

encore!

LE STYLE EN PLUS | LE MATIN DIMANCHE

MONTAGNE
10 hôtels
chics & cool

JOAILLERIE
L'esprit
piercing
à l'oreille

CADEAUX
Inspiration
nature

AMBIANCE
NOËL FLEURI
AU PALACE

Fêtes

Humeur badine,
pour jouer avec
les tenues de soirée

DÉCEMBRE 2018

 Le Matin
Dimanche

N°5
ÉDITION LIMITÉE



N°5 SE PARE DE ROUGE



Nos bijoux s'inspirent de l'univers fascinant des pierres précieuses de couleur. Découvrez-en davantage sur le collier «Wings of a Dragonfly» avec rubis en visitant le site gubelin.com/glowingfire



Le credo délicat de Cédric Grolet, meilleur pâtissier du monde P. 14



10 hôtels qui allient luxe et décontraction P. 30



Féerie de cadeaux P. 24

Fêtes | Décembre 2018

SUJETS

10 Bijoux

L'oreille, dernier terrain d'exploration joaillière

13 Montres

Des cadrans en aventurine scintillants comme un ciel étoilé

28 Ambiance

Déco de Noël dans les palaces, tout en fleurs, tiges et bouquets

34 Vins

Les nouveaux champagnes des petits domaines

36 Make up

Mise en beauté élégamment mate

RUBRIQUES

- 6 Merveilles 12 Trend: en blanc du haut en bas
33 Déco: miroirs déformants de designers
37 Elle & lui: esprit vif
38 Ses goûts: l'univers gourmand de Mathilde Thomas



Mode soir badine P. 18

LA PETITE Manteau en laine et fausse fourrure, **Fendi**. Collant, **Chloé**. Babies en cuir verni, **Young Soles**. Serre-tête bijou, **Benoît Missolin**.

LA GRANDE Pull en laine, jupe et bottes en cuir, **Fendi**.



UNE

LA GRANDE Robe en soie, soutien-gorge et culotte en maille, **Dior**.

LA PETITE Manteau en laine et jupe en soie, **Dior**. Collants, **Falke**. Boots, **Ecco**.

PHOTOS
Philippe Biancotto

STYLISME
Sonia Bédère

Une oasis au cœur de l'hiver

RAREMENT, COMME EN DÉCEMBRE, a-t-on tant besoin de chaleur. Pas forcément de celle qui se mesure en degrés Celsius (radiateurs comme bonnets de laine remplissent fort bien leur office), plutôt de celle que procurent les élans du cœur et les ambiances douces. C'est ainsi que le numéro que vous tenez entre les mains se lit comme une ode aux beaux hôtels. Telle n'était pas l'intention, au départ, mais ce choix s'est vite imposé en évidence, comme une invitation à presser sur la touche «pause» dans nos vies surorganisées. Les images de mode (p. 18), qui voient mère et fille courir, comme deux galopines, entre stucs et marbre? Elles ont été prises au Beau-Rivage Palace, à Lausanne, un havre grandiose



Renata Libal, rédactrice en chef

qui semble protéger contre les petites du quotidien et les intempéries de l'âme. Nos adresses sur les cimes blanches? Dix hôtels (p. 30) de cette nouvelle génération qui, d'Adelboden à Chandolin via Zermatt, allient un accueil parfait à une étiquette sans prétention: comme à la maison, mais en mieux! Et il y a aussi – surtout? – ces décorations végétales (lire en p. 28) qui transforment les halls en installations d'art. Virtuosités de feuillages et corolles, elles jaillissent des mains anonymes de fleuristes inspirés et attirent les amateurs en pèlerinage annuel comme s'ils visitaient un musée. J'appartiens à ces adulateurs de verte féerie éphémère. Mais je vous laisse: j'ai rendez-vous pour un café fleuri dans un palace de la place. Un petit luxe précieux que je vous souhaite à tous, en cadeau de Noël.



Les modèles Ade (haut) et Etere (bas), de F.R.S., imprimés d'un bestiaire de conte de fée.

