Le magazine sérieusement hédoniste

The Good Life

The Good Life

Le magazine sérieusement hédoniste

NOUVELLE FORMULE



TENDANCES 2026

Mode, design, montres, voyages, high-tech, sport…

SPÉCIAL MONTAGNE
Quoi de neuf en station ?

CHAMPAGNE ET SPIRITUEUX
Ça bouge dans les flacons

Du temps pour soi

WELLNESS
Nos adresses secrètes pour se faire du bien

EN APARTÉ
Niels Schneider, l'homme du moment

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 - 69 - F: 8,50 € - RD

69

N°69 - Déc. 2025 - Janv. - Fév. 2026

colmar.com


COLMAR

Ruinart

CULTIVER L'HARMONIE

Un savoir-faire né il y a près de 300 ans,
d'une relation singulière avec la nature.



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

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.

On les aime ou on les déteste, mais il faut bien avouer qu'elles auraient toutes leur place dans une petite boîte en fer, comme celle retrouvée par Amélie Poulain derrière la plinthe de sa salle de bains. Elles mettent un monde miniature sous cloche transparente, arrêtent le temps. On les renverse et la neige tombe, comme en hiver. Objet star des boutiques de souvenirs au goût contestable, les boules à neige sont une invention française ; les premières ayant été créées par des maîtres verriers lors de l'Exposition universelle de 1878, à Paris, en guise de presse-papiers. Ceux, nombreux, qui les collectionnent s'appellent les chionosphérophiles. Chaque palace possède évidemment la sienne et celle du Bristol, avec le chat Socrate en majesté, est – de loin – l'une de nos préférées.

↖ **La boule à neige du palace Le Bristol.**

SDP

RENAULT N°1
DE L'HYBRIDE EN FRANCE*

RENAULT RAFALE

HYPER HYBRID E-TECH 4X4 300 CH RECHARGEABLE

jusqu'à 1 000 km d'autonomie[1]
jusqu'à 105 km d'autonomie électrique[2]
4Control advanced à 4 roues directrices
jusqu'à 32 systèmes avancés d'aide à la conduite

490€ à partir de /mois[3]

2 mois de loyer offerts[4]

LLD 37 mois. 1er loyer 5 500€
3 ans de garantie, assistance 24/24 et entretien inclus pour 1€/mois[5]

profiter de l'offre





existe aussi en motorisation FULL HYBRID E-TECH 200 ch sans recharge

*n°1 des ventes de véhicules hybrides en France depuis 2024 - aaa data octobre 2025. **modèle présenté : Renault rafale atelier alpine e-tech 4x4 300 ch hybride rechargeable avec options 660€/mois,(6) 1er loyer 5 500€. contrat sérénité Renault inclus pour 1€/mois!(5)** (1) avec un plein d'essence et une charge complète de batterie selon wltp pour moteur e-tech 4x4 300 ch. (2) sur cycle wltp, autonomie réelle suivant conditions de roulage (type de route, de conduite et conditions météorologiques)/source interne Renault 2024. (3) exemple pour Rafale esprit alpine e-tech 4x4 300 ch, hors options. (3)(6) locations longue durée, hors assurances facultatives, 37 mois/30 000 km max. sous réserve étude et acceptation diac, agissant sous la marque commerciale Mobilize financial services, au capital de 415 100 500€ - siège social : 14 av. du pavé neuf 93168 noisy-le-grand cedex - siren 702 002 221 rcs bobigny. n° orias : 07 004 966 (www.orias.fr). restitution véhicule chez concessionnaire en fin contrat + paiement frais de remise en état standard et km sup. (4) 3e et 4e loyers offerts. (5) contrat sérénité Renault selon conditions contractuelles, 37 mois/30 000 km (au 1er des 2 termes atteint) inclus dans loyer pour 1€/mois. contrat lld peut être souscrit sans ce contrat. détail points de vente et renault.fr. offres à particuliers non cumulables, valables dans réseau Renault participant pour toute commande Renault rafale esprit alpine hyper hybrid e-tech neuf **du 1er au 31/12/25. consommations mixtes min/max (l/100 km)**: 0,5/5. émissions co_2 (g/km)**: 12/113. **selon données wltp.**

Renault recommande Castrol

renault.fr

pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

La belle vie

Par
Paul Miquel

Quel point commun entre un mocassin à pampilles, un spa flambant neuf dans le Marais, une montre en super titane japonaise, une galerie d'art autochtone à Toronto, un trip ferroviaire à skis de randonnée autour de Bergen, un whisky écossais transparent, une Porsche 911 hybride, un week-end de cure marine en Normandie, une litière pour chat connectée, une semelle de Birkenstock et un acteur franco-canadien, l'excellent Niels Schneider en l'occurrence, qui se rase la tête devant un photographe de mode ? Aucun. Enfin, presque. C'est justement ce mélange iconoclaste et un peu foutraque qui fait la richesse du magazine que vous tenez entre les mains. C'est le dernier de cette année, entamée sous le signe du renouveau pour *The Good Life,* après le lancement de notre nouvelle formule en mars qui, manifestement, vous a séduits. Et c'est heureux ! Plus incarné, plus visuel, plus aéré, plus stylé et surtout plus épicurien dans sa texture éditoriale : c'est ainsi que nous avons voulu faire évoluer ce titre que nous aimons tant et qui se veut « sérieusement hédoniste ». Dans un monde devenu complexe où le futur s'écrit parfois en pointillé au milieu d'un océan d'incertitudes, il nous semblait important de remettre la notion de plaisir au milieu du village, en plein cœur de nos préoccupations. Car le plaisir n'est pas une mince affaire. Il se décline désormais de mille façons, évolue, change, se trouve là où on ne l'attend pas. Moins d'esprit de possession, les désirs de matérialisme se métamorphosent aujourd'hui en souhaits d'expériences uniques et exigeantes. Et c'est tant mieux, même si les uns n'empêchent pas les autres. En cette fin d'année, nous vous proposons par conséquent de déconnecter. Notre sélection de lieux consacrés au bien-être (p. 70) s'inscrit dans cette dynamique hédoniste et expérientielle. Comme la cuisine du chef londonien Jeremy Chan, le Petit Prince de la haute gastronomie cool (p. 176) que notre chroniqueur culinaire Andrea Petrini porte – à juste raison – aux nues. Skis aux pieds, on vous parle aussi de toutes les nouveautés en station, en France et ailleurs, c'est de saison. Mais hors de question de nous cacher derrière un sapin ou le pilier d'un tire-fesses : face au dérèglement climatique, la montagne doit opérer sa mue et inventer de nouveaux récits (p. 34) pour continuer à être magique. Car, finalement, voyez-vous, tout n'est qu'une histoire de tendances. Raison pour laquelle nous en avons listé 26 qui seront, à n'en point douter, les plus en vue… en 2026. Et là aussi, ça part dans tous les sens : du retour du style western à l'amour de l'argentique en passant par les cases « crème de nuit » et « Hyrox Paris ». C'est ce cocktail de belles choses qui font la vie, la vraie, celle que nous aimons cultiver et défendre.



← **Le légendaire train du Montenvers, en route vers la Mer de Glace.**

OFFICE DE TOURISME VALLÉE DE CHAMONIX



Dom Pérignon

Uniquement millésimé.

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

DEFE

BRAVER L'

5 ANS
GARANTIE

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

NDER

IMPOSSIBLE











l'ATeLIER
DE sT PAUL®
MANUFACTURE DE CUISINES

www.atelier-saintpaul.com

NICE VALLAURIS SAINT TROPEZ AIX EN PROVENCE AVIGNON MONTPELLIER PARIS

JCB DESIGN GRAPHIC - B TOUILLON

The Good Life

Directeur de la publication
Arnaud Lagardère

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.
Par décision en date
du 27 août 2025, le président
de Prisma Media est désormais
Arnaud Lagardère.

NOUVELLE FORMULE

Design
Yorgo Tloupas • Yorgo&Co,
avec Sophie Hanoun

Editor at large
Anne Boulay



Couverture : pull en cachemire, *Tod's,* jeans en coton, *Isabel Marant.* Montre *Royal Oak Quantième Perpétuel* en Sand Gold, *Audemars Piguet.* Photographe : Ben Parks.

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

Iconographe
Sydonie Ghayeb

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

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Rédacteurs
Charles Audier, Sylvie Berkowicz, Pascal Bertin, Sarah Bouasse, Anne Boulay, Béatrice Brasseur, Frédéric Brun, Claire Byache, Bérénice Debras, Nicolas Dembreville, Laurence Gounel, Laurent Jacobi, Mathieu Le Maux, Jean-Philippe Leclaire, Alice Morabito, Maïa Morgensztern, Andrea Petrini, Christophe Quillien, Maryse Quinton, Guillaume Rebière, Olivier Reneau, Jean-Pierre Saccani, Marine Ulrich, Nicolas Valeano

Photographes : Eleonora Boscarelli, Mélissa De Araujo, Grégoire Eloy, Christophe Guibbaud, Matias Indjic, Julien Oppenheim, Ben Parks

Illustrateurs : Frédéric Forest, Sabine Forget

© 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.

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

Directeur des ventes : Guillaume Chauffrée

Fabrication : Yann Saunier, Grégory Quinot

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

PUBLICITÉ

Directrice commerciale
Delphine Tripodi • 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
& Vincent Girardier • vgirardi@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

Cheffe de projets Brand Content & OPS
Adama Afakir-Tounkara • atounkara@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

LOUIS XIII

ART DE LA TABLE

© 2025 E. Rémy Martin & C° - LOUIS XIII®

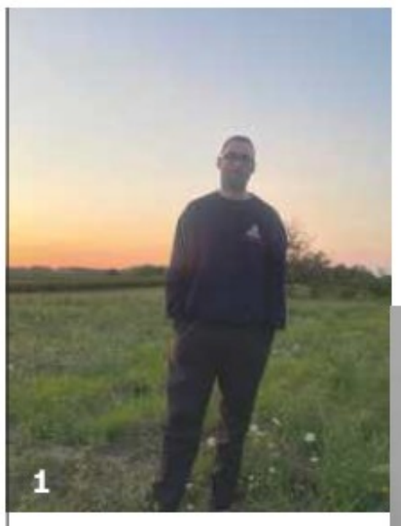
Contributeurs

Ben Parks (1)
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. Quoi de plus naturel pour lui donc que de saisir l'instant où Niels Schneider décide de se raser la tête en plein shooting. Cadeau ! (p. 158)

Grégoire Eloy (2)
Grégoire est photographe documentaire, membre du collectif Tendance Floue. Il collabore depuis quinze ans avec la communauté scientifique pour des projets de livres et d'expositions sur l'environnement et se rend régulièrement en Géorgie. Il est lauréat de la Bourse du Talent 2004 et du Prix Niépce 2021. C'est skis aux pieds, sac au dos et peaux de phoques dedans, qu'il est parti capturer les images d'une semaine de randonnée inoubliable aux côtés du journaliste Olivier Reneau, entre sommets et fjords norvégiens (p. 96).

Eleonora Boscarelli (3)
Connue sous le nom d'Ely Bsc, Eleonora est une photographe italienne installée à Londres. Sa passion pour la photographie a commencé à l'âge de 11 ans, lorsque sa grand-mère lui a offert son premier appareil. Aujourd'hui, elle raconte l'histoire des chefs et des restaurants étoilés les plus renommés, ainsi que de lieux plus décontractés, travaillant à la fois dans l'industrie de l'alimentation et du voyage. Pour ce numéro, elle s'est rendue dans le restaurant du chef Jeremy Chan, à Londres, aux côtés de notre expert culinaire Andrea Petrini (p. 176).

Laurence Gounel (4)
Pas fâchée avec les mots ni avec l'idée de partager son goût du bon, ses voyages au long cours ou au bout du quai, cette « épicurieuse » de naissance varie les plaisirs et les destinations pour *Le Point, Gala, Le Figaro Voyages, The Good Life.* Dans ces pages, elle s'est laissée happer par les grands espaces (p. 36 et 104), a écumé les meilleures adresses *wellness* (p. 70), s'est glissée dans la valise de Vitalie Taittinger (p 198) et dans les habitudes de Douglas Kennedy (p. 202).


1


2


3


4


5


6


7


8

Barbara Loison (5)
Barbara a habillé des personnalités majeures du cinéma, comme Cate Blanchett ou Catherine Deneuve, et collaboré avec de grandes maisons de luxe telles que Chanel et Cartier. Sa vision exigeante de la mode en fait une référence créative reconnue. Elle a réalisé pour *The Good Life* le stylisme de Niels Schneider (p. 158).

Matias Indjic (6)
Après avoir assisté les plus grands, il se spécialise dans les portraits de célébrités et collabore régulièrement avec de prestigieux magazines. Il capture pour ce numéro Renzo Rosso, le fondateur de Diesel, dans son hôtel de Cortina fraîchement rénové (p. 166).

Olivier Reneau (7)
Journaliste depuis une trentaine d'années, Olivier écrit sur des sujets liés à notre art de vivre. Son intérêt pour l'architecture, le design, la mobilité, mais aussi les pratiques alimentaires et… le ski l'ont conduit à exercer son métier dans des contextes très divers. Dans ce numéro, on le retrouvera à Meaux, dans l'usine Vuarnet (p. 170), aussi bien que sur des sommets couverts de neige, en Norvège (p. 96).

Anne Boulay (8)
Ancienne journaliste au service Culture de *Libération,* Anne Boulay a lancé et dirigé en France les magazines *Vanity Fair* et *GQ,* ainsi que la série documentaire *Magistral.e,* sur Canal+. C'est grâce à elle que Niels Schneider n'aura (presque) plus de secrets pour vous (p. 158).

ANTOINE PASSERAT — NICOLAS VALOIS — CHARLOTTE JOLLY DE ROSNAY — COLLECTION PERSONNELLE



Annika, Thomas et German, brasseurs chez Joh. Albrecht à Constance

modèles Michael lisse noir, lisse café et lisse marron

tentations



60

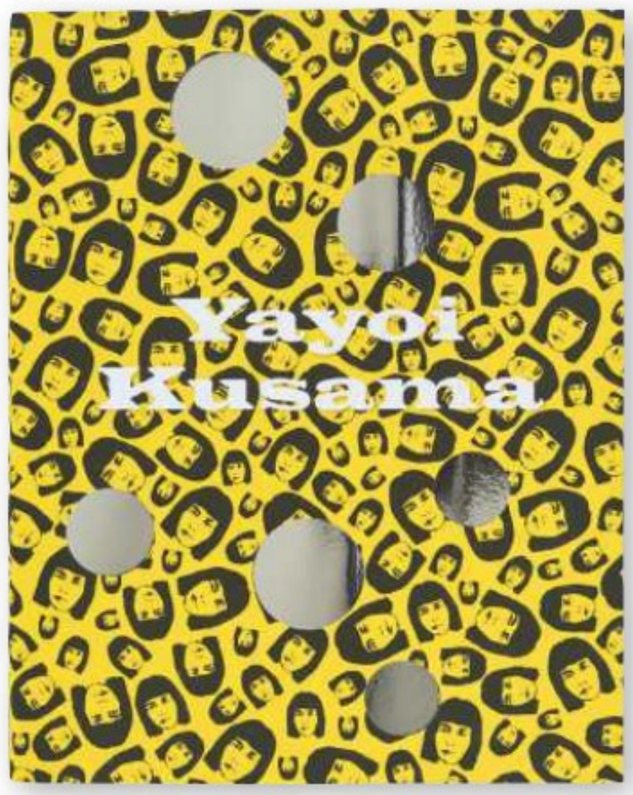
↑ Norton fait un retour en trombe avec la Manx R



46

↑ *Aqua Universalis,* un bijou de fraîcheur signé Kurkdjian

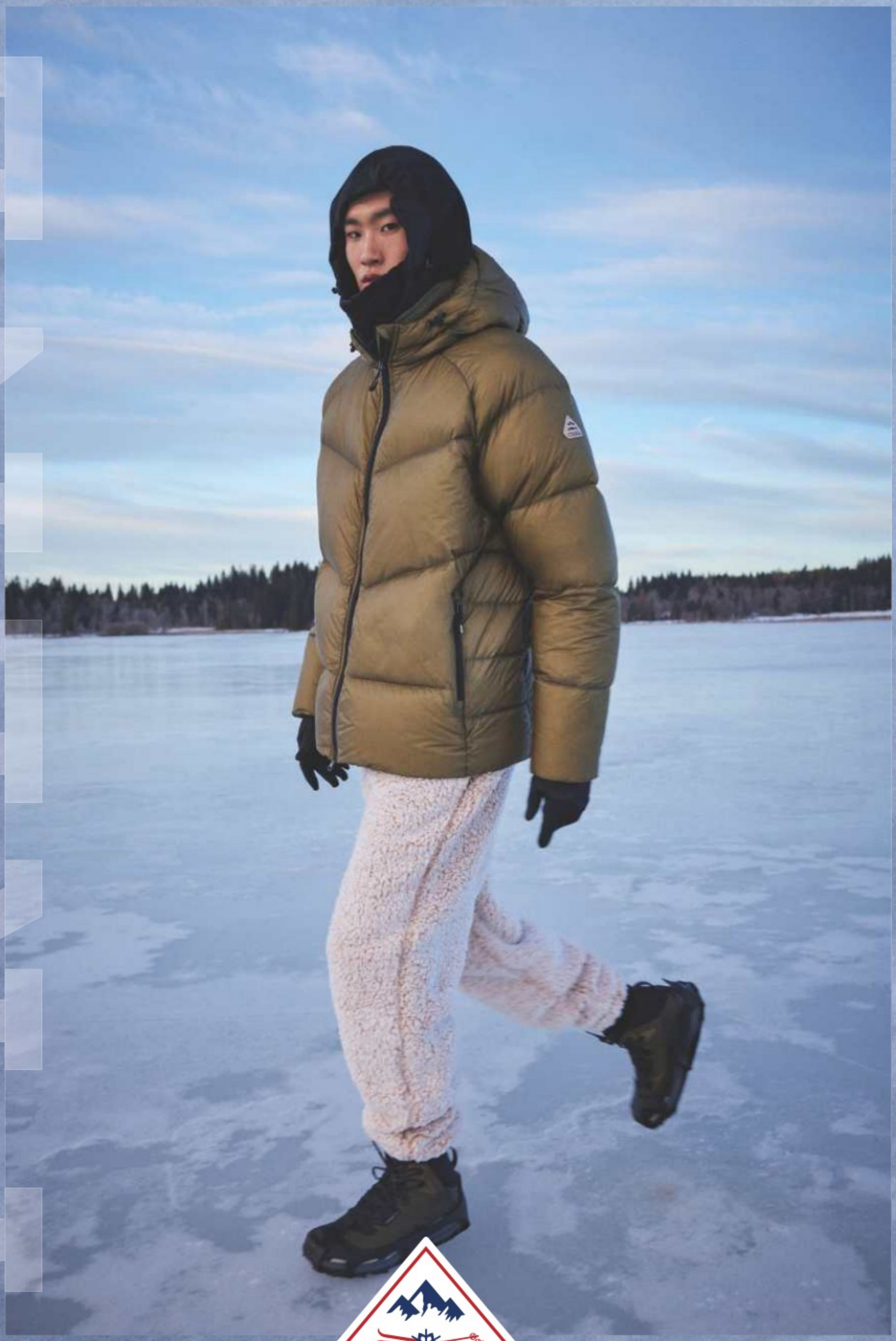
22
La playlist d'Agnès b.
24
Dans le vestiaire du Fit Boy
28
Shopping : Megève à l'heure d'hiver
30
Notre sélection de beaux livres-refuges
32
Les vestes Helly Hansen, toujours plus pro
34
Les nouveaux horizons de la montagne
36
Les résidences de luxe gagnent les cimes
38
Le grand déploiement de la tente *2 Seconds*
40
Il est temps de vous passer du baume !
42
Birkenstock et sa semelle si chère à vos pieds
48
Le tour de l'hôtel de Baumanière en 80 ans
50
À la table de Hywel Jones, étoilé *so British*
52
Crystalgold trompe l'œil, pas les papilles
54
Lorenz Bäumer X Benjamin Kuentz : la haute joaillerie infuse le whisky
56
Le F50, l'esprit du Rolex SailGP
58
La 911 hybride a des choses à vous dire
62
Le Defender relève à nouveau le Trophy
64
Brompton, 50 ans d'épopée cycliste
66
Ces vinyles à mettre sous le sapin



26

↑ Cinq catalogues d'expositions à feuilleter au coin du feu

SDP



PYRENEX

WWW.PYRENEX.COM

Photos : Thomas Canel

ÉVASIONS



84
↑ Toronto, Ottawa, l'essence du Canada



96
← Voyage vers les sommets norvégiens, sur rails et à skis de randonnée.

82
Quand le rêve des Seychelles se change en cauchemar
94
Warm welcome au Bowie Center, à Londres !
114
La Fondation, un nouvel espace hybride, dans le 17e, à Paris
116
Champagne ! Notre sélection de 21 cuvées à l'approche des fêtes
128
Ces spiritueux qui s'invitent sur les meilleures tables
138
Berlin en littérature, récits d'est en ouest

70
↓ Les meilleures adresses pour prendre soin de vous, de Pornic à Bangkok. On a testé, vous allez adorer !



104
↑ Quinze nouvelles expériences pour vivre la montagne à fond



JULIEN OPPENHEIM – GRÉGOIRE ELOY – SDP

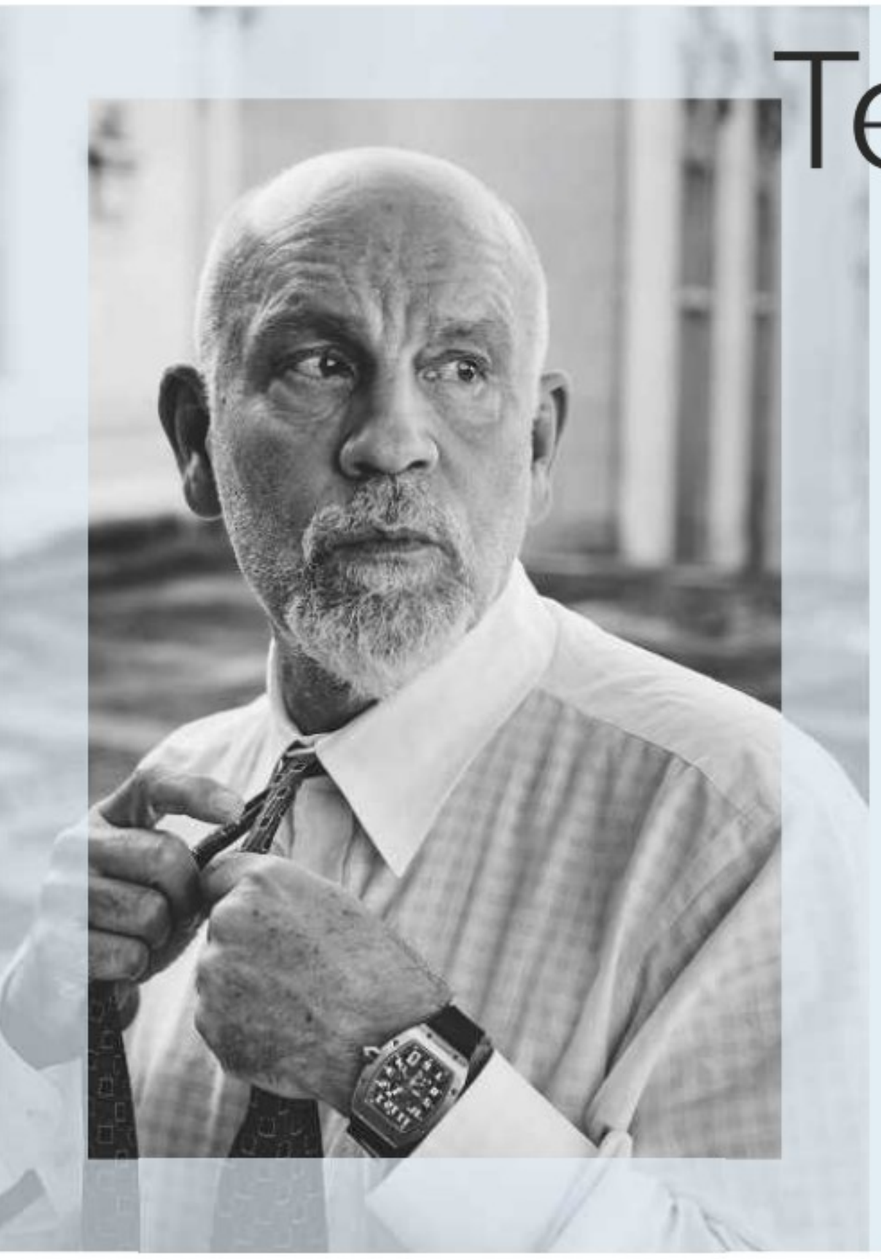
MR MARVIS



La collection automne/hiver 2025 de MR MARVIS est arrivée, avec les hauts, vestes et pantalons parfaits pour les mois les plus froids. Essayez un nouveau look avec Les Velours à fines Côtes ou découvrez les incontournables de l'automne/hiver comme Les Coolerdays, Les Flanelles et Les Velours. Et complétez votre look avec nos chemises et pulls intemporels, mais aussi des vestes sophistiquées. Le tout fabriqué au Portugal. Découvrez toute la collection sur **mrmarvis.fr**

Entreprise B Certifiée

Inspirations



Tendances

141

26 tips pour 2026

166
Renzo Rosso nous reçoit à l'hôtel Cortina
170
Rencontre avec les experts de Vuarnet
174
Dr. Woo X Roger Dubuis : la collab gravée à même la peau
182
Dans les décors de cinéma de Wes Anderson, Almodóvar et Molinaro
186
Entretien avec Raymond Depardon
190
BD : Jack Palmer est de retour !
196
La fabrique des mots nouveaux
198
Dans la valise de… Vitalie Taittinger
200
Umberto Montano fait son *mercato*
202
Heureux qui comme… Douglas Kennedy



158
↓ Niels Schneider en aparté : passé, présence, futur



176
← À Londres, le chef Jeremy Chan joue carte sur table chez Ikoyi

COURTESY OF RICHARD MILLE – ELEONORA BOSCARELLI – BEN PARKS

L'INSTANT
TAITTINGER

*#THEINSTANT*WHEN

ESPRIT DE FAMILLE



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

Photo de Massimo Vitali.

CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE

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

La playlist d'Agnès b.



La créatrice de mode aime la musique et le fait savoir, dans ses boutiques comme dans ses engagements. Elle nous ouvre grand son univers sonore.

Par **Pascal Bertin**

Depuis la naissance de sa marque en 1975, la musique reste indissociable de l'œuvre de la créatrice parisienne. David Bowie, Patti Smith, Bashung, Étienne Daho, Iggy Pop, -M-, Jane Birkin, Jain, Nekfeu, Jeanne Added et Ibeyi… pour ne citer qu'eux. Agnès b. a habillé des grands noms et, en parallèle, apporté un soutien sans faille à la création, tour à tour mécène et marraine d'événements musicaux ou appui pour des labels indépendants. Celle qui a baigné dans le classique en grandissant dans une famille mélomane n'aura de cesse de se passionner pour les courants émergents, comme le reflète sa sélection de classiques intemporels, variée tant dans le temps que les styles. Collection inspirée d'œuvres du musée du Louvre, collaboration avec les marques Neighborhood et Abode Of Snow, lancement d'un parfum décliné en deux signatures (*Le parfum* et *L'eau*)… En cette fin 2025, l'inspiration d'Agnès b. tourne toujours à 78 tours par minute.

↓ Accédez à la playlist sur Spotify

↓ Accédez à la playlist sur Deezer

↓ Accédez à la playlist sur Apple Music

Chevalier de Saint-George
Symphonie N° 2 en ré majeur, Op. 11, Andante

Franz Liszt
Consolations, S.172, N° 3 en ré majeur, Lento placido

Nino Rota
Mazurka

Jean-Philippe Rameau
Le Rappel des oiseaux

Nina Simone
Sinnerman

Jacques Brel
Amsterdam

The Walker Brothers
After the Lights Go Out

Nancy Sinatra
Bang Bang

Them
It's All Over Now, Baby Blue

John Lennon
Cold Turkey (Take 1, Out-take)

Nirvana
The Man Who Sold the World (Rehearsal)

Sonic Youth
Agnès B Musique

Fuck
It's Unbelievable

Oxmo Puccino
365 jours

Marvin Gaye
What's Going On

Bob Marley & The Wailers
Selassie is the Chapel

MARION BERRIN

Tentations

P. 24
Les 10 atouts style du Fit Boy

P. 28
Doudoune chic à Megève

P. 32
Helly Hansen : le jaune fluo, ça sauve des vies

P. 34
Le ski à l'heure de la fonte des glaces

P. 36
Le luxe s'invite au chalet

P. 42
Dans les pas de la Birkenstock

P. 58 **Nouvelle étincelle pour la Porsche 911**

P. 64 **Defender : le réveil de l'âme baroudeuse**

↘ **Ce chef-d'œuvre horloger est la montre-bracelet Patek Philippe (réf. 1518) la plus chère du monde. Chronographe à quantième perpétuel en acier de 1943, il a été adjugé 15 238 641 euros sous le marteau d'Aurel Bacs (Phillips) à Genève, début novembre, lors d'une enchère historique de 9 minutes et 28 secondes.**

COURTESY OF PHILLIPS

Fit Boy

Texte
Fanny Liaux Gasquerel

Il fait ses 10 000 pas par jour, mais jamais sans GPS. Il médite, mesure son sommeil, filtre son eau et compte ses protéines. Ce superman ne vise pas la perfection, seulement à transpirer avec allure.

1



→ Du soleil sur sa peau
Chaque goutte coûte le prix d'un cours de yoga, mais donne à la peau l'éclat de dix jours au Yucatan. Le Fit Boy appelle ça « l'investissement cutané ».
***Sérum Vitamine C,* design Koichiro Doi, Augustinus Bader, 30 ml, 345 €.**

2



← Arty-chaud
Une pièce confortable qui relie l'art à l'allure et qu'il enfile après le sport ou pour un week-end au calme.
Pull col rond en cachemire, collection *Kaws Winter,* Uniqlo, 129,90 €.

3



→ Assistant personnel
Son poignet connaît mieux son cœur que son psy. Notre héros y suit ses pulsations, surveille son sommeil et soigne sa bonne conscience.
Montre *Venu 4,* 45 mm, grise, bracelet en silicone noir, Garmin, 549,99 €.

4



↑ Les pieds dans les nuages
Confort et design, pour traverser la journée sans fausse note. Le Fit Boy y trouve le juste équilibre entre performance et allure.
Sneaker *Cloudsolo,* sable/turquoise, LOEWE × On, 550 €.

5



← Jamais sans ses prot'
Les œufs à la coque deviennent un rituel d'esthète : il a l'art de bien commencer la journée.
Coquetier *Torsade,* Oros, 95 € les deux.



6

← Spa caché
Il file dans le Marais où le spa de l'hôtel Le Grand Mazarin, signé Martin Brudnizki, ouvre désormais ses portes aux Parisiens (mais pas que). Et là ? Il saute dans la piscine, abritée sous une alcôve ornée d'une fresque de Jacques Merle.
À la journée (59 € / pers. pour une heure d'accès piscine et fitness), au mois (190 €) ou à l'année (1 900 € / pers.).

7



↑ Multitask
Ni jogging de canapé, ni short de performance extrême : un juste milieu pour ceux qui aiment bouger sans y penser. Le Fit Boy le porte du matin au soir, entre une séance de Pilates et un déjeuner en terrasse.
Short *Halo Train,* Under Armour, 65 €.

8



↑ Eau pure
Une carafe filtrante pour une hydratation parfaite. Le Fit Boy en fait un geste quotidien, aussi esthétique que vital.
Carafe filtrante *Purifier Large,* Aarke, 1,66 L, 145 €.

↓ Voyager léger
Pour embarquer son shaker, son sérum et son ego en cabine, le Fit Boy voyage léger, mais premium.
Valise cabine *International,* collection *19 Degree,* noir et rouge, TUMI, 1 150 €.

9





10

↑ Superfood
Le luxe dans sa forme la plus nutritive : riche en oméga-3, protéines et minéraux, le caviar coche toutes les cases de la *superfood,* version haute couture.
***Caviar Beluga Tsar Impérial,* Petrossian, 30 g., 300 €.**

ALEXANDRE AYER — VINCENT LEROUX — AIMERY CHEMIN — SDP

Super Géants

De Bâle à Zurich en passant par la Norvège, ces expositions accolées aux pistes de ski célèbrent les pionniers de l'art partis faire leur trace.

Texte
Maïa Morgensztern

Un point c'est tout (1)
Alors que les sacs à main à pois siglés Louis Vuitton envahissent les bars d'après-ski de Gstaad et de Megève, la Suisse inaugure sa première rétrospective majeure consacrée à l'artiste japonaise Yayoi Kusama. Ouverte à la Fondation Beyeler, à Bâle, jusqu'au 25 janvier, l'exposition est accompagnée d'un catalogue qui revient sur sept décennies d'une créativité bien moins monotâche qu'il n'y paraît.
***Yayoi Kusama,* éditions Hatje Kantz, 268 p., 48 €.**

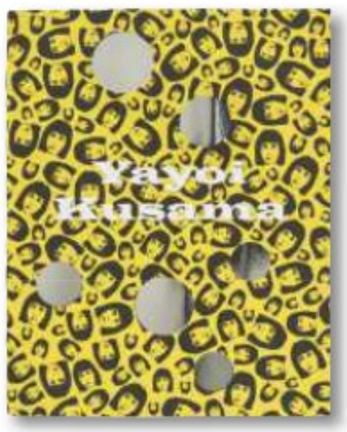
Soirée raclette (2)
Exposition incontournable de la saison, la grande rétrospective Gerhard Richter est présentée à la Fondation Louis Vuitton jusqu'au 2 mars. Le chef de file de la peinture appliquée à la raclette s'est aussi illustré dans l'iconographie montagnarde, notamment avec des zooms visuels sur la région de l'Engadine, dans les Alpes suisses.
***Gerhard Richter,* coédition Fondation Louis Vuitton et Citadelles & Mazenod, 416 p., 49,90 €.**

Dormez, je le veux ! (3)
Le musée Marmottan-Monet consacre, le temps d'une hibernation, une exposition au sommeil à travers l'art, ouverte jusqu'au 1er mars. Rembrandt, Ingres, Delacroix, Courbet, Rodin, Monet, Picasso… Les chefs-d'œuvre sont décryptés par une neurologue et des historiens de l'art. Un catalogue idéal pour éveiller la curiosité des néophytes autant que des amateurs confirmés.
***L'Empire du sommeil,* dir. Laura Bossi, coédition Musée Marmottan-Monet et In Fine éditions, 248 p., 35 €.**

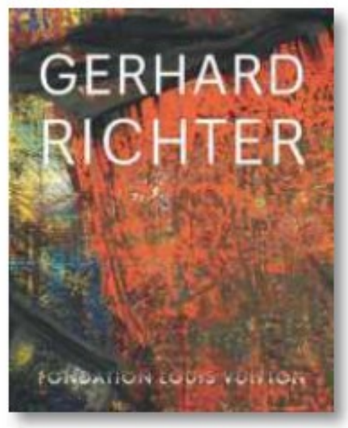


3

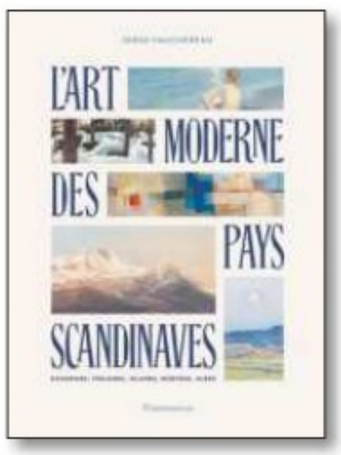

→ ***Infinity Mirrored Room – The Hope of the Polka Dots Buried in Infinity Will Eternally Cover the Universe,* Yayoi Kusama, 2025.**



1



2



4

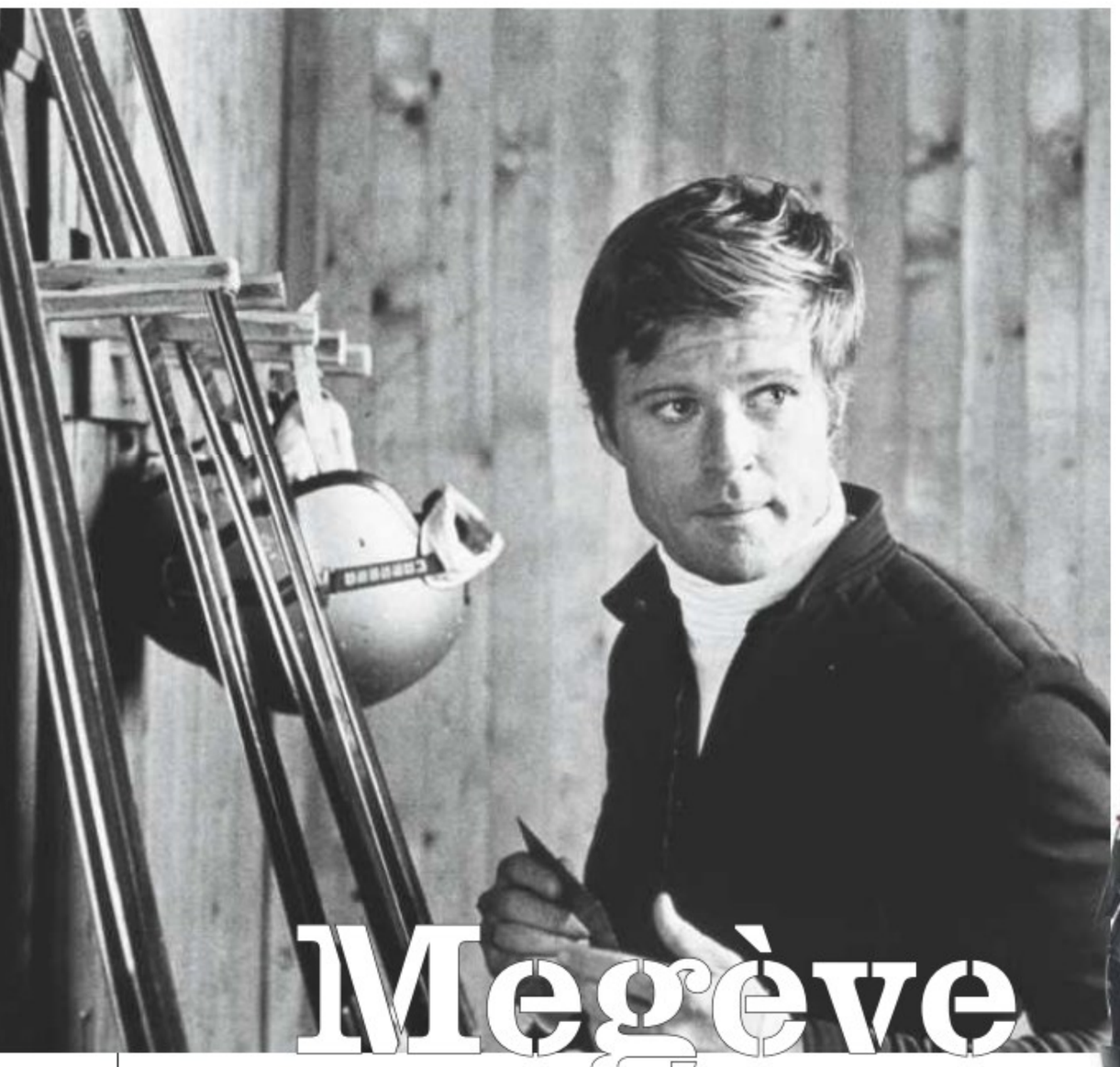
Plein nord (4)
À Oslo, jusqu'au 22 février, l'exposition « Almost Unreal », organisée à l'occasion de la Triennale de Munch, tisse des liens entre les paysages psychologiques de l'auteur du *Cri* et la création contemporaine norvégienne. Pour mieux en comprendre les enjeux, on se plonge dans ce nouvel ouvrage consacré à l'art moderne des pays scandinaves, dont une centaine de pages sont réservées à la Norvège.
***L'Art moderne des pays scandinaves,* Serge Fauchereau, Flammarion, 464 p., 60 €.**

Dépistage
Le long des pistes de Zuoz, dans la Haute-Engadine, le parcours d'art public dispersé dans les montagnes suisses offre une communion quasi mystique avec la nature environnante. Après le *Skyspace* de James Turrell et le *Rock Bath* de Tadashi Kawamata, on termine au Red Bar de l'hôtel Castell signé Pipilotti Rist, avec une pensée émue pour les sculptures de Richard Orlinski, dont la profondeur n'a d'égale que les températures abyssales de leurs bases à Courchevel.
***Art Public Plaiv,* Christoph Schenker, ZHdK, 264 p., 29 €.**

ÉDITIONS FLAMMARION – MARK NIEDERMANN



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



Megève must-have

Une avalanche de conseils pour entamer la saison avec style, sur les pistes, au refuge ou au coin du feu.

Sélection
Fanny Liaux Gasquerel



↑ ***Bonne mine***
Crème solaire *Sun Milk Drops Tinted* SPF50 (45 ml). **Raaie chez Oli's Lab, 95 €.**



↑ ***Noël au palace***
Jeu *Cluedo.* **Le Bristol, 120 €.**



↑ ***Tout schuss***
Chaussure de ski *HF 110* (Hands Free) et 3D Cork Fit Primaloft. **Nordica, 500 €.**



↗ ***Le duvet***
Doudoune d'hiver à capuche pour homme *Helium,* kaki. **Pyrenex, 580 €.**



↑ ***Filtre UV***
Lunettes de soleil *Tyler.* **Tom Ford, Marcolin, 290 €.**



← ***Bolet blanc***
Lampe de table *Joe n° 1 Terres de Rêves,* design Anita Le Grelle. **Serax, 155 €.**



↗ ***Grand angle***
Appareil photo *Leica M11-P Safari.* **Leica, 9 250 €.**



← ***Au coin du feu***
Cardigan *Baitone* en cachemire, brodé à la main. **Fedeli, 3 460 €.**



→ ***Bien en jambes***
Salopette de ski, tissu 4way stretch, kaki. **Colmar, 204 €.**



↑ ***Le cuir***
Veste *Saboy Jacket.* **Schott NYC x Samsøe Samsøe, 1 000 €.**



↑ ***Parfum glacé***
Flacon de parfum *Bianco Dolomia.* **Acqua di Parma x Cristina Celestino, 500 €.**



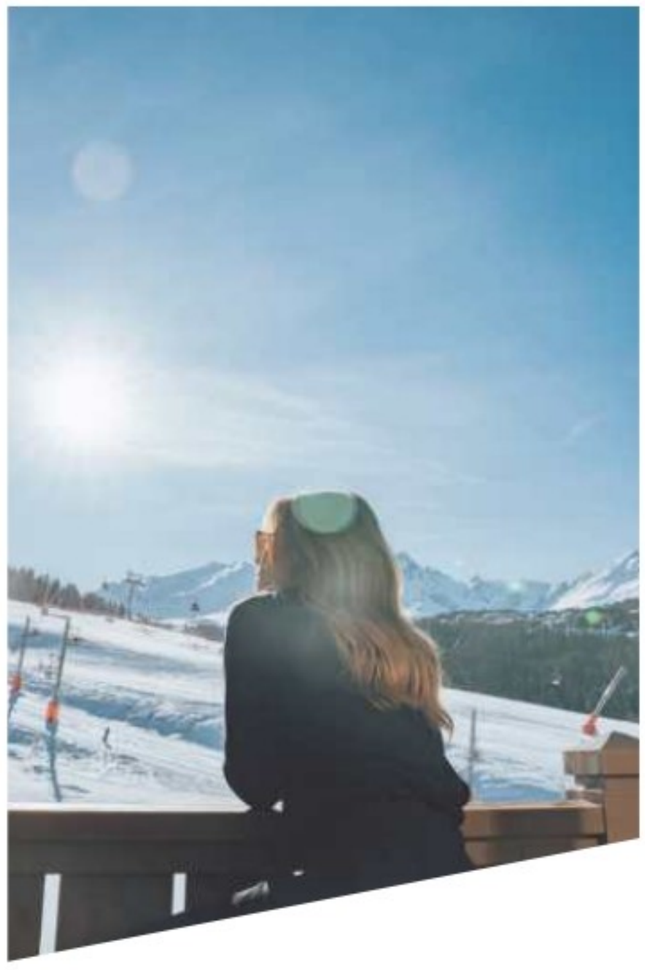
← ***Tout shoes***
Botte pour homme *Daystorm Horizon GTX.* **Sorel, 250 €.**

ENTERTAINMENT PICTURES / ALAMY STOCK PHOTO













alpine
RESORTS

Votre séjour d'exception à la montagne

HÔTELS & RESORTS - RESTAURANTS - SPA

FRENCH & SWISS ALPS

MÉRIBEL | COURCHEVEL | VAL D'ISÈRE | LES GETS | GRIMENTZ

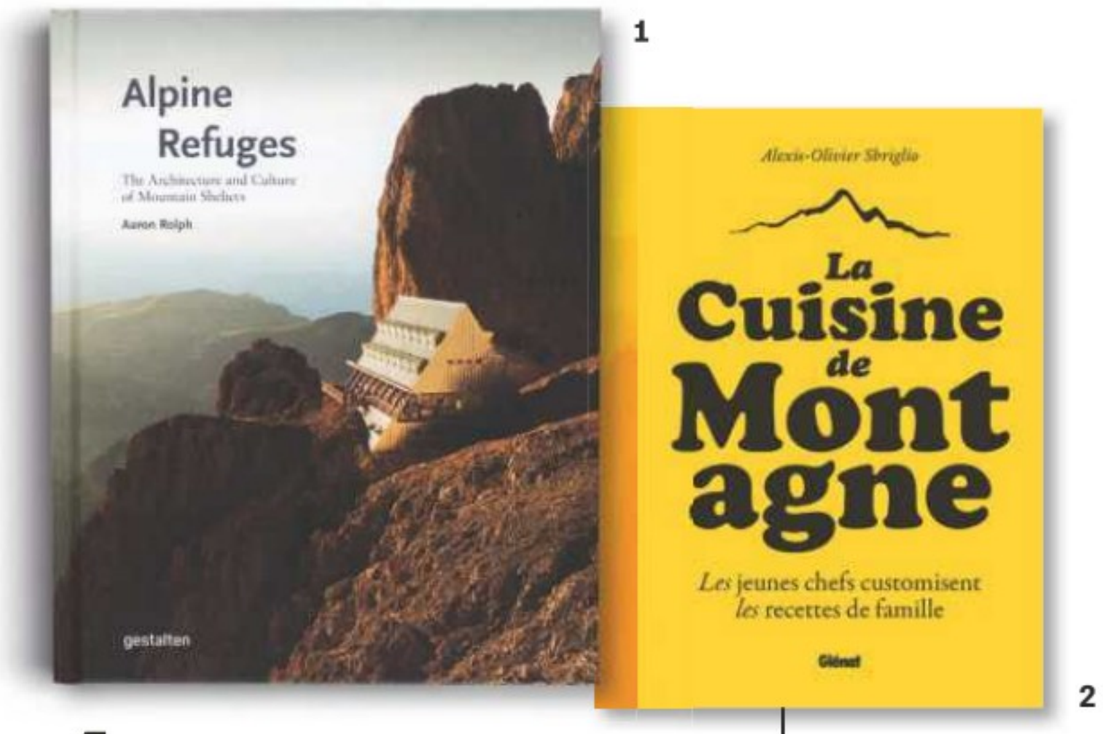
+33 (0)4 80 94 95 96 - booking@alpine-resorts.fr

www.alpine-resorts.fr

Papiers glacés

Tour d'horizon des plus beaux ouvrages du moment consacrés aux plaisirs du grand froid et des paysages enneigés, pour bouquiner au coin du feu, un verre de vin chaud à la main.

Texte
Maïa Morgensztern



1 2

1 Le refuge

De la cabane rustique au havre de paix moderne, ce livre met en scène la culture montagnarde à travers 30 refuges perchés aux sommets du monde. Pensés comme des sanctuaires pour se reconnecter à la nature, ces chalets isolés deviennent des symboles d'exploration et de résilience.

***Alpine Refuges,* Aaron Rolph, Gestalten, 256 p., 45 €.**

2 Hors-piste

Preuve que la cuisine de montagne ne se cantonne pas à la sainte trinité raclette-fondue-tartiflette, ce recueil illustré propose 39 recettes traditionnelles remises au goût du jour par autant de jeunes chefs, aussi talentueux que créatifs. Troquez vos bouts de pain rassis pour une soupe à la valpellinoise, une tourte au chénopode et du gigot d'agneau cuit au foin.

***La Cuisine de montagne,* Alexis-Olivier Sbriglio, Glénat, 288 p., 40 €.**

3 Touche Midas

Exploitées dès la fin du XIXe siècle, les mines d'argent-métal du Colorado ont transformé la vallée de Roaring Fork en lingot d'or ! Ce beau livre passe en revue les pépites d'architecture moderniste construites à partir des années 1950 sous l'influence d'Herbert Bayer, un ancien membre du Bauhaus, faisant d'Aspen, dans les montagnes Rocheuses, une des stations de ski les plus huppées des États-Unis.

***Private Aspen,* Helen Thompson, Phaidon, 256 p., 54,95 €.**

4 De glace et de feu

Autrefois couverte de forêts luxuriantes, l'Islande regorge de volcans, de formations de basalte sculptées par le vent, de majestueux glaciers et de fjords ouverts sur des sources d'eau chaude où il fait bon prendre un bain en pleine nature. En hiver, les aurores boréales complètent ces paysages idylliques, joliment capturés dans ce livre à feuilleter comme un précieux souvenir de vacances.

***Iceland Epic,* Erika Owen, Assouline, 304 p., 105 €.**

5 Sous les étoiles

Aux antipodes des chalets charpentés, ces refuges hors norme se posent en bijoux architecturaux accrochés à flanc de montagne. Des Alpes kamniques aux cabanes Hammerfest du cercle arctique norvégien, en passant par un bivouac dans la vallée d'Aoste, on rêve de passer la nuit dans ces structures tout droit sorties d'un autre monde.

***Là-haut,* Agata Toromanoff, Glénat, 240 p., 36 €.**



ASSOULINE.COM – SDP

Dobermann Multipista.

La Performance Tout Terrain





NORDICA

LET'S SKI

Veste de pro

Marque star de l'*outdoor* également plébiscitée par la *« street »*, Helly Hansen a conçu des pièces aussi indispensables que design, comme la veste *Doppelbock Shell*, alliée des pisteurs-secouristes.

Texte
Olivier Reneau



Créée en 1877 en Norvège, Helly Hansen œuvre depuis ses débuts à répondre aux besoins des pros de la mer et de la montagne. Forte du slogan *« Trusted by Professionals »,* elle dispose à son catalogue d'une gamme baptisée *Resort,* plus spécifiquement destinée aux équipes de terrain dans les stations de ski.



La *Doppelbock* bénéficie de la technologie Helly Tech. Il s'agit d'une couche extérieure en polyamide recyclé, résistante aux intempéries, conçue pour les conditions les plus rudes. Elle se compose d'un tissu extérieur à traitement déperlant durable (DWR), d'une membrane ultrarespirante, imperméable et, souvent, à l'intérieur, d'une maille ou d'une doublure à haute respirabilité.

Réalisée en lien étroit avec les pisteurs, cette veste dispose de renforts spécifiques en Cordura au niveau des épaules, permettant de porter à répétition des jalons ou du matériel. Elle bénéficie d'une plus grande souplesse qu'une veste de ski classique, ainsi que d'une aération accrue au niveau des aisselles pour les phases actives lors d'interventions.

Les recherches effectuées pour l'élaboration de la *Doppelbock Shell* rejaillissent sur les produits destinés au grand public, comme la collection *Odin/ULLR* : membrane Helly Tech, grandes poches poitrine à soufflets, capuche ample pour le port du casque…

Les pisteurs-secouristes… qui sont-ils ?

Très implantés dans le réseau professionnel des stations en Norvège, au Canada ou encore en Suisse, Helly Hansen habille depuis maintenant quinze ans les pisteurs-secouristes d'une vingtaine de stations de ski en France. Cette forme de partenariat concerne, dans l'Hexagone, une population de quelque 5 000 personnes. Très identifiables avec leur tenue noire surlignée d'éléments jaune fluo – vous voyez la fameuse croix synonyme de secours ? – les pisteurs-secouristes font qu'une station peut ouvrir le matin et être accessible par tous. Sur le qui-vive quotidiennement, ils assurent la sécurité des pistes, avec un travail sur le balisage, faisant parfois exploser des plaques de neige jugées dangereuses. Ils interviennent également lors d'accidents, à l'aide de brancards-traîneaux, afin de redescendre les blessés en station, si nécessaire avec les équipes en hélicoptère. Chaque groupe dispose de maîtres-chiens afin d'optimiser les recherches de personnes ensevelies sous des avalanches. Enfin, ce sont eux qui ferment les pistes, avant l'entrée en action des dameuses.

PAUL ROMAIN – SDP







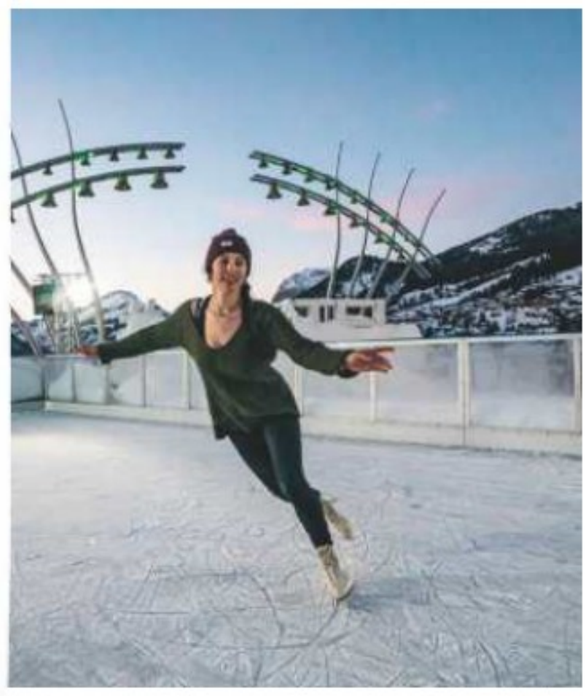
CHÂTEL

Portes du Soleil

L'INTENSITÉ *au naturel*

L'esprit authentique d'une station-village
au cœur de l'un des plus grands domaines
skiables du monde















Plus d'infos > chatel.com

Pistes alternatives

Les territoires de montagne vivent un virage historique. Entre réchauffement climatique et modèle économique à bout de souffle, c'est un imaginaire à reconstruire. Passer du mythe de l'or blanc à celui d'un espace vivant et résilient.

Texte
Laurent Jacobi

Le constat est brutal. La France hexagonale, deuxième destination mondiale du secteur avec 53,9 millions de journées-skieurs, voit son modèle vaciller. Depuis 1950, 186 sites ont cessé d'être exploités. Il en reste environ 250 actifs, mais la dynamique s'accélère : deux à trois domaines ferment chaque année. L'Alpe du Grand Serre ou Céüze 2000 incarnent cette réalité. Leur arrêt n'a rien d'exceptionnel, il révèle plutôt un modèle économique et écologique en bout de piste. Pour s'en convaincre, une visite à la Mer de Glace donne le vertige. En trente ans, le mythique glacier a reculé de 850 mètres. On en est à recouvrir la fameuse grotte de bâches pour ralentir l'inexorable fonte. *« La montagne est une sentinelle du climat »,* affirme Ludovic Ravanel, guide de haute montagne et géomorphologue au CNRS. Et les chiffres sont raides : *« Quand on parle d'une augmentation de 2 °C, il faut multiplier par deux en altitude »,* ajoute le chercheur. Selon un récent rapport de la Cour des comptes, toutes les stations seront touchées à l'horizon 2050. Seules quelques-unes, situées en très haute altitude, pourraient espérer poursuivre une exploitation au-delà de cette date. Les conséquences dépassent le simple manque de neige : *« pénurie d'eau, éboulements, risques naturels »* vont s'accentuer, selon Ludovic Ravanel. Déjà, l'escalade et la randonnée deviennent plus dangereuses et techniques. Et le risque social et touristique ? N'avoir que des stations dans les cimes, réservées à une élite, et des villages fantômes plus bas.

Le modèle des 4 saisons

Face à cette réalité, les stations ont longtemps reproduit un modèle hérité des années 1980 : canons à neige, remontées mécaniques toujours plus en hauteur, investissements basés sur une fréquentation en hausse… À l'image du merveilleux et poétique *Traité de ski alpin par temps chaud,* de Laurent Buffet, qui écrit : *« Le skieur sait bien que la neige viendra à manquer, mais en attendant, il dévale les pentes. Et c'est précisément par cet ajournement qu'il précipite l'échéance qu'il redoute. »* Mais cette logique ne fonctionne plus. Pour Claire Tollis, directrice de développement chez Mountain Riders, le Covid, avec la fermeture prolongée des stations, a servi de déclic : *« L'idée n'est pas d'arrêter toutes les activités, mais d'accompagner un changement inéluctable vers un autre modèle. »* À travers son label Flocon Vert, Mountain Riders accompagne ainsi plus de 40 territoires dans leur mutation. Quatre piliers structurent cette transformation : un tourisme multi-saison, la pérennisation du mode de vie à l'année, la préservation des espaces naturels et la réduction de l'impact carbone. Tignes illustre ce tournant. La station mythique de la Vanoise prévoit de rénover 100 % de ses logements d'ici à 2034, limite la construction de résidences secondaires et investit dans les mobilités douces. *« Il faut être une station de vie plutôt qu'une station de ski »,* résume Laura Isabey, responsable



de la stratégie de transition. L'enjeu : développer le tourisme écoresponsable, éviter le « syndrome des volets fermés » et maintenir des prix accessibles. Cette évolution ne peut être que collective. À Tignes, élus, citoyens, office du tourisme, commerçants et gestionnaire de l'eau s'entendent pour construire un futur souhaitable. Car les revenus vont baisser, c'est indéniable : moins de neige, moins de location de matériel, moins de forfaits… Le modèle des vacances classiques – skier de 9 heures à 17 heures du samedi au samedi – appartiendra bientôt au passé. Cela implique, pour les professionnels, de repenser leurs offres et de diversifier leurs publics. C'est aussi accompagner la formation locale vers des métiers pérennes à l'année : agriculteur, moniteur de VTT, charpentier ou informaticien. Car, avec le télétravail, on peut désormais passer un mois en altitude. Et puis, qui sait, à l'avenir, les régions montagneuses pourraient devenir des refuges climatiques…

La fin du toujours plus haut

Face à l'élévation des températures, *« les territoires de montagne ne peuvent pas faire grand-chose à leur échelle. Mais ils peuvent être inspirants pour faire réfléchir »,* rappelle Laura Isabey. Devenir un modèle de transition pour impulser un changement global dans les modes de tourisme. Comme, par exemple, arrêter de faire la promotion hors Europe et viser une clientèle locale. Des signes sont encourageants. Depuis quelques années, on trouve moins de déchets sur les pistes et l'intérêt des visiteurs pour les activités hors ski s'accroît. L'idée de s'adapter à la nature fait son chemin. Les hivers où il y a de la neige, on en profite. Les autres années, on fait autre chose. Le récit de la montagne se réinvente. Il ne s'agit plus de conquête ni de performance, mais d'adaptation et de résilience. Plus de vivre-avec que de dominer. Plus d'habiter que de consommer. Cette mutation demande du courage politique et de l'imagination collective. Elle suppose de renoncer à certains mythes – celui des 365 jours de ski ou de la hauteur infinie – pour en construire de nouveaux, plus sobres mais aussi plus profonds. Car la montagne restera. Avec ou sans neige. Avec ou sans nous. La question est de savoir quelle place nous saurons y trouver et quelle histoire nous voulons y écrire. Non plus celle d'un terrain de jeu éphémère, mais celle d'un territoire vivant, habité, respecté. Le défi n'est pas uniquement technique ou écologique. Il est aussi narratif. Et il a déjà commencé.

