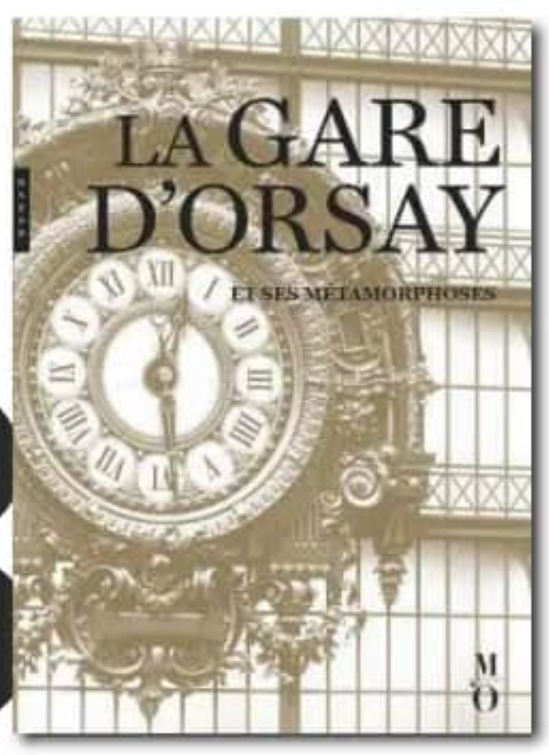
Ohé matelot ! (1)
Que vous ayez des envies de grand large ou lisiez ces lignes avec le vent en poupe, cet ouvrage richement illustré est le compagnon idéal pour voguer vers les confins des Caraïbes, entre autres rivages lointains, dont certains moins explorés. Avec vingt itinéraires de voyages autour du globe, on prend des notes pour les prochaines vacances !
***Sailing the Seas, vol. 2, Grand Maritime Adventures,* Gestalten et Dayyan Armstrong, 272 p., 45 €.**

2



Paillettes et caïpirinha (2)
Alors que l'année du Brésil en France bat son plein, on plonge dans les rues grouillantes de Rio sous un soleil de plomb, au son de la bossa-nova de João Gilberto. Oscar Niemeyer, Roberto Burle Marx, les rois du foot et le mythique Copacabana, lui aussi, défilent au gré des pages de ce nouvel opus signé Assouline, qui vibre au rythme de l'été.
***Rio de Janeiro,* Bruno Astuto, Assouline, 304 p., 105 €.**

3



Grandes lignes (3)
Icône architecturale de Paris depuis son inauguration pour accueillir les visiteurs de l'Exposition universelle de 1900, la gare d'Orsay s'offre un beau livre qui retrace la folle épopée de la station de train devenue musée. De la crue de 1910 à sa reconversion en 1986, en passant par son inscription sur la liste des monuments historiques, vous saurez tout sur la gare la plus arty du pays !
***La Gare d'Orsay et ses métamorphoses,* ouvrage collectif sous la direction de Clémence Raynaud, Hazan, 192 p., 35 €.**



4

Tu dors ? (4)
Sujet fétiche d'Aristote et de Sigmund Freud, les rêves fascinent les philosophes autant que les artistes. Ce bel ouvrage remonte le temps pour s'intéresser à la représentation picturale de nos délires nocturnes et tenter d'en décoder les symboles. À moins que tout cela ne soit qu'une terrible prémonition ?
***La Fabrique du rêve,* Victor Stoichita, Hazan, 280 p., 110 €.**

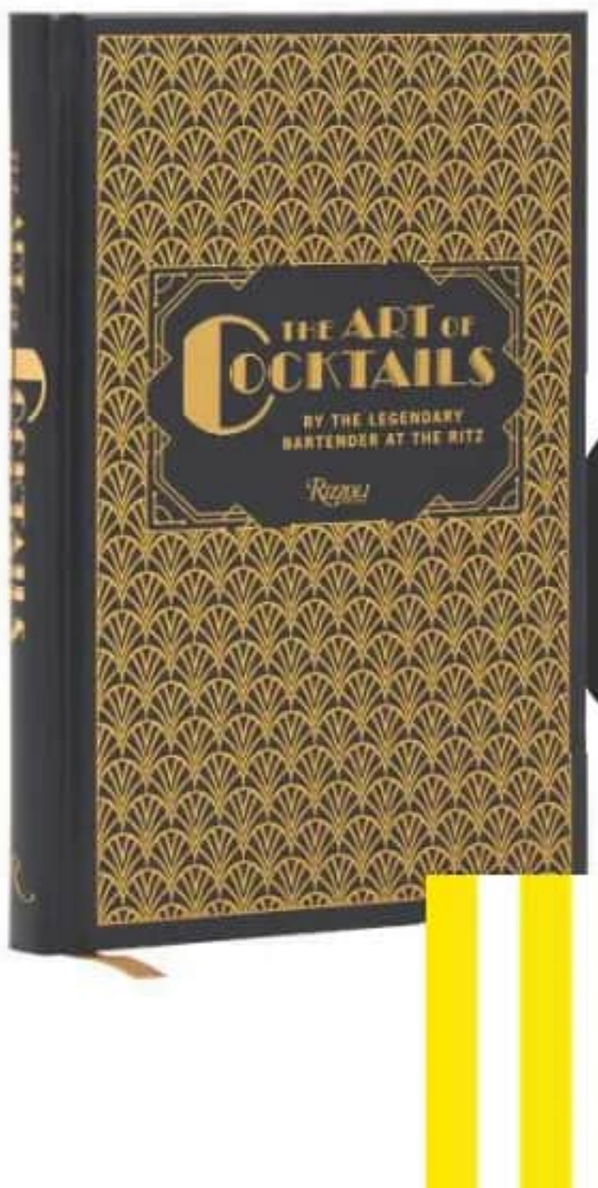
Au jour le jour (5)
Depuis 2002, le studio de design Nendo propose une vision ludique et épurée du monde qui nous entoure. À l'aide de croquis, de textes et de photographies, son fondateur, Oki Sato, lève le voile sur la naissance de 50 créations, du ballon de foot à la canette de bière, pour jeter un regard neuf – et admiratif – sur notre quotidien.
***Un grand livre de petites idées,* Oki Sato, Éditions de La Martinière, 96 p., 29 €.**

***Shaken, not stirred* (6)**
Après avoir servi Ernest Hemingway, F. Scott Fitzgerald et même le président Franklin D. Roosevelt, le barman du Ritz, Frank Meier, avait offert aux happy few la recette de ses cocktails devenus aussi célèbres que les invités du palace parisien. Nous voilà enfin en possession des secrets du maître, qui nous abreuve au passage d'anecdotes et de leçons d'étiquette, dans une édition illustrée par le dessinateur Delius.
***The Art of Cocktails,* Frank Meier, Rizzoli, 176 p., 25 €.**

Barres vitaminées (7)
Du grill brûlant au bain de friture, en passant par des plats très *hot,* on adore ces recettes faciles à cuisiner sous la chaleur écrasante, un verre de rosé à la main. Gambas au pastis, tiramisu Aperol café et scènes estivales se mêlent joyeusement dans ce beau livre truffé d'astuces pratiques, avec en bonus une playlist rétro et une sélection de livres tout aussi alléchants.
***Cagnard. 70 recettes à cuisiner quand ça cogne fort,* Chloé Josso, Emanuela Cino, La Martinière, 192 p., 27 €.**



5



6



7

Viva l'Italia !

Sélection
Ambre Savagnac

La Péninsule vous fait de l'œil ? Ses vieilles pierres, sa lumière ocre, son sable fin… *Andiamo !*





Y'A PAS PHOTO

Lunettes de soleil *Calonge II Sun* en acétate. **Etnia Barcelona, 189 €.**



DEDANS-DEHORS

Table pour rambarde de balcon *Balconie* en acier thermolaqué. **Extra Terrasse, 119 €.**



BAYADÈRE

Short de bain rayé en plastique issu des océans puis recyclé. **Hast, 85 €.**



CLIC-CLAC

Appareil photo instantané *Instax Wide Evo*. **Fujifilm, 380 €.**



TEMPS LIBRE

Montre *Newport Chronographe*, mouvement à quartz, bracelet en cuir. **Herbelin, 750 €.**



SAC DE PLAGE

Sac à dos en raphia et cuir. **Giorgio Armani, 1900 €.**



À L'AISE

Sandales *Athènes* en velours de suède et cuir. **Paraboot, 290 €.**



CIEL BLEU

Chemise à manches courtes *Anagram* en sergé de coton délavé. **Loewe, 780 €.**



EN CABINE

Valise cabine *Airox Global Hardside Carry-On* en polycarbonate. **Victorinox, 295 €.**

FABIO LOVINO / HBO (THE WHITE LOTUS, SAISON 2) – CACTUS IMAGES – SDP

SKODA

Conçues pour tout.
Même conduire.



A 0 g CO_2/km
B
C
D
E
F
G

www.skoda.fr

Volkswagen Group France – SAS - Capital : 198 502 510 € – 11, av. de Boursonne – 02600 Villers-Cotterêts – RCS Soissons 832 277 370.

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

Luxe et bio, même combat ?

Alors que la conscience écologique s'affirme, le secteur du luxe entame une transformation significative. Autrefois perçus comme deux univers aux antipodes, luxe et « bio » convergent pour répondre aux attentes d'une clientèle exigeante, mais également soucieuse de l'environnement et de l'éthique.

Texte
Laurent Jacobi
Illustration
Eliot Wyatt

Commençons par déconstruire un mythe. Le bio n'est pas un luxe. Et c'est peut-être de là que vient le problème. Comme le souligne Laure Verdeau, directrice de l'Agence BIO, *« le bio au quotidien n'est pas qu'une question d'argent mais d'éducation et de volonté ».* Ainsi, malgré le prix plus élevé des produits bio, le pourcentage de foyers les plus modestes (5 %) qui déclarent en consommer au quotidien n'est pas très éloigné de celui des plus hauts revenus ayant les mêmes habitudes de consommation (9 %). Avouons que pour le consommateur engagé à la recherche de produits d'exception, il reste difficile de s'y retrouver. Un brin de pédagogie s'impose. À l'échelle européenne, une seule certification officielle fait autorité : la fameuse AB (Agriculture Biologique), reconnaissable à ses lettres vertes ornant les étiquettes. Ensuite, suivant les secteurs, une myriade d'autres labels indiquent un effort en matière de production responsable. Citons les plus sérieux : les Étoiles vertes du Michelin, Cosmos Organic pour les cosmétiques ou le GOTS (Global Organic Textile Standard). Mais peu de marques de luxe choisissent en effet de s'afficher, quels que soient les efforts accomplis.

La communication discrète du luxe éthique

Le luxe se définit par la rareté, l'excellence des matériaux, le savoir-faire et une expérience client exceptionnelle. Pourquoi ne pas l'enrichir par la dimension durable ? C'est le sens de la démarche exemplaire de Ludovic du Plessis, à la tête des champagnes Telmont, pour qui *« le vin est bon si la terre est belle ».* Devenu partenaire officiel du Festival de Cannes, son engagement va au-delà de la vigne. Il concerne aussi l'allègement des bouteilles, l'utilisation de verre recyclé ou l'élimination du packaging superflu : *« On produit du champagne, pas des emballages. »* Pour les géants du secteur, comme Moët Hennessy, l'envie est là. Mais le passage à grande échelle s'avère plus complexe. *« Il s'agit de convaincre tout un écosystème, de changer un* mindset *»,* note Sandrine Sommer, responsable du développement durable du groupe. L'agriculture régénératrice, respectueuse des sols, constitue une première étape dans la transformation des pratiques. Dans le domaine cosmétique, les initiatives de L'Oréal sont notables : reformulation des produits, évolution du packaging ou recharge. L'américaine Tata Harper et ses soins 100 % naturels ou Abel, la maison néo-zélandaise de parfums naturels, qui milite pour une transparence totale sur les ingrédients, font figure de bons élèves. En textile, des marques s'engagent. Veja, Patagonia, évidemment. Mais du luxe durable ? La coupe est loin des lèvres. Question de volume, de secret de fabrication et de choix économique. Chanel et Kering déploient des programmes ambitieux de sourcing et de respect des droits des travailleurs… dans la confidentialité ou presque. On agit (ou pas) sans en faire la promotion. Loin de Stella McCartney, qui a fait de l'éthique sa signature. Les prises de parole des marques de luxe sur leurs initiatives restent rares. Plusieurs facteurs expliquent cette retenue. D'abord, la notoriété semble se suffire à elle-même. Nul besoin de communiquer sur l'origine, forcément excellente. Cela va de soi.



Dans un contexte de vigilance accrue rôde aussi la crainte de se voir taxer d'opportuniste et d'adepte du greenwashing. Enfin, et surtout, c'est une réticence à transformer un récit. Pourquoi changer le cours d'une histoire qui a façonné l'identité d'une marque et lui garantit le succès depuis tant d'années ? Dommage. Car le luxe, par son influence, entraîne le marché et pourrait devenir un *role model*.

Le risque d'une image hors sol

D'autant qu'une menace économique se profile. Une part grandissante des clients – et pas seulement les milléniaux – exige désormais une transparence sur les produits, les conditions de fabrication et l'impact environnemental. Pour preuve, un des secteurs en forte croissance dans le luxe est l'hôtellerie-restauration « responsable ». Et à grand renfort d'investissement et de communication. Ce courant, amorcé par Alain Passard ou le restaurant Noma, illustre à quel point il devient essentiel de favoriser les circuits courts et les aliments soigneusement sélectionnés. Dans les palaces, comme dans la chaîne Six Senses, les projets incluant énergie renouvelable, préservation des écosystèmes et architecture bioclimatique se multiplient. Alors pourquoi ne pas faire évoluer les pratiques et les récits dès maintenant ? Le luxe doit conserver son essence de prestige et d'excellence. Sans craindre d'assumer ses responsabilités sociétales et environnementales et de promouvoir des pratiques durables et respectueuses. G

Traits lavande

Pionnière des parfums destinés aux hommes, l'icône de la maison Caron, qui a vu le jour dans les années 1930, s'offre une édition sublimée par le pinceau de Nathanaël Koffi.

Texte
Sarah Bouasse

Fleur bleue
Qui dit parfum floral dit parfum féminin. Sauf… quand il s'agit de lavande ! Exception qui confirme la règle, la petite fleur violette est même devenue un archétype olfactif de la masculinité. Dans *Pour un homme,* elle déploie pleinement ses notes aromatiques et vivifiantes grâce à un assemblage de plusieurs essences *made in France*.

Nouveau look
Peintre et sculpteur autodidacte, le « Color Dealer » Nathanaël Koffi pose son empreinte sur une édition limitée. Savamment rythmées, des touches de couleur lavande soulignent l'architecture élancée de cette silhouette de verre devenue aussi mythique que le nectar qu'elle renferme.



Tube intergénérationnel
Création incontournable de la parfumerie moderne, *Pour un homme* de Caron est (aussi) une icône populaire. Chantée par Serge Gainsbourg en 1972, cette eau de toilette née en 1934 a été portée par des personnalités de tous horizons, de James Dean à Jacques Chirac, de Hedi Slimane à Christian Louboutin.



« Je passe pour un homme / Pas très beau garçon / Pourtant pour un homme / Plein d'séduction / Ce qui fait mon charme / Et c'est là mon arme / Secrète / Pour un homme de Caron ». **Paroles issues de *Pour un homme,* 1972, de Serge Gainsbourg, chantée en duo avec Jane Birkin.**

Qui aurait parié qu'une fleur donnerait naissance à l'un des parfums masculins les plus célèbres du XXe siècle ? Réponse : Ernest Daltroff, le fondateur de la maison Caron. En 1934, ce parfumeur visionnaire misait sur la lavande pour composer ce qui deviendrait l'un des tout premiers parfums à s'adresser spécifiquement aux hommes… et un gigantesque best-seller. Généreusement dosée dans sa formule, la petite fleur bleue y est sublimée par un partenaire aussi délicieux qu'inattendu : la vanille. Entre fraîcheur et sensualité, puissance et douceur, leur duo signe une petite révolution. Un sillage intemporel, reconnaissable en un coup de narine. Une aura d'élégance rassurante qui se transmet d'une génération à l'autre comme un flambeau. Osons le dire : un chef-d'œuvre.

ALAMY / HEMIS – HALBORN CLÉMENT

VOUS RECHERCHEZ LA PERFORMANCE ?

NOUS AUSSI !

MILLEIS BANQUE PRIVÉE

Annecy I Antibes I Biarritz I Bordeaux I Cannes I Grenoble
Lille I Lyon I Marseille I Montpellier I Nantes I Nice I Paris
Rouen I Saint-Raphaël I Strasbourg I Toulouse I Versailles

MILLEIS BANQUE - Société anonyme au capital de 135.684.390,52 euros - Siège social : 2 avenue Hoche - 75008 Paris - Immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Paris sous le n° 344 748 041 - Intermédiaire en assurance immatriculé à l'ORIAS (www.orias.fr) sous le n° 17002533.

La sieste

Salvatrice, coquine, longue, courte, seul(e) ou à deux, parfois prévue, souvent impromptue. Les heures s'allongent, faites-en autant.

Texte
Marie-Charlotte de Tourville

Il est un peu plus de 16 heures. Pas un mot, rien, un regard suffit. On monte à l'étage. La porte de la chambre est entrouverte, les volets croisés zèbrent les rayons de lumière. Les draps sont toujours froissés du matin, chiffonnés, comme un beau parchemin. Il fait frais ici, malgré le soleil qui cogne dehors. Le silence en impose malgré le chant des cigales. On appelle ça la cymbalisaton – je viens de l'apprendre. La sieste n'est pas un prétexte, pas un rituel, c'est un désir de rien, une passion de paresse. Et de caresses. On se glisse sous les draps, nus. La nudité est la loi. Comme une invitation. Le soleil glisse entre les persiennes, laisse découvrir une épaule, la cambrure d'un dos, le galbe d'une cuisse. On prend chacun son livre sur le chevet, ou à même les tommettes. On fait semblant d'avoir envie... de lire. On relit dix fois la même phrase, sans vraiment vouloir la comprendre. La sieste est un territoire à conquérir, comme chaque parcelle de peau. Un pied se faufile sur l'autre, discret, presque maladroit. La respiration s'intensifie à mesure que le désir monte. Les battements du cœur s'accélèrent. La conscience de l'autre flotte, attend son retour. On se laisse alors porter par les corps qui frémissent. Les mains se réveillent, joueuses, cherchant leur chemin. Tension. Respiration. Chair contre chair. On ferme les yeux, mais on ne dort pas. Une bouche rencontre l'autre, les langues s'effleurent, se redécouvrent comme au premier jour et se capturent. Le baiser est la clé. Avec ce petit goût sucré laissé par le rosé du déjeuner. Enivrés ? Oui, par ce sein lourd qui se révèle. Oui, encore, par cette dureté qui ensorcelle. Paupières closes. Peau cuivrée. La chaleur n'est plus celle de l'extérieur, elle est partout, se diffuse de manière de plus en plus insistante dans le bas-ventre. Profonde. Les corps imbriqués s'autorisent un lâcher-prise total. Le temps n'a plus d'emprise, il s'étire comme les membres électrisés qui se contractent et s'entrechoquent pour mieux se retrouver. Chaque geste est vécu comme s'il devait être le dernier. Une pause ? Impossible, la course est lancée. Une main saisit une cuisse, puis deux. Soupirs. Chuchotements. Plaisir. Fatigue. La sieste peut enfin commencer.



VINCENT FERRANE

" LE GOÛT IODÉ DE L'OCÉAN, UNE ODEUR DE FUMÉE, UNE SAVEUR TOURBÉE ET CELA TOUT À LA FOIS "

LAPHROAIG.
UNPHORGETTABLE.*

*INOUBLIABLE

BEAM SUNTORY France – RCS PARIS 949 579 221- CAPITAL SOCIAL 2.000.000€

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

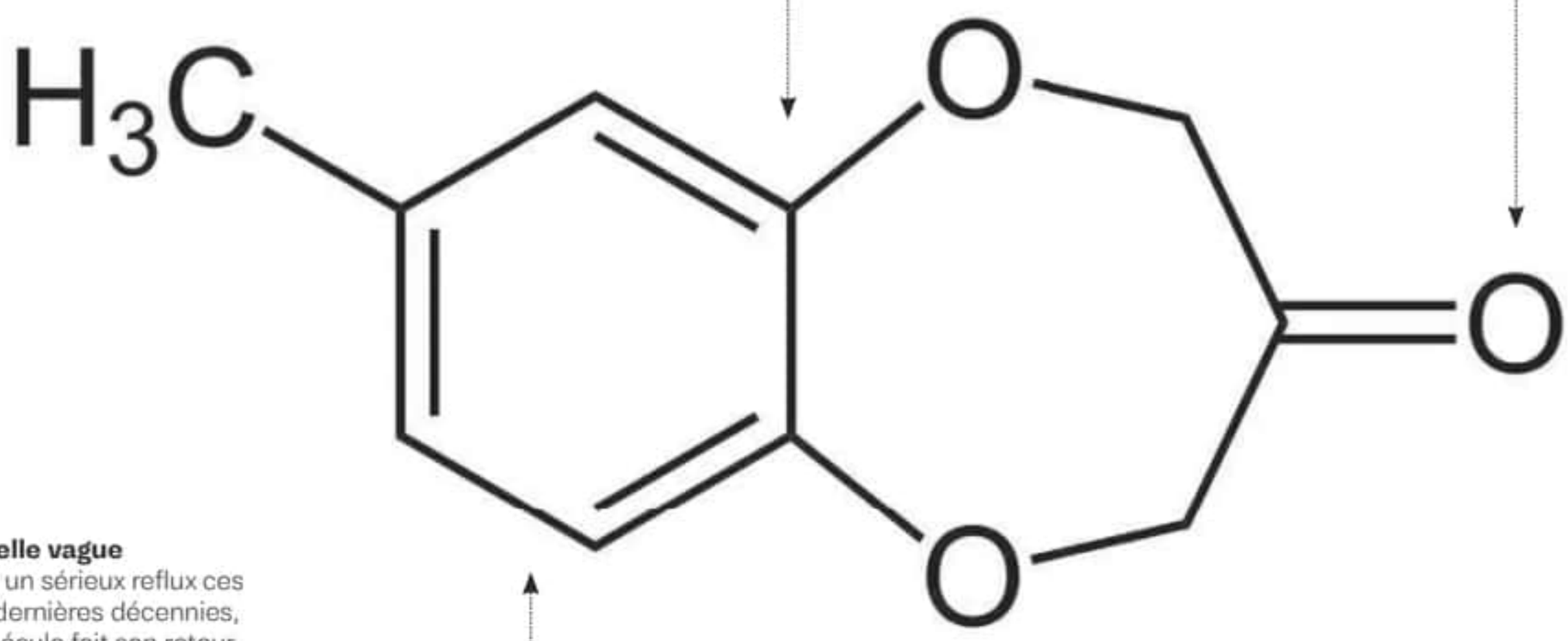
Histoires d'eau

De *CK One* à *L'Eau d'Issey* ou *Acqua Di Giò*, la calone est au cœur des fragrances iodées typiques des années 1990. Cette molécule à l'odeur puissante se paie un retour en grâce dans la parfumerie d'aujourd'hui.

Texte
Sarah Bouasse

Sérendipité
C'est un peu par hasard que la calone a été découverte par trois chimistes des laboratoires Pfizer, en 1966. Lors de recherches sur les benzodiazépines (des psychotropes qu'on trouve typiquement dans les anxiolytiques), ils fabriquent une molécule aux propriétés pharmaceutiques décevantes... mais douée d'une odeur forte et surprenante, qui leur évoque la pastèque. D'où le surnom qu'ils lui donnent : *Watermelon ketone*. Avouez que c'est plus simple à prononcer que son nom chimique : 7-méthyl-2H-benzo[b][1,4]dioxépin-3(4H)-one.

Lame de fond
Comme souvent lorsqu'une nouvelle molécule apparaît, les parfumeurs mettent du temps à l'apprivoiser. Ce n'est qu'en 1990, une vingtaine d'années après sa découverte et son brevetage, que la calone obtient son premier rôle sur les rayons des parfumeries, avec *New West For Her* d'Aramis. Dès lors, la tendance des fragrances aquatiques coule de source.



Nouvelle vague
Après un sérieux reflux ces deux dernières décennies, la molécule fait son retour dans des sillages très frais comme *Dscvr me !*, d'Éveilleur, *Blue Moon Ginger Dash*, de By Kilian, *Tonic Water*, de Mizensir... ou, ici, en version parfum d'ambiance avec *Calone 17* de Le Labo.

Et après ?
Cascalone, aquozone... De nouvelles molécules odorantes ont élargi la gamme d'odeurs aquatiques à disposition des parfumeurs, allant de notes douces et transparentes à des senteurs plus fortes qui évoquent l'algue, voire l'huître.



Si les parfums racontent toujours quelque chose de leur époque, les fragrances aquatiques des années 1990 en disent long sur la fin du siècle dernier. Une période qui, après le bling décomplexé des années 1980, a connu un gros retour de balancier : une envie de retour aux sources, d'essentiel et de pureté... C'est dans ce contexte que la calone, avec son odeur puissante d'embruns, a rencontré son heure de gloire en donnant naissance à de véritables blockbusters, comme *Acqua Di Giò, CK One* et *L'Eau d'Issey,* mais aussi à des pépites plus confidentielles comme *Kenzo pour Homme* ou *Le Rem* de Reminiscence. Le récent retour de cette molécule, tombée en désuétude au tournant des années 2000, nous parle aujourd'hui de notre époque, déstabilisée par le changement climatique, en proie à des canicules et des sécheresses toujours plus fréquentes. L'eau, plus que jamais un trésor, n'a pas fini d'inspirer les créateurs.

SDP

Garance

Épargnez, sans chercher à le faire.

Grâce à l'appli **Cagn'Up,**
la solution de Garance qui transforme vos dépenses en épargne.

1. Achetez les e-cartes de vos enseignes préférées sur l'appli
2. Utilisez-les pour vos dépenses, en ligne ou en magasin
3. Récupérez un pourcentage de vos dépenses sous forme de cagnotte*

+250 enseignes parmi lesquelles

Carrefour IKEA fnac DECATHLON LEROY MERLIN

Téléchargez l'appli dès maintenant
et profitez des offres du moment !

Télécharger dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google Play

*Lorsque votre cagnotte atteint un minimum de 50€, vous pouvez la transférer vers un produit d'épargne Garance : l'assurance vie Garance Epargne ou les PER Garance Sérénité ou Garance Vivacité, que vous pouvez défiscaliser.

DOCUMENT NON CONTRACTUEL À CARACTÈRE PUBLICITAIRE. - GARANCE, MUTUELLE SOUMISE AUX DISPOSITIONS DU LIVRE II DU CODE DE LA MUTUALITÉ ET IMMATRICULÉE AU RÉPERTOIRE SIRENE SOUS LE NUMÉRO 391 399 227 DONT LE SIÈGE SOCIAL EST SITUÉ 51 RUE DE CHÂTEAUDUN, 75442 PARIS CEDEX 09.
TOUT INVESTISSEMENT COMPORTE DES RISQUES.

Tout shoes !

Avec sa tige fusionnée à la semelle, le modèle *TerraSkin X00/C* du suisse X-Bionic est un nouvel atout pour les trailers, notamment pour dévaler les pentes montagneuses.

Texte
Mathieu Le Maux

Fiche technique
Poids (taille 42,5) : 319 g
Dénivelé : 5 mm
Épaisseur de la semelle :
26 mm (avant), 31 mm (talon)
Prix : 300 €

Quinze
C'est le nombre de prototypes ayant été réalisés afin de parvenir au modèle final, décliné en deux autres versions. Cette chaussure, c'est aussi trois ans de recherche et développement, 80 étapes de conceptualisation et de fabrication et 7 nouveaux brevets technologiques déposés. Le modèle a également été testé sur 25 personnes, pour un total de 6 000 km. Sa longévité est estimée à 800 km.



Fer à cheval
Comme tout modèle expert qui se respecte, une plaque en carbone est incrustée dans la semelle. Mais celle-là est en forme de fer à cheval *« afin de s'adapter avec souplesse aux conditions du terrain avec un soutien sans précédent sur les parcours accidentés »*.

27 % d'adhérence en plus
La technologie Spinweave développée avec les experts en semelles de Vibram offre *« 27 % d'adhérence et de traction en plus par rapport à deux produits concurrents, grâce à l'augmentation du contact avec le sol »*, selon une étude réalisée pour la marque par l'université de Vérone.



DEUX. C'est le nombre de paires de chaussettes livrées avec le modèle. Et ce n'est pas seulement une coquetterie. D'après X-Bionic, elles *« garantissent un ajustement idéal qui enveloppe parfaitement le pied et permet un contrôle exceptionnel »*.

Dans les années 2010, comme toutes les marques de trail de l'époque, l'équipementier suisse X-Bionic aurait sans doute claironné que sa *TerraSkin X00/C* allait « révolutionner » la course à pied en montagne. Il faut bien avouer qu'il n'aurait pas eu tort, tant ce modèle de niche inventé à Montebelluna (Italie), quartier général de la chaussure de sport haute couture, rebat les cartes du genre. Notamment lors du si piégeux exercice de la descente. *« Nous avons imaginé cette chaussure selon le même principe et le même ressenti que sur un Mountain Bike,* détaille Flavio Guarnier, son chef de fabrication. *Un compétiteur m'a expliqué que pour la première fois, il a pu profiter de la descente sans avoir les yeux rivés au sol et apprécier le panorama. »* Verticalement, comme avec beaucoup de marques de qualité, on retrouve une adhérence au sol et un amorti de très bon aloi. Mais c'est horizontalement que la *X00/C* sort du lot, avec une stabilité et un maintien inégalés. *« Dans l'industrie traditionnelle, la tige est collée ou cousue sur la semelle. Ici, les deux fusionnent, l'une enveloppant l'autre pour ne créer qu'une seule pièce,* compare son concepteur. *L'ensemble du pied fonctionne en synergie. C'est une petite pièce d'art. »* À 300 €, tout de même.

SDP

CLOS ST-BERNARD DIT villa Noailles HYÈRES

CENTRE D'ART CONTEMPORAIN D'INTÉRÊT NATIONAL

MÉTROPOLE TOULON PROVENCE MÉDITERRANÉE

SIGN

Design Parade 2025

TOULON 9E FESTIVAL INTERNATIONAL D'ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR
FESTIVAL 26—28 JUIN + EXPOSITIONS 27 JUIN—01 NOV.

VILLANOAILLES.COM HYÈRES 19E FESTIVAL INTERNATIONAL DE DESIGN @VILLANOAILLES
FESTIVAL 27—28 JUIN + EXPOSITIONS 28 JUIN—07 SEPT.

Toulon + Hyères

PARIS



AGIS

Métropole Toulon Provence Méditerranée
Ministère de la Culture
Région Sud Provence Alpes Côte d'Azur
Le Département Var
Ville d'Hyères
CHANEL
le 19M
Fondation d'entreprise Hermès
Van Cleef & Arpels

Nom d'un meuble !

Rågrund, Försiktig, Järvfjället… Réputés imprononçables, les noms des produits Ikea cachent un système de règles ultraprécises imaginé par son fondateur. Décryptage.

Texte
Maïa Morgensztern

Comme souvent avec les succès commerciaux, l'histoire d'Ikea débute par un obstacle à surmonter. Le jeune Suédois Ingvar Kamprad a une dyscalculie qui perturbe son rapport aux chiffres. Pour faciliter la gestion du stock de l'entreprise de stylos et de cadres photos qu'il a créée en 1943, Ingvar opte pour une nouvelle forme de classification, qui ne recourt pas à des numéros et dont il affine les règles pendant la décennie suivante. Les appellations comportent entre 4 et 12 caractères et privilégient l'utilisation des trois dernières lettres de l'alphabet suédois, å, ä et ö, vues comme des symboles nationaux. L'inventaire est également divisé en catégories, auxquelles correspondent des thèmes précis. L'espace de la chambre renvoie ainsi à des toponymes norvégiens, avec notamment *Svelvik,* un cadre de lit qui évoque une ville près d'Oslo. Le mobilier de jardin porte quant à lui le nom d'îles scandinaves, tandis que l'univers de la salle de bains liste des hydronymes, à l'image du lavabo *Bråviken,* qui pointe vers une baie de la mer Baltique. Les associations genrées replacent également les articles dans le contexte socioculturel de leur époque. Les tables, les tissus et les rideaux portent des prénoms féminins ou de légendes oniriques, à l'instar du tissu de 1967 baptisé *Oberon* d'après le roi des fées dans le folklore médiéval.



← En 2023, pour ses 80 ans, la marque réédite des classiques des années 1970, comme le fauteuil *Mila,* rebaptisé *Dyvlinge.*

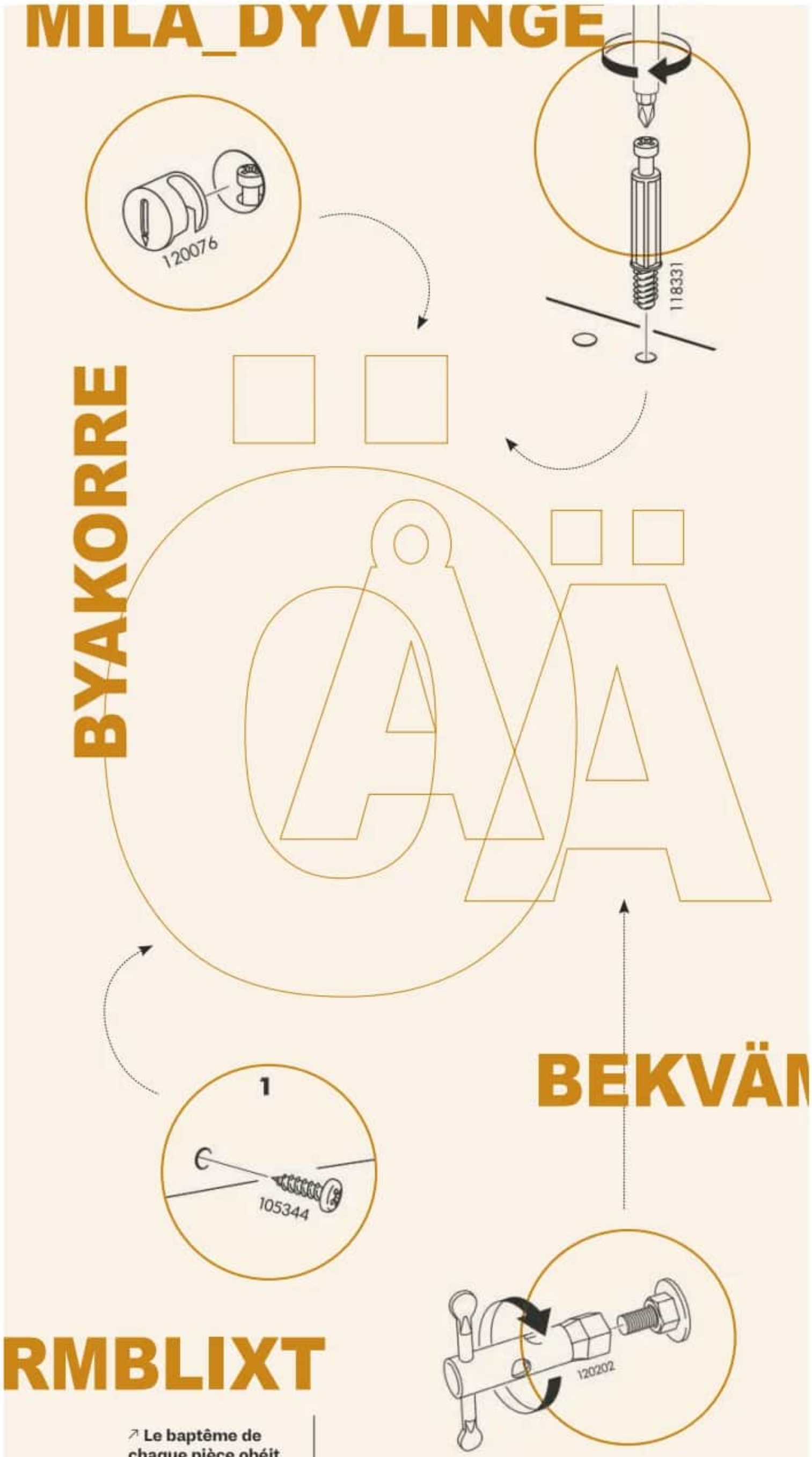
Dates clés

1950 : quatrième catalogue « ikéa-nytt ». 21 pièces de mobilier portent un nom.
1951 : 98 références nominatives. Ratio de 9:1 pour les prénoms féminins vs masculins.
1953 : 127 références nominatives avec une structuration thématique.
1977 : Ikea Naming Convention.
1990 : digitalisation de la base de données.
2023 : mise à jour des règles de naming.

Les bibliothèques ont pour leur part puisé dans les professions et les anthroponymes suédois masculins : la fameuse étagère *Billy* est éditée en 1979. Cette dernière est aussi un hommage de son designer à Billy Liljedahl, un manager en marketing qui avait réclamé un meuble adapté aux livres. Les produits destinés aux enfants font allusion à des oiseaux, des mammifères ou ont des connotations poétiques, comme la tente *Eldfluga,* qui signifie « luciole » en suédois. Plus littéral, le saladier de préparation *Vispad* se traduit par l'adjectif « fouetté ».

Le génie de la langue

Si le naming incombait initialement à Ingvar, c'est son bras droit, Inga Brita Bailey, qui s'attelle à la tâche dès la fin des années 1950, et ce pendant plus de deux décennies. En 1977, la Ikea Naming Convention formalise les choix de la firme dans un guide interne. Outil marketing



SDP / CHRIS BARETTE

↗ Le baptême de chaque pièce obéit à des principes aussi rigoureux et ésotériques que les instructions de montage.

de génie qui prête des émotions aux objets, le naming est capable de filer la métaphore sur plusieurs générations de marchandises. Après que le directeur des achats a trouvé un modèle d'étagères dans un atelier de prison, la référence rejoint le catalogue en 1967. Le chef de produit le nomme *Bosse,* en clin d'œil au séjour carcéral du boxeur suédois Bo « Bosse » Högberg, sacré champion d'Europe poids super-welters l'année précédente. La référence devient un best-seller, et la firme adapte le design quelques années plus tard pour subvenir à la demande de production à grande échelle. *Bosse* se transforme alors en *Ingo,* en 1975, en hommage à un autre boxeur, Ingemar « Ingo » Johansson, également surnommé « le marteau de Thor ». Après un passage sous le patronyme *Uffe* en 1984, qui signifie « loup » en danois, le système de rangement devient en 2021 *Ivar,* un prénom scandinave porté par des guerriers légendaires.

Avec ses 481 boutiques présentes sur 63 marchés dans le monde, Ikea doit baptiser 2 000 à 3 000 références par an, pour un catalogue total courant d'environ 9 500 objets. Alors que la liste d'options s'amenuise, la firme amorce un virage il y a de cela deux ans. *« L'idée était de s'éloigner des catégories d'origine pour se tourner vers des noms plus évocateurs,* explique la responsable de gamme Ina Tidbeck Sjöblom, installée dans la cafétéria du QG d'Ikea, à Älmhult, en Suède. *La nourriture est souvent associée à des instruments de musique, et une table peut prendre un nom qui évoque le vivre-ensemble. »*

De l'autre côté du rond-point, le musée Ikea revient sur l'histoire des objets les plus marquants du catalogue, tandis que la cantine adjacente sert les mythiques boulettes de viande *Huvudroll,* qui s'octroient humblement le « premier rôle », comme leur nom l'indique. Qu'ils soient poétiques ou plus factuels, tous les noms ont une signification et restent marqués par la volonté du fondateur de célébrer sa culture d'origine. Une pratique à l'image de l'étymologie d'Ikea, un acronyme formé des initiales d'Ingvar Kamprad, de la ferme de son enfance, Elmtaryd, et du village voisin, Agunnaryd.

Mécanique du fluide

C'est l'ultime collector né de la collaboration entre Aston Martin et Bowmore. Le whisky écossais trouve ici un écrin inspiré par le constructeur automobile. Un fétiche pour initiés.

Texte
Béatrice Brasseur

Précision
245 ans, c'est l'âge de la distillerie, 1968, l'année de distillation, 44,3, le degré d'alcool, et 130, le nombre de flacons pour le monde entier.

Alliance des contraires
Le bolide monte à 400 km/h, mais la devise de Calum Fraser, *master blender* de Bowmore, c'est *« ralentir, rester immobile et laisser les choses se développer comme elles le doivent »*. Quand on peut s'offrir une Aston Martin Valkyrie à plusieurs millions d'euros, *ARC-54* est presque donné, à 75 000 $.



Le décanteur
Chacune des carafes, soufflées à la main, arbore des lignes ultrafluides pour accueillir le précieux liquide. Elles rappellent les paysages de l'île d'Islay et l'extérieur aérodynamique de la Valkyrie, notamment les tunnels Venturi qui la stabilisent… pour ne pas qu'elle s'envole, tant elle est rapide et légère.

L'hypercar Valkyrie est un coupé deux-portes ultraléger en fibre de carbone, à moteur central, dont le design est inspiré des monoplaces de formule 1.



Le contenu avant le contenant ! Bowmore *ARC-54,* un 54 ans d'âge, vieilli dans le chai n° 1 de Bowmore, fouetté par les embruns atlantiques, avant un double finish de 15 mois en fût de chêne européen ex-xérès de deuxième remplissage et en fût de chêne américain de troisième remplissage. À l'œil, c'est de l'or liquide. Au nez, s'échappent la vanille, le caramel, le sablé au beurre, puis s'exhalent la mangue, la pêche, le zeste d'orange et enfin le chêne grillé, les noix confites et l'eucalyptus mentholé. En bouche, la fraîcheur de la pomme verte, les notes citriques de la bergamote, de l'orange et du citron vert précèdent la chaleur du gingembre, de la cannelle douce et la tourbe légère. La finale : intense, sucrée, herbacée, tourbée. L'écrin : une carafe en cristal tout en courbes bolidesques. Ouvrez le capot (soulevez le couvercle) et démarrez la dégustation !

SDP — DOMINIC FRASER



VIVEZ VOTRE PLUS BEL ÉTÉ

www.myknokke-heist.be

KNOKKE HEIST

USM, couteau suisse du module de bureau

Enfant des années 1960, ce système créé par un ingénieur et un architecte laisse place à la libre association pour composer des espaces modernes et fonctionnels. Tout se transforme…

Texte
Maïa Morgensztern



L'espace au fil du temps

1885
Ulrich Schärer fonde USM, une entreprise de métallerie et de serrurerie. USM est un acronyme formé de ses initiales et de la première lettre de son lieu de naissance, Münsingen, en Suisse.

1961
Paul Schärer rejoint l'entreprise familiale après ses études d'ingénieur. Il commande un bâtiment d'usine et des bureaux à l'architecte Fritz Haller. En 1962, le duo planche sur un système d'aménagement.

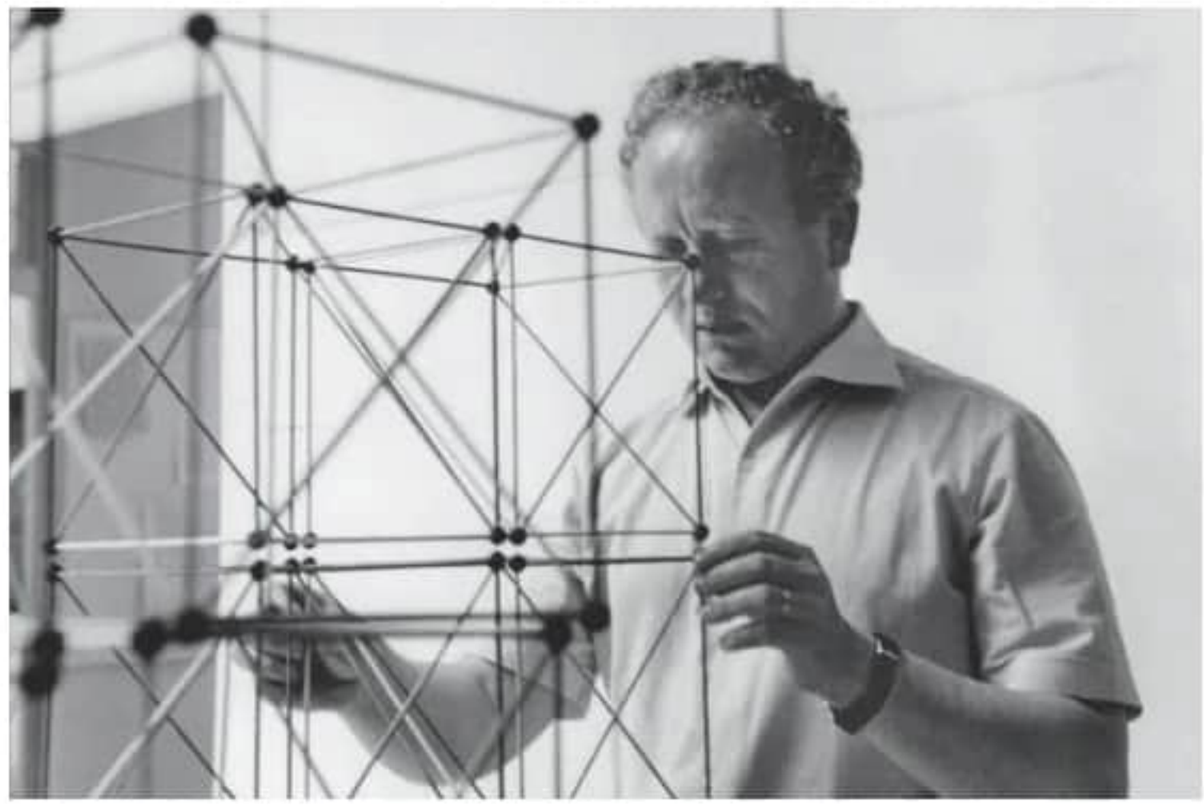
1965
Dépôt du brevet d'un système d'articulations sphériques à six trous filetés, qui relient des tubes d'acier chromés. L'ajout de panneaux en tôle d'acier thermolaqué est combinable à volonté.

1969
Production en série du système USM Haller. Fritz Haller construit une maison en acier et verre près du siège de l'entreprise. À Paris, la banque Rothschild commande 600 postes de travail.

1988
Le système USM Haller est reconnu comme une œuvre d'art appliqué. Ouverture de filiales en France, en Allemagne et aux États-Unis. Le premier showroom ouvre à Hambourg, en 1998.

→↘ Le mobilier modulaire de Fritz Haller (ici, en 1966) a imprimé sa marque sur les espaces de travail, comme dans ce bureau des années 1970.

↙ Disponibles dans une multitude de dimensions et 14 couleurs (ici, bleu gentiane), les blocs s'assemblent pour former bureaux, étagères, caissons…







À l'origine un petit atelier de forge suisse, USM est une référence mondiale du mobilier modulaire. Le tournant décisif a lieu dans les années 1960, grâce à la collaboration entre l'ingénieur Paul Schärer et l'architecte Fritz Haller, qui mettent au point le système USM Haller. D'une simplicité apparente, la combinaison d'articulations sphériques et de tubes chromés permet au mobilier de s'adapter à tous les espaces. Les modules prennent d'assaut les bureaux des grandes entreprises, comme l'assureur Swiss Re, installé dans le célèbre « Gherkin » de Londres, la Bibliothèque nationale de France et la Fondation Louis Vuitton. La marque cultive un design intemporel, qui mêle fonctionnalité et esthétique épurée… tout en étant capable de s'adapter à son époque. En 2017, USM Haller E intègre des éclairages sans fil dans la structure, tandis qu'en 2022, la marque se penche sur la gestion des accès, avec une serrure électromagnétique contrôlée via un smartphone. Tournée vers l'avenir, la firme accumule les certifications pour la protection de l'environnement et promet de devenir entièrement circulaire d'ici à 2030.

2000
Alexander Schärer, fils de Paul Schärer, devient P-DG d'USM. En 2001, une pièce de mobilier Haller de 1963 entre dans les collections du Museum of Modern Art (MoMA), à New York.

2007
Certification internationale Greenguard pour USM Kitos et USM Haller. La Bank of America Tower, dans le quartier de Manhattan, à New York, meuble dix étages avec le système USM Haller.

2018
Label environnemental Cradle to Cradle pour les systèmes USM Haller et USM Kitos M.

2021
Lancement d'une ligne pour intégrer les végétaux dans le système d'aménagement.



2025
Collaboration avec le designer Armando Cabral. Installation « Connected by our dreams » à Milan. Exposition « unEarthed / Second Nature / PolliNATION » pour la Biennale d'architecture de Venise.

ROLF FREI – USM

On y entend la mer

Le Coquillage d'Hugo et Marine Roellinger, non content de titiller l'œil, se fait le théâtre d'un spectacle rare et sensible, récemment auréolé de trois étoiles au Guide Michelin.

Texte
Fanny Liaux Gasquerel

Accueil
Parquet qui craque, marbre fatigué, salon transformé en cabinet de curiosités où il expose les coquillages qu'il collectionne depuis toujours… Le chef reçoit au Coquillage comme chez lui : *« Chaque service est une fête. »*

Histoires de homard
Celui qui a largement participé à la démocratisation des épices dans la cuisine des Français a mis au point, en 1984, un plat incarnant son savoir-faire. Plus de quarante ans plus tard, le Homard au cacao, Trois Piments et vin de Xérès d'Olivier Roellinger est toujours au menu, revu par son fils et sa sensibilité, sous le nom d'Histoires de Homard – une seconde assiette accompagne la recette historique, qui ne cesse d'évoluer.



Art de la table
« Il m'est arrivé de ne pas pouvoir imaginer un plat sans l'assiette qui allait avec », raconte Hugo Roellinger. Chaque pièce d'art de la table, jusqu'aux couteaux, est ainsi créée sur mesure par des artisans locaux.

Eau de vie
« J'ai un attachement pour le liquide, l'élément, comme ce qu'il symbolise, cette horizontalité qui met tout sur un pied d'égalité », explique Hugo Roellinger. Le spectacle au Coquillage débute toujours par une *« eau de vie »*, aujourd'hui un bol tiède de légumes nouveaux relevé au poivre du Cameroun et parfumé à l'huile de figuier. Demain, il en sera peut-être autrement.

En première page du menu, sous un papier calque, une carte de la côte, de Saint-Briac au Mont-Saint-Michel, en passant par Cancale, où tout a commencé…

Le Coquillage se trouve au Château Richeux, une villa des années 1920 avec vue panoramique sur la baie du Mont-Saint-Michel.



Dix-sept ans après que son illustre père a rangé ses étoiles, lui les a décrochées en mars dernier. Prenant la suite de ce qui fut le bistrot marin d'un Olivier Roellinger en semi-retraite, Hugo, 37 ans, remet les pendules du Coquillage à l'heure gastronomique. Niché dans un château de famille, le restaurant tutoie les cimes des meilleures tables du monde, porté par une cuisine de haute mer et de haute précision. À la barre, un chef passé par la marine marchande, qui revendique les mêmes crayons que son père, mais des croquis bien à lui. Sa partition, « Au Gré du Vent et de la Lune », se joue en douze temps, au rythme des marées et des caprices célestes. Un ballet iodé, ultra contemporain, qui tranche avec les fastes un peu datés de la superbe demeure.

ROMAIN BASSENNE – SDP

1ER SALON NAUTIQUE À FLOT D'EUROPE



CANNES YACHTING FESTIVAL

9-14 SEPT. 2025

cannesyachtingfestival.com

© Design & Graphisme : © stracciatella-studio.com

RX · FÉDÉRATION DES INDUSTRIES NAUTIQUES · IGY VIEUX-PORT DE CANNES · FAYAT · PORT PIERRE CANTO

Lumière blanche

Entre soleil éclatant et souffle marin, le Château Sainte-Marguerite propose un vin blanc plein de vitalité. La Provence ne séduit pas qu'en rosé.

Texte
Guillaume Rebière

Finesse
Il n'y a pas que le rosé en Provence. Dans la gamme du Château Sainte-Marguerite, les cuvées Fantastique représentent l'identité du domaine : des vins de plaisir immédiat qui ont aussi leur place dans un repas gastronomique. Et le blanc assure le service : finesse, énergie, originalité. Dernier atout, le rapport qualité-prix des blancs de Provence fait le match avec de prestigieux vignobles français.
Fantastique Blanc 2023, 75 cl, 34 €, Château Sainte-Marguerite.



« Sur des marchés en Asie, au Japon ou en Corée, par exemple, d'où je reviens, on ne sait pas toujours comment le rosé est produit. Quand je montre nos cuvées de blanc comme de rouge, les clients comprennent que nous sommes vignerons ! Le blanc apporte de la légitimité et tout le monde en redemande après dégustation. »
Olivier Fayard, copropriétaire du Château Sainte-Marguerite.

Bois
Le blanc Fantastique de Sainte-Marguerite est affiné en barriques sourcées chez les meilleurs tonneliers. Bénéfice : de la matière et de la longueur en bouche pour accompagner un repas. Une capacité de garde accrue également, qui le rend meilleur après un an. Attendez un peu…

Vermentino
Natif d'Italie, on l'appelle rolle dans ce vignoble de Provence, dont on oublie qu'il reste le plus ancien de France. Ce cépage blanc trouve un équilibre parfait sur des terroirs qualitatifs que l'essor fulgurant du rosé avait masqués. Néanmoins, les techniques développées pour la production des rosés servent la vinification des blancs, ciselés autour d'une large palette aromatique relevée par une grande fraîcheur.



Cru classé des côtes de Provence, le Château Sainte-Marguerite se déploie sur 450 hectares, depuis son fief de La Londe-les-Maures, au bord de la Méditerranée, jusqu'au pied du massif de la Sainte-Baume. La famille Fayard a lancé l'aventure en 1976 à partir de cinq hectares. De l'audace et une pointe d'anticonformisme ont décuplé la propriété, dans laquelle s'est invité Pernod Ricard il y a trois ans. Le deuxième groupe mondial de vins et spiritueux a ouvert son vaste réseau de distribution international et permis également de doubler la surface de vignes, dans le respect des pratiques anciennes du domaine : conversion en bio, plantation en sélection massale, assemblages précis. *« Sainte-Marguerite, c'est d'abord l'association de deux familles, avec celle d'Alexandre Ricard »,* insiste Olivier Fayard.

SDP

radio nova

nova la plage

Écoutez la webradio d'été de Radio Nova sur nova.fr et toutes les applis.

Bleu marine

Luminor est une collection emblématique de Panerai. Cette nouvelle version *Marina* conserve son ADN professionnel et renforce son esprit nautique avec une étanchéité poussée à 500 mètres.

Texte
Nicolas Dembreville



Un habitué du coussin
Spécialité de Panerai, le boîtier coussin se résume ainsi : un rond inséré dans un carré aux coins arrondis. Cette forme s'inspire d'un... coussin. *Capito ?*

Cadran casse-croûte
Le cadran sandwich adopte une architecture sur deux étages. La partie supérieure est décorée d'un satiné soleil.
La partie inférieure revêtue de Super-LumiNova X2 garantit une lisibilité optimale, même sous l'eau.

Un pont devenu célèbre
Le fameux pont protège-couronne est devenu l'une des signatures visuelles de cette collection. Ce système de sécurité empêche les infiltrations d'eau dans le boîtier. Résultat, cette *Luminor* est, grande première, étanche à 500 mètres.
De quoi plonger profond sans risquer de boire la tasse !



Le voilier *Eilean*, ici en pleine régate. Ce deux-mâts de 22 mètres, acquis puis restauré par Panerai en 2009, traduit le lien indéfectible de la marque avec l'univers nautique.

La manufacture Panerai est spécialiste des montres de plongée. Sa collection *Luminor,* née instrument professionnel dans les années 1930, ne reçoit l'apport d'une version civile qu'en 1993. Elle s'appelle *Luminor* parce qu'elle fut l'une des premières à éclairer son cadran d'un matériau lumineux. La *Luminor Marina* de 2025 adopte le Super-LumiNova X2, encore plus éclatant. Le terme *Marina* raconte, pour sa part, ses origines maritimes : Panerai a longtemps été fournisseur de la marine militaire italienne. Côté design, cette nouveauté épurée et robuste rend hommage au style fonctionnaliste maison. On retrouve les éléments clés de cette collection : boîtier coussin, dispositif protège-couronne, cadran sandwich... Ce nouveau modèle, présenté avec un bracelet en alligator, évolue avec subtilité, en poussant notamment l'étanchéité jusqu'à 500 mètres. Son boîtier de 44 mm se pare d'un acier à la « pureté maximisée », qui résiste mieux à la corrosion. Il abrite le calibre P.980 automatique, offrant une réserve de marche de trois jours, dont l'épaisseur réduite a permis d'affiner de 12 % le profil de cette montre à l'allure plus contemporaine (8 900 €).