MODE

Nuits de soie

Cette mode du pyjama fait perdre le sommeil aux esthètes stylés depuis quelques saisons déjà. Délicieuse nonchalance peut-être, mais un peu de tenue, de grâce! Or, voici que, cet hiver, une marque peu connue élève les pantalons amples et veste de soie au rang de parures pour diva. Beaucoup s'y sont essayés, mais aussi cassé les dents (heureusement que les souris nichent sous l'oreiller de plume), tant il est difficile de faire sortir le pyjama du lit. La marque en question s'appelle F.R.S., For Restless Sleepers, soit, en français, «pour dormeurs turbulents». Accessoirement, on joue aussi avec les initiales de Francesca Ruffini, la fondatrice, qui a lancé la ligne en 2016, juste avant que la vague du nocturne en plein jour n'inonde le secteur du vêtement. Domiciliée à Côme, la capitale italienne du textile de luxe, Francesca Ruffini jure que, dès ses

plus jeunes années, elle se changeait en pyjama en rentrant de l'école. Devenue grande, elle s'est confectionné des tenues de sortie dans le même esprit: décontraction mais refus obstiné du training. Aujourd'hui, ses collections sont inspirées des archives des soyeux et entièrement réalisées sur place. Elles se portent avec sandales dorées sur les terrasses estivales, avec baskets et pullover en voyage, avec talons en cas de nuits blanches. Nul effet sac, la soie est de celles, lourdes et merveilleusement imprimées, qui gardent leur quant-à-soi(e) – les prix s'en ressentent, à près de 700 euros la veste, sur le site dédié. Pour la période festive, les modèles magnifient le cinéma des années 1940 et 1950, avec cette élégance mystérieuse et toujours parfaite des Lauren Bacall, qui traverse le temps. Et un peignoir en guise de manteau... *Renata Libal*

BONNE BOUCHE

Hommage aux arts



PAR PIERRE THOMAS

L'autre soir, les copines de jass l'ont bien apprécié avec un risotto à la courge, ce vin rouge, dernier-né des mains de Robert Taramarcaz.

Formé en Bourgogne (ce qui est rare pour un Helvète...), le Sierrois signe depuis 2002 des vins ciselés. Cet assemblage d'humagne rouge, de syrah et de diolinoir, tiré à 5000 flacons, est typiquement valaisan. Chaque cépage a été vinifié séparément en cuve inox, avec doigté: note sauvage d'humagne au nez, beau volume en bouche grâce au diolinoir, finale épicée qui trahit la syrah. Quand j'ai interrogé le vigneron sur le pourquoi de ce nouvel assemblage, il m'a invité à venir voir les vignes plutôt qu'à discuter technique... Départ de Sierre pour Saillon, 33 kilomètres en aval du Rhône. Puis, on s'est enfoncé vers la Salentse et ses gorges. Depuis les Romains, une source d'eau chaude y coule. L'endroit est enchanteur: Gustave Courbet, exilé à La Tour-de-Peilz (où il mourut en 1877), a croqué sur place le thème de sa toile *La caverne des géants*. Rochers et végétation entremêlés dessinent une figure, encore visible, reproduite à la pointe sèche sur l'étiquette. C'est là aussi que le faux monnayeur Joseph-Samuel Farinet trouva la mort, en 1880, dans une chute ou un traquenard, on ne sait... Les vignes sont en coteau pentu de deux hectares et demi. Après ce premier 2015, concentré et puissant, Robert Taramarcaz promet un 2016, élégant et «étonnant»

(vendangé le 1er novembre!), tandis que le 2017 approchera la densité du 2015, «mais avec plus d'acidité». Patience! Même si ce «vin de terroir» ne connaît pas le bois, il s'harmonise en cuve durant plusieurs mois, avant la mise en bouteille. Quant à son géniteur, protégé des Muses, il a choisi pour devise «un verre de poésie». Il aime rendre hommage aux arts: Courbet, Rilke et Cyrano... Quand le vin est si vibrant, le «storytelling» tient lieu de supplément d'âme. Et non de vernis.



L'étiquette:
Le Bien-Vivant 2015
Le prix: 40 fr.
L'adresse:
www.domainedesmuses.ch

SAVEURS

Joli en bouche

Un toit d'église? Une soucoupe volante? Un igloo design? Vous n'y êtes pas: ci-contre trône une capsule de café. Pour sa collection éphémère de fin d'année, Nespresso propose à nouveau un regard créatif sur ces petits riens qui rendent le petit noir encore plus tentant. Le dôme à motif arlequin abrite un mélange nommé Paris Black (arabica rehaussé de robusta, texture sirupeuse, notes épicées) et il a été dessiné par la célèbre designer India Mahdavi. Celle-ci s'est fait un nom avec des univers graphiques aux couleurs acidulées et gourmandes. Parfaite pour cet exercice de mise en bouche. *R.L.*

Un avant-goût de Paris, Nespresso-India Mahdavi, cinq saveurs de café (dès 5 fr. 90 les 10 capsules) et un jeu de tasses Origin, dès 22 fr. pièce.