↑ Matej Švancer, skieur acrobatique tchéco-autrichien, s'entraîne pour les jeux Olympiques de Pékin en 2022.

MATT SLOCUM/AP/SIPA

Toujours plus haut

Les résidences et chalets avec prestations hôtelières luxueuses fleurissent sur le front de neige plus vite que les hôtels. La preuve par Le Sarto, le dernier bijou Iconic House.

Texte
Laurence Gounel



Le Sarto, c'est la crème des chalets, à louer au cœur de Megève à partir de 24 500 € la semaine. Il s'agit de la septième propriété du duo fondateur des maisons hôtelières Iconic House, les frères Thibaud Elziere et Robin Michel, qui tiennent à maîtriser leur collection de A à Z, du choix de la destination jusqu'à celui des designers et artistes qui interviennent sur chacune. Des architectes d'intérieur de renom, comme Dorothée Delaye, qui varient en fonction des destinations et de l'histoire du lieu, c'est aussi ce qui fait la différence. En l'occurence, c'est au studio Claves qu'a été confié l'aménagement de ce chalet Art déco. On retrouve les couleurs audacieuses et le sens des détails ornementaux qui avaient déjà fait le succès de la Villa Junot, leur première maison urbaine inaugurée à Montmartre il y a quelques mois. Une autre marque de fabrique : la curation d'œuvres jusqu'au moindre objet. Si les propriétaires s'investissent en chinant certaines pièces qui incarnent chaque adresse et lui offrent une personnalité propre – à l'opposé d'un luxe standardisé –, ils font aussi appel à des artistes. On croise une fresque murale d'Héloïse Rival dans une salle de bains, une sculpture en bois d'Eloi Schultz dans le couloir-musée, une installation de Côme Clérino au-dessus de la piscine intérieure… Chacune des sept maisons s'inscrivant dans l'histoire d'un territoire, le choix de ce chalet, imaginé en 1941 par Henry Jacques Le Même, est un hommage à l'architecte historique de la station, initiateur du « chalet du skieur ». Une mise en valeur spectaculaire sur 600 m², avec sept chambres et autant de salles de bains, un espace bien-être complet (piscine intérieure, sauna, hammam, studio de yoga, salle de sport) et un chef à demeure.

L'ASCENSION DU PRESTIGE

Principal acteur en matière d'immobilier de luxe en montagne, Cimalpes enrichit son portefeuille d'appartements et de chalets de plus en plus prestigieux. En plus des vues et des prestations (piscine intérieure, salle de massage…), il se démarque également par ses services de conciergerie, désormais dignes de ceux d'un palace, capables d'improviser des expériences insolites ultrapersonnalisées. Autre indicateur que le phénomène de premiumisation gagne du terrain : ces offres investissent peu à peu les petites et moyennes stations et plus seulement Courchevel et Val-d'Isère. Désormais présent dans 17 stations, Cimalpes constate une quête de reconnexion à la nature qu'offrent les stations villages telles que Megève, Saint-Gervais… Résultat : avec 95 % des ventes qui sont confiées à la location et un panier locatif moyen de 7 500 € sur la saison dernière, l'immobilier en montagne se porte à merveille (+ 95 % de ventes sur des biens entre 5 et 10 M€).

MR TRIPPER

Au cœur de votre monde, où que vous soyez.

Partout en France, **nos banquiers privés et nos experts vous accompagnent** dans vos investissements et projets de vie.

BNP PARIBAS
BANQUE PRIVÉE
La banque d'un monde qui change

BNP Paribas - SA au capital de 2 233 569 514 € - Siège social : 16 bd des Italiens 75009 Paris - Immatriculée sous le n° 662 042 449 RCS Paris - Identifiant CE FR76662042449 - Intermédiaire en assurance immatriculé à l'ORIAS n° 07 022 735 (www.orias.fr) - N° ADEME : FR200182_01XHWE - www.mabanqueprivee.bnpparibas. Conçu et vérifié par BNP Paribas, généré avec l'aide d'une IA.

Nom d'une tente !

Déployée en 2005 par Decathlon, la *2 Seconds*, star du camping commercialisée dans 73 pays, doit son succès à l'ingéniosité de son dépliage autant qu'à son nom, riche en rhétorique.

Texte
Mathieu Le Maux

***2 Seconds.* Un chiffre et un mot.** Trois figures de style. Le nom donné à l'icône signée Quechua, marque *outdoor* de la galaxie Decathlon, combine une antonomase (un nom commun devient nom propre) doublée d'une métonymie dite « de conception », produite lorsque l'appellation d'un objet décrit sa qualité essentielle – ici, la rapidité de montage d'une tente igloo. Le constructeur automobile Mercedes-Benz y a eu recours avec sa Smart, qui évoque l'intelligence technologique et l'élégance urbaine de cette petite voiture ; tout comme Sony et son Walkman. Dans le cas de la star du camping vendue à 10 millions d'exemplaires en vingt ans, on peut aussi parler d'une hyperbole, cet effet d'exagération de la réalité visant à soutenir une idée ou une émotion. Quiconque a déjà dégainé une *2 Seconds* sait en effet qu'il en faut un peu plus pour déployer cette tente décidément chargée en figures rhétoriques. Des mots bien savants pour identifier un gimmick linguistique que le marketing nomme plus simplement une promesse ou, comme ici, l'évidence d'un concept.



Elle aurait dû s'appeler « Flash »

Né en 2003 dans l'esprit du chef de produit Jean-François Ratel, qui rêve alors *« d'une tente qui se monte toute seule »,* rien qu'en la jetant au sol, le futur best-seller autoportant et autodéployant est d'abord nommé « Flash ». Prototypiste et testeur au sein de l'équipe installée à Passy, au pied du mont Blanc, Abderrahman Elaammari, ingénieur produit chez Decathlon depuis trente ans, se souvient : *« On aimait beaucoup ce nom, "Flash", parce qu'en plus de désigner la rapidité d'exécution du montage de la tente, il correspondait aussi au bruit sec que faisait la tente au moment du déploiage. »* Mais le juridique s'en mêle. Il faut oublier cette dérivation onomatopéique, déjà déposée. Puis, *« lors d'une fête entre collègues »,* croit se souvenir Abderrahman Elaammari, le nom « 2 Secondes » surgit, en référence aux expressions populaires « Attends deux secondes » ou « J'arrive dans deux secondes », donnant une dimension plus humaine et plus familière au produit, tout en matérialisant cette rapidité d'exécution. Le nom est anglicisé, devenant *2 Seconds,* afin d'être compréhensible partout sur la planète, et la tente est distribuée à partir de 2005. Succès en 2-2 auprès des campeurs et des randonneurs, mais aussi parmi les plagistes, les festivaliers et les ados fêtant le bac au fond du jardin. Boosté par des technologies *(Easy, Fresh & Black),* dont les noms ajoutés à la racine historique ne sont jamais prononcés, le blase de la *2 Seconds* reste toutefois, pour les plus maladroits, proportionnellement inverse au temps ressenti au moment de plier bagage.

↖ Trois séries limitées ont été éditées en 2025 pour célébrer les 20 ans du modèle. Ici, la version vintage orange dans sa housse de transport.

DECATHLON QUECHUA

Odlo, le chic et la performance de la laine

La marque de *base layers* d'origine norvégienne, établie en Suisse, s'offre une nouvelle collection de trois pièces en laine mérinos. Au programme ? Confort, respirabilité et chaleur, sans pour autant lésiner sur l'élégance. On vous raconte tout.

La laine sublimée par le savoir-faire, c'est ce que nous promet Odlo avec trois nouveaux modèles : un haut à manches longues et col rond ou cagoule, pour plus de protection contre les intempéries, un collant trois-quarts à porter sous une tenue de ski ou de snowboard et, enfin, un collant intégral. Ces trois pièces sont conçues avec un mélange de 59 % de laine mérinos et 41 % de fibres de Nylon. Le résultat ? Une sensation de douceur sur la peau, une résistance imparable, une matière qui procure une chaleur naturelle et qui sèche rapidement. Un must-have pour se défaire en vitesse de la transpiration aussi bien sur les sentiers que sur les pistes. *« Avec ces* base layers, *on sent la différence. Coupe sans coutures, ajustement impeccable, confort exceptionnel de la laine mérinos et design épuré… C'est une autre dimension »,* nous raconte le biathlète olympique Martin Fourcade. Mais pas d'inquiétude, les sportifs et sportives en mal de coquetterie ou les élégants et élégantes qui resteront au coin du feu peuvent également profiter de ce confort luxueux. Et pour cause, la collection affiche un effet côtelé qui se décline en trois coloris : Black, Shadow Grey et Skipper Blue. Bref, un confort inégalé et des possibilités infinies en toutes circonstances.



→ Le biathlète Martin Fourcade, ambassadeur international de la marque, porte le nouveau modèle Odlo avec cagoule.

↓ La version col rond.



UNE HISTOIRE EUROPÉENNE

C'est en 1946, en Norvège, qu'Odlo voit le jour. Pensée par Odd Lofterød, la marque répond à un impératif : permettre aux athlètes de se dépasser, qu'importent les conditions extérieures. Aujourd'hui installée en Suisse, Odlo poursuit sa mission en associant la performance à l'innovation. À travers l'Europe, elle convoque le meilleur des savoir-faire locaux, et perpétue ainsi une qualité mondialement reconnue.

MANUEL KOTTERSTEGER 2025 / SDP

Maints bienfaits

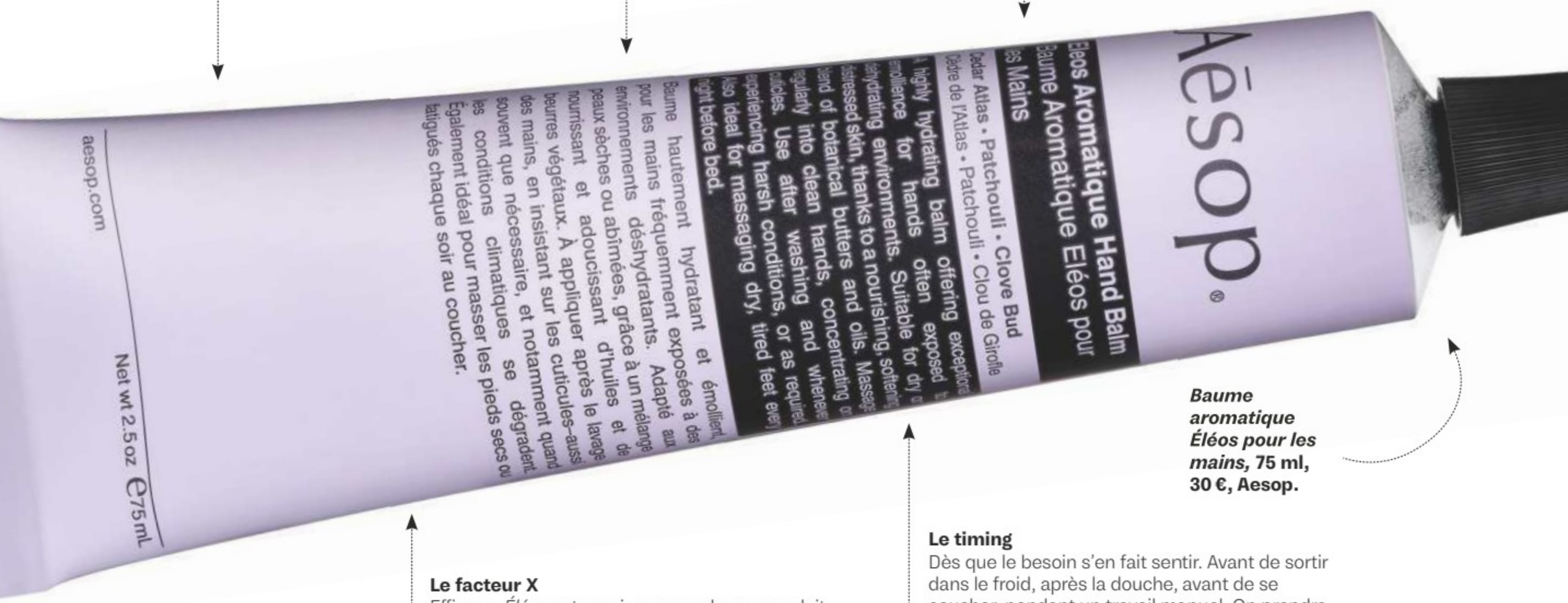
Impératif hivernal souvent oublié, le baume pour les mains doit protéger, hydrater et assouplir la peau. Et, pourquoi pas, sentir bon. L'*Éléos* signé Aesop coche toutes les cases.

Texte
Mathieu Le Maux

L'objet
Un tube de 75 ml en aluminium 100 % recyclé, bien plus pratique à trimballer que son dodu grand frère, le flacon de 500 ml. Le détail qui peut sauver des poches de veste ou de sac à dos : le bouchon à visser, plus sûr que les lâches fermoirs à clapet qui finissent toujours par céder.

La promesse
Une hydratation intense avec ce baume enrichi de beurres et d'huiles botaniques adoucissant (aussi) la peau. Rempart contre le froid venant au secours des mains sèches et/ou calleuses, *Éléos* (« compassion », en grec ancien) porte bien son nom.

La formule
Que du vegan ! L'huile de macadamia, riche en acides gras nourrissants, restaure le film hydrolipidique et préserve la souplesse de la peau. L'huile de noix de coco et le beurre de karité hydratent en profondeur sans effet gras. La glycérine aide à retenir l'eau au cœur de l'épiderme.



***Baume aromatique Éléos pour les mains,* 75 ml, 30 €, Aesop.**

Le facteur X
Efficace, *Éléos* est aussi, comme chaque produit Aesop, un plaisir olfactif, terreux et boisé. C'est grâce aux huiles essentielles de cèdre de l'Atlas, de patchouli et de clou de girofle que son application, au-delà du simple geste de soins, est une salvatrice coquetterie.

Le timing
Dès que le besoin s'en fait sentir. Avant de sortir dans le froid, après la douche, avant de se coucher, pendant un travail manuel. On prendra surtout soin d'insister sur le revers de la main (la peau y est plus fine) et dans le creux entre chaque doigt. Comme un gel hydroalcoolique en 2021, les mauvais souvenirs en moins.



GRAND CLASSIQUE

Le baume mains *Ultimate Strength Hand Salve* de Kiehl's est l'un des plus populaires au monde. Ultrarésistante, composée d'huiles végétales et d'une cire naturelle dérivée de l'huile d'olive, sa formule scientifique permet d'*« absorber l'humidité de l'air ambiant »* (carrément), formant la même barrière protectrice qu'une paire de gants. Enfin presque, mais on voit l'idée. 75 ml, 28 €.



MADE IN FRANCE

Le *Baume hydratant mains mandarine verte et vétiver* d'Horace est sans silicone, sans huile minérale, sans parabène. Mais avec 98,9 % de produits naturels tout aussi efficaces qu'une crème saturée de chimie. Il convient à tous les types de peaux et toutes les parties sèches du corps, notamment les coudes. 75 ml, 9 €.

SDP



Tellement French.

Collection Cap Camarat

HERBELIN

HORLOGER CONTEMPORAIN DEPUIS 1947

Elle en a sous le pied, la « Birk »

Plus de 80 métiers, entre 20 et 100 étapes et des centaines de gestes, dont le fil rouge est le fameux « lit de pied » en liège broyé et latex de Birkenstock. Bienvenue dans la chaîne de production de cette sandale star, en Allemagne.

Texte
Mathieu Le Maux

Une chaude et puissante odeur d'ammoniaque, mêlée à une mystérieuse touche résineuse, saisit immédiatement les narines. Les effluves planant sur cette zone à l'entrée des 43 000 mètres carrés de l'usine Birkenstock de Görlitz (Allemagne), dernière commune avant la Pologne, révèleraient-elles déjà un peu du secret de fabrication de ces sandales parmi les plus fonctionnelles et les plus cool du monde ? *« En partie. Cette odeur vient du mélange du liège et du latex qui sert à fabriquer le cœur de la semelle, notre fameux* Fussbett *»,* indique le contremaître responsable de la préproduction, à côté d'une pile de rouleaux de toile de jute. Ce textile tissé est le troisième ingrédient du « lit de pied », semelle moulée orthopédique conçue en 1896 par Konrad Birkenstock pour les professions médicales. Un modèle qui deviendra, après des années d'études d'anatomie et de posture, le socle de la *Madrid* (1963), première chaussure de Birkenstock à sortir de l'ornière médicale. *« La qualité et la provenance des matériaux ont évolué depuis, mais pas leur dosage, qui est un secret aussi bien gardé que la recette du Coca-Cola »,* sourit le guide d'un jour. Les grandes lignes du concept visant à *« reproduire le pas d'un pied nu dans le sable »* n'ont pas non plus été réécrites. Chaque courbe, chaque creux a une fonction précise. À l'arrière, la « cuvette » maintient l'os du talon dans sa position naturelle. La voûte plantaire prononcée soutient l'arche du pied pour répartir le poids de manière équilibrée. À l'avant, la légère élévation guide la position des orteils, favorisant une marche fluide et stable. Voilà pour la « fonction », premier pilier de la devise maison, complétée de la « qualité » et de la « tradition », qui sont plus que des éléments de langage marketing, d'après l'historienne Andrea H. Schneider-Braunberger. *« La particularité de cette marque est d'être toujours restée focus sur son produit,* note l'auteure de *Birkenstock, the evolution of a universal purpose and Zeitgeist brand* (Prestel). *Elle ne déroge pas à sa devise, elle construit son succès contre les conventions, comme l'illustre son adoption par le mouvement hippie, qui en a fait un symbole de la contre-culture. Certes, elle est aujourd'hui très "fashion", mais cela date du début des années 1980. Elle n'a pas modifié sa recette pour autant. La mode est une opportunité pour "Birk", pas un but. Son secret est de ne pas se laisser griser par le succès et de continuer d'imposer son cahier des charges, même auprès des grandes marques. »* Céline, Dior, Jil Sander ou Rick Owens ont été autorisées à y greffer fourrure, strass ou pièces de cuir exotiques. Mais pas touche au process de fabrication.

↓ Le *Fussbett* (lit de pied) de Birkenstock, avec ses courbes iconiques, assure un soutien optimal de la voûte plantaire.



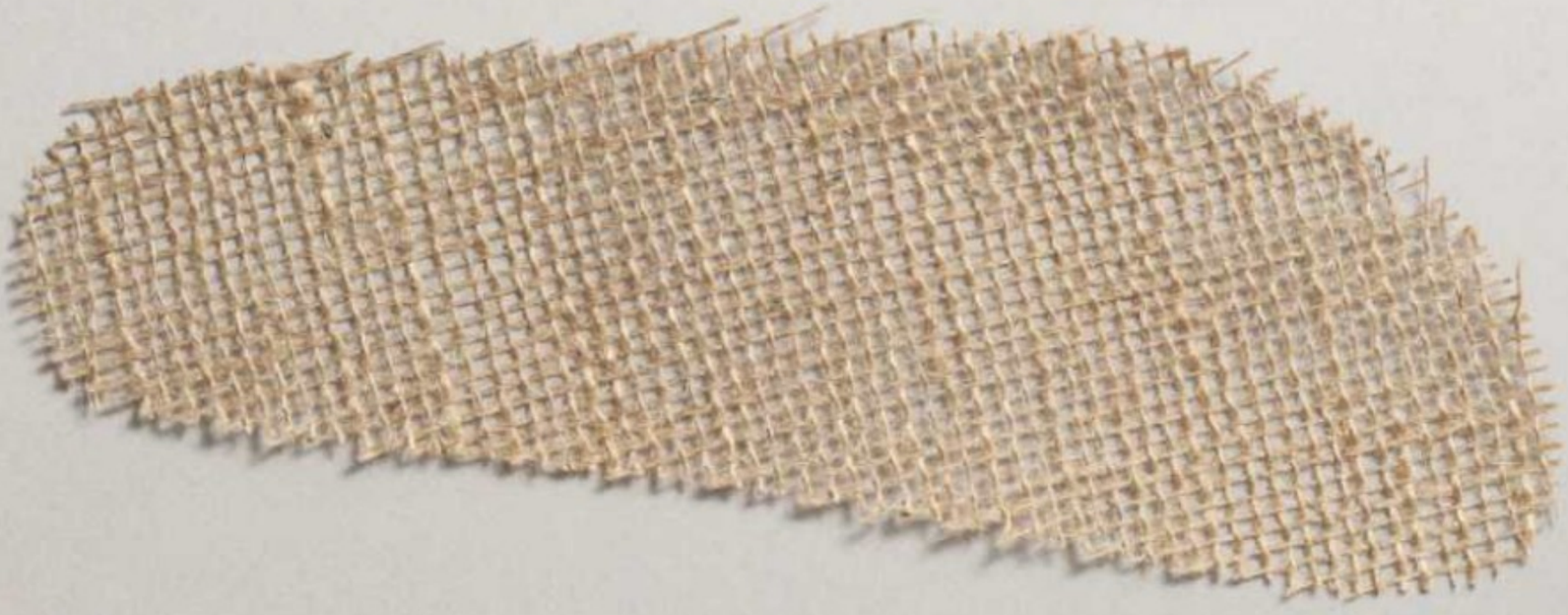
BIRKENSTOCK

Le pari de l'intelligence humaine

Ventilée sur six sites de production (cinq en Allemagne, un au Portugal), la fabrication d'une « Birk » mobilise un peu plus de 80 professions différentes, franchit 20 à 100 étapes selon le modèle et nécessite une centaine de gestes le long de la chaîne de montage, dont l'obsédant fil rouge est la qualité du *Fussbett. « Le premier élément clé, c'est le liège broyé et chauffé avant d'être amalgamé au latex,* explique le contremaître. →


38
245
BIRKENSTOCK®
MADE IN GERMANY





→ *Chaque plaque, chaque granule est contrôlé.* » Avant d'être enfournée, la pâte liège-latex (pour la souplesse et l'amorti) est répartie dans des moules où une couche de jute (renforcement de la structure et anti-humidité) a déjà été posée. S'ajoutent ensuite la doublure supérieure (cuir, suède ou textile), le ponçage des arêtes et le collage de la semelle extérieure. À la main. Ces gestes répétitifs, ailleurs exécutés par des automates désormais dopés à l'intelligence artificielle, sont ici réalisés par… des êtres humains polyvalents qui changent de poste toutes les heures. « *Cela peut étonner, mais nous sommes convaincus que rien ne peut remplacer ce savoir-faire, l'expérience et la précision du toucher. Les machines sont indispensables, notamment pour les mesures. Mais au final, pour juger de sa qualité, il faut palper et sentir la matière. Et pour repérer des petites irrégularités, rien ne vaut l'œil humain* », justifie le chef d'équipe. L'usine de Görlitz produit plusieurs dizaines de milliers de plaques de semelles par jour. Elles prennent ensuite la direction de Bernstadt, à 20 kilomètres, sur un autre site de production consacré à la fabrication des empeignes et à l'assemblage des pièces. Le responsable de la production, né dans une famille de cordonniers et ancien cadre de Dolce & Gabbana, veille particulièrement à la qualité du cuir : « *Nous en taillons l'équivalent de deux terrains de foot par jour. C'est énorme. Mais chaque centimètre carré utilisé doit être parfait.* » Épais de 3,2 à 3,3 millimètres, « *pas un de moins, pas un de plus* », insiste-t-il, les cuirs proviennent majoritairement d'Italie et d'Espagne, deux régions réputées pour la qualité de leurs tanneries. Les peaux sont teintes à base de pigments végétaux, puis assouplies afin d'épouser progressivement la forme du pied. Avant la découpe, les imperfections signalées à la craie permettent aux ouvriers d'optimiser chaque peau. Des lasers les cartographient numériquement afin d'améliorer le rendement et de limiter les déchets.







↑ **Modelée d'après la trace que laisse un pied dans le sable, la semelle permet une répartition parfaite du poids du corps.**

Deutsche Qualität

Mais les gestes cruciaux, comme couper le cuir dans le sens du grain, celui du dos de la vache, plus dense et plus résistant au froissement, ou de son flanc, plus souple, restent un pré carré humain. Idem pour le poinçonnage des rivets ou la fixation des boucles métalliques. À chaque étape, les yeux d'une équipe spécialisée vérifient la courbure, l'épaisseur, la qualité des coutures, mais aussi la régularité du liège. Sans rotation à chaque heure, comme à Görlitz. « *Pas de ça dans mon usine,* tranche le responsable de la production. *Mes employés peuvent changer de poste, mais seulement tous les six mois. Se concentrer sur une tâche sur le long terme est le meilleur moyen de se perfectionner. C'est un gage de qualité. Nous vendons des sandales à 150 euros, donc la moindre des choses, c'est d'être irréprochable.* » Birkenstock le sera-t-elle pour toujours ? Sur un marché saturé, tenté par l'éphémère, et malgré les suspicions d'une baisse de qualité fréquemment soulevées sur les réseaux sociaux depuis le rachat par LVMH, en 2021, la marque assure « *ne pas suivre les tendances,* insiste son porte-parole Jochen Gutzy. *Ce qui nous anime, et sur quoi nous ne transigeons jamais, c'est la qualité et, surtout, la fonctionnalité de nos semelles. Nous sommes passionnés, et même un peu obsédés, par la santé des pieds.* » *Alles klar ?*



← **Jochen Gutzy, porte-parole de Birkenstock.**

BIRKENSTOCK

ICONIC*

GOSSET
CHAMPAGNE
GRANDE RÉSERVE
BRUT

* Iconique

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

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

EPV — L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS — ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

EFr — Excellence Française

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

Light in spirit

D'une parfaite simplicité, *Aqua Universalis* a fait des adeptes dans le monde entier. Un bijou de fraîcheur signé Francis Kurkdjian, dont le sillage évoque une chemise blanche bien coupée.

Textes
Sarah Bouasse

Un parfum manifeste
Lancée en 2009, *Aqua Universalis* est l'une des toutes premières fragrances de Maison Francis Kurkdjian. Conjuguant créativité et qualité, elle a contribué à bâtir la renommée d'une marque devenue depuis (très) célèbre, notamment grâce au phénomène *Baccarat Rouge 540.*

Registre universel
Un parfum qui plaît à tout le monde, ça n'existe pas : nos préférences en matière d'odeurs sont étroitement liées à notre culture. Mais le registre de la fraîcheur a ceci de particulier qu'il est apprécié sur tous les continents.



Molécule magique
Le secret de ce sillage aéré et ultralumineux ? Une molécule nommée hédione, qui évoque un jasmin transparent et citronné. Découverte dans les années 1960, popularisée par *Eau Sauvage* de Dior en 1966, elle est devenue un ingrédient incontournable de la parfumerie contemporaine.

« Pour moi, ressentir la fraîcheur, c'est enfiler une chemise qui est fraîchement repassée ou un peu amidonnée. C'est rentrer dans des draps qui sont repassés. C'est quelque chose de très blanc, dans l'idée. »
Francis Kurkdjian, parfumeur-créateur.



« Si je devais partir sur une île déserte, *quel serait le parfum ultime que j'emporterais avec moi ?»* Voilà la question à laquelle le parfumeur Francis Kurkdjian a livré sa réponse en composant *Aqua Universalis.* C'était en 2009. Le parfumeur venait de lancer sa propre maison, et le succès immédiat de cette eau de toilette a contribué à sa renommée. D'une architecture limpide, elle s'ouvre dans la lumière éclatante des agrumes, puis révèle un cœur floral transparent, aérien, comme une bouffée d'oxygène. Sur la peau, un sillage immaculé de muscs blancs persiste longtemps, évoquant la propreté réconfortante de draps fraîchement lavés. Un exemple éclatant de ces « choses les plus simples » qui sont, de toute évidence, très souvent les meilleures.

LAURENT HUMBERT – SDP

Linea di Corsa

DOLCE VITA SPORTING CLUB

1961



DOLCE VITA SPORTING CLUB



CHAUSSURES • MAROQUINERIE DE VOYAGE • VESTES

www.lineadicorsa.com

Le sens de la fête

Demeure du XVIIe siècle, l'Oustau de Baumanière écrit à sa façon l'histoire de la gastronomie française. Cela fait quatre-vingts ans que ça dure, et ce n'est pas près de s'arrêter.

Texte
Paul Miquel

« Ma cuisine est une histoire, *mon histoire. »* Ce sont les premières lignes du menu de Glenn Viel, chef trois étoiles de l'Oustau de Baumanière, dans les Alpilles. *« Je vais vous la crier, parfois vous la murmurer. Elle est ce que je suis, tendre et fort. Cette ballade, je vous la conte humblement, mais engagé. Je nous souhaite une belle rencontre. Amusons-nous. »* Le jeu – 100 % végétal du menu « 1987 Potager », que nous avions choisi ce soir-là – n'est pas un simple refrain, mais une symphonie. Comme un berger, on conserve le même couteau du début à la fin du dîner. Une huile d'olives noires sauvageonnes, produite au domaine du Castellas, à deux pas, irrigue immédiatement les sens. La betterave est flétrie, mais sublimée. Surprise. Le champignon de Paris devient craquant, presque exotique. Autre surprise. Et ce 100 % d'aubergine à composer comme un puzzle avec du houmous, des peaux d'aubergines et une pita de l'espace ? Régressif. Malin. Jouissif. Comme cette pizzaladière qui fait la belle avec son lit d'oignons dans une compotée inattendue. Évidemment, on teste la célébrissime crêpe soufflée, dessert signature de l'Oustau, mais aussi une tartelette qui métamorphose l'oignon en fruit sucré. Un digestif ? Non, une infusion glacée *(recette ci-contre)* qui marque les esprits. À jamais. Il fallait venir ici cette année pour fêter les 80 ans des lieux créés par Raymond Thuilier, le grand-père de Jean-André Charial, qui dirige le domaine de Baumanière et l'Oustau depuis les années 1970. Cet été, il a organisé un grand dîner pour marquer d'une pierre blanche cet anniversaire. Il y avait 80 étoiles à table ! *« Je suis arrivé ici en 1969,* se souvient-il. *Depuis, je suis là tous les jours. »* Tous les jours que Dieu fait, il arpente ses trois potagers bio, contrôle la production de son vin et de son huile d'olive bio et continue d'officier en cuisine, aux côtés de Glenn Viel. *« Les choses n'ont pas le même goût ni le même ressenti quand elles sont dégustées ici, à Londres, à New York ou ailleurs,* dit-il. *Prenez la même huile d'olive, le même basilic, ça ne sera pas pareil. Tout est plus solaire ici, parce que, au-delà du goût, il y a cette notion d'expérience, essentielle à Baumanière. Une assiette exceptionnelle, une chambre sublime… ce n'est pas suffisant. Le luxe est devenu expérientiel, tout le contexte compte. »* Ici, l'expérience n'est pas seulement unique, elle est mémorable. Les clients légendaires, Picasso, la reine mère Elizabeth ou le président Harry S. Truman n'auraient pas dit le contraire. Nous non plus.



↑ Glenn Viel lors des 80 ans de l'Oustau de Baumanière.

↓ La collaboration avec les artisans de la région, comme la céramiste Cécile Cayrol, fait partie de « l'esprit de Baumanière ».



L'infusion Baumanière

Coup de cœur absolu pour cette potion magique végétale, à déguster sans modération dans une tasse en céramique signée Cécile Cayrol, dont l'atelier est installé dans le domaine.

1 litre d'eau
8 g de feuilles de verveine
8 g de citronnelle
8 g de feuilles de basilic
4 g de feuilles de menthe
2 g de thym
4 g d'origan
8 g de marjolaine
Sucre semoule (3 % de la masse totale une fois filtrée)

Effeuiller toutes les herbes. Chauffer l'eau à 90 °C, y ajouter les herbes, couvrir et laisser infuser 3 heures. Filtrer et sucrer. Servir glacé.

SERGE ARNAL – PAULINE DANIEL

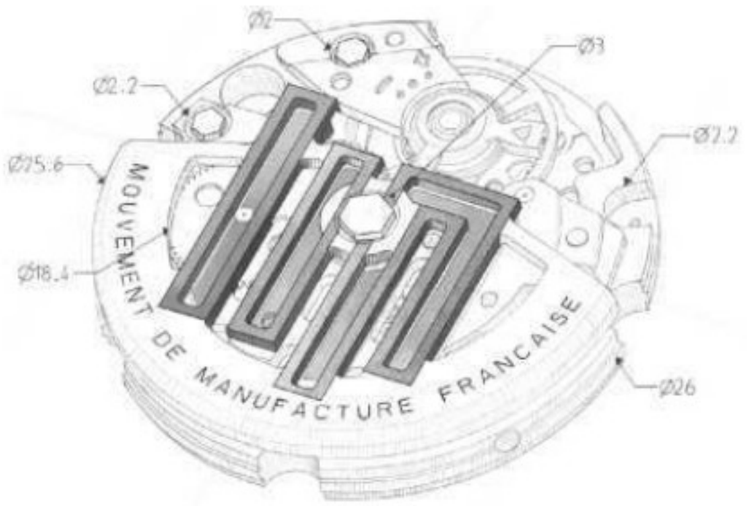
BESANÇON 1867



NAUTIC 666

RÉF. : 676053

980€ TTC
prix maximum
conseillé



MOUVEMENT LIP R26

Fabriqué en France
à Besançon

lip.fr

Prince de Galles

Méconnu en France, le chef gallois Hywel Jones fait résonner depuis sa campagne anglaise son sens très personnel de la cuisine britannique, empreinte de traditions et ancrée dans son époque.

Texte
Fanny Liaux Gasquerel



L'excellence du poireau
« Garden Course : Line caught day boat turbot, Lardo, melted leeks, Wiltshire truffle ». Traduction : Turbot pêché à la ligne du jour, lard de Colonnata, poireaux fondants, truffe du Wiltshire. *« Le poireau est l'ingrédient gallois par excellence »,* rappelle le natif qui le décline autant qu'il le peut, quand c'est la saison. Sur cette variation, le tendre vert sert d'oreiller à un poisson pêché le jour même et généreusement coiffé d'une larme de truffe de la région, *« excellente, bien que les Françaises soient les meilleures »,* concède-t-il.



C'est mieux à deux
Deux beurres sont proposés à table pour calmer les appétits urgents. Impossible de ne pas céder à la version fumée.

Mets locaux, vins internationaux
Si les produits du terroir sont le fil conducteur du Restaurant Hywel Jones, la carte des vins, elle, entraîne le convive dans un tour du monde grisant. Le dîner débute au Japon, s'aventure jusqu'en Australie, s'offre une escale au Liban – superbe chardonnay à la robe dorée – avant de remonter vers le nord… en France. Des accords inattendus, signature du chef sommelier Sylvain Boudou et de son complice Fred Goodwin-Hayward, conteur inspiré qui sait donner à chaque bouteille sa légende.



Farm to table
Chaque hôtel Emblems Collection mettra en avant un produit emblématique de sa région. La pomme du Wiltshire a été choisie pour Lucknam Park.



Dans la pittoresque région des Cotswolds, au Royaume-Uni, le restaurant – qui porte son nom – du chef Hywel Jones (à gauche) incarne le cœur battant de l'hôtel Lucknam Park. À deux heures de Londres, le charme et le luxe feutré de cette bâtisse du XVIIIe siècle ont séduit le groupe Accor, qui y célébrait début novembre le lancement de sa nouvelle marque, Emblems Collection. Aucun bouleversement à prévoir pour le chef, fidèle à sa routine : chaque jour, il parcourt une heure de route depuis son pays de Galles natal pour orchestrer un menu *farm to table* récompensé depuis vingt ans d'une étoile Michelin. Cette cuisine fondée sur les produits locaux, née dans les années 1970 en Californie, a depuis largement voyagé, mais rarement trouvé un ambassadeur aussi sincère. Jones peut citer (et le fait !) les producteurs derrière chacun des ingrédients qui composent ses assiettes.

CHRIS BARETTE – GUISARDE – THEO DROUADENE – FANNY LIAUX GASQUEREL

1825 – 2025

La Maison Joseph Perrier fête les 200 ans de son aventure familiale unique portée par l'ambition de créer des cuvées d'excellence.



CHAMPAGNE

JOSEPH PERRIER

À CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

FONDÉ EN 1825

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

Ceci est un whisky

Enfin, plus tout à fait… Chivas Regal, la marque premium de Pernod-Ricard, a créé Crystalgold, un spiritueux qui renverse les codes !

Texte
Guillaume Rebière

Audace
L'idée est née il y a trois ans d'un brainstorming des équipes innovation de Pernod-Ricard. En substance : si l'on faisait un whisky transparent ! Dans cette catégorie conservatrice, c'était osé, a fortiori pour une marque statutaire. D'ailleurs, Crystalgold ne peut pas être nommé whisky parce que son procédé de filtration de la couleur n'est pas dans le cahier des charges de la Scotch Whisky Association, qui régit les règles du secteur. L'intention de Chivas n'était pas d'altérer l'ADN du whisky, seulement d'innover pour séduire un univers des cocktails dominé par les alcools blancs.





Translucide
Ce projet majeur de Chivas est endossé par le master blender Sandy Hyslop *(photo),* pour bien montrer qu'il s'agit de conserver l'âme de la maison. La filtration ne retranche que la couleur, pas la signature gustative, à un breuvage qui a suivi toutes les étapes de la fabrication d'un whisky. Crystalgold casse les codes pour apporter l'ingrédient de modernité disruptive que la vénérable marque recherche.

Charles Leclerc
Chivas Crystalgold a été révélé en octobre à l'occasion du Grand Prix de F1 de Singapour. Cohérent avec une discipline en plein boom sur le marché incontournable de l'Asie. Et Charles Leclerc en ambassadeur : le Monégasque est associé à Chivas (hors France, loi Évin oblige) depuis le début de l'année, une collab lancée autour de la musique, la deuxième passion du pilote Ferrari. *« Vous n'allez pas le croire »,* lance-t-il dans le clip promotionnel, un verre à la main.

« Toute innovation comporte une part de risque. Mais le plus risqué, c'est de ne rien faire ! Nous sommes les premiers à proposer un "whisky" translucide : c'est un haut niveau d'audace, tout en respectant l'héritage de Chivas. La capacité d'adoption est différente selon la catégorie : celle du whisky a moins l'habitude de ce type de rupture. Nous avons bien sûr fait des tests, nous voyons déjà l'appropriation par les* bartenders *et les consommateurs. »
Mathieu Deslandes, directeur de l'innovation globale de Pernod-Ricard



Chivas Regal est une marque premium statutaire du groupe Pernod-Ricard. Ce qui rend d'autant plus spectaculaire la transformation d'un bon vieux whisky doré en *« boisson spiritueuse transparente »,* ainsi que le géant français, numéro 2 mondial derrière le britannique Diageo, qualifie cette innovation. Il dispose d'un portefeuille de whiskys impressionnant : Ballantine's, Jameson, The Glenlivet ou Aberlour, sans compter une flopée de marques locales sur ses plus grands marchés. À vocation mondiale, Crystalgold a été lancé au Royaume-Uni et en Asie. Les États-Unis et la France devraient suivre. Une rupture, donc, dans la continuité.

SDP

G-SHOCK

GBM-2100
SOLAIRE

ÉCLAIRAGE LED



FONCTIONNEMENT SOLAIRE



RÉSISTANTE AUX CHOCS

LUNETTE EN ACIER INOXYDABLE

ÉTANCHE 200M

RÉSINE BIOSOURCÉE



G-SHOCK Store Paris : 5 rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, Paris 04
G-SHOCK Store Lyon : 6 rue Gasparin, Lyon 02

Modèles présentés : gamme GBM-2100

REVENDEURS

L'or liquide

Le joaillier Lorenz Bäumer et l'éditeur de whisky Benjamin Kuentz signent ensemble Facettes d'Or, un flacon qui emprunte aussi bien à la place Vendôme qu'à l'atmosphère sombre d'un chai.

Texte
Jean-Pierre Saccani



← Le whisky Facettes d'Or, 67,8 %, 361 exemplaires, 220 €, est disponible à la boutique Benjamin Kuentz, 27 bis, rue de Bellechasse, Paris 7e, et dans une sélection de très belles caves.

L'un est un surdoué de la joaillerie, l'autre « écrit » des whiskys. Les deux étaient faits pour se rencontrer. Seul joaillier indépendant de la place Vendôme, Lorenz Bäumer a aussi signé les bijoux de Chanel pendant vingt ans et assuré la direction artistique de Louis Vuitton. Connaissant sa passion pour les eaux-de-vie maltées, son associé Cédric Aumonier lui présente un jour son ami Benjamin Kuentz, un nom qui compte désormais dans le whisky français. S'il ne distille pas lui-même, ce quadragénaire déniche des fûts d'exception dans les meilleures distilleries françaises avant de les élever pour obtenir une trame aromatique extrêmement précise.

Composition à quatre mains

Une démarche somme toute artistique qui a séduit Lorenz Bäumer. *« Avant de mieux connaître Benjamin, j'ai dégusté l'une de ses créations, Uisce de Profundis, un whisky immergé une année à 20 mètres de profondeur au large d'Ouessant. Je flairais le coup marketing mais le résultat disait tout le contraire »,* se souvient-il. Un avis sans doute partagé par Bono, autre heureux possesseur de cette rare cuvée…Suite logique, les deux hommes envisagent une collaboration « à quatre mains ». Une partition



↑ L'éditeur de whisky Benjamin Kuentz.

↓ Le joaillier Lorenz Bäumer.



que Benjamin Kuentz a déjà écrite avec le compositeur de musique classique Pascal Dusapin. *« Lorenz m'a challengé pour que nous créions un whisky qui lui ressemble. Ses goûts le portent notamment vers des arômes assez musqués. Je lui ai fait remplir un questionnaire de Proust tout en m'inspirant de son travail, de la place Vendôme et d'un certain art de vivre à la française. »* L'auteur se lance ensuite à la recherche de la perle rare : l'un des premiers fûts produits par la distillerie du Vercors en 2017. *« Il a été vieilli dans trois barriques neuves de chêne français avant d'être assemblé puis affiné dans un fût de cognac, tout d'abord dans un chai humide avant de rejoindre un environnement sec »,* précise Benjamin Kuentz. Un temps mis à profit par Lorenz Bäumer pour dessiner l'étiquette de ce flacon baptisé Facettes d'or, *« en résonance avec mon univers car le métal jaune prend plus ou moins la lumière comme le whisky. »* De quoi le conforter dans l'idée que le whisky français vaut de l'or et qu'il sera bientôt le meilleur du monde.

WILLIAM BEAUCARDET – DAVID ATLAN

BHV

52 RUE DE RIVOLI

RÊVERIE DE NOËL

18.11 – 31.12

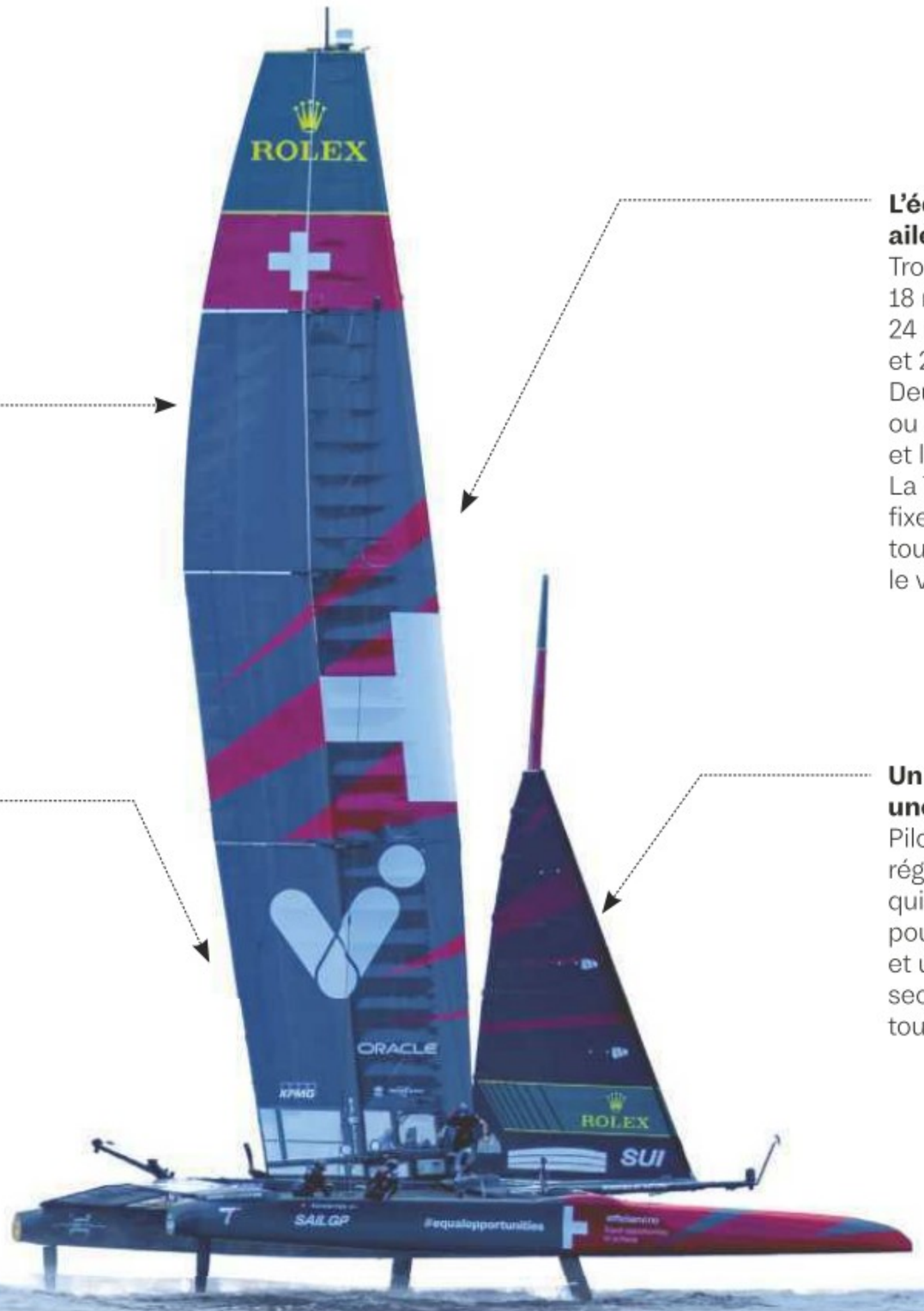
bhv.fr

LYON RCS 922 623 269 Photographie retouchée.

F50, la F1 des mers

Douze catamarans F50 lancés à plus de 100 km/h, propulsés par la seule force du vent sur des foils à deux mètres au-dessus de l'eau. Un seul design pour tous les bateaux : c'est l'esprit du Rolex SailGP.

Texte
Charles Audier



Données clés
Taille : 15 m x 8,8 m
Équipage : 6 membres
Poids total max. : 438 kg
Trois tailles d'ailes :
18, 24 et 29 m
Des foils en « T »
Record à battre : 103,93 km/h

L'équation F50 = ailes x dérives x safrans
Trois tailles d'ailes rigides, 18 m pour le vent fort, 24 m pour la polyvalence et 29 m pour le petit air. Deux dérives « Light-Air » ou « High-Speed », et les safrans assortis. La Tech Base du SailGP fixe les règles pour toutes les équipes selon le vent et la mer.

À une vitesse « foil »
Hier en forme de « L », aujourd'hui en « T », pour plus de contrôle et de vitesse max. Installés au bout de la dérive et combinés aux safrans porteurs, les foils amènent le F50 à des vitesses folles. Le record absolu est signé Team Rockwool à 103,93 km/h !

Un équipage, six postes, une symbiose
Pilote, contrôleur de vol, régleur d'aile, deux grinders qui génèrent de l'énergie pour régler le bateau et un stratège. Briefs secs, gestes millimétrés : tout va très vite.



Le F50, c'est l'AC50 de la 35e Coupe de l'America remis au goût du jour : même ADN de fusée, mais en monotypie. Ici, pas d'armoires secrètes ni de prototypes « maison » : les douze équipes courent sur le même engin, un catamaran volant à foils de 15 mètres de long par 8,8 mètres de large et 2 400 kilos. Il est propulsé par une aile rigide modulable (18/24/29 mètres) et un foc souple. Résultat : il vole plus qu'il ne flotte, jusqu'à quatre fois plus vite que le vent, son carburant. À bord, six postes : un pilote – pour les Français, Quentin Delapierre –, un contrôleur de vol, un régleur d'aile, un stratège et deux grinders. Le format ? Des manches courtes, environ douze minutes, toute la flotte sur le même parcours… et le cerveau branché sur la lecture du vent, de ses adversaires, du parcours, de son équipage. Tension maximale, foule en délire, comme en F1.

JASON LUDLOW POUR SAILGP – FELIX DIEMER POUR SAILGP

VIVEZ VOTRE PLUS BEL HIVER

myknokke-heist.be

KNOKKE HEIST

Alors, elle dit quoi cette nouvelle 911 ?

Hybride rime-t-il avec placide ? Bien au contraire, la Porsche 911 gagne avec l'électrique un boost exquis qui grise son pilote, cheveux au vent dans notre Cabriolet en série limitée Spirit 70. Sous le soleil de Crète, exactement.

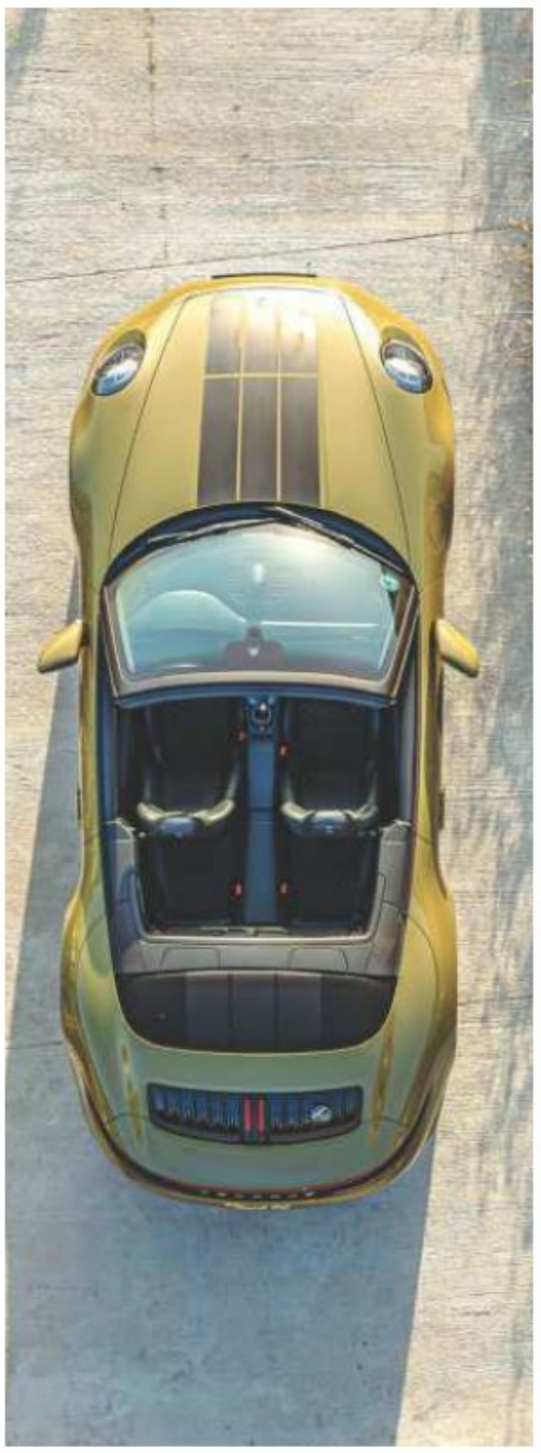
Texte
Nicolas Valeano

Comme un mètre-étalon des époques, « la » 911 est une constante rassurante qui sait évoluer avec son temps, dans sa silhouette comme sous son capot, mais reste fidèle à ses principes. Même lorsque les ingénieurs de Stuttgart décident d'adjoindre deux moteurs électriques au mythique Flat 6, son 6 cylindres à plat en position arrière ? Voilà la question qui nous poursuit en nous envolant pour Héraklion, point de départ d'un terrain d'essai d'exception au fil des petites routes aux mille virages du relief crétois. Pour se rassurer sur l'esprit de cette évolution, on se dit qu'il n'est pas question d'éco-conduite : la 911 hybride garde un malus écologique maximum ! Le boost offert par la fée électricité est pensé comme un complément de couple et de puissance au service de la performance pure. L'hybridation gagne d'ailleurs aussi la dernière mouture de la monstrueuse 911 Turbo S développant quelque 711 ch. Après tout, des révolutions qui ont fait grincer des dents au fil de ses quelque 62 ans d'existence et huit générations, la Porsche emblématique en a vécu. Quatre roues motrices, boîte robotisée, refroidissement liquide… les fans s'en sont remis. Dès sa naissance en 1963, l'architecture de la 911 ménage certes quatre places, mais en renvoyant le moteur tout à l'arrière, l'équilibre de l'ensemble défie les lois de l'ingénierie automobile. Comment offrir un comportement routier efficace avec une telle disposition ? C'est là le miracle 911, avec son 6 cylindres à plat en porte-à-faux arrière qui impose un mode d'emploi faisant son charme à la conduite. Et c'est toujours vrai en 2025, avec des performances décuplées. Les versions GTS et notre série Spirit 70 bénéficient de la dernière évolution du 3.6 boxer nommée T-Hybrid. Concrètement, il place deux moteurs électriques au niveau de la boîte de vitesses robotisée PDK et du turbo pour réduire au minimum le temps de réponse, une garantie de reprises instantanées à la demande. Résultat, la puissance grimpe à 541 ch et le couple atteint les 610 Nm, de quoi accélérer de 0 à 100 km/h en 3,1 s et dépasser les 300 km/h en pointe. Éloquent.



La haute performance « easy peasy »
Le gabarit de la 911, type 992.2 (la référence de la génération actuelle), demande un peu d'attention sur les routes étroites de la campagne grecque, avec 4,55 m de long et 1,85 m de large hors rétroviseurs. Mais capote baissée, la visibilité à 360° est parfaite et, une fois poussé le bouton de démarrage traditionnellement à gauche du volant, le vrombissement caractéristique du 6 cylindres boxer donne le sourire. Et dès que la route se dégage, ses fulgurances impressionnent. *« Attention, la réponse à l'accélérateur est vraiment instantanée, il faut bien doser »,* nous avait-on prévenus. En effet, et c'est là qu'est le plaisir tout particulier de cette version qui obéit au doigt et à l'œil. Quelles ressources d'accélérations infinies ! En mode manuel, mais aussi automatique, grâce à une gestion dynamique de la boîte toujours bien adaptée, le cabriolet se joue des petites routes à virolos, atteint des vitesses inavouables et cette propulsion se prête au jeu lorsqu'on veut glisser gentiment – pardonnant les





erreurs grâce à une électronique intervenant avec finesse sur la trajectoire. La remarquable suspension active démontre sa rigueur dans les portions de route parfois très déformées que nous rencontrons, où le cabriolet fait preuve d'une rigidité exemplaire. Aussi agréable en conduite tranquille qu'en poussant les curseurs, notre T-Hybrid est un sacré compagnon de route, d'autant que le confort reste toujours très décent – la consommation, un peu moins. La 911 reste le seul modèle haute performance dans sa catégorie capable d'une telle polyvalence, jusqu'à pouvoir poser ses pneus sur piste sans préparation spéciale. Pour le niveau de fatigue à la fin de la journée, il ne faudra s'en prendre qu'à vous-même, cela dépendra du cumul de G encaissés dans les virages. On vous laisse deviner dans quel état nous avons fini ce jour de test… Voilà le moment de prendre un peu de temps à l'arrêt, histoire d'observer en détail notre édition Spirit 70 limitée à 1500 exemplaires. Pour se concentrer sur la fin des années 1970, elle adopte une teinte exclusive Olive Neo, une triple bande décorative et un délicieux motif psychédélique Pascha sur les sièges et contreportes. Une exclusivité qui a son prix : 247200 €, alors que la GTS de « base » est proposée à partir de 180600 € (194800 € en Cabriolet), ce qui paraîtrait d'un coup presque raisonnable.

↑ Le T-Hybrid offre un boost de 150 Nm pour un surpoids de 50 kg dû aux moteurs et à la petite batterie, qui se recharge avec la régénération au freinage.

Fiche technique

Longueur : 4,55 m
Coffre : 135 L (et 163 L sur les sièges arrière)
Poids : 1675 kg
Six cylindres à plat 3,6
Puissance cumulée : 541 ch
Couple combiné : 610 Nm
Transmission automatique 8 rapports, aux roues arrière :
0 à 100 km/h en 3,1 s (avec Pack Sport Chrono)
Vitesse max. : 312 km/h
Consommation : 10,7 l/100 km
CO_2 : 242 g/km
Prix : 247200 € (+ 70000 € de malus écologique 2025)

RUDAKOV ROMAN / PORSCHE

God save the bikes

Marque de motos anglaise culte, Norton a connu quelques errements dans ses époques modernes. Elle renaît ajourd'hui, sans nostalgie mais avec le respect de l'héritage. Emblème de ce renouveau : la nouvelle Manx R.

Texte
Nicolas Valeano



Le design est signé Simon Skinner, avec la participation de Gerry McGovern de Jaguar-Land Rover, consultant de luxe qui vient en voisin dans le coin de Birmingham. Résultat, un style façon superbike très épuré, en finesse sur cette moto compacte et légère à l'œil, avec une juste touche d'agressivité. Un peu de subtilité dans ce monde de brutes des motos sportives.

Le cœur de cette sportive est un V4 de 1200 cm³, fort d'un couple généreusement délivré au service des sensations du pilote, nous promet le boss de la marque en personne, Richard Arnold, ancien patron de Manchester United. Et du sport, il devrait y en avoir avec les quelque 206 ch obtenus à 11500 tr/min dans une bande-son hypnotique !

La suspension semi-active et la régulation électronique du freinage donnent une puissance d'arrêt faramineuse. La Manx R est voulue facile, engageante et enivrante : voilà qui promet.

Le feu arrière avec ses stries qui se répercutent en écho, dans la partie tronquée sous la selle monoplace : certainement le détail le plus emblématique de la machine.