SDP – GUIDO CANTINI / SEA&SEE / PANERAI

PREMIOR BAS CARBONE

LES LAQUES D'EXCELLENCE POUR SUBLIMER VOS PROJETS DE DÉCORATION



MAT SATIN BRILLANT

SEIGNEURIE® présente **PREMIOR BAS CARBONE**, sa nouvelle gamme de **peintures-laques haute qualité à empreinte carbone réduite***.
Disponible en 3 finitions et personnalisable dans les 1170 teintes du nuancier CHROMATIC®, PREMIOR BAS CARBONE allie **esthétique haut de gamme** et **résistance exceptionnelle** aux chocs, rayures et salissures.

Retrouvez les laques PREMIOR BAS CARBONE dans vos magasins
Le Comptoir SEIGNEURIE GAUTHIER, SEIGNEURIE et sur seigneuriegauthier.com

* Source : Calculs de la réduction des émissions de CO2 effectués sur la base des volumes en litres de produits PREMIOR commercialisés en 2024

SEIGNEURIE®
LA PERFORMANCE POUR UN MONDE DURABLE

PPG

Talisman magique

Le pendentif *Meteor* de Maison Heavenly en platine et « marbre Picasso » joue sur ses teintes grises et noires dans un bijou qui marie ses lignes structurales aux trésors de la terre.

Texte
Marine Ulrich

Cosmique
Franck Touzeau est le fondateur de Maison Heavenly. Après vingt-cinq ans au service de grandes maisons horlogères, il s'est lancé dans l'aventure joaillière en 2023 et a troqué les calibres pour les constellations. Ses créations géométriques convertissent un storytelling cosmique et poétique en bijoux contemporains, épurés et éthiques.

Éthique
Or 100 % recyclé, pierres certifiées, transparence sur l'origine des composants, adhésion au Responsible Jewellery Council, Heavenly est une maison durable et responsable. Son empreinte dans l'univers de la joaillerie sera « cosmico-spirituelle » mais certainement pas carbone.

5e élément
Le pendentif est taillé en émeraude allongée, facettée en cinq côtés. Pourquoi cinq ? Car ce chiffre symbolise la nature, les cycles de la Terre, les cinq doigts de la main, les cinq sens, l'universel humain.

Minimaliste
Deux lignes, cinq facettes, et toute une histoire céleste compressée en un bijou. C'est simple et chic. Le *Meteor* se porte aussi bien proche du cou qu'en sautoir, grâce à sa chaîne réglable. Un atout non négligeable pour offrir des styles différents selon son look et son humeur du jour.

Symbolique
Heavenly joue avec les pierres ornementales. Au-delà de leur beauté, celles-ci apportent leurs ondes vibratoires à chaque pièce. Ici, le « marbre Picasso », avec ses tonalités grises et noires et ses lignes géométriques, est un trésor brut tout droit venu de la planète Terre.

En orbite



Serrure
Le bracelet de Dinh Van est né de l'idée de créer le jonc parfait. Ce fil d'or est suffisamment souple pour s'ouvrir et assez rigide pour ne pas se déformer. Il représente la simplicité à l'état brut, à porter seul ou en accumulation, pour sceller des moments clés de la vie.



Force 10
Ce bijou iconique de la maison Fred et de la joaillerie fait se rencontrer un câble marin en acier tressé et une manille en or. Intemporelle et moderne, son esthétique s'adapte à tous les poignets et tous les styles.



Love
La star de Cartier est l'œuvre du dessinateur Aldo Cipullo qui, en 1969, le compose de deux demi-cercles rigides parsemés de motifs gravés de têtes de vis. Il a été imaginé comme un bracelet de couple, celui ou celle qui le scelle au poignet de son conjoint conservant le tournevis. Culte.

SDP

Récolté plein sud sur une

Dégusté bien frais terrasse





Crédit photo : Zvardon@VinsAlsace

Cofinancé par l'Union européenne

VA VINS ALSACE

Tant de personnalité(s)

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

Underwater

Solides et étanches, les montres de plongée sont techniques, certes, mais pas seulement. Bien adaptées à l'été, elles aiment de plus en plus faire les belles et rouler des mécaniques en ville. On peut désormais les porter autrement que sur une combinaison Néoprène.

Texte
Nicolas Dembreville



Bell & Ross
BR-03 Diver Lum Outline

Sous l'eau, on n'y voit goutte. Avec cette nouvelle plongeuse, la marque franco-suisse fan d'aviation a trouvé la solution. Pour conserver une bonne lisibilité, la *BR-03 Diver Lum* fait de la luminosité sa priorité. Elle surligne les contours de son cadran, ses aiguilles et index de Super-LumiNova. *« C'est un peu comme si nous avions dessiné ce cadran d'un trait de fluo vert sur un papier noir mat. Les indications restent parfaitement visibles dans l'obscurité »,* explique Bruno Belamich, directeur de la création et cofondateur de Bell & Ross. Cette photoluminescence prend ici une dimension aussi bien fonctionnelle que décorative. Éditée en série limitée à 500 pièces, cette montre en céramique est étanche jusqu'à 300 mètres (5 500 €).



Ulysse Nardin
Diver Air

Les montres de plongée sont souvent des mastodontes horlogers aussi lourds qu'un fer à repasser. Ulysse Nardin, manufacture indépendante à l'ADN maritime, casse les codes avec cette *Diver Air,* plongeuse mécanique la plus légère du monde. Elle ne pèse que 52 grammes ! Du jamais vu. Pour réussir cet exploit, la manufacture a utilisé les techniques et matériaux les plus high-tech. Le boîtier de 44 mm s'habille de titane et de carbone et accueille un cadran squeletté qui emporte le moins de matière possible. L'intérieur de la montre est composé à 80 % d'air. Le mouvement automatique UN-374 est lui aussi remarquable, avec sa réserve de marche de 90 heures. Il repose sur des ponts de quelques millimètres d'épaisseur (38 400 €).



Montblanc
Iced Sea Automatic Date 0 Oxygen

La marque du groupe Richemont a frappé un grand coup fin 2024, avec sa technologie « zéro oxygène ». Pour rappel, les boîtiers des montres de cette collection sont scellés sans oxygène. L'opération est réalisée dans une salle blanche spéciale. Cette constitution évite que l'humidité ne s'immisce à l'intérieur du boîtier et empêche la formation de buée et l'oxydation. Le motif du cadran et son réseau de cristaux entremêlés s'inspirent, ici, des glaciers de la mer de Glace. Jusque-là, cette collection était proposée en boîtier de 41 mm. Elle revient aujourd'hui avec un 38 mm, plus unisexe. La gravure 3D du fond représente un plongeur et un iceberg (3 400 € sur bracelet caoutchouc et 3 600 € sur bracelet acier).



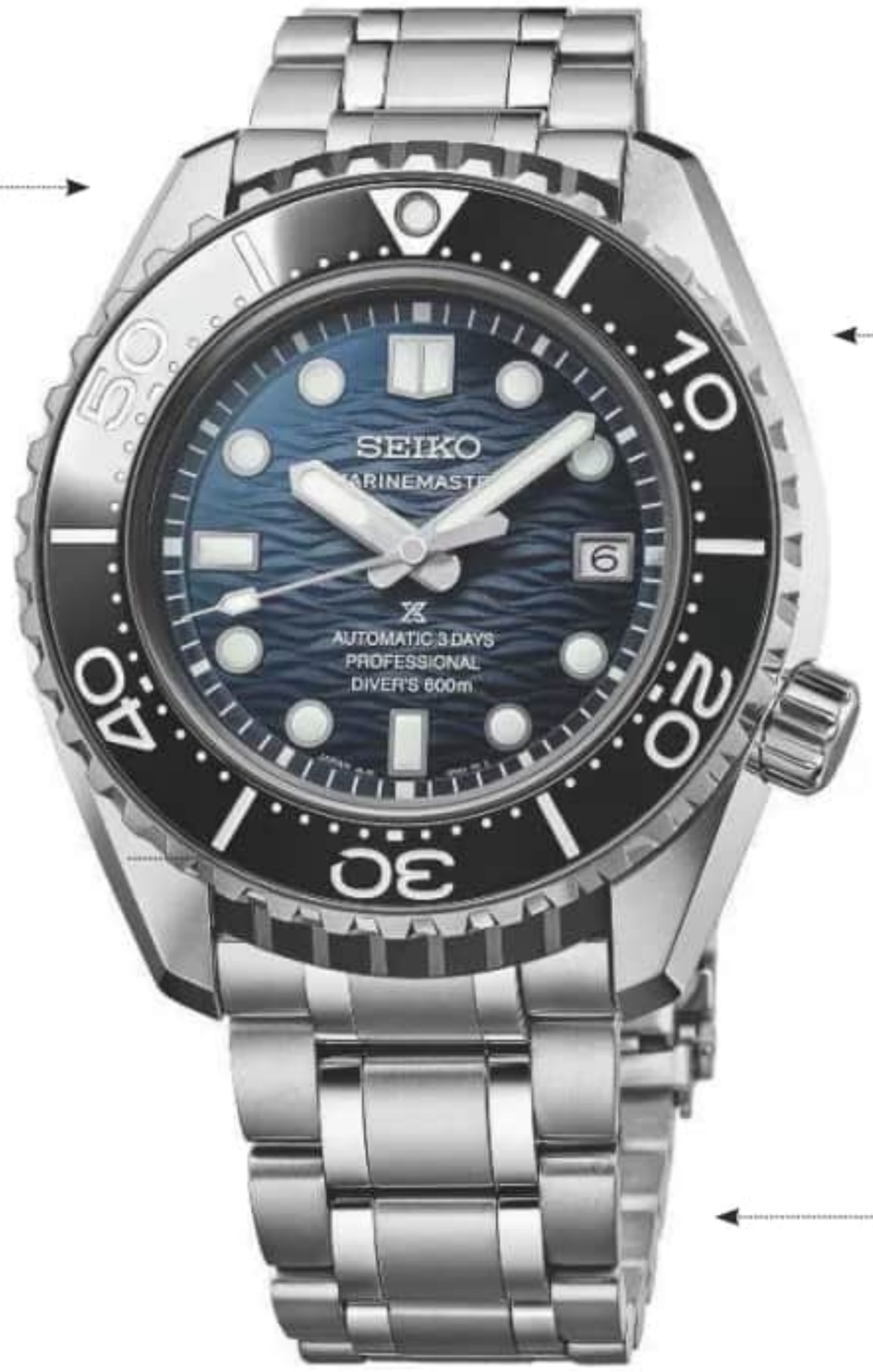
Lip
Nautic 666

Cette collection est animée par le premier mouvement de série signé Lip, créé depuis la relance de la marque en 2014. C'est le nouveau calibre R26 à remontage automatique qui emmène cette *Nautic 666.* Ce nombre provient de l'étanchéité à 200 mètres de cette pièce, soit l'équivalent de 666 *« feet »* américains. Le boîtier en acier de 39 mm, dont le dessin s'inspire d'un modèle des sixties, adopte un fond en verre saphir, idéal pour contempler le nouveau mécanisme. Développé avec l'aide de SupMicroTech, l'école d'ingénieurs de Besançon, il procure une fonction stop-seconde et la date à 3 heures. Les aiguilles et les index luminescents se parent d'un beige à coloration vintage (940 € sur bracelet *Tropic* et 980 € sur bracelet acier).

SDP — GERANIMO / UNSPLASH

Seiko Prospex Marinemaster

Le boîtier monobloc de 45 mm, en titane résistant, est étanche jusqu'à 600 mètres. Il abrite le calibre 8L45, intégrant du Spron. Cet alliage Seiko exclusif, très résistant aux chocs, à la corrosion et à l'usure, est parfaitement adapté à la vie sous-marine.



Le dégradé bleu du cadran texturé s'assombrit sur la périphérie. Son dessin évoque le *shinkai* : profondeurs marines à la beauté envoûtante et mystérieuse.

La couronne décalée à 4 heures est emblématique des plongeuses Seiko. Cette disposition apporte un bon confort, tout en facilitant le réglage de l'heure.

Première montre de plongée de Seiko et du Japon, la *Prospex* fête cette année son soixantième anniversaire. En son honneur, Seiko lance cette nouveauté limitée à 600 exemplaires (4 900 €).

Le bracelet intégré en titane adopte des maillons arrondis, plus ergonomiques. Le fermoir avec ajustement coulissant s'adapte facilement au poignet.



Initialement, ces montres outils *(toolwatches)* étaient destinées aux professionnels de la plongée, et notamment aux nageurs de combat. Elles font leur mue au cours des années 1950 et 1960, période qui coïncide avec la société des loisirs et la naissance de la plongée grand public. Les vacanciers commencent à mettre leur nez sous l'eau avec des bouteilles dans les clubs de plongée des villages vacances : Club Med, entre autres spécialistes des séjours tout compris. Les plongeuses passent ainsi des hommes-grenouilles aux touristes. Elles restent malgré tout de solides outils destinés à une activité, certes ludique, mais périlleuse.

Les vraies plongeuses répondent à la norme ISO 6425. L'obtenir n'est pas une sinécure. Les prétendantes sont impérativement tenues de satisfaire à huit critères essentiels. Elles doivent ainsi disposer d'une lunette tournante unidirectionnelle, d'aiguilles et d'index luminescents ou encore d'une protection antimagnétique. Et, avant tout, être étanches jusqu'à 100 mètres minimum. En bonnes élèves, la plupart d'entre elles poussent le curseur jusqu'à 300 mètres. Certaines, comme la Rolex *Oyster Deepsea,* l'Oris *Aquis Pro* ou l'Omega *Seamaster Planet Ocean Ultra Deep* descendent même au-delà de 3 000 mètres sans peur.

“À partir de 60 mètres, il fait nuit bleue”

Arnaud Jerald est apnéiste professionnel. La liberté totale, il la ressent à plus de 100 mètres de profondeur, sans respirer pendant plus de trois minutes. Cette folie, il l’accomplit sa montre Richard Mille au poignet.

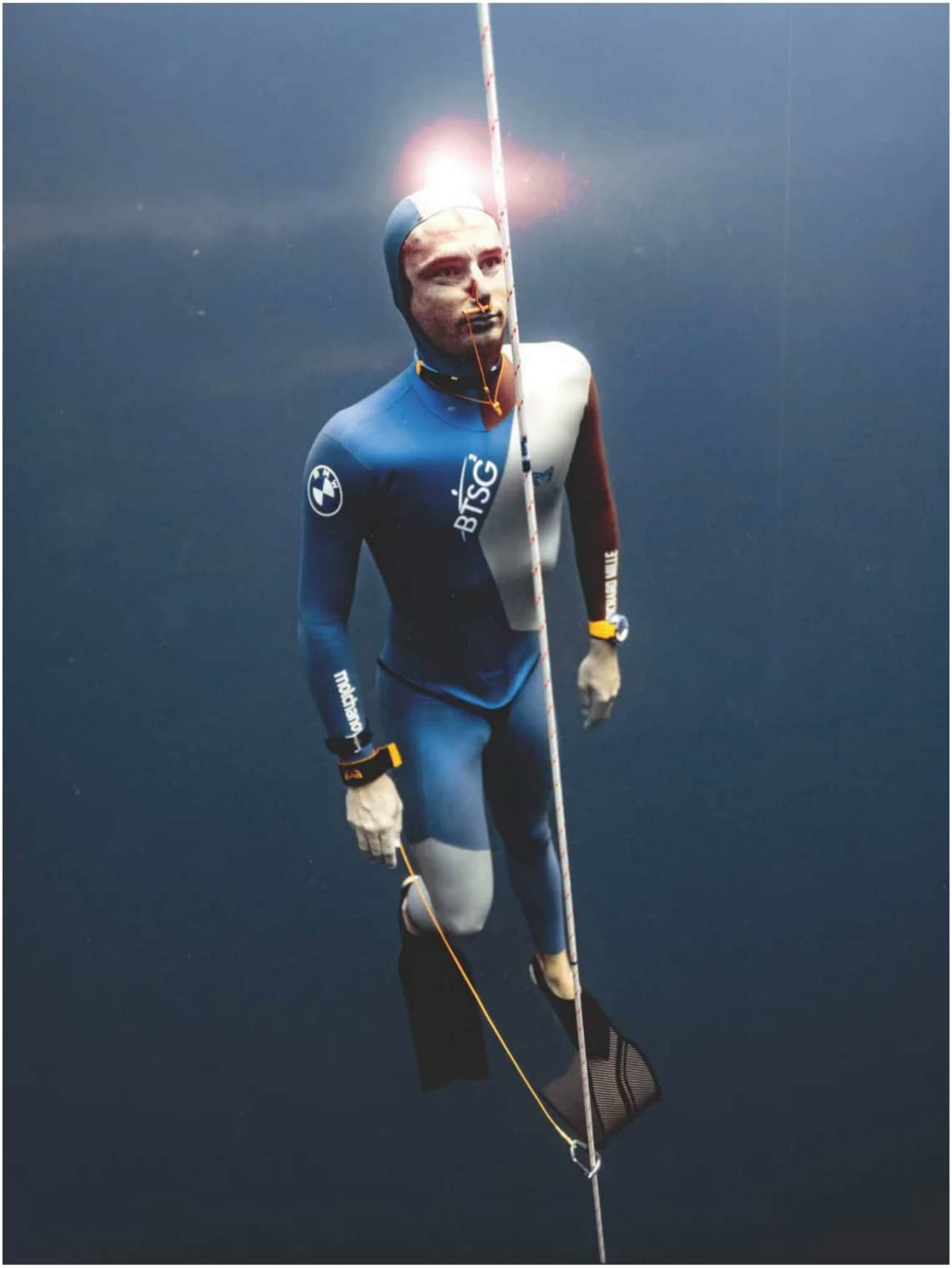
Texte
Marine Ulrich

«L’apnée, c’est 80 % de mental.» Tels sont les premiers mots d’Arnaud Jerald avec la mer Méditerranée sur fond d’interview. À 29 ans seulement, l’apnéiste marseillais détient plusieurs records du monde à son actif. Le dernier en date ? L’impressionnante profondeur de 122 mètres, pour établir le huitième record de sa vie, le 20 juillet 2023, au cours d’une plongée dans les eaux de Dean’s Blue Hole, aux Bahamas. Une folie qui a duré 3 minutes et 35 secondes. On veut donc bien croire qu’il en faut du mental, et même sacrément, pour tenir aussi longtemps, et si profondément, sans respirer. Arnaud a découvert l’apnée dans les calanques du sud de la France à l’âge de 7 ans, muni d’un masque et d’un tuba, en accompagnant son père lors d’une séance de chasse sous-marine. L’enfant hypersensible et dépourvu de confiance en lui qu’il était alors s’est senti fort et a pour la première fois lâché prise, transformant sa peur des requins et de l’immensité de la mer en un sentiment de liberté totale. C’était décidé, il allait en faire son métier. Il a semble-t-il eu raison au regard de ses récents et nombreux exploits. Cette passion a pu devenir une profession grâce à laquelle il s’accomplit pleinement. Toujours avec une montre Richard Mille au poignet, dont il est aujourd’hui l’un des partenaires. *«J’ai contacté la marque, car je voulais établir un nouveau record. Je savais que la* RM 032 *serait l’instrument idéal pour moi,* se souvient-il. *Aujourd’hui, je ne plonge jamais sans. Au-delà du fait que c’est une montre qui en impose par son design et qui représente bien à mes yeux les abysses, elle est un véritable outil et garantit ma sécurité.»* Ce chronographe flyback automatique est équipé d’une lunette tournante unidirectionnelle qui lui permet d’éviter toute erreur de calcul en plongée. *«À partir de 60 mètres, il fait nuit bleue. Le cerveau n’a plus aucun repère autour, il se demande ce qu’il fait ici. C’est à moi de trouver un fil rouge sur des pensées positives. Ma montre me permet de revenir au réel là où je n’ai plus aucun rapport avec le temps ni l’espace.»* Des palmes, une combinaison et une Richard Mille au poignet, c’est semble-t-il le pack obligatoire pour devenir champion du monde d’apnée sans pâtir de l’ivresse des profondeurs.

↓ Richard Mille
RM 032
Ce chronographe automatique à l’imposant boîtier rond (50 mm de diamètre pour 17,8 mm d’épaisseur) est équipé de nombreuses fonctionnalités : affichage des heures, minutes et secondes, totalisateur de 12 heures, chronographe flyback, calendrier annuel, grande date à 12 heures et indicateur des mois à 4 h 30. Une plongeuse destinée à la profondeur des océans, étanche jusqu’à 300 mètres, qui offre une réserve de marche d’environ 50 heures.



SDP — DAAN VERHOEVEN


BTSG
mobitano

Amexpériences

Le luxe discret des cartes premium continue de séduire les citadins en mouvement. Focus sur American Express, qui fête cette année ses 130 ans de présence en France.

Texte
Chloé Consigny

L'art du voyage
Au-delà de l'assurance, les porteurs de cette carte Platinum bénéficient de billets d'avion à tarifs préférentiels et d'un accès gratuit à plus de 1700 salons d'aéroport à travers le monde, ainsi qu'à ceux de l'Eurostar à Londres et Paris. La conciergerie American Express prend en charge l'organisation des voyages de A à Z.



Esprit VIP
Partenaire de l'Accor Arena, de Paris La Défense Arena, du Stade de France et du PSG, American Express propose à ses clients Platinum des places exclusives et des remises en boutiques. Comme l'explique Caroline Gaye, directrice générale France d'American Express, *« tous ces bénéfices apportent de la sérénité d'esprit à nos clients et la garantie d'une expérience de très haute qualité, en voyage et au quotidien »*.

Passion gastronomie
Accès privilégiés et tables réservées au sein des 250 restaurants de la Sélection Dining Collection d'American Express, parmi lesquels MoSuke, dirigé par Mory Sacko, Dragon, par Cyril Lignac, Apicius ou encore Septime. Les porteurs bénéficient également d'un crédit restaurant pouvant aller jusqu'à 200 euros par an remboursés sur leur compte American Express.



C'est en 1900 qu'American Express prend ses quartiers au 11, rue Scribe, non loin de l'Opéra, à Paris. L'immeuble restera longtemps le point de repère des voyageurs qui y échangent leurs Traveller's Cheques contre des francs et récupèrent leur courrier ou des informations sur les hauts lieux de divertissement de la capitale. Le groupe s'est depuis imposé comme une référence internationale dans l'univers lifestyle. Lancée en 1984 aux États-Unis, la Platinum est commercialisée à 59 euros par mois. Il existe 146 millions de cartes en circulation dans le monde, acceptées par 108 millions de commerçants, et le chiffre d'affaires du groupe a atteint 65,9 milliards de dollars en 2024. Le plus Amex : offrir ce qui ne peut pas s'acheter au travers d'expériences uniques et d'accès privilégiés. D'autres acteurs se positionnent sur le créneau comme le Club Soho House ou Mastercard.

AMERICAN EXPRESS

IDEAT

CONTEMPORARY LIFE



LE PLUS DESIGN DES MAGAZINES DE DÉCO

N° 171 - Mai - Juin 2025 - 7,90 € - Ideat.fr

LE PLUS DESIGN
DES MAGAZINES DE DÉCO

Outils de liberté

Design racé, sensations fortes, catalyseur d'attention : l'essence de la moto se savoure en mode classique. Notre sélection de nouveautés pour les beaux jours, en forme de variation autour d'un même thème. Des bécanes estivales.

Texte
Nicolas Valeano



LiveWire S2 Alpinista

Parmi les bicylindres de caractère, l'américain LiveWire (spin-off de Harley-Davidson) oppose sa propulsion 100 % électrique. Son dernier-né répond au nom d'Alpinista, version plus routière de son modèle S2, équipé de roues de 17 pouces pour plus de maniabilité. Doux en ville, il fait parler la poudre dès que l'horizon se dégage, avec un 0 à 100 km/h expédié en 3 secondes grâce à ses 84 ch et 263 Nm tout en force, maîtrisés avec l'aide d'une électronique de pointe pour éviter tout débordement de puissance. Sa conduite offre un sacré contraste entre la discrétion de son silence de marche et l'enthousiasme bien palpable donné par ses sensations de conduite. Attention cependant aux limites de l'exercice électrique, car la batterie de 10,5 kWh offre 194 km d'autonomie maximum en ville, son terrain de jeu le plus économe, et juste 114 km sur autoroute. Compter 78 minutes pour une recharge de 20 à 80 % de capacité. L'autre limite est côté tarif : 18 990 €.



BMW R12 S

Depuis la série des nineT, BMW cultive une nostalgie chic et haut de gamme, à son image. Avec la R12 S, c'est la cultissime R90 S des années 1970 qui est convoquée, tête de fourche aérodynamique et couleur orange pailleté à l'appui. À la détailler, on remarque aussi les doubles filets rouges sur son réservoir en aluminium brossé, le logo « S » rouge, la bulle teintée et les surpiqûres contrastées. La R90 S atteignait les 200 km/h sans broncher avec son flat-twin de 67 ch, prouvant ses capacités exceptionnelles avec une victoire au redoutable Tourist Trophy de l'île de Man. Aujourd'hui, sa descendante développe 109 ch, atteint 215 km/h et elle a droit à toute la technologie de confort et de sécurité de la marque bavaroise : aide au démarrage en côte, shifter pour passer les vitesses à la volée, accès sans clé, poignées chauffantes, régulateur de vitesse et feux de virage adaptatifs. Un package de luxe pour un tarif du même acabit, fixé à 22 990 €.

Couleur vintage
Argent et rouge, noir et or ou bleu, orange et blanc : la peinture du réservoir de 12 l donne le ton, en contraste avec le vernis noir et l'Inox des pièces techniques.

Tableau complet
Au tableau de bord circulaire, point d'aiguilles : les informations de base sont affichées en simples LCD, tandis qu'un demi-écran TFT permet de montrer les indications de navigation, de téléphonie ou de musique via une appli Triumph dédiée.



Sécurité contemporaine
Rétro mais pas trop : ABS et antipatinage prenant en compte l'angle d'inclinaison de la moto veillent pour rassurer le pilote, surtout s'il décide de tutoyer un peu plus les limites de son jouet.

Incontournable phare rond
Derrière sa forme ultraclassique, le bloc optique sphérique intègre des technos 100 % LED, offrant la meilleure vision pour des sessions se prolongeant la nuit.



Royal Enfield Bear 650
Parmi les spécialistes légitimes des motos classiques, les Indiens de Royal Enfield s'appuient sur une histoire de plus d'un siècle, commencée outre-Manche. Elle se perpétue avec des modèles cultivant un style délicieusement rétro, mais avec des technologies contemporaines, à l'image de la nouvelle Bear 650. En clin d'œil à la course Big Bear Run des années 1960 (gagnée par une Royal Enfield), ce scrambler, basé sur l'Interceptor, adopte de gros pneus crantés, une fourche inversée et une suspension signée du spécialiste japonais Showa, tandis que son ABS est déconnectable à l'arrière. En théorie, les chemins roulants lui sont donc ouverts, mais en pratique, il sera plus souvent vu sur les boulevards et devant les terrasses de café, où sa plaque de numéro de compétition fera illusion. Qualité de fabrication et équipement moderne sont au programme de ce bicylindre de 47 ch qui en donne pour son prix fort raisonnable de 7 640 €.

Triumph Speed Twin 900, classique des classiques
Le bicylindre vertical calé à 270° trône comme dans un écrin, masse noire soulignée de griffures sur ses ailettes de refroidissement usinées révélant son métal brut. Le moteur est issu de la Bonneville. Légataire de celle qui est certainement la plus fameuse anglaise des années 1960, il garde ici en 900 cm^3 sa définition simple et sa sonorité évocatrice. C'est la pièce maîtresse de ce roadster *old school* aux gentilles velléités sportives. Avec une puissance raisonnée de 65 ch et un couple généreux obtenu dès 3 800 tr/min, la priorité est aux sensations et à la souplesse plutôt qu'aux performances brutes. Et c'est tant mieux. Car tel est l'état d'esprit de ce type de motos, parfaites pour se faire plaisir au quotidien, gardant la tête froide mais garantissant le sourire aux lèvres. L'essence de l'élégance intemporelle pour un budget encore tout juste à quatre chiffres (9 995 €)… à condition cependant de résister à la tentation de la personnalisation.

Direction, la plage !

Texte
Nicolas Valeano

Les buggys sont un exercice de style classique, récurrent et si plaisant. Hors des normes et des contraintes, ces voitures récréatives ont un seul but : aller, cheveux au vent, rejoindre le farniente.



Méhari électrique Eden
La voiture de plage à la française revit sous le nom d'Eden, flambant neuve grâce à sa fabrication par le Méhari Club Cassis avec 80 % de pièces reproduites comme à l'origine. La Citroën de loisirs sur base de 2CV gagne ici un moteur électrique de 20 ch qui facilite son usage. Une touche de modernité, malgré des performances relatives, avec 80 km/h et 90 km d'autonomie. Bien suffisant pour assurer les trajets quotidiens bungalow–*playa*… Et comme elle est homologuée en tant que quadricycle à moteur, elle peut être conduite dès 16 ans. Un petit plaisir nostalgique customisable de nombreuses façons, augmentant un coquet tarif de base d'environ 35 000 €, alors que les matériaux et assemblages sont restés dans les standards des années 1970, bien basiques. Mais les *aficionados* de la cultissime Méhari ne verront là qu'une forme de charme !



Citroën Ami Buggy
La reine des voiturettes sans permis inaugure une version redessinée au regard plus affirmé avec un nouveau dérivé Ami Buggy, produit comme un modèle à part entière et non en édition limitée. La recette reste la même, avec une motorisation 100 % électrique et une autonomie de 75 km grâce à sa petite batterie rechargeable en 4 h. La version Buggy se débarrasse de ses portes, les remplaçant par des arceaux métalliques et adopte une capote toilée facile à ouvrir. Amusante, rustique, elle se prête bien au jeu de l'usage à la plage. Mais il faut se contenter d'une vitesse maximale de 45 km/h. Elle est commercialisée pour 9 590 € ou 9 990 € avec le pack Palmeira, qui ajoute des touches jaunes et… un petit robot qui bouge la tête sur la planche de bord. Seul défaut, les premières livraisons sont prévues au mois d'août : tant pis pour les juillettistes.



Kilow La Bagnole
Quand les restaurants tendance s'appellent Bouche ou Ventre, pourquoi ne pas appeler une voiturette La Bagnole ? Ce sont des artisans français du côté de Cluses qui proposent ce mini pick-up électrique aux allures de Jeep. Tout petit (2,82 m de long), tout léger (400 kg), haut sur pattes, il peut embarquer tous vos joujoux de plage dans son vaste plateau arrière capable d'assumer 150 kg de chargement. Rustique, volontairement minimaliste, La Bagnole mise sur le charme de son design ludique. Son tarif de base de 10 800 €, pour la version sans permis, est attractif, mais l'addition monte vite avec… un toit et des portes, une batterie plus conséquente et une homologation pour rouler à 80 km/h. En blanc, ocre ou turquoise, ce petit deux-places ne manquera pas de faire tourner les têtes de clients dégustant leur poisson dans une paillote – appelons-la Arête.

Baquets tweed
Deux places officielles, et assez d'espace pour emmener les copains (et les copines) du *surf spot* au *beach bar*: le buggy est flexible, tolérant, complice et toujours fun. Les deux petits baquets en tweed beige, avec le vert profond de la carrosserie, ajoutent une touche d'élégance.

Compteur fluo
Le gros compteur rond rétroéclairé est un clin d'œil au tableau de bord minimaliste d'autrefois. Notons cependant le GPS discrètement intégré en son centre.



Puissance et silence
Propulsion, freinage régénératif, batterie de 20 ou 40 kWh, histoire de pouvoir partir se perdre dans la nature d'un coup de tête, 202 ch, 4,5 s de 0 à 100 km/h et des pneus tout-terrain: les spécificités de la version d'aujourd'hui n'oublient pas les sensations, même sans le grondement du bon vieux 4 cylindres boxer VW.

Yeux de grenouille
Caractéristiques incontournables du design du buggy, les phares ronds sortis de la carrosserie plongent immédiatement dans le passé, offrant un regard globuleux sympathique et déterminé.



Microlino Spiaggina
La toute mignonne réinterprétation de la petite BMW Isetta des années 1950 vient de gagner une version Spiaggina, ouvertement héritée de la Fiat 600 Jolly avec son toit en toile tendue, ici rigide et amovible pour s'offrir au grand air. L'accueil se fait par une impressionnante porte frontale, son habitacle est convivial, pourvu d'une banquette à partager. Cet engin électrique de 2,52 m appartient à la catégorie L7e (quadricycles lourds) accessibles avec le permis B ou B1 (dès 16 ans). Grâce à une vitesse maximale de 90 km/h et une autonomie de 177 km (batterie de 10,5 kWh), les petits trajets sur route lui sont accessibles. Une édition limitée à 55 exemplaires est disponible dès à présent pour la rondelette somme de 25 990 €.

↓ La Spiaggina est proposée en deux coloris évocateurs, sauge et noir Sardinia ou bleu et blanc Portofino, notre préféré.



Meyers Manx 2.0 EV, le buggy revisité
Le buggy est «la» voiture de plage par excellence, surnommée *flying car,* parce qu'elle saute de dune en dune. Une icône des années 1960, synonyme de Californie, de surf et de contre-culture. Imaginée par Bruce Meyer sur une base raccourcie de Volkswagen Coccinelle, sa carrosserie minimaliste en fibre de verre – de préférence revêtue d'une peinture pailletée – exhibe son moteur arrière et expose ses passagers à tout vent. La liberté! Steve McQueen en a fait faire un modèle spécial pour *L'Affaire Thomas Crown* en 1968: une consécration. Aujourd'hui, Meyers Manx a été rachetée par un milliardaire passionné, Phillip Sarofim, qui la fait évoluer avec Freeman Thomas, designer de la VW New Beetle et de l'Audi TT, entre autres faits d'armes. Prochaine étape, le passage à l'électrique, tellement naturel pour un tel engin proche de la nature, destiné à de courtes distances. Le Meyers Manx 2.0 EV perpétue le style inimitable (mais tellement copié) du buggy originel, avec quelques touches de modernité dans les détails. Reste que, loin de l'esprit du modèle bricolé d'origine en kit à monter soi-même pour 635 $, la version tout électrique du XIXe siècle est devenue un gadget de luxe: compter 74 000 $ – un peu moins en euros, si cela peut vous consoler.

EVAN KLEIN COURTESY OF MEYERS MANX — SDP

Coup double

Le nouvel écran solaire SPF 50 d'Augustinus Bader protège le visage et le cou des rayons UV tout en armant la peau contre le vieillissement et les rougeurs. Un deux-en-un de haut niveau.

Texte
Mathieu Le Maux

L'objet
Un élégant et longiligne flacon en aluminium recyclable glissé dans un emballage en carton 100 % recyclé. Attention : le pressoir de la pompe est ultraréactif.

La formule
Inodore, végane et non comédogène, *The Sunscreen SPF 50* contient des extraits de microalgues et de graines de coton (antivieillissement), un complexe botanique riche en antioxydants, de l'huile de graines de framboise aux bienfaits photoprotecteurs (vitamine E et A, oméga 3 et 6) et de l'huile de buriti (haute teneur en carotène).



La promesse
Protéger la peau des UVA et UVB tout en l'hydratant et en activant son renouvellement cellulaire. D'après les études menées par la marque, la pigmentation est réduite de 65 %, la peau est deux fois et demie plus hydratée et les rides sont diminuées de 34 %.

Le facteur X
Le TFC8, ou Trigger Factor Complex TFC : cette technologie brevetée par Augustinus Bader est un savant mélange d'acides aminés naturels, de lipides, de peptides et de molécules synthétisées imitant celles de la peau. Elle stimule le renouvellement cellulaire et agit contre les signes de vieillissement et les agressions du soleil.
***The Sunscreen SPF 50,* 30 ml, 125 €, Augustinus Bader.**

Le timing
Appliquer sur le visage et le cou avec des mouvements de balayage de bas en haut, tous les matins, à la fin de votre routine de soin et/ou quinze minutes avant une exposition au soleil. À renouveler minimum toutes les deux heures.

Top 50



VERSION BIO. Dans cette formule biodégradable à 95 %, la niacinamide et les fractions de probiotiques du Plancton de Vie Biotherm aident à prévenir les signes prématurés de l'âge dus à une exposition aux UV.
***Waterlover, Crème solaire visage SPF 50,* 50 ml, 19,90 €, Biotherm.**



RÉSISTANT. Lui aussi résiste à l'eau et à la sueur, « pendant 80 minutes » – c'est précis. Il lutte contre l'hyperpigmentation, hydrate et agit contre les taches brunes.
***All-Physical, Crème solaire fluide, Défense ultime, Large Spectre FPS 50,* 50 ml, 46 €, Dr Dennis Gross.**



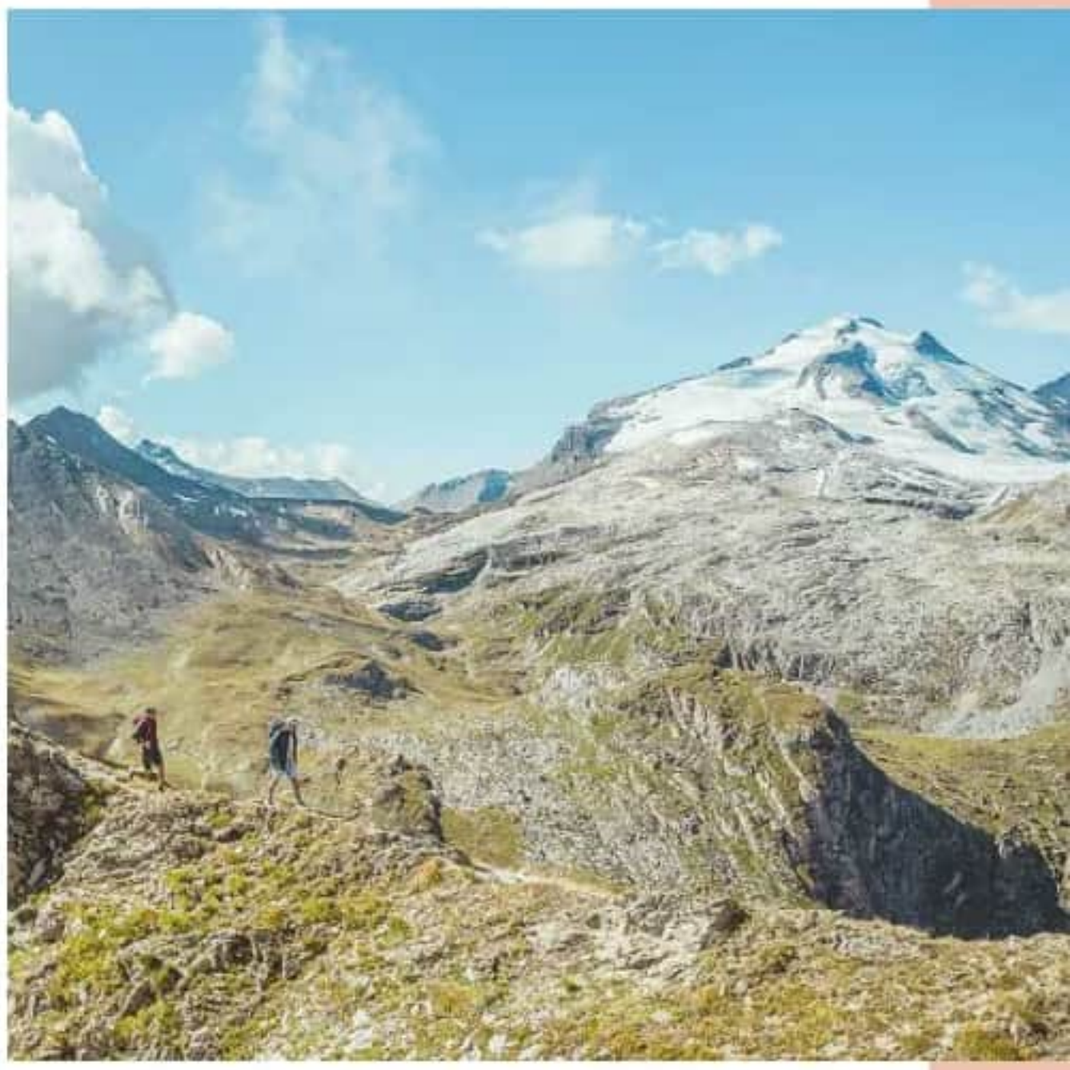
RÉPARATEUR. Experte de la dermocosmétique, ISDIN propose cet écran solaire aux propriétés réparatrices. Formulé avec des peptides et de la vitamine E, il est idéal pour les peaux fragiles.
***Eryfotona Actinica Ultralight Emulsion SPF 50+,* 100 ml, 64 $, ISDIN.**

SDP

Un été pour se dépasser avec Club Med

En lieu et place du traditionnel farniente estival, Club Med nous invite à tutoyer les sommets. Une fois défait de son manteau neigeux, le massif alpestre sera le terrain de jeux idéal pour qui voudra se dépenser à travers une myriade d'activités de plein air.

Laisser derrière soi l'asphalte de la ville ? Une évidence, une fois que l'heure des vacances a sonné. Et quelle meilleure destination que la montagne, proposée par Club Med et ses ensembles hôteliers dans les hauteurs alpines ? Au programme : du dynamisme, à grand renfort de sessions VTT, de balades thématiques encadrées par des guides professionnels, explorant la faune et la flore, des lacs, des cascades, mais aussi des randonnées sur des sentiers escarpés pour les plus aguerris. D'autres disciplines, à la carte, telles que le parapente, le canyoning, le kayak, et le rafting seront aussi de la partie. Une multitude d'activités avec, pour seul objectif, le dépassement de soi, tout en s'offrant une expérience enrichissante, stimulante, avec une pointe d'adrénaline. Pourquoi ? Parce qu'elles ont comme théâtre un panorama monumental à couper le souffle, façonné par la nature, qui semble récompenser chaque effort fourni, chaque limite repoussée. Car en plus de la performance physique, la montagne invite à la découverte de paysages naturels grandioses et authentiques, qui viennent enrichir notre expérience. Elle sert aussi ses traditions séculaires, son patrimoine, qui ne demandent qu'à se révéler. Bref, des sensations dignes des plus hauts sommets, même sans la poudreuse.



MOUNTAINS LEGACY – MAUD DELAFLOTTE

→ ↓ En été, la montagne ouvre le champ des possibles, et les activités, innombrables, s'adaptent à tous les niveaux.

↓ L'espace piscine intérieur et extérieur du resort La Rosière, et sa vue à couper le souffle.





HUIT TRÈS BONNES RAISONS DE CHOISIR LES MONTAGNES ALPINES CET ÉTÉ

- Une faune et une flore exceptionnelles.
- Des activités en extérieur.
- La richesse de l'artisanat local.
- Le mont Blanc, point culminant des Alpes et le plus haut sommet d'Europe.
- Des cours et points d'eau pour se ressourcer.
- Une cuisine locale singulière.
- Des destinations accessibles en train.
- Des programmes pensés pour dépasser ses limites.

clubmed.fr

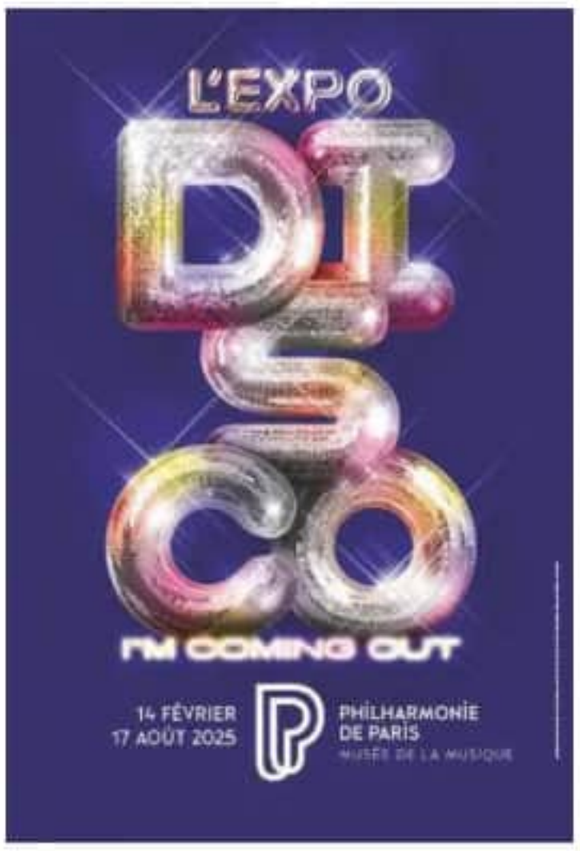
Disco… graphique

Au tournant des années 1970 et 1980, le disco fait danser la planète et inspire les graphistes. À l'heure où le vinyle règne sur les platines, les pochettes d'albums et de maxis brillent des codes qui lui sont associés et reviendront à chaque réappropriation du genre. Suivez le rythme !

Texte
Pascal Bertin

La fête, sans distinction…
Dans le New York des années 1970 en proie à la crise économique, le disco ouvre une échappatoire d'émancipation, comme le relate l'exposition « Disco. I'm Coming Out », à la Philharmonie de Paris jusqu'au 17 août. Les clubs de Manhattan attirent une faune nocturne qui rassemble des membres des minorités noire, latino et homosexuelle. L'innovation visuelle suit le rythme de la production musicale de ce phénomène vite devenu mondial. Omniprésente, l'invitation à danser se traduit par divers symboles, parfois associés, aux caractéristiques souvent grossies. L'image, emblématique du genre, de tout ou partie d'un corps féminin vise à érotiser une atmosphère empreinte de séduction et de luxe. *« Ces représentations très suggestives de femmes tendent au mieux à l'affirmation de leur sexualité, au pire à leur objectification »,* décrypte Jean-Yves Leloup, commissaire de l'exposition. Un danseur en mouvement, habillé de vêtements scintillants, permet de s'identifier à John Travolta, héros de *La Fièvre du samedi soir* (1977), qui ouvre le disco au grand public. Côté graphisme, couleurs vives héritées du pop art, néons, halos lumineux, effets métalliques dorés ou argentés en relief… éblouissent, telles des lumières dans la nuit. Les progrès technologiques et la conquête de l'espace inspirent des décors futuristes avec robots et vaisseaux spatiaux, ainsi que des formes géométriques audacieuses. *« L'imaginaire de la science-fiction est très présent grâce à l'immense succès de la saga* Star Wars *»,* poursuit le spécialiste des musiques électroniques et populaires. Des références plus exotiques révèlent une quête d'identité dans le disco : *« L'appropriation de mythes anciens, comme l'Atlantide ou l'Égypte antique, permet de décliner le thème de l'afrofuturisme. »* Tombé en désuétude dans les années 1980, le disco opérera des retours réguliers et nourrira d'autres styles, de la pop de Madonna à celle de Juliette Armanet, en passant par l'électro-rock de LCD Soundsystem ou la French touch version Daft Punk. Avec sur leurs pochettes des clins d'œil à l'âge d'or du disco, celui où la boule à facettes tournait rond.





2 QUESTIONS À...

MARC ARMAND
Designer de l'affiche de l'exposition

Comment avez-vous conçu cette affiche ?
La problématique était de parvenir à une idée compréhensible par tous les publics. Nous avons réfléchi à un élément à reprendre du disco afin d'identifier immédiatement le sujet tout en proposant un visuel qui ne soit pas daté. Ce fut la boule à facettes, présentée de façon simple, épurée. Cela permet d'arriver à une sorte de concentré de disco. À partir de là, un titrage avec des lettres un peu arrondies, mais en même temps bien lisibles, a été conçu.

Quand le disco revient, ses codes visuels le suivent ?
Exactement. La boule à facettes est régulièrement reprise, comme sur la pochette du premier album du groupe LCD Soundsystem, mais photocopiée, façon fanzine, sûrement pour illustrer un croisement avec le punk. Idem dans les visuels du label électro parisien Ed Banger, qui reprennent certains codes disco, au même titre que dans leurs productions musicales, tout en les mélangeant à d'autres esthétiques, par exemple du rock gothique ou du hard rock. Le disco foisonne de ce genre d'éléments iconiques. En en reprenant un seul pour l'exploiter à fond, on l'allège de son côté kitsch un peu dégoulinant pour ne garder que la référence qui parlera au public.

SDP

↓ **Pochettes de *Wild Cherry* (1976), premier album du groupe américain du même nom, et de *Mandolay* (1979), de La Flavour.**





DISCO, L'EXPO

« Inviter à la fête, mais surtout à la mémoire d'un combat pour la justice et l'égalité, où la piste de danse était, et demeure encore, un espace d'utopie et de révolution. » Ce credo des commissaires de l'exposition pose d'emblée une volonté forte d'expliquer le disco par le biais du contexte social et politique de l'époque. Celui du droit pour les minorités à l'émancipation, le tout raconté avec moult documents et archives, sans jamais oublier l'esprit festif. Mission accomplie !

« Disco. I'm Coming Out », musée de la Musique de la Philharmonie de Paris, jusqu'au 17 août.

Style is in the air

Depuis cinq ans, Air France peaufine sa montée en gamme. Après avoir revisité ses cabines premium et business, la compagnie dévoile aujourd'hui ses suites : une nouvelle version de la première classe, pensée comme une vitrine du luxe à la française, du tarmac jusqu'au ciel. Une évolution dans l'air du temps.

Texte
Fanny Liaux Gasquerel



En 1949, les tons bleu, blanc et rouge, rehaussés de noir, sont déjà attachés à l'imagerie de l'aviation.

La suite

Seules quatre suites équiperont une poignée de Boeing 777-300ER, 19 appareils déployés vers dix destinations triées sur le volet, de Los Angeles à Tokyo, au départ de Charles-de-Gaulle dès l'été 2025. Signées STELIA Aerospace, ces cabines ont été repensées dans le détail pour optimiser chaque centimètre. Résultat : un espace élargi de 25 % (3,5 m²) grâce notamment à des coffres à bagages remplacés par un tiroir coulissant au sol, capable d'accueillir deux valises cabine, et un autre, sous la méridienne, pour les chaussures. Cinq hublots – une exclusivité Air France – laissent filtrer la lumière du ciel et d'épais rideaux en maille assurent le silence et l'intimité. La Première flirte désormais avec l'hôtellerie de poche.

Le fauteuil

Le fauteuil suit le tempo du vol : droit au décollage, incliné pour le dîner, horizontal pour la nuit. À portée de main, une console minimaliste et une tablette discrète accueillent écran ou repas sans empiéter sur l'espace vital. En face, une méridienne bien pensée : on y pose ses jambes, on y bouquine, on s'y endort. En un geste, elle devient un lit de deux mètres de long et 75 centimètres de large. Quand vient l'heure de fermer les yeux, l'équipage entre en scène : surmatelas, oreiller dodu, couette signée Dumas Paris, l'orfèvre du sommeil, rideaux tirés, cloison centrale relevée jusqu'au plafond.

Divertissement

Chaque passager La Première dispose de deux écrans 4K de 32 pouces accessibles depuis son fauteuil, sa méridienne ou son lit. Un casque Denon à réduction de bruit est à disposition, mais l'option Bluetooth permet aussi de connecter ses

Simon Porte Jacquemus a accepté l'invitation d'Air France à réinventer son pyjama, uniquement distribué en première classe. Pensé pour la nuit, mais pas pour la fête, le créateur a laissé de côté la sensualité qui caractérise souvent ses pièces pour se concentrer sur le confort.

Le pyjama est proposé dans une housse en popeline de coton en forme de taie d'oreiller qui joue sur un trompe-l'œil surréaliste, une touche créative signée Jacquemus. Des boutons « rond-carré » – signature géométrique de la maison – ornent la pochette qui peut être facilement conservée après le voyage, comme souvenir d'une nuit d'exception à bord.



À chacun son pyjama. Bleu ou rouge : comme dans *Matrix,* un simple choix de couleur conditionne le futur. Col rond et coupe loose versus col en V et taille ajustée : tout est une histoire de style – le vôtre.

L'hippocampe ailé, symbole historique de la compagnie, est brodé sur la poitrine du pyjama dans sa version stylisée la plus récente, dite « au fil », devenue la signature de l'expérience de voyage La Première.

propres écouteurs. Les prises électriques 110V/220V, USB A et C, ainsi que la recharge sans fil et les supports pour smartphone ou tablette assurent une connectivité totale et tout confort. L'offre de divertissement va au-delà du simple choix : près de 350 films, dont une sélection française pointue et des titres primés à Cannes, hérités d'un nouveau partenariat exclusif avec Canal+. Bien utile quand on n'a pas envie d'allumer le wi-fi pour consulter ses e-mails…

Gastronomie

En 2025, au départ de Paris, les chefs trois étoiles Emmanuel Renaut, Arnaud Lallement et Anne-Sophie Pic se relaient pour signer les menus proposés aux hôtes La Première. Pour le vol retour, la compagnie a noué des partenariats avec des chefs locaux – et non moins étoilés ! – pour assurer la même qualité de gastronomie à bord. Dominique Crenn à Los Angeles – première femme cheffe du pays à recevoir trois étoiles Michelin. À Singapour, Julien Royer pour une cuisine cosmopolite avec des produits minutieusement sélectionnés. Et au départ de Tokyo, Olivier Chaignon, qui marie son savoir-faire français à des produits japonais de saison. Le tout servi dans un service signé Jean-Marie Massaud avec des couverts Christofle. Rien que ça.

↓ Au nombre des privilèges : l'embarquement prioritaire.



Les pieds sur terre

Baptisé *Épernay,* le premier Boeing 777-300ER équipé des nouvelles suites d'Air France s'est envolé ce printemps de Paris-Charles-de-Gaulle pour New York. Avant d'y prendre place, les quatre chanceux voyageurs ont été pris en charge à leur domicile par un chauffeur privé et ont attendu dans un nouveau « vestibule » meublé de pièces de Pierre Paulin, à l'abri du tumulte de l'aéroport, afin d'accomplir toutes les formalités liées au départ. La sécurité ? Passée sans attendre. Le salon ? 1000 m² uniquement accessibles aux clients La Première, pensé par l'architecte Didier Lefort, parfumé de AF001, la fragrance exclusive de Francis Kurkdjian, et mis en bouche par Alain Ducasse. La carte des vins et des champagnes, au sol comme en vol, est signée Xavier Thuizat, chef sommelier du Crillon. Sur le chemin du retour, ces *happy few* ont à nouveau pu faire une halte au salon pour s'y doucher ou s'y restaurer avant de retourner au quotidien.



→ L'espace de vie de la suite La Première s'étend sur cinq hublots, une exclusivité Air France.

AIR FRANCE – CAMERIQUE / ALAMY STOCK PHOTO

Surf kit

Spécialiste de la planche écoresponsable, Notox, une start-up du Pays basque, a mis au point un modèle démontable, qui voyage dans un sac à dos… sans rien sacrifier à la performance.

Texte
Patrice Piquard

Carbone upcyclé
Très solide et léger, le carbone upcyclé par Notox est issu de chutes non utilisées par Airbus. C'est un matériau idéal pour fabriquer le système d'assemblage de la planche. Ce dernier est fixé sous vide avec de la résine époxy biosourcée.



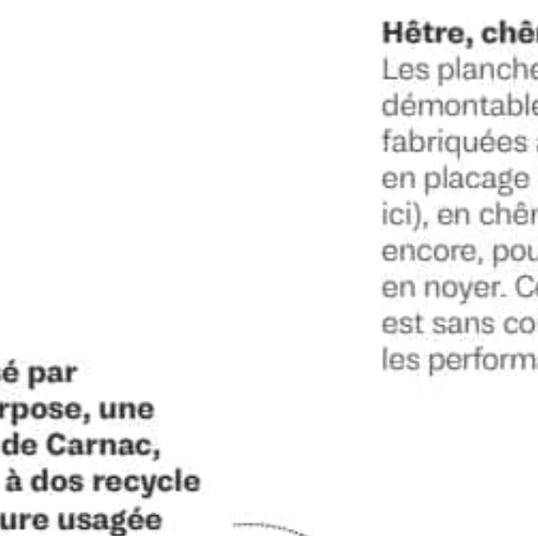
Hêtre, chêne ou noyer
Les planches de surf démontables de Notox sont fabriquées au choix du client en placage hêtre (comme ici), en chêne ou – plus chic encore, pour ses veinures – en noyer. Cette affaire de look est sans conséquences sur les performances de la planche.



Inox marine
Les inserts permettant de visser les deux parties sont en Inox marine. Une fois assemblée, cette planche est aussi résistante qu'un modèle standard.



Réalisé par All Purpose, une firme de Carnac, le sac à dos recycle la voilure usagée de bateaux ayant participé au Vendée Globe 2024.