Une étoile pour un sapin de Noël dessinée par Daniel Libeskind pour Swarovski.

DÉCO

Eclat encapsulé

L'originale pèse 410 kilos, pour 3 mètres de diamètre, 70 branches et 3 millions de cristaux... Une étoile au superlatif! C'est elle que, fin novembre, la maison Swarovski a hissée au sommet du traditionnel sapin de Noël érigé sur la place Rockefeller, à New York. L'ancienne étoile (déjà produite par le célèbre cristallier) datait de 2004; la nouvelle est appelée à durer, d'autant qu'elle porte la signature de la star de l'architecture qu'est Daniel Libeskind. «(Elle) est inspirée de l'éclat des étoiles dans la nuit, a-t-il commenté, et symbolise notre grande soif d'espoir, d'unité et de paix.» Ce n'est pas la première fois que le



L'étoile tracée dans le cristal est l'un des deux motifs disponibles. L'autre est une étoile givrée.

Polonais d'origine met en scène la paix: il a conçu le Musée juif de Berlin, puis ceux de Copenhague et de San Francisco, et c'est lui qui a été mandaté pour reconstruire le site du World Trade Center (il vit aux Etats-Unis depuis). Pas la première fois non plus qu'il s'essaie aux jeux de lumière du cristal. Il a déjà dessiné un jeu d'échecs, avec des figurines inspirées de son architecture. Son étoile se décline aussi en une collection de décorations de Noël (dès 99 fr. pièce): des pierres de cristal qui encapsulent le motif. Comme une source d'énergie, comme un talisman.

Renata Libal

ANTIQUITÉS

Un vaisseau dissimulateur



Sous ses scintillements, l'orfèvrerie cache parfois des secrets. Que contenaient donc les cales de cette nef miniature du XVII^e siècle de l'Allemand Heinrich Winterstein, rappelant les grands navires à voiles du Moyen Age? Un indice: ce vaisseau de 37 cm de haut voguait sur les tables d'honneur des grands de ce monde. Donc, non, point de trésors de monnaies ni de pierres précieuses, mais de simples... couverts! Dans leur cachette fermée par une petite serrure, elle aussi secrète, ils accompagnaient leur propriétaire à chaque repas pour le préserver des risques d'empoisonnement. Pierre Bergé et Yves Saint Laurent, tous deux grands collectionneurs d'art, possédaient l'un des autres rares exemplaires de cet objet mis aux enchères en 2009... Cette pièce d'exception est aujourd'hui proposée par la galerie belge d'Arschot & Cie et sera présentée lors de la BRAFA en janvier prochain. La grande foire d'art et d'antiquités de Bruxelles réunit chaque année, depuis 1955, plus de 130 galeries et marchands d'art, originaires du monde entier, des Etats-Unis à la Russie, en passant par la Suisse, la France ou l'Italie. La fine fleur des collectionneurs s'y retrouve pour glaner des pépites artistiques, connues ou inconnues, de l'Antiquité à nos jours. Le duo de plasticiens Gilbert & George, en tant qu'invité d'honneur de cette 64^e édition, amènera un soupçon d'excentricité britannique à l'événement. *Julie Gaudio*

BRAFA, Foire d'art et d'antiquités de Bruxelles, Tour & Taxis, av. du Port 88, à Bruxelles, du 26 janvier au 3 février 2019.



