The Good Life

Le magazine sérieusement hédoniste

Le magazine sérieusement hédoniste

The Good Life

NOUVELLE FORMULE



Make food great again

À New York, les nouveaux codes du chef Paul Carmichael

50 restos cultes de demain

NOTRE CLASSEMENT INÉDIT DES TABLES À SUIVRE SUR TOUS LES FUSEAUX HORAIRES

BUSINESS
Luca de Meo peut-il sauver le luxe ?

CITY GUIDES
Taipei en grand format
Montréal confidentielle
Rotterdam, l'archi au top

CULTURE
Road-trip au pays de Pierre Soulages

+ VIVE LA MODE !
Le style gentleman-farmer en version cool et fashion

↗ Paul Carmichael photographié non loin de son restaurant Kabawa, dans l'East Village.

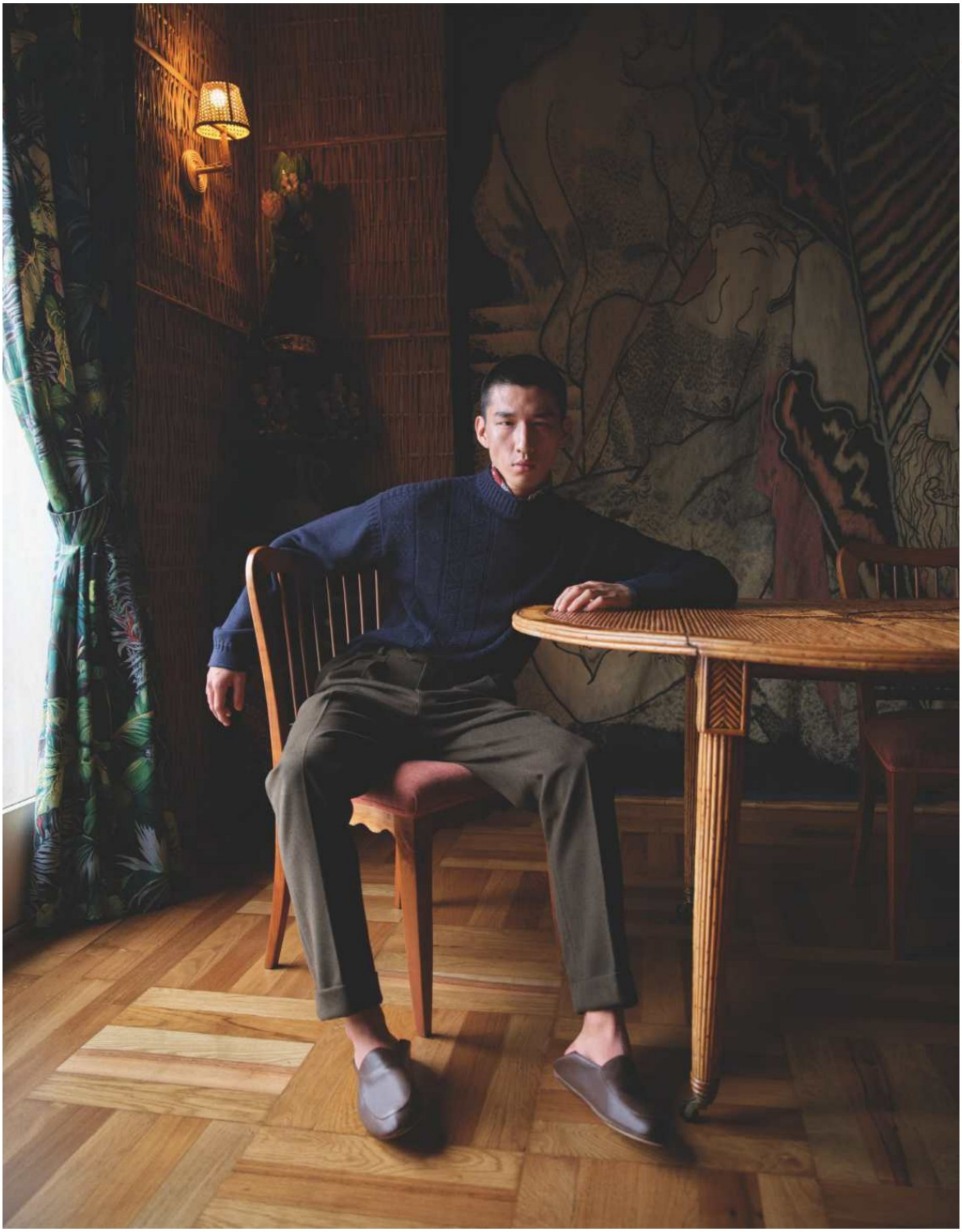
BE: 13,50 € / CH: 16 CHF / CA: 16,99 CAD / DE: 15,50 € / ES: 13,50 € / GR: 13,50 € / IT: 13,50 € / LU: 13,50 € / PT: 13,50 € / DOM Bateau: 10 € / MA: 100 MAD / TN: 26 TND / ZONE CFP Bateau: 1500 XPF

L 14005 - 68 - F: 8,50 € - RD

68

N°68 - Sept. - Oct. - Nov. 2025

Photographie retouchée



Loro Piana

loropiana.com

Hôtelmania

On les appelle des *goodies.* Dans les hôtels mythiques, certains les « emportent », d'autres les achètent. À la rédaction de *The Good Life,* on les collectionne avec amour, car ces petites choses sont bien plus que des objets. Elles racontent des histoires, réveillent des souvenirs. Et font voyager.



→ **Le limonadier de l'hôtel de Baumanière *(photo ci-contre),* une merveille de simplicité.**



Le domaine de Baumanière fête ses 80 ans cette année. Aux Baux-de-Provence, en plein cœur des Alpilles, cette maison familiale dirigée avec passion par Geneviève et Jean-André Charial perpétue avec élégance l'art de l'hospitalité provençale en produisant miel, huile d'olive et vin. À l'Oustau, le restaurant triplement étoilé où officie le génial Glenn Viel, même sens du partage et de l'excellence dans les assiettes conçues sur place par la céramiste Cécile Cayrol. Ce limonadier, toutes lames dehors, se dresse comme un oiseau de bon augure, prêt à festoyer. Ici, la devise des lieux résume tout : *« Nous sommes là pour vous recevoir, nous espérons vous émouvoir. »* Pari tenu.

SDP — G. GLEIZE

RENAULT 4
E-TECH ELECTRIQUE

assemblée en France
jusqu'à 409 km d'autonomie[1]
dossier passager avant rabattable
volume de coffre de 420 L à 1405 L[2]
seuil de chargement bas et large
Google intégré[3] & plus de 100 applications
économisez grâce à la charge bidirectionnelle[4]

210€ à partir de /mois[5]
LLD 37 mois. 1er loyer 3100€
prime coup de pouce 4770€ déduite[6]
3 ans de garantie, assistance 24/24
et entretien inclus pour 1€/mois[7]

particulier, professionnel ou commerçant, rejoignez Plug Inn* le réseau de bornes de recharge électrique

Télécharger dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google Play

éligible au dispositif Mon Leasing Electrique[8]

modèle présenté : R4 e-tech électrique techno 150 ch autonomie confort avec option peint. métallisée bleu nuage/toit noir étoilé à 315€/mois.[9] contrat sérénité Renault inclus pour 1€/mois.[7] (1) autonomie réelle suivant conditions roulage (type de route, de conduite et conditions météorologiques)/source interne Renault 2025, en cycle wltp. (2) avec banquette arrière rabattue. mesure en litres liquides ; 1149 dm^3 en norme VDA. (3) Google, Google Play, Google Maps, Waze sont des marques déposées de Google LLC. (4) sous réserve de disposer d'une voiture compatible équipée d'un chargeur bidirectionnel, une Mobilize powerbox verso + un contrat d'électricité Mobilize power, opéré par notre partenaire The Mobility House. détails sur https://www.renault.fr/mobilize-services/mobilize-power.html. (5)(9) location longue durée, hors assurances facultatives, 37 mois/30 000 km max. 1er loyer majoré 3 100€ prime coup de pouce CEE 4 770€ déduite. sous réserve acceptation par diac, agissant sous marque commerciale Mobilize financial services, capital 415 100 500€ - siège social : 14 av. du pavé neuf 93168 noisy-le-grand cedex - 702 002 221 rcs bobigny. n° orias : 07 004 966 (www.orias.fr). restitution véhicule en fin contrat + paiement frais remise en état standard et km sup. (6) montant max indicatif de prime CertiNergy (siren 798 641 999), pour valorisation achat ou location (durée ≥ 24 mois) véhicule neuf particulier électrique M1 Renault, au titre du dispositif certificats d'économie d'énergie (CEE), non soumis à TVA, **du 1er au 30/09/25.** pour particuliers, selon niveau revenus. pour location, prime déduite prix véhicule référence pris en compte dans calcul loyer. déduction contribuant à ajustement des loyers, montant évolutif en conséquence. impact prime selon paramètres financiers appliqués. conditions éligibilité et modalités auprès revendeur. (7) 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 R4 neuve **du 1er au 30/09/25.** (8) seuls modèles éligibles R4 e-tech électriques evolution autonomie urbaine et autonomie confort, rouge carmin, hors options. sous réserve : validation conditions finales du dispositif, éligibilité au dispositif aide à location véhicule électrique 2025, disponibilité stocks et aides, et étude et acceptation diac. vous disposez délai de rétractation. pour toute commande R4 neuve à partir **du 30/09/2025** jusqu'à fin du dispositif. voir points de vente. conditions renault.fr. offres à particuliers non cumulables, valables dans réseau Renault participant. *plateforme communautaire de recharge électrique. **consommations min/max (kwh/100 km)**: 14,7/15,6. émissions co_2 (g/km)**: 0 à l'usage, hors pièces d'usure. **selon données wltp.**

renault.fr

pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

Entrée, plat, dessert

Par
Paul Miquel

On vous entend déjà pérorer : *« Encore un classement des meilleurs restaurants du monde ! Cela commence à faire beaucoup, non ? »* Oui, encore un. Non, cela ne fait pas beaucoup. Car notre liste des 50 restos cultes de demain n'est pas un classement à proprement parler, c'est une sélection sans hiérarchie, un guide de nos envies. Pour l'établir le plus justement possible, nous avons constitué de manière totalement autocratique un jury de trois experts. Primo, Fanny Liaux Gasquerel et sa fourchette fouineuse qui pilote le site internet de *The Good Life* et écume depuis plusieurs années les tables de France, de Navarre et d'ailleurs. Deuxio, Andrea Petrini, le plus grand dénicheur de talents en devenir, fin connaisseur des arcanes de la culture gastronomique mondiale. Tertio, l'incontrôlable François Simon qu'il est inutile de présenter ici tant ses avis tiennent lieu de pythie sur la planète food. L'idée de départ était simple comme bonjour : établir une liste, donc – subjective mais professionnelle – des 50 restaurants que vous ne connaissez probablement pas et qui deviendront cultes dans un avenir proche. En France et ailleurs. Deux types de tables possibles : celles qui existent depuis longtemps mais restent dans l'ombre, un peu planquées, loin des feux des projecteurs, et celles, plus récentes, qui aspirent à davantage de lumière et dont l'avenir s'annonce radieux. Nous vous laissons les découvrir, page 80. Attention, ça part dans tous les sens ! C'était aussi ça l'idée, car notre volonté est de rendre cette « A-list » pérenne et de l'actualiser tous les ans dans notre numéro de rentrée quand, les vacances dans le rétroviseur, le désir de découverte continue d'activer nos papilles.

C'est aussi la raison pour laquelle le chef Paul Carmichael, originaire de la Barbade, élève talentueux de David Chang (Momofuku) et star discrète de la scène culinaire new-yorkaise dans son antre de l'East Village baptisé Kabawa, s'est invité en couverture. Sauf si vous avez entre les mains la cover « fashion », car, vous l'aurez sûrement déjà remarqué, depuis quelques mois, il nous faut deux couvertures ! L'une consacrée à la mode, l'autre illustrant notre dossier central. Revenons à Paul Carmichael et à sa cuisine – généreuse, bienveillante, créative, parfumée, métissée, presque générative dans sa conception –, qui symbolise tout ce qui fait qu'un plat peut devenir un bien culturel, un objet d'émotion, un outil générationnel, une expérience inoubliable. Écoutons-le, ses mots ont le goût du bon sens : *« Si la raison d'être d'un restaurant de nos jours n'est plus d'assurer un instant de bonheur, de partager du plaisir, d'offrir du répit, une fugace parenthèse à la frénésie de nos vies, de l'hospitalité comme on dit, mais la vraie, alors ça sert à quoi un restaurant ?,* s'interroge-t-il. *Pourquoi continuer à cuisiner si ce n'est pas pour rendre les gens un peu plus heureux ? »* Difficile de le contredire. Les 50 restaurants que nous avons dénichés pour vous ont ceci de particulier : au-delà de l'extrême qualité des menus proposés, ils vous rendront immensément heureux. *« La découverte d'un nouveau plat fait plus pour le bonheur humain que la découverte d'une étoile »* aimait répéter le gastronome Jean Anthelme Brillat-Savarin, éternel apôtre de l'hédonisme, dont le nom est passé à la postérité – la classe ultime – grâce à un fromage. Eh bien, nous pensons exactement comme lui.



PIETER D'HOOP

" La cuisine est un voyage, pas une destination. "
Guy Savoy

HOMME PLISSÉ

ISSEY MIYAKE



© ISSEY MIYAKE INC.

isseymiyake.com



MAISONS
DU MONDE

EN MAGASIN
ET SUR MAISONSDUMONDE.COM

The Good Life

Directeur de la publication
François Dieulesaint

Fondateurs
Anne-France et Laurent Blanc

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

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

Rédacteur graphiste
Grégory Sanz

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, Frédéric Brun, Claire Byache, Ina Chong, Chloé Consigny, Yan-Alexandre Damasiewicz, Nicolas Dembreville, Laurence Gounel, Laurent Jacobi, Mathieu Le Maux, Maïa Morgensztern, Fabien Palem, Fabrice Papillon, Andrea Petrini, Patrice Piquard, Christophe Quillien, Guillaume Rebière, Olivier Reneau, Ambre Savagnac, Françoise-Marie Santucci, François Simon, Nicolas Valeano

Photographes : Eleonora Boscarelli, Jérôme Bryon, Nicolas Gouhier, Marcel Hartmann, Nicolas Krief, Julien Oppenheim, Ben Parks, Alex Profit, Éric Traoré, Roberta Valerio

Illustrateurs : Frédéric Forest, Sabine Forget, Studio Bertone, 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.

NOUVELLE FORMULE

Design
Yorgo Tloupas • Yorgo&Co, avec Sophie Hanoun

Editor at large
Anne Boulay





Couverture I : Paul Carmichael, chef du restaurant Kabawa, dans l'East Village, à New York. Photo : Éric Traoré.

Couverture II :
Ensemble *Loro Piana.*
Voiture Defender 110 PHEV Sedona Edition, *Defender.*
Photo : Ben Parks.

DIRECTION

Président Prisma Media représenté par Arnaud Lagardère

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 / Paolo Cassano
Tél. +39 334 698 37 17
paolo.cassano@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

Official Timekeeper
of Formula 1®

DESIGNED TO WIN

OFFICIAL TIMEKEEPER OF FORMULA 1®. AGAIN.

TAG HEUER

BOUTIQUES TAG HEUER

PARIS – AIX-EN-PROVENCE – BORDEAUX
CANNES – LILLE – LYON – MARSEILLE
MONACO – NICE CAP 3000 – STRASBOURG



TAGHEUER.COM
F1, FORMULA 1, GRAND PRIX AINSI QUE LES MARQUES DÉPOSÉES ASSOCIÉES APPARTIENNENT À FORMULA ONE LICENSING BV.
TOUS DROITS RÉSERVÉS. *CONÇU POUR GAGNER / CHRONOMÉTREUR OFFICIEL DE LA FORMULE 1®. À NOUVEAU.
LOGO, FORMULA 1, F1, GRAND PRIX AINSI QUE LES MARQUES DÉPOSÉES ASSOCIÉES APPARTIENNENT À FORMULA ONE LICENSING BV.
G HEUER FORMULA 1 EST UNE MARQUE DÉPOSÉE PAR LVMH SWISS MANUFACTURES SA. TOUS DROITS RÉSERVÉS.

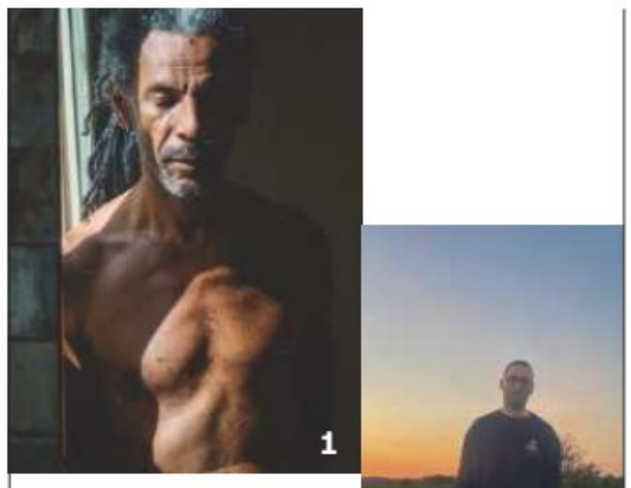
Contributeurs

Éric Traoré (1)
Photographe français, Éric a commencé sa carrière dans la mode et la photographie de beauté pour *Vogue France* et Condé Nast. Aujourd'hui basé à New York, il développe une approche documentaire aussi bien dans ses portraits que dans ses travaux personnels. Il a mis son regard sensible et réaliste au service de notre rubrique « Aux fourneaux ! » consacrée au chef Paul Carmichael et à son restaurant, Kabawa (p. 178).

Ben Parks (2)
Ben est un photographe basé entre Londres et Paris, où il travaille sur de nombreux projets de mode ainsi que des portraits. Il œuvre pour établir un lien fort avec ses sujets afin de parvenir à capturer des moments spontanés. En dehors de la photographie, il aime l'escalade, la gastronomie et la nature. Il fait corps avec elle dans un petit village du Béarn pour réaliser notre série mode (p. 164).

Andrea Petrini (3)
Journaliste, reporter culturel, food-trotteur et road manager de Gelinaz!, le groupe international de cuisiniers d'avant-garde, Andrea écrit depuis une vie livres et articles pour des magazines du monde entier sur tout ce qui sait attirer l'attention de son palais. Membre de notre jury d'experts, il a déniché pour *The Good Life* le meilleur des restaurants de demain (p. 80) et est parti, à New York, à la rencontre du roi de la food, le chef Paul Carmichael (p. 178).

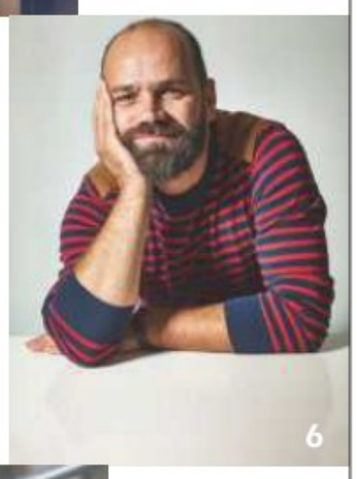
François Simon (4)
François écrit pour *Le Figaro, Le Monde, Les Échos Série Limitée, The Good Life,* la collection « City Guide » de Louis Vuitton… Ayant épuisé plusieurs comptables avec ses notes de frais, cachetonnant à la télévision (Paris Dernière, Arte), ce journaliste écrivain continue de se défragmenter avec son site simonsays.fr, son compte Instagram et une bonne cinquantaine de livres, dont *Kyoto* (Assouline), *Jacques Maximin* (Alain Ducasse) et *Y retournerai-je ?* (Flammarion). On ne pouvait rêver plus fin palais pour prendre part à notre sélection des 50 restaurants de demain (p. 80).















Fanny Liaux Gasquerel (5)
Voyageuse infatigable et passionnée de design, Fanny 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 dans les rubriques « Zeitgeist » (p. 22), « Au menu » (p. 50) ou « Tocade de table » (p. 56) et complète notre trio de fourchettes affûtées qui nous régalent de leurs adresses à travers le monde entier (p. 80).

Jérôme Bryon (6)
Photographe architecte de formation, Jérôme joue avec les lignes et les échelles pour transfigurer un environnement ordinaire. Il est représenté par la Galerie La Forest Divonne à Paris et à Bruxelles. En rendant l'invisible visible, il sublime la matière brute. Dans ce numéro, il se confronte à celle de Pierre Soulages (p. 138).

Maïa Morgensztern (7)
Historienne de l'art de formation, Maïa a collaboré avec le metteur en scène Bob Wilson et la Smithsonian Institution aux États-Unis. Après six ans à la tête d'une émission de radio, elle tend le micro aux icônes de l'art et du cinéma pour sa série de podcasts. Le Covid l'empêche de parler en début de pandémie… elle se concentre sur la presse écrite ! Maïa s'intéresse aux points de rencontre entre les disciplines et partage avec nous sa passion pour l'art dans notre « Country Guide » consacré à Pierre Soulages (p. 138).

Azza Yousif (8)
Azza est une styliste franco-soudanaise, née au Caire, vivant entre Paris et Athènes. Après des études au Studio Berçot et une formation dans le studio du designer Andre Walker, elle apprend le stylisme photo en intégrant l'équipe mode du *Vogue Paris.* Elle devient par la suite rédactrice mode au *Vogue Hommes,* puis directrice mode du *GQ France,* et, depuis peu, de *The Good Life.*

ÉRIC TRAORÉ — COLLECTION PERSONNELLE — SEAN THOMAS — FANNY LIAUX GASQUEREL — POLSKEY — MARIE DETENEUILLE



Manon, Clémence et Myriam, rénovatrices d'assises vintage chez Chaise au Carré

modèles Michael lisse noir, poils vache et lisse marron

www.paraboot.com

tentations



30

↑ Cinq beaux livres à ouvrir de toute urgence



48

↑ Terre d'Hermès, plus volcanique que jamais



68

← Ces montres extraplates qui ne passent pas inaperçues

20
La playlist de Pedro Winter
22
Dans le vestiaire du Schoolboy
24
La rentrée artistique en neuf catalogues
28
Shopping : parfois, l'habit fait le boss
32
Shopping week-end en mode créatif
34
Tolix trône du haut de sa *Chaise A*
36
La lentille d'eau nous régénère
38
Primaloft, l'art de la matière
40
Ces écobanques qui touchent du bois
44
Sisley refait ses gammes beauté
46
Sept sexostats à faire rougir
50
Pompidou ferme, vive Georges !
52
Tout pour constituer votre cave idéale
56
La refonte de la cocotte Le Creuset
58
L'écovoyage : vain espoir ou futur proche ?
60
Collab : l'art infuse les spiritueux
64
Audemars Piguet fête ses 150 ans
66
Rolex : l'histoire d'un nom peu commun
70
La R5 Turbo 3E, une supercar sur route
72
L'impact du pneu Pirelli P Zero
74
La moto Mille x Brough Superior
76
Le groupe Oasis *live forever* !

MARK SEELEN — STUDIO DES FLEURS — SDP



42

↑ Bacha Coffee : le café déborde… de créativité

MARCH LAB



MANSART Petite Seconde
Golden Hour

Mouvement Petite Seconde SUISSE assemblé en FRANCE
68 heures de réserve de marche

www.march-lab.com

ÉVASIONS



80
↑ Notre top 50 des restos cultes de demain

98
Dubaï, la nouvelle scène culinaire ?
104
Le Teatro Colòn, phare lyrique de Buenos Aires
108
Quand le jardin d'Eden nous fait frôler l'enfer
124
Montréal vu par les *insiders*
134
À Marseille, Rolex change de déco
154
Notre City Guide de Rotterdam



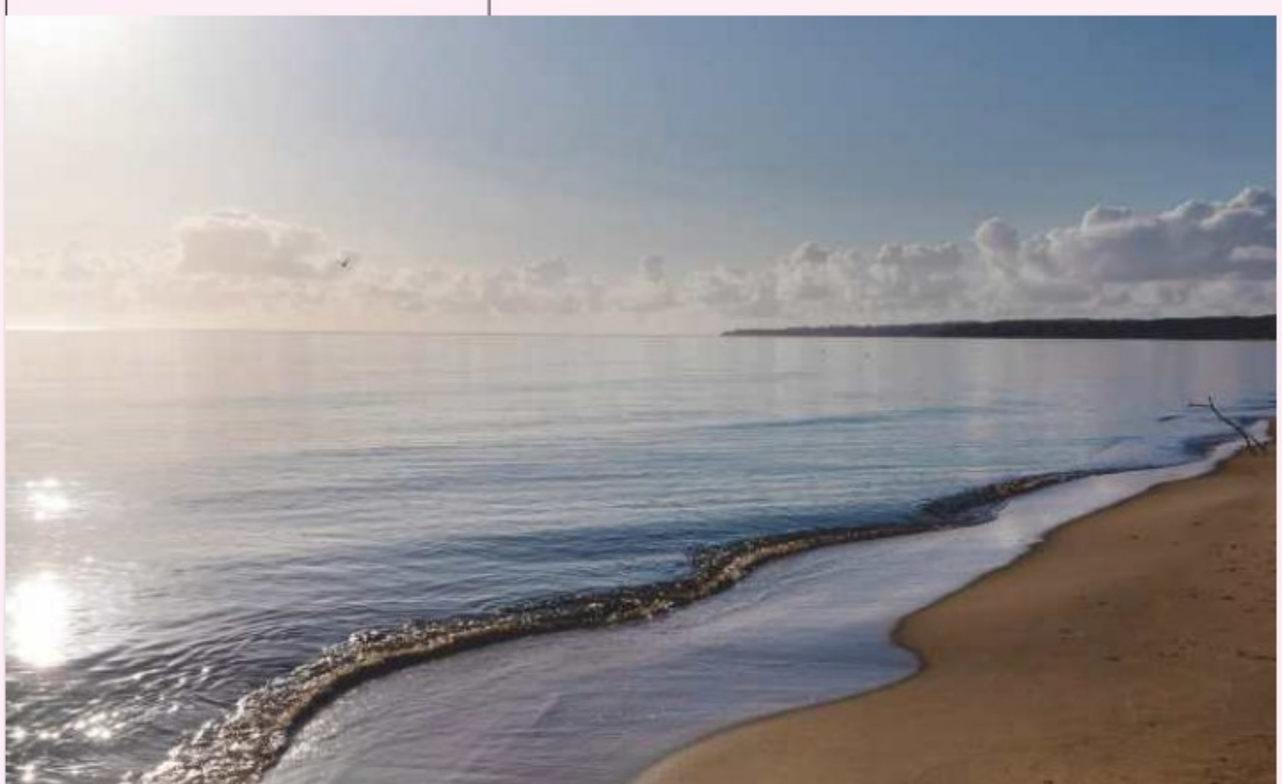
110
↑ Taipei, un étonnant cocktail sino-japonais

158
Le défilé Renault s'installe sur les Champs
160
L'Irlande en sept livres insolents, insulaires

148
↓ L'univers du chef suédois Daniel Berlin



138
← Voyage sur les terres de Pierre Soulages, entre Sète et Rodez



COLINE CIAIS-SOULHAT — JÉRÔME BRYON — ALEX PROFIT — ROBERTA VALERIO



Toutes les joies sont dans la nature

Découvrez une nouvelle façon de vivre vos vacances : des cabanes de rêve dans des lieux uniques, où la culture et le bien-être se rencontrent pour des moments inoubliables. Retrouvez toutes nos cabanes à Giens, Quiberon, Vallon-Pont-d'Arc, Seignosse et l'Île de Ré.

Collection

RIVAGES

WWW.COLLECTION-RIVAGES.COM

Inspirations



178
← Rencontre avec le chef Paul Carmichael, nouveau roi de la food, à New York

184
La maison de champagne Rothschild fête ses 20 ans

188
Visite privée chez Maurizio Azzimonti, directeur créatif de Moncler

192
↓ L'entreprise S.T. Dupont œuvre au comble des savoir-faire

202
Ja-Riv, à la sauvegarde de la mangrove guadeloupéenne

204
L'épopée de Paul McCartney en cases et en bulles

212
La fabrique des mots nouveaux

214
Dans la valise de… Luca Faloni

216
Portrait IA du chef Thierry Marx

218
Heureux qui comme… Alain Ducasse



164
↑ La mode se pose dans une méditation automnale



196
← Luca de Meo, entre deux postes, nous livre un entretien exclusif



ÉRIC TRAORÉ – BEN PARKS – MARCEL HARTMANN – NICOLAS KRIEF

MR MARVIS

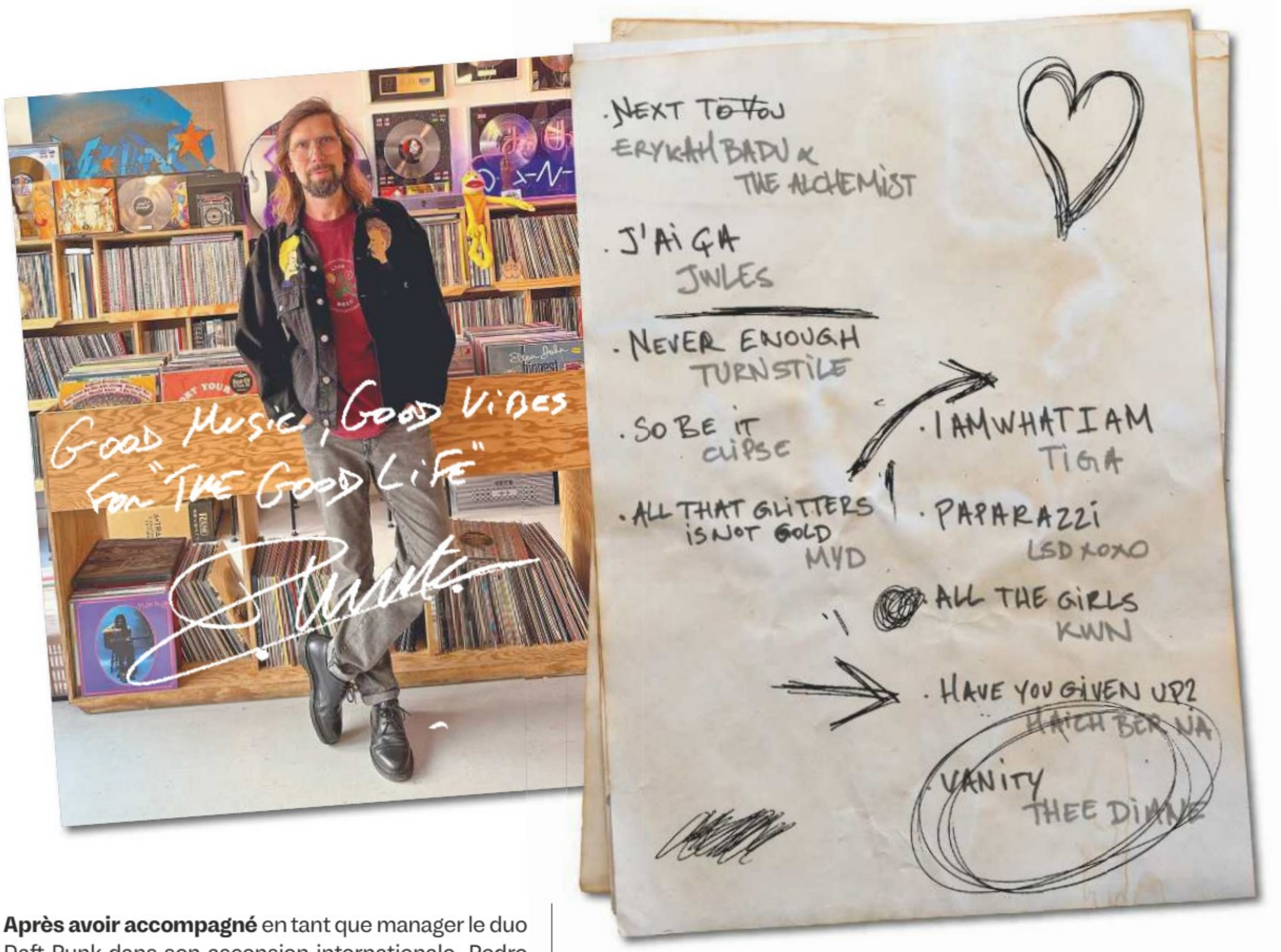
La collection automne/hiver 2025 de MR MARVIS est arrivée, avec des pantalons parfaits pour les mois les plus froids. Essayez un nouveau look avec Les Velours à fines Côtes ou redécouvrez vos modèles préférés comme Les Coolerdays, Les Velours et Les Jeans. Complétez votre look avec nos modèles intemporels en maille et nos vêtements d'extérieur adaptés à l'hiver. Fabriqués au Portugal. Découvrez toute la collection sur **mrmarvis.fr**

Entreprise B Certifiée

La playlist de Pedro Winter

Le boss d'Ed Banger Records, le label qui a signé Justice, Cassius, Breakbot, Mr. Oizo… nous envoie une salve de bonnes ondes.

Par
Pascal Bertin



Après avoir accompagné en tant que manager le duo Daft Punk dans son ascension internationale, Pedro Winter fonde en 2003 le label indépendant Ed Banger Records, des états de service qui lui valent le titre de « parrain de la French touch ». Lui-même DJ et producteur sous le nom de Busy P, il a dernièrement mixé durant la cérémonie de clôture des jeux Paralympiques, au Festival de Cannes, en ouverture de la demi-finale entre le Paris Saint-Germain et Arsenal, au Parc des Princes, et à la Fête de la musique à Paris. Fraîchement sorti, l'album *Mydnight* du producteur Myd, sera suivi du nouvel EP de l'étoile montante de l'électro, Tatyana Jane, la dernière signature du label.

↓ Accédez à la playlist sur Spotify

↓ Accédez à la playlist sur Deezer

↓ Accédez à la playlist sur Apple Music

BONITOBOY

Tentations

P. 22
Une rentrée classe en 10 leçons

P. 36
Le skincare par les algues

P. 42
Chez Bacha Coffee, le gobelet prend du galon

P. 50
Georges débarrasse la table du Centre Pompidou

P. 52
Néophyte, connaisseur… Quel œnologue êtes-vous ?

P. 56
La cocotte Le Creuset, centenaire flamboyante

P. 60
Spiritueux : l'esprit de l'art mis en bouteille

P. 68
Horlogerie : *less is more*

P. 70
Quand les voitures de vos rêves prennent vie

P. 76
Oasis, réconciliation supersonique

↗ **Collier *Serpent*, Cartier Paris, 1968, platine, or blanc, or jaune, 2 473 diamants taille brillant et baguette, 178,21 carats, deux émeraudes de forme poire (yeux), émail vert, rouge et noir. Longueur 57 cm. Commande de l'actrice et collectionneuse mexicaine María Félix.**

VICTORIA AND ALBERT MUSEUM, LONDON

Schoolboy

En uniforme ou en tenue *off duty*, notre grand écolier fait sa rentrée avec un vestiaire pensé pour glisser du tableau noir aux premiers verres.

Texte
Fanny Liaux Gasquerel

1



↗ Se faire cirer les pompes
Pour éviter le mocassin, parfois trop guindé, il pense au richelieu, tout-terrain et décontracté. Mais n'oublie jamais de le cirer avant son retour au bureau !
Chaussure richelieu *McPherson LW,* Church's, 970 €.

2



→ *Work hard, play hard*
Les beaux pyjamas ne sont pas réservés à madame : il l'a bien compris. De quoi traîner chez soi avec panache ou descendre prendre un café sans perdre la face.
Pyjama *Jean-Paul,* popeline de coton, couleur brique, Rubirosa's, 310 €.

3



← À la bonne heure !
Le truc avec une montre, c'est qu'en plus de donner l'heure, elle donne des indications sur celui qui la porte. Que dit alors cette tocante à deux cadrans, l'un pour les heures et minutes, l'autre pour les secondes ? Que notre protagoniste jongle avec le temps comme personne !
Montre Traditionnelle à remontage manuel, or rose, Vacheron Constantin, 28 500 €.

4



←La petite laine
Caméléon, il mise sur la couleur de la saison pour naviguer entre un verre de boulot et le poulet du dimanche.
Le pull en cachemire torsadé iconique, Polo Ralph Lauren, 595 €.

5



↙ Se faire passer la bague au doigt
Il n'a pas hérité de la chevalière de son grand-père, alors il s'est offert la sienne, sans attendre la bénédiction des ancêtres.
Bague Chevalière *Initial,* Vermeil, 595 €.

MARCELO RUDUIT – VACHERON CONSTANTIN – CIRCULAR – SDP

6





← **À deux sinon rien**
Pour être chic sans s'encombrer d'un costume trois-pièces, le *schoolboy* opte pour un ensemble veste et pantalon taillés avec un brin de fantaisie… pour le style.
Veste courte boutonnée à col officier en drap de laine marron, agnès b, prix de vente en boutique 495 €. Pantalon de costume à pinces en drap de laine marron, agnès b, prix de vente en boutique 345 €.

7



↗ **Ne te découvre pas d'un fil**
Inutile de rejouer la litanie climatique : si la rentrée promet du soleil, les giboulées rôdent toujours en embuscade. Notre *boy,* lui, anticipe et dégaine la veste de mi-saison qui signe l'allure sans en faire trop.
Veste Barrie x Mackintosh, tissu en coton « rubberized » et doublure extérieure en cachemire, Barrie. Prix sur demande.

8



↗ **L'affaire est dans le sac**
Ah, le cartable ! Chaque rentrée, toute une histoire ! Après l'avoir porté sur le dos, le *schoolboy* a pris en maturité et s'est décidé à le glisser à son coude. Encore une affaire de style…
Sac de voyage *Gucci Savoy* grand modèle, Gucci, 2 350 €.

9



↑ **Voir et être vu**
Devant un écran, elles lui permettent de préserver ses yeux. Quand vient l'heure de l'Espresso Martini, elles se transforment en accessoire mode assumé.
Lunettes *Santos,* Cartier, 1 100 €.

10



→ **24/7**
Le *schoolboy* n'est pas du genre à transiger sur le confort – ni sur l'allure. Ce pantalon l'a conquis : inspiré du *workwear,* il aligne des plis nets, devant comme derrière, pour une silhouette aussi élégante que décontractée.
Pantalon de travail *247 standard,* Dickies, 69 €.

Rebellez-vous !

De l'art de copier son voisin au refus d'obtempérer, la rentrée artistique rassemble des expositions qui interrogent l'ordre établi.

Texte
Maïa Morgensztern

Copieurs ! (1)

Dans l'univers de l'art, la notion de copie a longtemps été perçue sous un prisme ambivalent, oscillant entre l'hommage, la transmission du savoir-faire et le plagiat. Loin d'être une simple reproduction, la copie peut aussi se révéler un puissant moteur de création, ouvrant un dialogue avec le patrimoine artistique. C'est précisément cette dynamique que le Centre Pompidou-Metz explore à travers l'exposition « Copistes », fruit de sa première collaboration institutionnelle avec le musée du Louvre. Ouverte jusqu'au 2 février, l'exposition se positionne comme une exploration du rôle fondamental des institutions artistiques en tant que conservatrices, mais également médiatrices du patrimoine, et tente de redéfinir leur statut de modèle. *« À partir de l'œuvre de votre choix conservée parmi les collections du musée du Louvre, imaginez sa copie » :* telle est la consigne laissée aux artistes contemporains par les commissaires Donatien Grau et Chiara Parisi. L'invitation à repenser notre rapport à l'art ouvre un dialogue inédit entre les époques et les créateurs. Elle propose également de bâtir une nouvelle mémoire collective, en puisant dans les collections d'une institution où Gustave Moreau, Henri Matisse et Édouard Manet sont jadis venus trouver l'inspiration. C'est maintenant au tour d'une centaine d'artistes, dont Jeff Koons, Cyprien Gaillard ou encore Fabienne Verdier de porter un regard neuf sur les maîtres anciens. *« Les bons artistes copient, les grands artistes volent »,* aimait dire Picasso. Dans les salles du Centre Pompidou-Metz, Claire Tabouret propose une réinterprétation de l'œuvre *Le Vœu à l'Amour* de Jean-Honoré Fragonard, tandis que Carsten Höller travaille autour du *Portrait de Juliette Récamier* de Jacques-Louis David. Plus loin, Ghada Amer exprime son admiration pour *La Grande Odalisque* d'Ingres et Anna Weyant revisite une *Nature morte aux pêches et aux prunes* de Louise Moillon. On dévore également le copieux catalogue, jalonné de réflexions sur notre rapport à l'art, qui comporte un beau portfolio de cent artistes face au musée du Louvre.

***Copistes,* dir. Donatien Grau et Chiara Parisi, Centre Pompidou-Metz, 512 p., 25 €.**



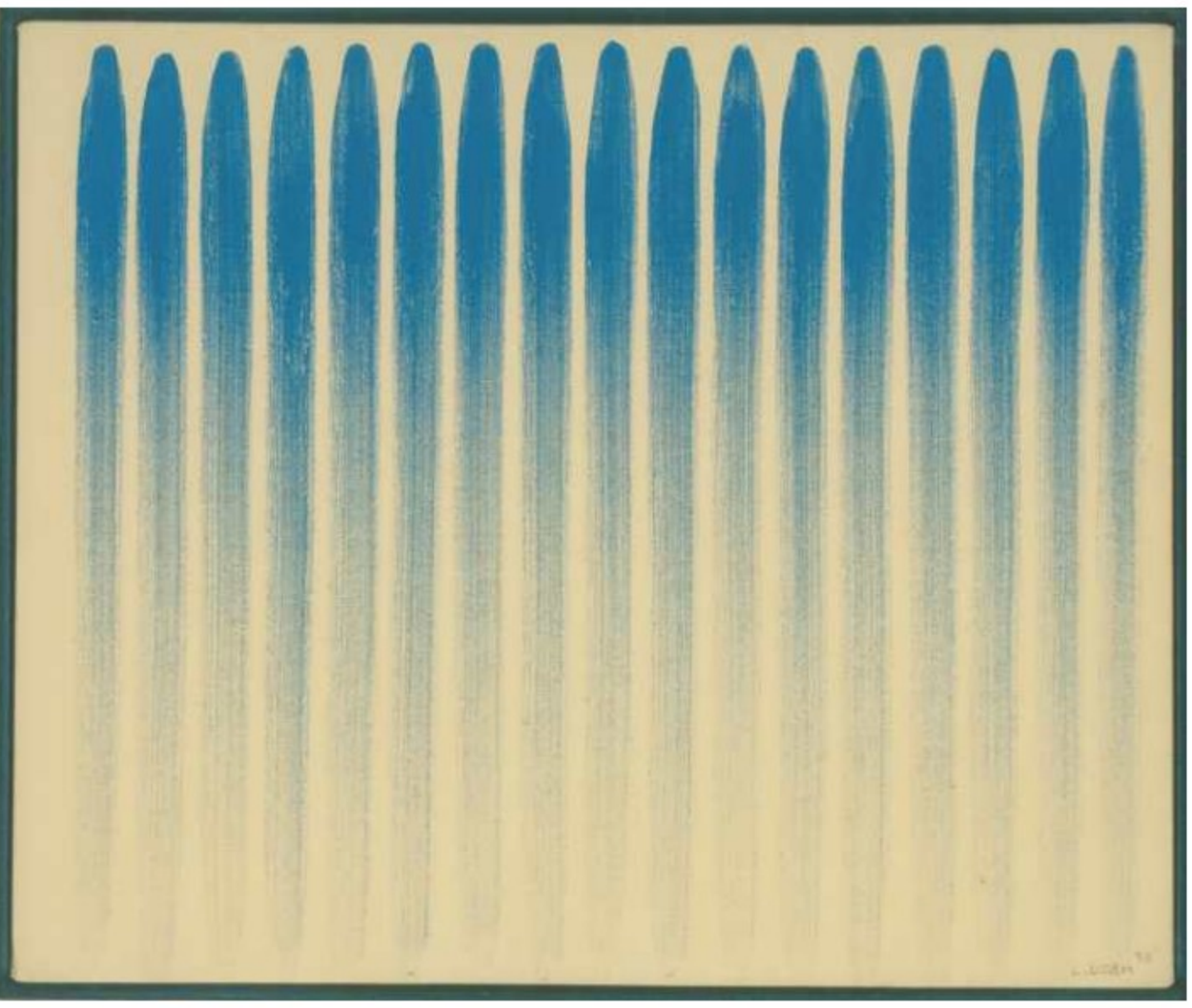
↑ **De g. à d. : *Étude pour La Grande Odalisque* (avec cadre) et *La Grande Odalisque,* de Ghada Amer ; *L,O,U,V,R,E,* de Mathias Augustyniak ; *Chiraz et Bertin* de Thomas Lévy-Lasne.**

→ **De g. à d. : *Étude d'orthostate,* de Christine Safa ; *UR,* d'Antony Gormley.**

1







↑ ***From Line,*** **de Lee Ufan, exposé à la Bourse de Commerce.**

A minima (2)
Avec « Minimal », la Bourse de Commerce explore, du 8 octobre au 18 janvier, la richesse et la diversité d'un mouvement entamé dans les années 1960, et qui a bousculé la définition même d'œuvre d'art. Caractérisé par une économie de moyens et une esthétique épurée, l'art minimal invite à une interaction directe avec l'œuvre, plaçant l'expérience et le doute au centre du débat. Le catalogue revient également sur les sept sections thématiques qui mettent en lumière les travaux de Dan Flavin, François Morellet, Lee Ufan et Agnès Martin.

Minimal, **dir. Jessica Morgan, Pinault Collection & Éditions Dilecta, 260 p., 49 €.**

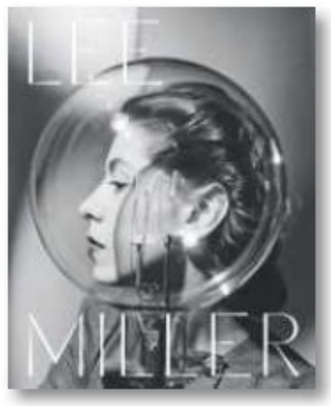
Dans l'œil de Miller (3)
Mannequin phare des années 1920, la photographe surréaliste Lee Miller est passée derrière l'objectif pour imposer une vision avant-gardiste du monde, prête à en découdre avec l'absurdité d'une société en pleine reconstruction. Après avoir arpenté les allées de sa rétrospective à la Tate Britain, ouverte du 2 octobre au 15 février, on plonge dans les essais du catalogue qui révèlent des facettes méconnues de sa carrière, des années parisiennes aux secrets de reportages de guerre.

Lee Miller, **Hilary Floe et Saskia Flower, Tate Publishing, 256 p., 32 £.**

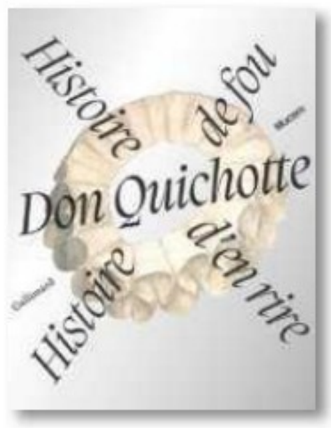
2



3



4



5



À dada (4)
Le Mucem de Marseille lève le voile, du 15 octobre au 30 mars, sur le mythe de Don Quichotte de Miguel de Cervantes, repris par Jean Genet, Gustave Flaubert ou encore Francisco de Goya. Entre nostalgie de l'enfance et déni de réalité, les quêtes imaginaires d'Alonso Quijano évoquées à travers 200 objets interrogent notre obsession du jeu, que le catalogue interactif de l'exposition, conçu comme « un livre dont vous êtes le héros » s'empresse d'exploiter pour notre plus grand bonheur.

Don Quichotte. Histoire de fou, histoire d'en rire, **dir. Aude Fanlo et Hélia Paukner, Gallimard, 264 p., 32 €.**

Sous les pavés… (5)
Figure iconique du cinéma et de la photographie, Agnès Varda était curieuse de tout. Elle a immortalisé ses rêves autant que ses amitiés, comme avec le couple Colette et Pierre Soulages, rencontrés à Sète et dont elle a tiré le film *Les Plages d'Agnès.* Le musée de Rodez revient sur cette fascination pour la mer, ponctuée d'images d'archives et d'œuvres plastiques, tandis que son catalogue d'exposition explore les différentes facettes de cette créatrice à la lisière des mondes.

Les Rêveries d'Agnès, **éditions delpire & co, Musée Soulages, Ciné-Tamaris, 160 p., 29 €.**

GHADA AMER / ADAGP, PARIS, 2025 ; MATHIAS AUGUSTYNIAK ; THOMAS LÉVY-LASNE / ADAGP, PARIS, 2025 ; PHOTO : CENTRE POMPIDOU-METZ / MARC DOMAGE / 2025 / EXPOSITION COPISTES – CHRISTINE SAFA / ADAGP, PARIS, 2025 ; ANTONY GORMLEY – LEE UFAN / ADAGP, PARIS, 2025 – SDP



Miaou (6)

« Qui de l'homme ou de l'animal singe l'autre ? » La question est posée avec « Animal!? », une exposition ouverte au Fonds pour la culture Hélène et Édouard Leclerc jusqu'au 2 novembre. L'animalité au fil des siècles est décryptée à travers les thèmes de l'éviction originelle du jardin d'Éden, les péripéties de l'enfant sauvage ou encore les rites funéraires de l'Égypte antique. La proposition thématique, agrémentée de textes académiques dans le catalogue, est dévoilée à travers les travaux de 130 artistes transgénérationnels, comme Paolo Veronese, Louise Bourgeois et Annette Messager.

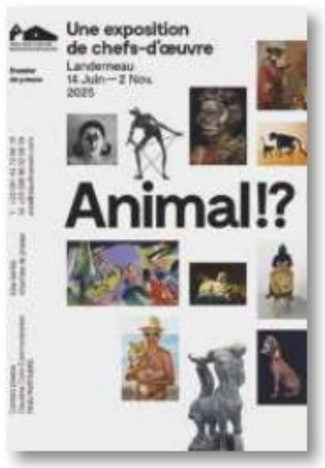
***Animal!?,* dir. Christian Alandete, Éditions FHEL, 304 p., 42 €.**

La générale (7)

Pour fêter la réouverture de la Fondation Cartier sur la place du Palais-Royal dans le monumental écrin signé Jean Nouvel, l'institution retrace quarante ans de soutien à la création contemporaine, du 25 octobre au 23 août. L'institution en profite pour éditer deux livres, dont un catalogue consacré aux quelque 600 œuvres exposées, ainsi que les réflexions du duo de designers Formafantasma, engagés pour l'environnement.

***Exposition Générale,* Éditions Fondation Cartier pour l'art contemporain, 376 p., 55 €.**

6



7



↑ L'exposition « Cartier » met en lumière certaines pièces hors norme, comme ce collier à l'émeraude *(au centre),* créé en 1932 pour Lady Granard.

Cartier (8)

De la montre *Tank* au bracelet *Love* en passant par la bague *Trinity,* la créativité signée Cartier, surnommée « le joaillier des rois et le roi des joailliers » par Édouard VII d'Angleterre, traverse le temps, reconnaissable entre toutes. L'ouvrage qui accompagne l'exposition du V&A ouverte jusqu'au 16 novembre permet de plonger plus avant dans l'histoire fabuleuse de la maison.

***Cartier,* dir. Helen Molesworth et Rachel Garrahan, V&A Publishing, 256 p., 35 £.**

La mode en images (9)

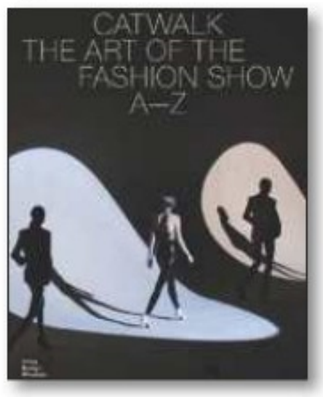
Les défilés de mode, moments éphémères qui capturent l'image d'une société aussi poétique que commerciale, fascinent. Organisés comme un abécédaire, l'exposition, ouverte du 18 octobre au 15 février au Vitra Design Museum, et son catalogue reviennent sur l'envers du décor des podiums des grandes maisons de couture, comme Dior, Chanel, Maison Margiela et Helmut Lang.

***Catwalk. The Art of the Fashion Show,* Vitra Design Museum, 304 p., 59 €.**

8



9



VICTORIA AND ALBERT MUSEUM, LONDON — SDP

Club Med


Si vous avez enfin
le temps *de prendre*
votre temps
THAT'S
L'ESPRIT
LIBRE
That's L'Esprit Libre = C'est Ça L'Esprit Libre

Codir

De comités de direction en comités de pilotage, à la rentrée, les réunions sont légion et le costume, de rigueur.



Sélection
Ambre Savagnac

À L'HEURE



Montre *Streamliner Kennedy* avec boîtier de 36x36 mm en acier brossé et flancs en acétate écaille, mouvement Miyota, bracelet en cuir vintage. **Briston, 850€.**

AU PARFUM



Eau de parfum *L'Eau d'Issey pour Homme,* 75 ml. **Issey Miyake, 105€.**

VENT EN POUPE



Défroisseur à main vapeur et aspiration *AeroSteam.* **Calor, 110€.**

DANS LE SAC



Sacoche en cuir. **Giorgio Armani, 2700€.**

FILER DROIT



Chemise à col droit *Carl* en popeline de coton. **Figaret, 135€.**

SCEAU DU SECRET



Boutons de manchettes *H Lift* en métal laqué. **Hermès, 490€.**

DE L'ASSISE



Fauteuil *Grand Confort LC3,* avec structure en acier tubulaire et coussins en cuir, design Le Corbusier, Charlotte Perriand et Pierre Jeanneret. **Cassina sur Silvera.fr, 6888€.**

VOIR LOIN



Monture optique œil de chat en métal. **Cartier, 970€.**

GRAND COMPLET



Costume droit *Sicilia* en laine. **Dolce & Gabbana, 2950€.**

BRILLANTISSIME



Chaussure *Oldford* en cuir verni. **Church's, 1050€.**

MACALL B. POLAY / HBO (SÉRIE SUCCESSION) – MICHAEL CLAIRET – SDP

VOUS RECHERCHEZ LA PERFORMANCE ?

NOUS AUSSI !

MILLEIS

BANQUE PRIVÉE

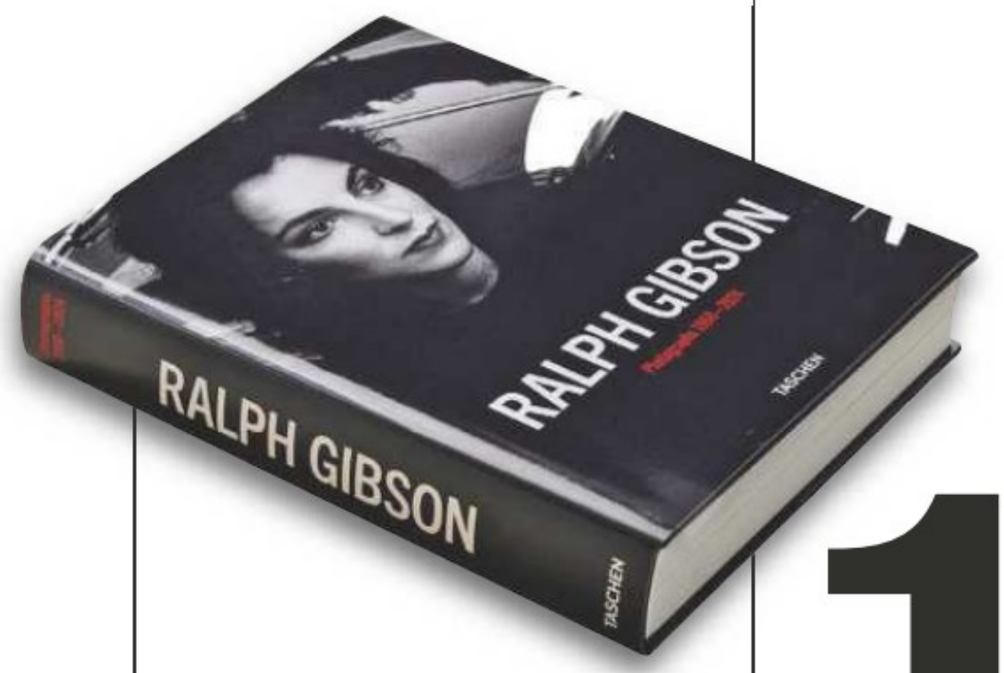
Annecy I Antibes I Biarritz I Bordeaux I Cannes I Grenoble
Lille I Lyon I Marseille I Montpellier I Nantes I Nice I Paris
Rouen I Saint-Raphaël I Strasbourg I Toulouse I Versailles

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.

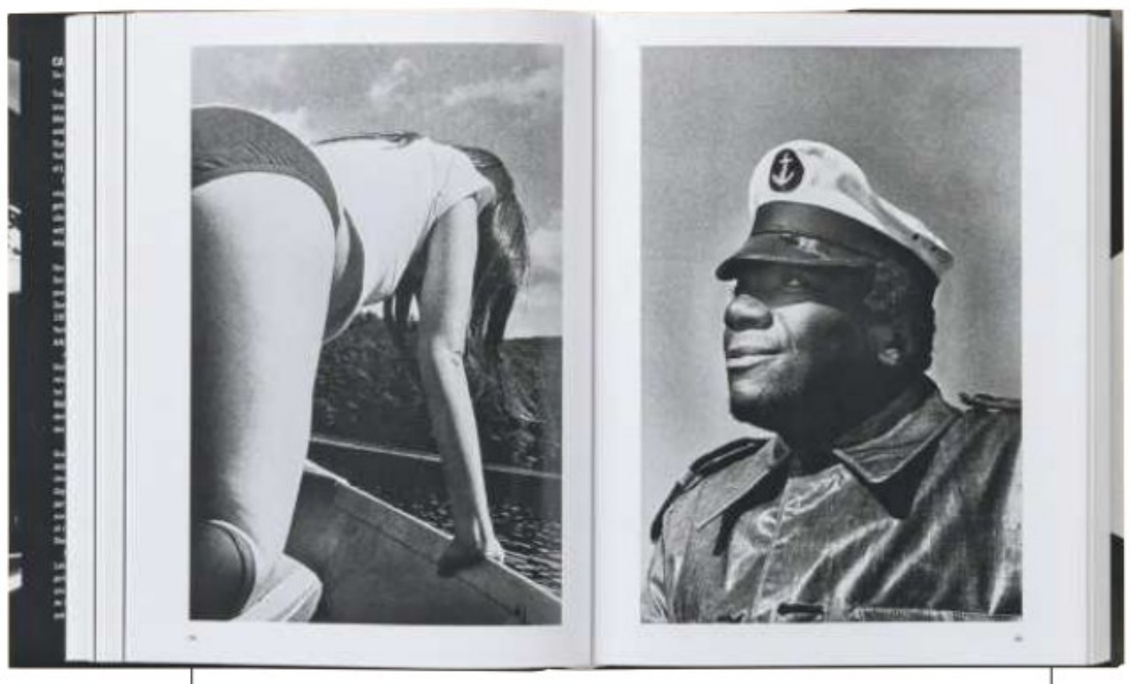
Affinités sélectives

Texte
Maïa Morgensztern

Ralph Gibson, Marc Newson, Bob Wilson… Cette saison, les beaux livres se répondent à l'unisson!



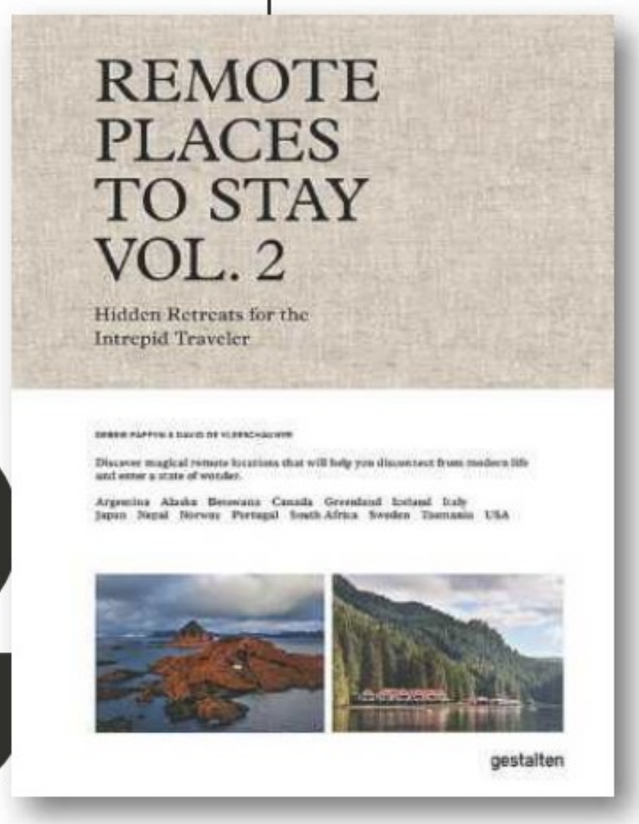
1



Gibson sur tout le spectre (1)
Leica en bandoulière, l'Américain Ralph Gibson revient sur plus de six décennies embarquées sur les routes à capturer la beauté évanescente des années 1960 à nos jours. En chemin, l'ancien assistant de Robert Frank saisit un Hollywood chic, des natures mortes et des bouts de vie influencés par l'esthétique de la Nouvelle Vague, rassemblés sous des titres évocateurs comme *The Somnambulist* ou *The Gotham Chronicles*.

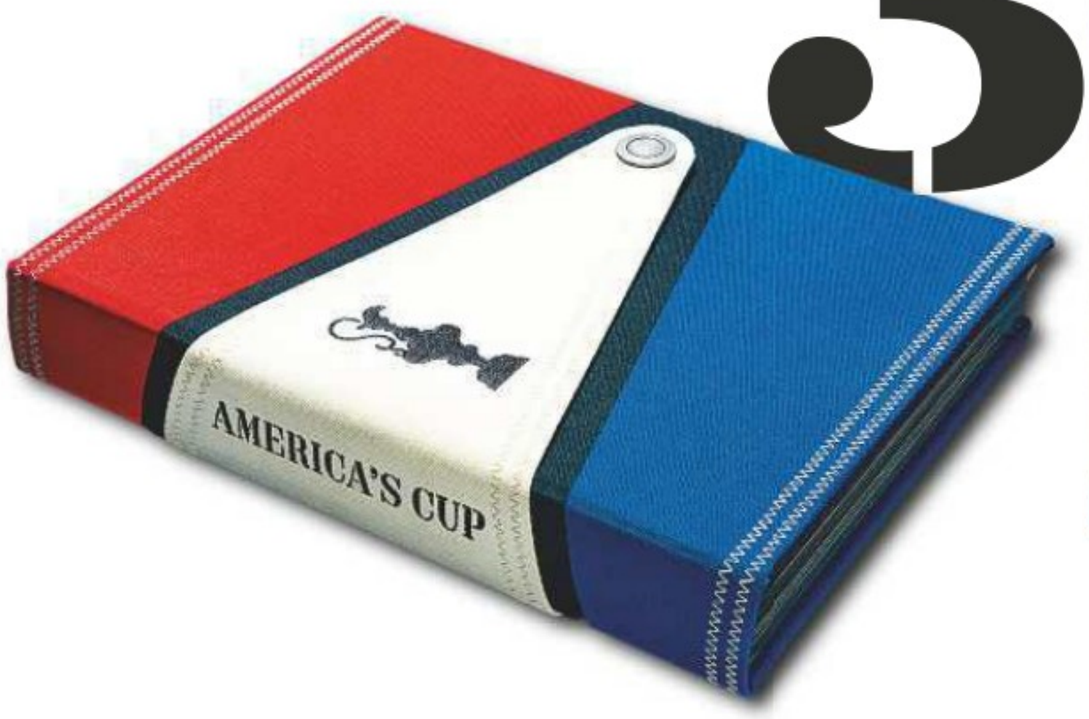
***Ralph Gibson. Photographs 1960–2024,* Taschen, 552 p., 60 €.**

2



Loin du tumulte du monde (2)
Nichées aux confins de la planète, où l'aventure rencontre la tranquillité, ces retraites extraordinaires promettent une déconnexion totale pour retrouver l'état sauvage. Accessibles uniquement à pied, en petit avion ou par voie navigable, les cabanes montagnardes et autres refuges côtiers dévoilent toute la beauté de paysages que l'on croyait perdus.