Cent vingt-sept ans d'histoire motocycliste démontrent une continuité qui fait honneur à Norton. Aujourd'hui, avec la puissance de la société indienne TVS, numéro 4 mondial de la moto, la marque de Birmingham célèbre sa renaissance après un investissement de 200 millions de livres sterling et cinq ans de travail. Plutôt que de cultiver la nostalgie, elle vise le haut de gamme en retrouvant le sens de la modernité dont elle a déjà fait preuve à différentes époques. Face à Ducati ou BMW, Norton veut être une alternative puriste, technologique et design. Un nouveau départ ambitieux, avec une capacité de 8 000 motos par an (et une ambition de 20 000) dans l'usine de Solihull, dans les Midlands, et 400 salariés. Deux gammes sont proposées pour commencer (printemps 2026) : la Manx R et son pendant roadster avec un puissant V4 1200 cm³, et le trail Atlas en bicylindre 585 cm³.

SDP

PREMIOR BAS CARBONE

LES LAQUES D'EXCELLENCE POUR SUBLIMER VOS PROJETS DE DÉCORATION

—



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

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

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

SEIGNEURIE®
LA PERFORMANCE POUR UN MONDE DURABLE

PPG

Le Defender est un tout-terrain mythique dont le succès va croissant. Pour le raccrocher à son ADN d'aventurier, le constructeur de Coventry relance le Trophy. La grande finale de ce raid monotype est prévue pour octobre 2026.

L'aventure, c'est l'aventure

Texte
Nicolas Dembreville

Le Land Rover Defender est un monument de l'univers 4x4, dont les origines remontent à 1948. Ce tout-terrain britannique mythique a marqué l'histoire, au même titre que la Jeep américaine. Prendre la suite de pareil véhicule n'est pas une sinécure. C'est justement la mission du Defender de nouvelle génération, né en 2019. Les ingénieurs ont choisi de conserver les extraordinaires capacités tout-terrain de son aïeul, tout en glissant vers plus de luxe et de confort. Le design avant-gardiste conserve l'essentiel : les phares ronds, la solide calandre, les fenestrons de toit ou encore la partie arrière aussi abrupte qu'une falaise. Résultat, après un accueil hésitant, le 4x4 *british,* qui va sur ses 8 ans – et vient de recevoir un léger restylage –, voit ses ventes encore progresser. Un cas rare dans la production actuelle où les immatriculations augmentent, en général, les deux premières années de commercialisation, avant de chuter plus ou moins lourdement. Des performances commerciales d'autant plus méritantes que les tarifs ont un peu enflé. Aujourd'hui, l'entrée de gamme 110 débute autour de 80 000 euros quand la dernière Octa, le plus puissant « Def » jamais proposé, avec son moteur V8 de 635 ch, atteint 185 000 euros. Reste que le groupe JLR (Jaguar Land Rover) paraît très soucieux de rester connecté à l'âme baroudeuse de son tout-terrain vedette. Si le Defender nouvelle génération est capable de foncer à 250 km/h sur une *Autobahn* allemande, il peut tout aussi bien partir bourlinguer dans le désert, dans la jungle



ou sur les chemins de campagne. Pour le prouver, Defender revient cette année sur le Rallye Dakar, en tant que partenaire officiel. La marque engage pour l'édition 2026, qui se déroule en Arabie saoudite, trois Defender compétition D7X-R, inscrits dans la nouvelle catégorie Stock, qui accueille des modèles voisins de la série. Cette catégorie « proche du réel » permet de prouver les capacités extrêmes, mais aussi la solidité et la fiabilité du modèle.

↑ Grâce à son admission d'air surélevée, le Defender 110 Trophy Edition (ici, en coloris Sandglow Yellow) peut traverser des terrains sablonneux ou boueux, voire des rivières peu profondes.

Esprit de compétition

JLR a aussi relancé l'été dernier le programme Trophy, compétition mythique qui s'est déroulée de 1980 à 2000 sous le nom de Camel Trophy quand le cigarettier était sponsor principal. Les épreuves se couraient sur des Land Rover Defender, dans des contrées inhospitalières : Bornéo, l'Amazonie, le Guyana, la Sibérie… Des expéditions extrêmes dans l'esprit des « Croisières noire et jaune » de Citroën (1924 et 1931). Aujourd'hui, le Trophy est une compétition d'endurance et non de vitesse. L'objectif est de tester les capacités des hommes autant que des machines. Tout le monde peut participer. Il suffit de candidater en ligne, puis de passer les qualifications nationales. En cas de réussite, à vous la finale mondiale par équipes, prévue pour octobre 2026 en Afrique australe. L'équipage gagnant sera celui qui fera preuve des meilleures capacités de conduite tout-terrain certes, mais aussi d'une endurance physique à toute épreuve, d'un fort esprit d'équipe, d'un sens de l'orientation aiguisé et de facultés de survie et de navigation surdéveloppées, les compétiteurs ayant parfois à réparer eux-mêmes leurs véhicules ou à surmonter ponts détruits, coulées de boue et rivières… Les participants ont tous le nouveau Defender 110 Trophy Edition pour monture. Préparée aux petits oignons, cette version spéciale s'habille de la livrée historique Sandglow Yellow (jaune sable). On peut aussi opter pour le Keswick Green (un vert foncé qui rend hommage à la campagne anglaise). Les deux se parent d'un capot et d'accessoires peints en noir. Basée sur la variante P300e hybride rechargeable, à moteur 2 litres et 300 ch de puissance cumulée, cette Trophy Edition est vendue 99 000 euros. Elle reçoit galerie de toit, échelle, snorkel, protection sous caisse et crochets de remorquage. Les jantes de 20 pouces adoptent des pneus tout-terrain. L'intérieur, recouvert de cuir Windsor Ebony, se fait luxueux. Cette variante spécifique au look soigné, qui évoque les grands espaces et l'aventure, est apte à faire craquer les « grands explorateurs » tout autant que les amateurs de véhicules d'exception singuliers, pour des safaris urbains plus civilisés.

MATTHEW MCQUILLAN

Pliable depuis 50 ans !

Le Brompton vient de franchir le cap du demi-siècle et pourtant il n'a jamais été aussi cool ! Fidèle à son modèle originel, il a su évoluer au gré des tendances. Retour sur l'épopée du plus ingénieux des vélos pliables.

Texte
Olivier Reneau



Frigidaire, Kärcher, Kleenex… Toutes ces marques devenues des noms usuels pour désigner un objet hautement incontournable dans son registre sont des antonomases. Brompton pourrait bien devenir à son tour l'antonomase du vélo pliable. Il y a pourtant des précédents dans le registre du cycle compactable. On se souvient des photos de Brigitte Bardot au guidon de sa Graziella dans les années 1960. Mais l'ingénieur Andrew Ritchie a réussi une véritable prouesse technologique en inventant le Brompton. Pliable comme dépliable en un rien de temps, tout en s'assurant, détail intéressant, que la chaîne soit bien enfermée entre les roues pour ne pas venir vous salir lors du transport. Et puis, le vélo est capable d'être réduit à la taille d'une valise cabine pour voyager partout (véridique !). Il faut bien saisir l'ingéniosité de ce deux-roues, composé de plus de 1200 éléments, dont la plupart spécifiques à la marque, contre un millier pour un vélo de course sophistiqué. En cinquante ans, le Brompton ne s'est non seulement pas démodé, il a su se réinventer, en dépit de l'unicité du modèle – aujourd'hui challengé par le G Line – au gré d'améliorations techniques (jusqu'à 12 vitesses ou en version électrique) et d'éditions limitées, au point de devenir la plus importante marque de cycle d'outre-Manche.

UNE ÉPOPÉE CYCLISTE

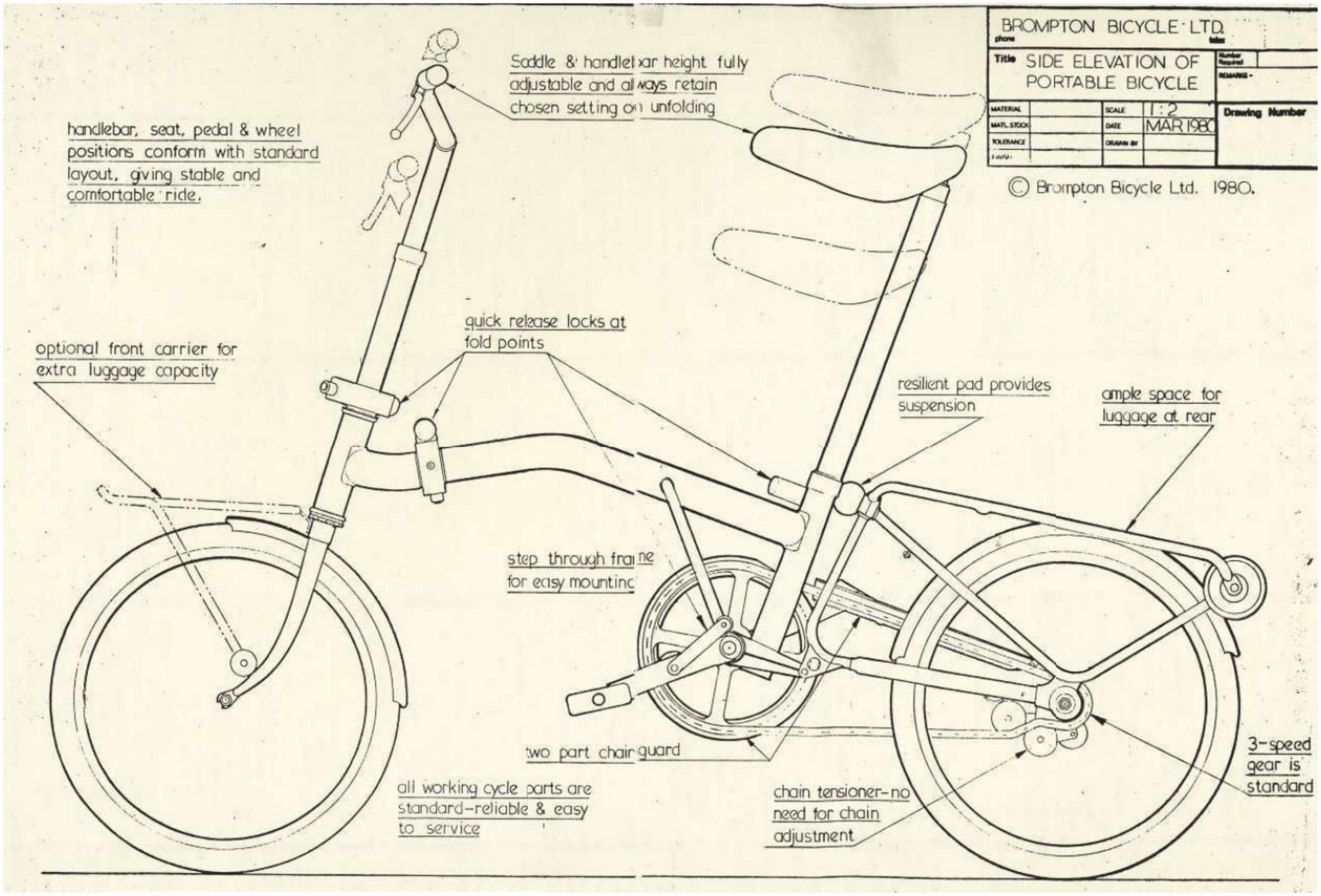
1975
Diplômé en ingénierie de Cambridge, Andrew Ritchie, né en 1947, livre le premier prototype de son vélo, qui se caractérise par un astucieux système de pliage du cadre en quelques secondes.

1981
Brompton tire son nom du Brompton Oratory, dans le quartier de South Kensington, où Ritchie demeure et d'où il lance la production des premiers modèles commercialisés. 500 modèles du *Mark 1* seront vendus.

1987
Forte d'investissements extérieurs, l'entreprise prend de l'ampleur et s'installe dans une manufacture, sous les arches des voies ferrées, à Brentford, dans l'ouest de Londres, où œuvrent une vingtaine de techniciens.

1995
Jusqu'ici, les amateurs de Brompton devaient se rendre en Angleterre pour pouvoir toucher le fameux deux-roues. Les premières ventes de la marque en France démarrent au milieu des années 1990.

2006
Une première édition d'un championnat du monde de Bromtpon est organisée à Barcelone. La compétition se déroule dans une atmosphère bon enfant, avec les coureurs vêtus en *salarymen.*





2017
Une version électrique voit le jour. Le moteur est disposé dans le moyeu de la roue avant et une batterie accrochée sur la potence. À noter que le dispositif peut être retiré pour revenir à une version musculaire.

2021
En plus des revendeurs parisiens, la marque décide d'ouvrir au 85, rue de Rivoli un magasin en nom propre – Brompton Junction –, où l'on peut retrouver tout l'univers de la marque et des mécaniciens experts.

2022
En quinze ans, le Brompton n'a cessé d'être allégé, mais le *T Line* vient à lui seul rebattre les cartes. Ce modèle doté d'un cadre en titane fait carrément chuter le poids à 7,5 kg (contre 11,2 kg pour le *C Line*).

↑ Le brevet du premier vélo pliant Brompton est déposé en 1980. Le design restera inchangé pendant des décennies, malgré les variations de poids et l'arrivée du modèle électrique.



2024
Brompton rompt la monotypie en créant le *G Line.* Identique dans son design, ce modèle est doté de roues de 20 pouces (contre 16 pour le classique), et donc d'un nouveau cadre, lui offrant des ambitions plus routières.

2025
Année du cinquantenaire. Une première édition limitée est dévoilée en juillet, à l'occasion du Tour de France, avant une seconde au mois d'octobre, produite à 1 975 exemplaires, clin d'œil à l'année où tout a commencé.

SUKI MOK – SDP

Des coffrets qui nous emballent

Cette sélection ultraresserrée met à l'honneur des artistes majeurs dont l'œuvre fait l'objet d'une superbe réédition anniversaire ou d'une compilation inédite. Des vinyles enrichis qui renouent avec le plaisir des oreilles et des yeux.

Texte
Pascal Bertin

À mesure que la grande famille des musiques pop (rock, soul, funk, électro, hip-hop) avance en âge et ne cesse de s'élargir, les occasions d'en célébrer les anniversaires se multiplient. En dépit de la chute des ventes de disques amorcée au milieu des années 2000, le support physique est loin d'avoir dit son dernier mot, comme le démontre le rebond du vinyle et du CD depuis une dizaine d'années. Les maisons de disques l'ont compris et font feu de tout bois pour rééditer en grande pompe des œuvres phares de leur catalogue et compiler leurs artistes mythiques, dans de beaux objets aux allures de collectors qui profitent parfois de fonds de tiroirs opportunément explorés. Remastérisation pour améliorer la qualité sonore, titres inédits et livrets explicatifs qui avaient disparu des sites de streaming restent des arguments de poids pour céder à la tentation. Au point que ce marché en pleine croissance est devenu une véritable poule aux œufs d'or pour l'industrie musicale. Pas question pour autant de bouder le plaisir de renouer avec l'écoute hi-fi qui prend confortablement son temps, une belle revanche prise sur le zapping auquel pousse la surabondance de l'offre en ligne.



DAVID BOWIE

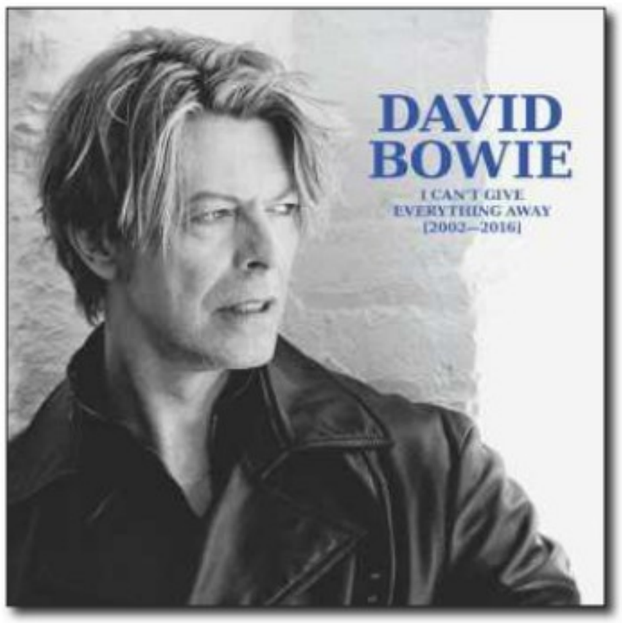
I Can't Give Everything Away (2002-2016)
Parlophone/Warner

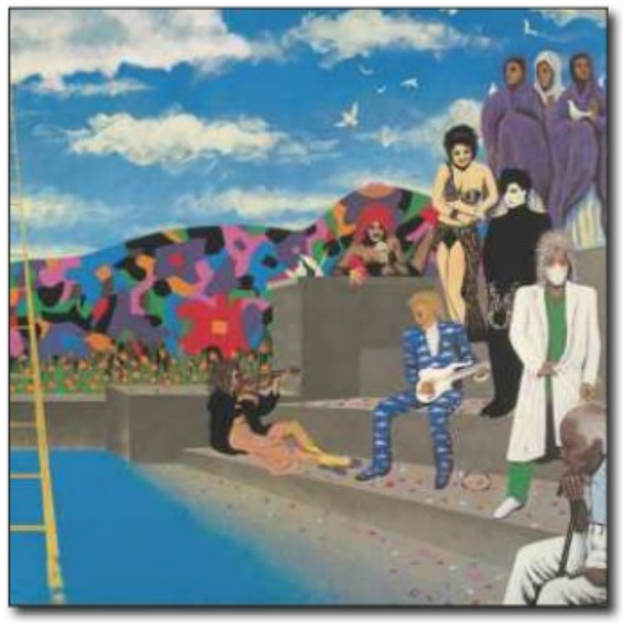
Près de dix ans après sa disparition, un sixième et ultime coffret rétrospective s'attache à la toute dernière période de la longue et riche carrière de David Bowie. Au menu, ses quatre derniers albums studio – *Heathen* (2002), *Reality* (2003), *The Next Day* (2013) et *Blackstar* (2016) – et côté live, le concert enregistré à Dublin en 2003 lors de la tournée « A Reality Tour », ainsi que sa légendaire prestation captée au Montreux Jazz Festival en 2002. Enfin, la compilation *Re:Call 6* laisse à découvrir pléthore d'inédits, de faces B, de reprises, de versions démo et de bandes originales de films. Une véritable mine d'or pour les fans, à la hauteur de ce génie visionnaire.

PRINCE & THE REVOLUTION

Around the World in a Day (Deluxe Ed) NPG/Warner

Après l'album, le film et la tournée *Purple Rain,* qui avaient fait de lui une star internationale en 1984, Prince prenait au dépourvu, l'année suivante, aussi bien son public que sa maison de disques avec ce septième album en forme de contrepied magistral. Derrière une pochette aux accents psychédéliques, ses compositions prennent des nuances tout autant multicolores, influencées par l'âge d'or de la pop des Beatles. Guitares rutilantes, claviers chatoyants et cordes grandioses emballent des titres aux paroles cryptiques qui figurent parmi les plus ambitieux de sa carrière. Le tout remixé en Dolby Atmos quarante ans plus tard. Princier, en somme.











→ David Bowie, Prince, Happy Mondays, Pink Floyd, Outkast… Des années 1970 aux années 2000, ces éditions collectors invitent à (re)découvrir l'histoire de la pop des dernières décennies.

HAPPY MONDAYS

The Factory Singles
London Records / Because

Soutenus par le mythique label indépendant Factory (Joy Division, New Order), les six fous furieux de Manchester menés par le chanteur Shaun Ryder ont contribué à embarquer le rock new-wave vers la dance à grands renforts de rythmiques acid-house et funk, typiques du son « Madchester ». Cette compilation des Happy Mondays réunit, dans des versions remastérisées, l'intégralité de leurs singles parus entre 1986 et 1992, soit durant la période clé de l'explosion de la culture dance outre-Manche. Un deuxième vinyle offre des remix de ces hits par les grands DJ anglais de l'époque, invitant à une plongée nostalgique dans les raves des 90's.

PINK FLOYD

Wish You Were Here (50th anniversary)
Columbia / Sony

Après le succès planétaire de *The Dark Side of the Moon* en 1973, le groupe pionnier de la musique psychédélique traverse une phase d'épuisement. Pour le suivant, le guitariste Roger Waters imagine un concept-album inspiré de Syd Barrett, membre fondateur vite parti pour cause de problèmes de santé mentale. Une œuvre empreinte d'une douce mélancolie, avec le thème de l'absence en leitmotiv. Pour ses 50 ans, ce classique s'enrichit d'un concert enregistré durant la tournée qui suivit. Des versions alternatives, un livre de photos inédites, un programme de tournée sous forme de BD et une affiche du concert de Knebworth complètent le coffret collector.

OUTKAST

Stankonia (25th anniversary Edition)
Arista / Sony

Au début du XXIe siècle, alors que les rappeurs des côtes ouest et est des États-Unis enterrent la hache de guerre et que le gangsta rap de Compton pique du nez, un vent frais souffle d'Atlanta. Sur son quatrième album, le duo formé par Big Boi et André 3000 s'inspire du funk sudiste, du gospel, des musiques électroniques et de la pop psychédélique pour un hip-hop audacieux et joyeux. Un kaléidoscope réédité aux couleurs d'un feu d'artifice : vinyle marbré violet, titres bonus, photos inédites, pochette réalisée par André 3000 et poster phosphorescent. L'une des plus grandes réussites de l'année 2000, tous genres confondus.





Aller où les autres ne vont pas.

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. 70
De Paris à l'Himalaya, tous les chemins mènent au *wellness*

P. 82
***Very Bad Trip :* incident diplomatique au paradis**

P. 84
City guide à Ottawa et Toronto, villes-mondes

P. 116 **En verre et contre tout, champagne !**

P. 94
Aventure norvégienne à skis de randonnée

P. 128
Spiritueux : *pairings* parfaits

P. 104
Montagne : nouvelles adresses pour hiver de rêve

P. 138 **Berlin, histoires sans fin**

↘ **La cime Caron (3 195 m), à Val Thorens.**



L. BROCHOT

AUX PETITS SOINS

Texte
Laurence Gounel et Bérénice Debras

Si, vous aussi, vous voulez vous faire fouetter au Banya par des feuilles de bouleau dans des effluves forestiers, vous êtes au bon endroit. Mais si vous préférez passer une nuit régénérante aux Cures Marines, à Trouville, une heure à récupérer d'un long-courrier à l'InterContinental Paris Le Grand, ou bien toute une semaine à restaurer votre forme physique et repousser vos limites au Palace Merano, en Italie, vous êtes également entre de bonnes mains. Nos deux journalistes expertes, insatiables voyageuses, ont sélectionné les hôtels les plus propices à reposer les corps, détendre les âmes et relâcher les muscles. Pour les aventuriers du *wellness*, elles ont été jusqu'en Thaïlande, chez RAKxa, puis en Inde, au pied de l'Himalaya, pour atteindre des sommets de décontraction. Le bien-être expérimenté sous toutes ses formes, pour entretenir la vôtre.

Sur une semaine
p. 72

Un (long) week-end
p. 74

Sans sortir de la ville
p. 76

Retrouver son moi chez RAKxa (Thaïlande)
p. 78

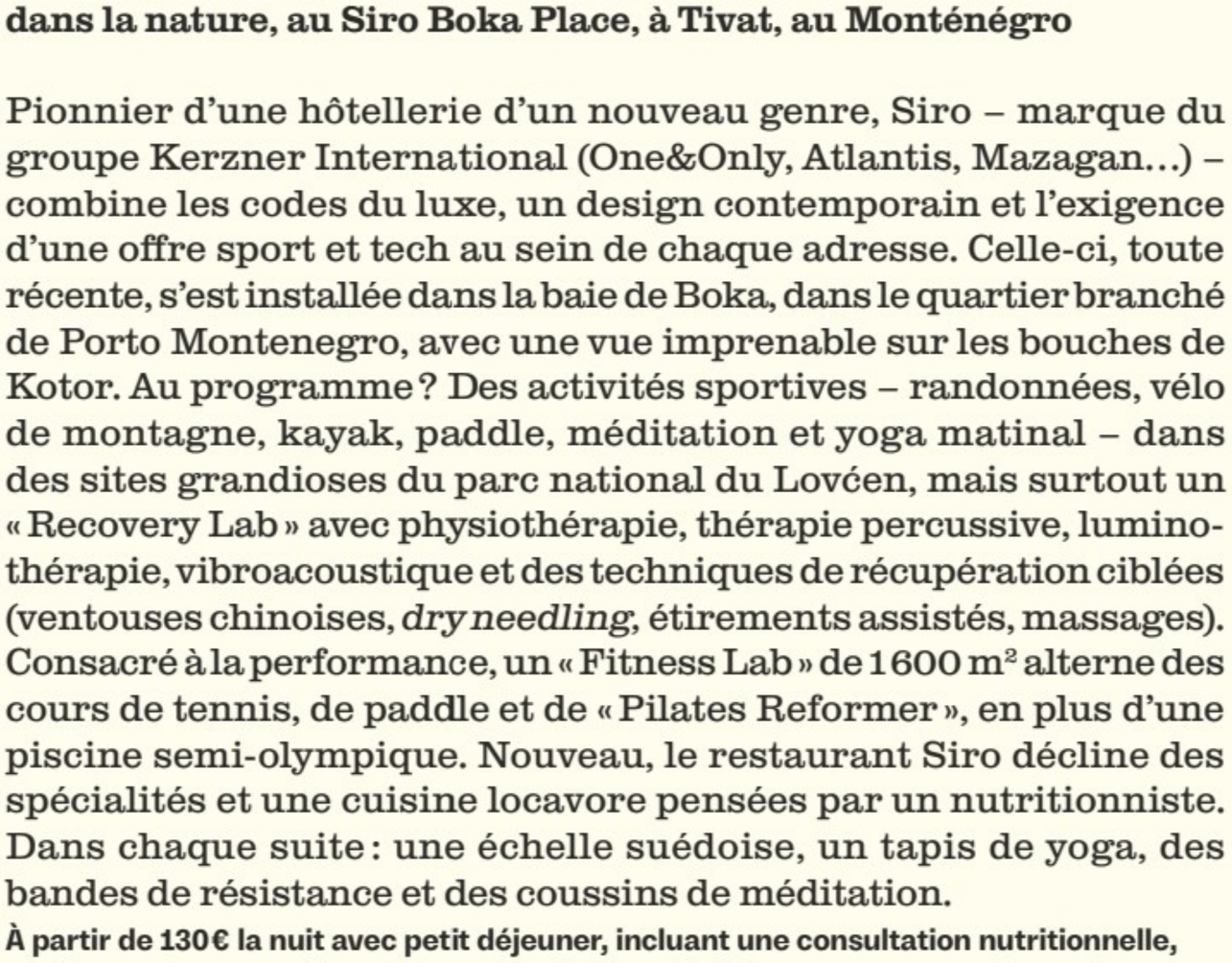
5 jours au pied de l'Himalaya (Inde)
p. 80

BANYA


KUPALA

SUR UNE SEMAINE





↑ Récupérer une bonne condition physique dans la nature, au Siro Boka Place, à Tivat, au Monténégro

Pionnier d'une hôtellerie d'un nouveau genre, Siro – marque du groupe Kerzner International (One&Only, Atlantis, Mazagan…) – combine les codes du luxe, un design contemporain et l'exigence d'une offre sport et tech au sein de chaque adresse. Celle-ci, toute récente, s'est installée dans la baie de Boka, dans le quartier branché de Porto Montenegro, avec une vue imprenable sur les bouches de Kotor. Au programme ? Des activités sportives – randonnées, vélo de montagne, kayak, paddle, méditation et yoga matinal – dans des sites grandioses du parc national du Lovćen, mais surtout un « Recovery Lab » avec physiothérapie, thérapie percussive, luminothérapie, vibroacoustique et des techniques de récupération ciblées (ventouses chinoises, *dry needling*, étirements assistés, massages). Consacré à la performance, un « Fitness Lab » de 1600 m² alterne des cours de tennis, de paddle et de « Pilates Reformer », en plus d'une piscine semi-olympique. Nouveau, le restaurant Siro décline des spécialités et une cuisine locavore pensées par un nutritionniste. Dans chaque suite : une échelle suédoise, un tapis de yoga, des bandes de résistance et des coussins de méditation.

À partir de 130 € la nuit avec petit déjeuner, incluant une consultation nutritionnelle, un diagnostic corporel, un cours collectif, un accès libre au Recovery Lab, au Fitness Lab et à la piscine du *rooftop.* Soins et traitements sur mesure à l'unité. sirohotels.com

↗ S'offrir une thalasso sur la plage centrée sur la course à pied, à Pornic

Trailers ou adeptes du *running* deux à trois fois par semaine, en vue d'un marathon ou juste pour soulager articulations et muscles une fois par an, on vise ce programme sur six jours et six nuits, qui réunit coachs, kinés et médecins pour gagner en performance et en récupération. Chaque journée débute par un jogging avec préparation physique en salle et en bassin d'eau de mer, stretching, fractionné sur piste en tartan, travail d'appui dans le sable, renforcement musculaire et postural en salle, et une sortie longue de une heure trente. Après un brunch diététique quotidien, on mise sur les soins : lit à vibrations Andumédic, cryothérapie, douches au jet, massages de kiné hypertoniques, séance d'oligoscan (bilan vitaminique, oligoéléments…) et d'impédancemétrie. Accès libre au parcours aquatique, à une cinquantaine de cours collectifs, salle de fitness, hammam, sauna…

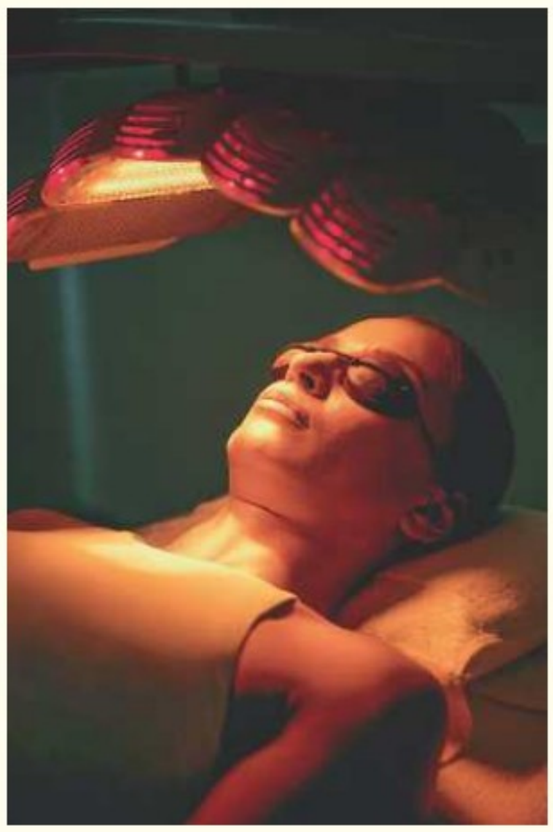
À partir de 2 124 € la semaine en demi-pension avec les soins. Possible au format 4 nuits. thalassopornic.com



↙ **Retrouver un sommeil d'or, au Chenot Palace Weggis, en Suisse**

Le sommeil, c'est environ un tiers de notre vie… Ce bien précieux, souvent malmené par le quotidien, peut se « récupérer » au Chenot Palace Weggis. Posé au bord du lac des Quatre-Cantons, ce sanctuaire de calme et de décélération applique la « méthode Chenot » basée sur l'intégration du diagnostic médical occidental, de la médecine traditionnelle chinoise et de la science nutritionnelle moderne. Depuis l'an dernier, les traitements de « Sleep Cycles » permettent de retrouver un sommeil régénérant en alignant le rythme circadien à son propre chronotype. Le programme est riche (bilan médical, massages, phyto-fangothérapie, photobiomodulation, etc.). Il inclut aussi la relaxation neuro-acoustique, où des signaux neurochimiques et auditifs stimulent le système nerveux parasympathique pour guider le corps vers un état de calme profond et réparateur. Le régime Chenot, de 850 calories par jour, sans protéine animale, permet une détoxication qui, à son tour, aide au sommeil.

Programme Recover & Energise, avec Sleep Cycles, 6 jours / 7 nuits à partir de 8 594 €, repas inclus, et 7 nuits en chambre simple à partir de 3 101 €. chenot.com



JESSY HIHN — HMC — SDP



↑ **Tester ses performances sportives, au Palace Merano, en Italie**

Curiste durant plus de trente ans, Zinédine Zidane est devenu l'ambassadeur du Palace Merano, situé dans la cité thermale du Sud-Tyrol. Depuis cette année, le « Sport Programme » s'adresse aux sportifs du dimanche et de haut niveau ainsi qu'aux personnes en phase de récupération post-traumatique. Le but ? Tester sa résistance, réveiller son potentiel, restaurer sa forme physique et mentale et repousser ses limites. Les évaluations fitness, biomécaniques, cognitives et métaboliques sont réalisées dans le « Sport Recovery Lab » supervisé par Alex Schwazer, champion olympique du 50 km marche aux Jeux de Pékin. Le programme déroule, entre autres, de la cryothérapie, des stimulations cognitives, une nutrition équilibrée, des massages thérapeutiques, de l'hydrothérapie et de la fangothérapie.

Sport Programme à partir de 6 480 € pour 6 jours / 7 nuits et à partir de 9 419 € en pension complète, avec deux visites médicales obligatoires. palace.it

UN LONG WEEK-END



← (Re)trouver l'harmonie physique et mentale, aux Cures Marines, à Trouville

Premier site à accueillir le nouveau concept bien-être The Purist Retreat & Spa du groupe Accor, Les Cures Marines de Trouville dépoussièrent pour de bon la thalasso de papa pour combiner les bienfaits de l'eau avec la démarche holistique de programmes ciblés. Parmi les cinq protocoles pensés à la journée, le « Recovery » se concentre sur la récupération physique, physiologique et mentale, avec trois soins complémentaires : notamment le « Rebalance Impulse », qui dresse un état des lieux en matière de vitalité, qualité du sommeil, gestion du stress, carences en oligoéléments et minéraux, et identifie les excès de métaux lourds. Indispensable pour mettre en place une routine adaptée et durable. Une expérience visant la récupération physique – la cryothérapie, par exemple – permet de soulager rapidement les éventuelles tensions localisées, puis un massage relaxant ou, à l'inverse, très tonique et profond, vient chasser les derniers signes de stress et courbatures. Un programme sur une journée que l'on peut combiner le lendemain avec du coaching nutritionnel, sportif ou *«breathwork»* (baisse de l'activité nerveuse, regain de confiance en soi, amélioration des capacités d'orateur...) si besoin. Tous les soins sont disponibles à l'unité, donc faciles à ajouter à une séquence type.

230 € la séquence Recovery, hors restauration et hébergement. À partir de 226 € la nuit au MGallery. all.accor.com





→ Détoxiquer sans se priver, aux Prés d'Eugénie, dans les Landes

Il y a déjà quarante ans, le chef Michel Guérard faisait figure de pionnier avec sa « grande cuisine minceur ». Si les principes de cette alimentation légère et savoureuse font désormais partie du paysage culinaire, la ferme de bien-être attenante au restaurant demeure, elle, encore assez exclusive. Nichée dans le parc de 15 hectares, cette ferme thermale tout droit sortie d'un conte d'Andersen (bois, œuvres d'art, meubles chinés et grande cheminée dans les espaces de repos) n'en demeure pas moins légitime en matière de soins détox, de rituels enveloppants et hydromassants, de gestion du stress et d'amélioration du sommeil. Protocoles sur mesure combinant la gestuelle des massages profonds, les vertus de l'eau thermale d'Eugènie-les-Bains (connue pour ses bienfaits en rhumatologie) et un accompagnement nutritionnel. Sans se priver, puisque la table étoilée propose midi et soir un repas autour de 400 calories. L'écart que l'on s'autorise ? Un dîner à la table triplement étoilée portée par le chef Hugo Souchet. On revient pour… le niveau de service, le cadre hors du temps et les chambres à l'esprit d'une vraie demeure de famille.

À partir de 270 € la nuit. lespresdeugenie.com



← Gagner des points de vie dans un décor des Mille et une nuits, à Tamuda Bay, au Maroc

Le Royal Mansour de la côte méditerranéenne s'inscrit désormais comme un sanctuaire de luxe et de mieux-être avec l'inauguration de son «Medi-Spa», basé sur la longévité et une médecine intégrative. Sur plus de 4 000 m², les protocoles conjuguent expertise médicale de pointe, traditions holistiques ancestrales et immersions sensorielles. Objectif ? Devenir une destination de plaisir et de raffinement, avec la possibilité d'inclure dans son séjour les cinq piliers d'une médecine préventive : check-up métabolique, programmes de fitness sur mesure pour doper la vitalité et la performance, protocoles personnalisés de récupération et de régénération (sommeil), accompagnement nutritionnel selon l'exemple des « zones bleues » (régions du monde où l'espérance de vie est supérieure à la moyenne), alimentation favorisant la longévité et le bien-être, en plus de la gestion du stress et des émotions par le yoga, la méditation et les soins énergétiques.

Protocole sur 4 jours à 3 300 €, hors restauration et hébergement. royalmansour.com

↓ Se remettre sur pied, à L'Arbre qui Marche, à Cuguen, en Bretagne

Gwenn Libouban a de l'or au bout des doigts. Elle masse les pieds comme personne selon une « carte » imaginaire de nos maux inscrite sous notre voûte plantaire. En lui confiant nos extrémités, on réapprend à marcher dans la vie. Cette magicienne a longtemps pratiqué à La Ferme du Vent au sein des Maisons de Bricourt (Relais & Châteaux) avant d'ouvrir son propre lieu, en Bretagne. Avec son compagnon, elle propose des cures de réflexologie combinée à la Danse-Rituel-Thérapie et au Kundalini yoga, dans une longère simple pensée de façon écologique et au charme fou. Chaque cure inclut une marche au Mont-Saint-Michel. Une réponse idéale après un traitement médical, une période stressante ou pour retrouver son rythme.

Cure de 3 jours / 4 nuits en pension complète à partir de 1 590 €. larbrequimarche.fr



DIDIER DELMAS / ABACAPRESS — DAVID MORGANTI — ÉMILIE SILOBRE — AN.BE STUDIO / PHOTOGRAPHIE — SDP

SANS SORTIR DE LA VILLE

→ Pour récupérer d'un long-courrier, à l'InterContinental Paris Le Grand, à Paris

Exclusif et baptisé anti-jet lag, ce protocole développé par l'Algotherm Dermo Ocean Spa de l'InterContinental propose en réalité un soin qui s'adresse aux voyageurs fréquents, pas forcément en décalage horaire, mais plutôt après un vol long-courrier. Avant d'enchaîner avec une journée chargée, on vise le format court (50 minutes), suffisant pour soulager le corps et réparer les signes de fatigue sur le visage. Le travail se concentre exclusivement sur des manœuvres manuelles qui sollicitent les principaux points d'acupression pour stimuler les énergies, soulager les cervicales et le haut du dos, relancer la circulation dans le bas du corps et les bras. Pas d'effet alangui en sortant, mais, au contraire, un regain d'énergie et les jambes miraculeusement décongestionnées, prêtes à galoper. Sur le visage, le combiné gommage, masque et manœuvres rapides illumine le teint et repulpe les joues pour la journée. La version longue (80 minutes) mise sur la réactivation du collagène avec des technologies de pointe pour un effet bonne mine immédiat.

À partir de 140 € le soin de 50 min. parislegrand.intercontinental.com

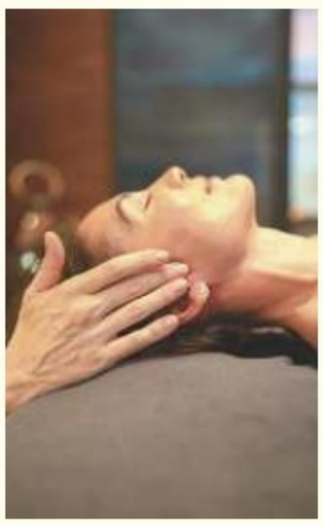


↘ Une retraite urbaine sur mesure, au Nolinski Paris, à Paris

Après une première carrière de cadre à l'international chez LVMH et l'expérimentation de multiples approches du mieux-être, Céline Benche découvre l'Ortho Energy Method du Dr Christian Roche comme réponse aux tensions de la vie quotidienne. Elle décide de s'en inspirer pour mettre au point un processus de transformation physique et émotionnelle durable et progressive, qui se déclenche sur une demi-journée. Une méthode baptisée Harawell, pratiquée au Nolinski Paris et dont le protocole personnalisé se fonde sur une consultation et un diagnostic, suivis d'une séance de rééquilibrage. Un déclic en quatre étapes visant à retrouver une stabilité intérieure, réactiver la confiance en soi, détoxiquer le corps, améliorer la performance physique et enclencher une perte de poids si besoin… Objectif ? Faire sauter les verrous.

Retraite de 4 heures, 650 € et parcours de séances à définir à l'issue du protocole de départ. evokcollection.com





↙ Soulager ses muscles dans un pavillon japonais, à Paris

À l'image de l'hôtel Balzac – Relais & Châteaux discret du triangle d'or –, qui l'abrite, le spa baptisé Ikoï (lieu où l'on se sent bien, en japonais) est l'un des seuls sanctuaires parisiens d'inspiration nippone consacré au bien-être. Signé du duo d'architectes Festen, le cadre est un voyage à lui seul, enchaînant les panneaux de bois, un bassin, un sauna, sous une lumière feutrée. Au total, trois cabines seulement avec tables ou tatamis, une carte courte et ciblée de soins asiatiques, dont le Komorebi, un mélange de shiatsu et de massage profond, idéal pour les actifs et sportifs. Un protocole de récupération par des manœuvres lentes et des pétrissages profonds, des étirements doux et l'utilisation d'une huile tonique au thé vert. Le rituel débute à la japonaise, par un thé vert ou un matcha et un gommage doux des pieds inspiré du « saho », une méthode traditionnelle pour éliminer les toxines. À la clé, détente du système nerveux, décontraction des muscles choisis et relance de la circulation.

180 € le Komorebi de 60 min. hotelbalzac.paris

→ **Se faire fouetter au Banya n° 1 Kupala pour activer la circulation sanguine, à Paris**

À mi-chemin entre le sauna et le hammam, le bania est un rituel russe ancestral pratiqué en famille, entre amis et entre businessmen – on y signe de juteux contrats célébrés à la vodka ! À Paris, le Banya n° 1 Kupala offre une immersion dans les vapeurs humides (entre 60 et 70 °C) slaves. Les muscles se détendent, la transpiration aide à éliminer les toxines, pendant qu'un thérapeute fouette le corps à l'aide de branches de chêne, de bouleau ou d'eucalyptus. Ce traitement améliore la circulation sanguine dans des effluves parfumés évoquant le souffle de la forêt. Bien sûr, l'eau glacée dynamise le corps et l'esprit. Plusieurs massages sont proposés. On ressort de là comme un sou neuf… et sans une once de stress. **À partir de 95€ par personne. gobanya.fr**

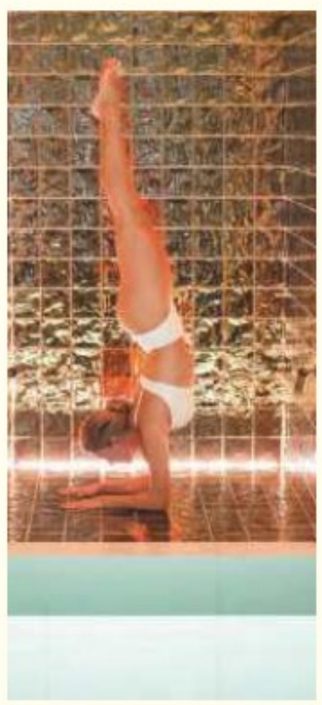


↑ **Suer puis grelotter ensemble, voire danser dans un sauna, à l'Arc Community, à Londres**

C'est à Chris Miller, un ancien du Soho House Group, et à la neuroscientifique Alanna Kit que l'on doit ce sauna ultradesign, le plus grand du Royaume-Uni. Basée sur la « thérapie par contraste », leur méthode alterne l'exposition au chaud et au froid, ce qui stimulerait la circulation sanguine et le système immunitaire, apaiserait les courbatures, soulagerait le stress et donnerait un boost de dopamine. Au choix : une session en autonomie guidée ou une classe (méditation, respiration, stretching…) dans le sauna accueillant jusqu'à une soixantaine de personnes. S'ensuit un rapide plongeon dans l'un des huit bains d'eau glacée et un dernier passage dans le sauna. À moins d'opter pour Arc After Dark, une *sauna party* avec DJ…

À partir de 33 € la classe, serviettes incluses. Maillot de bain obligatoire. arc-community.com





← **S'offrir une triple dose d'oxygène, au Brach, à Madrid**

Philippe Starck a pensé la première Capsule des hôtels Brach comme un sanctuaire urbain blanc et or. Piscine de 20 mètres de long, flottaison en isolation sensorielle, bain glacé, sauna infrarouge, soins corps et visage… et caisson d'oxygénation hyperbare Airpod. Celui-ci augmenterait de 35 % l'oxygène disponible pour les cellules et les tissus, offrant de nombreux bénéfices sur la performance (amélioration de la clarté mentale et de la concentration, booster d'énergie et d'endurance), la récupération (réduction de l'inflammation, accélération de la régénération tissulaire), le bien-être (favorisation d'un sommeil profond et réparateur, aide à la gestion du stress)…

À partir de 110 € l'heure dans le caisson. brachmadrid.com

JÉRÔME GALLAND — MATTHIEU SALVAING — SADIK SANS VOLTAIRE — DES ILES — BANYA — JULIEN BENHAMOU

RETROUVER SON MOI CHEZ RAKXA

Non loin de la vibrante Bangkok, une oasis de calme accueille un centre de bien-être de luxe proposant diagnostics et solutions personnalisés. On a testé cette *« Integrative Wellness »*, au croisement de la sagesse ancienne et de la médecine moderne.

Texte
Bérénice Debras

Certains portent leur stress sur les épaules, d'autres dans le ventre. Le mien est là, tapi au fond de moi, grignotant, nouant et tordant mon estomac. RAKxa, centre de bien-être haut de gamme, va-t-il soulager cet état ? C'est le but de ce long voyage, soit onze heures de vol au départ de Paris et 45 minutes de route depuis l'aéroport de Bangkok. Au bout du trajet, une île dans la boucle du fleuve Chao Phraya. C'est la bouffée de chlorophylle de la capitale. Là, dans la propriété de 33 hectares, tout est vert ou en verre. Les bâtiments s'ouvrent généreusement sur l'extérieur et regardent, pour beaucoup, un lac bordé de végétation luxuriante. On y verra, plus tard, un varan à l'allure de crocodile – d'où, sans doute, l'interdiction de se baigner dans les eaux. Car si cette nature est policée (pas une feuille ne traîne sur les chemins), elle reste sauvage. Elle est d'ailleurs protégée. C'est ce qui fait de RAKxa un lieu reposant et bruissant de chants d'oiseaux. Ouvert en 2020, RAKxa conjugue différentes pratiques alliant les avancées de la science moderne à la sagesse ancestrale. Ainsi, les traitements de la clinique VitaLife, extension du prestigieux hôpital international Bumrungrad de Bangkok, se conjuguent à ceux des médecines traditionnelles thaïlandaise, chinoise et indienne (ayurvéda). *« Notre approche intégrative nous distingue des autres destinations Wellness,* avance Tal Friedman, directeur des opérations Wellness et naturopathe diplômé au Canada. *Nos hôtes viennent dans un but très précis. Beaucoup sont hyperstressés. Nous communiquons entre nous pour fluidifier leur parcours. Le luxe, c'est le service. »* Et il est bien là, le luxe, dans chaque détail et attention – dont la tisane adaptée à la fin du repas.

Chacun son métabolisme

Dans la touffeur de l'air et les effluves de frangipaniers, je file à vélo à mes premières consultations avec la coordinatrice Wellness et un médecin « anti-aging ». Mon corps est ensuite passé au peigne fin : une machine « décompose » ma masse corporelle jusque dans les graisses. Bonne nouvelle : mon métabolisme me donne 15 ans de moins ! Sinon ? Pas assez de muscle – mais ça, je le savais déjà. S'ensuivent une prise de sang à jeun et des diagnostics d'exercices physiques (équilibre, force, mobilité). RAKxa considère en effet le bien-être dans sa globalité : l'esprit, le corps et le mode de vie. Tout est lié. J'apprends que je suis « vent » et « feu » dans la médecine



traditionnelle thaïlandaise, puis les traitements s'enchaînent : trois minutes de cryothérapie à – 110 °C avec *Mamma Mia !* en fond sonore, une séance plus calme de luminothérapie et une séance de thérapie hyperbare (oxygène pur dans une cabine pressurisée) qui me booste durant des heures. Après une session de pilates, la partie « holistique » inclut acupuncture sur le crâne, *shirodhara* (massage ayurvédique avec un filet d'huile chaude sur le front et les cheveux), *pranayama* (discipline du souffle) et massage Chi Nei Tsang (pratique taoïste pour libérer les énergies du ventre et des intestins)… Je sors de cette séance en larmes, le massage ayant fait remonter une foule d'émotions. On a retiré une pierre du fond de mes entrailles. Cinq nuits de séjour, c'est court et c'est long à la fois. Je me laisse porter, sans trop réfléchir, en suivant mon planning. Il est dense et calé à la minute – presque un peu trop pour une grande stressée comme moi. Il reste peu de temps libre pour lézarder au bord de la piscine et profiter de la villa imaginée avec l'aide d'un médecin pour limiter les efforts sur le corps. Dommage que le feng shui, philosophie chinoise qui aide à faire circuler les énergies dans la maison, ait été oublié. Ce sera le seul bémol.

Repartir le corps léger

Côté table, c'est un sans-faute, entre cuisine thaïlandaise à midi et plus internationale le soir. Les ingrédients, bio, viennent en partie du potager de la propriété. Au menu : un kombucha mixé à un jus de fruits, en guise d'apéritif, des plats aussi équilibrés que délicieux et des desserts à tomber, sans produits laitiers ni sucre raffiné. Au restaurant, on croise deux joyeuses copines et plusieurs célibataires qui n'ont pas envie de nouer la conversation. Chez RAKxa, on vient pour s'occuper de soi, se retrouver et se recentrer. À la fin du séjour, je suis toute légère, le stress ayant totalement disparu. Je me sens plus posée et concentrée et je repars avec des conseils pour rester zen. RAKxa me suivra encore de loin, une fois rentrée à Paris, par un échange de mails. Le centre a, en quelque sorte, remis mes pendules à l'heure. Le programme antistress a dépassé mes attentes. Si bien que je suis tentée par les autres : détox, soutien digestif et immunitaire, mobilité et récupération physique, *« integrative longevity »*, santé féminine, renouvellement de l'énergie et amélioration du sommeil. De quoi prendre une adhésion à l'année !

↑ Chez RAKxa, l'interdisciplinarité et la combinaison de thérapies visent à atteindre un bien-être global.

↘ La nourriture est biologique, de saison, anti-inflammatoire, destinée à nourrir aussi bien le corps que l'esprit et les sens.

RAKxa, programme « Destress » de cinq nuits en pension complète et programme spécifique, à partir de 7400 € par personne. rakxawellness.com



5 JOURS AU PIED DE L'HIMALAYA

Texte
Laurence Gounel

Cibler les entrepreneurs et autres urbains surmenés, c'est le pari d'un Six Senses unique au monde. Bien décidé à balayer les clichés de la retraite ayurvédique en sarouel. Objectif reset et volupté.

Nous sommes à l'extrême nord de l'Inde, au pied des sommets de l'Himalaya et non loin de Rishikesh, capitale mondiale du yoga. Le concept exclusif du Six Senses Vana ? Vingt-et-un hectares consacrés au lâcher-prise, à la (re)connexion, avec soi, la nature et les autres, après un bilan sur son état de forme physique, psychique et émotionnel. Le chant des oiseaux prend soudain le dessus après des kilomètres de périphérie urbaine, un écureuil file devant la voiturette qui mène à la réception. *« Même les singes sont ici chez eux »*, nous prévient le chauffeur, qui recommande de ne jamais les regarder dans les yeux, signe de défiance. L'arrivée dans le bâtiment aux volumes monumentaux pose le décor : un immense bassin intérieur s'avère propice à plonger dans un état de quiétude, des canapés en enfilade face aux arbres invitent à bouquiner et continuer le travail entre deux soins avec, à disposition, des bottes de pressothérapie et autres outils high-tech. À table, ni menu imposé, ni restriction alimentaire. Un buffet avec des classiques de la cuisine indienne (biryani, dahl, etc.) et une carte avec la possibilité de varier les cuisines japonaise ou italienne. Aucune frustration, un seul principe : calories, allergènes et autres informations nutritionnelles sont indiqués pour chaque plat avec jamais plus de 700 calories au total, entrée-plat-dessert. Le gras, les sucres raffinés et les épices fortes (inflammatoires) ont été supprimés des recettes, toutes cuisinées à partir d'ingrédients frais, de saison et sourcés dans les fermes biologiques locales. Chaque plat intègre les bienfaits de l'ayurvéda et respecte l'équilibre entre les six saveurs (doux, amer, salé, sucré, acide, astringent). Pas de punition non plus pour les *coffee addicts*, même si des jus extraits à la minute, des infusions de vitamines et antioxydants naturels, servis grâce à la prescription personnalisée du médecin transmise auprès des cuisines, réduisent miraculeusement le besoin de caféine au fil des jours…

↓ **Les médecines pratiquées au Six Senses Vana ont pour principe l'interdépendance entre le corps humain, l'esprit et la nature.**



Une déconnexion globale

Si l'installation en chambre tient ses promesses (terrasse privative, bois blond, lignes contemporaines, aucun vis-à-vis, vue forêt), la déconnexion commence dans le dressing : la première des charges mentales à sauter est celle du *dress code*. Chaque soir, une *kurta* (tenue indienne classique avec pantalon et tunique) en coton blanc et bio est déposée en chambre. *« La déconnexion commence avant l'aéroport. Voyager léger, avec une simple valise cabine, c'est déjà se libérer des contraintes liées au statut social »*, confie Jaspreet Singh, *general manager*. Avec la philosophie *vana* du « tous égaux » par l'uniforme, on s'affranchit des signes

extérieurs pour se recentrer sur l'essentiel et (re)trouver une forme de paix intérieure. Autre singularité, indispensable pour des clients d'ordinaire ultraconnectés : l'interdiction d'utiliser le moindre outil numérique dans les parties communes. Pas de réseau, en dehors des chambres et d'un salon-jardin, avec la presse à disposition et des bureaux équipés. Étonnamment, le sevrage s'impose sans grande frustration. Le rythme des soins, et surtout l'offre d'activités, y participent largement : sublime couloir de nage à débordement, ateliers d'arts sacrés, , cours de cuisine ayurvédique, séances de méditation et de yoga (tous types et tous niveaux, de l'aube jusqu'à 19 h 30), randonnées quotidiennes de deux à cinq heures dans les contreforts de l'Himalaya… Cerise sur le cheminement de l'introspection, une sortie jusqu'à Rishikesh permet d'assister à l'une



des cérémonies spectaculaires qui prennent place au bord du Gange pour rendre hommage à ce fleuve sacré qui prend sa source quelques kilomètres plus haut. Même communion, cette fois en petit comité, avec le rituel de la Puja (censé provoquer la « descente » d'une divinité) et celui de l'Agnihotra.

Un diagnostic personnalisé pour des soins ciblés

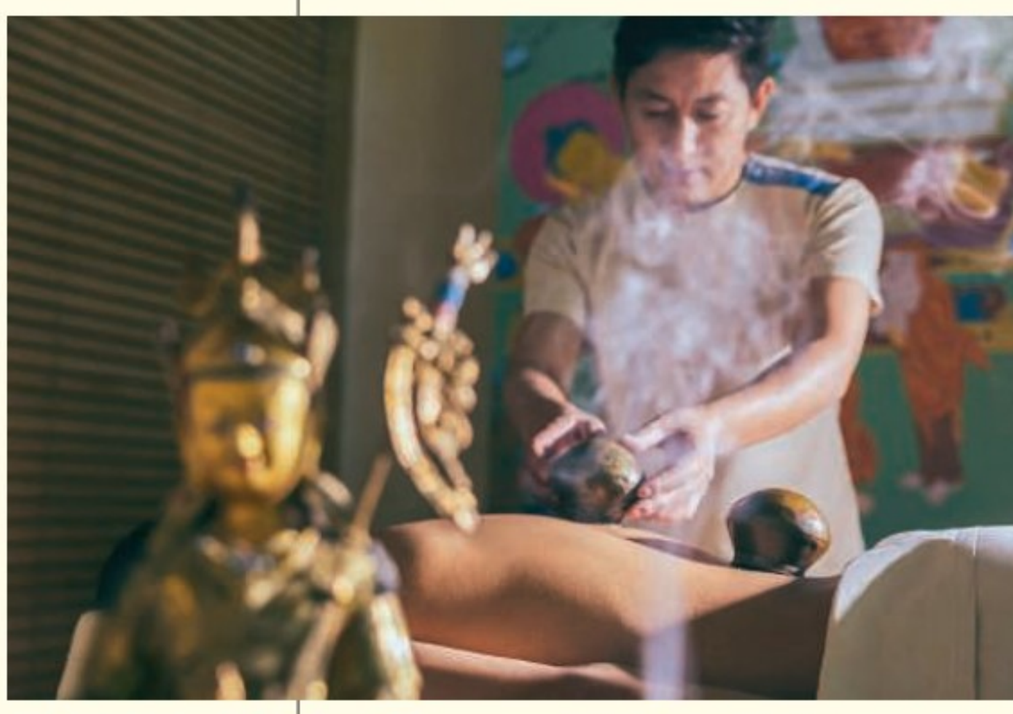
Si un confort 5 étoiles indiscutable s'ajoute au dépaysement, la prise en charge, la qualité et l'authenticité des soins sont une réponse immédiate aux craintes de se retrouver dans un séjour aseptisé. Le combo de soins, ayurvédiques, tibétains et extraits de la médecine chinoise, est idéal. Après une consultation diagnostiquant le *dosha* de chacun – la carte d'identité selon les trois énergies vitales régissant les processus physiologique et psychologique –, les expertises se succèdent sur 5, 7 ou 14 nuits et en fonction des attentes ou problématiques : sommeil, stress, détox, perte de poids ou simple rééquilibrage… Avec, en alternance, des séances d'acupuncture d'une précision et d'une efficacité immédiates, du *watsu* (kinésithérapie en eau chaude visant une relaxation profonde), des massages ayurvédiques à quatre mains (manœuvres rapides sur tout le corps pour stimuler les chakras, relancer la circulation et réduire la fatigue nerveuse et physique), des massages tibétains qui travaillent les émotions et chassent le stress… Ce qui fait la différence : le cadre exceptionnel et le confort optimal, l'équilibre entre sport et ateliers authentiques, la combinaison des trois médecines, le sentiment de se faire plaisir à table, la détox digitale savamment dosée et la qualité des thérapeutes.



environnement que ces chaînes de montagnes mythiques qui tutoient le ciel pour renouer avec le bien-être ?

← Pas de jeûne ou de régime spécifique, mais des assiettes esthétiques où plaisir et équilibre s'accordent.

↓ Massages ayurvédiques ou tibétains, acupuncture, *watsu*… le choix des pratiques est multiple.