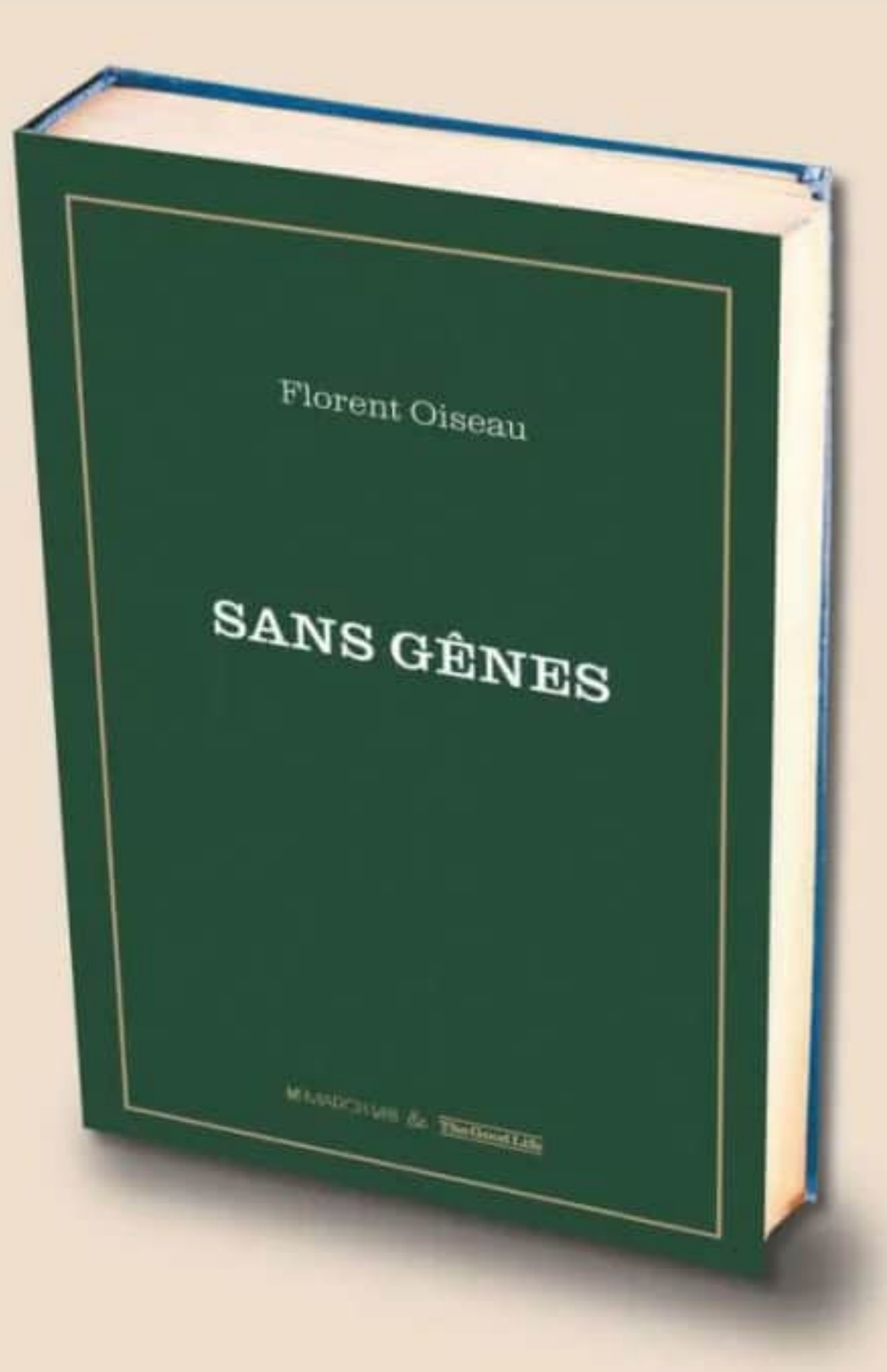
Ingénieur en informatique et docteur en robotique, Pierre Pomiers a fondé Notox avec son copain Benoît Rameix, en 2009. Choqués par la composition en matériaux polluants des planches de surf (résines, solvants, mousse de polyuréthane, fibres de verre…), ils lancent le surf écoresponsable, fabriqué en mousse de polystyrène recyclée, en fibres de lin, en liège ou en bois, avec des résines végétales. Pour le haut de gamme, ils ajoutent des fibres de carbone rejetées par Airbus pour non-conformité. Installé à Anglet (Pays basque), Notox vend quelques centaines de planches par an à des passionnés, par bouche-à-oreille et sur son site Internet – jusqu'en Scandinavie ! Sa dernière innovation : une planche démontable pouvant rentrer dans un sac à dos. Sur ce modèle premium destiné aux surfeurs aguerris, le sur-mesure est de rigueur, de la forme à la longueur en passant par l'essence de bois.

SDP

La nouvelle qui vous est offerte ici a été écrite par Florent Oiseau, exclusivement pour le magazine *The Good Life*, en coédition avec March LA.B.

Florent Oiseau est né en 1990 à Montfermeil et vit à Paris. Depuis son premier roman, *Je vais m'y mettre* (2016), il développe une écriture à la fois tendre et caustique.

Bonne lecture et bel été !



MARCH LA·B
et
The Good Life

Le vélo de nos rêves

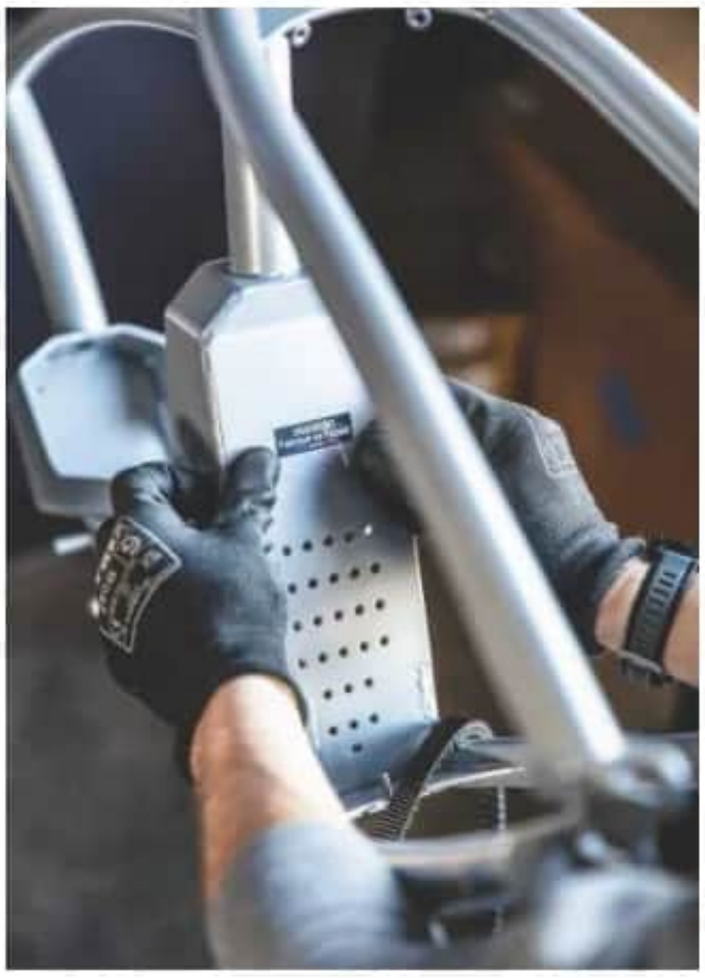
Lorsque The Good Life se penche sur l'idée de réaliser un vélo à son image, il faut un partenariat d'exception. Ce sera avec Ateliers HeritageBike. Et voici le résultat!

Texte
Nicolas Valeano

Cela fait six ans que la marque Ateliers HeritageBike conçoit des vélos électriques exclusifs en petites séries dans son atelier du bord du lac d'Annecy. Pour la petite société d'une dizaine de personnes, tout part d'une feuille blanche. L'ensemble de sa gamme est conçu et fabriqué en local, depuis les soudures invisibles TIG des cadres aux finitions, employant des composants sourcés en circuit court et de l'acier chromoly français, toujours, avec une qualité voulue très premium. Un vrai *made in France* vertueux, dans une démarche écoresponsable: au-delà de la notion d'économie circulaire, Ateliers HeritageBike a pour ambition de devenir une entreprise régénérative avec un solde environnemental positif. Autant dire qu'il s'agit d'un cas à part dans cette industrie. *«Nous ne faisons pas d'études de marché, nous fabriquons les produits de nos rêves»,* résume Xavier Wargnier, le président et cofondateur. Pour la série limitée imaginée avec la rédaction de *The Good Life,* un intense travail de collaboration a permis de trouver la bonne formule. Tout commence avec une réflexion sur les couleurs menée par la direction artistique du magazine et le designer de HeritageBike. Des tons pastel des dernières couvertures du →



↑ **La solide fourche télescopique inversée est réglable en précontrainte et offre 40 mm de débattement. Sur le garde-boue avant se trouve le logo The Good Life.**



← **Tout le travail sur le Heritage Club x The Good Life est effectué à la main, garantie d'une finition unique.**

→ Une plaque numérotée en Inox brossé marquée Ateliers HeritageBike x The Good Life est apposée sur la platine de bois de hêtre verni couleur bordeaux.



↓ Le porte-bagage en bois est monté sur le garde-boue noir mat, contrastant avec les pneus spécifiques aux flancs beiges.



→ La signature Ateliers HeritageBike x The Good Life est inscrite sur le sabot moteur métallique vissé en acier inoxydable brossé.



La collab



→ Chaque pièce, chaque élément du vélo Heritage Club x The Good Life est choisi pour sa qualité, son design et sa fonctionnalité.

→ magazine aux beige et turquoise du vélo, le lien apparaît naturel. Le tout en harmonie avec les placages de bois de hêtre vernis en bordeaux et les éléments noir mat, tous peints à la main dans les ateliers de la marque. Résultat, un vélo très personnalisé parsemé de logos spécifiques, qu'on ne trouvera nulle part ailleurs, et réalisé en cinq exemplaires numérotés, preuve de la plus grande exclusivité. Cerise sur le gâteau, le résumé de sa philosophie en toutes lettres – « Le vélo sérieusement hédoniste » – inscrit sur le côté droit, entre le moteur et la batterie.

Le Heritage Club x The Good Life est basé sur un modèle très versatile, incarnant la quintessence du savoir-faire de la marque. Intemporelle, ludique, robuste, son allure rassure avant de partir pour tout type d'escapade. Ultrapolyvalent, il est bien en ville comme en vacances, et il est même capable de remonter des pistes de ski dans la station voisine de La Clusaz, terrain d'essai des développeurs d'Ateliers HeritageBike. Pour arriver à ces performances, le vélo bénéficie du couple record de son moteur Cyclee, signé de l'équipementier français Valeo, fort de ses 130 Nm. Il intègre une boîte automatique à sept rapports qui facilite grandement sa conduite, mais donne aussi la possibilité de changer les vitesses en mode séquentiel. Sa transmission finale est assurée par une courroie carbone Gates propre et fiable. Tout est étudié pour offrir une conduite accessible à tous, agréable, dynamique et confortable, avec une position de conduite relax rappelant celle des vélos hollandais et une selle Brooks C67 Cambium réglable sans outils, qui s'adapte à la forme du fessier grâce à sa technologie à mémoire de forme. Le confort de ce *fat bike* est assuré par ses gros pneus basse pression procurant un bel amorti, ici avec des flancs beiges pour asseoir encore son identité visuelle. Le vélo Heritage Club x The Good Life est produit en série ultralimitée à cinq exemplaires, au tarif public de 9 410 €. Il propose un service de livraison premium sur rendez-vous, entièrement monté et batterie chargée : prêt à partir. Loin.



↓ Sur le côté droit, entre le moteur et la batterie, se trouve l'inscription « Le vélo sérieusement hédoniste ». Tout un programme…



SDP

Évasions

P.80
Cover Story
Cap au sud ! Nos adresses secrètes à découvrir en Méditerranée

P.94
Notre sélection de rosés à lire sans modération

P.104
Mixologie : les nouveaux cocktails de l'été

P.118
City Break à Tirana, cœur vibrant de l'Albanie

P.130
Palazzone, la parenthèse Toscane-Ombrie

P.142
Sylt, l'île cachée de la mer du Nord

P.146
Les vins nature, rois des Cyclades

P.156
La Crète en littérature



↙ Le One&Only de Kéa, accroché à la colline face à la mer Égée *(lire p. 154).*

LAURENT FABRE

ET TOUJOURS EN ÉTÉ

Le paradis a-t-il un goût ? Existe-t-il un parfum, une sensation qui signe le temps suspendu, les pensées douces ; l'amour et la paix, la peau nue et l'eau salée ? Est-ce que l'été idéal est un vêtement ? Existe-t-il seulement ? Nous avons enquêté.

Texte
Claire Byache

C'est un pays. Un fantasme. Un espace-temps. Une sorte de gravure douce, quelque chose qui sent les aiguilles de pin et le petit matin chaud. L'été idéal a la souplesse d'un chat et son indolence, l'élégance de la couleur blanche, la tendresse d'une chemise en lin et le sex-appeal d'un pied nu, bronzé, ongles manucurés sur sable brûlant : c'est à la fois l'intouchable image du bonheur et la destination ultime, un trait de crayon très fort, très fluo, sur notre carte du monde intime. C'est tout. À la fois : dormir jusqu'à midi, s'éveiller avant l'aube, célébrer le jour qui s'évade avec sa plus chérie bande d'amis, lire une journée entière seul, à l'ombre, là, juste derrière le vieil olivier ; c'est cuisiner pour une tribu joyeuse et bruyante, nager nu, courir chaque jour des kilomètres, écrire dans son carnet en cuir usé, oublier son ordinateur là-bas, à la maison. C'est rejoindre son clan, partir en baskets et sac à dos, solitaire, famille, enfants, parents, souvenirs d'ado et marchands de glaces, retrouvailles, initiations ; nuit qui scintille et ciel merveille. C'est l'amour. C'est la fête. C'est le calme. C'est la vie.

Zoom. Soyons parfaitement honnêtes : au plus profond de nos ventres, l'été idéal, c'est aussi, surtout – toujours – la Méditerranée. Étoiles qui flamboient et chants de cigales, nous avons tous, toutes, toute l'année, toute la vie, soif de cette peau cendrée et de sa chaleur, senteur aiguilles de pin. Ce n'est pas une image d'Épinal, c'est pire : c'est une image vitale, un vêtement magie. Quelque chose qui existe presque malgré nous, un poison sublime qui reste pour toujours agrippé à nos corps et influence notre sève jusqu'à l'éternel. Un genre de chant de sirène. Une eau miraculeuse dont on s'abreuve et se nourrit, une mémoire onguent dont on convoque la sensation lorsqu'au cœur de l'hiver, plongés dans les méandres de nos traversées funambules, nous

↗ **Août 1980 : Michael Graham et Patsy Daszel, fondateurs de l'hôtel Il Pellicano, en Toscane, où le temps semble à jamais suspendu.**



SLIM AARON/S / HULTON ARCHIVE / GETTY IMAGES

cherchons l'antidote ultime. La survie. Une clé : un passeport pour rêver. Surtout, c'est l'absolue certitude que les jours heureux, les jours chauds, les jours Méditerranée, existent pour de vrai. Voilà. L'été idéal, c'est ça : une potion de joie, une liqueur d'exception. De l'amour et du sel, un filtre intense. Son lexique pétille et hydrate nos esprits : « Toscane », « Marseille », « mer Rouge » ; « calanques », « criques », « Crète », et puis « sud », simplement. Trois lettres pour une seule trajectoire : un aller direct vers le septième ciel, un rendez-vous paradis. Fermez les yeux. Inspirez. Pensez été, saupoudrez Méditerranée : sur votre visage, un sourire apparaît à la seconde même où votre cœur modifie son rythme. Quelque chose lâche prise et renaît. Transporté dans la chambre d'un mas de Provence, vous voici téléporté en bonheur. Nous sommes au beau milieu d'une journée sans heure, la chaleur s'engouffre entre les strates de la peau. Sous le corps libre, un drap de coton frais. Fenêtre ouverte, rideaux qui dansent dans la brise lumière. Rien ne bouge, pourtant tout vit très fort : c'est comme si notre ressenti était décuplé. Tout carillonne et s'imprime jusqu'à la moelle : le parfum épicé de cette sieste d'août ou juillet, le bois qui pétille, la terre du chemin qui torréfie au soleil, l'ombre dessinée sur notre front par le chapeau que l'on n'a pas ôté avant de s'allonger, les petits cheveux qui s'attardent sur nos lèvres entrouvertes, les gouttes qui perlent et descendent le long de notre colonne vertébrale, nos pieds nus, en bas des draps, et le ciel qui étincelle, et sa voix qui nous cueille : « *Lumière profuse ; splendeur. L'été s'impose et contraint toute âme au bonheur.* » On adore André Gide. C'est l'été. Bienvenue au cœur du cœur de la Méditerranée : les pages qui suivent sont une crique sauvage et sublime, le plus joli trésor que nous ayons jamais trouvé.

PRÉVERT AVAIT RAISON

« Au fond d'une crique dorée de
la Méditerranée / Dans sa barque
un homme dormait. / Le soleil
de l'après-midi se balançait /
Mollement dans le vent. / Il sentait
l'algue et le thym. / Une cigale faisait
toute la bleue immensité / Et la mer
tout le silence. / Les vagues rieuses
et fleuries / Depuis le petit matin
étaient parties / En promenade
vers la forêt. / Plus haut dans les
pins et les rocs / Il y avait la route
pour rapides cabriolets / Avec
ses lacs et ses lacets / Et l'abîme
tout à côté. / Au fond d'une crique
de la Méditerranée / Dans sa barque
un homme dormait. »

Méditerranée, Jacques Prévert

MARSEILLE CONFIDENTIELLE

Phocéen de souche, de cœur et d'esprit, l'architecte d'intérieur François Champsaur en pince pour son port d'attache. Bouillabaisse, céramique, épices… Le chef de file du design nature nous livre ses adresses à la page, intensément vivantes.

Texte
Nadia Hamam Marty
Photos
Jérôme Bryon



De sa maison avec vue sur la Méditerranée, à deux pas de la corniche Kennedy, François Champsaur s'amuse de la lumière médiatique qui éclaire sa ville depuis quelques années. *« À la fois belle, parfois mal fagotée, très douce et très bruyante… elle ne laisse pas indifférent »*, considère le créateur. Ses rues cabossées, ses atmosphères déglingue et sa réputation sulfureuse ont longtemps attiré les railleries, voire le mépris. La flopée de Parisiens et autres étrangers qui s'y sont installés à la faveur de la crise sanitaire ont rendu la mal-aimée soudain désirable. La ville portuaire ouverte sur la Méditerranée ne semble pas s'émouvoir du phénomène ; après tout, elle accueille le monde entier depuis plus de 2 600 ans. Les migrations successives ont gorgé son ADN de vitalité. Si elle s'ouvre volontiers aux influences venues d'ailleurs, c'est pour s'en nourrir, les digérer et en alimenter, in fine, le moteur d'une extraordinaire mixité. Les adresses qui réussissent à tirer leur épingle du jeu résonnent, d'une manière ou d'une autre, avec cette essence métisse. *« À Marseille, les concepts qui ont déjà fonctionné ailleurs ne prennent pas. Cette ville singulière n'accepte que les projets singuliers »*, estime le créateur. Voici ses coups de cœur du moment.


1


2


3

MANGER

Prémices (1)
Benoît Cadot aux fourneaux, Léo Marzullo au vino. Les anciens acolytes de La Mercerie (le célèbre resto marseillais du trio Harry Cummins, Laura Vidal et Julia Mitton) font des étincelles dans cette jeune entrée au top 10 des fans de food locaux. La cuisine végétale flirte avec le gastro sans en faire trop. Le lieu a de la gueule sans verser dans le sur-design. En prime, une belle carte de vins nature.

Meo Midnight (2)
En haut d'une rue d'Aubagne métissée et un brin alternative, on se presse dans la cantine de choc de Michael Teixeira. Serviettes et nappes blanches, décoration totalement jaune comme un coucher de soleil qui embrase l'œil… La cuisine d'auteur à dominante végétale enflamme les palais de sa sensibilité thaïlandaise, ses accents chinois et quelques traits cambodgiens. Jubilatoire.

Atelier Renata (3)
Bienvenue dans l'univers vibrant, affectif, de la solaire Erika Blu. Au cœur d'un ancien atelier d'antiquaire, près de la gare, cette ex-musicienne romaine reçoit autour d'une grande table et d'un piano. La cuisinière travaille selon l'humeur, accueille parfois une *mamma* italienne ou marseillaise derrière les fourneaux. Sa cuisine familiale, traditionnelle, est pleine de cœur. Ce personnage atypique a le don de créer des harmonies festives entre les gens, qui culminent régulièrement par des élans réjouissants de danse collective. Sacrée meilleure table d'hôte en 2024 par Le Fooding.

Bouillabaisse turfu
Christian Qui, réputé pour sa maîtrise parfaite du poisson, propose ici sa bouillabaisse revisitée à emporter, à prix tranquille (15 €). À déguster chez lui, à l'intérieur ou à la terrasse de l'un des deux bistrots voisins.

BOIRE

Grenadine (4)
Un couloir, une banquette, une cave et au bout, une table d'hôtes où l'on boit un verre au coude-à-coude avec une clientèle sympathique et artistique. La Bretonne Nominoé Guillebot, ancienne sommelière de La Mercerie, a imaginé ce petit bar à vins nature sans prétention, qui fait entrer le quartier d'Endoume dans l'époque sans toutefois le saturer. Pour les footeux: prendre son verre et s'installer dans le bar d'à côté, devant le match et une vraie pizza.

Station uvale du Palais (5)
Cours Pierre-Puget, la petite cabane en bois, comme un kiosque à l'ancienne, propose toute l'année des jus de fruits frais pressés à la minute. Idéal, en septembre, pour la diète détox au jus de raisin.


4



5

FAIRE DES EMPLETTES

Saladin Épices du monde (1)
Dans le quartier de Noailles, riz, currys et aromates s'amoncellent du sol au plafond dans une caverne d'Alibaba qui semble être là depuis les temps où les bateaux déchargeaient leurs sacs d'or parfumé dans le port. François Champsaur y choisit ses poivres par poignées, parmi une quarantaine de variétés.



1

Bleu de Chine (2)
Porte d'Aix, dans le quartier bouillonnant de Belsunce, la boutique de la tribu Lamri revisite à l'infini cette pièce iconique de nos vestiaires qui a traversé les océans sur le dos des marins. En marge du véritable – et inusable – bleu de Chine, le label déposé par Atman Lamri propose également des collections actualisées, déclinées dans un grand choix de couleurs et de matières.


2


3

Atelier Léa Laborie (4)
Cuillères, planches à découper, soliflores, vide-poches, moules à raviolis… Léa Laborie façonne, à la main, des objets du quotidien dans des chutes de bois qu'elle récupère chez son frère élagueur ou dans des ateliers de menuiserie. Formes sobres, effets de texture… On rêve d'emporter tout l'atelier !


4

Marché aux poissons du Vieux-Port
Au bout du quai, une institution historique intacte, antidéprime, où toutes les populations et les générations se mélangent. Au gré d'une dizaine de stands, les pêcheurs vendent, à la criée, leurs poissons attrapés à la barque. Une fois achetée, la poiscaille frémit encore dans le sac. La vie…

Emmanuelle Roule (3)
Dans la droite ligne des « makers », cette artiste céramiste libre explore un design pur et radical dans des essais sur les matières presque incontrôlés, qui partent dans des couleurs étonnantes. Elle mène notamment une recherche sur les émaux, qu'elle mélange avec de la cendre et cuit à différentes températures. Son lieu atypique accueille des cuisiniers, des élèves, des esthètes pour des rencontres sensibles autour de l'esprit de la terre et du feu.

Double V Gallery (5)
Le jeune et dynamique Nicolas Veidig-Favarel y renouvelle le genre de la galerie d'art à Marseille en donnant la parole à des talents émergents et des artistes de sa génération. Son goût marqué pour les œuvres figuratives, colorées, très Sud, séduit un nouveau public. Du 25 juin au 13 septembre 2025, l'artiste brésilienne Manoela Medeiros, basée entre Rio de Janeiro et Marseille, déploiera ses toiles chromatiques, tectoniques et poétiques dans ce pilier culturel du quartier des Antiquaires.


5



1


3

Marie Veidig (3)
Curatrice, directrice artistique, acheteuse d'art, cette enfant de Marseille (et sœur de Nicolas Veidig) collabore avec de nombreuses maisons de luxe et signe aussi bien des projets pour des boutiques, des expositions et des hôtels. La touche-à-tout, qui avoue une petite obsession pour les objets en trompe-l'œil et les lampes d'André Cazenave, partage son goût pour le beau dans un lieu mi-atelier, mi-cabinet d'antiquaire. À la volée, des meubles ou objets chinés, des photos vintage, des œuvres de jeunes artistes qu'elle défend.

LIRE

Pièce à part (1)
Entre librairie, agence créative et galerie d'art, le repaire d'Emmanuelle Oddo met en scène des beaux livres anciens tournés vers l'art, l'écologie et la nature. La critique d'art contemporain, galeriste et curatrice indépendante, dirige aussi la maison d'édition Amers Books, qui se consacre aux ouvrages de vulgarisation sur l'écologie marine. À rapporter cet été, le nouvel ouvrage de l'artiste chercheuse Elsa Noyons, *Déplier l'ordinaire*, dont les 60 cartographies sensibles saisissent la vie du quartier de Noailles.

Librairie de la Bourse Frézet (2)
L'ambiance surannée, la belle hauteur sous plafond et les échelles en bois donnent à cette librairie voyageuse fondée en 1876 *« une âme dingue »*, selon François Champsaur. Voyage, art, cuisine, romans… Les livres qui s'empilent entre les cartographies et les planisphères réveillent l'envie de larguer les amarres.


4


2

SE SOIGNER

Magnétiseur
Jean Jacques Bielonko (4)
Mal au dos ? Une peine de cœur ? Un truc de travers ? Dans le quartier Vauban, son cabinet à l'ancienne est ouvert à tous, sans rendez-vous, comme chez le médecin de famille. Une salle d'attente, trois chaises en plastique, et c'est parti. On ressort de là nettoyé, énergétiquement repimpé. La clientèle ? Éclectique. Le tarif ? À la discrétion de chaque patient (avec un prix plancher tout doux).

PLEIN SOLEIL

Les vagues en fond sonore, les cigales au lointain, le goût du soleil sur la peau... Voici une sélection, non exhaustive, d'adresses où faire étape en Méditerranée entre nouveaux hôtels, lieux renaissants et résidences vibrantes.

Texte
Bérénice Debras
et Laurence Gounel

→ PALACE HAUT PERCHÉ

La Bastide, Airelles, Gordes, France

Il a beau fêter ses 10 ans sous la marque Airelles, ce palace semble avoir trois siècles. 150 compagnons (ébénistes, peintres, menuisiers…) lui ont donnés cette âme d'une autre époque. Les plus vieilles pierres, elles, datent du XVIe siècle.On navigue dans le temps, on monte, on descend et on se perd dans ce labyrinthe vertical de plusieurs bâtisses et de terrasses en restanques, flanquées de piscines. Accroché à l'éperon rocheux de Gordes, l'hôtel déroule ses 40 chambres et suites, nids douillets ornés de toile de Jouy, cretonnes provençales et portraits de « famille ». Devant, les paysages grandioses de la vallée du Luberon et des Alpilles. Côté papilles, reconnaissons, non sans tristesse, que la soupe au pistou revisitée de Jean-François Piège au Clover Gordes dépasse de loin la recette familiale. On se console à La Table de la Bastide du chef Pierre Marty formé chez Ducasse. Parmi les nouveautés 2025 : le pop-up Beefbar – *street food* à partager et viandes cuites au Green Egg – et le nouvel Airelles Spa by Guerlain. *À partir de 1150 € la nuit en basse saison, 1650 € en haute saison. airelles.com*

ON Y VA POUR… les cadeaux ! Un pyjama en coton doux, un cabas en tissu, un cahier à nos initiales (et j'en passe). C'est Noël tous les jours !



↑ **Chambre avec vue sur le village classé de Gordes. Au loin, le massif du Luberon.**

BRETT WOOD — CHARLOTTE ABBEYS

Le mobilier graphique
et la piscine olympique
du Monte-Carlo Beach,
fraîchement rénové.



→ L'ESPRIT SAINT-TROP ORIGINAL

Byblos, Saint-Tropez, France

Les Caves du Roy ont vu passer tous les clubbeurs depuis (bientôt) soixante ans, et pourtant, cette institution – la seule au cœur du village – n'en défend pas moins son ambiance familiale et l'excellence d'un palace de poche. Depuis l'an passé, l'architecte d'intérieur Laura Gonzalez a entamé la rénovation progressive de ses chambres. Loin de s'endormir sur sa réputation légendaire, le Byblos inaugure cette année une Porsche des années 1970 customisée en exemplaire unique (à vendre), un nouveau bar de piscine, un *rooftop* avec une vue imprenable sur la baie, un restaurant italien gastronomique et une table japonaise signée Zuma. Preuve que les enfants ont définitivement trouvé leur place, des menus adaptés et mocktails s'installent à la plage… *À partir de 600 € la nuit. byblos.com*

ON Y VA POUR… tout faire à pied, faire la fête « à domicile », apprécier le calme en journée et le niveau de service qui distingue cette adresse en marge des modes.



→ LA CAMARGUE DES GARDIANS

Mas de Peint, Arles, France

Manadiers depuis trois générations, la famille Bon a été pionnière en matière d'agritourisme il y a trente ans tout rond. C'est aujourd'hui Frédéric et Clémence qui perpétuent la tradition de l'élevage de taureaux, de l'art de vivre gardian (tri du bétail, courses…), sans renier le charme d'un 5-étoiles décoré par Lucile Bon, mère de Frédéric et architecte d'intérieur. Outre le site (500 hectares) en plein parc naturel et la table authentique, ce sont les expériences qui forcent le dépaysement. *À partir de 290 € la nuit. teritoria.com*

ON Y VA POUR… découvrir un autre monde, avec des journées « dans la peau d'un gardian », des balades à cheval dans les rizières, les couchers de soleil, la plage à 10 kilomètres… et pour Les Rencontres de la photographie d'Arles, toutes proches.

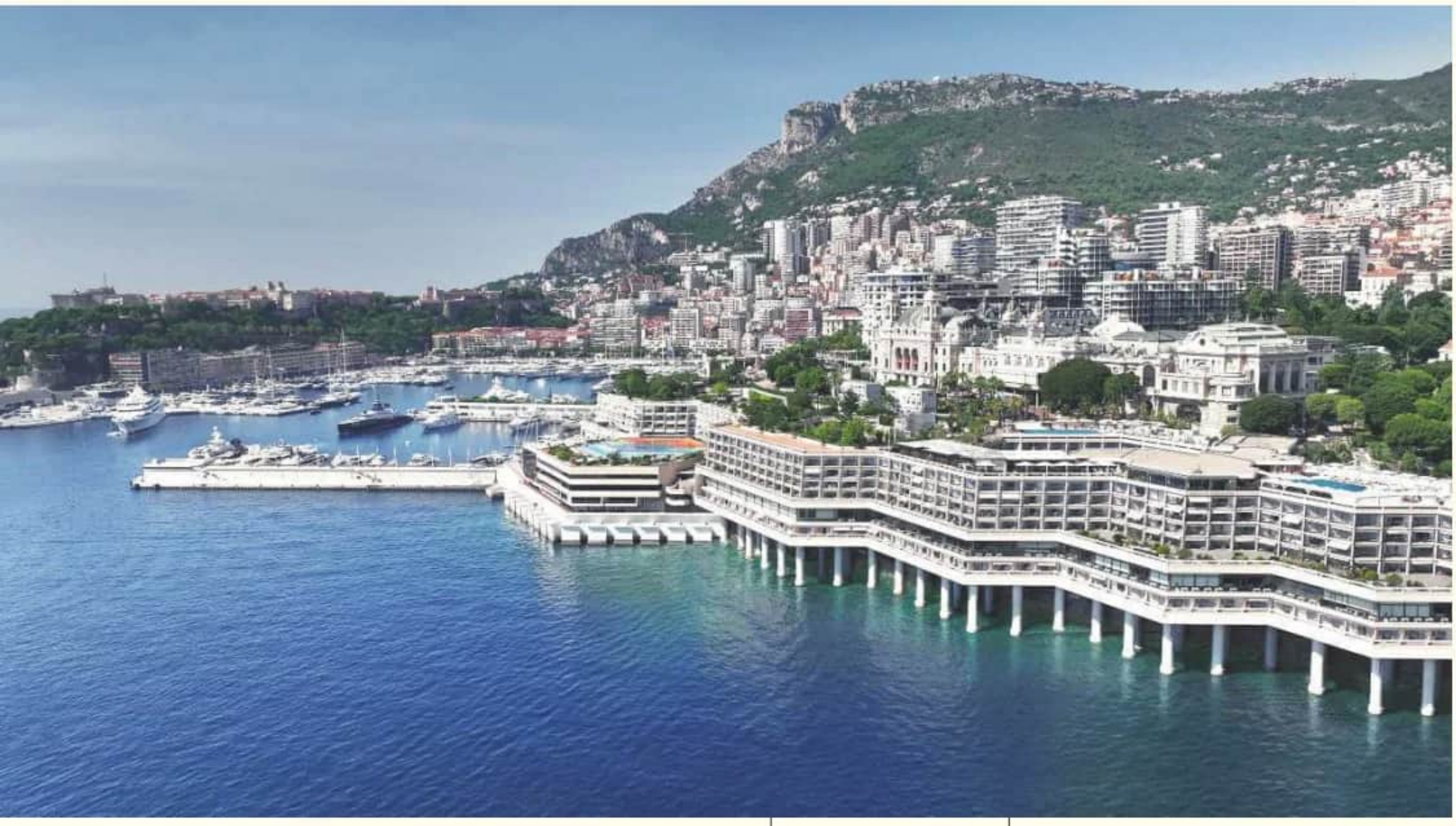


→ LA RENAISSANCE D'UNE RIVIERA LÉGENDAIRE

Monte-Carlo Beach, Monaco

Il est presque centenaire et incarne à lui seul la preuve qu'un resort peut devenir une adresse d'exception. Cet hôtel de la Société des Bains de Mer fête ce printemps son retour sur la scène glamour de la Riviera avec une nouvelle décoration signée de la star des architectes d'intérieur, Dorothée Delaye. On pourra désormais déjeuner et danser comme à Mykonos au restaurant Sea Satin at Maona, s'offrir un tête-à-tête dans le calme de l'iconique Jondal, comme à Ibiza (expérience ultraluxe), ou s'offrir le « jardin marin » gastronomique du chef étoilé Marcel Ravin dans une version encore plus poussée. Même la piscine olympique et la brasserie du Deck deviennent ultragraphiques sous la baguette déco de l'experte du chic sexy. Retour de la base nautique avec tous les sports, Kid's club, spa signé Clarins et myBlend. *À partir de 1057 € la nuit. montecarlosbm.com*

ON Y VA POUR… trouver en un lieu tous les codes de la Riviera française, avec l'esprit décomplexé et festif d'un resort balnéaire.



↑ MONACO CÔTÉ FLOTS

Fairmont Monte Carlo, Monaco

Un jour, dans quelques années, on aimera son architecture de style brutaliste des années 1970. Aujourd'hui, l'esthétique du Fairmont Monte Carlo reste discutable à côté de la façade Belle Époque du casino de Monte-Carlo. Peu importe. Nous voilà au cœur même de Monaco. En quelques pas à peine, la chance nous sourira peut-être à une table de jeux. Les vieilles horloges, uniques dans un casino, sont les témoins des premières heures de Monte-Carlo. Les joueurs surveillaient les horaires des bateaux ou des trains pour rejoindre leurs hôtels hors de la Principauté. C'était il y a bien longtemps, quand Monte-Carlo construisait sa renommée mondiale et attirait les fortunes des têtes couronnées et aristocratiques de l'Angleterre à la Russie. À l'emplacement de l'ancienne gare se tient désormais le Fairmont Monte Carlo. Les pieds dans l'eau, ce mastodonte totalise 596 chambres et suites rénovées il y a peu. Il faudra choisir sa vue, entre la mer, les jardins, le casino et son emblématique virage en épingle à cheveux faisant les délices des pilotes de F1 lors du Grand Prix. Le côté mer reste une valeur sûre, les habitués du Rocher connaissant bien le vrombissement des moteurs à toute heure, le ballet des hélicoptères et le bruit des chantiers. L'hôtel est l'un des rares, ici, à offrir le clapotis des vagues en fond sonore. Et cette vue sur les flots ! Unique et magique. Le toit-terrasse embrasse la Grande Bleue et compte deux piscines, dont l'une, plus festive, au Nikki Beach, qui fête ses 10 ans cette année. Reste les restaurants Amù, aux saveurs de la Méditerranée, et le fameux Nobu. Pour mieux en profiter, un club enfants se charge des minots. *À partir de 289 € la nuit en chambre double en basse saison, 469 € en haute saison.* *fairmont-montecarlo.com*

ON Y VA POUR… boire la mer du regard depuis une des chambres du 5e étage, à choisir entre les numéros 530 et 560.

↑ Le Fairmont Monte Carlo, au spectacle de la Méditerranée.

→ Le tataki de thon au miso servi au restaurant Amù.





← LA CORSE HELLÉNIQUE ET SAUVAGE

Mylos, Cargèse, Corse, France

Cap sur le plus grec des villages corses pour découvrir la nouvelle adresse d'esthètes signée du cabinet d'architecture Orma Architettura, avec Dorothée Meilichzon pour l'intérieur. C'est dans les ruines d'un ancien moulin, avec une vue plongeante sur la Méditerranée, que 24 chambres, plus 10 autres bâties en restanques, s'intègrent au paysage avec leur construction entièrement en terre locale et leurs toits végétalisés. Outre cette reconstruction respectueuse à partir de béton fluide, de matériaux issus de l'excavation du site et de terre cuite, c'est le design minéral qui marque l'identité presque monacale des lieux. À dix minutes de la plage. *À partir de 150 € la nuit. mylos-hotel.com*

ON Y VA POUR… la vue, cette ambiance mi-grecque mi-corse jusque dans la cuisine du chef, Pierre Géomine, maître artisan glacier de Saint-Florent.



← DANS LES MONTAGNES CORSES

Domaine Le Mouflon d'Or, Relais & Châteaux, Zonza, Corse, France

Le Mouflon d'Or rêvait, comme tout mouflon, de gambader à nouveau. Depuis mai, il revit dans son parc de 19 hectares dans l'Alta Rocca. Construit par la PLM (la compagnie des chemins de fer reliant Paris, Lyon et la Méditerranée) au début du siècle dernier, cet hôtel accueillit la clientèle fortunée de la Belle Époque. Grâce aux nouveaux propriétaires, ce 5-étoiles semble avoir traversé le temps comme une maison de famille, en mariant des objets chinés localement et des pièces contemporaines. Sous les lustres à pampilles et les boiseries, une ambiance authentique habite les 20 chambres et suites. Les deux bergeries (Caseddu) sont idéales pour les séjours en famille. Le spa Nucca ouvrira l'an prochain. *À partir de 550 € la nuit en haute saison. lemouflondor.com*

ON Y VA POUR… crapahuter aux aiguilles de Bavella et aux cascades de Purcaraccia voisines. Mythique !



↙ LA VALLÉE VIGNERONNE

Le Hameau de Saparale, Sartène, Corse, France

Dans la vallée préservée de l'Ortolo, dans le golfe de Sartène, c'est le hameau privé créé en 1845 par un homme d'affaires visionnaire (qui a sillonné l'Afrique à dos d'éléphant pour conseiller les familles royales et fortunées) qu'un vigneron passionné a ressuscité depuis les premiers jours de mai. D'abord, une maison de maître réhabilitée, avec une demi-douzaine de chambres à la patine rustique chic, ensuite, trois bergeries, autrefois moulin à huile, école et petit refuge intimiste, pour vivre en toute autonomie avec, chacune, sa piscine privative. *À partir de 220 € la nuit. lehameaudesaparale.com*

ON Y VA POUR… la table « du potager à l'assiette », avec les gibiers et autres trésors voisins, l'huile d'olive maison, la vision des vergers d'agrumes et toute la passion déployée autour des cinq vins du domaine.

→ SUR UN AIR DE DOLCE VITA

Splendido, a Belmond Hotel, Portofino, Italie

On ne présente plus le Splendido. Cette adresse mythique accueille le bottin mondial de la jet-set et du glamour depuis les années 1950 : Clark Gable, Lauren Bacall, George Clooney, Madonna… Tous ont nagé dans sa piscine d'eau salée. Tous ont embrassé du regard la baie de Portofino comme le faisaient, autrefois, les moines bénédictins qui habitèrent cet ancien monastère du XVIe siècle. Pour cet été, la « grande dame » de Portofino a renouvelé sa garde-robe. L'architecte Martin Brudnizki a rhabillé les chambres du bâtiment principal et les espaces communs (bar à cocktails, café, espace lounge, salle de petit déjeuner, boutique)… Autre nouveauté : un spa Dior. *À partir de 2 600 € la nuit en haute saison. belmond.com*

ON Y VA POUR… voir (discrètement) et être vu (discrètement).

↓ L'ART AU BOUT DES RÊVES

Villa Médicis, Rome, Italie

Tutoyer, la nuit, les fantômes de Balthus, Berlioz, Debussy, Ingres (et d'autres) et se réveiller avec le chant des oiseaux. Croiser, enfin, des artistes résidents (et bien vivants !) à la cafétéria le matin… Sur la colline du Pincio, les chambres d'hôtes de l'Académie de France à Rome proposent de vivre une expérience unique, loin d'un service hôtelier classique. On passe donc sur l'absence d'ascenseur, le simple café-croissant matinal et le départ avant 10 heures. Tout réside dans la beauté, l'histoire et l'art. En 2023, India Mahdavi avait déjà « réenchanté » six espaces historiques avec le pep's de couleurs qu'on lui connaît. En juin, six chambres de la passerelle, dans l'aile sud, sont réaménagées, chacune différemment, par d'autres architectes et designers en collaboration avec des artisans d'art. *À partir de 280 € la nuit. villamedici.it*

ON Y VA POUR… l'inspiration et s'enivrer de l'esprit artistique. Unique.





→ **Sous le soleil terrassant, le blanc éclatant qui habille Principe di Salina parfait l'ambiance du Sud.**



↑ ROBINSONNADE

Principe di Salina, île de Salina, Italie

De toutes les îles Éoliennes, Salina est sans doute la plus verte et la moins touristique – et c'est tant mieux ! Ici, le temps s'étire entre les deux volcans couverts de végétation luxuriante. Principe di Salina offre une retraite en toute intimité (14 chambres) et sans chichis. Anita et sa famille tiennent chaleureusement les lieux comme une maison de vacances. La *mama* est aux fourneaux et ouvre, cette année, sa table aux clients extérieurs. De là, le coucher de soleil est extraordinaire. *À partir de 230 € la nuit. principedisalina.it*

ON Y VA POUR…

la suite numéro 14 donnant sur l'île Stromboli. Spectacle garanti lorsque le volcan se réveille. Numéro 14 !

ANDREAS PAPPAMIKAIL — SYLVAIN ALESSANDRI — FRANCISCO NOGUEIRA — DANIELE MOLAJOLI — SDP



← L'ESPRIT DURABLE

Laguna Coast Resort, Naxos, Grèce

Encore un nouvel hôtel sur l'île de Naxos (430 km²) ? Oui, mais il est lié au plus gros projet de régénération des Cyclades. Concrètement ? La Laguna Coast Foundation vise à protéger le lac de Naxos, refuge de flamants roses et autres espèces d'oiseaux, migrateurs ou non. La fondation a également un projet pilote avec Amazon Web Services pour rendre l'île la plus *« smart »* possible dans une meilleure gestion « digitale » de l'agriculture locale. Vaste programme qui, espérons-le, ira au-delà du greenwashing. Membre de Small Luxury Hotels of the World, l'établissement compte 9 villas et 15 suites contemporaines, toutes habillées de bois en clin d'œil à la forêt voisine. Les teintes sont chaleureuses et douces. Le bonus ? La salle de gym en plein air et le cinéma sous les étoiles. *À partir de 720 € la nuit. lagunacoastresort.com*

ON Y VA POUR… lézarder entre piscine et mer en bonne conscience.

→ MINORQUE PATRIMONIALE

Son Ermità & Binidufà, Minorque, Espagne

Inaugurée il y a quelques jours sur la côte septentrionale et préservée de cette île encore rurale, la nouvelle adresse de Vestige Collection réunit deux *fincas* (fermes) du XVIIIe siècle, magnifiquement restaurées par ce groupe familial espagnol qui se passionne pour la réhabilitation de sites extraordinaires. Avec chacune 11 chambres et suites au luxe authentique (mélange de matériaux rustiques et d'épure contemporaine), et pour tout voisinage 800 hectares de nature, 5 plages quasi privatives et 4 kilomètres de côte. Une adresse aux allures de retraite voluptueuse. *À partir de 650 € la nuit. vestigecollection.com*

ON Y VA POUR… goûter les Baléares confidentielles (idéal en amoureux).



→ LES BALÉARES ULTRA-EXCLUSIF

Cap Menorca, Minorque, Espagne

Après Faustino Gran et Can Sebastiá, dans la Ciutadella, Mare e Terra dévoile sa cachette la plus secrète. Une « maison de campagne » pensée comme un lodge dans un lieu reculé, avec 15 suites créées dans une ancienne base militaire et décorées par leur propriétaire, qui vise juste en conjuguant matériaux vernaculaires, sens des détails, sur-mesure, hommages à Poliakoff et clichés du photographe Nicolas Guérin. Piscine d'eau de mer, criques en contrebas, cuisine volontairement simple et solaire… *À partir de 300 € la nuit. mareeterra.com*

ON Y VA POUR… se faire oublier, embarquer une journée à bord d'un voilier ou imaginer n'importe quelle expérience sur mesure avec l'un des trois concierges.





↑ FORMENTERA BOHÈME ET HOLISTIQUE

Teranka, Formentera, Espagne

Membre de Small Luxury Hotels et ouvert en 2023 par un Français amateur d'art, ce refuge bohème des années 1960 se trouve sur la plage de Migjorn, dans le sud de l'île. Sur place, 35 chambres et suites pour ceux qui veulent goûter les Baléares au ralenti. Certains adopteront même une approche intégrative du bien-être, avec paysages sonores, promenades archéologiques et des retraites sur mesure… À cela s'ajoute le nouveau concept littéraire baptisé « Conversations de la bibliothèque de la mer », qui réunit écrivains, artistes, poètes et philosophes, ravivant ainsi l'art oublié de la conversation profonde. Un exercice qui s'inspire de l'île (de son histoire, sa nature, ses habitants et artisans), mais aussi de contes classiques et de la mythologie. *À partir de 790 € la nuit. teranka.com*

ON Y VA POUR… remettre les compteurs à zéro. Pour repartir.

DANIEL SCHÄFER — CLAIRE MENARY — SDP

CECI N'EST PAS UNE MARGUERITE.

C'EST UN CRU CLASSÉ*
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE DEPUIS 2003.

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

CRU CLASSÉ CÔTES DE PROVENCE



*APPELLATION CÔTES-DE-PROVENCE CONTRÔLÉE

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

PERNOD RICARD FRANCE SAS AU CAPITAL DE 54.000.001 € - SIÈGE : LES DOCKS, 10 PLACE DE LA JOLIETTE, 13002 MARSEILLE - 303 656 375 RCS MARSEILLE

ROSÉS DE CARACTÈRE

→ Les rosés gagnent en qualité en misant davantage sur leur terroir, comme ici, les vignes de Château Minuty.

Ce n'est plus seulement ce jus d'été servi bien frais au soleil, qu'on ose même en « piscine » débordant de glaçons. Des domaines en vue mettent en avant le grand potentiel qualitatif du rosé, jusqu'à une capacité de garde inattendue. Y a plus de saison !

Texte
Guillaume Rebière

Comme tout bon producteur de rosé, le Domaine de Terrebrune a lancé au printemps sa cuvée 2024. Sa couleur éclatante, légèrement ambrée, laisse deviner sa vivacité et un brin de typicité. L'été s'annonce bien. Pour cette propriété d'excellence de Bandol, sur la plus petite et la plus atypique des quatre appellations que compte le Var, c'est presque un crève-cœur de sortir ses vins si tôt, après quelques mois d'un court élevage. D'ailleurs, à la vente, il y a aussi le millésime 2019 ! « *Nous proposons même le 2017 et le 2015 à la restauration,* renchérit Jean d'Arthuys, le copropriétaire de ce vignoble magique face à la Méditerranée. *Les amateurs commencent à comprendre qu'il existe des rosés de garde. J'ai d'ailleurs récemment organisé une verticale sur vingt ans.* » L'ancien dirigeant du groupe M6, reconverti dans la vigne, est persuadé que l'avenir appartient aux « vins de personnalité ». Sur les terroirs de Bandol, où l'on produit aussi des rouges magnifiques et des blancs racés, il prêche des convaincus qui se nomment Château de Pibarnon, Tempier ou La Bégude. Ailleurs en Provence, l'idée qu'on pourrait en finir avec la saisonnalité du plus éphémère des vins infuse les esprits. En douceur. Conçu pour vite passer l'été sur la plage ou au bord de la piscine, il étanche aussi la soif des directeurs financiers : quel meilleur rapport que de vider les stocks en trois mois ? Mais après quinze ans de croissance continue, le rosé voit sa consommation s'essouffler, notamment en Amérique du Nord, son eldorado. Cet essor fulgurant a aussi masqué la qualité d'un vignoble, le plus ancien de France sur des terroirs très



variés, qui reste écrasé par sa couleur fétiche, 88 % de la production en AOC à elle seule. Et si le temps était venu d'apprécier ce qui peut aussi être un grand vin ? *« Le rosé a une image de vacances et de convivialité, mais il est difficile à élaborer et requiert un savoir-faire*, répond Éric Pastorino, président du Conseil interprofessionnel des vins de Provence. *Nous voulons développer les rosés de garde, que j'appelle rosés millésimés, comme en Champagne. »*

Cultiver la singularité

L'allusion n'est pas feinte. Comme dans les bulles, le rosé de Provence devient un repaire de marques à l'envergure internationale, souvent menées par des groupes : Minuty, Sainte-Marguerite, Ott, Miraval… Chez Esclans, propriété de Moët Hennessy portée par la multimillionnaire cuvée Whispering Angel, on commercialise les grands vins Château d'Esclans et Les Clans sur des millésimes anciens. Les indépendants voient s'ouvrir l'espace pour une jolie niche de vins très travaillés. Prenez Bruno Paillard, fondateur justement de la maison champenoise du même nom, il cultive cette singularité dans sa propriété provençale du château des Sarrins. *« Les vignes y sont des clairières dans les bois »*, dit-il des 27 hectares en bio dans les collines du Haut-Var, dont il tire un rosé nommé Secret, élevé en barriques, comme un vin de garde, vendu actuellement sur le millésime… 2021. Au château La Mascaronne voisin, l'homme d'affaires Michel Reybier a choisi de produire exclusivement à partir de son vignoble alors que le modèle provençal passe beaucoup par le négoce. *« Nous avons fait un gros travail d'identification des terroirs pour cartographier dans le détail nos parcelles,* explique celui qui détient également Cos d'Estournel, à Saint-Estèphe. *Je veux continuer à faire des rosés dans la fraîcheur et dans l'aromatique, mais avec plus de précision. La garde viendra de la naturalité. »* Certains voient plus loin encore. Née en 2021 à Tavel, cette appellation du Gard spécialisée dans le rosé, qui n'a jamais dévié de ses vins à la robe profonde, l'Association internationale des rosés de terroir veut fédérer largement autour de cette mise en valeur de crus qualitatifs. Le collectif regroupe des beaux domaines du Sud, dont bien sûr les bandol de Terrebrune ou Pibarnon, mais pas seulement. Se joignent des producteurs du Languedoc et de Bordeaux, de Sancerre et de Champagne, du fameux vignoble des Riceys, dans l'Aube, ainsi qu'à l'étranger, jusqu'en Italie ou au Liban. L'association est menée par Philippe Guigal, qui a acquis le Château d'Aqueria en Tavel, dont la cuvée L'Héritage patiente deux ans avant de sortir de cave. Acteur majeur et très puissant de la vallée du Rhône, aux millions de bouteilles produites dans toutes les appellations, il sert de locomotive à un mouvement irréversible selon lui : *« Ces rosés sont intemporels, ce sont de vrais vins qui n'ont pas vocation à suivre des modes. »*

ROBERTA VALERIO

LES STARS DE L'ÉTÉ



↗ François, Anne-Victoire et Jean-Étienne Matton, la 4e génération de la famille Matton.



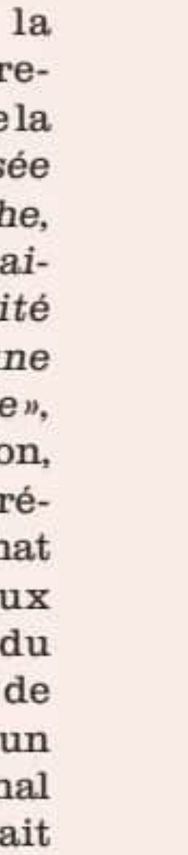
← Le parcours Art et Architecture du château La Coste permet aux visiteurs de découvrir le domaine en toute liberté, après, pourquoi pas, un atelier dégustation.

Château La Coste
Culture addict

Difficile de définir la propriété transfigurée depuis 2004 par l'Irlandais Patrick McKillen, qui a fait fortune dans l'immobilier et l'hôtellerie. Dans la nature pagnolesque du Puy-Sainte-Réparade, près d'Aix-en-Provence, se trouvent un centre d'art à ciel ouvert, couvert d'œuvres de figures internationales, quelques défis architecturaux relevés par Tadao Ando ou Jean Nouvel, un pavillon de musique pour des concerts exceptionnels, pas moins de six restaurants et encore deux hôtels ! Il y a aussi des vignes, la vocation originelle du lieu préservée sur 120 hectares tout de même. Les vins forment une gamme éclectique dont le Grand Rosé émerge. Certifié en bio et biodynamie, élaboré sur une sélection des plus vieilles parcelles du domaine, sur des terrasses qui affleurent jusqu'à 400 mètres, l'assemblage est original : cabernet sauvignon, grenache, syrah. À découvrir sur le millésime 2023, prêt à boire après vieillissement, et dans le coffret L'Intégrale Rosé, qui comprend aussi la nouveauté sans alcool Nooh. Château La Coste ose, c'est à ça qu'on le reconnaît.



Minuty
Douliou-douliou Saint-Tropez



Propriété phare de la presqu'île de Saint-Tropez, Château Minuty est devenu un petit empire du rosé de Provence, à la faveur d'un siècle de labeur de la famille Matton et des atouts naturels de ce cru classé : un vignoble d'origine magnifiquement exposé sur les coteaux de Gassin et de Ramatuelle. Dans la gamme très structurée d'aujourd'hui, la cuvée de propriété Or représente la signature de la maison. *« Elle est réalisée sur une base de grenache, pour faire un vin de plaisir avec une générosité aromatique au nez et une belle élégance en bouche »*, explique François Matton, qui garde un rôle de représentation depuis le rachat par LVMH il y a deux ans. Sur un marché du rosé mature, où l'effet de mode se tasse, il reste un potentiel à l'international que le géant du luxe sait faire prospérer. Son vaste réseau de distribution fait sauter les plafonds de verre qu'un domaine indépendant finit par toucher. Pour faire chanter Saint-Tropez, il y a aussi le rooftop de l'hôtel Brach, à Paris, investi tout l'été par la Villa Minuty.