***Remote Places to Stay. Vol. 2,* Debbie Pappyn et David De Vleeschauwer, Gestalten, 312 p., 50 €.**



3

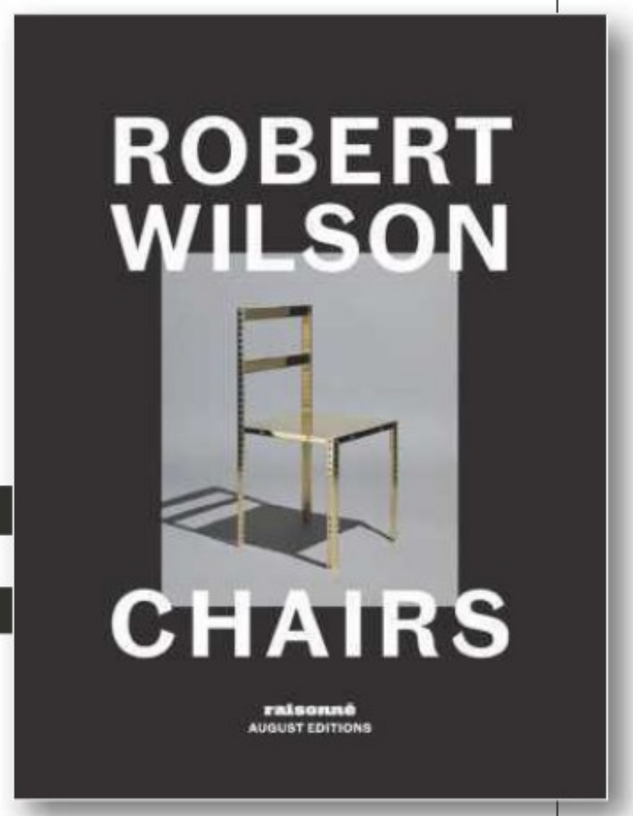


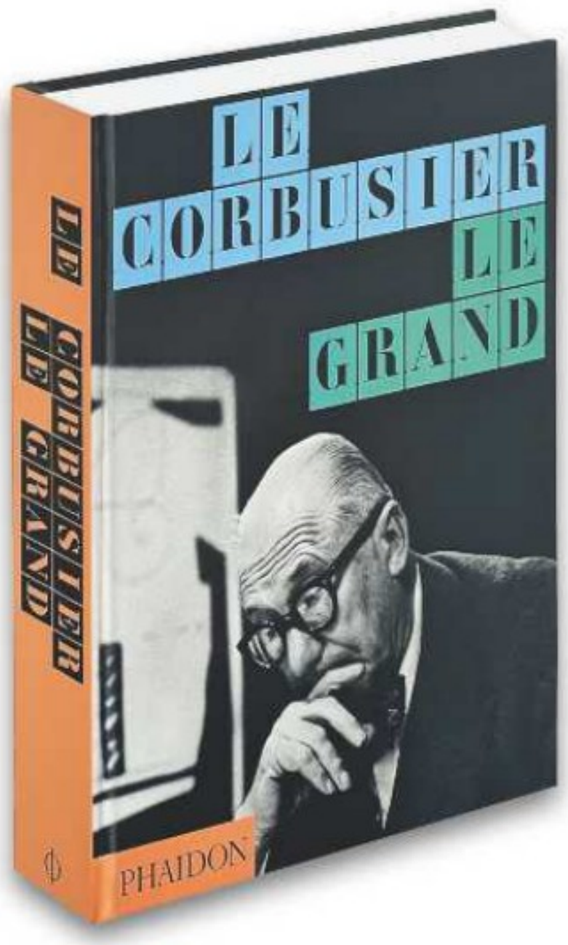
À bâbord ! (3)
Avec sa couverture en toile à voile en coton conçue par le designer Marc Newson, l'ouvrage *America's Cup,* produit en collaboration avec Louis Vuitton, devrait ravir les passionnés de sports nautiques autant que les collectionneurs d'objets précieux. La version XXL, éditée à 825 exemplaires, rend hommage aux champions, aux challengers et aux technologies de pointe développées pour toucher du doigt l'aiguière d'argent (Auld Mug), le trophée sportif de la plus vieille compétition internationale encore en activité.
***America's Cup,* Pino Allievi, Taschen, 564 p., 2 500 €.**

Game of thrones (4)
Après avoir collectionné les chaises de designers pendant plusieurs décennies dans son loft privé de Manhattan et au Watermill Center – plus de 350 chaises, et nulle part où s'asseoir –, le metteur en scène Bob Wilson met en lumière une approche singulière de la dramaturgie, où les sublimes assises qu'il imagine ont plus d'importance que les humains qu'elles sont censées servir.
***Chairs,* Robert Wilson, August Editions, 120 p., 55 €.**

Place des grands hommes (5)
Et si le XX^e^ siècle se résumait à un seul homme ? L'œuvre de Charles-Édouard Jeanneret s'étale sur plus de 800 pages, au gré de théories de l'urbanisme et de clichés posés avec Eileen Gray ou Fernand Léger, témoins d'une vie hors du commun. Écrivain, plasticien et architecte, le génie de la ligne prend forme sous nos yeux, pour devenir Le Corbusier.
***Le Corbusier. Le Grand,* Phaidon, 848 p., 49,95 €.**

4





5

TASCHEN – GESTALTEN – AUGUST EDITIONS – PHAIDON



Art & Craft

Un souffle créatif vous anime, alors sortez vos pinceaux et suivez votre inspiration, en vert et contre tous !

Sélection
Ambre Savagnac

CASSE-TÊTE



Pièces de décoration en bois et laiton. **Saint Laurent x Wooden Story, 450€.**

TEMPS LIBRE



Montre *1858 Split Second Chronograph,* avec boîtier de 44 mm en acier, mouvement manuel, bracelet en cuir de veau, édition limitée à 100 exemplaires. **Montblanc, 55 000€.**

À LA FRAÎCHE



Veste sans manches *Gilles* en alpaga. **Maison Montagut, 295€.**

EXTÉRIEUR CUIR



Sac à dos *Leisure* en cuir de veau. **Brunello Cucinelli, 4 300€.**

EN JAMBES



Pantalon cargo *Juniper* en coton. **Gant, 130€.**

AU VERT



Veste de travail *Will* en coton. **Octobre, 110€.**

DANS LES BOIS



Coffret de crayons à papier en bois de cèdre. **Diptyque x Caran d'Ache, 45€.**

100 % PAPIER



Bloc-notes à spirales, 60 feuilles. **Penco, 10€.**

À PIED



Baskets *B7* en suède, cuir de vachette et caoutchouc. **Belledonne, 195€.**

VUE MER



Eau de parfum *Club Marevista,* 75 ml. **Mr Marvis, 79€.**

BRIDGEMAN IMAGES (FILM VICKY CRISTINA BARCELONA) – EGON IPSE – STEPHANE FELICITE – SDP

VICTORINOX

PRÊT À FAIRE LA DIFFÉRENCE



Notre couteau Santoku Wood. Tranchant professionnel. Manche en bois naturel, esthétique et robuste. Une performance qui surpasse les attentes.

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

Le b.a.-ba de la Chaise A

Son esthétique industrielle, intemporelle et hyperfonctionnelle fait toute son assise. Tombée dans le domaine public en 2004, elle devient plus abordable, pas moins désirable.

Texte
Maïa Morgensztern



Dès le début des années 2000, la *Chaise A* s'habille de couleurs plus contemporaines. Ici, un brun rouge mat.

Éditée en 1935 par Xavier Pauchard, alors couvreur-zingueur, la *Chaise A* est un des premiers produits de la gamme Tolix, pièce alpha d'un abécédaire du mobilier dont elle ne sera jamais détrônée. Légère, durable, facile d'entretien et munie de petits trous qui permettent d'évacuer l'eau de pluie, l'assise embarque aussitôt sur le pont du plus grand paquebot de luxe au monde, le *Normandie,* à bord duquel se trouvent Colette et Blaise Cendrars. Une icône est née. Empilable à partir des années 1950, la *Chaise A* se propage dans les cafés et les brasseries avant de s'emparer des hôpitaux. Bien que tombé dans le domaine public, son indémodable look industriel brut continue de faire rêver, alors que d'innombrables copies bon marché envahissent les chaînes de fast-food. En 2011, la publicité de la marque de lingerie Agent Provocateur transforme le modèle utilitaire *A56* en objet de désir. Terence Conran, père du Conran Shop, contribue pour sa part à asseoir le succès de la chaise auprès des consommateurs privés. Fortement axée sur la qualité et la durabilité, la fabrication de chaque pièce nécessite encore aujourd'hui une centaine d'opérations manuelles et prône une production en circuit court, avec 99 % de matériaux recyclables.

La route d'une icône

1907
Inspiré par la technique de galvanisation, Xavier Pauchard travaille sur un mobilier en métal recouvert d'une couche de zinc liquide pour le protéger de la corrosion.

1927
Création de la marque Tolix et ouverture de l'usine d'Autun, en Bourgogne.

1935
Édition de la *Chaise A,* qui accompagne la traversée du *Normandie* vers New York.

1937
12 000 chaises *T37* sont installées dans les jardins publics de l'Exposition universelle de Paris. Tolix présente également son modèle *Chaise A.*

1950
Jean Pauchard, le fils de Xavier, prend les rênes de l'entreprise familiale.

→ Que se cache-t-il à l'intérieur de ce sac ? Tolix travaille plus que jamais son image de marque et titille notre curiosité.



SDP — ERIC HERANVAL 2020 — TOM GRANIER

1956
Jean affine le design de la *Chaise A,* ce qui permet d'empiler 25 chaises à 2,3 mètres de hauteur. À Autun, 80 ouvriers fabriquent 60 000 unités par an.

2004
Le design de la chaise tombe dans le domaine public. La directrice financière de Tolix, Chantal Andriot, rachète la marque après son placement en liquidation judiciaire.

2006
Le ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie reconnaît Tolix comme Entreprise du patrimoine vivant.

2007
Entrée de la *Chaise A* dans les collections du Centre Pompidou.

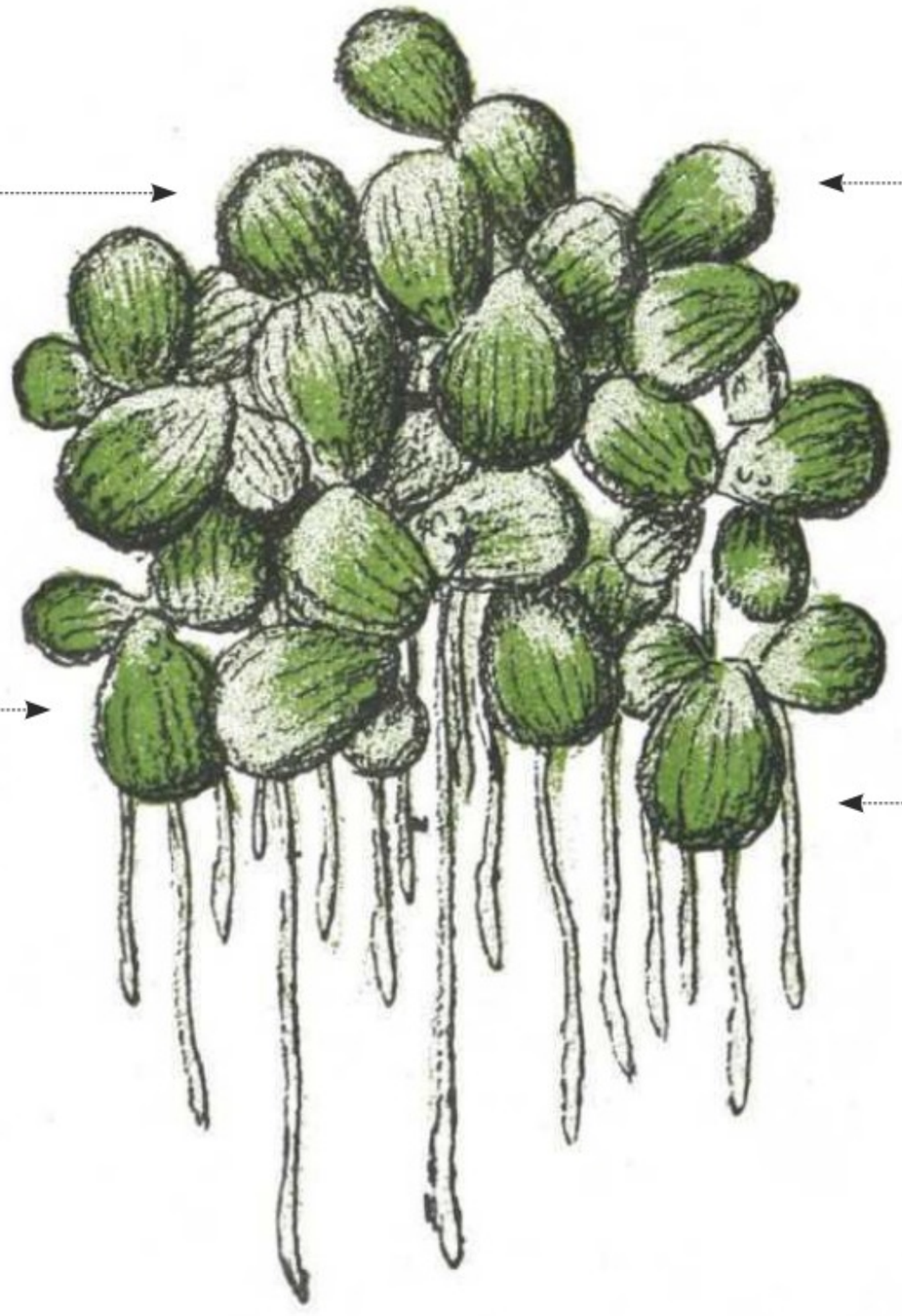
2022
Antoine Bejui et Emmanuel Diemoz, passés chez Balmain, rachètent Tolix.

2024
Pour faire face à la concurrence, Tolix réédite la *Chaise A* en version abordable, avec un système de vente en direct à prix d'usine, pour 180 €.

Mieux que le Botox

Aquatique par essence et gorgée d'antioxydants, la *Spirodela polyrhiza* ressource les peaux fatiguées. Une fontaine de jouvence qui s'invite dans les soins cosmétiques nouvelle génération.

Texte
Chloé Consigny



Lutte contre le photovieillissement
Véritable booster de collagène, la spirodèle stimule sa synthèse tout en limitant sa dégradation, causée par les rayons UV. Une vraie protection anti-âge naturelle.

Action antioxydante et anti-inflammatoire
Elle réduit la libération de cytokines inflammatoires et aide à restaurer les protéines de la barrière cutanée. Des propriétés qui permettent de calmer les peaux sensibles ou irritées et d'estomper les rougeurs.

Effet lissant et éclatant
En atténuant les ridules de déshydratation et en améliorant la texture de la peau, la spirodèle agit comme un révélateur d'éclat.

Hydratation intense
Riche en apiogalacturonanes – des pectines capables de lier jusqu'à 23 molécules d'eau chacune –, la *Spirodela polyrhiza* est un actif puissant pour lutter contre la déshydratation de la peau.



Pour obtenir ce stick, qu'il est conseillé de conserver au frais, il faut s'armer de patience : le succès est tel qu'il est régulièrement en rupture de stock. *A40 Stick cryo-repulpant visage et yeux,* 19 ml, 24,50 €, Typology.

C'était un impensé de la cosmétique. Et pourtant. Utilisée en soin, cette plante aquatique, aussi appelée lentille d'eau, a le pouvoir de capter et de retenir l'eau, depuis la couche la plus profonde de l'épiderme jusqu'au derme. Elle possède également des vertus anti-inflammatoires et antioxydantes, avec une capacité à neutraliser les radicaux libres. Actif émergent en cosmétiques, la *Spirodela polyrhiza* est l'ingrédient phare du Stick cryo-repulpant de Typology. *« Nous recherchions un actif végétal à la fois rafraîchissant, apaisant et repulpant, capable d'agir rapidement sur les signes de fatigue et la déshydratation, notamment au niveau du contour des yeux et des zones d'expression. Associée à l'acide polyglutamique, la spirodèle permet de combiner un effet cryo immédiat avec une action hydratante durable »,* détaille l'équipe de R&D de Typology. D'autres maisons emboîtent le pas. Chantecaille a incorporé la lentille d'eau dans son iconique fond de teint *Future Skin Gel Foundation,* tandis que les marques coréennes en raffolent.

GETTY IMAGES – SDP

tikamoon

mobilier pour (toute) la vie

L'art du meuble qui résiste au temps.

Découvrez nos collections
en **boutique** et sur **tikamoon.com**

Pola — Buffet en chêne massif certifié FSC®
Code de licence FSC® : FSC®-C143349

Hot stuff

Fournisseur très discret des grandes griffes d'*outdoor*, Primaloft est une « marque ingrédient », dont la qualité est le fruit d'un travail de recherche visant avant tout la durabilité.

Texte
Olivier Reneau

Déplumé mais au chaud
Le duvet est remarquablement chaud, mais perd une grande partie de ses propriétés thermiques lorsqu'il est exposé à l'eau. Primaloft permet de rester au chaud par temps humide ou lors d'activités où l'on transpire fortement.

Cycle vertueux
La technologie PURE – Produced Using Reduced Emissions (produit avec des émissions réduites) – a transformé le processus de fabrication des isolants synthétiques en réduisant drastiquement les émissions de CO_2 (d'au moins 50 %) par rapport aux procédés classiques.

Léger comme l'air
Les microfibres et fibres ultrafines (sept fois plus fines qu'un cheveu), dont Primaloft est devenu expert, offrent un rapport chaleur/poids élevé, un entretien facile, de la souplesse, de la compressibilité et des propriétés hypoallergéniques.



À l'épreuve du temps
À l'origine développés pour l'armée américaine en 1983, les matériaux textiles brevetés par Primaloft sont aujourd'hui utilisés par près de 1000 marques de l'*outdoor* (ici la veste *Blacklight* de Dynafit, conçue avec la technologie PURE) ou de mode.

Slow fashion
Grâce à des matériaux biodégradables, des produits jusqu'à 100 % recyclés et des technologies sans énergies fossiles, la marque dirigée depuis 2023 par Anne Cavassa (ex-CEO de Saucony) entend poursuivre la révolution de la durabilité dans l'équipement *outdoor*.

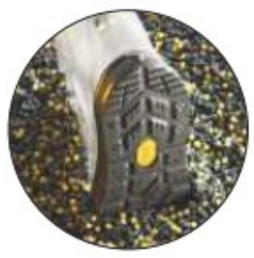
La concurrence en la matière



POLARTEC. L'inventeur du « polaire » (1979), ce textile « peluché » qui a largement remplacé la laine dans les vêtements d'*outdoor,* a très tôt réfléchi à la question du recyclage. Depuis 1983, la marque utilise des bouteilles en PET pour produire ses fibres synthétiques, désormais sans PFAS. *polartec.com*



GORE-TEX. Quasi rentré dans le langage courant – des sportifs – pour désigner cette « troisième couche » étanche, le Gore-Tex a évincé le ciré et autres toiles enduites grâce à ses capacités respirantes. Sa dernière membrane ePE, sans PFAS, présente une empreinte carbone nettement réduite. *gore-tex.com*



VIBRAM. L'octogone jaune sur la semelle est à la chaussure de plein air ce que le rouge des Louboutin est à la mode : un indétrônable signe de qualité. Fondé en 1937, Vibram développe en 1994 une gomme recyclée, première étape vers l'Ecostep Natural, composé à 90 % d'ingrédients naturels. *vibram.com*

SDP



VIVEZ VOTRE PLUS BEL AUTOMNE

www.myknokke-heist.be

KNOKKE HEIST

Toucher du bois

La banque Helios propose à ses clients une carte en bois de cerisier qui concrétise son engagement en faveur de la transition écologique. Son concurrent Green-Got lui a emboîté le pas…

Texte
Patrice Piquard



La vague verte
Helios a déjà séduit 40 000 clients. Plus de 10 millions d'euros ont ainsi été orientés vers des projets qui contribuent à accélérer la transition énergétique et environnementale.

Biodégradable
À 86 % biodégradable (reste la puce et le plastique de son insert), la carte en bois est utilisée par des clients de néobanques en Allemagne, en Italie et en France.

Pièce unique
Si un seul cerisier suffit à la production de plus de 150 000 cartes bancaires en bois, chacune d'entre elles est unique : les rainures, le grain et la couleur varient selon chaque pièce. Cela n'affecte pas le fonctionnement de la carte dans les distributeurs et les terminaux de paiement.

Des économies d'encre
Sur une carte bancaire classique en plastique, ce sont les encres qui polluent le plus. La carte en bois permet de réduire considérablement leur utilisation.



Les cartes bancaires en bois proviennent de cerisiers de forêts d'Europe centrale gérées durablement. Elles sont produites en Autriche par l'entreprise allemande Exceet. Son site de production situé à Kematen in Tirol utilise l'énergie de son système photovoltaïque.

Pour se distinguer avec une carte bancaire originale, le choix est très limité. Au banal rectangle de plastique – parfois recyclé et issu des océans, comme au Crédit Mutuel –, on peut préférer les cartes en métal. Hier réservées aux offres premium (Amex Gold et Platinum), elles sont désormais proposées par des banques en ligne telles que Nickel, Boursorama ou N26. On peut aussi opter pour la Fosfo de Fortuneo, et ses deux bandes vert fluo, ou pour la très bling-bling carte plaquée or de Revolut. Les seules propositions vraiment différentes ? Les surprenantes cartes en bois d'Helios (réseau Visa) et de Green-Got (réseau Mastercard). Ces néobanques françaises, toutes deux fondées par des femmes, respectivement en 2020 et 2022, en ont fait le symbole de leur engagement écologique. Helios et Green-Got, qui proposent aujourd'hui des comptes courants et des produits d'assurance-vie, ont l'intention de lancer très vite des crédits bancaires et des produits d'épargne rémunérés. De quoi populariser l'usage de la carte… en bois.

SDP — MOIRENC CAMILLE / HEMIS

159 lacs salés. 7 vols. 750 mètres d‘altitude. **One Moment**

Tom Hegen, The Salt Series I
Un instant pour l‘éternité. Votre image, notre passion.
Les impressions WhiteWall pour des moments inoubliables.

Récompensé au TIPA World Award : « Meilleur Labo photo ».
Qualité galerie, signée WhiteWall.com



Tirage photo sous Plexi
Cadre en bois « Hamburg »

WHITE WALL

Coffee-shop en take away

Grâce à l'éclosion de nouvelles maisons de café, dont Bacha Coffee, l'offre à emporter s'émancipe des chaînes – américaines – spécialisées où elle était cantonnée, et déborde de créativité.

Texte
Olivier Reneau

Terres de Café

Terres de Café est aujourd'hui à la manœuvre d'une dizaine de points de vente où l'on peut s'approvisionner en café de spécialité. À Paris, Lille, Bruxelles et même Séoul, on peut, dans la plupart des adresses, déguster expresso (2,90 €), cappuccino (5 €) et infusion de cascara (4,90 €) – la cerise enrobant le grain de café – et les emporter dans des mugs recyclables. Pour compléter l'offre, l'enseigne a souhaité collaborer avec deux maisons boulangères parisiennes qui partagent les mêmes valeurs de qualité, traçabilité et transparence dans leur sourcing produit. La boulangerie Sain, reconnue pour son emploi de farines issues de céréales paysannes locales, fournit les viennoiseries (de 2,50 € à 4,95 €), tandis que Chambelland, engagée dans la filière sans gluten, assure l'approvisionnement en cookies, « brookies » – mi-brownies, mi-cookies – et rochers coco-banane (de 2,60 € à 5,30 €). Le tout évidemment garanti 100 % bio.

terresdecafe.com

Manufacture Alain Ducasse

Depuis quelques années, le chef Alain Ducasse mène une réflexion sur l'ensemble des composants gastronomiques du repas. Il a ainsi créé une manufacture de café, où le chef torréfacteur Veda Viraswami élabore une collection d'assemblages et de crus d'exception, tous à partir de cafés de spécialité. Située 12, rue Saint-Sabin (Paris, 11e), l'adresse est ouverte au public, qu'on veuille s'approvisionner en grains, consommer sur place ou repartir avec le café de son choix (de 3,50 € à 6 €). En sus, des produits des autres manufactures créées par le cuisinier, à savoir une biscuiterie, une chocolaterie et un glacier, sont également disponibles à la vente. À la carte ? Un assortiment de cookies : chocolat, cacahuète, maïs polenta (6 €). Des barres à croquer : chocolat noir sésame, chocolat au lait (10 €). Ou encore des glaces, chocolat, praliné pistache ou vanille (7 €), qui permettent de réaliser un *affogato*… pareil à nul autre.

ducasse-paris.com

L'Éclair de génie

Ancien de la maison Fauchon, le pâtissier Christophe Adam a décidé en 2012 de créer sa propre maison, L'Éclair de génie, imposant ainsi l'iconique pâtisserie comme sa signature créative. Présente en France et à l'international (Dubaï, Abu Dhabi, Chine…), l'enseigne a vite évolué vers un concept de coffee-shop où l'on peut consommer sur place ou emporter l'ensemble de la carte. Les cafés sont torréfiés par la maison Mokxa et sont utilisés de différentes manières : confection de boissons « classiques » (expresso, cortado, flat white, de 2,50 € à 6 €), mais aussi de cafés frappés (de 5 € à 7,50 €) et de préparations liquides très pâtissières à l'image de ce café viennois noix de pécan (9 €). La maison propose également un large assortiment de viennoiseries (de 2,70 € à 6 €), de cookies (8 €), de cupcakes (de 6,50 € à 7 €), d'éclairs (de 7 € à 8,50 €), ou encore un étonnant tiramisu (12,50 €), trompe-l'œil d'une tasse de café.

leclairdegenieshop.com



↑ Chez L'Éclair de génie, le café frappé au caramel de Christophe Adam se déguste sur place… ou ailleurs.

↓ Rue Saint-Sabin, le café à emporter version Ducasse est un cru d'exception accompagné d'un cookie de chef étoilé.





Les pâtisseries
Pour 8,50 €, on peut déguster non seulement un café, mais aussi un croissant sucré, parmi les six proposés (beurre, pistache, framboise et cannelle…). Pour 9,50 €, on découvre l'un des trois croissants salés (au comté, aux champignons et truffe ou au chèvre frais). Toutes ces viennoiseries ont été imaginées par le chef Richard Bourlon.



Le café
Pour 6,50 €, les clients ont le choix entre treize arabicas d'origine unique (Sidamo Mountain d'Éthiopie, Lagoa du Brésil…), possiblement décaféinés (Magdalena de Colombie), et seize cafés aromatisés selon des recettes propres à Bacha Coffee (1910, I Love Paris, Birthday Wish…). Chacun de ces cafés peut se boire chaud ou glacé.

Le design
Pas question de repartir avec son café sur un « vulgaire » porte-gobelet en carton ou en cellulose ! Taha Bouqdib, le cofondateur de Bacha Coffee, a décidé de décliner les codes graphiques de la maison jusque sur le plateau, conçu pour recevoir tous les éléments de l'offre.

Le plus
Chaque plateau est proposé avec un petit pot de chantilly vanillée, signature de la maison, une sucrette sur bâtonnet et, petit détail durable, une paille en verre à réutiliser chez soi.

L'ouverture au printemps dernier de l'enseigne Bacha Coffee à proximité du rond-point des Champs-Élysées avait de quoi surprendre ! Ces 1500 m² répartis sur trois niveaux sont entièrement consacrés à l'univers du café, selon les rites de la tradition arabe du café filtre, et dans un décor précieux rythmé d'ocre rouge, de sols en damiers noir et blanc, de treillis à motifs géométriques et de meubles en bois naturel sculpté. La maison de café imaginée par Taha Bouqdib réactive ainsi la mémoire du Dar El Bacha de Marrakech, où, à partir de 1910, les esprits les plus éclairés de passage en ville se retrouvaient autour d'une tasse des meilleurs cafés arabica d'Afrique fraîchement moulus. À Paris, comme dans la trentaine de points de vente déjà présents au Moyen-Orient et en Asie, plus de 200 cafés de qualité, sourcés parmi une trentaine des meilleurs terroirs à travers le monde (Éthiopie, Yemen, Panama, Colombie, Inde…), sont proposés, non seulement à la vente (en grains ou moulus), mais aussi à la dégustation dans l'un des nombreux salons (où une offre complète de restauration est également disponible). Plus simplement, les clients peuvent venir commander au comptoir un café à emporter, à choisir parmi la trentaine de variétés d'arabicas. **bachacoffee.com**

1, 2, 3… soleil !

Bientôt trois décennies que les hommes se tartinent le visage. Mais rien n'y fait : ils restent comme des poules devant un couteau, taraudés par la même question… Dans quel ordre et comment ça marche ?

Texte
Mathieu Le Maux

1. Nettoyer
Première étape du rituel *Sisleÿum for Men,* le gel débarrasse la peau des impuretés, notamment grâce à l'extrait de sauge purifiant qu'il contient. *« L'excès de sébum est éliminé à 96 % »,* assure la marque. Également hydratant, le soin agit sans toutefois karchériser les pores, comme le font bon nombre de mauvais nettoyants abrasifs (85 €).



2. Revitaliser
Ce tonique est un cocktail d'actifs destinés à rééquilibrer et redynamiser la peau. En plus de l'extrait de mimosa de Constantinople, la vitamine B3 renforce la fonction barrière de l'épiderme et la fleur de figuier de Barbarie favorise le renouvellement cellulaire. Résultat : -31 % de brillance sur la peau (135 €).



3. Lutter
Conçu pour les peaux mixtes ou grasses, ce gel-crème matifiant est la plus belle découverte de ce trio Sisley. Dans cette catégorie de cosmétique, la promesse « non gras, non collant » est rarement tenue et l'effet anti-âge, anti-stress ou nourrissant met un temps décourageant à se faire sentir. Pas avec cette formule à l'extrait de thé de Java et d'amidon d'origine végétale, qui possède son baume jumeau pour peaux sèches (250 €).





***Le surfeur de grosses vagues Nic von Rupp, 35 ans, est l'ambassadeur de cette nouvelle gamme de produits. Le genre de type talentueux qui en deviendrait agaçant s'il n'était pas* « modeste et cool », *comme le décrit Philippe d'Ornano, P-DG de Sisley, qui l'a rencontré lors d'un surf trip en Indonésie. Dompteur de spots mythiques comme Nazaré (Portugal), Mavericks (Californie) ou Jaws (Hawaï), le Lisboète parle couramment cinq langues, shoote ses sessions au Leica avec brio et l'évoque avec tact :* « Je suis un pont entre la nature brute et le récit raffiné, l'adrénaline et l'art. »**

« Mais bon sang, c'est quoi, un matifiant ? » Sisley répond avec sa nouvelle routine « complète et ciblée », *Sisleÿum for Men,* un pack de trois produits pour autant d'étapes clairement identifiées. On nettoie, on booste, on lutte contre les stigmates du temps. Efficace. *« Notre marque de fabrique, c'est la concentration en actifs d'origine naturelle végétale et complémentaires. Ils ne sont pas là pour faire joli »,* explique Pauline Poussin, responsable de la communication scientifique. Parmi ces ingrédients décisifs : le kinkéliba, une plante originaire d'Afrique de l'Ouest commune aux trois produits. *« Elle offre une double protection : elle est antioxydante, particulièrement efficace contre les effets de la pollution, et anti-inflammatoire. »* Le tout enrobé dans des effluves de sauge, de marjolaine et de romarin. L'effet matifiant est perceptible dès la deuxième semaine, et l'efficacité anti-âge tient ses promesses après un à deux mois d'utilisation, selon les types de peau.

SDP

creative



Créative depuis 1965
L'icône modulable signée par Fritz Haller et Paul Schärer en Suisse

depuis 1965

the modular icon by
Fritz Haller & Paul Schärer, Switzerland

f. Haller Schärer

usm.com

Showroom : 23, rue de Bourgogne 75007 Paris
01.53.59.30.37 – info.fr@usm.com

Si tu préfères…

Quel est le goût de la rentrée sexuelle des Français ? Le SexReport 2025 d'Adam et Ève, une boutique en ligne de jouets intimes, lève le voile. Tour d'horizon en 7 données culottées.

Texte
Rose de Saintages



À la fin de l'année dernière, en novembre 2024, la chroniqueuse Maïa Mazaurette écrit dans les pages du journal *Le Monde* un « Petit manuel de l'homme féministe ». Elle contextualise alors : *« En ces temps de* backlash *(retour de bâton) antiféministe, la sexualité constitue plus que jamais une zone de {ce} combat… mais aussi, potentiellement, un espace de réparation. »* Et de proposer alors *« un guide pratique pour les hommes ayant choisi de rester nos alliés jusque sous la couette ».* Forcément, on s'en est souvenu maintenant, et forcément aussi, on a tenu à vous partager cet extrait tiré du paragraphe 5 du guide de Maïa : *« La remise en question du rôle prétendument incontournable de la pénétration permet d'ouvrir en grand les portes (et les fenêtres) du répertoire sexuel. Adieu la routine, à vous la diversité du sexe oral, des masturbations partagées ou pas, du BDSM, du frottage, des massages plus ou moins liquides, des jeux basés sur les matières, le goût, l'odorat, le murmure… C'est également une option très décomplexante pour les hommes souffrant de soucis d'érection ! »* Sic. Et de recommander un ouvrage indispensable : *Au-delà de la pénétration,* de Martin Page (éd. Le Nouvel Attila). Voilà. Bonne nuit !

SEXOSTATS



50 %

Un Français sur deux utilise des sextoys.



61 %

… d'entre nous aiment l'idée d'essayer de nouvelles positions. L'enthousiasme est encore plus fort chez les hommes : le chiffre atteint 72 %.



52 %

Pour plus de la moitié de la population active sexuellement, la levrette est la position préférée, juste devant le missionnaire (46 %) et la cuillère (28 %).



5

Les 5 fantasmes favoris des Français sont, dans l'ordre : participer à un plan à trois (44 %), pratiquer le sexe en groupe (34 %), s'autoriser des jeux de rôles (30 %), oser le sexe dans un lieu public (29 %) et utiliser des jouets pour adultes (24 %). Plus précisément : si ces fantasmes concernent toutes les générations, celui du triolisme l'emporte largement auprès de la moitié des moins de 40 ans, et plus d'un tiers des 60-65 ans !



42 %

La part de celles et ceux qui souhaiteraient pratiquer plus souvent le sexe oral, dont 55 % des hommes et 26 % des femmes.



16 %

… des Françaises et des Français seraient adeptes du *dirty talk* et du bondage.



11 %

… seulement revendiquent la masturbation.

GETTY IMAGES

PANTEX BAS CARBONE

UNE GAMME DE PEINTURES COMPLÈTE POUR TOUS VOS PROJETS DECO !

—



MAT VELOURS SATIN

SEIGNEURIE® présente **PANTEX BAS CARBONE,** sa gamme de peintures incontournables, à empreinte carbone réduite*, qui allie opacité et belle blancheur durable.

PANTEX BAS CARBONE est disponible en 3 finitions et est personnalisable dans les 1170 teintes du nuancier CHROMATIC® .

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

*Source : Calculs de la réduction des émissions de CO_2e effectués sur la base des volumes en litres des produits PANTEX et PRINTOPRIM vendus en 2022. Équivalences en CO_2 calculées à partir du convertisseur de l'ADEME en date du 1er Mars 2023.

SEIGNEURIE
LA PERFORMANCE POUR UN MONDE DURABLE

PPG

Vague tellurique

C'est l'un des plus gros succès masculins du début du XXIe siècle. Lancé il y a près de dix ans, *Terre d'Hermès* redessine aujourd'hui son sillage avec une eau de parfum volcanique.

Texte
Sarah Bouasse



Les racines du mâle
Ingrédient emblématique de la parfumerie masculine et clé de voûte de la signature *Terre d'Hermès,* le vétiver est une plante tropicale dont on distille… les racines ! En séchant, celles-ci développent une odeur complexe et très identifiable, boisée, fumée, terreuse, avec parfois des inflexions de cacahouète ou de pamplemousse.

L'odeur du feu
Comment figurer le noir profond de la pierre de lave, inspiration centrale de cette nouvelle eau de parfum ? Christine Nagel a misé sur des notes sombres de réglisse et de café, qui esquissent une gourmandise subtile et des accents fumés.

En rouge et noir
Devenu presque aussi célèbre que le jus qu'il renferme, le flacon iconique dessiné en forme de « H » par Philippe Mouquet se met au diapason de ce nouveau nectar à l'intensité assumée : laquage rouge brun brûlant, capot noir mat, comme une pierre volcanique.



« J'ai cherché à exprimer une autre facette de la terre, celle d'un feu souterrain chaud et puissant qui fait surface avec force. »
Christine Nagel, directrice de création et du patrimoine olfactif d'Hermès Parfums.

En 2006, Hermès dévoile un parfum masculin très attendu. Signé Jean-Claude Ellena, il est un exemple parfait du style minimaliste, lumineux et redoutablement efficace de celui qui est alors le parfumeur maison : autour d'un cœur boisé dominé par le vétiver, un accord d'agrumes légèrement amers impose une fraîcheur durable. À la fois simple et extrêmement élégante, cette construction reconnaissable en un coup de narine se hisse au sommet des ventes dès son lancement. Dix ans plus tard, Christine Nagel prend la tête de la création et du patrimoine olfactif du sellier parisien et n'aura de cesse de réinventer ce parfum devenu culte à travers des déclinaisons qui mettent sa signature inimitable au diapason de l'air du temps.

BRIGITTE LACOMBE — STUDIO DES FLEURS

Nouvelle formule

IDÉES • DESIGN • ÉVASION • ARCHITECTURE • TENDANCES



À DÉCOUVRIR CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

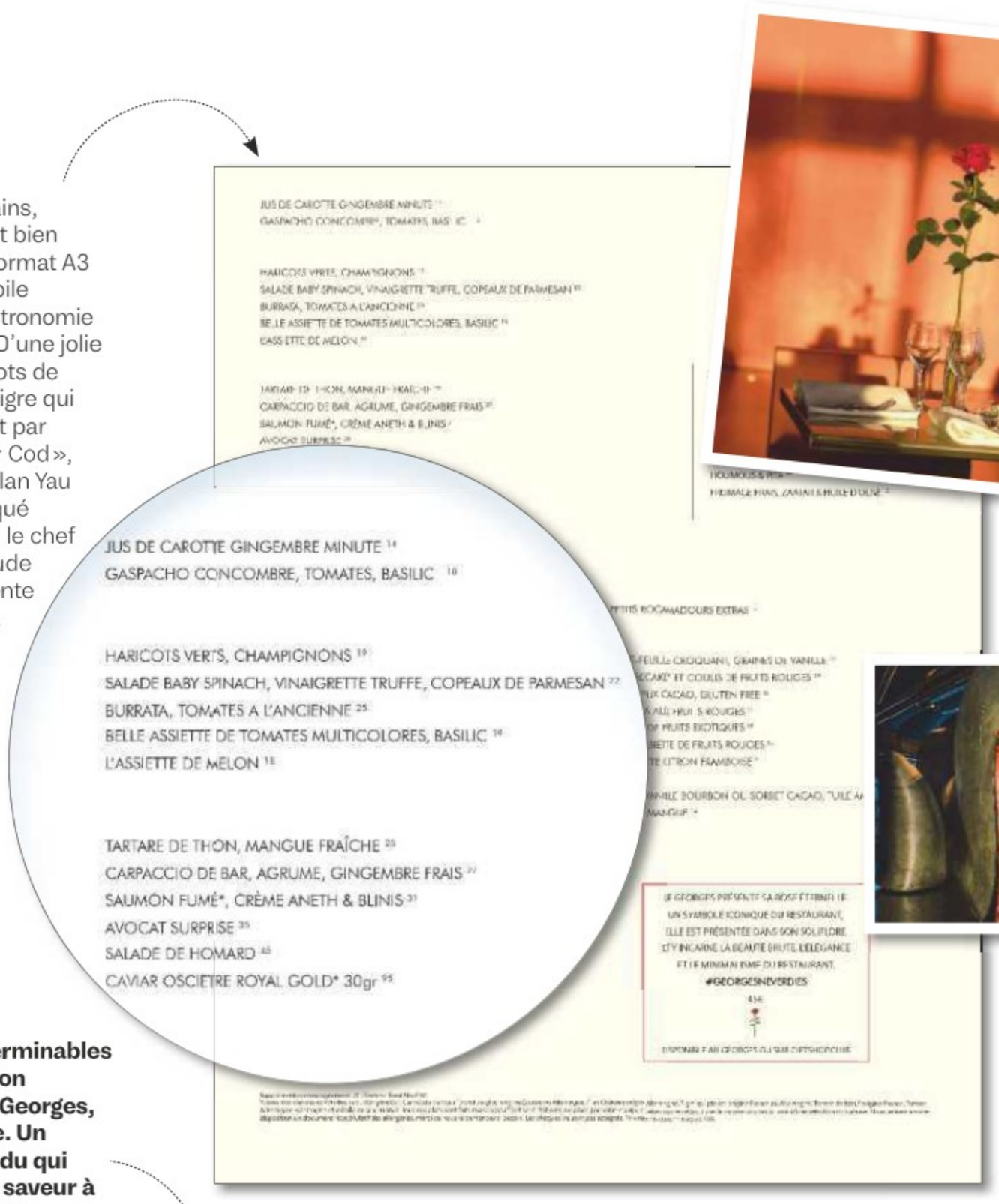
IDEAT.FR

Goodbye Pompidou

Le centre d'art moderne et contemporain parisien se mettra en sommeil le 23 septembre, entraînant Georges, son restaurant, dans les bras de Morphée. Dernier hommage avant fermeture.

Texte
Fanny Liaux Gasquerel

Menu XXL
À tenir à deux mains, parce que large et bien étoffée, la carte format A3 du Georges compile les hits d'une gastronomie globe-trotteuse. D'une jolie assiette d'escargots de Bourgogne à un Tigre qui pleure en passant par le « fameux Silver Cod », plat signature d'Alan Yau – un cabillaud laqué au champagne –, le chef bien nommé Claude Demoncuit contente toutes les envies.



C'est par les interminables escalators que l'on se hisse jusqu'à Georges, au sixième étage. Un moment suspendu qui n'a pas la même saveur à 20 heures qu'à 23 heures, quand la foule a laissé place au silence de la ville.



Décor à emporter
Elle décore chacune des tables depuis l'ouverture : la rose rouge est devenue le symbole du Georges. Idée des Costes, qui souhaitaient casser le côté métallique de l'architecture, on peut repartir de son dîner avec une rose naturelle stabilisée dans son soliflore.
45 euros sur giftshop.club



Intra-muros
La salle du restaurant, avec ses grottes d'aluminium, clin d'œil au travail du plasticien Jean Arp, vaut aussi le détour.

Qu'on l'aime ou qu'on le déteste, le Centre Pompidou n'a jamais laissé personne indifférent. C'est à peu près le même topo pour la famille Costes. On leur connaît Le Costes, hôtel-restaurant qui a vu défiler (et voit toujours, trente ans plus tard, et ce malgré une concurrence féroce) le Tout-Paris, propulsé par les frères Gilbert et Jean-Louis – il appartient désormais à 100 % à ce dernier. Plus récemment, avec L'Aventure, Gilbert et Thierry, père et fils, ont mis à jour un ancien repaire d'oiseaux de nuit, une adresse de plus dans le portefeuille du groupe qu'ils ont fondé, Beaumarly. C'est sous cet étendard qu'opère Georges, jusqu'à fin septembre, posté sur le toit du Pompidou depuis 2000, mirage futuriste de 600 m² mis en scène par le cabinet d'architectes Jakob + MacFarlane. « Voir et être vu » sera l'épitaphe de ce restaurant où l'addition, salée, est récompensée par la plus belle vue de Paris et une cuisine en équilibre.

MAXIME CHERMAT – SDP

Rosés de Provence, entre élégance et excellence

En Provence, berceau historique du rosé, Moët Hennessy réunit sous son égide les fleurons Château Galoupet, Château Minuty, et Château d'Esclans. Ces domaines de renom perpétuent l'art de produire de grands rosés, tout en exprimant pleinement leur singularité entre garrigue et Méditerranée. Découvrez l'excellence provençale.

Château Galoupet, la renaissance d'un terroir singulier

Depuis son rachat en 2019 par Moët Hennessy, la division vins et spiritueux de LVMH, Château Galoupet incarne un modèle de viticulture durable et innovante, qui concilie savoir-faire viticole et responsabilité environnementale. Niché entre terre et mer, face à l'île de Porquerolles, ce domaine a fait le choix d'une vinification parcellaire permettant de révéler avec précision l'expression unique de chaque terroir. Certifié agriculture biologique, Galoupet suit des pratiques respectueuses du sol, des cycles naturels, du vivant et accorde une attention particulière à la gestion des ressources en eau. Il est désormais possible de venir sur place pour s'imprégner de l'univers de la maison grâce à un nouvel espace immersif proposant visites guidées, dégustations et petite restauration méditerranéenne. Ce nouvel écrin chaleureux et intimiste nous offre, en pleine nature, des points de vue panoramiques à couper le souffle.

Château Galoupet, ouv. mar.-sam., 11 h 30-19 h 30, Route Nationale 98, 83250 La Londe-les-Maures.

Château Minuty, un savoir-faire artisanal unique

Solidement ancré sur la presqu'île de Saint-Tropez, Château Minuty conjugue tradition familiale et modernité depuis 1936. Incontournable sur les tables azuréennes, le domaine perpétue un savoir-faire artisanal rare : il figure parmi les derniers en côtes-de-provence à vendanger manuellement. Ce travail minutieux, parcelle par parcelle, se révèle dans des vins alliant finesse et complexité aromatique, subtilement empreints de notes marines. Tout au long de l'année, le domaine ouvre ses portes pour des visites guidées et des dégustations.



↑ Château Minuty.
↙ La cuvée G de Galoupet.



Château d'Esclans, une icône mondiale

Au Château d'Esclans, somptueux domaine situé au cœur de la Provence, la créativité est au centre de la production. Animées par l'ambition d'orchestrer la renaissance du rosé, les équipes cultivent différents cépages de grande qualité et ont introduit des techniques de vinification innovantes, révolutionnant le style de vins produits dans l'appellation côtes-de-provence. Le résultat est une collection de vins distingués à l'international pour leur élégance, leur profondeur, ainsi que leur richesse et leur complexité aromatiques, reflétant ainsi l'essence même de ce terroir d'exception.

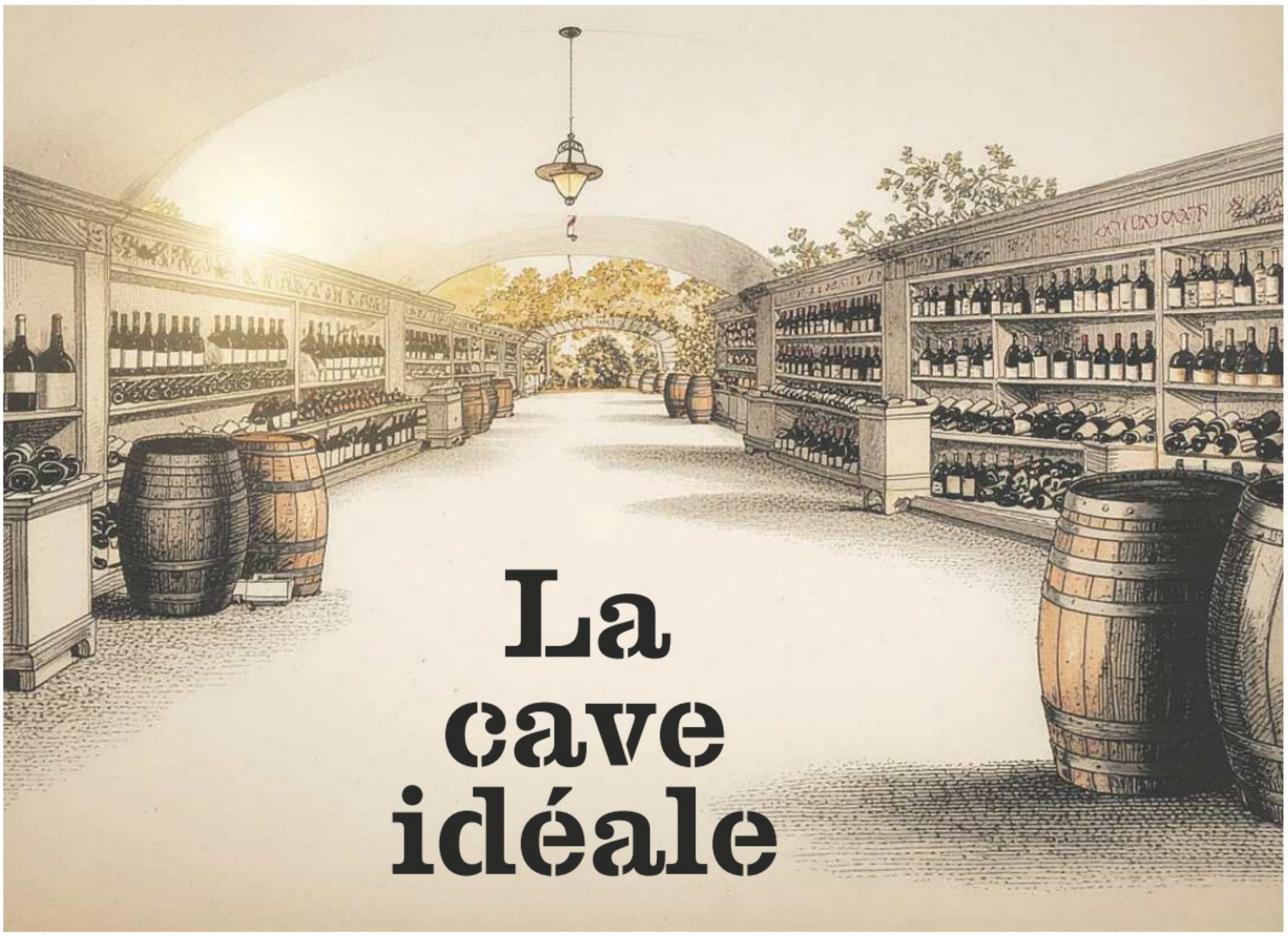
3 ROSÉS INCONTOURNABLES

Une sélection Moët Hennessy

- **G de Galoupet :** un rosé biologique niché dans une des bouteilles les plus légères du marché. Cette nouvelle cuvée capture l'essence du terroir provençal et présente un juste équilibre entre fraîcheur, gourmandise et finesse.
- **Minuty Prestige Rosé :** fidèle au style de la maison, ce rosé est réputé pour son nez expressif aux notes florales, aux arômes de pêche et d'abricot et à la finale saline.
- **Whispering Angel :** la référence la plus internationale du rosé de Provence. Élaboré à partir de raisins provenant des vignobles les plus réputés de la vallée d'Esclans, ce rosé séduit d'abord l'œil par sa couleur diaphane, puis la bouche par son fruité intense et sa finale suave.

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

HERVÉ FABRE — SDP



La cave idéale

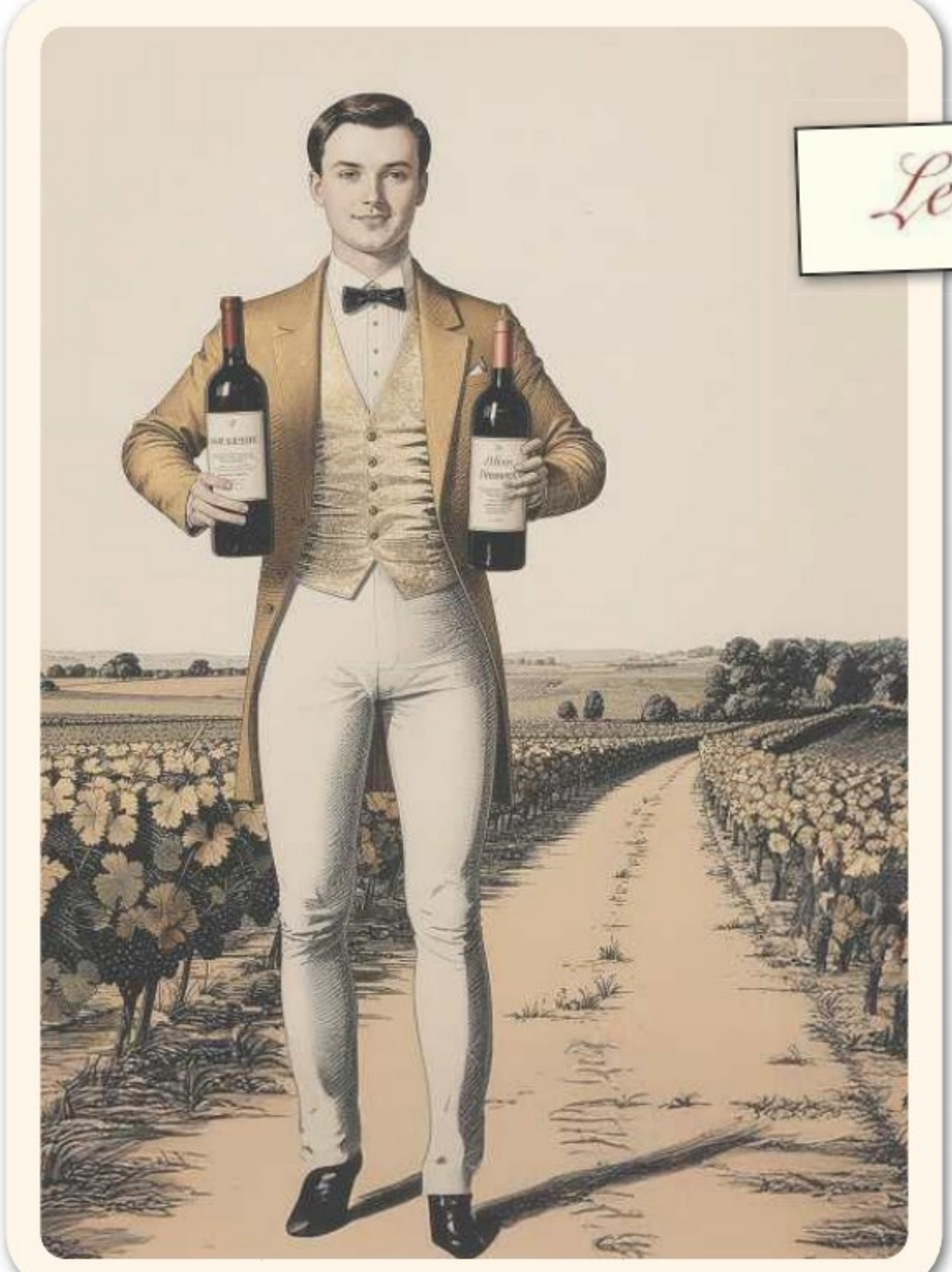
Pas facile de se lancer tant l'offre est pléthorique, de vins bien sûr, mais aussi d'armoires pour les conserver. Selon votre profil, c'est très simple à la fin : achetez ce que vous aimez !

Texte
Guillaume Rebière

Hugues Forget est le chef de cave et le responsable des achats de la Grande Épicerie, temple parisien du bon goût. La cave à vin y est de premier ordre, à prix dodus pour les plus belles étiquettes, avec aussi nombre de pépites tarifées en dessous de 10 euros. Bref, voilà l'homme idoine pour conseiller le néophyte comme le connaisseur : *« Pour constituer sa cave à vin, il y a une règle : acheter ce que l'on aime ! Parce qu'on le fait d'abord pour soi et que la bouteille à partager sera belle si on la raconte bien. Ensuite, il faut prendre en compte les moments de consommation : le vin de l'apéritif avec des amis n'est pas celui du repas du dimanche en famille. L'accès à des bons vins n'a jamais été aussi facile, alors il faut noter ce que l'on boit, prendre la photo d'une bouteille appréciée. Cela aide à définir son profil, à affiner le conseil pour découvrir d'autres références. »* Attention, par ailleurs, à deux écueils : le réflexe d'acheter un prix alors qu'il n'y a pas toujours de corrélation avec la qualité, et les réseaux sociaux qui renvoient toujours sur les mêmes types de vins à la manière des algorithmes de plates-formes musicales. Le vin, cela doit être de la découverte.



↑ Hugues Forget dirige depuis 2001 la cave de la Grande Épicerie de Paris.



Le néophyte

Il est jeune, souvent, mais pas toujours, n'a pas de préjugés sur la région ou le cépage. Il se perd parfois dans une forêt d'étiquettes et ne doit pas hésiter à demander de l'aide, un conseil, pour exprimer ses affinités naissantes. Il cherche d'abord des vins accessibles, en goût comme en prix, qui feront son bonheur immédiat. Hugues Forget conseille de sélectionner quelques bouteilles qui ont procuré un vrai plaisir en les dégustant, de les acheter par caisse de six afin d'y revenir régulièrement. L'intérêt : se faire le palais sur des vins bien faits à bon prix. C'est ensuite que l'exploration s'affinera et permettra d'élargir la palette. Tout à la découverte, le néophyte peut oublier de renouveler les meilleures références de sa cave alors que c'est ainsi que l'on devient un amateur…

Le type d'armoire

La panoplie des marques et des modèles est devenue très diverse. Pour un néophyte s'impose le choix d'une armoire de service, dont la fonction est de conserver les bouteilles à température de dégustation. C'est une première approche cohérente, à prix raisonnable, pour un apprentissage qui recherche marginalement le vieillissement du vin. De nombreux modèles proposent deux à trois zones de température, selon qu'on y dispose du champagne, des blancs ou des rouges. Les spécialistes restent assez sceptiques sur leur efficacité et recommandent la simplicité d'une armoire monotempérature.
Prix moyen : de 200 à 500 € selon la capacité.
Marques : Cavist, Klarstein ou Haier.



→ **Cave à vin monozone *Wine Bank 50 Series 7,* 42 bouteilles, Haier, 599 €.**

Le fonds de cave

Les chenins ou sauvignons de Loire, les crus du Muscadet en plein renouveau, les crémants de qualité… Pour les blancs, visez des vins plaisir à l'excellent rapport qualité-prix. Pour les rouges, affinez votre goût entre cuvées charpentées du Sud et pinots noirs légers du Nord, d'Alsace, en net progrès et plus abordables que ceux de Bourgogne. Ne délaissez pas Bordeaux : de jeunes vignerons rompent avec l'uniformité du style sur des vins gourmands à prix juste.



→ **Domaine des Pierrettes, Ciel de Perles, crémant de Loire, blanc, 9,50 €.**

Le coup de cœur

Pour éviter le cérémonial du champagne, le Ciel de Perles permet un effet bulles en toute simplicité sans renoncer à la qualité. Ce pur chenin effervescent, typique de la Loire, est produit sur les vignes d'un domaine de 25 hectares près d'Amboise. Un vin sec et aromatique à l'attaque dynamique. Un plaisir engageant pour le néophyte en même temps qu'une belle découverte.

VIRGINIE GARNIER — CHRIS BARETTE ASSISTÉ DE L'IA — SDP

L'amateur



↓ **Cave de vieillissement *Apogée 145DZ*, 143 bouteilles, La Sommelière, 1 399 €.**

Il est au milieu du gué, pas à l'aise avec toutes les bouteilles mais assez pour avoir quelques convictions. Il cherche toujours à découvrir, en poussant plus loin la curiosité. Sans interdit sur la typicité du vin, il reste ouvert et attentif aux conseils, qu'il suit d'ailleurs souvent : un besoin d'être rassuré sur ses premières certitudes. L'intéressent notamment les étiquettes secondaires de beaux domaines peu accessibles, en Bourgogne par exemple. La répartition de sa cave va s'équilibrer entre rouges et blancs, vins de garde et vins prêts à boire, sans omettre les effervescents toujours prisés et les liquoreux dans une petite proportion. Dernière recommandation de Hugues Forget : *« Renouveler régulièrement les meilleures références de sa cave. »*

Le type d'armoire

En se perfectionnant, l'amateur cherche des outils plus aboutis. Pour stocker environ 100 bouteilles, le choix d'une armoire polyvalente, combinant service et vieillissement, peut paraître pertinent, avec un paramétrage de température entre 5 °C et 18 °C. Le suel bémol serait la capacité du modèle à assurer précisément les différents niveaux de froid. Peut se poser aussi la question de son intégration dans une cuisine, avec un produit encastrable, et du choix de finitions esthétiques (éclairage intérieur, finition bois ou Inox…). Certaines armoires sont désormais connectées et permettent notamment de tenir un livre de cave.
Prix moyen : de 500 à 1 500 € selon la capacité.
Marques : La Sommelière, Climadiff, Liebherr.

Le fonds de cave

Des régions de prédilection se détachent. Même les appellations à volume ont un spectre de qualité : crus du Beaujolais, côtes-du-rhône de vignerons, blancs sous-cotés de Méditerranée… En Loire, lorgnez des signatures comme Thierry Germain ou François Chidaine. En Bourgogne, où tout est cher, il reste le Mâconnais, de même que les hautes-côtes-de-beaune et les hautes-côtes-de-nuits. Un signe, de grands vignerons s'y sont implantés récemment.

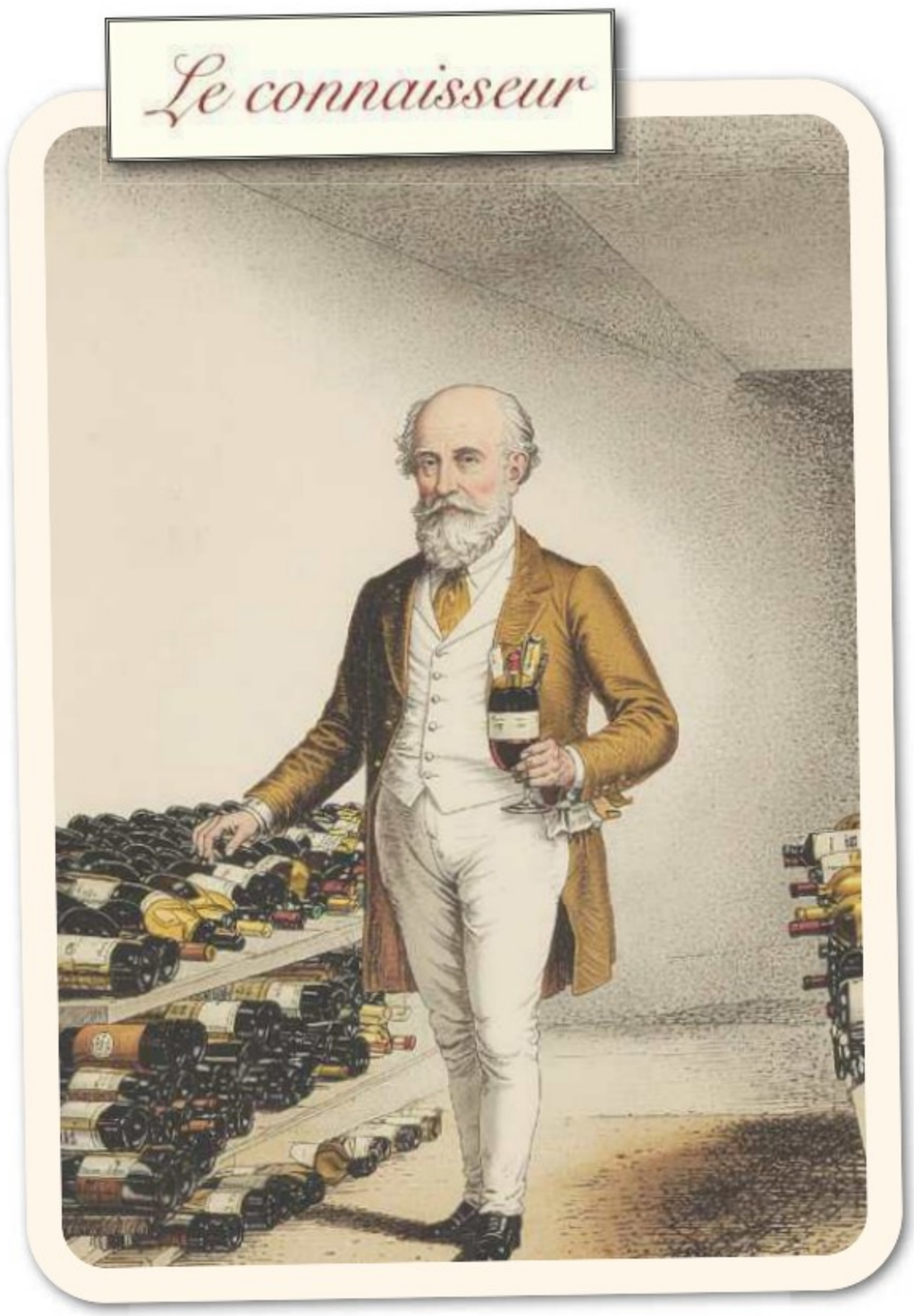
Le coup de cœur

La Come des Amoureuses est le fruit d'un assemblage issu de trois parcelles du domaine familial Jean Féry, relancé par le fils Laurent Féry, sur une appellation qui monte, changement climatique aidant. Un chardonnay parfaitement exécuté et plutôt rare (5 400 bouteilles seulement), qui fait le match avec des crus de la côte de Beaune et gagne haut la main celui du prix. Une vraie pépite pour l'amateur.

↓ **Domaine Jean Féry, La Come des Amoureuses 2023, hautes-côtes-de-beaune, 29 €.**







On le croit souvent âgé et fortuné mais les codes ont changé : il peut aussi être très jeune ! *« J'en vois de plus en plus,* assure Hugues Forget. *Des gens pointus qui, sans trop d'argent, peuvent devenir déraisonnables sur une bouteille qu'ils veulent à tout prix. »* Le connaisseur ne cherche d'ailleurs pas un prix mais un vin rare : le Domaine des Tours n'atteint pas les sommets de l'iconique grand frère Château Rayas, mais il n'est pas non plus facile à dénicher. Ses goûts sont sûrs, précis sur les climats de Bourgogne, affranchis sur ces Jura qui ont la cote ou curieux de vins étrangers méconnus. Il n'aime pas les bordeaux et leur préfère les margaux ou les saint-émilion du plateau. S'il a de l'argent, il reste prêt à payer, à condition que le prix soit en rapport avec la qualité ou le potentiel de garde.

Le type d'armoire
Le connaisseur va nécessairement opter pour une armoire de vieillissement, dont la fonction est de répliquer au mieux les conditions d'une cave naturelle, hygrométrie contrôlée comprise. Il existe des modèles de petite capacité, mais il est plus judicieux de privilégier d'emblée une grande contenance pour tenir la garde longue de certaines références. L'objectif principal reste la fiabilité du modèle afin d'éviter tout accident. Pas de réelle intention esthétique, plutôt le soin du détail : si la porte est vitrée, elle doit intégrer un traitement anti-UV. Le budget sera conséquent mais c'est la condition sine qua non d'un écrin sûr à ses meilleures bouteilles.
Prix moyen : de 1500 à 3000 €.
Marques : Miele, Eurocave, Artevino.