TABLE

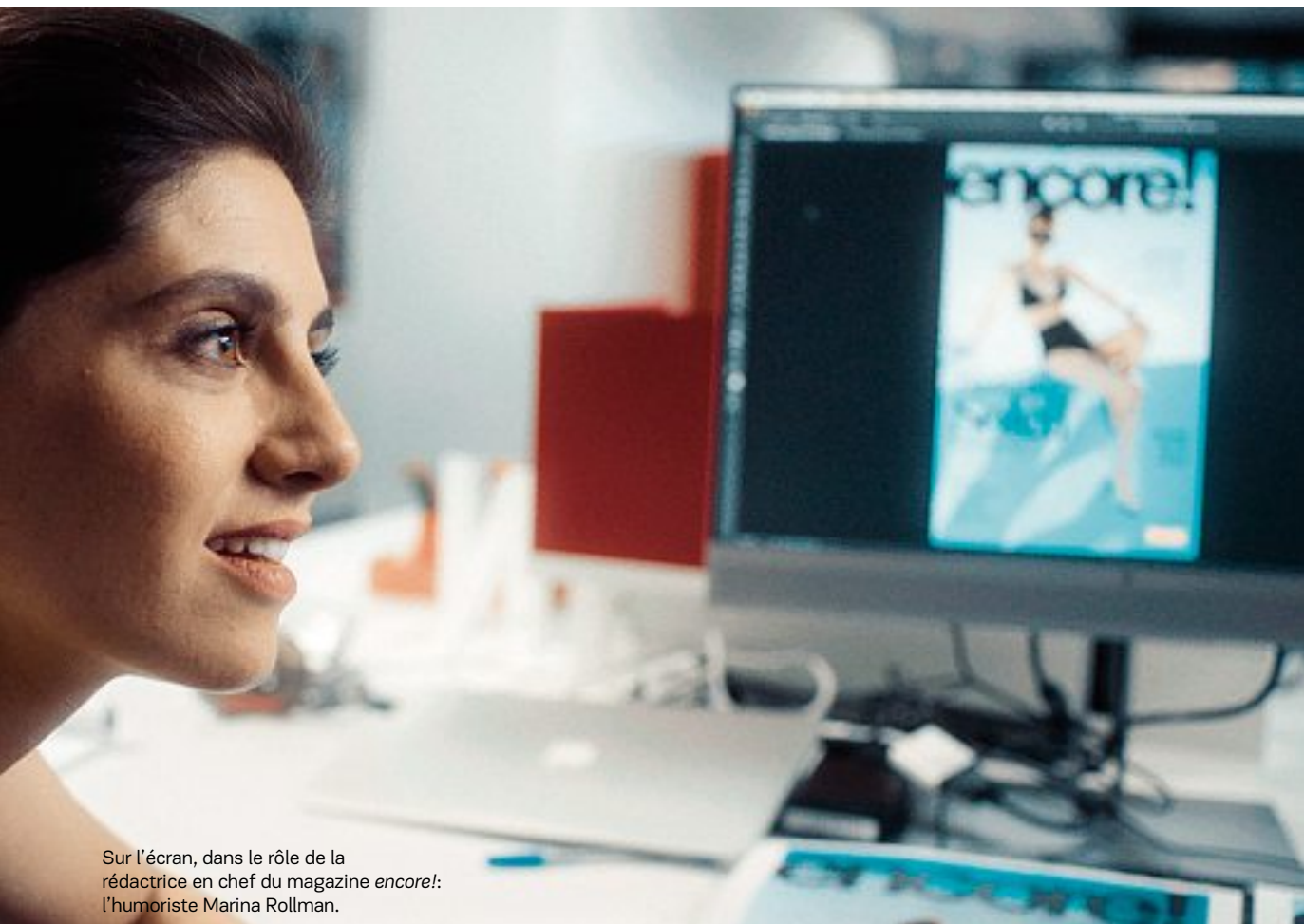
Puzzle pour grands

La baleine est charmante – queue sur l'assiette à salade, tête sur la principale. Mais la girafe est exquise, perdue entre deux plats.

Le crayon de la Londonnienne Yvonne Ellen avait d'abord tracé ces bêtes sur de la porcelaine vintage.

Les voici sur du neuf. *R.L.*

Yvonne Ellen pour Pfister, duo d'assiettes en céramique, 49 fr. 95.



Sur l'écran, dans le rôle de la rédactrice en chef du magazine *encore!*: l'humoriste Marina Rollman.

SÉRIE TV

Drôle de miroir

Marina Rollman et la soussignée sommes toutes deux brunes et romandes, mais je crains fort que là ne s'arrêtent nos similitudes. C'est dommage: tandis qu'elle cartonne jusqu'à Paris dans son *Spectacle drôle*, je ne fais rire personne quand vient le jour du bouclage et qu'il s'agit de traduire à toute vitesse les derniers textes de nos collaborateurs alémaniques ou de couper à la hache un article trop long pour la mise en page. N'empêche! Vous me voyez extrêmement fière que l'humoriste ait été choisie pour le rôle, sur petit écran, de rédactrice en chef d'*encore!* Voilà un miroir, certes peu fidèle, mais tout à fait réjouissant... Car oui, le magazine que vous tenez entre les mains est l'un des protagonistes de la nouvelle série TV, coproduite



La série romande de 6 épisodes sera diffusée sur la RTS dès le jeudi 10 janvier, à 21h.