↑ **Cru classé, site classé, Sainte-Roseline ne donne pas dans la demi-mesure.**

Sainte-Roseline

Le pionnier de l'œnotourisme



Un flash-back s'impose : au début des années 1990, le rosé, vin de mauvaise réputation, se vend mal et pas du tout au prix d'aujourd'hui. Brad Pitt, ses copains George Clooney ou George Lucas, et surtout les grands patrons français, les plus actifs pour maintenant s'emparer de beaux domaines, regardent ailleurs. Pas Bernard Teillaud, promoteur immobilier grenoblois, qui craque, dès 1994, pour Château Sainte-Roseline, aux Arcs-sur-Argens. « *À l'époque, on l'a pris pour un fou ! Il a été précurseur en investissant dans la qualité des vins et dans le potentiel touristique* », témoigne sa fille Aurélie Bertin, à la tête d'un domaine à la fois site et cru classés. Le programme culturel est devenu chaque été plus éclectique : expo d'art contemporain, festival Les Musicales dans les vignes, afters les jeudis avec food-trucks gourmands et DJ sets. Un quart des volumes produits est écoulé directement au domaine, notamment la nouvelle cuvée Collection. « *L'engouement pour le rosé a fait du Var une destination prisée pour le vin. C'est devenu une dimension incontournable de la région.* »

Ultimate Provence

Le souffle contemporain



Le Britannique Mark Dixon, fondateur de l'entreprise de bureaux Regus, a acquis quatre propriétés dans l'arrière-pays provençal en moins de dix ans. Au pas de charge, il en a fait un groupe œnotouristique positionné sur un luxe durable dont le Château de Berne constitue le *flagship*. De son côté, Ultimate Provence – c'est bien son nom – veut réinventer les codes. Hôtel design et restaurant audacieux dans la garrigue de La Garde-Freinet, le vin, lui, se remarque d'abord par le flacon : un dessin contemporain, des stries élégantes représentant les rayons du soleil, sans étiquette, comme un objet de décoration susceptible d'être réutilisé. Le domaine s'est même associé à la marque Q de Bouteilles pour proposer une collection d'art de la table issue du recyclage : verres, vases, photophores… Il reste le vin, signé de l'œnologue en chef des quatre domaines, Alexis Cornu, dans les bons canons de la Provence. La robe est pâle, le nez tire sur les notes d'agrumes et de fleurs blanches, la bouche gagne en rondeur sans gâcher la fraîcheur. Une seule cuvée, simple et moderne.



RICHARD HAUGHTON — ROBERTO FRANKENBERG — HERVE FABRE — EDWARD FURY — SDP

Galoupet

Le labo biodiversité de Moët Hennessy

Nouvelle cuvée, même credo. Le rosé G Maison Galoupet présente un joli vin d'assemblage : robe pâle, nez expressif, fraîcheur acidulée en bouche. La différence est dans le contenant : la bouteille est l'une des plus légères jamais utilisées, 300 grammes sur la balance et à 85 % en verre recyclé. Bonus : pas de capsule d'aluminium, mais une bandelette de papier. Depuis son rachat en 2019 par Moët Hennessy, Château Galoupet est devenu pour la division vins et spiritueux de LVMH le laboratoire de ses pratiques de développement durable.



Au long de 250 années d'existence face aux îles de Porquerolles et du Levant, la propriété avait vu ses vins récompensés, devenant l'un des 18 crus classés de Provence en 1955, avant que le déclin touche son vignoble de 69 hectares. Tout a été restructuré : vignes certifiées bio depuis 2023, régénération des sols, plantation d'arbres pour créer des corridors de biodiversité, installation de 200 ruches et d'une station de fécondation de l'abeille reine… Une bonne démarche environnementale se niche aussi dans le flacon, principal poste d'émissions carbone d'un domaine.



↓ **Ancienne commanderie des Templiers, le vaste domaine de Peyrassol produit une cuvée prestige à partir d'une sélection de ses meilleures parcelles.**

La Commanderie de Peyrassol

La prise de hauteur



Témoins de l'essor fulgurant du rosé de Provence depuis les années 2000, les prix ont suivi une courbe parfois exponentielle. La cuvée Garrus du Château d'Esclans a longtemps trôné comme le rosé le plus cher du monde (aujourd'hui 110 €), un titre disputé par Étoile de chez Ott (130 €) ou Muse de Miraval (240 €, en magnum seulement). Avant qu'un Languedocien mette tout le monde d'accord : Gérard Bertrand vend sa bouteille de Clos du Temple à 199 €. Dans cette course superlative, La Commanderie de Peyrassol tient son rang avec 1204, un vin issu d'une sélection des meilleurs terroirs, proposé à 77 €. 1204, en référence au très petit nombre de flacons disponibles et à la date de la première mention écrite de la propriété par l'ordre des Templiers. De cette histoire séculaire, qui a installé le domaine dans l'élite provençale, le propriétaire depuis 2001, Philippe Austruy, a fait une vitrine de l'art contemporain. Sa collection privée – Niki de Saint Phalle, Daniel Buren, Bernar Venet, Anish Kapoor… – habille les 850 hectares de bois, de garrigue et de vignes.



La Gordonne

Au cœur des Maures

Il n'y a pas deux propriétés en Provence comme Château La Gordonne. Au cœur du massif des Maures, le vaste vignoble s'étend sur 310 hectares d'un seul tenant ! Le maître de chai, Julien Fort, y trouve une palette d'expressions très large, qui permet d'isoler des microterroirs consacrés à des cuvées remarquables. Lancée en 2019, mise au point après quatre ans d'expérimentation, la collection Trilogie, déclinée aussi en rouge et blanc, propose en rosé Le Cirque des Grives, un assemblage fruité et floral de grenache et cinsault, cépages à pulpe blanche qui délivrent la fameuse couleur pâle de manière naturelle. Vendanges de nuit, sélection des meilleurs jus et vinification en œufs de grès, on ne néglige rien pour élaborer un vin très haut de gamme. Château La Gordonne appartient au groupe Vranken Pommery qui, de sa base champenoise, a ajouté également, dans le Sud, le Domaine royal de Jarras en Camargue. Celui-ci ne produit que des rosés, notamment sous la marque Pink Flamingo, dans la toute nouvelle appellation Sable de Camargue. Un autre univers.



↑ **Créé en 1978 par Henri de Saint-Victor, le Château de Pibarnon s'est imposé en quelques décennies comme une propriété emblématique de Bandol.**

Pibarnon

Le Bandol par excellence



Pour déguster des vieux rosés, toujours d'une éclatante fraîcheur, foncez à Bandol. Et pour goûter parmi les meilleurs jeunes rosés, Bandol, c'est bien aussi ! Incarnation de l'excellence de ce vignoble à part, le Château de Pibarnon a lancé son millésime 2024. Le terroir n'a pas bougé, autour d'un amphithéâtre de vignes dominant la Méditerranée dans un paysage époustouflant. Le style reste intemporel, avec du fruit, du gras, de l'éclat. Les cépages sont immuables, mourvèdre et cinsault, les pratiques conservatrices éthiques et de qualité : rendements faibles, vendanges manuelles, pressurage doux. « *Le vin présente beaucoup de finesse florale. Les épices tentent déjà de s'imposer, en compétition avec les notes fraîches de garrigue. La bouche minérale et sapide contraint encore cette belle chair au devenir éclatant* », salive Éric de Saint-Victor, qui façonne Pibarnon, après ses parents. Comme lui, qui milite pour les rosés à la couleur assumée, donnez un peu de temps à ce grand vin embryonnaire, une garantie de plaisir pour les amateurs patients.

CHRISTOPHE GOUSSARD — ROBERTA VALERIO — SDP

Amistà

Le rosé labellisé Rothschild



Depuis Genève, le groupe Edmond de Rothschild fait rayonner la banque, comme les autres branches de la dynastie, à Paris. Sous l'impulsion d'Ariane de Rothschild, il développe aussi une activité d'art de vivre dans l'hôtellerie, à Megève, ou dans la ferme des 30 Arpents, en Île-de-France. Le vin a pris une place prépondérante à travers une dizaine de domaines, de l'Argentine à la Nouvelle-Zélande en passant par Bordeaux. En Provence, Edmond de Rothschild Heritage signe Amistà, une cuvée réalisée en association avec le cru classé Château de L'Aumérade. Les équipes des deux maisons ont collaboré à la sélection des parcelles, aux étapes de vinification et à la définition de l'assemblage. Résultat, un élégant concentré des sensations florales et fruitées d'un très bon rosé méditerranéen. Ce vin a été voulu comme un flacon d'exception, produit volontairement en petits volumes, tout en restant à prix raisonnable. Sur l'étiquette, c'est le blason aux cinq flèches de l'illustre famille qui domine le visuel. Ce vin est bien un Rothschild.



↗ **Le Château Giscours a commencé à produire du rosé en 2019. Il possède aujourd'hui l'un des meilleurs de France.**

Château Giscours

Rosé grand cru



Comme tout le monde, Bordeaux fait du rosé, très peu, mais de plus en plus. Il en existe une variation locale, le clairet, plutôt un rouge pâle. Pas de demi-teinte à Château Giscours, qui produit depuis 2019 un rosé majuscule, presque translucide, mais richement doté. Propriété de la famille néerlandaise Albada Jelgersma, le troisième grand cru classé de Margaux a réservé une des parcelles dévolues à l'élaboration de son premier vin pour la consacrer au Rosé x Giscours, ainsi que se nomme cette cuvée confidentielle mais très accessible. Issus à 100 % de cabernet sauvignon, le cépage majoritaire du domaine, les raisins sont vendangés plus tôt. Seuls les premiers jus de pressurage sont retenus. L'aromatique est délicate, la texture, soyeuse. L'ensemble, remarquable, embarque vers la gastronomie. « *Préparez-vous à changer d'avis sur le rosé bordelais* », clame, bravache, le château aux 450 millésimes. Mieux, Le Rosé x Giscours s'avère l'un des meilleurs rosés offerts en France aujourd'hui.



Les Petites Jamelles

L'esprit joyeux



Les vins français délaissent souvent l'art de l'étiquette, pourtant un moyen établi pour séduire, notamment les nouvelles générations de consommateurs. L'illustratrice Aurélie Castex signe l'identité visuelle de la collection Les Petites Jamelles : un style spontané et chaleureux, presque fruité comme le rosé dans le flacon, une étincelle de fraîcheur et de gourmandise. C'est un peu l'identité des Jamelles, cette marque lancée il y a trente ans par Catherine Delaunay, Bourguignonne « exilée » en Languedoc pour inventer des vins de cépages généreux et accessibles. *« Je suis allée chercher la liberté et la créativité »*, soutient l'œnologue depuis son bien nommé domaine du Trésor, à Ouveillan, le long du canal du Midi. Ce joli négoce, à destination des cavistes et restaurateurs, représente aujourd'hui plus de 5 millions de bouteilles chaque année, dont 70 % à l'export dans 60 pays. L'atout prix-plaisir est décisif dans le succès. Même la cuvée premium Reflets Secrets, un assemblage qui ajoute de la complexité à un rosé de bonne facture, n'atteint pas les 10 euros.

Château Monestier La Tour

Joyau du Périgord



On les croise plus souvent en Provence ou en Bourgogne, on dit qu'ils dépensent en vins et champagnes autant que leurs voisins allemands, dix fois plus nombreux. Parmi les 8 millions d'Helvètes, Karl-Friedrich Scheufele, le co-propriétaire de la maison Chopard, décline sa passion du vin en côtes-de-bergerac ! Pas l'appellation la plus en vogue, très loin du glamour du Festival de Cannes que le joaillier pare de ses plus beaux atours. Château Monestier La Tour n'en reste pas moins un petit bijou du Périgord, qui dispose d'un vignoble patiemment restructuré depuis 2012 : 22 hectares aujourd'hui, cultivés en biodynamie. Gravé dans les murs de la bâtisse, un cadran solaire est devenu naturellement l'emblème du domaine, le nom également des cuvées génériques, dont un rosé confidentiel très séduisant. À peine 5 000 bouteilles, un assemblage issu de vieilles vignes à parité merlot-cabernet franc, très couleur locale mais peu fréquent en rosé. Il délivre un vin sur le fruit qui reste vif. Et ce Cadran de la famille Scheufele ne va pas vous ruiner : c'est un joyau Chopard à 10 euros.

FRANÇOIS BERTIN — SDP



French Bloom
Summer envie



La liste n'est pas exhaustive : Le Rosé est garanti 0,0 % d'alcool, bio, vegan, sans gluten, sans sulfites, sans conservateurs, sans sucre ajouté… French Bloom soigne son effervescent rosé au plus près du 100 % naturel, alors que les boissons désalcoolisées compensent souvent la perte de substance par les additifs. Cette cuvée de chardonnay et pinot noir repose sur 30 % de vins de réserve pour la structure. Une pratique champenoise qui n'est pas sans lien avec le casting bien né du leader du sans-alcool premium : Rodolphe Frerejean, propriétaire avec ses frères de la maison du même nom ; Maggie, son épouse, forte d'une expérience dans la gastronomie ; la top model Constance Jablonski pour la *french touch* sans excès. Grands restaurants, bars de palaces, *fashion week*… ils ont vite craqué. En 2024, quatre ans après sa création, Moët Hennessy s'invite en prenant 30 % du capital et déploie sa force de frappe. French Bloom est distribué dans 50 pays, les grands marchés du champagne en tête : États-Unis, Royaume-Uni, Japon, Corée, Suisse. Et pour l'essentiel, des flexibuveurs : un jour avec, un jour sans, la nouvelle ivresse.

Abelé 1757
Bulles couture



Le rosé ne représente qu'une modeste part, en croissance, des 250 à 300 millions de bouteilles de champagne écoulées chaque année. Quelques grandes maisons en ont fait un marqueur, telles Billecart-Salmon ou Ruinart. La confidentielle Abelé 1757, dans le giron du groupe Nicolas Feuillatte depuis 2019, signe son renouveau en bousculant le genre, souvent cantonné à un simple accommodement de chardonnay avec un peu de vin rouge. Comme un exercice de style, le jeune chef de cave Étienne Éteneau propose une composition à parts égales de chardonnay et de pinot noir, pas n'importe lequel, celui des Riceys. Sur ces coteaux de l'Aube à la lisière de la Bourgogne, la maison de Reims s'approvisionne depuis quarante ans avec la même famille de vignerons. Un rosé de macération, typique du vignoble, qui imprime la couleur et l'aromatique d'un assemblage original. Une fine bulle, presque évanescente, qui laisse place à une matière ronde et onctueuse pour offrir un champagne porté sur les accords flatteurs d'un repas. Avec ce Brut Rosé, Abelé 1757 dessine une orientation qui devrait renforcer sa singularité.

↑ **Depuis 2020, French Bloom propose un effervescent sans alcool, dont la structure en fait certainement le meilleur de sa catégorie.**

LUDO CHARLES – MALO – SDP

LES ROSÉS DE PROVENCE

DES ROSÉS QUI SE DISTINGUENT.



Léa, barmaid au *Provençal*, Hyères.

CÔTES DE
PROVENCE

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

QUI VA DÉTRÔNER LE SPRITZ ?



La rue Montorgueil se remplit tandis que le taux d'ensoleillement parisien grimpe en flèche. Nous sommes en mars, mais c'est déjà l'été. Le serveur tend sa carte, on la regarde à peine : « Un Spritz, s'il vous plaît. » Il est temps de tourner la page !

Texte
Fanny Liaux Gasquerel

Et si le Spritz avait ouvert la boîte de Pandore ? La France cède à la déferlante au mitan des années 2010. Les terrasses virent à l'orange. Encore aujourd'hui, alors qu'on pourrait croire le cycle révolu, on cède à ce « petit Spritz » quand les idées manquent sous le soleil. « *Le Spritz restera* », affirme Margot Lecarpentier, mixologue émérite propriétaire du bar Combat, à Paris, qui en sert sa propre version au bar du restaurant Baccarat, de Ducasse. Un goût partagé par Nico de Soto, fondateur de Danico, qui propose à sa carte sa propre revisite. « *L'amertume reste une grande tendance, c'est pourquoi le Spritz n'est pas près de disparaître* », assure-t-il. « *C'est un indémodable de l'été*, abonde également Bastien Besnier-Vannucci, ambassadeur de la marque Patrón (propriété de Bacardi). *Surtout grâce à la liqueur St-Germain, qui est venue réveiller le marché.* » Le Hugo Spritz est un cocktail dont les Italiens se délectent depuis bien longtemps. À Naples, on le commande pour moins de cinq euros, et il est servi sans mention de la liqueur St-Germain, mais avec une feuille de menthe. En France, le Hugo s'appelle communément St-Germain Spritz et a laissé sa touche mentholée sur la côte amalfitaine. Il tient son nom de la marque de la liqueur qui y remplace l'Aperol ou le Campari. Impossible d'être passé à côté de cette bouteille Art déco propulsée, grâce à un solide

plan marketing, sur les étagères des meilleurs bars et terrasses de France, du Ritz Bar au Rooftop de l'hôtel Molitor, finissant par séduire les palais lassés de la puissance des bitters rouges, avec son goût subtil de fleur de sureau.

Esprit St-Germain dans un corps sain

Outre sa valeur devenue refuge, le Spritz obéit à une nouvelle tendance: celle du « low alcool ». Le Covid est passé par là. « *Les consommateurs sont de plus en plus soucieux de leur santé* », explique Candice Alvarez, consultante lifestyle Food and Beverage chez NellyRodi, agence de conseil en prospective. Diabolisé par les gourous du sport qui ont promu la course à pied et le CrossFit pour se remettre en forme après les confinements, l'alcool n'a plus la cote chez les générations les plus jeunes. C'est pourquoi Matthias Giroud, fondateur de la marque de cocktails en bouteille L'Alchimiste et nouveau chef mixologue d'Air France, a conçu deux recettes « low » et « no alcool » pour les cabines La Première de la compagnie et propose une gamme élargie de mélanges pauvres en alcool au sein de sa marque. Franck Audoux cherche lui aussi à se détacher des spiritueux: « *Ce qui m'intéresse, ce sont les aromatiques. En été, j'ai besoin de fraîcheur, je travaille sur le végétal, j'aime jouer avec les saveurs comme on fait dans les bons restaurants.* » La démarche de ce taulier, propriétaire du bar Cravan, fait écho à l'une des tendances majeures identifiées par le cabinet NellyRodi: le retour au savoir-faire et au produit noble. Si l'Espresso Martini, à base de café, incarne bien cette idée depuis quelques saisons, cet été, ce sont les cocktails au vin et au champagne qui prendront le relais.

La fête n'est pas finie

Les professionnels du métier s'accordent sur un come-back inattendu, celui du Porn Star Martini, sans se l'expliquer. « *C'est une évidence, je suis 100 % sûre de moi* », tranche Margot Lecarpentier. Et Bastien Besnier-Vannucci →



↑ Marylin Monroe tiendrait-elle un Mai Tai, cocktail populaire dans les années 1950 ? Peut-être le prochain revival de l'été.



PORN STAR MARTINI, SELON ROMAIN DE COURCY, DIRECTEUR DE LA MIXOLOGIE DU RITZ PARIS

- 40 ml de vodka
- 35 ml de purée de fruit de la passion
- 10 ml de sirop de vanille de Madagascar
- 5 ml de jus de citron jaune

Shaker avec des glaçons, puis double-filtrer dans un verre coupette givré.
Servir à côté un shot de champagne.

CHRIS BARETTE ASSISTÉ PAR L'IA — ALAMY STOCK PHOTO

→ d'acquiescer : *« Son côté ludique et visuel et son nom kitschissime en font un parfait client pour l'été. »* Servi dans deux verres, l'un contenant un mélange de vodka et de fruits de la passion, l'autre un shot de champagne – à rassembler ou non –, ce cocktail tout droit ressuscité de l'époque des touillettes en forme de flamant rose devrait donc concurrencer le Spritz sur les photos Instagram estivales des influenceurs en herbe. Rien de surprenant pour Candice Alvarez : *« Nous vivons dans ce que l'on aime appeler une époque paradoxale. On a envie de plein de choses différentes à la fois. »* Et de poursuivre : *« La période est incertaine, on a besoin de se sentir vivant. »* Ainsi, on ne rougira pas en commandant son martini olé olé… Et peut-être se risquera-t-on à la tendance du cocktail au jus de pickles ? La chanteuse Dua Lipa enflammait TikTok en début d'année avec la vidéo d'un cocktail de son invention : Coca-Cola / jus de pickles / glace, un embryon d'idée transformé au bar du bistrot Le Cornichon, à Paris, qui, ainsi nommé, devait bien s'y plier. À quand le Pickle Spritz ? Autre cocktail qui met tout le monde d'accord : la Paloma, un mélange *« frais, léger et facile à boire »*, selon Bastien Besnier-Vannucci. Plébiscité au Mexique et aux États-Unis depuis les années 1990, marchés de référence de la tequila, au centre de sa recette, ce cocktail au goût subtil de pamplemousse tente enfin une incursion en France. Non pas que le secret ne voulût pas quitter l'Amérique, mais l'Europe n'avait jusqu'à récemment tout simplement pas de distribution de soda au pamplemousse, base de ce breuvage. *« Je servais déjà la Paloma en 2016, mais je devais préparer moi-même mon soda »*, précise l'ancien barman. Erreur depuis réparée par Schweppes puis Fever-Tree. Finalement, les tendances seraient-elles une affaire de goût sur fond d'opportunités commerciales ? Un autre savant dosage.



ST-GERMAIN SPRITZ

- 4 cl de liqueur St-Germain
- 6 cl de prosecco
- 6 cl d'eau pétillante
- glaçons

Garniture : zeste de citron.
Remplir le verre de glaçons, verser les ingrédients dans l'ordre : St-Germain, prosecco, eau pétillante. Remuer délicatement. Agrémenter d'un zeste de citron.



CLUB CORNICHON, SELON LE CORNICHON BAR (MOCKTAIL)

- 2 cl de saumure de cornichon
- 1 cl de fleur d'oranger
- 10 cl de Club Maté
- 2 cornichons
- glaçons

Remplir un verre tumbler ou un verre old fashioned de glaçons. Dans un shaker ou directement dans le verre (selon la texture souhaitée), verser la saumure de cornichon et la fleur d'oranger. Si désiré, ajouter un cornichon coupé en fines rondelles ou écrasé légèrement pour plus de caractère. Compléter délicatement avec le Club Maté bien frais. Ne pas secouer après cette étape pour conserver les bulles. Ajouter un cornichon en brochette ou une rondelle sur le rebord du verre pour la touche finale.



LA PALOMA, SELON PATRÓN

- 4 cl de tequila Patrón Reposado
- 15 cl de soda au pamplemousse
- 0,5 cl de sirop d'agave
- 2 cl de jus de citron vert pressé
- sel pour le givrage

Garniture : tranche de pamplemousse.
Verser tous les ingrédients dans un verre highball givré au sel, avec des glaçons, et mélanger.
Garnir d'une tranche de pamplemousse.

CHRIS BARETTE ASSISTÉ PAR L'IA

Ron Zacapa Centenario

LE RHUM VIEILLI AU-DESSUS DES NUAGES*

DU GUATEMALA

*Le vieillissement de nos fûts s'accomplit dans les hauts plateaux du Guatemala à 2 300 mètres d'altitude.

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

Publicité - DIAGEO FRANCE SAS / Capital social 20 702 384,00 EUROS / RCS Paris 929 266 898 /Siège social : 6, avenue Franklin D. Roosevelt 75008 Paris.

D'UNE MER À L'AUTRE EN 5 SERVICES

Quitte à prendre le bouillon, autant qu'il soit salé juste ce qu'il faut. D'ouest en est, sous la bise ou le mistral, cinq tables fleurent bon l'iode et l'été.



→ **Chez Prosper, à Marseille, on déguste une cuisine contemporaine comme au bistrot, sur des tables en bois ou sur le zinc.**

Texte
Fanny Liaux Gasquerel

1



2



3



4



5



Turbulent (1)

Avec son nom de rockstar, Jarvis Scott signe son premier solo : Turbulent, un restaurant comme un manifeste. Brut, vivant, osé – les trois piliers d'une cuisine libre, d'auteur, pensée pour remuer les papilles autant que les codes. Passé par Ferrandi, l'Arpège et les fourneaux des frères Adrià, Jarvis s'est forgé une identité rock et sensible, vue dans *Top Chef*, confirmée ici à chaque bouchée. Escargots sauce chien, canette façon KFC ou maquereau grillé à l'eau de tomate : les assiettes s'emballent sans jamais dérailler. Trente-cinq couverts, deux étages, une carte courte et affûtée… l'art de faire du bruit avec du goût.
1, rue Durand-Couyère, Trouville-sur-Mer.

Maju (2)

Maju, comme Marine et Julien, duo aux commandes de cette adresse lumineuse du port de La Turballe. En salle, elle déroule un accueil impeccable ; en cuisine, lui envoie des plats ciselés comme des haïkus iodés. Passé par quelques étoilés et les fourneaux de la présidence du Sénat, Julien Baradel compose en menus 4 ou 6 temps une cuisine affûtée, ancrée dans les produits locaux – bar de ligne, algues du Croisic, pigeon de Mesquer. Saint-jacques en carpaccio citronné, moelleux de pintade aux moules ou barbue livèche-verveine : ici, la technicité ne bride pas le plaisir. Cave en mouvement, justesse dans les séquences et vue sur les chalutiers, Maju coche les bonnes cases.
18, quai Saint-Paul, La Turballe.

Prosper (3)

C'est l'adresse que Marseille attendait, et que François Roche et Santiago Michel ont rêvée. Installé à deux pas du Cours Julien, le restaurant bouscule le quartier avec une cuisine vive et bien dans son temps : sauce XO, arroz de poulpe au barbecue, pasta fresca et pizza fritta au taleggio composent une carte à partager. Ex-Frenchie, passé par Septime, François Roche sublime le produit pendant que Santiago Michel assure l'ambiance et les quilles. Prosper joue la carte du goût, de la générosité et d'un certain esprit de bande – simple, savoureux, radicalement marseillais.
2, rue des Trois-Rois, Marseille.

Petit Grill Basque (4)

Retour au bercail pour Iñaki Aizpitarte. L'enfant terrible de la bistronomie parisienne (Chateaubriand, Le Dauphin) a repris sans tambour ni trompette le Petit Grill Basque, vieille institution luzienne rénovée sans en perdre le cachet. Au plafond, les éventails en toile actionnés à la main tournent comme au siècle dernier, tandis que les fresques de Louis Floutier et la vaisselle d'origine complètent le décor. Il y mijote une cuisine franche et terrienne : tripes de morue, veau rosé au beurre pimenté, riz aux carabineros. C'est rustique, vif, sacrément bien envoyé. La carte, bilingue basque-français, s'arrose d'un irouléguy nature ou d'un chardonnay auvergnat. Juste à côté, sa compagne Delphine Zampetti œuvre dans leur boutique-traiteur, Chez Maya. Le duo régale, chacun à sa façon.
4, rue Saint-Jacques, Saint-Jean-de-Luz.

Amarines by Mauro Colagreco (5)

Mauro Colagreco jette l'ancre sur les rivages du cap d'Antibes et signe la renaissance de la Villa Miraé, tout juste sortie d'un ambitieux chantier de rénovation. Nouveau joyau cinq étoiles de la collection Inwood Hotels et membre Relais & Châteaux, l'adresse s'offre une partition gastronomique à la hauteur de son écrin. Guidé par une approche circulaire, le chef triplement étoilé compose ici une cuisine végétale et marine, sensible aux saisons, portée par des produits locaux et une pêche responsable. Une cinquantaine de couverts, une terrasse, et une promesse : celle d'un luxe habité, durable, vivant.
770, chemin de la Garoupe, Antibes.

MICKAEL BANDASSAK – PEPA – AURÉLIE MICHEL – MARION BUTET STUDIO – SDP

OASIS SUR PILOTIS

Texte
Maryse Quinton

À Molina de Segura, dans le sud-est de l'Espagne, ville périphérique malmenée par une urbanisation massive, Andrés Jaque et Miguel Mesa del Castillo ont construit une maison familiale en réaction à la destruction des milieux naturels. La Rambla Climate-House fonctionne comme un dispositif climatique efficace, tout en misant sur une architecture audacieuse.

On connaît l'architecte Andrés Jaque pour ses prises de position engagées d'un point de vue politique, social et environnemental. Ses convictions trouvent leur expression à travers des bâtiments qui font voler en éclats les dogmes, la bienséance architecturale et tout ce qui pourrait s'approcher d'une quelconque forme de convention. Car l'Espagnol l'affirme haut et fort : l'architecture est politique. Diplômé de la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid (ETSAM), il s'est – à 54 ans – imposé comme l'une des figures les plus stimulantes et réjouissantes de l'architecture contemporaine. Il vit entre New York, où il enseigne à la Graduate School of Architecture, Planning and Preservation (GSAPP), à Columbia, et la capitale espagnole, où se trouve son agence Office →

↗ **Le système d'irrigation intelligent de la maison utilise les eaux de pluie pour vaporiser les *ramblas,* qui abritent palmiers, myrtes, lentisques et graminées.**





→ for Political Innovation, plus connue sous le sigle OFFPOLINN. Il l'a créée en 2003, guidé par une approche transdisciplinaire de l'architecture, où la sociologie, l'économie et l'écologie ont, selon lui, toute leur place. Depuis plus de vingt ans, Andrés Jaque s'est ainsi forgé une solide place sur la scène internationale qu'il secoue par son approche dissidente à rebours des normes dominantes. Activiste, militant, engagé en faveur des droits LGBTQIA+, il donnait en 2018 une conférence intitulée « Queering Architecture » au sein de la prestigieuse SCI-Arc, à Los Angeles, évoquant l'importance des perspectives queer et non normatives en architecture, face à une profession dominée de longue date par un récit masculin unique et patriarcal. Une illustration parmi d'autres d'un engagement sans faille qui se traduit à travers une production architecturale favorisant diversité, inclusion et écologie, à l'image de la Reggio School. Achevée en 2022, à Madrid, cette école innovante révèle une architecture pensée pour encourager l'apprentissage autonome des enfants et des adolescents qui la fréquentent. Ou encore Run Run Run, une installation hybride construite à Madrid en 2019 pour encourager les habitants à utiliser la ville différemment et favoriser les relations interhumaines. Chaque projet d'OFFPOLINN se révèle être l'occasion de déjouer les idées reçues.

Réparer la biodiversité

Aussi, quand l'architecte espagnol Miguel Mesa del Castillo est sollicité par son frère et sa belle-sœur pour construire leur maison familiale, c'est tout naturellement qu'il se tourne vers Andrés Jacque afin d'imaginer avec lui la Rambla Climate-House. Car le site à bâtir – un terrain d'une périphérie ordinaire – est bien moins anodin qu'il n'y paraît. Depuis les années 1980, les terres rurales de Molina de Segura, située à dix kilomètres de Murcie, capitale régionale, ont été sacrifiées pour créer des lotissements pavillonnaires. Cette urbanisation massive et délétère a détruit les reliefs naturels sous l'effet des terrassements successifs, éradiquant la biodiversité. De même, le réseau de *ramblas* (ravines) a disparu alors qu'il jouait un rôle clé dans la régulation du climat : « *Les* ramblas *forment un lacis de veines sculptées par les pluies saisonnières dans un paysage de steppe aride. C'est là que l'humidité s'accumule et que la biodiversité prospère. Elles constituent des couloirs de fraîcheur, de captation du carbone et de connexions écologiques, essentiels à la stabilité climatique et terrestre des écosystèmes de Molina de Segura* », explique-t-on chez OFFPOLINN. Par cette commande, Andrés Jaque et Miguel Mesa del Castillo ont cherché à rétablir le fonctionnement naturel du site et à réparer les dégâts. Leur idée ? Concevoir la maison tout entière comme un dispositif climatique et écologique. Elle se développe sur un plan elliptique où s'organisent les différents espaces autour d'un jardin, pièce maîtresse de la Rambla Climate-House. Elle combine des dispositifs à la fois high-tech et low-tech. L'eau de pluie comme celle des douches et des éviers est récupérée pour alimenter la *rambla* afin de restaurer son fonctionnement initial. Des capteurs météo-sensibles d'humidité et de conductivité activent le système



↑→ **À l'intérieur, les pièces sont disposées de façon que le jardin soit visible de partout.**

JOSE HEVIA

sans que ne soit requise l'intervention humaine, pour répondre aux besoins du processus de réparation. *« La maison fonctionne comme un dispositif plus qu'humain, créant un climat activiste piloté par capteurs »*, résume Andrés Jaque, sur fond de critique de l'anthropocentrisme.

Intelligence collective

Au-delà de ses vertus climatiques, cette maison familiale mise également sur une architecture audacieuse. Elle s'élève sur une série de pilotis afin de préserver le sol et de laisser la vie non humaine s'y développer. À l'intérieur, exit toute forme carrée ou rectangulaire, les différents espaces s'enchaînent au rythme de largeurs variables autour du jardin. Les espaces de vie sont situés à une extrémité, tandis que trois chambres se trouvent à l'opposé. La couleur vert pomme envahit murs intérieurs et la sous-face du toit, faisant écho au jardin, visible de toute part. La maison fonctionne ainsi comme un observatoire de ce paysage régénéré. Pour imaginer la Rambla Climate-House, Andrés Jaque et Miguel Mesa del Castillo ont travaillé en collaboration avec l'édaphologue (scientifique spécialiste de l'étude des sols) María Martínez-Mena ainsi que les écologistes Paz Parrondo Celdrán et Rubén Vives. Tous les quatre ont en commun leur engagement citoyen en faveur de la réparation climatique sur ce territoire. Moins d'un an après l'achèvement de la maison, la nature a repris ses droits. La biodiversité a refait surface dans le jardin elliptique. Des brachypodes, des myrtes, des pistachiers lentisques, des palmiers nains, des lauriers-roses ou encore des flamboyants s'y épanouissent pleinement. Insectes, oiseaux, rongeurs et lapins y ont également élu domicile. La maison fait désormais figure d'exemple, démontrant très concrètement qu'il est bel et bien possible de redonner toute sa place à la diversité des espèces vivantes. *« Depuis son achèvement, la Rambla Climate-House est devenue un dispositif démonstratif,* se félicite OFFPOLINN. *Des rencontres avec les voisins et les membres de la communauté élargie de Molina de Segura sont organisées pour partager savoirs et expériences, dans un effort collectif pour reconnecter les urbanismes de la commune à leurs cycles écologiques et territoriaux. »* Une façon d'échapper à tout fatalisme face à la crise climatique et de prouver par l'exemple qu'une maison, même située dans un banal tissu pavillonnaire, peut contribuer, à son échelle, à régénérer la biodiversité que l'on croyait disparue.





↗ **La Rambla Climate-House est érigée sur pilotis au-dessus d'un sol fissuré de ravines, qui ont pour rôle de préserver l'humidité dans cet environnement désertique.**

IL FAUDRAIT TOUJOURS SE MÉFIER DES FILLES QUI S'APPELLENT SANDRINE

Texte
Chris Simon
Illustration
Sabine Forget

Il fut un temps – que les Gen Z ne peuvent pas connaître – où mes destinations de voyage étaient moins guidées par le goût de l'aventure que par celui, bien plus capricieux, des élans du cœur. Autrement dit : je suivais mes amours comme un papillon la lumière, quitte à m'y brûler un peu les ailes. C'était au siècle dernier, à cette époque bénie où l'unique téléphone « portable » s'appelait Bi-Bop, une sorte de brique qui nécessitait qu'on soit posté pile sous un des rares poteaux relais, et dont personne ne savait vraiment se servir. C'était déjà un progrès par rapport à la cabine téléphonique. Mais je m'égare. Un été, grisé par une soirée un peu trop arrosée, je crus comprendre qu'une fille – sublime et mystérieuse – rencontrée entre deux verres de punch maison, m'avait invité, avec quelques amis, à la rejoindre dans un camping du nom de Fontaine Laborde, à Anglet, sur la côte basque, à deux pas d'une plage opportunément baptisée Chambre d'Amour. La topographie semblait pleine de promesses, j'avais enregistré l'info avec la conviction tremblotante d'un cœur amoureux et d'un foie fatigué.

Ni une ni deux, me voilà prêt à partir, sac sur le dos. Mais pas n'importe lequel : une relique paternelle, héritée de l'époque où mon père jouait les Baden-Powell en short et foulard rouge. Une antiquité, mais selon lui, *« avec ça, mon fils, tu peux faire l'Everest en tongs »*. Je n'avais pas prévu l'Everest, juste Biarritz, mais l'enthousiasme était le même. Direction la porte d'Orléans, avec un carton autour du cou où j'avais griffonné « Biarritz, si possible ». L'autostop, pensais-je, c'est romantique, c'est bohème. Après cinq heures de sourires désespérés à des routiers moyennement réceptifs, j'ai dû me rendre à l'évidence : le train, c'est mieux. Gare d'Austerlitz. Les juilletistes envahissent les quais, lestés de valises géantes et d'enfants surexcités en partance pour la maison des grands-parents ou les colonies de vacances. Moi, malin comme un singe (du moins le croyais-je), je me fonds dans un groupe, feignant d'être un moniteur, mon âge ne me permettant déjà plus de passer pour un ado. Le plan aurait pu fonctionner. Il a d'ailleurs fonctionné… pendant deux heures. Jusqu'à ce que les vrais monos commencent à se poser des



questions, et que le contrôleur, tout sourire, m'offre une amende salée en souvenir. Je ne pus la payer que des mois plus tard, après deux ou trois majorations et une menace de saisie, mais qu'importe : l'amour n'a pas de prix. Le train, en tout cas, finit par m'emporter vers Biarritz. Pas de TGV à l'époque, juste des voitures Corail bringuebalantes et des sièges en Skaï marron au confort douteux. Je dormis les dernières heures, bercé par les roulis et les restes d'adrénaline romantique. De Biarritz à Anglet, je reprends le stop, et là, miracle : les Basques, eux, savent encore ce que signifie l'hospitalité. En moins de deux, je suis déposé à l'entrée du camping. Le soleil se couche sur l'Atlantique, les surfeurs se font guitaristes, les feux de bois s'allument comme des lucioles géantes. Ambiance Woodstock, version côte ouest.

Je me présente à l'accueil, sûr que Sandrine – car elle s'appelait Sandrine, évidemment – a réservé sous son nom. Peine perdue. *« Bah mon p'tit gars, y'a plus qu'à faire le tour du camping pour voir si tu la trouves, ta chérie ! »* m'annonce le réceptionniste avec un sourire de commisération. Soit. Je suis tenace. Et puis, j'ai lu Musset, moi : on ne badine pas avec l'amour. Me voilà donc, briquet à la main en guise de lampe torche, à errer de tente en tente, à tendre l'oreille pour repérer les voix françaises au milieu d'un océan de Néerlandais, d'Allemands et de Danois en quête de vagues parfaites. Au bout de quelques heures à tourner en rond, un groupe de joyeux Allemands m'interpelle, m'offre une place autour de leur bouteille de gaz, quelques pâtes tièdes… et des champignons hallucinogènes. À partir de là, disons que mes souvenirs deviennent brumeux. Ce que je sais, c'est que je me suis réveillé au petit matin, le soleil cognant fort, allongé à côté des latrines, avec la désagréable impression d'avoir ingurgité un kilo de harissa.

Et Sandrine, me direz-vous ? Je l'ai retrouvée, oui. Elle était là, magnifique, comme dans mes souvenirs, hélas déjà enlacée par un surfeur local prénommé Peyo. Une force de la nature, bronzé comme une biscotte et musclé comme un dieu basque. Autant dire que mes chances étaient minces. Je passai donc le reste du séjour à bâtir l'Europe de l'amitié dans une parenthèse légèrement psychédélique entre guitare, bière tiède et discussions philosophiques alimentées par des chips. La fin fut plus douce : un groupe de Hollandais, les yeux encore rouges de rire et de sel, m'embarqua dans leur van et me ramena jusqu'à Paris, au son de Bob Marley et des cliquetis d'un moteur fatigué. Fin d'un trip pas si bad, finalement.

LECCE FAÇON SPREZZATURA

Nichée au cœur du Salento, dans le talon de la Botte, Lecce doit son surnom de « Florence du Sud » à son patrimoine baroque éblouissant et à son ambiance raffinée. Mais loin d'une élégance guindée, cette petite cité rayonne d'une *sprezzatura* tout italienne : un art de vivre fait d'élégance nonchalante et de sophistication. Visite guidée.

Texte
Nidal Taibi



1

HÔTELS

Faste baroque ressuscité

Patria Palace Hotel

Face à la basilique Santa Croce, le Patria Palace occupe un palais du XVIII[e] siècle signé de l'architecte Mauro Manieri, transformé en 1997 en tout premier 5-étoiles des Pouilles. Fraîchement rénové, cet hôtel légendaire marie le faste baroque d'origine – plafonds à caissons, vitraux, fresques et sols de marbre – à un design contemporain épuré qui met en valeur la pierre de Lecce. Désormais membre des Leading Hotels of the World, il offre 58 chambres et suites au luxe feutré, décorées de tons crème et vert forêt. *Roo op* avec vue imprenable sur la rosace sculptée de Santa Croce.

Palais d'hôtes design et intimiste

Palazzo Maresgallo

Au détour d'une ruelle du centre historique, le Palazzo Maresgallo propose une expérience de charme loin des hôtels de luxe classiques. Ce palais du XVI[e] siècle, repris par un couple franco-italien collectionneur, a été restauré magistralement. Derrière un portail de bois sculpté, des chambres aux proportions généreuses, une enfilade de salons parsemés de pièces de design et d'art contemporain, un spa et un jardin secret. Cet hôtel-boutique est une destination en soi, à mille lieues des 5-étoiles formatés.

Au cœur des remparts (1)

La Fiermontina

Implantée dans un ancien domaine familial intra-muros, La Fiermontina est une adresse iconique de Lecce, véritable musée habité consacré à l'art et à l'histoire locale. Ses 19 suites, réparties autour d'une oliveraie centenaire et de remparts romains, s'inspirent des architectures traditionnelles salentines tout en adoptant un décor contemporain. Partout, des œuvres d'art et du mobilier vintage rendent hommage aux ancêtres des propriétaires et

célèbrent la création italienne du XXe siècle. La famille a d'ailleurs ouvert à deux pas Il Palazzo Bozzi Corso (1775), une demeure aristocratique de 10 suites qui marie, là encore, classicisme et esprit moderne.

RESTAURANT

Poésie marine (2)

Alex Ristorante

Aux commandes d'Alex, la cheffe Alessandra Civilla (surnommée Alex) apporte un vent de modernité sur la cuisine de la mer à Lecce. Dans un décor contemporain sobre, mais élégant, non loin de la piazza Sant'Oronzo, elle concocte une cuisine d'auteur à base de poissons et fruits de mer, avec de subtiles touches orientales. Sa signature ? L'Acquerello della Chef, un risotto aux palourdes parfumé au thé noir fumé, surmonté d'un tartare de gambas de Gallipoli, de tomates séchées, de poudre de persil et de gouttes de réduction de soja aux fruits rouges. Le reste du menu navigue entre recettes traditionnelles du Salento revisitées et créations cosmopolites, toujours avec finesse. Alex Ristorante s'impose comme « la » meilleure table iodée de Lecce.

BOUTIQUES

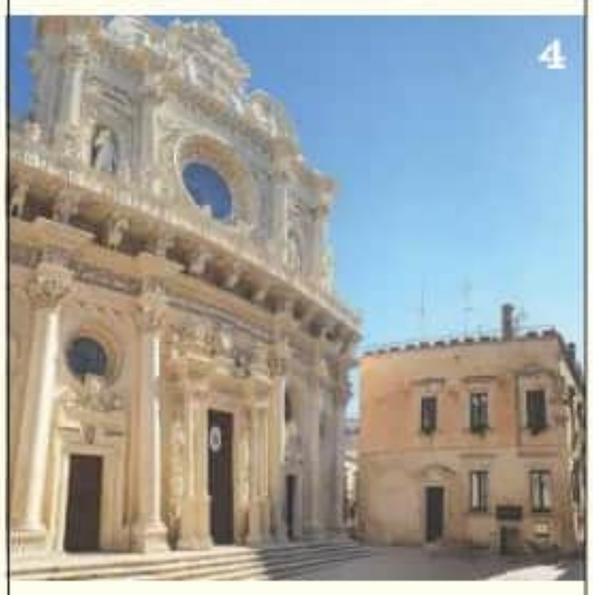
L'art vivant du papier mâché (3)

Bottega della cartapesta
et *Bottega dell'Arte*

Lecce possède une tradition artisanale unique au monde : la *cartapesta* (papier mâché) baroque, popularisée au XVIIe siècle pour créer statues et décors religieux légers. Dans la via Umberto I, près de Santa Croce, se nichent encore plusieurs ateliers perpétuant ce savoir-faire ancestral. Poussez la porte de la Bottega della cartapesta de Santino Merico, et vous le verrez donner vie sous vos yeux à des statues sacrées, des masques ou des objets décoratifs modelés avec de simples morceaux de papier et de la colle. Ce maître artisan, qui sculpte la pâte de papier depuis 1982, travaille devant le public dans son petit laboratoire, entouré de saints colorés, de bustes et de figures fantastiques en cours de création. Non loin, l'atelier la Bottega dell'Arte, de la famille Indino, se consacre, lui, à la restauration patiente de ces œuvres fragiles. Flâner de boutique en boutique permet d'apprécier la diversité de cet artisanat, entre des pièces brutes et naïves et d'autres, peintes à la feuille d'or.


2


3


4

Mode locale

Ijo'design

Si Lecce n'est pas une capitale de la haute couture, on y trouve toutefois des créateurs inspirés par le riche savoir-faire local. Fondée par la styliste Annalisa Surace, Ijo'design propose des vêtements et accessoires alliant tradition textile et lignes contemporaines. Dans la boutique, située via Giuseppe Palmieri ? Des manteaux, étoles, robes ou coussins confectionnés à la main dans des tissus typiquement salentins, mais revisités avec une touche moderne. Annalisa privilégie les matières naturelles – coton, lin, laine – dans des palettes neutres qui mettent en valeur la qualité des tissages locaux.

CULTURE

Mémoire souterraine (4)

Musée hébraïque

Juste derrière la basilique Santa Croce, le Museo Ebraico di Lecce, aménagé dans le Palazzo Taurino, retrace l'histoire de la communauté juive jadis florissante dans la ville. Outre des documents, objets rituels et panneaux explicatifs sur la vie dans le quartier juif, du Moyen Âge à l'Inquisition, la visite offre une expérience captivante : on descend sous les pavés de la cité baroque à la découverte des anciens bains rituels, des galeries souterraines, citernes et passages secrets. Une partie du musée est construite sur les vestiges de la synagogue médiévale, dont on observe des éléments architecturaux intégrés aux caves. À travers cette plongée dans le passé de la ville, on prend conscience de la mosaïque culturelle qu'a été Lecce au fil des siècles.

SDP – RENZO GRECO – JAKITO / ALAMY STOCK PHOTO

ON IRA TOUS À TIRANA

Étonnante, bouillonnante et riche de sa démesure, la capitale albanaise prend son essor de façon fulgurante. Partout, des tours sortent de terre et la jeunesse croque la vie à pleines dents. Plongée au cœur d'une ville qui renaît sous nos yeux.

Texte
Isabelle Zigliara
Photos
Laurent Fabre

Au cœur de Blloku, quartier vivant du centre de Tirana, la fête bat son plein. Sur la pelouse d'une villa moderniste à l'improbable façade vert kaki et orange pâle, la jeunesse dorée de la ville profite du soleil un cocktail à la main. Installé derrière la statue d'un jeune pâtre en fustanelle, un DJ mixe, les yeux mi-clos, comme absorbé dans ses pensées. Entourée d'immeubles sans charme, la villa intrigue par son allure figée, comme suspendue hors du temps, tandis que le reste de la ville s'agite dans une frénésie de chantiers. En ce week-end d'avril, les visiteurs affluent dans cette maison, baptisée Vila 31, qui inaugure sa première résidence d'artistes. Au milieu de la foule joyeuse, un couple plus âgé déambule, le visage marqué par un mélange de gravité et d'incrédulité. Plus intéressés par le mobilier d'époque que par les installations contemporaines présentées par les premiers résidents, ils caressent les tables basses, tâtent les fauteuils, effleurent d'une main hésitante les murs. Sans mot dire, ils avancent, →



→ lâchant parfois un mot, un son, pour dire leur étonnement, leur sidération. À la différence des autres visiteurs, eux ont vécu les années de plomb et le règne sans partage du dictateur Enver Hoxha. C'est avec émotion qu'ils visitent sa maison, qui ouvre ses portes au public pour la première fois. Province de l'Empire ottoman à partir du XVIe siècle, l'Albanie proclame son indépendance en 1912, à l'issue de la première guerre balkanique. En 1924, le Premier ministre Ahmet Zogu accède à la présidence, avant de s'autoproclamer roi en 1928, sous le nom de Zog Ier. Son ascension, bien que soutenue par l'Italie fasciste de Mussolini, n'empêchera pas le Duce d'envahir l'Albanie en 1939. Passé sous le contrôle du IIIe Reich en 1943, le pays est libéré l'année suivante par la résistance communiste menée par Enver Hoxha. Ce dernier instaure une dictature qui durera plus de quarante ans. Il exercera un pouvoir absolu, contrôlant chaque aspect de la vie privée des citoyens grâce à sa redoutable police secrète, la Sigurimi. La visite du musée aux Feuilles et de Bunk'Art 2, qui retracent cette page sombre de l'histoire albanaise, glace le sang. On y découvre que ce régime fut l'un des plus répressifs et violents d'Europe et que près de 100 000 Albanais furent internés dans des camps, contraints à des travaux forcés.

Le printemps des gratte-ciel

Longtemps coupée du monde, véritable « Corée du Nord » de l'Europe, l'Albanie devra attendre 1991 pour voir s'effondrer le régime communiste. Les premières élections libres ont lieu en 1992, mais le pays sombre dans la guerre civile cinq ans plus tard. Depuis les années 2000, l'Albanie se redresse à un rythme soutenu et se cherche de nouvelles alliances. Elle rejoint l'OTAN en 2009 et dépose officiellement sa candidature à l'Union européenne en 2014. Selon Edi Rama, le Premier ministre, l'Albanie sera prête à devenir le 28e État membre en 2028. *« Cette maison au passé si douloureux est un véritable fantôme au cœur d'une ville en plein renouveau. C'était une volonté du Premier ministre – lui-même artiste ayant fait les Beaux-Arts de Paris – de la transformer en résidence d'artistes »*, confie Nita Deda, directrice artistique de la Vila 31. Confiée pour cinq années à la fondation Art Explora, créée par Frédéric Jousset, l'ex-patron de Webhelp, la Vila 31 pourra accueillir jusqu'à 30 artistes chaque année. Edi Rama, friand de projets culturels à fort impact médiatique, avait déjà transformé le rez-de-chaussée de sa résidence officielle en lieu d'exposition – le Center of Openness and Dialogue. Lorsqu'il était maire de Tirana (2000-2011), il avait fait repeindre de couleurs vives les façades des immeubles de l'ère communiste. Avec l'actuel maire, Erion Veliaj, ils sont les fers de lance du développement de la ville. Ils font de l'architecture et de l'aménagement urbain des leviers de leur stratégie visant à renforcer la réputation internationale de Tirana, dans un pays qui mise sur le tourisme et la construction pour assurer son avenir. Pour prendre le pouls de cette capitale trépidante, il suffit de se rendre sur la place Skanderbeg, qui s'étend sur près de 2,5 hectares. Baptisée en hommage au héros national qui s'opposa à l'Empire ottoman au XVe siècle, elle fut commencée sous

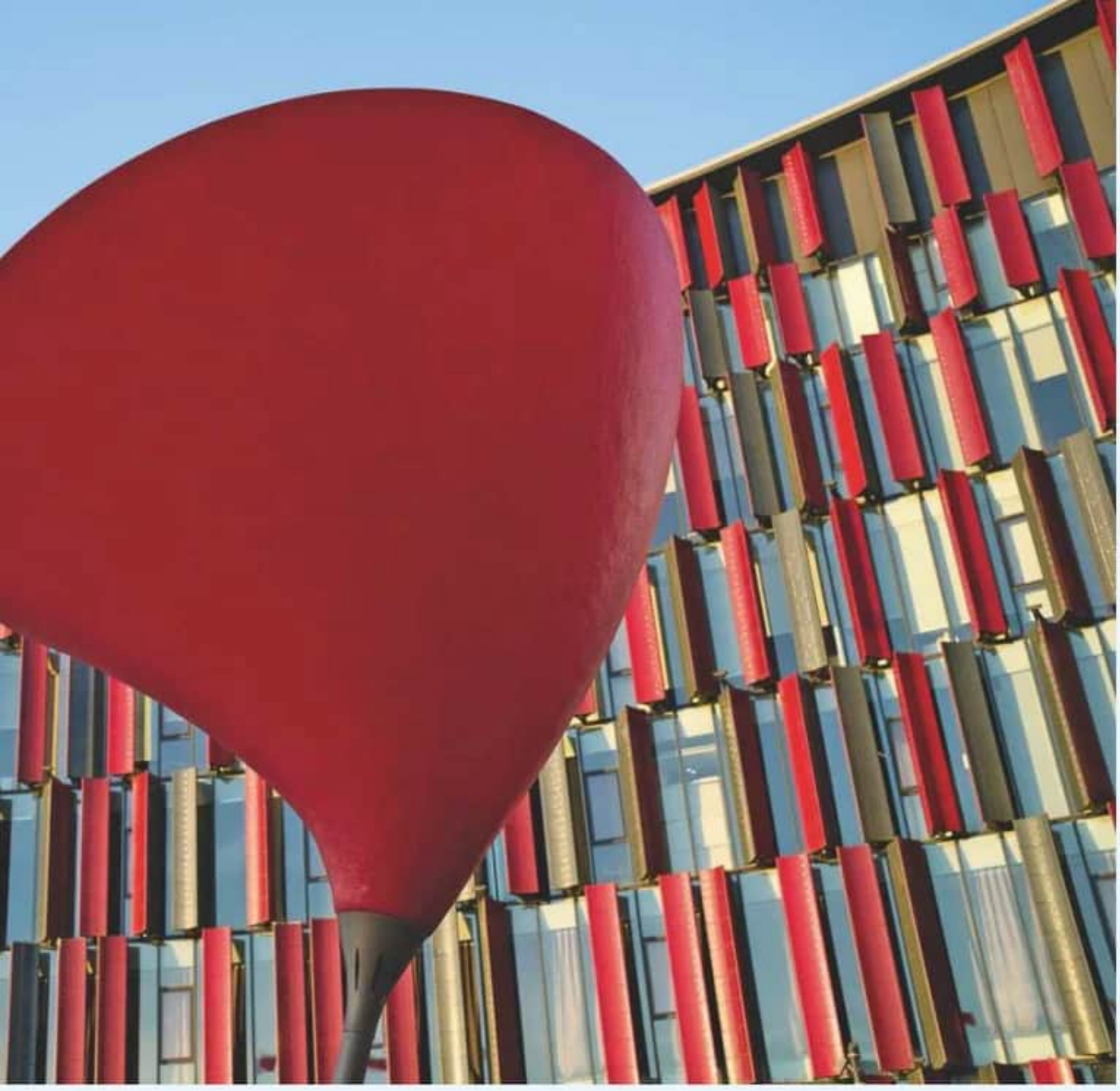




→ Joueurs de dominos dans le quartier résidentiel de Komuna e Parisit, dans le sud-ouest de la ville.