Le fonds de cave
Les grands vins sont incontournables. Classiquement, les crus classés de Bordeaux, à la faveur de la baisse des prix en primeur, où Saint-Émilion reste plus attrayant que le Médoc. En Bourgogne, visez les appellations villages des vignerons stars. En Rhône, les cuvées haut de gamme des grands négociants Guigal, Chapoutier ou Jaboulet si vous ne trouvez pas Chave ou Château Rayas. La Champagne est aussi riche de somptueux vins de garde. À l'étranger, bien sûr, les riesling de Moselle allemande ou les barolo du Piémont italien.

Le coup de cœur
Devenue une référence, la cuvée Grange Bin 95 occupe un registre : la quintessence des meilleurs shiraz de différents vignobles. Un assemblage au style revendiqué, qui donne un vin complexe et puissant. Il faut l'attendre, au moins dix ans. Le connaisseur saura sans complexe l'oublier quelques décennies !



↑ **Cave de vieillissement *La Première,* EuroCave, grand modèle à partir de 2707 €.**

↓ **Penfolds, Cuvée Grange Bin 95 2021, 700 €. La grande maison australienne Penfolds a créé la cuvée Grange en 1951.**



CHRIS BARETTE ASSISTÉ DE L'IA — FOLLOWTHEFLOW — SDP

Cocotte star

Propulsée outre-Atlantique par la Maïté américaine, rhabillée à la sauce *Star Wars*, la cocotte Le Creuset se réinvente à nouveau à l'occasion de ses 100 ans.

Texte
Fanny Liaux Gasquerel

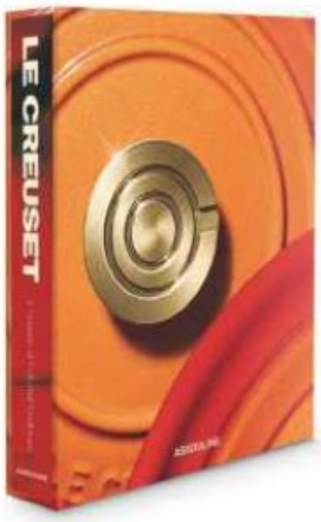


Une refonte réussie
Mêmes courbes généreuses, même orange incendiaire, la cocotte issue de la collection *Héritage Moderne*, pensée pour les 100 ans de Le Creuset, présente toutefois des signes de lifting : une poignée de couvercle en Inox et des poignées latérales festonnées qui réinventent sa prise en main.

Forgée par Vulcain
Si plus de 60 coloris de fonte sont aujourd'hui au catalogue, l'orangé *Volcanique* reste un classique. Inspirée de la fonte en fusion, cette teinte fut la toute première créée par les fondateurs belges de la marque en 1925 afin de faire entrer la couleur dans la cuisine.

French elegance
Les Américains en raffolent, de Marilyn Monroe, dont la batterie s'est vendue chez Christie's en 1999, à Joan Didion, qui posait dans sa cuisine devant sa marmite favorite.

Art culinaire
Cette vedette des fourneaux a inspiré les plus grands designers du XX^e^ siècle, du Français Raymond Loewy en 1958 pour la *Coquelle* à l'Italien Enzo Mari en 1972 pour *La Mama*.



La maison d'édition Assouline, spécialisée dans les beaux livres, a dédié un ouvrage à cette légende venue de l'Aisne.
***Le Creuset : 100 ans de couleurs iconiques en cuisine,* Assouline, 195 €.**

Aux États-Unis, premier marché de la marque, la cocotte Le Creuset est devenue un objet culturel à collectionner. Les ventes discount organisées par les usines sont devenues des phénomènes, au point de se voir affubler d'un petit surnom, « Creuchella », clin d'œil au festival de musique de Coachella, un événement attendu par le gratin des influenceurs… En France, elle demeure la référence des cuistots amateurs, l'outil parfait pour concocter ses pot-au-feu et autres bœufs bourguignons. Sa recette n'a d'ailleurs pas changé depuis son invention – façonnage dans un moule en sable unique, double émaillage, cuisson à 800° –, bien que sa gamme se soit largement étendue, avec notamment de nombreuses collaborations avec des franchises hollywoodiennes. Alors que Le Creuset fête cette année son centenaire, c'est une version modernisée de son porte-étendard qui rejoint son arsenal.

Seazon

Bien manger, sans y penser.

Seazon, vos **repas cuisinés** par des **chef·fes, livrés chez vous pour la semaine.**

- Des ingrédients en priorité bio et circuit court.
- Choix parmi 20 recettes variées chaque semaine.
- Livraison gratuite partout en France.

80€ *offerts**

avec le code **ENJOY**

Rendez-vous sur seazon.fr

*Offre de 80€ sur vos 4 premières commandes (soit 20€ par commande) valable uniquement sur une nouvelle souscription, non cumulable et dans la limite d'une utilisation par foyer, hors frais de livraison premium. Le code est valable jusqu'au 31/12/2025 inclus. Livraison partout en France métropolitaine, hors Corse.

Crédit photo : @Friche Studio.
FoodChéri SAS, au capital de 293 103,50 €. R.C.S 809 725 674 Paris.

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR.
WWW.MANGERBOUGER.FR

Peut-on voyager éthiquement ?

Le tourisme traverse une crise existentielle. Alors que son empreinte carbone questionne, une nouvelle éthique du voyage émerge. Entre responsabilité climatique et soif d'ailleurs, comment concilier l'appel du large avec les impératifs environnementaux ?

Texte
Laurent Jacobi
Illustration
Eliot Wyatt

Longtemps considéré comme un droit acquis, le voyage subit aujourd'hui un examen moral inédit. *« Il y a un avant et un après Jancovici »,* constate Jean-François Rial, patron engagé de Voyageurs du Monde et auteur du remarqué *Le chaos climatique n'est pas une fatalité* (éditions L'Archipel). Depuis cette fameuse déclaration de novembre 2022 stipulant qu'un *« adulte responsable ne devrait pas effectuer plus de quatre vols long-courriers dans toute sa vie »,* l'industrie touristique s'interroge. Et avec elle, le voyageur. Et son éthique personnelle. La fin de l'innocence touristique ? Peut-être. Rapide rappel des chiffres, sans culpabilisation. L'aérien représente 3 % des émissions mondiales de CO_2 pour un impact sur le réchauffement climatique de 6 %. À cela, ajoutons que voyager est profondément inégalitaire, provoque des dégradations sur les écosystèmes et génère de l'inflation sur les loyers pour certaines destinations. Tous les ingrédients d'une prise de conscience. Et d'une dissonance cognitive prégnante chez les jeunes, grands consommateurs de voyages instagrammables.

Rendre Mykonos aux dieux grecs

Une contradiction qui pousse à repenser le rapport au déplacement. D'autant que le Covid est passé par là et les images d'une nature reprenant ses droits ont fait le tour du monde. Face à ce dilemme, Emmanuel Caillaud, professeur d'éthique au Centre national des arts et métiers, identifie trois grands courants majeurs. Le déontologisme, qui poserait des règles strictes ou des interdits absolus, est absent du débat. Aucune loi ne limite encore nos déplacements. Le conséquentialisme invite à peser le pour et le contre de chaque départ : à chacun sa balance personnelle. Cela revient à évaluer l'impact sur le vivant de ses choix : compenser par ailleurs, choisir des destinations proches, ou encore se challenger sur la nécessité réelle du déplacement. Enfin, l'éthique des vertus, chère à Aristote, insiste sur l'accomplissement personnel et la réalisation de soi : découvrir des contrées étrangères reste un moyen de développement, si cela s'inscrit dans une démarche réfléchie et respectueuse des enjeux environnementaux. L'industrie du voyage se trouve désormais au pied du mur et les professionnels du secteur s'adaptent à cette nouvelle donne morale. Et à ce nouveau marché. Ainsi, Airbnb ou Booking valorisent les établissements « durables ». Le label « Clef Verte » référence désormais plus de 7500 sites dans le monde. Chez Voyageurs du Monde, établissements et circuits sont soigneusement sélectionnés et vols directs et train sont encouragés. Mais la réalité économique et l'inflation compliquent l'équation. *« Pour quelques euros de plus, les clients ne sont pas forcément d'accord »,* admet Jean-François Rial. Du côté d'Evaneos, agence sur mesure et écoresponsable, Aurélie Sandler, la co-CEO, mise sur des agences locales *« avec 85 % du chiffre d'affaires reversé aux destinations ».* La plate-forme a même pris des décisions radicales : arrêt de la commercialisation de Mykonos et Santorin l'été ou suppression des séjours de moins de cinq jours. Une volonté assumée de créer de nouveaux standards et d'encourager



partenaires et touristes à s'interroger. En plus de l'enjeu écologique, cette transformation sonde notre culture du déplacement, marquée par l'accumulation des destinations et une logique de performance. *« Ne plus dire, j'ai fait le Vietnam, j'ai fait le Brésil, l'année prochaine, je fais l'Inde »,* plaide Emmanuel Caillaud.

Nouveaux horizons

Cette évolution passe donc par un ralentissement assumé. Se déplacer redevient partie intégrante du voyage, ouvrant la voie à l'essor du vélotourisme, des pèlerinages ou des circuits en train. Le plus grand des luxes serait de prendre son temps. Marion Tillet, experte en tourisme durable à l'Institut Paris Région, rappelle les trois fondamentaux d'un voyage responsable : *« respect de l'environnement, retombées économiques locales et préservation des cultures ».* Une approche qualifiée de « tourisme régénératif », en vogue dans les pays scandinaves. C'est le sens aussi des quotas mis en place dans les Calanques, à Lascaux ou à Venise. Reste l'équation inspirée par le philosophe Paul Ricœur : *« Une vie bonne, avec et pour autrui, dans des institutions justes. »* Un équilibre à trouver entre épanouissement personnel et responsabilité collective. L'avenir du voyage se dessine ainsi, dans une optique de réduction consciente et volontaire : plus proche, plus longtemps, moins souvent, hors saison et en soutenant le développement local. Une philosophie qui privilégie la profondeur à l'accumulation, l'immersion à la collection. Car tout périple doit demeurer un lien avec le vivant, avec les populations – à condition de préserver ce qui fait l'essence même de cette expérience humaine universelle.

Les marques de spiritueux nouent des collaborations artistiques de plus en plus pointues, entre recherche d'un supplément d'émotion et conquête de l'univers du luxe.

Arty spirits

Texte
Guillaume Rebière

Dans cette histoire, il y a un pionnier, Château Mouton Rothschild, qui fait illustrer son étiquette depuis 1945 : Picasso, Dali, Braque, Soulages, Bacon… et Gérard Garouste pour signer le dernier millésime. Il y a aussi des précurseurs, les grandes maisons de champagne, dont l'inventaire des éditions limitées ferait un joli catalogue : Jeff Koons, Philippe Starck, Georgia Russell… Mais aujourd'hui, le monde du vin ne peut pas suivre la course spectaculaire engagée par les marques internationales de spiritueux pour associer l'art à leur univers. Une quête d'image qui vise à repeindre d'une couche culturelle l'expérience de dégustation. Pour des produits standardisés comme les rhums Havana Club ou Bacardi, les vodkas Absolut ou Belvedere, il s'agit de simplement rhabiller la bouteille. Pour les plus pointus, il s'agit de valider l'accès au luxe. Exemple parfait : le whisky Royal Salute, déclinaison premium de Chivas, accompagne les 21 exemplaires de son dernier 53 ans d'âge d'une œuvre du sculpteur britannique Conrad Shawcross. Lancé dans le cadre propice d'une foire d'art contemporain, la Frieze de Londres, l'un des coffrets s'est retrouvé en juin dernier dans une vente de Sotheby's, entretenant son capital culturel. C'est la Milan Design Week qu'une autre distillerie écossaise, The Balvenie, a choisie pour présenter au printemps une installation imposante de l'artiste Samuel Ross. Cette hybridation séduit beaucoup la catégorie des whiskys, du cognac et à un degré moindre, du rhum. La distillation est maintenant une sublimation.

De rouille et d'eau

Whisky The Balvenie x Samuel Ross

Avec The Makers Project, The Balvenie avait déjà proposé à des artistes français un séjour sur ses terres des Highlands écossaises. Cette carte blanche était consacrée à leur interprétation du travail de la distillerie, avant une présentation des œuvres à Paris. Sur un marché, la France, friand de single malts racés, le message était limpide : les grands alcools sont aussi des créations. Avec Samuel Ross, la marque créée par le groupe William Grant & Sons en 1892 passe à une vision résolument artistique, sans délaisser la dimension artisanale : l'installation *Transposition* mêle sculptures brutalistes en cuivre et expérience immersive à travers des rivières d'eau verticales. *« C'est une œuvre multisensorielle en écho à l'élaboration du whisky,* explique le designer et styliste britannique. *Quand je suis allé là-bas, j'ai observé le travail des artisans, puis les paysages environnants. Tout cela compose comme une scénographie. Ce qui m'a inspiré, c'est la façon dont des matériaux naturels sont transformés pour produire le whisky. »* À l'intersection de plusieurs disciplines, Samuel Ross tient à saluer son mentor Virgil Abloh, dont il fut l'assistant : *« Un maître de créativité, d'optimisme et de joie. »*

↓ *The Fifty Collection* de The Balvenie comporte trois whiskys vieillis dans un fût unique rempli en 1973.



Lui se voit comme *« un artiste britannique et caribéen qui raconte au monde des histoires ».* À 34 ans, ses œuvres sont déjà entrées dans les collections permanentes du Victoria & Albert Museum de Londres et du Metropolitan de New York. Créateur du label A-Cold-Wall, il multiplie les collaborations via son studio SR_A. Après Apple, Acqua di Parma, LVMH ou Nike, The Balvenie l'a contacté il y a trois ans. *« Le temps est nécessaire pour délivrer un travail constructif et laisser une empreinte. Nous entrons dans une époque où il faut faire attention à l'authenticité du* storytelling, *au sens qu'il porte. »* Présentée au printemps à la Milan Design Week, *Transposition* passe par Londres en septembre avant une tournée mondiale. L'œuvre accompagne la trilogie de whiskys d'exception *The Fifty Collection,* dont la dernière édition sera dévoilée l'an prochain. Amateur de finishs en fûts de rhum des Caraïbes, Samuel Ross dit apprécier *« la dégustation de ce nectar liquide sur la musique de Miles Davis… »*

FRANCESCO STELITANO – SDP

L'art de l'étiquette

Rhum Hampden Estate x Magnum Photos

C'est une collaboration formidablement originale qui réunit un rhum jamaïcain rare et l'agence Magnum Photos. Fondée à New York en 1947, avec pour piliers Robert Capa ou Henri-Cartier Bresson, l'iconique agence n'a eu de cesse depuis d'attirer les meilleurs photographes et photoreporters internationaux. C'est La Maison du Whisky, avec l'embouteilleur italien Velier, qui a initié ce partenariat unique. Le leader français et européen de la distribution de spiritueux souhaite accompagner d'une démarche esthétique, particulièrement dans les arts visuels, la sortie annuelle de son remarquable catalogue *Créations,* une sélection d'environ 200 références d'exception du monde entier. Les *Magnum Series #1* et *#2* avaient mis en scène Elliot Erwitt en 2023, sur un seul coffret de quatre rhums proposés aux enchères, puis Alex Webb sur un tirage de 1080 flacons. Pour l'édition 2026, baptisée *Itinéraires,* l'agence a fait escale au cœur de la Jamaïque sur Hampden Estate, avec Cristina de Middel, présidente actuelle de Magnum Photos. Publiée dans *El País, The Guardian* ou *The New York Times,* la photographe espagnole mène en parallèle une carrière artistique à travers de nombreuses expositions et une quinzaine de livres. Elle a exploré pendant une semaine l'univers unique de ce que certains considèrent comme la meilleure distillerie de rhum. *« Hampden Estate envoûte, on ne traverse pas cet endroit sans y sombrer,* raconte-t-elle. *Il est peuplé de personnages issus d'un rêve dont on peine à se réveiller, familiers et irréels à la fois. La manière dont ils habitent ce paysage semble tirée d'un film, leurs gestes sont lourds de tradition, de joie, d'espièglerie et de mémoire. Ici, le temps ne passe pas, il fermente. »* Obscurité moite de la salle de fermentation, façades prises par la végétation, locaux suintants d'humidité… Cristina de Middel a donné au lieu, ouvert en 1753, une dimension cinématographique, parfois teintée de surréalisme. Quatre de ses images ont été sélectionnées pour illustrer les étiquettes de la nouvelle gamme Magnum x Hampden Estate. Elles seront dévoilées fin septembre dans le cadre d'une exposition, ouverte au public, au Quai de la Photo, à Paris.



→ **L'étiquette du *Magnum Series #3,* de Hampden, affiche une photo du légendaire domaine jamaïcain prise par Cristina de Middel.**

Un nouvel (oct)opus

Cognac Camus x Daum

Installée dans une partie sombre de l'appartement-showroom parisien de Camus, l'œuvre fait presque sursauter ! Réalisation du maître-verrier français Daum, la pieuvre de cristal et de bronze enserre la dernière création de la distillerie : *Sous les Mers,* cognac hors du temps, se veut une exploration du monde de Jules Verne. Cette confluence des imaginaires et des savoir-faire est restituée dans une composition baroque assez stupéfiante. Véritable animal sous-marin, cette pièce de collection impressionne par son crâne en pâte de cristal, technique que Daum reste le seul à maîtriser, et ses tentacules de bronze qui étreignent une carafe au col orné d'un bijou en corde dorée. Pour justifier cette démesure, Cyril Camus, qui a repris en 2003 l'entreprise restée indépendante, a des arguments : *« Ma famille a démarré l'activité en 1863, un siècle après toutes les autres grandes maisons. Dans ce cas de figure, il faut se placer en haut du marché. Ce focus haut de gamme d'origine, nous le poussons très loin aujourd'hui par la réalisation de séries très limitées, pour partager aussi notre côté pionnier et découvreur. Seul le positionnement ultraluxe permet cette liberté. »* Paradoxalement, l'objet spectaculaire tend à masquer le cognac alors que le breuvage est extraordinaire, au sens de Jules Verne, justement : un véritable voyage, avec une intensité aromatique rare, qui démontre la versatilité magique d'un spiritueux trop souvent cantonné dans ses canons classiques. La maître de chai Julie Landreau a assemblé des eaux-de-vie, parfois centenaires, dans des petits fûts de 35 litres plongés au fil des saisons dans l'océan Atlantique. Absence d'oxygène, pression atmosphérique, mouvement des marées… les effets sont multiples. L'assemblage final figure un cognac saisissant, iodé et frais, qui sublime la signature maritime de la maison. Les Ateliers Camus explorent ces territoires à travers plusieurs collections, en les soulignant d'un artisanat exceptionnel, tel celui de la cristallerie Daum. La pièce ultime *Sous les Mers* a été conçue à cinq exemplaires seulement pour le monde entier. Sur le marché résilient de l'ultraluxe, nul doute qu'ils trouveront preneurs. Il faut compter 200 000 euros pièce.

↑ **Réminiscence du poulpe géant de *Vingt mille lieues sous les mers*, la création de Daum enlace le flacon.**

→ **Des fûts de cognac ont été immergés dans des berceaux métalliques au fond de l'océan Atlantique.**







CAMUS PRESSE – SDP

AP birthday !

Pour ses 150 ans, Audemars Piguet aurait pu se contenter de lancer une montre en série limitée. Ce serait mal connaître cette manufacture horlogère, qui entretient depuis longtemps des liens étroits avec le monde de la musique.

Texte
Paul Miquel



← **Auteur, compositeur, mais aussi DJ, Mark Ronson a enflammé les platines durant la soirée anniversaire d'Audemars Piguet.**

Ce fut une belle soirée d'été, à Londres, dans les très branchés 180 Studios. Des invités triés sur le volet, dont Meryl Streep ; des collectionneurs, quelques journalistes, des people à foison et surtout un véritable « esprit de famille », dont peu de marques peuvent se prévaloir. Pour fêter son 150e anniversaire, la manufacture horlogère suisse, sise dans le petit village du Brassus, a voulu prendre tout le monde par surprise. Certes, elle avait déjà sorti plusieurs modèles pour l'occasion, au printemps – dont un sublime quantième perpétuel animé par un tout nouveau mouvement maison révolutionnaire, le calibre 7138 –, mais on ne fait rien comme les autres chez « AP ». Pour ses 150 ans, Audemars Piguet a donc présenté un single, baptisé *Suzanne* et réalisé en collaboration avec deux de ses ambassadeurs : l'auteur, compositeur, producteur Mark Ronson et la chanteuse Raye, propriétaire de six Brit Awards (2024). Pourquoi « Suzanne » ? *« C'est venu comme ça, presque comme une évidence,* répond Rachel Agatha Keen (le vrai nom de Raye) dans un sourire. *La musique est ma raison d'être ; elle nourrit ma passion et ma détermination à créer. Interpréter* Suzanne *aux côtés de Mark Ronson a été une sorte de miracle. Et découvrir le lien*

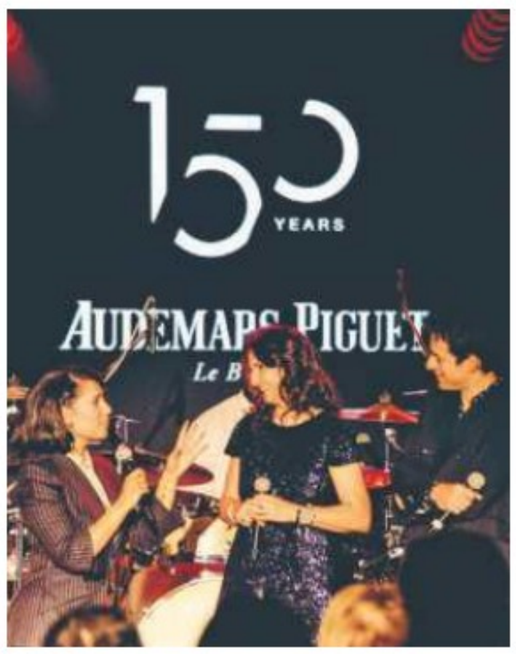


LE « QP » DU FUTUR

QP. Pour les réfractaires à la beauté horlogère, ces deux lettres sont l'abréviation de « quantième perpétuel », une complication permettant d'afficher sur une montre mécanique le jour du mois, le mois et la position de l'année dans le cycle des années bissextiles. C'est le graal de tout collectionneur qui se respecte. Impossible dès lors de ne pas tomber en arrêt sur le modèle *Royal Oak* de 41 mm de diamètre présenté cette année par Audemars Piguet qui, dans seulement 9,9 mm d'épaisseur, embarque le nouveau calibre 7138, dernière génération de mouvement automatique à quantième perpétuel permettant, pour la première fois, le réglage de toutes les fonctions grâce à un système de « tout-à-la-couronne ». Une prouesse horlogère en édition limitée à… 150 pièces, évidemment.



inattendu entre cette chanson et l'histoire d'Audemars Piguet fut tout simplement bouleversant. Je suis très fière de ce morceau. C'est comme si tout avait été écrit d'avance. » Il faut dire que le hasard fait parfois bien les choses. En fouillant dans les archives de la maison, les historiens d'Audemars Piguet ont découvert que, par une incroyable coïncidence, ce prénom faisait écho à une figure marquante du passé. « *Ce n'est qu'en phase de postproduction, alors que le titre du single avait déjà été choisi, que le duo a pris conscience du lien avec Suzanne Audemars, ancêtre directe des familles Audemars et Piguet, dont le courage a contribué à la fondation de l'entreprise* », explique-t-on chez Audemars Piguet. Rien de très surprenant, au final, tant la marque cultive des synergies créatives avec les professionnels de la musique à travers de nombreuses collaborations. L'un de ses partenariats majeurs débute en 2006, lorsque la maison s'associe à l'École polytechnique fédérale de Lausanne (EPFL) et à un panel d'experts, dont des musiciens, dans le cadre d'un programme de recherche de huit années consacré à l'étude et à l'amélioration de la tonalité acoustique des montres à sonnerie du XIXe siècle. « *Audemars Piguet contribue également au Montreux Jazz Digital Project depuis 2010, en collaboration avec la Fondation Claude Nobs et l'EPFL,* ajoute Ilaria Resta, la directrice générale. *Ce projet porte sur la digitalisation, la préservation et l'enrichissement des archives audiovisuelles du festival, reconnues par le programme Mémoire du monde de l'Unesco. En 2019, Audemars Piguet a franchi une étape supplémentaire en devenant partenaire global du festival et en lançant son programme musical APxMusic, destiné à soutenir des talents à travers des collaborations nourrissant directement la pratique et le développement des artistes.* » CQFD.





← ↑ La chanteuse Raye et l'auteur-compositeur Mark Ronson réunis pour la création du single *Suzanne,* imaginé en l'honneur du 150e anniversaire de la marque, sous le regard de sa directrice générale, Ilaria Resta (en bas, au centre).

← Le single *Suzanne,* disponible sur les plates-formes de streaming.

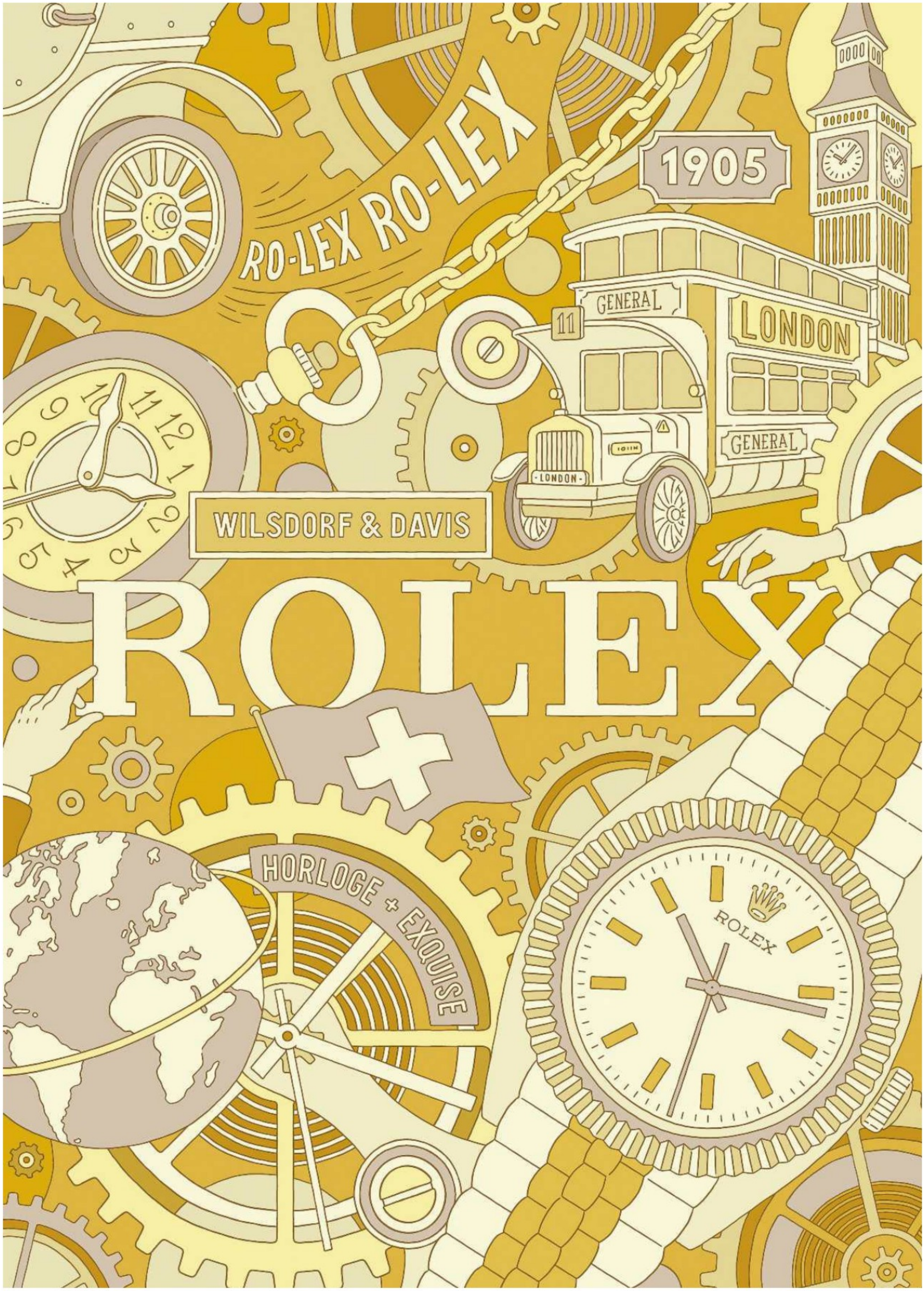
AUDEMARS PIGUET — SDP

Les mystères de la Couronne

Cinq lettres pour un nom, Rolex, suivi de son cortège de symboles véhiculés depuis des lustres. Mais de quoi se font-ils l'écho ? C'est une histoire aussi fascinante qu'un mécanisme de haute horlogerie.

Texte
Mathieu Le Maux
Illustration
Studio Bertone

Tout commence à Londres, en 1905. Hans Wilsdorf, jeune entrepreneur allemand visionnaire de 24 ans, fonde, avec son beau-frère Alfred Davis, une entreprise spécialisée dans la distribution de montres, basiquement nommée Wilsdorf & Davis. À cette époque, les montres de poche dominent encore le marché, mais Wilsdorf rêve grand. Il pressent l'avenir des montres-bracelets, plus pratiques, plus modernes. Pour porter cette ambition, Wilsdorf cherche un nom percutant. « Wilsdorf & Davis » est trop long, trop classique, il sonne trop banque ou cabinet d'avocats pour incarner une révolution horlogère. Il faut quelque chose de court, de mémorable, d'universel. D'après la légende, l'inspiration lui serait venue lors d'un trajet en omnibus, à Londres. Tandis que le véhicule cahotait sur les pavés, il aurait entendu comme un murmure dans le cliquetis des roues : « Ro-lex, Ro-lex ». Une révélation presque mystique, un mot qui semblait danser dans l'air. Vraie ou pas, cette histoire ajoute une touche de charme à la genèse de la marque. Mais Wilsdorf n'était pas homme à se fier au seul hasard. Il a toujours affirmé avoir cherché un nom répondant à des critères précis. « Rolex », avec ses cinq lettres, est court et percutant. Il se prononce facilement dans toutes les langues – un atout crucial pour une marque visant l'international dès ses débuts. Visuellement, il est équilibré, avec une symétrie plaisante à l'œil. Wilsdorf voulait aussi que le nom évoque la précision et le luxe, tout en restant assez abstrait pour ne pas limiter ses ambitions. « Rolex » ne signifie rien de concret, et c'est là sa force : il laisse place à l'imagination, à l'élégance, au rêve. Certains historiens avancent une autre théorie, plus terre à terre. « Rolex » pourrait être un clin d'œil subtil au mot français « horlogerie » – « rol » pour « horloge » et « ex » pour « excellence » ou « exquise ». Une hypothèse séduisante, sachant que Wilsdorf, installé plus tard à Genève, en Suisse, admirait profondément l'artisanat horloger français. Toutefois, aucune preuve formelle n'étaye cette idée et Wilsdorf n'a jamais confirmé cette piste. Le mystère persiste. Aujourd'hui, plus d'un siècle après sa création, Rolex reste une icône. Hans Wilsdorf, mort en 1960, a laissé derrière lui une marque qui transcende les époques. « Rolex » n'est plus juste un nom : c'est un symbole, une promesse de perfection. Et ce mystère des origines ne fait qu'amplifier son aura.


RO-LEX RO-LEX
1905
GENERAL
11
LONDON
GENERAL
LONDON
WILSDORF & DAVIS
ROLEX
HORLOGE + EXQUISE
ROLEX

Ultrafines

Avec moins de dix millimètres d'épaisseur, ces montres extraplates sont aussi minces que des top models. Elles tirent de leur sveltesse une indéniable élégance ainsi qu'un grand confort au poignet.

Texte
Nicolas Dembreville



Patek Philippe
Calatrava 6196P-001

Si la manufacture genevoise – l'une des plus anciennes – est connue pour ses grandes complications, elle sait tout aussi bien réaliser des montres classiques, fort simples. Cette *Calatrava* représente un hommage aux garde-temps « habillés » de la marque, ceux capables d'accompagner un élégant à une soirée chic. Elle adopte un original cadran opalin en or rose aux tons chauds et doux, qui tend vers l'ocre. Luxueuse, elle habille son boîtier rond de 38 mm et d'à peine plus de 9 mm d'épaisseur de platine précieux. Le tout est animé par le calibre 30-255 PS, lancé en 2021 et réputé pour sa grande précision. Il offre 65 jours de réserve de marche et bénéficie de la fonction stop-seconde, qui garantit un réglage précis à la seconde près (46 800 €).



Jaeger-LeCoultre
Master Ultra Thin Date

Voilà une poignée d'années, cette famille bien connue de la manufacture de la vallée de Joux a donné naissance à quelques montres parmi les plus plates du monde. Ainsi, la *Master Ultra Thin Jubilee* de 2013 décrochait-elle, à l'époque, le record de la montre à remontage manuel la plus fine, avec 4,05 mm seulement. Cette nouvelle *Master Ultra Thin Date* de 39 mm de diamètre, en acier, est animée par le calibre maison 899, à remontage automatique, comprenant quelque 218 composants. Elle est fine – moins de 8 mm –, mais sans excès. Sa motivation première : atteindre une forme d'élégance intemporelle. Cette nouveauté reçoit un cadran argenté soleillé aux index allongés et affinés (10 400 €).



Vacheron Constantin
Traditionnelle, Remontage Manuel

Cette année, la manufacture genevoise fête ses 270 ans. Qui peut en dire autant ? Pour célébrer dignement cet anniversaire, Vacheron Constantin a imaginé quatre nouvelles versions de sa famille *Traditionnelle*. Comme son nom l'indique, cette collection est réputée pour son design à la fois sobre et sophistiqué. Cette *Traditionnelle* ultraplate en or rose ne mesure que 7,77 mm d'épaisseur. De quoi faire rêver les adeptes des régimes minceur. Éditée en série limitée à 370 exemplaires numérotés, elle reçoit un cadran inédit au dessin graphique, inspiré de la croix de Malte, symbole maison. Le mouvement est gravé d'une estampille en l'honneur de l'anniversaire Vacheron Constantin (28 500 € ; 39 600 € en platine).



Richard Mille
RM 16-02
Automatique Extraplate

À son lancement en 2007, la *RM 016* est la première montre Richard Mille rectangulaire. L'horloger contemporain était adepte jusque-là des boîtiers tonneaux. Cette variante *RM 16-02* s'habille de Quartz TPT dans un coloris terracotta fort original. Le cadran saphir épuré crée une interaction avec la lumière et emporte le regard à travers son motif énigmatique évoquant le fil d'Ariane du labyrinthe. La vue traverse le calibre CRMA9 squeletté, assez fin pour se loger dans ce boîtier de 7,45 mm d'épaisseur seulement. Cette *RM 16-02* assure une présence impressionnante, mais se révèle aussi très confortable grâce à sa forme ergonomique qui épouse parfaitement le poignet (prix non communiqué).

Cartier Santos-Dumont, modèle XL, remontage manuel



L'alliance des matériaux, en l'occurrence ici l'or jaune et l'acier, est une marque de fabrique de la gamme *Santos-Dumont* de Cartier. Cette combinaison connaît un grand succès, notamment au cours des années 1970.

Les huit vis apparentes de la lunette, comme les chiffres romains du cadran, sont constitutifs de la collection *Santos-Dumont*. Le spinelle bleu en forme de cabochon est un élément emblématique des montres Cartier.

Ce modèle XL extraplat ne dépasse pas 7,5 mm d'épaisseur. Il est aussi fort léger. Il se glisse sous les chemises et les pulls pour se faire presque oublier au poignet.

Au début du XXe siècle, les formes géométriques de la *Santos-Dumont* détonnent. Elles seraient inspirées des grands changements urbains d'alors. À Paris, le baron Haussmann trace en effet des avenues à la règle et érige des immeubles selon des codes esthétiques renouvelés.



L'aviateur Alberto Santos-Dumont dans son biplan *14-bis.* C'est à ses commandes qu'il décrochera, en 1906, plusieurs records du monde, avec sûrement à son poignet la montre que lui avait créée son ami Louis Cartier deux ans plus tôt.

PHILIPPE LOUZON — SDP — SOURCE GALLICA.BNF.FR / BNF — CARTIER

Cartier *Santos-Dumont*: le nom de cette collection intemporelle provient du pionnier de l'aviation Alberto Santos-Dumont. Tour à tour inventeur, constructeur, pilote, cet esprit prolifique a imaginé plus de vingt machines volantes au tournant du XIXe siècle. La légende raconte qu'un beau matin de 1903, cet intrépide Brésilien va même jusqu'à poser son dirigeable *La Baladeuse* devant son domicile parisien, sur les Champs-Élysées. Un an plus tard, Louis Cartier crée, à la demande de ce dandy épris de liberté, une montre que l'on peut consulter en vol sans avoir à lâcher les commandes de son coucou. La *Santos-Dumont,* géométrique et lisible, est née. Le caractère très innovant de ce modèle aux formes carrées (adoucies par des angles arrondis) plaît à l'aviateur avant-gardiste. Cette année, Cartier a ajouté six nouvelles versions à cette collection et, notamment, ce modèle ultra-fin de grande taille, à cadran argenté satiné soleil et aiguilles en forme de glaive en acier bleui. Il est animé par un mouvement manufacture 430 MC, à remontage manuel (10 500 € acier et lunette or jaune ; 18 800 € or jaune).

Du concept à la réalité

Texte
Nicolas Dembreville

Jusque-là, les concept-cars étaient le plus souvent des modèles uniques, destinés à faire rêver le grand public. Mais depuis peu, quelques-uns rejoignent la route.



Alfa Romeo
33 Stradale (2023)
En 2023, en vue de relancer la célèbre marque italienne sportive, le groupe Stellantis imagine une supercar, qu'il nomme 33 Stradale. Le véhicule, néo-rétro à souhait, rend hommage à une illustre Alfa Romeo de 1967, qui ne fut construite qu'à 18 exemplaires. La nouvelle mouture devait être produite en deux variantes : l'une électrique et l'autre thermique. In fine, seule la thermique a vu le jour, en 33 exemplaires (clin d'œil à son nom), les clients n'ayant pas montré d'intérêt pour l'électrique. *Stradale* signifie qu'il s'agit d'une voiture de course, mais en version routière. Cette 33 Stradale emprunte la même base que la Maserati MC20. Chouette référence ! Son V6 de 620 ch émet de bien belles vocalises.



Aston Martin
Valkyrie AMR-LMH (2025)
Le constructeur de Gaydon fait figure de spécialiste des concept-cars développés en séries limitées. À son actif, la Valour et la Valiant, deux grands coupés GT, à long capot avant emportant un V12, accolé à une boîte manuelle. Inspirés de la course et de l'esthétique des années 1970, ils sont imaginés pour dispenser des sensations très fortes. La Valour fut fabriquée à 110 exemplaires en 2023. Elle coûtait 1,5 million d'euros. La Valiant sera construite à 38 exemplaires, l'année suivante. Elle était à vous contre 2,37 millions d'euros. Ces deux modèles ont remporté un franc succès. De quoi donner des idées à Aston Martin, qui a décidé de construire 10 unités de son hypercar. Fidèle à son nom conquérant, l'intrépide Valkyrie s'est classée 13e et 15e des dernières 24 Heures du Mans. La version définitive est quasi-identique au bolide du Mans 2025. Pour l'acquérir, les clients doivent débourser plus de 3,5 millions d'euros. En échange, ils recevront une formation de pilotage complète.



BMW
Concept Speedtop (2025)
Présenté au concours d'élégance Villa d'Este cette année, ce concept-car prend l'aspect d'un break de chasse, animé par le V8 de 625 ch de la BMW M8. Il sera édité à 70 exemplaires, au tarif de 600 000 euros (estimation). En 2024, déjà, la marque avait exposé, au même concours, le Concept Skytop, saisissant coupé de forme Targa – une carrosserie très à la mode dans les années 1970-1980 – avant de lancer une série de 50 exemplaires, à 520 000 euros, rapidement vendus. Un succès qui a donné l'idée au « Double Haricot » de réitérer l'opération. Les deux modèles ont la même base : une partie avant en forme de V et nez de requin. Vendus fort cher, ils font les affaires du constructeur.



En trombe. La R5 Turbo 3E est une simple propulsion, destinée avant tout au plaisir de conduire et aux sensations. À l'intérieur, sur la plaque de métal perforée qui sert de tapis de sol, il est écrit : « Accroche-toi ! » Vous voilà prévenus !

Électron libre. D'habitude, une supercar est plutôt plate et longue. Celle-ci est au contraire courte (4,08 m) et haute. Cette première supercar électrique du Losange sera hautement personnalisable.



Chevaux lâchés. Les deux moteurs-roues (une nouveauté) placés dans les moyeux arrière développent 540 ch. Ainsi armé, le bolide abat le 0 à 100 km/h en moins de 3,5 secondes, soit aussi vite qu'une Porsche 911 Carrera S.

Héritière. La R5 Turbo 3E reprend en partie la caisse de la petite citadine Renault 5 E-Tech, mais dans une version sous anabolisants. Elle adopte les ailes arrière ultralarges de la R5 Turbo historique.



La superstructure en carbone combine résistance et légèreté, permettant de maintenir le poids du véhicule sous les 1450 kilos.

Renault sort du bois avec la R5 Turbo 3E, une supercar électrique survoltée, prête à rouler. En la voyant, on pense à un concept-car au look d'enfer… Que nenni ! *« Il s'agit au contraire d'une vraie auto, une supercar, homologuée pour la route,* précise Gilles Vidal, directeur du design de Renault. *Avec elle, on peut partir en week-end à Deauville. »* Hommage à la mythique R5 Turbo, née en 1980, elle revisite à la sauce postmoderne cette fabuleuse voiture de rallye qui remporta à l'époque le Monte-Carlo et le Tour de Corse. La R5 Turbo 3E bat déjà des records en naviguant à des niveaux tarifaires jamais atteints par le Losange : elle sera proposée à un prix de base de 160 000 euros. *« L'objectif premier n'est pas la rentabilité. Cette bombe a pour mission de booster la désirabilité de Renault et de rendre l'électromobilité cool »,* ajoute-t-on chez le constructeur français. Vu l'accueil commercial, le pari est déjà à moitié rempli. Quelques semaines après l'ouverture des commandes, le Losange en avait enregistré plus de 1000. À ce rythme, les 1980 exemplaires (clin d'œil à l'année de naissance de la R5 Turbo) seront atteints avant que la production, prévue pour 2027, n'ait débuté.

CLÉMENT CHOULOT / DPPI MEDIA – RECOM PARIS, RENAULT DESIGN – STEPHAN BAUER – SDP

Réinventer la roue

Grâce à ses performances augmentées et ses technologies interactives, la cinquième génération du Pirelli P Zero ouvre un nouveau chapitre dans l'histoire du pneumatique, sur fond d'innovations techniques tous azimuts chez les constructeurs automobiles.

Texte
Frédéric Brun

Porsche (1)
Turbo sur le multimédia

Le goût de la performance imprègne chaque élément d'une Porsche. La preuve avec ce dispositif multimédia qui sera embarqué dès 2026 dans les nouveaux modèles de la marque. Plus rapide et plus puissant, le nouveau Porsche Communication Management, dont les capacités de calcul et de réactivité ont été améliorées, met à disposition une interface Amazon Alexa et un accès direct à l'App Store permettant d'installer des applications comme YouTube ou Spotify dans les dispositifs du véhicule. Les mélomanes profiteront d'un environnement musical optimisé grâce à la technologie Dolby Atmos. Dix ans d'abonnement sont offerts au système Porsche Connect permettant d'analyser en temps réel l'état du véhicule ou d'en optimiser l'entretien avec son smartphone.

Aston Martin (2)
Apple CarPlay Ultra intègré

Parmi les surprises proposées par l'Aston Martin DBX 707, la mise à disposition du dispositif Apple CarPlay Ultra démultiplie les hypothèses de personnalisation de ce SUV déjà très exclusif. Sur la console centrale, équipée d'un écran large de 10,25 pouces, le système CarPlay Ultra permet l'affichage d'une foule de services destinés à la conduite, au confort ou au divertissement : cartes routières, indications de navigation, compteur de vitesse ou compte-tours, climatisation, musique… Le conducteur sélectionne les informations qu'il souhaite afficher sur le tableau de bord. Le contrôle des fonctions se fait par écran tactile, commandes physiques ou à la voix, via Siri, et il est même possible d'ajouter des widgets iPhone pour un accès rapide à l'information.

Volvo (3)
La ceinture intelligente

Dès 2026, la nouvelle Volvo EX60, le futur SUV électrique du constructeur suédois, sera équipée d'un dispositif de ceinture de sécurité innovant et inédit. Baptisée « multi-adaptive safety belt », cette ceinture s'ajuste en temps réel à chaque passager en analysant, grâce à l'intelligence artificielle, des données fournies par une batterie de capteurs embarqués, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. En cas de choc, elle anticipe l'angle de l'impact et prend en compte la morphologie, le gabarit, le poids et la taille du passager, mais aussi sa posture. La tension appliquée par la ceinture est modulée afin de prévenir les risques de lésions thoraciques ou crâniennes. Le système sera régulièrement amélioré via des mises à jour logicielles à distance OTA (Over The Air).


1


2


3



Une démarche responsable
Le bond technologique s'accompagne aussi d'un grand pas en avant au plan écologique, puisque dès 2026, tout le caoutchouc naturel utilisé dans les usines européennes de Pirelli sera certifié FSC. Composé à plus de 55 % de matériaux naturels ou recyclés, le P Zero E réduit l'impact environnemental usuel de ce type d'équipements.

Électro-compatible
Grâce à la technologie Elect de Pirelli, capable de gérer un couple élevé, le P Zero s'adapte aux véhicules électriques et hybrides rechargeables et permet une augmentation de l'autonomie pouvant aller jusqu'à 10 %, grâce à une résistance au roulement réduite. Autre atout, des bruits de roulage atténués. Le silence est aussi un confort.

Quarante ans de performances et d'innovations
Si le premier P Zero a été conçu en 1985 pour équiper la fabuleuse Lancia Delta S4 Stradale, imbattable dans les rallyes, cette cinquième génération a aussi vocation à servir tous les conducteurs au quotidien. Sa structure renforcée permet de rouler pendant 40 km jusqu'à 80 km/h avec une crevaison, et assure aussi des distances de freinage réduites, gages supplémentaires de sécurité.

La famille P Zero
Calibré pour les circuits, l'ultraperformant P Zero Trofeo RS est aussi homologué pour la route. Le P Zero R maximise les performances et le confort de conduite pour les véhicules sportifs. Le P Zero E allie e-mobilité et sécurité, et le P Zero Winter 2 est conçu pour les conditions hivernales.



Après avoir fait ses débuts sur la Lancia Delta S4 Stradale, le P Zero équipera d'autres voitures de légende, de la Ferrari F 40 à la Lamborghini Diablo, en passant par l'Aston Martin Vanquish et le Porsche Cayenne.

NIGEL HARNIMAN — MARGHERITA BORSANO — SDP

Le pneu est le seul lien physique entre un véhicule et la route. Pour les ingénieurs de Pirelli, ce point de contact, riche en informations, doit aujourd'hui être mis à profit pour améliorer la conduite, tant en matière de performances que de sécurité. *« Jusqu'à présent, le conducteur, même le plus habile ou le plus prudent, ne pouvait que réagir aux conséquences des imperfections de la route,* explique Andrea Casaluci, Chief Executive Officer de Pirelli, en présentant la nouvelle technologie exclusive Pirelli CYBER Tyre, la première à interagir activement avec les systèmes électroniques du véhicule, comme l'ABS, l'ESP et le contrôle de traction. *Désormais, il sera possible de les prédire, donc d'anticiper les risques plutôt que de s'efforcer de les corriger. Ce que sait très bien faire le cerveau humain. Pour marcher sur de la glace, le piéton anticipe le manque d'adhérence et modère la pression du corps ou sa vitesse. Si le pneu est capable d'analyser la route et de prévenir le conducteur du manque d'adhérence, celui-ci peut adapter à l'avance sa manière de conduire. »* C'est précisément ce que propose la toute dernière gamme P Zero, ce pneu intelligent nouvelle génération.

Mille centimètres

La quintessence horlogère rencontre l'excellence mécanique : fruit de la collaboration entre Richard Mille et Brough Superior, la RMB01 est une moto dans l'air du temps.

Texte
Yan-Alexandre Damasiewicz



Bête de circuits
Le dessin fluide et félin de la RMB01 s'inspire des Boardtrackers, ces machines de course américaines des années 1910, brutes et radicales : selle de course, réservoir effilé et position de conduite « dropée », mais aussi de spectaculaires ailerons modernes.

Faut-il encore présenter les créations horlogères de Richard Mille ? Sans doute pas, mais les motos Brough Superior demandent néanmoins une piqûre de rappel. D'origine anglaise, la marque a été fondée en 1919 à Nottingham par George Brough. Ses réalisations d'une qualité exceptionnelle lui ont valu le surnom de « Rolls-Royce des motos » et ont attiré aventuriers et pilotes de l'avant-guerre, tel le légendaire officier, diplomate, archéologue et écrivain Thomas Edward Lawrence, *aka* Lawrence d'Arabie. Ce fou de vitesse en a possédé huit – et finira par casser sa pipe au guidon de l'une d'elles en 1935. Si l'entreprise fut contrainte de cesser ses activités pendant la Seconde Guerre mondiale, elle devint culte au fil des années et

cubes

Un chef-d'œuvre de joaillerie
Avec ses rouages visibles derrière des cadrans squelettés, ses aiguilles ajourées et sa lunette vissée, le bloc-compteurs s'inspire fidèlement de l'esthétique d'une montre Richard Mille. Pas de couronne ici, mais une poignée de gaz libérant 130 chevaux.



Moteur sculptural
C'était à prévoir : la RMB01 est une « mille » ! Très précisément 997 cm³ pour ce bicylindre porteur exposé tel le moteur d'un chronographe Richard Mille. Usiné dans la masse d'un bloc d'alliage aluminium-magnésium qualité aviation, il ne pèse que 23 kg.

Fast forward
La superposition des disques au dessin spécifique et des superbes jantes démontables évoque les cadrans Richard Mille, mais la fourche type Fior à double triangulation séparant la direction du freinage pour une meilleure stabilité est typiquement Brough.

fut relancée en 2013 par le Français Thierry Henriette, qui la relocalisa dans la région de Toulouse. C'est là que sont désormais assemblées, à la main et sur mesure, sans regarder à la dépense et à la difficulté, des créations aussi luxueuses que performantes. Cette vision, partagée par l'horloger Richard Mille, a mené à une collaboration hors norme, pour un engin qui l'est tout autant. Il y aura seulement 150 exemplaires de la Richard Mille x Brough Superior RMB01, une moto sans compromis réservée aux circuits.

STUDIO ERIC CORLAY

Oasis, Oasis, oh !

Après une quinzaine d'années de pause due à la brouille des frères Gallagher, le groupe de Manchester a entamé cet été une tournée qui scelle leurs retrouvailles tant attendues. Avec, en prime, une réédition collector de l'album qui les a propulsés au sommet de la britpop.

Texte
Pascal Bertin



↑ **Concert d'ouverture de la tournée Oasis Live '25, le 4 juillet dernier, à Cardiff, au Pays de Galles, après seize ans de silence.**

Le groupe doit un petit quelque chose à la France. En effet, en ce 28 août 2009, c'est à Rock en Seine, festival aux portes de Paris, qu'Oasis se désintègre en coulisses, juste avant de monter sur scène. Cette soirée acte la fin inéluctable d'une relation tumultueuse au sein d'une fratrie à l'origine du plus célèbre groupe rock british des années 1990… qui a fait patienter son monde avant de se rabibocher pour ce qui s'annonce comme la tournée la plus juteuse de l'histoire du rock. Manchester, 1991. Impressionné en assistant à l'un de ses premiers concerts, Noel Gallagher, 23 ans, rejoint le groupe dont son frère Liam, de cinq ans son cadet, est le chanteur. Oasis est né. Trois années de travail et de concerts plus tard, il sort trois singles époustouflants, suivis de l'album *Definitely Maybe,* en août 1994. La presse s'enflamme, Oasis s'impose comme le groupe du moment, porté autant par le charisme et l'arrogance de son chanteur que par la nonchalance de certaines de ses prestations. Synthèse musicale parfaite des Beatles et des Rolling Stones, Oasis devient un phénomène national, à la tête d'un mouvement musical (avec Blur, Suede, Pulp, Elastica…), qui rallume la flamme du rock british du milieu des années 1990 : la britpop. La folie est telle que les médias accentuent une supposée rivalité entre Blur et Oasis, dont ce dernier finit par sortir vainqueur dans les charts, avec quatre millions d'exemplaires de son deuxième album, *(What's the Story) Morning Glory ?,* vendus au Royaume-Uni.



← Pochette de l'album (*What's the Story) Morning Glory ?,* dont la photo a été prise à 5 heures du matin à Londres, sur Berwick Street, alors populaire pour ses disquaires.

Au sommet de son art durant l'été 1996, avec en particulier un concert mythique donné devant 250 000 fans lors du festival de Knebworth, le groupe devra faire face à un succès qui le dépasse et à des dissensions croissantes au sein de la fratrie Gallagher, d'autant que les derniers albums reçoivent des critiques de plus en plus mitigées. Au moins le groupe peut-il se vanter de ne jamais avoir dévié de ses valeurs musicales avec le temps. Jusqu'à ce fameux soir d'août 2009 et l'annonce par Noel d'une séparation quasi inévitable, qui semble plus libérer le guitariste et compositeur que le chanteur. Chacun aura beau mener une carrière solo, aucun ne retrouvera une gloire à la hauteur du groupe. Tout aussi inévitables semblaient être leurs retrouvailles. Quasiment quinze ans jour pour jour après leur rupture, annonce est faite de concerts en 2025 au Royaume-Uni et en Irlande, puis en Amérique, Asie et Australie. Avec un passage en France, l'an prochain, pour se faire pardonner par son public ?

OASIS, OASIS, AH !

Avec son deuxième album publié seulement quatorze mois après l'explosif *Definitely Maybe,* Oasis mettait un sérieux coup de turbo à sa carrière et construisait sa légende. Le groupe lâche alors la deuxième division du rock indépendant british pour embrasser un statut d'artiste grand public et une aura internationale. Les chiffres parlent pour lui, puisque *(What's the Story) Morning Glory ?* se hisse en tête des ventes dès sa sortie, avec 345 000 exemplaires écoulés en une semaine au Royaume-Uni. Côté écriture, Noel Gallagher y fait montre d'énormes progrès, l'aîné de la fratrie composant des classiques intemporels qui pénètrent rapidement le patrimoine britannique, de ceux, comme *Wonderwall, Champagne Supernova* ou *Don't Look Back in Anger,* qui sont vite repris en chœur tant dans les pubs que dans les stades de foot. Quant à Liam, il se révèle un chanteur charismatique, moins dans le bruit et la fureur, plus dans l'émotion, en particulier quand il s'agit de jouer de son charme sur les tempos les plus lents. Bien que ses détracteurs continuent de reprocher à Oasis de trop grandes similitudes avec ses modèles, force est de constater que le groupe a bel et bien trouvé sa formule : la digestion et la dissolution de l'esprit provocateur de Sex Pistols dans le grand art mélodique des Beatles et des Rolling Stones, l'espace de douze chansons et autant d'éclairs de génie. Une attitude flamboyante qui ne serait rien sans un fond de composition solide, le tout sans guère se soucier des formes : et si c'était ça, l'essence du rock and roll ?

***(What's the Story) Morning Glory ?*, Big Brother Recordings Limited, rééd. 2025, éd. or. 1995.**

GARETH CATTERMOLE / GETTY IMAGES EUROPE / GETTY IMAGES VIA AFP — SDP



Entreprise

B

Certifiée

Ça change tout quand on connait quelqu'un sur place.

Co-créez votre voyage sur mesure avec une agence locale *vraiment* experte de sa destination. Evaneos propose des aventures mémorables hors des sentiers battus. Plus durables pour la destination, ceux qui voyagent et ceux qui y vivent.

evaneos.fr | @evaneos

Évasions

P. 80
Food trip défricheur de Kyoto à Helsinki

P. 98
Dubaï gastro, au-delà du trompe-l'œil

P. 110
City Break à Taipei, ville aux mille vies

P. 124
Visite guidée de Montréal avec ses habitants

P. 138
En Occitanie, dans les pas de Pierre Soulages

P. 148
La cuisine littorale du chef suédois Daniel Berlin

P. 154
Balade architecturale à Rotterdam

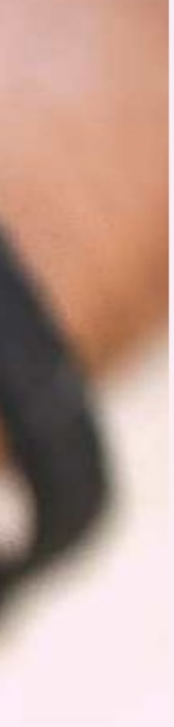
P. 160
L'Irlande par ses écrivains



↗ **Willem Hiele, chef du restaurant du même nom, à Oudenburg, en Belgique (p. 97).**

SDP

Sélection 2025 par
Fanny Liaux Gasquerel
Andrea Petrini
François Simon



De Paris à Tokyo en passant par Plouider, en Bretagne, et Austin, au Texas, notre jury de journalistes experts a établi sa liste de tables à très fort potentiel qui cherchent la lumière et de cantines discrètes qui cachent bien leurs atouts. Voici notre sélection exclusive, représentative de la scène *foodista* d'aujourd'hui… et surtout de demain.

50 NOS RESTOS CULTES DE DEMAIN

LAURENT DUPONT (GÉOSMINE)

Notre sélection 2025 classée par ville

Arles	Inari	🕶🕶🕶	p. 87
Arles	Le Criquet	🕶🕶	p. 88
Austin (Texas)	Barley Swine	🕶🕶	p. 84
Autrans-Méaudre en Vercors	Palégrié chez l'Henri	🕶🕶 / 🕶	p. 92
Barbarano Vicentino	Aqua Crua	🕶🕶🕶	p. 83
Barcelone	Quimet & Quimet	🕶🕶	p. 94
Bordeaux	Cent 33	🕶🕶🕶	p. 84
Bruton	Osip	🕶🕶🕶	p. 91
Buenos Aires	Patagonia Sur	🕶🕶	p. 92
Copenhague	Jatak	🕶🕶🕶	p. 88
Dolegna del Collio	L'Argine a Vencò	🕶🕶🕶	p. 88
Dubaï	Sufret Maryam	🕶🕶	p. 96
Ehrwald	eriro	🕶🕶	p. 86
El Calafate	Eolo	🕶🕶	p. 86
Fort Worth	Don Artemio Mexican Heritage	🕶🕶🕶	p. 86
Gazzola	Antica Locanda Del Falco	🕶🕶	p. 83
Helsinki	Nolla	🕶🕶🕶	p. 91
Îles Vestmann	Slippurinn	🕶🕶	p. 96
Kourouta	dex.Machina	🕶🕶	p. 85
Kyoto	Tempura Matsu	🕶🕶	p. 96
Lyon	Micro Sillon	🕶🕶	p. 90
Machynlleth	Ynyshir	🕶🕶🕶	p. 97
Marrakech	Al Baraka	🕶🕶	p. 83
Marseille	Tetro	🕶🕶	p. 97
Merlimont	Sur Mer	🕶🕶	p. 96
Milan	Motelombroso	🕶🕶 / 🕶	p. 90
New York	Frevo	🕶🕶🕶	p. 86
Nice	Onice	🕶🕶	p. 91
Osaka	Nagahori	🕶🕶	p. 90
Oudenburg	Willem Hiele	🕶🕶🕶	p. 97
Paris	Dandelion	🕶🕶🕶	p. 84
Paris	Geoélia	🕶🕶🕶	p. 87
Paris	Géosmine	🕶🕶🕶	p. 87
Paris	Pâtisserie Rayonnance	🕶🕶	p. 92
Paris	Paulownia	🕶🕶	p. 93
Paris	Prévelle	🕶🕶🕶	p. 94
Paris	L'Orillon	🕶🕶	p. 88
Plouider	La Table de la Butte	🕶🕶🕶	p. 88
Rome	Enoteca L'Antidoto	🕶🕶 / 🕶	p. 86
Saint-Jean-de-Luz	Petit Grill Basque	🕶🕶	p. 93
Saint-Pée-sur-Nivelle	Auberge basque contemporaine	🕶🕶🕶	p. 84
Saint-Pierre-d'Albigny	La Chapelle	🕶🕶	p. 88
Saint-Pierre-Quiberon	Rivage	🕶🕶	p. 95
Saint-Vrain	Le Doyenné	🕶🕶🕶	p. 89
Tokyo	Miura	🕶🕶	p. 90
Tokyo	Pignon	🕶🕶	p. 94
Trapani	Osteria La Dolce Vita	🕶🕶	p. 92
Urrugne	Arotzenia	🕶🕶	p. 84
Vicence	Matteo Grandi in Basilica	🕶🕶🕶	p. 90
Zurich	Gül & Rosi	🕶🕶🕶	p. 87

Légende

🕶 **Les discrets**

📣 **Les déjà stars**



↑ Al Baraka
Marrakech, Maroc
Sur la route de Fès, sortie de nulle part, une immense station-service, une mosquée, une boucherie, une poissonnerie et ce restaurant avec une kefta exceptionnelle, pain berbère « tanourt » et excellent tajine au poulet débordant de générosité et surtout attendri longuement. Choix d'essences pour les amateurs du genre.



↑ La *bottega* de l'Antica Locanda se dévore avant tout des yeux. Ses étalages de couleurs respirent la qualité des produits locaux.

FRANÇOIS SIMON — SDP



←↑ Antica Locanda del Falco
Gazzola, Émilie-Romagne, Italie
L'année prochaine, le Falco fêtera ses 50 ans ! Voilà un demi-siècle que l'aventure de cette *locanda* dure, cachée sur les collines de Plaisance, que du tradi mais en circuit court, très select. À l'image de la *bottega*, à l'entrée du restaurant, avec ses jambons, *culatelli*, coppa, fromages, conserves et pickles. Demandez conseil à Sabrina Piazzi, Mère Courage et proprio humaniste qu'on n'embrassera jamais assez, mais exigez les *pisarei*, des gnocchis de chapelure servis avec haricots cocos et sauce de viande tomatée. Quoique tout le reste mérite aussi qu'on s'y attarde : Ravioles de lapin ou Tortelli de ricotta arachnéens. Ne cherchez pas plus loin : l'hiver dans la salle près de la cheminée, l'été dans la cour ombragée, l'adresse la plus secrète, canaille et romantique d'Italie, c'est ici !
locandadelfalco.com

Aqua Crua
Barbarano Vicentino, Italie
Giuliano Baldessari aka Latex Chef
Un féru d'alpages et d'herbes sauvages a fait sien le vieux slogan eighties : « *Sortez couverts.* » Tout de faux cuir revêtu, voici Latex Chef. S'agit-il d'une trouvaille olé olé ? D'un rituel théâtral un tantinet SM ? Que nenni ! Pour Latex Chef, le cuir c'est plutôt de l'intérieur queer, une affaire privée : « *C'est un moyen pour me protéger, m'isoler du monde et me concentrer, comme en apnée, dans mon univers à moi. Je le jure, rien de sexuel.* » Ok, même si au menu on tombe sur un hommage à Tinto Brass, cinéaste culte soft porno. Soit de la « barbe » de maïs crue, telle de finissimes cheveux d'ange à l'encre de seiche et levure de bière aussi ébouriffés que les poils pubiens de Stefania Sandrelli dans le film *La Clé*. Alors, un resto interdit aux mineurs ? Ça dépend des prestations. À la carte, c'est tout public. Mais au menu, ça se corse : il y en a trois, chacun classé – comme les capsules Nespresso – par intensité (expérimentale). Accrochez-vous, le « Pavé de bœuf enrobé de moisissures de *Penicillium candidum* » et les pilules bleue et rouge, comme dans *Matrix*, donnent le *la*.
aquacrua.it

→ Arotzenia

Urrugne, France
Antoine Chepy et Bianca Muller

Dans un Pays basque rayonnant, c'est une adresse planquée mais saisissante de vérité avec une approche holistique et philosophique de l'alimentation. Lisez par là du local, de la générosité, de la bonté : un pichet de vin, du pain. Tout est sain et roboratif : la soupe de légumes, le navarin d'agneau, la tarte du jour ou encore ce fenouil confit au citron, cette bonite grillée, petits pois et asperges… Le tout servi dans une auberge à l'ancienne avec véranda et clientèle venue se réjouir. Pfou !

Tél. : 07 57 77 17 94.