Y ALLER

Avec Kuoni Emotions à partir de 4 000 € les 5 nuits, vols et transferts inclus, pension complète, activités quotidiennes, la consultation et un certain nombre de soins.
kuoni.fr/emotions/

SDP

IL FAUDRAIT TOUJOURS SE MÉFIER DES ÎLES PARADISIAQUES

Texte
Jean-Philippe Leclaire
Illustration
Sabine Forget

De décembre 1990 à février 1992, j'ai fait mon service national comme journaliste de sport aux Seychelles. J'ai été coopérant au paradis. Et, contre toute attente, cette « belle vie » a failli tourner au cauchemar.

Indépendant du Royaume-Uni depuis 1976, l'archipel de l'océan Indien était alors dirigé par France-Albert René (1935-2019), un Machiavel tropical qui mangeait à tous les râteliers. Pour obtenir des subventions, notamment culturelles, « Ti France » jouait à fond sur la guerre linguistique que se livrent, encore aujourd'hui, les francophones et les anglophones dans cette partie du monde. La population seychelloise (alors 70 000 habitants) jonglait entre trois langues officielles : le créole, l'anglais et le français. Celle de Molière et d'Alain Delon étant, de loin, la moins parlée. Ma mission, puisque je l'avais acceptée : écrire en français dans le journal local, *Seychelles Nation*, et inciter ses lecteurs à ne pas aussitôt tourner la page. Le coopérant en poste juste avant moi avait eu l'idée brillante de pleinement s'investir dans les deux pages sport du quotidien. Rompant avec le style ampoulé *made in BBC* de ses confrères anglophones, Franck Ramella rédigeait d'une plume alerte. Il avait, par exemple, rebaptisé l'équipe locale de l'Anse aux Pins, détentrice de la Coupe nationale, en « Anse aux Papin ». Car, même aux Seychelles, c'était la grande époque



de l'OM et des « papinades » (buts spectaculaires) de Jean-Pierre Papin. Les Seychellois adoraient le style de Franck et se précipitaient sur ses articles. Quand il est arrivé au bout de ses quatorze mois de service, la mission de coopération française a exigé le même profil. Voilà comment, à 24 ans, tout juste sorti de l'école de journalisme et féru de sport, je me suis retrouvé à mon tour coopérant aux Seychelles, avec une grande maison de cinq pièces à seulement 500 mètres de la plage, et un salaire s'élevant aisément au double de celui de mon rédacteur en chef. Juste avant de repartir, Franck m'avait briefé : *« Contrairement aux journalistes locaux qui sont sans cesse menacés de censure, toi, tu pourras écrire ce que tu veux, car tu es protégé par ton statut de coopérant français. »* À peine trois mois plus tard, pour un article au ton jugé trop caustique, j'étais convoqué par le ministre de



l'Information qui me signifiait mon expulsion immédiate du pays. Merci Franky. Dans les colonnes de la *Nation*, je n'avais pourtant pas exigé l'organisation d'élections vraiment libres. J'avais seulement donné la parole à un entraîneur de natation qui en avait marre que les meilleurs nageurs locaux barbotent dans les piscines des hôtels cinq étoiles, faute d'un vrai bassin olympique. Pas de quoi casser trois pattes à une tortue, mais visiblement assez pour me renvoyer en France. Mais pourquoi la relative liberté accordée à Franck m'était-elle soudain refusée? Pour le comprendre, je me rendis à la résidence de l'ambassadeur de France. Jean-Claude Brochenin, 55 ans, m'expliquait que les relations franco-seychelloises se trouvaient alors au plus bas. Leur économie étant très largement dépendante du tourisme et de la pêche au thon, les Seychellois avaient lancé la construction en France d'un thonier dernière génération. Mais le *Coxe* avait mystérieusement brûlé sur cales. Les Seychellois étaient furieux et soupçonnaient les Français d'avoir cramé leur beau navire pour mieux protéger les intérêts des pêcheurs bretons qui venaient jeter leurs filets dans l'océan Indien. Pour l'ambassadeur Brochenin, mon expulsion ressemblait beaucoup à une mesure de rétorsion. Et elle était inacceptable.

Tandis que je préparais mes valises, la ministre des Affaires étrangères seychelloise, Danielle de Saint-Jorre, se trouvait à Paris. Elle demandait sa subvention annuelle pour le Festival Kreol, la grande manifestation culturelle de l'archipel. Briefés par l'ambassadeur Brochenin, les hauts fonctionnaires de l'hôtel Montesquiou répondaient qu'aucun centime ne serait versé à un pays qui venait d'expulser l'un de ses coopérants. Soudain, les Seychellois devinrent plus coulants. Je fus à nouveau convoqué par le ministre de l'Information, qui m'instruisit, qu'à titre exceptionnel, mon cas avait été reconsidéré. Soulagé, je retournai aussitôt à la résidence de l'ambassadeur pour remercier mon sauveur. Il m'expliqua, droit dans les yeux: *«À compter d'aujourd'hui, vous irez au journal seulement le matin, pour rédiger votre page d'informations sportives internationales à partir des dépêches AFP. Oubliez pour un temps l'actualité locale. L'après-midi, je ne veux vous voir qu'à un seul endroit: la plage! C'est un ordre!»* Oui, votre Excellence. Mes vacances officielles pouvaient enfin commencer.



← ↑ Jean-Philippe Leclaire est journaliste et réalisateur. Il a été directeur adjoint de la rédaction de *L'Équipe* de 2016 à 2025. Il a publié plusieurs essais sur le sport, ainsi que le roman *Mai 69* (Fayard, 2022). Il est également auteur et coréalisateur de la série documentaire *La Tragédie du Heysel*.

Ottawa et Toronto, deux villes radicalement différentes qui, à travers l'art, expriment l'essence de l'identité canadienne. Elles sont le reflet d'un multiculturalisme issu des nombreuses vagues d'immigration qui trament une société métissée, avec une représentation autochtone de plus en plus valorisée. Voyage en deux escales distantes de 450 kilomètres, si loin, si proches.

CANADA, TERRE MÈRE

Qui veut vraiment comprendre, au-delà des clichés, de quoi est fait le Canada, devrait d'abord atterrir à Ottawa. Capitale administrative d'un pays grand comme 18 fois la France métropolitaine, Ottawa concentre les pouvoirs fédéraux et politiques du Canada, laissant aux autres grandes villes les rôles de leaders économiques et culturels. Ce qui ne signifie pas qu'Ottawa se résume au Parlement, aux ministères fédéraux, à la représentation de la Couronne par le gouverneur général – le Canada est une monarchie constitutionnelle faisant partie du Commonwealth – et aux très nombreux fonctionnaires qui y travaillent. Bien moins provinciale et homogène qu'il n'y paraît, Ottawa est une ville vivante et cosmopolite, grâce à la présence des missions étrangères, des organisations internationales et, bien sûr, des ambassades. Entourée d'eau et parsemée de nombreux parcs, elle est agréable à vivre. Même l'hiver. Les centaines de patineurs de tout âge qui prennent d'assaut le canal Rideau en attestent. *« Dans les années 1990, Ottawa avait la réputation d'être une ville terne et ennuyeuse sur le plan culturel »*, se rappelle la journaliste Marie-Claude Lortie, qui →

Texte
Sylvie Berkowicz
Photos
Julien Oppenheim

→ ***Maman,*** **de Louise Bourgeois, sur l'esplanade du Musée des beaux-arts d'Ottawa.**

→ y a vécu à différentes reprises, occupant jusqu'à récemment le poste de rédactrice en chef du quotidien francophone de la région Ottawa-Gatineau, *Le Droit*. *« Aujourd'hui, ça a pas mal bougé. Entre ce qui se passe du côté québécois et du côté ontarien, il est possible d'avoir une vie culturelle vraiment intéressante. C'est aussi un passage obligé pour beaucoup d'artistes internationaux, ce qui fait qu'il est parfois plus facile d'obtenir des billets pour leur spectacle ici qu'à Montréal ou à Toronto. »* Si une simple rivière sépare l'ontarienne Ottawa de sa voisine québécoise Gatineau, sa culture, plus anglophone, est aussi plus influencée par les politiques gouvernementales sur l'inclusion, la lutte contre la discrimination, la promotion de la diversité et de l'égalité. À Ottawa, tout discours – officiel ou non – débute par un message de reconnaissance territoriale. Une pratique faisant suite à la publication, en 2015, d'un rapport de la Commission de vérité et réconciliation du Canada appelant à des actions de réconciliation entre les Canadiens et les peuples autochtones. Simple symbole pour les uns, moment de réflexion pour les autres, le rituel s'étend au-delà de la capitale et concerne dorénavant les écoles, les universités, les conseils municipaux et même certains matchs de hockey sur glace. *« Le Musée canadien de l'histoire est situé sur le territoire traditionnel non cédé des Anishinabeg (Algonquins).* […] *Nous reconnaissons les propriétaires, les gardiennes et les gardiens traditionnels de ces terres »*, affiche l'établissement sur la page d'accueil de son site internet. Deux mille objets culturels, images et documents y retracent des siècles d'histoire et de réalisations dans des domaines aussi variés que la pêche, l'agriculture, les arts, les sciences, les sports et la politique. Une parfaite introduction à une histoire méconnue des Européens. C'est muni de ce bagage qu'il faut ensuite visiter le Musée des beaux-arts du Canada, l'autre grand musée d'Ottawa. Un vaste espace apaisant où se trouve l'une des plus belles collections d'art autochtone et canadien au monde. Cependant, une fois faite la visite des grands musées et le tour du très ancien (et très touristique) marché historique ByWard Market, c'est en s'éloignant un peu du centre et de ses vues de cartes postales qu'il est possible d'appréhender la vraie vie des Ottaviens. Vers l'ouest, du côté de Wellington Village et de Hintonburg, au sud dans le quartier Glebe, en empruntant la très animée rue Bank jusqu'au surprenant pavillon Aberdeen, datant de 1898, où l'on tombe, avec un peu de chance, sur un marché aux puces ou de producteurs locaux. Et pour une version plus contemporaine de la ville, direction Zibi, à mi-chemin entre Ottawa et Gatineau, nouveau quartier développé sur un ancien site industriel. Un vaste programme écologique comprenant immeubles de bureau et résidentiels, commerces, espaces verts… Le tout entre ville et nature,





↑ → **Ottawa, siège du gouvernement fédéral et de plusieurs institutions internationales, abrite de nombreux musées et sites historiques, qui en font l'une des villes les plus visitées du Canada.**



← La galerie Daniel Faria, à Toronto, avec, au premier plan, le tableau *Jardin Botanique*, de Kristine Moran.

puisque le parc de la Gatineau se trouve à deux pas. L'immense cour de récréation des Ottaviens adeptes de randonnée, de course ou de ski de fond. Rien n'est plus banal que de les voir se promener avec leurs patins ou leurs skis. Car c'est là la véritable essence d'Ottawa, un contact permanent avec la nature accessible aux portes de la ville.

Toronto en trait d'union

Pour qui ne fréquenterait que le centre-ville, Toronto pourrait apparaître comme une « *wannabe* » New York, étalant sa richesse et ses gratte-ciel, mais il suffit de s'écarter un tout petit peu du Financial District et du Waterfront, en bordure du lac Ontario, lequel connaît un développement spectaculaire, pour comprendre qu'elle est bien plus que ça et surtout, vraiment canadienne. Toronto est une mosaïque où la modernité d'une grande ville nord-américaine côtoie de près un tissage très serré de quartiers, voire de microquartiers qui racontent comment elle a accueilli – et accueille toujours – ses immigrants: Cabbagetown pour les Irlandais, Chinatown, Little Italy, Little Portugal, Greektown, Little India, Little Jamaica, Little Poland, Koreatown, Banglatown et même Little Tibet, Little Manila ou Little Malta. Un multiculturalisme qui imprègne la ville jusque dans ses musées et galeries d'art. « *C'est ça la réalité canadienne d'aujourd'hui, surtout à Toronto*, affirme Adelina Vlas, directrice du centre d'art contemporain The Power Plant. *Les gens viennent de partout et ont des vies ailleurs, en parallèle. La production artistique est le résultat de cette dualité. Oui, on est canadien, mais on est aussi philippin-canadien, turc-canadien, afghan-canadien, chinois-canadien… C'est une identité de trait d'union.* » Pour les découvrir, direction le West End et The Junction, à l'ouest de la ville, où les ateliers, garages et usines ont d'abord été investis par des galeries d'art contemporain, avant d'être suivis par une cohorte de restaurants, bars et boutiques. Daniel Faria fut l'un des premiers à s'y installer et c'est en particulier grâce à sa collaboration avec l'essayiste, artiste et designer Douglas Coupland (auteur du livre *Generation X: Tales* →



← L'intérieur du Musée canadien de l'histoire, à Gatineau.

Le plage urbaine
Sugar Beach,
à Toronto,
en bordure
du lac Ontario.

→ *for an Accelerated Culture*) que la galerie a connu son premier grand succès. *« La question de l'identité canadienne fait partie de l'œuvre de Douglas Coupland depuis plus de vingt ans,* précise Daniel Faria. *Même si ses récents tableaux d'icebergs ne concernent pas nécessairement le Canada, mais plus généralement le Nord. Cela fait plus de dix ans qu'il affirme que la troisième guerre mondiale se déroulerait dans l'Arctique. Hélas, on n'en est pas loin. »* La nature, les communautés autochtones, et la diversité de sa population constituent donc cette identité canadienne et sa représentation artistique. *« Nous avons une grande variété d'artistes et beaucoup sont de première génération,* confirme Gareth Brown-Jowett, cofondateur de la galerie Patel-Brown, qui a ouvert en 2020 à Toronto et en 2022 à Montréal. *Cependant, je ne pense pas qu'il existe une spécificité de l'art canadien, à part peut-être que les pratiques de l'art autochtone y sont plus avancées qu'aux États-Unis. Il y a ici une meilleure compréhension de cette culture et de son besoin de reconnaissance. »* Sans aucun doute, l'intérêt pour l'art autochtone contemporain s'est accru depuis les années 1980. Certes, le gouvernement fédéral a œuvré dans ce sens et, comme à Ottawa, les institutions ont revu leurs pratiques et leurs discours. Rhéanne Chartrand est la toute première conservatrice des arts et cultures autochtones au Royal Ontario Museum (ROM), grand musée didactique à la croisée de l'art, de la culture et de la nature. *« Ma récente nomination est la conséquence directe de la publication, en 2015, du rapport de la Commission de vérité et réconciliation »,* souligne-t-elle. Dans un musée comme le ROM, aux propositions éclectiques, Rhéanne Chartrand a pour mission de repenser la Galerie des arts et cultures des Premiers Peuples, pas en imposant sa vision mais en donnant le choix et la parole aux communautés. *« J'ai mis en place une pratique selon laquelle tout ce qui est exposé, envoyé en tournée ou reçu, même s'il s'agit d'une simple demande d'image, doit faire l'objet d'un consentement. Nous devons désormais laisser les communautés définir ce qui est sacré, cérémoniel ou ce qui constitue un patrimoine culturel commun. Je pense que l'art le plus intéressant produit actuellement est celui des artistes autochtones. Au-delà de la simple esthétique, il est riche de sens. C'est ce dont notre monde a besoin. »* Un nouveau monde, en somme.



↑ ↓ **Downtown Toronto, le quartier d'affaires de la capitale ontarienne.**



DONNÉES CLÉS

Ottawa

- Le nom Ottawa vient de l'algonquin *« adawe »* signifiant « échanger », référence au commerce des fourrures, la principale activité économique au début de la colonisation.
- La ville a été choisie en 1857 comme capitale de la Province du Canada (colonie de l'Amérique du Nord britannique de 1841 à 1867).
- 38 % de la population (estimée à 1 097 760 habitants) parle couramment les deux langues officielles (anglais et français) et un quart est né à l'étranger.
  Les autochtones représentent un peu plus de 2 % de la population (5 % dans tout le Canada).
- Le gouvernement fédéral est le principal employeur, avec plus de 130 000 fonctionnaires fédéraux à Ottawa.

Toronto

- *« Là où il y a des arbres dans l'eau ».* C'est ce que signifie «Toronto», un mot iroquois.
- En 2024, la population du Grand Toronto a dépassé les 7 millions. Un chiffre croissant grâce à l'immigration internationale, qui amène de nouveaux résidents, permanents ou non (un « non-permanent » est un résident titulaire d'un permis de travail ou d'études ou demandeur du statut de réfugié).
  Ce qui explique la jeunesse de sa population. Les plus de 65 ans ne représentent que 16 % contre 25,2 % dans le reste de l'Ontario.

CITY GUIDE OTTAWA

HÔTELS

Fairmont Château Laurier
C'est l'hôtel historique d'Ottawa, inauguré en 1912, tel qu'il en existe dans toutes les grandes villes canadiennes, construit à mesure de l'avancement du chemin de fer. Leaders mondiaux et célébrités y ont séjourné, en particulier Winston Churchill, dont le portrait original, réalisé par le photographe canadien Yousuf Karsh, a retrouvé sa place dans le bar, après une rocambolesque histoire de vol durant la pandémie. **1, Rideau St. chateaulaurier.com**

Hôtel Le Germain Ottawa
Partout au Canada, on peut faire confiance aux hôtels ouverts par la famille québécoise Germain, pionniers de l'hôtel-boutique. Celui-ci n'échappe pas à la règle du beau design et du bien recevoir qui caractérise chacun de leurs établissements. Staff sympathique, chambres spacieuses et ultra-équipées… la bonne définition de l'hospitalité. **30, Daly Ave. germainhotels.com**

RESTAURANTS

Riviera
La meilleure façon de profiter de ce restaurant assez époustouflant est de commencer par s'installer au bar et commander un Negroni, à choisir parmi les dix versions proposées. Et pour ceux qui n'apprécieraient pas ce cocktail, pas de problème, la carte des *drinks* est aussi vaste que la salle. Idéal pour prendre le pouls de la ville et de ses habitants. **62, Sparks St. dineriviera.com**

Gitanes
Une cuisine de saison aux propositions variées, avec un accent sur les fruits de mer, une jolie carte des vins (n'hésitez pas à choisir ceux produits en Ontario) et une ambiance relax de bistrot, tout chez Gitanes sonne juste.
361, Elgin St. gitanes.co

Soif
Situé à Gatineau, soit juste de l'autre côté de la rivière des Outaouais séparant l'Ontario du Québec, Soif est le projet de Véronique Rivest, sommelière émérite qui partage ici ses pépites nationales et internationales (on y a même déniché des bouteilles introuvables en France). L'occasion aussi, sur les bons conseils d'un service très bien renseigné, de partir à la découverte des vins québécois. Elle en propose une large sélection, s'accordant parfaitement à de petites assiettes bien ficelées.
88, rue Montcalm, Gatineau. soifbaravin.ca

Jackson
Ouvert du matin, pour le petit déjeuner, jusqu'au soir, pour un verre au bar ou un dîner, Jackson est situé au rez-de-chaussée de la Galerie d'art d'Ottawa, qui propose gratuitement des expositions d'artistes et de créateurs d'Ottawa et de Gatineau. Rien de compliqué au menu, mais de bons produits, dont les remarquables viennoiseries de la Maison Oddo, située à Gatineau.
10, Daly Ave.

CULTURE

Musée canadien de l'histoire
Situé à Gatineau et faisant face à la colline du Parlement, ce musée est incontournable, tant pour son contenu que pour son architecture. Ses courbes en pierres blondes évoquent, dès l'arrivée, le paysage canadien façonné par les vents, les rivières et les glaciers. À l'intérieur est relatée l'histoire du pays, des Premiers Peuples de la côte nord-ouest à nos jours, au travers d'une multitude de documents, d'objets et de récits. La visite est indispensable pour qui veut comprendre l'identité canadienne. **100, rue Laurier, Gatineau. historymuseum.ca**



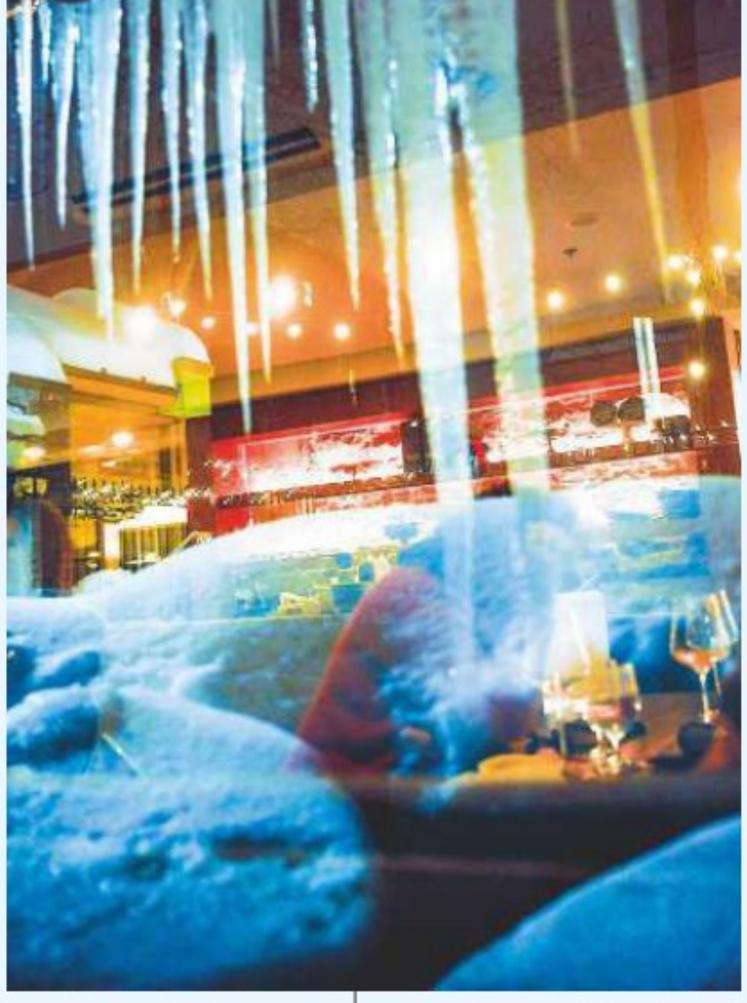


← L'édifice Connaught, de style néogothique, vu depuis l'hôtel Château Laurier.

↑ Le canal Rideau, qui devient, chaque hiver, la plus grande patinoire du monde, sur 7,8 km de long.

Musée des beaux-arts du Canada
Réalisé par un grand nom de l'architecture canadienne, Moshe Safdie, le MBAC abrite depuis 1988 l'une des plus importantes collections d'art autochtone et canadien du monde, présentée dans une scénographie fluide et agréable. Il ne faut surtout pas oublier de visiter la chapelle Rideau, laquelle contient une étonnante installation sonore de Janet Cardiff. **380, Sussex Drive. gallery.ca**

Canal Rideau
Que l'on soit patineur ou non, rien ne vaut, pour défier le froid hivernal, une promenade sur le canal Rideau, la plus grande patinoire du monde, 7,8 kilomètres de long. Plus qu'une simple promenade, il est aussi, lorsque verglacé, un véritable moyen de transport pour les habitants d'Ottawa, qui l'utilisent pour se rendre au bureau en patins ! Plusieurs points de location permettent de s'équiper pour quelques heures et de se frotter à la glace.
rideaucanalskateway.com





↑ Le restaurant Gitanes.

← Artéfact du Musée canadien de l'histoire.



↑ Vue sur la ville d'Ottawa et la rivière des Outaouais.

CITY GUIDE TORONTO



↑ Vue sur le parc de St Andrew depuis le Ace Hotel Toronto.

↓ Un *diner* typique du centre de Toronto.

HÔTELS

Ace Hotel
Le Ace de Toronto réussit à attirer autant de visiteurs locaux que de touristes. Il est vrai que le vaste lobby a tout pour plaire : son design ultra-sexy, son mobilier vintage et son comptoir qui, de café, le matin, devient bar en fin de journée. Les chambres sont bien pensées, même les plus petites. *Cherry on the cake :* le bar en *rooftop* offrant une belle vue sur la ville.
51, Camden St. acehotel.com/toronto

Drake Hotel
À son ouverture en 2004, le Drake a secoué le monde de l'hôtellerie avec son concept mêlant hospitalité, art et musique. Transformant un ancien hôtel un peu miteux en un hub créatif, Jeff Stober a largement contribué à la désirabilité du quartier Queen Street West, alors en plein frémissement. Depuis, le secteur s'est gentrifié – le Drake aussi – tout en conservant son esprit arty et rebelle. Il a même doublé son espace avec la construction, en 2021, d'une nouvelle aile. **1150, Queen St W. thedrakehotel.ca**

RESTAURANTS

Linny's
Ce restaurant a un je-ne-sais-quoi de rétro qui sied bien à la ville. Pourtant, il est tout neuf, ouvert fin 2024 dans le vivant quartier d'Ossington. Un deli-steakhouse chic qui, au menu, joue les partitions classiques : salade César, tartines de pâté de foie de volaille, coupes de viandes maturées et cuites sur la braise. Sur la table, même esprit rétro, avec des plats, saucières et coupes en Inox, portés par un service efficace. **176, av. Ossington. linnysrestaurant.com**

Prime Seafood Palace
Un lieu déroutant. Une fois la porte franchie, nous voilà dans un magnifique décor qui pourrait faire penser à un restaurant japonais déguisé en *diner*, à moins que ce ne soit l'inverse. Tout aussi déroutante, la carte qui fait cohabiter un *dumpling* dans un consommé de volaille, des crevettes cocktail, un *crudo* sicilien, une côte de bœuf… Un cortège de plats maîtrisés par le chef Matty Matheson, qui donnent tous envie d'y retourner.
944, Queen St W. primeseafoodpalace.ca

Quetzal
Occupant la onzième place du tout nouveau classement North America's 50 Best Restaurants et gratifié d'une étoile Michelin depuis quatre ans, Quetzal revisite les classiques mexicains avec élégance, mais sans prétention – exception faite de la proposition caviar, mais c'est un phénomène récurrent à Toronto. Pour preuve : la moelle de bœuf et crevette à déguster dans une tortilla ou sa revisite du porc *al pastor*.
419, College St. quetzaltoronto.com

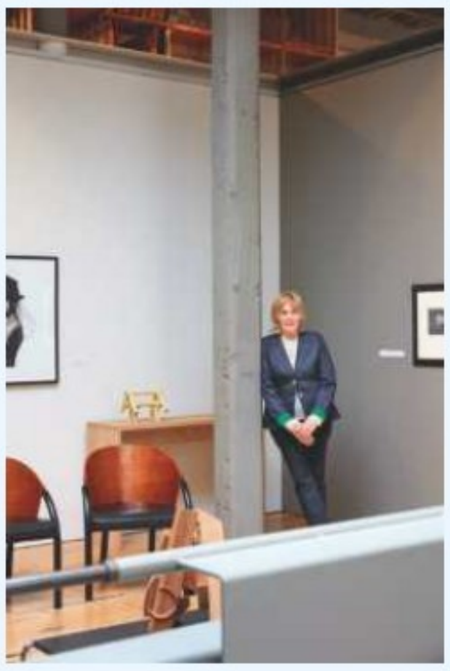
CULTURE

Corkin Gallery
Jane Corkin est une référence dans le domaine de l'art contemporain, une pionnière à l'œuvre depuis les années 1970. Chez elle, la relève côtoie les talents confirmés, et même si elle s'intéresse à tous les types de médias, c'est surtout la photographie qu'elle promeut. **7, Tank House Lane, Distillery Dist. corkingallery.com**





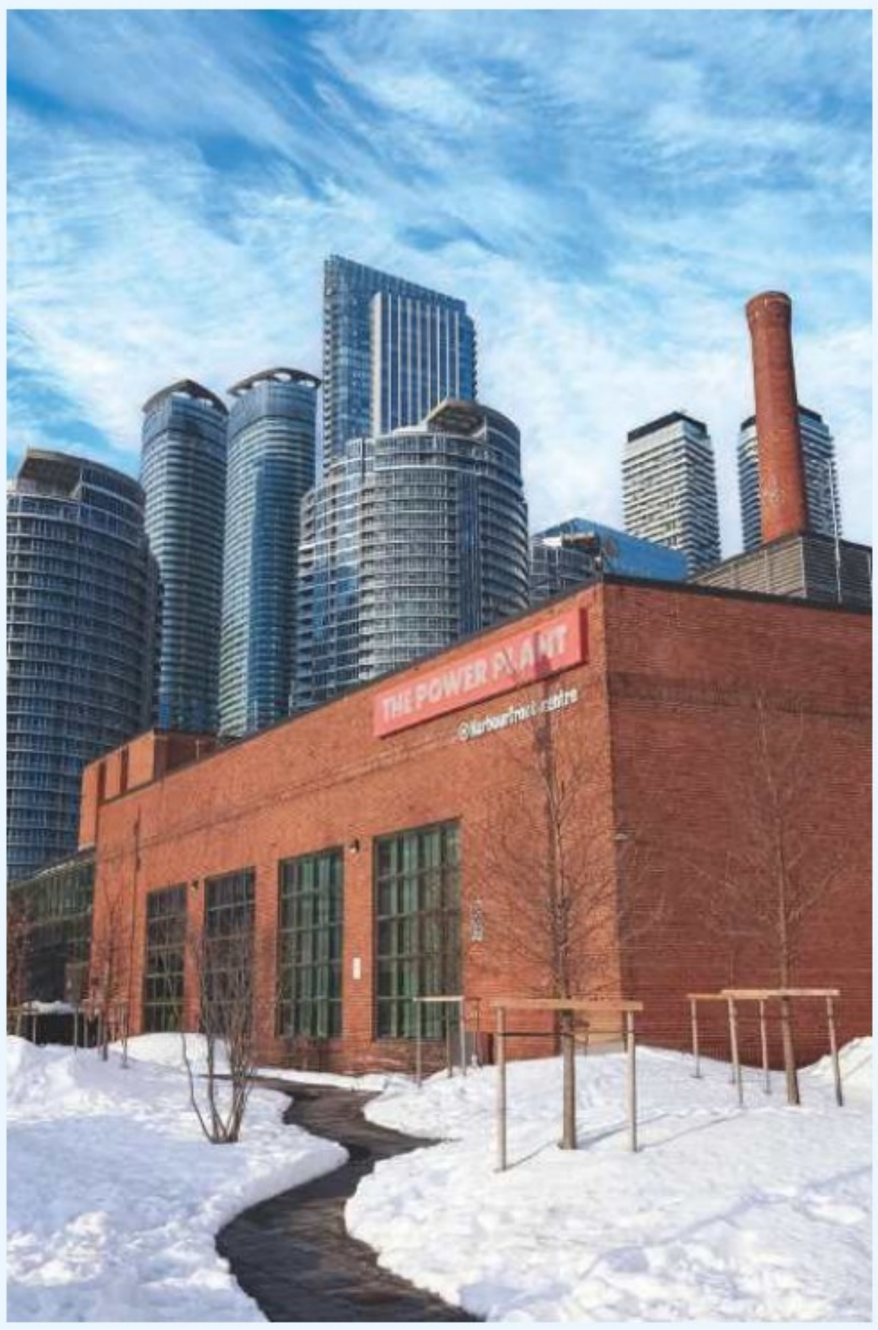
→ La galeriste Jane Corkin, qui a participé dès les années 1970 à établir Toronto comme centre névralgique pour l'art moderne et contemporain.



↓ Le galeriste Daniel Faria, l'un des premiers à avoir investi le quartier du West End, aujourd'hui reconnu pour sa vitalité artistique.







↑ Le galeriste Gareth Brown, présent à Toronto et Montréal, s'intéresse particulièrement aux traditions culturelles et identitaires.

← Le centre d'art contemporain The Power Plant.

Daniel Faria Gallery
Dans sa galerie du West End, ouverte en 2011, Daniel Faria expose essentiellement des artistes canadiens, quand bien même beaucoup vivent hors du pays. Une excellente façon d'entrer en contact avec la pluralité de l'art contemporain canadien, aussi bien dans sa forme que dans son fond. **188, St Helens Ave.**

Patel Brown
Ouverte en 2020 dans le quartier Junction, cette galerie, création de Devan Patel et Gareth Brown, s'est donné pour mission de représenter de jeunes artistes canadiens mettant l'accent sur les traditions culturelles et identitaires, et la manière dont elles sont remises en question dans un contexte de mondialisation.
21, Wade Ave, Unit 2. patelbrown.com

The Power Plant
Il y a toujours quelque chose d'intéressant à voir dans ce centre d'art public ouvert en 1987 dans une ancienne centrale électrique située au bord du lac Ontario. On y présente, certes, des expositions, mais aussi des conférences, des ateliers, des stages pour adolescents… Une plate-forme incontournable autour des pratiques de l'art contemporain.
231, Queens Quay W. thepowerplant.org

Royal Ontario Museum
Le ROM est un musée difficile à qualifier. On y trouve tout autant une exposition sur les peintres flamands qu'une autre sur les requins, des galeries consacrées à l'art chinois ou à la biodiversité… C'est cependant celle des arts et cultures des Premiers Peuples qui retient l'attention, rassemblant un millier d'œuvres d'art et de biens culturels. Sur place, des médiateurs issus des communautés autochtones sont à l'œuvre pour apporter leur éclairage.
100, Queen's Park. rom.on.ca

CARNET PRATIQUE

La compagnie Air France assure, selon la saison, entre 4 et 7 vols hebdomadaires reliant Paris CDG à Ottawa, à partir de 500 € l'aller-retour. **airfrance.fr**

Pour se déplacer entre Ottawa et Toronto, le train est une excellente option. Via Rail propose de 8 à 10 trajets quotidiens entre les deux villes, d'une durée d'environ 4 h 30. Mais il faut savoir qu'au Canada, les trains de marchandises ont la priorité, il n'est donc pas rare de devoir s'arrêter pour les laisser passer. À partir de 33 € en classe économique, 83 € en classe affaires avec service de repas et boissons inclus. **viarail.ca**



BOWIE FOREVER

La star a légué toutes ses archives personnelles au V&A East Storehouse, à Londres : 90 000 objets en accès libre pour approcher le mystère.

Texte
Béatrice Brasseur

La dernière chanson de son ultime album, *Blackstar*, publié deux jours avant sa mort en janvier 2016 et considéré comme son testament musical, s'intitule *I Can't Give Everything Away* (« Je ne peux pas tout dévoiler »)… Et pourtant si ! En léguant l'entièreté de ses archives personnelles au David Bowie Centre, créé spécialement pour les accueillir au sein du V&A East Storehouse, David Bowie a offert un ultime cadeau à ses fans, mais surtout présenté sa dernière contribution à la culture contemporaine, offrant la possibilité de naviguer comme jamais auparavant dans les arcanes de son système artistique. Une machine à remonter le temps et une invitation à se propulser soi-même dans une transe créative. Faut-il encore présenter Bowie ? La rock star aux vingt-sept albums, le créateur et l'interprète d'une infinité de personnages : Major Tom, le voyageur de l'espace qui joue un peu trop avec les pilules, Ziggy Stardust, l'alien rocker qu'il tuera sur scène, Aladdin Sane, un jeu de mots sur *A lad insane*, « un mec dingue », The Thin White Duke, *« qui lance des flèches dans les yeux des amants »*… Mais aussi le créateur de costumes et de décors pour ses tournées. Le peintre. L'acteur aux vingt films. Le lecteur avide, voyageant avec des bibliothèques entières. Le collectionneur d'art, de Tintoret à Basquiat, de Picabia à Hirst, inspiré par ses frères en art de toutes les époques, comme Sir Jacob Epstein (les fans verront dans le clip de



The Heart's Filthy Lesson, de l'album *Outside*, le minotaure d'un dessin d'Epstein que possédait Bowie) ou Erich Heckel (dont un tableau lui a inspiré sa pose sur la pochette de *Heroes*)… « *Tout ce que fait l'art, c'est vous permettre de rester concentré sur les questions relatives à l'humanité* », disait Bowie. Si sa collection a été en grande partie dispersée aux enchères chez Sotheby's fin 2016, ses propres archives sont désormais consultables gratuitement dans une antenne du V&A (le plus grand musée d'arts décoratifs et de design au monde), le V&A East Storehouse, où sont entreposés plus d'un million d'objets. Cet antre accueille le Bowie Centre, un temple modeste en taille et en apparence. Deux cents objets exposés seulement (rien à voir avec la très riche exposition « David Bowie is », qui a tourné dans le monde entier et qui a été le déclencheur du legs au V&A et de la création de ce centre), mais Bowie est partout dans cette « chapelle » : sur écran géant, en fond sonore, dans les copies des manuscrits de ses chansons, de ses partitions, dessins, interviews, dans une lettre de son père, dans sa palette de peintre, dans ses projets avortés, dont l'adaptation de *1984*, de George Orwell, et *The Spectator*, une comédie musicale sur laquelle il a travaillé jusqu'à sa mort.

La créativité en héritage

Mais l'essentiel n'est pas immédiatement visible. Ce sont les 90 000 objets en réserve, amassés en cinquante ans de carrière par Bowie. Il n'était qu'un *nobody* cherchant à percer dans le Londres des années 1960, mais convaincu de son destin de star, lorsqu'il a commencé à documenter son travail. Il restera toute sa vie son meilleur archiviste et conservateur. Le catalogage a pris deux ans et le processus est toujours en cours, selon son propre système de classification. L'apport inédit du David Bowie Centre, c'est qu'il offre la possibilité, sur réservation, de consulter, en compagnie d'un conservateur, jusqu'à cinq pièces d'archives. Paroles manuscrites, guitare, premier saxo, story-boards, costumes… Un miracle pour les fans qui peuvent toucher (en gants blancs) ces reliques, exhumées de leurs papiers de soie, jusqu'à son dernier costume, porté dans le clip de *Lazarus*, mise en abyme d'une légendaire photo de Steve Schapiro (1975) où il portait, alors filiforme et en proie à la coke, le même body rayé. Selon Madeleine Haddon, la conservatrice, « *Bowie aurait voulu que d'autres personnes utilisent ces archives pour explorer leur propre créativité* ». Prenez et servez-vous en… Lui-même n'a cessé de dévorer tous les champs créatifs pour construire le sien. « *Je suis un collectionneur. J'ai toujours collectionné, des personnalités, des idées…* » confessait-il. Sans jamais se répéter, ni se caricaturer, faisant preuve d'assez d'humour et de distance pour se servir de ses anciens personnages, conscient de sa trace dans l'imaginaire contemporain.

The David Bowie Centre, V&A East Storehouse, Queen Elizabeth Olympic Park, Parkes Street, Londres. vam.ac.uk/exhibitions/david-bowie-centre. Accès gratuit sur rendez-vous.

↓ Costume de scène de Ziggy Stardust, conçu en 1973 par le couturier Freddie Burretti, qui a longuement collaboré avec Bowie dans les années 1970.



JOHN ROBERT ROWLANDS – VICTORIA AND ALBERT MUSEUM, LONDON

Entre Bergen et Oslo, le massif montagneux norvégien est un formidable terrain de jeu pour le ski de randonnée. Accessibles uniquement en train, les meilleurs spots offrent une itinérance sans pareille, entre sommets enneigés et fjords, avec cette impression de glisser sur le toit du monde.

Texte
Olivier Reneau
Photos
Grégoire Eloy / Tendance Floue

↓ Le train vert de la ligne Bergen – Oslo, que nous emprunterons à plusieurs reprises au cours de cette semaine de randonnée.



À l'approche de Bergen, en cette fin d'hiver, le regard est captivé par le littoral qui se dessine à la manière d'une dentelle ciselée, myriade de petites îles toutes enneigées. Bienvenue sur la côte ouest de la Norvège, où neige et mer se confondent. Une fois le paquetage – sac à skis et duffel bag XXL – récupéré, direction la gare centrale où le tram nous dépose une demi-heure plus tard. Avec Grégoire Eloy, photographe documentaire mordu de grands espaces et, accessoirement, excellent skieur, nous voilà partis pour une semaine de randonnée à skis à travers le massif montagneux qui traverse la Norvège du nord au sud. Nous allons évoluer sur un territoire situé aux abords de la ligne ferroviaire Bergen – Oslo, que nous utiliserons par intermittence pour quelques sauts de puce. Pour le moins emblématique, cette voie ferrée de 371 kilomètres reliant les deux principales villes du pays a été mise en service en 1883, d'abord jusqu'à Voss, notre point de chute du jour. Ce n'est qu'un quart de siècle plus tard que les rails ont été prolongés pour atteindre la capitale. On raconte qu'une équipe a sillonné les montagnes durant deux hivers pour analyser les chutes de neige et décider du meilleur passage pour installer la voie. Ces prochains jours, nous glisserons dans leurs traces. À Voss, sans doute l'une des rares stations de ski à se trouver à 50 mètres d'altitude, on accède directement au Fleischer's Hotel depuis le quai. Le décor de cet établissement historique, avec ses boiseries sombres, ses lustres en laiton et son papier peint gentiment désuet, nous fait d'un seul coup basculer dans un autre siècle. Sigurd, le guide de montagne pour la semaine, est déjà là et propose un rapide exposé de ce qui nous attend. Car évidemment, un périple comme celui que nous allons entreprendre ne peut se faire sans l'assistance d'un professionnel de la montagne, a fortiori local, qui connaît parfaitement le terrain et les possibles risques. *« Nous allons reprendre le même train demain matin, cette fois en tenue de ski, pour aller plus avant au cœur du massif, à Myrdal, d'où nous démarrerons la rando. Vous verrez, le paysage y est très différent. »* Le lendemain, à 7 heures, le reste de la troupe, deux participantes, nous a rejoints, chaussures aux →

LA NORVEGE EN PENTE DOUCE

→ pieds et skis en mains, que nous avons pris soin d'équiper de peaux de phoque. Trente minutes plus tard, au sortir d'un tunnel, Myrdal est annoncé. La neige y est abondante. Et pour cause ! Nous avons pris plus 800 mètres d'altitude depuis Voss. L'endroit se résume à une gare autour de laquelle se dressent des maisons colorées. Nous engageons la progression après nous être assurés que les DVA (détecteurs de victimes d'avalanche) soient bien détectables. Les sommets avoisinants n'excèdent pas les 1500 mètres d'altitude et pourtant tout porte à croire que nous sommes en haute montagne : le dénuement de végétation, le silence. On parvient finalement assez vite à un premier col où l'on « dépeaute » pour engager une descente. La première !

La montagne imprévisible

La poudreuse est vierge de toute trace et nous jubilons déjà. Sigurd ouvre toutefois la voie pour s'assurer des bonnes conditions dans la pente. À peine dix minutes de descente, nous devons recoller les peaux pour une nouvelle ascension en direction de l'étape du soir. Et, dans la montée, surprise ! Alors que Sigurd, toujours en tête du peloton, s'apprête à faire une conversion (virage serré en pente raide), la vibration provoquée par son ski sur le sol déclenche une coulée juste au-dessus de lui. Plus d'étonnement que de mal. *« Mon intention était bien de virer avant que la pente ne s'accentue, mais vous le voyez, la montagne est imprévisible »*, explique-t-il. Cet événement nous rappelle qu'il faut aussi être vigilant avec la règle des 30 degrés de pente au-delà desquels il y a risque d'avalanche. Nous franchissons finalement la barre des 1500 mètres et notre premier sommet, le massif s'étendant à perte de vue. Nous devrons « repeauter » encore une fois pour atteindre l'étape du soir, qui a tout d'une charmante pension de famille. Dîner tôt, coucher tôt. Le lever





↑ **Le petit village d'Undredal, au bord du fjord.**

→ **Sigurd, notre guide pour la semaine, alors que nous franchissons le premier sommet.**

↙ **Manipuler les peaux de phoque relève de la prestidigitation lorsque le vent est de la partie.**



est prévu à l'aube. Après le rituel de chaque matin, le petit déjeuner évidemment, mais durant lequel on compose soi-même son casse-croûte du jour, direction aujourd'hui le Nærøyfjord pour skier jusqu'au niveau de la mer. Les descentes seront séquencées, comme la veille, de plusieurs grimpettes. Gravir 1700 mètres sur la journée, ce n'est pas rien ! Le dernier run dans une vallée étroite, avec en ligne de mire l'étendue d'eau, est stupéfiant de beauté. Au village d'Undredal, à défaut de train, c'est un catamaran électrique qui nous permet d'atteindre l'étape du soir. À voir le nombre de

touristes étrangers, pas skieurs pour deux sous, c'est un peu le choc après nos deux journées de robinsonnade. Classé depuis l'an dernier au patrimoine mondial de l'Unesco, le fjord est majestueux avec, à cet endroit, des falaises vertigineuses qui tombent dans l'eau. Ceci explique évidemment la petite cohue qui se rend comme nous à Flåm. Pour nous détendre de la journée, rien de tel qu'un sauna. Le nôtre est installé sur un ponton flottant et, en guise de douche froide, un saut dans l'eau à 4 °C depuis le fjord fait partie de l'expérience. Flåm est aussi connue pour être le point de départ (ou d'arrivée) de la Flåmsbana, une ligne ferroviaire de 20 kilomètres qui permet de relier la ligne Bergen – Oslo à Myrdal – tiens, ce nom ne nous est pas étranger ! – en empruntant un tracé parmi les plus pentus au monde (sans crémaillère). Les paysages traversés sont là encore spectaculaires, notamment cette impressionnante cascade glacée devant laquelle le train fait même une pause photo. Notre arrêt, Vatnahalsen, se trouve juste avant Myrdal. Nous y laissons nos affaires à l'hôtel avant de rechausser. Très vite, on saisit que ce petit lodge de montagne est uniquement accessible en train ou à skis. À l'intérieur, le charme est inouï, joliment patiné par le temps, avec une ribambelle de canapés disposés près d'une cheminée et d'un moule à gaufres en libre-service branché dès 16 heures. Idéal après une journée de ski. Le Vatnahalsen Høyfjellshotell va ainsi être notre camp de base pour deux à trois jours, car les options pour sillonner ici la montagne sont innombrables. Nous nous sommes désormais familiarisés les uns avec les autres et les langues se délient plus facilement. Un soir, Sigurd nous parle de ses voyages en Géorgie où il emmène depuis plusieurs années des groupes de skieurs aguerris, de sa passion pour l'escalade en falaise… et forcément, le sujet des 8 000 mètres, et de cette fameuse zone de mort à ces altitudes extrêmes, arrive dans la conversation. Et Sigurd de lâcher, en toute →

↑ La gare de Myrdal, à 867 mètres d'altitude.

↓ L'hôtel Vatnahalsen, hors du temps et très loin des sentiers battus.



À Myrdal, quelques maisons aux façades colorées composent le bourg aux abords de la gare.

→ humilité, qu'il a gravi le K2 (8 611 m) vingt ans auparavant ! Sans assistance oxygène. Immense respect car, outre le fait d'être la deuxième plus haute montagne du monde, il s'agit sans doute du 8 000 le plus compliqué. L'ascension lui laisse encore le souvenir d'un moment extrêmement éprouvant. *« Chaque pas était une douleur*, se remémore-t-il. *Tu arrives au sommet, tu restes deux minutes, tu fais une photo. En fait, ton niveau vital est entamé, donc il y a urgence à repartir. Deux jours ensuite pour redescendre au camp de base et quinze jours encore pour te réacclimater. Ce n'est que plus tard que tu réalises ce que tu viens de faire. »* Par pudeur, il ne dit pas qu'il s'agissait de la première expédition norvégienne de l'histoire à gravir ce sommet. Son compagnon d'ascension y laissera la vie l'année suivante en voulant réitérer l'exploit. La montagne n'est pas apprivoisable.

Choisir sa trace

Le lendemain, nous croisons dans la pente deux Français déjà salués la veille au lodge. Ils nous déconseillent de monter au sommet que nous visions car *« plus haut, le versant est totalement glacé »*. Il faut dire que les deux acolytes sont équipés comme s'ils partaient pour une course de ski-alpinisme, avec des planches très courtes, d'à peine 65 millimètres au patin… et sans couteau. Nous suivons tout de même leur conseil. Il y a heureusement l'embarras du choix, avec toutes les options possibles, en prenant soin toutefois de bien choisir sa trace. *« Attention aux sharks ! »*, lance justement un peu plus loin Sigurd, avant d'amorcer une descente où la neige a été balayée par le vent. Autrement dit, gare aux rochers affleurant, au risque d'y laisser la semelle de ses skis ! Après cinq jours, nous avons pris le rythme… et surtout maîtrisons désormais les « peautages et dépeautages » répétés alors que, dans les Alpes, nous ne faisons généralement qu'une grosse ascension suivie d'une unique et longue descente. Nous constatons aussi que les ascensions sont bien moins éprouvantes →

↗ **Depuis la salle à manger de la pension Brandseth Fjellstove.**

→ **Les descentes offrent quelques jolies sessions de carving dans une neige « damée » par le vent.**





BIEN S'ÉQUIPER

Outre un bagage de grande contenance avec lequel voyager depuis la France, il est nécessaire de se munir d'un sac à dos (30-35 L), pour « stocker » lors des randos vêtements de change, pique-nique et eau, ainsi que les équipements de sécurité (pelle, sonde, petite trousse médicale…). Côté vêtements, il faut opter pour la technique des 3, voire 4 couches (veste imperméable, doudoune, polaire et sous-vêtement) afin de pouvoir moduler sa tenue entre montée et descente. Pour éviter tout désagrément, il est préférable de venir avec son matériel de ski de randonnée (chaussures, skis, peaux, DVA) depuis la France (même si une location sur place est toujours possible). Des skis d'au moins 90 mm au patin sont plus que recommandés. En Norvège, le port du casque est la norme, tout du moins à la descente, car on ne badine pas avec la sécurité dans un environnement sauvage. Enfin, les dénivelés positifs pouvant atteindre 1700 m/jour – et ce dans le contexte d'une itinérance sur 7 jours de suite –, il va sans dire qu'une condition physique à la mesure du programme est… nécessaire. N'oubliez pas qu'il s'agit d'un voyage en groupe où la cohésion est primordiale.

→ que sous nos latitudes, où l'altitude agit, de manière contraignante, sur la condition physique. Ici, nul besoin d'acclimatation. La fin du périple approche déjà ; nous avons changé de gîte en repartant légèrement vers Bergen à bord du fameux train vert.

La poudreuse à mi-cuisses

Au lieu-dit d'Upsete, le Fjellstove tient cette fois-ci plutôt du refuge, situé pas très loin de la gare mais avec pour seul moyen d'apporter nos gros sacs, une luge que l'on doit tirer nous-mêmes. L'endroit est à l'image de cette sympathique rusticité, dans son jus, tenu par un couple de septuagénaires qui occupe la bâtisse depuis toujours. Une foultitude d'objets renforce cette impression d'un lieu figé dans le temps. Pour notre ultime virée à skis, il est tombé dans la nuit 50 centimètres de fine poudreuse. Nous partons en plein jour blanc. On ne voit pas grand-chose, mais les sensations de cette neige fraîche et profonde sont incroyables. Par moments, le ciel s'ouvre et laisse apparaître des détails au loin, puis soudain tout se rebouche. Les descentes, la poudreuse jusqu'aux cuisses, sont un régal. Sigurd sait où il va, mais justement, avant de dévaler, il utilise la technique du « lancer de bâton ». « *Comme on ne distingue absolument pas le relief, on n'est pas à l'abri d'une corniche, et donc d'une chute,* dit-il. *Alors, au risque de perdre un de mes bâtons, je vais le lancer et voir où il atterrit. S'il disparaît, il ne faut évidemment pas y aller* ». Et l'astuce fonctionne à merveille. Cette dernière journée aura sans doute été la plus ludique de toutes. Mais pas nécessairement la plus mémorable. Ce voyage est un tout où chaque moment a été précieux, avec la sensation d'être parti loin de la civilisation depuis des jours et des jours. Arriver à Bergen deux heures après le dernier schuss, toujours en tenue de ski, tiendrait presque du retour d'expédition, et il faudra, toutes proportions gardées, quelques jours encore pour se réacclimater au monde urbain.



↑ **Les derniers mètres vers l'un des sommets gravis, dont l'altitude ne dépasse guère les 1 500 mètres.**

↓ **Sur le catamaran éléctrique au cœur du Nærøyfjord.**

GRAND NORD GRAND LARGE

Depuis 1982, Grand Nord Grand Large, l'agence spécialiste des destinations polaires, crée des voyages uniques dans les endroits les plus reculés de la planète, avec la conviction qu'affronter l'extrême, c'est découvrir des sensations inédites et se rencontrer soi-même. L'opérateur propose ainsi une dizaine de séjours en skis de randonnée en territoire nordique, parmi lesquels cette itinérance « Ski et train dans les fjords de Norvège ». Il s'agit d'une exploration de 8 jours, qui suit la ligne ferroviaire Bergen – Oslo, combinant ainsi mobilité douce et randonnées à skis sur les meilleurs spots de Norvège.

Avec un hébergement dans des adresses historiques, des descentes dans la poudreuse vers les fjords et l'expérience du spectaculaire train Flåmsbana, ce trip offre un aperçu du « Friluftsliv » hivernal, la philosophie norvégienne de la vie en plein air. Prochain départ le 12/03/2026. À partir de 3 660 €, vols compris. gngl.com



NE PASSEZ PAS DES HEURES À CHERCHER LES ŒUFS.



ON EST HYPER NULS POUR CACHER LES ŒUFS.
EN REVANCHE, ON VOUS ACCUEILLE JUSQU'AU 25 AVRIL
POUR PROFITER DES PISTES.

LES ARCS

LA MONTAGNE IDÉALE

Les cimes et leurs adresses douillettes (et stylées) mettent tout le monde d'accord dans la quête de ralenti : émotions fortes, paysages grandioses, micro-aventures… Quinze expériences pour oublier la ville.

Texte
Laurence Gounel

4 jours de sensations fortes dans la région du Chablais

On embrasse la carte postale dès le premier jour en skiant sur les crêtes de Bernex, avec la plus belle vue d'Europe, entre les Alpes et le lac Léman : d'un côté le mont Blanc, de l'autre le lac. Après une nuit dans le petit mazot privatif du Pré Richard au pied de la dent d'Oche (jacuzzi et fondue « seuls au monde »), direction Thollon-les-Mémises pour un vol en parapente, puis nuitée de charme au Bois Joli (avec une très bonne table). Réveil et petit déjeuner avec vue avant de partir s'initier à la conduite de chiens de traîneau sur un des sites de la Grande Odyssée, dans la vallée d'Abondance. Nuit aux Cornettes, l'institution de la région, qui sert le meilleur berthoud (la tartiflette locale au fromage d'Abondance). Dernière dose d'adrénaline le lendemain avec l'une des tyroliennes les plus spectaculaires des Alpes (1,2 kilomètre) à Châtel, que l'on expérimente couché et à 140 mètres au-dessus des pistes. Puis descente vers Abondance avec une dernière immersion, gastronomique et de haute volée, au Chalet Flachaire – deux suites seulement et une table qui vise l'étoile. Libre à chacun de poursuivre par un séjour franco-suisse aux Portes du Soleil ou par une pause bien-être au Royal Évian.

À partir de 1900€ les 4 jours/4 nuits avec activités et hébergements en demi-pension. leman-mountains-explore.com

SDP

↓ Goûter le silence de Chesa Marchetta, à Sils-Maria (Suisse)

Un séjour dans ce village alpin dans le sud-est de la Suisse a quelque chose du voyage initiatique, semblable à celui que vit Juliette Binoche dans le film *Sils-Maria* (2014) d'Olivier Assayas. D'autant plus maintenant qu'Iwan et Manuela Wirth y inaugurent treize chambres. Après The Fife Arms, en Écosse, le couple de galeristes emboîte le pas d'écrivains et d'artistes (Nietzsche, Proust, Giacometti, Chagall…) inspirés par la beauté de la région, et signe une adresse hors du temps dans une ancienne auberge, rénovée avec la complicité de l'architecte d'intérieur Luis Laplace. La simplicité qu'exige un esprit d'alpage (1800 mètres d'altitude) n'enlève rien aux sens du détail, de l'esthétique et de l'art qui ont fait la réputation de leur manoir victorien des Highlands. Certainement l'adresse la plus exclusive des Alpes.

À partir de 400 € la chambre avec petit déjeuner. chesamarchetta.ch



Se défier au premier triathlon de montagne à La Toussuire

Une première dans les Alpes : la station de La Toussuire crée un combiné de cyclisme, trail et ski de randonnée sur une boucle d'une douzaine de kilomètres, avec une ascension sur 600 mètres de dénivelé jusqu'à la Côte du bois. En « solo » ou en « trio », ce challenge est accessible même aux débutants. L'occasion de découvrir le domaine des Sybelles, en haute Maurienne, méconnu et pourtant le quatrième domaine skiable de France, avec plus de 300 kilomètres de pistes.

Le 29 mars, à partir de 40 € en solo et 100 € en trio. Inscriptions au 04 79 83 06 06. sybelles.ski



↑ Célébrer la fermeture des pistes à Val Thorens

Quand le Paris – Nice est plein (et cher) depuis le week-end de Pâques, le premier pont de mai devient une opportunité de s'offrir Les Trois Vallées en mode festif. Sans compter le plaisir de glisser léger, de traîner en terrasse et de profiter de longues journées avec une quantité de neige suffisante (2 300 mètres d'altitude pour la station la plus haute d'Europe). Depuis cette année, on profite du bar à vins sur la cime Caron (3 200 mètres) avec 150 références, une cave à manger et un *rooftop* panoramique. Quant à La Folie Douce, elle fait peau neuve et s'équipe d'un second balcon pour faire la fête. **valthorens.com**

On dort où ? Au Pashmina, sublime 5-étoiles sur les pistes, qui inaugure un nouveau spa extérieur pour célébrer ses 10 ans de cool chic. En amoureux, on vise les bulles pour une nuit à la belle étoile. **hotelpashmina.com**





↑↘ Luxe et volupté pour fêter les 80 ans de Courchevel

Parmi les pionnières du ski, Courchevel s'est aussi taillé une réputation internationale en matière de luxe festif et « gastro » au fil des décennies. L'ouverture la plus attendue : celle du premier hôtel dans les Alpes françaises du groupe Rosewood *(photo ci-contre)*, réputé pour ses expériences exclusives (un dîner au sommet après une ascension à skis, des *first tracks* avec moniteur et photographe attitrés…). Baptisé Le Jardin Alpin et entièrement pensé par Tristan Auer, il dévoile un luxe enveloppant et des matériaux exceptionnels. Spa, kids club, bar, fumoir… Il a tout du palace de poche (51 clés). Tout aussi nouveau, mais plus confidentiel encore, avec 14 chambres, membre de Small Luxury Hotels et signé de l'architecte d'intérieur Sylvestre Murigneux, le Maya affiche une esthétique nippone joyeuse avec ses velours orange et des œuvres d'art signées Murakami. Même voyage au long cours à table avec une cuisine mi-thaïe, mi-japonaise.