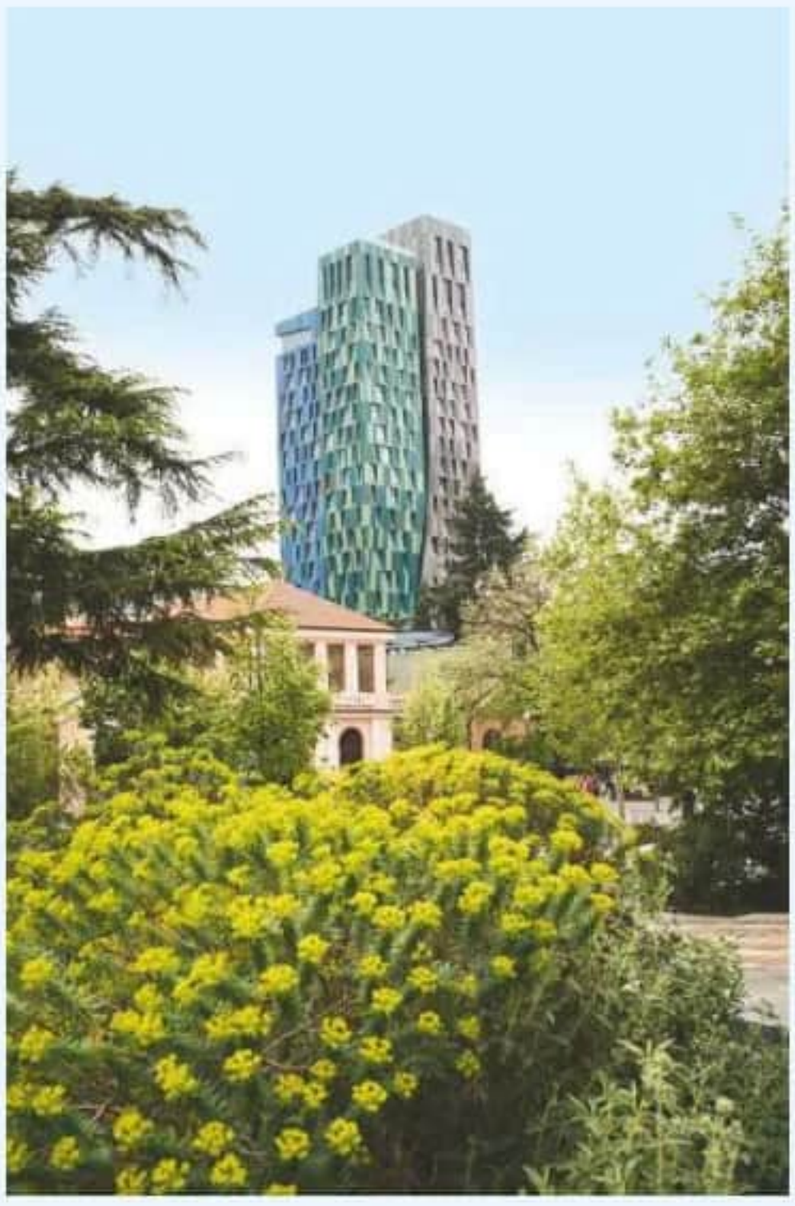
→ La mosquée de Namazgah, inspirée de l'architecture ottomane et achevée en 2023, est la plus grande des Balkans.



le règne de Zog Ier, puis achevée durant l'occupation italienne. Elle abrite deux des rares vestiges ottomans de Tirana : la Tour de l'Horloge et la charmante petite mosquée Et'hem Bey. Le reste des bâtiments alentour datent pour la plupart de l'époque communiste, comme l'imposant Palais de la Culture – dont la première pierre fut posée par Nikita Khrouchtchev – ou le Musée national historique, actuellement en rénovation, reconnaissable à sa mosaïque d'inspiration réaliste-socialiste. Entièrement restaurée en 2017 par les architectes belges du cabinet 51N4E, la place est désormais pavée de près de 130 000 dalles taillées dans 34 types de pierres en provenance de tout le pays. Partout en ville, les grues sont omniprésentes. Comme dans certaines capitales du Golfe, les gratte-ciel jaillissent aussi vite que les champignons sur l'Étoile mystérieuse de Tintin. Depuis le bar panoramique de la Sky Tower, le nombre de tours achevées ou en cours de construction dans cette capitale de moins de 400 000 habitants donne le tournis. Portés par les architectes internationaux les plus en vue du moment, ces projets pharaoniques sont encouragés par les autorités, bénéficiant d'une liberté créative totale et de démarches administratives assouplies. Autour de la place Skanderbeg, plusieurs tours esquissent ainsi une *skyline* unique. Le Book Building (51N4E, 2024), large tour de 77 mètres aux ouvertures en arcs de cercle, dialogue visuellement avec la Tour de l'Horloge. Plus élancée, l'Alban Tower (Archea Associati, 2021) atteint 107 mètres et se compose de quatre volumes aux hauteurs et aux couleurs différentes. Culminant à 135 mètres, Eyes of Tirana (Henning Larsen Architects, 2025) est formée par l'empilement de quatre blocs massifs. De l'autre côté de la place, du haut de ses 133 mètres, la tour de l'hôtel InterContinental (Bolles + Wilson, 2025) éclipse l'hôtel International Tirana construit en 1979 par Valentina Pistoli, la première femme architecte albanaise. Mais c'est la tour Skanderbeg, imaginée par le cabinet néerlandais MVRDV, qui suscite le plus d'étonnement. Haute de 85 mètres, presque modeste au regard de ses voisines, elle se distingue par sa silhouette étrange représentant le visage du héros national. Selon Kreshnik Merxhani, architecte et professeur à →

↖ **Le stade Air Albania (Archea Associati), inauguré en 2019, avec au premier plan une sculpture en forme de coquelicot.**

↓ **L'Alban Tower, composée de quatres « branches » de hauteurs différentes s'élevant à partir d'une base plus étroite, imite le monde végétal.**



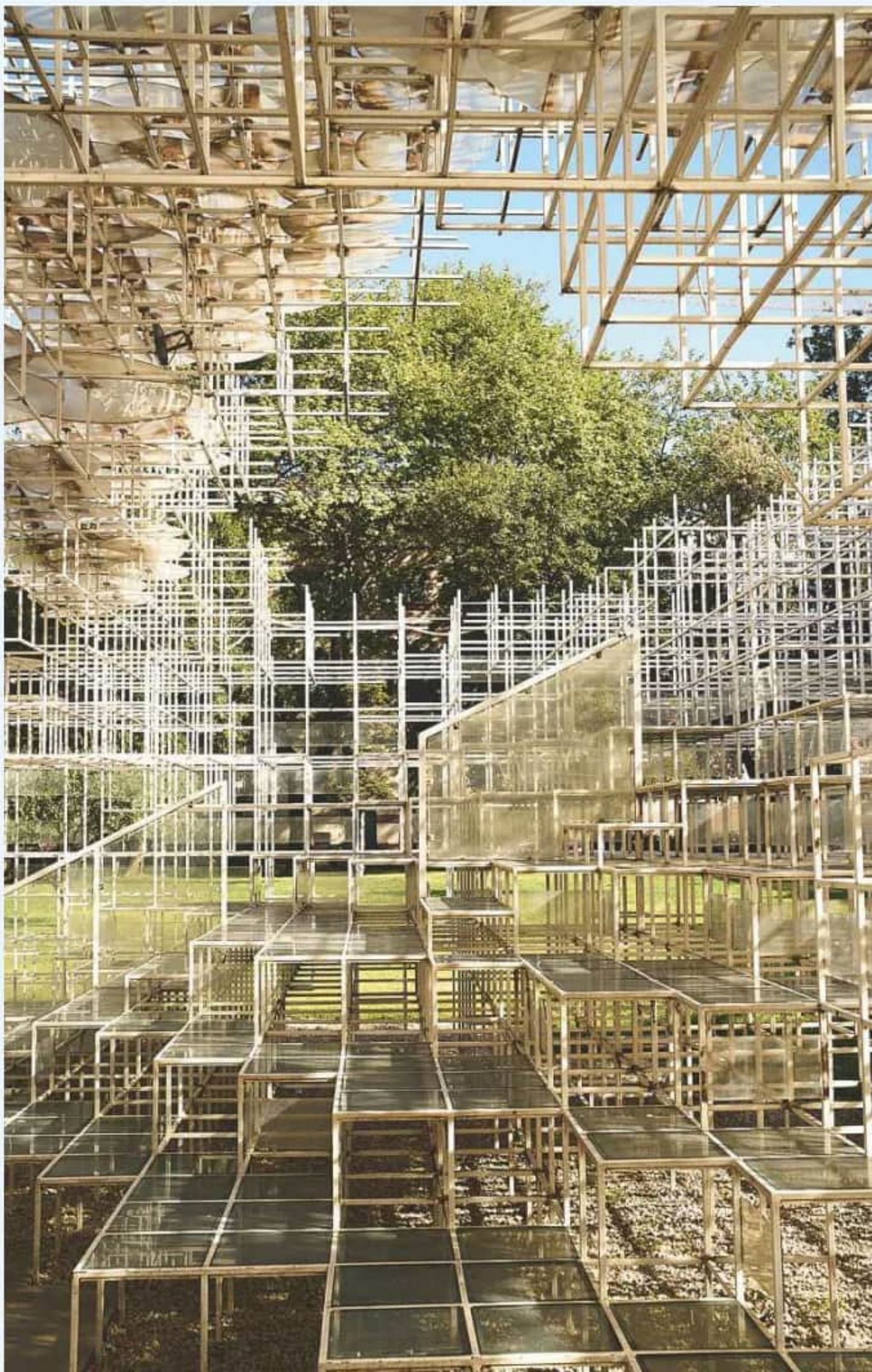
→ Dans toute la ville, grues et échafaudages témoignent d'une cité en construction, bouillonnant d'idées et de projets.



→ l'université Epoka de Tirana, la démesure immobilière qui agite la capitale est loin de ralentir : une cinquantaine de nouvelles tours seraient en projet, dont l'une mesurera quelque 300 mètres de hauteur. Outre les interrogations sur leur intégration dans le paysage urbain, la question de leur usage soulève de vives préoccupations. Avec un salaire mensuel moyen de 650 euros brut, selon le FMI, ces logements, dont les prix à l'achat varient entre 4 000 et 14 000 euros le mètre carré, restent hors de portée pour la majorité des Albanais. Et les soupçons de blanchiment d'argent persistent, d'autant plus depuis l'arrestation, en février, pour corruption et blanchiment, du maire, Erion Veliaj, longtemps perçu comme le dauphin d'Edi Rama.

Retour vers l'est

Au-delà de ces dérives spéculatives, une autre Tirana émerge. Partout, des lieux consacrés à l'art, à l'innovation ou aux nouvelles technologies ouvrent, telle la Pyramide. Cet ancien monument à la gloire d'Enver Hoxha a été entièrement réinventé par le cabinet d'architectes néerlandais MVRDV en 2023. Ses 14 faces de pierre blanche ont été dynamisées par l'ajout de modules colorés accueillant start-up, associations ou commerces. Ces dernières années, la capitale attire un nombre croissant de jeunes issus de la diaspora – qui compte plus d'Albanais que le pays lui-même – séduits par son énergie, son esprit entrepreneurial et l'impression qu'ici, tout reste encore à inventer. Sofokli Cali, cofondateur avec son frère Evi du bar à cocktails Nouvelle Vague (distingué par le prestigieux « The World's 50 Best Bars »), incarne cette génération d'Albanais résolument tournés vers l'avenir. Tous deux ont grandi à Athènes avant de s'installer en Albanie en 2010, un pays dont ils conservaient à peine les souvenirs épars de leurs vacances d'enfance. →



TOUJOURS PLUS HAUT !

Panorama sur la *skyline* de Tirana. Les tours les plus impressionnantes par ordre décroissant de grandeur :

- **300 m :** Tirana Society, Alejandro Aravena (Chili).
- **266 m, 192 m et 150 m :** Grand Park Skyline, Valerio Olgiati (Suisse).
- **206,4 m :** Mount Tirana, CEBRA (Danemark).
- **204,45 m :** Lana Riverside Residence, Marco Casamonti & Partners / X-Plan Studio (Italie et Albanie).
- **199,5 m :** Bond Tower, OODA (Portugal).
- **190 m :** Barcelona Tower, Ricardo Bofill Taller de Arquitectura (Espagne).
- **190 m :** Papuli Tower, Ricardo Bofill Taller de Arquitectura (Espagne).
- **144 m :** Downtown One, MVRDV (Pays-Bas), ouverture prévue en 2025.
- **140 m :** The Hora Vertikale, OODA (Portugal).
- **135 m :** Eyes of Tirana, Henning Larsen Architects (Danemark), ouverture prévue en 2025.
- **133 m :** InterContinental, Bolles + Wilson (Allemagne), ouverture prévue en 2025.
- **83 m :** New Boulevard, Chybik + Kristof (République tchèque).
- **75 m :** Vertical Forest, Stefano Boeri Architetti (Italie), prévue en 2025. La tour sera plantée de 3 200 plantes et 145 arbres.
- **71 m :** Puzzle Tirana, NOA et Atelier4 (Italie et Albanie).



← Le « nuage » composé de tubes d'acier de l'artiste japonais Sou Fujimoto, installé en face du musée national des Beaux-Arts.

→ Sur la Pyramide héritée de la dictature d'Enver Hoxha, des modules colorés accueillant des start-up et des associations affirment la vitalité démocratique de l'ex-république soviétique.

→ *« À partir de 2015, le monde a enfin commencé à s'intéresser à l'Albanie. Avec ses sublimes plages turquoise et ses montagnes majestueuses, elle est peu à peu devenue une destination prisée. Et, très vite, les visiteurs nous ont posé la question : quelle est l'identité de l'Albanie ? Quels sont ses produits ? »*, raconte Sofokli. Frappés par cette interrogation récurrente, les deux frères, qui avaient déjà ouvert un *beach bar* à succès, décident de sillonner le pays pour mieux comprendre son terroir et ses pratiques culinaires. De ce voyage initiatique est né un concept, *« Think local, act global ! »*, et une carte de cocktails aussi délicieux qu'originaux. Black Sabbat, English Climber, Drunk Bee… Il serait vain de tenter d'en percer le mystère en quelques lignes, mais disons que leur dégustation suffirait presque à justifier un week-end à Tirana ! Le parcours d'Ina Shkëmbi est sensiblement le même. Ayant grandi en Italie, elle aussi a senti le bon moment pour développer son projet en Albanie. Elle a restauré, presque à l'identique, l'une des plus vieilles maisons du quartier de New Bazaar et l'a transformée en un adorable hôtel-boutique. Ces deux jeunes entrepreneurs débordants d'énergie incarnent une hospitalité aussi chaleureuse qu'enthousiaste, achevant de nous convaincre que Tirana vaut bien le détour. G

↑ **De plus en plus de jeunes Albanais envisagent de vivre et travailler dans leur pays d'origine au lieu d'aller grossir les rangs de la diaspora. Ici, place Italia, devant le Musée archéologique.**

LE TOURISME EN QUELQUES CHIFFRES

- En 2023, l'Albanie comptait **2,4 M d'habitants,** dont presque 390 000 à Tirana.
- Le PIB a atteint **23 Md d'USD** contre 12,3 Md en 2012.
- En 2022, le tourisme a contribué de **5 %** à la croissance économique.
- En 2024, le pays a accueilli **11,7 M de touristes,** soit 15 % de plus que l'année précédente.
- En 2023, l'Albanie a enregistré le 4e plus fort taux d'augmentation d'arrivées de touristes internationaux à l'échelle mondiale, avec une hausse de **56 % par rapport à 2019.**
- Le tourisme international compte pour **46 % dans les exportations totales** et pour 65 % dans les exportations du secteur des services.
- Un **second aéroport** doit ouvrir en 2026 et **2 marinas** vont voir le jour.
- Le nombre de chambres a bondi de **40 %** en cinq ans.

CITY GUIDE

Texte
Isabelle Zigliara
Photos
Laurent Fabre

Découvrez Tirana en initié grâce à des adresses confidentielles et incontournables. Entre bars emblématiques et cafés tendance, restaurants gourmands et lieux d'art singuliers, laissez-vous porter par le souffle créatif et l'effervescence de la capitale albanaise.

HÔTELS



← ***Faces and Places (1)***
Au cœur de New Bazaar, le plus ancien quartier de Tirana, cet hôtel-boutique de 16 clés, installé dans une maison du XIXe siècle restaurée avec soin, marie avec élégance tradition et minimalisme. Chaque chambre porte le nom d'une ville albanaise et est décorée d'objets chinés là-bas par la propriétaire, Ina Shkëmbi. Une véritable oasis de tranquillité au milieu de la frénésie d'une capitale en mutation.
Rruga Musa Karapici. facesandplaces.al



← ***Marriott Tirana (2)***
Les 155 chambres du Marriott Tirana occupent une spectaculaire tour écarlate de 122 mètres de haut signée Archea Associati. L'hôtel fait partie du même complexe que le stade Air Albania (22 500 places) qui a accueilli la première finale de la Ligue Europa Conférence en 2022. À noter, certaines chambres donnent directement sur la pelouse : un must pour les fans de foot !
Shesi Italia. marriott.com/en-us/hotels/tiamc-tirana-marriott

→ ***Maritim Plaza (3)***
Situé dans une tour de 23 étages au design audacieux imaginé par les architectes néerlandais 51N4E, cet hôtel urbain de 190 chambres offre un panorama exceptionnel sur la ville et le mont Dajti.
Rruga Abdi Toptani 18. plazatirana.com



→ ***Il Paese Boutique Hotel (4)***
À 20 km de la ville, Entela et son mari ont transformé leur maison en hôtel-boutique, où l'on déguste les produits de leur ferme cuisinés par le chef italien Angelo Fabozzo.
Pezë e Madhe. ilpaese.al



RESTAURANTS



↑ ***Mullixhiu (5)***
À la lisière du Grand Parc, sur les rives du lac de Tirana, le chef Bledar Kola a installé son restaurant. Passé par les cuisines du célèbre Noma, il y sublime les produits albanais à travers un menu en sept temps, dans lequel il révèle tout le potentiel gastronomique des traditions culinaires du nord du pays, dont il est originaire. Une expérience à ne pas manquer!
Entrée du parc de la promenade Lasgush Poradeci.
mullixhiu.al



← ***Il Paese 31 (6)***
Dans le quartier animé de Blloku, cette belle table réinvente la cuisine albanaise dans une version gastronomique. Après avoir créé une ferme et un hôtel-boutique, Entela et son mari ont ouvert ce restaurant pour faire connaître leurs produits et redonner ses lettres de noblesse aux traditions culinaires du pays. On y savoure notamment de délicieux travers de porc confits à basse température et servis avec des légumes de saison. Un régal!
Rruga Pjeter Bogdani.
ilpaese31.al





↑ ***Drini (7)***
À l'écart de l'agitation du quartier de Blloku, ce bon restaurant de poissons séduit avec sa terrasse ombragée et paisible. On y vient pour la fraîcheur des produits de la mer et la simplicité raffinée de ses assiettes. Ne manquez pas le tartare de bar, tout en délicatesse.
Rruga Emin Duraku.



Mrizi I Zanave (8)
À deux pas de la rivière Lana et du pont des Tanneurs, quelques marches suffisent pour rejoindre ce restaurant au charme rustique. Au menu, une cuisine paysanne et généreuse, aux accents plus germaniques que méditerranéens, témoignant des multiples influences culturelles de ce pays carrefour.
Bulevardi Zhan D'Ark. mriziizanave.al

Ceni's (9)
Ne vous laissez pas décourager par la devanture tristoune et poussez la porte de ce restaurant de viande. À la carte, une savoureuse côte de bœuf et un excellent tartare. Pensez à réserver, les tables sont peu nombreuses.
Rruga Sami Frashëri.

Oda (10)
Un restaurant traditionnel simple et sans chichi où découvrir la cuisine albanaise. On y déguste un agneau cuit au feu de bois, des aubergines farcies, ou encore du fromage frais chaud accompagné de poivrons.
Rruga Riza Jasa. odarestaurant.al



↑ ***Shija e Detit (11)***
Une petite adresse de quartier, parfaite pour savourer un bon poisson sur le pouce. L'entrée se fait… par la poissonnerie!
Rruga Emin Duraku.



↑ ***Era (12)***
Deux adresses pour cette institution albanaise : l'une, au cœur du quartier de Blloku, offre une ambiance de taverne ; l'autre, près du stade Air Albania, dispose d'une belle terrasse. Dans les deux cas, une cuisine familiale généreuse et quelques classiques italiens.
Rruga Ismail Qemali ou Rruga Papa Gjon Pali II. era.al

BARS ET CAFÉS



← ***Nouvelle Vague (13)***
Dans le quartier animé de Blloku, Nouvelle Vague s'impose comme un lieu incontournable pour qui veut saisir le pouls de la scène créative albanaise. Plus qu'un simple bar, c'est un véritable laboratoire de mixologie où chaque cocktail raconte une histoire. Derrière le comptoir, les frères Cali, Sofokli et Evi, ont imaginé une carte courte mais audacieuse, inspirée de récits, de saveurs ou de symboles tirés de la culture albanaise. Un véritable coup de cœur!
Rruga Pjeter Bogdani.
nouvellevaguetirana.com



↑ ***ATY te Piramida (16)***
Installé dans l'un des cubes colorés de la Pyramide, ce bar surprend par son décor baroque, mêlant mobilier signé Seletti, luminaires en édition limitée et murs habillés d'un impressionnant papier peint trompe-l'œil créé par Maurizio Cattelan. Un espace totalement imaginé par la designer Dorina Prifti
Rruga Papa Gjon Pali II 13.



→ ***Hana Corner Café (14)***
Un petit café de quartier à Blloku où s'attabler avec un livre et savourer un expresso accompagné d'une part de tarte faite maison.
Rruga Gjin Bue Shpata 4.
hanacornercafe.com



↑ ***Fileri Wine Bar (17)***
Dans la rue commerçante qui borde le château de Tirana, passez les boutiques sans grand intérêt et faites une halte chez Tony. Demandez-lui de vous faire découvrir les vins albanais et particulièrement les vins nature signés Balaj.
Shëtitorja Murat Toptani.



→ ***Antigua Specialty Coffee (15)***
Idéal pour se régaler d'un café de spécialité en parcourant les pages du dernier numéro de *Solo*, un magazine espagnol de niche destiné aux amateurs de café.
Rruga Perlat Rexhepi 2.
antiguacaffe.al



← ***Destil Creativ Hub (18)***
À deux pas de la place Skanderbeg, ce grand coffee-shop est l'un des lieux de rendez-vous des créatifs de la ville. En les suivant sur Instagram, vous serez au courant de toute l'actualité culturelle de la ville.
Bulevardi Zogu I.

À VOIR



← ***Vila 31 (21)***
Au cœur de Blloku, l'ancienne maison d'Enver Hoxha accueille désormais une résidence d'artistes et organise régulièrement des manifestations culturelles.
Rruga Ismail Qemali.



Gallery of Contemporary Art Tirana (22)
Située dans la Pyramide, cette galerie créée par la fondation privée Mane propose des expositions d'artistes contemporains aussi bien albanais qu'internationaux.
Pyramid of Tirana, Bulevardi Dëshmorët e Kombit.
manefoundation.org

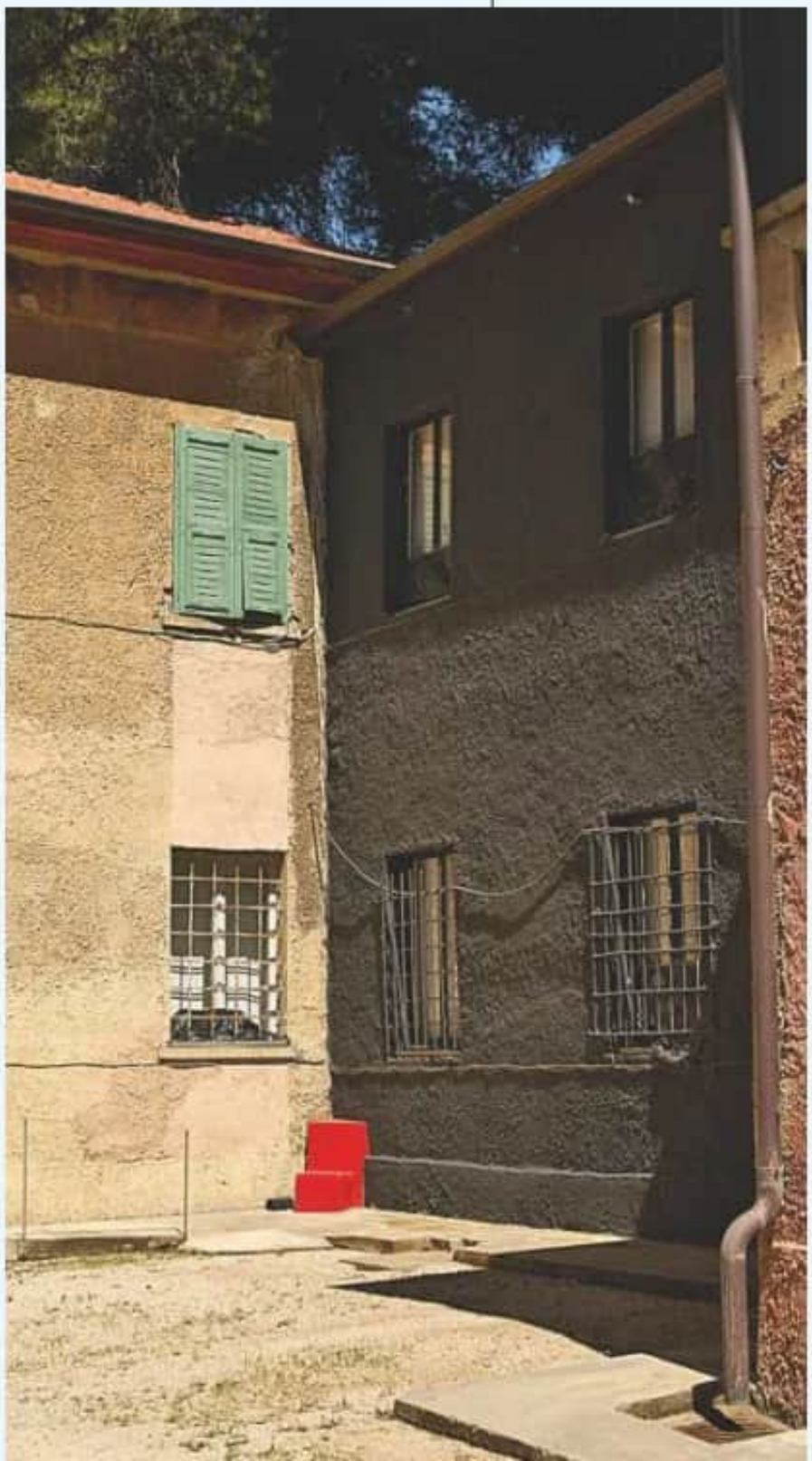


↑ ***Seletti (23)***
Ce *flagship store* de la marque italienne de design propose des objets déco audacieux et colorés, incarnant l'esprit pop de Seletti.
Rruga Ibrahim Rugova 1.

Center for Openness and Dialogue (24)
Au rez-de-chaussée du bureau du Premier ministre, ce lieu d'exposition propose des installations d'art contemporain et une bibliothèque, favorisant le dialogue entre culture et politique et l'accès libre à l'information.
Bulevardi Dëshmorët e Kombit.

Galerie Zeta Contemporary Art Center (25)
Nichée au deuxième étage d'un immeuble discret, cette galerie indépendante met en avant des artistes émergents de la scène albanaise et internationale.
Hekla Center, Riga Abdyl Frashëri 7.
qendrazeta.com

↑ ***Bunk Art 2 (19)***
À côté de la place Skanderbeg, cet ancien bunker reconverti en musée retrace l'histoire de la police communiste jusqu'à la chute du régime soviétique en 1991.
Rruga Abdi Toptani.
bunkart.al



Space 05 (26)
Situé dans la Pyramide, ce concept store mêle design, art et culture, et offre un espace d'exposition pour de jeunes marques innovantes.
Bulevardi Dëshmorët e Kombit 5.

Musée-maison Ismail Kadare (20)
Installé dans l'appartement où le célèbre écrivain albanais Ismail Kadare a vécu et travaillé, ce petit musée offre une plongée dans son univers littéraire, avec des manuscrits originaux, des objets personnels et des photographies.
Rruga e Dibrës, Pll. 85, Pallati me Kuba 25. shtepiakadare.tirana.al

← ***Maison aux feuilles (27)***
Musée poignant situé dans les locaux de la redoutable Sigurimi, où sont dévoilés les mécanismes de contrôle et d'oppression exercés sur la population par la dictature d'Enver Hoxha.
Rruga Ibrahim Rugova 12.



TOSCANE L'ITALIE

Les frontières sont toujours des espaces intéressants. Des entre-deux qui échappent aux clichés, empruntant le meilleur des deux cultures qu'ils chevauchent. En sa partie la plus orientale, la Toscane conserve ses atouts charme : les rangs de cyprès, les belles villas, les vignes. Mais au contact de sa voisine Ombrie, elle se fait moins précieuse, moins maniérée.

Texte
Sylvie Berkowicz
Photos
Alex Profit

C'est à Palazzone, sur cette frontière à la nature dense et sauvage, que Paolo et Giovanni Bulgari – respectivement petit-fils et arrière-petit-fils du fondateur de la maison de joaillerie – ont acquis des terres et créé le domaine viticole Podernuovo au début des années 2000. À flanc de collines, ils ont replanté 26 hectares de vignes, bâti un très beau chai contemporain et démarré la production de leurs vins, avec une première cuvée sortie en 2009. Dans ce vignoble, se trouvaient deux maisons, dont l'une a été rénovée par Giovanni pour être sa résidence. Ce sera finalement une maison d'hôtes, qui vient tout juste d'être ouverte à la location. Si, de l'extérieur, la Casale Godiluva possède tous les attributs de l'architecture locale – la pierre, les tuiles –, il en est tout autrement à l'intérieur. C'est un esprit urbain qui vient ici casser les codes, avec une immense →

↑ **La Casale Godiluva.**

→ **La Scarzuola, un lieu unique créé par l'architecte Tomaso Buzzi à partir de 1954. Ici règnent les symboles, les références mystiques et mythiques, qui invitent au rêve et à la divagation.**

E OMBRIE, ENTRE & DEUX RÊVES



→ pièce à vivre, offrant de larges vues sur les vignes et la forêt. Dans cette région où l'homme a laissé une grande part de liberté à la nature, ont vécu les peuples les plus anciens d'Italie. C'est d'ailleurs non loin de là, côté Toscane, à San Casciano dei Bagni, que des archéologues ont découvert en 2020 des statues en bronze et des pièces de monnaie prouvant que Romains et Étrusques cohabitaient. *« Une découverte extraordinaire »*, nous apprend Francesca Morgantini, une enfant de la région qui a participé aux fouilles en tant que bénévole. Francesca est celle à qui Giovanni a confié les clés de sa maison. Grâce à elle et avec le concours d'If Experience, créateur d'expériences originales, un séjour à la Casale Godiluva se double de visites privilégiées et de découvertes hors du commun. *« Et si nous allions voir des voitures anciennes ? »* Humm… le cliché pointe son nez. Mais pourquoi pas ? D'autant que l'on reste dans la famille Bulgari avec une collection constituée par Nicola Bulgari, autre petit-fils du patriarche Sotirio Bulgari. Ces belles mécaniques, exclusivement des américaines des années 1930, 1940 et 1950, sont parfaitement restaurées dans leurs couleurs d'origine. Mais le plus intéressant est qu'elles n'ont pas été choisies pour leur luxe ou leur rareté, mais pour leur importance dans l'histoire de l'automobile. Et lorsque tombe la proposition de faire un tour dans un coupé Cadillac de 1941, au diable le cliché, rouler dans une belle américaine sur une route de Toscane est une scène digne d'un film !



↑ La ferme Quintosapore sert un menu végétal, composé uniquement de légumes de son potager.

Paysans du futur

Retour en Ombrie, à Città della Pieve, cité médiévale garde-frontière, profitant d'une position stratégique au sommet d'une colline. C'est aussi le lieu de naissance, en 1446, du peintre Pietro Vannucci, surnommé donc à tort Le Pérugin, après avoir été déclaré citoyen d'honneur de la ville de Perugia (Pérouse). Grand artiste de la Renaissance, contemporain de Léonard de Vinci et de Botticelli, qu'il a côtoyés à Florence, il a contribué aux fresques de la chapelle Sixtine. C'est dans un contexte bien plus modeste et paisible que peuvent s'admirer les cinq œuvres qu'il a réalisées dans sa ville natale. En se promenant, on remarquera les maisons de brique typiques de la ville, ses ruelles étroites, dont la plus petite ne fait que 80 centimètres de large. Une épicerie, regorgeant de légumes, de bocaux et de bouteilles, attire notre attention. C'est le lieu de vente au public de la ferme Quintosapore (la cinquième saveur), située à moins de deux kilomètres. Ça tombe bien, est prévue une visite de cette exploitation agricole qui ne ressemble à aucune autre. *« À cheval entre Toscane et Ombrie, on est dans une région plutôt pauvre, que personne ne connaissait il y a quinze ans »*, explique Alessandro Giuggioli qui, avec son frère jumeau Nicola, dirige Quintosapore. Il y a six ans, il quittait Rome et une carrière de producteur pour se consacrer à ce bout de terre, propriété de ses parents. Sur 65 hectares s'épanouit une formidable biodiversité et sont cultivées des centaines de variétés, en croisant de nombreuses techniques d'agriculture :



→ Sur les routes toscanes, dans un coupé Cadillac de 1941 issu de la collection d'automobiles américaines de Nicola Bulgari, le paysage défile comme les images d'un film.

régénérative, biodynamique, agroforesterie, et d'autres moins connues utilisant le biochar (charbon végétal), l'EM Technology (l'usage de micro-organismes) et même la physique quantique ! Ici, on cherche – et on trouve – des solutions innovantes au réchauffement climatique, par exemple en plantant des paulownias à la pousse ultrarapide afin d'apporter de l'ombre sur les cultures. Enfin, tout ce qui n'est pas vendu frais est transformé sur place, mis en bocaux et expédié dans le monde entier. Car la finalité de ce gigantesque travail est bien sûr de mieux manger, de retrouver l'intensité de saveurs oubliées. Inoubliable donc, le déjeuner entièrement végétal, dégusté sur place et accompagné d'un vin maison fait à partir du plus ancien cépage italien, le Malmaturo, que Quintosapore est le seul à cultiver.

Folie architecturale

Dernier site à découvrir, et non le moindre : La Scarzuola. Il faut, pour l'atteindre, grimper et grimper encore sur une route sinueuse traversant une dense forêt de châtaigniers. Au sommet se trouve un couvent du XIIIe siècle dédié à saint François d'Assise. C'est en le contournant et après avoir cheminé sous une tonnelle fleurie que se révèle une tout autre histoire. Celle d'un architecte, Tomaso Buzzi qui, après avoir acquis en 1954 le couvent et son domaine, a eu l'idée folle de créer une cité idéale, composée de sept théâtres. S'inspirant d'un livre de 1499, *l'Hypnerotomachia Poliphili*, il a imaginé un délirant assemblage d'architectures antique et classique, de miniatures, d'amphithéâtres, de sculptures surréalistes, de symboles, de passages secrets… Mort en 1981, Tomaso Buzzi n'a jamais vu son œuvre achevée. C'est plus tard, à partir de 1999, en suivant ses nombreux plans et dessins, que son neveu, Marco Solari, a poursuivi son œuvre. C'est même lui qui assure les visites en italien, son partenaire Brian Pentland effectuant celles en anglais. Émouvant de voir ces deux hommes, désormais âgés, prendre soin de ce domaine. Il est temps de partir, de quitter ce rêve, et de les laisser à leur isolement au sommet de cette route, maîtres d'un royaume fantaisiste dont nul ne sait encore ce qu'il adviendra après eux…

If Experience, surprenant, exclusif et immersif

« Ce que ces lieux ont en commun est que chacun est le rêve de quelqu'un », résume Filippo Cosmelli, qui a cofondé If Experience avec Daniela Bianco en 2006. Donner à voir le rêve des uns pour inspirer les autres. Voilà la mission d'If Experience. Pour leurs clients, ils ouvrent des portes fermées, rendent accessibles des lieux en dehors des horaires habituels, construisent des parcours dont ils ne révèlent qu'avec parcimonie le contenu, privilégiant la surprise et l'intimité. Basés à Rome, ils ont des correspondants dans plusieurs villes du monde, capables de répondre à des demandes sur mesure, venant souvent de marques de luxe pour lesquelles ils organisent des moments exclusifs, des itinéraires artistiques accompagnant un événement ou un défilé. *« Comme les maisons de mode, nous avons notre haute couture, conçue autour d'un thème, d'un besoin,* précise Filippo Cosmelli, *et le prêt-à-porter, plus abordable, une collection d'expériences qui ne durent pas plus de trois heures. »*



↑ **Une des cinq chambres de la Casale Godiluva.**





→ **Ci-contre, Alessandro Giuggioli, de la ferme Quintosapore. À droite, Daniela Bianco et Filippo Cosmelli, cofondateurs d'If Experience.**

CARNET D'EGYPTE

Des ruines millénaires aux bords de mer, ce voyage invite à remonter le temps en frappant aux portes de l'éternité. Là, le sommeil est d'or, à Louxor et à El Gouna, dans deux hôtels au charme certain.

Texte
Bérénice Debras

Cinq heures de vol séparent Paris de Louxor. Cinq heures pour se (re)plonger dans l'histoire des pharaons et démêler le fil des dynasties de l'Égypte antique. À l'arrivée, l'ancienne Thèbes impose son rythme. Les millénaires l'ont rendue sage : rien ne sert de courir. Une Mercedes 200 de 1968, aux sièges moelleux, trace lentement dans la lumière chaude de fin d'après-midi. Les fenêtres ouvertes, elle traverse le Nil mythique et nous dépose à l'hôtel Al Moudira. Rêve d'Orient aux couleurs terracotta, il a ce glamour égyptien des années 1920 à 1950. Une ambiance hors du temps, loin des modes, flotte dans l'air. « *J'ai chiné tous les meubles, du Caire à Alexandrie* », avance la fondatrice d'Al Moudira, Zeina Abou Kheir. C'est à la toute fin des années 1990 que cette Italo-Libanaise à la crinière rebelle sema son grain de folie dans ce paysage désertique. Personne, encore, n'avait réussi à construire un hôtel de ce côté du Nil, à l'Ouest, où la plupart des sites archéologiques sont concentrés. L'architecture vernaculaire d'Al Moudira, en brique de terre crue, fait écho aux villages de Nubie. On la doit à Olivier Sednaoui, qui signa aussi la maison de Christian Louboutin, non loin. Un œil averti reconnaîtra les références à « l'architecte des pauvres », l'Égyptien Hassan Fathy (1900-1989), qui bouscula les codes de construction à l'heure où l'on regardait encore le béton comme un exemple de modernité. Grâce à son approche fonctionnelle, bon marché et écologique, il fut chargé de la création du village New Gourna, dès 1946. Le but ? Éloigner les habitants des tombes de la Vallée des rois afin d'empêcher leur dégradation. Le projet, qui impliquait les paysans comme maçons, s'arrêta en cours de route mais posa certains des principes de l'écologie moderne locale. On peut encore en visiter une infime partie.

Vestiges au goût du jour

Oasis de palmiers, dattiers et bougainvilliers, Al Moudira s'organise autour de joyeuses cours aux couleurs variées (jaune, rose, bordeaux) et de fontaines. Dans ce labyrinthe, nous suivons le groom jusqu'aux chambres. La mienne s'ouvre sur des fresques murales pleines de poésie. Le lit appelle à des rêves cristallins sous un dôme peint d'un ciel étoilé. Quant à la salle de bains, elle évoque la salle voûtée d'un hammam. Ici et là, des livres bien choisis invitent à se promener en pensées dans le pays. Ainsi de l'ouvrage *Dust : Past & Present* (AUC Press), de la photographe Xenia Nikolskaya. Ses clichés ont figé les demeures Belle Époque →

MARK ANTHONY FOX

Non loin des trésors archéologiques de Louxor, l'hôtel Al Moudira offre un autre voyage dans le temps, tout en dômes, patios et arabesques.



↑ À l'aurore, la Vallée des rois se découvre en montgolfière, baignée de la lumière du soleil levant.

→ abandonnées à Louxor, Alexandrie et au Caire. Les images résonnent à merveille dans les murs d'Al Moudira, teintés d'une nostalgie heureuse. Dans le salon rouge, on retrouve Zeina, qui balade son œil de sphinx dans la salle. *« Les Égyptiens sont comme les vieilles montres. Il faut les remonter une fois par jour »*, dit-elle en rigolant. Son équipe et elle, c'est une longue histoire d'amour. Ici, elle a tout fait, jusqu'à former elle-même son cuisinier, faute d'en trouver un. C'était il y a longtemps déjà. Depuis, elle a passé le tablier à d'autres. La *« moudira »* (« patronne » en égyptien), son surnom, a vendu en 2023, mais reste comme consultante. Elle suit les nouveaux aménagements (dont de nouvelles villas avec piscine) et la montée en gamme de l'hôtel, désormais cinq-étoiles et membre de Relais & Châteaux. *« Nous sommes passés de 35 employés à 200 et avons 54 chambres et 7 villas. »* Les changements ne se comptent plus – tennis, panneaux solaires, potager XXL – et les projets se multiplient : ateliers, résidences d'artistes, et enfin, Set Nefru, un bateau traditionnel sur le Nil…

Aperçu d'éternité

« Mais que faites-vous encore là ? », demande Zeina. Elle n'a pas tort. Aux portes de l'hôtel, les sites antiques nous attendent. On file. De l'autre côté du Nil, voilà le mythique temple de Karnak et ses sphinx à tête de bélier, son obélisque de 30 mètres de haut et ses colonnes papyriformes. Comment ne pas être intimidée ? Au diable les touristes qui jouent des coudes ! Quelques pas de côté et la vue se dégage. Même expérience au temple d'Hatchepsout, avec ses trois terrasses. On aimerait déambuler seul au milieu des ruines comme Hana dans le film *Louxor* (2020), de la réalisatrice Zeina Durra. Son errance mélancolique, filmée dans la lenteur de l'Orient, tient d'un voyage intérieur. Au cœur de la Vallée des rois, elle déclare à une archéologue sentir *« la conscience de quelque chose »*. Laquelle lui répond comme une évidence : *« On arpente des lieux millénaires chargés d'émotions humaines intenses. L'espace est imprégné de leur force, de leur présence. Beaucoup d'entre nous, à un moment donné, vont ressentir comme un lien. »* C'est vrai. L'éternité des pharaons nous renvoie à quelque chose de plus grand que nous. On sent ce lien dans la tombe de Ramsès III. Les fresques ont traversé les siècles et racontent, dans des couleurs incroyables, le passage vers l'au-delà. Plus tard, au temple Médinet Habou, on entendrait presque les vieilles pierres murmurer leurs secrets. Peut-être parce qu'on est encore chez Ramsès III ? Ou simplement parce qu'il n'y a pas un touriste. Entre toutes ces émotions, l'hôtel Marsam offre sa table un brin bobo « de la ferme à l'assiette ». Là, une petite dame, bien connue comme la « Reine du crime », s'invite à table, en pensée. Agatha Christie ne surprendrait personne ici – la maison était un haut lieu de chercheurs de tombes. Passionnée d'égyptologie, elle avait épousé en secondes noces un archéologue de quinze ans son cadet. Elle disait, non sans un humour très british : *« Épousez un archéologue. Plus vous vieillirez, plus il vous aimera. »* Faute d'avoir trouvé ce spécimen en or, on s'endort avec Hercule Poirot dans *Mort sur le Nil*. La nuit sera courte. Les chants des muezzins et les braiements d'un âne nous

↓ Statue de Ramsès II, le « pharaon bâtisseur », qui fit construire la partie extérieure du temple d'Amon.



BÉRÉNICE DEBRAS — THÉRÈSE VERRAT & VINCENT TOUSSAINT

réveillent aux premières heures. Le ciel, cette fois, nous attend à bord d'une montgolfière. Ne serait-ce, d'ailleurs, pas un cadre idéal pour un accident digne d'Agatha Christie ? On hésite un instant à monter dans la nacelle. Le chaos est total autour des ballons qui se comptent par dizaines. On s'élève lentement. Sous nos yeux, la Vallée des rois. On comprend pourquoi les pharaons, au fait des pillages, avaient choisi ce lieu retiré pour leur dernière demeure.

Côte d'Azur orientale

À terre, on respire. Le voyage vers l'au-delà sera pour plus tard, question de temps. Un autre voyage plus heureux commence, répondant cette fois aux sirènes de la modernité. Quatre heures et demie de route plus tard et El Gouna se dessine, non loin d'Hurghada, au bord de la mer Rouge. Il faut montrer patte blanche pour entrer dans cette station balnéaire sécurisée. Sortie des sables à partir de 1989, elle est l'œuvre de l'homme d'affaires Samih Sawiris, l'un des plus riches Égyptiens. La ville, à l'ambition écologique, s'articule autour de lagons et vit avec les mêmes excès que la Côte d'Azur, hors ramadan. « *C'est le seul endroit, en Égypte, où l'on peut sortir en mini-jupe et talons aiguilles. El Gouna est peu connue des Français mais elle est très populaire en Belgique ou en Suisse et bien sûr en Égypte. Samih Sawiris y a ouvert La Maison Bleue en 2011, une maison d'hôtes accueillant des amis et des clients* », avance Jeanne Drotter, maîtresse de maison dans cet hôtel intimiste Relais & Châteaux de 13 suites. La Maison Bleue a son genre bien à elle, travail commun de l'architecte Olivier Sednaoui (encore lui !) et de l'excentrique designer d'intérieur Amr Khalil (décédé en 2019). Là encore, la décoration a été chinée, à l'instar de ce vieux plafond peint, venu d'une maison d'Alexandrie. Ici, pas de visites mais du kitesurf, de la plongée, du bateau… Et de la lecture au bord de la piscine ! « *Venez, je vous emmène en Égypte* », écrit Christian Jacq dans son dernier livre *Égypte, mon amour* (XO éditions). Attention, le risque est grand de ne plus vouloir en partir… G

Y ALLER

Al Moudira Relais & Châteaux, à partir de 255 € la nuitée ; La Maison Bleue Relais & Châteaux, à partir de 450 € la nuitée. relaischateaux.com
Kuoni Émotions propose le séjour 5 jours / 4 nuits dans les hôtels Relais & Châteaux Al Moudira et Maison Bleue El Gouna à partir de 2 600 € par personne, incluant les vols Paris-Louxor et Hurghada-Paris, les transferts (dont domicile-aéroport-domicile au départ de Paris, Lyon et Nice), les hébergements avec petit déjeuner, les visites, les guides égyptologues francophones. Extension de séjour possible incluant une croisière sur le Nil à bord de l'Oberoi Philae, soit un total de 9 jours / 8 nuits, à partir de 6 200 € par personne. emotions.kuoni.fr



↓ **La Maison Bleue propose 13 chambres et suites à El Gouna, une station balnéaire animée et moderne au bord de la mer Rouge.**

QUAND L'HÔTELLERIE A TOUT COMPRIS

Texte
Laurence Gounel et Paul Miquel

Rénovations d'envergure, montée en gamme avec espaces zen et Exclusive Collection… Tandis que les adresses Club Med historiques, comme Les Boucaniers, profitent de l'embellie, l'esprit pionnier perdure avec des destinations toujours plus expérientielles.

Vingt ans après sa dernière rénovation, le resort martiniquais Les Boucaniers dévoile un nouveau visage après plusieurs phases de travaux pour un montant de 25 millions d'euros. Un marqueur fort pour cette adresse historique et emblématique du pionnier des séjours « tout compris », puisque Les Boucaniers ont été parmi les tout premiers Club Med (1969). Une volonté de valoriser les Antilles françaises, portée par un tour de table d'investisseurs convaincus du potentiel de l'Île aux fleurs, à l'heure où les destinations de l'océan Indien jouent sur le dépaysement sans décalage horaire, et quand l'Asie séduit à nouveau pour ses paysages, sa gastronomie et la qualité du service à petit budget. Pas seulement situé sur la plus belle côte de l'île, sur la plage idyllique de la Pointe Marin, à quelques kilomètres du village de Sainte-Anne et face au mythique rocher du Diamant, le resort est installé dans une sublime cocoteraie de 22 hectares. Une végétation luxuriante composée de palmiers centenaires, d'hibiscus, de frangipaniers, de bougainvilliers et de fleurs de porcelaine qui viennent contraster avec le bleu lagon de la plage privée qui s'étend sur un kilomètre d'une réserve naturelle dans le sud-ouest de l'île. Pour lui offrir la dimension contemporaine qui lui manquait sans rien perdre de l'ADN créole et de son esthétique festive, Club Med a fait appel aux architectes d'intérieur Anne Geistdoerfer et Flora de Gastines de l'agence Double g. Les chambres ont gagné en luminosité









→ L'agence Double g a imaginé un lobby où vert lagon et bleu océan voisinent les pailles et rotins.

et les espaces extérieurs ont été pensés comme une place de village plutôt chic. Particulièrement réussi, le lobby décline l'esprit d'une riviera tropicale avec des découpes festonnées, des vert lagon, des bleu océan, des pailles et des rotins aux lignes épurées… Un grand mur naïf travaillé dans un plâtre immaculé vient encore placer la nature au centre du séjour. Au bar, une authentique yole (barque locale colorée) s'est installée en surplomb de l'immense piscine, clin d'œil aux pêcheurs et à l'océan omniprésent. Une mer des Caraïbes qui vient se cogner gentiment sur les rochers d'un restaurant « les pieds dans l'eau » baptisé Pays Mêlés. À l'opposé, une autre table, « à la carte », privilégie la pêche avec des *crudos* et autres filets snackés de thon blanc, daurade, marlin, vivaneau, langouste… en plus des traditionnels féroce d'avocat, poulet boucané, acras et blanc-manger coco.

Oasis zen et sportive

Pas de Club Med sans une vraie proposition sportive, et le resort des Boucaniers, réputé pour son ponton en forme de virgule qui se faufile au large, offre des départs en ski nautique, en wakeboard, wingfoil… Six terrains de padel ont été inaugurés cette année pour des cours collectifs, privés et des stages. Dans la logique du spa Payot, petit havre paisible au cœur du resort, qui a choisi de dispenser des soins sur mesure, la prochaine salve de travaux investira la partie la plus reculée de la cocoteraie – aujourd'hui, objet de fouilles archéologiques – pour proposer une Oasis Zen. Un concept hôtelier haut de gamme, privilégiant le calme et la volupté de 56 chambres et suites à la décoration très travaillée autour du végétal et de l'héritage de cette île, et un espace Adult Only avec son propre couloir de nage, tout proche du restaurant « à la carte ». Une rénovation et une vision à long terme qui s'inscrivent dans la continuité du travail du président du Club Med, Henri Giscard d'Estaing, qui a entrepris au début des années 2000 la montée en gamme de ce pionnier des vacances festives et sans contraintes, non sans respecter les cinq valeurs de la marque auxquelles des générations de « gentils membres » demeurent attachés soixante-quinze ans après la création du concept : la liberté, la gentillesse, le multiculturalisme, une vision pionnière et la responsabilité. Une dernière valeur forte à laquelle ne dérogent pas Les Boucaniers, avec un renouvellement de sa certification Green Globe, une rénovation raisonnée et surtout, une politique sociale inclusive avec un personnel martiniquais à 80 %. Dans cette même logique, l'implantation de nouveaux resorts est pensée dans une optique à la fois pérenne en matière de rentabilité pour le Club Med et d'offres garanties pour un tourisme local. « *Notre chiffre d'affaires est aujourd'hui issu à 75 % de la clientèle internationale. Or, la pandémie nous a montré qu'en cas de fermeture des frontières (c'est vrai aussi en cas de crises politiques majeures), nos resorts deviennent la seule alternative touristique pour les locaux. À nous de l'anticiper et de garantir par là même la survie de nos resorts quand la situation l'exige* », confie Henri Giscard d'Estaing. C'est pourquoi, les prochaines créations devraient s'échelonner à partir de 2026 avec, en ligne de mire, l'Afrique du Sud et le Bénin. Si cette dernière répond à une vraie demande des populations urbaines de Cotonou et Abomey-Calavi, celle d'Afrique du Sud inaugure une dimension expérientielle inédite au Club Med, avec une proposition autour du safari. « *Qui de plus expert que les Sud-Africains en la matière ?* » conclut le président de la marque qui entend cultiver son esprit pionnier.

À partir de 1974 € pour 2 adultes la semaine tout compris. clubmed.fr



→ Le ponton en bois qui fait toute la photogénie des couchers de soleil aux Boucaniers.

MAUD DELAFLOTTE — LAUNAY LOU & MATEO KHERES — EGO

CASA YUMA, CHAMBRE 10

Sous le soleil ou sous la clim, sur un transat ou un *king size*, en vacances, on lézarde où on le peut. Autant s'offrir les deux à Puerto Escondido, où même les chambres ont un goût de plage.

Texte
Fanny Liaux Gasquerel

Mai. Le meilleur mois de l'année – si les 1er et 8e jours du mois se glissent en plein milieu de semaine et permettent ainsi de s'échapper du quotidien sans avoir à solder trop de RTT. Direction le Mexique. Une halte à Mexico City avant d'atterrir à Puerto Escondido. La bonne idée : avoir demandé à l'hôtel de nous envoyer une voiture. Ainsi, pas d'attente sous le soleil de plomb ni de négociations à entamer dans un espagnol approximatif, malgré mes origines (pardon papa), avant de filer vers la plage. La voilà, un peu plus d'une demi-heure plus tard. Valise éventrée sur le repose-bagage, crème solaire ISDIN étalée à la hâte : je pars sans même mes tongs aux pieds à la recherche d'un transat vue océan. Finalement, ce sera peut-être lui, mon vrai lit de la semaine. Car, en vacances, la chambre à soi a-t-elle vraiment un toit ? Élevé au rang de nouvelle destination du moment par les magazines de voyages du monde entier, l'ancien port de pêcheur et sa vibe bohème n'est plus un secret pour quiconque se proclame globe-trotteur (moi). Je me suis même fait de fausses idées à son propos. Population vêtue de lin blanc, surfeurs aux boucles dorées, bars de plage où déguster des margaritas instagramables pour une bouchée de pesos… En lieu de quoi j'ai trouvé un village balnéaire dessiné pour les touristes baba cool. À La Punta, quartier où se concentrent les nouveaux hôtels et restaurants à la mode, les coffee-shops et cantines *healthy* se suivent et se ressemblent. Casa Yuma n'est pas de ceux-là. Sara Skalli connaît le coin depuis qu'elle y a lancé une chaîne d'auberges de jeunesse dans sa vingtaine. « *À l'époque, rien de tout cela n'existait* », confirme-t-elle, pointant les structures en

↓ **Intérieur et extérieur se fondent dans la chambre qui ouvre sur un jardin privé avec sable et transats.**



briques beige et marron bien léchées qui abritent les adresses favorites de la faune locale. Alors, quand l'envie lui vient de créer quelque chose de différent, elle se met en recherche d'un terrain loin de l'agitation de Puerto Escondido et de sa Punta. À quinze minutes de voiture de là, à Ventanilla Los Naranjos, c'est le coup de foudre. Elle dessine les plans des 25 chambres organisées comme des maisonnettes géométriques, de sa réception à l'escalier majestueux et du restaurant, un espace *al fresco*. Parce que les vagues peuvent être violentes sur ce littoral, elle n'oublie pas la piscine, qui devient le centre névralgique de l'hôtel, avec son bar de plage efficace quand on est en manque d'eau de coco.

Mexican dream

Justement, nous y voilà. Je galère à commander une Electrolit, boisson nationale après le Clamato (un jus de tomate mêlé à du bouillon de palourdes), qui partage sa raison d'être : hydrater et rafraîchir celui qui le boit. La raison de ce refus ? Elle n'est disponible que dans le mini-bar de ma chambre… Quelques *por favor* plus tard, ma boisson (chimique) à la coco arrive sur un plateau. De la chambre à la plage, il n'y a qu'un pas. Ou plutôt une foulée brûlante quand, sur les coups de 14 heures, soleil au zénith, le sable se transforme en charbons ardents. Et moi, j'ai oublié mes tongs. Quelques heures plus tard, j'ai déjà fini *Les Secrets de la femme de ménage*, de Freida McFadden, et le sable a retrouvé une surface praticable. D'un lit à un autre, je retrouve la fraîcheur de la clim pour la fin de journée. Ma chambre, la numéro 10, est à l'image de Casa Yuma : accueillante, minimaliste et vraiment bien pensée. Parce que *less is more* est un mantra que porte à merveille la tradition architecturale mexicaine, Sara Skalli a pensé ces cocons comme des pauses régénératrices. Le lit, *king size*, n'a rien à envier à ceux des cinq-étoiles. La décoration, dans un colorama organique, convoque le nécessaire : un miroir (pour monitorer les marques de bronzage), une console (que l'on essaie de garder organisée), deux tables de nuit (pas de jaloux) et un joli fauteuil (pour y jeter maillot et autres sapes laissées en boule après une journée dans le sac de plage). Le dressing est planqué dans l'entrée, une idée maligne pour attraper une chemise avant l'apéro ou pour ne pas voir, depuis le lit, ses piles de fringues mal pliées. La télé manque à l'appel. Je répète : pas de télévision dans la chambre ! Et finalement… Nous manque-t-elle ? J'ouvre un magazine après ma journée à lézarder au soleil. J'avance vitesse grand V dans les pages de *La femme de ménage voit tout* après le dîner. J'écoute le replay du *7/10* de France Inter en prenant des nouvelles de mes proches après m'être réveillée sans alarme. Pour changer ma routine, je réserve un massage, un taxi pour le marché de Puerto Escondido, une leçon de surf. Mais soyons honnêtes, mes chambres restent mes ports d'attache, avec option climatisation ou bain de soleil, le bruit des vagues en fond.



↑ Chaque chambre se double d'une terrasse privée sur le toit, pour une nuit à la belle étoile ou une place au soleil.



JASSON RODRIGUEZ

← Au bar, cocktails à base d'ingrédients locaux et spécialités mexicaines, comme le Clamato, se dégustent devant l'océan.