Auberge basque La table de Cédric

Saint-Pée-sur-Nivelle, Pyrénées-Atlantiques, France
Cédric Béchade

Aubergiste moderne tout sourire, Cédric Béchade est un chef rare et généreux. Sa cuisine en découle forcément, bien que particulièrement visuelle, comme ciselée au scalpel et toujours en harmonie avec un art de la table souvent produit sur commande. On se laisse avoir par des trompe-l'œil, par des fumées qui impressionnent sans jamais mettre le goût du Pays basque au second plan. L'adresse ne serait rien sans sa tenancière, Marion Béchade, même bonhomie que son mari, qui fait vivre le lieu et ses six chambres. Une expérience complète perdue en pleine cambrousse, face au sommet de la Rhune qui vaut lui aussi le détour pour se mettre en jambes avant le menu en cinq temps qui se décline aussi en 100 % végétarien. Le midi, pour les portefeuilles plus légers ou les faims moins tendues, l'auberge se transforme en café, mais sans renier ses préceptes : le goût et le beau avant tout. **aubergebasque.com**



↑ **Le chef Cédric Béchade et sa femme Marion, à la tête de l'Auberge basque depuis 2007.**

Barley Swine

Austin, Texas, États-Unis
Bryce Gilmore

Barley Swine n'a rien du *steakhouse* texan typique. Pourtant, l'histoire commence en bord de nationale, dans un espace pas vraiment jojo, entre le ranch et le resto figé dans le temps. Mais voilà, depuis quinze ans, le chef Bryce Gilmore y propose un menu dégustation ambiance rencontre du troisième type. Imaginez un peu : un canard musqué qui fait trempette dans sa mare de piments shishitos et pêches de vigne, des ribs de cochon bien au chaud dans leur naan arrosés de mayonnaise aux shiitakés ou, pour le dessert, un gâteau à l'aubergine et huile d'olive parfumé au miel et au dukkah. On n'en revient toujours pas de l'avoir déniché. **barleyswine.com**



↑ Cent 33

Bordeaux, Gironde, France
Fabien Beaufour

On a vu débarquer une araignée de mer trônant fièrement sur son lit de gros sel, comme échouée là, à la barbe d'un capitaine gourmet. Sa chair, effilochée, se voyait coiffée de pois dodus, eux-mêmes surmontés d'une quenelle de glace verte et d'une autre, ivoire, de crème. Le tout à déguster à la cuichette (oui, ça existe !). Inoubliable. **cent33.com**

Dandelion

Paris, France
Antoine Villard

À rebours de la grande tendance parisienne, Dandelion navigue sur les eaux de la bistronomie sincère. Ici, tout se joue sur l'harmonie. Le chef Antoine Villard marie légumes, viandes et abats sans esbroufe. Pas de menu fixe (à l'exception de ce chou à la tropézienne qui fait revenir les initiés), mais une carte courte et bien pensée. Côté cave, sa compagne Morgane Souris pioche dans un vivier de vins peu connus, entre nature et tradition. Les prix restent doux pour le niveau proposé – et malgré ses nombreuses et récentes distinctions… **restaurantdandelion.com**

dex.Machina 🕶

Kourouta, Élide, Grèce
Gikas Xenakis

On s'y rendait pour découvrir l'un des hôtels les plus fous de Grèce, niché dans une ancienne usine viticole dont les silos accueillent désormais des expositions et les réservoirs en béton, des chambres – merveilleuse idée anticanicule. On y est resté pour la cuisine. Aux manettes, Gikas Xenakis, chef cathodique local, envoie une moussaka blanche et verte à la béchamel au basilic, et un maquereau en tronçons sur flaque de tzatzíki restructuré. En été, on dîne aussi dans les silos à la belle étoile et parmi les œuvres d'art. Longue est la route depuis Kalamata. Inoubliable, le détour.

dexamenes.com

FANNY LIAUX GASQUEREL – LOUIS TRIOL – SDP

Don Artemio Mexican Heritage

Fort Worth, États-Unis
Juan Ramon Cárdenas et Rodrigo Cárdenas

Dans cette ville où tout le monde porte des santiags et des Stetson, Don Artemio, deuxième du nom, rend hommage à l'héritage mexicain que porte le Texas. Duplicata modernisé de l'adresse originelle créée par le *padre*, à Saltillo, au Mexique, ici, tout ou presque vient du berceau familial. Les briques qui recouvrent les murs, le chef – le fils, Rodrigo – et surtout les recettes. À l'instar de ces tacos de nopalitos (un cactus cuisiné en julienne) sur lit de guacamole (la spécialité de la maison), à arroser d'une Spicy Margarita. *Salud!* **donartemio.us**

Enoteca *L'Antidoto*

Rome, Italie
Mirko Pelosi

Dans un stand-up à scène ouverte, Mirko Pelosi sort de derrière les fagots des trouvailles très tranchées. Du cru, du mariné, du fermenté, d'excellents produits du Latium, le Japon en ligne de mire : « Coques, lupins, piments habanero et friggitelli », « Flatbread au yaourt, tartare de mulet, garam masala et grenade ». Dans ce bar à vins, la cuisine est dite, comme partout ailleurs, à partager. Mais trop (bon) c'est trop. Foutrement égoïstes, pour nous, ce sera plutôt *« È tutto mio! »* **enotecalantidoto.com**

Eolo

El Calafate, Patagonie, Argentine
Juan Pablo Bonaveri

Au cœur d'un domaine de 4 000 hectares, près d'El Calafate, un lodge irréel posé au pied de la cordillère des Andes avec un décor qui inspira Antoine de Saint-Exupéry. On imagine volontiers le Petit Prince dans un costume de feutrine vert amande se poser les justes questions dans cette nature sereinement sauvage. Hôtellerie labellisée Relais & Châteaux, table compréhensive, souvenir percutant.
eolopatagonia.com



↑ eriro

Ehrwald, Tyrol, Autriche
David Franken

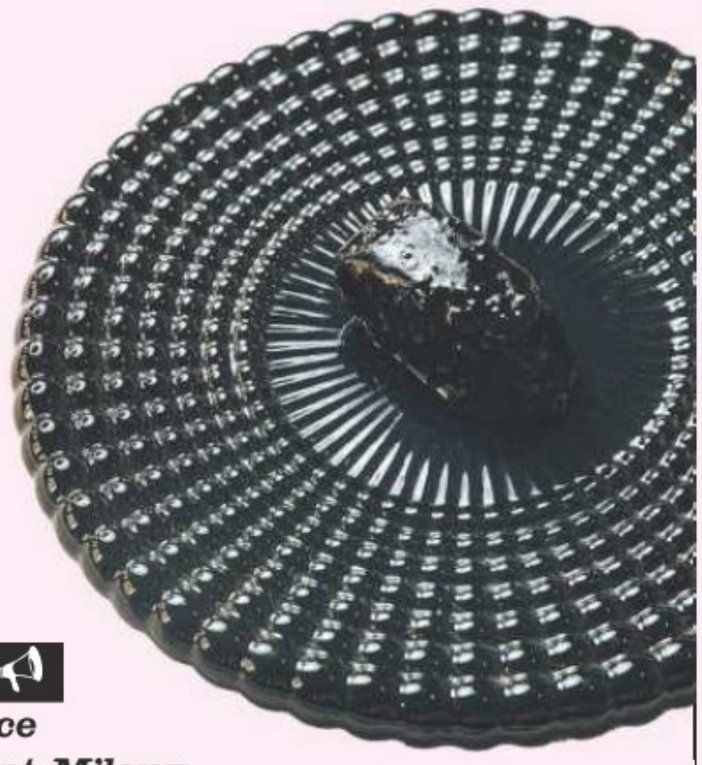
Pas de « e » majuscule : eriro fait partie de cette nouvelle catégorie d'hôtels pour lesquels on avale des kilomètres de péripéties sans broncher. Qu'importe la route pourvu que la destination soit exceptionnelle. Et elle l'est. Inaugurée à l'été 2024, cette maison d'hôtes a poussé sur les fondations d'une ancienne auberge des années 1930 dans le Tyrol autrichien. Passons sur sa déco 100 % locale pétrie du meilleur goût et retrouvons celui-ci dans le garde-manger du chef David Franken, qui y aligne bocaux de fruits et légumes fermentés, préparés sur place. Faute de verger, il s'est tourné vers les grands-mères du village pour se ravitailler en pommes et en prunes. Si le dîner peut surprendre les non-initiés, le déjeuner, plus conventionnel, donne à voir une autre facette de son talent : une approche ultracontemporaine des mets traditionnels du Tyrol, idéale avant une longue balade en montagne ou quelques heures de ski. **eriro.at/en/**



↑ Frevo

New York, États-Unis
Franco Sampogna

À New York, on va au restaurant comme on va au spectacle. Il est 17 h 30 et le premier service va bientôt commencer. L'attente se fait dans un vestibule où l'œil s'attarde sur quelques œuvres contemporaines – la suite s'expose dans la salle du restaurant. Autour d'un comptoir d'une quinzaine de convives, tout est performance artistique, portée par un cadre d'un zen absolu alors qu'une équipe de douze personnes s'active, chacun à sa place mais pas au garde-à-vous, et par l'ambiance sonore du lieu qui conjugue quelques chansons brésiliennes à des titres de deep techno. Le chef propriétaire est brésilien et francophone, passé par les fourneaux de Romain Meder et Guy Savoy. Il joue les premiers rôles aux côtés de son sommelier Quentin Vauléon, un autre Frenchy, jamais timide à l'idée de creuser l'intrigue d'un mets ou d'un vin.
frevonyc.com



↗ Geoélia

Paris, France
Camille Saint-M'leux

Il avait mis tout le monde d'accord à la Villa9Trois, à Montreuil. Au début de l'été, juste avant ses 30 ans, Camille Saint-M'leux est passé d'est en ouest pour poser ses couteaux dans un nouveau lieu intimiste de 35 couverts, le sien. Parce que l'aventure est nouvelle, elle est cohérente avec la cuisine qu'on lui connaissait – et terriblement prometteuse. **geoelia.com**



↑ Géosmine

Paris, France
Maxime Bouttier

La lumière que dégage la salle du restaurant contraste avec l'âme de ce chef à la trempe de star du rock. Si, dans la recherche de la perfection, on peut parfois se brûler les ailes, le menu carte blanche de Géosmine bouscule les émotions. Amour, haine, passion, dégoût… au bout de la ligne, le chef Maxime Bouttier retombe toujours sur ses pieds, comme ces deux pattes de pigeon qui dépassent de leur petite assiette surmontée d'une cuillère d'œufs de truites. Crispant… et brillant. On vient aussi chez Géosmine pour sa cave à vins à ciel ouvert : de sacrées quilles biodynamiques et pas mal de références traditionnelles – mais pas conventionnelles. **geosmine.com**



↑ Gül & Rosi

Zurich, Suisse
ELMA

Connaissez-vous ELMA ? Soit Elif (Oskan) + Markus (Stöckle). Elif est une Turque yéyé, Markus un Allemand excentrique. Depuis qu'ils ont quitté le Fat Duck en Angleterre, ça fait deux lustres et plus qu'ils vivent dans le péché. À Zurich, chacun a son restaurant : Oskan anime Gül, table de cuisine anatolienne tradi et popu ouverte sur le monde, comme le four à pain qui carbure du matin au soir. Ça claque, ça explose en bouche, on en redemande : *bazlama*, presque un bun ou une pizza, on ne sait pas, mais au beurre c'est sûr, avec un agneau qu'on n'oubliera pas de sitôt.

Pas loin, chez Rosi, Markus est le savant fou d'une cuisine bavaroise pataphysique. Il exhume des recettes du cuisinier privé du roi Louis II de Bavière (revoyez votre Visconti), sort des aspics de gelée tremblotante, des *spätzle cacio e pepe*. Et un cordon bleu qui bat tous les records de fromage fondu que l'on s'amusera à étirer sur 4 mètres de long.

guel.ch/en
rosi.restaurant



↑ Inari

Arles, Bouches-du-Rhône, France
Céline Pham

Première cheffe nomade de France, à force de se chercher de pop-up en résidence, Céline Pham a fini par se sédentariser. À Arles, dans son petit chez-elle, avec sa femme Agathe, au rouge à lèvres top glam, et une équipe ressoudée, elle met toute sa sensibilité dans des rêvasseries poétiques au gré de menus en légèreté auteuriste. La chère France maraîchère et savante par ici, la fraîcheur aguichante en souvenance du Vietnam familial par là. Manger chez la/les Pham (bravo à Agathe qui assure avec brio le service) est l'expérience d'une cuisine de marché délicate et franche du collier – « Maki de nouilles soba, haricots verts, rhubarbe et miso de lentilles fermentées », « Lotte et courgettes rôties, sauce de poivre à queue et condiment d'arbousier » pour une totale fusion d'agrumes et de fumé. Chaque fois, on est pantois. Vins nature mais vrais : Raphaëlle Emery, la sommelière, veille au grain, on l'aime très fort aussi. **inari-arles.com**

FANNY LIAUX GASQUEREL – FLORIAN DOMERGUE – LAURENT DUPONT – LUKAS LIENHARD – ILYA KAGAN



↑ Jatak

Copenhague, Danemark
Jonathan Tam

Jatak ? Soit « Oui, chef ! » en danois. On dit trois fois oui à Jonathan Tam, un jeunot qui a fait ses classes chez les grands (Noma, Relæ). Tam explore ses racines asiatiques, les accordant à l'esprit scandinave. Du « hygge » sino-danois à apprécier dans la petite salle claire ou au comptoir. À chaque plat, de la vivacité dans la rondeur, des fermentations et des techniques cantonaises, de la réflexion et de l'immédiateté. « Fenouil, seigle et œufs de truite », « Crevettes et riz grillé aux oreilles de Judas », « Sorbet d'orge et cannelle de Ceylan ». Les vins nature (modérément tarifés pour CPH !) piochent dans le meilleur de la vinification non-interventionniste. **jatakcph.com**

L'Argine a Vencò

Dolegna del Collio, Frioul, Italie
Antonia Klugmann

Une maison champêtre, du pur bonheur pour une cuisine en apesanteur, nichée dans les collines entre Italie et Slovénie. Antonia Klugmann est une virtuose du contraste dans un gant de velours, toujours d'une infinie sensualité : « Risotto au sureau », « Gnocchi de pommes de terre au citron vert, bouillon de patates et écrevisses séchées et frites », « Soupe d'agneau, ravioli au foie et whisky », « Poitrine pochée au romarin en aigre-doux de radis rouge et réglisse ». Plus panthéiste et poétique que ça, on n'imagine même pas…
largineavenco.it



↑ **Antonia Klugmann, cheffe et propriétaire de L'Argine a Vencò.**





L'Orillon

Paris, France
Hugo Giudicelli

L'essence même du bistrot posé dans l'angle d'un carrefour de Belleville. Instiguée par Florent Ciccoli (Café du Coin, Recoin…), cette table fringante aux bonnes bouilles locales se devait de ne pas trop faire le kéké et cuisiner nature, vrai. Du reste, les œufs durs sur présentoir, la motte de beurre, le carrelage, les murs frottés donnent le ton de plats sans détours : « Risotto de sarrasin au bouillon de cochon » ; « Pommes, salsa verde, noisettes concassées » ; « Lieu jaune, pomme de terre vapeur, barba di fratte, béarnaise à l'oursin » et, pour le dessert, « Gâteaux amandes, dulce de leche, zaatar et amandes caramélisées ». Rien à dire, juste à réserver.

La Chapelle

Saint-Pierre-d'Albigny, Savoie, France
Chiho Kanzaki et Marcelo di Giacomo

Chiho-san et Marcelo, on les avait repérés au Mirazur puis, à Paris, chez Virtus. Depuis cet été, en Savoie, à l'ombre du massif des Bauges, nouveau pari, étape par étape : « *Pour l'instant, c'est encore les grands travaux, on a ouvert au début du mois de juillet une table montagnarde de copains, avec juste un four à pain où Marcelo se la joue* asador *argentin. D'ici la fin de l'année, on aura enfin pour nous la salle du restaurant.* » Ces deux-là, on va les suivre de près.

← La Table de la Butte

Plouider, Finistère, France
Nicolas Conraux

Solène et Nicolas Conraux ont décidé de s'installer dans la bourgade de Plouider pour faire grandir leur famille – et leur auberge. Le chef, instinctif, s'amuse à faire fermenter tout ce qui lui tombe sous la main. Pickles, vinaigre de macération d'algues, *ginger beer*, kéfir pétillant… La magie qui s'échappe de son laboratoire fait vibrer ses créations que l'on déguste – preuve de sa générosité – sous la forme de cinq menus plus ou moins longs et onéreux. **labutte.fr**

↙ Le Criquet

Arles, Bouches-du-Rhône, France
Famille Gerin avec André Colamarino

Parmi les centaines de restaurants de la ville, celui-ci brille par sa candeur gourmande, l'esprit de la cuisine simple, son humilité souriante. Des plats appliqués, croûtant l'agneau de belle façon au terme d'une double cuisson, accompagnant les légumes dans leur tranchant. La carte est rédigée sur ardoise : bourride, aïoli et sa scélérate mayonnaise à l'ail venant tournebouler cabillaud, moules, crustacés ; une gardiane de taureau, mais aussi des papetons d'aubergine… Desserts frais du jour. **lecriquet-arles.com**

PER-ANDERS JÖRGENSEN — MATTIA MIONETTO — EMILIE GUELPA — SDP — EVAN SUNG

Le Doyenné

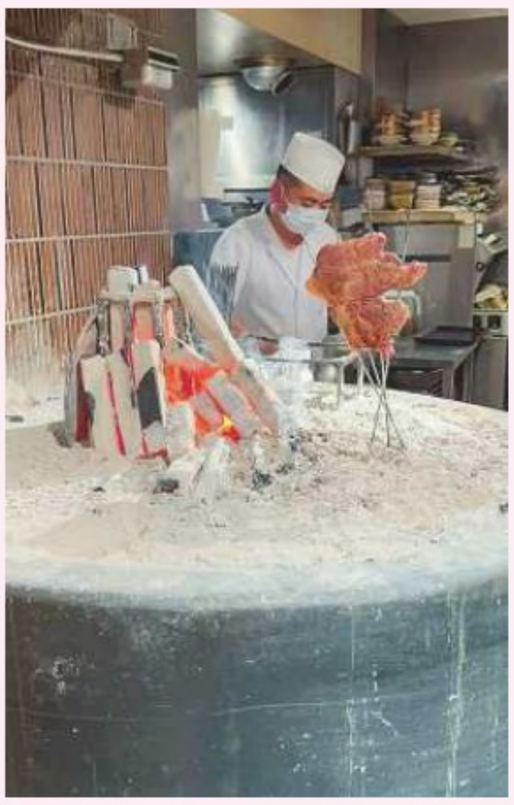
Saint-Vrain, Essonne, France
James Henry et Shaun Kelly

La légende du Doyenné a largement dépassé l'Essonne où elle s'écrit depuis 2017. Déjà, alors que le chef James Henry n'a pas reçu ses premiers convives, les légumes de Shaun Kelly se font croquer dans les meilleures cuisines de Paris. Puis la vapeur s'inverse : en 2022, les trésors cultivés à l'ancienne sur l'hectare de terres fertiles qui entourent l'ancienne ferme où Niki de Saint Phalle imagina ses œuvres monumentales s'y dégustent pour la première fois. Trois ans après son premier service, si le menu a bien évolué, une constante demeure : les « Crudités du jardin » – c'est son humble nom de baptême. Il y a fort à parier que le duo australien n'avait pas envisagé que cette pièce du service des amuse-bouches deviendrait maîtresse, ni qu'elle envahirait les réseaux sociaux. Peut-être plus maîtrisée et audacieuse qu'en année 1, elle incarne désormais tout ce que l'on peut résumer de la cuisine du Doyenné : radicale et délicate, simple et élégante, profondément rurale. **ledoyennerestaurant.com**

Matteo Grandi in Basilica

Vicence, Vénétie, Italie
Matteo Grandi

Dans son écrin gastro, au premier étage d'une maison en tête à tête avec la basilique de Palladio, Matteo Grandi a inscrit en exergue du menu *« Make Fine Dining Human Again »*. Dans la pizzeria attenante, il revendique également, tel Public Image Ltd dans *This is not a Love Song* (1983) : *« This is not Pizza Gourmet. »* Éclectique, le personnage est à 360° : d'une culture sans bornes, il manie humour, épices, produits nobles ou pas, dans une carte mouvante, nullement saturnienne. De toutes les régions d'Italie, il extrait le plus pointu, déployant des souvenirs de voyages pour un terroir sans frontières : « Riso *(this is not a risotto)* et julienne d'artichauts, fermenté dans de la sauce soja, lait d'amande, coriandre, anis étoilé et nduja piquante » ! Mais aussi « Paccheri farcis au foie de seiche, basilic poivré et kéfir », ou un « Poulet cru, mariné dans son sang, caviar et huile de sésame, caramélisation à froid et peau croustillante ». On applaudit ! **gaudes.it**





↑ Micro Sillon

Lyon, Rhône, France
Mathieu Rostaing-Tayard

Côté cave, Joanna vous attend derrière le comptoir, pour les tapasseries et quilles à emporter (du nature, pas du kombucha). Juste à côté, le Micro Sillon resto, encore plus de poche et de niche. Carte courte, érudite, aux accents basques, supervisée par Mathieu Rostaing-Tayard, expatrié à Biarritz. Mais chaque mois, MRT revient au bercail pour faire du coude-à-coude aux fourneaux une semaine durant avec Nick Choy, chef US débarqué de chez Thomas Keller ! Cinglant ? C'est peu dire : « Araignée de mer, sabayon, salade d'endives et vinaigre de sureau » ; « Encornets à la braise, encre, ventrèche de porc et olives noires ». Foncez dare-dare sur les épaisses « lasagnes » de « Tripes au vin jaune, ail fumé et piment amarillo ». **microsillon-cave.fr**

← Miura

Tokyo, Japon
Hiroki Nara

Dans le quartier de Shimokitazawa, vraie petite perle planquée dans l'arrière-salle d'un traiteur où trône, magnifique, le *sumibi-yaki* (gril traditionnel) où se réincarnent viandes et poissons. Également sashimi de poisson, bœuf grillé, croquettes de crabe, salade de pomme de terre…

Tél. : +81 3-6805-2177.

Motelombroso

Milan, Lombardie, Italie
Nicola Bonora

Alessandra vient de l'archi, Matteo – sommelier iconoclaste – de la musique électronique. Les deux proprios filent le parfait poly(amour) créatif avec Nicola Bonora, leur chef pince-sans-rire originaire de Sardaigne qui n'en fait qu'à sa tête. En imaginant des plats iconiques de la tradition transalpine – « Spaghetti aux coques », « Aubergine à la braise » – mais en version remix. Il y a même un menu expérientiel à très, très haute teneur expérimentale. Au fin fond des Navigli, encore à Milan mais déjà à la campagne, sous la verrière du loft à manger ou dans le jardin secret, on comprend la devise de la maison : Cibo/Vino/Otium. Paresse ? Ce serait sans compter avec les performances, les installations, les défilés, les concerts électroniques. Et les redoutables lunchs du dimanche s'éternisant dans l'herbe *sine die* et jusqu'à plus soif. **motelombroso.it**



↑ Nagahori

Osaka, Japon
Shigeo Nakamura

Au pied d'un immeuble serti d'un jardinet soigné, le chef semble sorti du groupe Devo avec sa calotte blanche. Ici se pratique le style « kappo » (différent des *izakaya*, moins formels et décontractés) où le chef s'enquiert des desiderata des clients avant de répliquer avec des croquettes de crabe, du *shabu-shabu*, des crevettes croustillantes rehaussées au sel de l'île de Tokunoshima ; ou plus intéressant encore : un *nikujaga*, un plat japonais (créé à la fin du XIXe siècle) constitué de viandes, pommes de terre et oignons cuits dans un bouillon sucré au soja.



↑ Nolla

Helsinki, Finlande
Albert Sunyer, Carlos Henriquez et Luca Bala

Nolla, autoproclamée première table « zéro déchet » des pays nordiques, s'est bâtie sur un modèle unique, celui du réemploi à 100 %. Chaque élément de vaisselle est issu de la seconde main (les couverts) ou de matières recyclées (les assiettes, verres et carafes), les meubles ont été taillés dans du bois local et choisis pour leurs formes douces anticipant la dégradation de la matière. Les produits cuisinés sont quant à eux logiquement sourcés aux portes de la ville (à l'exception de l'huile) et les déchets résiduels des repas finissent dans un bac à compost géant installé à l'arrière du restaurant, dont la matière est envoyée dans les mêmes fermes qui fournissent le restaurant. Parlons de l'assiette : aussi avant-gardiste et honnête que la philosophie de ce restaurant qui n'a pas oublié de soigner son image. Les Scandinaves ont décidément des choses à nous apprendre.

restaurantnolla.com



↓ Onice

Nice, Alpes-Maritimes, France
Florencia Montes et Lorenzo Ragni

On dirait presque une sitcom. Florencia est argentine, Lorenzo un Italien pur jus. Ils se sont rencontrés au Mirazur de Mauro Colagreco et se sont tout de suite aimés. Les voilà depuis deux ans à la vie et à la ville installés derrière le port de Nice. Leur showroom d'amour s'appelle Onice, pour des raisons évidemment géographiques, et parce que c'est tellement « so Nice ». On s'était juré de garder le secret, mais la bonne nouvelle commence à s'ébruiter. Leur cuisine touche-à-tout (à la Riviera, à l'Argentine, à l'Italie) est claire, lisible, marine et florale (« Gambas de Sanremo, cerises et shiso » ; « Agneau, pois chiches verts, robiola fraîche de Roccaverano ») locavore, mais sans excédents volontaristes. La jeunesse en généreuse complicité.

restaurantonice.com



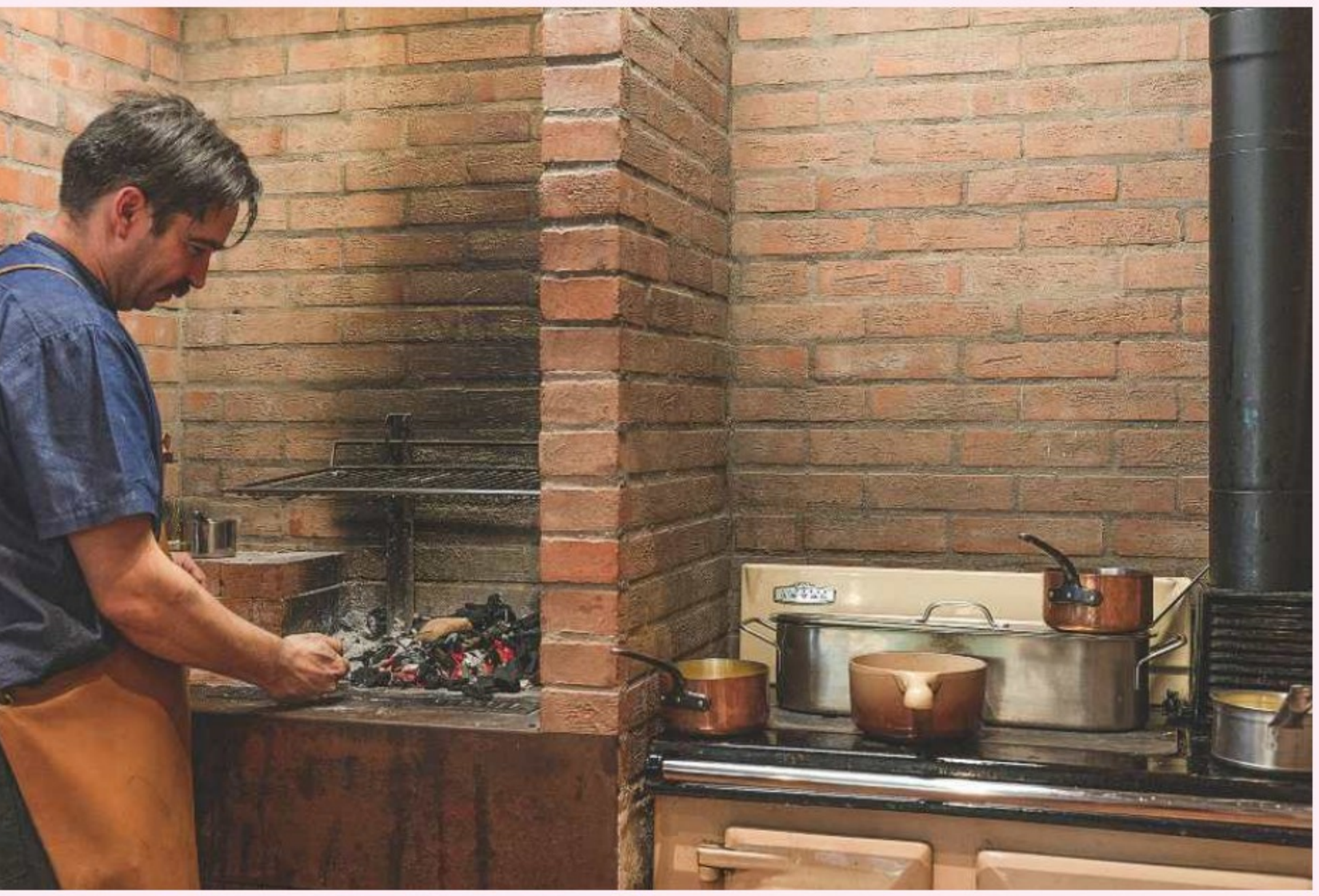
↑ Osip

Bruton, Somerset, Royaume-Uni
Merlin Labron-Johnson

Installé dans un ancien pub retapé avec grâce, Osip joue la carte champêtre sans rien lâcher de son élégance. Merlin Labron-Johnson y sert un menu surprise ultralocavore, précis comme un trait de couteau. Tomate consommée, huile de figue, vins vivants : la nature en majesté.

osiprestaurant.com

FRANÇOIS SIMON — LOUIS TRIOL — SDP — COLINE CIAIS-SOULHAT — DAVE WATTS



↓ Pâtisserie Rayonnance

Paris, France
Yuki Hayato et Lumi Hachiya

Un repas sucré, quoi de plus tentant ? Pour cela, il faut des adresses dévouées, devançant vos désirs les plus profonds. Nous avons ! La pâtisserie est posée sur la pente de la rue de Maubeuge, à Paris. Dehors un banc, une table, aimable signe d'une attention constante. Dans cette boutique-laboratoire officient deux « religieuses » du thème : Yuki et Lumi. Elles se sont rencontrées il y a six ans au restaurant étoilé Pages, à Paris. Pas de grand déballage sous vitrine, juste les réalisations du jour en six ou sept versions, comme le saint-honoré au thé hojicha, un petit bonheur alternant moelleux et crémeux ; chantilly, noix caramélisées, crémeux au chocolat avec des choux légers comme des nuages. Également biscuits, gâteaux de voyage, un pain de mie exceptionnel et des crèmes glacées. Bouleversant.

patisserie-rayonnance.com

Osteria La Dolce Vita

Trapani, Sicile, Italie

L'une des meilleures tables de la ville avec moult photos de cinéma et surtout une cuisine sicilienne généreuse, fonce-dedans, ancestrale, métissant à tour de bras comme ces « Bucatini aux sardines, fenouil, raisins, pignons »… Et ensuite ? Une glace à la Gelateria Daniela !

Patagonia Sur

Buenos Aires, Argentine
Francis Mallmann

Dans le quartier de la Boca, non loin du stade incandescent de la Bombonera (la boîte de chocolats), un hôtel particulier où l'on sonne pour entrer et découvrir la cuisine d'un des chefs les plus inspirants au monde, Francis Mallmann, consacré pour sa cuisine « au feu » et une approche ancestrale des produits. Atmosphère bourgeoise et soignée autour des thèmes préférés du maître des lieux : *parrilla*, *chapa*, four à bois, cuisson sous la cendre, cuisson suspendue, *caldéro* et cuisson au feu de bois. Intense.

↑ Palégrié chez l'Henri

Autrans-Méaudre en Vercors, Isère, France
Guillaume Monjuré et Chrystel Barnier

Guillaume et Chrystel, deux Lyonnais repentis, elle en salle, lui aux fourneaux, soit un vieux four à pain transformé en « cuit-tout », dispensent à la montagne une cuisine libre. Au plus près de la nature, avec la fraîcheur des légumes du potager, les poissons de lac et de rivière, les champignons en retour de randonnées. On glane chez eux des trouvailles lo-fi, l'animalité d'un œuf de poule cru/cuit au congélo, enrobé de graines et de fleurs, à tartiner sur du pain au levain, des patates nouvelles à la poutargue et poudre de café dans une sauce babeurre d'une soyeuse acidité. Le sandre est cuit à la braise avec miso, aubergines et sarrasin, l'omble chevalier *ikejime* avec courgettes, curry vert et pollen. Quant au premier chevreuil de la saison, il est en camouflage, dans une suave sauce verte – le Sud à la montagne – d'anchois, câpres et sauge frits. Zéro chichis et zéro bla-bla, le *storytelling* ne passera pas par ici. Retour aux sources ou nouvelle ruralité, on tient dans ce coin du paisible Vercors une cuisine parmi les plus émouvantes du pays. **palegrie.fr**









ROMAIN GUITTET – THE WOID PHOTOGRAPHY – AURORE NGUYEN – TESS DUTEIL – PAUL LOMBARD / PICTURES AND MOTION STUDIO

←↙ Paulownia 🕶

Paris, France
Geoffrey Belin et Tess Duteil

Deux anciens de l'Arpège d'Alain Passard ont su garder de leur mentor un esprit légumier inspiré tout en volant de leurs propres ailes dans une atmosphère enrobante à l'instar de plats convaincants, comme un chou farci virevoltant, multipliant les citations de champignons (trompettes-de-la-mort, shiitaké…) mais surtout « s'adonnant » sans rigidité, ostentation ou bravache viriliste. Il y eut ce jour-là un moment rare et confondant : un millefeuille à la pistache, un modèle de croustillant et de suave, sinuant entre la défragmentation cristalline, le revenez-y et la langueur. **@paulownia.restaurant**

Petit Grill Basque 🕶

Saint-Jean-de-Luz, Pyrénées-Atlantiques, France
Inaki Aizpitarte

Lui, c'est un cas. Autodidacte lancé dans la cuisine à l'âge de 27 ans (avant, il était jardinier paysagiste), c'est un historique d'une gastronomie parisienne difficile à capter, car paradoxale, contrariée, rageuse, acide, amère, c'est finalement un des chefs les plus significatifs de l'avant-garde sexy et électrique des années 2000. Gardant un pied (voire un orteil) dans son restaurant parisien, il s'est surtout une nouvelle fois réincarné, auprès de sa compagne Delphine, au Petit Grill Basque de Saint-Jean-de-Luz (Delphine œuvrant Chez Maya, tapas-traiteur adjacent) avec la panoplie locale de plats frondeurs, vifs, régulièrement enthousiasmants : salpicon de poulpe, anchois à la Donostiarra, rouget en écailles, *arroz caldoso* (bouillon de riz), safran et asperges vertes… Décor à sangloter.

Tél. : 05 59 22 87 95.

↓ Pignon

Tokyo, Japon
Rimpei Yoshikawa

La scénographie est habituelle à Tokyo : une salle en longueur, un comptoir et une douzaine de tabourets devant lesquels officie une flèche, Rimpei Yoshikawa. Il a bourlingué, voyagé en Amérique du Sud, Europe, Afrique du Nord, s'est même trompé en retranscrivant une recette de merguez qu'il sert toujours avec grand succès. Soutenue par une cave solide et « documentée », voici une cuisine intense, irradiante même, comme ce mérou dressé presque vivant sur un lit de chou-fleur et feuilles de navet. Service adorable, réservation coton. Délectable. **pignon.tokyo**





↑ Prévelle

Paris, France
Romain Meder

Beth Gibbons, Massive Attack et Radiohead : *« C'est la musique que j'écoute à la maison. J'ai fait appel à un* sound designer, *expliqué mes goûts, il a créé une compile de plusieurs heures sur laquelle je suis intervenu, pour un curating du curating, et le résultat est là »*, explique Romain Meder. Fils spirituel d'Alain Ducasse, pour son premier vrai projet solo, il a voulu une maison qui lui ressemble. Ce qui veut dire plein de légumes, des cuissons millimétriques en lignes de fuite aromatiques, de l'acidité en délicatesse infinie. Les menus sont à taille humaine, pas à rallonge, la surprise à chaque bouchée : « Soupe de céleri, agrumes fermentés et nano-gnocchetti de riz fondants », tels des mochi japonais ; « Poulpe au BBQ et pain perdu de blettes, les feuilles façon pesto ». Dans ce coin du 7e arrondissement, on craque pour la relecture d'un grand classique ouvrier, la crique stéphanoise de patates croustillantes en version « Gâteau de courgettes et gelée de figue, les fleurs jaunes et vertes enrobées dans un voile de peau de lait citronnée ». Grandissime émotion post-marxiste ! **prevelle.fr**

Quimet & Quimet

Barcelone, Espagne

Dans le district de Poble Sec, cette bodega aussi historique (1914) que toute petite (maximum 30 personnes debout), envoyant comme des Frisbee des tapas éblouissantes, voire des *montaditos*, minisandwichs style escabèche et poire ; et aussi coques, couteaux, sardines, morue, palourdes, ventrèche de thon, anchois, voire saumon au yaourt et truffe au miel, avec pour empourprer le tout un verre de Pink Cava, un rosé frais et pétillant extrait des 400 références de vin. Renversant. **quimetiquimet.com**



Rivage 🕶

Saint-Pierre-Quiberon, Morbihan, France
Pauline et Thomas Le Morlec

C'est surtout et déjà une belle histoire : la passation d'une tendre adresse, le Grand Large de Catherine et Hervé Bourdon. La voici à présent devenue Rivage avec ceux qui les secondaient depuis quelques années, Pauline et Thomas, formés auprès des grands (Le Bristol, le George V). Dans ces cas-là, on souffre parfois de la comparaison ou alors on hérite de cette grâce magique des adresses portées par les dieux. Cadre bucolique donnant sur le petit port mais surtout cuisine pleine d'esprit et de passion parlant la nouvelle langue d'aujourd'hui : les pickles avec la planche de *porchetta*, les panisses de lentilles ; la cervelle de canut avec la tartelette de champignons, pesto de fenouil sauvage ; le kimchi avec l'épaule de cochon fermier confite… Atmosphère radieuse et compréhensive, service au diapason délié et attentif. Un cadeau du ciel. **rivage-stpierrequiberon.fr**

PIGNON — MAKI MANOUKIAN — SDP



↑ Sufret Maryam

Dubaï,
Émirats arabes unis
Sufret Maryam

Palestinienne de Jordanie, cette cheffe déploie dans ses deux adresses locales une cuisine levantine inspirée et joyeuse avec *kibbeh labanieh*, *manakish* et le *maqluba*, gâteau de riz garni de viandes ou de légumes. Ce restaurant sans alcool se veut familial, chaleureux ; une oasis bienvenue. **@sufretmaryam**

→ Slippurinn

Îles Vestmann, Islande
Gísli Matt

Tellement planqué qu'il fallut qu'un chef new-yorkais, qui utilisait le sel qu'il produit, nous glissât à l'oreille le nom de Gísli Matt. Cet anticonformiste a choisi la radicalité quand il s'est établi sur une petite île au large de l'Islande (comme si l'isolement n'était déjà pas suffisant) pour faire les choses à sa façon : le produit dans son plus simple apparat. Hors saison, on retrouve une version plus douce de sa cuisine, à Reykjavik, chez Skál!

slippurinn.com

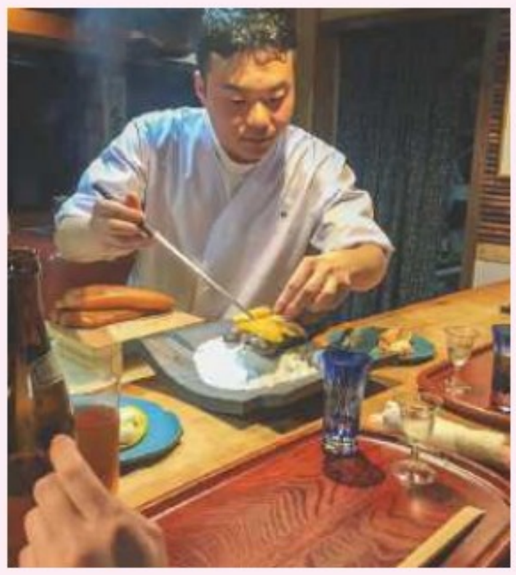
↓ Sur Mer

Merlimont, Pas-de-Calais, France
Alexandre Gauthier

Le Grand Bleu sur le boulevard de la Manche. Une baraque lumineuse pour une cuisine de vérité réconfortante de tendresse – coquillages, crustacés, moules (et frites !) marinières ou au curry des Roellinger, beignets de calamars et gros poissons rôtis entiers. Mention spéciale à Louise, pétillante égérie du lieu. Sur Mer navigue au top de la galaxie des restaurants by Alexandre Gauthier, le chef à la créativité sans frontières de La Grenouillère.







↑ Tempura Matsu

Kyoto, Japon
Toshio Matsuno

Véritable petite perle située dans les faubourgs de la ville. En 1973, ce restaurant familial fut immortalisé par le chef Shunichi Matsuno. C'est son fils qui a repris le flambeau et que ce soit du comptoir (la meilleure place) ou des tables avoisinantes, s'opère une vision à la fois ancestrale et moderne de la cuisine japonaise, avec des produits remarquables, tels le thon de ligne d'Aomori, le crabe des neiges de Tsuiyama, le homard de la mer intérieure de Seto… À noter également, l'impressionnante collection de céramiques Oribe et le service des assiettes, magnifique.



← Ynyshir

Machynlleth, pays de Galles, Royaume-Uni
Gareth Ward

Une quinzaine de tables seulement, disposées comme des bancs d'écoliers face à la cuisine ouverte du Grand Manitou. Pour décrocher une résa, essayez de booker aussi une chambre, ça peut aider. Et que la fête de la mondialisation commence ! C'est le top du top, Saint-Jacques d'Écosse, thon du Japon, truffe d'Australie et poissons du Pays basque. Du local, très peu pour Gareth Ward : « *À la rigueur, de l'agneau gallois, sorry, mais c'est le meilleur du monde.* » Zéro légume, ou presque, Ward ne cuisine que des protéines. Tant pis si ça ne vous plaît pas, on ne bougera pas d'un iota votre menu. Une expérience gastro *politically incorrect*, d'une exténuante bravoure culinaire. À essayer au moins une fois dans sa vie pour son antilocavorisme assumé. Faites vite si vous en avez les moyens. Le jour où Greta Thunberg découvrira l'existence de cette table à l'empreinte carbone insensée, ça va foutre grave le bordel chez Michelin. **ynyshir.co.uk**

Tetro

Marseille, France
Dylan Proisy et Raphaël François

D'autres grandes gueules marseillaises nouvellement nées lui volent déjà la vedette – et c'est tant mieux. Gardons juste pour nous l'adresse de ce rade minibudget dont le titre est emprunté au grand Coppola (un autre chef-d'œuvre sous-coté) et taisons-en la chute. **@tetro13002**

→ Willem Hiele

Oudenburg, Flandre, Belgique
Willem Hiele

À quelques encablures des plages sans fin d'Ostende, une maison granitique à l'architecture brutaliste. Bienvenue chez Willem, géant hirsute dans son havre de flammes et de terroir marin. Poissons et crustacés mâtinés de Japon, microcrevettes grises, dites le caviar d'Ostende – « *il ne reste qu'un seul pêcheur qui chevauche son poney dans la mer pour les récolter, selon la tradition, au filet* », nous dit Willem –, soupes, *dashi*. Fils de pêcheurs et bon surfeur, Hiele extrait de la mer toute l'ivresse des ondes : « Maki de kale au hareng et purée de cerfeuil » ; « Bouillon d'oie aux Saint-Jacques et feuilles de verveine ». Puis, chef-d'œuvre d'une abrasive douceur, une parfaite mise en saveurs du disque de Fennesz, *Endless Summer* : « Focaccia ail et jambon » et tout ce qui, à la fin de la belle saison, tombe des arbres dans le jardin fruitier. On aurait presque envie de pleurer. **willemhiele.be**



MANDY TOH – DANIEL CIVETTA – FRANÇOIS SIMON – JEANNE LOZAY – IMOGEN CHADLER – PIETER D'HOOP

DUBAÏ, UN MENU D'AVANCE

La cité phare des Émirats arabes unis, cette Babel d'aujourd'hui, fait rêver les amateurs de clichés sans les importuner. Pendant ce temps, Dubaï puise dans la mode pour imaginer la gastronomie de demain…

Texte
François Simon

Que n'aura-t-on pas fait endurer à Dubaï ? Une abondance de clichés nous conforte dans notre condescendance navrée. Comme cela nous rassurait, ces Lamborghini crachotantes, ces silhouettes siliconées, ces aquariums gigantesques (10 millions de litres, plus de 300 requins), ces héros plastifiés de la télé-réalité ! Et puis, il faut croire qu'à force de se mettre la rate au court-bouillon, de médire, est venu le moment où Dubaï gagne soudainement en vertu. Finalement, on se serait bien vus oublier nos cocoricos éraillés pour nous glisser en douce parmi les hommes en qamis (djellabas) blanc immaculé. Régulièrement, et surtout discrètement, on se renseigne pour venir décrocher un appartement, un aller simple et – qui sait – le « golden visa ». *« Le luxe, ici,* témoigne une convaincue installée au Toby's, coffee-shop tendance de Jumeirah, *a beaucoup évolué. On aime la réussite, pas forcément son exhibition ; on préfère la forme physique à la fortune, son* personal trainer *à son banquier, et surtout, on fait partie de l'essence de la ville. C'est un* reset *permanent. »*

À l'est, le futur

On aurait alors vite appris l'histoire de cet ancien port de marchands devenus prospères par les huîtres perlières, anéantis par les perles de culture japonaises (1950), puis réinventés avec le jaillissement

du pétrole. Remonter ainsi un peu dans l'histoire (pas beaucoup, juste cinquante ans), comprendre que Sheikh Zayed, visionnaire éclairé, parvint à fédérer ses voisins pour consacrer les Émirats arabes unis qui, faut-il le rappeler, n'ont rien à voir avec le Qatar et l'Arabie saoudite. Dubaï, dit-on volontiers ici, c'est le Hong Kong d'il y a vingt ans, son énergie, sa modernité ; l'une des villes au monde où l'on peut deviner le futur. C'est alors que le monde nous est réapparu : pendant que nous lanternions au-dessus de nos timbres-poste, il s'est déplacé vers l'Asie. La majorité de la population mondiale vit aujourd'hui entre Shanghaï et Istanbul. Il est temps d'ajuster nos curseurs. Il est vrai que la liberté de la presse n'est pas son fort (164e rang sur 180 ; la France est 25e, la Norvège, 1re), mais cette cité musulmane n'est pas une dictature assombrissant ses sujets, c'est bien un pays accordant une place prépondérante aux femmes. C'est une ville percutante, brassant 200 nationalités – pas mal d'Indiens, 37 %, de Pakistanais, 20 %... pour seulement 10 % d'Émiriens. Elle génère un vivre-ensemble déconcertant, d'une tolérance à faire pâlir nos compatriotes.

↑ L'hôtel Atlantis The Royal.

↓ Le Spicy Tuna Maki, de Mimi Kakushi, un équilibre délicat de raffinement et d'audace.



MIMI KAKUSHI / INSTAGRAM – SDP

Au rythme du dromadaire

Grand gagnant de ce nouveau virage, avec la mode, le football (et son *sportwashing*), et bientôt le bien-être, la gastronomie. On savait depuis une décennie que c'était devenu un langage. C'est à présent le lieu d'une adhésion sociale où le monde entier peut →



→ se mirer. Si l'on regrette parfois la surabondance de chefs mercenaires, les cuisines du Moyen-Orient commencent à s'afficher clairement avec des tables joyeuses, comme celle de la cheffe palestinienne Salam Dakkak. Certes, l'azote est partout et les musiques surlignent les intentions. On mange sous les vibrations de basses intranquilles, d'incantations murmurées, dans la rythmique lancinante du dromadaire *(camel beat)*, voire du rock des années 1980 dans le nouveau triplement étoilé FZN de Björn Frantzén : Eurythmics et ses hymnes balançant entre synthpop hypnotique et électropop mystique en parfait miroir du turbot et sa sauce tahini, noisettes et caviar. On se veut pédagogique, un jeune chef vous montre avec un large sourire comment on décoquille une saint-jacques. Mais si vous préférez le silence, le restaurant de Heston Blumenthal, avec sa cuisine britannique dite « médiévale », dispose sur la table plusieurs cartes « de service » pour compléter la nature des informations délivrées par les maîtres d'hôtels : soit la recette approfondie avec son histoire, soit un aperçu rapide, ou alors, et donc, le silence. Le niveau des cuisines est dans l'ensemble plus que valable, avec les mêmes tendances que celles qui ont cours sur le reste de la planète, soit l'effacement de ce qui est bon par ce qui est visuel. En témoigne cette goutte d'eau reconstituée par le pâtissier du Royal Tearoom de l'Atlantis The Royal, Christophe Devoille ; ou le Meat fruit de Blumenthal, une mandarine farcie de mousse de viande. Partout à Dubaï, le service est avenant, souriant, disponible et surtout, la ville conserve ses origines bédouines. À savoir la flexibilité, le nomadisme, à l'instar de la ville qui va se déplacer vers le sud, avec son nouvel aéroport déjà en émergence, une nouvelle « Palm » annoncée pour 2035. Dubaï est une capitale *« work in progress »* et rappelle les vers d'Ezzedine Jahaf, poète yéménite, évoquant cette cité définitivement vibrante où l'on arrive vieux et d'où l'on repart rajeuni.

↑ **Les lits flottant entre ciel et mer, au Cloud 22, sur les hauteurs de l'Atlantis The Royal.**

↓ **Goutte d'eau reconstituée par le pâtissier du Royal Tearoom, de l'Atlantis The Royal, Christophe Devoille.**



ATLANTIS THE ROYAL, LE DERNIER UPPERCUT

Comme emportée par son élan, l'hôtellerie à Dubaï poursuit ses accélérations avec un déluge d'ouvertures. L'une des plus spectaculaires de ces derniers mois reste l'Atlantis The Royal et son exceptionnelle architecture rappelant les sculptures d'Antony Gormley ; une audace jouant l'empilement de structures décalées, tel un *« sky bridge »*. Celui-ci rejoint la partie hôtelière et résidentielle avec un jeu de piscines, dont la célèbre Cloud 22, affolant les influenceuses en trépied et chevelures moussantes. Les architectes (Kohn Pedersen Fox Associates) revendiquent les inspirations romaines – et leurs aqueducs – ainsi que bédouines, avec la sacralisation de l'eau en volutes, piscines, jardins suspendus. Rivalisant avec son grand frère voisin (Atlantis The Palm), il bénéficie de la synergie de la restauration, cumulant à présent près de six étoiles Michelin avec, en tête de liste, le FZN de Björn Frantzén. Atlantis The Royal cependant lève le pied quant au nombre de chambres (795 chambres, suites et sky pool villa). The Palm, juste à côté, frappe fort avec 1539 chambres. Le luxe d'aujourd'hui a sérieusement déplacé ses valeurs. Certes, il y aura toujours des brosses à dents plaquées or, de la robinetterie du même coupon, mais l'hôtellerie locale est déjà au chapitre suivant, d'autant que pointe à l'horizon le nouvel aéroport, Al-Maktoum, avec une capacité colossale de 260 millions de passagers par an. Atlantis The Royal a donc voulu dépasser le stade de l'opulence, malgré ses kilomètres marmoréens, en misant sur l'émotion. *« Ce ne sont pas les draps à 1 000 fils qui comptent,* explique Olivier Bonard, son directeur, *nous voudrions que chaque espace surprenne, émeuve les esprits. Les clients ne cherchent plus seulement à être impressionnés, ils aspirent à une dimension émotionnelle. Et surtout à un luxe responsable, c'est le nouveau standard. »* Avec ces accélérations fulgurantes, Dubaï fait penser parfois à un tigre si rapide qu'il en arrive à dépasser sa proie.

Top 10 des tables dubaïotes

Avatara
Cuisine végétarienne procédant par petites bouchées gastronomiques et pianotant avec imagination et densité autour des saveurs inspirées par le chef Rahul Rana, originaire du nord de l'Inde. Le tout servi avec une ferveur communicative. **avatara.ae**

Dinner by Heston Blumenthal
(1, le chef de cuisine Chris Malone)
Une des « expériences » les plus courues de la ville. Consacré jadis par la cuisine moléculaire, Heston Blumenthal revient sur le devant de la scène à l'Atlantis The Royal avec une cuisine historique anglaise illustrée par son Meat fruit, mandarine reconstituée farcie de viande. Visuel, mais discutable. **atlantis.com**

FZN by Björn Frantzén (2)
La sensation de cette saison par la consécration de trois étoiles Michelin. L'adresse, nichée dans les entrailles du Palm Jumeirah, a du répondant avec une approche très pédagogique et, à la clé, une atmosphère de cuisiniers s'ébrouant au cœur d'une cuisine ouverte – tout comme son répertoire, tapant partout dans le monde. Réussi. **restaurantfzn.com**

Mimi Kakushi
Une ode aux années 1920, à Osaka et à sa moga, la Modern girl osant ce glissement futuriste illustré par le style capillaire asymétrique redessinant le visage des femmes (et des hommes) dans une ruade existentielle. L'atmosphère de cette table du Four Seasons Resort Jumeirah est superbe, avec ses pénombres tamisées, frangées par de vastes abat-jour jaune d'or. Cuisine fusion aux accents japonais. **mimikakushi.ae**


1


2


3


4


5

Nusr Et
Ne bondissez pas en voyant apparaître cet établissement du Four Seasons Resort Jumeirah. C'est toujours le plus couru de la ville pour ses viandes recouvertes… d'une feuille d'or et le geste auguste de Nusret Gökçe (quand il est là), alias Salt Bae, Johnny Depp turc moulé dans un tee-shirt immaculé, jetant, tel un druide gothique, le sel sur son œuvre. Lieu donc gratiné où accourt la terre entière, mais dispensable pour les gens sensibles tant la vulgarité y triomphe avec générosité. **nusr-et.com.tr**

Sufret Maryam (3)
Cette deuxième création de la cheffe du Bait Maryam, Salam Dakkak, se propose de rendre hommage à sa mère palestinienne en déroulant une cuisine levantine féconde, dont un labné royal, des pains de la fournée du matin, sans oublier une crème brûlée au labné, garnie de glace au zaatar et au sumac. **sufretmaryam.com**

Toby's Estate (4)
Coffee-shop où rencontrer les locaux autour d'un superbe cappuccino ou d'un *grilled cheese sandwich*. Atmosphère vivante, tonique, service tout à son affaire. Parfait aussi pour s'isoler au-dessus de son écran. **314 Jumeirah Beach Rd**

Trèsind Studio
Adresse phare de Dubaï consacrant mondialement la cuisine indienne sous l'égide de Himanshu Saini, facettant son héritage. S'offrant, comme une cuisine-laboratoire ouverte, avec vingt couverts, une démonstration théâtrale. **tresindstudio.com**

Trois Fils
Sur le port de pêche de Jumeirah, une table qui a tout pigé des attentes locales, de la fusion asiatique, sans oublier des côtes d'agneau marinées. **3fils.com**

Nobu by the Beach (5)
Consacré dans le monde entier par sa cuisine fusion nippo-péruvienne, ici en version plage, à l'Atlantis The Royal. **nobudubai.com**

MAXIME CASA – SDP



Voyage au cœur des Asturies, l'autre pays du fromage

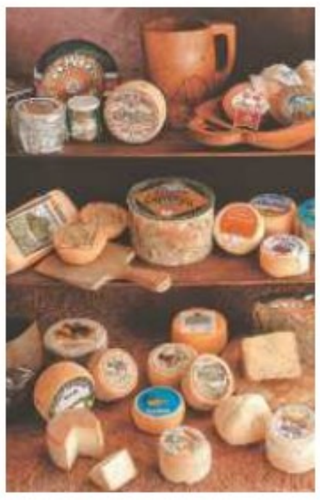
Montagnes majestueuses, lacs féeriques, villages côtiers authentiques : les Asturies abritent un paradis naturel qui n'a pas fini de vous surprendre ! Au-delà du charme de ses paysages, cette contrée du nord de l'Espagne est également riche de trésors gastronomiques…

Saviez-vous que les Asturies sont l'une des régions qui produisent le plus de fromages en Europe ? Avec 329 variétés de fromages et 97 entreprises fromagères réparties sur l'ensemble de son territoire, ce petit bout d'Espagne ravit le cœur des fondus de fromages. En cause ? De riches pâturages en plein air qui permettent au bétail de fournir une matière première inégalée pour la production de fromages artisanaux !

Un monde de fromages

Terre aux mille saveurs, les Asturies vous mèneront à travers un itinéraire gourmand à la découverte d'un nombre infini de fromages artisanaux. De la mer Cantabrique au massif des pics d'Europe, partout, les plus beaux paysages se marient avec des fromages célèbres. Et pour tester les spécialités fromagères de chaque région, pourquoi ne pas visiter les Asturies de marché en marché ? Lieux idéaux pour s'initier à la culture et à la gastronomie asturiennes, les marchés de village se tiennent tous les jours de la semaine.

↓ 329 variétés de fromages sont produites dans les 97 entreprises fromagères de la principauté.



Nos préférés ? Les marchés d'Oviedo le samedi, de Cangas de Onís le dimanche, ou d'Avilés le lundi !

Secrets de fabrication

Dans les Asturies, beaucoup d'expériences touristiques ont le goût du fromage. Pour tout connaître de son processus d'élaboration, direction les fromageries qui ouvrent leurs portes au public et vous dévoileront tous leurs secrets de fabrication, notamment ceux du cabrales, l'un des bleus les plus célèbres du monde ! Les amateurs d'histoire se rendront au musée ethnographique de la Llechería, qui rend hommage aux coutumes et à la tradition fromagère asturiennes. Les plus gourmands, quant à eux, emprunteront la route du fromage et du cidre d'Asiegu. Enfin, les festifs dans l'âme célébreront le fromage toute l'année. En janvier à la fête du navet et du fromage Fuente de Proaza, à Pâques à la foire du fromage de Taramundi ou en août au concours Quesu Casín, à El Campu !

Des AOP pour toutes les papilles

Quatre fromages asturiens bénéficient du label européen Appellation d'origine protégée, qui garantit une fabrication



← Cave d'affinage du fromage de Cabrales.

dans les Asturies selon un savoir-faire reconnu. Le cabrales, peut-être l'un des plus célèbres, est un fromage bleu et crémeux affiné dans les grottes du massif des pics d'Europe. Le gamonéu, très aromatique, est un fromage fumé, à la saveur légèrement épicée et beurrée et à l'arrière-goût persistant de noisette. Quant à l'afuega'l pitu, il est plutôt acide et peu salé, et tire sa personnalité du bon lait des vaches Frisona et Asturiana. Le casín, l'un des plus anciens du monde, à l'arôme à la fois puissant et piquant, présente une légère amertume en fin de bouche. Quatre fromages donc, aux caractères bien dessinés, à goûter au moins une fois dans sa vie… Bonne dégustation !

K. LLAMAS ET M. MORILLA – GONZALO AZUMENDI – K. LLAMAS / TURISMO ASTURIAS

LE MEILLEUR DE LA CUISINE ASTURIENNE

Il paraît qu'on ne connaît vraiment un pays qu'en s'asseyant à sa table ! À cet égard, les Asturies vous réservent des expériences culinaires uniques. Parce que goûter à la gastronomie locale devrait toujours faire pleinement partie du voyage…

Une tradition culinaire d'excellence

Fabada asturienne, oignons farcis, *pitu de caleya* ou encore *frixuelos* : la cuisine asturienne est réputée à la fois pour sa fidélité à la tradition et sa créativité débordante. Généreuse et ensoleillée, cette cuisine de saison s'appuie sur l'excellence de ses produits locaux, sourcés au « kilomètre zéro » et issus de la terre, de la forêt ou de la mer. Le tout s'arrose, avec modération, de cidre asturien, un nectar léger et pétillant inscrit sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco !

Une offre gourmande intarissable

Depuis les *bares-tienda,* des bars locaux traditionnels avec épicerie, jusqu'aux *llagares,* qui mêlent dégustation de cidre et de tapas asturiennes, en passant par les onze restaurants étoilés au Guide Michelin, les Asturies proposent une offre gastronomique pour tous les goûts et toutes les bourses. Pour vous aider à faire un choix, le label Mesas de Asturias – Excelencia Gastronómica met en lumière des tables et des cidreries soigneusement sélectionnées pour leur savoir-faire autant que pour leur sens du service en salle et leur convivialité chaleureuse. Une belle manière de préserver les coutumes culinaires séculaires qui font des Asturies ce paradis gourmand à l'ambiance inimitable !

↓ La mer Cantrabrique offre une grande richesse de poissons et fruits de mer que l'on retrouve sur les meilleures tables asturiennes.



LE PHARE LYRIQUE DE BUENOS AIRES

Référence architecturale mondiale et emblème culturel d'Amérique latine, le Teatro Colón est le symbole d'une Argentine qui se rêvait en puissance internationale au début du XX^e^ siècle. Cet opéra a su maintenir son prestige artistique, en dépit des vicissitudes d'un pays qui n'a pas tenu ses promesses.

Texte
Fabien Palem

À la croisée des chemins, l'imposante bâtisse du Teatro Colón se trouve absorbée par un syncrétisme typiquement argentin. Autour du plus prestigieux théâtre d'Amérique latine, un urbanisme foutraque consacre la rencontre entre le patrimoine d'inspiration Vieux Monde et la promesse de grandeur du Nouveau. D'un côté, c'est l'Europe : le raffinement de la place Lavalle, ses grands triangles de pelouse à l'anglaise, son palais de justice au style néoclassique, conçu par un architecte français. De l'autre, la fièvre de la démesure à l'américaine : l'avenue 9-de-Julio se prend pour la plus large du monde et exhibe son imposant obélisque, au pied duquel un amas de véhicules klaxonnent à tue-tête. Dans le hall du Colón, l'atmosphère feutrée qui se dégage de l'escalier d'honneur nous propulse à la Scala de Milan ou à l'Opéra de Paris. L'un des trois architectes à la tête du projet, le Belge Jules Dormal, s'était formé dans la capitale française, ce qui explique en partie pourquoi Paris se cache *« dans tous les détails du décor »*, tel que nous le souffle Juan Sánchez, membre du bureau des relations institutionnelles. *« Le Colón a toujours été le lieu où faire valoir son statut social,* poursuit-il. *C'est ici que s'est créé un esprit de cour royale. L'Argentine n'a jamais eu de cour, mais la haute société, se considérant comme telle, aimait se distinguer en parlant français. »* Créé pour et par l'élite locale, le Colón a toutefois œuvré, en un peu plus d'un siècle d'existence, à démocratiser l'opéra et le ballet. En témoignent la →

JUANJO BRUZZA

→ **Gerardo Grieco, directeur général du Teatro Colón depuis 2024.**



→ fidélité d'un public éclectique (illustrée par le haut pourcentage d'abonnés), mais aussi la place occupée par le théâtre au sein de la culture populaire des Portègnes, tel qu'on nomme les habitants de Buenos Aires.

Les yeux rivés sur le Colón

« Les Argentins se sont montrés fiers de leur théâtre, à toutes les époques, et ce, dès sa création, explique Gerardo Grieco depuis son bureau de directeur, qu'il a investi en novembre 2024. *Il est devenu un emblème populaire… Dans les stades, les supporters de football saluent la performance d'un joueur en lui criant* "Au Colón, au Colón", *pour signifier que c'est un virtuose ! »* En provenance de Montevideo, la capitale uruguayenne, séparée de Buenos Aires par le fleuve de la Plata, Grieco est le premier étranger à officier en tant que directeur général de l'institution. Avec les voisins uruguayens, c'est l'ensemble des acteurs culturels d'Amérique latine qui ont les yeux rivés sur la place Lavalle. Raffiné, cosmopolite, élégant, opulent, le Colón, inauguré le 25 mai 1908, est le témoin fidèle de ce Paris d'Amérique du Sud, fantasmé par l'élite d'une nation en définition. L'aristocratie argentine pratiquait la langue de Molière avec l'accent des immigrés européens. Majoritairement italiens, comme l'architecte Mario Palanti et l'industriel Luis Barolo, qui offriront à la ville le premier gratte-ciel du cône Sud, le Palacio Barolo, inauguré quelques années plus tard, en 1923. Ces premières générations d'Argentins sont les héritiers de la « grande immigration » (1860-1930), qui a vu plus de six millions d'Européens peupler un pays qui comptait moins de deux millions d'habitants en 1870. Mais cette façade dorée dissimule des tensions. En 1910, lors du centenaire de la révolution de Mai, l'anarchisme italo-portègne inquiète les autorités. Malgré l'état de siège, une bombe explose au Colón le 26 juin, causant quelques blessés et déclenchant une vague d'arrestations ordonnées par le président José Figueroa Alcorta.