par la RTS et CAB Productions. L'intrigue? Un architecte décède accidentellement et voilà que deux femmes découvrent qu'il menait une double vie, concubin de longue date de l'une et frais marié à l'autre. Il se trouve que l'épouse (excellente Nina Pieri) travaille comme graphiste dans un magazine... Bingo, c'est *encore!* Pour le tournage, l'été dernier, la rédaction a mis à disposition son matériel graphique, morasses corrigées à la main, fichiers numériques, tirages photographiques. Du coup, nous avons visionné les épisodes d'un oeil aussi amusé qu'impliqué... Nous aimons le regard moderne, très esthétique, porté sur Lausanne et Lavaux, ainsi que le jeu des acteurs. (Petit apparté à Marina: je me demande si le chignon, c'est raisonnable...) *Renata Libal*



ACCESSOIRE

Tête clippée

En strass, en écaïlle ou en couleurs, ronds, allongés, en zigzag ou même en lettres, les barrettes s'affichent sur notre chevelure. Pour la parer et non plus la domestiquer. Et quel que soit l'âge. Toutes les maisons de couture se sont lancées dans la création de ces nouveaux indispensables, petits bijoux de tête: Hermès, Gucci, Dolce & Gabbana, Valentino, Alexander McQueen et Alexander Wang... Le choix est vaste. *L.D.*

Pince à cheveux à cristaux, Gucci, env. 390 fr.
Bijou de cheveux Eileen Hermès, env. 266 fr.
Pince à cheveux en cuir, Valentino, env. 200 fr.



DESIGN

De bois & de douceur

La toute nouvelle collection Mood, de l'éditeur italien Flexform, réinterprète les styles du siècle dernier. C'est ainsi que le designer et architecte Carlo Colombo revisite le design scandinave. Résultat: un charmant fauteuil en bois massif tubulaire, avec dossier en cuir soutenant l'assise. Les finitions sont à choix, ce qui met en valeur le travail artisanal réalisé à Meda, près de Milan. Si tendre, en mauve... *R.L.*

Fauteuil Alison, Flexform, structure en bois (essence à choix), bande de cuir dorsale, revêtement d'assise à choix. Dès env. 4050 fr.

Mon van, mon palais

TOYS FOR BOYS



PAR CHARLES-ANDRÉ AYMON

Le Marchi EleMMent Palazzo Superior n'usurpe pas son nom: il s'agit bien là d'un palace roulant. Sur une plateforme de camion 28 tonnes, le constructeur allemand a placé tout – et même plus – ce qu'un amateur de liberté sur roues peut imaginer. La qualité de construction est digne d'un véhicule d'exploration, tout en laissant une large place aux espaces privés. Jugez-en! Le salon-salle à manger accueille un canapé de 4 m de long, flanqué d'un bar, d'une cave à vin et d'un appareil à glaçons, le tout surplombé par l'écran géant qui s'étend sur le mur du fond. La chambre principale,



eleMMent Palazzo Superior, de Marchi Mobile. Prix d'entrée: 2 500 000 fr., avant demandes particulières et personnalisation. marchi-mobile.com

quant à elle, est équipée d'un lit king size livré par le fournisseur de la famille royale britannique et complétée par un coin spa. La kitchenette et la salle de bains ne sont pas en reste, mais la touche ultime d'exclusivité est constituée par le toit-terrasse escamotable qui permet au propriétaire de ce palais mobile de prendre le soleil et de profiter de la vue, les pieds au chaud grâce au plancher chauffant... Niveau conduite, ce véhicule de près de 14 m se pilote – quasi – comme une Formule 1. La cabine est en effet construite autour des plans du designer Luigi Colani et présente l'aérodynamisme d'une voiture de sport. Le pare-brise s'inspire de celui des hélicoptères, tandis que la console de conduite reprend le meilleur de l'architecture intérieure d'un jet. Certes, ces quelque 70 m² habitables d'exclusivité ont un prix qui s'articule en millions. On peut dès lors légitimement hésiter avant d'y investir ses économies. Mais ne dit-on pas que rechercher le raffinement à prix mesuré est une besogne de médiocre?

#DontCrackUnderPressure



TAG Heuer

SWISS AVANT-GARDE SINCE 1860



«Pour moi, le lion est symbole de courage», Cara Delevingne

Photographié en conditions réelles par David Yarrow
Pour plus d'information Youtube et tagheuer.com/cara

TAG HEUER CARRERA LADY



Des anneaux qui enlacent l'oreille, plutôt que de la percer. (Ici le modèle Coup D'Éclat, de Cartier, avec ses 260 diamants).

Lobe story

DES BOUCLES DIFFÉRENTES SUR CHAQUE LOBE, DES PARURES PRÉCIEUSES QUI S'ACCROCHENT AU PAVILLON OU ESCALADENT L'OREILLE. L'ESPRIT PIERCING BRILLE EN DIAMANTS.