Casa Yuma, Ventanilla Los Naranjos, Lot 10 Ventanilla Colotepec, Oax. c.p. 70937
- **Ouverture toute l'année.**
- **Hôtel à partir de 325 € la nuit, petit déjeuner inclus.**
- **Restaurant à partir de 25 € pour le déjeuner et le dîner.**
- **Massage à partir de 85 €.**

L'ÎLE DE SYLT… J'Y RETOURNERAI

Ce sont ces destinations qui nous dissocient, car elles nous ouvrent d'autres horizons, nous sortent de nos sentiers battus. Entre Danemark et Allemagne, au loin dans la mer du Nord, voici Sylt. Son accès singulier, presque désuet, en ferry ou en train, nous la rend insaisissable. Avant vous, elle a su apaiser des personnages comme Karl Lagerfeld ou Gunter Sachs… Alors, allons-y.

Texte
François Simon
Illustration
Kanako Kuno

De fait, le voyage a déjà commencé à Hambourg. Personne ne viendra vous chercher ici. Il faut dire aussi que vous avez mis le paquet. Qui vous aurait suivi ? Sans doute une pincée clairsemée de voyageurs raffolant de cette ville hanséatique, aux allures *british*, née avec les commerçants et les armateurs. Elle a gagné à se frotter au tweed et aux épices lui donnant une sorte d'aristocratie, d'anglophilie ; un cachet inimitable. On préférait, non sans raison, marier ici son fils à une fille de Manchester plutôt que de Bielefeld ; la mère de Thomas Mann, né à Lübeck, était bien brésilienne. Au demeurant, même si son port impressionnant s'étire sur près de 75 kilomètres, Hambourg a la coquetterie d'être loin de la mer, à une centaine de kilomètres que l'on avale par l'Elbe, le sinueux. Cette mise à distance peut se lire également dans un certain flegme quasi britannique, cette façon non seulement de manier la brique dans les nouveaux quartiers de Speicherstadt (155 hectares de friches portuaires réhabilitées), mais également dans les anglicismes locaux dans l'univers de la mode et du commerce. Hambourg britannique ? Et comment donc ! C'est ici que les Beatles sont véritablement nés. Ils ont appris, sous amphétamines, à accélérer leurs chansons. Si le Star-Club (incendié en 1982) s'appelle le Susis Show Bar, il domine une placette (Beatles Platz) en forme de vinyle noir. Y émergent quatre silhouettes en acier inoxydable, stoïques, alors que la nuit de Hambourg cahote et se bouscule dans la bière et les décibels. Nous sommes en plein cœur du quartier de Sankt Pauli, balançant entre une chanson de Jacques Brel et un film de Wim Wenders (*L'Ami américain*, 1977). Ce qui nous rend Hambourg si



↑ **Critique gastronomique et voyageur hédoniste au long cours, François Simon vient de publier *Y retournerai-je ?* aux éditions Flammarion, un livre qui rassemble ses meilleures adresses, coups de griffes, photos et instants poétiques qu'il décline sur Instagram.**

touchante, c'est aussi son romantisme qui fait se rejoindre *Le Voyageur contemplant une mer de nuages* (1817, Caspar David Friedrich), exposé à la Kunsthalle, et la maman ou la fiancée qui attendent le retour du marin. Que ce soit à Valparaiso, Amsterdam, Busan, il y a toujours des chansons au cou penché, parlant de l'être aimé qui s'est éloigné et qui reviendra (*Come back to Busan Port*, 1976). Ici, dans son trench-coat mastic, Freddy Quinn entonne *Junge Komm Bald Wieder* (1963). Hambourg est cette ville qui ne peut aimer que les retrouvailles.

Variations bleu, blanc, mauve

À la gare d'Altona, le tri est déjà fait. Plus personne dans ce tortillard qui va prendre tout son temps pour vous apprendre la mélancolie, le Schleswig-Holstein, ces immenses prairies rases et pensives. Au bout de trois heures, soudainement, la voie ferrée se fait toute mince. Les automobiles grimpent sur le dos du train. Lui seul file vers l'île de Sylt (prononcez Zeult), en Frise du Nord. Sylt ? Cela ne vous dit rien ? Certes, on y tourna *The Ghost Writer* (2010, Roman Polanski). Mais faites un petit effort. Karl Lagerfeld a reconstitué l'une de ses plages au Grand Palais, en octobre 2018, pour présenter sa collection printemps-été 2019. On y vit des shorts en cuir rose poudre, des maillots de bain à volants, des robes de plage, des casquettes à double visière, des blazers à rayures. Et puis cette plage de sable, ces vaguelettes bleutées. Karl Lagerfeld venait ici enfant. Il dut y apprendre l'indocilité, les changements incessants. Ceux des cieux mauves. Le Danemark est à portée de corne de brume. Avant, on aura marché des heures et des heures sur les dunes sublimes aux variations de blancs. Sur la grève beige. On y aura appris le vent, renversant les gris, les horizons. Il est ici chez lui : cinématographique. Démêlant les lignes, impalpable. Erratique. Sylt est un bout de monde. Parfois même, si l'on s'y prend bien, il n'y a plus personne. La marée est trop belle. Elle aura effacé les traces de pas. Le vent vous tient compagnie, rend les épidermes secs et magnifiques. On peut même crier, personne ne viendra vous apporter un bonbon. Le soir, on est comme cette clientèle prospère venue ici se laisser brosser des scories de la ville. On s'y déplace en Porsche ou à vélo avec cette indifférence neurasthénique propre aux stations balnéaires. On se salue, puis on rejoint les courants d'air. L'iconique Gunter Sachs y avait sa maison avant qu'il ne s'enferme à Gstaad. Ici, de grandes fortunes se font oublier sous les toits de chaume (ça grimpe jusqu'à 30 millions d'euros) et vont bicycletter le jour durant ou rejoindre la liberté de la plage ; Sylt est aussi le berceau du naturisme allemand depuis 1920. Voilà, c'est dit.



Voyage au cœur des Asturies, là où le cidre est roi

Boisson emblématique des Asturies, le cidre incarne l'âme de cette région où se mêlent traditions, gastronomie et paysages verdoyants. Désormais inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, la culture du cidre invite à un voyage sensoriel unique au cœur du nord de l'Espagne.

L'authenticité gastronomique des Asturies s'incarne pleinement dans le cidre, boisson millénaire et véritable symbole de la région. Son origine remonte à l'Antiquité : dès le Ier siècle avant Jésus-Christ, le géographe grec Strabon mentionne que le peuple Asture en consommait déjà. Depuis, la tradition s'est perpétuée, des Romains au Moyen Âge, époque à laquelle les *llagares* communautaires – caves à cidre souvent gérées par des moines – ont renforcé son ancrage dans la vie rurale. Aujourd'hui encore, les *pumaradas,* ces vergers de pommiers, se multiplient et gagnent en productivité, signe d'un renouveau affirmé. Le XXIe siècle marque un tournant : l'appellation d'origine protégée «Sidra de Asturias», reconnue par l'Union européenne en 2003, a consolidé la réputation de cette boisson. En 2024, c'est la consécration : l'Unesco inscrit la culture du cidre asturien au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. À faible teneur en alcool et issu d'une fermentation naturelle, le cidre est la boisson de partage par excellence, omniprésente dans les moments festifs. Le visiteur peut plonger dans son univers



↓ L'art de verser le cidre, l'*escanciado,* au-delà du geste rituel et de sa saveur folklorique, permet d'aérer la boisson et d'en réveiller tous les arômes.



LA SIDRA DANS LES RÈGLES DE L'ART

Dégusté dans les *sidrerías,* tavernes typiques des Asturies, le cidre ne se sert pas comme une boisson ordinaire. Il est versé d'une certaine hauteur, le bras tendu, pour que le liquide frappe le bord du verre et libère son effervescence naturelle. Ce geste, hérité du XIXe siècle, transforme le service en véritable rituel, alliant précision, dextérité et mise en scène. Devenu un art à part entière, l'*escanciado* fait même l'objet de concours régionaux, où rivalisent les meilleurs *escanciadores.* Autre singularité : le cidre est servi en petites quantités, à boire immédiatement, tant que ses fines bulles restent actives. Ce moment de dégustation s'accompagne souvent d'une atmosphère conviviale et sonore, rythmée par les conversations animées ou les notes de cornemuse qui résonnent dans les rues.

← Le cidre des Asturies est produit à partir de variétés de pommes locales.

↑ Le cidre est en train d'être versé dans la plus pure tradition asturienne sur la terrasse des appartements ruraux surplombant le parc naturel de Redes.

à travers une série d'expériences immersives. Le voyage commence dans les *pumaradas* à la découverte des cycles de la pomme, de la floraison printanière aux récoltes automnales. De nombreuses *llagares* ou cidreries traditionnelles ouvrent leurs portes pour dévoiler les étapes de fabrication que sont le pressage, la fermentation et la mise en bouteilles. Ces visites incluent souvent des dégustations et une initiation à l'*escanciado,* l'art de verser le cidre à la manière asturienne. Le musée du Cidre, à Nava, complète cette découverte avec une approche interactive et pédagogique, retraçant l'histoire et le rôle culturel de cette boisson emblématique. Et dans les villages, les fêtes déroulent leur agenda de joies à partager. Un voyage entre tradition, savoir-faire et convivialité.

↓ La *fabada,* cassoulet traditionnel, est servie dans la plupart des *sidrerías* de la région.



DU TONNEAU À LA TABLE

Indissociable des grandes tables asturiennes, le cidre sublime les saveurs des spécialités locales : *tortos de maiz, fabada,* assiettes d'oursins ou généreux plateaux de fromages régionaux.
Mais son acidité fruitée entre aussi en cuisine, apportant une touche vive à des recettes emblématiques, comme le ragoût de veau asturien ou les chipirons.
Si le cidre naturel traditionnel règne en maître, d'autres variétés séduisent les palais curieux, tel que le cidre de glace, élaboré à partir d'un moût concentré par cryogénie, ou le cidre pétillant naturel.

AMAR HERNANDEZ — NOE-BARANDA — MAMPIRIS — LES FARTURES

GRECS PAR NATURE

Le bleu cobalt de la mer Égée, les villages bruts de perles blanches… Les cartes postales de Santorin, Mykonos ou Syros seraient pourtant incomplètes sans ces vignes à perte de vue, fruits du feu, de la terre et du soleil. Tour d'horizon des terroirs cycladiques, à la découverte de cépages aussi vrais que nature.

Les amateurs auront peut-être remarqué que l'offre de vin naturel ne cesse de s'étoffer aussi bien sur les cartes des restaurants des Cyclades que dans les néo-bars à vins branchés de la capitale grecque. Avant que ce phénomène, tenant autant de la mode que de l'émergence d'une nouvelle génération de vignerons, ne se développe, il y avait en Grèce *to krasi tou papou*, le vin du papi. Toute taverne digne de ce nom proposait aux visiteurs – souvent circonspects – un vin maison parfois trouble, ni tout à fait rouge ni tout à fait blanc, sans être rosé pour autant qui, comble de l'audace, était parfois servi dans une bouteille en plastique. Pour les plus aventureux qui ne s'empressaient pas de le noyer sous des glaçons, il pouvait réserver de belles surprises. Ce vin simple et souvent léger, que l'on apprenait à apprécier jusqu'à l'aimer boire, avait le goût des vacances et de l'île que l'on avait choisie le temps d'un été. Nombreux sont les nostalgiques qui déplorent l'avènement des Cubitainers d'origine absolument pas contrôlée, sans goût, sans âme et sans papi, que l'on trouve désormais sur les nappes en papier de trop nombreuses tavernes. Heureusement, ces derniers temps, en Grèce, et dans les Cyclades notamment, une nouvelle génération de vignerons s'attache à réenchanter les vins de terroir et à redonner leurs lettres de noblesse aux potamisi, assyrtiko, serfiotiko et autres cépages locaux. Ces nectars, issus de raisins bio gorgés de soleil et fermentés avec les seules levures présentes naturellement sur leur peau de velours, contiennent très peu – voire aucun – sulfite. Avec un minimum d'interventions à la vigne comme à la cave, ils offrent l'ivresse d'une fermentation naturelle et révèlent toute la richesse d'un terroir insulaire unique.

Texte
Isabelle Zigliara
Photos
Laurent Fabre

Pour organiser vos traversées entre les îles, la plate-forme francophone Ferries in Greece est très claire et réactive : ferriesingreece.com



↓ Dégustation de vin et de fromage chez Oenosart, à Oia.



Santorin, terre de vin

Île viticole depuis plus de trois mille ans, Santorin cultivait déjà la vigne à l'époque minoenne, bien avant que le volcan ne vienne bouleverser son destin. En 1620 av. J.-C., une éruption cataclysmique fit s'effondrer le centre de l'île, donnant naissance à l'une des caldeiras les plus spectaculaires du monde. Une pluie de roches rouges, blanches et noires recouvrit l'île, créant un terroir propice à une viticulture hors du commun. Au fil du temps, les cépages blancs s'imposèrent, et notamment l'assyrtiko, véritable star des Cyclades, qui compose aujourd'hui l'essentiel du vignoble. Avec l'athiri et l'aïdani, il donne naissance au vinsanto, un vin doux convoité depuis le XIIIe siècle de Venise à Vladivostok. Utilisé comme vin eucharistique par l'Église orthodoxe russe, il fit la richesse de l'île pendant des siècles. Épargné par la crise du phylloxéra grâce à son sol volcanique sec et pauvre en matière organique, le vignoble conserve encore des ceps francs de pied. Ses vignes, tressées en couronne à même le sol, se protègent ainsi des vents violents et de la sécheresse extrême, dessinant un paysage aussi désolé que poétique. Aujourd'hui, les vins de Santorin jouissent d'une reconnaissance mondiale et portent fièrement l'une des rares AOP des Cyclades. À Éxo Goniá, dans la fraîcheur des kamares – ces caves troglodytes creusées dans le tuf volcanique –, Antonis Argiros perpétue l'histoire familiale au sein du domaine Art Space. Installé dans une cave datant de 1861 abritant également un musée du Vin et une galerie d'art, ce fils du fondateur de Santo Wines fait un pas de côté. À contre-courant d'un marché porté par l'export et la rentabilité, il choisit la voie exigeante du vin nature. Pas de pressurage, uniquement le jus de goutte obtenu par macération à froid. Fermentation lente, sans levures ajoutées. Le résultat ? Des vins d'une élégance minérale rare, révélant la finesse de l'île-volcan.



← Avec sa robe jaune aux reflets dorés intenses et son nez complexe mêlant agrumes, notes florales et minéralité affirmée, l'assyrtiko, cépage roi des Cyclades, déploie toute sa majesté dans ce Santorini Assyrtiko.



↙ Des vignes à perte de vue depuis la terrasse du Vedema, à Megalochori.

POUR COMPLÉTER L'EXPÉRIENCE

- Dans le village de Megalochori, niché au cœur des vignes, l'hôtel Vedema propose des dégustations de vin dans un cellier vieux de quatre siècles.
- Oenosart, à Oia, a l'une des plus belles cartes de l'île. Idéal pour déguster un assyrtiko accompagné d'une planche de charcuterie et de fromages grecs.

Tínos, patrimoine lunaire

Il est tôt lorsque nous rejoignons Jérôme Binda sur ses terres du domaine de Kalathas, au cœur de l'île agricole de Tínos. Non loin de Volax, un village aux murs couverts de poèmes, il produit sur un sol de sable granitique, pauvre en eau et battu par les vents, un vin naturel unique. Une grande partie des vignes de l'île se concentre dans cette région à la physionomie lunaire. Ses vallons sont couverts d'innombrables rochers ronds polis par le vent et semblent tout droit tombés du ciel, comme jetés çà et là par quelque géant en colère. Entre les rochers, les rangées de vignes ne se comptent plus et le nombre de chais augmente chaque année. Le vin de Tínos fait de plus en plus parler de lui sur les bonnes tables de l'Hexagone et vient concurrencer l'assyrtiko de Santorin sur la scène internationale. Avec son fils Gabriel, ils travaillent comme des orfèvres les cépages indigènes et francs de pied tels que l'aspro potamisi. Passeurs de tradition, ils créent un vin naturel *« sans écran entre le jus et la terre, un vin de terroir et de patrimoine qui rassemblait les villages lors des fêtes patronales »*, nous confie Jérôme, fier d'avoir réussi à imposer de haute lutte la mention « vin vivant de Grèce » sur ses bouteilles. Enchaînant les défis, les vins de Jérôme sont des 0-0, les seuls dans les Cyclades à être vinifiés sans levures ni sulfites ajoutés. Lorsqu'on lui demande pourquoi, il avoue que les sulfites l'éloignent de l'émotion de son métier et cite avec malice son confrère Anton von Klopper à la tête de Lucy Margaux Wines, en Australie : *« Quelle est la différence entre utiliser un peu de sulfites et pas du tout ? Eh bien, si vous faites votre jogging en sous-vêtements ou tout nu, c'est une petite différence, mais qui produit un grand changement ! »*



↑ **Au domaine de Kalathas, les vignes sont franches de pied, non irriguées et vendangées à la main.**

↓ **Église d'Agia Paraskevi, à Isternia.**





← **Subtil assemblage d'aspro potamisi, de rozaki et de mavro potamisi, Pappou ! rend un vibrant hommage aux vins d'antan. Il exprime avec élégance le caractère aride et sauvage du terroir de l'île.**

POUR COMPLÉTER L'EXPÉRIENCE

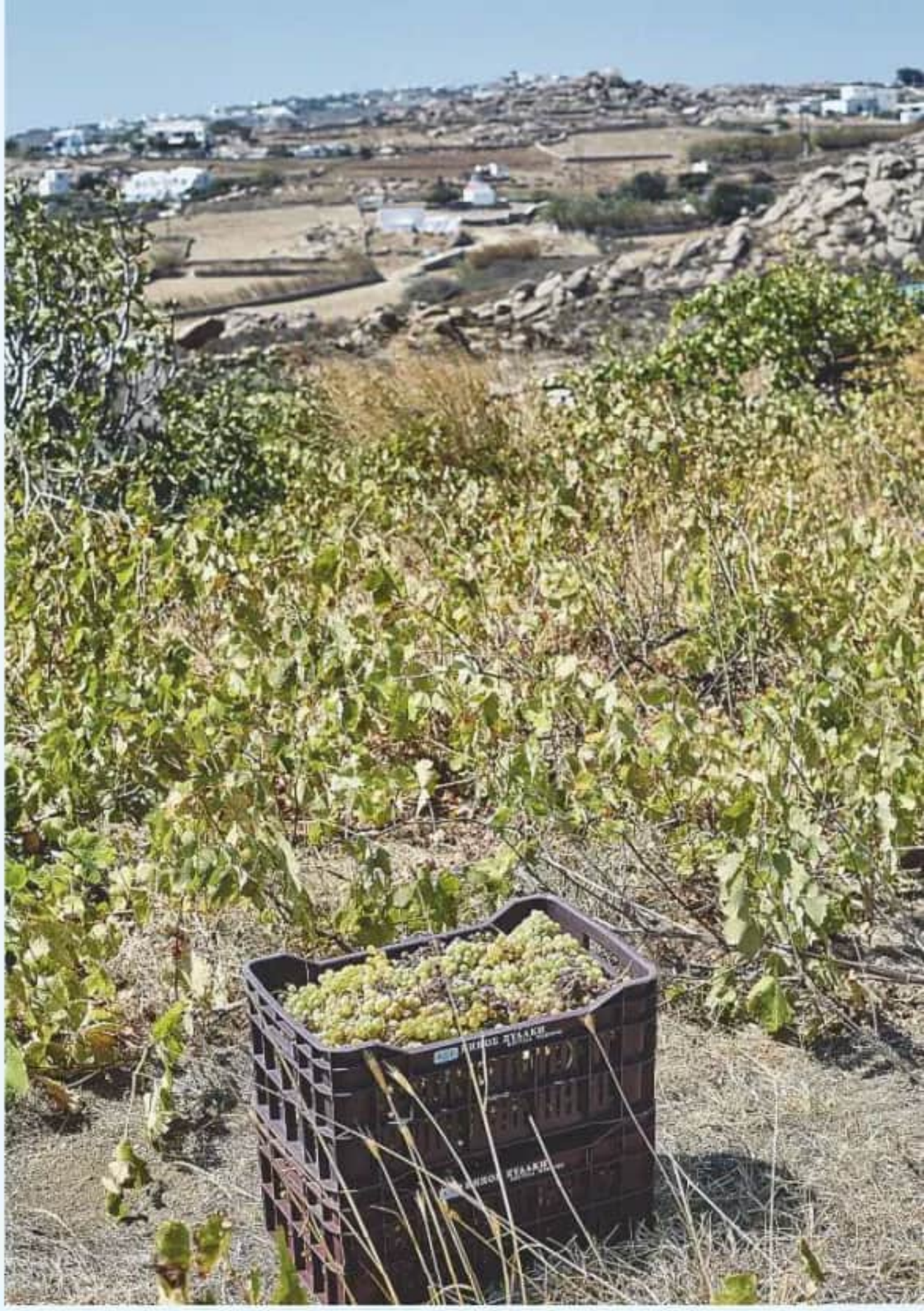
- Tutti Blu est une adorable maison d'hôtes lovée dans une demeure historique du village de Mesi. Légèrement à l'écart, on peut aussi dormir dans un ancien fouloir à raisins.
- Sur la plage d'Agios Fokas, le chef de Marathia nous régale avec son incroyable charcuterie de poisson et son fromage qu'accompagne merveilleusement le vin de Jérôme.

Mykonos, la saveur du souvenir

Petite île aride des Cyclades, cela fait bien longtemps que Mykonos s'est abandonnée corps et âme au tourisme, mettant en avant la beauté de ses plages et son penchant pour la fête. On en oublierait presque qu'il y a encore quelques dizaines d'années, Mykonos était une île de paysans, où les caïques venaient faire moudre le blé qu'ils transportaient sur les eaux céruléennes de la mer Égée. Lorsque Giorgos Xydakis était enfant, il dévalait le sentier qui le menait de la maison de son grand-père à la plage de Super Paradise, située en contrebas. À l'époque, cette plage était déserte, et Mykonos n'était connue que d'une poignée de happy few. Aujourd'hui, depuis sa terrasse, on entendrait presque les beats cadencés du beach bar, à moins qu'il ne s'agisse de ceux du célèbre club gay JackieO', situé à deux pas. Devenu dentiste, Giorgos se passionne pour les vignes de son grand-père et, à ses heures perdues, se fait vigneron. Créatif et audacieux, il invente des vins surprenants qu'il vinifie au naturel, les embouteillant parfois dans les nombreux magnums de rosé français consommés sans modération sur les plages branchées de l'île. Désireux de faire connaître les cépages oubliés de l'archipel, il les glane sur son île ou sur d'autres Cyclades, puis les assemble pour créer des vins non filtrés à la fermentation spontanée. Fonctionnant au feeling, et avec le temps que lui laisse son cabinet, il produit par passion quelque 3 000 litres de vin par an. Son retsina, aussi subtil qu'agréable, balaie les clichés (et les maux de tête), tandis que son potamisi a le goût de cette île rocheuse baignée de soleil.

POUR COMPLÉTER L'EXPÉRIENCE

Qui dort, dîne. Pour découvrir Mykonos hors des sentiers battus, il n'y a qu'une seule adresse, Rizes, qui propose une poignée de chambres et une délicieuse taverne.



↓ Giorgos Xydakis a été une véritable source d'inspiration pour toute une jeune génération de vignerons.



↑↓ La récolte des vignes sauvages de pariano, serfiotiko, roditis et kouforogo s'apparente davantage à une chasse aux œufs de Pâques qu'à une vendange traditionnelle. Le résultat : Xeronomia, un vin blanc délicat, porté par une large palette aromatique.





↑ Église de Chóra.

Anafi, l'île confidentielle

Petite île d'à peine 300 habitants, perdue entre la Crète et Santorin, Anafi attire les amoureux de nature et d'îles oubliées. Le village de Chóra, aux murs décrépits, garde son charme d'antan et paraît inhabité jusqu'au coucher du soleil. Alors seulement, jeunes et vieux sortent sur les toits-terrasses pour prendre l'air. Si la vie et les plages de sable fin se concentrent sur la côte sud, il suffit d'aller vers le nord pour se croire seul au monde. En ce début septembre, Anafi se prépare à fêter sa sainte patronne et les vendanges battent leur plein. L'église où aura lieu la fête se dresse au sommet du magistral monolithe de Kalamos. Après Gibraltar, c'est le plus grand d'Europe. On fait la connaissance de Stefanos Michalis, sous un soleil de plomb près de la chapelle de Christos où il vendange avec deux compagnons. « *Ici, les parcelles sont petites et dispersées aux quatre coins de l'île*, explique-t-il. *À chaque fois, il faut se déplacer, négocier avec les propriétaires, récolter au bon moment, ce qui complique la tâche.* » Ce jour-là, le propriétaire d'une parcelle de gaïdoura, un cépage endémique de l'île, fait le difficile. Le temps presse, le pick-up chargé de cagettes multicolores déborde de raisins mûrs gorgés de soleil qu'il va falloir presser au chai. Ce dernier, perché sur les hauteurs de la plage de Flamourou, se trouve sur la vaste propriété d'Alkis et Anita, son oncle et sa tante, tombés amoureux de l'île il y a plus de trente ans. Curieux et inventif, Stefanos y compose les vins de Ktima Flamourou par petites touches, comme un impressionniste. Chaque année, il produit environ 5 000 bouteilles, parmi lesquels Plyades, un rosé sec et léger, Iakinthos, un blanc fruité et long en bouche composé d'aïdani, d'assyrtiko et de gaïdoura, ou encore L'Amour fou, un blanc sec non filtré. Infatigable, habité, Stefanos incarne cette jeunesse grecque qui réinvente l'insularité, entre héritage et liberté.

POUR COMPLÉTER L'EXPÉRIENCE

- À deux pas de la mer et du chai de Stefanos, Ypseli offre quelques suites à la décoration soignée pour vivre au tempo de l'île avec une vue exceptionnelle sur le monolithe de Kalamos.
- Stefanos, qui est également chef, a ouvert un restaurant à Chóra, Bandieroli. On y déguste son vin, mais aussi celui de Xydakis.



← Issu du cépage autochtone gaïdoura, le vin blanc sec Kissiropi séduit par sa belle acidité, son corps généreux et ses arômes riches, prolongés par une finale persistante.



→ Vendanges à dos d'âne.

POUR COMPLÉTER L'EXPÉRIENCE

À un saut de puce de la baie de Kolymbithres, l'hôtel Parilio rappelle, par la pureté de ses lignes, l'élégance des monastères de Páros. Associé à une dégustation de produits locaux chez Petra Farm, il offre une immersion côté campagne.



↗ Les terres de Marie-Astrid et Nicolas Bourget, à Myrsini.

Páros, le vignoble shakespearien

Páros, étoile montante des Cyclades grâce à la beauté de ses plages, est en passe de devenir la nouvelle Mykonos. Pourtant, à l'origine, l'île était agricole et dominée par de puissants monastères. Héritière d'une longue tradition viticole, son climat idéal et son terroir unique – mêlant gneiss, quartz et calcaire – offrent une diversité rare sur une surface pourtant modeste. Les vignes, cultivées sur de petites parcelles dispersées, donnent des vins réputés, protégés par deux AOP, dont celle du fameux monemvasia (ou malvasia). Ce vin blanc, prisé jusqu'à la cour de Richard III, aurait inspiré Shakespeare, qui fait mourir le frère du roi dans une barrique du précieux breuvage! Originaire du Péloponnèse, ce cépage aurait disparu à cause du phylloxéra… sauf à Páros, épargnée comme par miracle. C'est sur ce bastion du vin grec que Nicolas et Marie-Astrid Bourget, restaurateur et institutrice à Nantes, débarquent en 2019 avec leurs deux filles et un rêve : faire du vin. Deux ans plus tard, le rêve prend racine avec une première cuvée et la plantation de 1,5 hectare d'assyrtiko et de mandilaria, cultivés en bio. Et si leurs jeunes vignes ne sont pas franches de pied, les raisins qu'ils vinifient sur d'anciennes parcelles en fermage le sont. Pour la vinification, ils ont choisi la méthode naturelle : sans filtration, sans levures ajoutées, avec le moins d'interventions possible. Les sulfites sont réduits au strict minimum, juste avant la mise en bouteille. Résultat : une gamme courte, vivante et sincère, qui raconte avec justesse le caractère sauvage et lumineux de Páros.



← Ammos est un 100 % assyrtiko aux arômes de fruits généreux et à la texture ample, harmonieusement équilibré par la minéralité et la pureté que lui apporte le terroir granitique.



→ **Makis Freris devant sa vigne en contrebas du village de Págos.**

Syros, un microclimat unique

Syros est sans doute l'île cycladique à l'histoire la plus singulière. Catholique pendant des siècles, elle fut le siège d'une communauté de capucins et de jésuites protégée par le roi de France. Pour cette raison, les rescapés du massacre de Chios, en 1822, pour la plupart armateurs et riches commerçants, la choisirent pour y fonder Ermoúpoli. En quelques années, ils développèrent des chantiers navals, des manufactures et de grands moulins. Si Ermoúpoli devint orthodoxe, Áno Sýros et la campagne restèrent catholiques. Coexistèrent ainsi une Syros des villes, qui commerçait avec les métropoles européennes et vit s'élever une centaine de palais de marbre aux riches plafonds peints, et une Syros des campagnes, couverte de cultures, de petits élevages et de vignes. C'est à Págos que Makis Freris perpétue la tradition viticole familiale depuis quatre générations. En bio bien sûr. Il cultive des cépages cycladiques – monemvasia, serfiotiko, mavrotragano –, mais aussi du roditis, un cépage continental qui s'épanouit dans ce microclimat bien particulier. En collaboration avec la vigneronne Kristie Manousou, ils vinifient avec des levures indigènes, sans filtration et sans pressurage. Comme Giorgos Xydakis à Mykonos, Makis ne vit pas de son vin. Il a une entreprise de BTP, mais la passion est tenace. Et le destin est parfois joueur : à peine cinq ans après ses débuts, un exportateur grec basé aux États-Unis le repère et l'encourage à vinifier un vin orange nature à base de serfiotiko et de roditis. Pari gagnant, son vin est aujourd'hui sélectionné dans des concours au Japon. Les racines ancrées dans la terre des Cyclades et le regard tourné vers le large, le vin nature a plus que jamais le vent en poupe.



↑ **Assemblage de roditis et de serfiotiko, ce vin orange dévoile un nez délicat de poire et de fruits secs. En bouche, le corps léger et l'acidité subtile de l'Aionas laissent place à une finale plus tannique et épicée.**

POUR COMPLÉTER L'EXPÉRIENCE

Niché dans l'un des plus beaux hôtels particuliers d'Ermoúpoli, Argini est un hôtel-boutique de 11 chambres au luxe raffiné. Ouvert en 2024 par la famille Polykretis, il dispose d'un délicieux restaurant, Elixis, avec une vue imprenable sur la mer et la ville.



PAS SI LOIN DU PARADIS

Texte
Paul Miquel
Photos
Laurent Fabre

À moins d'une heure de bateau d'Athènes se trouve un lieu des dieux béni. Imaginé comme un village grec perché au-dessus de la mer Égée, le One&Only de Kéa – sorti de terre l'an dernier – est peut-être le plus bel hôtel du monde. On vous dit pourquoi.

Il y a fort longtemps, entre le VII^e^ et le VI^e^ siècle avant Jésus-Christ, l'île de Kéa comptait quatre cités-États : Ioulída, Korissía, Karthaia et Pisses. Totalement autonomes, trois d'entre elles frappaient monnaie. Kéa ? Qui connaît cette île, paradis des Athéniens fortunés que l'on appelait le « petit Paris » quand le peintre Alekos Fassianos, dit le Picasso grec, s'y était installé dans les années 1960 ? Les Grecs, d'ailleurs, ne l'appellent pas Kéa, mais Tziá (Τζιά). Ici, à une heure de ferry du port de Lavrio, se dresse l'une des îles les plus belles et les plus méconnues des Cyclades. Des toits rouges, environ 2 500 habitants à l'année, une cinquantaine de plages magnifiques, dont la majorité accessible uniquement en bateau, une végétation endémique exceptionnelle, avec notamment des chênes verts à foison, et une silhouette discrète en forme de goutte d'eau. Sa proximité avec Athènes la rend accessible. Les voiliers y accostent avant de tirer plus au sud. Les plongeurs aiment y découvrir les nombreuses épaves qui dorment dans ses profondeurs, dont celle du *HMHS Britannic*, le *sister-ship* du *Titanic*, qui gît par 120 mètres depuis 1916, redécouvert par le commandant Cousteau en 1975. Et les amateurs de vieilles pierres ne rateraient pour rien au monde l'heure de marche nécessaire pour découvrir les vestiges archéologiques de Carthaea, dans le sud-est de l'île, et son émouvant théâtre antique, perdu dans un vallon millénaire. Peu d'hôtels, seulement quelques bourgs et des maisons traditionnelles – les « *katikies* » éparpillées ici et là dans les collines. Il y a le port de Korissia que les locaux appellent Livadi. Un chapelet de villages sur la côte nord-est : Gialiskari, Vourkari et Otzias. Et Ioulída, la « capitale », perchée sur un piton rocheux, non loin du vallon de Fléa et de la célèbre statue du lion de Kéa, datant du VI^e^ siècle avant Jésus-Christ, dont l'origine demeure mystérieuse.





Et partout, la lumière

Depuis l'an dernier, Kéa s'est découvert un nouveau village, et non des moindres : le One&Only, propriété du groupe Kerzner International. On y arrive par ferry, puis en Defender via un sentier caillouteux. Ou en *speedboat* (30 minutes de Lavrio), directement au pied du resort. Voire en hélicoptère (15 minutes de Lavrio), pour les plus impatients. Et dès qu'on débarque, le temps s'arrête, comme figé par la beauté immémoriale des

Y aller

Kuoni Émotions propose un séjour de 4 nuits à l'Hôtel One&Only Kéa Island à partir de 6 000 €. Le prix comprend les vols au départ de Paris sur Transavia en classe économique, le séjour à l'hôtel One&Only Kéa Island dans la Cliff Villa, les petits déjeuners et les transferts.
kuoni.fr/emotions/

lieux. Sur 65 hectares, le site a été conçu comme un authentique village grec par l'architecte John Heah, connu pour avoir imaginé le Four Seasons Sayan à Bali ou la Clinique La Prairie en Arabie saoudite. Les 63 villas individuelles de 1 chambre, avec 75 m² d'intérieurs et autant en extérieur – sans compter celles de 2 chambres et quelques autres plus grandes –, sont toutes équipées d'une piscine à débordement et d'une terrasse avec vue panoramique sur la mer. Elles sont blotties les unes contre les autres tout en conservant leur intimité. Au sommet ? La chora : la réception et le restaurant principal. On se déplace en buggy électrique, sur des petites routes sinueuses. Au pied du « village », une adorable plage et un restaurant les pieds dans l'eau, non loin du spa maison. Et toujours, toujours, partout : la lumière, la mer et l'horizon. À perte de vue. John Heah s'est inspiré de James Turrell pour concevoir les lieux : lignes épurées, marbre grec et pierre de schiste de Kéa. Motifs typiques des Cyclades, murs immaculés, textiles aux tons neutres, perle et bleus. Il y a quelque chose de très cinématographique ici, comme si l'extérieur et l'intérieur ne faisaient qu'un ; les grands espaces ouverts rappelant les principes architecturaux de l'Antiquité. *« La lumière joue un rôle essentiel,* souligne John Heah. *Il n'a pas été facile de créer un atrium à ciel ouvert sans fenêtres, mais nous voulions que les clients aient l'impression d'entrer dans un bâtiment grec antique, comme le Parthénon sur l'Acropole. »* En plus du *beach club* Bond, le restaurant Atria, tout en haut, joue sur les codes d'une *piazza* cycladique, avec une cuisine 100 % méditerranéenne twistée par des zestes de fusion inspirée – les tacos de bar sont à tomber par terre. Idem pour le Kosmos Bar – on vous conseille le Tziá Negroni (mataroa, liqueur de grenade et Aperol), l'Aegle (O/Purist, Aperol, lime, soda de bergamote) ou encore de tester l'une des 200 références de vin, dont 80 % grecs. Il y a aussi un *speakeasy*, caché comme il se doit, et – surtout – une toute nouvelle philosophie du luxe développée par Jérôme Colson, le directeur général des lieux. Contrairement à d'autres palaces insulaires, le One&Only de Kéa est totalement intégré dans la culture locale et propose des dizaines d'expériences pour vivre l'île avec les habitants. Sorties en plongée, balades en voiliers, randonnées avec des guides, découverte des trésors archéologiques avec des historiens… tout est fait pour vivre Kéa en immersion. Même le spa la joue local en se basant sur le concept grec de la sophrosyne, proposant des soins qui rééquilibrent le corps et l'esprit grâce aux produits naturels de Kéa, comme les enzymes de la grenade ou le curcuma sauvage. Le paradis, on vous dit. Y aller, c'est prendre le risque d'y revenir à jamais. On vous aura prévenus.

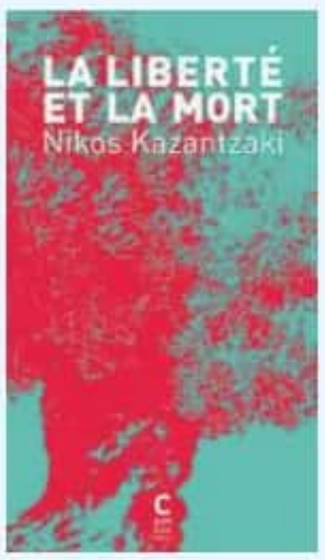




LIGNES DE CRÈTE

Éloges insulaires, fresques tumultueuses, romans chorals… Le berceau des dieux offre la toile de fond idéale au déploiement des passions humaines.

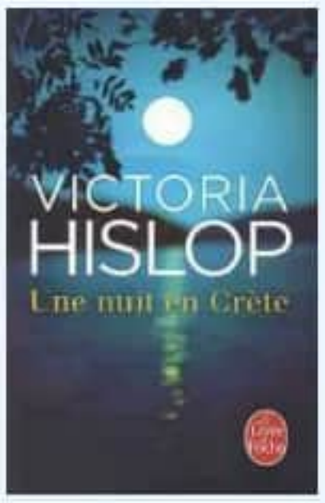
Texte
Laurent Jacobi



Frères ennemis

Pour saisir l'âme crétoise, un roman s'impose : le chef-d'œuvre de Nikos Kazantzaki, *Eleftheria i Thanatos*. La devise grecque est ici personnifiée par le capétan Michel, qui lutte pour l'indépendance de son île. Face à lui se dresse son frère de sang devenu ennemi, Nouri Bey, représentant l'autorité ottomane. Dans cette fantastique épopée, l'auteur convoque aussi bergers, pachas, brigands et paysans pour raconter une histoire de vengeance et de courage. Lyrique, quelquefois brutal, le style soutient un récit qui sent la poudre et vibre du fracas des cavalcades. Un monde ancien se clôt, inspiré par la figure du patriarche Siphakas. Mais face à un destin supérieur au sien, que faut-il sacrifier : l'honneur, la famille, l'amour ? À l'heure où des canons tonnent à l'autre bout de l'Europe, cette fresque épique et humaniste transcende la réalité crétoise pour toucher l'universel. Elle rappelle le sens du mot engagement. Sans compromission. Ni soumission.

***La Liberté et la Mort,* Nikos Kazantzaki, Cambourakis, 608 p., 25 €.**

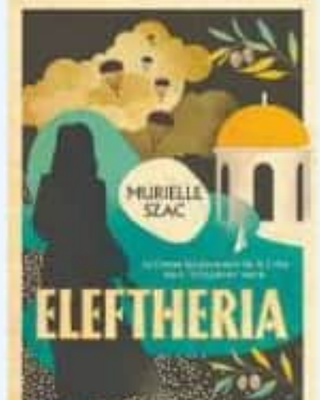


À la figue et au miel

Réduire les écrits de Victoria Hislop à des romans à l'eau de rose ou de gare témoigne d'un certain mépris pour la littérature dite « facile ». En effet, l'écrivaine, avec son style simple et empathique, sait narrer des histoires fortes et émouvantes. Pour preuve, ce recueil de dix nouvelles à savourer telle une douceur à la figue et au miel. Allant au plus près de ses personnages, elle raconte l'atmosphère des places ombragées, des retours au village natal et des secrets inavouables. Par petites touches et détails presque insignifiants, elle saisit un quotidien souvent impalpable pour le touriste de passage. Mention spéciale pour *Le Kafenion*, qui raconte la rivalité entre des jumeaux autour d'un bistrot où, par un accord de lyre, les tensions s'apaisent. Un ouvrage délicat à déguster à l'ombre, avec un verre de raki, tout en regardant la mer.

***Une nuit en Crète,* Victoria Hislop, Le Livre de Poche, 256 p., 8,40 €.**

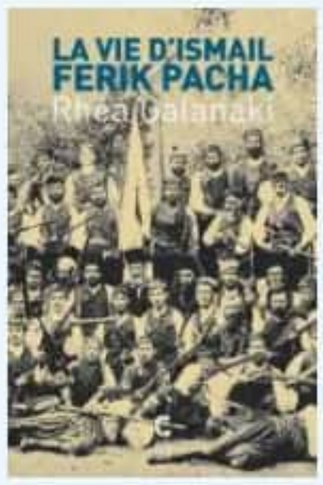




Sous le joug barbare

Une importante communauté juive vivait à Chania, à l'ouest de la Crète, avant… avant la Seconde Guerre mondiale, qui a vu la quasi-totalité de ses membres disparaître sous le joug de la barbarie nazie. Loin de s'arrêter au seul destin des juifs de l'île, Murielle Szac propose un roman choral avec des personnages confrontés au tragique de l'Histoire. Résistant, collabo, marin ou photographe, à chacun de se questionner sur sa vision de l'*eleftheria* (la liberté). Et de tracer un chemin quand la faim tenaille, les villages brûlent et que le piège se referme. S'étalant sur plusieurs années et des chapitres courts, les destins se croisent, se frôlent ou s'affrontent. Amours impossibles, trahisons ou lueurs d'espoir, les péchés et les âmes sont emportés par les flots lors d'un tragique *tashlikh*. Un magnifique roman de mémoire et de courage.

***Eleftheria,* Murielle Szac, J'ai lu, 320 p., 7,80 €.**

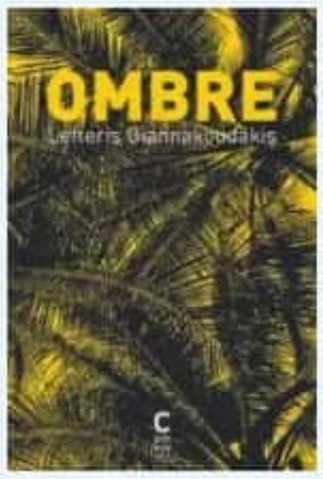


Un pont entre deux mondes

Du temps de sa splendeur, l'Empire ottoman pratiquait le *devchirmé*, l'enlèvement d'enfants chrétiens pour servir ses troupes d'élite. Tel est le sort d'un jeune crétois, arraché à sa famille lors de la guerre d'indépendance, et qui, devenu général de la Sublime Porte, revient quarante ans plus tard pour mettre fin à une énième révolte. Inspiré d'une histoire vraie, l'œuvre décrit avec habileté les tourments intérieurs d'un homme écartelé entre deux loyautés. Avec un style lyrique et subtil, Rhéa Galanaki explore une crise identitaire où « *chaque événement entraîne sa langue* ». Paysages, odeurs, sons, tout ravive ce qui semblait à jamais perdu. La mémoire fraternelle revient et percute la fidélité impériale. Emmanuel ou Ismaïl ? Qui est celui qui donne les ordres ? Un roman bouleversant sur l'exil intérieur et le chaos émotionnel.

***La Vie d'Ismaïl Férik Pacha,* Rhéa Galanaki, Cambourakis, 208 p., 10 €.**

GETTY IMAGES / TIM E WHITE – SDP



Labyrinthe familial

Rien de mieux qu'un polar pour explorer l'envers d'une carte postale envoyée d'Héraklion. Un policier désabusé, en instance de divorce, est rappelé au chevet de son père mourant. Il découvre alors le cadavre d'une jeune fille, avec, glissés dans sa bouche, un scarabée et une bague identique à celles que portaient son père et sa mère. Roman dense, il tisse son mystère autour d'une histoire familiale entrelacée d'un épisode méconnu de l'histoire grecque. Roman addictif, il captive par ses chapitres brefs, ses narrateurs multiples et ses nombreuses références musicales, qui assurent une immersion totale. Roman noir, *Ombre* éclaire le présent crétois et sa complexité : crise économique, éclosion des mouvements d'extrême droite et lente évolution des mœurs : « *Nous nous sommes endormis au paradis et nous nous réveillons au fond de l'enfer.* » Entre amitiés et amours perdues, une violente mélodie mélancolique à rebours des clichés.

***Ombre,* Lefteris Giannakoudakis, Cambourakis, 456 p., 13,50€.**



Aux sources de la honte

L'île-lazaret de Spinalonga est devenue l'une des attractions les plus visitées de Crète. Chaque jour, des centaines de voyageurs accostent sur ce rocher, au large de Plaka, pour s'aventurer au sein des murs de l'ancienne léproserie. Loin des discours romancés des guides, l'autobiographie d'Epaminondas Remoundakis s'arrête sur cet épisode honteux de l'histoire crétoise. Son récit est poignant sans être pathétique. Après une enfance heureuse, une fuite à Athènes et des études brillantes, il est dénoncé et contraint de rejoindre, la mort dans l'âme, cette prison à ciel ouvert. Il découvre alors la dure réalité des lépreux, entre exclusion sociale et lutte quotidienne pour préserver sa dignité. L'œuvre explore cette microsociété avec ses propres règles, ses espoirs et ses désespoirs. À la tête de sa communauté, il fait l'impossible pour améliorer les conditions de vie de ses compagnons d'infortune. À la fois témoignage historique et récit intime, ou comment, face à la maladie et l'isolement, l'humanité persiste et résiste.

***Spinalonga. Vies et morts d'un Crétois lépreux,* Epaminondas Remoundakis, Éditions Anacharsis, 320 p., 12€.**

Monument fondateur

Rédigée au XVII^e^ siècle, l'idylle entre Érotokritos et la princesse Aretoussa, les amants rebelles, continue de secouer l'imaginaire amoureux grec. Classée au patrimoine culturel immatériel par l'Unesco, l'œuvre irrigue le rap hellénique et est devenue une source inépuisable pour des déclarations enflammées sur les réseaux sociaux. Pas moins de 10 000 vers de 15 pieds dans cette fresque sublime. Joutes chevaleresques, discours incandescents, conflit de loyauté, le récit se déroule comme une suite d'épreuves dans un tourbillon d'émotions. L'amour interdit pousse à la séparation forcée, la prison, l'exil et enfin aux improbables retrouvailles. Dans ce monument littéraire, les conventions sociales explosent avec l'ordre établi sous le feu ardent de la passion et du courage. Un joyau d'humanité à la beauté poétique intemporelle.

***Érotokritos,* Vitzentzos Cornaros, Éditions Corti, 352 p., 30€.**



SDP

Inspirations

P. 160
Mode : si l'été nous était conté

P. 180
La dynastie Loro Piana : l'histoire d'une famille, la vie d'une fabrique et l'avenir devant soi

P. 184
Invitation chez Christophe Juville, fondateur des restaurants Spok

P. 190
Axel de Beaufort, le dieu Hermès du sur-mesure

P. 194
À la table du chef Francis Mallmann, spécialiste de la cuisson au feu

P. 206
Voyage en western, avec la scénariste et le dessinateur Maryse et Jean-François Charles

↖ **Si la pièce centrale d'Orlebar Brown reste le short de bain, la marque ne s'interdit aucun secteur d'exploration** ***(lire p. 174).***

ELEONORA BOSCARELLI

Une journée sur la Côte bleue, qui s'étire, tout en langueur, dans une maison en pierres sèches au-dessus des calanques. Le soleil surplombe l'espace et la silhouette d'un couple apparaît dans le contre-jour. L'ennui est presque palpable, comme un spleen salutaire et léger, qui précède l'instant où tout peut arriver. Silence, on tourne...

Photographe
Johan Sandberg
Réalisation
Azza Yousif

Short de bain *Quadri'H* en toile imprimée, coloris matcha et drap de plage uni bain éponge *Yachting*, **Hermès,** chaîne en or **Arthus Bertrand,** montre *Luminor GMT Power Reserve Ceramica,* PAM01574, **Panerai.**



Un conte d'été



Hedi
Veste en lin et short en coton,
Prada, montre *Luminor Marina,*
PAM03312, **Panerai.**

Aquani
Tee-shirt en lin, **Petit Bateau.**

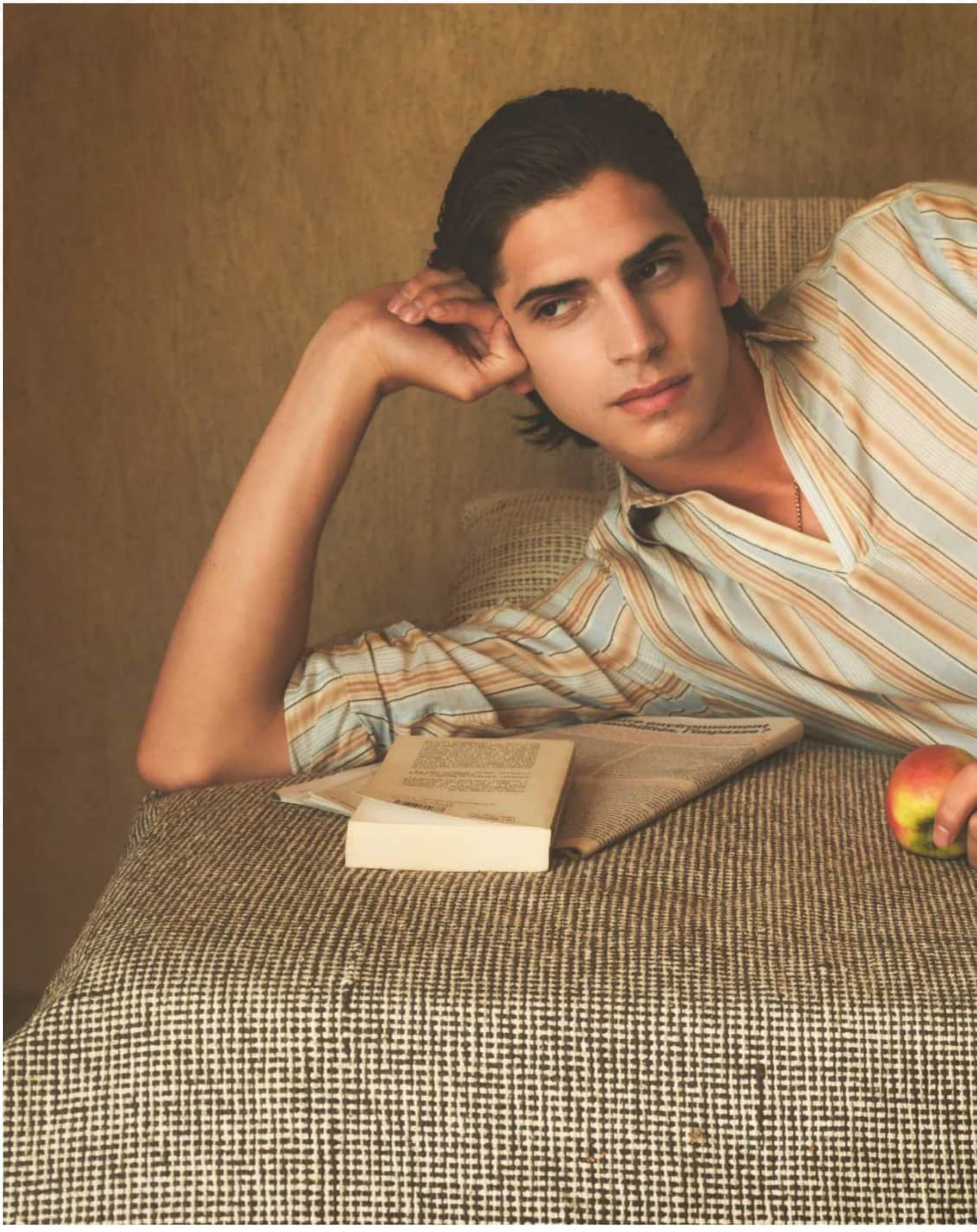
Au sol
Masque et tuba, **Arena.**





Hedi
Chemise en lin, **Dunhill,** pantalon en lin, **Dolce&Gabbana,** ceinture en cuir tressé vintage, **Kiliwatch,** chaîne en or, **Arthus Bertrand,** montre *Luminor Marina,* PAM03312, **Panerai.**

Aquani
Chemise en lin, **Polo Ralph Lauren,** boucles d'oreilles, **Sanktoleono.**





Chemise *Ridley*
en coton à rayures
et pantalon *Griffon*
à coupe ajustée
en seersucker italien,
Orlebar Brown,
chaîne en or,
Arthus Bertrand.

Hedi
Tee-shirt col tunisien en jersey côtelé de coton et lin, pantalon coupe *Tailor* en gabardine de coton à doubles pinces, **Brunello Cucinelli,** tricot côtelé en mélange de laine shetland et de cachemire, **Auralee.**

Aquani
Maillot de bain, **Eres,**
boucles d'oreilles, **Sanktoleono.**



Hedi
Tee-shirt à manches longues en cachemire, soie et lin, **Dior Icons,** pantalon en gabardine de coton et cachemire chinés noirs, **Dior Men,** chaîne en or, **Arthus Bertrand,** montre *Luminor Marina,* PAM03312, **Panerai.**

Aquani
Maillot de bain, **RBNDR by Resi Bender.**

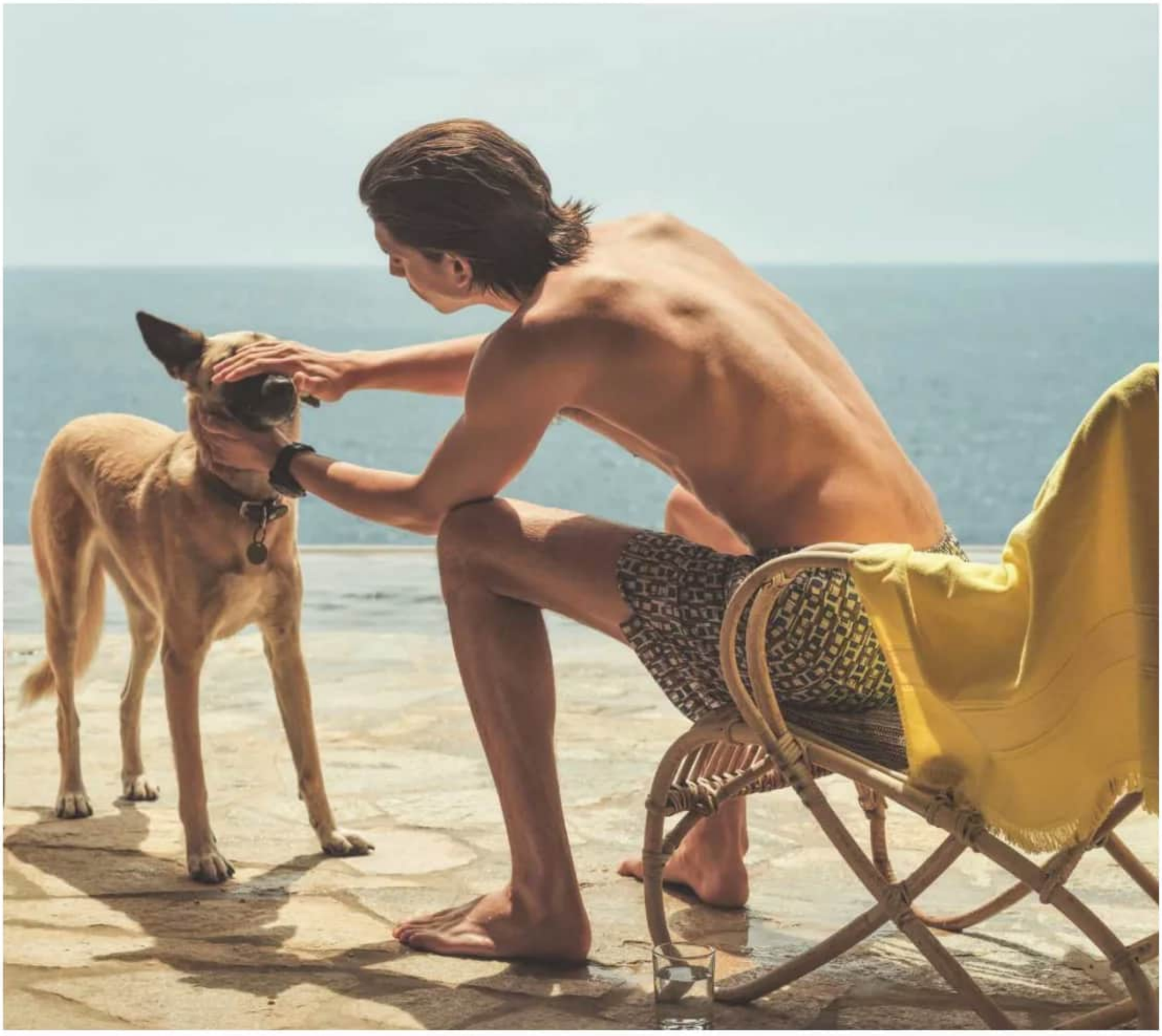


Chemise en lin, **Paul Smith,** pantalon en lin, **Dunhill,** ceinture en cuir vintage, **Kiliwatch,** chaîne en or, **Arthus Bertrand,** montre *Luminor Marina,* PAM03312, **Panerai.**



Chemise *Elia* en lin et pantalon *Ruben* en lin, **Loro Piana,** chaîne en or, **Arthus Bertrand,** montre *Luminor Marina,* PAM03312, **Panerai.**





Short de bain *Quadri'H* en toile imprimée, coloris matcha et drap de plage uni bain éponge *Yachting*, **Hermès,** chaîne en or, **Arthus Bertrand,** montre *Luminor GMT Power Reserve Ceramica,* PAM01574, **Panerai.**

Ci-dessous : chaîne en or, **Arthus Bertrand.**

Page de droite : tee-shirt en Oasi Lino, **Zegna,** pantalon en coton *Hand Dyed,* **Newspeak,** ceinture en cuir tressé vintage, **Kiliwatch,** sandales en cuir, **Massimo Dutti,** chaîne en or, **Arthus Bertrand,** montre *Luminor Marina,* PAM03314, **Panerai.**



Mannequins :
Hedi Ben Tekaya (IMG Models)
et Aquani (MlleAgency)
Coiffure et maquillage :
Beth Shanefelter
Assistantes à la réalisation :
Pauline Mosconi
et Sandra Dessi
Assistant photographe :
Olof Österlind
Assistante au digital :
Marpessa Sigué
Casting :
Leila Azizi (Suun Consultancy)
Production :
Mélina Klein (Bang Bang)

Texte
Frédéric Brun
Photos
Eleonora Boscarelli

Ancien photographe, passionné de surf, entrepreneur atypique prônant une approche collaborative de la création, le cofondateur d'Orlebar Brown, la plus prestigieuse des marques de maillots de bain pour homme, aime élargir ses horizons.