Rosewood Courchevel, Le Jardin Alpin : à partir de 2 300 € la nuit avec petit déjeuner. rosewoodhotels.com
Maya Hotel Courchevel 1850 : à partir de 1 200 € la nuit avec petit déjeuner. maya-hotel.fr



↑ Dolce vita en marge des JO à Cortina d'Ampezzo (Italie)

Épicentre de toute la magie des Jeux d'hiver en février prochain, la « reine des Dolomites » cultive le glamour en belle Italienne blottie à deux heures de Venise : à l'Hôtel de Len, par exemple, entièrement rénové dans une approche ultracontemporaine et durable, et qui dévoile un spa spectaculaire au dernier étage, que l'on peut privatiser pour une longue soirée. À la clé, hammam, sauna, fontaine de glace, soins et dîner au champagne (table locavore), avec une vue imprenable sur toute la chaîne des Dolomites. Le reste du temps, on sollicite la conciergerie pour des expériences hors-sol : héliski (interdit en France), via ferrata à plus de 3 000 mètres, randonnée et apéritif au coucher du soleil, balade avec des chiens de traîneau…

À partir de 380 € la nuit avec petit déjeuner. hoteldelen.it

GETTY IMAGES — DAVID ANDRÉ — EDVINAS BRUZAS — SDP



← Une semaine de reset par le froid aux Ménuires

C'est déjà la dixième édition de ce rendez-vous qui propose une approche holistique de la montagne : capitaliser sur les bienfaits du froid avec un protocole d'activités et de soins complémentaires. Au ski (le domaine de cette station des Trois Vallées demeure une référence pour les mordus de glisse) s'ajoutent des demi-journées qui alternent yoga en mode *first track* (à 2 800 mètres), yoga du froid, bains sonores, ayurvéda, naturopathie, réflexologie plantaire, tai-chi, yin à la bougie et même une rando-raquettes qui se termine par un dîner au Refuge du Lac du Lou, une séance de hatha yoga et une descente sous les étoiles.

Yogiski, du 10 au 16 avril. lesmenuires.com

On dort où ? À l'Ours Blanc Hotel & Spa, un 4-étoiles perché sur les hauteurs de la station et skis aux pieds. Pourtant à 300 mètres de la station de La Croisette, il cultive la sensation d'être isolé du monde le soir venu, avec des centaines de livres qui tapissent les murs, et avec la gourmandise d'un vrai *food court* en guise de buffet. Piscine intérieure et chambres familiales.

À partir de 224 € la nuit avec petit déjeuner (minimum 2 nuits). hotel-ours-blanc.com



← Se mettre au *freeride* dans la vallée de Paznaun (Autriche)

À l'extrême ouest du Tyrol du Nord, cette vallée préservée, considérée comme la Mecque du ski autrichien, est restée aux mains des mêmes familles depuis les années 1950, et l'après-ski y est aussi culturel que les concerts au sommet (Rod Stewart, Elton John, Rihanna, Bob Dylan, Alicia Keys, et cette année Rita Ora…), la luge (en bois, avec une piste de 7 kilomètres notamment) et la pratique du hors-piste. On vient donc se perfectionner à Ischgl et Kappl (deux des quatre villages de la vallée), avec des centaines de kilomètres de pistes balisées, des équipements à l'avant-garde, des couloirs étroits et engagés, ou s'initier sans peur avec un itinéraire accessible à tous et très long, qui relie le premier domaine à l'autre. Les meilleurs *runs* ? Au départ des sommets de Palinkopf ou du Pardatschgrat.

Plus d'infos sur ischgl.com et kappl.com

ALBAN NAFFRECHOUX — OPEN FACES

"Vous avez rendez-vous avec l'âme des Alpes."

EXPLORE SAVOIE

LA SÉRIE

PREMIÈRE SAISON

DISPONIBLE LE 5 NOVEMBRE

sur EXPLORE-SAVOIE.COM

AVEC **VIRGINIE GUILHAUME**

Marie Bochet - Marion Kern - Enak Gavaggio - Alexis-Olivier Sbriglio

Photo retouchée – SIRET : 937 760 510 00019



↑ Une nuit mémorable en haut des pistes de Saint-Gervais

Inauguré ce 20 décembre, le Refuge Chez La Tante promet une expérience ultime dans le silence d'un paysage grandiose, accessible uniquement par la télécabine du Bettex – mont d'Arbois, avant 17 heures. Une vingtaine de chambres et suites aménagées dans un ancien restaurant d'altitude se partagent l'ambiance d'un chalet privé « seul au monde » et au luxe douillet. Matériaux nobles, tissus naturels, table d'alpage autour de la braise et de quelques plats mijotés au feu de bois… Même l'intimité du bar de poche participe à la déconnexion. Pas de volupté sans spa, avec une unique cabine de soins et une belle piscine intérieure.

À partir de 370 € la nuit avec petit déjeuner. refugechezlatante.com



↑ En mode trappeurs avec les kids à Peyragudes

Deux jours, deux nuits pour déconnecter, loin de la réalité ? On embarque les plus de 5 ans pour une première journée en mode rando-raquettes accompagnée, avant de construire son igloo pour la nuit. Au réveil, un forfait de ski « famille » permet de profiter du troisième plus grand domaine skiable de la région et de finir par deux heures de lâcher-prise à Balnéa (premier complexe de relaxation en eau thermale des Pyrénées) avant de dîner, puis de passer la nuit en auberge de montagne.

À partir de 983 € les 2 nuits pour 2 adultes et 2 enfants en demi-pension, activités incluses. peyragudes.com



↑ Partir en expédition guidée dans le massif des Arves

Les expériences privilégiant le dépassement de soi et la reconnexion à la nature ont la cote. Les guides de Saint-Sorlin-d'Arves ont imaginé un raid en raquettes encadré sur deux jours, pensé comme une immersion dans les solitudes des paysages grandioses. Avec une nuit en refuge non gardé – celui de l'Étendard – à 2 500 mètres d'altitude, pique-nique improvisé à la clé et exercice DVA (détecteur de victimes d'avalanche).

650 € le safari (maximum 5 pers.) hors remontées et hébergement. saintsorlindarves.com

On dort où ? Après l'effort, le réconfort, dans l'hôtel 3-étoiles Les Cèdres, inauguré il y a deux ans. Un esprit à la fois vintage et contemporain pour l'un des meilleurs rapports qualité-prix en station. Cuisine d'aubergiste et ambiance chawarma libanais sur la terrasse.

À partir de 190 € la nuit avec petit déjeuner. lescedres-lessybelles.com



↑ Ski safari franco-suisse aux Portes du Soleil

En attendant qu'un suivi de bagages par la route soit mis en place, on skie avec le strict nécessaire dans le sac à dos pour un safari à skis sur mesure de 3 jours et 2 nuits. Objectif ? Varier les décors, les soirées et l'ambiance de chaque côté de la frontière en reliant par les pistes les paysages de quelques-unes des douze stations des Portes du Soleil. Au total, 80 kilomètres d'itinérance au départ des Gets pour un long week-end ou pour couper la monotonie d'une semaine de ski. Direction Morzine en passant par Ranfoilly-Rosta, l'un des plus beaux tableaux face au mont Blanc. Un petit train permet alors de basculer sur l'autre versant pour rejoindre Avoriaz et le hameau des Lindarets (commune de Montriond) pour un premier déjeuner, français. En milieu d'après-midi, direction Champéry, en Suisse, via l'Express des Mossettes, accueillis par les dents du Midi, emblème majestueux des Portes du Soleil qui culmine à 3 257 mètres d'altitude. Passage symbolique par le col des Portes du Soleil en direction de Morgins (toujours en Suisse) et nuit dans les toutes nouvelles chambres d'hôte du Gîte Alpage La Chaux (posé sur les pistes, à 1700 mètres d'altitude).

Le lendemain, retour en France en parcourant le secteur de Super-Châtel et ses points de vue naturels sur le lac Léman et la vallée d'Abondance. Au passage, on se challenge sur la piste de vitesse, puis on marque un petit détour via Torgon, autre station suisse restée nature et confidentielle, qui dévoile de belles pistes raides et d'autres points de vue imprenables sur les Alpes suisses et le lac Léman. Sur le retour vers Avoriaz, on découvre le domaine de La Chapelle-d'Abondance et on s'attable dans une institution de Châtel, Chez Crépy. Seconde nuit au MiL8, l'hôtel le plus contemporain et « archi » d'Avoriaz. Puis dernier jour à parcourir le secteur des Crêtes de Zore, en direction des Gets. On découvre au passage des coins restés inexplorés de Morzine : Chamossière et sa zone *freeride* sécurisée, aménagée dans une grande combe ouverte qui se prête particulièrement à la discipline, puis Nyon et sa descente signature depuis le sommet du Pas de l'Aigle (1000 mètres de dénivelé continu).

À partir de 723 € pour 2, incluant le forfait pour 3 jours et les 2 nuitées. portesdusoleil.com

COM BEYOND PLACES — EVOQ / JEAN-BAPTISTE BIEUVILLE ET JULIE REBAUDO — SDP



↑ 48 heures sur le toit des Alpes à Chamonix

On embarque en gare de Saint-Gervais, à bord du plus haut train à crémaillère de France, qui dépose les connaisseurs au Nid d'Aigle (2 372 mètres). On rejoint le centre de Chamonix, puis on tente une toute nouvelle expérience, en plus de celle du Pas dans le vide (une boîte vitrée au-dessus de la chaîne montagneuse), pour (re)découvrir le site spectaculaire de l'aiguille du Midi : une *« Murder Party »* imaginée par la Maison des Drus, à 3 842 mètres, avant de s'attabler à la terrasse de son restaurant bistronomique, perché à la même altitude… Avant la fin d'après-midi, on embarque cette fois dans le petit train du Montenvers, pour rejoindre le refuge éponyme. Une adresse mythique qui accueillait les premiers visiteurs de la Mer de Glace en 1880 et où Mary Shelley, alpiniste et écrivaine, écrivit *Frankenstein*. Devenu un hôtel de 18 chambres, il combine le charme et l'authenticité des cuirs patinés, des vieux bois et des plus beaux réveils au monde, face aux Drus et à la Mer de Glace… Le lendemain ? On s'aventure justement sur le plus grand glacier de France (40 km² de superficie) avec un guide, le piolet et les crampons, avant de redescendre dans ce village patrimonial. **chamonix.com**

↓ Oser le saut à skis à Chaux-Neuve et aux Rousses

Ou mieux, s'initier au combiné nordique. Un mélange de saut à skis et de ski de fond, d'audace et d'endurance, que les stations de Chaux-Neuve et des Rousses – paradis des fondeurs, avec 140 kilomètres de pistes – rendent désormais accessibles grâce à des structures adaptées. Facile d'envisager un week-end pour aller chercher le grand frisson, avec ces stations à trois heures de Paris et une heure de Lyon. Pour les moins téméraires, cap sur 96 kilomètres de sentiers piétons et de raquettes, et nouvelles disciplines comme le ski joëring (avec un cheval ou un poney tirant le skieur), initiation au biathlon et balades avec des chiens de traîneau. Une fois réunis, on en profite pour découvrir le parc polaire et faire le plein de paysages XXL. Le Jura est un petit Canada.

montagnes-du-jura.fr

On dort où ? À La Ferme Plume ou à La Grange de Jean, des gîtes de 4 à 8 personnes, ultradéco et en pleine nature.

À partir de 190 € la nuit, ledomainedesfrenes.com





↑ La traversée à skis de rando, des Contamines-Montjoie à Arêches-Beaufort

Deux vallées, cinq cols et quatre nuits en refuge, dont un non gardé, pour retrouver le goût de l'essentiel et de l'expédition, et un autre perché sur un éperon naturel, face à la Pierra Menta, pour les souvenirs à vie. Le silence, la poudreuse, une ascension jusqu'à 2 671 mètres et la sensation tout du long de partager des moments d'une belle intensité, avec un finish au bord du lac de Saint-Guérin, c'est le raid à pied imaginé par les guides des Contamines-Montjoie et accessible à tous, à partir de 12 ans (avec un bon niveau de ski).

À partir de 1560 € en formule privée (dégressif si c'est en groupe) incluant les hébergements, les repas, les forfaits et l'encadrement. lescontamines.com

OFFICE DE TOURISME VALLÉE DE CHAMONIX – SOREN RICKARDS / LES CONTAMINES – SDP

LE GRAND BORNAND



GRANDBO!

ACHETEZ TÔT, SKIEZ MOINS CHER !

À PARTIR DE 33 €

LE FORFAIT DE SKI
JOURNÉE ADULTE

À PARTIR DE 164 €

LE FORFAIT DE SKI
6 JOURS ADULTE

TOUT L'HIVER !

Jusqu'à 33% de réduction sur le prix de votre forfait
en l'achetant au plus tôt sur legrandbornand.com

Tous nos forfaits sur **LEGRANDBORNAND.COM**

© C.Hudry / Le Grand-Bornand Tourisme

LE PARI(S) DE L'HOSPITALITÉ

Texte
Maryse Quinton

Mixant travail, loisirs et bien-être, une adresse surprenante a ouvert ses portes dans le 17e arrondissement de Paris. La Fondation incarne un lieu en résonance avec son époque, qui mise sur l'hybridation des fonctions et des publics.

Il n'y a rien de très parisien à cet endroit, si ce n'est la discrète élégance des façades du 40, rue Legendre et l'agitation feutrée d'un quartier peu fréquenté des touristes. C'est là tout ce qui le rend si particulier. Dans le 17e arrondissement, entre le parc Monceau et les Batignolles, La Fondation a ouvert ses portes au printemps 2025. Un nom énigmatique qui suscite la curiosité, à l'image de cette adresse singulière. Hybride, le lieu réunit sous un même toit un hôtel 5 étoiles, une brasserie au rez-de-chaussée, un restaurant avec vue imprenable sur tout Paris, l'incontournable *rooftop*, des bureaux avec un auditorium, un club de sport haut de gamme avec un mur d'escalade et une piscine semi-olympique. Autant d'ingrédients pour une recette qui affiche ses ambitions : sortir des sentiers battus et réinventer l'hospitalité parisienne. Ce projet ambitieux trouve son origine dans une situation existante particulièrement contraignante. Sur une parcelle longue et étroite, cohabitaient jusqu'alors un parking aérien, un immeuble de neuf étages des années 1960 et un studio de photo. Soit 10 000 mètres carrés à fusionner et à réinventer.

↓ Sans effacer l'héritage industriel du lieu, les architectes ont conçu un écosystème vivant et accueillant.



Transformer plutôt que démolir

Cette réhabilitation lourde a été menée par les architectes de PCA-Stream. Ils ont dû s'atteler à un chantier complexe, qui aura nécessité dix années de travaux, dans un tissu urbain extrêmement dense, avec des voisins de toute part. Les structures d'origine ont été conservées, à commencer par la spectaculaire rampe hélicoïdale en béton brut du garage, transformée en galerie d'exposition pouvant accueillir de nombreux événements. L'hôtel et les restaurants donnent directement sur la rue, tandis que la salle de sport, les bureaux et les services associés (café, espace événementiel…) s'étendent à l'arrière de la parcelle. « *Avec La Fondation, nous poursuivons notre exploration de l'architecture de la transformation. Plutôt que de démolir, nous avons choisi de reprogrammer un bâtiment existant – un ancien parking, vestige d'un modèle urbain dépassé – pour y accueillir de*



nouveaux usages, plus ouverts, plus hybrides, plus en phase avec les mutations de la ville », résume Philippe Chiambaretta, architecte et fondateur de PCA-Stream. L'agence a travaillé avec Roman and Williams, anciens décorateurs de cinéma devenus stars de l'architecture d'intérieur. On leur doit notamment l'hôtel Standard à New York et le NoMad à Londres. À La Fondation, le tandem signe son premier hôtel à Paris, qui abrite 58 chambres, dont 3 suites. À l'intérieur, du bois, des matières nobles et chaleureuses, de grandes baies vitrées qui tutoient les toits parisiens.

Solutions novatrices

Quant à la dimension artistique, elle irrigue tous les espaces, avec des œuvres disséminées à tous les étages. Le projet compte également 1500 mètres carrés de jardins suspendus et de terrasses végétalisées, bienvenus en plein 17e arrondissement. Derrière ce nouveau repère du quartier, ouvert au printemps 2025, se trouve le Groupe Galia, dirigé par Brice Errera, qui a repris le flambeau de l'entreprise familiale après une première carrière de journaliste. De la résidence avec le Samu social permettant l'hébergement d'urgence à l'hôtel-boutique 5 étoiles dans une ancienne fabrique, en passant par la transformation d'une concession automobile en bureaux, le Groupe Galia revendique ses multiples casquettes. Entre ces différentes opérations, une stratégie commune : acquérir des immeubles mal en point, ne pas craindre des travaux d'envergure, prendre des risques et ne jamais se répéter. *« Nous essayons*



↑ La Fondation abrite un hôtel 5 étoiles de 58 chambres. Les grandes baies vitrées du restaurant offrent une vue sur les toits de Paris.

à chaque fois des solutions novatrices, on ne reproduit jamais le même schéma. Pour nous, chaque histoire est unique », résume Brice Errera, 47 ans. Celle de La Fondation l'est peut-être encore plus. Par sa complexité, sa taille, la durée de sa genèse. *« La Fondation, c'est dix ans de ma vie,* sourit Brice Errera, qui a fait le choix d'y installer les bureaux du Groupe Galia. *D'un point de vue économique, il aurait été plus rentable de ne faire que des bureaux, mais ça ne nous faisait pas vibrer. Nous avions envie d'un programme plus disruptif. »* Pari réussi puisque la Fondation est devenue un *hot spot*, mêlant les publics et les usages. Plus qu'une nouvelle adresse, c'est un écosystème vivant qui fonctionne 24 heures sur 24.

SALEM MOSTEFAOUI POUR PCA-STREAM — ROMAIN RICARD

CHAMPAGNE, LE PERPÉTUEL

Texte
Guillaume Rebière

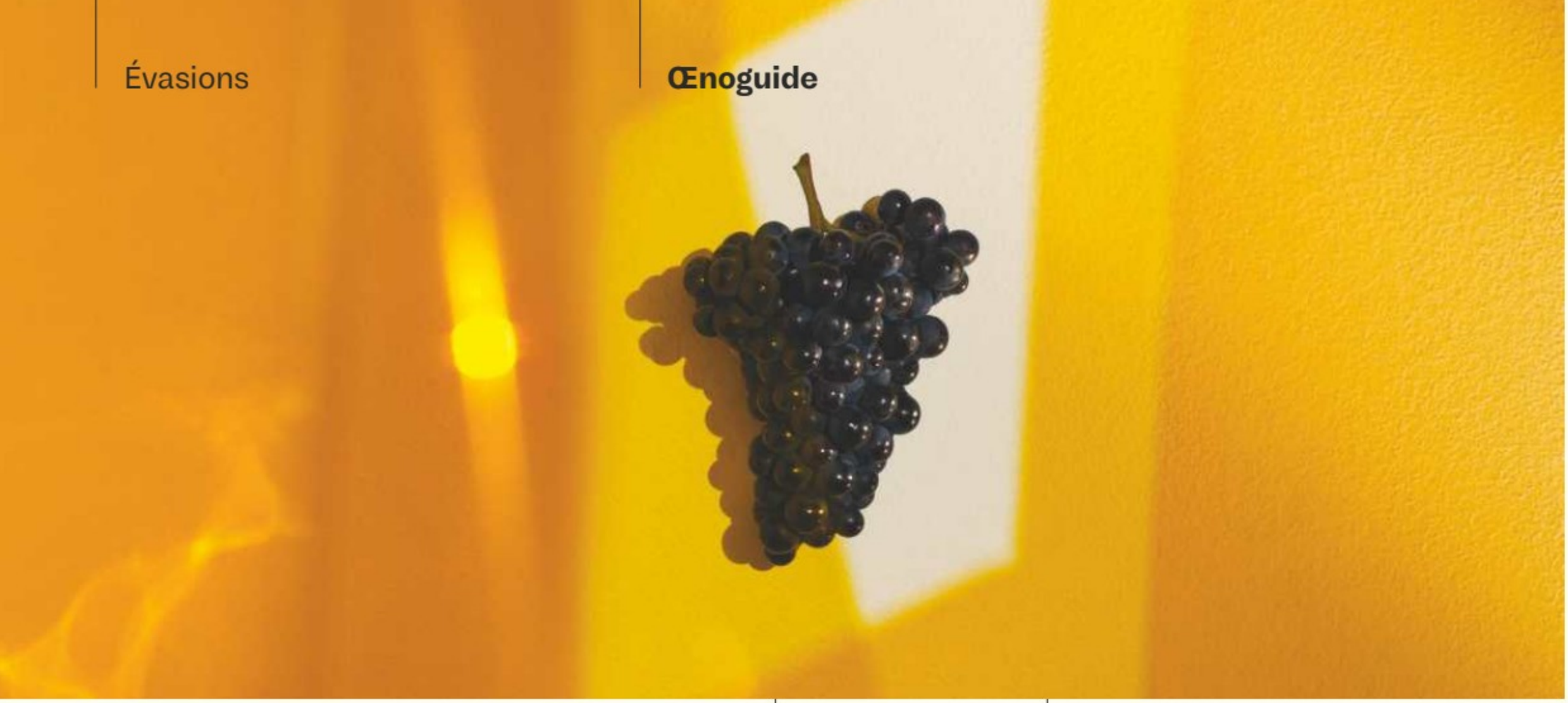
La Champagne est une région enviée par tous les vignerons de France, qui traversent une période compliquée. Pour le champagne aussi, les ventes sont plus difficiles, mais sans inquiétude véritable. Le modèle montre une telle flexibilité qu'il s'accommode des périodes moins florissantes. Et son inventivité à créer des cuvées originales comme de nouvelles expériences ferait bien d'être copiée. Prenez Bollinger, perçue comme l'une des trois marques les plus admirées, avec Roederer et Krug, selon le classement de référence de Drinks International : en cette seule année 2025, elle a sorti un opus de sa collection vigneronne PN (pour pinot noir), son édition limitée B16 et un flacon 007 pour célébrer la collaboration avec la franchise Bond. Puisque tout ne passe pas par la bouteille, la maison d'Aÿ vient de signer un partenariat avec Aston Martin pour des événements croisés au Royaume-Uni, son premier marché. Tandis que se poursuit le chantier d'un hôtel à son nom qui doit ouvrir en 2028, avant de célébrer l'année suivante son bicentenaire… Toutes les maisons ne sont pas si actives, mais beaucoup partagent l'ambition la plus marquée de ces dix dernières années : l'œnotourisme. L'inscription au patrimoine mondial de l'Unesco a provoqué un emballement des projets, alors que la région accusait un retard conséquent dans son offre. La transformation est spectaculaire entre Reims et Épernay : Ruinart a métamorphosé son pavillon des visites, Taittinger a ouvert le restaurant Polychrome, tandis que Thiénot a →

MOUVEMENT



L'effervescent le plus célèbre du monde se réinvente en permanence pour entretenir sa désirabilité. Il se joue du temps qui passe et du climat qui change en créant des cuvées revisitées et des expériences inédites.

EDGAR BERG / VEUVE CLIQUOT



→ inauguré un hôtel, Le 3… Le Royal Champagne avait donné le ton d'un positionnement hôtelier luxe, propice à développer une clientèle internationale. Il se trouve que l'établissement appartient à un couple d'Américains à la tête aussi de la maison Leclerc Briant. Tourné davantage vers la France, Nicolas Feuillatte vient de lancer l'expérience Chronothèque consacrée à sa cuvée d'exception Palmes d'Or, en même temps qu'il sort un magnum 2002 au prix « Dom Pérignonesque » de 570 euros.

La puissance des cuvées

Pour ses cuvées également, la Champagne a une imagination sans limites. Elle sait aussi bien tirer profit de ses spécificités viticoles, créer ex nihilo des nouveautés ou réinventer un passé oublié. La famille Rapeneau, acteur peu connu mais puissant de la région, possède le Château de Bligny – le seul domaine à posséder la dénomination « Château ». De son vignoble, elle tire une cuvée six cépages, Le Clos, confidentielle mais porteuse d'image. Elle développe aussi une marque déposée en 1960 et rachetée en 2003, Vieille France, dans la forme originelle de la bouteille champenoise. *« Aujourd'hui, il serait impossible de déposer le mot "France" dans une marque*, assure Jean-Rémy Rapeneau. *À l'international, c'est le rêve de la France et du champagne ensemble ! Il faut toujours surprendre, parce que nous avons tous les types de consommateurs : novices, amateurs, experts, sur tous les continents et de toutes les cultures. »* Les grandes comme les petites maisons rivalisent d'innovations. Laurent-Perrier avait établi une référence en 1959 avec sa cuvée Grand Siècle, dont l'ambition était de recréer l'année parfaite. Elle décline aujourd'hui l'assemblage des vins de réserve avec le flacon Héritage, moins parfait mais tout de même excellent, dans un positionnement prix judicieux. Moët & Chandon a pris le chemin inverse avec sa Collection Impériale, qui veut sublimer le savoir-faire bien connu de Brut Impérial et Grand Vintage dans un assemblage de millésimes remarquables élevés selon différents processus de maturation.

Les valeurs de l'élevage

D'autres travaillent l'élevage pour marquer leur distinction : Empyreumatic Grand Cru, de Collery, passe en fûts de chêne américain pour apporter des notes de vanille et de coco. La maison familiale Penet privilégie le faible dosage, tel son micro-assemblage Epitome élevé en réserve perpétuelle, cette technique qui incorpore un nouveau vin chaque année. Inspirées par les vignerons qui ont réveillé le terroir, des maisons produisent des monocrus. Boizel a dévoilé les deux premières références d'une collection consacrée à des lieux : Villers-Marmery et son chardonnay ; Tours-sur-Marne et son pinot noir. En même temps, elle sort un coffret de fin d'année avec le duo créatif Ex-Libris, qui entremêle bulles et littérature. L'inventaire des collaborations artistiques en Champagne ferait un lourd catalogue. La jeune maison EPC, née en 2018, réinvente le genre en associant sa communauté : 20 000 amateurs ont répondu à une consultation et designé le studio de street art Los Pepes. Le résultat a été présenté à la dernière Paris Design Week, avec une performance de *live painting* sur deux mathusalems !

LE TOP DU TOP EN 21 CUVÉES



Dom Pérignon

Vintage 2015, 235 €

Dans la galaxie des cuvées de prestige, Dom Pérignon brille, c'est son destin. Devenu star depuis son émancipation de la gamme de Moët & Chandon, « Dom P », comme disent un peu grossièrement les aficionados, est mondialement désiré par la même clientèle qui convoite un sac à main iconique ou une montre de haute horlogerie. Avant toute autre considération, c'est d'abord un très grand champagne, quintessence d'un millésime. Maître du processus créatif, Vincent Chaperon résume ainsi le Vintage 2015 : *« Intensité et texture. »* Également orfèvre des mots, le chef de cave ajoute : *« C'est un vin qui se répand dans le palais, délicat puis généreux. Tactile. »*

Gosset

Zéro Dosage, 56 €

C'est la première cuvée non dosée dans la longue histoire de la maison d'Aÿ. Pas de sucre ajouté donc, pour faire simple. En partant d'une année de base, 2013, le vin a maturé en cuves pendant un an avec un travail sur les lies de fermentation qui l'ont enrichi et ont développé sa générosité. Au final, le champagne peut se passer de la fameuse liqueur d'expédition, qui permet généralement de rétablir un équilibre avec l'acidité naturelle. Gosset et son chef de cave Odilon de Varine ont la science technique du temps long, clé de voûte pour maîtriser ce type de cuvée, à dominante chardonnay en l'occurrence. On peut être posé sur quatre siècles d'histoire et proposer une nouvelle facette.





Lallier

R.021 Brut, 39 €

Elle fait partie de la collection Réflexion, dont Dominique Demarville, chef de cave et directeur général depuis quatre ans, a fait l'étendard de Lallier. Le principe est subtil : refléter la récolte d'une année, en l'occurrence 2021, sans tomber dans le flacon millésimé. D'où la dénomination R.021, qui dit un peu le millésime, mais pas complètement… La cuvée est composée à 70 % des jus de cette année-là, complétés par des vins de réserve de 2020. Au final, le plaisir l'emporte, et à prix doux ! Ce champagne a de l'allure : porté par le pinot noir, il est équilibré par le chardonnay et renforcé par un peu de pinot meunier, la touche d'intensité de Dominique Demarville.

EDGAR BERG / VEUVE CLIQUOT – SDP



Taittinger

Comtes de Champagne 2014, 215 €

Attention, monument ! Cuvée de prestige par excellence, sa production peut quand même devenir assez prolifique, simplement parce que le monde entier la demande. La maison Taittinger a imaginé Comtes de Champagne en 1952 comme l'expression la plus aboutie de son style. Rien n'a changé ! Sa version Blanc de Blancs est un assemblage des cinq villages grand cru de la Côte des Blancs : Avize, Cramant, Chouilly, Oger, Mesnil-sur-Oger. Sur le millésime 2014, élevé plus de dix ans, c'est un vin énergique et précis qui transpire la craie de ses terroirs. Un chardonnay intemporel au potentiel de garde exceptionnel.

Ruinart

Blanc de Blancs, 79 €

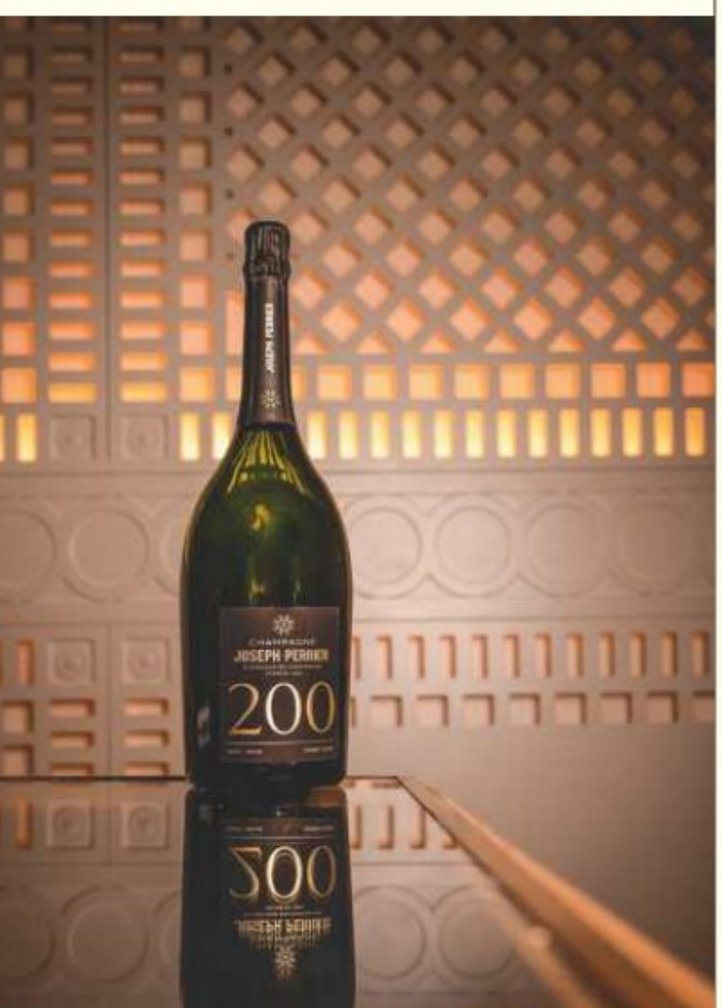
Marqueur de la maison, le chardonnay connaît un mûrissement accéléré en raison du changement climatique, obligeant à adapter les cultures et les pratiques. Dans la gamme, la création de la référence Blanc Singulier en est à la fois une conséquence et une nouvelle interprétation. Depuis dix ans déjà, Ruinart cherche d'abord comment garantir la fraîcheur aromatique du Blanc de Blancs, sa cuvée signature. Cet assemblage de 30 crus avec 30 % de vins de réserve reste un emblème du style maison : frais et fruité avec des notes intenses d'agrumes, une texture soyeuse étirée par la tension propre au cépage. Le flacon est présenté dans son étui écoconçu en fibres naturelles, comme une seconde peau de papier.



Joseph Perrier

Cuvée 200, 295 € en magnum

Les maisons de champagne adorent fêter leur anniversaire, normal quand on se veut avant tout le breuvage de la célébration. Joseph Perrier a eu 200 ans en 2025, deux siècles d'histoire depuis son fief inchangé de Châlons-en-Champagne, passé à six générations successives. Son président Jean-Claude Fourmon avait imaginé la Cuvée 200 après la vendange 2015 dans l'intention de la transmettre à l'occasion du bicentenaire à son fils Benjamin, devenu le dirigeant de la société. Édition limitée en magnum et jéroboam, c'est un assemblage de chardonnays de Cumières et Chouilly avec le fameux pinot noir d'Ambonnay, sur un millésime équilibré entre fraîcheur et maturité.





Bollinger

B16, 140 €

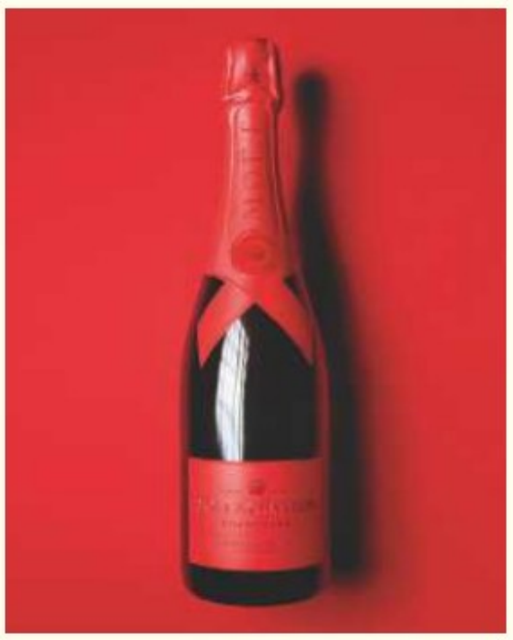
Le champagne de James Bond a toujours quelque chose de nouveau à montrer et ce ne sont pas des gadgets nés de l'imagination de « Q ». Les équipes œnologiques de la plus grande des maisons familiales proposent cette année B16, le troisième opus seulement d'une édition limitée initiée sur le millésime 2003, celui de la canicule et d'un gel de printemps destructeur. C'est un indice : avec « B » comme Bollinger, il s'agit d'expérimenter sur des années atypiques et de relever le défi climatique du millésime. Ont suivi le 2013, puis le 2016 qui a tout connu : pluie, froid, chaleur excessive… Neuf ans plus tard, après avoir observé la capacité d'évolution du vin, cette pure création œnologique est révélée.

Nicolas Feuillatte

Réserve Exclusive x Mika, 42 €

Autoproclamée marque préférée des Français (incontestablement la plus vendue chez nous), Nicolas Feuillatte dévoile un deuxième opus de la collaboration engagée avec Mika. Le chanteur et designer s'est inspiré de la bulle pour la détourner dans son univers cosmique coloré parfaitement reconnaissable. Plutôt que le dessin d'un énième packaging, c'est le flacon de la Réserve Exclusive Brut (représentatif du style maison au fruité expressif) qui est sérigraphié, apportant relief et légèreté. *« Créer, c'est assembler des mondes différents pour en inventer un nouveau,* déclare Mika. *Avec Nicolas Feuillatte, j'ai mêlé champagne et poésie. »*







Canard-Duchêne

Léonie Iconic x liqueur Saint-Germain, 75 €

La maison de la Montagne de Reims, menée par la jeune cheffe de cave Cynthia Fossier, propose une expérience originale en associant sa cuvée Brut avec la liqueur Saint-Germain, devenue une référence de la mixologie. La recette est simplissime : 1 cl de Saint-Germain et 10 cl de Léonie Iconic. Le cocktail royal allie la fraîcheur du champagne et les arômes de fleurs de sureau de la liqueur. Une façon d'élargir toujours plus le territoire du champagne, au-delà de sa dégustation traditionnelle. Et toujours à prix raisonnable chez Canard-Duchêne pour un beau coffret aux touches Art déco, incluant les deux bouteilles et deux verres siglés.

Moët & Chandon

Édition Rouge, 42€

Vous n'allez pas reconnaître le légendaire et prolifique Moët Brut Impérial, champagne le plus vendu au monde. Pour la fin d'année, la cuvée s'habille d'un rouge majestueux pour une édition limitée déclinée en trois formats : coffret, flacon et mini. Cette collection éphémère se décline sur le Brut Impérial rosé. La maison, menée par Benoît Gouez, a choisi également de mettre en avant les conditions de dégustation, avec la conception du verre *870* en collaboration avec des experts de l'effervescence : le verrier Gérard Lehmann et le chercheur Gérard Liger-Belair. L'expérience peut notamment être réalisée dans le centre de visites de Moët & Chandon, à Épernay.

BEN MASSIOT — SDP



Mandois
Blanc de Blancs 2020 Bio, 38 €

Sur les coteaux sud d'Épernay, la maison de Pierry signe sa première cuvée certifiée en agriculture biologique, issue de ses 23 hectares de vignes en propriété convertis à partir de 2018. *« C'était la suite logique d'un travail que nous avons entrepris depuis longtemps »*, assure Claude Mandois, qui note une résilience accrue du raisin en bio, en dépit des conditions climatiques. C'est un effort louable, plutôt rare en Champagne en raison aussi du modèle de négoce et du morcellement du foncier. La conversion est coûteuse, ce qui n'empêche pas de tenir un prix très abordable, a fortiori pour un blanc de blancs millésimé.

Veuve Clicquot
La Grande Dame 2018
par Jacquemus, 220 €

Simon Porte Jacquemus signe un écrin couture pour la Grande Dame, cuvée de prestige de la maison Veuve Clicquot. Une collaboration dévoilée lors de la Fashion Week de New York, à l'occasion d'un pique-nique très chic à Central Park. Rappelons que Veuve Clicquot reste un blockbuster aux États-Unis, de loin la marque de champagne la plus vendue outre-Atlantique. L'univers solaire du couturier épouse le code couleur jaune emblématique de la maison. Brodé d'une signature calligraphiée, un linge de lin entoure la bouteille selon une ancienne méthode italienne pour maintenir la fraîcheur. À déguster, le millésime 2018 dans sa dimension pinot noir propre à Veuve Clicquot.



Krug
Grande Cuvée 173e Édition, 275 €

Dans la gamme superlative de Krug, dont toutes les références sont de grand prestige, il faut toujours revenir à la Grande Cuvée : chaque année, cet assemblage non millésimé (le fondement de la Champagne) surpasse la concurrence. Sa composition reste unique : 150 vins de 13 années différentes, les plus jeunes sur le millésime 2017, les plus anciens sur le 2001. Un geste de haute joaillerie, mené par Julie Cavil depuis 2020, sur un nouveau site de vinification à Ambonnay, doté de neuf celliers et de centaines de fûts. De quoi pousser à l'extrême ce travail de précision qui fait l'identité de la maison de Reims. Krug trône au sommet des marques les plus admirées, non sans raison.





Besserat de Bellefon

Cuvée des Moines, 180 €

Les moines ont bon dos quand il s'agit de célébrer l'ivresse ! Hommage de Besserat de Bellefon depuis 1930 à la contribution des bénédictins au champagne, la Cuvée des Moines se décline ici dans une version millésimée, sur le 2015, intégralement chardonnay. La maison d'Épernay va s'approvisionner dans six villages grands crus de la Côte des Blancs pour élaborer un vin à la grande profondeur aromatique, avec toujours la tension propre à son style. Ce blanc de blancs gastronomique est suggéré en accord avec des fromages du fameux affineur Philippe Olivier. Un brebis des montagnes pyrénéennes et un chaource pour l'origine régionale : les moines ont beaucoup fait aussi pour le fromage.



Perrier-Jouët

Coffret Marcin Rusak, 79 €

Artiste et designer pluridisciplinaire, le Polonais Marcin Rusak, issu d'une famille de fleuristes et jardiniers, place la matière botanique au cœur de son travail. Une résonance évidente avec l'univers floral de Perrier-Jouët. Le coffret qu'il a dessiné en livre une illustration foisonnante de plantes entremêlées. À l'intérieur, un pur chardonnay, le cépage emblématique de la maison, parfaitement ciselé par la cheffe de cave Séverine Frerson sur les agrumes et les fleurs fraîches. Paradoxalement, le blanc de blancs n'est entré dans la gamme qu'en 2017, ce qui dit en partie comment Perrier-Jouët a affirmé son identité depuis une dizaine d'années seulement et la Champagne débridé sa créativité.



Bruno Paillard

Cuvée 72, 69 €

Faites les comptes : 36+36 = 72 mois de maturation avant expédition. Ce n'est pas compliqué de trouver le nom d'un champagne ! Bruno Paillard, grande figure de la région, a laissé la main experte de sa fille Alice conduire la marque qui porte son nom. Après un premier élevage de trois ans sur lies, Cuvée 72 patiente trois années de plus en bouteille après dégorgement. Plus complexe s'avère la composition du vin, que la maison veut même tenir secrète. On sait que 30 crus entrent dans l'assemblage, dont une moitié provient du vignoble en propriété, et qu'une réserve perpétuelle initiée en 1985, l'une des plus anciennes en Champagne, est mise à contribution pour compléter la vendange nouvelle. À découvrir.



Louis Roederer

Collection 246, 55 €

Grande maison restée familiale et indépendante, dotée d'un des plus vastes vignobles en propre (250 hectares) et célébrée notamment pour son iconique Cristal créé il y a plus de 150 ans, Louis Roederer sait rester simple ! Ouverture de la gamme, Collection 246 met en avant la vendange de 2021, la 246e depuis la fondation en 1776, qui entre pour 55 % d'une composition complétée de neuf autres millésimes et issue des trois secteurs dominants : la Côte des Blancs, la Montagne de Reims et la Vallée de la Marne. Rien donc de singulier pour ce que toute la Champagne nomme ordinairement son BSA ou brut sans année. Sauf que c'est un Roederer ! Éclatant et vibrant, avec une effervescence d'une grande finesse.

EDGAR BERG / VEUVE CLIQUOT – SDP

De Lossy

Brut T22, 300 €

C'est la renaissance d'une maison fondée en 1862 et restée en sommeil pendant un siècle ! La Champagne sait faire revivre des marques, surtout quand le passé apporte le storytelling : le Baron de Ville de Maugremont, né Henri de Lossy, était un négociant basé à Londres, avide de succès avant que tout ne périclite. À la tête d'un groupe d'entrepreneurs, Sébastien Besson, qui avait dirigé le label Armand de Brignac pour le compte de Jay-Z, relance le nom et propose ses premières cuvées, au prix fort. Ce Brut, de base 2021, est élaboré sur un assemblage des trois cépages où le pinot meunier prend une belle part. Le bouquet de fruits rouges domine. Une aventure à suivre.



Thiénot

Immersion 2015, 160 € en magnum

Très active en matière d'œnotourisme en cette fin d'année, avec l'ouverture d'un nouveau site expérientiel et d'un hôtel adjacent, la maison Thiénot fête aussi un anniversaire : 40 ans, autant dire un début d'adolescence à l'échelle historique de la Champagne. Cette cuvée Immersion est donc inédite, un 100 % chardonnay en grands crus exclusivement sur le millésime solaire de 2015. Deux terroirs de la Côte des Blancs sont privilégiés : Oger et Cramant. L'ensemble est flatteur, très frais, très ample, sans aucune amertume. Un millier de magnums ont été produits, dégorgés en avril dernier. Le prix reste très contenu pour un tel champagne, de prestige et de célébration.



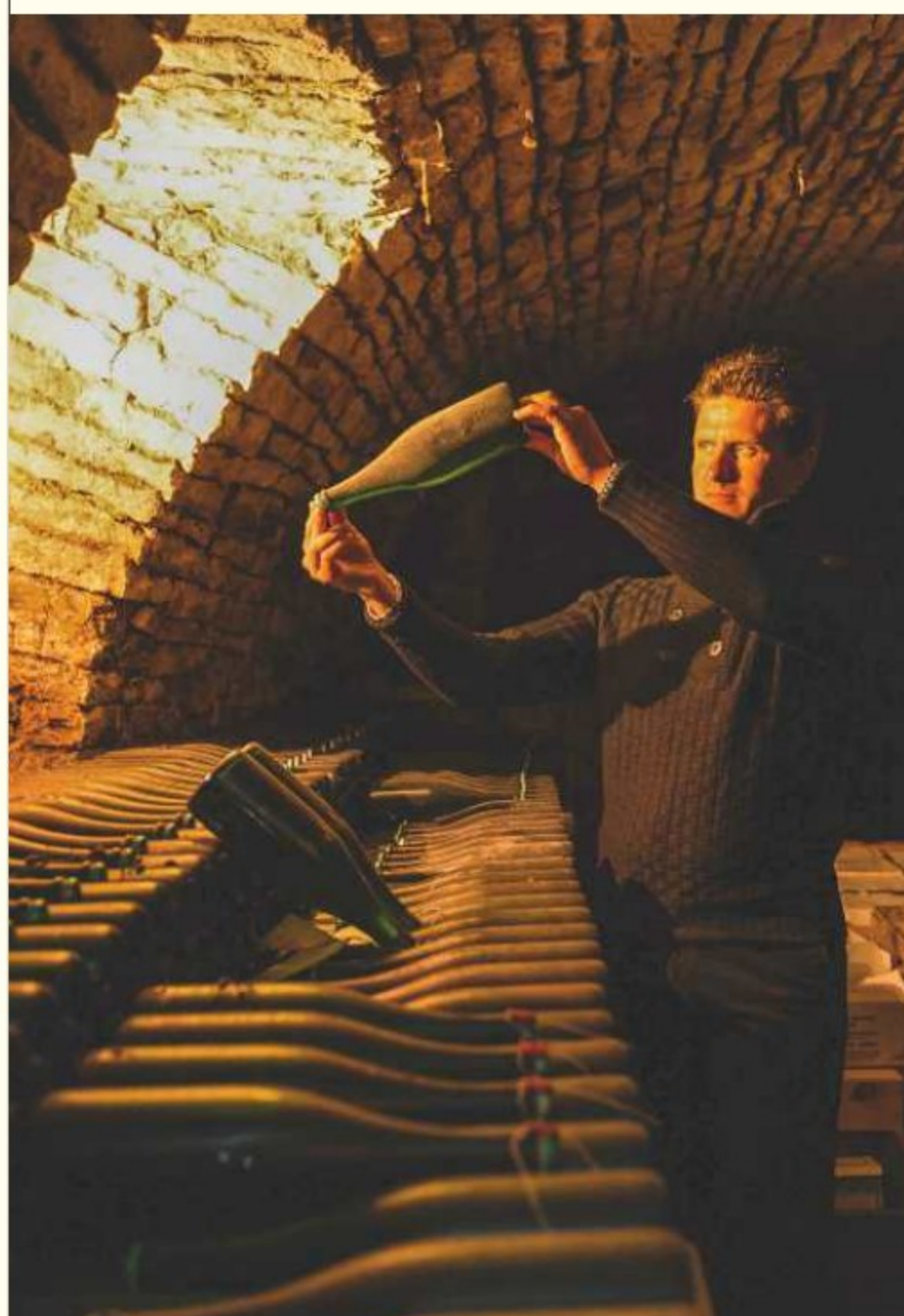
Charles Heidsieck

Brut Millésime 2018, 117 €

Avec Piper-Heidsieck et Rare, c'est l'une des trois maisons du groupe EPI. Il y a un style « Charles », répété depuis presque deux siècles. Une finesse patinée par une part importante de vins de réserve et un dosage affirmé (pas d'extra-brut dans la gamme) : à l'issue d'une vendange précoce, ce Millésime 2018 confirme la recherche de finesse et de générosité, avec 8 g/l de sucre aussi. L'assemblage reste classique, presque à parité entre chardonnay et pinot noir. La bouche est ronde, l'attaque ample, les arômes de fruits juteux, la finale saline. Ne cherchez plus, c'est bien un Charles Heidsieck.



↓ **Le vigneron Vincent Couche.**



Vincent Couche

Millésime 2015 Zéro Dosage, 70 €

Issu d'une famille de vignerons de la côte des Bar, Vincent Couche produit des cuvées certifiées en bio et biodynamie depuis 2008, une précocité rare. Propriétaire également du domaine de Molesme dans la Bourgogne voisine, il saute d'un vignoble à l'autre, d'un effervescent à un vin tranquille, incarnant une sorte de synthèse dans l'interprétation du pinot noir et du chardonnay, sourcé au meilleur du terroir de l'Aube, le fameux Montgueux, pour compléter son millésime 2015. Exigeant pour un Bourguignon, radical pour un Champenois, Vincent Couche vinifie sans soufre et sans dosage. Cette cuvée est portée naturellement par une tension vivifiante, une énergie digne de ce vigneron infatigable !



Une collection qui singularise le terroir champenois

Célébration de la nature dans sa quintessence, Réflexion par Champagne Lallier continue de défier les conventions des bruts non millésimés. Art de l'assemblage, introduction de meunier : les cuvées de l'année, Brut et Brut Rosé R.021 s'annoncent collectors.

Champagne ! *« En 2021, après un début de saison difficile et humide, un cadeau opportun de la nature a transformé nos perspectives : le retour du soleil à la fin du printemps a asséché les vignes et revitalisé les raisins, juste à temps pour les vendanges »,* se félicite Dominique Demarville, à qui l'on doit Brut et Brut Rosé R.021. Maîtrisées depuis la récolte jusqu'à la bouteille, ces cuvées sont ses premiers assemblages. Tout en capturant ces exceptionnelles finesse et fraîcheur de pinot noir et de chardonnay, il a ajouté à ces dominantes du meunier. Issu majoritairement de la montagne de Reims et de la vallée de la Marne, ce cépage apporte fruité et rondeur. Cette introduction signature donne une nouvelle dimension à la collection Réflexion par Champagne Lallier, initiée en 2010. *« Notre objectif est d'exprimer l'essence la plus pure de notre terroir dans chaque bouteille »,* développe le chef de caves, à l'œuvre depuis cinq ans. Loin de l'uniformité gustative des bruts non millésimés, la singularité de chaque vendange est ainsi privilégiée, jusque dans les aléas climatiques. Une quête d'excellence que la maison Lallier, fondée en 1906, perfectionne depuis le village d'Aÿ, classé « Grand Cru ». Pureté, fraîcheur, intensité et profondeur : à nouveau, ses maîtres mots font rimer attaque franche et belle maturité.



↑ R.021 Brut et R.021 Brut Rosé, deux assemblages de pinot noir, de chardonnay et de meunier.

↓ Dominique Demarville, chef de caves de la maison Lallier depuis 2020.



CUVÉES D'EXCEPTION

Assemblages de la vendange 2021, qui domine à 70 %, et de vins de réserve de l'année 2020, ces cuvées vieillies 36 mois expriment des arômes francs à la délicatesse végétale.
R.021 Brut est constituée de 49 % de pinot noir, 44 % de chardonnay et 7 % de meunier : citron vert, fleurs blanches.
R.021 Brut Rose est constituée de 53 % de pinot noir, dont 7 % de vins rouges de Bouzy à la vivacité caractéristique, 41 % de chardonnay et 6 % de meunier : orange sanguine, fruits rouges.

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

JÉRÔME GALLAND / SDP

ABERLOUR®

— EST. 1879 —

DISTILLERY

L’authenticité est dans notre nature

Fondée sur les rives verdoyantes des
rivières Lour et Spey en Ecosse, la distillerie
Aberlour perpétue l’héritage de
James Fleming son fondateur
depuis 1879

L’ABUS D’ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA



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

SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES SPIRITUEUX PASSENT À TABLE

De la *finger food* à la table étoilée, les chefs montent le degré d’exigence en invitant ces alcools à leurs tables, au-delà du simple *pairing*. Ils les passent même à la casserole.

Texte
Béatrice Brasseur

La recherche et l’innovation sont au cœur des nouveaux accords et donnent une autre dimension aux spiritueux. « *On multiplie donc les façons de les aborder*, estime Célia Ghesquière, directrice BtoC à La Maison du Whisky. *Cela va jusqu’au* “full pairing” *en accompagnement de tout le repas ou jusqu’à l’intégration dans les recettes elles-mêmes. Pour les marques, les chefs et les sommeliers, cela ouvre de nouveaux champs de créativité et d’action. C’est l’occasion de sortir de leur zone de confort et de s’offrir une visibilité renouvelée.* » Pourquoi ça marche ? « *Les clients haut de gamme veulent être surpris*, estime Célia Ghesquière. *Et les consommateurs qui n’osent pas les savourer purs ou ne les aiment pas sur glace peuvent s’y intéresser quand ils sont proposés autrement.* » Revue de détail.

↓ **Lors du Hennessy Very Special Tour de 2025.**



Le cognac

Soyons chauvin et redécouvrons ce trésor national. La sensation la plus innovante du moment se trouve chez Martell. La plus ancienne maison (1715) de cognac a non seulement demandé à Remy Savage, la star des mixologues, de revisiter les cocktails de son bar Indigo, mais elle délivre un happening tourneboulant en son château de Chanteloup. L’expérience « Signature Martell par Alexandre Mazzia » explore le mystère de l’alchimie du cognac et de la gastronomie. Il aura fallu dix-huit mois d’essais au maître de chai de Martell, Christophe Valtaud, et à Alexandre Mazzia, chef marseillais triplement étoilé, pour révéler et sublimer les « traceurs » des spiritueux « Signature » et « Exclusif », créés spécialement à partir de la réserve de 12 000 eaux-de-vie de

Martell (on ne les trouvera donc qu'à Chanteloup), pour traquer les plus subtiles déclinaisons et variations, et enfin, trouver les combinaisons les plus délicates et les plus percutantes avec la cuisine du chef. Ici, *« la gastronomie accompagne le cognac, et non l'inverse »*, insiste le maître de chai.

Accords tenus

Dans un décor intime très contemporain, six convives seulement autour de la table. La brigade s'affaire sous leurs yeux pour réaliser le menu en cinq temps, inspiré par les souvenirs d'enfance du chef en Charente et en Afrique, sa passion pour la torréfaction, les épices, le fumé et le piment. Un pschitt de cognac pulvérisé sur un lit de mousse fraîche fait forte impression en plongeant olfactivement les convives dans la profondeur des chais, tandis que les bulles Belle Époque de Perrier-Jouët élèvent le palais sur les amuse-bouches. Puis les cognacs entrent en scène sur les plats et leurs nombreux « satellites ». La « Saint-jacques de Bretagne snackée, chou-fleur fumé, maïs au barbecue, piment d'Espelette et vinaigre au fruit de la passion maison », proposée sur Martell Odyssée, un assemblage d'eaux-de-vie issues du terroir des Fins Bois, entre fraîcheur fruitée et épices douces, fait exploser une note iodée. Surprenante, car c'est le caractère fruité vanillé du spiritueux qui prédominait précédemment sur les « Palourdes à la vapeur, graine de petit épeautre soufflé, condiment algue, lait de poule ». Cette réjouissante versatilité se manifeste encore sur la « Langoustine avec les doigts, popcorn d'algues, sésame torréfié, condiment citron-géranium » et la « Langoustine en juxtaposition, carotte fane, voile de manioc, jus cochon-betterave, texture végétale ». Martell XXO Grande Champagne, le plus corsé des « Signature », dévoile, lui, son impeccable fraîcheur sur le « Magret de canard laqué, encornet, jus de canard à la menthe ». Martell Épilogue, un nectar des Borderies moins alcoolisé, servi très frais, sublime aussi bien la « Glace café à la cardamome, feuille de tabac cristallisée, lait de cognac » que, dans un registre très différent, la « Poire badiane curcuma, vinaigre de poire maison, graines de moutarde ». Les cognacs et les mets ressortent mutuellement grandis, possiblement dévoilés, mais pas moins mystérieux, et c'est heureux ! Au-delà de ce moment et de ces cognacs d'exception, le duo a poussé la réflexion avec Cordon Bleu, le spiritueux iconique de la maison charentaise : volailles, fruits de mer, poissons gras et agrumes conviennent à son caractère fruité, ses épices douces et ses notes de bois fondu. Le nouveau cocktail Martell Cordon Bleu Gourmand (spiritueux sur glace, café Blue Mountain de Jamaïque et café moka Sidamo d'Éthiopie) devrait débouler dès la fin de l'année dans quelques adresses prestigieuses. Séance de rattrapage : le très décontracté Hennessy Very Special Tour 2025 s'est achevé chez Journey, le 6 décembre. Il a réuni cet été, à Bordeaux, à Nice et à Lyon, des duos locaux mixologue-chef qui ont phosphoré autour d'une *finger food* upgradée et de nouveaux cocktails basés sur le Hennessy VS. Le *pairing*, voie obligée pour rajeunir la cible en sortant des sentiers battus. →



↑ **Martell Odyssée, un assemblage d'eaux-de-vie issues du terroir des Fins Bois.**



↑ **La *finger food*, en *pairing* avec le Hennessy VS, était à l'honneur lors du Hennessy Very Special Tour 2025.**

↓ **Palourdes à la vapeur, graine de petit épeautre soufflé, condiment algue, lait de poule.**



MARIE GENIN— NICK-H — ALEXIS LACROIX — SDP



← Chez The Macallan, le whisky s'invite aussi bien dans la cuisson que dans la maturation des viandes.

Le whisky

À Paris, lors du dernier Whisky Live, le plus grand salon consacré aux spiritueux, Wilfried Romain, le chef du restaurant Lava, a concocté un « Tartare de veau, crème de poivrons verts rôtis, pecorino au poivre et gelée de whisky » associé au single malt français « Indigène » du Domaine des Hautes Glaces, et un « Chaud froid au chocolat 70 % et whisky, rose des sables au quinoa » pour le single malt écossais Benromach 10 ans d'âge. Même la cheffe la plus étoilée au monde, Anne-Sophie Pic, s'intéresse au *pairing* : au bar Pic (Valence), en octobre, ses bouchées salées et sucrées ont accompagné les whiskys d'auteur du Domaine des Hautes Glaces. Cocktail Indigène et « Tartelette champignon noisette géranium », Épistémè B17P25 Carré et « Toast comté livèche », Épistémè B17P25 Rond et « Tartelette poire cazette », Caryops et « Bonbons chocolat Hojicha ». Cap sur l'Écosse maintenant, où l'offre s'envole. La distillerie très haut de gamme The Glenturret a été la première au monde à ouvrir un restaurant, d'une trentaine de couverts, entre Glasgow et Édimbourg, en 2021. La table affiche aujourd'hui deux étoiles Michelin (le pays ne compte que deux double étoilés) et cinq rosettes AA, la plus haute distinction britannique. Le chef Mark Donald mise sur le local : écrevisses de loch, bœuf wagyu des Highlands, gibier à poils et à plumes, cèpes, girolles. L'imprégnation whisky est omniprésente mais subtile. Pas question de verser dans la caricature en alcoolisant tous les plats. Le chef s'efforce plutôt de capturer l'essence de la distillerie en intégrant dans son menu gastronomique une technique ou un ingrédient du processus de production du whisky. Ainsi, les misos, shoyus et garums à base d'orge maltée rehaussent la saveur des mets, la tourbe remplace les copeaux fumés au barbecue, le pain est au levain à base de drêche d'orge broyée, et le whisky remplace le brandy dans la sauce caramel accompagnant le millefeuille au chocolat et au café vert.

Au pays de la tourbe

Cet esprit *« whisky with a twist »* se voit poussé à l'extrême chez The Macallan. Les célèbres frères Roca (leur restaurant catalan 3 étoiles El Celler de Can Roca a été élu deux fois meilleur du monde par l'influent « 50 Best ») y ont ouvert leur première adresse à l'étranger, ce qui fait de The Macallan *« une destination aussi incontournable pour la gastronomie que pour le whisky »*. Pourquoi l'Écosse ? Ils en connaissent parfaitement les ressources pour avoir commis *Distilling Scotland*, un livre de recettes en collaboration avec la distillerie. Les meilleurs fûts de xérès sont choisis par la marque pour la maturation de ses whiskys. Un savoir-faire traditionnel et un respect du temps long qui inspirent également les Roca. D'où le nom de cette table de haute volée : TimeSpirit, où dialoguent *« le terroir, la mémoire et les techniques innovantes »*. Le menu en neuf temps commence par les bouchées apéritives, dont un «Bonbon de haggis végétarien, mayonnaise au whisky et zeste de citron vert ». →

↓ « Le bœuf » de The Macallan, mariné au whisky, cuit en hibachi, accompagné de moutarde vieillie en fût de Macallan, de gelées de whisky et de réduction de xérès.