Un phare culturel

Destinée à devenir le grenier du monde, l'Argentine se rêve en puissance planétaire. Pourquoi pas la première ? Elle reste cependant un colosse aux pieds d'argile. *« Ce serait comme désigner l'Arabie saoudite d'aujourd'hui première économie mondiale en raison de ses réserves de pétrole. Certes, l'Argentine était une économie riche au début du xx^e siècle, mais c'était surtout un pays non développé et marqué par de profondes inégalités »*, nuance l'historien argentin Elías Palti, docteur en histoire de l'université de Californie, à Berkeley. Le Colón était à l'Argentine du début du xx^e siècle ce que fut le Louvre Abu Dhabi pour les Émirats arabes unis des années 2010. Dans la presse de l'époque, la grandiloquence est de mise au service d'une mission : convaincre le peuple de son futur radieux. *« Il a coûté très cher, une vraie fortune, en raison des vicissitudes liées aux travaux. Mais au moins, Buenos Aires abrite désormais l'un des meilleurs théâtres du monde et on pourrait même dire le meilleur »*, affirmait la revue *Caras y Caretas*. Aujourd'hui, au regard de la situation socio-économique du pays, force est de constater que toutes les promesses n'ont pas été tenues. Pourtant, à chaque représentation d'*Aïda* ou de *Carmen*, la capitale argentine se mue en Paris du cône Sud. En dépit des aléas économiques, la réputation du théâtre est intacte. Pour l'Argentine, le Colón reste ce phare culturel, dont la première fonction est de guider les embarcations étrangères lors de leur arrivée au port. Baigné de son aura, Buenos Aires embrasse son identité européenne. Le nom du théâtre rend hommage à Christophe Colomb dès sa première inauguration, sur la place de Mai, en 1857. *« La création d'un théâtre lyrique a toujours été vue comme un symbole de progrès pour la société*, analyse Ignacio González, chercheur argentin spécialiste en histoire de la danse. *C'est la matérialisation des aspirations européistes. Le nouveau Colón* [celui de la





↑ **L'intérieur du théâtre lyrique mélange l'opulence du baroque à des décors néo-Renaissance.**



↑ **La façade de style antique du Teatro Colón voisine avec la démesure américaine de l'avenue 9-de-Julio.**

JUANJO BRUZZA – SDP

place Lavalle, NDLR] *a mis vingt ans à se construire. Garder ce nom réaffirmait la préservation des valeurs du Vieux Monde. Le monumentalisme révèle l'intention des élites de construire une ville inspirée de Paris.* » Dès ses débuts, le Colón importe la culture européenne. L'opéra *Aïda*, de Verdi, représenté le jour de l'inauguration du lieu, en est devenu le spectacle emblématique. Le visage de la princesse éthiopienne est donc familier aux 3 000 spectateurs de son amphithéâtre à l'italienne. Une salle qui a impressionné les plus grands ténors, parmi lesquels Luciano Pavarotti, qui a foulé pour la première fois les planches de l'opéra argentin en 1987. « *Le Teatro Colón présente un énorme défaut : son acoustique est parfaite. Vous vous imaginez ce que cela signifie pour un chanteur ? Si on fait une fausse note, ça se remarque de suite* », confie-t-il. Hormis le ténor italien, Buenos Aires a accueilli dans son antre sacré les plus grands noms de l'opéra : Maria Callas, Igor Stravinsky, Enrico Caruso, Plácido Domingo. La perfection acoustique du Colón, mesurée selon sa réverbération – d'une seconde et demie –, s'est forgée avec le temps et au gré de l'installation d'épais rideaux de velours, des balcons et de l'intégration de chaque nouvel élément du mobilier, qui ont chacun influencé l'acoustique qui, selon les chroniqueurs du début du siècle, n'était pas si parfaite que cela. Imposant dès son ouverture, le Colón n'a cessé de grandir.

Buenos Aires prend le contrôle

En 2025, le Colón fête le centenaire de ses troupes, ou « *cuerpos estables* » : l'orchestre, le chœur et le ballet. Une structure qui garantit la continuité d'une production artistique de premier niveau, tout en générant un langage propre. Jusqu'en 1925, l'institution était considérée comme une succursale de la Scala de Milan et gérée par des administrations étrangères. Avec la création de ses propres troupes, c'est la municipalité de Buenos Aires qui prend le contrôle, ce qui marque un vrai changement dans la position culturelle. Aujourd'hui, le directeur ne cache pas son enthousiasme lorsqu'il cite les artistes argentins qui font rayonner l'institution. De Julio Bocca (1967), l'actuel directeur de ballet du Colón, à Ludmila Pagliero (1983), danseuse étoile mythique de l'Opéra de Paris, qui vient de tirer sa révérence, en passant par le directeur d'opéra Roberto Oswald (1933 – 2013), ou encore les danseurs Paloma Herrera (1975) et Marianela Núñez (1982). « *Ces artistes ont matérialisé le rêve des fondateurs du Colón,* conclut Gerardo Grieco. *Quant à nous, notre mission reste inchangée : garantir l'excellence artistique et défendre le théâtre comme un patrimoine vivant !* » La promesse de grandeur faite au début du XX^e^ siècle semble s'être accomplie dans la carrière de ces artistes de renommée mondiale.

IL FAUDRAIT TOUJOURS SE MÉFIER DES CASCADES

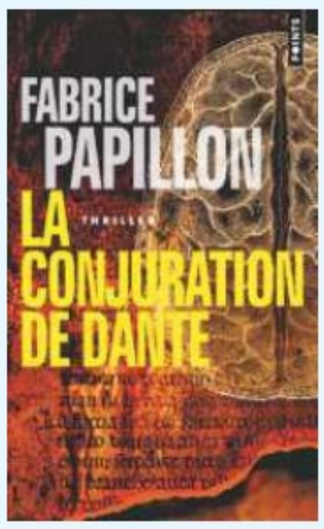
Ah, les vacances ! Elles nous font parfois perdre pied, et c'est tellement agréable ! Mais attention, ce n'est pas parce que l'on se rend dans un jardin d'Eden qu'il faut s'imaginer immortel.

Texte
Fabrice Papillon
Illustration
Sabine Forget

Nous nous étions envolés vers les eaux idylliques du Costa Rica, vivre un été en amoureux, loin du tumulte des métropoles occidentales. Une promesse d'Eden au cœur des forêts tropicales qui recouvrent plus d'un tiers de ce lambeau de terre tendu entre le Nicaragua et le Panama. Ce fragile trait d'union entre les deux Amérique offre de passer de l'océan Atlantique au Pacifique en trois heures de route à peine, en enjambant une nature ardente peuplée de milliers d'espèces bouillonnantes, de jour comme de nuit. Car jamais le Costa Rica ne fait silence, hormis durant l'heure bleue, entre chien et loup. Les cris stridents des singes hurleurs rythment le jour, tandis que la nuit, des milliers de crissements et de hululements font vibrer la croûte terrestre à l'unisson du vivant. Nous voulions dévorer chaque trésor de cet isthme sublime. Nous avions décidé, au milieu du séjour, de partir à l'assaut de la cascade Diamante, au cœur de la jungle verdoyante de Las Tumbas. Après vingt minutes d'ascension sur des sentiers escarpés surgit un jardin botanique inattendu, où canne à sucre, citrons doux, mandarines et bananes rivalisaient avec fèves de cacao, cannelle, vanille, basilic sacré et d'improbables feuilles de moutarde au goût de wasabi. Nous franchîmes ensuite plusieurs gués au cœur d'une forêt tropicale primaire, les pieds trempés, comme le reste du corps, soumis depuis des jours maintenant

↓ ***La Conjuration de Dante,*** **le dernier thriller du journaliste, producteur et auteur Fabrice Papillon, vient de paraître chez Points, début 2025.**







JÉRÔME PANCONI — SDP

aux 80 % de taux d'humidité ambiants. Le bourdonnement des premières cascades couvrait le pépiement des oiseaux qui nous accompagnaient de branche en branche, dont un couple de toucans. Au détour d'un bosquet, sur une tige humide, un petit serpent jaune incandescent, parfaitement statique, attirait inévitablement le regard. Sa minuscule taille m'obligea à m'approcher tout près de sa tête triangulaire pour réussir une photo macro parfaite. Le guide, silencieux, me laissa faire. Lorsque je me reculai, il articula sur un ton badin :

— C'est un bocaracà. S'il t'avait mordu, tu serais mort en vingt minutes.

Je blêmis. J'aurais dû considérer cet épisode comme un signe, et me montrer beaucoup plus prudent. Mais je me sentais sans doute immortel, englouti dans cette nature primitive qui semblait vivre depuis les origines du monde. Une heure plus tard, nous atteignîmes le camp de base, niché dans la falaise ; une véritable grotte aménagée – un site unique dans tout le pays. Deux cascades jumelles de vingt-cinq mètres tombaient devant nos yeux ébahis, et remplissaient la cavité d'un vrombissement assourdissant. La nuit nous enveloppa dès 17 heures, nous étions épuisés, et après une collation généreusement préparée par notre guide, le sommeil nous enleva au monde réel pour nous propulser dans l'univers des songes. Mille rêves défilèrent, plus exotiques et extatiques les uns que les autres. Au petit matin, nous devions rallier la plus haute cascade de tout le pays, perchée à cent quatre-vingts mètres d'altitude. J'ouvrais la voie, conquérant, transporté par la beauté du paysage. Dans la nuit, une pluie tapageuse avait fait enfler les chutes d'eau, et malgré mon ardeur vitale, il était de plus en plus difficile d'avancer. Les gués s'étaient mués en torrents turbulents. Les franchir nécessitait une attention de chaque instant ; le moindre dérapage sur les galets glissants et c'était le risque de dévaler plusieurs dizaines de mètres. Je suais, d'efforts et de moiteur, jusqu'à un ultime gué, encore plus gonflé que les autres. Mais où se trouvait cette fichue cascade ? Je m'élançai, les pieds dans l'eau jusqu'aux chevilles. J'hésitai, le débit était bien plus puissant que les précédents. Derrière moi, plus rien ne bougeait. Le guide s'était immobilisé, et m'observait, l'air stupéfait. Ma femme agitait les bras, mais je ne la voyais pas. Mon regard demeurait rivé vers l'objectif : l'autre côté de la rive. Je dérapai et me rattrapai par un léger mouvement du bassin. Enfin, j'atteignis la terre ferme, essoufflé. Je me tournai et découvris le guide, livide, toujours figé de l'autre côté. Judith avait porté une main sur sa bouche, les sourcils levés, l'air terrifié.

— Ben alors, vous ne traversez pas ? On ne va jamais l'atteindre, cette cascade.

Et puis je tournai la tête, enfin. Et me penchai, légèrement. Derrière les branchages s'esquissa ce que je ne voulais voir ni croire. La cascade. La plus haute et bruyante du Costa Rica, qui m'empêchait d'entendre la voix de mon épouse. Je venais de franchir la crête de la chute d'eau, à un mètre de son basculement dans le vide. J'aurais pu être emporté cent quatre-vingts mètres plus bas en quelques secondes, et disparaître à jamais dans les eaux turbides. Cet épisode me transforma. Je mûris brutalement, et décidai de ne plus jamais me comporter de manière inconsciente. J'étais marié, père de deux enfants et ne pouvais risquer aussi bêtement ma vie. Depuis, je laisse toujours Judith ouvrir le chemin, et m'en remets à sa sagacité légendaire.

TAIPEI, ENTRE D CULTURES

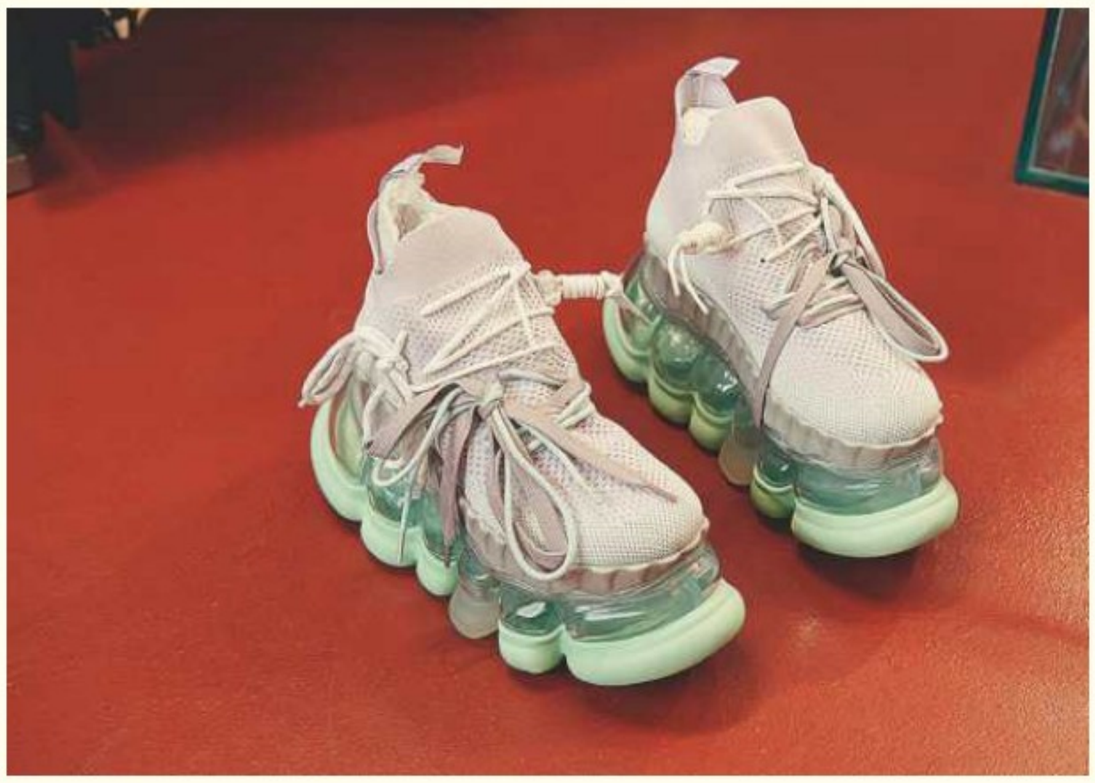
La capitale taïwanaise mérite un stop. Avec des tarifs très compétitifs sur sa compagnie nationale, elle combine tous les traits de caractère du Japon et le meilleur de l'héritage chinois.

Texte
Laurence Gounel
Photos
Alex Profit



Perché dans les collines, Jiufen est devenu très touristique, car il aurait inspiré Hayao Miyazaki pour son film *Le Voyage de Chihiro.* On lui préfère celui de Wulai, un peu moins charmant, mais plus authentique.

EUX



↑ Moins kawaï que le Japon en matière de mode, Taïwan concentre ses boutiques de créateurs dans le quartier de Chifeng.

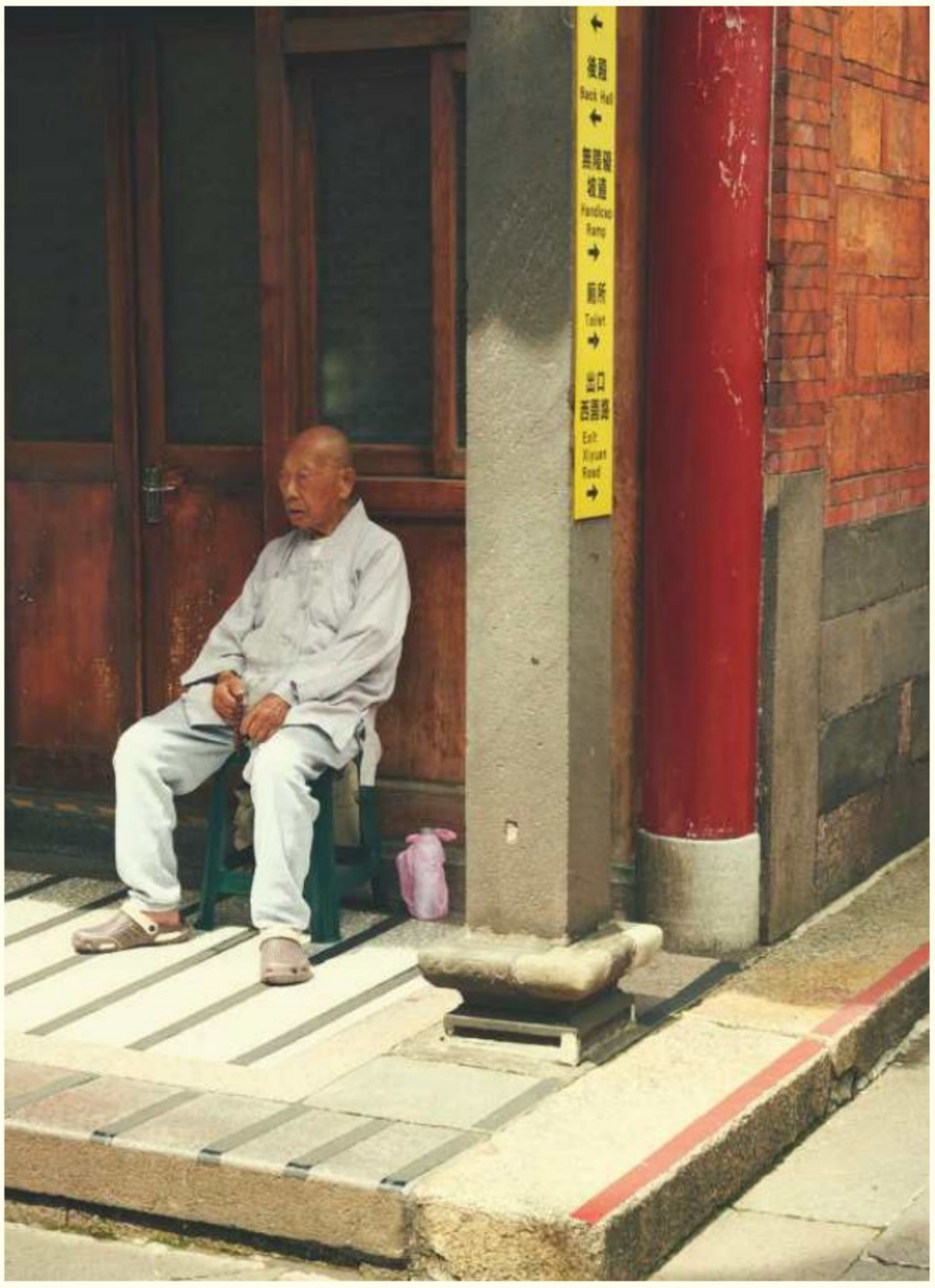
C'est la première chose qui frappe le visiteur en route depuis l'aéroport pour la capitale de cette île quinze fois plus petite que la France, que l'on imagine volontiers futuriste et très urbanisée : une nature épaisse, subtropicale, qui se disperse assez rapidement en îlots de forêts traversant cette ville creusée dans un bassin. Les témoignages des locaux sont unanimes, Taipei se distingue des autres métropoles par sa douceur de vivre, avec notamment la possibilité de partir randonner pour la journée sans dévier d'une ligne de métro. Parmi les nombreux sentiers, celui qui mène au sommet de la montagne Qixing offre une vue imprenable sur l'étendue de la ville. L'autre image qui saute aux yeux, c'est cette architecture anarchique d'immeubles, de tours et de constructions basses qui cohabitent. Aucune réglementation jusque dans les années 2000 et, par la suite, celle de s'harmoniser au voisinage demeure assez floue. Quant aux normes antisismiques, elles sont strictes depuis un violent tremblement de terre en 1999, même si la plupart des constructions de la ville datent des années 1960 et 1970. Des bâtiments dont les fenêtres sont équipées de grilles en métal, aujourd'hui austères à nos yeux, mais efficaces contre les typhons et, autrefois, marqueurs de richesse pour les propriétaires qui, profitant pleinement de l'essor économique, pensaient ainsi se protéger des malfrats. En réalité, Taïwan peut s'enorgueillir d'un taux de criminalité extrêmement bas et la capitale se hisse régulièrement au top des destinations les plus sûres au monde. Un climat de confiance où il fait bon vivre séduit de plus en plus d'expatriés et les 2,5 millions d'habitants se partagent une diversité de quartiers qui couvrent l'équivalent de deux fois et demie Paris.

Une destinée en expansion

Si le développement de Taipei démarre en 1860 à l'ouest – aujourd'hui l'un des quartiers les plus commerçants et typiques – autour de Dihua Street et de ses ports régissant alors le commerce de l'opium, du tissu, de la porcelaine et du thé, la colonisation des Japonais pendant la première moitié du XX^e^ siècle investit le sud de la ville. Puis l'arrivée de Tchang Kaï-chek en 1949 pousse la ville au nord, vers le quartier de Shilin, plus proche de l'aéroport, et de Beitou (quartier des sources chaudes), idéal pour accueillir les diplomates américains. Au décès du dictateur chinois, en 1975, son fils élargit la destinée de Taïwan en déplaçant au fur et à mesure le cœur économique et culturel à l'est, jusque-là inexploité. Un essor qui se prolonge dans les années 2000 avec, en point d'orgue, l'édification de la Taipei 101, monument emblématique de la ville et plus haute tour du monde jusqu'en 2010. Cœur de la place financière et du shopping, avec des kilomètres de *malls* abritant maisons de luxe, hôtels et restaurants de *fine dining*, Taipei City doit compter maintenant avec l'affection des nouvelles générations pour New Taipei (le vieux Taipei, comme son nom ne le laisse guère deviner), ses quartiers émergents et à taille humaine. Un regain d'intérêt largement favorisé par les autorités depuis les années 2000, lesquelles encouragent

↓ Les marchés nocturnes font partie de la culture de Taipei, surtout le week-end.







la population à s'intéresser à l'héritage laissé avant les trente années de loi martiale chinoise, et à rénover, par exemple, les maisons d'architecture japonaise…

À l'heure de la Gen Z

Si l'essor économique de Taïwan correspond à la génération des boomers – avec une industrie leader sur le marché mondial des puces électroniques et des semi-conducteurs –, les suivantes (en route pour devenir les référents de l'intelligence artificielle) comptent bien profiter davantage. La population privilégie une vie sans trop de contraintes, entre célibat et modèle de couple sans enfant ; Taïwan affiche aujourd'hui un taux de natalité de 1,2, l'un des plus bas au monde malgré une politique encourageante de la part du gouvernement. Avec un taux de chômage proche des 3 %, les rues sont vivantes tous les jours de la semaine, et jusqu'à 22 heures (fermeture des commerces). Le week-end, les marchés de nuit font le plein et la *street food* est omniprésente. Plutôt que trois repas quotidiens, les Taïwanais préfèrent alterner grignotages, en-cas et dîner à table, mais toujours à l'extérieur de chez eux. À tel point que bon nombre d'appartements sont désormais livrés sans cuisine. Un élément concomitant avec la flambée de l'immobilier – Taipei rivalise avec les capitales les plus chères – et le fait que la plupart des moins de 50 ans habitent chez leurs parents. En matière de cuisine justement, là encore la ville tire une vraie valeur ajoutée de sa double culture. Impossible de se lasser ! Il serait même dommage de ne pas tester les cuisines cantonaise, sichuanaise, japonaise et fusion, du marché jusqu'aux plus belles tables, parmi les nombreuses recommandées par le Guide Michelin. Taipei affiche aujourd'hui le charme d'une ville asiatique encore méconnue du tourisme occidental, donc peu rompue aux codes d'un lifestyle systématique et mondialisé. Un pied dans le futur, l'autre dans la tradition… l'artisanat et les quartiers pittoresques tels qu'on les imagine se méritent. Il faut sortir des grands axes, des itinéraires balisés par les guides et, surtout, multiplier les directions pour comprendre toutes les subtilités de cette destination encore en devenir. Une dizaine de touristes occidentaux croisés en un séjour d'une semaine, c'est une chance. Et peut-être le vrai luxe d'un voyage en 2025.

↖ **Le quartier autour du temple de Longshan est typique, avec ses botanistes, vendeurs ambulants et diseuses de bonne aventure.**

↗ **Chifeng cultive les architectures basses et l'esprit de village.**

Villa 32

Désormais seul Relais & Châteaux de Taïwan, cette maison d'architecte est l'une des adresses les plus exclusives de tout le pays. Avec 5 chambres et suites seulement – dont une conçue dans la plus pure tradition des auberges japonaises, avec tatami, jardin et *onsen* privatif extérieur – et une sélection de matériaux exceptionnels, ainsi qu'un niveau de service exigeant, c'est une destination en soi. Un prétexte pour échapper à l'urbanité sans vraiment quitter la capitale. Outre l'intimité de l'adresse, avec un salon pensé comme celui d'une maison particulière et abritant les œuvres d'art du propriétaire, grand collectionneur, on vient goûter en premier lieu les bienfaits des sources chaudes avec, au total, sept bassins avoisinant les 40 degrés. Soufre blanc (pour la peau et les muscles), soufre vert (pour les inflammations, douleurs articulaires et os), bains chauds et froids, vue imprenable sur le lac… Cette parenthèse japonisante force l'apaisement jusque dans les chambres – chacune est un hommage aux cinq enfants du propriétaire, qui a transformé il y a dix-neuf ans sa maison d'amis en hôtel intimiste : ouvertes sur la nature, voire paysagées pour certaines d'un jardin d'hiver, elles sont toutes pourvues d'un *onsen* privé et d'un toit-véranda au-dessus de la douche. Businessman et grand voyageur, le propriétaire a cédé à son fils, désormais pilote de cette maison d'exception, le goût du raffinement dans les moindres détails : plaids et assises Hermès, parquet en bois rare, armoires en travertin, papiers peints intissés…

ON AIME…
La table, avec une fusion largement inspirée de la cuisine française (bienvenue au cours d'un séjour où la cuisine est 100 % asiatique), mais nourrie de techniques et produits locaux. Même le pain (boule traditionnelle) et les cannelés sont faits maison et non sans talent.

ON Y VA POUR…
L'expérience globale (sources chaudes) et, surtout, s'offrir une déconnexion raffinée, paisible et ouverte sur la nature. Un conseil : séjourner dans la suite Jade de préférence. À partir de 600 € la nuit en demi-pension. relaischateaux.com







Beitou et ses sources chaudes

Considéré comme un quartier de Taipei à part entière, à environ une demi-heure du centre-ville, Beitou concentre l'accès aux sources chaudes découvertes au tout début du siècle dernier. Les chercheurs voient alors dans cette eau miraculeuse, chargée en radium, le moyen de guérir plus vite. On y envoie massivement les soldats japonais qui ont combattu contre la Russie dans le nord-est de la Chine. En 1913, on y crée un bain public, qui rend cette « station thermale » très touristique. C'est vrai encore aujourd'hui, avec la possibilité d'alterner une balade dans le parc national de Yangmingshan, une pause au bord du lac fumant, ou dans n'importe quel hôtel qui offre un accès à la journée aux sources, et une virée dans les ruelles bordant les vestiges d'une gare japonaise.

天然 山粉圓

(綠檬·百香果加10元)

本店古法熬煮仙草產品

仙草茶

大瓶 90

杯 50

有糖 無糖

6 quartiers à explorer

① Chifeng, entre petits créateurs et ferrailleurs
C'est de loin notre coup de cœur. Un microquartier coincé entre les stations de métro Zhongshan et Shuanglian. Il s'est développé dans les années 1960 au rythme des réparateurs de moteurs et ferrailleurs, qui cohabitent aujourd'hui avec les coffee-shops, créateurs et boutiques de vêtements vintage. C'est à la sortie du Covid que les hipsters en font leur secteur de prédilection, trouvant que son architecture basse et les petites surfaces des locaux renforcent le charme de ce quartier émergeant. En moins de quatre ans, ce sont une dizaine de rues qui concentrent d'abord les coiffeurs branchés, les cavistes (comme Mori Shop et sa collection de sakés en canettes… en réalité des verres à opercule signés d'artistes et importés du Japon), puis les antiquaires, coffee-shops et concept stores.

② Dihua Street, le repaire des *foodies*
C'est l'un des incontournables de la ville. Une rue commerçante au folklore joyeux, principalement animée par les magasins de légumes et de fruits séchés. Les Taïwanais viennent s'y ravitailler pour le Nouvel An chinois. C'est l'un des tout premiers quartiers de Taipei, qui a vu le jour en 1860, quand les Anglais obligent Taïwan à ouvrir cinq ports après qu'ils ont gagné la guerre de l'opium contre la Chine. Ce quartier devient alors important pour le commerce de thé, d'opium justement, de camphre… Il se distingue aujourd'hui encore par son architecture, mélange de styles Minnan – constructions basses aux façades étroites – et Belle Époque, inspiré de l'Europe et que l'on doit aux riches commerçants japonais qui s'installent en 1895. Des maisons de thé réputées s'y trouvent encore, et en plus des échoppes alimentaires, cafés et restaurants, on compte aussi un grand marché aux tissus et de petits tailleurs.



↑ Les ferrailleurs côtoient désormais les petits créateurs dans le quartier de Chifeng.



↙ La tour Taipei 101, culminant à 508 mètres.

③ Xinyi, le gigantisme de la ville moderne
Il est devenu l'emblème de la ville : un bambou de verre de 508 mètres de haut, œuvre de l'architecte C.Y. Lee qui, en livrant 101 étages coiffés d'un observatoire à la vue étourdissante, symbolise la place financière que devient Taipei au début des années 2000. La tour Taipei 101 est une prouesse technologique qui affiche une inclinaison de 7 degrés à chaque tronçon de 8 étages, pour faire face aux typhons et tremblements de terre, possède des vitres permettant de réduire la consommation d'énergie intérieure et un ascenseur qui vous propulse au 89e étage en 35 secondes, ce qui lui vaut un palmarès au Guinness des records. Tout autour fleurissent les grandes chaînes hôtelières, des *malls* hébergeant les principales enseignes internationales, les plus belles maisons de luxe et les meilleurs restaurants, comme le Clover du chef Jean-François Piège, qui s'est installé dans le bâtiment ultrachic de Bellavita.

④ Yingge, le « village » des potiers

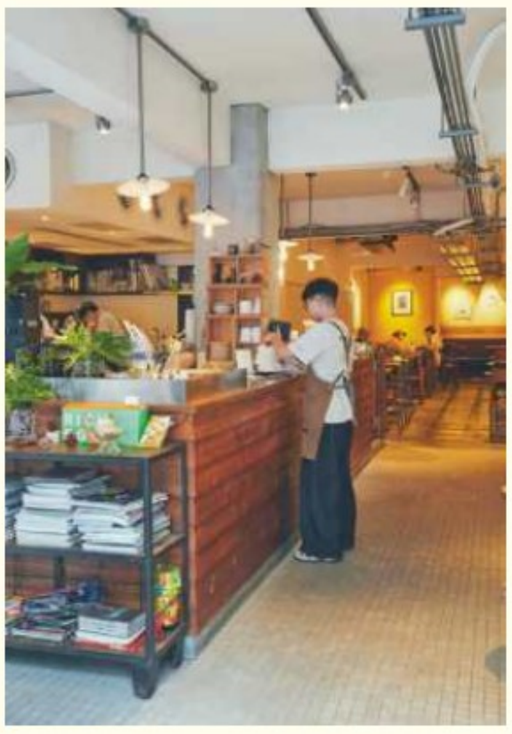
Au sud de la ville, quelques jolies rues pavées attirent tous les week-ends, et depuis le Japon aussi, les plus fins connaisseurs, qui viennent chercher ici des pièces et accessoires pour la cérémonie du thé, certaines réalisées par des artistes. La tradition de la poterie commence à Taïwan en 1804, dans ce périmètre, grâce à l'immigration chinoise qui s'y installe et rapporte ce savoir-faire. Certains artisans proposent des cours, comme à l'Ivan Tao Studio, animés par de jeunes passionnés.



↙ **Réputé auprès des amateurs, le « village » des potiers voit la jeune garde s'installer et certains artistes signer des créations.**

⑤ Ximending, le Shibuya de Taipei

Carrefour grouillant, panneaux lumineux gigantesques et influenceuses kawaï qui selfisent sans relâche, ce quartier est un peu notre Châtelet-Les Halles avec une grande concentration d'enseignes, de cinémas et de karaokés. L'ambiance bat son plein à la tombée de la nuit et c'est autour de la Red House – un bâtiment emblématique en brique rouge, ancien marché devenu centre culturel – que les plus belles terrasses de bars se sont installées. Incontournable, le temple de Longshan est une merveille d'architecture. Dédié à la déesse bouddhiste de la compassion, il a été créé en 1853 par les Chinois immigrés du Sud, et demeure l'un des lieux de culte les plus importants de Taipei. On peut y observer beaucoup de locaux qui apportent leurs courses alimentaires qu'ils font bénir sur de grandes tables. Non loin, le quartier de Banqiao, largement plus typique, vaut la flânerie, avec ses toutes petites ruelles où se mélangent herboristes (historiquement une zone à moustiques en raison de la malaria) et diseuses de bonne aventure…



↑ **Minsheng, dans le nord de Taipei, se boboïse gentiment avec coffee-shops, galeries d'art, etc.**

↓ **Le carrefour du quartier branché de Ximending.**

⑥ Minsheng, le quartier bobo en devenir

Excentré, situé près de l'aéroport de Songshan, ce périmètre restreint est un secteur discret et méconnu des touristes. Avec Fujin Street en guise de colonne vertébrale, il dévoile un Taipei au chic presque occidental, avec ses arbres le long de la chaussée et une architecture de bâtiments à quelques étages seulement, des petites boulangeries d'inspiration française, une brasserie locale, quelques galeries d'art, décorateurs et maisons de mobilier design, des coffee-shops comme Fujin Tree 353, façon grand loft ouvert sur la rue. Typique, le petit marché de quartier vaut la balade pour une expérience 100 % locale.




大甲蔗
水果飴
設計師品

CITY GUIDE

Texte
Laurence Gounel
Photos
Alex Profit

Un pied au Japon, l'autre en Chine… En matière d'adresses gastronomiques, Taipei a tiré profit de ses héritages opposés. Les hôtels ne sont pas en reste.

HÔTELS

→ ***W Taipei***
À l'heure des cocktails, c'est l'adresse la plus branchée de la capitale. Une douzaine d'étages au-dessus du quartier Xinyi, on sirote les créations (peu sucrées) d'un bar spectaculaire en contemplant la vie qui s'agite autour des transats et de la piscine suspendue. Ambiance arty, au contraire des chambres au design épuré, bien insonorisées, avec salles de bains ouvertes et vue plongeante sur la tour Taipei 101 illuminée. La bonne surprise? Le restaurant cantonnais (encore plus haut), avec son canard laqué servi dans les règles de l'art. On termine la soirée au bar confidentiel panoramique, à la vue vertigineuse façon *Lost in Translation*.
À partir de 250 € la nuit. mariott.com





← ***Volando Urai Spring Spa & Resort***
Il fait partie des hôtels recommandés par le Guide Michelin, avec 23 chambres et suites seulement, surplombant la rivière Nan Si Greek, dans le village de Wulai – à trente minutes en voiture du centre de Taipei, vers le sud – et affichant une atmosphère paisible et raffinée. L'hôtel, ouvert depuis 2007, se nourrit d'œuvres d'art signées de l'artiste Monsieur Loo. Dès l'entrée, un instrument de musique traditionnel monumental s'expose comme une sculpture de bois et de bronze et dispense le « son de formosa » (nom ancien de Taipei), des fleurs en métal courent le long des baies vitrées et, dans les chambres, ce sont des lits à baldaquins contemporains qui jouent la comédie romantique, avec des salles de bains qui surplombent la rivière et s'équipent d'un authentique *onsen* en plus d'une douche à la japonaise. Le spa, sublime, décline une carte de soins signature pour compléter les bienfaits des sources chaudes. Menu dégustation dans une salle à manger aux baies vitrées surplombant la carte postale. On y va pour les bassins de sources chaudes découvertes ici au XIX^{e} siècle, sous l'occupation de la population Hom (avant 1895, Taïwan était une province chinoise). Face à une végétation luxuriante et en surplomb de la rivière, le cadre est magique (et bien plus préservé qu'à Beitou).
À partir de 700 € la nuit. guide.michelin.com

RESTAURANTS

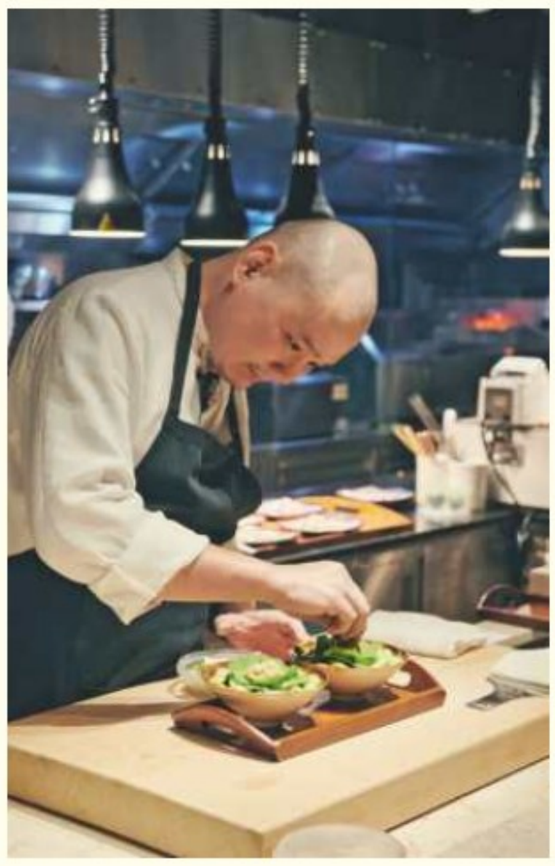
Taipei est devenue une scène gastronomique, avec 168 restaurants répertoriés au Guide Michelin, dont 36 étoilés. Outre la *street food* et les marchés de nuit, cinq adresses permettent à elles seules de s'offrir le meilleur de la capitale.

Din Tai Fung
Récompensée par le Bib gourmand du Guide rouge, cette chaîne taïwanaise a fait des raviolis (crevettes, poulets, légumes…) sa spécialité. Une success-story familiale qui commence en 1958 avec une boutique d'huile d'olive, puis une crise qui pousse le commerçant à cuisiner un peu pour compenser la perte de chiffre d'affaires. Au point que tout le quartier en redemande et qu'en 1972, il en fait sa principale activité. Un carton qui dépasse aujourd'hui les frontières pour s'ériger en institution. On compte une douzaine d'adresses rien qu'à Taipei. **dintaifung.com.tw/eng/**



↑ ***Chuan Ya***
Le sommet de la cuisine sichuanaise s'étire en longueur dans l'espace feutré mi-salle à manger mi-salon de cette nouvelle adresse gastronomique perchée au 46e étage d'une tour Breeze. Chacune des tables, dressées dans une alcôve ou face aux baies vitrées, jouit d'une vue imprenable sur la tour Taipei 101 illuminée. Après le choix du thé – Oolong, pu-erh, chrysanthème… –, on prépare son palais avec un rituel délicat d'amuse-bouches, avant de s'enivrer des 24 parfums qui caractérisent la cuisine sichuanaise, à travers une chronologie de neuf plats. Le scénario alterne les textures (crispy, tendre, fibreux…) et commence par les épices pour finir avec l'*umami*. Des agrumes aux sauces onctueuses, des volailles travaillées comme des bonbons au canard laqué légèrement fumé en passant par la langouste en aigre-doux, le chef Wang Kuo-cheng – rompu jusque-là à la cuisine cantonaise – dévoile toute la complexité d'une des huit grandes cuisines régionales de Chine. **guide.michelin.com**

↓ ***Kiku***
Recommandé par le Guide Michelin depuis cette année, cet *izakaya* de huit places au comptoir et une unique table de deux est un petit bijou avec vue sur le ballet silencieux de la cuisine tout Inox. Service au cordeau, convivialité et concentration du chef Kevin Chen pour sa première aventure en solo, et dans l'assiette, du Japon fusionnant avec l'Asie du Sud-Est… À l'arrivée : soupe au chou, sashimi de daurade à la fougère ultra-fondant, crevettes aux oursins et chips d'algues, kinki d'Hokkaido et poutargue, duo de canard et pigeon aux asperges, hot pot à sa façon. Au total, huit plats qui déroutent, émerveillent et jamais ne lassent. **guide.michelin.com**



→ ***Sugoi Shabu Shabu***
Pas de stop à Taipei sans prendre part au festin d'une authentique fondue taïwanaise, en réalité très légère. Un bouillon auquel on ajoute tous les légumes et condiments que l'on va choisir au buffet, entre les plateaux de bœuf et de porc émincé et les sauces plus ou moins piquantes. Le réchaud sur la table parachève le folklore dont on se souviendra. Dans le quartier de Yingge, et parmi les meilleures adresses du genre dans la capitale.
sugoi-shabu-shabu.tw

The Grand Hotel et son buffet
Visible de loin, cet hôtel de 500 chambres a été construit en 1952, juste après l'arrivée de Tchang Kaï-chek, et déploie des volumes spectaculaires, une architecture chinoise opulente destinée à l'époque à épater tous les grands de ce monde en visite à Taipei. Il y a quelque chose de Wes Anderson dans ce décor complètement cinématographique. Prisé des visiteurs pour son buffet chic et généreux, il l'est aussi des familles qui viennent partager, le dimanche, l'équivalent de notre pot-au-feu : « les nouilles au bœuf », un bouillon fin, des légumes, radis blancs, champignons noirs et bœuf sauté. Rassasiant, mais surtout délicieux. **grand-hotel.org/en**







CAVE & SALON DE THÉ

↑ ***Wine RVLT***
Pionniers des vins nature à Singapour avec une adresse inaugurée il y a huit ans, Ian et Alvin (importateurs passionnés) se sont installés à Taipei dans le quartier de Da'an il y a deux ans. Ils font merveille avec un peu plus de 100 références bien sourcées auprès de petites allocations du monde entier. Pour preuve, ce Pét-Nat taïwanais – Weight Stone – issu de raisins endémiques et travaillé dans le centre de l'île, dont la fraîcheur s'accorde aux assiettes fusion (magnifique Ulam salad, qui mêle influences malaisienne et indonésienne) du chef Cola.
winervlt.tw

← ***Bãinián Chá Zhuãng***
Le fameux thé Oolang est reconnu comme étant le plus rare, très prisé des fins amateurs pour son parfum délicat et sa douceur unique qui tapisse le fond de la gorge. On le déguste ici, mais il pousse entre 1500 et 2500 mètres d'altitude, au centre de l'île, et nécessite un mélange de froid, de brouillard et d'humidité. Voilà qui explique sa production confidentielle (quasiment pas d'exportation) et son prix parmi les plus élevés au monde. La boutique est au cœur du quartier de Sanxia, touristique pour ses petites maisons en brique d'inspiration européenne.
91, Minquan Street, Sanxia District, New Taipei.

CULTURE

Mémorial de Tchang Kaï-chek
Incontournable parce qu'il fait partie de l'histoire politique du pays, il vaut une visite rapide ne serait-ce que pour son gigantisme et la symétrie parfaite de ses trois bâtiments. Si la statue imposante du leader nationaliste et le dôme intérieur or, blanc et bleu – symbolisant « loyauté et fidélité au pays » – attirent l'attention, ce monument tout en marbre blanc construit en cinq ans est aujourd'hui décrié par la jeunesse qui rejette l'hommage au « dictateur ». **cksmh.gov.tw**

↓ ***Luzhou Forbidden City Museum***
C'est peut-être le secret le mieux gardé de Taipei. Une merveille qui échappe même aux guides touristiques sur place et pourtant une collection d'art extraordinaire. Une maison familiale qu'un professeur d'histoire, sculpteur de portes extraordinaires à ses heures, a transformée en musée confidentiel. Cinquième génération d'une lignée chinoise, avec la transmission au cœur de ses valeurs, il a accumulé plus de 10 000 pièces datant de l'Antiquité : carrosse en jade qui a transporté le dernier empereur, coiffes tibétaines, diadème de la dynastie Ming, vases et objets, siège royal incrusté d'or et de pierres, momie de la dynastie Han, lions en granit provenant de la Cité interdite… Il faudrait une journée entière pour énumérer les richesses de cette collection particulière digne des plus beaux musées nationaux, entourée d'un jardin luxuriant. À visiter absolument.
30, Desheng Street, Luzhou District, New Taipei.





← **Un professeur d'histoire a investi la maison familiale et son jardin au cœur de la ville pour en faire un musée d'art privé réunissant plus de 10 000 pièces datant de l'Antiquité.**

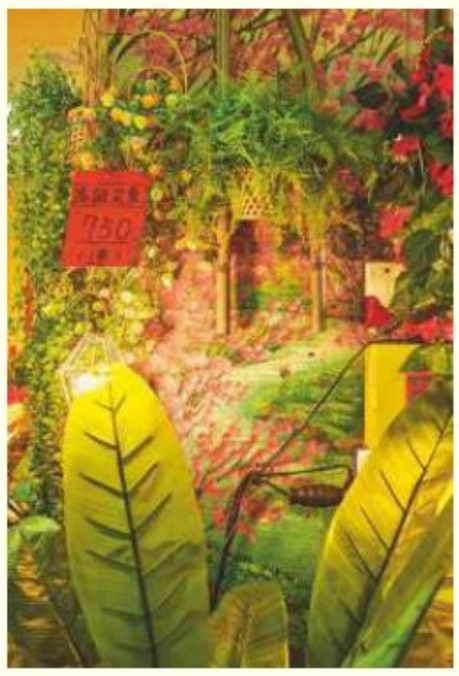
→ **Le marché aux fleurs, incontournable (une orchidée sur six vendues dans le monde vient de Taïwan).**



↑ **700 000 bijoux, porcelaines, objets sculptés témoignent de 8 000 ans d'histoire chinoise, au musée national du Palais.**

Ma Ting-Ying Residence
En plein quartier de Qingtian – un pâté de maisons résidentiel réputé pour avoir conservé toutes ses maisons japonaises –, cette authentique demeure traditionnelle est un voyage hors du temps, une immersion au pays du Soleil-Levant. Construite en 1931 par un professeur de l'université impériale de Taihoku, elle abrite aujourd'hui un salon de thé-restaurant et un magnifique jardin japonais. Après s'être déchaussés à l'entrée, et entre deux gorgées de thé, on déambule dans toutes les pièces de cette résidence demeurée intacte, une petite propriété privée qui a préservé tous les savoir-faire et matériaux d'origine : cloisons en papier de riz, parquets à l'ancienne, tatamis, fenêtres en vieux bois… On en profite pour flâner dans ce quartier paisible, en direction de Jinhua Street, où petits cafés, cavistes et magasins de bonsaï vivent à leur rythme.
6, Ln.7, Qingtian Street, Da'an District, Taipei.

← ***Musée national du Palais***
Officiellement créé en 1965 avec tous les trésors que Tchang Kaï-chek a rapportés de Chine, le musée s'est enrichi au fil des décennies d'une collection exceptionnelle de 700 000 porcelaines, objets en bois de rhinocéros ou sculptés dans la racine de bambou, bijoux, jade des dynasties Shang, Han, Qing et Ming… partageant l'évolution de cette pierre dans l'échelle des valeurs. De petits





← ***Raohe Night market***
Les marchés de nuit sont nombreux à Taipei, et incontournables le week-end. Celui du quartier de Songshan est l'un des plus vieux et sans doute le meilleur pour expérimenter la *street food*. Le plus varié en tout cas, avec, sur une rue piétonne, des centaines de mètres de stands aux spécialités diverses. À goûter absolument : le vermicelle aux huîtres et, malgré l'odeur forte, le « tofu puant ». Leur fromage fondu en quelque sorte. **Raohe Street, Songshan District, Taipei.**

Volta
Figure de style à lui seul, Howard reçoit avec son mètre en bandoulière et une bonne dose d'exigence quant aux peaux sélectionnées, qu'il transforme en vestes, gilets, Perfecto… Il exerce ses quarante ans d'expérience du cuir dans une rue perpendiculaire de Yongkang Street, fief des créateurs en lisière du quartier japonais. **volta.tw**

Young Song
Il fait partie du rituel taïwanais, à raison d'une à plusieurs fois par mois selon les moyens de chacun : le massage des pieds améliore la circulation sanguine et chasse les toxines. Cet institut du quartier de Xinyi le dispense avec sérieux et pendant une heure. Bienvenu après une journée de marche. **Compter 45€, youngsong.com.tw**

cabinets de curiosités à des pièces de poterie, du bronze, jusqu'à l'évolution du langage chinois, on plonge dans 8 000 ans d'histoire. **npm.gov.tw/?l=2**

Wulai Atayal Museum
À trente minutes en voiture du centre de Taipei, cet espace sur trois étages consacré à l'histoire aborigène permet de comprendre que Taïwan tire ses origines de la même immigration océanienne que Tahiti, avec les Austronésiens. Aujourd'hui, 16 tribus ont été reconnues dans le pays, chacune affichant sa culture et son dialecte. Si une 17e est en cours de reconnaissance, la plus ancienne de toutes est celle des Atayals, originaires de Wulai même et dont les descendants sont les villageois d'aujourd'hui. Ce qui explique la création de ce petit musée en 2005. Balade obligatoire dans le village resté dans « son jus », essentiellement animé d'un *food market* typique. **atayal.ntpc.gov.tw**

BOUTIQUES & MARCHÉS

← ***Marché aux fleurs***
Avec une orchidée sur six dans le monde qui provient de l'île, arpenter cette allée sous les voies express du quartier de Da'an est chargé en flore et en folklore. Le marché dévoile pour les amateurs curieux de magnifiques bonsaïs, érables du Japon…
3-79, Zhongshan District, Taipei.

Y ALLER

Eva Air, ligne directe depuis Paris-CDG (possibilité de voyager dans l'avion Hello Kitty avec un départ le mercredi et retour le dimanche). **evaair.com**

Guide francophone
sur place, Yang Yao-Ming (Yann de son prénom français), au +886 968 998 813. Sur Instagram, @taiwanislandtour



→ **Dans le village de Wulai, on déguste une cuisine de rue unique, nourrie de produits de la montagne que l'on ne trouve qu'ici.**

RENDEZ-VOUS À MONTRÉAL



Sur les rives du fleuve Saint-Laurent, la diversité de la métropole québécoise s'incarne dans chacun des quartiers, des commerces, des accents, dans les visages de ses habitants. Leurs prismes, multiples, ont guidé nos pages. Voici le Montréal des *insiders*.

Texte
Sylvie Berkowicz
Photos
Julien Oppenheim

Si le quadrillage de ses rues, hérité de l'urbanisme nord-américain, donne à Montréal une structure lisible, les changements de rythme et de décors d'un coin de rue à l'autre sont frappants. Étudiants venus du monde entier, familles installées depuis des générations, nouveaux arrivants, tous circulent dans le même métro et les mêmes rues. La ville offre une qualité de vie unique, et l'inusitée expérience d'évoluer dans une métropole francophone en Amérique du Nord, la seule sur ce continent. Les *insiders* que nous avons rencontrés sont d'origines variées et fréquentent différents quartiers. Chacun incarne une facette de Montréal, une façon d'y vivre. Ils nous ont donné rendez-vous dans un lieu représentatif de leur ville pour nous parler de leurs adresses préférées.



← Un centre-ville nord-américain avec de classiques gratte-ciel, cependant cerné de quartiers à taille humaine, aux caractères distincts.

Esprit d'indépendance

Rendez-vous avec Philippe Néméh-Nombré, professeur de sociologie, à la librairie Un livre à soi (Plateau Mont-Royal).

« Je suis né sur le Plateau Mont-Royal, à une époque où ce quartier était assez différent de ce qu'il est aujourd'hui. Il y avait déjà des artistes, des étudiants, mais l'embourgeoisement était moins avancé. »

Un livre à soi
« Une librairie indépendante bien campée à gauche. J'y ai découvert quantité d'ouvrages liés à mes recherches, au point que j'ai voulu y organiser le lancement de mon livre. »
1575, av. Laurier Est. @unlivreasoimtl

Byblos Le Petit Café
« Ce restaurant iranien existe depuis trente ans et la première fois que j'y suis allé, je devais en avoir 5 ! Il m'a accompagné à toutes les étapes de ma vie. De tous les plats, l'omelette-feta demeure mon préféré. »
1499, av. Laurier Est. byblosleptitcafe.com

Pâtisserie Rhubarbe
« Cette pâtisserie, l'une des meilleures de la ville, est devenue une destination en soi. Sa réputation dépasse de loin les limites du quartier. »
1479, av. Laurier Est. patisserierhubarbe.com

Bar Le Plongeoir
« Le Plongeoir, qui existe depuis deux ans, est un lieu incarnant ce qu'on a peut-être perdu à la suite de la pandémie, un espace de folie, où l'on peut sortir tard, même en semaine. Tu peux y aller à 17 heures avec des collègues, comme à 2 heures du matin, tout fonctionne. »
5350, bd Saint-Laurent. plongeoir.ca

Lundis au soleil
« Villeray est le quartier de mon père. Historiquement pauvre, cet endroit a, lui aussi, beaucoup changé. Des amis y ont ouvert ce resto-bar à vin. Aller y dîner, c'est pour moi me rendre dans un autre Villeray que celui de mon enfance, mais finalement pas si éloigné. »
801, rue Jarry Est. lundisausoleil.com

↓ Hommage à la *Chambre à soi* de Virginia Woolf, cette librairie chérit sa liberté de pensée et celle de ses lecteurs.





↓ Les murs de Montréal affichent des merveilles de street art, commme ce portrait de l'icône canadienne Leonard Cohen, boulevard Saint-Laurent.

Authentique et vintage

Rendez-vous avec Jean Bourbeau, journaliste à Urbania, média de société, au Caffè Italia (Petite Italie).

« Montréal est une ville de paradoxes, à la fois riche et pauvre, jeune mais abîmée. On ne peut pas dire qu'elle est belle, mais les scènes que tu y vois le sont. Si la Petite Italie n'est plus ce qu'elle était (les Italiens se sont dispersés), elle demeure une destination de choix pour faire quelques courses, prendre un café, déguster un sandwich. »

Caffè Italia
« Il y a encore ici une authenticité qui n'existe plus vraiment ailleurs à Montréal. Rien n'a changé depuis l'ouverture en 1956. Les sandwichs sont bons et pas chers. »
6840, bd Saint-Laurent. caffeitalia.ca

Dépanneur Lalime
« C'est à la fois une supérette et un lieu pour luncher à tout petit prix. Un dépanneur familial comme ça, on en trouve de moins en moins. Et s'il y en a, ce sont de nouveaux concepts menés par des jeunes. Or ici, le cachet est authentique. »
6436, bd Saint-Laurent. @lalime_depuis1959



↓ Espresso, *caffe crema,* paninis... L'enseigne, tenue par les descendants d'un couple de Toscans ayant fui la guerre, offre un vrai goût d'Italie.



Rôtisserie La Lune
« J'ai grandi en mangeant du poulet rôti ! Quand j'ai vu ce nouveau resto juste à côté de chez moi, ouvert par l'équipe du restaurant Vin Mon Lapin, je me suis dit que c'était cool qu'un plat aussi familier et populaire soit entre les mains d'un chef qui allait l'optimiser. »
391, rue Saint-Zotique Est. rotisserielalune.com

Nouveau système Beaubien
« Le casse-croûte fait vraiment partie de notre essence. Des adresses comme celle-là, il en reste de moins en moins. Mais si tu viens ici pour prendre deux hot-dogs et une poutine, tu sens que tu es au bon endroit. »
323, rue Beaubien Est. @nouveau_systeme_beaubien

Le P'tit Bar
« C'est le plus européen de nos bars. Méconnu, il existe pourtant depuis les années 1980. Il y a des chansonniers à partir de 21 heures, tu bois du mauvais vin, la moyenne d'âge est plutôt élevée, mais c'est tellement petit que tu finis par parler avec tout le monde. Très drôle. Très cool. »
3451, rue Saint-Denis.

Friperie Palmo Goods
« Les friperies ont explosé à Montréal, mais celle-ci est à mon avis de loin la meilleure. Tout y est de bon goût, bien conservé, avec beaucoup de pièces du Sud des États-Unis des années 1950 et 1960. »
263, av. du Mont-Royal Est. palmogoods.com

Aux 33 Tours
« Il entre ici plus de vinyles cool en une seule semaine que durant des mois dans d'autres boutiques. Ils achètent des collections partout au Canada, donc forcément, dans le lot, il y a des trésors. »
1373, av. du Mont-Royal Est. aux33tours.com

Présence autochtone

Rendez-vous avec Elisapie, autrice, compositrice, interprète, au centre PHI (Vieux-Montréal).

« Ça fait vingt-cinq ans que j'ai quitté mon petit village du Nunavik pour Montréal. J'avais tellement faim de diversité, de nouveauté, d'éprouver le sentiment d'être une inconnue. La présence autochtone dans les arts, dans la vie culturelle de Montréal, c'est assez récent et c'est génial ! »

Centre PHI
« C'est chouette pour Montréal d'avoir un lieu comme ça, avec une programmation culturelle contemporaine variée, dans des salles où tu peux faire des performances habituelles, mais aussi déconstruire l'espace. »
407, rue Saint-Pierre. phi.ca

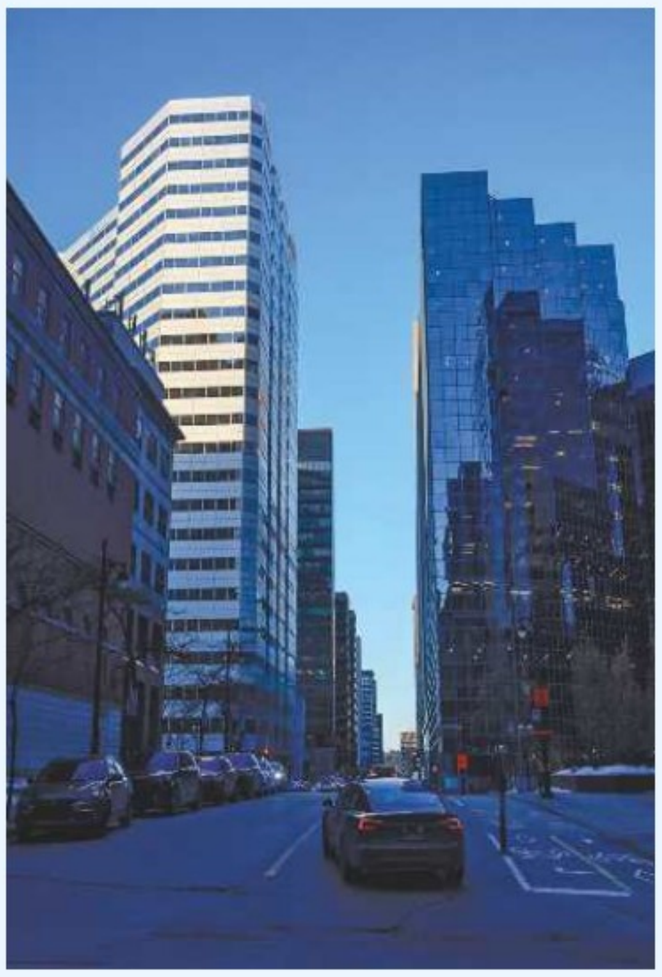
Musée McCord
« C'est un musée extraordinaire, avec des artefacts, des choses très concrètes, qui racontent l'histoire de la ville et du Québec. Il y a une exposition permanente sur les autochtones avec des objets, des témoignages. Tu peux aussi y faire ton shopping car il y a souvent de beaux bijoux d'artisanat autochtone dans la boutique. »
690, rue Sherbrooke Ouest. musee-mccord-stewart.ca

La Pompadour
« J'ai quelques pièces qui viennent de cette boutique vintage où on trouve aussi des objets. Le tout dans un esprit un peu années 1980. »
5358, bd Saint-Laurent. lapompadourmtl.com

Petit Séoul
« Quand je suis en tournée, je rêve de leur soupe. C'est celle-là que je veux ! »
5245, bd Saint-Laurent.

Patati patata
« Quand tu ne connais pas la poutine, ça peut être choquant d'en manger pour la première fois. Surtout si tu ne vas pas au bon endroit… Ici, c'est tout petit, il faut faire la queue, mais la poutine est parfaite. J'y emmène ma famille et ça fait plaisir à tous. »
4177, bd Saint-Laurent. patatimontreal.ca

→ **L'avenue McGill College, artère majeure du centre-ville, relie la place Ville-Marie à l'université McGill.**



Restaurant Montréal Plaza
« C'est toujours le fun d'y aller, pour la cuisine mais aussi parce qu'il est dans un quartier qu'on a longtemps jugé *quétaine* (ringard), avec ses boutiques de robes de mariée. Maintenant, tu y trouves plein de commerces, de cafés sympas. »
6230, rue St-Hubert. montrealplaza.com

↓ **Le Centre PHI organise des expositions d'art contemporain et des expériences faisant participer le public.**





Cantines gastronomiques

Rendez-vous avec Hubert Marsolais dans son restaurant le Club Chasse et Pêche (Vieux-Montréal).

Le Club Chasse et Pêche, devenu un classique, n'a rien perdu de sa pertinence depuis vingt ans. Le prochain projet d'Hubert Marsolais est un petit hôtel situé rue Laurier, un concept inédit à Montréal. Ça promet.



Sushi Nishinokaze
« Le lieu est magnifique et la collection de céramiques, incroyable. Ici se fait l'expérience traditionnelle de l'Edomae, les sushis servis à la pièce. Un travail sans compromis, pour huit convives seulement. »
5400, bd Saint-Laurent. sushinishinokaze.com

Kitano Shokudo
« C'est ma cantine. Le chef Hiroshi Kitano y travaille seul, dans le style Kappo, des assiettes simples avec une touche gastronomique. Il y a un mapo tofu extraordinaire avec un piment sansho qui gèle la bouche. Juste à côté, se trouve son autre adresse, Ohayo Café, parfaite pour le lunch. »
143, Mont-Royal Est. @kitanoshokudo.
145, Mont-Royal Est. @ohayocafemtl.

Café Éclair
« En plus d'être un chic type, Jair Garduño est un barista extraordinaire, troisième au Canadian National Barista Championship en 2023. Son café est l'un des plus pointus de Montréal, un lieu superbe avec un grand îlot central autour duquel tout le monde s'installe. »
12, rue Maguire. cafeeclair.com

Café chez Téta, Matcha, Crèmerie Swirl
« Un petit hub d'adresses sympas dans le quartier où j'habite. Chez Téta, on trouve des man'ouché (petits pains garnis) libanais exceptionnels. Chez Matcha, des concoctions à base de thés verts extraordinaires, et chez Swirl, ouvert par des Coréens, des glaces molles à base de lait de coco. »
Chez Teta, 227, rue Rachel Est. cafechezteta.com
Matcha, 220, rue Rachel Est.
Crèmerie Swirl,
230, rue Rachel Est.
swirlmtl.com

Galerie Eli Kerr
« Cette galerie, voisine de celle de Nicolas Robert dans le Mile End, est l'une des rares qui a réussi à amener des artistes québécois dans les foires les plus pointues. J'y ai acheté plusieurs pièces. Parmi mes artistes préférés : Jean-François Lauda, Simon S. Belleau, Maggy Hamel-Metsos. »
4647, bd Saint-Laurent.
elikerrhq.com

Michel Brisson
« Les plus belles marques de mode masculine, qu'elles soient connues ou de niche, se retrouvent dans cette boutique incontournable. »
1074, av. Laurier O.
michelbrisson.com



↑ Duplex et triplex sont les typologies courantes des habitations montréalaises, mais de nombreux édifices industriels ont été convertis en lofts et condos.

↓ Ouvert en 2004 avec le chef Claude Pelletier, Le Club Chasse et Pêche fait partie, avec le Filet et le Serpent, d'une trilogie incontournable de la gastronomie montréalaise.



Hospitalité québécoise

Rendez-vous avec Marie-Pier Germain, coprésidente des Germain Hôtels, à l'hôtel Germain (Quartier latin).

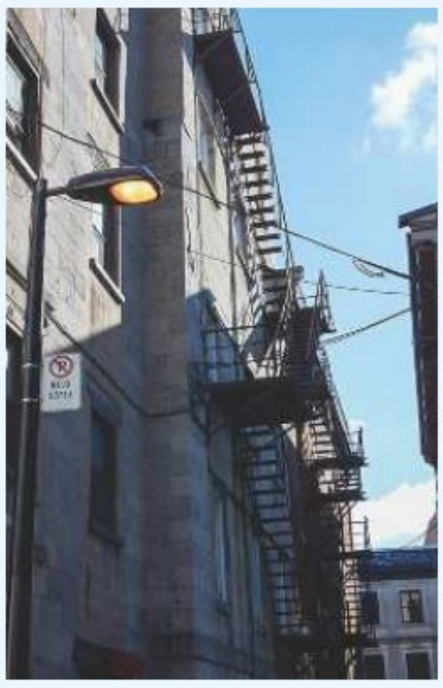
« J'ai vécu à Toronto, j'ai beaucoup voyagé, mais rien ne ressemble à Montréal ! C'est le Quartier latin qui pour moi incarne la diversité de son écosystème, avec ses universités, ses salles de spectacle. Là où, au croisement des rues Saint-Laurent et Sainte-Catherine, se trouve le point zéro de la ville. »

La Maison symphonique
« Inaugurée en 2011, elle fait partie de la Place des Arts, un complexe culturel qui compte six salles, dans le Quartier des spectacles. Je suis ingénieure de formation, donc ça m'excite toujours de voir la qualité acoustique de cette salle, résidence de l'Orchestre symphonique de Montréal, mais aussi d'autres ensembles de musique classique, comme l'Orchestre Métropolitain. »
1600, rue Saint-Urbain. placedesarts.com/fr/salle/maison-symphonique

L'Express
« Une institution de la cuisine française bistrotière, ouverte en 1980 et qui n'a pas pris une ride. Pour moi, c'est foie de veau depuis que l'Express est l'Express ! »
3927, rue Saint-Denis. restaurantlexpress.com

Le Mousso
« La cuisine d'Antonin Mousseau-Rivard ne ressemble à aucune autre. Elle est proposée en immersion avec un menu dégustation unique. De la haute gastronomie sans le côté prétentieux du gastro, servie en salle par des passionnés. »
1025, rue Ontario Est. lemousso.com

Café Humble Lion
« Quand j'étais étudiante à McGill, j'appelais pour prévenir : "On est 30, on s'en vient. Êtes-vous prêts ?"



↑ **Les escaliers extérieurs font partie intégrante de l'identité visuelle de la ville.**

↓ **Le premier Germain Hôtel a ouvert ses portes en 1999. La famille Germain possède une vingtaine d'établissements au Canada sous les marques Germain et Alt.**





Encore aujourd'hui avec le staff, quand on a besoin d'une pause-café (il est à deux pas de l'hôtel) on dit qu'on va "humbler" ! Et puis leurs scones sont vraiment délicieux. »
904, rue Sherbrooke Ouest. shop.humblelion.com

Cloakroom Bar
« Un bar dans l'esprit *speakeasy*, sans menu, où tu expliques au *bartender* ce que tu veux, et il te fait un *drink* vraiment cool. »
2175, rue de la Montagne #100. cloakroombarmtl.com

Arthurs Nosh Bar
« J'y vais avant tout pour leurs syrniki (des pancakes au cottage cheese), que j'ai essayé mille fois de faire à la maison. J'ai enfin trouvé leur recette dans le livre qu'ils viennent de publier. Il faut y aller tôt ou en semaine. Et si on doit attendre, on va chercher un bon *latte* de l'autre côté de la rue, chez Campanelli. »
4621, rue Notre-Dame Ouest. arthursmtl.com

Tous en scène

Rendez-vous avec François Paradis, avocat associé, directeur du bureau Osler de Montréal, sur son lieu de travail (Centre-ville).