Adam Brown dans le grand bain



Il ne manque que le bruit du ressac. Rendez-vous a été pris pour déjeuner dans un restaurant portugais. Adam Brown se régale d'un peu d'huile d'olive sur du pain chaud. «*C'est déjà une manière d'être en voyage et de se rapprocher de la mer, vous ne trouvez pas ?*» s'amuse le cofondateur d'Orlebar Brown, tout de marine vêtu. Ce passionné de surf qui parcourt le monde à la recherche des belles vagues et a établi son domicile près de celle de St Agnes, dans les Cornouailles, ne peut demeurer longtemps loin de l'élément liquide. Conseil d'ami, si vous ne voulez pas le fâcher, évitez de lui parler de ski. «*Je déteste le froid !*» tranche-t-il, catégorique. Un chaud soleil de printemps caresse les ruelles du centre de Londres. Le siège de la marque de maillots de bain pour homme n'est qu'à →

↖ **Une simple intuition peut devenir une puissante vision entrepreneuriale, comme en témoigne le parcours d'Adam Brown, dont la célèbre marque de maillots de bain appartient désormais au groupe Chanel.**



→ deux pas. Pour autant, la griffe à la renommée internationale ne se revendique pas *« british »,* même si elle habille James Bond, David Cameron ou Paul McCartney. *« J'ai un passeport britannique, mais je ne suis probablement pas l'Anglais classique du monde de la mode que l'on pourrait imaginer. Mes horizons ont toujours été plus vastes et plus ouverts. Je suis né en Asie, j'ai eu la chance de beaucoup voyager. L'idée même de ma marque est née à l'étranger »,* précise Adam Brown.

De la piscine au restaurant

Flashback : été 2005. Adam Brown séjourne au Rajasthan, dans un hôtel chic. Un maître d'hôtel contrariant ne le laisse pas passer de la piscine au restaurant en maillot de bain et le prie vertement de remonter dans sa chambre pour se changer s'il souhaite déjeuner. *« Plutôt que d'avoir un short de bain, j'ai ressenti le besoin d'avoir un short avec lequel je puisse me baigner. C'est un petit événement insignifiant qui s'est produit dans ma vie, qui a pourtant tout changé,* se souvient-il. *À l'époque, je m'ennuyais un peu. J'étais devenu photographe, mais je n'avais pas vraiment rencontré le succès. Je crois bien que je n'étais pas très doué. J'avais travaillé auparavant dans le secteur du bénévolat, dans des prisons et dans des organisations caritatives pour enfants. J'avais 40 ans et j'étais plutôt fauché. L'idée m'est venue très vite. Dès mon retour en Angleterre, j'ai jeté les bases de ce qui allait devenir nos produits. »* Son idée ? Un maillot de bain pour homme empreint du style tailleur et confectionné dans des matières nobles. *« Notre short de bain original était basé sur le modèle traditionnel d'un pantalon d'homme. J'ai examiné de près la construction des pantalons de costume et je l'ai appliquée aux shorts de bain, que j'ai pourvus de fermetures latérales et de pinces à l'arrière, pour l'ajustement. J'ai utilisé un tissu en polyamide adapté à la natation ou à la plage, mais suffisamment élégant pour se promener en ville ou aller déjeuner. Tout le monde, quels que soient sa morphologie, sa taille ou son âge, est mieux dans un vêtement taillé à sa mesure »,* explique Adam Brown, qui aura probablement pris conseil en matière d'art du tailleur auprès de son beau-frère de l'époque, le journaliste et historien Nick Foulkes, spécialiste du sujet. Sophistiqués dans leur conception, les maillots de bain imaginés par Adam Brown ne comptent pas moins de 60 éléments différents dans leur patronage et réclament une fabrication attentive, avec plus d'une vingtaine d'opérations manuelles. Si le concept, pertinent, fera des vagues dans le milieu des vêtements de plage, dominé jusque-là par les concepteurs d'équipements sportifs et par les fabricants de fibres techniques synthétiques, les débuts sont plutôt lents et difficiles. Même s'il est épaulé

↓ **Présent au cœur des équipes, Adam Brown défend une approche collaborative.**





↑ **Maillot, polo, chemise, pantalon ou veste : chaque modèle bénéficie d'un patronage individuel.**

DES MAILLOTS DE BAIN PAS COMME LES AUTRES

Le succès des maillots de bain Orlebar Brown tient à leur conception et à leur coupe. Plus complexe et sophistiqué qu'il n'y paraît, leur patronage fait appel à l'art du tailleur, et plus précisément du culottier. À la manière d'un pantalon de costume, chaque short se compose de plus de 60 pièces et nécessite plus de 20 opérations manuelles pour l'assemblage. Les réglettes d'ajustement à la taille pourvues de boucles en métal sont devenues l'élément signature. Les collections se déploient autour de quatre types de tailles : les longs (l'emblématique modèle *Dane*), les mi-longs (*Bulldog* et *Standard*), les courts *(Setter)* et les très courts *(Springer)*. Toutes sortes de matières et de tissus sont disponibles, du Nylon recyclé au seersucker en passant par la soie, le lin, le jacquard, le Lycra et même la laine mérinos. Aujourd'hui, le point central de la marque reste ses shorts de bain pour homme, mais elle compte désormais près de 300 produits différents, dont des lunettes de soleil, des chaussures imperméables, des chemises, des polos, des lignes pour femme et enfant. Récemment, Orlebar Brown a aussi introduit plusieurs modèles de vestes et blazers permettant de composer des ensembles semi-formels de voyage, pour passer avec élégance de la plage à un mariage et inversement.

→ **Orlebar Brown propose désormais un vestiaire complet pour être chic en toute occasion dans un environnement balnéaire.**



par son associée Julia Simpson-Orlebar, Adam Brown doit tout faire tout seul, de la gestion de la production initiale à la mise sous pli et l'expédition des commandes, dans un petit local de stockage exigu de l'ouest de Londres. Son ambition est alors de réussir à vendre 1000 pièces. *« Le tout premier maillot ? Je m'en souviens parfaitement. J'étais installé au Starbucks de Kensington High Street pour travailler. Je l'ai vendu en ligne. C'était un* Dane *bleu ciel, taille 36 »,* se rappelle avec précision Adam Brown, en détaillant les cadres accrochés en pêle-mêle à l'entrée de ses bureaux. Au centre de l'accrochage : la première facture et la clé du fameux local d'où tout est parti. Un cabinet de curiosités mural où se côtoient les souvenirs des tout premiers prototypes, les campagnes de publicité marquantes et les modèles phares, comme ces shorts de bain imprimés aux motifs des affiches des vieux films de James Bond, Sean Connery pourchassant les vilains en combinaison de plongée, ou ceux reproduisant les clichés les plus célèbres du photographe Slim Aarons. *« Je ne suis pas vraiment capable d'expliquer pourquoi, mais celui avec la photo du départ du Grand Prix de Monaco est notre best-seller »,* confie Adam Brown avec un sourire, alors qu'il s'apprête à inaugurer une nouvelle boutique dans la Principauté.

Au cœur de la ruche

Le vaste espace de travail, agrémenté de palmiers et de fauteuils au design des années 1950, qui ne dépareraient pas dans un lounge de palace Art déco de Miami Beach, est une ruche dans laquelle s'activent plus d'une cinquantaine de collaborateurs, pour la plupart assez jeunes. Le studio de design et de création occupe la plus grande partie de l'étage. Un grand mur est constellé d'images d'inspiration punaisées et de dessins pour des prototypes. Des échantillons de tissus et de broderies par dizaines témoignent que la marque ne s'interdit aucun secteur de recherche ou d'exploration. Ici des tissus-éponges, là des brocarts, par ici du seersucker, des lins pastel. Rayures et motifs, classiques, ethniques ou exotiques sont les bienvenus. Sur un portant, des coloris plus audacieux attirent l'œil. Les matières aussi. Techniques et performantes. Il s'agit des nouvelles pièces de la collaboration avec Lamborghini. C'est cette ouverture d'esprit qui permet à la marque, de saison en saison, de réinterpréter son short *Bulldog*. *« Cette polyvalence et cette capacité d'évolution contribuent à son caractère intemporel »,* selon Adam Brown. La marque vient d'ailleurs de lancer un nouveau short de bain révolutionnaire, en soie, ultraléger et au séchage rapide. Ses gammes de produits ne se résument pas aux maillots, mais déclinent tout l'éventail de la garde-robe idéale en voyage, avec des chaussures imperméables aussi confortables et pratiques qu'élégantes, qui renouvellent le style du mocassin de bateau, des chemises et des polos, mais aussi des pantalons. Une nouvelle collection de blazers pouvant s'appairer aux Chino introduit aussi la griffe dans l'univers du costume. *« Je suis avant tout partisan de la* →

↓ **Les boucles métalliques des tirettes de serrage latérales sont devenues la signature de style des maillots de bain Orlebar Brown.**



BIO EXPRESS

- **1965 :** naissance à Kuala Lumpur, en Malaisie. Enfance en Asie.
- **1986 – 1989 :** étudie l'histoire de l'art et l'édition à la Brookes University d'Oxford.
- **1997 :** devient photographe.
- **Été 2005 :** l'idée de créer des maillots élégants naît d'un voyage en Inde.
- **17 octobre 2005 :** lancement de la marque Orlebar Brown.
- **30 janvier 2007 :** un e-mail est envoyé aux 600 contacts du répertoire d'Adam Brown pour leur présenter son *« maillot élégant [...] avec une approche tailleur »*. Ce sera le point de départ du succès.
- **2007 :** la marque ouvre une plate-forme de vente digitale aux États-Unis. Ce marché représente depuis plus de 30 % des ventes.
- **2009 :** premier point de vente dans le grand magasin londonien Selfridges.
- **2018 :** acquisition par Chanel. L'entreprise en pleine croissance compte alors 129 salariés (plus de 140 désormais) et réalise un chiffre d'affaires de 17 millions de livres. Adam Brown conserve son rôle de directeur créatif.
- **Mai 2025 :** ouverture de la boutique Orlebar Brown de Monaco.

→ *flexibilité et de la versatilité. Je vais souvent à la rencontre de nos clients dans nos boutiques et je suis très intéressé par leurs attentes dans ce registre,* insiste Adam Brown. *Mon obsession est que nous soyons les meilleurs dans notre catégorie.* » Une vaste salle de réunion vitrée, avec un grand plan de travail, est l'épicentre des décisions et des choix. Chercher une pièce feutrée et isolée avec un grand bureau de directeur est une erreur. Le poste de travail d'Adam Brown est fondu dans l'ensemble. Une petite table avec un ordinateur et un fauteuil sur roulettes, comme tout le monde, dans l'*open space*. Il ne faut pas compter sur lui pour jouer au grand patron. « *Chacun apporte sa contribution, mais ce n'est pas moi qui conçois les produits : nous avons une équipe de designers en charge de créer la collection. Je chapeaute l'ensemble plus que je ne crée* », souligne l'entrepreneur, qui n'avait pas hésité à déclarer dans une interview : « *J'étais le preneur d'images qui n'était pas photographe, qui est devenu fabricant de vêtements sans être designer, qui est devenu entrepreneur sans être homme d'affaires, qui a fondé une marque et l'a vendue à Chanel.* » Si le montant de la transaction est resté confidentiel – on parle de 50 millions de livres –, la prise de position du groupe de luxe, en 2018, n'est pas surprenante, puisque Chanel détenait déjà depuis 1996 la marque de maillots de bain pour femme Eres et a pu ainsi judicieusement compléter son portefeuille.

L'essence aquatique

Marché de niche et produit saisonnier ? « *Certes, mais les gens voyagent. C'est toujours l'été quelque part sur la planète* », assure Adam Brown en prônant toujours une vision internationale pour sa marque. À ses yeux, sa griffe est avant tout une certaine idée du voyage. « *Orlebar Brown représente une destination de vacances, certainement autour de l'eau, qu'il s'agisse d'une piscine, de la mer, d'un lac ou de tout autre type d'élément aquatique. Ce n'est pas une expérience solitaire, c'est une expérience sociale. Le soleil, la lumière fabuleuse, la présence d'amis et le plaisir sont des aspects essentiels. Nous ne sommes pas une marque urbaine, nous existons le long des côtes. Il y a de la musique, de la bonne nourriture et une énergie vivante associée à notre marque.* » En prise avec la modernité, Adam Brown a très tôt pris le parti de lancer son entreprise vers la neutralité carbone. « *Nous sourçons et fabriquons la majorité de nos pièces au Portugal, ce qui augmente leur qualité et réduit l'impact de notre chaîne logistique. Par ailleurs, nous utilisons davantage de matériaux organiques, recyclés ou à base de plantes, comme nos shorts de bain Orlebar Brown Classics qui sont réalisés en plastique recyclé. Notre ligne de lunettes de soleil est en acétate biocirculaire et métal recyclé. Enfin, sur notre site, il est possible de voir le carbone émis par chacun de nos produits, ainsi que nos moyens de rééquilibrer les choses. Entre autres à travers les projets de Blue Carbon, qui restaurent la mangrove et les forêts de varech en Indonésie et Californie* », explique l'entrepreneur qui ne cache pas avoir en tête d'autres développements possibles, notamment dans le domaine de l'hôtellerie en bord de mer, avec une dimension écologique. Une autre piste pourrait être de se rapprocher du secteur de l'horlogerie. Amateur de belles montres sportives, une Panerai de sa collection à son poignet le jour de notre conversation, ce dandy qui se défend de l'être mais soigne son style ne masque pas son intérêt pour la question. En 2020, il avait commencé une relation fructueuse avec IWC Schaffhausen, concrétisée par la montre *Portugieser Yacht Club Chronographe Edition « Orlebar Brown »*. Christoph Grainger-Herr, président de la manufacture horlogère suisse, se souvient de cette collaboration en termes élogieux : « *Orlebar Brown réinvente la tenue de loisirs, qui devient à la fois sportive et élégante, et prouve ainsi que les hommes peuvent également être à leur avantage dans des tenues décontractées. L'entreprise, l'une des plus innovantes de son secteur, n'a de cesse de définir des standards élevés en matière de confort, de qualité et de fonctionnalité.* » Des règles de conduite qui ne peuvent que mener loin. G



↑ **Construits selon les enseignements des tailleurs de Savile Row, les maillots de bain Orlebar Brown sont composés de plus de 60 éléments.**

↓ **Aujourd'hui, la marque compte plus de 40 boutiques et est présente dans plus de 250 points de vente à travers le monde.**



Chi va Piana, va sano

Texte
Edson Panier

Vice-président de la maison de luxe qui porte son nom, Pier Luigi Loro Piana incarne un siècle d'une quête d'excellence ininterrompue. Il nous livre les secrets de cette longévité.

BIO EXPRESS

À 24 ans, le natif de Milan intègre l'entreprise familiale par la grande porte, en devenant P-DG aux côtés de son frère Sergio Franco. Représentants de la troisième génération, ils perpétuent l'héritage de leur père et de leur grand-oncle en faisant bien avant l'heure le pari du *quiet luxury* – un choix qui se révélera payant des années plus tard, avec le rachat en 2013 de 80 % de l'entreprise par LVMH pour 2 milliards d'euros. Sous la gouvernance de Pier Luigi Loro Piana, la maison est passée de 400 salariés en 1975 à environ 5 000 aujourd'hui, devenant une multinationale, avec l'ouverture de 160 magasins en propre à partir des années 1990. Grand amateur de yachting et de ski, cet hédoniste participe régulièrement aux plus prestigieuses régates en Méditerranée à bord de son superyacht *My Song*.

The Good Life : Loro Piana a fêté son centenaire en 2024. Comment voyez-vous son évolution au fil des décennies ?
Pier Luigi Loro Piana : Mon regard sur cette histoire est assez unique, car j'ai eu la chance d'être impliqué dans les cinquante dernières années du développement de l'entreprise. Pourtant, j'ai l'impression que mon tout premier jour de travail date d'hier. Cent ans représentent un cap exceptionnel, et de nombreuses autres entreprises en Italie ont passé ce jalon. Les principes fondamentaux qui nous guident depuis 1924 restent inchangés : créer des produits à la fois utiles, d'une grande élégance, d'une qualité supérieure et durables dans le temps. Plusieurs étapes charnières ont marqué notre histoire. La première est survenue immédiatement après la Seconde Guerre mondiale, lorsque mon père, Franco, a donné une impulsion stratégique en collaborant avec les plus grands designers et stylistes européens, tout en développant de nouvelles qualités de tissus. Le deuxième tournant majeur a eu lieu dans les années 1980, lorsque l'entreprise s'est spécialisée dans les tissus haut de gamme et les fibres naturelles, amorçant ainsi la fabrication de produits finis et d'accessoires en cachemire, rapidement diffusés sur les marchés internationaux. Enfin, l'ouverture du premier magasin pilote en gestion directe →

COURTESY OF LORO PIANA

↘ La famille Loro Piana, avec, au centre, les frères Pier Luigi et Sergio Franco, la troisième génération à avoir pris les rênes de l'entreprise.

→ à New York a constitué une troisième étape décisive, prélude à la création de notre tout premier *flagship store,* à Milan.

À l'occasion du vernissage de l'exposition « If You Know, You Know », à Shanghai, au mois de mars, vous avez remis le Cashmere of the Year Award. À qui s'adresse cette récompense et que symbolise-t-elle pour Loro Piana ?
C'est une manière concrète de reconnaître l'engagement, la constance et l'excellence des éleveurs qui ont cru en nous. Notre relation de long terme avec eux est un levier essentiel pour améliorer, année après année, la qualité des matières premières, donnant naissance à des fibres auparavant inexistantes, aujourd'hui très innovantes en matière de finesse et de douceur. Le Cashmere of the Year Award incarne pleinement notre volonté d'amélioration continue de la qualité de notre cachemire.

La passion pour la laine, la quête d'excellence et le goût de l'artisanat sont au cœur de l'ADN Loro Piana. Comment ces valeurs vous ont-elles été transmises ?
Mon frère et moi avons eu la chance d'avoir été à bonne école, en suivant les pas de notre père. Dans les années 1970, il nous a enseigné l'importance de faire des choix cohérents et inscrits dans la durée. Se concentrer sur le segment du luxe était un pari difficile et parfois très coûteux, mais c'est une décision qui ne nous a jamais déçus.

Loro Piana est synonyme à la fois de tradition et d'innovation. Comment avez-vous réussi à combiner ces deux dimensions, notamment dans l'approvisionnement des matières ?
Tradition et innovation ne sont pas en conflit lorsqu'il s'agit de la quête de qualité. Aujourd'hui, le challenge que nous continuons de relever est de produire des articles répondant aux exigences et aux performances de l'habillement contemporain, afin de s'adapter aux nouveaux modes de vie. Le faire en utilisant uniquement des matières naturelles représente un véritable défi. Nous avons pour principe de ne jamais faire de compromis sur la qualité des matières premières ni sur celle des processus de production. Les nouvelles technologies et la recherche permettent à Loro Piana d'atteindre ces objectifs.

Quelle relation Loro Piana entretient-elle avec la mode ?
J'ai beaucoup de respect pour les créateurs de mode, mais Loro Piana n'est pas une maison de



↑ Sergio Franco et Pier Luigi Loro Piana devant leur stock de laine, au début des années 1990.

If You Know, You Know

« Ceux qui savent, savent » : ainsi pourrait se traduire l'expression *If You Know, You Know,* slogan allégorique et un rien ironique, jadis utilisé dans les campagnes publicitaires de Loro Piana, et exhumé pour baptiser sa toute première exposition. Jusqu'au 5 mai dernier, la maison de luxe a investi le Museum of Art Pudong, à Shanghai, pour proposer un voyage immersif retraçant un siècle de quête d'excellence. À travers un subtil va-et-vient entre les vallées du Piémont et l'Empire du Milieu, l'exposition mêlait peintures du XIXe siècle et œuvres contemporaines issues de la collection privée de la famille Loro Piana. La scénographie, orchestrée par la curatrice australienne Judith Clark, confiait aux studios et ateliers de la maison la création de silhouettes inédites, non commercialisées, dont les volumes théâtraux et l'attention portée au détail évoquaient un véritable travail de haute couture. Manière de sublimer ces textiles précieux, parfois exclusifs, comme les laines Pecora Nera ou The Gift of Kings. Au cœur du propos, le style Loro Piana : des capsules *outdoor* à l'inénarrable veste *Spagna,* devenue métonymie de la maison. Le tout émaillé d'un dialogue permanent avec les manufactures piémontaises, où les matières premières sont acheminées pour que la fibre devienne tissu.

mode. Notre expression créative s'inscrit dans l'intemporalité. Cela implique de créer de nouvelles collections chaque année, sans pour autant suivre les tendances éphémères. Nous avons toujours incarné un style de vie : classique, élégant et résolument contemporain. Le rapport aux vêtements est très personnel. Pour ma part, j'apprécie parfois la créativité de la mode, mais j'essaie toujours de l'interpréter à ma manière. J'aime avant tout l'idée qu'un vêtement respecte les situations que je vis.

Vous êtes justement passionné de ski et de sports nautiques, des disciplines qui résonnent particulièrement avec la marque et son histoire…

L'entreprise a toujours cherché à accompagner sa clientèle, aussi bien dans des contextes formels que lors d'activités de loisir. Le ski et la voile se sont imposés naturellement comme sources d'inspiration pour la maison, précisément pour cette raison. Ces deux disciplines, parmi d'autres, ont aussi nourri notre recherche sur les matières premières naturelles et permis de tester des vêtements conçus en fibres naturelles plutôt qu'en matières synthétiques. Les résultats parlent d'eux-mêmes : des performances supérieures, tout en respectant l'écologie et les standards de qualité qui me sont chers. Depuis l'enfance, j'ai eu la chance de pratiquer ces sports, y compris en compétition. Je suis convaincu que la nature représente pour chacun, quel que soit son âge, un espace de liberté inestimable. Cela a toujours été vrai pour moi, qui ai grandi jusqu'à mes 18 ans dans les vallées verdoyantes du Piémont. Le besoin d'évasion pour échapper au tumulte de la vie citadine m'a toujours ramené vers les montagnes ou vers la mer à bord d'un voilier. Dans ces deux univers, les paysages semblent infinis, et la satisfaction de passer une journée entière à naviguer ou à skier dans des décors naturels sublimes est tout simplement indescriptible.





COURTESY OF LORO PIANA

↗ **Look issu de la collection printemps-été 2025. Blouson *Eliott* en lin et soie, pull à col rond The Gift of Kings, pantalon *Como* en coton, sac de sport *Wind*, chaussettes *Treccia* en baby cashmere et mocassins *Anton Walk* en cuir d'agneau.**

← **L'une des silhouettes conçues pour l'exposition « If You Know, You Know », qui s'est tenue en ce début d'année à Shanghai.**

Experts en la matière

Le lancement de l'exposition à Shanghai a coïncidé avec la remise du Cashmere of the Year Award par Pier Luigi Loro Piana, une distinction créée en 2015 pour promouvoir et préserver les savoir-faire chinois en matière de cachemire. À cet égard, l'entreprise a même implanté en Chine un centre de contrôle qualité consacré à garantir la pureté de la fibre jusque dans ses moindres détails. Cette année, les lauréats se sont illustrés en présentant une fibre d'un diamètre record de 12,8 microns, établissant un nouveau standard de finesse. Le lot de fibres sera précieusement conservé dans un coffre-fort, en attente d'un hypothétique nouveau record. Ce n'est qu'alors qu'il pourra se métamorphoser en une étoffe d'exception, à un degré imperceptible aux yeux du commun. Mais, comme on l'a dit, « ceux qui savent, savent ».

Un ami qui ve veut

À Marseille, l'entrepreneur touche-à-tout et fondateur des restaurants Spok Christophe Juville habite une maison de ville en mouvement. Déco, potes, énergies... Les flux s'y agrègent.

ous du bien

Texte
Fanny Liaux Gasquerel
Photos
Olivier Amsellem



« *L*ui donner les rênes de ma trattoria m'a changé la vie », balance notre photographe avant de claquer la lourde porte de la maison de ville marseillaise de son ami Christophe Juville. Les deux hommes se connaissent depuis des années. Finalement, Christophe connaît tout Marseille, comme on dit. Le réseau est primordial quand on fait de la restauration. Pour Christophe Juville, cela va plus loin que ça. Beaucoup de ceux qu'il côtoie pour le travail sont devenus de vrais amis. Après plus de vingt ans dans le milieu, ça se comprend. La semaine dernière, il s'amusait devant la caméra de la photographe Victoire Terrade à rater un baba au rhum. « *Je pensais que la recette était super simple. En fait, elle est super technique. J'ai assumé jusqu'au bout ma connerie.* » Ses amis conviés pour le dessert, Gianmarco Gorni et « Lolo » Minel, n'y ont pas touché. Car Christophe Juville n'est pas un chef. On ne peut pas non plus le qualifier de simple restaurateur. Il est aussi directeur artistique, chef d'orchestre, communicant…

La naissance de Spok

« *Je suis un autodidacte,* commence-t-il. *J'ai quitté l'école à 15 ans et j'ai tracé ma route.* » À 23 ans, il ouvre son premier restaurant dans la cité phocéenne. Cinq ans plus tard, il a l'intuition que la restauration du midi pour les employés de bureau se cherche : c'est la naissance de Spok, un concept de cantine proposant des plats à emporter de qualité, désormais bien implanté en France avec presque une quarantaine d'adresses. Cette année, la marque s'est même déclinée pour la première fois en version coffee-shop dans quelques villes secondaires françaises, proposant cette fois une offre snack plus légère. Mais le palmarès *food* de Christophe Juville ne s'arrête pas là. Car celui qui fêtera bientôt ses 50 ans ne chôme pas : de Paris à Marseille, il jongle entre la direction de sa marque et de ses quatre restaurants d'auteur (Lolo cave à manger, Ippon, Figure et Jogging Trattoria). Demain, il partira pour Milan grâce à un partenariat Trenitalia accompagné de sa fille, Lili Jane, avec qui il aime s'amuser à créer du contenu social. Le mois dernier, il était à Mexico pour observer la mutation de la ville, désormais métropole foisonnante de concepts Food & Beverage novateurs. Il en a même ramené une nouvelle accointance, Carlos Couturier, cofondateur de Grupo Habita, belle collection d'hôtels de goût qui parsème le pays. « *Nous parlions depuis longtemps par téléphone, mais cette rencontre a tout changé. Il vient d'ailleurs passer quelques jours chez moi en juin.* » Déformation professionnelle ou réelle vocation, Christophe Juville a l'hospitalité dans le sang. S'il



← La cuisine est au centre de la maison, pensée dans les tons d'une Italie chère au cœur de son propriétaire.

***↓ « L'anse de Malmousque est ultrafréquentée. J'y vais pour ma part très tôt le matin ou tard, le soir, avec Goldie »,* confie Christophe Juville.**



→ Axel Chay, un autre Marseillais, habille les lieux de ses créations contemporaines. Ici, le fauteuil *Parad*.

↘ Les livres s'entassent sur la table de la salle à manger, sous l'œil de Vincent Desailly.



regrette de n'avoir plus franchement le temps de cuisiner – *«sauf pour les réseaux»,* confesse-t-il sans fard, honnête sur cette exposition digitale qu'il cultive pour être dans l'air du temps –, son pied-à-terre marseillais n'en finit pas de voir défiler ses amis. Pour un verre sur le retour d'un bain à Malmousque ou pour quelques jours, quand les Parisiens cherchent le soleil, la porte de sa maison de ville sur trois niveaux avec vue directe sur la Méditerranée est toujours ouverte. *«J'ai l'habitude d'organiser des repas le mercredi soir, quand je rentre du* hot yoga, *mais je n'ai pas vraiment de règle, hormis celle d'essayer de m'isoler un maximum le week-end, pour prendre du temps pour moi et lire.»*

De Zweig au magazine *Lui*

La lecture est venue progressivement dans la vie de celui qui n'a jamais lu de classiques à l'école. Par les auteurs «faciles», d'abord – *«facile ne veut pas dire nul!»,* précise-t-il –, puis motivé par son amie et voisine Lisa Vignoli, autrice et journaliste. *«Nous sommes souvent en contradiction,* s'amuse-t-il. *Mais si elle a aimé un roman auquel je n'ai pas adhéré, je me force à le relire pour comprendre son point de vue.»* Les livres sont partout. Dans sa bibliothèque, on passe en revue Zweig, Camus, Houellebecq et même Keith Richards. Sur sa table, quelques exemplaires récemment reçus ou mis en stand-by, dont un NRF duquel tombe un Photomaton oublié pris avec une ex. À terre, des piles de vieux magazines *Lui* époque Beigbeder, dont une amie proche assurait la rédaction en chef. Dans le salon, une autre compagne a laissé sa trace: trois clichés de Charlotte Lapalus – *«pour moi, l'une des meilleures photographes de notre génération»* – donnent de la vie à l'espace blanc baigné de lumière. Sur l'étagère



scandinave qu'il a lui-même chinée aux puces marseillaises, des gris-gris et de la déco pêle-mêle. Chaque détail raconte une histoire. Il y a ces sculptures de son amie Emmanuelle Roule, des vases de Franca, un studio marseillais que l'on retrouve sur les murs de l'étage à travers des appliques, ou encore un cliché offert par Lolo Minel, le même qui refusa de goûter au baba au rhum. Cette image a résisté à trois déménagements: *«Un fait rare, je change énormément de déco. Je fais tourner mes objets au gré de mes trouvailles.»* Le vase qu'il a récemment acheté à Oaxaca, lors de son dernier voyage au Mexique, n'a, lui, toujours pas trouvé sa place. Les souvenirs, ce Marseillais né dans les quartiers nord les a aussi dans la peau. La chemisette COS qu'il a enfilée pour ces quelques photos en bord de mer avec Goldie, son beagle →





↑ Une guitare comme déco dans la salle à manger : *« Je suis un chanteur de karaoké »,* s'amuse Christophe Juville.

→ de trois ans, laisse apparents des bras largement tatoués. *« J'ai pas mal de trucs marrants »,* s'amuse-t-il en pointant les quelques lettres de *« No no José »,* une réplique issue d'un sketch de Jonathan Cohen qu'il s'est fait tatouer avec ses amis Lolo – encore lui –, Paul et le chef Zac Granat, du restaurant Déviant, à Paris. La semaine prochaine, à Milan, il ajoutera à sa collection une hirondelle, un tatouage qu'il fera cette fois avec sa fille, déjà porteuse d'une belle collection. *« Et mon fils Matteo est pareil ! »* Pas de jaloux. À son poignet, une Rolex *Oyster Perpetual* de 1984 bicolore sur un bracelet *Jubilee. « Je n'ai pas encore trouvé le modèle* full gold *que je veux »,* précise-t-il. Avec son look de tombeur italien (alors que ses ascendances vont à l'Algérie et… à la Lorraine), ses grandes lunettes d'aviateur et ses cheveux gominés, il lit la



perplexité dans nos yeux. *« Je pense que les accessoires d'un look ont une portée propre à celui qui les porte. Une montre en or au poignet d'un mec en costard cintré qui sort de la Défense, ça fait peut-être* too much. *Associée à une chemisette, un short et des mocassins-chaussettes, je pense que ça peut être très cool et pas bling. »*

Le cachet marseillais

L'esthétique est forcément un mot qui caractérise l'entrepreneur, toujours assuré dans ses choix – *« jamais de jeans, jamais de noir et vous ne me verrez qu'avec des chaussures de ville, à l'exception peut-être de mes New Balance* 530 *»* – si osés soient-ils : il porte fièrement ses mocassins *Tabi,* un modèle Maison Margiela qui reprend les souliers traditionnels japonais fendus au niveau du gros orteil. Même topo pour son intérieur, coconçu avec Jérémy Chaillou, un architecte qui a aussi signé la mise en scène de quelques adresses Spok. Ouvertures sur la terrasse façon arches romaines, cuisine en carreaux de faïence couleur coucher de soleil aux arêtes arrondies, grand séjour-salle à manger pour dîner sans se priver de la vue… *« Cette maison a une énergie folle. Je voulais donc conserver un maximum de ses atouts tout en maximisant sa relation avec l'extérieur. »* La douceur du contemporain contraste alors avec ces deux poteaux de béton qui évoquent une certaine architecture marseillaise. Bientôt, Christophe Juville ira plus loin en ouvrant entièrement la vue vers la mer et en allant chercher les poutres qui se cachent sous le plafond actuel pour réveiller un peu plus le cachet marseillais de la maisonnette. Christophe Juville ne renie rien ni personne. Ni sa parole, ni celles et ceux qui ont partagé sa vie. On comprend vite que l'homme s'est fait à la fois avec mais aussi pour les autres. Pourquoi sinon monter des restaurants ? L'entrepreneur vient d'ailleurs de lancer une agence de conseil en restauration spécialisée dans la restructuration de business. *« Je sais qu'il y a des milliers d'agences de ce type, mais combien ont à leur tête quelqu'un qui a commis autant d'erreurs que moi et qui s'en est relevé ? »* Caliente, un nom évocateur pour cette personnalité flamboyante qui, à l'heure de la parution de ses lignes, présente son premier fait d'armes : la renaissance de Poissonnerie Kennedy, une cantine iodée inaugurée par le publicitaire Georges Mohammed-Chérif en 2023, agrandie et revampée, au concept repensé comme un bistrot de la mer. S'il ne cuisine plus, Christophe nous promet des *pasta alle vongole* pour notre prochain passage à Marseille. *The Good Life* aurait-il un nouvel ami ?





↑ Goldie, 3 ans, et une fâcheuse tendance à désobéir à son maître.

↓ Si Jérémy Chaillou signe l'architecture d'intérieur des lieux, la décoration est toute personnelle à Christophe.

→ Tout près du siège d'Hermès, à Pantin, Axel de Beaufort nous reçoit dans le showroom d'Ateliers Horizons, sa fabuleuse caverne d'Ali Baba, où l'on trouve même des voitures fabriquées par Hermès.

Axel de Beaufort, le Petit Prince du design

Entre la conception de bateaux « volants », en Bretagne, et l'atelier Hermès, aux abords de Paris, cet architecte naval poursuit ses rêves de gamin tout en donnant vie à ceux de ses contemporains. Voyage dans l'imaginaire d'un ingénieur virtuose.

Texte
Alexandre Duyck
Photos
Julien Oppenheim

Visiblement, on a affaire à un homme heureux. Remarquez, on le serait à moins. Allure de beau gosse chic et cool, Axel de Beaufort est architecte naval à succès. Installé avec son partenaire et leurs salariés en Bretagne, il y conçoit des *« bateaux qui volent »,* comme il le dit lui-même en s'en émerveillant. *« J'adore dessiner des bateaux, je sais faire, c'est ma*



passion, glisse-t-il. *Je fais du surf, du nautisme, j'ai traversé plusieurs fois l'Atlantique. Au début, je ne me rendais pas compte du niveau de complexité que cela impliquait d'être architecte naval. J'ai réalisé mon premier bateau à l'âge de 25 ans, j'étais celui qui allait chercher le plus loin possible en ingénierie. Puis j'ai compris que quand on sait concevoir un bateau, on peut aborder bien des projets avec sérénité.* » Axel de Beaufort, né à Paris en 1977, est diplômé de l'université de Southampton, en design et en architecture navale. Il a reçu le prix Yacht of the Year, décerné par le Royal Ocean Racing Club de Londres, en 2005 et le Milano Nautical Design Award en 2012. Une moitié de la semaine, il est donc en Bretagne, à imaginer de nouveaux bateaux. L'autre moitié, il la passe en déplacement à l'étranger ou à Pantin (Seine-Saint-Denis), à quelques encablures du nord de Paris, où se situe le siège de la maison Hermès. Son lieu de travail ne se trouve pas dans la manufacture, mais non loin de là, bien caché dans une petite rue. Ici se dissimule un atelier unique au monde, où il officie depuis 2013 en tant que directeur de création, un an seulement après son entrée dans la maison comme consultant pour les projets spéciaux. Nous voici au cœur d'Ateliers Horizons, le studio de sur-mesure d'Hermès. Un immense hangar mesurant entre 800 et 1000 m². Au →

↓ Les personnages du baby-foot ont été fondus près de Lyon.







↗ Parmi les dernières créations, une table de mixage en cuir Hermès, conçue avec des ingénieurs du son extérieurs à la maison.

→ Fan de glisse, Axel de Beaufort est à l'origine de ces rollers équipés d'un système de fixations innovant.

→ rez-de-chaussée, une succession de postes de travail occupés par une petite armée d'artisans qui œuvrent, assis ou debout, dans un silence monacal. À l'étage, en mezzanine, son bureau d'études qu'il ne nous permettra pas de visiter. *« On a tout sur place,* détaille-t-il, *tout au même endroit, de la création à la réalisation. »* Tout ce qui se trouve ici relève du secret le mieux gardé du monde. Rien ne sort, ni les prix des objets conçus, ni les noms de leurs futurs propriétaires, pas plus que les identités des artisans associés à Hermès pour la réalisation des créations. Arpenter les couloirs et les lieux se fait accompagné d'un petit groupe d'attachés de presse qui ne vous quittent pas du regard et disent quoi photographier, quoi ne pas regarder.

Dans le royaume du sur-mesure

Nous sommes dans un lieu qui n'a pas son pareil. Ici sont conçus des objets uniques, qui n'existent pas en boutique, ou presque pas. Parmi les très rares exceptions, un casque audio d'une qualité sensationnelle, armature cuir Hermès, entièrement fait à la main, qui sera vendu prochainement dans la plupart des 300 boutiques à travers le monde. Son prix ? *« Sur demande. »* Pour le reste, ce qui est imaginé, dessiné, conçu ici relève de commandes individuelles de personnes qui, à travers le monde, souhaitent acquérir, ou offrir, un objet bien particulier sorti tout droit de leur imagination et de leurs désirs. C'est avec Axel de Beaufort que nous visitons l'atelier, véritable royaume du sur-mesure composé d'une équipe d'artisans, d'ingénieurs et de designers passionnés. Près de l'entrée, des étagères immenses, hautes jusqu'au plafond, comme des bibliothèques qui ne contiennent pas de livres mais des chutes, des rouleaux de cuir précieux et quelques mystérieux cartons, à coup sûr des projets en cours. Tout est numéroté, classé, nommé discrètement : 6F, 6C, Malles Milan, Bugatti Mistral, « Mon rêve ». Axel de Beaufort nous fait pénétrer dans l'antre d'Ateliers Horizons, puis dans le showroom. Avec lui, nous nous arrêtons sur certaines des créations. Un inventaire à la Prévert. Ici, deux paires de skis, conçues avec l'aide d'artisans installés dans le Vercors. Là, un canoë pour la pêche à la mouche en Écosse, et même la boîte dans laquelle seront stockés les poissons attrapés et les mouches pour les attirer. *« Le bois du canoë est du Yellow Cedar,* explique-t-il. *Il a fallu développer un cuir 100 % étanche. Ce fut un travail ! »* Ici, un paddle, une sublime planche de surf *Kawa Ora,* sur laquelle est reproduit le dessin de l'artiste tatoueur maori Te Rangitu Netana. Une authentique malle de docteur, des gants de boxe, une boule à facettes disco, une planche à voile, des combinaisons de plongée, un skateboard, une cage à oiseaux ou encore un sac pour transporter un tambour indien, un cerf-volant. Et une balle de cricket que deux filles ont voulu offrir à leur père. *« Il a fallu deux ans de travail pour la concevoir »,* s'amuse-t-il. Une immense star de la musique anglaise, toujours vivante et dont il faut taire le nom par souci de confidentialité (il n'a fait partie ni des Beatles ni des Rolling Stones, mais fut proche d'eux…), y a fait réaliser un de ses étuis à guitare. Combien de projets par an ? *« Des centaines »,* répond-il. De toutes les tailles : ici, un petit sac rond en cuir vert en forme de pomme. En réalité, une housse pour transporter un seul fruit, qu'un Italien a offert à un ami. Détail : *« Nous avons conçu un système pour que le fruit ne s'oxyde pas et ajouté un petit couteau, dans un mini-étui caché dans la bandoulière. »* Dans l'atelier, les artisans terminent plusieurs petites malles, sublimes de finesse et d'élégance : une à whisky, d'autres à vins, cigares ou montres. Certaines possèdent même une enceinte incorporée. D'autres réalisations sont bien plus conséquentes : Axel de Beaufort et ses équipes ont entièrement repensé les intérieurs d'avions, de voitures (ici, une Bentley ; là, une McLaren Speedtail ou une Porsche 911 Singer). *« Le plus fou ? »* lui demande-t-on. *« Ils le sont tous ! »* On insiste. *« Peut-être ce rickshaw qu'une cliente japonaise nous a demandé d'imaginer pour elle. »* Et ce n'est pas fini. On tombe sur un vélo, entièrement construit en bois et en cuir, d'une solidité et d'une légèreté folles. *« C'est une prouesse technologique incroyable »,* assure-t-il. Dans l'atelier, trois autres merveilles : un juke-box à vinyles, conçu avec des fabricants anglais ; une platine pour mixer, sur laquelle le logo est à peine visible, une merveille de technologie ; un baby-foot dont les petits bonshommes ont été conçus dans une fonderie près de Lyon et peints à la main. Les poignées sont évidemment en cuir Hermès.

Au défi des rêves

On se demande si l'on n'exauce pas ici les caprices, les gadgets sortis tout droit de l'esprit de personnes très fortunées. À quoi bon posséder un étui à pomme Hermès ? Axel de Beaufort ne se pose pas la question : *« On apporte de l'élégance, de la poésie, de l'oxygène. Ce n'est pas une folie des grandeurs de la part de nos clients. C'est une envie de leur part d'avoir un projet spécifique réalisé ensemble. »* Il l'assure : Hermès n'a pas affaire à des clients qui donnent des ordres, passent des commandes autoritaires, lancent des : *« Je veux ça comme ça ! »* Non. *« On est dans un dialogue, une discussion »,* reprend-il. Un défi, parfois ? *« Oui,*

→ **Une des planches de surf nées au sein des ateliers du sur-mesure.**





← **Le casque audio armature cuir Hermès, bientôt vendu dans les boutiques.**



↑ **Une enceinte portative conçue par Ateliers Horizons.**

bien sûr. Vous ne verrez jamais un objet réalisé dans nos ateliers qui ne soit en accord avec nos valeurs : esthétique, fonctionnalité, durabilité. Il n'y a pas vraiment de limite, si ce n'est la faisabilité par nos artisans. » L'idée n'est pas de répliquer mais d'explorer de nouveaux territoires. Et si l'équipe se rend compte que les coûts risquent d'être vraiment très élevés, elle peut proposer de repenser le projet. Car Hermès l'assure : Ateliers Horizons est le lieu de conception et de naissance d'objets qui n'existent pas, *« d'idées soudain apparues en pleine nuit et à laquelle il faut absolument donner corps »*. Axel de Beaufort fait partie de ces hommes et de ces femmes privilégiés qui jamais, assure-t-il, ne s'ennuient au travail. *« Les requêtes sont très variées, on s'amuse beaucoup. On travaille parfois avec des experts externes à la maison, mais qui nous ressemblent, avec qui nous racontons des histoires. »* Parfois, cet homme tourné vers l'avenir se retourne sur son passé. Sur sa jeunesse privilégiée mais qui ne fut pas toujours rose, l'adolescent ne trouvant pas facilement sa place dans le système éducatif traditionnel. Mais déjà, il aimait par-dessus tout dessiner des bateaux. Et il y avait ce grand-oncle adoré, François de Lamothe, un des plus éminents décorateurs de films du cinéma français des années 1960 et 1970, qui travailla avec Claude Lelouch, Roger Vadim, Édouard Molinaro, Philippe de Broca, Henri Verneuil… Quand les décors du film *Le Samouraï,* de Jean-Pierre Melville, avec Alain Delon, partirent en fumée, de Lamothe les reconstruisit en deux semaines. *« Mon oncle m'a ouvert bien des portes,* se souvient-il. *J'avais 17 ans, j'étais un peu perdu, mais je savais faire une chose, dessiner, et mon oncle m'a poussé dans cette voie. Et, comme lui, j'essaye aujourd'hui d'exercer mon métier en gardant un regard très artistique, chic, joyeux et malicieux. Je me suis aperçu que mon oncle était vieux uniquement quand il est mort. »* Avant de le quitter, on demande à Axel de Beaufort quel est son rêve ultime. La réponse tombe sous le sens : *« Concevoir les décors d'un film ! C'est ça mon rêve ultime ! »*.

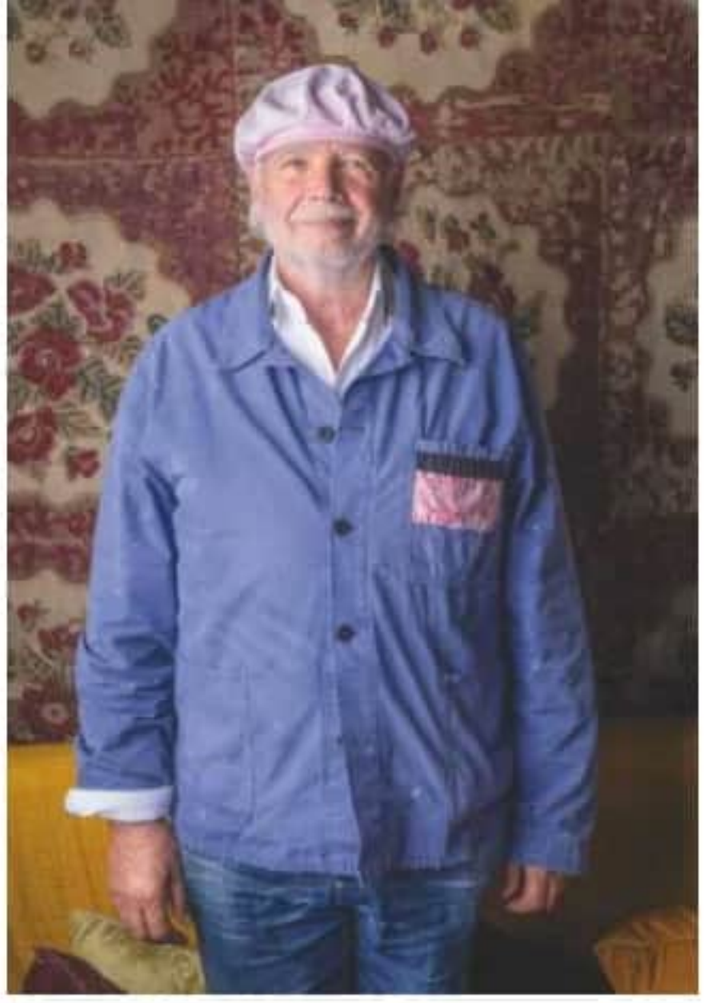
Fran Mallmann le m

Des racines indigènes de son continent à l'Europe de ses ancêtres, le cuisinier argentin puise son inspiration dans un imaginaire géographique unique, traçant sa route loin des modes. Itinéraire d'un classique en avance sur son temps.

Francis Mallmann, magicien du feu

Texte
Fabien Palem
Photos
Irina Werning

Coiffé de son béret rose et vêtu d'une veste de travail d'un bleu légèrement pâli par l'usage, le chef s'attable face à une cafetière fumante, chez lui, à Buenos Aires, dans le quartier de La Boca. « *Cette maison est un lieu important pour moi,* précise-t-il. *Je m'y suis installé en 1996. C'est un bâtiment spécial, qui mesure 50 mètres de long et seulement trois et demi de large, de sorte qu'on s'y sent comme dans un train.* » Par la fenêtre de sa cuisine, Francis Mallmann perçoit les effluves du fleuve de La Plata. C'est l'appel du large, auquel il répond en prenant en moyenne six avions par semaine. Tout chez cet homme semble évoquer cette saine tension entre le voyage et l'intime. Sa philosophie, ses maisons, ses recettes, son parcours, ses relations humaines… Un équilibre se forme entre la soif de mouvement et le besoin d'établir un foyer. Tel le gaucho Martín Fierro, héros du célèbre poème national argentin, Mallmann trouve refuge dans le feu, l'élément →



↗ **Tout en simplicité et sans jamais chercher honneurs et récompenses, Mallmann a inspiré de nouvelles générations de cuisiniers dans le monde entier.**

→ central de sa gastronomie. Dans son livre *Siete fuegos,* le chef décline ses sept feux, inspirés des traditions des peuples indigènes. Il y écrit, mi-borgésien, mi-dantesque : *« Le feu possède sa propre langue, qu'on parle dans le règne de la chaleur, de la faim et du désir. Elle évoque l'alchimie, le mystère et, pardessus tout, les possibles. C'est comme une voix qui sommeille en moi. La bête omniprésente dans mon âme. Cela dépasse les mots et la mémoire, cela vient d'un temps bien antérieur à mes souvenirs. »* Où qu'il se trouve, il bivouaque, à la façon d'un Bédouin, et recrée son univers. *« Si je prends un long vol le soir, je ne travaille que le matin. J'arrive à l'aéroport avec quatre heures d'avance et je ne choisis jamais de correspondances trop serrées,* énumère-t-il. *Je voyage avec ma guitare, ainsi que de grandes toiles. Ces textiles me permettent de décorer mes chambres d'hôtel, avec les fleurs que j'achète sur place. Je préserve les habitudes de ma vie solitaire. Je couds, je peins, j'écris. »* Le chef s'organise pour souder sa tribu, sous quelque latitude que ce soit. Quelques jours après notre rencontre, il était attendu pour cuisiner à New York et se réjouissait déjà d'avoir booké les voyages de cinq de ses sept enfants, âgés de 6 à 45 ans. *« Il nous a transmis des valeurs qui sont fondamentales pour lui, telles que la liberté, les vertus de la solitude et l'ouverture au monde par les voyages. Quand j'étais écolier, il m'arrivait de rater une semaine d'école pour l'accompagner dans un voyage professionnel. C'était normal pour tout le monde »,* relate Francisco Mallmann, l'aîné de la fratrie. Résidant en Floride, Francisco n'a pas suivi le chemin de la gastronomie, mais il assiste son père, depuis un an, dans la gestion commerciale et financière de ses affaires.

La braise ou la molécule

En près de trente ans, la demeure de La Boca a accueilli plusieurs aventures gastronomiques, fermant et rouvrant ses portes au gré des aléas économiques. Aujourd'hui, des groupes d'une quinzaine de privilégiés peuvent s'offrir un repas dans le salon du rez-de-chaussée. Certains y reconnaîtront l'un des décors de la série *Nada,* qui a conduit Robert de Niro à tourner à Buenos Aires en 2022. Sol en damier, théières blanches géantes, tableaux bigarrés de l'artiste argentin Sergio Roggerone, qui a dédié une œuvre aux dômes, ces architectures complexes montées par le chef pour faire cuire ses aliments à petit feu. La bibliothèque du salon abrite des ouvrages consacrés aux représentants de la Nouvelle Cuisine ou encore le *Dictionnaire universel de cuisine pratique,* de Joseph Favre. Mallmann parle un bon français, un excellent anglais américain. Sa formation et sa projection internationales en feraient un parfait citoyen du monde. Mais lui, le nomade, n'a jamais renié ses racines. *« Je me sens profondément argentin et uruguayen. Ce sont mes deux nationalités,* explique-t-il. *On m'a proposé de nombreuses fois de m'installer loin d'ici et j'ai toujours refusé. Je ne passe jamais plus de dix jours sans revenir à La Boca et en Uruguay. »* À 69 ans, Francis Mallmann est considéré comme le plus influent chef d'Amérique latine. Il dirige onze restaurants dans le monde, dont celui qui porte son nom, au Château La Coste, en Provence. Récompensé en 1995 par l'Académie internationale de gastronomie, il a ensuite mené sa carrière loin des canons, pour se faire le chantre d'une cuisine basée sur les cuissons au feu, la simplicité des recettes et la grande qualité des produits. Un retour aux racines latino-américaines qui a cimenté son succès entrepreneurial. Le Patagon (littéralement, homme aux grands pieds) a choisi le feu et la rusticité quand

↓ **Au Château La Coste, l'entrecôte se déguste avec une sauce chimichurri et des pommes de terre écrasées.**



la gastronomie s'obsédait pour le *fine dining* et la cuisine moléculaire, dans le sillon du Catalan Ferran Adrià et de son restaurant El Bulli, à Roses. *« De nombreux chefs de ma génération ont critiqué ses choix,* explique Germán Martitegui, l'un des principaux chefs argentins du moment, pour qui Mallmann, de dix ans son aîné, a fait office de mentor. *Dans les années 2000, tout le monde voulait copier le Bulli. Lui défendait une vision complètement différente. Il avait pris conscience du pouvoir des traditions latino-américaines et de l'importance d'assumer une identité marquée. Actuellement, il y a davantage de chefs qui cuisinent à la manière de Francis qu'à celle du Bulli. Lui n'a jamais pâti de cette situation. C'est quelqu'un d'instinctif. Francis fait des choix qu'on finit par comprendre et suivre dix ans plus tard, en se disant qu'il avait raison. »* Contacté, Ferran Adrià avoue *« ne pas bien connaître »* le chef argentin, mais se dit *« fasciné par ses recherches autour du feu ».*

Enfance andine

Maître d'une irrévérence raffinée, sûr de ses convictions, Mallmann a été un expert en storytelling avant l'heure, son charisme de conteur lui permettant de pratiquer cet art bien avant qu'il ne devienne monnaie courante dans l'univers de la *food*. Avoir un temps d'avance, c'est aussi savoir renoncer. C'est pourquoi Francis Mallmann, il y a douze ans, décide de se retirer du classement « The World's 50 Best Restaurants ». Plus besoin de cette publicité. *« La cuisine ne doit pas devenir une compétition »,* énonce-t-il. En 2015, la première saison de la série *Chef's Table* (Netflix) le consacre comme l'un des chefs majeurs de la cuisine globale. Mais lui préfère se présenter comme cuisinier, considérant cette activité comme un métier, pas un art. Quand il ne cuisine pas, le chef-artiste lit, peint, coud et noircit de poésies, en anglais, ou de croquis inspirés ses cahiers de notes, soigneusement classés par année. À La Boca, sa maison à la façade multicolore fait face à des fresques murales qui commémorent la grande immigration européenne, commencée dans les années 1860. Parmi ces millions de personnes venues embrasser le rêve argentin, se trouvent ses propres ancêtres, qui lui ont légué son nom de famille allemand et le goût des grandes traversées. À 1500 kilomètres de là se trouve Bariloche. C'est là, dans cette ville charmante, nichée au pied de la cordillère des Andes, que le chef a vécu une enfance heureuse. Le temps a passé, mais les Mallmann ont gardé la Patagonie dans la peau. En témoigne le fils aîné, Francisco : *« Francis a une maison sur le lac La Plata* [au sud de Bariloche, sur la cordillère, NDLR]. *C'est un site reculé, éloigné du monde et, pour notre famille, un lieu de retrouvailles privilégié.* →

→ **Le chef s'inscrit dans l'art argentin de la grillade en élaborant des méthodes de cuisson inédites.**



↓ **Le poulet au confit d'orange, servi avec des pommes de terre, a été mariné toute la nuit dans du lait avec de l'ail et du citron.**



PHOTO DES PLATS : RICHARD HAUGHTON

→ *Nous y avons passé des vacances depuis mon enfance et j'y amène aujourd'hui mes enfants. C'est dans cet environnement qu'il a grandi.* » Dans cette région surnommée la Suisse argentine, le petit Francis va à l'école, mais surtout la quitte. Très tôt, à 13 ans, il choisit l'aventure. Le travail plutôt que les études, en dépit du confort garanti par son père physicien. Nous sommes à la fin des années 1960. La musique hippie parvient à ses oreilles. Avec elle, sa boussole : la poursuite de la liberté. Le voyage prend vite une place importante dans sa vie, tout comme sa vocation pour la cuisine. Ses premiers pas de cuisinier, Francis les effectue sur le sol instable des bateaux transportant les touristes américains. Ses premières préparations mettent à l'honneur les truites du lac Nahuel Huapi, aux abords de Bariloche. À 19 ans, il est déjà à la tête d'un restaurant. Mais, quand son associée quitte le navire, il se plonge dans ses livres de cuisine française. Francis se rappelle un voyage initiatique en France, l'année précédente. C'est décidé, il doit se former dans La Mecque de la gastronomie. Il candidate, par courrier, auprès des 21 restaurants trois étoiles de l'époque. À sa grande surprise, la plupart lui répondent : « Négatif. » Le jeune homme finit par obtenir un stage au restaurant Chez Ledoyen (aujourd'hui Le Pavillon Ledoyen). *« C'était inédit pour eux de recevoir un apprenti qui avait déjà tenu un restaurant. Mais j'avais tout à apprendre. Au bout de six mois, le chef Francis Trocellier m'a demandé où je souhaitais continuer. Je lui ai dit que je voulais aller à L'Archestrate, le restaurant d'Alain Senderens. Il a passé un coup de fil et la semaine d'après, j'étais embauché »,* rembobine Mallmann. Cette époque de formation est pleine de souvenirs pour cet habitué de l'hôtel Bristol, qui a d'abord connu Paris à travers la lucarne d'une chambre de bonne et depuis les cuisines en sous-sol. Il la qualifie de *« cathédrale de [sa] vie ». « C'est une ville d'anges et de démons »,* qu'il aime croiser, le long des quais de Seine, lors de ses balades aux aurores – il se lève tous les jours à 5 heures. Ou au fil des pages de *Rue des Maléfices,* de Jacques Yonnet, qui lui rappelle Edgar Allan Poe, son auteur de chevet.