TEXTE MARIANNE ESCHBACH

A PRÈS LA MAIN, voilà, l'oreille! A peine s'est-on accoutumé aux spectaculaires bagues cocktail, à plusieurs doigts ou à chaînettes d'inspiration berbère, que les oreilles à leur tour s'encanaillent de parures extravagantes, qui escaladent l'hélix ou s'accrochent au pavillon. Où sont passés les clous bien symétriques? Celle (ou celui!) qui préfère porter ses parures d'oreille sur ses lobes percés feraient bien d'opter au moins pour des pendants désassortis. Et ce n'est pas là le caprice d'un designer néopunk adepte d'esthétique alternative. Aujourd'hui, les bijoutiers les plus renommés proposent des boucles (faut-il encore les appeler ainsi?) d'oreilles en pièces uniques, ou alors des modèles à modifier soi-même en enlevant ou ajoutant une pampille, un pendant à l'objet de base. Autre variante très demandée, à ne porter aussi que d'un côté: la manchette d'oreille (*ear cuff*), qui court tout le long du repli. Et si vraiment, vraiment, on tient à la symétrie, on portera des modèles qui combinent couleurs et matières, dans une joyeuse diversité. Pourquoi ne pas accorder une base en or jaune à un pendant en or rouge?

Longtemps, la joliesse a été associée à l'ordre et à la symétrie. Ce n'est plus le cas. Nos temps agités valorisent l'élément disruptif, la surprise devient séduisante.

Depuis 8000 ans, les humains portent des boucles d'oreilles, que ce soit comme amulettes, signes tribaux ou, surtout, ornements. Le style de ces derniers dépend de la mode du moment; or, l'actuelle s'inspire des années 1970, une décennie qui a démarré avec le flowerpower et les hippies, et qui s'est achevée avec les punks, versés dans l'art de la modification corporelle. A cette époque, les oreilles se perçaient de multiples trous. Les punks exploraient les aspects extrêmes du piercing, tandis que la classe moyenne misait sur les bons vieux clous d'oreilles, ou sages créoles, que les jeunes filles recevaient à l'occasion de leur confirmation ou communion.

Punk glamour

Les lobes percés dans notre jeunesse, pour de jolis clous ou des créoles symétriques, sont toujours là. Autant les habiter de ces nouvelles créations qui mettent en valeur la virtuosité joaillière, de ces nouvelles formes qui débordent largement du lobe, envahissant toute l'oreille. L'insistance sur l'unicité permet aussi de mettre en valeur une pierre exceptionnelle, de celle qui peine toujours à trouver sa jumelle, tant il est vrai que la nature ne fait rien à double. Reste aux joailliers de faire preuve d'ingéniosité pour que l'assemblage mouvant tienne solidement sur son support charnel – et sans douleur. Même pas besoin de nouveau trou! Pour incarner cet esprit où le chic se double d'un brin de

rébellion, la magnifique Tilda Swinton! Pour la première de son film *Suspiria*, fin octobre, elle arborait un spectaculaire bijou d'oreille: une manchette à grosses perles signée de la créatrice Delfina Delettrez (*photo ci-dessus*).

Les oreilles sont certainement des lieux de magie. On n'améliore pas sa vision en se faisant percer le lobe, comme le veut la superstition, mais on éclaire à coup sûr le visage d'une lumière particulière. Foi de diamant. ●



Boucle Nuevo Mundo en or, diamants, saphirs, améthystes, tourmalines, spinelles et tsavorites, **Lydia Courteille Paris**.

Boucle Lotus en or rose avec topaze London Blue, pierre de lune Blush et chaîne, **Ole Lynggaard Copenhagen**.

Boucle L'Esprit du Lion Dazzling, en or jaune avec beryls jaunes et diamants, **Chanel**.

Clip Rihanna en or blanc équilibrable et diamants. Se fixe sur le lobe et en haut de la conque, **Chopard**.

Manchette d'oreille Fiorever Divas Dream en or blanc et diamants, **Bulgari**.

Boucle Magic Alhambra en or rose avec nacre grise et diamants, **Van Cleef & Arpels**.

Manchette d'oreille Multipearl en or jaune avec perles, **Delfina Delettrez**.

Boucle Rose ajourée en or rose avec brillants, **Piaget**.