JOAN PUJOL-CREUS – SDP

Six assemblages collectors, à déguster sous toutes leurs facettes

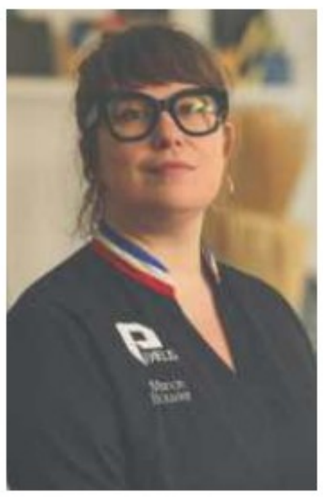
Pour sa collection Triple Millésime, qui réunit les six éditions de cette cuvée emblématique, Trois Rivières a sollicité Manon Bouvier-Toth, Meilleure Ouvrière de France en marqueterie de paille : à rhums exceptionnels, coffret sensationnel.

Avant même de déguster l'une des six bouteilles de Triple Millésime, leur écrin transporte vers les Caraïbes, comme si la vue et le toucher se faisaient alizés. Dans une palette de bleu, que le soleil a nuancée pendant la pousse de la paille, les fétus de seigle marquettent un terroir expressif. Ici, le scintillement des vagues ; là, l'ondulation de la canne à sucre. Entre terre et océan, au sud de la Martinique, ce climat iodé signe la minéralité, la richesse et la puissance aromatique des rhums agricoles Trois Rivières. Quant au chêne qui structure ce coffret collection, il convoque la grande diversité des fûts utilisés pour le vieillissement. Tout un art, à l'instar de la distillation ou encore de l'assemblage : autant d'expertises qu'aligne le Maître de Chai, natif de l'île. *« Lors de l'assemblage, le millésime le plus vieux va éduquer le plus jeune, de même que ce dernier va soutenir le plus vieux »,* explique Daniel Baudin. C'est par cette alliance que ressort le sel de chacun, telle la complexité des notes ou la longueur en bouche. De l'excellence des matières premières jusqu'à leur sublimation technique, le parallèle avec Manon Bouvier-Toth a coulé de source. *« Voyage des sens, ce coffret est une exaltation de savoir-faire »,* conclut l'artisane au sujet de ces douze œuvres, numérotées et cosignées par ces deux alchimistes !

Coffret fabriqué en 12 exemplaires, dont 9 disponibles en France hexagonale dans notre réseau de cavistes. Prix sur demande.



↑ Le coffret Triple Millésime recèle six assemblages uniques dans un écrin marqueté de paille bleue.



↓ Manon Bouvier-Toth, Meilleure Ouvrière de France, à qui Trois Rivières a fait confiance pour sublimer son écrin collector.

AVIS AUX CONNAISSEURS

Du galop d'essai, en 2014, à sa sixième édition cette année, la collection Triple Millésime est devenue un classique intemporel et historique pour tous les amateurs et connaisseurs de rhum agricole extra vieux. Tout en renouvelant sa singularité, cette pierre angulaire de Trois Rivières possède invariablement son caractère, à savoir une élégance légèrement salée, qui contribue à sa renommée internationale d'Appellation d'Origine Contrôlée Rhum de la Martinique.

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









← La bûche de Noël « Un hiver à Hokkaido », créée par Hazuki Okuno pour accompagner le Taketsuru Pure Malt de Nikka.

→ Ensuite ? « L'orge de Macallan », une prouesse autour de cette céréale, fermentée et caramélisée. « Le flétan », cuisiné en sashimi, en confit et grillé, servi avec trois whiskys : Colour Collection, Double Cask et Sherry Oak. « Le bœuf », mariné au whisky, cuit en hibachi, accompagné de moutarde vieillie en fût de Macallan, de gelées de whisky et de réduction de xérès. « Le Chevreau », présenté en pithiviers, acoquiné aux whiskys fumés Macallan M Black et Colour Collection 30 ans d'âge. En dessert, le « Whisky cake », génoise à l'orange et aux amandes, sirop au whisky, exalte les notes d'agrumes et d'épices du Macallan Sherry Oak 18 ans d'âge. Pour conclure, « Vanille et Tabac », une crème à la vanille, noix de pécan crémeuses, biscuits au gingembre, raisins secs, whisky, lait grillé, feuilles de tabac, s'inspire des notes de dégustation les plus caractéristiques du Macallan. Autre collaboration : celle qui réunit Craig Wilson, *master cellar*, et le pâtissier star Nicolas Rouzaud – il a sa propre boutique au Connaught, à Londres. Le premier a présenté la Collection Singleton Gourmand, un trio de single malts de 42 ans d'âge : Notes de ganache figue et chocolat, Notes de crème brûlée caramélisée, Notes de gâteau aux cerises noires (édition limitée à 136 bouteilles de 50 cl, vendue à près de 9 000 £). Le second a créé, pour les accompagner, trois gâteaux dont « *chaque bouchée amplifie la profondeur gourmande du whisky associé* ». Des dégustations (275 £) ont eu lieu chez Justerini & Brooks, temple londonien des amateurs de vins et spiritueux. Les petits budgets peuvent déguster une douceur du chef avec trois whiskys de la marque (pas les précités) à la distillerie Glen Ord pour 55 £.

Malt oriental

Le whisky se lève aussi à l'Est. Rappelons qu'au Japon, il est dilué dans de l'eau pour accompagner tout le repas – c'est le traditionnel *mizuwari* –, ou consommé en *highball* (avec de l'eau gazeuse), aussi bien chez soi que dans les bars et les restaurants. À Paris, les chefs japonais libèrent leur créativité. Maîtrise des intrications de textures, de saveurs, de températures, c'est le talent du double étoilé Shinichi Sato, le chef du restaurant Blanc, où l'expérience et l'emploi de spiritueux, en *pairing* et intégrés, sont sans doute les plus poussés. À sa table, l'iode et l'umami se marient, comme quand le Laphroaig 20 ans s'accorde au « Caviar osciètre impérial de Sologne » et à « l'Huître Tarbouriech » *(voir l'interview ci-contre)*. Chez Erh, au menu dégustation du chef Ryuichi Utsumi, le Taketsuru Pure Malt, un blend aux nuances fruitées, maltées et au léger voile fumé, cuvée emblématique de la marque japonaise Nikka, accompagne par exemple le « Sushi d'encornet, miso blanc, *colatura* et poire Nashi ». Et La Piautre Single Malt Empreinte, le dessert « Patate douce, glace et crumble au sésame blanc, gelée et chantilly au laurier, kumquat ». Hazuki Okuno, la cheffe pâtissière, signe pour Noël la bûche « Un hiver à Hokkaido », chantilly infusée au sobacha, gelée de pomme, crémeux au caramel, génoise, sarrasin praliné-noisette et crème imbibée de Taketsuru Pure Malt. Cerise sur le *cask :* ses mignardises chocolat au Nikka Yoichi Single Malt 45 %.

↘ Le Taketsuru Pure Malt de Nikka est au cœur du menu dégustation du chef Ryuichi Utsumi chez Erh.



4 QUESTIONS À...

SHINICHI SATO
Chef du restaurant Blanc

Ce passionné de whisky, qui a obtenu deux étoiles cette année, associe avec art ce spiritueux à sa cuisine.

Pourquoi aimez-vous autant le whisky ?
Je suis passionné de vin depuis plus de trente ans, mais je me suis véritablement intéressé au whisky il y a une vingtaine d'années. Avant la flambée actuelle des prix, j'ai eu la chance de découvrir des millésimes extraordinaires des années 1960 et 1970. Ces expériences ont profondément marqué ma mémoire sensorielle et m'ont fait tomber amoureux du whisky, qui offre, en outre, ce plaisir rare de pouvoir revenir à une même bouteille et d'y retrouver de nouvelles émotions à chaque dégustation. Ma dernière grande émotion m'a été donnée par le Chichibu 8 ans 2016 Single Cask #5732 Bourbon Barrel 1st Fill – Golden Week Edition : il présente une intensité fruitée et une élégance exceptionnelles.

Comment l'utilisez-vous en tant que chef ?
En accords mets-boissons et dans la composition de certains plats. L'un de mes plats signatures, le « Caviar et la glace à l'huître », en est un bon exemple. Les arômes puissants et la longueur en bouche du caviar et de l'huître domineraient un vin. En revanche, le whisky crée un équilibre parfait, chaque élément sublimant l'autre. Les notes fumées et salines des tourbés d'Islay – Laphroaig, Bowmore, Caol Ila, Ardbeg ou Port Ellen – soulignent la profondeur iodée du plat. J'ajoute une petite quantité de whisky d'Islay dans la glace afin d'intensifier la note iodée naturelle de l'huître. Pour qui n'aime pas la tourbe, je recommande Hakushu de Suntory ou le Akkeshi d'Hokkaido, plus doux et harmonieux. J'utilise également le whisky pour rehausser les arômes de crustacés tels que le homard. J'accompagne le pigeon rôti et fumé à la paille d'une sauce au Chichibu vieilli en fût de xérès, qui combine la puissance d'un *single malt* avec une finesse typiquement japonaise. Les nuances boisées et la douceur légèrement sucrée de cet alcool s'accordent à la richesse de la viande.

Quels whiskys préférez-vous ?
Ceux d'Islay et de différentes régions écossaises, et surtout ceux du Japon : Chichibu, une distillerie au nord-ouest de Tokyo, dont le travail artisanal et la recherche de pureté aromatique incarnent parfaitement l'esprit japonais – je propose une expérience de whisky *pairing* autour de six expressions de Chichibu avec mes plats emblématiques –, et Akkeshi, un whisky exceptionnel produit à Hokkaido, ma région d'origine, peu connu à l'étranger.

Le whisky est-il sous-utilisé en cuisine et en pâtisserie ?
Oui. Dans la cuisine classique, on emploie le cognac ou le porto pour réduire des sauces, et en pâtisserie, le rhum pour parfumer. Mais très peu de chefs utilisent réellement le whisky. Pourtant, grâce à sa puissance aromatique et à son degré d'alcool, il offre une grande liberté d'accords, notamment avec des ingrédients au caractère affirmé : caviar, huîtres, oursins, fromages affinés ou chocolat, souvent difficiles à marier avec le vin. Les whiskys marins, aux notes salines, s'accordent merveilleusement avec les produits de la mer, et ceux vieillis en fûts de porto ou de xérès, aux arômes plus doux et sucrés, sont parfaits pour la pâtisserie.



↑ **Le chef Shinichi Sato, premier chef japonais à avoir reçu deux étoiles en France.**

↓ **Caviar oscietre impérial de Sologne, huître Tarbouriech et whisky Laphroaig 20 ans.**



CHRISTOPHE MEIREIS – SDP



Le bourbon

Les Américains vous diront qu'ils l'ont toujours fait ! Quoi ? Accompagner leur déjeuner ou leur dîner par un alcool. Mot d'ordre : faire simple ! C'est la recette de The Kitchen Table, le restaurant de la marque Jim Beam à Clermont, Kentucky. Au menu, des burgers, des ribs ou du poulet frit. Rien que du classique *made in USA*, accompagné par toutes les variantes possibles de l'*America's native spirit*. Le profil aromatique du bourbon – chêne doux, vanille, caramel, épices et fumée – crée des ponts naturels avec les éléments gras, salés et umami des aliments. Les dominantes du breuvage et celles du plat (salé, fumé…) doivent soit s'associer soit contraster, mais la force du bourbon doit s'accorder à l'intensité des saveurs : un Jim Beam Black, costaud, convient au steak, un Basil Hayden épicé, élégant, à du porc en croûte d'herbes, un Jim Beam Original aux salades et légumes rôtis… Il n'est pas interdit d'ajuster avec quelques gouttes d'eau pour révéler les arômes, ni d'ajouter glaçons, agrumes ou amers. Vous rêvez d'un *« aller simple pour le Texas sans quitter Paname »* ? C'est la promesse, sur une gorgée de whisky, des viandes *« slow smoked »*, *« brisket »* ou *« pulled pork »* de Melt, restaurant parisien de BBQ texan, présent sur la dernière édition du Whisky Live Paris. Thomas Chisholm, le chef franco-américain de Chocho, y a proposé, sur le rye (whisky de seigle) américain Michter's US 1 Single Barrel, un « Crémeux de vieux pain torréfié et vanille bourbon grillée ».

↖ **Le « Crémeux de vieux pain torréfié et vanille bourbon grillée » de Thomas Chisholm, en *pairing* avec du Michter's US 1 Single Barrel.**



↑ **La galette « Autenticà » dans sa boîte, ornée d'une illustration de La Grande Épicerie au cœur d'une jungle cubaine.**

OÙ TENTER L'EXPÉRIENCE ?

Château de Chanteloup
Val-de-Cognac (Charente). Signature Martell par Alexandre Mazzia : 500 € par personne.
martell.com/fr-fr/visit-us/signature-martell-par-alexandre-mazzia/

Distillerie The Macallan
Craigellachie (Écosse). TimeSpirit Dining Experience Roca x Macallan : déjeuner en 6 temps : 75 £ ; dîner en 9 temps : 105 £ ; accords whisky : de 60 à 80 £.
experiences@themacallan.com

Restaurant Blanc
Paris, 16e arrondissement. Menus de 180 € à 450 €.
blanc-paris.com

Ehr. Paris, 2e arrondissement. Menus de 65 € à 165 €. Bûche « Un hiver à Hokkaido » : édition limitée, disponible uniquement sur commande, en format 8 parts, jusqu'au 14 décembre 2025, pour un retrait au restaurant du 19 au 23 décembre, 65 €.
restaurant-erh.com

Hennessy Very Special Tour
Chez Journey (Paris, 2e arrondissement), jusqu'au 6 décembre. Avec le mixologue Robin Le Texier et le chef Sho Miyashita. Env. 10-15 € pour les cocktails, autant pour les assiettes.

La Grande Épicerie de Paris
6e et 16e arrondissements. Galette frangipane « Autenticà » : de 19,50 € (2 pers.) à 39 € (6 pers.).
lagrandeepicerie.com

Distillerie Glen Ord
Muir of Ord (Écosse). Dégustation des gâteaux de Nicolas Rouzaud et des Singleton of Glen Ord 12 ans, 18 ans et 21 ans d'âge qui l'ont inspiré : 55 £.
thesingleton.com



← La galette « Autenticà », parfumée au rhum Reserva Eminente, est une création du chef pâtissier de La Grande Épicerie de Paris, Thibault Leroy.

Le rhum

C'est traditionnellement sur les desserts que le rhum est le plus présent. Adrien Cachot, le chef de Vaisseau, inspiré par l'Asie et par son Sud-Ouest natal, marie le « Mochi cœur au chocolat amer » au rhum jamaïcain Hampden 1753. Mais ose aussi, pour le même alcool, une « Huître chauffée minute, sauce onctueuse au cresson et crème de raifort » ! Indispensable dans l'appareil de la crème brûlée, le rhum peut s'inviter aussi en touche finale, en spray, une fois le sucre caramélisé au chalumeau. Dans la recette de la galette frangipane, il rehausse la saveur des amandes. Thibault Leroy, le chef pâtissier de La Grande Épicerie de Paris, en propose une version exotique, inspirée de Cuba, avec un design façon écailles de crocodile (animal totem de l'île) pour la pâte feuilletée, et parfumée au rhum Reserva, cuvée emblématique de la maison Eminente, aux arômes de café, de vanille et d'amande grillée.



← Avec la tequila Ocho 2024 Blanco, Thomas Chisholm a proposé, lors du Whisky Live, un poisson cru et de l'*aguachile,* un plat mexicain aux crevettes.

La tequila

Pas facile d'accorder l'alcool d'agave ! Mais sur le nouvel espace bien nommé « Accords parfaits » du dernier Whisky Live, Thomas Chisholm a proposé un « Crudo de sériole, courge zapallito du Roussillon, pâte de citron préservée et aguachile au sapin » avec la tequila mexicaine artisanale Ocho 2024 Blanco.

SDP

DE LA BETTERAVE AU CAVIAR, ACCORDS INSOLITES

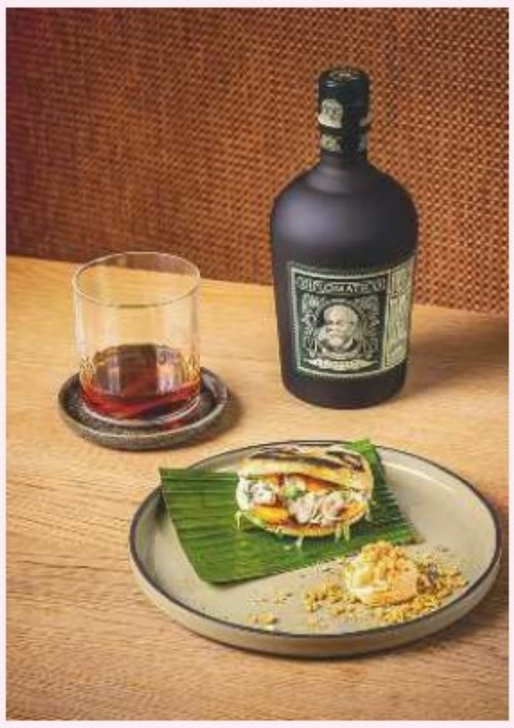
Trois spiritueux ont retenu l'attention de chefs multiétoilés pour épouser leurs créations. Une sélection serrée aux saveurs amples.

Diplomático : rhum, *arepa* au bœuf mijoté et maquerau en escabèche

Cristina Chomet-Tejeda est la cheffe du restaurant Ambos, à Paris. D'origine vénézuélienne, elle ouvre de nouvelles pistes. « *Diplomático, c'est l'essence du Venezuela : un rhum raffiné, chaleureux et généreux* », commence-t-elle. Il lui a inspiré deux accords. D'abord une « *Arepa* au bœuf mijoté, condiment banane plantain et chipotle » sur un cocktail Pasión Diplomático. « *Le Diplomático Reserva Exclusiva s'allie ici à la fraîcheur du fruit de la passion et du citron vert, entre rondeur et vivacité*, détaille-t-elle. *La touche pimentée du cocktail fait écho aux saveurs fumées du bœuf mijoté et du chipotle.* » Ensuite ? Une « *Arepa* au maquereau en escabèche, mayonnaise comme une béarnaise à l'escabèche et maïs grillé », dont la légère acidité s'équilibre avec le même rhum, mais pur, pour conserver l'intensité de sa richesse aromatique.

Trois Rivières : rhum, caviar et carpaccio de Saint-Jacques

Caviar et rhum, pourquoi pas ? La salinité du Trois Rivières AOC Martinique autorise le rapprochement. Le Triple Millésime est un assemblage de trois années d'exception (2006-2014-2016 pour la nouvelle édition), vieilli en fûts de chêne français ex-cognac et en fûts de chêne américain ex-bourbon. Sur un caviar Sturia Vintage, la puissance des grains rencontre la tonicité du spiritueux. D'autres notes marines ? Pour cette maison, l'étoilé Pierre Gagnaire (restaurant Gaya) avait proposé, sur le Cellar Reserve, un « Carpaccio de Saint-Jacques à la fleur de sel, anneaux d'encornets, brunoise de gold rush, céleri-rave et choux-fleurs multicolores enrobés d'un suc de clémentine » et un « Turbot poché au lait, puis rôti au beurre demi-sel, jus vert » avec le millésime 1999, puissant et structuré. En dessert, le 12 ans d'âge accompagnait un « Baba bouchon sirop rhum Trois Rivières, angélique du Marais poitevin, chantilly coquelicot » et un « Buren pistache de Sicile, chocolat Cuba 70 %, mousseline croustillante de chocolat Vietnam, lait vénitien ».







Aberlour : whisky, biche, betterave et homard

La polyvalence du whisky, du végétal au gibier, c'est ce que le chef étoilé Thomas Belval, de L'Atelier des Augustins, à Lyon, a démontré en mariant un Aberlour 18 ans d'âge avec un légume racine (« Palet de betterave confit, tarama fumé » et « Palet de betterave à la rose, purée d'Artémis, bortsch ») et avec des champignons (« Bao aux shiitakés & pleurotes déglacés au whisky, hollandaise persil-noisette, poudre d'orge, chips de noisette »). Tandis qu'Aberlour Single Cask 18 ans édition exclusive The Whisky Lodge magnifiait un « Tartare de biche maturé au whisky & poivre de cassis, brunoise d'omble fumé, gelée de pot-au-feu au cassis, carpaccio de radis coloré, huile d'herbes ». Giuliano Sperandio, le chef étoilé du Taillevent, à Paris, a imaginé pour l'Aberlour Small Batch 17 ans, vieilli en fûts américains et fûts de xérès, un « Homard flambé, trompettes-de-la-mort ». Tandis qu'Aberlour A'bunadh, un Single Malt « brut de fût » (60,1°), vieilli en fûts de xérès, illuminait un « Turbot confit au foie gras, aubergine caramélisée » et le 18 ans d'âge une « Volaille maturée au whisky, sauce Albuféra ».

ILYA KAGAN — ARON FARKAS — SDP

DIPLOMÁTICO

— Le Cœur Du Rhum —

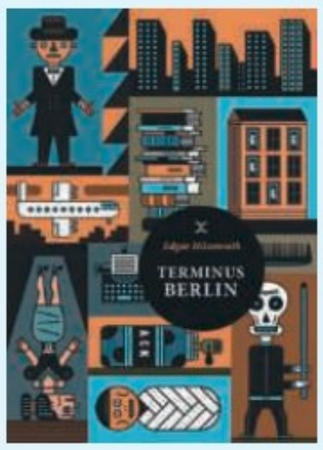
Diplomático est une marque déposée. ©2025 Diplomático Branding, Unipessoal LDA. Tous droits réservés.

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

RETOUR À BERLIN

Dans cette ville saturée de mémoire où le passé peut ressurgir à chaque coin de rue, les histoires d'âmes perdues et d'humanistes en quête d'espoir se récoltent à foison. Si lointaines… et si proches.

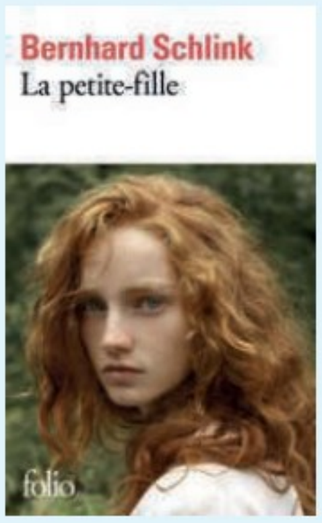
Texte
Laurent Jacobi



Le rire du trompe-la-mort

Plus de trente ans après avoir quitté l'Europe pour New York, Lesche, auteur en quête de succès, de femmes et d'argent, est de retour en Allemagne. À Berlin, il assiste à la chute du mur et tente de trouver sa place dans le microcosme culturel d'une ville touchée par la folie consumériste. Ultime roman aux allures d'autobiographie cynique, *Terminus Berlin* détonne par son humour (juif) et un regard sans concession sur une société hantée par son passé. Écrivain de la Shoah et de l'exil, Edgar Hilsenrath se fiche bien des convenances. Sa plume est incisive, caustique et parfois punk : « *Je ne hais personne. Je rage contre une époque inhumaine.* » Car, derrière la truculence des anecdotes ou des aventures sexuelles, se dévoile une histoire douloureuse. Elle s'infiltre dans les bistrots, les rencontres interlopes ou les rêves éveillés de son alter ego littéraire. La mémoire est comme la langue maternelle. Elle ne se tait pas. Ne s'oublie pas. Elle revient lorsque le danger se rapproche. Nazi un jour, nazi toujours ? Un récit intense et tragiquement d'actualité.

***Terminus Berlin,* Edgar Hilsenrath, Le Tripode, 272 p., 19 €.**



De l'autre côté du mur

À la mort de sa femme, un vieux libraire berlinois découvre un secret. Avant de fuir la RDA, l'amour de sa vie avait abandonné un enfant à sa naissance. Pour lutter contre le chagrin et remonter le temps perdu, il part à sa recherche. Mêlant l'intime au politique, ce roman va au-delà des retrouvailles improbables entre un grand-père tolérant et sa petite-fille nationaliste pour raconter l'histoire de la division de l'Allemagne et des illusions perdues. C'est aussi un livre lumineux et empli d'espoir. Car c'est croire, sur un air de piano, que le mur des idéologies rances s'effondrera par la transmission de valeurs humanistes. C'est penser que bonté et tendresse triompheront des préjugés. C'est placer l'individu au centre pour réparer les fractures familiales et historiques.

***La Petite-Fille,* Bernhard Schlink, Folio, 400 p., 10 €.**

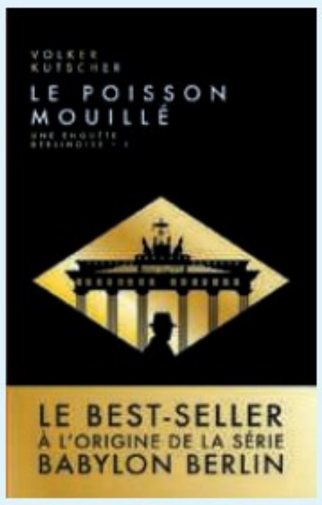




Résister jour après jour

La France vient d'être vaincue. Au 55, rue Jablonski, à Berlin, certains fêtent la victoire, d'autres sont indifférents ou se cachent comme ils le peuvent. Un couple d'ouvriers apprend la mort au combat de leur fils. Le chagrin se mue en colère, puis en acte de résistance insensé : inonder la ville de cartes postales hostiles au régime d'Hitler. Inspiré d'une histoire vraie, *Seul dans Berlin* est considéré comme l'un des plus importants ouvrages consacrés à la lutte contre le nazisme. Avec un style neutre et imagé, Fallada décrit les vies quotidiennes sous le III[e] Reich, entre peur, collaboration et privation. Science des dialogues, arcs narratifs multiples et réalisme brutal rythment un récit où se croisent des destinées cabossées. Et l'absurdité administrative prêterait à sourire si elle n'était pas au service de l'oppression. Rares sont les écrits capables de rappeler ce qu'est la liberté. La liberté de penser, d'agir, d'écrire. Car face à la tyrannie, même un acte dérisoire devient le plus juste des combats.

***Seul dans Berlin,* Hans Fallada, Folio, 672 p., 11,10 €.**

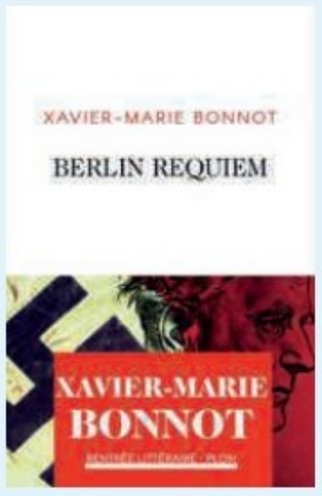


Enquête en eaux troubles

Après une bavure à Cologne, le jeune commissaire Gereon Rath est affecté à la police des mœurs berlinoise. Il n'a qu'une obsession, réintégrer la criminelle. Ce cadavre, repêché dans le canal, tombe donc à pic. À condition de mener l'enquête en sous-marin. Voire de trafiquer certaines pièces à conviction. Cette plongée dans les bas-fonds de Berlin offre un panorama documenté de l'agonie de la République de Weimar, avec sa dose de corruption, d'affrontements de rue et d'ingérence étrangère. Filatures, guet-apens, bars clandestins, whisky à gogo, le rythme est haletant. Et puis, de cette galerie de personnages prêts à toutes les compromissions et impostures pour satisfaire leurs ambitions, émerge l'essence d'un bon roman noir : résoudre une affaire vaut quelquefois mieux que de révéler la vérité.

***Le Poisson mouillé,* Volker Kutscher, Points, 672 p., 8,70 €.**

GETTY IMAGES — SDP



L'impossibilité d'une tour d'ivoire

Qui était Wilhelm Fürtwangler ? Un des plus grands chefs d'orchestre que le monde ait connus. C'est certain. Un allié de circonstances des nazis ? Peut-être. Un lâche ou un naïf trop occupé par sa passion de la musique et son prestige ? Pourquoi pas. Dans cette biographie romancée palpitante, Xavier-Marie Bonnot tente de répondre à ces interrogations. Sans conclusion définitive. Portant sur une vingtaine d'années, *Berlin Requiem* explore une zone grise de l'Histoire faite de compromissions, d'actes de résistance et de dilemmes moraux. Agrémentée de citations musicales, cette tragédie épique s'attarde aussi sur la thématique de la filiation et de l'impossible transmission. Avec, en filigrane, un regard aiguisé sur le fascinant métier de chef d'orchestre. Et sur l'étrange vertige de surpuissance d'un monde qui marcherait à la baguette, mais qui quelquefois vous échappe. Comme la prétendue innocence de l'art face au mal absolu.

***Berlin Requiem,* Xavier-Marie Bonnot, Plon, 360 p., 19 €.**



Vater und Sohn

Festival du cinéma de Berlin. Le futur Prix Nobel de littérature Mario Vargas Llosa est membre du jury. Il s'apprête à recevoir son fils, élève d'une pension anglaise, qu'il n'a pas revu depuis plusieurs mois. Surprise, le jeune homme est méconnaissable. Le doux rêveur s'est transformé en rasta convaincu… Iconoclaste, ce court récit raconte aussi bien l'ennui d'un écrivain que la quête d'absolu d'un adolescent. Entre obligations festivalières et déambulations dans une ville tout en nuances de gris, un hilarant dialogue père-fils s'installe. L'écriture est pure, drôle et ciselée. Avec un sens certain du détail et du burlesque, Vargas Llosa s'amuse, par exemple, à décrire l'obscure doctrine du rastafarisme et le style vestimentaire qui l'accompagne. Une nouvelle légère en apparence, presque une anecdote familiale ? Pas seulement. Ce bijou d'humour et de tendresse pose « la » question qui taraude chaque parent : comment accepter et regarder son enfant se chercher, peut-être se tromper, et devenir un autre ?

***Un rasta à Berlin,* suivi de *Ma parente d'Arequipa,* Mario Vargas Llosa, L'Herne, 72 p., 9,60 €.**

Nuit noire d'été

Marika, une trentenaire française, revient à Berlin avec Solal, son garçon de 7 ans, pour retrouver Thomas, le père que l'enfant n'a presque pas connu. C'est l'été, la chaleur est accablante, les plus fragiles succombent dans l'indifférence alors que d'autres font la fête. Et puis survient l'improbable. Une éruption volcanique suivie d'un tremblement de terre recouvre la ville de cendres et de désolation. Une course contre la mort s'engage alors : une femme à la recherche de son fils… Dans un chaos urbain et dans l'angoisse, l'auteure entremêle les failles personnelles et la science-fiction. Son écriture est fluide, fine, sans pathos. Un rythme enlevé transperce les nuages de l'apocalypse. Avec des éclairs de poésie. La lumière de l'amour maternel. Et une lueur d'espoir, car *« dans cette nuit d'été tranchante et noire, Marika garde les yeux grands ouverts sur les zébrures du monde et de sa vie ».*

***Soleil de cendres,* Astrid Monet, Agullo, 224 p., 19 €.**



SDP

Tendances

26 tips pour 2026

Style, confort, élégance… Quand les gestes du quotidien s'affranchissent de l'accessoire et deviennent l'affirmation d'un goût, chaque détail revêt son importance.

Sélection
Fanny Liaux
Photos natures mortes
Mélissa De Araujo
Réalisation natures mortes
Azza Yousif

Chemise en popeline de coton, ceinture *Triomphe* en cuir de veau vintage, pantalon flare en laine, blouson en cuir d'agneau, trench-coat en gabardine de laine et coton, **Celine,** prix sur demande, cravate en soie brochée, **Charvet,** 225 €. Dans la poche : peigne à cheveux en acétate et étui en cuir de veau, **Celine Maison,** 220 €.

Religion pour les uns, hérésie pour les autres, le mocassin à pampilles divise autant qu'il fédère. À Paris, il n'est plus l'apanage de certains messieurs BCBG. En moins de dix ans, ce soulier classique est sorti de son statut mi-pépère, mi-ringard pour redevenir le choix de cœur des élégants.

Texte
Frédéric Brun

MISER SUR LES GLANDS

D'où vient le mocassin à pompons ?
C'est un retour aux sources pour cette chaussure légère, née aux Amériques, où le sens du confort n'est pas une idée abstraite. Selon la légende, ce serait l'acteur Paul Lukas – inoubliable Oscar du meilleur acteur de l'année 1944 – qui aurait eu l'idée de commander à son tailleur new-yorkais une chaussure facile à enlever, parée d'un lacet terminé à ses deux extrémités par des pampilles décoratives. Le chausseur Alden est chargé de l'exécution. La marque américaine peut donc revendiquer le titre d'inventeur du Tassel Loafer. Avant qu'il ne soit concurrencé par le mocassin souple de pilote sur picots de caoutchouc, le mocassin à pompons, popularisé par Cary Grant, s'adjuge durant trois décennies le statut envié de la chaussure élégante mais décontractée. Personne ne parle encore de « sport-chic », mais les conventions sociales étant strictes, ce mocassin passe alors pour un rebelle. Dans les années 1980, voulant moderniser l'allure du prince Charles, Diana lui en fait porter. Il est alors élevé au pinacle par les anglomanes. En France, il devient un marqueur de classe sociale. Avec Nicolas Sarkozy, il entre même à l'Élysée, avant de connaître une petite décote, pendant laquelle il se réfugie tout de même dans le monde de l'art, rive gauche, dans les milieux mondains, rive droite, et dans les cabinets d'avocats des deux bords. Aujourd'hui, une nouvelle génération se l'est approprié et en a refait un totem. Les plus jeunes le célèbrent sur TikTok ou Instagram à la faveur du retour en



FRATELLI ROSSETTI
Mocassins *Brera* en cuir pour homme, 650 €.



J.M. WESTON
Mocassin à pampilles perforé, 890 €.



SEBAGO
Mocassin *Classic Will,* Regular Brown, 229 €.

COURTESY OF CHURCH'S – SDP



Mocassins *Kingsley,* 990 €, **Church's.**

grâce du style preppy et de la vogue du vestiaire de grand-papa (#grandpastyle). Le snobisme n'attend pas le nombre des années.

Où s'en procurer ?

Les puristes ne jurent que par Alden, bien sûr, et en cuir cordovan lie-de-vin (dire « référence 563 » pour passer pour un initié) par-dessus le marché. Mais il n'est pas nécessaire d'être aussi réducteur, d'autant que l'offre est aujourd'hui large et variée. Pour autant, le mocassin ne souffre pas l'à-peu-près en matière de qualité du cuir et de structure de montage, sous peine de s'effondrer, voire de ruiner la silhouette. Prière de regarder les bons chaussseurs et de se détourner de l'offre bon marché. Comme souvent, Edward Green est considéré comme le nec plus ultra. Les calcéophiles désireront s'en faire faire une paire sur mesure chez John Lobb ou George Cleverley. Spécialiste du sujet, Crockett & Jones en offre plusieurs versions : classique, le *Cavendish,* sur la forme *325,* en cuir lisse ou velours, est intemporel. Mais il y en a aussi des itérations subtilement allongées ou montées sur semelle gomme, tellement pratiques. J.M. Weston propose une alternative sophistiquée à son célèbre mocassin *180,* sous la forme d'un modèle à pompons effilé comme un richelieu et décoré de perforations longtemps en vogue au Quai d'Orsay. Piochant son inspiration dans les lignes dynamiques des souliers italiens des années 1960, Xavier Aubercy a imaginé le *Dorian,* un soulier raffiné dont les pampilles en forme d'initiale « A » évoquent aussi de petites tours Eiffel. Carmina ose l'hybrider avec un bout chasse, cousu sur le devant. Matthew Cookson joue la personnalisation en laissant le client choisir la couleur des pompons. Church's aussi est revenu dans le jeu avec plusieurs modèles intéressants et des variations souples. Berluti en chausse les dandys. Plus créatif, le célèbre *Brera* de Fratelli Rossetti s'habille de matières originales, comme du tissu coloré, du denim ou de la soie. Autres références du moment, estampillées bon rapport qualité-prix, les marques Morjas, Velasca, Caulaincourt, Septième Largeur, Tricker's ou Sebago.

Comment le porter ?

Si les Italiens le préfèrent avec un costume et si les Anglais ne le supportent qu'avec des vestes de sport, le Parisien chic le marie à coup sûr avec son classique ensemble blazer bleu et pantalon gris, à moins qu'il ne le détourne de manière virtuose, sans chaussettes, sous un chino ou un jean blanc et une veste militaire. Soyons clair : le moc' à glands en a tellement vu et traversé qu'il peut désormais tout se permettre. Et c'est pour ça qu'on l'aime.

Chouchouter les loulous



LOUIS VUITTON
Laisse bandoulière pour chien en toile Monogram Surplus, vert kaki, 750 €.



WHISKER
Litière autonettoyante *Litter-Robot 4,* 898 €.



DOLCE & GABBANA X THE MARK HOTEL
Parfum pour chien *Fefé,* 110 $.



EMMA
Oreiller *Original,* 70 x 40 cm, 69 €.

DORMIR PREMIUM



EMILY'S PILLOW
Taie d'oreiller 100 % pure soie de mûrier, coloris moka, 69 €.



TEKLA
Housse de couette en percale de coton, 200 x 200 cm, coloris Island Blue, 245 €.

RELOOKER SA CUISINE

SABRE
Set apéro *Bistrot Dune,* coloris Dune noir, 112 €.



SODASTREAM
Machine à eau pétillante *Enso,* design Naoto Fukasawa, 189 €.



LA TRÉSORERIE
Repose-baguettes *Kawai* en céramique, 11,50 €.



INGO KANEFEYER — SDP

Veste de costume en cuir, 5 400 €, **Prada,**
crème pour les mains, 57 €, **Prada Beauty.**



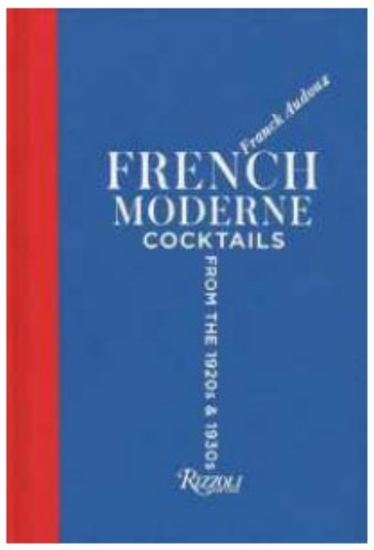
D41, crème hydratante visage à 9 ingrédients, 22,50 €, *Plantes – 1007,* assemblage botanique peaux sensibles au CBD, 650 mg, 37,90€, **Typology.**

Trinquer stylé



BACCARAT
Coffret bar gobelets et carafe *Louxor,* 2 900 €.

RIZZOLI NEW YORK INTERNATIONAL
Livre *French Moderne. Cocktails from the 1920s and 1930s,* de Franck Audoux, 208 p., 27,95 €.



RIMOWA X ROBBE & BERKING
Coffret cocktail, 4 750 €.



Chercher le diable dans les détails



L'INGÉNIEUR CHEVALLIER
Lunettes *Marco,* 840 €.



ELSA PERETTI POUR TIFFANY
Boutons de manchette *Bean* design en argent 925 millièmes, 830 €.



S.T. DUPONT
Briquet guilloché doré *Ligne 1,* 1 050 €.

CHUT…

Quand on aime le son, on le sublime ! Entre transducteurs, traitement acoustique, dispositif antivibratoire et design soigné, les enceintes 2026 promettent un rendu sonore immersif et raffiné, qu'elles se fondent dans le décor ou jouent les protagonistes.



↑ **BOWERS & WILKINS**
Enceinte *805 D4 Signature,* 13 500 € la paire.



↑ **MARSHALL**
Caisson de basses *Heston Sub 200,* 499 €.



→ **DEVIALET**
Enceinte *Phantom Ultimate 98 dB,* 1 500 €.

PASCAL MING-HAO LOU — SDP

Revenir au quartz

Tips 2026



HERBELIN
Montre *City 19515AP15GD,* 300 €.



BRISTON
Montre *Streamliner Kennedy – HM – Blanc,* 420 €.



MAT
Montre *Picobello Chrono,* 720 €.

CHOISIR LE FILM



← **CANON**
Appareil photo Reflex *AE-1*, noir et gris + objectif Canon FD 50 mm f / 1.8, à partir de 299 € sur Back Market.



← **LEICA**
Appareil photo *M EV1,* à partir de 7 950 €.



→ **PENTAX**
Appareil photo *Pentax17,* 549 €.

Cultiver l'essence rare



LACOSTE
Eau de parfum *L.12.12 Silver Grey,* 100 ml, 101 €.



D'ORSAY
Eau de toilette *Vouloir être ailleurs C.G.,* 90 ml, 180 €.

ESSENTIAL PARFUMS
Extrait de parfum *The Musc,* 30 ml, 130 €.



SDP



Vêtements **Brunello Cucinelli.** Montre *Cubitus* à remontage automatique, 40 mm, **Patek Philippe.**

Tromper l'œil et les papilles



SEMIPLUME
Pétillant brut
sans alcool, 75 cl, 25 €.

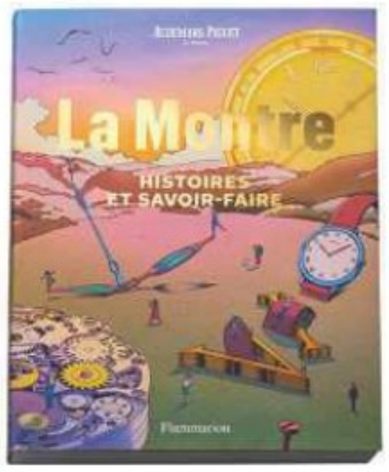


FRENCH BLOOM
Effervescent sans alcool, cuvée Vintage 2022, blanc de blancs, 75 cl, 109 €.



CRAVAN
Cocktail sans alcool
Tuileries, 50 cl, 17 €.

Passer pro (en horlo)



FLAMMARION
Livre *La Montre. Histoires et savoir-faire,*
Audemars Piguet,
Flammarion, 584 p., 85 €.



EAGLE EYE WATCHES
Loupe x 6, 250 €.

Épouser la discrétion



CARTIER
Montre *Santos-Dumont,* 38 mm,
4 700 €.



LIP
Montre *Général de Gaulle,* 35 mm,
449 €.



BREITLING
Montre *Lady Premier 36,*
36 mm, 16 000 €.

Déballer son (grand) sac



BOTTEGA VENETA
Sac seau *Intrecciato Biblioteca,* 2 900 €.



BERLUTI
Sac de voyage *Périple Weekender* en cuir, 4 600 €.

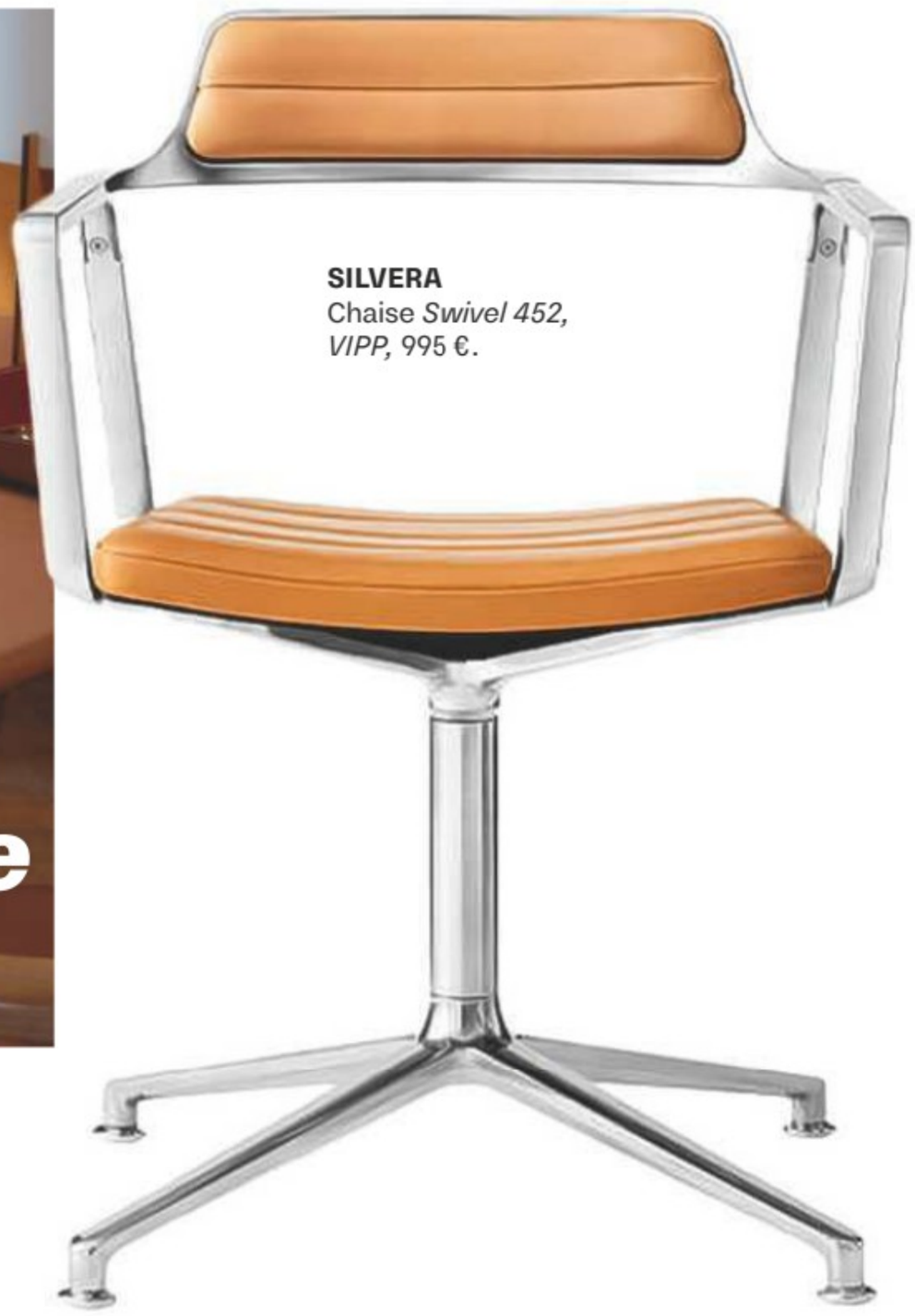


LE TANNEUR
Sac de voyage *Émile* en cuir grené, 650 €.



HERMÈS
Tapis de souris, porte-cartes et vide-poche, collection *Mises et Relances Desk,* 375, 410 et 635 €.

Rejouer *The Office*



SILVERA
Chaise *Swivel 452, VIPP,* 995 €.



MONTBLANC
Papier connecté *Digital Paper* et stylo *Digital Pen,* 890 €.

On passe sa vie à travailler, alors pourquoi ne pas embellir chaque instant ? D'une chaise ergonomique au design affirmé à un carnet qui convertit la calligraphie en texte digital, chaque objet devient un prolongement de soi et l'espace de travail se mue en terrain de créativité.

LEONID SCHUMICK — SDP

SE DÉRIDER SANS EFFORT



MARIO BADESCU
Crème de nuit *Seaweed Night Cream,* 28 g, 25 €.



THERABODY
Masque LED *TheraFace Glo Mask,* 349 €.



TALIKA
Casquette LED antichute de cheveux *Hair Force,* 490 €.

PRENDRE L'AVION DÉCONTRACTÉ

Ne pas hésiter à enfiler son jogging préféré pour embarquer, mais soigner tout de même les détails de son allure. Privilégier son confort donc, tout en signalant, à qui peut le percevoir, son statut d'homme de goût.



LIPAULT
Masque de sommeil, 19 €.



AIR FRANCE
Sac de week-end « Le plus grand réseau du monde », disponible au Bon Marché jusqu'au 2 janvier 2026, 179 €.

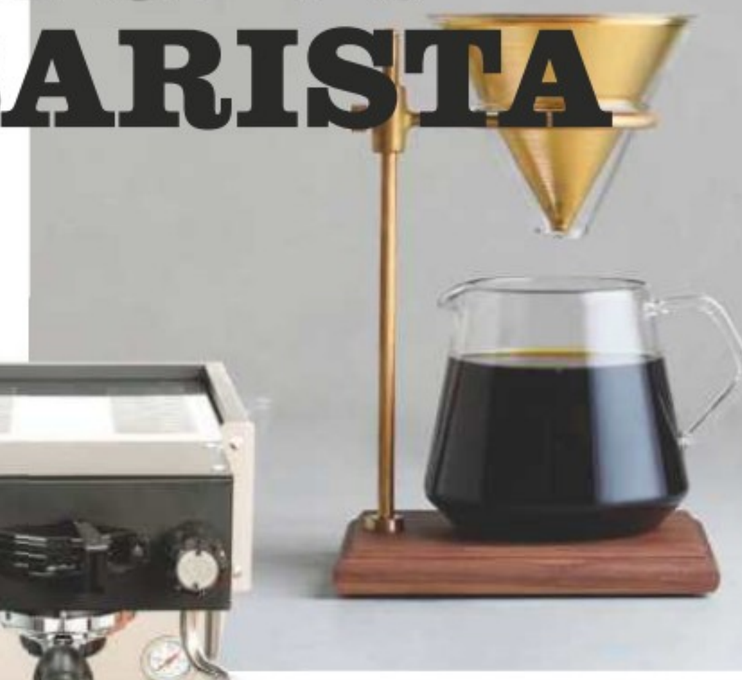


RITZ
Étiquette de bagage Ritz, *Frame,* 165 €.

SE LA JOUER BARISTA



LA MARZOCCO
Machine à espresso *Linea Micra,* à partir de 3360 €.



KINTO
Set carafe avec porte-filtre et 4 tasses *Slow Coffee Style Specialty SCS-S02,* 210 €.

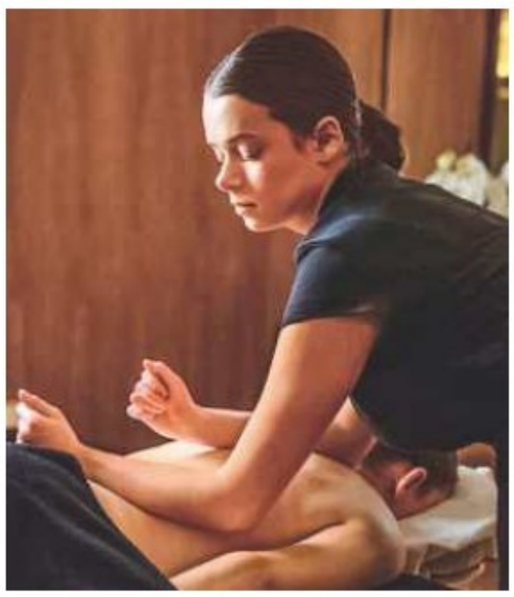


BACHA COFFEE
Coffret de cafés en sachets *Holiday Morning,* 54 €.

PARTIR POUR UN DÉFI



UTMB
Trail UTMB de Puerto Vallarta, Mexique, 5-7 mars 2026. Dormir au Rosewood Mandarina.



HYROX PARIS
Course de fitness au Grand Palais, 23-26 avril 2026. S'offrir ensuite un soin réparateur au spa Shiseido de l'hôtel Les Jardins du Faubourg.



MARATHON DE TOKYO
Le 1er mars 2026. Dormir au nouveau Park Hyatt Tokyo.

MION MATHILDE — AIR FRANCE — SDP

Sécateur japonais *Niwaki,*
154 €, **Magasin Vivant,**
savon *Superfin,* 35 €,
Officine Universelle Buly.



Pour les photos des natures mortes, p. 141, 145, 146, 149, 153 :

Mannequin :
Luis Fecil (Rock Men)
Grooming : Saloi Jeddi
Assistante à la réalisation :
Brittany Belo
Assistante photographe :
Margot De Araujo
Assistante lumière :
Enea Arienti
Scénographe : Jeremy Blasco
Assistant scénographe :
Hamid Shams
Production :
Judith Reyner (Bang Bang)

Sortir les carats



MESSIKA
Chevalière pavée *Move Titanium Naturel,* prix sur demande.

PASQUALE BRUNI
Bracelet *Accendimi* en or blanc 18 carats et titane noir avec diamants blancs, 5 980 €.

BULGARI
Collier *Save The Children,* argent massif et céramique noire, 700 €.

Unité de mesure de la pureté d'un matériau, le carat redevient aussi l'étalon du style masculin. En 2026, les hommes n'auront plus peur de briller : l'or blanc s'invite sur les poignets, les diamants gagnent les cols et la chevalière signe le retour d'une élégance assumée. L'époque du *quiet luxury* s'estompe au profit d'une sophistication plus libre, où l'éclat ne rime plus avec excès, mais avec confiance. Les grandes maisons relancent leurs lignes masculines, Cartier et Tiffany en tête, tandis que de jeunes créateurs (Alt, Charlotte Chesnais) brouillent les genres avec des pièces sculpturales. Le bijou devient manifeste : symbole de savoir-faire, de durabilité et de liberté esthétique retrouvée.



SOLEX (REBIRTH)
Vélo électrique *Intemporel Signature,* 1 999 €.



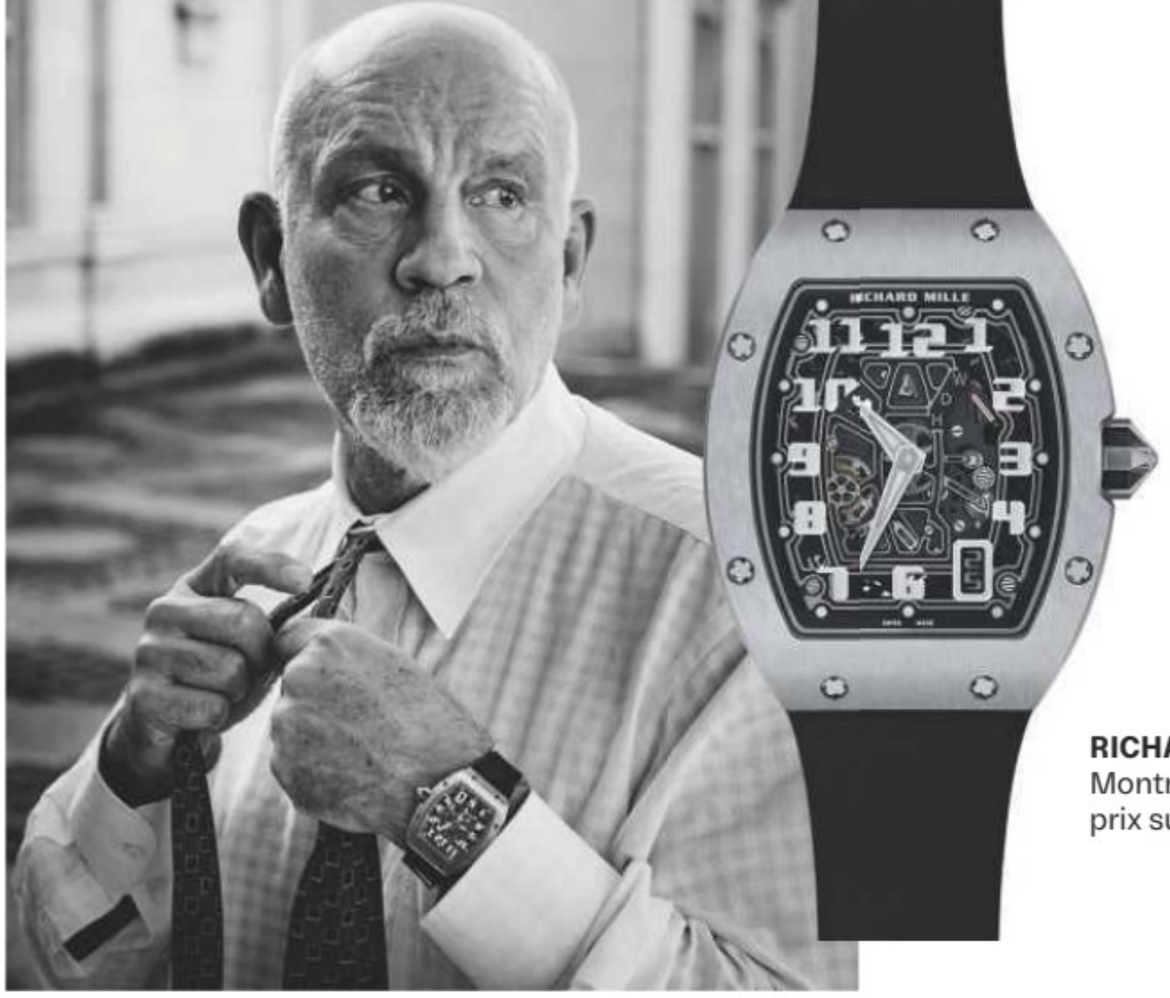
ATELIERS HERITAGEBIKE X THE GOOD LIFE
Vélo électrique *Heritage Club,* 9 410 €.



GAYA
Vélo électrique configurable *L'Incroyable,* à partir de 2 900 €.

PÉDALER PÉDALER PÉDALER

Alléger le poignet



RICHARD MILLE
Montre *RM 67-01,*
prix sur demande.



CASIO
Montre *MRG-B5000D-1DR, G-Shock,* 3 500 €.



CITIZEN
Montre *Zenshin NK5020-58P,* 499 €.

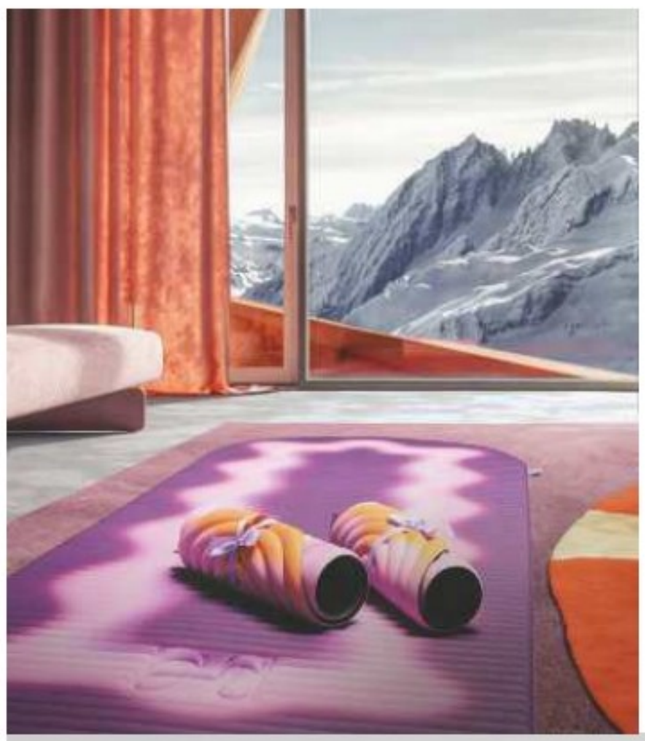
Après la frénésie des montres aussi épaisses que des galettes bretonnes, le poignet respire enfin : la montre s'allège. Né des profondeurs de la Terre, le titane diffuse une lumière froide et indomptable. Dès les années 1970, dans un Japon en pleine mutation, une manufacture relève le défi : dompter ce métal rétif pour créer la première montre en titane. Citizen, véritable alchimiste du temps, transforme peu à peu cette matière brute en un alliage presque vivant, le Super Titanium. Depuis, d'autres ont suivi, et cette tendance gagne en ampleur à l'orée 2026.