Aux fourneaux !

Montagne de pommes de terre

Alain Chapel, Raymond Thuilier, Roger Vergé, Raymond Oliver… Entre hérauts de la Nouvelle Cuisine et défenseurs du classicisme, Mallmann s'imprègne de la révolution gastronomique qui secoue la France des années 1970 et 1980. Puis, en 1995, sa vie est bouleversée par l'obtention du Grand Prix de l'Art de la cuisine, reçu la même année que le Français Pierre Gagnaire et un an



après le Catalan Ferran Adrià, son antonyme gastronomique. Le chef argentin est vite entré dans l'anthologie de la gastronomie mondiale. Une récompense obtenue avec panache, à la suite d'un menu révolutionnaire, dont l'intégralité des plats avait comme protagoniste la pomme de terre, *« le cadeau de l'Amérique du Sud au garde-manger du monde »,* précise l'intéressé. Le jury, réuni à l'hôtel Schloss de Francfort, l'observe, bouche bée, construire une montagne des patates encore noires de terre sur la nappe immaculée. À cette époque, le jeune Martitegui était son assistant : *« J'ai dû partir au Pérou pour acheter une demi-tonne de pommes de terre, puis les faire entrer illégalement dans l'Union européenne. Sur place, nous avons utilisé les vins les plus chers pour préparer les réductions. Tout le monde était sous le choc. Voilà une folie que je n'aurais pu faire qu'avec lui. C'est son côté provocateur, innovant. Un peu enfantin aussi, car le jeu occupe une place importante dans sa philosophie. »* Au lendemain de ce triomphe, Mallmann, la quarantaine, traverse une crise existentielle.



↑ **Mallmann aime arpenter les rues, que ce soit celles de son quartier de La Boca, à Buenos Aires, ou de Paris, Barcelone et ailleurs, pour nourrir son imagination et laisser libre cours à ses pensées.**

Il déambule dans les rues de Barcelone et se laisse envahir par le feu des Andes qui sommeille en lui. La suite, on la connaît. Francis Mallmann deviendra le grand promoteur de la gastronomie argentine, en particulier de ses cuissons. Il internationalise la braise, mais participe aussi à redonner vie à des produits consommés par les peuples originaires des Amériques.

Retour aux sources

Un intérêt qui ne date pas d'hier. *« J'ai été en contact avec lui au milieu des années 1980, dans le cadre d'un projet de récupération d'aliments natifs et durables,* se rappelle Patricia Aguirre, anthropologue de l'alimentation. *Nous lui avons présenté la kiwicha, une plante herbacée riche en protéines, et l'avons mis en contact avec la communauté indigène impliquée. Il s'est montré très intéressé par notre initiative et a contribué à faire connaître ce produit. Bien plus que n'importe quel nutritionniste ! »* De Buenos Aires aux Pouilles, en passant par le Château La Coste, où il a travaillé plusieurs mois, le jeune chef Facundo Mussi Tiscornia défend l'art de la *parrilla* (grillade), en suivant l'exemple du guide spirituel : *« En Argentine, nous aimons les choses simples. De la viande sur un gril. C'est lui qui a su magnifier notre tradition : une cuisine rustique et honnête. Aujourd'hui en Europe, les clients sont en demande de cette façon de faire, simple et belle. »* Mallmann aime à dire qu'on juge un cuisinier à sa façon de marcher. En un demi-siècle de carrière, le maître du feu a scruté des dizaines de jeunes chefs avançant à tâtons, en coulisses de ses restaurants. On dit de lui qu'il ne hausse jamais le ton. *« J'ai été sensible à sa capacité de résumer des situations complexes qui impliquent plusieurs personnes. Il a toujours le mot juste,* conclut, admiratif, Francisco Trelles Parera, l'actuel chef de cuisine du restaurant provençal. *Mais c'est aussi par ses silences qu'il se fait comprendre. »* Le silence, la plus belle des musiques, en harmonie parfaite avec le crépitement d'un feu de bois.

→ Retrouvez cet article et 2 recettes exclusives de Francis Mallmann, dont le poulet au confit d'orange (ci-contre), sur notre site thegoodlife.fr.



← Cuisson de l'entrecôte au Château La Coste.

→ Poulet au confit d'orange avec un bouquet de thym.

PHOTO DES PLATS : RICHARD HAUGHTON – FABIEN PALEM – ESI SEILERN

“Notre humanité a besoin de lenteur”

L’homme d’affaires Alexandre Mars place la solidarité au cœur du réacteur et fait de ses activités philanthropiques des réussites entrepreneuriales. Le patron et activiste social (c’est donc possible) nous livre sa vision de l’avenir, maintenant.

Sur son site, sa biographie s’achève ainsi : *« Je crois fermement que nous vivons dans un monde de solutions et que nous avons la responsabilité collective d’essayer de faire mieux. Personne ne peut tout faire, mais tout le monde peut faire quelque chose. »* Deux phrases pour clamer simplement le parcours d’une vie : Alexandre Mars est un ovni. Entrepreneur, citoyen engagé, auteur… Si le monde entier le définit comme « philanthrope », lui préfère le mot « solidaire ». À la tête du fonds d’investissement Blisce, de la fondation Epic et de dizaines d’initiatives supravertueuses, il signe également « Pause », un podcast intimiste qui donne la parole à des femmes et des hommes inspirants, chefs d’entreprise, artistes, activistes, écrivains ou sportifs… qui s’y livrent, racontant leurs succès, leurs échecs et leurs espoirs. C’est précisément ce que nous avons choisi de mettre en avant dans ce nouveau format d’entretien au long cours : la lumière. Les solutions. Le beau, le bien, le bon ; ce qui nous éclaire aujourd’hui et nous éclairera encore loin, très loin. Il est ici question de bonnes nouvelles, de soleil et de futur résilient : Alexandre Mars incarne tout cela à merveille.

Propos recueillis par
Claire Byache

The Good Life : Alexandre, est-ce qu’on est déjà demain ?
Alexandre Mars : malheureusement, oui. Je dis malheureusement, parce que nous sommes dans une course en avant perpétuelle. Cette projection, souvent une injonction, de foncer – pour les études, pour le boulot, pour la croissance, pour la carrière – nous fait oublier le présent. « Pause », mon podcast, propose justement une réponse à cette question-là : et si nous prenions plutôt le temps ? De réfléchir, de se raconter, d’explorer, de rire, de ressentir… C’est tellement important de ralentir, d’être dans le moment présent.

PATRICK FOUQUE / PARISMATCH / SCOOP



Ça veut dire que pour espérer, malgré le contexte global que l'on peut qualifier de vertigineux, le premier bon réflexe serait de garder les deux pieds dans « maintenant » ?
Je pense que c'est indispensable, car ce sont nos actions d'aujourd'hui qui dessinent le monde de demain. Je pense que nous entrons dans une nouvelle ère de grands bouleversements technologiques ; le mot « innovation » est sur toutes les lèvres, mais qu'en est-il du « progrès » ? Je pense qu'il est essentiel de nous ressaisir ou, du moins, de (re)conscientiser notre pouvoir d'action dans un monde qui semble nous échapper.

Vous évoquez très souvent la résilience et expliquez que c'est elle qui vous a mené à votre mission. D'abord : quelle est-elle exactement, cette mission, et pourquoi notre monde a-t-il besoin que chacune et chacun de nous trouve la sienne ?
Mes parents ont divorcé quand j'avais 3 ans. J'ai grandi avec ma mère qui m'a appris le don de soi. Elle passait son temps à s'occuper des autres… Donc je dirais que j'ai reproduit par simple mimétisme. En regardant faire mes parents, la solidarité et le partage me sont apparus évidents très tôt. J'ai rapidement compris que je voulais être au service des autres. Et c'est d'ailleurs ce que je fais aujourd'hui. Pas grand-chose n'a changé : c'est ma mission. Je pense que nous sommes toutes et tous capables de trouver notre propre mission, c'est-à-dire notre raison d'être, à condition de la chercher un minimum, de l'entendre, de prendre un peu de temps pour qu'elle émerge. Je ne dis pas qu'il faut vouloir devenir président de la République, ou obtenir le prix Nobel ou le prix Goncourt, mais je pense que chacune, chacun, à son niveau, peut se dire qu'il y a une raison à sa présence ici. C'est important.

Peut-on le comprendre à 40 ou 50 ans ?
J'en suis persuadé, et beaucoup plus facilement qu'à 20 ans… même si certains, à 15 ans, sont déjà extrêmement lucides et éclairés, passionnés par un sujet qui de toute évidence est déjà leur mission.

GLOSSAIRE
Parlez-vous le Mars ?

Demain : devrait arriver en temps et en heure, mais seulement après avoir donné sa chance à aujourd'hui.
Résilience : superpouvoir.
Hard et *soft skill,* les deux en même temps.
Solidarité : c'est la clé. Maintenant, demain et après-demain. Pour toujours. Tout le temps.
Richesse : le partage.
Nota bene : fonctionne pour tous, à chaque étape de la vie.

Qu'est-ce qui éclaire aujourd'hui votre vision du monde ?
Encore une fois : la résilience. Tous les matins, je me lève en me souvenant très précisément de ma raison d'être : lutter contre l'injustice sociale, à mon niveau, avec mes équipes et mes petits bras. J'ai tendance à oublier un peu la veille, à quel point c'est dur de changer les habitudes des gens, de positionner le partage au centre du système. Mais ce n'est pas parce qu'hier j'ai reçu 75 « non » et 1 ou zéro « oui » qu'aujourd'hui ça ne va pas fonctionner ! Hier soir, par exemple, j'ai obtenu un « oui » qui m'a rendu très heureux : ce « oui » va servir à financer dix étudiants d'INFINITE, start-up que j'ai fondée en 2023 pour soutenir les jeunes les moins favorisés dans la poursuite d'études d'excellence. J'explique toujours à mes enfants : je préfère l'obligation de moyens à l'obligation de résultats.

Est-ce que c'est ça, votre définition de la philanthropie ?
En réalité, je ne suis pas à l'aise avec ce terme, parce qu'il traduit une vision très archaïque de la société. C'est un terme un peu vieux, très guindé. Je préfère « solidarité » : je crois que le partage ou le don doivent être la norme.

« Solidarité », donc, est un mot trésor d'après-demain ?
Évidemment. Cette notion-là est essentielle, a fortiori si l'on regarde plus loin que demain.

Pourquoi la solidarité rend-elle heureux… et riche ?
On pourrait faire deux pages là-dessus. Réponse toute physique : la

dopamine. Quand nous faisons quelque chose que nous aimons, ou que nous faisons plaisir à quelqu'un, on génère cette substance. Cela explique que certains préfèrent donner que recevoir. Nous sommes heureux de rendre heureux ! Je me souviens l'une des raisons pour lesquelles je voulais, au départ, devenir travailleur social, c'était le sourire. Celui que l'on peut rendre à des personnes qui vivent des catastrophes. Ce sourire-là crée de la dopamine et permet de comprendre qu'il n'y a pas et qu'il n'y aura pas d'autre porte de sortie que la solidarité. Notre monde hyperlibéral doit, de facto, devenir hypersolidaire ou hypersocial. Les deux notions fonctionnent ensemble. Quant à la richesse, j'interroge souvent mes invités : qu'est-ce que ce mot désigne exactement ? Le définir implique de définir le succès. Or, nous avons grandi dans un monde qui raconte que le succès doit forcément être un nombre de zéros sur un compte en banque, une belle voiture ou un bureau en coin. C'est le monde de Milton Friedman, un monde qui, selon moi, existe encore, mais qui doit être dépassé. La richesse ? Regardons plutôt du côté de Satish Kumar, cet activiste indien qui a 88 ans maintenant : orphelin de père à 4 ans, il est parti à 9 ans de chez lui et est devenu moine jaïn. Sa très célèbre marche de la paix de plus de 8 000 kilomètres, entammée en 1962, l'a mené auprès des quatre grandes puissances nucléaires de l'époque : c'est ça la richesse. La vraie. La richesse de l'âme, l'alignement. D'un côté, nous avons donc Trump, de l'autre, nous avons Satish… À chacun de nous de déterminer quelle richesse compte vraiment à nos yeux.

Cela ressemble à un miracle : que vous, entrepreneur à succès, affirmiez cela. Quelle est votre formule magique ? Et comment pourrait-on la transmettre au plus grand nombre ?
Pour moi c'est normal. C'est notamment pour cela que j'ai créé, il y a dix ans, la fondation Epic, qui met en relation des organisations sociales à fort impact avec des personnes et des entreprises qui souhaitent donner plus – et mieux – pour autonomiser et protéger les jeunes et notre planète. Le fil rouge est donc très clair : c'est le partage. C'est ce même message que portent Satish Kumar ou, en France, Lucie Basch *[la fondatrice de Too Good To Go et Poppins, NDLR]* ; je les considère comme des activistes et nous aurons besoin d'être toujours plus nombreux pour répondre aux défis qui se dressent devant nous. Mais ne faisons pas non plus abstraction des hommes et des femmes politiques et de leurs responsabilités. J'espère que nous aurons des dirigeants capables de penser une société plus juste – c'est en eux que je place le plus d'espoir pour après-demain.

Impossible de clore cette conversation futuriste sans évoquer l'IA : selon vous, c'est un outil prodigieux, à condition que…
À condition de garder la main sur le sens. Parce que l'IA accélère tout, et que notre humanité a besoin de lenteur. Pour respirer, il faut retrouver du rythme, se connecter à ce qui compte.

Une idée que vous pensiez folle et qui devient réalité ?
INFINITE. Favoriser la réussite d'étudiants talentueux issus de milieux populaires, pour contribuer au développement d'une nouvelle génération de leaders, plus représentative de notre société : c'est une solution de financement jamais vue jusqu'ici, un prêt à taux zéro sans garant qui, une fois remboursé, financera de manière perpétuelle le bénéficiaire suivant.

Un dernier conseil pour la route : d'après vous, l'avenir appartient à celles et ceux qui…
Travaillent plus que les autres ! Mais surtout, qui travaillent pour les autres.

“ Il n'y a pas et il n'y aura pas d'autre porte de sortie que la solidarité. Notre monde hyperlibéral doit, de facto, devenir hypersolidaire ”

Son nouveau livre, *L'énergie, ça se cuisine,* est un manuel absolument génial. Cheffe et spécialiste des médecines de l'Antiquité, Émilie Félix nous donne envie de manger bon, efficace et gourmand, sans culpabiliser. Son travail sur la vitalité est mondialement reconnu : nous lui avons demandé comment la cultiver.

Comment rebrancher notre deuxième cerveau



Propos recueillis par
Claire Byache

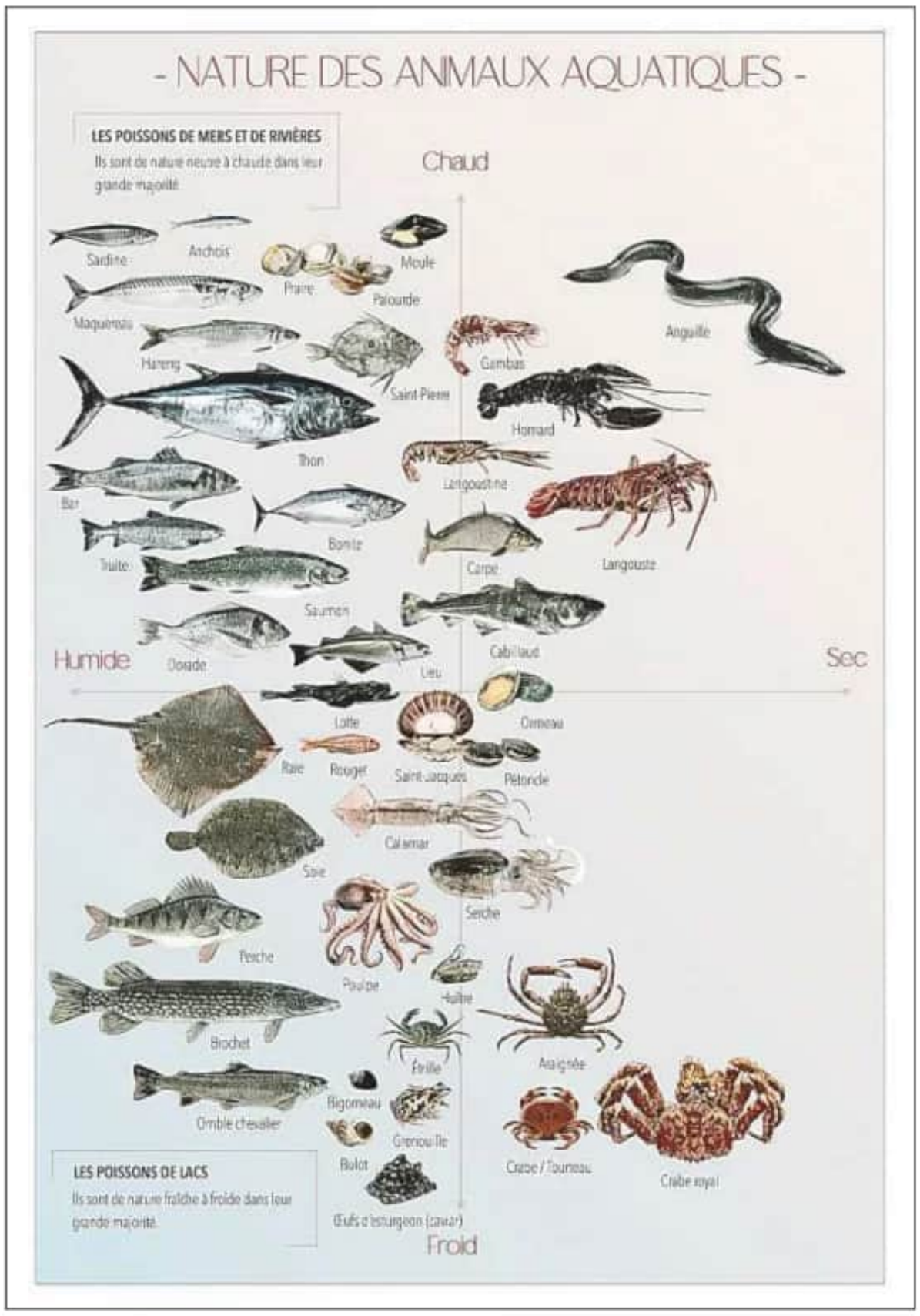
Commençons par le commencement : c'est quoi exactement, la vitalité ?
La vitalité, c'est une énergie interne, une composante de l'harmonie. Nos ancêtres la définissaient ainsi, tout comme les psychologues modernes. Cette énergie interne dépend de trois paramètres : son sourcing, sa mise en mouvement et sa préservation.

Concrètement ?
Pour sourcer l'énergie, il faut aller la chercher à l'extérieur de nous-mêmes, via l'alimentation. Ensuite, pour la mettre en circulation, il faut laisser sa place au mouvement, c'est-à-dire bouger, évidemment, mais aussi savoir respirer, savoir accueillir le mouvement de l'autre. Enfin, pour la préserver, il faut être capable de se reposer, physiquement et mentalement.

Pas si simple ! Le sommeil est désormais un véritable sujet de société…
Oui. La capacité à se reposer est en elle-même une gestion de l'énergie. La bonne nouvelle, c'est que la table peut nous aider. Beaucoup. Le sommeil se prépare lors du repas du soir.

↑ À travers ses livres ou son école de cuisine Wayo, Émilie Félix se consacre à la transmission de sa philosophie culinaire inspirée des diététiques asiatiques.

Vous dédiez votre livre à *« tous les cuisiniers qui ont le privilège de prolonger la vie des autres »*… Comment les aliments peuvent-ils influencer l'énergie vitale ?
Les calories que nous consommons peuvent être dépourvues d'énergie vitale. On n'arrive pas à mesurer cela scientifiquement, pourtant c'est réel. Cette énergie, tous les peuples de l'Antiquité en ont parlé et l'ont même nommée. C'est elle qui fait que le goût est présent. C'est ça, notre indicateur en cuisine ! Une espèce animale ou végétale animée par un contexte truffé d'interactions développe une saveur : à calories équivalentes, un ingrédient issu du jardin, vivant, qui a prospéré dans un sol doté d'une vie souterraine et aérienne soutenue par la biodiversité, possède un anima totalement différent. On ne pourra jamais créer la vie à partir d'un ingrédient qui n'en possède pas… C'est le combat que je mène avec les chefs que j'accompagne : je peux vous éclairer sur les lois d'associations, sur la digestibilité, je peux vous dire ce qui



calme et ce qui stimule, mais s'il n'y a pas d'énergie de départ, si on n'a pas branché la machine, ça ne sert à rien. Nous sommes des cuisiniers, pas des magiciens ! On ne peut pas créer la vie à partir de rien.

Du coup, pour cultiver la vitalité, la priorité des priorités serait…
De faire le marché et d'y acheter des produits pleins de vie.

Vous citez Olivier Roellinger : *« Nos achats feront nos emplois, notre paysage, notre santé. »* Notre vitalité, donc. Comment faire pour que cela ne devienne pas une injonction supplémentaire dans nos vies ?
En acceptant de ne pas réussir d'un seul coup et en s'autorisant à évoluer petit à petit. Si je ne peux faire le marché que toutes les deux ou trois semaines, eh bien, c'est déjà ça. Il n'y a pas d'interdit en cuisine énergétique : si de temps en temps, on mange un plat surgelé, c'est OK. En Chine, on parle de trois trésors : le *Jing* (l'énergie vitale qui nous anime, nous humains), le *Qi* (l'énergie du quotidien) et le *Shen* (l'univers du mental, qui permet de ne pas se mettre trop de pression, d'être suffisamment cool avec soi-même). Prendre du plaisir. Réjouir son âme.

↑ Les aliments, comme ici les animaux aquatiques, se classent selon leur nature chaude ou froide, sèche ou humide.

Souvent, on pense qu'on ne mange pas les bonnes choses, alors qu'en réalité, on les mange mal… Plus personne ne se préoccupe de l'étape « digestion ». Expliquez-nous.
Une des bases pour être en forme consiste à dompter l'énergie qui entre en nous. En d'autres termes, la digestibilité, c'est-à-dire l'effort que le repas va demander en digestion, laquelle exerce une incidence directe sur notre physique et notre mental. Il y a des moments dans la journée où l'on a moins d'énergie digestive. Idem avec les saisons : au cœur de l'été, par exemple, quand le corps est confronté à un climat extrême, il faut être gentil avec soi-même, ne pas « laisser notre énergie partir en digestion ». En Asie, les cuisiniers disent : « Pense toujours aux conséquences de ton repas. »

L'idée serait donc, entre autres, d'adapter son assiette au climat extérieur, et à son propre climat ?
Oui. On retrouve cela dans toutes les médecines antiques : en médecine chinoise, on vous dit que tel ingrédient refroidit, rafraîchit, réchauffe, est neutre, etc. En médecine ayurvédique, c'est pareil, en médecine amérindienne aussi, et je me suis aperçue que la même chose existait dans le monde arabe. Nous, personne ne nous a appris que tel ingrédient réchauffe et tel autre rafraîchit ! On peut toujours apprendre… G



← La cheffe révèle ici tout son savoir, sous la forme de règles simples, du marché à la consommation des aliments, en passant par leur stockage. *L'énergie, ça se cuisine !*, Émilie Félix, Le Cherche-Midi, 21,90 €.

JULIEN PANIÉ – SDP

Les couleurs de l'Ouest



Texte
Christophe Quillien

Près de cinquante ans après leur premier voyage aux États-Unis, Maryse et Jean-François Charles réalisent leur rêve de jeunesse : adapter *Au cœur des ténèbres,* le roman de Joseph Conrad, sous forme de western. *Au cœur du désert* entremêle hommage aux grands films du genre, description de la vie des pionniers dans l'Ouest américain et fascination pour Monument Valley.

MARYSE ET JEAN-FRANÇOIS CHARLES / ÉDITIONS DU LOMBARD (DARGAUD-LOMBARD S.A.) 2025

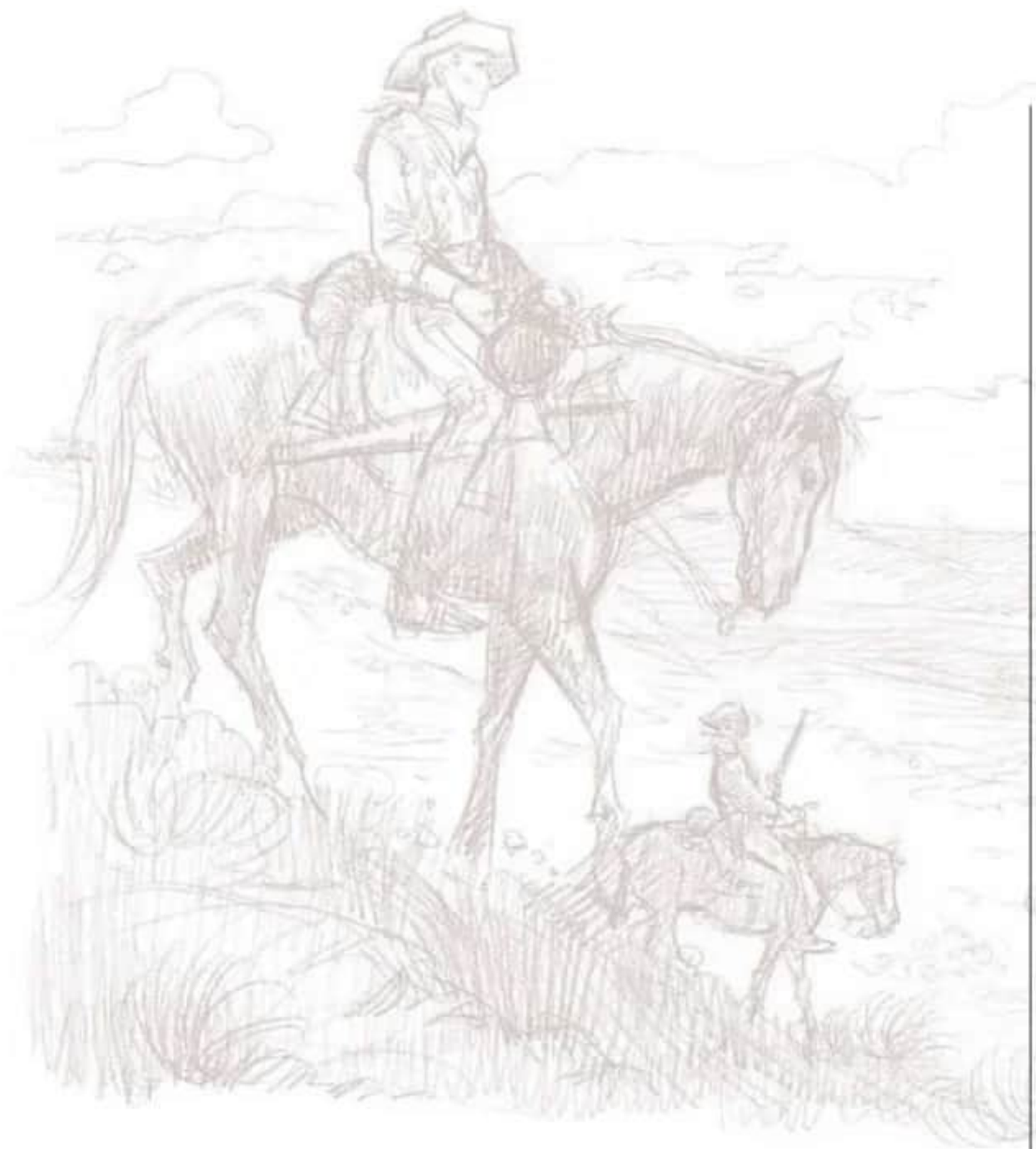


Essai pour la couverture de Tolbiac.

Depuis plusieurs jours, nous traversions les territoires arides de l'Arizona. Nous approchions de Fort Defiance.

C'est la diligence de Hubbell !... À cette allure-là, ils vont verser. On dirait qu'ils ont vu le diable !...

Allez, on les rattrape !



En 1870, au Kansas, un jeune officier de l'armée des États-Unis se voit confier une mission dangereuse : retrouver la trace d'un colonel déserteur nommé Adam Pyle. Réputé pour son courage et ses exploits durant la guerre de Sécession, celui-ci sème la terreur à la tête d'une bande de Navajos, mettant ainsi en cause l'honneur de l'armée. La mission est d'autant plus délicate que le jeune officier chargé de mettre fin à ses exactions n'est autre que son propre frère, Norman. Les deux hommes ne se sont pas revus depuis des années, mais Norman garde en mémoire le souvenir d'Adam, un garçon épris de culture et auquel il vouait une admiration sans bornes. Commence alors une expédition périlleuse à travers les paysages de l'Ouest, prélude à une confrontation en forme de retrouvailles familiales…

↑ À partir du crayonné, le dessinateur a peint directement à l'acrylique pour rendre au mieux les couleurs chaudes et la luminosité du désert.

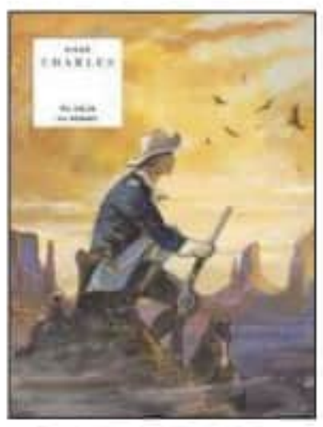
↓ *Au cœur du désert,* Maryse Charles (scénario) et Jean-François Charles (dessin), Le Lombard, 104 p., 18,95 €.

Sur les traces de Joseph Conrad

La trame narrative de cette bande dessinée – l'histoire d'un homme qui a rompu avec ses semblables pour laisser libre cours à la part la plus sombre de sa personnalité – rappellera aux lecteurs le périple du capitaine Willard à la recherche du colonel Kurtz dans le film de Francis Ford Coppola, *Apocalypse Now*. Rien d'étonnant : tout comme le cinéaste américain, le dessinateur Jean-François Charles et son épouse scénariste, Maryse, se sont inspirés du récit de Joseph Conrad, *Au cœur des ténèbres*. En 1976, enthousiasmés par un séjour de deux mois au « Far West », ils avaient déjà caressé l'idée de se lancer dans un western. Face au refus des éditeurs, selon lesquels le genre était largement traité par plusieurs bandes dessinées, Jean-François s'était alors consacré à une saga située en partie dans le Canada du XVIIe siècle, *Les Pionniers du Nouveau Monde*. Mais l'envie de transposer – en toute liberté – le roman de Conrad dans le décor de l'Arizona et de l'Utah ne les avait pas quittés. En mai 2023, après avoir achevé l'écriture du scénario, ils ont effectué un second voyage du côté de Monument Valley. En compagnie d'un guide Navajo, ils sont partis sur les traces fictives de Norman Pyle, parcourant 400 à 500 kilomètres par jour afin de donner la crédibilité nécessaire à l'épopée de leur héros.

Hommage aux peintres américains

Inspiré par les grands peintres américains du XIXe siècle, de N.C. Wyeth et Harold von Schmidt à Frederic Remington, Jean-François Charles compose dans cet album une fresque somptueuse, baignée dans la luminosité des ciels de l'Ouest et du désert. Son parti pris graphique, consistant à peindre à l'acrylique directement sur le crayonné et sur une toile prévue pour la peinture à l'huile, augmente la force émotionnelle et la sensation d'authenticité des décors et des personnages. Le dessinateur a d'ailleurs rapporté de leur second séjour une poignée de sable afin de restituer avec précision les teintes du désert, plus proches selon lui de la terre de Sienne, un pigment minéral naturel variant entre l'ocre et le brun. Dans un entretien accordé en mars 2025 au magazine de bande dessinée *Casemate,* à l'occasion de la sortie de leur album, les auteurs racontent que ce petit sac de sable a intrigué les douaniers, qui ont fait analyser son contenu en se demandant s'ils n'avaient pas affaire à des trafiquants… *« Papi et mamie pris pour des mules ! »,* conclut Maryse Charles avec humour en se remémorant cet épisode inattendu. *Au cœur du désert,* qui met en lumière la présence de soldats noirs dans l'armée américaine au XIXe siècle, documente aussi la vie quotidienne dans les convois de pionniers et s'intéresse aux conflits entre bergers et éleveurs de bovins. Autant d'aspects méconnus qui donnent à cet album une dimension réaliste, au-delà du récit d'aventure et de la fascination pour la beauté intemporelle de l'Ouest américain.



MARYSE ET JEAN-FRANÇOIS CHARLES / ÉDITIONS DU LOMBARD (DARGAUD-LOMBARD S.A.) 2025

Le V&A de A à Z

Le Victoria and Albert Museum, V&A pour les intimes, ouvre ses réserves dans l'est de Londres. Un demi-million d'œuvres y sont en accès libre, initiant une nouvelle façon d'aller au musée.

Texte
Béatrice Brasseur

L'idée plaît tellement à Frédéric Jousset, le président de la fondation Art Explora (son objet est de permettre un accès facile à l'art à tous les publics), qu'il a décidé de devenir mécène du V&A East Storehouse, à titre personnel et par le biais de partenariats. *« Le Victoria and Albert Museum est l'une des institutions culturelles les plus importantes et les plus innovantes d'Europe,* estime-t-il. *Son programme pionnier "V&A Innovate" invite les écoliers à élaborer des solutions basées sur le design, et "Young V&A" est un nouveau concept de musée consacré aux enfants et aux jeunes. Avec le V&A East Storehouse, les réserves du V&A sont désormais en libre accès. Le public veut pouvoir voir les collections, car trop d'œuvres magnifiques sont stockées, ce qui donne l'impression qu'elles sont inaccessibles. Les jeunes sont aussi préoccupés par la question de la restitution et s'inquiètent du fait que des objets saisis à l'époque coloniale pourraient être cachés dans les réserves. »* Le V&A, le plus grand musée d'arts décoratifs et de design au monde, ne peut exposer dans son site de South Kensington qu'une infime partie (à peine 2,5 %) de son fonds riche de quelque 2,8 millions d'œuvres et objets. Le Storehouse, un entrepôt de 16 000 mètres carrés ouvert fin mai dans le nouveau quartier culturel de l'East Bank, permet d'en voir plus d'un demi-million. Des costumes d'Elton John aux sabres de samouraïs, de tapis anciens à un intérieur complet de Frank Lloyd Wright, jusqu'à l'iPhone… *« De nombreux musées en Europe et dans le monde cherchent des moyens d'ouvrir leurs collections, de mettre plus d'objets en exposition – il y a encore de vrais trésors dans les réserves – et d'entrer en contact avec de nouveaux publics. Le côté* backstage *permet de faire revenir des visiteurs qui auraient déjà vu les chefs-d'œuvre du musée en leur offrant une expérience nouvelle. De plus, voir les réserves permet de valoriser le travail scientifique de conservation, invisible sinon »,* commente Frédéric Jousset. Le plus du V&A East Storehouse ? Le service inédit « Commander un objet ». Une expérience autoguidée qui consiste à réserver sur Internet la pièce de son choix avec la possibilité de se la faire commenter par un conservateur. *« Une première mondiale »,* selon Tim Reeve, directeur adjoint du V&A. Pour Frédéric Jousset, *« les avantages sont immenses. Le public ne se contente pas de visiter une exposition, mais participe à l'élaboration de son propre parcours ».* Ou les joies de l'accès à l'art, pour tous et sans réserve.



DAVID PARRY POUR V&A

JUIN/JUIL. 2025

Harper's BAZAAR FRANCE

4,9 €

SUIVEZ-MOI EN GRÈCE !

Mode,
Bliss,
Beauté,
Adresses secrètes…

© PURIENNE

LA CASQUETTE COLLECTOR

Sporty&Rich



DISPONIBLE EN 2 COLORIS

“S’âmarrer”

Texte
Claire Byache
Illustration
Frédéric Forest

Puisque le monde tourne derviche, créons. Fabriquons des mots tout neufs, forgés par notre histoire et nos souhaits. Celui-ci parle de vent chaud, de soleil et d’été.

Le vent souffle. En ami, zone Â : cet état d’âme touriste, dans lequel l’année sauta. Il fait chaud, désormais. Même si c'est tard : voici enfin le ciel, le sable, la peau senteur solaire, les heures qui s’étirent et les pieds nus. Des bouffées d’air dopé au monoï ont chassé le morne et les enclumes amassées depuis septembre, novembre, janvier. Le bitume a rentré les griffes. Les e-mails se sont tus. Presque. Suffisamment pour que le son du ressac routine ne brouille plus la mélodie des journées. Le vent souffle, donc. C’est une excellente nouvelle : il nettoie. Il libère, il déblaie. Dans le vide ainsi créé, la vie peut revenir. Renouvelée. Tiède et langoureuse, sourire au coin des lèvres, cœur ouvert, yeux rieurs. Quelques cheveux rebelles, et la peau dorée : dans cette zone Â (comme âme, la première en partant sans peur), c’est bel et bien l’été, c’est-à-dire l’heure de quitter le tumulte et choisir l’espace, la douceur. Simplement, ôter ses souliers, reléguer au vestiaire les chemises et tout ce qui comprime, retient, réprime ; rétines décidées à photographier l’éternel. C’est tout. C’est bien. C’est comme : d’un battement de cils, suspendre les injonctions. Allez, imaginez l’action en un seul geste simultané des deux mains : dans l’air, vous dessinez des parenthèses. Pause immédiate. À l’intérieur de la bulle ainsi tracée, existe la liberté entière de bouger : alors, vous faites quelques pas de côté pour observer… Comme un cadeau, après ce mouvement courageux, vous apercevez soudain tout ce qui a secoué l’année, éclats de nuit et morsures, doutes, blessures. Et vous inspirez, et vous comprenez comment, pourquoi, peut-être (peut-être pas) ; penchez lentement la tête vers l’épaule, puis juste murmurez… *« D’accord. »* C'était un long voyage. C’était une longue année. C’était un impossible sommet, et pourtant. Pourtant, vous voilà aujourd’hui de l’autre côté du pierrier, vous voilà aujourd’hui les deux pieds dans l’été. Et le vent souffle. Et vous l’entendez prévenir : de part et d’autre des parenthèses, tout continue de valser. Alors, encore : regarder. Sourire à son propre corps, à ce qu’il a aimé, ce qu’il a pleuré. L’écrire. Le hurler. À cet instant, comprendre que s’âmarrer c’est précisément ça : à la faveur de l’été, apprivoiser les horaires de ses propres marées. Hautes, basses. Étales, baignades et vagues déchaînées. Ne pas chercher plus. Ne plus chercher. Juste, des deux mains, permettre aux parenthèses de s’effacer. Le vent souffle. La vie pulse. Et nous, délivrés.

S’ÂMARRER : verbe très recherché. Action d’accueillir les bourrasques, puis les alchimiser. Faculté rare, puissante, précieuse : une fois acquise, l’entretenir toujours, et la préserver.



Dans la valise de…



Max Aniort, à la tête du Collectionist, créateur de vacances de luxe sur mesure, passe sous le portique de *The Good Life* et vide son sac.

Texte
Fanny Liaux Gasquerel
Photos
Adel Slimane Fecih

« *Garantes d'un certain luxe généreux.* » Voilà comment Max Aniort définit les résidences disponibles à la location sur Le Collectionist, site qu'il a cofondé il y a un peu plus de dix ans. L'appartement dans lequel nous le rencontrons incarne cette vision : 250 m² vue tour Eiffel, trois chambres, un salon-salle à manger prêt à recevoir une équipe de rugby, le tout parsemé de souvenirs de vacances et de photos de famille décorant un escalier Roger Tallon. Dans sa valise aussi, on retrouve des clichés, une galerie réconfortante en cas de turbulences. Elle ne le quitte pas, à l'instar de sa valise orange de la marque Floyd : « *Mes amis me disent que la couleur est ringarde, moi je la trouve bien pratique quand il s'agit de la repérer au premier coup d'œil sur le tapis à l'aéroport.* »

La malle aux trésors
J'ai acheté tous les modèles de Floyd car j'ai été séduit par leurs roues de skate. On peut les changer en cas de pépin, elles sont hyper résistantes. Quant à la couleur… c'est osé ! Mais je trouve ça idiot que tout le monde cherche à avoir la même valise juste pour avoir du « style ».

Des écouteurs anti-turbulences
J'ai une peur panique de voler. J'ai même fait le stage Air France pour calmer mes angoisses : ça m'a beaucoup aidé. Il est donc primordial pour moi de ne pas oublier mes écouteurs pour me concentrer sur une séance d'hypnose légère que j'ai enregistrée et qui m'apaise en turbulences – en plus des verres de champagne que le personnel navigant me propose pour calmer mes nerfs quand ils prévoient que le vol sera perturbé…

Le « A » jeune conducteur
Je suis du genre bon élève mais je n'ai eu mon permis que très récemment. Alors, quand je pars, j'embarque toujours mon « A ». Je ne sais jamais à l'avance si je vais devoir louer une voiture, mais si ça arrive, je suis dans les règles !

Nike x Bode
J'ai toujours du mal à boucler mes valises. Mais j'adore la mode, même en vol : j'ai ce jogging effet satin Nike x Bode. Quand je le porte, je lis dans les yeux des passagers qu'ils pensent que je suis snob. Il est pourtant si confortable.

Une crème solaire
Encore mon côté bon élève : j'en mets tous les jours. Saviez-vous qu'il était primordial d'en avoir dans l'avion, car le rayonnement des UV est plus fort ? En ce moment, j'utilise la SPF 50+ de mes amis de chez Horace, une marque française. Son odeur vintage me rappelle la crème qu'on mettait au ski quand j'étais enfant.

Ma trousse de toilette
Je pars toujours avec ma trousse en plastique transparent Cut by Fred, car elle est super pratique pour passer la sécurité. J'embarque religieusement des Doliprane, bien utiles quand les soirées ont été longues et arrosées, des bouchons d'oreilles chipés au Standard New York et mes crèmes et sérums Beau Domaine, la marque de Brad Pitt, que nous mettons à disposition dans les maisons Le Collectionist.



OFFRE INTÉGRALE !

4 numéros
+ 2 hors-séries

41,90 €

frais de livraison offerts
version numérique incluse



SIMPLE & RAPIDE

je m'abonne sur Internet

FLASHEZ OU RETROUVEZ
CETTE OFFRE SUR
boutique.cotemaison.fr/TGLSNN67

The Good Life

BULLETIN D'ABONNEMENT

À RETOURNER ACCOMPAGNÉ DE VOTRE RÈGLEMENT À :
THE GOOD LIFE – 45, avenue du Général-Leclerc – 60643 Chantilly

☐ **Oui, je m'abonne à The Good Life**
4 numéros + 2 hors-séries pour 41,90 €
renouvelable à date anniversaire (1)
(version numérique incluse)

Coordonnées du bénéficiaire de l'abonnement

Nom / Prénom .....
Société .....
Adresse .....
.....
Code postal .....
Ville .....
Pays .....
Téléphone .....

Je renseigne mon adresse e-mail pour lancer mon abonnement :

E-mail .....

Je joins mon règlement de 41,90 € par :

☐ Chèque à l'ordre de **Côté Maison The Good Life**

Vous pouvez régler par carte bancaire en flashant le QR code ci-contre ou en vous dirigeant sur **boutique.cotemaison.fr/TGLSNN67**

☐ J'accepte de recevoir des newsletters de la part de The Good Life.

☐ J'accepte de recevoir des offres de la part des partenaires commerciaux de The Good Life.

Offre valable 3 mois en France métropolitaine à compter de la sortie de ce numéro.
Les informations sont destinées à Côté Maison SAS. Elles sont enregistrées dans notre fichier clients à des fins de traitement de votre abonnement. Elles pourront être cédées à des partenaires commerciaux pour une finalité de prospection commerciale sauf si vous cochez la case ci-contre ☐. Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée et le règlement européen n° 2016/679, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de limitation, d'opposition et de suppression des données que vous avez transmises en adressant un courrier à CÔTE MAISON à l'adresse suivante : The Good Life – Service Abonnements – 45, avenue du Général-Leclerc – 60643 Chantilly. Pour plus d'informations : https://thegoodlife.fr/informations-cookies/
(1) Abonnement de 12 mois automatiquement reconduit à date anniversaire. Le Client peut ne pas reconduire l'abonnement à chaque anniversaire. CÔTE MAISON informera le Client par écrit dans un délai de 3 à 1 mois avant chaque échéance de la faculté de résilier son abonnement à la date indiquée, avec un préavis avant la date de renouvellement. À défaut, l'abonnement à durée déterminée sera renouvelé pour une durée identique. Les informations requises sont nécessaires à CÔTE MAISON pour la mise en place et la gestion de votre abonnement.

Digital spirit

Issu d'une famille d'épiciers parisiens, Nicolas Julhès a fondé en 2015 la Distillerie de Paris. Peu rétif à l'inconnu et aux expérimentations, il a embrassé l'IA pour mieux structurer et vulgariser son savoir-faire.

Texte
Olivier Reneau

Dans un local sur cour, non loin de l'épicerie historique de la famille, Nicolas Julhès a installé il y a dix ans un alambic dont il a en partie « designé » la conception. L'objectif pour celui qui jusqu'alors faisait le commerce de spiritueux : créer des eaux-de-vie hors norme face à ce que l'industrie met sur le marché. Curieux par nature, il distille ainsi autant du miel que de l'agave, du seigle que de la canne à sucre… mais sans présupposé, libre comme un artiste ou plutôt comme un « designer liquide ». *« Mais avant de lancer la première chauffe, le projet a nécessité de longs mois de démarches pour faire accepter le fait d'implanter une distillerie au cœur de Paris. La dernière avait fermé en 1914 »,* explique cet esthète ès spiritueux devenu l'un des meilleurs experts du genre, que même les grands groupes sollicitent pour sa capacité à juger les produits. Approché un jour par un ancien de PayPal qui trouvait le secteur trop peu formé aux questions numériques, il se laisse embarquer par un projet visant à rattraper ce retard. *« Le monde des alcools manque terriblement d'éducation,* glisse-t-il, *faute d'archive accessible et d'un discours critique. Cela m'a donc intéressé d'œuvrer à inverser la tendance. »* Mais les process vont s'avérer fastidieux, d'autant que les outils employés deviennent vite obsolètes face à l'avancée technologique… jusqu'à ce que Chat GPT fasse son apparition. *« Tout de suite, j'ai été curieux de comprendre comment ce que l'on présentait comme un assistant numérique allait m'aider à structurer mes recherches »,* explique Nicolas Julhès. Il est vite captivé par l'extraordinaire potentiel de ce super agent qu'il nourrit de ses connaissances. *« J'utilise l'application sur mon smartphone, essentiellement en lui parlant,* poursuit-il. *Je partage des données dont la véracité est validée, tout comme des réflexions qui peuvent traverser mon esprit. Point important, j'utilise l'app sans lui permettre d'accéder à Internet et uniquement dans un cadre professionnel. Ainsi, j'évite tout risque de pollution. »* Il ne voit nullement cet outil comme un renoncement à l'apprentissage ou une perte de contrôle sur sa manière de penser. Au contraire, cet échange quasi quotidien amplifie son analyse et sa capacité de synthèse. *« Jusqu'alors, on observait un vrai clivage entre le monde du faire, des artisans, et le monde de l'écriture et de l'information. L'IA me permet, avec mes mots et ma sensibilité, de rendre compréhensibles des informations très techniques. Et surtout, je ne l'utilise pas pour concevoir des recettes de spiritueux. La phase de distillation reste pour moi un acte créatif que je souhaite totalement incarner. C'est un peu ma manière d'être au monde. »* À suivre.





PHILIPPE LÉVY / SDP

NEWS



ASTURIES
Le plus grand bâtiment d'Espagne fête ses 70 ans

Convertie en cité de la culture, l'université Laboral de Gijón/Xixón a 70 ans. Après des décennies en tant qu'espace éducatif, elle abrite aujourd'hui certaines des principales infrastructures culturelles de la Principauté des Asturies, la communauté autonome espagnole située au cœur de l'Espagne verte. Un grand théâtre de plus de 1000 places, un centre d'art contemporain, une tour de guet de 120 mètres de haut, un conservatoire de musique, une école d'art dramatique, des facultés universitaires... Un écosystème culturel unique et singulier de plus de 250 000 mètres carrés qui constitue l'un des espaces architecturaux les plus représentatifs de l'Espagne du XX[e] siècle. Venez découvrir cet ensemble si singulier grâce aux visites guidées individuelles ou en groupe.

laboralciudaddelacultura.com



MAGILINE
Plongez dans la piscine autonome en eau !

Découvrez MAGIprestige, la piscine haut de gamme de Piscines Magiline. Pensée pour conjuguer confort et basse consommation, MAGIprestige, a décroché la classification environnementale A, certifiant ses performances en matière de consommation d'énergie et d'impact environnemental global. Côté équipements, le sur-mesure est de mise : espace balnéo avec hydrojets, nage à contre-courant, ambiance lumineuse personnalisable ou encore volet immergé. Tout a été conçu pour faire de chaque instant dans la piscine un pur moment de bien-être.

piscines-magiline.fr

BLUE ESTATE AGENCY
Créateur de séjours d'exception

Fort de son savoir-faire hôtelier, Blue Estate s'impose comme une référence dans l'immobilier haut de gamme, et dévoile une collection de biens sélectionnés avec soin dans les plus belles destinations françaises. Des teintes minérales des stations alpines aux nuances de bleu du lac d'Annecy et de la Côte d'Azur, vivez l'inoubliable depuis l'un des chalets, l'une des villas ou l'un des appartements de prestige. C'est un séjour unique qui vous attend, avec des prestations hôtelières et services de conciergerie sur mesure. Petit déjeuner, présence d'un(e) gouvernante ou majordome, dîner par un chef privé, tout est pensé pour que vous profitiez d'un séjour d'exception. Prêt(e) à vivre une expérience inédite ?

Blue Estate Agency. 5, avenue du Pré-Félin, 74940 Annecy-le-Vieux. Tél. +33 (0)4 58 02 01 84. blue-estate-agency.com



Propos recueillis par
Paul Miquel



C'est le voyage qui vous fait et vous défait, disait Nicolas Bouvier – et il en connaissait un rayon en la matière. La preuve avec Florent Oiseau, écrivain de l'aventure ordinaire.

Quel est votre premier souvenir de voyage ?
Probablement un sandwich emballé dans de l'aluminium, sur une table en bois d'une aire de repos, quelque part après Vierzon. Les aires d'autoroute sont, à mes yeux, les endroits les plus exotiques du monde.

Quel est votre moyen de transport préféré ?
Peur en avion, pas le permis de conduire, alors disons que j'aime assez prendre le train.

Comment vous habillez-vous pour voyager ?
De la même façon que les autres jours.

Combien de temps à l'avance planifiez-vous vos trajets ?
Peu importe quand je pars, je planifie ça en mai, après avoir touché mes droits d'auteur.



Bagages enregistrés ou valise cabine ?
La vie est trop courte pour attendre ses bagages.

Que mettez-vous dans votre sac quoi qu'il arrive ?
Une brosse à dents et des souvenirs.

Qu'achetez-vous à l'aéroport ou à la gare ?
Une brosse à dents et un magazine de faits divers.





Comment passez-vous le temps en attendant d'embarquer ?
En buvant des bières pour faire passer la peur.



Que faites-vous pendant le voyage ? Avez-vous une routine ?
Je bois des bières et je me tiens le plus loin possible du hublot, jusqu'à me convaincre que je suis dans un autocar.

Un livre ou un film que vous vous souviendrez toujours d'avoir lu/vu pendant un voyage ?
Sur la route, de Jack Kerouac, dans ma couchette, quand je travaillais dans le train de nuit qui allait s'échouer à Venise. Un voyage dans le voyage. Kerouac, écrivain moyen, mais observateur d'une rare acuité.





Quel est le livre ou le film qui vous a donné le plus envie de partir à l'aventure ?
L'Auberge espagnole ; j'ai même été vivre en Espagne grâce à ça.

Quelle est la personne (réelle ou fictive) avec laquelle vous aimeriez partir en voyage ?
Sancho Panza.

Meilleur souvenir culinaire dans ce genre de circonstance ?
Une pizzeria à Trieste dont le nom m'échappe, mais aucune ne l'a égalée depuis.

Que buvez-vous pendant le voyage ?
Comme le reste de l'année.

Parlez-vous à vos voisins ?
Le moins possible.

Quel est le pire moment du voyage ?
Quand mon voisin me parle.

Que faites-vous dès votre arrivée ?
Je vais dans un supermarché ou sur un marché et je regarde ce que les gens mangent, puis dans un bar, et je les regarde vivre.

Quel est l'endroit au monde où vous vous sentez le plus chez vous ? Dans mon lit.

Votre prochain voyage ?
L'Autriche.

Les voyages forment-ils vraiment la jeunesse ?
Les voyages que nous nous faisons dans nos têtes, assurément. La distance n'offre aucune garantie, il y a tant à voir et de gens à rencontrer en bas de chez nous. Ce qui forme la jeunesse, c'est la jeunesse.



ERSAN DIVALIC – FLORENT OISEAU – GALLICA.BNF.FR/BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DE FRANCE – JOSH OLALDE/UNSPLASH – JAMES THONO/UNSPLASH – ZUMA PRESS, INC./ALAMY STOCK PHOTO

L'OR

Succombez
À LA GOURMANDISE DE NOS CAFÉS AROMATISÉS



POUR EN SAVOIR PLUS SUR LA GAMME

ou lorespresso.fr

L'OR SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE

JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS | 79 BOULEVARD SAINT GERMAIN - 75006 PARIS | SAS AU CAPITAL DE 16 594 157, 70 EUROS.

cartier.fr



SANTOS

DE

Cartier