#BORN TODARE

Il a su s'imposer comme l'un des plus grands joueurs de tous les temps. Son parcours a inspiré des générations entières et contribué à la popularité du football à travers le monde. Entrepreneur, philanthrope, icône de style, son influence sur la culture populaire dépasse largement les frontières du sport. Certains se contentent de suivre. D'autres sont nés pour oser. #BornToDare

BLACK BAY
BRONZE



DAVID BECKHAM


TUDOR



Variations de matières,
ton blanc sur ton
blanc lors du défilé
Jil Sanders, collections
automne-hiver 2018-2019.

L'hiver et son **blanc manteau**

SANS DOUTE FAUT-IL PENSER NEIGE. Mais si celle-ci – aléas climatiques obligent – se fait désirer en début de saison, il convient tout de même d'en enfiler d'immaculés rappels. Foi de tous les dieux de la mode: porter du blanc à la saison froide, idéalement en allure intégrale, relève du dernier chic. Voyez la jupe longue qui bat le pavé, comme une tenue de bal qui se serait dévergondée, chez Burberry. Ou sa cousine plissée chez Alexander McQueen. Chez Jacquemus, l'enfant prodige du moment, on parle de longues robes fluides jusqu'à terre, qui coulent sur le corps comme un torrent glacé. Alors on se réchauffe d'une peau lainée (Dior), d'une maille géante (partout). Et surtout, on accessoirise d'un sac blanc et d'une paire de... oh, non, de grâce! on n'en peut plus, de ces défilés de tennis blanches au ras du sol. Alors, mieux:

des bottines de cow-boy pointues (Calvin Klein) ou des derbies compensées (Robert Clergerie). Il fut un temps lointain où la robe blanche passait pour une coquetterie de jeune fille et peinait à faire oublier ses connotations de communiant. On la portait du printemps à la rentrée scolaire, puis on la troquait pour une tenue moins salissante. Malheureux, chassez donc ces préjugés vieillots! Le blanc dans la gadoue hivernale (pourquoi la neige n'orne-t-elle que les cimes?) se profile justement comme un geste de panache. Avec une prestance de princesse (ou de prince, la déclinaison masculine est hautement recommandée), les modeuses traversent la vie drapées de pureté, avec cet air de penser qu'aucune éclaboussure ne peut souiller leurs vierges petons. Comme attitude, il y a pire pour attendre le retour du soleil. Que la force blanche soit avec nous tous. ☺

Pluie d'étoiles

DE VERRE OU DE PIERRE, L'AVENTURINE INTRODUIT UNE TOUCHE MAGIQUE SUR LES CADRANS. CIELS SERTIS, JEUX DE LUMIÈRE... QUOI DE PLUS ROMANTIQUE?

TEXTE MATHILDE BENUITRY

AVENTURIER qui rêvez d'aurore boréale, qui scrutez le ciel lors des nuits claires, qui guettez, l'été, les étoiles filantes, ces montres sont pour vous. C'est à votre poignet que vous pourrez vous noyer dans les profondeurs de bleu, éclairées de mystérieuses lueurs astrales. Quelles montres donc? Celles dont le cadran est en aventurine (oh, le joli nom!), cette substance minérale scintillant de particules dorées. Sur un cadran horloger, la matière est réputée pour provoquer l'utilisation excessive de l'expression «Waouh». Or les créations ornées d'aventurine sont plutôt rares. En effet, la production s'avère très délicate pour obtenir une teinte et des paillettes uniformes, sans bulles d'air.

Origines multiples

L'origine de cette matière qui rappelle la voûte céleste est plutôt obscure – on ne s'en étonnera pas. Version édulcorée: elle serait née dans une fabrique de verre de Murano, au XIII^e ou au XVIII^e siècle, œuvre d'un artisan vénitien maladroit qui aurait fait tomber par hasard (par «aventure») de la limaille de cuivre dans une cuve de verre en fusion. Le nom viendrait de là. Version tradition: les Egyptiens maîtrisaient l'art du verre aventurin dès l'Antiquité et la variante contemporaine en est la fière descendante. Et, enfin, version «J'étais là le premier»: un artisan du nom de Murano Salviati se serait réclamé de la paternité du soufflage du verre aventurin dans la seconde moitié du XVIII^e siècle. Chacun peut ainsi choisir la légende qui lui est la plus agréable à raconter. Plus tard, au XIX^e siècle, on recyclera le terme aventurine pour décrire une variété de quartz aux éclats dorés qui tire son aspect pailleté de l'hématite (ou du mica) et on utilisera également le nom pour présenter une autre pierre, le feldspath. Quand on y pense, ce retournement est cocasse. En principe, on emprunte le nom de la pierre précieuse et on lui ajoute un terme dévalorisant pour désigner la version artificielle – «faux diamant» – et pas l'inverse... Petite synthèse au passage, il existe quatre sortes d'aventurines: le verre aventurine privilégié par les horlogers parce que plus transparent et uniforme, deux pierres naturelles (quartz et feldspath) et une version imitation laquée. S'il est difficile de les distinguer à l'œil nu, le résultat met tout le monde d'accord: un cadran qui illumine le poignet de mille particules. Avec un peu d'imagination (et une âme de poète), les souvenirs de nuits à la belle étoile – celles des élan amoureux, pas des moustiques assoiffés – peuvent même remonter à la surface. Ah, le pouvoir d'une montre... ☺