Amateur de sport, de musique et d'humour, il fréquente régulièrement le Centre Bell pour les matchs de hockey, les comédie clubs pour y découvrir des talents, et ne rate aucun festival de musique : Osheaga, MUTEK, Igloofest… il les aime tous.

Bar George, Bar Nacarat, Terrasse Belvu
« Mes adresses de 5 à 7 près du bureau. Le George est parfait pour un rendez-vous d'affaires qui peut se prolonger en soirée festive. Sinon, j'aime aller au Nacarat, le bar de l'hôtel Reine Elizabeth. L'été, c'est plutôt le Belvu, un restaurant avec une très belle terrasse où l'on peut juste prendre un verre. »
Bar George, Le Mount Stephen, 1440, rue Drummond. bargeorge.ca
Bar Nacarat, 900, bd René-Lévesque Ouest.barnacarat.com
Terrasse Belvu, 1010, rue de la Gauchetière Ouest. terrassebelvu.com



Pub Wolf & Workman
« J'aime bien les endroits où il y a des boiseries, avec une touche *british*. Cependant, celui-ci a aussi un côté un peu plus indie, pas trop *corporate*. »
139, rue Saint-Paul Ouest. wolfandworkman.com

Foxy
« J'adore les restaurants cosy, et celui-ci est l'un de mes préférés. Je me suis lié d'amitié avec le personnel, avec la cheffe du bar qui fait les cocktails, les gens en cuisine… »
1638, rue Notre-Dame Ouest. foxy.restaurant

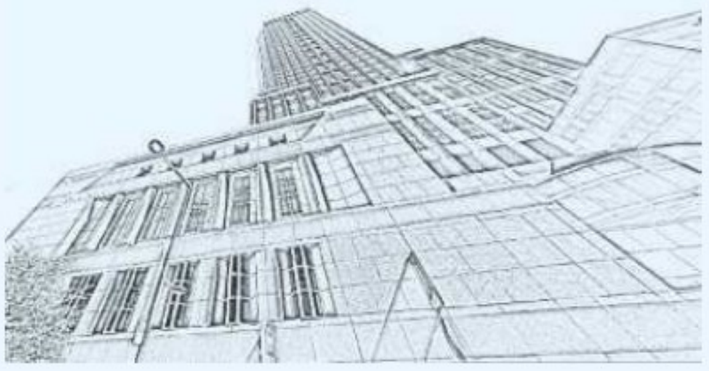
Le Bordel Comédie Club, Terminal Comédie Club
« C'est là que les humoristes préparent leur matériel pour leur prochain spectacle et c'est super sympathique. »
Le Bordel Comédie Club, 312, rue Ontario Est. lebordel.ca
Terminal Comédie Club, 1875, avenue du Mont-Royal Est. leterminalcomedieclub.com

Clusier
« J'y achète la plupart de mes vêtements, mes costumes et tout le reste. C'est petit, indépendant et j'ai la satisfaction d'encourager un commerce local plutôt qu'une grande enseigne. »
432, rue McGill. clusier.com



↑ Habitat 67, un ensemble fascinant pour les amateurs d'architecture brutaliste.

↓ Osler, cabinet d'avocats en droit des affaires, est situé au 1000, rue de la Gauchetière Ouest, dans un immeuble de 51 étages, haut de 205 mètres.



Saveurs d'initiés

Rendez-vous avec Marie-Josée Beaudoin et Patrice Demers dans leur restaurant Sabayon (Pointe Saint-Charles).

«Même si on y trouve maintenant pas mal de choses, Pointe Saint-Charles demeure un quartier plutôt ouvrier. Très agréable l'été, il est proche de la piste cyclable du canal de Lachine, où l'on aime courir.»

Chocolatier Lecavalier Pretrone
« Fondé par deux jeunes femmes, ce chocolatier était au départ uniquement réservé aux commandes corporatives avant de s'ouvrir au public. Le lieu est très contemporain, très beau et les chocolats très bons.»
2423, rue Centre. lecavalierpetrone.com

Dreamy Café
« C'est le café-boutique de la Canadian Roasting Society, où les torréfacteurs montréalais peuvent louer l'équipement pour élaborer leurs cafés. C'est donc idéal pour goûter différents cafés. Leurs biscuits (version américaine des scones) sont très réussis.»
3780, rue Saint-Patrick. @dreamydreamydreamy

Satay Brothers
« C'est une adresse de cuisine du Sud-Est asiatique, que nous aimons beaucoup. L'été, on va souvent dans leur stand du marché Atwater, surtout en début de semaine quand il y a moins de monde.»
3721, rue Notre-Dame Ouest. Marché Atwater : 3026, rue Sainte-Émilie. sataybrothers.com

Miette boulangerie
« Notre gros coup de cœur ! Une boulangerie fondée par Thea Bryson, autodidacte au parcours atypique. Elle a travaillé dans la mode, a été social media strategist pour Goop, le média de Gwyneth Paltrow, puis s'est mise à faire du pain pour le plaisir, avant d' ouvrir sa boulangerie. Ce qui n'était pas gagné d'avance.»
317, rue de Lévis. mietteboulangerie.com

→ **Il est l'un des meilleurs chefs de Montréal, elle est une sommelière accomplie. Ensemble, ils ont ouvert Sabayon, une destination courue nécessitant de réserver tôt.**



→ **Datant du début des années 1950, l'enseigne de la minoterie Five Roses est iconique. Conformément à la loi sur la langue française, le mot anglais *flour,* qui y figurait aussi, a été enlevé en 1977.**



↓ **Le Sabayon, restaurant de poche de 14 places, propose un menu dégustation surprise autour de produits de saison.**



Restaurant Sumac
« C'était une de nos cantines, à l'époque où on avait notre pâtisserie pas très loin. Les falafels, les salades sont super bien assaisonnés, à manger sur place ou à emporter.»
3618, rue Notre-Dame Ouest. sumacrestaurant.com

Bazar Grand Berger
« C'est comme une caverne d'Ali Baba. On y va régulièrement parce qu'il y a toujours des nouveaux arrivages, de la vaisselle ancienne, des petites assiettes en verre taillé dans lesquelles on sert nos mignardises.»
2510, rue Centre. meublesbazargrandberger.com





↑ **Deuxième ville du Canada après Toronto, avec plus de deux millions d'habitants, la ville compte près de 400 sièges sociaux et six universités.**

Le génie de l'archi

Rendez-vous avec Maria Varvarikos, fondatrice de l'agence Zoï, chez elle, à Habitat 67 (Cité du Havre).

« J'ai toujours voulu vivre dans un appartement d'Habitat 67. Lorsqu'un logement a été mis en vente, mon mari et moi avons sauté sur l'occasion. Nos filles réalisent à quel point il est particulier de vivre dans ce bâtiment où la lumière et les vues sur la ville sont uniques. Des visites guidées peuvent être réservées sur le site d'Habitat 67. »

2600, av. Pierre-Dupuy. habitat67.com

Le Violon

« J'admire le chef Danny Smiles pour son talent, ses valeurs et sa générosité. Lui et son équipe sont l'une des principales raisons pour lesquelles j'aime toujours y retourner. »

4720, rue Marquette. le-violon.ca

Gia Vin & Grill

« Situé dans un ancien garage, Gia appartient au groupe Elena, connu pour ses restaurants italiens intimes et accueillants. L'équipe a créé quelque chose de spécial qui vaut la peine d'être expérimenté ! »

1025, rue Lenoir. giagiagia.com

Olive et Gourmando

« Un classique que je fréquente depuis que j'ai ouvert mon agence il y a vingt-cinq ans, dans le Vieux-Montréal. J'adore ses pâtisseries et ses sandwichs, mais aussi son authenticité et son âme. »

351, rue Saint-Paul Ouest. oliveetgourmando.com

Royalmount

« Une nouvelle destination shopping de luxe qui ne ressemble à rien d'autre en Amérique du Nord. Elle comprend des boutiques, des restaurants, des lieux de divertissement, avec un accent sur la durabilité et un aménagement créatif. »

5050, chemin de la Côte-de-Liesse, Mont-Royal. royalmount.com

Centre canadien pour l'architecture (CCA)

« C'est l'une des plus belles institutions mondiales consacrées à l'architecture. Il s'agit d'un centre de recherche doté d'un fonds d'archives exceptionnel, avec, pour le public, des expositions destinées à faire réfléchir sur le sens de cette discipline. »

1920, rue Baile. cca.qc.ca

↓ **L'ensemble de logements Habitat 67, conçu par l'architecte Moshe Safdie, a été construit de 1965 à 1967.**



ROLEX DESIGN WEEK

Les architectes d'Interior Design élaborent le décor des détaillants officiels Rolex dans le monde entier. En exclusivité pour *The Good Life*, la marque à la couronne lève le voile sur cette intrigante équipe et la création de la boutique Frojo, à Marseille.



Texte
Françoise-Marie Santucci

Dans les beaux quartiers de Marseille, au cœur du « carré d'or » de la cité phocéenne, la nouvelle boutique Rolex se remarque de loin avec sa façade habillée de bois sombre. Puis on distingue des cannelures en noyer posées en applique au pied de cet immeuble cossu dont le rez-de-chaussée et le premier étage sont dévolus à l'univers Rolex – comme si la lunette des *Datejust* s'invitait dans la rue pour inciter le chaland à franchir la porte d'entrée. Cette singulière devanture, tout comme l'agencement et la décoration des lieux, est sortie du chapeau d'Interior Design, une entité d'une quarantaine de personnes basée à Genève au sein du département communication et image de Rolex. Depuis sa création en 2005, Interior Design regroupe des architectes, des architectes d'intérieur et des graphistes. Ils sont chargés de traduire l'univers de la maison par le biais d'un langage bien particulier : celui des formes, des matières, des couleurs et des ambiances. Leur mission est délicate. En substance, faire en sorte que l'amateur de la marque, aussi bien que le néophyte, retrouve les codes Rolex dans les points de vente du monde entier (il y en a environ 1500), tout en veillant à ce que chacun de ces lieux ait une âme bien à lui, qui résonne avec sa ville ou son pays. À Marseille, le point de vente Rolex existait déjà,



→ **Les cannelures de la lunette des *Datejust* se retrouvent sur la devanture et l'habillage en bois des présentoirs de la boutique Frojo.**

au même endroit. Il s'agissait de le repenser de fond en comble, en doublant sa surface. Après une discussion initiale entre le patron de la boutique, Édouard Frojo – à la tête d'un petit empire phocéen d'horlogerie et joaillerie créé en 1854 par son ancêtre Eugenio – et la filiale française de Rolex, puis avec le siège à Genève, le projet s'élabore peu à peu. La division communication et image y prend part, qui établit une ligne directrice singulière : quelle ambiance donner à Marseille, forcément différente de celle de Tokyo ou New York ?

La forme et le fond

C'est ensuite qu'intervient Interior Design, avec pour tâche de mettre en musique ce « story-board » d'un genre particulier. Toujours, le but est de raconter une histoire. Avec deux principes majeurs : l'ancrage dans le passé, la projection vers le futur. Et deux écueils à éviter absolument : le folklore, mais aussi l'uniformité. Bien sûr, tout dépend de la typologie de l'endroit : s'agit-il d'un *corner* au sein d'une →

ROLEX / ANTHONY FOLLIAU – ROLEX / STOJAN & VOUMARD



→ Cuir beige, bois cannelé brun ou doré, pointes de vert : les comptoirs de la boutique sont un condensé de l'image véhiculée par la marque à la couronne.

→ enseigne multimarques ? D'un grand horloger qui ne propose que Rolex ? D'un point de vente doté d'une adresse prestigieuse ? Ou alors d'une localisation branchée ? À Tokyo, par exemple, la marque a deux détaillants ; l'un se situe dans le quartier ultrachic de Ginza, l'autre à Omotesando, à l'atmosphère plus vibrante. Si l'on retrouve la même touche japonaise dans les deux lieux (très épurée et privilégiant des couleurs claires), Ginza se pare de tissus haut de gamme fabriqués par des artisans japonais d'exception. *« La durabilité est un critère important. L'artisanat également. Nous travaillons avec des personnes au savoir-faire unique. Il ne s'agit pas forcément de grandes entreprises, puisque nous privilégions les partenaires locaux »*, explique-t-on chez Rolex. Dans la boutique Frojo, les lampes *Cyclope* en verre de couleur tabac font exception. Elles ne proviennent pas de Marseille, mais d'Italie, fabriquées par les meilleurs maîtres verriers de Venise. *« Nous les avons dessinées en reprenant la forme de la loupe* Cyclope, *une innovation de 1953 qui permet de mieux lire la date,* poursuit-on chez Rolex. *Le verre est d'abord soufflé comme une bulle, puis tranché en quatre parties, qui seront finalement rassemblées, afin de créer la lampe. »* À Marseille, la première tâche d'Interior Design fut de se rendre sur place pour dresser un relevé précis des lieux, se mettre en contact avec les services de l'urbanisme, parfois avec les Bâtiments de France. En l'occurrence, le dossier s'avère d'emblée complexe et convoque des métiers plus techniques que le strict agencement intérieur, d'autant plus qu'il est prévu d'agrandir l'existant et de créer un premier étage dévolu au « Certified Pre-Owned » (vente de montres d'occasion révisées) ainsi qu'à l'atelier des horlogers : *« Il y avait des problèmes de structure dans l'immeuble. Après avoir étudié plusieurs options, nous avons finalement repris des dalles et consolidé l'ensemble. »* Mais revenons à la devanture. Ce spectaculaire bois sombre en applique découle d'un précédent ; Interior Design l'avait déjà réalisé à Genève. *« Cette idée a été acceptée par les services de l'urbanisme à la mairie de Marseille, car nous avions une approche très respectueuse de l'architecture, qui se détache quelque peu de l'architecture actuelle, mais sans l'agresser – nous croyons en tout cas qu'elle a été appréciée pour cela »*, explique-t-on chez Rolex.

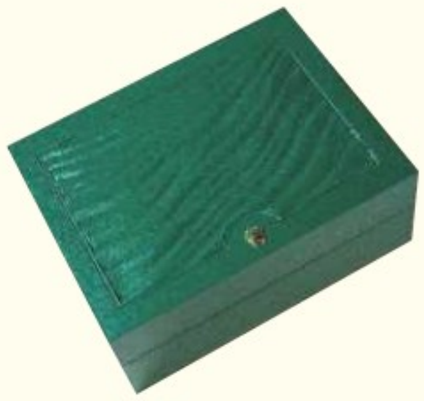
Les fleurons de la Couronne

Lorsqu'on pousse la porte du 32, rue Grignan, les codes de la maison genevoise se succèdent en un éventail de brun chaud, de verts et de couleurs sablées. Un panneau mural « Aqua », et ses vagues évoquant l'univers marin, surmonte



↑ La loupe *Cyclope*, brevetée par la marque au début des années 1950, trouve un écho dans les abat-jour des lampes qui éclairent les comptoirs Frojo.

un comptoir en travertin ; le vert Rolex colore les fauteuils et se dépose par petites touches dans les rayonnages de la bibliothèque, emplie de beaux livres consacrés à Rolex, mais pas que ; on y trouve aussi des ouvrages sur Paul Newman, les océans ou les grandes villes du monde, tous choisis par le département communication. Le but : recréer une sorte d'espace domestique, où l'on se sente à l'aise… même si la majesté des lieux en impose, notamment ces quatre mètres de hauteur sous plafond qu'on a rarement chez soi. Le travertin des sols se prolonge dans l'escalier qui conduit à l'espace « Certified Pre-Owned », à l'étage, où les codes sont légèrement différents : un peu moins de vert, un côté plus vintage dans l'ameublement, jusque dans les arabesques seventies entourant le « Rolex » sur le mur en marbre couleur chocolat. Malgré ces subtilités, un invariant demeure : *« Le visiteur doit se sentir à l'aise, tout en étant connecté à l'histoire de la marque. »* C'est aussi la raison pour laquelle Interior Design est rattaché au service communication et image de Rolex : entrer dans une boutique, c'est découvrir ou se voir rappeler un passé, et des valeurs. Quelles sont-elles ? *« Excellence, élégance, singularité, savoir-faire »*, répondent nos interlocuteurs. Qui ajoutent : *« Éviter l'ostentatoire. »* S'il y a des touches de bronze, c'est pour souligner le côté chaleureux, au grand jamais pour verser dans le bling-bling. Mais, au fait, aménage-t-on de manière particulière ces magasins où, parfois, peu de modèles s'avèrent disponibles, voire aucun, et où le passionné comme le néophyte se voient souvent expliquer qu'il faut attendre ? Réponse : *« Notre rôle est de rendre chaque lieu le plus accueillant possible. »* Depuis, une autre boutique signée Interior Design a ouvert ses portes, celle de Lassaussois, près du Bon Marché, à Paris. Là encore, des comptoirs en bois sombre, des sols clairs, de hauts sièges en velours vert Rolex. Une ambiance différente, et pourtant familière aux amateurs de la Couronne…



↑ **Le fameux vert Rolex et ses vagues, ici sur un écrin, sont des éléments incontournables de la décoration des détaillants officiels.**



L'art et la matière

La lunette cannelée, à l'image de celle qui orne la *Datejust* ou la *1908*. Déclinée sur des boiseries ou du marbre, elle apporte *« une vibration et un facettage uniques »*, selon Interior Design.

La couleur verte, emblématique de la marque, recouvre notamment de grands panneaux (appelés « Aqua » par Interior Design). Le motif de la vague verte rappelle *« l'héritage maritime de Rolex »*.

Les matières, forcément nobles. *« Nous utilisons du noyer pour les boiseries, du travertin pour la pierre, mais aussi du "métal bronzé", c'est-à-dire du laiton ou de l'acier couleur bronze, pour renforcer le côté chaleureux. »*

Le marbre, que l'on retrouve aussi bien veiné de vert dans l'espace Rolex des Galeries Lafayette Haussmann, à Paris, qu'à Marseille sous la version Emperador : *« Un marbre brun très profond, qui va bien avec le noyer des boiseries. »*

Le stucco. À Marseille, un gigantesque stucco (un enduit mural à base de chaux) orne l'entièreté du pan de mur au fond du magasin. Réalisé par Interior Design, il représente la perspective depuis le Vieux-Port jusqu'à Notre-Dame-de-la-Garde. On observe à Londres ce même genre de stucco, chaque fois représentatif de sa ville d'élection.

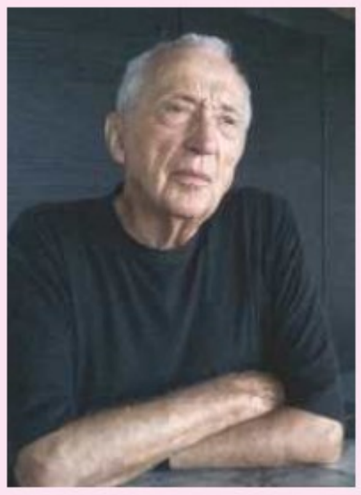
ROLEX / ULYSSE FRÉCHELIN – 41 WATCH / DAMIEN BESNIER

SUR LES TERRES DE PIERRE SOULAGES

À l'honneur au musée Fabre à Montpellier, au musée Soulages à Rodez et au musée du Luxembourg à Paris, l'œuvre abstraite de Pierre Soulages, en apparence hors-sol, est profondément ancrée dans le territoire où vécu le créateur. Visite guidée en terre occitane.

Texte
Maïa Morgensztern
Photos
Jérôme Bryon

Figure majeure de la peinture non figurative, Pierre Soulages fut sacré *« artiste français vivant le plus cher du marché »* en 2013, après avoir vendu une toile plus de 5 millions d'euros. Il atteindra son record, en 2021, lors de l'adjudication d'une œuvre peinte, chez Sotheby's New York, à environ 20 millions de dollars (soit 18 M €). La multiplication des hommages cette saison ravive une rencontre plus intimiste, en 2014, lors de l'inauguration du musée Soulages à Rodez : *« L'aridité des causses évoque mon pays natal et mon paysage d'élection »*, nous avait confié l'artiste. Depuis sa disparition en 2022 à l'âge de 102 ans, ses mots résonnent comme une injonction : partir sur les terres d'origine de Soulages pour faire la lumière sur le maître de l'« outrenoir ». Né en 1919 à Rodez, Soulages s'éprend enfant d'une tache brunâtre aperçue depuis la fenêtre de sa maison, rue Combarel, qui l'interroge sur la transformation de la matière. Adolescent, il prend des cours de dessin et peint des paysages aveyronnais, avant d'expérimenter des aplats de brou de noix →



↑ **Pierre Soulages (1919 – 2022).**

→ **Le musée Soulages, à Rodez.**

AGNÈS VARDA / SUCCESSION VARDA



→ dans les années 1940, dont les motifs semblent déconnectés du monde qui l'entoure. Bien qu'il se soit souvent défendu d'être un peintre régionaliste, peut-être par peur de réduire la portée de son œuvre, Soulages a fortement été influencé par l'histoire et la beauté de l'Occitanie. *« Il n'aimait pas qu'on le ramène à un territoire, mais il n'est jamais aisé de s'extraire de son environnement. Soulages aimait profondément l'Aveyron, le Lot, la Lozère et tout ce qu'il put découvrir dans sa région »*, résume Benoît Decron, l'ancien directeur du musée Soulages, qui a bien connu l'artiste. Après une visite de l'exposition consacrée au peintre au musée Fabre et un passage par l'hôtel Richer de Belleval, à Montpellier, pour goûter à la cuisine étoilée des frères Pourcel, nous filons sur les traces du peintre à Sète, en bordure de Méditerranée. Amoureux de la ligne d'horizon de la Venise du Languedoc, Soulages et sa femme Colette y acquièrent un terrain au début des années 1960 en vue de faire construire une villa. *« Je n'ai pas acheté un terrain, mais un horizon vide »*, avait-il déclaré. Il quitte régulièrement Paris pour venir s'imprégner de cette lumière propice au clair-obscur, avant de se cacher dans ses ateliers, à l'abri des distractions du monde extérieur.

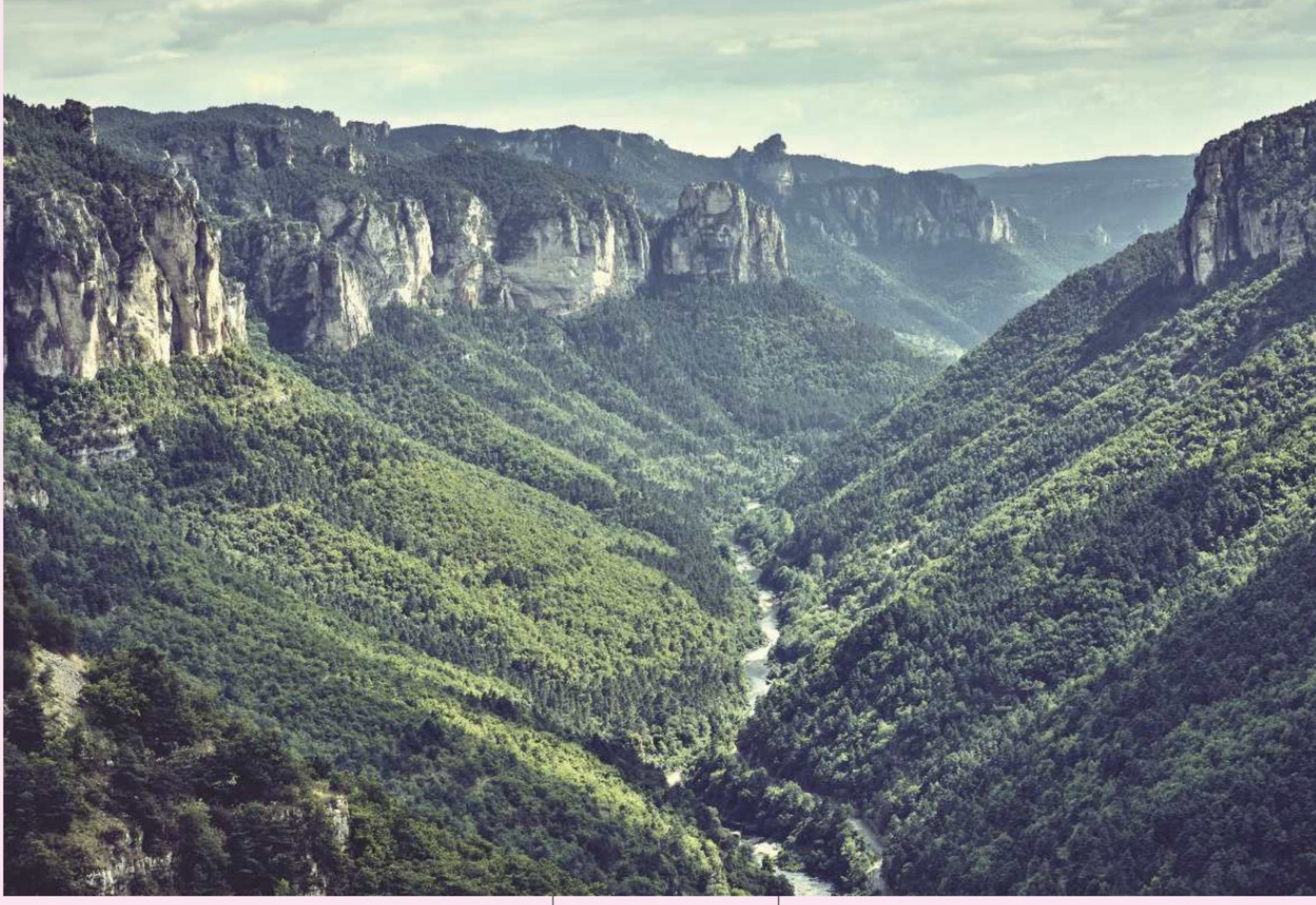
Voyage au centre de la terre

En remontant dans l'arrière-pays, passé les terres rougies du lac du Salagou, nous sillonnons des paysages creusés par des milliers d'années d'une géologie capricieuse. L'immensité du cirque de Navacelles, dans le Larzac, révèle des aspérités brutes qui semblent s'enfoncer à mille lieues sous la terre. Découverts dans les années 1880 par le père fondateur de la spéléologie moderne, Édouard-Alfred Martel, le gouffre souterrain de Padirac, l'abîme de Bramabiau et les cavités des gorges du Tarn ont ouvert une porte bien réelle sur les formes imaginaires qui grouillent dans les ouvrages de Jules Verne, alors en vogue. Frappé par l'art pariétal de la grotte du Pech Merle, mise au jour par des enfants en 1922, Soulages traque l'avancée des expéditions dès qu'il le peut. D'abord en dévorant les livres sur le sujet dès l'adolescence, avant de partir lui-même à l'aventure. Il descend le tindoul de la Vayssière en rappel, et s'engouffre à Dargilan, près de Millau, dans la première grotte française ouverte au public. Étalée sur plus de deux kilomètres, la « grotte rose » regorge de spéléothèmes. Entre les forêts de stalactites et de stalagmites, deux immenses colonnes âgées de 500 000 ans, formées au goutte-à-goutte, témoignent de la patience du monde. Dans les salles inférieures, les concrétions tubulaires qui suivent un ancien cours d'eau façonnent des rideaux en forme de méduses teintées par des dépôts d'oxyde de fer, et des concrétions brunes et grises gorgées d'oxyde de manganèse. Au fond de ces paysages vivants, l'échelle temporelle nous échappe totalement. *« Ces moments d'origine que je guette, nous reportent à nos origines, et nos origines, elles sont dans les origines de la peinture »*, racontait Soulages à propos de la Préhistoire. À l'âge de 21 ans, en 1940, Soulages participe à des fouilles archéologiques au dolmen de Gages et dans l'aven Besombes, avec le spéléologue millavois Louis Balsan. Au musée Fenaille, à Rodez, nous nous arrêterons pour admirer certaines de

“Ces moments d'origine que je guette, nous reportent à nos origines, et nos origines, elles sont dans les origines de la peinture”



↑ Concrétions de la grotte de Dargilan, que Pierre Soulages a pu admirer à l'époque où il pratiquait la spéléologie.



↑ **Le Point Sublime, avec les gorges du Tarn en contrebas.**

ses trouvailles. Pour l'heure, nous ressortons de la grotte de Dargilan, faisant volte-face pour admirer les colonies de vautours qui tournoient au-dessus des falaises glissantes de Meyrueis. À l'aplomb de la rivière Jonte, la route départementale n'ira pas plus loin.

De calcaire et de silence

De l'autre côté du gouffre, les paysages désolés du causse Méjean, classés au patrimoine mondial de l'Unesco, s'étalent sur 340 kilomètres carrés de calcaire et de silence. Isolé sur un promontoire, à l'ouest du causse, le moulin de la Borie fait figure de rebelle. En roulant vers le nord, la topographie reprend brutalement du relief. Les roches de calcaire blanc strié de gris, ponctuées de schiste rouge, s'enfoncent sous nos pieds à plus de 400 mètres au niveau du Point Sublime, pour s'abîmer d'une centaine de mètres encore à hauteur du Roc des Hourtous, en Lozère. Dans ces paysages antédiluviens, Soulages cherche avant tout des traces d'humanité. Les mégalithes qui jalonnent la région et les statues menhirs en bas-relief, fichées en terre il y a plus de cinq mille ans, le fascinent. Il s'éprend de la « dame de Saint-Sernin » aperçue au musée Fenaille, ou encore de la « statue menhir de la Verrière », actuellement exposée au musée Fabre. Les sillons



↑ **Statue menhir dite la « dame de Saint-Sernin », l'une des préférées de Soulages, qui évoque un langage artistique ancestral.**

gravés dans la pierre, témoins de ces *« moments d'origine »*, trouvent un écho dans les matériaux organiques et primaires utilisés en l'état dans les œuvres de l'artiste, comme autant de *tabula rasa*. *« Ces matières élémentaires et pauvres, au lendemain de la guerre, avaient pour moi quelque chose de fraternel »*, disait Soulages. L'intérêt pour la matière rugueuse, voire rupestre, l'avait d'ailleurs poussé à décliner l'invitation des Beaux-Arts de Paris en 1939, alors qu'il y avait été admis. Même refrain à l'école des beaux-arts de Montpellier, qu'il intègre puis déserte. Comment peut-on réduire l'origine de l'art à l'invention de la perspective au Quattrocento, alors qu'un langage artistique élaboré existait déjà des dizaines de milliers d'années plus tôt ? Pour l'artiste, il faut repenser la peinture. Soulages travaille sans esquisse ni dessin préparatoire, et s'intéresse aussi à la gravure, dont il imagine une technique inédite d'eau-forte en 1957. Archéologue de la matière picturale, il accumule les épaisses couches →



↖↑ Les terres rougies du lac du Salagou, dans le département de l'Hérault, où Pierre Soulages et son épouse, Colette, avaient de fortes attaches.

→ successives sur la toile, qu'il vient ensuite gratter pour en révéler la profondeur. La main répète inlassablement le mouvement, jusqu'à ce qu'elle décide, seule, que l'œuvre est terminée.

L'intelligence de la main

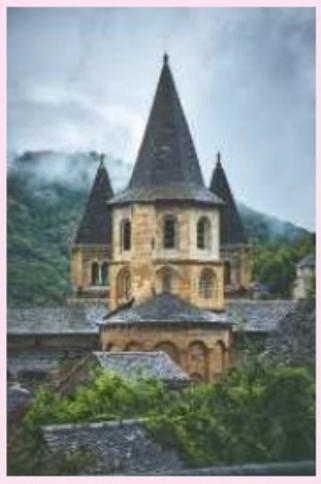
Cette quête du geste nous mène au village de Salles-la-Source, en Aveyron. Près de la cascade qui jaillit de la source souterraine 20 mètres plus bas, le joli musée des Arts et Métiers traditionnels abrite la mémoire des savoir-faire d'antan, dans le lieu même où le père de Soulages fut contrôleur des machines. À l'image de René Descartes, qui avait décelé une pensée autonome dans les mains d'un joueur de luth virtuose, Pierre Soulages voue une admiration sans limites aux artisans. À Rodez, il fuit les bancs de l'école pour observer ses voisins tanneurs, imprimeurs ou encore menuisiers, qui lui inculquent le façonnage des matériaux. Une fois adulte, il collectionne les outils, acquiert du matériel de peintre en bâtiment et finit par transformer un racloir de tonnelier en pinceau d'artiste. Il suffit de regarder n'importe quelle peinture de Soulages pour comprendre l'importance de la trace picturale dans son travail. *« C'est ce que je fais qui m'apprend ce que je cherche »*, répétait l'artiste comme un adage. Cette manière de couvrir la surface du support avec différents outils – un pinceau pour les stries et une lame pour les aplats – lui permet de modeler la lumière en camaïeux terreux… avant de se débarrasser entièrement de la couleur pour créer son premier tableau monopigmentaire noir, en 1979. L'outrenoir est né.

Du spirituel dans l'art

En filant toujours plus au nord, l'épopée Soulages continue sur la route qui relie Inières à Conques. Après une nuitée en bordure du Dourdou, au Moulin de Cambelong, nous arrivons à Marcillac-Vallon. La découverte du village est ponctuée par la visite du petit centre d'art photographique Pierre Soulages et une pause gastronomique de haut vol au restaurant Auprès d'Angèle. Nous délaissons ensuite la voiture pour rejoindre les sentiers balisés du GR 62. Baptisée « De Rodez à Conques, sur les pas de Pierre Soulages », la route s'étend sur plus de 70 kilomètres. Nous téléchargeons l'itinéraire via l'application de randonnée AllTrails, histoire de pallier les coupures de réseau sur les chemins de traverse. La balade longe les vallons de Rougiers, typiques, et les vignobles qui ont fait la réputation du vin de Marcillac, avant de remonter vers la chapelle Saint-Jean-le-Froid. On pense forcément à l'artiste, réfractaire au service du travail obligatoire pendant la guerre, devenu ouvrier agricole dans les vignobles montpelliérains dans les années 1940. À 20 kilomètres de là, notre route croise celle des marcheurs du GR 65 en chemin vers Saint-Jacques-de-Compostelle, avant de déboucher sur le village de Conques, majestueusement dressé à flanc de colline. Actif dès le haut Moyen Âge, le bourg monastique classé parmi Les plus beaux villages de France abrite les reliques de sainte Foy et des bâtisses de schiste gris et de grès rougeâtre posées sur les rues pavées sinueuses. Soulages visite Conques à l'âge de 12 ans et subit alors un choc esthétique tel qu'il attribue à la beauté du site son envie de devenir artiste. Lorsque le village lui passe la commande de vitraux pour son abbatiale en 1987, il met plusieurs années à affiner la composition de ses œuvres autant que celle du verre qui leur servira de support. *« Il voulait quelque chose qui laisse passer la lumière, mais pas le regard »*, explique Maud Marron-Wojewodzki, la commissaire de l'exposition du musée Fabre et nouvelle directrice du musée Soulages. Dans l'abbatiale, les mouvements ascendants des vitraux des grandes arcades élèvent le regard vers les tribunes, dont les formes horizontales posent l'attention sur le bâtiment, sans la laisser s'échapper vers le ciel. Dernière étape de ce pèlerinage artistique, Rodez pointe le bout de sa flèche à 40 kilomètres au sud. Dans cette ville qui l'a vu naître, le musée Soulages représente un point d'orgue. Créée pour abriter la collection de 250 travaux et autant de documents, donnés par Pierre et Colette Soulages, ainsi que des expositions consacrées à la création contemporaine, l'architecture en acier Corten est signée RCR Arquitectes. C'est également entre ces murs rougis en écho au terroir occitan qu'est conservée la toute dernière œuvre du maître, réalisée en 2022. L'outrenoir aux empattements larges et généreux, pendant de la ligne d'horizon de Sète, nous somme de regarder vers l'avenir.



↑ **Brou de noix sur papier, 32,3 x 25,6 cm, 1949, de Pierre Soulages.**



↑ → **L'abbatiale Sainte-Foy de Conques et ses 104 vitraux réalisés par Pierre Soulages entre 1987 et 1994.**

PIERRE SOULAGES, BROU DE NOIX SUR PAPIER, 1949 / RODEZ AGGLOMÉRATION, MUSÉE SOULAGES, DONATION PIERRE ET COLETTE SOULAGES / ADAGP, PARIS, 2025









HÔTELS

↑←↙ ***Château de Labro***
Érigé en 1519 près de Rodez, le château dispose de très belles chambres, dont une immense suite rustique avec cheminée. Le luxueux domaine possède également un excellent restaurant gastronomique, un bar aménagé dans une ancienne grange et une grande piscine posée au milieu des vignes.

Route de Conques,
12850 Onet-le-Château.

Moulin de Cambelong
Aux abords du Dourdou, l'ancien moulin du XVIIIe siècle étend ses 8 chambres et sa suite dans un espace paysager au charme fou. Les chefs Émilie et Thomas proposent également une cuisine gastronomique étoilée, ainsi qu'un format brasserie plus rapide, à déguster en extérieur aux beaux jours.

Lieu-dit Cambelong,
12320 Conques-en-Rouergue.

RESTAURANTS

Auprès d'Angèle
L'établissement de charme célèbre la mémoire d'Angèle, mère du chef étoilé Michel Bras et grand-mère d'Audrey, la patronne de la maison. En cuisine, les chefs Guillem Bach (pour le salé) et Zoé Prudent (pour le sucré), formés à la Halle aux Grains de Paris, proposent une cuisine de terroir à la technique impeccable, tournée vers l'ultralocal et servie dans une ambiance chaleureuse de village. Du pur bonheur.

9, avenue des Prades, 12330 Marcillac-Vallon.



↑ ***Jardin des Sens***
Majestueusement installés au sein de l'Hôtel Richer de Belleval, dans un ancien bâtiment classé du XVIIe siècle, les chefs Jacques et Laurent Pourcel ont ouvert cette divine table gastronomique récompensée d'une étoile Michelin. Installée dans un décor de fresques historiques et de mobilier contemporain, la cuisine repose sur des produits locaux, travaillés en une farandole de petites bouchées aussi créatives que délicieuses.

Place de la Canourgue, 34000 Montpellier.

L'Alicanta
À la confluence du Tarn et de la Jonte, dans le village de Rozier, ce restaurant distingué d'un Bib Gourmand propose une cuisine moderne et de saison faite maison, que l'on déguste dans une salle baignée de lumière, ou en terrasse avec une jolie vue sur la rivière. Un régal !

Route de Meyrueis, 48150 Le Rozier.



MUSÉES

↑ ***Musée Soulages***
Inauguré en 2014, le musée présente plus de 500 œuvres de Pierre Soulages, données par l'artiste et son épouse, Colette, couvrant toutes les périodes de sa carrière. Les salles d'exposition temporaires ouvrent la porte à la création contemporaine, avec, en ce moment et jusqu'au 4 janvier, une exposition consacrée à Agnès Varda.
Jardin du Foirail, avenue Victor-Hugo, 12000 Rodez.

↗ ***Musée Fabre***
Conçu pour abriter des collections d'art européen du XVIe au XXIe siècle, le musée propose jusqu'au 4 janvier la rétrospective « Soulages. La rencontre », qui revient sur la carrière du peintre et le legs majeur d'œuvres effectué en 2005.
39, boulevard Bonne-Nouvelle, 34000 Montpellier.

Musée départemental des Arts et Métiers traditionnels
Occupant une ancienne filature de laine, le musée valorise les techniques artisanales et la culture rurale aveyronnaise. En 2017, il avait également organisé l'exposition « Des mains pour penser », une exposition sur l'intérêt de Soulages pour l'artisanat.
Cour de la Filature, 12330 Salles-la-Source.

Musée Fenaille
Le musée d'archéologie retrace l'histoire du Rouergue de la Préhistoire au XVIIe siècle. Il est reconnu pour sa collection de statues menhirs, dont la célèbre « dame de Saint-Sernin », sculpture néolithique vieille de près de 5 000 ans. Il abrite également les objets excavés par Pierre Soulages et Louis Balsan lors de leurs fouilles en Aveyron.
14, place Eugène-Raynaldy, 12000 Rodez.

Musée du Luxembourg
Jusqu'au 11 janvier, l'institution parisienne propose « Soulages, une autre lumière », une exposition consacrée aux œuvres sur papier de l'artiste, organisée de manière chronologique. Le musée revient notamment sur la technique au brou de noix, matière empruntée aux ébénistes.
19, rue de Vaugirard, 75006 Paris.





SHOPPING

↙ ***Le Liadou du Vallon***
Couteau historique des vignerons aveyronnais, le *liadou* (outil à lier, en occitan) est à l'honneur dans cette boutique artisanale de Marcillac. On y découvre six collections réalisées à la main, dont l'*Original*, un coffret de 6 pièces de table et le modèle *Tire-Bouchon*, toute dernière création de l'atelier.
24, Tour de Ville, 12330 Marcillac-Vallon.

← ***Fromagerie Le Fédou***
Installée en plein cœur du causse Méjean, la fromagerie artisanale propose une large sélection de produits au lait de brebis, des pâtes pressées aux plus molles (meule des bergers, soureliette, prérail, fédou, titounet). À déguster sur place, ou à emporter dans un baluchon pour un pique-nique authentique en pleine campagne.
Hyelzas, 48150 Hures-la-Parade.

MUSÉE FABRE / CÉCILE MARSON / MONTPELLIER3M

CUISINE AVEC VUE

La nouvelle cuisine nordique a révélé des chefs hautement médiatiques. À la tête du restaurant VYN, le Suédois Daniel Berlin fait plutôt partie des discrets. Il représente néanmoins cette gastronomie empreinte d'empathie, d'un sens inouï de l'environnement et forcément, de génie.

Texte
Olivier Reneau
Photos
Roberta Valerio



VYN est ce que l'on appelle dans le jargon gastronomique une « table de destination », ce type d'adresse très incarnée qui nécessite un peu de logistique pour s'y rendre. Souvent, la localisation est rurale, le nombre de couverts restreint et il est quasi impossible, sauf désistement, d'y obtenir une réservation pour le lendemain. Alors, il faut jongler avec son calendrier pour saisir un créneau, organiser le voyage ; se rendre disponible plus qu'à l'accoutumée, lorsqu'il s'agit d'aller dîner en ville. Ainsi, avant même d'y être, on commencera à fantasmer la visite, au point que le temps du périple devienne partie prenante de l'épopée. Une fois sur place, l'expérience pourra s'avérer jubilatoire autant dans l'assiette qu'à travers l'art de vivre déployé, avec une fois encore ce facteur temps qui agira sur votre propension à vous imprégner de l'esprit du lieu. Le chef suédois Daniel Berlin a ouvert VYN il y a à peine deux ans et très nombreux sont les foodies à déjà avoir inscrit l'adresse sur leur tablette pour vivre ce repas unique. VYN se situe à l'extrémité sud de la Suède, en Scanie, →

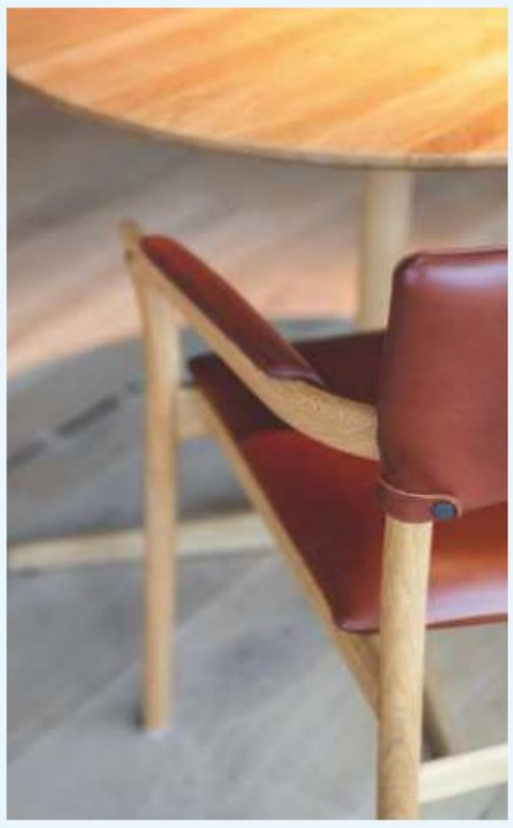


→ d'où le chef est natif. Pour être très précis, l'adresse se trouve dans l'Österlen, ce territoire rythmé de paysages vallonnés et des plus belles plages de Suède. Pour rejoindre cette partie de la province, il est préférable de venir en voiture depuis Copenhague – plutôt que de Stockholm ou de Göteborg – franchir le pont enjambant le détroit d'Oresund, dépasser Malmö, puis tracer plein est durant une heure et demie en direction de Simrishamn. Et là, on comprendra immédiatement pourquoi Daniel Berlin a eu un coup de cœur pour ce corps de bâtiments agricoles situé au sommet d'une colline d'où le panorama – *vyn* signifie « vue » en suédois – s'offre en cinémascope sur la mer Baltique. Ce n'est pas tout à fait un hasard si l'établissement a intégré cette année la très select liste de « The World's 50 Best Restaurants », à la 47e place.

L'essor d'une table de poche

Le cuisinier de 42 ans n'est pas un inconnu dans le paysage gastronomique scandinave. Il est même, en dépit de son humilité, l'un des chefs les plus respectés, pour ne pas dire admirés, du pays. *« En Suède, nous avons un prix annuel où les chefs distinguent le meilleur d'entre eux, et Daniel a plusieurs fois de suite été élu par ses pairs »*, souligne le critique gastronomique Mattias Kroon. Un caractère à la fois pudique et pourtant décidé qui peut s'expliquer par un parcours atypique. La cuisine n'a pas toujours été une évidence pour le jeune Daniel. À l'école, l'enseignement des matières classiques n'est pas sa tasse de thé. Il est alors très tôt orienté vers une formation culinaire. *« Cela n'était clairement pas un choix*, explique Daniel Berlin. *La première année a même été très compliquée, mais j'ai eu la chance de pouvoir faire un stage au restaurant Petri Pumpa, à Lund, aux côtés du chef Thomas Drejing, qui m'a ouvert les yeux sur le métier. Cela a été une vraie révélation pour moi qui m'intéressais essentiellement au dessin et à la musique. »* Bien avant le *Manifeste de la nouvelle cuisine nordique* (2004), ce mentor, aujourd'hui retiré des fourneaux, a été précurseur en cuisinant principalement des produits locaux et en jouant avec la saisonnalité. Également très sensible au facteur humain, le cuisinier a fait en sorte que son stagiaire prenne confiance et trouve sa voie. *« J'ai toujours bien aimé manger, mais faire à manger ne m'intéressait pas. Thomas m'a fait découvrir la magie qui s'opère lorsqu'on cuisine avec des produits de qualité, mais aussi la dynamique du travail en brigade, exactement comme dans une équipe de foot où chaque poste dépend de l'autre »*, continue le chef de VYN. Si bien que, malgré des envies d'aller voir ailleurs, à Stockholm notamment, il va plusieurs fois revenir cuisiner auprès de Drejing… jusqu'à ce qu'on lui offre son premier poste de chef. *« Un ancien de Petri Pumpa m'a proposé de le rejoindre dans l'aventure d'un nouveau restaurant très attendu à Malmö, le Turning Torso*, détaille Daniel Berlin. *Une équipe de dix-sept cuisiniers sous mes ordres, à 26 ans, je n'avais jamais fait ça. D'un coup, tu travailles 90 heures par semaine pour donner le meilleur de ce que tu sais faire. »* Bien sûr, la recette fonctionne et le restaurant est un succès. Mais au bout de deux ans, conscient qu'il s'éloigne de plus en plus de la cuisine, sa motivation première, il prend la décision de quitter l'établissement pour retourner à un rêve qui l'avait effleuré : ouvrir son propre restaurant.

↓ Pour son hôtel, Daniel Berlin a privilégié le naturel et le local, comme avec ce fauteuil en chêne et cuir conçu par Gärsnäs, une entreprise familiale fondée en 1893 et dont les meubles sont fabriqués dans l'Österlen.





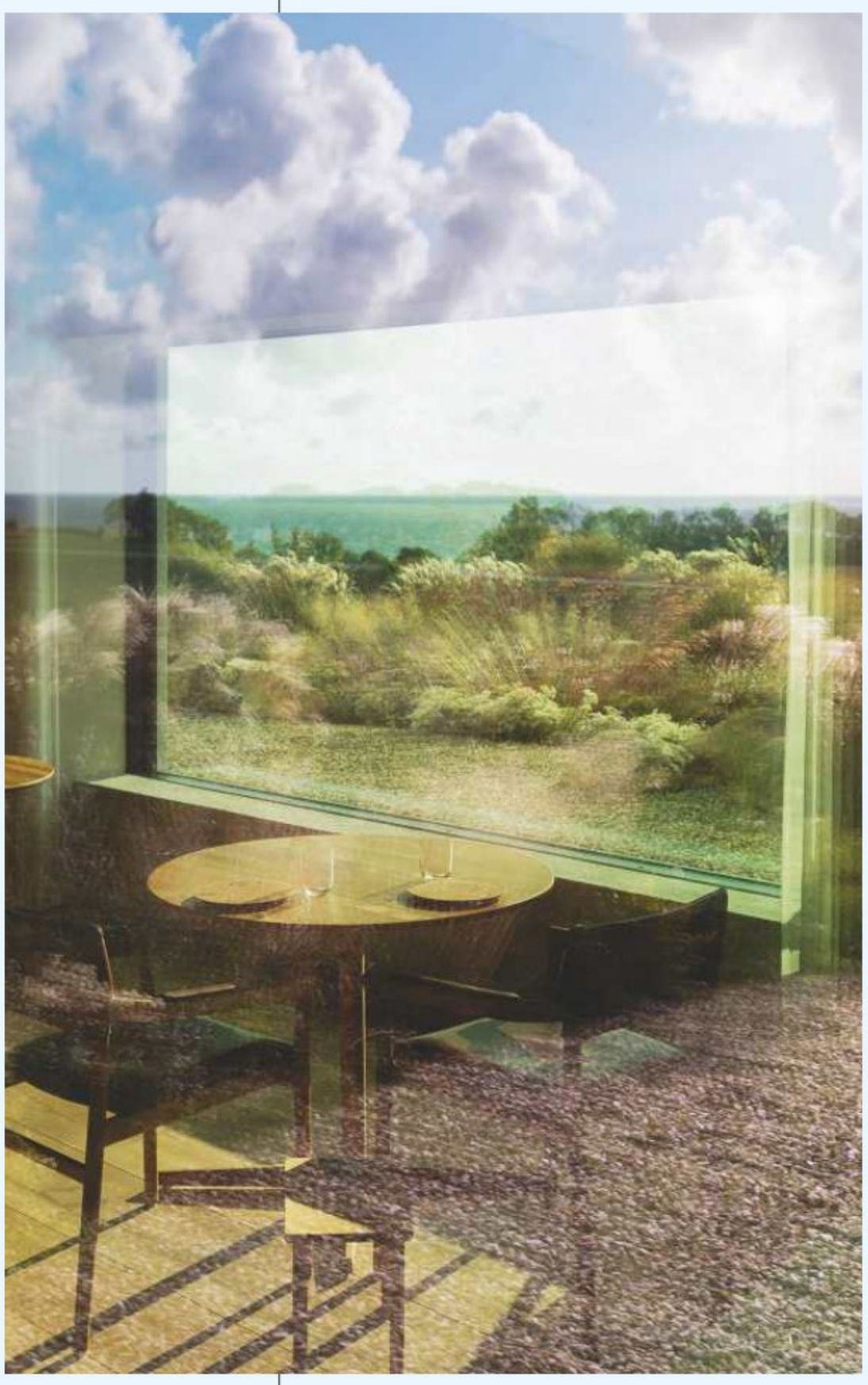
« La tentation est grande de céder à la facilité de cuisiner des produits importés, disponibles toute l'année, glisse-t-il. *Mais cette démarche ne me convient pas. Je veux avant tout m'inscrire dans mon territoire par ma cuisine. »* Il se confie à ses parents qui, sans hésiter, appellent leur banque pour contracter un prêt lui permettant de démarrer une affaire. *« Mon ambition était simple : ouvrir un restaurant de village pour servir aux locaux des plats de saison. »* Au déjeuner, il doit cependant continuer à occuper un job de cuisinier à Malmö avant de revenir préparer des dîners, seul mais chez lui, à Skåne-Tranås, où il saisit l'opportunité d'acquérir, en 2009, une petite auberge. Un soir, un client lui demande s'il peut se voir préparer un menu dégustation… Daniel, forcément, acquiesce. Satisfait, le client va revenir chaque vendredi durant des mois, amenant des amis avec lui. *« Très vite, j'ai dû prendre un stagiaire pour m'aider car ce menu alternatif a vite fait parler de lui à l'extérieur »,* s'amuse-t-il. Ses parents se retroussent à nouveau les manches et quittent même leur emploi, son père allant jusqu'à suivre une formation de sommelier. *« Nous étions parmi les premiers en Suède à proposer une large sélection de vins nature »,* dit-il. Sa mère, elle, s'occupe du jardin et donne un coup de main pour servir les quatorze convives. *« Les plats ont peu à peu pris en maturité, sans toutefois me faire perdre de vue que l'objectif principal était de rendre les gens heureux du moment passé »,* se souvient-il. Comme nul autre, Berlin parvient à sublimer une soupe d'ortie, un céleri cuit à la braise, ou encore à transformer une pièce de gibier en une bouchée de délicatesse. La première étoile arrive en 2016, puis très vite, la deuxième, en 2018, imposant déjà cette première adresse comme une… table de destination. Cette histoire un peu folle, qui agite alors la foodosphère scandinave, va durer onze ans. En 2020, pris par les méandres parfois douloureux de la vie, Daniel Berlin prend la décision de fermer cette table de poche à succès pour se recentrer sur sa famille. Habité par le chagrin de la perte de son épouse, il veut se laisser le temps de réfléchir à la suite de sa vie, avec ses jumeaux : *« Souvent la nuit,* →



→ **Dessert à la pomme Rosa Fabian, caractérisée par sa chair rouge intense, avec un sorbet au lait arrosé de sirop de pomme.**



→ **Croustade aux navets crus et fleurs du jardin, accompagnée de carottes jaunes cuites et marinées dans de la verveine citronnée et une marmelade de céleri.**



→ **Dans la salle à manger, les larges baies vitrées immergent les convives dans le paysage de la Scanie et de la mer Baltique.**

→ *je me réveillais en me demandant ce que j'allais faire, ce que je voulais faire, mais sans avoir de réponse précise.* » Le déclic va venir du lieu qu'il découvre au gré de ses virées à travers l'Österlen. À une trentaine de kilomètres de Skåne-Tranås, il tombe sous le charme d'une ancienne ferme située sur les hauteurs du hameau côtier de Gislövhammar. Souvenirs : « *Tout de suite, je me suis projeté et j'ai su que je pouvais redémarrer quelque chose.* » Mais pour un projet résolument différent du précédent, qui nécessite deux ans de travaux. On parle ici d'une table gastronomique de quarante couverts, d'un bistrot où s'attabler au quotidien, d'une salle à manger privative (l'Atelier) conçue pour une expérience personnalisée, d'une quinzaine de chambres au standard 5 étoiles, d'un bar à cocktail installé au cœur du potager mais aussi d'une soixantaine de collaborateurs à manager, d'un domaine de sept hectares à entretenir… « *La spontanéité est plus difficile à obtenir avec un projet de cette ampleur, où désormais je suis épaulé par un investisseur*, détaille Daniel Berlin. *Mais à cette échelle, d'autres projets sont devenus possibles.* » Comme celui de pouvoir gérer au mieux la durabilité d'un produit grâce aux différents points de restauration ou de partager sa démarche avec un plus grand nombre de clients grâce à une offre diversifiée. « *Je tiens à conserver ce principe d'écosystème que j'ai toujours eu à cœur de développer* », souligne le chef, qui veut ici parler des liens amicaux qu'il entretient avec les quelque soixante-dix producteurs à proximité auprès de qui il s'approvisionne, mais aussi des cueillettes sauvages, des produits de la chasse – qu'il pratique – ou de la pêche que lui assure le terroir de l'Österlen.

Douceur dans la durée

Et puis, bien sûr, il ne saurait s'affranchir de sa précieuse collaboration avec les artisans locaux, sans lesquels VYN n'aurait pu se doter d'un art de vivre si singulier. Exemples : l'agence d'architecture Fojab, basée à Malmö ; la manufacture de meubles Gärsnäs, qui perpétue, dans la bourgade éponyme voisine, ce fameux savoir-faire du mobilier scandinave ; l'ébéniste Carsten Nilsson, véritable virtuose du travail du bois, à l'origine de l'emblématique porte sculptée de la salle à manger ; ou encore la céramiste Monica Persdotter, qui a réalisé l'ensemble des pièces de la vaisselle de service. Après avoir pris possession de sa chambre, s'être laissé le temps d'arpenter les alentours et avoir dégusté un cocktail dans la serre, le moment est venu pour les convives d'emprunter le long couloir au bout duquel se profile la fameuse porte ouvragée. Derrière ce sas, le repas peut enfin commencer, dans un vaste salon faisant face à une cuisine totalement ouverte sur l'espace. Le bois naturel est omniprésent et apporte beaucoup de douceur. Dans un calme absolu, le chef se tient forcément là, au milieu de ses cuisiniers, pour orchestrer l'opéra gustatif qui va se jouer. « *Prêtez attention et vous verrez que, malgré la faible distance entre la cuisine et les convives, l'intimité est préservée grâce au soin apporté*

→ **Des objets beaux et utiles conçus dans des matières brutes aux teintes naturelles… Tout l'esprit de VYN réside dans cette simplicité.**



La céramiste Monica Persdotter

Monica Persdotter a récemment délaissé sa vie de citadine pour installer son atelier de céramique dans une ancienne ferme du village de Rörum, à 15 km au nord de VYN. Elle utilise de l'argile de différentes couleurs, dont une grande partie non émaillée, qui apporte du contraste et un toucher particulier, ainsi qu'une belle palette de teintes chaudes permettant de jouer avec les mets. À côté de l'atelier, un vaste showroom permet au public de découvrir l'ensemble des créations de Monica Persdotter.

monicapersdotter.se



à l'acoustique des lieux », fait remarquer Mattias Kroon. Une fois achevé le premier acte, composé de mets à saisir à la main, les convives prennent place dans une salle à manger aux mensurations plus modestes, mais dont les larges ouvertures vitrées donnent l'impression de se retrouver plongé au cœur du paysage. Un autre détail sonore attire l'attention : les plateaux de service sont garnis de liège, tout comme un disque de la même matière est disposé devant chaque convive pour éviter aux plats d'émettre une sonorité disgracieuse lorsqu'ils sont posés sur la table. Une attention au moindre détail. Au cours du menu en une quinzaine de séquences, il n'y a pas de place pour les figures de style dans l'assiette. Les dressages vont droit au but et les saveurs sont franches, conjuguant habilement la terre et la mer, comme avec cette association huître et lard fumé ou ces plats combinant cinq types d'œufs, le cru et le cuit, ou encore le froid et le chaud, telle cette coquille Saint-Jacques aux multiples textures – croustillante, fibreuse, fondante… *« J'aime l'idée qu'en mangeant, on éprouve cette sensation d'une cuisine de l'instant réalisée spécialement pour vous, à la minute »*, glisse le chef. Ce fil rouge, qui ne l'a jamais quitté, semble aussi avoir convaincu le Guide Michelin qui lui a, d'entrée de jeu, redonné en juin dernier ses deux macarons d'autrefois. Et Daniel Berlin de voir loin, très loin : *« Je sais que VYN doit encore gagner en maturité, que les aménagements vont peu à peu se patiner, le jardin va s'enraciner profondément… mais je ne suis pas pressé car je sais que je suis là pour très longtemps. »*

↓ **Jaune d'œuf de canard séché, girolles et brocolis avec une émulsion de groseilles à maquereau et une sauce à base de fromage et d'avoine fermentée.**



L'Österlen

Située dans la partie est de la Scanie, l'Österlen est une région particulièrement propice à la villégiature, non seulement pour la beauté de ses paysages, mais aussi pour la dynamique artistique et culturelle déployée par de nombreux acteurs du territoire. À quelques kilomètres de VYN, se trouve notamment le Kivik Art Center – désormais abrité par le domaine Svabesholms Kungsgard – qui propose un cheminement entre campagnes et forêts au gré de sculptures d'art contemporain (Antony Gormley, Sol LeWitt, Snøhetta).

VYN mode d'emploi

Restaurant ouvert au dîner les mercredi, jeudi et vendredi et au déjeuner le samedi.
Menu dégustation : 355 € (4 000 SEK). Accord des vins : entre 220 et 890 € (2 500 et 10 000 SEK). Accord sans alcool : 125 € (1 400 SEK).

Hôtel ouvert toute la semaine.
Chambre à partir de 320 € (3 600 SEK), petit déjeuner inclus.

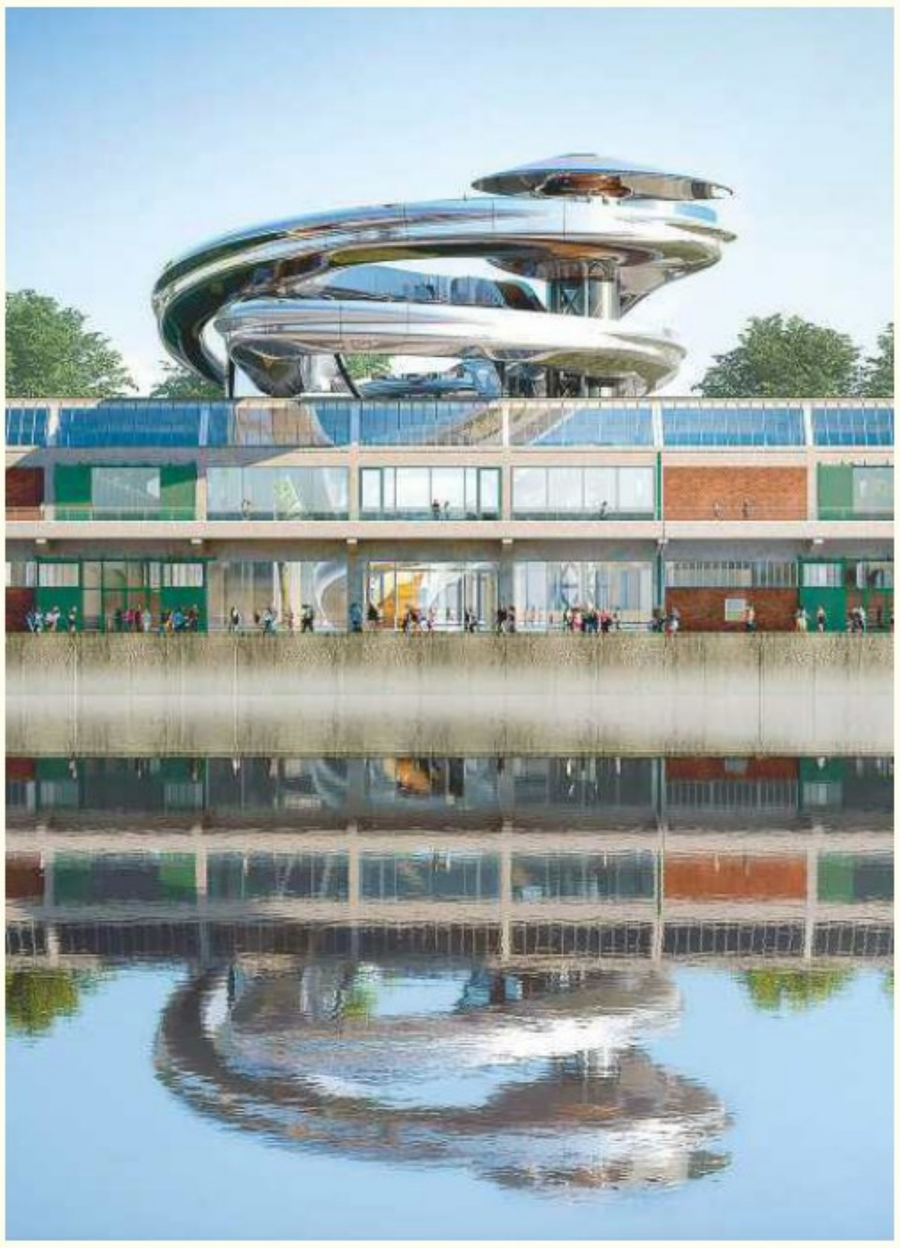
Atelier : privatisation jusqu'à 24 personnes.
Minimum facturé de 2 220 € (25 000 SEK). Menus : 155 et 310 € (1 750 et 3 500 SEK).

Food & wine bar ouvert du lundi au dimanche à partir de 16 heures.
À la carte : 45 € (500 SEK). Menus thématiques : de 60 à 85 € (695 à 955 SEK).

Höga vägen 72, 27292 Simrishamn, Suède, vynrestaurant.se

ROTTERDAM, L'ARCHITECTURE EN MOUVEMENT

La deuxième ville des Pays-Bas se dévoile à travers ses constructions, reflets d'une résilience portuaire à toute épreuve, qui culmine aujourd'hui avec l'inauguration du musée Fenix et, bientôt, la coulée verte ainsi que le musée national de la Photographie. On vous invite à arpenter ce décor au fil d'adresses qui en disent long sur son maillage architectural.