TRANSPIRER DESIGN



MIAFIT
Dix accessoires de sport
Le Totem, coloris Milk, 540 €.

Puisqu'il faut souffrir, autant que ce soit avec style. Et plutôt que de s'astreindre aux salles de sport impersonnelles, optez pour le format à domicile, où chaque poids se choisit autant pour son esthétique que pour sa fonction, et où l'effort deviendrait presque un plaisir…



HERCULE STUDIO X UNIVERS UCHRONIA
Tapis de yoga
Archy Winter,
180 €.



TECHNOGYM
Appareil de fitness
Reform, prix sur
demande.

COURTESY OF RICHARD MILLE – SDP

PASSER EN MODE FARWEST



↑ **ACNE STUDIOS**
Ceinture à boucle avec logo, en cuir épais tanné végétal orné d'un motif saisonnier en relief. Boucle inspirée des rivets de denim, avec logo en métal doré vintage, 490 €.



↑ **RALPH LAUREN**
Montre *The American Western,* 31 000 €.



↗ **PRADA**
Cravate *Bolo* en cuir Saffiano, 430 €.

DEVENIR UNE FINE LAME



↑ **HORL**
Aiguiseur, 169 €.

← **MIYABI**
Couteau de chef japonais *Miyabi Iki Gyutoh 20 cm,* noir brun, 499 €.

← **PERCEVAL**
Couteau de table *9.47 Prestige,* à partir de 279 €.



← **GIOBAGNARA**
Jeu de mahjong, 2 945 €.

Tricher pour gagner





↑ **GRIMAUD X LA BNF**
Jeu de cartes *Louis XV,* 150 €.

→ **GIOBAGNARA X POLTRONA FRAU**
Jeu de backgammon *Games collection,* à partir de 4 666 €.

BHM STUDIO — FABRICE MALARD — ZWILLING J.A. HENCKELS AG — SDP

Inspirations

P. 158
Mode : Niels Schneider, passé, présence, futur

P. 166
Dans l'hôtel de Renzo Rosso à Cortina

P. 170
Un œil dans la manufacture des lunettes Vuarnet

P. 174
Voyage dans le temps avec Dr. Woo et Roger Dubuis

P. 176
Jeremy Chan, le chef qui (ré)incarne la gastronomie anglaise

P. 182
Le charisme d'une table basse de cinéma

P. 186
Raymond Depardon, à travers champ

P. 190
BD : Jack Palmer divague dans les vignes



BEN PARKS

Qu'est-ce qui, chez certains acteurs, impose le silence dès qu'ils apparaissent ? C'est avant tout une présence. Ambassadeur d'Audemars Piguet, Niels Schneider fait partie de ceux qu'on admire avant de comprendre pourquoi.

Niels Schneider, l'art du contretemps

Texte
Anne Boulay
Photos
Ben Parks
Stylisme
Barbara Loison

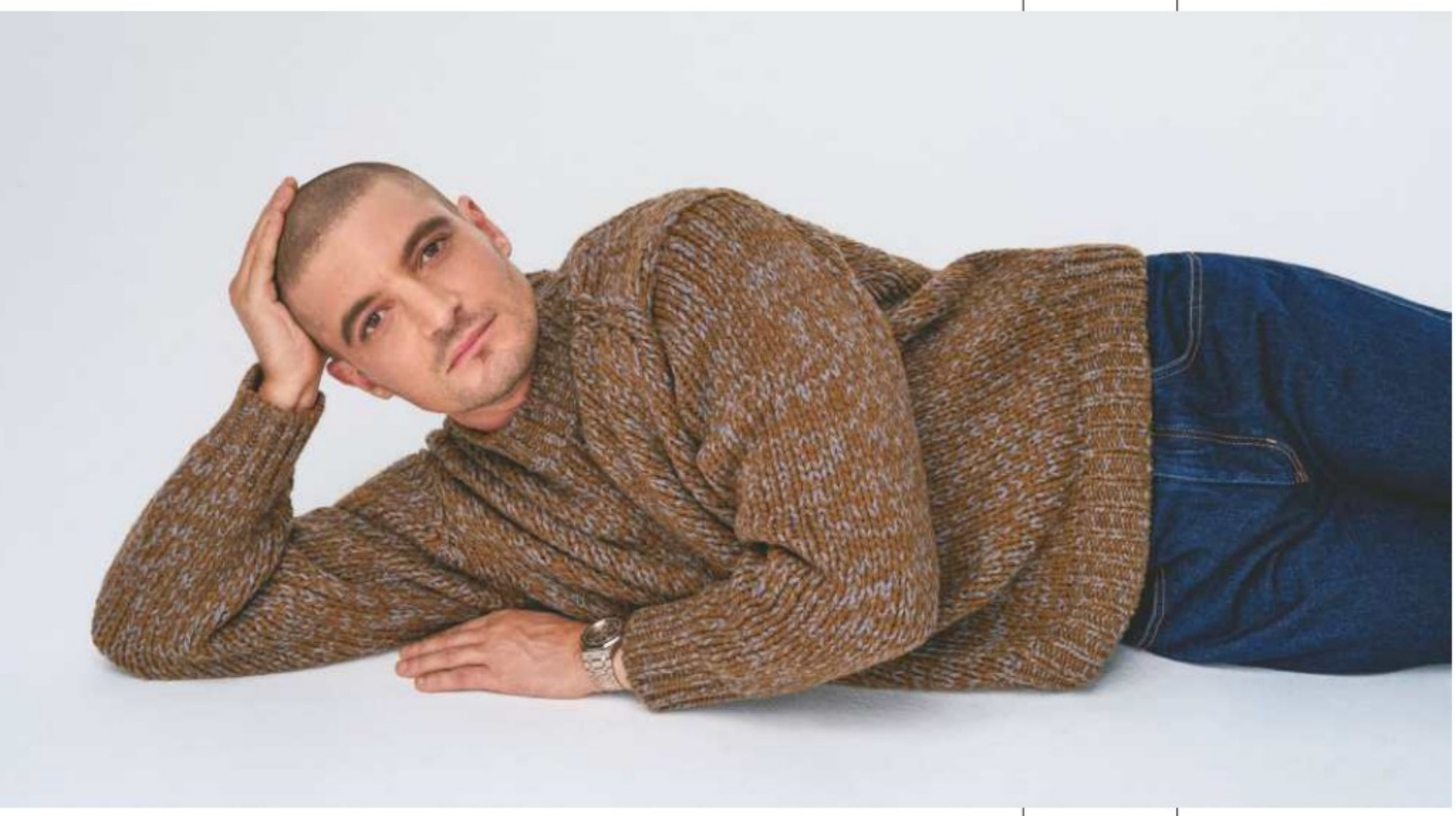
Il est arrivé avant l'heure prévue, a pris le temps de saluer tout le monde, s'est intéressé à ce qu'on attendait de lui. Puis, sous les *sunlights* du studio photo, Niels Schneider a pris la tondeuse, l'a passée lentement sur son crâne, dans un silence de cathédrale. Impossible, pour les témoins de cette scène, de ne pas penser à De Niro dans *Taxi Driver.* Pas lui. Il ne rejouait rien. *« Ça faisait trois films de suite qu'on me faisait de fausses calvities,* dit-il en s'esclaffant. *Après trois ans à cacher mes cheveux sous des casquettes, j'étais heureux de pouvoir enfin me raser la tête. »* Ce n'était pas une provocation, mais une libération : se débarrasser de la contrainte, retrouver la peau, sentir le temps passer comme un coup de frais. Le silence, pour lui, n'est pas absence mais matière. *« C'est un espace d'introspection,* dit-il sans emphase. *Au cinéma comme dans la vie, il permet le ressenti. »* Il marque une pause : *« La parole n'a de valeur que si elle respire. Ce calme n'est jamais vide. Il est traversé de pensées, d'émotions, d'états intérieurs. »* Tout son travail procède de cette idée : chercher la densité plutôt que le bruit, la tension plutôt que l'effet. *« J'essaie toujours d'apporter une intériorité. Ce qui m'intéresse, ce n'est pas d'exécuter ce qui est écrit, mais de le rendre vivant. »* Pour lui, un scénario n'est qu'une ossature. *« Il faut lui rendre sa pleine humanité au moment de l'incarnation, quand la fiction devient réalité. »* C'est là que le personnage naît, quand il quitte le texte pour le corps.Niels Schneider appartient à une famille d'acteurs qui travaillent par imprégnation, dans une forme de dépense physique. *« River Phoenix m'a profondément marqué. Il avait une physicalité, une vulnérabilité, une grâce. J'aime aussi Dewaere, Pacino, Philippe Léotard… Ils incarnaient une masculinité différente, plus marginale, plus fragile, tout en restant très virils. »* Il se reconnaît dans cette manière d'habiter le cadre plutôt que de le remplir. Son travail commence bien avant le tournage. *« Je n'ai pas de méthode fixe,* explique-t-il simplement. *Chaque projet demande autre chose. Parfois, c'est une préparation physique, parfois intellectuelle, parfois l'apprentissage d'une langue. »* Il parle d'une mission souterraine. *« En amont, je fais un vrai travail cérébral, je cherche des inspirations littéraires, historiques,* →

Blouson *workwear,* **Louis Vuitton,** chemise en coton, **Comme des Garçons,** tee-shirt en coton, **Majestic Filatures,** jeans en coton, **Junya Watanabe,** souliers en cuir, **Prada.** Montre *Royal Oak Quantième Perpétuel Automatique* en acier, **Audemars Piguet.** *Swivel chair 452,* **VIPP, chez Silvera.**

→ *picturales. J'essaie d'avoir la plus grande nourriture possible avant de me lancer.* » Mais quand la caméra s'allume, tout se clarifie. « *Ce n'est plus un exercice scolaire. On ressent, on agit.* » Ce point de bascule, il le décrit ainsi : « *Le premier jour de tournage, quand on entre dans le décor, dans le costume, tout ce qu'on a préparé se simplifie. C'est un moment très agréable, tout l'effort s'efface, les choses viennent naturellement.* » L'incarnation passe aussi par les vêtements. « *Le costume, c'est fondamental,* confirme-t-il dans un sourire. *Une paire de chaussures, une coupe, une matière, tout change. Ça aide à comprendre qui est le personnage. L'habit fait le moine, en tout cas au cinéma.* »

Le langage du corps

C'est sans doute ce lien entre le geste juste et la précision du détail qui explique sa collaboration avec Audemars Piguet. La maison horlogère symbolise un rapport au temps qui lui ressemble, maîtrisé, mesuré, intérieur. Une montre mécanique, comme un rôle, demande de la patience et une écoute du rythme. Schneider la porte sans démonstration. Chez lui, le temps n'est pas un décor mais une présence qu'il apprivoise, comme une seconde nature. « *Quand on tourne, on s'appartient peu,* glisse-t-il. *C'est un métier qui t'absorbe complètement.* » Les journées de quinze ou seize heures, parfois de nuit, ne laissent pas de place au reste.



« *Mais après, j'aime revenir à moi, ne rien faire, passer du temps avec ma famille.* » Il est père depuis deux ans. « *Avoir un enfant, ça change tout. Ça oblige à s'organiser, à devenir adulte. Tu n'es plus responsable seulement de toi. Le temps passe autrement. C'est une boussole, un rappel qu'il faut vivre le présent et faire ce qu'on a vraiment envie de faire.* » Il ne cherche pas la maîtrise pour elle-même, simplement la justesse. « *Je ne fais pas de plan de carrière. Je ne suis pas entrepreneur, je ne contrôle pas la demande.* » Ce refus du calcul, rare dans son milieu, l'a conduit vers une filmographie où la discrétion n'exclut pas l'intensité : *Les Amours imaginaires,* de Xavier Dolan, *Diamant noir,* d'Arthur Harari, *Les Choses qu'on dit, les choses qu'on fait,* d'Emmanuel Mouret. Et aujourd'hui, *Les Tourmentés,* de Lucas Belvaux, où il incarne un ancien légionnaire, et *BADH,* de Guillaume de Fontenay, un film d'espionnage tourné l'an passé. Des rôles où le calme et la retenue deviennent une forme d'expression. La conversation revient sur les transformations qu'il s'impose. Il montre des photos sur son téléphone. Sur l'une, il apparaît méconnaissable, amaigri. Sur une autre, il porte l'uniforme du général Leclerc, droit, massif, presque hiératique. Il l'incarne dans le diptyque biographique d'Antonin Baudry sur De Gaulle, dont la sortie est prévue pour janvier 2026. Entre les deux images, le même regard, la même concentration. Pour lui, tout passe par le corps. « *Un acteur, c'est une enveloppe modulable.* » Sur le plateau du shooting, son crâne rasé donne une certaine dureté à son visage, mais le sourire n'est jamais loin. Pas besoin d'en rajouter, il tient le cadre. L'œil du photographe cherche le bon angle, lui reste fixe, attentif, présent. Il ne joue pas, il attend. Dans ce léger décalage, tout est dit. Niels Schneider ne court pas après le mouvement, il lui donne sa cadence. Sa manière d'exister dans un monde saturé de vitesse tient à cet art du contretemps. Chez lui, la mesure et la retenue ne sont pas des retraits, mais des choix. Et peut-être aussi une forme d'élégance : celle de ne jamais confondre le passage du temps et sa valeur.

↖ Pull en cachemire, **Tod's,** jeans en coton, **Isabel Marant.** Montre *Royal Oak Quantième Perpétuel* en Sand Gold, **Audemars Piguet.**

Veste en cuir d'agneau et pantalon en laine, **Prada,** débardeur vintage, collier en argent et médaille en argent émaillé turquoise, **Pascal Monvoisin.** Montre *Royal Oak Double Balancier Squelette* en céramique noire et or rose, édition limitée à 150 exemplaires, **Audemars Piguet.**

Manteau ceinturé en laine, veste en laine, chemise à bords francs en coton, cravate en soie, pantalon en laine, l'ensemble **Ami Paris,** boots en cuir d'agneau, **Hermès.** Montre *Royal Oak double balancier Squelette* en or gris, **Audemars Piguet.**

Veste en laine, chemise en popeline de coton et cravate en soie ottoman, l'ensemble **Celine.**

Bomber en cuir d'agneau vieilli, veste en laine, chemise en popeline de coton, cravate en soie, pantalon taille haute en laine, l'ensemble **Saint Laurent par Anthony Vaccarello,** boots en cuir d'agneau, **Hermès.** Montre *Starwheel* en or rose, cadran en aventurine noire, **Audemars Piguet.**



“Une paire de chaussures, une coupe, une matière, tout change. Ça aide à comprendre qui est le personnage. L’habit fait le moine, en tout cas au cinéma.”

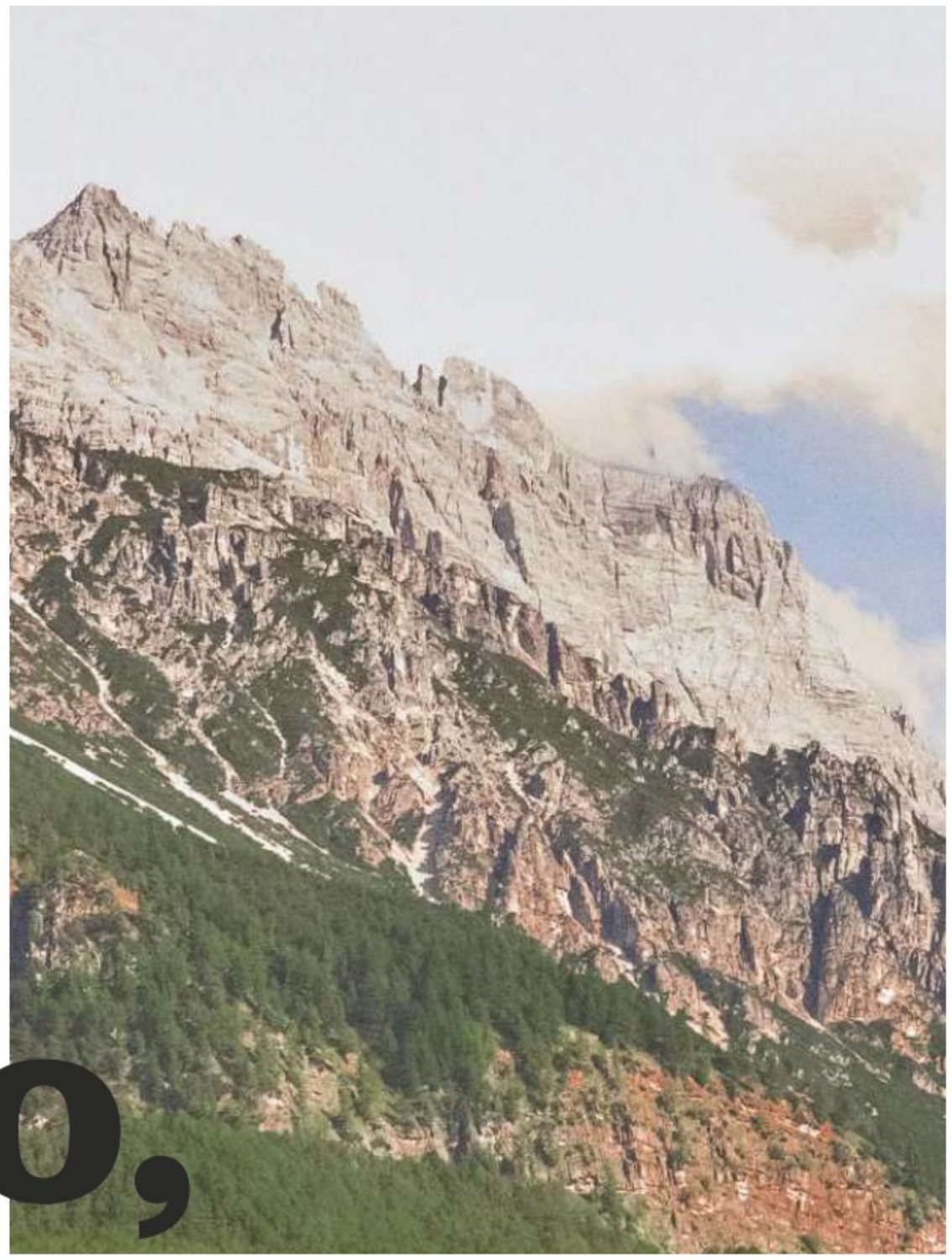
Manteau en cachemire, tee-shirt en cachemire et pantalon en laine, l’ensemble **Giorgio Armani,** boots en cuir d’agneau, **Hermès.**

Assistant lumière :
Shane Woodward
Assistant photographe :
Benoît Soualle
Assistante styliste :
Audrey Taillee
Accessoires et décor :
Fanny Liaux Gasquerel
Grooming :
Anne Bochon
Production :
Judith Reyner
et Mélina Klein
(Bang Bang)

Merci à la boutique
Silvera Kleber.

→ **Les Dolomites, un paradis alpin qui va accueillir plusieurs épreuves des jeux Olympiques de Milan-Cortina en février 2026.**

↓ **L'hôtel Ancora, à Cortina d'Ampezzo, fraîchement rénové par le fondateur de Diesel.**



Renzo, tout là-haut



Texte
Sylvie Berkowicz
Photos
Matias Indjic

C'est à Cortina d'Ampezzo, station chic de ski des Dolomites où il vient d'ouvrir un hôtel, que Renzo Rosso profite en famille de derniers moments de repos avant le tourbillon de la rentrée : trois défilés à Milan, un à Paris, l'ouverture d'un *flagship* Diesel à Berlin et un 70e anniversaire fêté en grand dans son QG de Breganze, en Vénétie, avec 2 000 invités. La routine pour cet homme très occupé qui a bâti sa fortune grâce à la marque qu'il a créée en 1978 : Diesel. Regard bleu comme un jean très délavé, joues rebondies et silhouette athlétique, l'homme défie son âge. « *Be brave* » est sa devise. Et c'est bien ce qui a guidé sa vie. C'est avec la collaboration de la designer d'intérieur Vicky Charles (connue entre autres pour son →

« *For Successful Living.* » C'était la promesse affichée sous le logo de Diesel, la compagnie qui a assuré le succès et la fortune de Renzo Rosso. L'homme a fait de l'audace et du risque la ligne directrice de sa vie d'entrepreneur. Rencontre dans les salons de l'Ancora, l'hôtel qu'il vient de rénover à Cortina d'Ampezzo, dans les Dolomites.

→ travail avec Soho House) qu'il a supervisé la rénovation de cet hôtel, le plus ancien de la ville. L'Ancora est donc fin prêt pour accueillir, peut-être pas les athlètes, mais des VIP assistant aux prochains jeux Olympiques d'hiver qui auront lieu dans la région. Et bien qu'il soit né en Vénétie, non loin de là, ce n'est que récemment qu'il a découvert la station. *« J'en suis immédiatement tombé amoureux,* s'enthousiasme-t-il. *J'ai décidé d'y investir car je suis convaincu qu'elle a un potentiel de croissance incroyable. Avec l'Ancora, mon objectif était de créer un lieu où l'on se sent comme chez soi, entouré de gens qui nous connaissent et savent ce qui nous rend heureux. Un endroit dans lequel on a envie de revenir. »* Ce n'est pas la première fois qu'il se frotte au monde de l'hospitalité. En 1994, il ouvrait Le Pelican à Miami Beach, devenu iconique. *« Le Pelican et l'Ancora représentent deux moments très différents de mon aventure dans le monde de l'hôtellerie,* ajoute-t-il. *En escale à Miami au début des années 1990, je suis tombé amoureux de la ville, de sa lumière unique et de ses contrastes. J'ai repéré Le Pelican, un joyau Art déco sur Ocean Drive, et je l'ai acheté. De retour chez moi, j'en ai parlé à mon équipe créative chez Diesel, et ils ont craqué. Ils m'ont proposé tellement d'idées de décoration que nous avons finalement décidé de les mettre toutes en œuvre, une différente pour chacune des 30 chambres de l'hôtel. L'Ancora, quant à lui, est le fruit du travail d'une personne qui a aujourd'hui près de cinquante ans d'expérience, de culture, de voyages, et qui sait ce qu'elle veut. J'y ai mis beaucoup de moi. »*

Le denim comme philosophie

Cet hôtel, il l'a voulu comme sa propre maison, un mélange de glamour et de confort, meublé comme un domicile privé, avec des boiseries, des antiquités, des fauteuils capitonnés, des livres de mode disposés un peu partout et, sur les murs, des photos anciennes de la station, qui rendent hommage à cet établissement fondé en 1826. Une ambiance feutrée, qui semble a priori assez éloignée de l'audace qui est devenue sa marque de fabrique et a donné son nom à sa holding : OTB, acronyme de *« Only The Brave »* et mantra de business. *« Ma première audace a été de croire au denim, non seulement en tant que produit, mais aussi en tant que philosophie de vie applicable à tous les domaines, des défilés aux tapis rouges,* détaille-t-il. *J'ai cru dans une forme de communication qui, des décennies avant les réseaux sociaux, interagissait avec ses consommateurs, les incitait à réfléchir et les provoquait avec ironie. »* On connaît tous le slogan *« Diesel For Successful Living »* et la campagne de 1993 parodiant les clichés publicitaires américains : *« How to smoke 145 cigarettes a day »*, *« How to teach your children to love and care »,* montrant un homme pointant un revolver, ou encore, en 2010, *« Smart may have the brains but stupid has the balls »* (littéralement, *« Les intelligents ont peut-être le cerveau, mais les stupides ont les couilles »*). L'histoire ne dit pas si les acheteurs réfléchissaient au sens de cette communication, mais ils ont de toute évidence adhéré au style et se sont rués sur les vêtements Diesel. Fortune faite, Renzo Rosso est passé à l'étape suivante : constituer un groupe réunissant plusieurs griffes, lesquelles ont toujours dans leur ADN une forme d'audace. En 2002, il devient actionnaire majoritaire de Maison Margiela, en rachète l'entièreté trois ans plus tard. En 2014, il y place, à la tête de la création, le banni John Galliano. Un coup de génie. Car, saison après saison, jusqu'au dernier défilé « Artisanal » de janvier 2024, le designer a pu retrouver sa place, acclamé par les critiques de mode. La marque se porte très bien, aujourd'hui sous la direction artistique du belge Glenn Martens. En 2008, OTB acquiert la majorité des parts de Viktor & Rolf, puis en 2015, prend



↑ À 70 ans, Renzo Rosso continue à vivre selon les mêmes principes : audace et créativité.

↓ Avec la designer d'intérieur Vicky Charles, Renzo Rosso a donné une nouvelle vie à un hôtel vieux de deux siècles.



le contrôle de Marni. En 2019, c'est une participation dans le californien Amiri, et enfin l'acquisition en 2021 de Jil Sander. Aujourd'hui, son chiffre d'affaires frôle les 2 milliards d'euros.

« Un chien rapide bat un chien lent »
Renzo Rosso aurait bien aimé ajouter Versace à son portefeuille, mais ce fut finalement Prada qui, le printemps dernier, emporta la mise. *« J'aime les marques qui ont un ADN emblématique, non conventionnel et reconnaissable, des racines profondes, une solide expertise produit, et une communauté de fans internationale,* énumère-t-il. *Il n'y en a pas beaucoup sur le marché, et Versace en faisait incontestablement partie. OTB œuvre pour la préservation et le développement de marques italiennes et internationales, avec cependant une approche qui diffère d'un groupe comme LVMH. Plus petits et disposant de nos propres ressources, nous sommes très agiles. Je demande à mes managers de prendre rapidement des décisions, sans attendre d'avoir toutes les informations pour agir. Un chien rapide bat un chien lent, leur dis-je toujours. »* Sur chacune des baignoires des chambres de l'Ancora Cortina, il a fait inscrire *« enjoy »,* et c'est bien de cette façon qu'il accueille ses amis venus le retrouver au bar, qu'il s'attable en tribu au restaurant et qu'il profite de chaque minute d'une vie déjà bien remplie. Dans le livre *Seventy,* qui vient de sortir chez Assouline, Renzo Rosso revient sur 70 événements marquants, personnels ou professionnels. Un panégyrique de tous ses projets, initiatives et investissements. On y trouve bien sûr toutes les marques du groupe, mais aussi un vignoble, une ferme hydroponique, un e-market de produits bio, une compagnie de location de jets privés, un club de foot, une clinique esthétique… également des photos en compagnie de ses sept enfants, du pape François ou de Nelson Mandela. Sans oublier l'important volet caritatif via la Fondation OTB.



↑ Au sous-sol, le Brave Club, haut-lieu de la vie nocturne de Cortina d'Ampezzo.

↓ La rénovation a respecté l'esprit montagnard et chaleureux du lieu tout en apportant un design moderne.



Le bilan d'une carrière qui est loin d'être finie. *« 70 ans, c'est un âge formidable, que je suis fier d'avoir atteint en pleine forme,* glisse-t-il. *Mais je suis aussi conscient que j'ai moins de temps devant moi que derrière. La prochaine décennie ? Elle pourrait être magnifique, riche en innovations, comme l'IA, qui amélioreront nos vies, ou alors un peu inquiétante si nous ne les accueillons pas à bon escient. J'espère cependant que la situation politique et économique actuelle s'améliorera, car vivre dans la peur de ce qui pourrait arriver demain ne nous donne pas la sérénité nécessaire pour appréhender le monde comme nous le devrions. »* Avec joie, et audace.

Perspective minérale

La marque de solaires Vuarnet vient de fêter ses 65 ans, fidèle aux savoir-faire optiques de ses origines, à savoir la mise en œuvre de verres minéraux. Visite à Meaux, dans les coulisses d'une manufacture française qui voit loin.

Texte
Olivier Reneau

Vuarnet, c'est avant tout l'histoire d'une rencontre. Celle, en 1959, du champion de ski alpin Jean Vuarnet avec l'opticien parisien Roger Pouilloux. Ce dernier remet aux skieurs de l'équipe de France, en vue de leur participation aux jeux Olympiques de Squaw Valley (Californie) l'année suivante, une paire de lunettes de soleil aux verres particulièrement innovants. Jean Vuarnet décroche une médaille d'or… C'est le triomphe ! *« Ces lunettes étaient phénoménales ! J'ai gagné. Pouilloux m'a ensuite proposé un accord, je n'ai pas pu résister »,* déclara par la suite le champion. Le modèle alors porté se nomme *02,* celui-là même qui tient depuis soixante-cinq ans son rang d'icône parmi les lunettes de soleil. En 1984, tandis que les JO, cette fois-ci d'été, reviennent en Californie, à Los Angeles, la phrase énoncée par un animateur de radio, *« It's a Vuarnet day today »* (c'est une journée Vuarnet, aujourd'hui), pour signifier le plein soleil annoncé deviendra même un slogan culte pour la marque partenaire.

Préquel

Il existe cependant une sorte de petit préambule à la success-story. En 1957, dans ses locaux de la rue Boissy-d'Anglas, Pouilloux, épaulé par un étudiant de l'institut d'optique, Joseph Hatchiguian, travaille sur un verre destiné à la conduite nocturne, ces fameux verres jaune fluo qui amplifient la luminosité. Au fil de leurs recherches, ils parviennent à élaborer une optique permettant tout à la fois de protéger l'œil des rayons du soleil, de sublimer le relief et d'agir même par temps ombragé. Le fameux verre *Skilynx* était né ! Il a la particularité de disposer d'un traitement miroir plus foncé en haut et en bas pour protéger des rayons du soleil et de la réverbération sur la neige ou l'eau… Autre détail qui a son importance : il est en verre minéral, à base de silice, tandis que les optiques issues de la pétrochimie tendent à se généraliser à l'époque. L'histoire et l'accord scellé entre



↑ **Le modèle *Glacier* est devenu une icône de la montagne, avec ses coques latérales et son protège-nez amovibles en cuir, ainsi que ses montures en acétate et bêta titane.**

les deux hommes vont retenir surtout le nom du skieur et son attachement à la montagne, même si les Vuarnet ont été également portées par l'alpiniste Jean Afanassieff dans son ascension de l'Everest en 1978 et par Jeff Bridges, alias The Dude, dans *The Big Lebowski.*

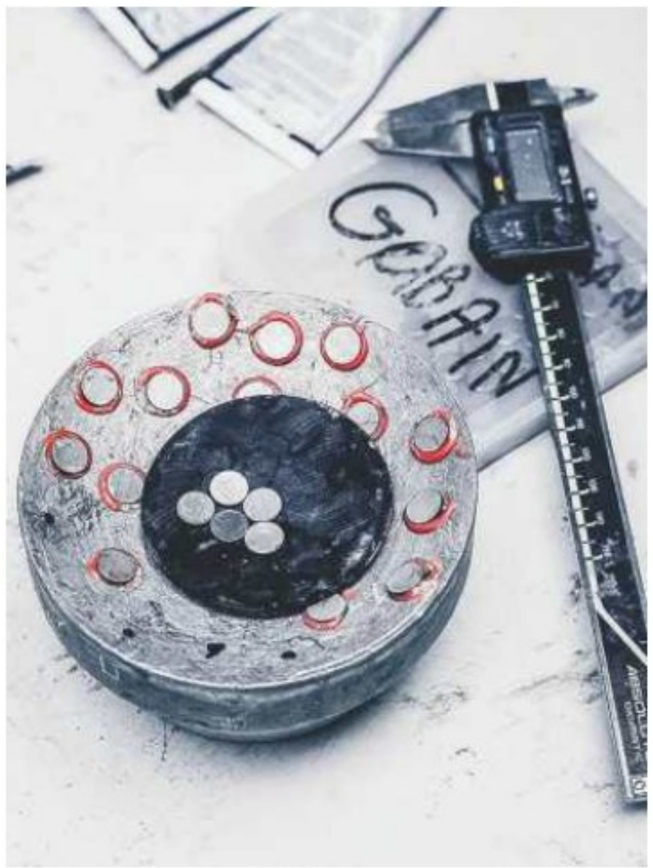
Le tournant des années 1980

Contre toute attente, c'est en région parisienne, à Meaux, que la destinée de la marque Vuarnet continue de s'écrire depuis maintenant une quarantaine d'années. Au milieu des années 1980, alors que le succès de Vuarnet est retentissant, la marque doit migrer vers un site à la mesure de sa production. Cependant, au cours des récentes décennies, la concurrence va s'avérer féroce, avec l'arrivée de nouveaux acteurs sur le marché, notamment ceux issus de la mode, et la suprématie des verres plastiques pour les optiques solaires. Mais fort de son héritage, Vuarnet a su échapper aux écueils et faire valoir sa différence. Toujours discrètement nichée dans la même zone industrielle, la manufacture Vuarnet perpétue ce savoir-faire →

De mains de maîtres







→ très particulier du verre minéral. *« Nous avons été classés Entreprise du patrimoine vivant en 2017, et confirmés cinq ans plus tard comme l'exige le label »,* mentionne Brahim Cheikh-Bella, le directeur du site. Les grands avantages d'un verre minéral sont la clarté, la résistance aux rayures – 19 fois supérieure au polycarbonate – et la protection optique là encore incomparable. Un tel verre filtre en effet 100 % des UV, jusqu'à 99 % de lumière bleue, parmi les plus nocives du spectre lumineux, et va jusqu'à absorber 94 % des infrarouges, protégeant ainsi les yeux de la chaleur et du dessèchement.

Au cœur des savoir-faire

Pour autant, malgré ces particularités hautement techniques, il est ici davantage question d'artisanat que de procédés industriels pour la vingtaine d'employés qui s'attellent à élaborer les verres. Le processus demeure quasi identique à celui des débuts, même si quelques machines automatisées ont fait leur apparition pour certaines phases d'usinage. Deux semaines de travail sont donc nécessaires pour transformer un palet de verre de 3,2 mm d'épaisseur teinté dans la masse chez un producteur verrier. On compte alors pas moins de 11 séquences de façonnage (usinage, polissage, gravure…) ponctuées par des temps de contrôles ainsi que des lavages répétés aux ultrasons pour écarter toute impureté. *« Ce nombre important d'étapes, 17 au total, est incompressible si l'on veut maintenir la qualité de nos verres. Ce qui justifie évidemment le coût de fabrication des modèles »,* explique Thierry Bouché, précédemment directeur de la manufacture et désormais responsable du pôle verre correcteur. Puis, les verres subissent un traitement au nitrate de potassium dans une étuve à 500 °C durant pas moins de seize heures afin de leur assurer une extrême dureté. *« À l'issue, un verre choisi parmi une série passe au test de la bille : un calot en acier de 16 grammes est lâché depuis une hauteur de 1,27 mètre au-dessus de l'optique pour vérifier qu'il ne casse pas. »* Enfin, une dernière étape consiste à traiter la surface des verres, afin notamment d'obtenir la fameuse finition Lynx. Ils sont placés dans une chambre sous vide et des oxydes métalliques sont projetés selon les différents traitements voulus (antireflet, anti-ultraviolets, anti-infrarouges, entre autres). L'organisation mise sur une vraie polyvalence des employés afin de leur permettre d'intervenir sur plusieurs postes… évitant de ce fait la monotonie des tâches. *« Chez nous, un employé peut sans prétention dire qu'il est intervenu sur toute la chaîne de fabrication »,* renchérit le directeur de l'usine.

↑ **Découpe, mesure, polissage, gravure, doucissage… Les 17 étapes indispensables pour assurer la qualité des verres minéraux Vuarnet sont réalisées depuis quarante ans dans leur usine de Meaux.**

Visions d'avenir

Fort de ce savoir-faire technique et de son héritage culturel, Vuarnet a intégré en 2023 la société Thélios, entité *eyewear* du géant du luxe LVMH. Aussi, les montures sont pour l'essentiel – celles en acétate – fabriquées sur le site mère de Longarone, dans les Dolomites, tandis



← **Contrôle visuel des verres après le traitement miroir, destiné à réduire l'éblouissement.**

que celles des modèles premium en titane proviennent d'un façonneur japonais. Toutes sont acheminées à Meaux et mariées avec les verres toujours gravés au poinçon d'un « V » posé sur un ski (forme à la double signification, puisqu'elle peut aussi évoquer la lettre « J » de Jean). *« La gamme se décline à travers cinq coloris (jaune, bleu, brun, gris et rose) permettant de répondre à autant de types d'environnements (neige, roche, mer…), conjugués à quatre technologies de verres (Pure, Lynx, Polar et Polar Lynx), qui, elles, répondent à des conditions lumineuses particulières… Et il faut ajouter à cela la possibilité d'avoir des verres correcteurs. Autant dire que nous pouvons répondre à tous les usages possibles »,* souligne Thierry Bouché. Pour l'heure, la cadence de production s'effectue en un seul shift, mais il serait tout à fait possible, avec la même infrastructure à disposition, de mettre en place une seconde équipe pour répondre à un accroissement de la demande… *« Le seul bémol serait le temps d'apprentissage nécessaire à de nouveaux employés pour atteindre le niveau de qualité en accord avec nos exigences. »* Autant dire que rien n'est impossible pour renouer avec la gloire des années 1980 et l'excellence du *made in France* si chère à LVMH !

↓ **L'indétrônable modèle *02*, porté par Jean Vuarnet aux JO de Squaw Valley, en 1960.**



BIO EXPRESS DE JEAN VUARNET

Né en Tunisie, Jean Vuarnet (1933-2017) a grandi à Morzine. Il s'illustre dès le début des années 1950 sur les pistes de ski en multipliant les titres et les médailles. En 1960, c'est la consécration, puisqu'il décroche la médaille d'or en descente aux jeux Olympiques de Squaw Valley (Californie), notamment grâce à la position de l'œuf qu'il a élaborée afin d'accroître son aérodynamisme. C'est à cette époque qu'il croise la route de l'opticien Roger Pouilloux, qui lui propose de s'associer pour développer une marque de lunettes de soleil qui portera son nom. L'aventure Vuarnet démarre en 1961. Insatiable entrepreneur, Jean Vuarnet va, en parallèle du déploiement de cette marque, s'atteler au projet de construction de la station Avoriaz, qui sera inaugurée en 1966, ainsi qu'à la mise en place du domaine des Portes du Soleil. Il va également s'illustrer dans les années 1970 en tant que dirigeant sportif, évidemment dans le ski, en coachant la fameuse Valanga Azzurra, avant de prendre la vice-présidence de la Fédération française de ski. Une vie à entreprendre des sommets.

VUARNET

Le tatoueur Dr. Woo et la manufacture suisse Roger Dubuis signent l'*Excalibur Monotourbillon Dr. Woo Episode III.* Une montre XXL où résonne une certaine idée de la permanence, gravée dans le marbre ou à même la peau.

Mon poignet est tatoo

↓ ***Excalibur Monotourbillon Dr. Woo Episode III,*** **boîtier en or rose et titane de 42 mm, réserve de marche de 72 heures.**



Texte
Marine Ulrich

Marquer sa différence et jouer les iconoclastes dans une industrie qui peut paraître parfois très – trop ? – codifiée. Telle est la vision portée par Roger Dubuis avec sa philosophie radicale baptisée « Hyper Horlogerie ». De la haute complication dans des montres au sein desquelles la technique tutoie la démesure et l'audace stylistique. La maison genevoise a trouvé en Dr. Woo, célèbre tatoueur californien, un alter ego. *« Nous partageons une curiosité commune, une même vision de l'expressivité et de l'individualité »,* explique Dr. Woo. L'horlogerie et le tatouage ? La précision est au cœur de ces deux mondes. *« Mon style repose sur des lignes fines et une attention extrême aux détails,* poursuit le tatoueur. *C'est très proche de l'ingénierie minutieuse nécessaire à la création d'une montre. Le tatouage symbolise magnifiquement l'idée de permanence. C'est une œuvre d'art conçue pour traverser le temps. »* Depuis 2021, le grand maître du trait fin et du symbolisme mystique, originaire de



ROGER DUBUIS

← **Les tatouages de Dr. Woo sont connus pour leurs lignes ultrafines aux nuances de noir et de gris. Un travail de haute précision, conçu pour durer et évoluer.**

Los Angeles, injecte sa grammaire visuelle singulière dans la collection *Excalibur* avec un minimalisme aussi graphique que philosophique. L'année 2025 marque le troisième épisode de sa collaboration avec Roger Dubuis, qui s'inspire de l'origine du cosmos et de la dimension céleste. C'est la galaxie Whirlpool (galaxie du Tourbillon, en français), immortalisée en 2023 par le télescope James Webb, qui a dicté le design de l'*Excalibur Monotourbillon Dr. Woo Episode III.* Cette lointaine et hypnotique spirale d'étoiles *« dégage une telle puissance et un tel mystère que le lien avec la complication horlogère du même nom était une évidence »,* raconte Dr. Woo. Comme en écho à cette apparition cosmique, le tourbillon volant de l'*Excalibur* tournoie au sein d'une cage redessinée spécialement pour intégrer une spirale, complétée par l'étoile, signature stylistique de Roger Dubuis. À la surface du verre saphir, une fusée métallisée en or rose poursuit le vol qu'elle a commencé dès la première édition, laissant derrière elle un sillage porteur d'un message universel : *« We come in peace. »*

Message de paix

Un clin d'œil intergalactique ? Sans doute, mais surtout un appel à *« l'unité, l'ouverture et l'idée que nous devons embrasser nos différences et avancer ensemble »* dans un monde où, selon l'artiste, *« il est plus que jamais essentiel de diffuser et partager des messages de paix ».* Une araignée, trois nébuleuses et tout un langage symbolique mystérieux gravé dans la lunette complètent ce microcosme, tel un alphabet ancien dont chacun se fait lui-même l'interprète. Limitée à 28 exemplaires, cette nouvelle édition en titane et or rose dépasse l'objet horloger et devient un tatouage que l'on arbore au poignet. *« J'espère qu'elle éveillera l'imagination de celui qui va la porter, qu'elle suscitera une réflexion personnelle. Ce n'est pas forcément profond. Mais j'aime cette idée d'aller au-delà de la simple mesure du temps, d'y injecter de la perspective et de l'inspiration. »* Et si Dr. Woo devait tatouer le temps, comment s'y prendrait-il ? *« Je ne le ferais pas,* répond-il. *Le temps est si précieux, il est égal pour chacun d'entre nous. Il faut le laisser libre de suivre sa propre voie. Le temps est vaste, que signifie-t-il pour vous ? »* À chacun de trouver sa réponse, son tatoo.

Jeremy Chan, l'iconoclaste

Texte
Andrea Petrini
Photos
Eleonora Boscarelli

En partant de la cuisine ouest-africaine, le chef anglais, d'origine canadienne et chinoise, a créé un écosystème culinaire inédit. Embarquement immédiat pour un *tasting menu* qui emmène très, très loin.

Dans le milieu, il est connu comme le loup blanc. Un paradoxe pour quelqu'un d'aussi réservé. D'une timidité si maladive qu'on l'imagine entretenue ad hoc. À l'image de sa barbe, élégamment inculte, partie prenante d'un profil à part. En marge d'un milieu qui pourtant, depuis ses tout débuts, manifestement le porte aux nues. Osons l'évidence, Jeremy Chan a tout pour plaire : à vous, à nous, aux filles, aux garçons. Aux mamans. À Michelin aussi, évidemment. Ainsi qu'à tous les « rankings », listes de restaurants et autres paniers de crabes de la notoriété. Et même aux journalistes foodistes ayant cryogénisé leurs papiers dans les frigos rédactionnels, prêts à les réactualiser le jour, pas si lointain, où le jeune prodige décrochera enfin sa troisième étoile. Point d'orgue d'une carrière singulière qui, cela soit dit en passant, mériterait bien plus que cela. Drôle d'oiseau que ce Jem Chan. Une véritable gemme de la nouvelle cuisine angliche, arrivée sur le tard, à l'orée de la trentaine, dans le métier. Rien ne le prédestinait à un tel succès quasiment instantané. Né d'une mère canadienne et d'un père chinois, le garçon a passé la plupart de ses jeunes années à bourlinguer entre Hong Kong, le Canada, l'Espagne et l'Angleterre. Avant de se spécialiser à l'université de Princeton, New Jersey, dans les théories du langage. Franchement, en connaissez-vous des cuistots (sans casquette à l'envers ni armés de posts mitraillés sur Instagram) aussi à l'aise avec Husserl, Barthes et Wittgenstein (son dada académique) qu'avec les couteaux ? Et, de surcroît, maniant avec dextérité une telle pléiade de langues qu'on aurait du mal à toutes les énumérer. Bien sûr, →

BIO EXPRESS

Nom : Chan
Prénom : Jeremy
Âge : 38 ans
Profession :
chef cuisinier surdoué
État civil : fiancé, toujours
Où le croiser :
à Londres, sur The Strand, dans le West End
Son restaurant : Ikoyi (ikoyilondon.com)

→ le chinois et l'anglais, mais aussi le français, l'allemand, l'espagnol, l'italien (appris en lisant *La Divine Comédie* de Dante Alighieri !) et même le farsi avec lequel, concède-t-il, toujours modeste, il a encore des progrès à faire. À quoi lui aura servi, se demande-t-on, de passer autant de nuits blanches sur le *Tractatus logico-philosophicus* si c'était, obtempérant aux aspirations familiales, pour se circonscrire à une banale carrière dans la finance ? Où, poisson hors de l'eau et *misfit* selon les dires de ses proches, il rencontra Irié, destiné à devenir le meilleur copain de sa vie. Ainsi que son futur partenaire en affaires. La légende raconte en effet que la véritable origine de leur restaurant fut… une soirée de beuverie. *« Nous n'en pouvions plus, Irié et moi, de bosser comme des malades, avec le fric comme seul horizon de fond. Un soir, au bureau, tout le monde s'étant déjà barré, on a débouché la bouteille d'un très bon whisky et, de verre en verre, on s'est retrouvé à réfléchir à nos vies, présentes et futures, à philosopher sur la vanité de tout ça. Au bout d'une heure, on en avait déjà descendu une bonne moitié et Irié m'a lancé un défi. T'es cap ou pas de faire cul sec et de tout laisser tomber ? »* Le lendemain matin, les deux compères présentèrent leur démission. Pour ouvrir un restaurant ensemble.

Éclosion d'un prodige

Vite dit, vite fait ? Pas tout à fait. Si Jeremy, à ses heures libres, « frichtouillait » chez lui *(« surtout pendant ma période espagnole, je n'en pouvais plus de la cuisine locale, si prévisible et assommante »),* il manquait cruellement d'expérience en la matière. Quand Ikoyi ouvrit ses portes, bien rares furent les professionnels de la profession capables de faire le rapprochement avec ce jeune homme dégingandé qui, la barre placée très haut d'emblée, avait passé deux ans à se faufiler auprès des meilleurs chefs de l'époque pour apprendre l'ABC : René Redzepi (Noma) et Heston Blumenthal (The Fat Duck). Mais aussi Claude Bosi, dans son Hibiscus doublement étoilé à Mayfair. *« Alors là, je n'ai rien compris,* se souvient encore le chef lyonnais. *C'était qui cet hurluberlu, ce mignonnet intello en baskets et tee-shirt sans aucune expérience, qui passait la plupart de son temps à scribouiller dans un calepin, posant des questions à tire-larigot sur tout, les cuissons, les sauces, les produits,*





← **Toast de Malte et turbot vieilli cinq jours en tempura, feuille de Wasabi et condiment d'algues.**

↓ **Riz Jollof au homard fumé aux épices.**

le four et les fourneaux, le sourcing et le langage technique ? Il transcrivait tout, note sur note, on aurait dit un thésard. Ou un espion déguisé. Mais alors très peu discret. » Le décollage d'Ikoyi sur la scène londonienne fut l'événement de l'année 2017. On n'avait jamais touché de si près une cuisine si fine et raffinée, si « autre » et avec des moyens totalement DIY. Un resto que la presse s'empressa de classer au rayon des tables ethniques, d'ascendance ouest-africaine. *« Juste parce que je m'intéressais aux produits que je voyais partout dans mon quartier, ces légumes, épices et tubercules qu'Irié me faisait découvrir, et dont je ne connaissais presque rien. Comme la plupart des cuisiniers anglais d'ailleurs. Du coup, ça m'a intrigué, ça m'a incité à les étudier, à les comprendre pour me les approprier,*



↑ **Dans le West End, Ikoyi accueille 27 personnes par service, dans une salle sobre où rien ne détourne l'attention du déroulement du *tasting menu*.**

↙ **C'est dans les rues de Londres et de son quartier de Camberwell, riches en épices et saveurs à découvrir, que le chef puise son inspiration.**

“ Un plat doit plaire aux clients, pas forcément à moi ”



mais autrement. Procédant à une synthèse entre cet ailleurs, ces cultures dont ils étaient porteurs, et les différentes techniques, asiatiques, anglaises, françaises, qui étaient à ma disposition. Quant aux épices, la chaleur de leur impact émotionnel est encore aujourd'hui le carburant essentiel de mon processus créatif », dixit le jeune perfectionniste compulsif, mais qui – tiens ! encore un autre paradoxe et pas le moindre – avoue publiquement ne jamais goûter ses propres plats. Et, à l'encontre de la plupart de ses confrères étoilés aux hégémoniques ambitions, abhorre l'apartheid des recherches appliquées : les labos retranchés dans l'arrière-cuisine carburant à plein régime pour assurer la continuité de menus conçus tels des collections pour toutes les saisons, l'une chassant l'autre. Aux constellations de plats scientifiquement pensés, testés, validés, puis répliqués jusqu'à épuisement de leur sève vitale service après service, Chan-san préfère, et de loin, la prise de risque, l'écart du sur-mesure. Pas du tout une cuisine juste à la minute, plutôt « de l'instant ». Qui reposerait sur le *mood* du moment. *« Un plat doit plaire aux clients, pas forcément à moi »,* tranche-t-il, sapant la notion même de la centralité de l'auteur. Clouant aussi le bec à certains qui évoquèrent, à ses débuts, le danger de l'appropriation culturelle. Un puriste, Jem, on vous dit. Prêt à tout sauf au prêt-à-penser. Quitte à faire des compromis pour ne pas brader l'essentiel. Et collaborer ainsi, au sortir du Covid, avec Uber Eats. Ou signer l'offre culinaire pour les voyageurs d'Eurostar en classe Première. On l'a même vu se plier à contrecœur à la pression insistante de son PR et se la jouer, aux États-Unis, *cover boy* pour une séance de mode avec bottes texanes et toute une panoplie macho-glam de la tête aux pieds. *« Une journée horrible, du pur cauchemar. »* Alors qu'on l'a toujours connu faire merveille avec son chic Emmaüs.

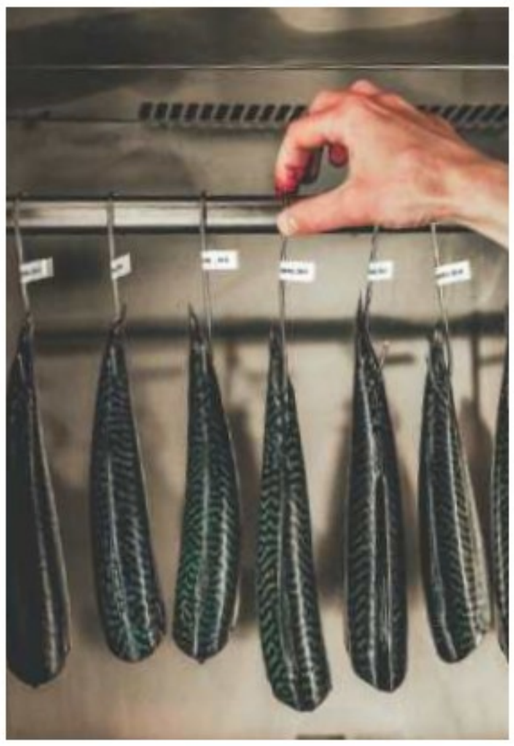
Brouiller la carte

Quand il débarque à vélo devant son restaurant aux premières heures du matin, il a presque une dizaine de miles à son actif. Manière de pratiquer le grand écart entre Camberwell, le quartier encore popu où il habite, à deux pas du Mary Boast Walk *(« c'est ici que Bruce Robinson a tourné le film devenu cultissime* Whitnail and I, *qui révéla en 1987 Richard E. Grant »)* et le →

→ West End, où le restaurant est adossé à l'immeuble de 180 Studios, centre multimédia d'art, design, performances et *creative thinking* au sens large. *« C'est le patron de 180 Studios en personne qui, fin connaisseur et client d'Ikoyi depuis ses premières heures, m'a proposé d'intégrer la structure. Je lui règle un sacré loyer mais garde toute ma liberté. Les deux structures sont étanches et complétement séparées. »* Jamais propos ne furent plus appropriés. Plus qu'un simple restaurant *progressive* et huppé, Ikoyi est un showroom d'idées, une bulle bande-à-part, le monde extérieur en suspens, mis à l'écart. Vingt-sept convives seulement par service peuvent s'y lover. Zéro carte, *tasting menu* pour tous. Si le service de midi concède un parcours plus resserré, le soir, avec pas moins d'une douzaine de scansions, le bon déroulement du menu requiert une ponctualité maximale. Dès 19 heures, les hôtes installés aux tables face à la cuisine occupant l'essentiel de la salle, le rideau peut se lever. Il manque juste les trois coups. Dès l'ouverture, c'est le choc des contraires. Une avalanche d'élégance et d'urgence, de raffinement dans la frontalité assumée. Un bouillon d'herbes, légumes et épices infusés dix-huit heures durant, qui explose en bouche avec du beurre d'anchois à l'ail des ours, seiches confites et zestes de cédrat à l'huile de poivre de Gola. On a connu des incipit plus timorés.

La quête du riz Jollof parfait

Dos au public, Jem contrôle, dirige, avise, prend le pouls du tempo d'un dîner qui chorégraphie ses envolées de saveurs, crée des possibles à chaque bouchée. Il a triplement raison lorsqu'il avoue avoir *« besoin de concentration, d'une maîtrise tributaire de la justesse du moindre détail ».* Ikoyi pourrait se contenter d'égrener des plats comme autant de blockbusters. Et faire de son menu un pentagramme de *roller coasters.* Mais on perçoit à chaque proposition, derrière l'impact de l'umami, des épices et de l'explosive vivacité, un questionnement incessant, une touchante part de fragilité, la sûreté du geste à bras-le-corps avec l'éphémère. Artiste, Chan-san ? Il s'en défend, officiellement. Et rétorque qu'il cherche plutôt, en maniaque autodidacte illuminé, à créer des écosystèmes où, d'Asie en Occident, le dialogue entre inspiration et ingrédients peut se tisser dans une envoûtante intranquillité. Il faut investir beaucoup d'attention pour s'abandonner à ses ensorcelantes méditations. Certes, on pourrait se borner à applaudir à chaque portée. Mais aussi disséquer la moindre infinitésimale nuance. Et il y a du boulot… D'une « Tartelette de tomates d'hiver et bœuf maturé pendant 120 jours mixé avec des agrumes salés et une émulsion de piments », Chan fait le réceptacle de feuilles de moutarde rouge et de gouttelettes de petits pois fumés : l'amertume dans la douceur, l'épice dans l'acidité. Le jeune chef enchaîne les queues de poisson. Reconnaissable les yeux fermés pour l'exactitude de sa complexité, chaque plat invite à l'évasion, à l'introspection brusquée. C'est avec une immense délectation qu'on se laisse d'abord surprendre, puis totalement emporter, par ses instantanés de goûts en collision tempérée. La « Crème caramel de moules intensément safranée » saisit l'iode du caviar et des couteaux pochés. L'hyper charnu « Rouget maturé au beurre de crabe et de *suya* », un plat de viande nigérien, accueille à ses côtés des asperges blanches à la pâte de laitue de mer fermentée et une sauce de chou rouge adoubé par le velouté du miso de graines de courge. Impossible, dites-vous ? Pas plus que l'esprit baladeur de la « Galette de graines de coriandre et malt d'orge », avec un *innuendo* de salade de homard qui fait la compète avec le divin « Turbot en tempura ». Le tout calibré au nano-détail près avec du « Citron *tonnato,* kumquat et lait de noisettes, huile de langoustine et émulsion d'oranges sanguines ». La salle est transportée, nous aussi, emportés par l'*overdrive*

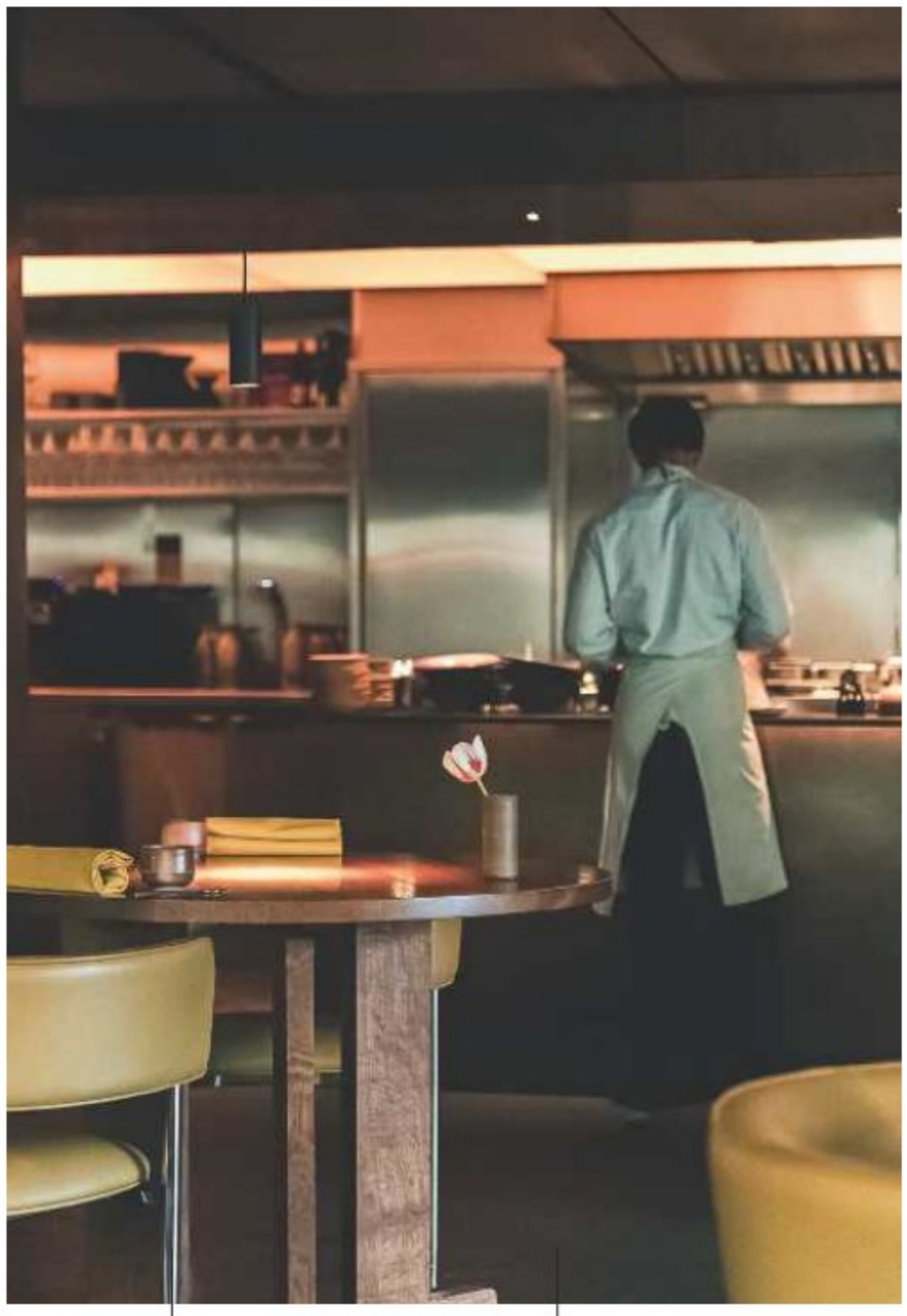


↑ **Dans le frigo à maturation des poissons.**

↓ **Iré Hassan-Odukale, meilleur ami de Jeremy Chan et cofondateur du restaurant Ikoyi.**







d'émotions. De France, d'Allemagne, de Suède, de Singapour, de Chine et du Canada, de Californie et d'Italie, la clientèle, forcément jeune et cosmopolite, recense tous les pays… sauf le Royaume-Uni. Houston, y aurait-il un problème ? *« Ben oui,* répond Jeremy Chan. *Les Anglais sont très tradi, ils se mettent à table pour se montrer, pour socialiser, pour boire – bien et même beaucoup –, pas forcément pour la cuisine. Le public local n'a jamais accepté au fond le concept du* tasting menu, *d'une séquence ascensionnelle dont il ne serait pas le maître des horloges. »* Parole d'un empêcheur de tourner en rond qui ne fait rien comme tout le monde. Il pourrait capitaliser toute sa carrière durant sur son *signature dish* ultime, une version oscarisable du riz Jollof fumé aux épices, plat de cuisine nigériane par excellence, qu'il s'amuse à modifier, à faire évoluer sans cesse, vers une inatteignable perfection. Qu'il frôle de très, très près encore une fois avec sa dernière version à la crème de homard. Cérébrale, mais tout aussi viscérale, la cuisine chez Ikoyi détourne et redéfinit tout ou presque de ce que l'on connaît. Une vision sans filet de protection du luxe contemporain. Un autre paradoxe pour la route ? À 350 livres sterling (environ 400 euros) le menu, plus les vins, les taxes, les *tips* et tout et tout, ce n'est toujours pas cher payé.