Texte
Maïa Morgensztern

Presque entièrement détruite par un bombardement de l'armée nazie en 1940, Rotterdam entame sa reconstruction après-guerre, dans un style postmoderne et brutaliste qu'elle adopte comme un leitmotiv fonctionnel les décennies suivantes. Les arrondis Bauhaus du musée Chabot et de Huis Sonneveld, rares vestiges des années 1930, ont ainsi laissé place à des élévations graphiques plus rigides, marqueurs d'une société obnubilée par le rendement. En pleine ébullition, la cité portuaire s'appréhende idéalement en suivant la trace de ses icônes architecturales, à l'image des maisons cubes de Piet Blom des années 1970, devenues les symboles d'une inventivité pragmatique. Le cabinet d'architectes OMA, cofondé par Rem Koolhaas, inaugure ainsi le musée d'art Kunsthal en 1992, avant de bâtir Timmerhuis, un amoncellement de cubes évoquant une immense sculpture mathématique de Sol Lewitt, en version habitable. Tout aussi marquantes,



↑ **Sur la rive sud de la Nouvelle Meuse, face au centre-ville, l'ancienne zone portuaire de Kop van Zuid a été convertie en lieu de vie.**

← **Le musée Fenix, consacré à la migration à travers l'art, a été inauguré en mai 2025.**

les propositions du bureau MVRDV, fondé en 1993, accommodent une population en pleine croissance. Dans le centre, l'immense arche couverte Markthal dispose de nombreux spots de restauration, de 228 appartements et d'un parking souterrain. Pour les archives du musée Boijmans Van Beuningen, la firme a imaginé des points de fuite en forme d'architecture impossible de M.C. Escher et un toit-terrasse végétalisé ouvert sur la ville.

Le New Deal hollandais

De l'autre côté du pont Érasme, dans le quartier en pleine réhabilitation de Rijnhaven, le trio de tours De Rotterdam, signé OMA, rend hommage à la ville verticale de Mies van der Rohe, avec un site où l'intimité et le travail fusionnent en un seul lieu de vie. À quelques minutes de là, les bureaux flottants en bois du cabinet d'architecture Powerhouse Company, à l'empreinte carbone négative, attestent de l'importance croissante des questions environnementales. En 2022, la firme a remodelé la bibliothèque municipale brutaliste, inspirée par le Centre Pompidou, pour améliorer son impact énergétique et proposer des infrastructures adaptées à l'ère digitale. L'émergence récente du mouvement New Dutch pointe vers un futur porté par le bien-être de ses habitants et de la planète. Il annonce également un renouveau culturel, comme l'attestent la première biennale de design inaugurée en février dernier, la création du complexe touristique portuaire Portlantis, l'inauguration, en mai 2025, du musée Fenix, consacré à la migration à travers l'art, ainsi que la réouverture du musée de la photographie. À Rotterdam-Nord, le collectif de paysagistes De Urbanisten travaille sur Hofbogenpark, une coulée verte le long d'une ancienne ligne ferroviaire qui devrait voir le jour en 2027.

MAD ARCHITECTS / FENIX / DPA-TMN — ROBIN UTRECHT



1

HÔTELS

Morgan & Mees (1)
Situé dans un bâtiment de style Bauhaus de la fin des années 1930, cet hôtel-boutique de 20 chambres prépare les voyageurs de passage à la plongée architecturale dans les rues de Rotterdam. Optez pour une chambre-cabane avec balcon pour un séjour au calme. Au dernier étage, la suite baignée de lumière naturelle dispose d'une terrasse privée. Aux beaux jours, elle constitue le spot idéal pour faire une pause avant de s'engouffrer dans le quartier commerçant de Nieuwe Binnenweg.
Mathenesserlaan 145. morganandmees.com


2

Supernova Hotel (2)
Poser ses valises au Supernova, c'est un peu rentrer chez soi. Les 38 chambres au design épuré possèdent toutes leur propre caractère : un balcon, un accès direct au jardin, ou, notre préférée, la 101, dont la clé enclenche l'aiguille d'un tourne-disque d'où s'échappe aussitôt la voix suave de Nina Simone. Au rez-de-chaussée, le salon-bibliothèque au total look bordeaux accueille une clientèle stylée et chaleureuse, à l'image du personnel posté derrière le comptoir.
's-Gravendijkwal 68. supernovahotel.nl


3

RESTAURANTS

Xin (3)
Ouvert il y a quelques mois, Xin a déjà fait son entrée au guide Michelin ! Le chef Alexander Wong, formé à La Pergola, table romaine triplement étoilée, propose une cuisine empreinte de traditions locales et de ses origines chinoises. Dans l'assiette, les ingrédients travaillés sous vide se dégustent comme un livre d'Histoire… Le porc ibérique au barbecue *char siu*, servi avec de la moutarde chinoise, devrait ravir les passionnés de géopolitique au même titre que les fins gourmets. À faire absolument.
's-Gravendijkwal 68 (Supernova Hotel). xinrotterdam.com


4

Putaine (4)
Situé au cœur de l'ancien quartier des prostituées de Rijnhaven, dans le sud-est de la ville, Putaine flotte face aux docks dans une structure en bois imaginée par le cabinet d'architecture Powerhouse Company. On vient ici pour un repas d'affaires de haut vol et des plats de saison travaillés en petites bouchées délicates. Pour les soirées entre amis, la déco léchée de sa consœur Héroine attire une clientèle branchée dans le quartier de Stadsdriehoek.
Antoine Platekade 996. restaurantputaine.nl



sans précédent sur le dos de chefs-d'œuvre signés René Magritte, Jérôme Bosch, Vassily Kandinsky ou encore David Hockney. Étourdissant.

Museumpark 24. boijmans.nl

Brutus

Bien avant la censure de son *Domestikator* posé sur le parvis du Centre Pompidou, Joep Van Lieshout, esprit rebelle iconique de Rotterdam, avait ouvert un terrain de jeu consacré aux arts alternatifs dans un quartier industriel au sud de Bospolder. Brutus Space abrite désormais une installation monumentale au cynisme déroutant, qui recycle des déchets… pour chauffer un jacuzzi à l'eau trouble.

Keileweg 10b. brutus.nl

Devastator

Difficile de savoir où donner de la tête dans cette boutique à la déco aussi pointue que les vêtements qu'elle met en avant. Sur les portants, la dernière collection de Toogood jouxte des pièces siglées A.G. Nauta et Uma Wang, et des bijoux artisanaux de chez Blackmerle. Ici, tout est pensé par Arij Den Otter et son mari Erik Bosman, à l'image des pièces de mobilier chinées sur des brocantes et érigées en tour de Babel noire. Du mobilier vintage devrait aussi ravir les connaisseurs.

Van Oldenbarneveltstraat 124a. devastator.nl



Fundamental Atelier (5)

Unique en son genre, ce restaurant-atelier propose une table de chefs chez l'habitant (un architecte d'intérieur et une cheffe), dans une ambiance de laboratoire de design où se retrouvent les têtes créatives de la ville. Le menu varie selon des thèmes inspirés par les paysages et la géologie environnante. Il existe aussi un format pop-up, Fundamental Eatery, à l'adresse mouvante et aux menus tout aussi goûteux. Réservation obligatoire.

fundamental.restaurant

MUSÉES, BOUTIQUE

Depot (6)

Première réserve muséale accessible au public, ce bâtiment miroir imaginé par les architectes MVRDV abrite quelque 150 000 œuvres du musée Boijmans Van Beuningen, actuellement fermé pour travaux. À l'intérieur, le dédale d'escaliers entremêlés mène vers des petites expositions thématiques variées, des techniques du dessin à nos rapports aux objets. La salle consacrée aux tableaux de maîtres accrochés sur des plaques transparentes offre un coup d'œil



Y ALLER

Eurostar relie Paris à Rotterdam en 2 heures 40 minutes. Le voyage architectural commence dans la gare aux lignes fuyantes, signée Team CS.

MANGILO — PION STUDIO — JN CULINARY CAPTURES — SOPHIA VAN DEN HOEK / STUDIO UNFOLDED — IRIS VAN DEN BROEK — MICHÈLE MARGOT — OSSIP VAN DUIVENBODE

DEUX OVALES POUR UN LOSANGE

Texte
Nicolas Valeano

La nouvelle adresse automobile des Champs-Élysées signée Renault revêt une forme inédite, entre le musée Guggenheim de New York et un garage Fisher Price. Un concept qui mérite explication.

Au 53 de l'avenue des Champs-Élysées, le dernier des grands showrooms automobiles a bien failli disparaître. Pour mieux renaître. Le lieu, choisi dès 1910 par Louis Renault pour sa proximité avec le Grand Palais, là où avait lieu le Salon de l'auto, a vécu plusieurs vies, devenant le fameux Pub Renault (« Pub » pour « publicité »), inauguré par Michèle Morgan en 1963. Nombre d'entre nous y sont allés, enfants, fascinés par ses expositions, ses événements et ses alcôves rappelant les premières automobiles : on y mangeait un steak ou, comme Arnaud Belloni, le patron du marketing du groupe Renault, on y savourait une glace. *« C'était un lieu extrêmement moderne à l'époque, un lieu de pop culture »*, analyse-t-il. Puis dans les années 1990, le Pub a été transformé en Atelier Renault, surfant sur la tendance des lofts. Avant de subir la crise qui a frappé tous les lieux automobiles des Champs-Élysées : Peugeot, Toyota, Mercedes, Fiat, Citroën, tous désertent, un par un, la prestigieuse avenue. Et lorsque Arnaud Belloni arrive chez Renault en 2020, en plein Covid et alors que l'entreprise subit des pertes records de 8 milliards d'euros, l'avenir du showroom au losange ne tient qu'à un fil. Mais c'est le moment où le plan « Renaulution » est pensé par l'ancien P-DG, Luca de Meo, une stratégie de valeur plutôt que



↙ **Arnaud Belloni, directeur marketing monde de Renault.**

de volume : le lieu tient là sa chance. *« Un écrin merveilleux pour notre future gamme,* explique Arnaud Belloni. *Nous avons fait un module concept pour valider tout ce qu'on voulait voir dedans : restaurant, boutique, expositions dynamiques, possibilités d'acheter une voiture, point de départ pour des tours de Paris en 4L, privatisation pour des fêtes, espaces de coworking… »* Les idées ne manquaient pas, mais il fallait encore déterminer la forme adéquate de

cette restructuration totale pour les mettre en musique. Le concept du lieu est venu à Franklin Azzi dès sa sortie du brief de Renault. *« J'ai fait un croquis qui était déjà pratiquement ce que nous avons réalisé »*, raconte l'architecte français. Son projet suscite tout de suite l'enthousiasme. *« Le terrain de jeu d'une marque auto est la route et Franklin Azzi a créé une route sans fin*, précise Arnaud Belloni. *En voyant le projet, on a compris que c'était un lieu pour défiler, comme un* catwalk, *transformé en "carwalk" pour les voitures. D'où le nom, le Défilé Renault. »*

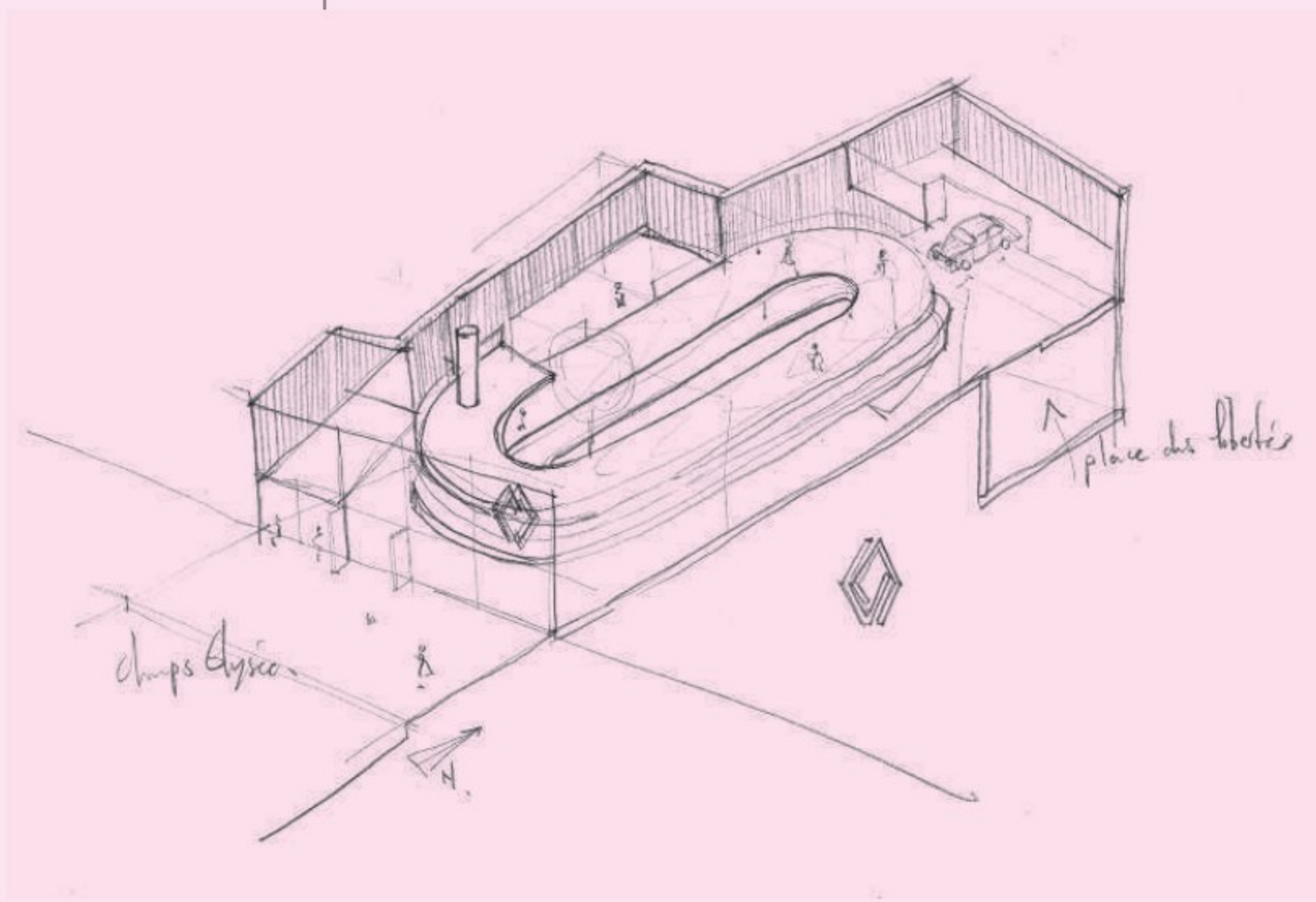
Voyage dans l'espace

Les quelque 2 350 mètres carrés de surface disponible sont repensés, vidés pour créer le maximum de volume possible. *« C'est un projet très ambitieux d'un point de vue architectural, il est unique, prototypal,* explique Franklin Azzi. *Nous voulions reconnecter l'espace avec les Champs-Élysées, avec des codes de grands lieux culturels. »* Voire de culte, comme en atteste cette immense nef avec 16 mètres de hauteur maximale sous plafond et un chœur ! Car il fallait ménager l'espace nécessaire pour installer le point d'orgue des lieux, une rampe en pente douce de 4 % d'une longueur de 170 mètres. Franklin Azzi revendique ici l'influence des travaux de Claude Parent et de Paul Virilio sur l'architecture oblique et le plan incliné, ainsi que de réalisations comme le musée Guggenheim de New York, le Lingotto à Turin ou encore… le garage Fisher Price de son enfance avec ses rampes hélicoïdales. Résultat, une rampe tournant deux fois qui permet d'avoir une façade à exposition multiple derrière la vitrine de 185 mètres carrés tout en transparence – l'orientation plein nord affranchissant de toute question thermique pour privilégier la luminosité. La construction de la rampe avec Vinci a représenté un véritable défi, en raison du choix de privilégier des portants selon le principe de suspension sur une structure métallique, comme pour un ouvrage d'art, plutôt que de créer des poteaux qui auraient abîmé l'image de légèreté voulue. *« Il s'agit de sculpter le vide plutôt que le plein »*, résume poétiquement Franklin Azzi. Une rampe en béton quartzé de 5,20 mètres de large avec un vocabulaire visuel autoroutier, entourée de garde-corps en verre pour, toujours, conserver cette impression de légèreté. Un authentique écrin conçu pour recevoir une quinzaine de voitures en exposition comme à la parade. Sur les murs, une enveloppe de lattis de bois de chêne vernis a été choisie pour offrir une certaine chaleur aux lieux et pour les propriétés acoustiques de ce matériau. L'ouverture au public a été fixée au 17 septembre, après à peine trois ans de travaux, et la star ici est le produit, à commencer par la Renault 4, qui ouvrira le défilé des expositions dans ce lieu voulu dynamique, festif et ouvert à tous.



↑ **La rampe hélicoïdale où sont exposées les voitures embarque le visiteur dans un road-trip infini et ludique.**

↘ **Croquis réalisé par l'architecte Franklin Azzi.**



OLIVIER MARTIN-GAMBIER – FRANKLIN AZZI

LETTRES IRLANDAISES

Sur ces terres littéraires par excellence, le tragique de l'histoire va de pair avec un joyeux esprit de résistance et l'insularité se joue des frontières.

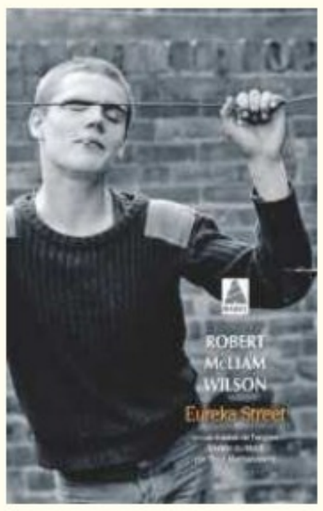
Texte
Laurent Jacobi



La ballade des amants maudits

Jackie aime Johnser. Johnser aime Jackie. Du grand frisson dans les quartiers ouvriers de Dublin. Mais bientôt, l'amour rencontre la réalité sociale. Les rêves se fracassent et les destins s'éparpillent dans la violence. Adaptée au cinéma par Gilles Lellouche, l'œuvre originelle frappe par sa réalité crue. Le récit construit sur des flash-back provoque une montée dramatique enivrante. Pourtant, ici, pas d'effets spéciaux, de romantisation ou de raccourcis narratifs. C'est une écriture sèche mais drôle dans la grande tradition du roman irlandais : le monologue intérieur. Et puis, Neville Thompson donne à ressentir ce qu'est le grand amour en alternant les points de vue des narrateurs sur les mêmes événements. Et que dire des dialogues ? Hilarants, pathétiques ou grossiers, ils sont au plus près de la complexité des personnages, jamais dans la caricature. À mille lieues de toute mièvrerie et du misérabilisme facile. Une magnifique *love story* donc. Sur l'inévitable transformation de la passion amoureuse. Et dont la puissance reste entière malgré les péripéties de la vie.

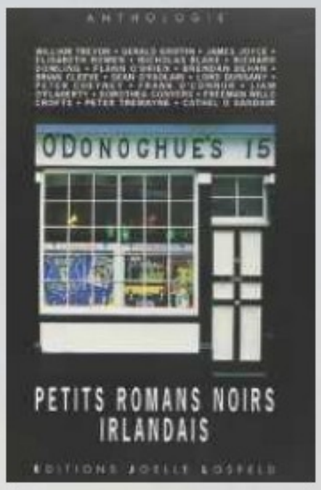
***L'amour ouf,* Neville Thompson, 10/18, 368 p., 8,60 €.**



Antihéros de guerre

Belfast, le conflit s'éternise. La ville est meurtrie et ses murs se parent de sigles mystérieux. Entre Jack, le bagarreur pacifique, et Chucky, l'anti-businessman de génie, l'amitié devient le seul refuge possible. Passant du « je » au « il » avec habileté, Robert McLiam Wilson se moque bien des conventions. Littéraires ou confessionnelles. Dans sa galerie de personnages, personne n'incarne le camp du bien. Pas une ligne de manichéisme pour explorer les zones grises de l'âme humaine en temps de guerre. Son humour décalé, telle une farce de l'habitude, éclaire la grisaille du quotidien. Avec une mention spéciale pour les affaires absurdes et imaginatives que rend possible le chaos ambiant. Sur Eureka Street, point de héros. On avance dans le trafic des événements en tentant de survivre à son époque. Chacun sa quête, sentimentale, matérielle ou existentielle. Jusqu'à l'explosion qui fait tout voler en éclats. Une histoire à double sens, chaleureuse et glaçante.

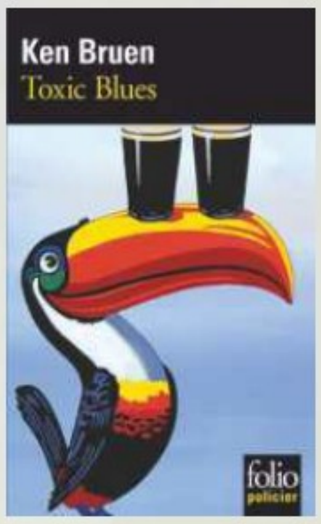
***Eureka Street,* Robert McLiam Wilson, Actes Sud, 496 p., 10,90 €.**



Petits meurtres gaéliques

Sorte de best-of de la nouvelle noire irlandaise, du XIXe siècle à nos jours, cette anthologie donne l'occasion d'explorer de savoureuses tranches de vices. Alternance de tons, de styles et de sujets évidemment. Mais toujours avec un poil d'absurdité et d'arrangement face à la morale et aux conventions. Et puis l'Irlande, avec sa tradition orale et son histoire tumultueuse, offre un terreau propice aux atmosphères sombres et aux intrigues complexes. À retenir notamment, *Les Événements de Drimaghleen*, de Trevor William, et ses deux morts violentes inexplicables. *Foxer*, de Brian Cleeve, est jubilatoire pour son vieillard faux prêtre mais véritable escroc. Quant au texte de James Joyce, il raconte le destin tragique d'un accusé ne parlant que gaélique face à des juges anglais. À noter, la riche idée de l'éditeur de poursuivre la découverte à travers une bibliographie exhaustive des 18 auteurs sélectionnés.

***Petits romans noirs irlandais,* Anthologie, Éditions Joëlle Losfeld, 288 p., 21,90 €.**



Enquêtes d'un buveur de Guinness

L'ancien flic reconverti en détective privé Jack Taylor est de retour. À Galway, sur la côte ouest de l'île. À peine le temps d'une virée alcoolisée et le voilà déjà embarqué dans deux drôles d'affaires : la mort de plusieurs Tinkers, ces gens du voyage irlandais, et l'assassinat mystérieux de cygnes. Cynique, ironique ou désabusé, le style de Ken Bruen transcende la forme du polar pour révéler un monde en marge. Celui des clans et des exclus de la prospérité. Car peu importe le ou les coupables, c'est une Irlande de la désillusion qui se dévoile. Les chapitres, courts et parsemés de références littéraires et musicales, s'enchaînent au rythme des tournées générales et des descentes de cocaïne. Plus de bas que de hauts donc, dans ce récit ravagé, où seule l'amitié se tient à peu près droite. Un roman opaque et noir à savourer comme une Guinness, en appréciant chaque nuance d'amertume.

***Toxic Blues,* Ken Bruen, Folio Policier, 368 p., 9,50 €.**

CHRISTIAN BOWEN / UNSPLASH – SDP

No man is an island

Trois destins ordinaires pour une fresque irlandaise d'une rare intensité. Farouk, médecin syrien, fuit la guerre et ses horreurs pour se reconstruire une réalité. Lampy, jeune garçon enlisé dans sa petite ville, conduit des bus pour personnes âgées et s'imagine, en sortie de virage, un autre destin amoureux. John, vieillard rongé par les regrets, égoïste et détestable, est lui en quête d'une impossible absolution pour ses fautes passées. Trois portraits, pour trois styles d'écriture différents. Entre introspection et action, Donal Ryan interroge avec finesse les sinuosités de l'existence humaine. Toujours au bord du gouffre, sa plume explore les zones d'ombre de l'âme. Elle révèle aussi la complexité de personnages secondaires cabossés par la vie. Le récit est intense et parsemé de légendes, comme cette incise troublante sur un roi qui tuait les oiseaux. La conclusion, lyrique à souhait, fait se rejoindre les destins. Elle déploie des accents de tragédie grecque en mode celtique. Et c'est là toute la force du romancier : semer au fil des pages des graines d'espoir et de désespoir pour faire fleurir d'une seule voix la même humanité. Un roman puissant. À lire et relire pour en saisir les infimes subtilités.

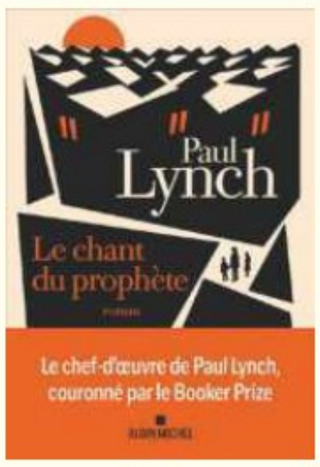
***Par une mer basse et tranquille,* Donal Ryan, 10/18, 216 p., 8,30 €.**



Démocratie en péril

Dublin. Futur proche ou imaginaire. Des manifestations sont réprimées. Un professeur disparaît. Le pays glisse vers une dictature qui ne dit pas son nom. Et avec lui, c'est le destin d'une famille qui bascule vers l'inconnu. Récompensé par le Booker Prize 2023 et le prix des Libraires 2025, *Le Chant du prophète* marque par son écriture. Pesante. Gluante. Envahissante. L'auteur tisse une logique de cauchemar éveillé qui transforme l'invraisemblable en réalité plausible. Par petites touches – des contrôles d'identité, des messages radio, des lâchetés quotidiennes – une ligne de démarcation se dessine, invisible mais bientôt infranchissable. Au cœur de cette dystopie orwellienne, des questions surgissent. Fuir ? Prendre les armes ? Comment protéger sa famille quand l'engrenage totalitaire se met en marche ? Et celui qui perd la tête n'est-il pas le plus sensé ? Parfois, la lecture fait mal. Mais on continue, happé par cette vision maussade de l'avenir, guidé par le besoin impérieux de connaître l'issue. Écrit pendant la pandémie de Covid-19, ce roman résonne comme un avertissement salutaire pour nos démocraties.

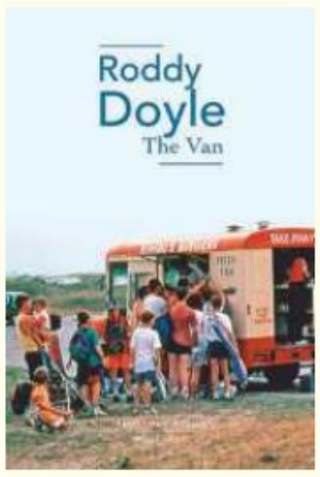
***Le Chant du prophète,* Paul Lynch, Albin Michel, 304 p., 22,90 €.**



Au paradis du fish and chips

Dans la famille Rabbitte, voici le père, Jimmy Senior, tout juste licencié. Alors pour occuper ses heures, que faire ? Boire des bières, reluquer les filles et accompagner les gamins au football sont des valeurs sûres. Mais rapportent peu. La Coupe du monde approchant, une drôle d'idée germe : transformer un vieux van sans moteur en baraque à frites ambulante. On s'installerait face au Hikers, le pub local. Ou à la plage, s'il ne pleut pas trop. Dernier volet de la *Trilogie de Barrytown*, adaptée au cinéma par Alan Parker et Stephen Frears, *The Van* est peut-être le plus désopilant de la saga. Car Roddy Doyle excelle pour dépeindre cette famille nombreuse issue de la classe ouvrière. Si bordélique. Si attachante. L'écriture file à 100 à l'heure à grands coups de dialogues et de confidences sur l'amitié, sur l'amour, sur le capitalisme. Et surtout sur rien. Un *feel-good book* admirable sur l'Irlande des années 1990, où même « des morts-vivants » bien jeunes trouvent leur place.

***The Van,* Roddy Doyle, Robert Laffont, « Pavillons poche », 458 p., 11 €.**



Inspirations

P. 164
Mode : la saison du gentleman-farmer

P. 178
Les Caraïbes habitent New York avec le chef Paul Carmichael

P. 184
La nouvelle effervescence des Rothschild en Champagne

P. 188
Invitation chez Maurizio Azzimonti, directeur créatif de Moncler

P. 192
Dans la forge des briquets S.T. Dupont

P. 196
Luca de Meo, d'un défi à l'autre

P. 202
En Guadeloupe, apprendre à respirer avec la mangrove

P. 204
Paul McCartney après les Beatles par le dessinateur Hervé Bourhis

BEN PARKS

↖ Polo *Drumoak* en soie et laine, veste *Hedland* en lin, laine et cachemire, manteau *Adrien* en laine et lin Rain System, pantalon *Brendan* en laine, l'ensemble Loro Piana, bottes *Chasseur* en caoutchouc Le Chameau x Loro Piana, montre *Tank Louis Cartier*, grand modèle, Cartier. Voiture Defender 110 PHEV Sedona Edition, Defender.

Down by the river

Photos
Ben Parks
Réalisation
Azza Yousif

Il y a un plaisir unique à se retirer à la campagne lorsque l'été s'efface et que l'automne commence à s'installer. Au pied d'un village de vieilles pierres, le temps s'écoule, gracile, le long d'une rivière, et les souvenirs remontent à la surface de ces journées à pêcher, lire, marcher et méditer.



Tee-shirt en coton vintage, **Kiliwatch Paris,** bomber *Pashmy* en cuir velours porté sur overshirt en laine, l'ensemble **Tod's,** pantalon en coton, **Mr Marvis,** cuissarde de pêche en caoutchouc naturel, **Aigle,** sac de pêche en osier vintage.

Écharpe en laine vintage, **Kiliwatch Paris,** trench en coton et Nylon noir **Homme Plissé Issey Miyake,** pantalon en laine, **Brioni,** bottines lacées en cuir, **Dolce & Gabbana.** Voiture Defender 110 PHEV Sedona Edition, **Defender.**

Page de droite : tee-shirt en coton, **Majestic Filatures,** chemise western et jean *578 Baggy* en coton, **Levi's,** veste croisée avec revers en pointe, en laine, **Givenchy** par Sarah Burton, trench-coat croisé, coupe classique, en gabardine de coton compacte, **Corneliani,** montre *Black Bay 58,* **Tudor.**







Ci-dessus : chemise
en coton **Figaret,** pull
en laine **Dolce & Gabbana,**
veste *Re-Engineered*
for Today, **Barbour,**
pantalon damier
en denim, **Louis Vuitton.**

Page de gauche : pull
en laine, manteau en laine
et shearling, **Prada.**





Chemise en coton et soie **Canali,** maille *Oasi Cashmere,* pantalon en coton et cachemire, l'ensemble **Zegna,** manteau en laine pied-de-poule, **Herno,** bottes *Saint Hubert Héritage* en caoutchouc doublé de cuir, **Le Chameau.**

Page de gauche : pull en laine côtelée à col châle, **Burberry,** doudoune *Shift Ripstop,* **Pyrenex,** montre *Carrera Chronograph Extreme Sport Twin-Time,* **TAG Heuer.**



Blazer en cachemire, laine et soie, **Kiton,** pull écossais en laine (porté autour du cou) et pantalon en cuir, l'ensemble **Ferragamo,** pull en cachemire, **Falconeri,** gants en cuir doublés cachemire (dans la poche), **Agnelle,** chaussettes en coton, **Falke,** mocassins en cuir de veau box, **J.M. Weston,** montre *Tank Louis Cartier,* grand modèle, **Cartier.**

Page de droite : chemise en popeline de soie rayée avec microcravate brodée, l'ensemble **Dior,** veste déstructurée à boutonnage demi-croisé laine et cachemire, **Brunello Cucinelli,** montre *Carrera Day-Date,* **TAG Heuer.**





Tee-shirt en coton,
American Vintage,
chemise en soie,
Kartik Research,
surchemise *Vagabond*
en cachemire et daim,
pantalon en laine,
l'ensemble **Brioni.**

Sur le cheval
Licol ergonomique en veau
et cuir à bride, **Hermès.**

Col roulé en laine mérinos extrafine, **John Smedley,** parka courte en sergé émerisée déperlante à doublure plaid détachable en laine, pantalon large en coton noir déperlant, détails en peau de veau, selle d'obstacle *Vivace* en veau, paire d'étrivières doublées en veau, paire d'étriers, l'ensemble **Hermès,** bottines en daim, **Church's.**

Ci-dessus et page de droite : polo en cachemire recyclé, **Tricot,** forestière en laine, pantalon *Alessio,* en laine, sac weekender *Périple,* en cuir, le tout **Berluti,** montre *Black Bay 58,* **Tudor.** Voiture Defender 110 PHEV Sedona Edition, **Defender.**

Ci-contre : blazer en cachemire, laine et soie, **Kiton,** pantalon en cuir, **Ferragamo,** pull en cachemire, **Falconeri,** gants en cuir doublés cachemire (dans la poche), **Agnelle,** chaussettes en coton, **Falke,** mocassins en cuir de veau box, **J.M. Weston,** montre *Tank Louis Cartier*, grand modèle, **Cartier.** Voiture Defender 110 PHEV Sedona Edition, **Defender.**



Mannequin :
Zaram Obasi (Elite Paris)
Grooming : Beth Shanefelter
Assistante à la réalisation :
Darya Slavinskaya
Assistants photographe :
Adam Roberts
Vincenzo Sassu
Casting : Leila Azizi
Production :
Mélina Klein (Bang Bang)

Merci à Jean-Marie Majendie (pêcheur) et aux habitants du village de Guinarthe-Parenties (Pyrénées-Atlantiques).

Chef nouvelle vague

Né à la Barbade, Paul Carmichael a sillonné le globe et s'est illustré dans les cuisines des restaurants Momofuku, avant de se poser en plein melting-pot new-yorkais. Au Kabawa, célébration des saveurs caribéennes, il accueille à bras ouverts quiconque a envie de se frotter à ses plats épicés, métissés et avant tout réjouissants.

Texte
Andrea Petrini
Photos
Éric Traoré

« Hello ! Comment vas-tu ? » Sous-entendu : le jetlag plus la canicule, tu tiens le coup ? Le texto de Paul Carmichael tombe pile lorsqu'on émerge de la station de métro de Bleecker Street. Dans la moiteur d'un après-midi new-yorkais d'été, on lui rétorque du tac au tac : *« J'arrive dans cinq minutes. »* Mais, à défaut de tomber sur le cul-de-sac dit Extra Place – un nom pareil, il fallait vraiment l'inventer ! – on reste en panne sèche de géolocalisation dans l'East Village. Tablier blanc et dreadlocks jusqu'à la taille, Paul Carmichael arrive à la rescousse. On trotte derrière lui, rembobinant en quelques mètres trois moments clés de la culture pop new-yorkaise. D'abord, ce mur tout en briques n'est-il pas le fond iconique contre lequel posèrent en 1977 les Ramones sur la pochette de leur premier album ? Et juste en face, la porte presque anonyme, à peine désignée par une enseigne anodine, n'ouvre-t-elle pas sur le loft au centre duquel trône une cuisine reconnaissable même dans la quasi-obscurité ? Cet espace, autrefois le Momofuku Ko, aujourd'hui rebaptisé Kabawa, fut quinze ans durant le showroom de fusion culinaire très haut de gamme du chef David Chang. L'une des premières tables à menu dégustation, fermée depuis 2023. Et à présent confiée à chef Paul. Pardon, on allait presque oublier de vous le présenter. La quarantaine athlétique, zygomatiques à faire pâlir Denzel Washington, Paul Carmichael est le *« talk of the town »*. Parole du *New York Times,* du *New Yorker,* d'*Eater,* de l'*Observer* ou du *Financial Times.* Le héros food du moment, c'est lui. Un succès critique et public – essayez de réserver et vous verrez – auquel Paul Carmichael ne s'attendait peut-être pas. D'autant que, par ces temps de fuite en avant et d'amnésie généralisée, dans cette ville qu'il avait quittée en 2015, il était redevenu, au fil des années, presque un visage inconnu.



↑ **Revêtu du tablier *tie & dye* de rigueur au Kabawa, le chef Paul cuisine comme il respire, guidé par la mémoire des saveurs de son enfance à la Barbade.**

↓ **Chèvre aux saint-jacques en sauce créole.**



Pourtant, deux décennies plus tôt, le jeunot d'alors avait été de toutes les aventures, participant en première ligne à ce renouveau générationnel qui propulsa la Grosse Pomme sur le terrain de tous les possibles. Les États-Unis étaient coupés en deux. À la côte ouest, une cuisine italo-californienne axée sur des produits ensoleillés, confortable, végétale à souhait, frenchy par élégance. À la côte Est le brouillon des styles, le dynamitage des frontières et du clivage entre tradition et avant-garde, culture haute et basse, dans un esprit cosmopolite semi-punk. Cette insurrection eut ses QG incontestés : le laboratoire moléculaire de Wylie Dufresne, savant fou de la frite-mayo ou des raviolis d'œufs brouillés, ansi que les restaurants de Richard Torrisi et Mario Carbone, et leur Little Italy, deux jeunes premiers à la tête aujourd'hui d'un petit empire et en affaires avec le peintre Julian Schnabel. Ou encore Mission Chinese de Danny Bowien et sa *street food* panasiatique, funky & arty.

On top of the world

Paul Carmichael a baigné dans cette culture. Sans jamais oublier d'où il venait : les Caraïbes. Il est né dans un petit village de la Barbade, d'une famille *« croyante, bienveillante, modeste, qui ne m'a jamais fait manquer de rien. Mon enfance a été très heureuse ».* Ce sont ces humeurs, ces saveurs, la chaleur des rapports humains, les souvenirs des repas ensemble *(« Chez nous, manger était sacré. Tout le monde cuisinait, à n'importe quelle heure de la journée, il y avait toujours du riz, des légumes frais et des poulets à mariner »)* que Paul a laissés mûrir, pendant de trop longues années, dans son for intérieur. L'exprimant par touches discrètes aux commandes du Momofuku Má Pêche, à l'ombre de Wall Street. Puis, de manière plus incisive, en Australie, dès que le mentor David Chang lui offrit l'écrin en or du Momofuku Seiobo, atelier de cuisine frondeuse dans le complexe du Casino de Sydney. En sept années, il y décrocha tous les honneurs. Mais Carmichael n'est pas rentré à New York les mains vides. *« Le dialogue entre ethnies, l'héritage des cultures aborigènes et des communautés d'immigrés, en plus de la variété ahurissante des poissons, de quoi rendre jaloux les Japonais, l'étendue des produits de première qualité à travers tout le continent, ce sont des choses que l'on n'oublie pas,* détaille-t-il. *Mais quand Chang*

m'a proposé de rentrer à New York, je n'ai pas hésité. Il était temps.» Homecoming, donc. Quand il atterrit à JFK le 16 juillet 2024, il file dans le New Jersey pour se doucher, puis regagne aussitôt Brooklyn pour assister à une performance culinaire hautement expérimentale sur le toit du showroom de la marque de produits capillaires Davines. *«Les musiciens du saxophoniste Immanuel Wilkins jouant assis à table parmi le public, les plats cinglants du chef Nazareno Mayol qui défilaient tandis que le coucher du soleil enflammait la silhouette des gratte-ciel de Manhattan de l'autre côté de l'East River, c'était magique,* se souvient-il. *Et parfaitement normal pour New York. Pour la première fois de sa vie ici, ma compagne Charlotte n'en croyait pas ses yeux. Ça ressemblait au rêve américain. Mais je savais aussi que je l'avais embarquée dans une ville hostile.»*

Inventivité créole

Où il doit répondre à deux questions essentielles. Pour qui cuisines-tu? Qu'as-tu à raconter qui n'aurait pas été déjà dit? Paul lâche sans hésiter: *«La réponse est dans Kabawa, un nom qui n'existe pas, qui ne veut rien dire. Mais qui, par assonance musicale, renvoie à mon pays natal. Je n'en suis pas l'ambassadeur et encore moins le porte-parole. Le* storytelling *? Très peu pour moi. Je voulais juste un restaurant qui me ressemble, chaleureux, porteur d'une petite dose de bonheur. En ces temps incertains, où tout est difficile, on en a besoin.»* Et d'enchaîner: *«Tu veux vraiment savoir pourquoi je suis devenu cuisinier? Ce fut le jour où mon père, barman toute sa vie durant du club de golf près de mon village, s'est fait limoger après trente ans de services, sans explications ni remerciements. Ado, j'ai eu une période écervelée, difficile. Mais je savais que pour m'en sortir, je devais réussir ailleurs, loin de là. Comme si ailleurs, ces injustices n'existaient pas. Dans deux heures, le photographe du* New York Times *débarque pour un shooting. Suis-je inquiet pour l'article qui sortira la semaine prochaine? Franchement, non. Ma trouille, c'est plutôt de décevoir mes parents qui viennent à la fin du mois. Ils n'ont pas l'habitude des restaurants comme Kabawa,* →

↓ Dans une impasse new-yorkaise qui mène partout sauf nulle part, se niche le Kabawa et sa salle accueillante aux couleurs tropicales.





↖ **Ici, la cuisine n'est pas séparée de la salle et le spectacle de la préparation des plats fait partie de l'expérience.**

→ *ce sera leur première fois dans un gastro dont ils ne maîtrisent pas les codes. En gens modestes, croyants, vont-ils comprendre, reconnaître les saveurs, les racines de notre culture ou au contraire se sentir mal à l'aise, offensés par la clientèle bruyante, jeune et urbaine, par la musique reggae au volume soutenu, pas assez spirituelle pour eux ?»* Paul, la musique du diable ne fera pas fuir tes vieux. Toujours solidaire du fiston, maman a transcrit sur le menu, avec sa calligraphie délicate, des expressions insulaires pour les repas : *« Fill your bellies », « Tum Tum Yum Yums »* pour les entrées, *« Eat your patties like you're in the know »* (« mange tes galettes farcies en connaisseur »), *« A lil something sweet »* pour le dessert. Et Charlotte d'illustrer la carte avec des dessins faux-naïfs, parfaite introduction graphique à l'univers joyeux de Kabawa et de son petit cousin attenant, le Bar Kabawa, que le chef Paul vous défend officiellement – il ne plaisante pas ! – de fréquenter pour les préliminaires de l'apéritif, *« sinon, au bout de quelques galettes au crabe/courge et curry, ou de poulet mariné et frit avec des champignons, deux ou trois daiquiris à l'appui, vous passeriez à table déjà repus. Et surtout, pétés ».*

Kabawa pratique une forme de sobriété. *« David Chang m'avait exhorté : t'as carte blanche, fais ce qu'il te plaît, mais surtout pas de menu dégustation. Plutôt crever que de me remettre aux dégust'. Je ne dis pas que les* tasting menus *sont finis, mais ils doivent rester des exceptions, pour des restos de grandes occasions. Personne n'a plus le temps, ni l'envie, moi le premier, de se voir imposer de longs parcours qui, mine de rien, te bouffent cinq heures de ta vie. »* Alors, c'est le bon sens commun qui prime. Celui du menu-carte à prix fixe : entrée, plat, dessert (plus les bricoles en guise de bienvenue) pour 145 dollars. On pourra donc piocher librement, selon son humeur, dans un menu hommage à la diaspora caraïbéenne, aux saveurs et aux techniques de Jamaïque, Guyane, Porto Rico et Martinique. Une cuisine d'anciens esclaves, mais affranchie de tout folklore, prodigue en parfums, joyeuse et politique à sa manière, *« mais ce n'est pas moi qui vais blablater sur la décolonisation ».* Assis au comptoir, on écumerait toute la carte. Avant même de formuler notre choix, atterrit dans l'assiette une constellation de petits plats, du pain à la farine de pois chiche et son condiment de chutney d'aubergines au tamarin, un cake au beurre fermenté accompagné de gelée de poivrons piquante. Le « Toston d'arbre à pain frit » escorte le moelleux poulet rôti avec sa chienne de sauce créole *(dog sauce),* soit différents piments mixés avec des câpres. On en redemande. Comme pour les *dumplings* de manioc à

la vapeur, en attendant le « Plantain aux œufs brouillés, sel de morue et double dose de caviar ». C'est jubilatoire, d'un raffinement totalement *« campesino ».* Cuisinier post-pastoral Carmichael ? Trois fois oui quand, après le « Cobia (poisson proche du requin) en ragoût au laurier », il envoie son « Pavé de chèvre en sauce de saint-jacques » et, sans transition, une énorme saucisse de canard, façon jerk (en mélange exponentiel d'épices) et piment mexicain dit *poblano.* On serait tenté de commander en rab les « Chuletas can-can au *sofrito* portoricain *recaito ».* Hélas ! ce sera pour une autre fois.

Déconfinement général

« Je ne suis pas venu à New York pour faire du show-off. *Kabawa est un restaurant relativement accessible, inclusif, pas le truc à tester une fois dans sa vie, mais où on devrait avoir envie de revenir. On y raconte une histoire, qui se trouve être la mienne, et qui est aussi quelque chose de plus ample, de plus collectif »,* réfléchit-il à voix haute. Il craint de se retrouver classé tête de file d'une « nouvelle tendance ». A fortiori parce qu'il n'est pas (le) seul. À quelques kilomètres, dans une annexe du Lincoln Center, son ami Kwame Onwuachi – oui, vous l'avez vu dans la dernière saison de *Chef's Table* sur Netflix – n'a-t-il pas conçu, lui aussi, sa luxueuse brasserie cosmopolite Tatiana comme un témoignage de la richesse de la cuisine afro-caribéenne ? *« En dépit de la situation assez trouble aux États-Unis en ce moment, New York reste un port de mer où se côtoient toutes les cultures, y compris les plus marginales. Ouvrir un restaurant ici tient d'une gageure. Tout est si cher que, trop souvent, la vocation doit se plier à l'immédiate rentabilité. Mais voyons le côté positif des choses. Au moins, tu peux être à peu près sûr de trouver une oreille prête à t'écouter. Ce n'est pas le cas, mais imaginons que je sois un nerd attardé,*



← **Le mythe du chef génie solitaire, très peu pour lui. Paul Carmichael travaille toujours avec et pour les autres.**



↑ **Sorbet à la noix de coco servi dans une noix de coco jeune glacée.**

dont la routine serait de jouer à la PlayStation sur le canapé en caleçons et chaussettes dépareillées, écoutant de la musique, le casque posé sur une seule oreille et lorgnant en même temps des vidéos sur son téléphone… Dans cette ville de bientôt 9 millions d'habitants, peut-être pas loin d'ici, se trouve sûrement un marginal aussi taré, s'adonnant en solitaire à ce rituel. Chez Kabawa, je ne veux pas m'adresser seulement aux gens comme moi, qui partagent ma culture ou mon style de vie. Je ne veux pas m'embarrasser de classes sociales – finalement, à Manhattan, nous sommes tous des pauvres gars qui ont la chance de pouvoir continuer à habiter ici – je veux apporter du plaisir, le bonheur d'être à table, au plus grand nombre. » Bonheur, inclusivité, partage du plaisir interclassiste de la table…. Paul Carmichael se rend-il compte qu'on dirait la langue unanimiste d'un débonnaire chef bedonnant, foutrement à court d'arguments ? *« Attends, attends, deux secondes… Si la raison d'être d'un restaurant de nos jours n'est plus d'assurer un instant de bonheur, de partager du plaisir, d'offrir du répit, une fugace parenthèse à la frénésie de nos vies, de l'hospitalité comme on dit, mais la vraie, alors ça sert à quoi un restaurant ? Pourquoi continuer à cuisiner si ce n'est pas pour rendre les gens un peu plus heureux ? »* dit Paul, une fois n'est pas coutume, l'air grave. Bien sûr, il a raison. Sa bienveillance hors pair a notre approbation. Inconditionnelle.

Seule activité qui unit les trois branches de la famille, la maison de champagne fête ses 20 ans. Pour devenir une marque iconique, elle s'ancre discrètement, mais sûrement. À la mesure des Rothschild, qui prennent le temps depuis des siècles.

Champagne pour les Rothschild !

Texte
Guillaume Rebière
Photos
Nicolas Gouhier

C'est un édifice imposant mais sans apparat. Une bâtisse typique de la Champagne du XIXe siècle, témoignage d'un statut par sa position dominant le village de Vertus, mais consacrée d'abord à son seul usage : à l'intérieur, le nouveau chai de la maison Barons de Rothschild livre une charpente de bois spectaculaire, un réseau de caves en pierre à double voûte, des planchers de chêne massif. Tous les matériaux sont nobles – même l'effet mat des cuves Inox est saisissant – dans l'intention de mettre les meilleurs outils au service de l'élaboration du vin. Ici ou là, quelques détails signent le bon goût et la fantaisie d'une famille : dans une salle de dégustation, une table brute taillée dans un chêne issu de la Ferme des Trente Arpents, propriété de la baronne Ariane, près de Paris ; au fond, à la verticale d'un puits de lumière, une échelle-leurre créée par la mère artiste de la baronne Saskia. Avec le siège, situé à Reims, et le centre →

De gauche à droite : Saskia de Rothschild, Philippe Sereys de Rothschild, Julien de Beaumarchais de Rothschild, Ariane de Rothschild et sa fille Eve.

→ de production d'Oger, ce site pose un nouveau jalon dans la construction de la maison. Pour lancer le dîner d'inauguration, c'est le baron Philippe qui prend la parole en anglais devant des invités du monde entier et raconte avec verve un projet dont on les a souvent dissuadés. *« On nous a dit notamment :* "Ne le faites pas en famille, vous allez vous quereller." *Mais non, nous avons débattu ! Merci Ariane et Saskia. »* La maison Barons de Rothschild, créée discrètement en 2005, rassemble pour la première fois toute la famille dans une même entreprise. La banque, le lien originel, a séparé frères et cousins. Bâti aussi quelques destins exceptionnels, depuis la fondation de la dynastie, au milieu du XVIIIe siècle, dans le ghetto de Francfort, par Mayer Amschel, qui envoya ses cinq fils conquérir les capitales européennes. Trois branches (allemande, autrichienne, italienne) sont éteintes aujourd'hui. Il reste l'anglaise, lancée par Nathan, puis établie en France et incarnée aujourd'hui par Philippe, ainsi que les deux issues de la branche française menée à l'origine par James, et maintenant portées par Saskia et Ariane. Les relations ont parfois été conflictuelles sur les affaires bancaires : les dirigeants de Rothschild & Co à Paris se sont affrontés jusqu'en justice avec Ariane, à la tête de la Compagnie Edmond de Rothschild à Genève, sur le nom de leurs établissements respectifs. Un accord a été conclu en 2018, sans qu'on sache si l'engagement commun dans la maison Barons a mis de l'eau dans le champagne.

Les raisins de l'harmonie

Le fonctionnement à trois têtes ne semble souffrir aucun tiraillement. *« Nous échangeons en permanence. Les grands choix sont des décisions collégiales, mais les détails aussi ! De la teinte d'un bois à la présence d'un garde-corps sur la terrasse, on finit toujours par tomber d'accord »,* sourit Philippe. Ravie d'apprécier un champagne comme elle les aime, du chardonnay aux fines bulles, Ariane salue une *« histoire inspirante partie de zéro ».* Saskia relève que *« la maison est arrivée dans la région en novice et cela a été une opportunité, une immense liberté de pensée. L'ambiance familiale et les caractères bien affirmés font aussi le sel de notre aventure. »* Pour tenir la ligne et mener l'opérationnel, un directeur général du sérail a été recruté. Passé par Pommery et Veuve Clicquot, Frédéric Mairesse est rompu aux subtilités de la Champagne, où des mastodontes sont installés depuis des siècles, informés avant les autres des parcelles à vendre,



↗ **Dans la bâtisse du XIXe siècle, sous la charpente en bois, le champagne Barons de Rothschild patiente dans les cuves en Inox du chai.**

sollicités en priorité pour l'achat des meilleurs raisins. Le nom Rothschild ne suffit pas pour acquérir la vigne, sinon à faire monter les prix. La maison s'est contentée de huit hectares en propriété dont, à Vertus, un magnifique « Grand Clos », selon le nom inscrit dans le cadastre napoléonien. C'est ce temps long que poursuit la famille, dont les trois branches sont autant d'empires anciens du vin. Nathaniel a fait l'acquisition de Mouton en 1853, James, de Lafite en 1868, deux crus célèbres du Médoc. Un siècle plus tard, le baron Edmond s'empare de Château Clarke. À partir de ces fiefs bordelais, ils ont prospéré, fidèles à leur esprit d'entreprise. Trois groupes en sont sortis : Domaines Barons →

3 QUESTIONS À...

ARIANE DE ROTHSCHILD
Présidente du groupe Edmond de Rothschild

Que représente la maison de champagne dans le patrimoine de la famille Rothschild ?
C'est un projet de vingt ans maintenant, dans lequel se retrouve toute la famille. Cela permet de renouer les liens. C'est un défi aussi : on peut croire que Rothschild est une marque puissante, mais en Champagne, tant que vous n'avez pas fait vos preuves, le nom ne sert pas à grand-chose. Ce parcours d'humilité, en partant de zéro, fait partie des traits de notre famille : se réinventer, ne pas rester sur des acquis. Nous possédons des domaines historiques, mais c'est aussi ce nouveau projet que nous léguerons à la prochaine génération.

Comment est née l'idée entre vous ?
Avec tous nos vignobles, il était étonnant que nous ne soyons pas allés sérieusement en Champagne, même si c'était une pression énorme de s'y mesurer, d'être à la hauteur de notre nom. Nous avions une ambition qualitative très ciblée. Cette dernière année, nous avons inauguré deux sites de production. À Oger d'abord, sur une architecture avec le moins d'impact possible sur l'environnement : on y entre comme si on pénétrait dans la terre. Le site de Vertus est aux antipodes, un lieu ancien auquel nous avons redonné vie sans altérer son histoire, avec les meilleurs outils pour faire un grand champagne. Nous commençons à entrer dans le vif du sujet...

Faut-il s'ancrer dans un lieu pour installer son nom en Champagne ?
Nous avions un biais bordelais, qui veut qu'on ne paraisse pas crédible sans des hectares de vignes et des installations. Ce n'est pas nécessaire en Champagne, mais cela marque notre volonté de nous inscrire dans le long terme. Vingt ans, c'est un temps minuscule dans le vin. Quand j'ai lancé Macan en Espagne avec Pablo Alvarez (le propriétaire du fameux Vega Sicilia), on s'est dit : *« Toi et moi, on n'en verra jamais les fruits ! »* Nous souhaitons que la qualité de Barons de Rothschild fasse rêver les gens, qu'il devienne un champagne mythique.



↓ Devant Le Grand Clos, à Vertus, en Champagne. Trois branches différentes de l'illustre famille se sont réunies pour faire de leur nom une référence dans ce nouveau terroir.

→ de Rothschild, dirigé par Saskia depuis 2018, présent en Bourgogne, en Amérique du Sud et jusqu'en Chine ; Domaines Baron Philippe de Rothschild, le premier à explorer l'international, créateur du légendaire Opus One en Californie dès 1978, présidé par Philippe aujourd'hui ; Edmond de Rothschild Heritage, développé au galop par Ariane en Espagne, Argentine, Afrique du Sud et Nouvelle-Zélande. Ces milliers d'hectares dans le monde forment un patrimoine unique, en concurrence aussi pour placer les vins sur les marchés. *« Pour le champagne, on se posait tous la même question : que peut-on y faire ? Plutôt que d'avoir chacun le sien comme on a déjà nos vins, nous avons décidé de regrouper nos forces »,* explique le baron Philippe. L'ambition, teintée d'humilité, reste claire, avec des modèles à rechercher du côté des icônes du vignoble, Krug ou Bollinger. Barons de Rothschild produit aujourd'hui 600 000 flacons par an, avec un potentiel de 100 000 bouteilles supplémentaires sur le nouveau site de Vertus. Un bon standard de qualité et de valorisation, calibré pour un réseau très sélectif de distribution dans 90 pays et pour organiser la rareté propre aux champagnes haut de gamme. Le premier millésime du Grand Clos vient d'être dévoilé. D'autres cuvées attendent les patientes années de vieillissement. Pas d'urgence, les Rothschild sont en Champagne pour longtemps.



Le dandy

En 2022, Maurizio Azzimonti, directeur créatif chez Moncler, décide de changer d'air. Il passe de l'effervescence milanaise à la sérénité de la nature lombarde, pour le plus grand plaisir de ses compagnons à quatre pattes, qui quittent la ville le museau au vent, direction le lac d'Iseo. Ah, l'irrésistible appel de l'eau !

Texte
Camille Loiseau
Photos
Filippo Bamberghi
Stylisme
Sissi Valassina

Bienvenue à Riva di Solto, dans le nord de l'Italie, à portée de vue des Alpes bergamesques. Nous sommes chez Maurizio Azzimonti, 55 ans, directeur créatif depuis 2004 chez Moncler, spécialiste des vêtements de ski chics et haute performance. Sa maison et sa maison d'hôtes, d'une superficie totale de près de →

→ **Maurizio Azzimonti entouré de deux de ses chiens. Devant la cheminée en noyer de la fin du XIXe siècle, le fauteuil *Senior,* de Marco Zanuso, pour Arflex, permet à Ercole, bouledogue français, de se mettre à la hauteur du braque italien.**

du lac


J. Wopaterni & Sohn
WIEN


DAVID LACHAPELLE





← **Les peintures du XVIIIe siècle *(en bas à gauche)* regardent pieusement les bagages Louis Vuitton *(en haut à droite)* et le temple néoclassique en bois peint du début du XIXe *(en haut à gauche).* Dans la salle de bains *(en bas à droite),* la lampe *Shogun,* d'Artemide, signée Mario Botta, nous catapulte à la fin du XXe siècle.**



→ 600 mètres carrés, sont entourées d'un jardin de 20 000 mètres carrés. L'arrière de la propriété donne sur la campagne et la montagne, tandis que l'avant offre une vue spectaculaire sur le lac d'Iseo. L'ancien Milanais de souche a quitté sa ville de cœur sur un coup de tête. Il raconte : *« Ma passion pour les chiens m'a poussé à fonder, il y a huit ans, avec quelques amis, Poldo Dog Couture, une société d'accessoires et de vêtements de luxe pour chiens. Après la pandémie, j'ai décidé que je ne pouvais plus vivre dans une grande ville chaotique comme Milan, notamment parce que mes deux compagnons à quatre pattes commençaient à souffrir de la vie en appartement. Je me suis alors mis en quête d'une maison entourée de verdure, et je suis tombé sur cette ancienne ferme de la fin du XVIIIe siècle, qui surplombe les rives du lac d'Iseo. Après toutes ces années passées en ville, je redoutais ce choix radical, mais après plus de trois ans ici, j'ai compris que c'était la bonne décision, sans compter que la famille des chiens s'est également agrandie : Ercole, bouledogue français, Brutus, dogue allemand, Isotta, dogue allemand femelle, Edo, braque italien, et le dernier arrivé, Moloko, un bichon maltais. »*

Couleur grise et fil rouge

La structure de la maison est une ancienne ferme rénovée plusieurs fois depuis le début du XIXe siècle. *« Mon intention était de conserver autant que possible l'esthétique et le goût original de la structure architecturale »,* explique Maurizio Azzimonti. La pierre et la palette de couleur grise sont le fil rouge qui relie les espaces extérieurs aux surfaces intérieures. L'intérieur a été meublé et décoré dans des tons et des matériaux naturels qui rappellent un peu la maison de campagne de Ralph Lauren. Rien d'étonnant quand on connaît le pedigree du maître des lieux, qui fut pendant quinze ans directeur visuel de Ralph Lauren. La sélection de mobilier s'est ainsi portée sur des pièces anciennes, du début à la fin du XIXe siècle. *« Pour donner une touche de contemporanéité, nous avons enlevé la finition brillante que certains de ces meubles ont habituellement,* précise notre hôte, *pour les peindre avec une résine foncée spéciale qui leur donne un effet plus urbain. »* La plupart des meubles anciens, y compris la cheminée et les sculptures, ont été achetés chez l'antiquaire Di Mano in Mano, tandis que beaucoup d'autres ont été chinés par le directeur de la création de Moncler dans des marchés aux puces ou des débarras. Dehors, le jardin comprend également deux serres, ou plutôt deux citronnières, datant du début des années 1900. Quant à la piscine, près du belvédère d'origine, elle a été pensée par Maurizio Azzimonti en accord avec le paysage extérieur et le style du bâtiment : *« J'ai utilisé des matériaux naturels et j'ai choisi une couleur de fond très similaire à celle du lac d'Iseo. »* Quand la maison devient le reflet du lac.

↑ **Autour de la table, les chaises *699 Superlegger,* de Gio Ponti, alternent avec celles des années 1950-1960 de Carlo Ratti. Quand le décor des montagnes s'éteint, la nuit venue, les chandeliers en bronze doré du milieu du XIXe siècle et ceux en forme de mauresques de la fin du XVIIIe arrivent en éclaireurs.**



← **La paire de chandeliers en bronze doré du milieu du XIXe siècle chaperonne le vase sculptural *Geacolor,* de Gae Aulenti, pour Venini, et le vase de la série *Lenti,* d'Ercole Barovier, des années 1940-1950.**

Les orfèvres du feu

Difficile de résister à son habit de lumière, à sa laque finement appliquée, à son corps artistement ouvragé. L'entreprise S.T. Dupont œuvre au comble des savoir-faire pour que le briquet ne soit jamais en voie d'extinction.

Texte
Sylvie Berkowicz
Photos
Nicolas Krief

Alors que presque plus personne ne fume ou n'écrit à la main, S.T. Dupont entretient l'art du feu et de la plume. Objets statutaires essentiellement masculins, briquets et stylos renvoient inévitablement au siècle passé, aux bureaux de nos pères et grands-pères, aux repas qui s'éternisaient dans un nuage de fumée, au temps où, de son élégant sac, l'on sortait un non moins élégant stylo pour remplir un chèque… autre objet en voie de disparition. Et pourtant ! S.T. Dupont – dont l'actionnaire majoritaire (à 90,58%) est le hongkongais D & D International B.V. (Dickson Poon) – se porte bien avec, pour l'exercice 2023-2024, un chiffre d'affaires de 53,3 millions d'euros, en hausse de 18 % par rapport à l'année précédente. Les accessoires fumeurs représentent un peu plus de 50 % de son chiffre d'affaires, le reste se partageant à peu près équitablement entre les produits d'écriture et la maroquinerie. *« Nos briquets ne se sont jamais aussi bien vendus,* confie Alain Crevet, son P-DG depuis 2006. *Beaucoup les utilisent. Je donne toujours l'exemple de ma maman, qui a des briquets Dupont chez elle pour allumer ses bougies, ses bâtons d'encens, pour avoir du feu, tout simplement. C'est quand même plus élégant d'avoir un Dupont sur sa table basse qu'une boîte d'allumettes ! »*

Un certain art de vivre

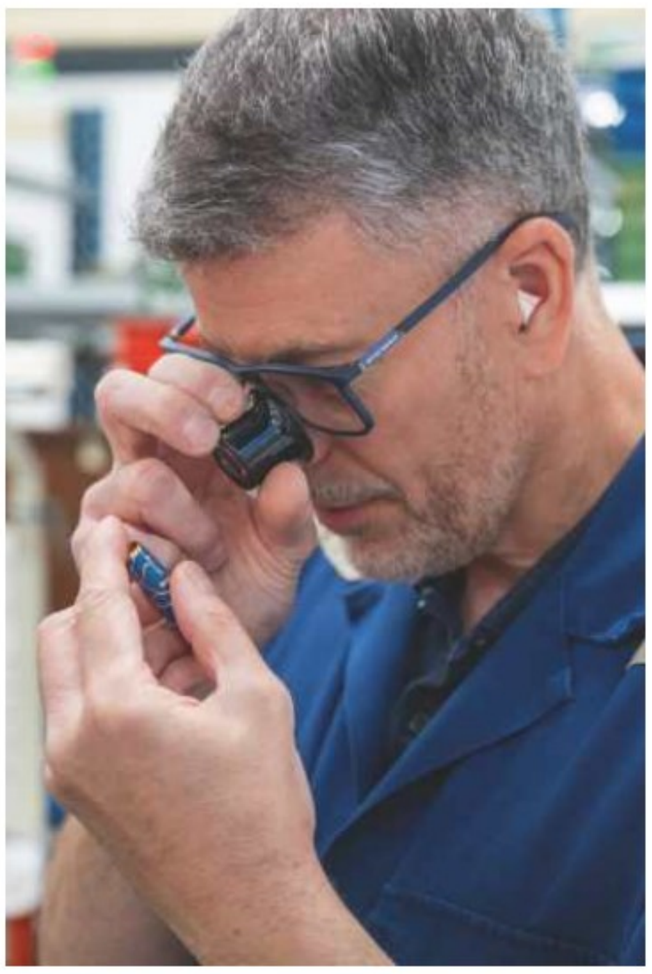
Certes, mais là n'est pas la vraie raison d'être de ces dépositaires du feu. C'est plutôt dans les fumoirs de cigares que retentit aujourd'hui le petit « cling » métallique caractéristique d'un briquet Dupont. *« Autant la consommation de cigarettes baisse dans le monde, ce qui est une bonne chose,* poursuit Alain Crevet, *autant celle du cigare augmente. Non seulement dans les pays du monde occidental, mais aussi en Asie, où il y a des bars à cigares partout. Ils sont fréquentés par des jeunes, y compris des femmes, qui*

viennent profiter d'une soirée entre amis et apprécient un bon cigare avec une coupe de champagne. Quand on sait qu'une boîte de Cohiba peut coûter 2 000 euros pour 20 pièces qui partent en fumée, les allumer avec un briquet bas de gamme lançant des torches qui détériorent le tabac n'a pas de sens. Donc acheter un bon briquet Dupont à 1 000 euros participe d'un certain art de vivre, au même titre que l'acquisition d'une montre, alors que tout le monde possède aujourd'hui un téléphone qui indique l'heure. » Si la valeur ajoutée d'un briquet Dupont tient aussi à sa flamme (on y reviendra), c'est avant tout pour son habillage, son poids, ses matériaux et →

↑ L'une des nombreuses opérations de contrôle qualité sur la chaîne de production S.T. Dupont.

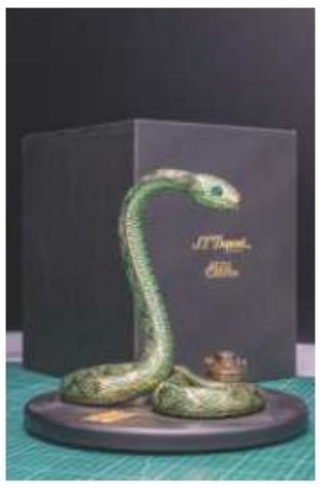
De mains de maîtres







→ surtout sa fabrication qu'il est objet de désir. C'est toujours en Haute-Savoie, à Faverges, non loin du lac d'Annecy, que sont fabriqués ces précieux outils, et ce depuis 1924. Bien sûr, l'atelier a bien changé et ressemble désormais à une usine où la technologie de pointe côtoie le savoir-faire ancestral d'un artisanat manuel. C'est en 1872 que Simon Tissot Dupont fonde sa maison de maroquinerie, à Paris. La malle devenant obsolète, ses fils André et Lucien décident de se consacrer à des objets plus fonctionnels, mais toujours luxueux : les mallettes de voyage, puis, au début des années 1940, les briquets. C'est bien plus tard, en 1973, que la maison fabriquera son premier stylo à la demande de Jackie Kennedy-Onassis, qui souhaitait en posséder un assorti à son briquet. Au cœur de l'usine de Faverges se trouve le savoir-faire le plus précieux de l'entreprise : la laque sur métal. Au terme de multiples opérations – dont le guillochage pointe de diamant, signature de la maison –, une simple barre de laiton se transforme en corps de briquet finement ouvragé. Puis certains des modèles de S.T. Dupont passent entre les mains de dix artisans



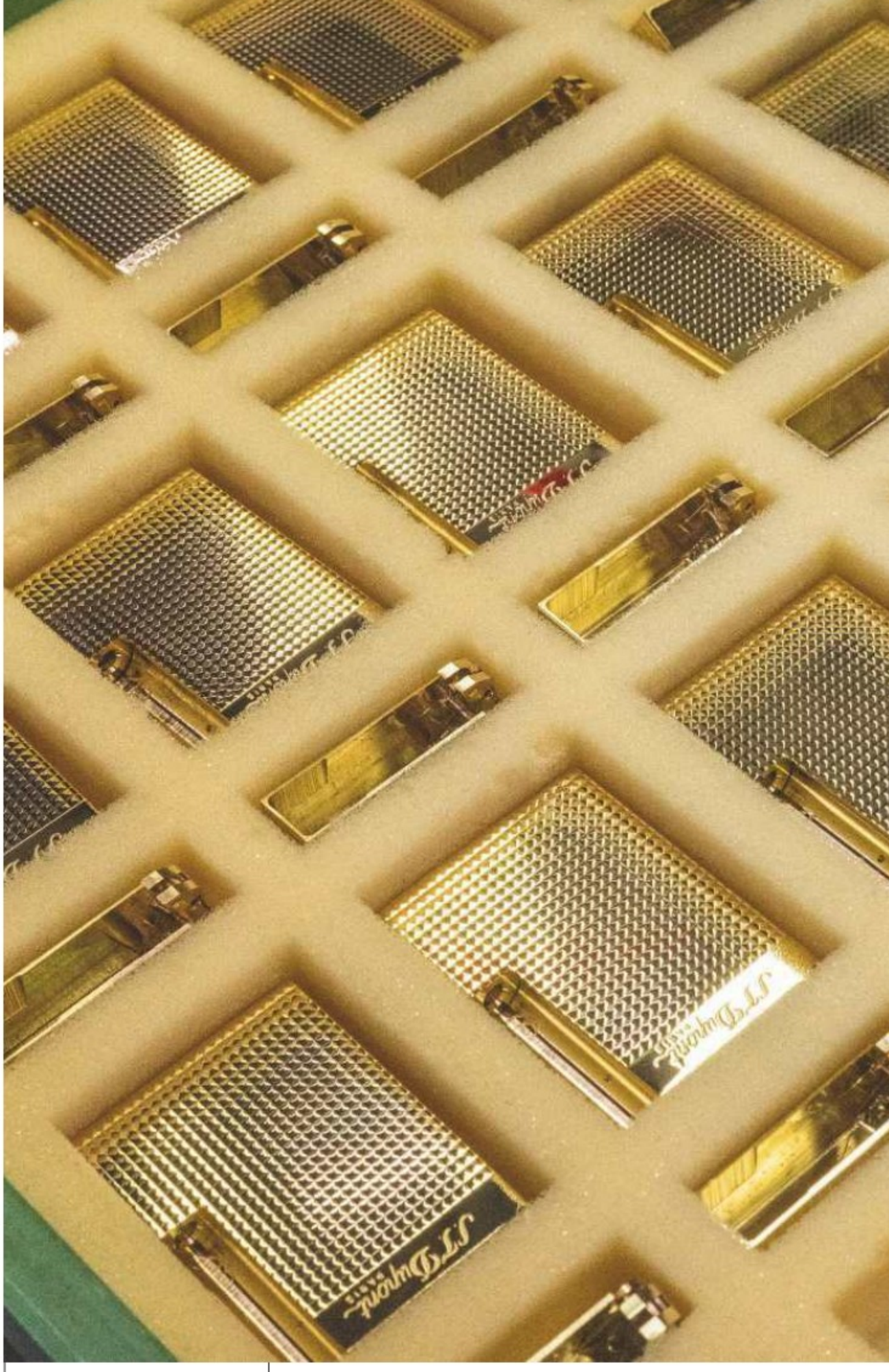
↑ **S.T. Dupont parachève son savoir-faire d'orfèvrerie dans des pièces hors norme, comme ce porte-stylo orné de pierres précieuses.**

laqueurs. Ultraprécise et délicate, l'application se fait avec différents ustensiles, pinceaux, spatules ou mousses, avec en moyenne six couches de laque et 12 à 72 heures de séchage ou cuisson entre chacune. C'est là qu'on apprend que la laque est une résine d'arbuste, chauffée, filtrée puis pigmentée.

Au commencement était la flamme

Environ 40 000 briquets sortent chaque année de l'usine, qui ont tous subi des tests de résistance aux chocs, entre autres, pour détecter d'éventuelles microfuites de gaz. La flamme, qui est tout de même l'élément fondamental d'un briquet, n'est pas un feu comme les autres. Les fumeurs de cigares exigent une flamme spécifique, voire deux : une jaune, douce, et une bleue, puissante. La *Ligne 2* de S.T. Dupont offre une double flamme jaune pour une plus grande surface de combustion, parfaite pour un allumage en intérieur. *Le Grand Dupont* est, quant à lui, équipé d'un système de double allumage, deux flammes jaunes et une puissante flamme bleue apparaissant grâce à une simple pression sur la gâchette latérale, idéale pour des conditions extérieures. Enfin, le modèle *Maxijet* produit une flamme bleue particulièrement large. Quant au fameux « cling », il est une conséquence, au départ involontaire, d'une ancienne conception, qui, lors de la modernisation des process d'ingénierie, a dû être maîtrisée pour devenir une signature « musicale » systématique et identitaire. *« Il n'y a*

→ **Sur la chaîne de production, à Faverges.**

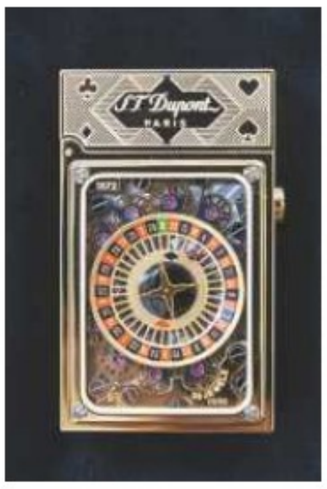


pas de designer star chez S.T. Dupont. C'est un choix. Les collections et éditions limitées se succèdent au fil des rencontres et des opportunités. Nous sommes une petite maison, insiste Alain Crevet. *À Paris, boulevard Montparnasse, nous avons un showroom, le service marketing et ce qu'on pourrait qualifier de studio de création composé de cinq personnes qui viennent tout le temps dans mon bureau pour discuter de ce que les commerciaux et moi-même observons aux quatre coins du monde. C'est comme ça que l'inspiration vient. Nous avons dans le passé beaucoup travaillé avec des artistes. Picasso, par exemple, qui était un grand fan de S.T. Dupont et en avait toute une collection. Nous avons donc réalisé une petite série* Picasso. *Une édition limitée* Claude Monet *aussi et peut-être en fera-t-on d'autres dans le futur avec des artistes qui ont envie de travailler avec nous. Sinon, nous nous associons avec les grands emblèmes du patrimoine français : Versailles, l'Opéra de Paris… Et aussi l'industrie du divertissement, grâce aux licences. Nous sommes présents dans plusieurs séries autour de* James Bond, Game of Thrones *et nous venons tout juste de sortir pour la seconde fois une série* Fender, *parce que je suis un grand fan de leurs guitares. »*

Small is beautiful

En 2024, S.T. Dupont s'associait à l'horloger Franck Muller pour concevoir le *Master Lighter,* le premier briquet à complication. Une prouesse technique puisque l'axe indiquant les heures et les minutes traverse le briquet en son centre. En vérité, il ne semble y avoir aucune limite aux rêves des amateurs de briquets S.T. Dupont. À Faverges, une visite du studio de haute création le prouve : or massif, incrustations de diamants ou d'émeraudes… tout est possible pour qui veut une pièce exclusive et personnalisée. La plus chère jamais fabriquée valait 500 000 euros. *« Nous avons une chance folle : le comité de direction, en accord avec les actionnaires, croit au* small is beautiful, souligne le P-DG de S.T. Dupont. *Nous n'avons pas l'ambition d'arriver vite au milliard de chiffre d'affaires. Tant que nous sommes en croissance, que les lignes de production sont pleines, que la demande est supérieure à l'offre, nous serons satisfaits. Nous n'aspirons pas à devenir un supermarché du luxe. Les marques finissent par perdre de leur âme quand elles vendent tout et n'importe quoi, de la montre à l'art de la table. »* Les Dupont étaient en effet avant tout des malletiers et des maroquiniers. Leurs mallettes de voyage et leurs sacs se vendaient avec des flasques, un briquet ou un stylo. Ils possédaient les savoir-faire pour les fabriquer. *« Certains me demandent si je ne veux pas faire de l'horlogerie ou de la joaillerie. Je leur réponds que nous n'avons pas le savoir-faire,* conclut Alain Crevet. *Essayer de se battre contre Rolex, Cartier ou Van Cleef & Arpels… n'est pas l'objectif. Nous ne sommes pas non plus une marque de mode. Nous sommes une marque d'héritage. Le Louis Vuitton d'avant, si vous voulez… »* S.T. Dupont repose toujours sur trois piliers forts : l'art du feu, l'art de l'écriture et l'art du cuir. La sainte trilogie.

↓ **Le briquet *Casino Pocket Complication* embarque un mécanisme squeletté de 250 pièces fabriquées en Suisse. Du jamais vu.**



“Depuis toujours, je me réveille en pensant que demain sera mieux qu’hier”

Il a quitté Renault pour rejoindre Kering avec la conviction qu’un patron doit créer de l’émotion, donner confiance et rester en mouvement. Européen assumé, stratège visuel, optimiste méthodique, Luca de Meo nous a accordé un entretien exclusif cet été. L’occasion de parler futur, jeunesse, méthode… et douche créative du matin.

Propos recueillis par
Paul Miquel
Photos
Marcel Hartmann

Luca de Meo dans
son ancienne vie,
au siège de Renault,
à Boulogne-Billancourt.

The Good Life : Qu'est-ce qui vous donne de l'espoir le matin quand vous vous levez ?
Luca de Meo : Il y a des gens qui ont tendance à être un peu nostalgiques, d'autres pessimistes et puis il y a ceux qui sont, comme moi, plutôt optimistes. Je pense que quand on fait un job comme le mien, le facteur psychologique est primordial. J'ai toujours tendance à voir les choses du bon côté. Quand je m'installe dans un nouveau pays, je cherche d'abord mes repères, et une fois que j'en ai trouvé deux ou trois, j'essaie de relever les points positifs du lieu dans lequel je suis, et ça m'aide beaucoup à m'intégrer. Certaines personnes voyagent et ne font que regretter l'endroit d'où elles sont parties. Personnellement, je me réveille le matin en pensant que demain sera mieux qu'hier.

À la rédaction de *The Good Life,* nous partageons cet état d'esprit, mais il faut parfois regarder dans le rétroviseur, non ?
Je pense qu'il est nécessaire d'avoir un œil dans le rétroviseur. En revanche, il est indispensable de porter son regard vers l'avant. Je ne sais pas quelles sont les statistiques précises, mais j'imagine qu'un compétiteur comme Max Verstappen regarde plus devant lui que derrière ! Pendant un Grand Prix, cela doit être 5 % dans le rétro et 95 % devant ! Ne jamais jeter un œil dans le rétroviseur serait une erreur, car personne ne veut que le passé se reproduise. En revanche, regarder derrière soi ne doit pas devenir l'objet d'une obsession.

À quoi ressemble la journée type d'un capitaine d'industrie comme vous ? D'ailleurs, existe-t-il une journée type ?
Non, heureusement. C'est l'une des choses intéressantes dans ce type de job : la variété et la diversité des tâches. J'essaie néanmoins de figer certains moments formels qui me permettent de gérer les process d'une grosse organisation. Chez Renault, par exemple, j'étais là tous les lundis parce que nous avions un comité opérationnel et un comité stratégique. Donc, le lundi, je passais ma journée au bureau, mais le reste du temps, ça variait beaucoup. Quand je ne voyageais pas, c'était du 8 heures – 19 h 30. Je passais tout mon temps – comment dire… – à réunir des gens. Cela ne signifie pas que j'enchaînais de grosses réunions… Ensuite, je tire tout droit du matin jusqu'au soir ! Je ne m'arrête qu'un quart d'heure à midi : très peu de déjeuners d'affaires pour moi. Je suis italien. Le matin, je prends un café et je pars tout de suite. Idem pour les dîners à l'extérieur. Pourquoi ? Parce que, le lendemain matin, je dois être au top. J'ai vraiment une vie sociale assez modeste, si je puis dire. Quand je rentre à la maison le soir, je dîne le temps qu'il faut.

Avez-vous des moments réservés de réflexion, des moments presque méditatifs de pur « jus de crâne » ?
Oui. Diriger une société de plus de 100 000 salariés, c'est comme être entrepreneur. Entrepreneur, c'est un super métier, mais tous sont unanimes : ils ne pensent qu'à leur boulot. À mon niveau de responsabilités et de gestion organisationnelle, je ne fais plus de différence entre le travail et la vie privée. En réalité, mon cerveau est tout le temps concentré sur l'entreprise. Est-ce que cela laisse du temps pour de purs moments de réflexion ? Chacun a sa façon de réfléchir. Ma méthode pour analyser des problèmes et les résoudre est assez visuelle. Mon truc, c'est de connecter des points, de voir comment cela se passe ailleurs, dans d'autres secteurs d'activité, et d'essayer de le traduire dans le langage de mon entreprise. Souvent, tout se cristallise sous la douche le matin. Ah ça, c'est mon

truc ! D'ailleurs, j'ai fait installer un bloc-notes étanche dans ma salle de bains sur lequel je peux écrire tout ce qui me passe par la tête. Le matin, toutes mes idées deviennent très claires.

Être italien, c'est un avantage pour diriger un groupe français ?
Non, je ne le pense pas. Ce n'est ni un avantage ni un inconvénient. Je me sens surtout européen. J'ai eu la chance de vivre dans tous les grands pays d'Europe, je parle couramment toutes les langues importantes de l'Union européenne. Je ne fais pas de distinguo entre un Italien, un Français ou un Allemand. En revanche, je fais une différence entre les bons et ceux qui ne sont pas si bons ! Je pense qu'il y a une forme de sympathie de la société française envers tout ce qui vient de l'Italie. Et un peu de compétition, aussi. Mais c'est finalement une compétition entre frères, entre cousins. En France, je parle toujours français. Dès le début, j'ai parlé français, pour m'adapter. Je n'ai jamais essayé d'imposer certains modèles culturels de mon *background* italien. Je viens d'avoir 58 ans. Je suis un Italien modèle export !

Comment définiriez-vous votre méthode de management ?
Personne ne me verra jamais fâché ou hurler. C'est comme un caillou qu'on lance dans un étang pour faire des ricochets. En tant que P-DG, tous les signaux que je donne s'amplifient. Il faut donc tout contrôler, montrer une forme d'équilibre… Sinon, ça secoue toute l'organisation. Tout vient toujours d'en haut, et c'est normal. Personnellement, j'ai la chance d'avoir développé une bonne résistance au stress. Un acteur, au début de sa carrière, va ressentir du trac. Après vingt ans de scène, il devrait y être moins sujet. Cette gestion du stress demande de l'entraînement, de l'expérience. Oui, il faut un peu jouer la comédie, car chaque salarié d'une grande entreprise a son rôle, un personnage à tenir. Dans la vie professionnelle, il y a des compétences d'acteur à développer. Je me souviens, quand je suis devenu l'un des jeunes patrons chez Fiat, sous la présidence de Sergio Marchionne, ça allait très très très mal. Je me suis rendu compte que la tête que j'avais en marchant dans les couloirs en disait long et que les gens commençaient à entretenir des rumeurs, à développer des fantasmes positifs ou négatifs sur la situation de l'entreprise. C'est de la sociologie, ce n'est pas très original, j'en conviens. Au final, les gens qui arrivent à faire bouger un groupe à droite →

“Chaque salarié d'une grande entreprise a son rôle, un personnage à tenir. Dans la vie professionnelle, il y a des compétences d'acteur à développer”



→ ou à gauche ne sont pas nécessairement les plus malins ou les plus intelligents, mais ce sont ceux auxquels le groupe donne sa confiance.

Luca de Meo, c'est aussi la renaissance de la Fiat 500… Quel rôle joue la jeunesse dans votre vision de l'avenir ?
Malgré mes cheveux blancs et mon âge, j'ai encore beaucoup de curiosité envers les jeunes. Vous ne m'entendrez jamais m'étonner : *« c'était comme ça quand nous étions jeunes »* ou *« la nouvelle génération est comme ci ou comme ça ».* Je dirais que j'ai une forme de curiosité, de bienveillance, et presque un peu de tendresse pour les jeunes en général. Je pense que les nouvelles générations sont potentiellement privilégiées. Pas par rapport à la mienne, car nous avons aussi été favorisés. Par rapport à nos grands-parents ou aux personnes qui vivaient il y a cent cinquante ans. Je pense que les jeunes ont aujourd'hui plein de possibilités. Ce qui ne m'empêche pas d'être un peu préoccupé pour eux, parce que je sais que c'est très dur et complexe aujourd'hui. Nous avons organisé une société qui n'est pas faite pour eux.

C'est-à-dire ?
Quelqu'un de ma génération, qui a été prévoyant, a pu s'acheter une maison, s'offrir une voiture, envoyer ses enfants à l'université. Pour les jeunes, c'est moins évident. Ils ont beau avoir fait des études supérieures de qualité, on continue de leur proposer d'enchaîner des stages, les uns derrière les autres, pour 500 euros par mois. Avec ça, comment envisager de construire une famille, d'acheter ou même de louer une maison ou un appartement ? D'après moi, c'est le monde à l'envers, et c'est cette situation qui me préoccupe. On ne donne pas à la jeunesse ce qu'il faudrait. Sans entrer dans une polémique politique, pourquoi ne parlons-nous que des retraites ? Pourquoi la société n'aide-t-elle pas davantage les jeunes ? Redonner une chance aux nouvelles générations, c'est essentiel pour continuer à penser – et je me répète – que demain pourrait être mieux qu'hier.

Sans transition, le costume fait-il toujours le moine ?
Non. En revanche, dans le domaine de l'élégance, ceux qui savent savent. Cela se voit à des détails, des petits signes, parfois infimes. Mon métier m'impose le costume. J'aime bien, c'est peut-être mon côté italien. En revanche, je ne juge jamais les gens en fonction de leurs vêtements. Je m'en fiche complètement. Si tel n'avait pas été le cas, je serais passé à côté d'un certain nombre de recrutements essentiels. Je pense notamment à un gars qui porte systématiquement des chemises hawaïennes, mais qui est un génie, un *« crazy scientist ».*

Vous portez un beau tourbillon H. Moser & Cie… D'où vous vient cette passion pour les objets qui donnent l'heure ?
Les montres sont les seuls bijoux des hommes. Les seuls. Nous sommes tous habillés avec les mêmes costumes bleus, les mêmes cravates bleues, les mêmes chemises blanches ou, au mieux, avec des rayures. On n'a rien d'autre que les montres pour se distinguer. Évidemment, j'aime aussi la mécanique, l'objet, le design, l'histoire qui va avec et cette espèce de précision qu'il y a derrière. Les horlogers ont une obsession pour la perfection, et ça me parle. C'est une industrie qui me fascine. Je trouve que, par le passé, les horlogers étaient plutôt conservateurs, mais de nos jours, ça change. Il y a des marques comme H. Moser & Cie, Urwerk ou Trilobe, en France, qui font bouger les lignes, qui sont en train de pousser et d'innover. Cette belle dynamique me plaît. Enfin, pour revenir à H. Moser & Cie, Edouard Meylan, qui dirige la marque, est selon moi un génie.

Votre prochaine destination de vacances ?
Aucune idée. Je viens de devenir grand-père. Donc tout va dépendre de ma petite-fille. Je ne sais pas. Je ne programme jamais rien. Peut-être quelques jours en Italie. Je verrai.

Faisons un détour par l'Italie alors. Quel est le meilleur restaurant italien de Paris d'après vous ?
Le Langosteria, une des tables de Cheval Blanc. C'est superbe, un endroit spectaculaire. Si vous voulez une adresse plus simple, il y a un petit restaurant à côté de la tour Eiffel qui s'appelle Chez Pippo, avenue de la Bourdonnais. C'est très bien. Je ne suis pas un grand gourmet, je n'ai pas trop le temps, mais le Langosteria, c'est du top niveau.

Notre magazine s'appelle *The Good Life.* C'est quoi, pour vous, la «*good life*»?
Ma vie est intéressante, mais pas toujours très confortable, parce qu'elle demande un degré de motivation et d'engagement quotidiens énorme. À mon niveau, je fais au moins dix réunions par jour. Pas le temps de regarder mon iPhone ni d'envoyer des messages, ni même de répondre à un e-mail. En tant que P-DG, pendant toutes les réunions, tout le monde me regarde, attend une réaction de ma part. J'ai besoin d'être systématiquement en tension, concentré sur les échanges. Cela demande un niveau de concentration pas très compatible avec l'esprit *«good life».* J'ajoute que cela requiert aussi un niveau d'implication physique important qui nécessite une discipline de vie très stricte. Par exemple, je ne peux pas me permettre de me dire: *«Bon, je vais sortir avec des copains ce soir, faire la fête et me coucher à 2 heures du matin.»* Jamais. Comment pourrais-je le faire et être le lendemain en réunion à 8 heures devant vingt personnes ou avec un ministre coréen?

Oui, nous voyons très bien...
Être P-DG, cela demande énormément de sacrifices. Je ne pense pas que les gens s'en rendent réellement compte. On pense que les gens comme moi, *«les grands patrons»* comme vous les appelez en France, ne font que des dîners en ville, des déjeuners d'affaires...

Comment abordez-vous votre nouveau défi professionnel chez Kering?
Avec enthousiasme, curiosité et confiance, porté par la puissance des marques et le savoir-faire des équipes. Ensemble, j'en suis convaincu, nous pourrons continuer à faire de Kering un acteur incontournable du secteur du luxe.



Pour nous rappeler à l'évidence et à mère Nature, le Conservatoire du littoral a créé le projet Ja-Riv, qui restaure et protège la forêt tropicale humide en Guadeloupe. Visite guidée aux côtés de Médhy Broussillon, délégué adjoint aux rivages d'outre-mer, qui replace la valeur écologique au cœur du système.

"La mangrove est un être vivant"

Propos recueillis par
Ina Chong

Au premier abord, rien ne semble distinguer la zone industrielle de Jarry d'une autre. Des axes routiers gris, des centres commerciaux, des enseignes franchisées et leur lot de panneaux bariolés. Il faut contourner des grilles fermées, se faufiler entre deux clôtures, pénétrer loin sur les terrains privés et se frayer un chemin derrière les rangées de bâtiments pour débusquer la zone humide. Tout à coup, le chant des oiseaux masque la rumeur de la circulation. Constitué d'une forêt marécageuse et de mangrove, cet espace de près de 200 hectares, qui part de la mer et entre dans les terres, fait de Jarry un site remarquable. *« Avant le début des aménagements, dans les années 1960, toute la zone était principalement occupée par des espaces naturels et des terres cultivées,* explique Médhy Broussillon. *Les centrales et les grosses industries se sont installées dans les années 1980 et, en 2010, on constatait que la zone humide avait perdu un quart de sa surface initiale. »* Du fait de son enclave terrestre, les activités présentes exercent alors de fortes pressions sur les zones humides adjacentes, allant parfois jusqu'à grignoter ces espaces à haute valeur écologique. Véritables zones tampons entre terre et mer, les forêts marécageuses et mangroves jouent en effet un rôle de protection face aux aléas naturels et aux effets du changement climatique. La zone humide régule les crues et les inondations, filtre l'eau, absorbe et stocke le carbone et constitue un réservoir de biodiversité majeur pour de nombreuses espèces.



↑ **Médhy Broussillon, notre guide à travers la mangrove et au cœur des problématiques de préservation de la zone humide.**

Faites place !

« La mangrove est un être vivant à part entière, explique Médhy Broussillon, *elle n'est jamais fixe et elle va toujours chercher les conditions les plus optimales pour se stabiliser. Nous essayons de retrouver ces conditions, pour que la mangrove puisse recoloniser son espace. Pour cela, elle a besoin d'eau saumâtre, de sols perméables permettant la circulation de l'eau et de place pour s'étaler. »* Son expertise des rivages, Médhy Broussillon l'acquiert d'abord en France métropolitaine où, à la suite de ses études supérieures, il passe près d'une décennie à arpenter Marseille,



Orléans, Troyes, Metz, Paris, leurs banlieues et leurs périphéries. Aujourd'hui de retour en Guadeloupe, Médhy Broussillon est à la tête de l'antenne du Conservatoire du littoral pour les Petites Antilles. Présent en Guadeloupe depuis 2001, l'établissement public, dont la mission est d'acquérir des parcelles du littoral menacées ou dégradées pour les restaurer, les protéger et les aménager, gère aujourd'hui 7950 hectares sur l'archipel. Lancé en 2016, Ja-Riv, contraction de « Jarry » et de « rivage », constitue l'un de ses projets les plus ambitieux. *« Les débuts ont été timides,* raconte Médhy Broussillon. *Lorsque l'État a cédé ses parcelles au Conservatoire, en 2010, il a été mis en évidence que, sans contrôle, les entreprises avaient fini par s'étaler au-delà des zones qui leur revenaient, entraînant un assèchement de la zone humide. La reprise en main de ces terrains, qui représentent environ 27 hectares, est une priorité. Dans un premier temps, nous avons effectué un diagnostic important concernant la faune et la flore, l'hydrologie de la zone et la pollution des sols et des eaux souterraines. Cette longue session nous a permis d'établir un état des lieux exhaustif. L'objectif est de restaurer ces espaces en permettant à la zone humide de retrouver ses capacités et ses fonctionnalités. La dernière phase est celle de l'aménagement. Nous souhaitons créer un sentier périphérique entre la zone humide et la zone industrielle pour donner à voir au public et permettre sa sensibilisation aux enjeux de préservation. »* Pour espérer retrouver cette continuité écologique, il a fallu faire preuve d'ingéniosité et de patience. *« Nous avons dû nous improviser enquêteurs,* explique Médhy Broussillon. *Sur place, se faire connaître des entreprises, présenter l'intérêt de la zone humide, établir un partenariat sous la forme d'une convention d'occupation temporaire. Lorsque l'entreprise libère et restaure la plus grande partie de l'espace souhaité, elle peut continuer à occuper un secteur restreint pour une durée limitée et selon un cahier des charges environnemental. »* Dans certains cas, quelques années seulement suffisent à la zone humide pour retrouver un état proche de l'état naturel initial, démontrant ainsi toute la résilience de cet écosystème.

↑ Jarry, la première zone industrielle de Guadeloupe, s'est développée au détriment de la forêt humide.

CITRONMER / 360 FWI — OLIVIER MORIN / AFP



← *Un archipel de merveilles,* Médhy Broussillon, Neg Mawon, 92 p., 12 €.

Les faces B de Paul McCartney

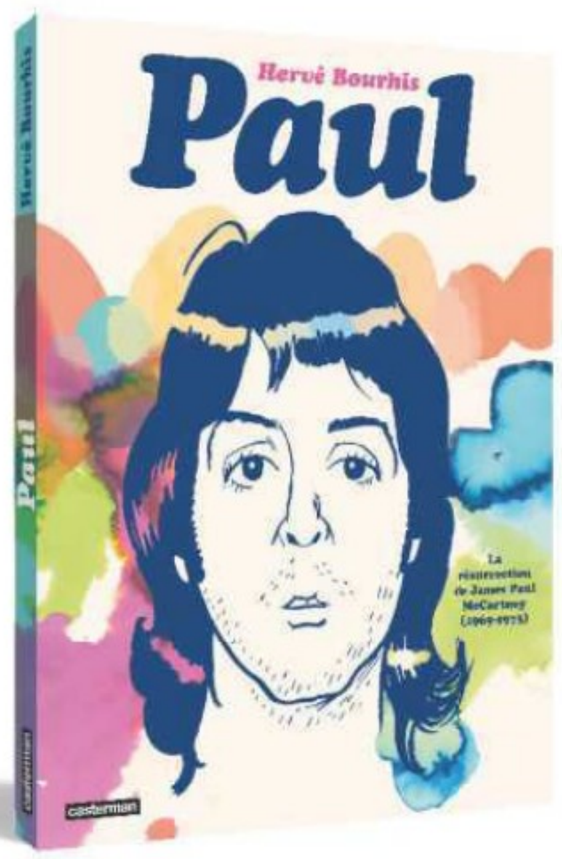
Texte
Christophe Quillien

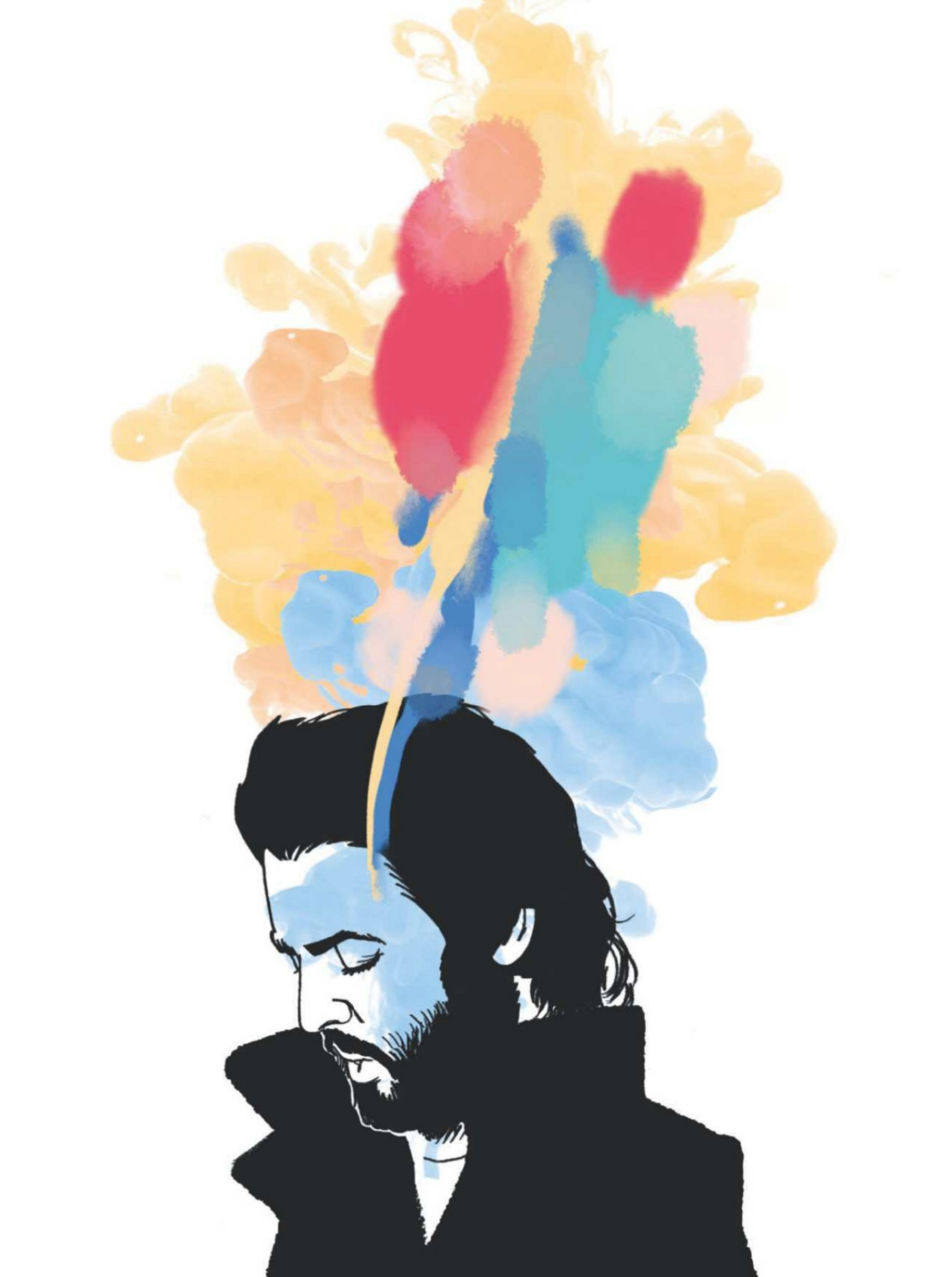
Entre la glorieuse épopée des Beatles et le Sir McCartney d'aujourd'hui, qui enchaîne les disques et les concerts comme s'il avait toujours 20 ans, Paul a traversé une période difficile. Une histoire racontée par Hervé Bourhis dans une bande dessinée chatoyante et sobrement intitulée *Paul.*

En avril 1970, un coup de tonnerre éclate dans le petit monde du rock. Au moment où il sort son premier disque solo, Paul McCartney déclare à la presse qu'il ne jouera plus avec les Beatles, mettant ainsi un terme définitif au groupe le plus populaire et le plus talentueux de son époque. John Lennon était déjà parti quelques mois plus tôt, mais la fin de l'histoire n'avait pas encore été confirmée. Cette fois, c'est officiel – Lennon est furieux, il aurait préféré annoncer la nouvelle lui-même. *« J'étais un demi-dieu et aujourd'hui, je suis un chômeur »,* fait dire Hervé Bourhis à McCartney dans une bande dessinée réjouissante, *Paul,*

(suite p. 208) →

↓ ***Paul,*** **Hervé Bourhis, Casterman, 88 p., 20 €.**





HERVÉ BOURHIS / CASTERMAN 2025

LE 8 JUILLET,
VOL JUSQU'À MARSEILLE
POUR DÉCOUVRIR LE BUS
À IMPÉRIALE DE LA TOURNÉE
" WINGS OVER EUROPE ".

N'EST-IL PAS MERVEILLEUX ? ÇA S'ANNONCE
PLUS SYMPA QUE LA TOURNÉE HIVERNALE,
À DOUZE (PLUS LES CHIENS)
DANS UN VAN GLACIAL.

PEU À PEU, PENDANT CETTE TOURNÉE, JE PRENDS DU PLAISIR SUR SCÈNE.

JE CONFIRME !

LINDA COMMENCE À BIEN SE DÉBROUILLER !

À LYON, PAS ASSEZ DE RÉSERVATIONS...

Wings OVER EUROPE

PAUL MAC CARTNEY

Wings

ANNULÉ

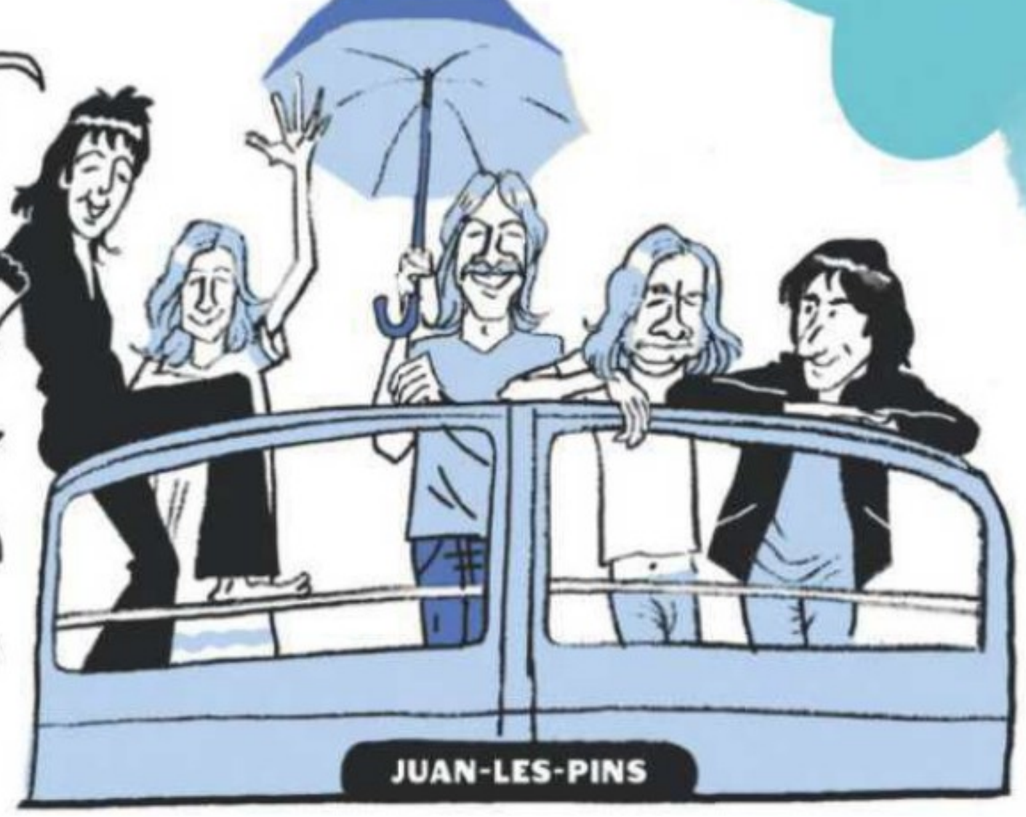
P ARTNEY
LINDA MAC CARTNEY
NNY LAINE
MAC CULLOUGH

À L'OLYMPIA DE PARIS, C'EST LA PREMIÈRE FOIS QU'ON EST VRAIMENT CALÉS. J'Y JOUE 8 ANS APRÈS MON GROUPE PRÉCÉDENT...

HERVÉ BOURHIS / CASTERMAN 2025

PENDANT LES LONGUES HEURES DE ROUTE, ON SE DORE LA PILULE SUR LE TOIT DU BUS. ON VIT VRAIMENT DE FAÇON COMMUNAUTAIRE.

NOS FILLES SUIVENT LE MOUVEMENT. IL Y A TOUJOURS QUELQU'UN POUR S'OCCUPER D'ELLES.



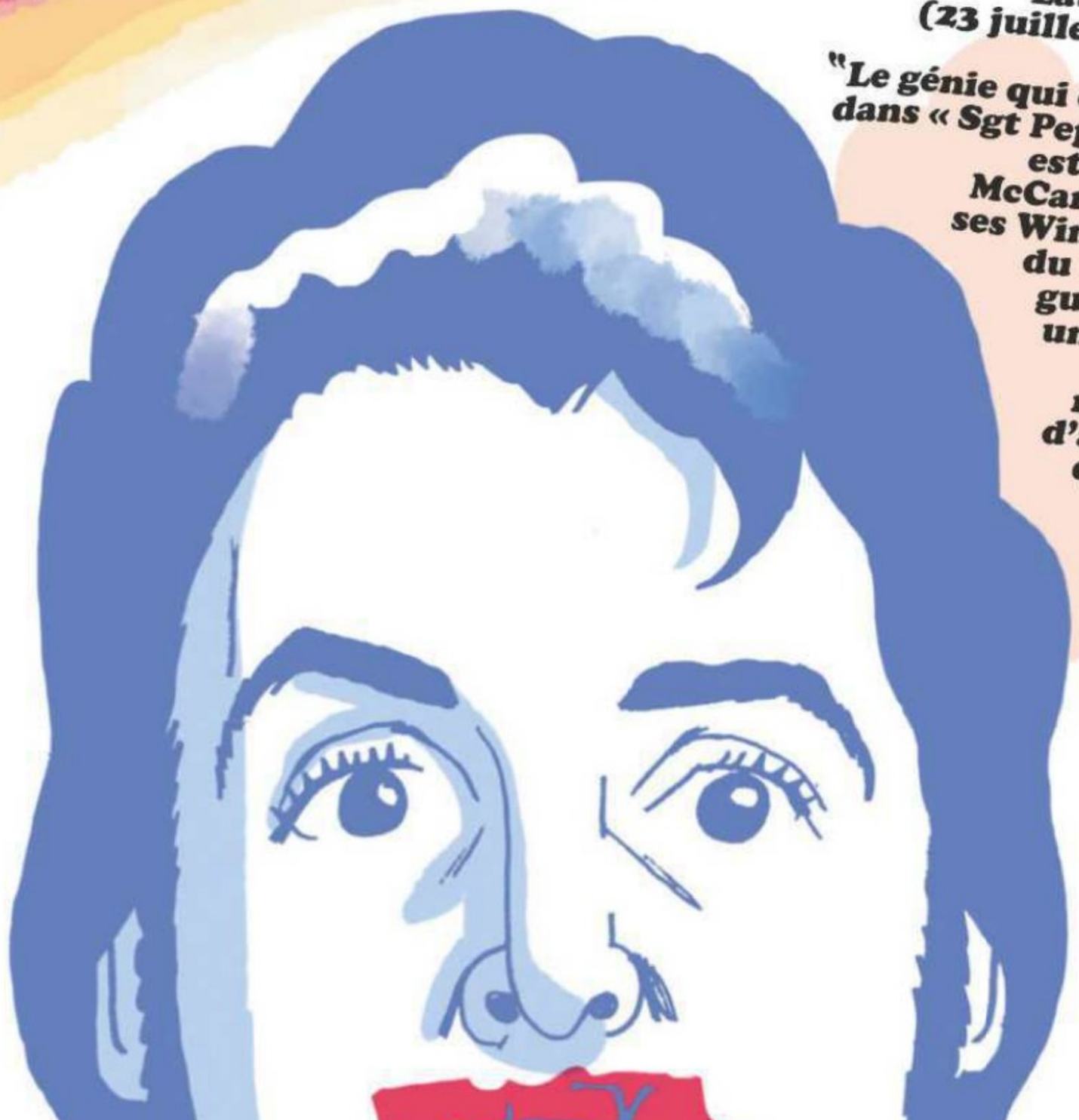


BABY STELLA DORT SUR UN OREILLER, DANS UN TIROIR, PENDANT LES CONCERTS.



JE N'AI JAMAIS VU DE PARENTS AUSSI GÉNIAUX !





La Tribune de Lausanne, (23 juillet 1972)

"Le génie qui éclatait dans « Sgt Pepper's » est oublié. McCartney et ses Wings font du bubble-gum pour un public qui ne réclame d'ailleurs que ça."



QUAND ON ARRIVE EN VILLE AVEC NOTRE FUNKY BUS, ÇA FAIT SON EFFET. COMME UNE CARAVANE DE CIRQUE ! C'EST UNE TOURNÉE JOYEUSE, ENSOLEILLÉE, SANS AUCUN PROBLÈME...

ENFIN SI, DEUX OU TROIS...

→ sous-titrée *La Résurrection de James Paul McCartney (1969-1973).* Désormais, le musicien va devoir se réinventer. Après un passage à vide, il embarque femme et enfants dans leur ferme d'Écosse pour entamer une nouvelle aventure. Au moment où les rock stars s'adonnent aux drogues en tout genre, lui apprend à bricoler, s'occupe de ses moutons et mène une vie familiale pépère. Il monte un groupe qu'il baptise « Wings » et entreprend une tournée des universités anglaises – en attendant mieux. Contrairement à la rumeur qui avait prétendu, quelques mois plus tôt, qu'il était mort depuis 1966 et remplacé par un sosie, Paul McCartney est bien vivant…

Un temps d'avance

Grand amateur des Beatles depuis son adolescence, Bourhis retrace cette période singulière de la vie de McCartney dans un album d'une belle inventivité formelle. Il en profite pour rendre hommage à l'épouse de Paul, Linda (1941-1998), qui a joué un rôle essentiel au moment où le musicien sombrait dans la dépression. Il fait également redécouvrir une formation, Wings, à qui l'on doit quelques excellents disques, à commencer par *Band on the Run* (sauriez-vous repérer l'acteur Christopher Lee sur la pochette ?), et qui a permis à McCartney de se relancer après une période de creux. Le séjour du groupe au Nigeria, en 1973, où Paul rencontre Fela Kuti, la star de l'afrobeat, reste un moment d'anthologie du récit. Bourhis brosse le portrait d'un homme à contre-courant, jugé ringard par les musiciens et la presse de son époque en raison de ses choix de vie. Végétarien, McCartney mène une existence tranquille à la campagne, loin →



JE NE L'APPRENDRAI QUE DES ANNÉES APRÈS, MAIS CE 21 OCTOBRE 1969,
UN TÉLÉGRAMME QUI M'EST DESTINÉ ARRIVE CHEZ APPLE.
IL VIENT DES ÉTATS-UNIS ET DIT :

Le télé gramme

POST OFFICE
TELEGRAM

OFFICE STAMP 21oct69

Charges to pay — RECEIVED

No. 82

From

To

Cher Paul, nous enregistrons un LP ensemble ce week-end à New York. Que diriez-vous de venir pour jouer de la basse avec nous ? Appelez Alan Douglas au 212-5812212. PEACE ! Signé : Jimi Hendrix, Miles Davis, Tony Williams.

C'EST UNE HISTOIRE VRAIE. CES TROIS GÉANTS REPÉTAIENT À MANHATTAN À CETTE PÉRIODE. C'EST DOMMAGE, N'EST-CE PAS ?

LE TÉLÉGRAMME NE M'EST PAS COMMUNIQUÉ À L'ÉPOQUE POUR LA RAISON SUIVANTE: CE JOUR-LÀ, CHEZ APPLE, C'EST LE BRANLE-BAS DE COMBAT...

... TOUT LE MONDE COURT PARTOUT, ÇA SONNE EN PERMANENCE, IL Y A DES MILLIERS DE DEMANDES D'INTERVIEWS...

LA RAISON ?

DEREK TAYLOR

UN D.J. AMÉRICAIN VIENT DE LANCER LA RUMEUR SELON LAQUELLE...

... JE SERAIS MORT.

HERVÉ BOURHIS / CASTERMAN 2025



→ du bruit de la ville, de ses excès et de ses tentations. En réalité, il est tout simplement en avance sur son temps, à l'instar des Beatles. Et l'auteur rappelle que, contrairement à une image trop souvent colportée, Paul n'était pas un gentil hippie naïf, lui qui avait grandi dans les quartiers malfamés d'une ville bombardée, Liverpool, et qui savait se défendre quand le besoin s'en faisait sentir.

Paul *vs* John

La réalisation de ce livre a coïncidé avec une période difficile pour l'auteur. Victime d'un infarctus en juin 2022, Hervé Bourhis s'est alors intéressé à la trajectoire des artistes obligés de remonter la pente, comme en écho à sa situation personnelle. Et ce *Paul* marque une étape importante dans son parcours graphique. Encouragé par son éditeur, Néjib, lui-même dessinateur et auteur d'une bande dessinée originale consacrée à David Bowie (*Haddon Hall,* voir *The Good Life* nº 57), Bourhis livre en quelque sorte son *Revolver* ou son *White Album* à lui. N'hésitant pas à alterner les styles graphiques sur une même page, il joue d'une riche palette de couleurs aux accents psychédéliques qui rappellent la période *Yellow Submarine* des Beatles. Quant à Paul, après avoir pâti d'une comparaison avec John Lennon qui lui a longtemps été injustement défavorable – pour faire court, il y aurait eu le génie musical aux envolées révolutionnaires (John) et le bon gars sympa aux chansons gentillettes (Paul) –, il a enfin obtenu la reconnaissance qu'il méritait, à force d'enchaîner les disques de qualité et les tournées à succès. Il n'est plus considéré comme le méchant de l'histoire, celui qui aurait mis fin à la saga du plus grand groupe de tous les temps. On le savait déjà, mais il est toujours bon de le rappeler…

HERVÉ BOURHIS / CASTERMAN 2025

Vivre
CÔTÉ PARIS

N° 99 — août - septembre 2025

www.cotemaison.fr

ODE À LA CRÉATION

ATELIERS DE DESIGNERS, APPARTEMENTS DE COLLECTIONNEURS

MEUBLES, LUMINAIRES… LES NOUVEAUTÉS DE LA RENTRÉE

BORDS DE SEINE : VÉTHEUIL, GIVERNY, LA ROCHE-GUYON, L'ÉCHAPPÉE VERTE



BELUX 7,80 € – CH 11,50 CHF – D 12,50 € – ESP/GRE/IT/PORT. CONT 7,80 €
DOM/S 7,50 € – TOM/S 1200 XPF – CAN 13,99 $CAD – MAR 83 MAD

EN VENTE ACTUELLEMENT CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

“Océanir”

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 ouvre l’horizon. De toute façon.

Il s’est passé le soleil. Les promesses d’un présent serein, gravées sur du bois flotté, ont rythmé la saison chaude pendant que l’air de l’été séchait nos peaux à la façon d’un drap de bain doux et presque lourd, une sorte d’invisible habit camisole de paix. Il s’est passé le soleil, tout ce temps, et pourtant : voici que septembre, septembre. Voici que les trottoirs de la ville résonnent à nouveau du chant des souliers toujours à court de tout, voici que le métro nous engloutit à nouveau, voici que les rendez-vous s’abattent en orage sur nos *open spaces,* voici que nos réveils ressemblent plus à des alunissages qu’à des matins sages… Mais ? Mais : nos pommettes s’évertuent à sourire malgré tout, regards adressés au ciel et soupirs qui pardonnent. C’est difficile à croire, mais quelque part en nos âmes, l’été solstice toujours. L’odeur de la pinède règne encore, le rose de la tombée du jour n’a pas tout perdu du nord. C’est le soleil, on vous dit. Cette année plus que toute autre, l’astre est entré au cœur de nous. Avec lui, son cortège de lumière et d’espoir, ses litres d’iode et d’idées douces, gavées du suc d’août et juillet. Sans que l’on s’en aperçoive, nous sommes devenus quelque chose d’été. Nous sommes devenus un peu tramontane, un peu cigale et beaucoup océan ; nous avons donc gagné un superpouvoir rare : nous pouvons désormais surfer toute l’année. Merci. Comprenez bien : cela signifie que sur le bitume nous pouvons dessiner des marelles à l’encre d’automne, que du tumulte nous pouvons nous extraire et planer ; qu’autour des injonctions nous pouvons dresser une barrière d’écume tendre, et continuer tout doux à respirer. Nos corps, toujours épicés du goût des vacances… Nos désirs, riches et ondoyants comme un *swell* de rentrée. Et nos espoirs ? Disons qu’ils seraient simples. Joyeux. Légers. Avec un peu d’audace, peut-être pourrions-nous ouvrir les portes d’un nouveau royaume ? Considérer que l’automne emporte ce qui gronde et chavire, et nous dépose, navire apaisé, à la surface d’une vague puissante, mais acoustique. Rien qui tonne, rien d’électrique. À cet instant, il suffirait seulement de comprendre qu’océanir, c’est précisément ça : au gré du monde et du temps, vivre Pacifique, respirer transocéanique.

OCÉANIR : verbe au pied marin. Action de tirer des bords dans son agenda, grand largue, au portant ; capacité à considérer septembre comme un océan. Et naviguer. Joyeusement.

Dans la valise de…



Luca Faloni, fondateur de la marque italienne de vêtements qui porte son nom, passe sous le portique de *The Good Life* et vide son sac.

Propos recueillis par
Maïa Morgensztern
Photos
Eleonora Boscarelli

« Voyager fait partie de mon métier, c'est un moment privilégié, loin des e-mails, pour réfléchir à des stratégies globales ou trouver de nouvelles idées », confie Luca Faloni, qui nous reçoit chez lui, à Londres, dans sa belle maison stylée à l'italienne, après une visite de sa boutique phare du quartier cossu de Chelsea.

La malle aux trésors
Je voyage souvent avec notre modèle *Weekender* en cuir et, s'il faut, je complète par une valise cabine. Je n'enregistre jamais de bagage en soute. Si je pars longtemps, je séjourne dans un hôtel en milieu de voyage pour avoir du linge frais.

Deux types de tenue
En tant qu'entrepreneur, je ne suis jamais 100 % en vacances. Il me faut donc des vêtements pratiques et des tenues plus professionnelles. Je mise sur les couches successives avec du cachemire, qui est une matière idéale pour aider à réguler la température corporelle, hiver comme été. Pour les chaussures, je favorise les modèles en daim avec des semelles colorées assorties, comme celles de chez Uniform Standard.

Un casque antibruit + des AirPods + des boules Quies
Je déteste le bruit ; cela m'empêche de me concentrer et de me relaxer. En transit, j'utilise un casque AirPods Max pour écouter de la musique ou des podcasts, avec la fonction antibruit. Pour mes appels, je mets des AirPods classiques, pratiques pour feuilleter des documents ou prendre des notes. J'ai aussi des boules Quies, si jamais je dois dormir dans un hôtel animé. C'est de l'optimisation de la fonction auditive…

Un animal de compagnie
Ma chienne Maltipoo est entrée dans la famille il y a un an, cadeau de ma copine. Depuis, je l'emmène partout, lorsque cela est possible. Elle est très attachante et n'a peur de personne !

Une montre ?
Surtout pas ! Ce qu'il y a dans ma valise est presque aussi important que ce qu'il n'y a pas dedans. J'évite tout ce qui n'a pas de fonction ou me paraît superflu. Il y a déjà l'heure sur le téléphone et, pour être honnête, j'aurais peur de l'oublier quelque part.

Deux livres
J'ai parfois un peu de mal à me concentrer. Il y a donc deux livres dans ma valise : un ouvrage business et une biographie ou une œuvre plus littéraire, dans laquelle je peux tout de même trouver des idées. Je passe de l'un à l'autre, et souligne ce qui m'intéresse. En ce moment, je lis *The Coming Wave,* de Mustafa Suleyman, sur l'IA, et *When The Going Was Good,* de Graydon Carter, sur les belles années des magazines de lifestyle.

Un ordinateur et un carnet
L'ordinateur est pratique pour les e-mails, mais je préfère prendre des notes sur mon carnet rouge, sans notifications ni distractions. Je trouve cette méthode moins intrusive pendant les rendez-vous.

Un prototype
J'emporte toujours un prototype de produit, que je peux examiner calmement à l'hôtel ou dans l'avion. En ce moment, je teste un protège-passeport en cuir, pour notre ligne d'accessoires.



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/TGLSNN68

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 €
(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/TGLSNN68

☐ 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.
Abonnement annuel automatiquement reconduit à date anniversaire. Le Client peut ne pas reconduire l'abonnement à chaque anniversaire. CÔTÉ 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. 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 COTE MAISON à l'adresse suivante : The Good Life - Service Abonnements – The Good Life - c/o TBS SERVICES CS 60003 - 31242 L'Union Cedex. Pour plus d'informations : https://thegoodlife.fr/informations-cookies/

TGLSNN68

Un robot dans ma cuisine

L'intelligence artificielle est en passe de révolutionner tous les métiers. Y compris celui de cuisinier. Le chef étoilé Thierry Marx nous explique pourquoi.

Texte
Chloé Consigny

Thierry Marx concède volontiers faire usage de l'intelligence artificielle dans sa cuisine. *« L'IA générative est une révolution dans le monde de la cuisine,* explique-t-il. *Parce qu'elle donne accès à un moteur de recherche planétaire. En quelques secondes, l'IA peut vous livrer une soixantaine de recettes de salades de betteraves réalisées par des chefs étoilés partout dans le monde. »* Aux côtés de Raphaël Haumont, enseignant-chercheur en physique-chimie des matériaux, directeur de la chaire Cuisine du futur à l'université Paris-Saclay, le chef étoilé planche sur l'alimentation de demain. C'est notamment cette chaire qui a été chargée d'élaborer les menus de Thomas Pesquet lors de sa mission dans l'espace, avec un cahier des charges très précis : qualités nutritionnelle, gustative, absence de miettes et emballage zéro déchet. La chaire planche également sur les associations de saveurs. L'une d'elles a été permise par l'intelligence artificielle générative. *« Prenons l'association menthe et chocolat,* continue le chef. *Il a fallu des années pour comprendre pour quelles raisons ces deux ingrédients se mariaient aussi bien en bouche. L'intelligence artificielle générative permet de détecter les molécules communes entre les aliments. C'est ainsi, par exemple, que nous avons pu découvrir que le concombre et le chocolat s'associaient tout aussi parfaitement. »* L'IA est également très utile pour l'optimisation des équipes en salle et en cuisine. Un dîner placé de 90 hôtes ? Un service en trois plats ? Une simple requête permet d'optimiser la brigade. Elle est aussi un outil très précieux pour la chasse au gaspillage. À partir d'un produit ayant une date limite de consommation courte, l'IA peut proposer une multitude de combinaisons avec des idées de recettes et d'assemblages pour optimiser les stocks. Faites le test chez vous en prenant votre frigo en photo et en demandant à l'IA *« que puis-je cuisiner à partir de ça ? »* Vous risquez d'être surpris.





↗ **Nature morte réalisée, sans recours à l'intelligence artificielle, par le photographe Maxence B.-Cardon, au gré de son travail qui sublime l'essentiel.**

MATHILDE DE L'ÉCOTAIS — MAXENCE B.-CARDON

NEWS



PANTEX BC
Une peinture acrylique à la technologie inédite

Dotée d'une opacité et d'une blancheur optimale pour tous les chantiers courants, Pantex Bas Carbone, peinture acrylique Seigneurie pour murs et plafonds, utilise une technologie inédite : « CO_2 Optimization », qui permet de réduire de 10 % son empreinte carbone par rapport à la précédente version de sa formule tout en offrant une qualité optimale et une belle blancheur. Disponible en finition mate, velours et satin, Pantex Bas Carbone s'adapte à tous les projets de décoration avec une palette de 1170 teintes.

seigneurie.com





PENFOLDS
Penfolds lève le voile sur sa collection 2025, portée par l'incontournable Grange

Les nouveaux millésimes de la gamme la plus prestigieuse du célèbre domaine sont disponibles depuis le 8 septembre auprès d'une sélection de négociants de la place de Bordeaux. Appréciée des amateurs de vin du monde entier, cette collection comprend Saint Henri Shiraz 2022, RWT Bin 798 Shiraz 2023, Bin 707 Cabernet Sauvignon 2023, Grange Shiraz 2021, Yattarna Chardonnay 2023. L'icône intemporelle de cette collection est sans conteste Grange 2021, la cuvée emblématique de la maison grâce à son style, son assemblage, sa structure et une qualité sans compromis. Les vins Penfolds sont disponibles chez certains détaillants en France, dont Millésima et Vinatis.

penfolds.com

BRISTON
La nouvelle *Streamliner Kennedy* : retour aux sources

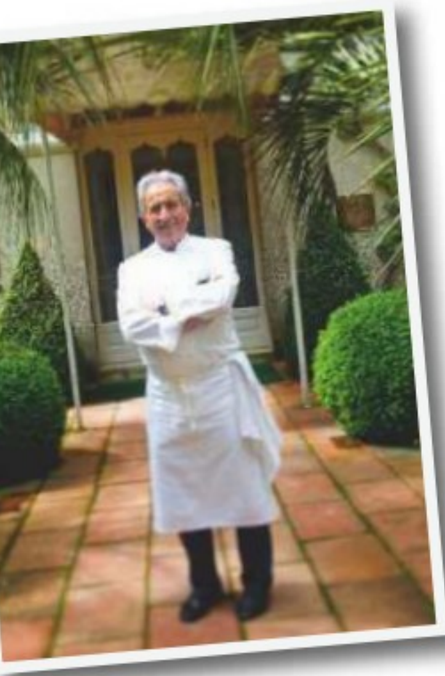
Cette année, Briston réinvente son iconique boîtier avec une toute nouvelle collection de montres carrées. Inspirée du mouvement américain Streamline des années 1930, qui a fait du design moderne sa signature, la collection *Streamliner Kennedy* adopte les codes de l'Art déco : formes géométriques, symétrie et contraste subtil entre lignes droites et courbes. Le nom *Kennedy* correspond parfaitement à cette montre classique et intemporelle, la famille Kennedy étant un symbole du mouvement preppy américain : un mélange de décontraction et de raffinement. John Fitzgerald Kennedy est souvent cité comme l'un des présidents les plus élégants de l'histoire, avec une prédilection pour les accessoires discrets mais sophistiqués.

Hormis le modèle chronographe, chaque montre de la collection a relevé un véritable défi technique : mettre en valeur l'acétate tout en garantissant une fonctionnalité optimale. Pour ce faire, la couronne, placée à 12 heures, est ornée d'un cabochon en lapis-lazuli, apportant une touche de sophistication. La finition du boîtier, avec des flancs en acétate façon écaille de tortue, est le résultat d'un travail minutieux de conception et de fabrication en France, un élément clé de cette collection.

briston-watches.com



Propos recueillis par
Fanny Liaux Gasquerel



C'est le voyage qui vous fait et vous défait, disait l'écrivain et photographe Nicolas Bouvier – et il en connaissait un rayon en la matière. La preuve par le chef multi-étoilé Alain Ducasse.

Quel est votre premier souvenir de voyage?
Le voyage que j'ai fait, adolescent, pour aller travailler chez Michel Guérard. À peine 50 kilomètres, mais la découverte d'un monde à des années-lumière de ma ferme familiale.

Quel est votre moyen de transport préféré?
La marche. Mais c'est souvent insuffisant…

Comment vous habillez-vous pour voyager?
Exactement comme je m'habille habituellement.

Combien de temps à l'avance planifiez-vous vos trajets?
Le temps que mes obligations professionnelles me laissent, donc assez peu.



Bagages enregistrés ou valise cabine?
Bagage cabine, bien sûr.

Que mettez-vous dans votre sac quoi qu'il arrive?
Toujours de quoi écrire. Et pas dans mon sac, mais à portée de main.



Comment passez-vous le temps en attendant d'embarquer?
Je m'informe. Je suis accro à l'info.

Que faites-vous pendant le voyage? Avez-vous une routine?
Aucune routine, sinon l'habitude de boire beaucoup d'eau et d'éviter de manger.

Quelle est la personne (réelle ou fictive) avec laquelle vous aimeriez partir en voyage?
Cela dépendrait de ma destination: j'apprécierais de partir avec quelqu'un, écrivain, anthropologue, journaliste ou autre, qui connaîtrait particulièrement bien le pays dans lequel je me rends et qui m'en ferait découvrir des aspects peu connus.





Une recette que vous auriez rapportée de voyage?
Je rapporte beaucoup plus que des recettes de mes voyages. Je rapporte une culture culinaire, la découverte de produits, des rencontres avec des cuisiniers passionnés.



Que buvez-vous pendant le voyage?
De l'eau, en abondance.

Parlez-vous à vos voisins?
Rarement.

Que faites-vous dès votre arrivée?
Eh bien, je me rends à mon rendez-vous puisque mes voyages sont toujours professionnels.

Quel est l'endroit au monde où vous vous sentez le plus chez vous?
Il y en a beaucoup. Je me sens très bien en Italie et au Japon. Mais je n'ai aucun mal à m'adapter, où que j'aille. J'aime beaucoup ne pas me sentir chez moi – c'est l'essence même du plaisir de voyager.



Votre prochain voyage?
Probablement Dubaï.

Les voyages forment-ils vraiment la jeunesse?
C'est la curiosité qui forme la jeunesse. Certains en font preuve sans voyager, d'autres voyagent sans rien voir.

JORDAN SAPALLY – JEAN-FRANÇOIS MALLET / HEMIS – ANTHONY SHAW / ALAMY STOCK PHOTO – GETTY IMAGES

Voyagez sur la route du café avec la

TRANSAT CAFÉ L'OR

Le Havre Normandie

En savourant nos cafés d'origine en capsules et en grains



SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE

TRANSAT CAFÉ L'OR LE HAVRE NORMANDIE

PARTENAIRE FONDATEUR

JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS | 79 BOULEVARD SAINT GERMAIN – 75006 PARIS | SAS AU CAPITAL DE 16 594 157, 70 EUROS.



270 ANS
À FAIRE MIEUX
SI POSSIBLE

Ce qui est toujours Possible











270

ÉDITIONS
ANNIVERSAIRE

VACHERON CONSTANTIN CÉLÈBRE 270 ANS
DE QUÊTE D'EXCELLENCE AVEC UNE SÉRIE D'ÉDITIONS LIMITÉES.

CHAQUE MONTRE INDIVIDUELLEMENT NUMÉROTÉE ARBORE
LA SIGNATURE DU 270E ANNIVERSAIRE, UN CADRAN AU DÉCOR INSPIRÉ
DE LA CROIX DE MALTE ET UN CALIBRE AUX FINITIONS ORIGINALES.

the Quest

VACHERON CONSTANTIN
GENÈVE

VACHERON-CONSTANTIN.COM