↑↗ Pas de secret ou de formule magique : la cuisine, élaborée face aux convives, s'adresse directement à eux et à leur capacité à se laisser surprendre.

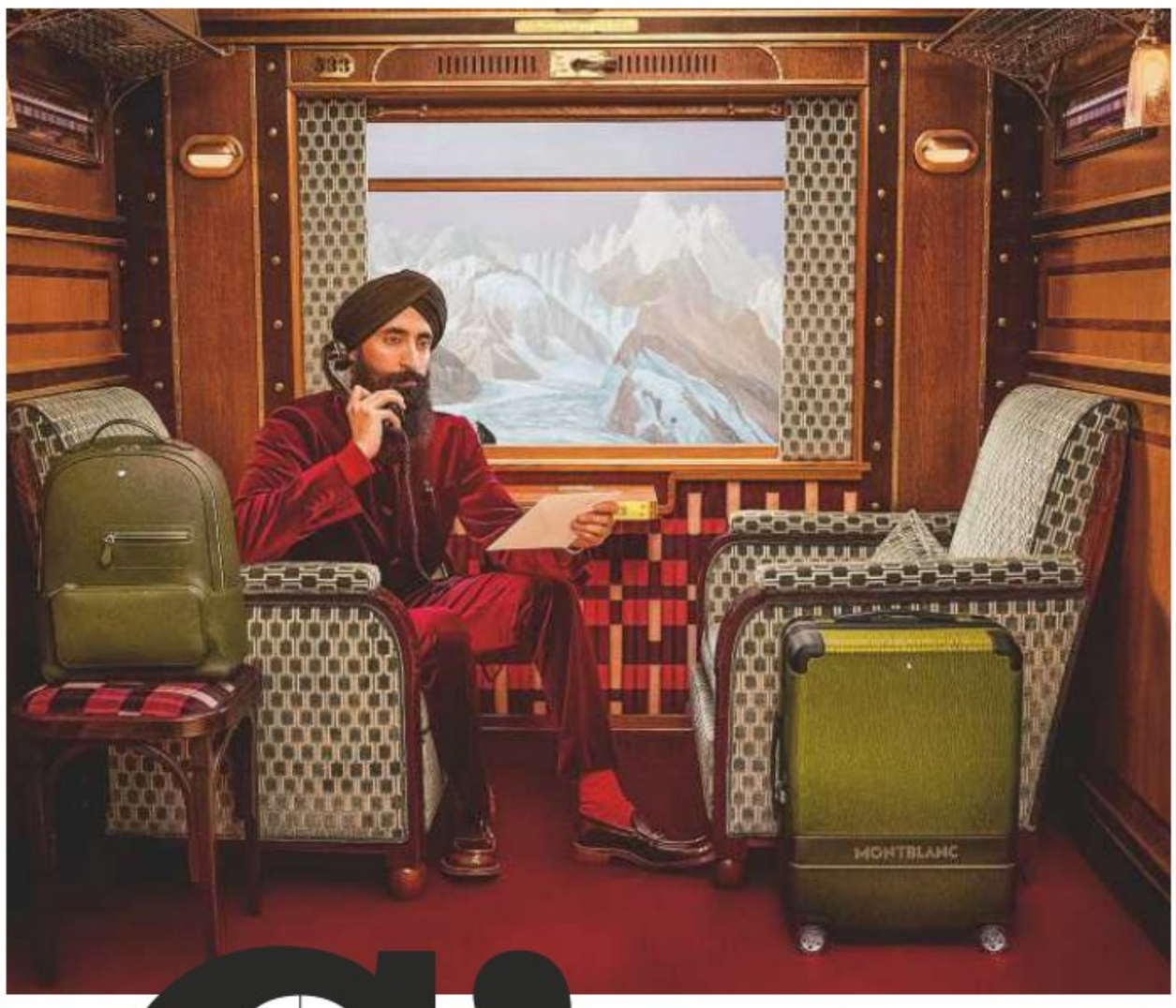
↘ Ce polyglotte passionné de sciences du langage a une conscience aigüe des possibilités infinies de l'art culinaire.



Les designers font leur cinéma

De Tati à Lynch en passant par Kubrick, Sofia Coppola, Almodóvar ou Wes Anderson, tous cultivent une approche du mobilier et de l'objet qui dit leur rapport au monde et traduit leurs obsessions. Quid de leurs pièces fétiches ?

Texte
Alice Morabito



↑ **Décor imaginé par Wes Anderson pour la dernière campagne publicitaire de Montblanc.**

C'est par le décor qu'on pénètre dans une histoire. Langage personnel et universel, il prend part lui aussi au récit. Il suffit de se replonger dans *2001, l'Odyssée de l'espace* (1968), de Kubrick, pour en prendre la mesure. Les fauteuils et chauffeuses ondulés *Djinn,* signés Olivier Mourgue, qui meublent l'hôtel spatial Hilton de leur rouge flamboyant, sont passés au rang d'icône. Obsessionnel, Kubrick s'était entouré d'une trentaine de décorateurs pour ce monument du cinéma. Dans *Shining* (1980), les moquettes qui jonchent l'hôtel sont tout autant cultes, imaginées par le designer d'intérieur David Hicks. Tati, lui, a réussi à rendre les objets drôles, comme le mobilier de M. et Mme Arpel, dans *Mon oncle* (1958), qu'il a lui-même dessiné et dont les lignes ultradesign séduisent toujours un demi-siècle plus tard, au point d'être rééditées début 2005 par le duo français Domeau et Pérès, tel le canapé vert de Mme Arpel : *« Comme c'est original ! On peut s'asseoir ? »* demande la voisine. C'est d'ailleurs ce même duo qui éditera le mobilier dessiné par Lynch pour son club Le Silencio ouvert en 2011 rue Montmartre.

L'Oscar de la meilleure assise

La perméabilité entre cinéma, art et design a toujours existé, avec un point d'orgue dans les années 1960 : adulés les fauteuils en PVC coloré de Quasar Khanh dans *Le Cerveau* (1969), d'Oury ; iconique le mobilier de jardin jaune citron *Locus Solus* imaginé en 1964 par Gae Aulenti dans *La Piscine* (1969), de Deray ; épatant le décor Space Age du récent *Fantastic Four* (2025), avec ses tables et chaises d'Eero Saarinen ou ses fauteuils de Warren Platner (Knoll). La liste est longue. Cette année, Pedro Almodóvar a imaginé une collection pour Roche Bobois, Wes Anderson un stylo et un court-métrage pour Montblanc, tandis qu'Artifort célèbre soixante-cinq ans de collaboration avec Pierre Paulin, dont les assises arty empanachent le cultissime *Oscar* (1967), de Molinaro, véritable film-manifeste du design des sixties, époque créative bénie.



DESIGN MANIFESTE

Le fauteuil *Mushroom* et son ottoman, design Pierre Paulin, édités par Artifort, vus dans *Oscar* (1967), d'Édouard Molinaro

Délirants, colorés, avant-gardistes, les décors du film *Oscar,* imaginés par Georges Wakhevitch et Jean Forestier, déroulent un génial panorama sur la création design des sixties : cendriers *Tulipe,* d'Eero Saarinen (Knoll), porte-parapluies *Dedalo* et lampe *Nesso* (Artemide), fauteuils *Little Tulip* et, bien sûr, fauteuils *Mushroom,* de Pierre Paulin, toujours édités par Artifort. On pourrait dire que la vision d'une existence « moderne » tient dans ce seul décor en tous points novateur, fantasque et un peu fou, à l'image du maître des lieux, interprété par de Funès, hilarant, et dont le *Mushroom* est emblématique. Imaginé en 1960 par Pierre Paulin (1927-2009), ce fauteuil rompt résolument avec tout ce qui s'est fait jusqu'alors. La structure tubulaire en métal, entièrement camouflée dans une forme sculpturale et faite de mousse rembourrée recouverte de tissu extensible, rend cette assise moelleuse à souhait, où l'on se laisse choir comme enveloppé. Inspiré par le pop art, *Mushroom* est d'abord habillé par Paulin dans ses expérimentations de tissu pour maillot de bain avant qu'il n'opte pour un textile élastique plus durable. Un parti pris détonnant dans le paysage du mobilier d'alors. Ce fauteuil, dont le succès est immédiat, marque ainsi le début d'une longue collaboration entre Paulin et Artifort, qui fêtait justement cette année soixante-cinq ans de créations iconiques du designer pour le fabricant à travers notamment un livre d'archives et une édition spéciale du *Mushroom,* toujours fabriqué avec son ottoman (pouf) dans une foule de couleurs et plusieurs formats, allant du classique au XL en passant par une version mini pour les enfants. Incarnant à merveille l'esprit lounge, qui invente une nouvelle manière de vivre le salon dans les années 1970, il fait d'ailleurs partie de la collection permanente du MoMA. En fait, c'est comme si Paulin avait créé un nouveau langage, révolutionnaire, combinant fonctionnalité, art et confort. Aussi, c'est à lui que feront appel Pompidou et Mitterrand pour la décoration de leurs appartements à l'Élysée. Et paf !

↑ Les assises cinématographiques de Pierre Paulin, dont le modèle *Mushroom,* à droite, pièce incontournable du film *Oscar,* de Molinaro, et le fauteuil *Ribbon,* à gauche, qui meuble la série *Star Trek.*



↑ Le fabricant de mobilier design Artifort célèbre soixante-cinq ans de créations iconiques signées Pierre Paulin autour d'un beau livre d'archives.

MONTBLANC — ARTIFORT — SDP



← Extrait du court-métrage réalisé par Wes Anderson, dans lequel il se met en scène – le personnage en rouge, à gauche –, pour la marque Montblanc.



DESIGN POÉTICO-NOSTALGIQUE

Le *Schreiberling* («le Gribouilleur»), signé Wes Anderson, pour Montblanc

Sous les projecteurs du Design Museum, à Londres – qui prolonge, jusqu'au 27 juillet, l'exposition de la Cinémathèque française, en présentant, en plus, une centaine d'objets des collections du réalisateur –, l'univers ludique et génialement décalé de Wes Anderson célèbre avec facétie et nostalgie la création et l'artisanat. Autant dire des valeurs chères à la maison Montblanc, qui l'a sollicité pour réaliser deux courts-métrages et un «instrument d'écriture». Après un premier court-métrage présenté l'an passé destiné à fêter les 100 ans du modèle phare de la marque, le *Meisterstück* («chef-d'œuvre», en allemand), ce stylo à plume iconique dans l'univers des instruments d'écriture de luxe, Wes Anderson en a réalisé un second, dévoilé en juin dernier. Dans ce nouvel opus, le prolifique Texan met en scène son amour de la création à travers un voyage immobile, à l'image de celui que permet l'écriture, ainsi que le *Schreiberling* («le Gribouilleur»). Designé par ses soins, ce petit format jaune et vert est inspiré des *Baby,* de Montblanc, mini-stylos à plume imaginés dans les années 1910-1920. Présenté dans un coffret contenant une boîte en fer-blanc de couleur verte à la doublure corail, le *Schreiberling* est édité à 1969 exemplaires, chiffre représentant l'année de naissance du réalisateur. Pour le découvrir, on embarque en haut d'un observatoire imaginaire du mont Blanc et de sa bibliothèque, quand ce n'est pas dans un wagon de train «en station», qui rappelle celui du *Darjeeling Limited,* où les paysages qui défilent sont actionnés par un cheminot pédalant en sous-sol. Avec ses codes esthétiques et narratifs aussi ludiques que symétriques, en plan frontal et dans un décor en coupe aux allures, comme toujours, de maison de poupées bien rangée, Wes Anderson se met en scène. Il raconte l'histoire et le savoir-faire de la maison Montblanc dans un dialogue à trois rythmé forcément par l'absurde, mais qui dit tout de Montblanc, de son ADN, de ses innovations, en passant par ses créations maroquinières et horlogères d'exception, comme la montre de poche ou la table d'écriture en cuir pliante. Toujours avec cette élégance kitsch dont il a le secret. *«Let's write»,* donc.

DESIGN CHROMATIQUE

La collection *Crômatica,* née de la palette de Pedro Almodóvar, pour Roche Bobois

Si l'on devait s'en tenir à trois mots pour qualifier le cinéma d'Almodóvar, ceux-ci pourraient être « passion », « objet » et « couleur ». Au point que lorsqu'il neige sur New York dans sa *Chambre d'à côté* (2024), ce sont des flocons roses qui tombent sur la ville. Amoureux de design et de mobilier contemporain, avec des points de fuite jusque dans les années 1960, il rêvait même, étant jeune, d'habiter dans un magasin de meubles – il a d'ailleurs réalisé un court-métrage pour la télévision espagnole, *Tráiler para Amante de lo prohibido,* où les protagonistes vivent dans un magasin de mobilier. Certains modèles emblématiques de Roche Bobois apparaissent dans plusieurs de ses films, comme les canapés *Bubble* et *Allusion,* dans son dernier long, ou le meuble secrétaire d'Antonio Banderas, son double à l'écran, dans *Douleur et Gloire* (2019). Une collection pour l'éditeur semblait donc inéluctable. C'est chose faite depuis septembre, Roche Bobois ayant laissé carte blanche, si l'on peut dire, au cinéaste. Baptisée *Crômatica,* cette collection reflète sa passion pour les couleurs flamboyantes du Technicolor, tout droit venue de son enfance, et pour les films hollywoodiens des années 1950, dont les couleurs irréelles saturent la pellicule. La couleur et le décor composent une partition, qui reflète l'état d'esprit et les émotions de ses personnages. Dans cette collection, Almodóvar revisite l'emblématique canapé de Hans Hopfner, avec des tissus reprenant ses couleurs fétiches et des affiches de ses films. Le canapé *Lounge* se décline ainsi en deux versions, dont une éditée à 50 exemplaires numérotés et signés. On y retrouve des talons aiguilles, des fleurs et sa muse absolue, Penélope Cruz, déclinés en rouge, turquoise et jaune moutarde ou albero, cette nuance dorée et terreuse emblématique de Séville. À cela s'ajoutent de nouvelles teintes pour le canapé *Bubble,* de Sacha Lakic, qui fête ses 10 ans, ainsi que des vases *(Kika),* coussins *(Volver)* et tapis *(El Deseo),* qui célèbrent l'univers du cinéaste. *« Je travaille comme un peintre, mais avec des objets plutôt qu'avec des couleurs »,* confie-t-il, bien que celles-ci soient absolument essentielles dans son œuvre. Quant à la collection capsule signée par sa complice Rossy de Palma, elle laisse au maestro le privilège de l'éclat en lui préférant le noir et blanc, hommage à un autre cinéma, avec ses coiffeuses, lampes et tapis en forme d'éventails et de peignes à cheveux.



↑ ↓ **Pedro Almodóvar appose sa signature sur toute une collection de pièces iconiques Roche Bobois rééditées dans l'univers chromatique flamboyant propre au réalisateur espagnol.**



MONTBLANC — NICO BUSTOS — SDP

“Mes clichés sont le reflet de ma naïveté”

→ Autoportrait réalisé au Rolleiflex, sur l’île Saint-Louis, à Paris, en 1959.

Texte
Maïa Morgensztern

The Good Life : Vous arrivez à Paris en 1958, à tout juste 16 ans. Quelles ont été vos premières impressions ?
Raymond Depardon : J’ai eu une jeunesse calme et heureuse dans une famille aimante. Le choc de la rencontre avec la vie parisienne n’en a été que plus fort ! J’ai découvert un milieu aux antipodes de ce que je connaissais, sans en comprendre les codes. Tout grouillait de vie, et parfois de violence. J’ai rapidement rejoint l’agence Louis Foucherand, puis l’agence Dalmas, mais les photos n’étaient pas faciles à faire. Il fallait être rapide et utiliser un flash un peu brutal qui pouvait tout gâcher. Heureusement que je suis tombé sur des âmes bienveillantes pour me guider !

Comment se sont passés vos premiers reportages ?
On m’a envoyé couvrir les prix littéraires, avec Françoise Sagan, notamment, et les premières de films, où les stars arrivaient en Rolls-Royce sur l’avenue des Champs-Élysées. Catherine Deneuve, Jean-Paul Belmondo, Alain Delon et Romy Schneider posaient pour l’objectif. Cela faisait partie du jeu.

Vous avez rapidement trouvé votre place dans le milieu ?
J’étais un enfant poli, typique des années 1950, encravaté dans une chemise en lin que j’avais repassée dans ma chambre d’hôtel, tant bien que mal, juste avant de sortir. Lorsque j’ai pris Jean-Luc Godard en photo au cocktail d’*À bout de souffle,* je n’avais évidemment pas vu son film. J’étais là pour photographier une personnalité. Ces prises sur le vif ont capturé autant leur surprise que la mienne ! L’œil de Godard sur la vie quotidienne m’a profondément marqué par la suite. →

Le jeune Raymond prend ses premières photos de la ferme familiale à l'âge de 12 ans. Né à Villefranche-sur-Saône le 6 juillet 1942, il sillonnera plus tard la planète pour rapporter des images de presse à la fois fortes et poétiques. À l'occasion de son exposition « Extrême Hôtel », qui se tient au Pavillon populaire de Montpellier jusqu'au 12 avril 2026, et de sa donation au musée Fabre, l'insatiable photographe brosse l'autoportrait de l'homme derrière l'image.

RAYMOND DEPARDON / MAGNUM PHOTOS

→ **À part Jean-Luc Godard, quels étaient vos modèles ?**
À l'époque, tout le monde ne parlait que de Cartier-Bresson. J'étais plutôt intéressé par Robert Capa et ses reportages sur l'Indochine.

Selon vous, quel a été l'impact le plus important du reportage de terrain sur votre métier ?
D'un point de vue technique, la guerre du Vietnam a bouleversé nos codes. Avec le développement des objectifs grand angle de qualité, les reporters débarquaient littéralement avec les GIs. On appelait ça le style *embedded [embarqué, NDLR]*. Mais la vérité est que je n'étais pas doué pour la photo de guerre… J'ai fait un pas de côté pour parler du quotidien des gens, même si cela ne se faisait pas trop.

Le photoreportage est censé retranscrire la réalité « sans filtre », alors qu'il y a un objectif, et donc une distance, entre celui qui regarde et celui qui est regardé. Comment faisiez-vous pour capturer ces moments de vérité ?
On m'a envoyé en Afrique et en Asie en pleine décolonisation. J'étais jeune, surpris de tout et propriétaire de rien. Il y avait une sorte de pied d'égalité avec les gens que je photographiais. Cela m'a sans doute aidé à obtenir une certaine confiance. Sans langue commune, on communiquait par le regard, avec un vocabulaire très réduit qui nous rapprochait forcément. Au Tchad, après mes journées de travail à voir des choses épouvantables, on me disait souvent « ça va, avec la douleur ? », comme un docteur qui s'enquiert de la santé d'un patient. J'ai fini par en faire le titre d'un documentaire !

Ce rôle de témoin prime-t-il toujours, ou avez-vous posé des limites à ce que vous acceptiez de photographier ?
J'ai rencontré le psychiatre Franco Basaglia dans les années 1970, à Trieste, en Italie, qui m'a parlé de la nécessité de garder des traces du passé. La question du droit à l'image ne se posait pas vraiment à l'époque, mais j'ai parfois eu des doutes sur mon droit de faire des photos, surtout dans les hôpitaux de Collegno, d'Arezzo et à San Clemente. Quand nous tournions dans des lieux douloureux, je ne bougeais pas. J'étais comme un portemanteau ou un lampadaire. C'était le seul moyen pour moi d'être capable de travailler. Non pas pour être voyeur, mais pour permettre la parole. Plus tard, en 1979, je suis parti en reportage pour *Paris Match* dans le camp de concentration

“L'avantage d'être passé par le reportage, c'est que l'on apprend à être une présence à la fois légère et très rapide, à ne pas s'imposer”

d'Auschwitz-Birkenau. J'étais complètement désarçonné… Mais les images devaient être faites, ne serait-ce que pour empêcher certains de dire que cela n'a jamais existé.

En 1981, le journal *Libération* publie « Correspondance new-yorkaise », un compte rendu quasi épistolaire de votre séjour dans la Grosse Pomme. Derrière le portrait de la ville, c'est un peu le vôtre que l'on devine…
J'ai débarqué à New York sans parler anglais ni connaître la ville. Au départ, j'ai suivi les reporters du *New York Times,* car ils allaient couvrir un fait divers. Les syndicats l'ont remarqué et ont fini par m'interdire l'accès, pour protéger leurs journalistes. Je me suis retrouvé à errer dans les rues, sans savoir où aller ! J'ai commencé à fréquenter les musées, les cafés et à observer les passants qui buvaient un verre ou un Coca-Cola. Pour le provincial que j'étais, la ville avait un côté exotique. Les clichés sont en partie le reflet de ma naïveté. Les gens en France se sont avérés plus friands de ces images que des faits divers dont ils ne connaissaient rien. Ça m'a sauvé.

Vous avez fait de nombreuses séries sur les États-Unis. Qu'est-ce qui vous a attiré là-bas ?
Je voulais capturer ces distances infinies que j'avais déjà découvertes lors d'un voyage au Sahara. Il faut dire que j'avais un certain complexe… Les Américains étaient tellement en avance sur nous ! Le cinéma et la littérature renvoyaient des images d'espaces immenses et de liberté. Comme beaucoup de Français, j'ai aussi été biberonné aux paysages infinis des westerns. J'ai voulu sillonner les routes comme Jack Kerouac et Robert Frank. Je m'arrêtais dans des *coffee shops* et dormais dans des motels, comme mes héros.

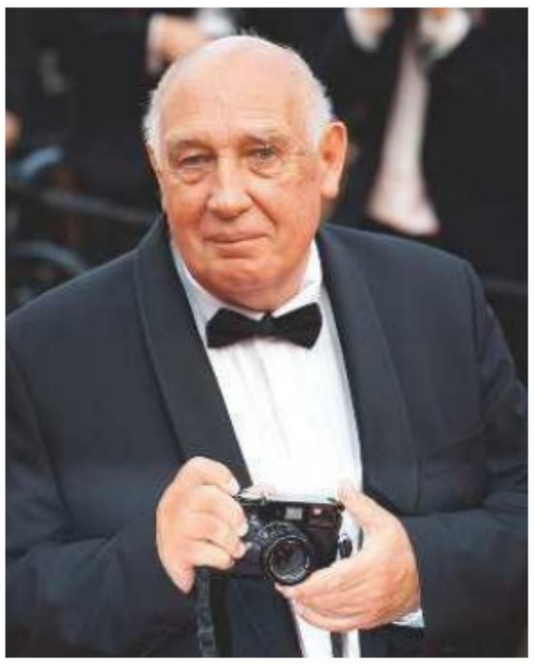


Le cliché *White Sands. Nouveau-Mexique, USA,* pris dans les dunes de sable blanc, résume bien la tension entre cette soif de liberté et la course au consumérisme, deux obsessions de l'Amérique moderne. Comment la prise de vue s'est-elle passée ?

C'était en 1982. Je suis tombé sur ces gens en train de pique-niquer au milieu de dunes de sable, comme si c'était totalement normal de manger des saucisses en plein désert ! La femme s'est mise à me fixer comme une curiosité. J'ai pris la photo avant que le moment ne disparaisse. L'avantage d'être passé par le reportage, c'est que l'on apprend à être une présence à la fois légère et très rapide, à ne pas s'imposer. J'avais un Leica 50, même si j'aurais préféré travailler en 31 ou 21, voire au Nikon, comme mon camarade Gilles Caron avec qui j'ai fondé l'agence Gamma. J'aurais voulu être plus près des gens, mais je ne pouvais pas. Cela aurait changé toute la dynamique, et donc l'image finale.

↑ Nouveau-Mexique, États-Unis, 2019.

↓ Raymond Depardon au Festival de Cannes, en 2017.



Ces dernières décennies, vous êtes parti sur les routes de France pour capturer le monde rural. C'est un geste nostalgique ?

Je témoigne du temps qui passe et de l'évolution des lieux. On m'a parfois reproché de présenter une France morose, ou en mauvais état. Une devanture de café jaune criard, ce n'est pas forcément moche ! La couleur est une demande d'attention, dans des lieux qui en ont de moins en moins. Cela me touche beaucoup. Lorsque je photographie un lieu, je ne viens pas pour juger. Je suis là pour le montrer et connecter avec la population locale. Je suis né en province, et même si ma vie a peut-être été un peu différente de celle des gens que j'ai pu croiser ces dernières années, j'ai eu les mêmes préoccupations que mes parents. Personne dans ma famille ne pourra reprendre la ferme dans laquelle j'ai grandi. Cela dit, je suis fier que mes enfants et petits-enfants aient trouvé leur voie, ailleurs. Je suis comme tout le monde.

RAYMOND DEPARDON / MAGNUM PHOTOS — DOREEN KENNEDY / ALAMY STOCK PHOTO

In vino veritas

Au secours, Jack Palmer est de retour ! Le détective le plus calamiteux de la profession revient sous le pinceau de Manu Larcenet avec *Palmer dans le rouge.* Cette adaptation d'un scénario inédit de René Pétillon, créateur du fameux privé, explore le petit monde et les arrière-cuisines parfois troubles de la viticulture. Attention, premier cru !

Texte
Christophe Quillien

Rien ne va plus chez les Grolo-Laglotte, honorables exploitants viticoles installés *«en bord de Médoc».* Leur château est hypothéqué et leur vin se vend de plus en plus mal. Pour ne rien arranger, leur fille, Bénédicte, a mystérieusement disparu. Pire, elle a laissé une lettre pour expliquer qu'elle ne souhaitait plus se marier avec John, cet Américain si sympathique, →

1995, NOUS LE SERVIRONS AU MARIAGE ...

MMH... C'EST UN VIN BAVARD, MAIS J'AI DES DOUTES SUR CE QU'IL RACONTE.

POUR TOUT DIRE, JE PRÉFÈRE MON ROSSIGNOLO ...

ANGE, VOUS CHARRIEZ!

ON NE COMPARE PAS UN GROLO-LAGLOTTE À UN ROSSIGNOLO!

VOUS N'AIMEZ PAS LES VINS CORSES, FERDINAND?

J'AI FAIT TRÈS ATTENTION À NE PAS DIRE ÇA!

ILS SONT DIRECTS, ILS ONT DU CHARISME ...

J'AI APPORTÉ QUELQUES BOUTEILLES, ON VA SE GOÛTER ÇA!

ANGE, IL NE FALLAIT PAS!

C'EST UNE CATASTROPHE!

C'EST LE MOT.

DARGAUD 2025

Ligne claire



→ **Palmer enquête sur la disparition de l'héritière d'une propriété viticole dans le Médoc.**

→ et si fortuné! Un jeune homme d'autant plus sympathique aux yeux des Grolo-Laglotte qu'une alliance avec sa famille, heureuse propriétaire d'une vigne en Californie, aurait permis d'éviter la faillite. Autrement dit, c'est la cata. Et l'arrivée inopinée de John, qui a l'impression (justifiée) qu'on lui cache quelque chose à propos de Bénédicte, n'arrange pas la situation. Le cousin de madame Grolo-Laglotte, Ange Léoni, plutôt amateur de vins corses (il faut dire qu'il est originaire de l'île de Beauté), propose de faire appel à un détective privé, un certain Jack Palmer qu'il a déjà eu l'occasion de croiser. Pour se faire une idée des compétences professionnelles de ce Palmer, disons qu'il est à Sherlock Holmes ce qu'un vin de table est à un grand cru bordelais. Malgré son imper et son chapeau, signes extérieurs de reconnaissance d'un « privé » digne de ce nom, il est plus proche de Gaston Lagaffe que de Philip Marlowe. Bref, l'affaire s'annonce mal. Mais, sur un malentendu, sait-on jamais? D'ailleurs, lors d'une visite de Palmer au salon vinicole de Coursensac, un exploitant se souvient que Bénédicte lui avait parlé d'un *« vin bizarre ».*



Un privé pas comme les autres

Jack Palmer est bien connu des amateurs de bande dessinée. Créé en 1974 dans l'hebdomadaire *Pilote* par le scénariste et dessinateur René Pétillon (1945-2018), il n'a jamais brillé par sa perspicacité, c'est le moins que l'on puisse dire. Sa spécialité, c'est plutôt le décalage vis-à-vis de son environnement et des événements, rehaussé d'une naïveté et d'un regard vaguement ahuri qui le rendent touchant aux yeux des lecteurs (un peu moins aux yeux de ses commanditaires). Qu'il enquête dans l'univers de la télévision *(Les Disparus d'Apostrophes),* du →





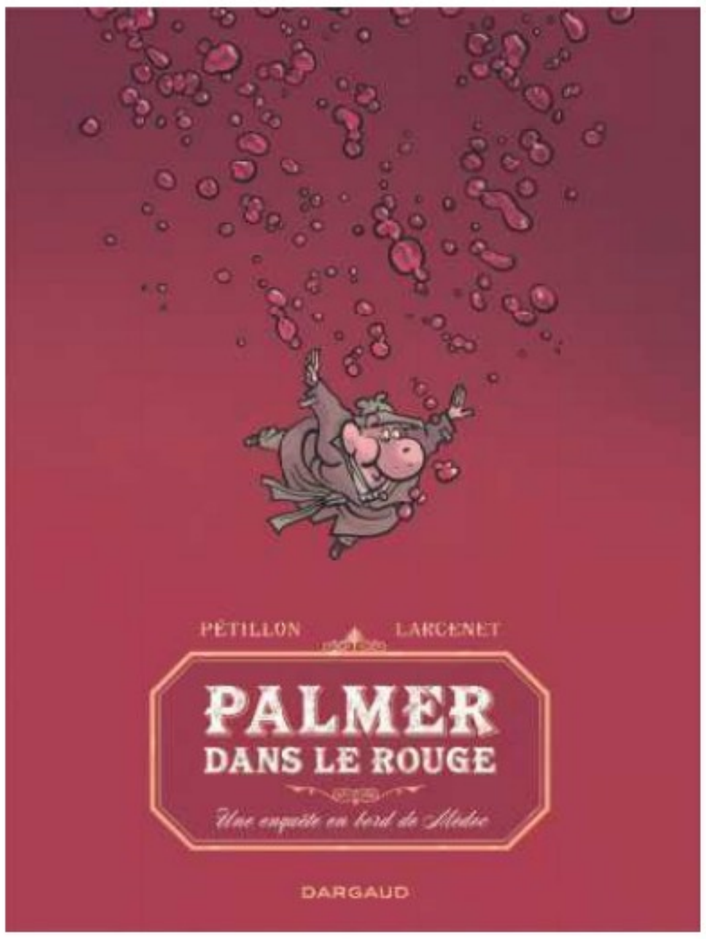








DARGAUD 2025



← *Palmer dans le rouge,* René Pétillon (scénario) et Manu Larcenet (dessin), Dargaud, 68 p., 17,50€.



→ show-business *(Le Chanteur de Mexico)* ou de la mode *(L'Affaire du top-model),* il fait preuve de la même incompétence, et donc de la même force comique. Au début de sa carrière, inspiré par le magazine satirique américain *Mad,* Pétillon avait adopté un style graphique chargé, caractérisé par des planches remplies de détails amusants et de clins d'œil savoureux, avant d'alléger son trait au fil des aventures de Palmer. Lequel vaudra à son créateur d'obtenir le prix du meilleur album au Festival d'Angoulême en 2001 avec *L'Enquête corse,* un album dans lequel Palmer part à la recherche d'Ange Léoni, et inspiré à Pétillon par son expérience de dessinateur d'actualité pour *Le Canard enchaîné.*



← Le détective débonnaire et maladroit se retrouve plongé dans les intrigues du monde vinicole.

Passage de témoin

René Pétillon n'était pas seulement un amateur de bon vin. Il était aussi conscient du potentiel humoristique de l'univers viticole, un monde parfois opaque, entre respectabilité de façade et secrets bien gardés. Voilà une quinzaine d'années, il avait écrit ce scénario, mais l'avait rangé dans ses tiroirs, tel un cru prometteur qu'on laisse vieillir en cave jusqu'à son arrivée à maturité. Lorsque ses héritiers ont décidé de le confier à un dessinateur, le nom de Manu Larcenet s'est imposé à eux. De son côté, l'auteur du *Combat ordinaire,* de *Blast* ou encore d'une parodie de *Valérian,* grand fan du papa de Palmer, sortait d'une plongée de deux années dans l'univers dramatique de l'écrivain Cormac McCarthy, dont il venait d'adapter le roman *La Route,* et ressentait le besoin de s'atteler à un projet plus léger. Son Palmer, qu'il décrit dans le dossier de presse comme *« un rêveur, un artiste, plus lunaire que maladroit, qui n'a pas la même temporalité que les autres personnages ou que l'action elle-même »,* est fidèle à son modèle. Le travail sur la couleur est en harmonie parfaite avec le thème de *Palmer dans le rouge.* Et le dernier mot de l'album est le plus beau clin d'œil d'admiration que Larcenet pouvait adresser à René Pétillon… G

DARGAUD 2025

Nouvelle formule

IDÉES • DESIGN • ÉVASION • ARCHITECTURE • TENDANCES



À DÉCOUVRIR CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

IDEAT.FR

“Plumarder”

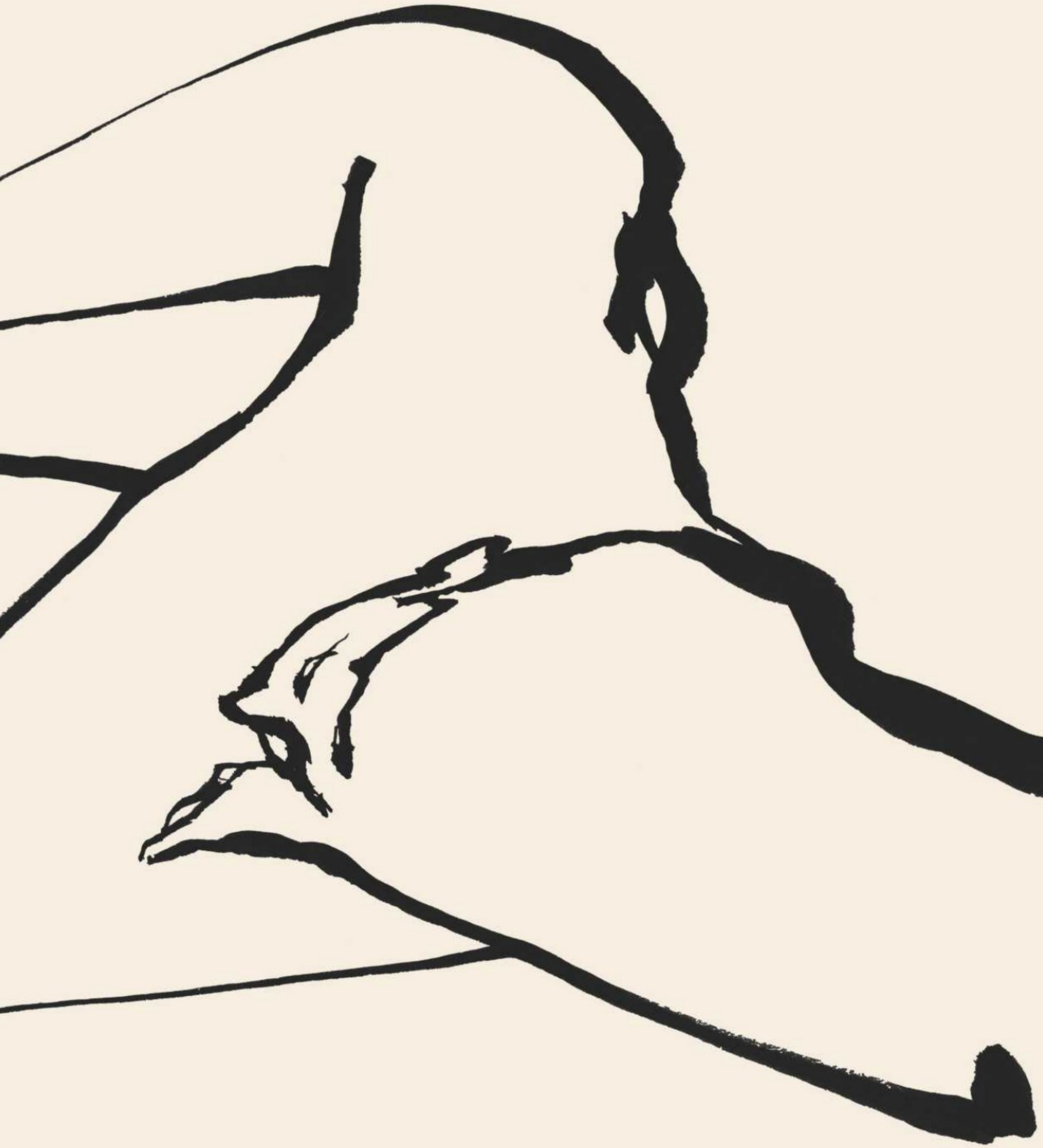
Texte
Claire Byache
Illustration
Frédéric Forest

Puisque le monde tourne derviche, créons. Fabriquons des mots tout neufs, forgés par notre histoire et nos souhaits. Pour une fois, celui-ci fait la nique à notre habituel sens des priorités.



Pas envie. Pas envie de yoga, pas envie d’avocat, pas envie d’oméga, ni cinq, ni trois ; pas envie de radis, pas envie non plus de chocolat. Pas envie. Pas envie de cru, pas envie de cuit, pas envie de vert, de conseils en listes ni de routines exiguës. Pas envie. Pas en vie. Plus. Ou peut-être, un peu, parce que. *Obviously.* En vie. Cinq lettres, deux mots, pour résumer un programme : simple, sobre et efficace. Revenir au réel. Maintenant. Toucher. Sentir. La peau, le pouls, les mains. Et puis respirer. Une fois cela fait, bouger : un pas, un autre, pieds qui s’élancent, doucement, rapides, peu importe. Marcher. Trottoirs. Sentiers. Entendre : le bruit de la horde, klaxons, moteurs, métro, ou celui de la forêt. De toute façon, faire avec ce qui est : l’épaisseur de l’air des matins de presque hiver, le poids de la brume, l’humidité du soir et le noir des nuits à l’approche du solstice. Vivre. Tout ça. Traverser. Ne pas (trop) réfléchir. Éprouver. Pour y parvenir, mettre toutes les chances de son côté : balancer son iPhone profond dans le canapé, débrancher Instagram, clouer le bec aux applis et à l’algorithme. Accepter. C’est compliqué. Ou plutôt : c’est choisir. C’est aussi un pied de nez. S’allonger. Clore les paupières. Et puis, faire l’inventaire de son propre corps, des orteils aux rotules, des hanches aux clavicules. Qu’est-ce qui touche le sol, qu’est-ce qui souffre en creux, désaligné, tordu, inflammé ? Qu’est-ce qui lâche et s’apaise, une fois étiré ? Expirer. Bien. Braquer dès lors le regard vers l’intérieur : c’est le point de départ d’une escorte d’air, pupilles concentrées sur la colonne de notre souffle, et ses mouvements qui brassent en longueur et largeur. Avec application, surligner en pensées : les pleins et le délité. L’état des lieux doit révéler une seule chose : le vrai. Prendre, alors. Le temps, un stylo, et puis aussi un pied. Le sien. Ça ne coûte rien, et ça libère : point final en beauté. À cet instant, comprendre que plumarder, c’est précisément ça : rester au lit toute la journée, et peut-être, seulement si survient le bon moment, parler. Lâcher les affres. Faire (rien). Être (tout). Absorber les minutes, au calme. Ressentir l’hiver, corps désarmé. Et rêver.

PLUMARDER : verbe de luxe. Action de reprendre son souffle, qu’importent les injonctions. Visualiser les plumes et le duvet, s’allonger sur le nuage, plonger en soi, et avec soie, même, se réconcilier.



Dans la valise de…



Vitalie Taittinger, présidente de la maison qui porte son nom, passe sous le portique de *The Good Life* et vide son sac.

Propos recueillis par
Laurence Gounel
Photos
Christophe Guibbaud

« Ma fréquence de voyages professionnels est très variable, mais je réduis mes déplacements au strict indispensable car je pars du principe que ma place est avec les équipes, à Reims. Mon frère, ambassadeur de la maison, se charge de parcourir le monde…

La malle aux trésors
La plupart de mes déplacements durent entre trois et sept jours, donc j'opte pour la valise cabine. Aucune préférence de ce côté-là (et mes enfants me la piquent facilement) donc je prends celle qui me tombe sous la main, du moment qu'elle a des roulettes. J'ai, en plus, un sac *48 heures* extensible Longchamp, au cas où je rapporterais des souvenirs.

Des basiques modulables
J'emporte une ou deux tenues qui varient en fonction des événements. Mais j'ai rarement le temps de rentrer me changer avant une soirée. Il faut donc que je maîtrise les combinaisons ! Avec des basiques versatiles, il me suffit de changer juste le haut ou d'ajouter une veste et de me maquiller un peu plus pour me sophistiquer. Jamais de bijoux… uniquement ceux qui m'ont été offerts et que je porte au quotidien.

Deux paires de chaussures
Plutôt des bottines et des bottes Isabel Marant, ma marque fétiche. Noires et fauves en automne et en hiver, colorées au printemps et en été.

Un seul et même parfum
J'ai découvert *Déclaration* de Cartier il y a deux ans. Je ne le quitte plus. Il est à la fois léger, frais et structuré. Idéal pour ne pas prendre le dessus sur le travail olfactif qui est le mien aussi avec le champagne.

Les ceintures
C'est le seul accessoire que je m'autorise avec le foulard en soie. Je prends un modèle classique, souvent noir, et un autre plus cowboy. Le cuir doit être beau. Elles marquent la taille pour moi qui aime les coupes *oversize,* et elles « finissent » une silhouette. Le foulard me protège la gorge dans l'avion, et « chic-ise » la moindre tenue si besoin.

Une paire de jeans
Le meilleur vêtement de travail. Frais l'été, confortable l'hiver. J'aime les coupes flare, toujours élégantes, et le slim avec une paire de bottes. Toujours brut ou noir délavé.

Une boîte d'aquarelle
Esquisser un croquis, c'est ouvrir un espace personnel. Il suffit d'un quart d'heure, et ça détend immédiatement. Idéal pour les réveils matinaux à cause du décalage horaire ou pour décompresser à la fin de la journée.

Des livres
Ils me sont indispensables pour l'avion et avant de m'endormir. J'aime beaucoup les romans, mais je lis tout autant des biographies ou des polars.

Un sac mini
En journée, je ne porte que de très grands sacs (bien remplis) – notamment le *Ariel* de Jérôme Dreyfuss, déniché dans une boutique vintage – dans lequel je glisse un petit sac noir pour le soir. G



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/TGLSNN69

The Good Life

BULLETIN D'ABONNEMENT

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

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

Coordonnées du bénéficiaire de l'abonnement

Nom / Prénom .....

Société .....

Adresse .....

.....

Code postal .....

Ville .....

Pays .....

Téléphone .....

Je renseigne mon adresse e-mail pour lancer mon abonnement :

E-mail .....

Je joins mon règlement de 41,90 € par :

☐ Chèque à l'ordre de **Côté Maison The Good Life**

Vous pouvez régler par carte bancaire en flashant le QR code ci-contre ou en vous dirigeant sur **boutique.cotemaison.fr/TGLSNN69**

☐ J'accepte de recevoir des newsletters de la part de The Good Life.

☐ J'accepte de recevoir des offres de la part des partenaires commerciaux de The Good Life.

Offre valable 3 mois en France métropolitaine à compter de la sortie de ce numéro.
Les informations sont destinées à Côté Maison SAS. Elles sont enregistrées dans notre fichier clients à des fins de traitement de votre abonnement. Elles pourront être cédées à des partenaires commerciaux pour une finalité de prospection commerciale sauf si vous cochez la case ci-contre ☐ . Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée et le règlement européen n° 2016/679, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de limitation, d'opposition et de suppression des données que vous avez transmises en adressant un courrier à CÔTE MAISON à l'adresse suivante : The Good Life – Service Abonnements – 45, avenue du Général-Leclerc – 60643 Chantilly. Pour plus d'informations : https://thegoodlife.fr/informations-cookies/
(1) Abonnement de 12 mois automatiquement reconduit à date anniversaire. Le Client peut ne pas reconduire l'abonnement à chaque anniversaire. 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. À défaut, l'abonnement à durée déterminée sera renouvelé pour une durée identique. Les informations requises sont nécessaires à CÔTÉ MAISON pour la mise en place et la gestion de votre abonnement.

TGLSNN69

Un Mercato Centrale bientôt à Paris ?

Le concept d'agora gastronomique fondé par Umberto Montano, 68 ans, est l'aboutissement d'un demi-siècle derrière les fourneaux.

Texte
Bruna Basini

Arrivé à Florence dans les années 1980 en provenance du sud de l'Italie, cet ancien restaurateur a voulu créer un espace pour valoriser le terroir et offrir un tremplin aux artisans, des poissonniers aux bouchers, boulangers, pâtissiers et autres porteurs de savoir-faire. Chacun des six hubs de Montano compte entre 23 et 28 boutiques, offrant des produits et plats artisanaux à consommer sur place ou à emporter, ainsi que quelques restaurants. La particularité du concept réside dans le fait d'offrir à des artisans indépendants, sous un même toit, des espaces de travail et de vente. Mercato Centrale finance leur installation sur ses fonds propres et se rémunère en prélevant un pourcentage sur leurs recettes. Un modèle différent de celui d'Eataly, qui propose des produits sur étagère et une restauration assurée par ses salariés. *« La table italienne est un rite social, identitaire, et un lieu de partage et de convivialité »,* souligne Umberto Montano. Mais chacun de ces espaces est également pensé comme une scène artistique, confiée à de grands architectes et rendant hommage à des artistes, tels Emilio Isgrò, à Rome, et Jean-Michel Basquiat, à Milan.



↑ **Le Mercato Centrale de Milan, inauguré en 2020.**



← **Umberto Montano, président et fondateur du Mercato Centrale.**

Épaulé par son fils Domenico et son partenaire, Claudio Cardini (actionnaire à 50 %), l'entrepreneur souhaite continuer à faire évoluer son concept. Le premier Mercato ouvert à Florence sur la place San Lorenzo, le 23 avril 2014, a connu un succès instantané. Il draine aujourd'hui plus de 4 millions de visiteurs par an, idem à Rome et à Milan, et presque autant à Turin. En 2024, le groupe a franchi le Rubicon en s'envolant pour Melbourne, en Australie, où l'ouverture a été marquée par une file de un kilomètre. Un dernier hub vient d'être inauguré à Bolzano, une ville innovante proche de l'Autriche, avec 23 artisans locaux. Le groupe a réalisé l'an dernier un chiffre d'affaires de 90 millions d'euros et un bénéfice (Ebitda) de 9 millions d'euros, grâce à 12 millions de visiteurs. Malgré des critiques sur les files d'attente devant certaines boutiques, les avis sur les réseaux sociaux sont très positifs. Pour l'heure, l'entreprise se concentre sur l'intégration des six hubs, même si l'envie d'ouvrir à Paris ne manque pas. *« J'espère que saint Escoffier saura apprécier notre venue si ce projet aboutit un jour »,* s'amuse Umberto Montano.

FOTOGRAFICHE – SDP

NEWS

BAOBAB COLLECTION
Bougies *Héritage*, édition limitée

Le verre de la bougie *Fontenay* est gravé à la main dans les ateliers Baobab Collection ; un décor aux lignes architecturales laisse apparaître la flamme et donne ainsi vie au motif. La couleur du verre est en parfaite adéquation avec son parfum boisé. La note de tête d'encens se diffuse pour laisser place à un cèdre frais reposant, propice à l'introspection et au calme.

24 cm, 5,2 kg, 325 €.
eu.baobabcollection.com





ATELIER JEAN PERZEL

L'Atelier Jean Perzel combine mise en lumière, modernité et innovation depuis 1923. Ses luminaires célèbrent les matières nobles et les belles finitions, dans un souci constant de qualité, d'esthétisme et de confort. Pour chaque pièce, le décor se décline à l'envi, de même que chaque création est compatible avec toute source de lumière et propose un éclairage équilibré. Ici, la *Lampe 509 bis* a été spécialement créée en 1929 pour les étudiants de la Cité universitaire de Paris, afin d'éclairer leur espace de travail. Elle est dotée d'un cache coulissant qui épouse l'abat-jour, permettant d'orienter la lumière.

perzel.fr



LES ASTURIES, « gastronomie craft »

Les Asturies, paradis naturel du nord de l'Espagne et cœur vibrant de l'Espagne verte, invitent le voyageur à découvrir une « gastronomie craft » où chaque assiette est une œuvre de passion et de paysage. Ici, la haute cuisine ne se concentre pas dans les villes, mais fleurit dans des villages reculés. Le visiteur savoure des fromages affinés dans des grottes, du cidre et des produits locaux : poissons et fruits de mer capturés par des pêcheurs artisanaux, conserves maison d'anchois et de thon germon, viandes d'élevages extensifs pâturant dans les vallées et les hautes montagnes, fruits, légumes et miels du terroir. Une cuisine locavore, durable et créative, où le fait-main et le respect de l'environnement sont vécus avec fierté. Venez « déguster » les Asturies : ici, la « gastronomie craft » n'est pas qu'une tendance, mais l'âme d'une destination spectaculaire et authentique.

turismoasturias.es/fr/gastronomia

CHÂTEL, l'intensité au naturel…

À la frontière avec la Suisse, la station-village de Châtel est située en vallée d'Abondance, labellisée Pays d'art et d'histoire, au cœur du fabuleux domaine skiable international des Portes du Soleil (600 km de glisse). Découvrez le domaine skiable « Espace Liberté » et ses 120 km de pistes de tous niveaux, dont la station fait partie ! Passez des vacances inoubliables grâce aux innombrables activités et loisirs, à la gastronomie d'exception – à goûter absolument : le Berthoud, Spécialité Traditionnelle Garantie au fromage Abondance (AOP) – et de nombreux événements ! Châtel, des vacances réussies en famille ou entre amis !

chatel.com



SDP

Propos recueillis par
Laurence Gounel

C'est le voyage qui vous fait et vous défait, disait l'écrivain et photographe suisse Nicolas Bouvier. La preuve par Douglas Kennedy, le plus français des auteurs américains.

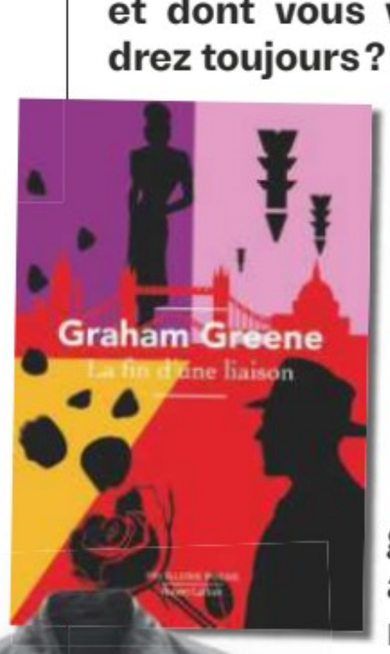


Quel est votre premier souvenir de voyage ?
Celui que j'ai fait à Washington D.C. avec mes parents et mon frère quand j'avais 8 ans, juste après l'assassinat de JFK. C'était la première fois que je sortais de New York, l'hôtel était épouvantable et mon père a même trouvé sous le lit des livres pornographiques. J'en garde un souvenir néanmoins extraordinaire, celui de découvrir la capitale de mon pays, avec tous ses monuments…



Quel est votre moyen de transport préféré ?
Le train. J'évite les contingences de l'aéroport. De Berlin, où je suis aujourd'hui par exemple, à Paris, c'est huit heures… en direct jusqu'à la gare de l'Est, à deux pas de chez moi. Pendant ce temps, je peux écrire, observer les autres, me balader… tout en traversant une variété de paysages.

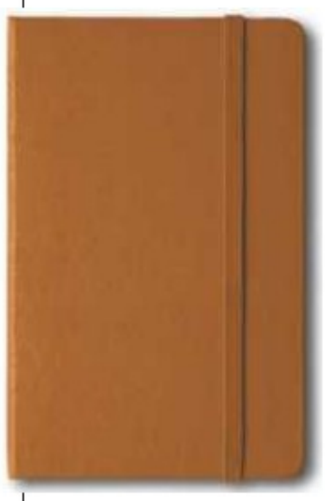
Comment vous habillez-vous pour voyager ?
Une paire de jeans noirs, des baskets, une chemise et une veste (en cuir, l'hiver comme au printemps).





Bagages enregistrés ou valise cabine ?
Cabine, autant que possible.

Que mettez-vous dans votre sac quoi qu'il arrive ?
Vêtements, ordinateur (sauf pendant mes trois semaines de déconnexion annuelles), deux calepins, quatre stylos et deux crayons, deux ou trois livres.



Un rituel d'aéroport ?
J'espère éviter les queues (je suis très impatient) et j'arrive suffisamment en avance pour « utiliser » mon temps au lounge.

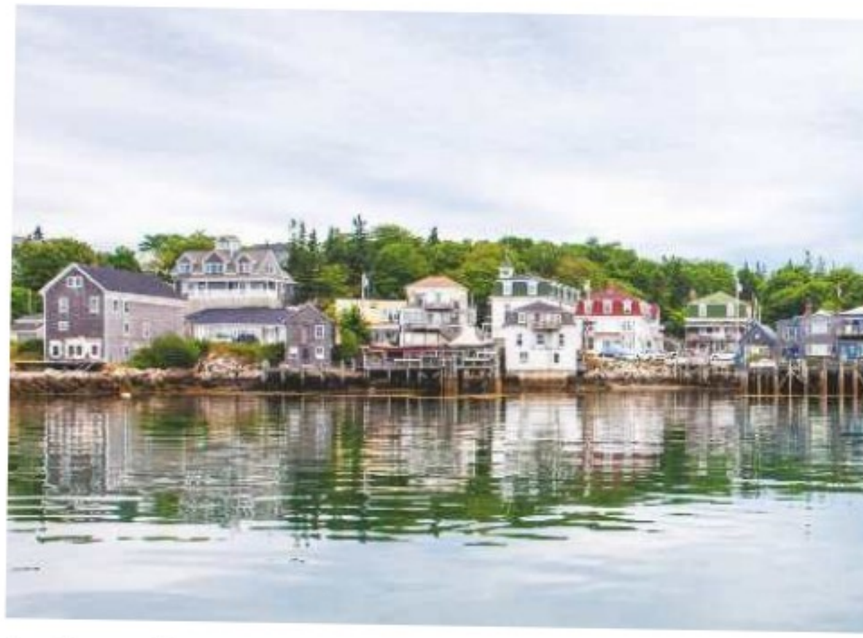
Votre routine pendant le voyage ?
J'écris. Si j'ai commis 26 livres depuis 1988, c'est parce que je m'astreins à écrire au moins 500 mots par jour.

Quelle est la personne idéale avec qui voyager ?
Ma femme, Laure.

Un livre lu pendant un trajet et dont vous vous souviendrez toujours ?
La Fin d'une liaison, de Graham Greene, découvert sur un bateau entre l'Irlande et la France quand j'avais 25 ans, sur l'histoire qu'un romancier anglais solitaire débute avec la femme de son meilleur ami… Mon voyage a duré douze heures et c'est alors que j'ai songé à devenir romancier.

Celui qui vous a donné le goût de l'aventure ?
L'Orient-Express, de Graham Greene, encore lui. L'auteur prend le mythique train pour échapper à la vie quotidienne.

Votre prochaine destination ?
L'Hôtel Royal d'Évian, pour y animer une résidence d'écriture. C'est un palace iconique avec une vue propice à l'inspiration.





Le lieu où vous vous sentez chez vous ?
J'aurais dit, il y a peu, New York. Mais ma ville natale a beaucoup changé depuis le Covid. J'ai une maison dans le Maine depuis 1987, et c'est désormais mon refuge. Un lieu magnifique, en bord de mer.

Les voyages forment-ils la jeunesse ?
C'est le désir de voyage qui forme la jeunesse. Je n'ai pas voyagé avant l'âge de 19 ans, mais je me suis évadé autrement. À travers la culture. J'ai fréquenté la bibliothèque dès 8 ans. Je me suis rattrapé depuis, avec 76 pays à mon compteur.

ÉDOUARD GUIBAUD – GETTY IMAGES / ISTOCKPHOTO – GETTY IMAGES

ÉDITION LIMITÉE

L'OR

SUCCOMBEZ AU PLAISIR D'UN CAFÉ DÉLICATEMENT ÉPICÉ



L'OR SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE

Découvrez nos cafés aromatisés sur le site
www.lorespresso.fr

JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS | 79 BOULEVARD SAINT GERMAIN – 75006 PARIS | SAS AU CAPITAL DE 16 594 157, 70 EUROS.

150 YEARS

AUDEMARS PIGUET

Le Brassus

THE BEAT GOES ON



L'HISTOIRE CONTINUE

BOUTIQUES AUDEMARS PIGUET : PARIS | SAINT-TROPEZ

ROYAL OAK