Parmigiani Fleurier Kalparisma Nova Galaxy, or rose, automatique, 37,5 x 31,2 mm, cadran avec verre aventuriné.

Bulgari Diva's Dream, or blanc serti de saphirs et diamants ronds taille brillant, automatique, 37 mm, disques tournants en aventurine avec constellations imprimées serties de diamants.

Dior Grand Bal Plume, acier, automatique, 36 mm, cadran aventurine.

Jaquet Droz Grande Seconde Moon Aventurine, acier serti de 172 diamants, automatique, 39 mm, cadran et disque de lune en aventurine.

Longines Conquest Chronograph by Mikaela Shiffrin, acier, mouvement quartz à chronographe, 36 mm, cadran en aventurine bleue.

Van Cleef & Arpels Complication Poétique Lady Arpels™ Planétarium, or blanc, automatique, 38 mm, 7 disques en aventurine au sein du cadran.

Girard-Perregaux Cat's Eye, or blanc serti de 52 diamants taille brillant, automatique, 39 mm, cadran aventurine bleu nuit.

Cartier Rotonde Heure Mystérieuse, or gris, mécanique à remontage manuel, 35 mm, cadran en aventurine bleue.

SUCRE

D'ART

DÉCLARÉ MEILLEUR
PÂTISSIER DU MONDE,
CÉDRIC GROLET REVISITE
FONDAMENTALEMENT
LA MANIÈRE DONT ON
ENVISAGE LE DESSERT.
ON LUI COURT APRÈS...

TEXTE RENATA LIBAL



Le Rubik's cake est un dessert signature de Chef Grolet, avec des cubes et parfums déclinés au fil des saisons.

ALEXANDRA EST EFFONDÉE. C'est bien la première fois que cela arrive – «Je vous assure, ce n'est vraiment pas le genre de la maison...» – mais Chef Grolet vient de poser un lapin à la journaliste et c'est à elle, responsable de presse du très bel Hôtel Le Meurice, où le grand pâtissier officie, d'annuler le rendez-vous en dernière minute. On la croit sans peine: l'établissement est de ceux qui érigent l'art de vivre – et donc le savoir-vivre – en culte de la perfection. Rue de Rivoli, à Paris, le premier palace français se pose avec toute l'évidence de son histoire, entre chandeliers de cristal, pilastres de marbre, scènes champêtres en peintures ovales et miroirs à cadres dorés. Dans ce faste hérité du XIX^e siècle, nul accroc n'est censé rappeler les aléas du réel.

La grande tradition se marie ici avec un sens aigu de la modernité. Le designer Philippe Starck a chapeauté la dernière rénovation, insufflant juste ce qu'il faut de transgression au prestige du passé. En matière de gastronomie, le célèbre et multitâches Alain Ducasse supervise le travail en cuisine, secondé par le talentueux Jocelyn Herland. Et quand vient l'heure du dessert, que voit-on arriver sur la table? Une pomme. Comment ça, une pomme? C'est là qu'intervient le travail pionnier de Cédric Grolet, 32 ans. Le pâtissier natif de Firminy est monté en flèche au firmament de l'art sucré en réinventant complètement le concept même de dessert. Son travail sur le fruit vise à purifier les goûts, les débarrassant de toute saveur superflue. Hautement photogéniques, ses créations les plus célèbres sont les fruits reconstitués en trompe-l'œil – plus vrais que les vrais dans l'assiette. Sa noisette – biscuit noisette, ganache montée noisette, cœur caramel, praliné noisette et enrobage chocolat – est un mythe du genre. Le chef officie au Meurice depuis sept ans et très vite les distinctions se sont mises à pleuvoir. Les dernières en date sont la nomination de meilleur pâtissier du monde en octobre 2017 par l'Association des Grandes Tables (où Christelle Brua vient de lui succéder),

puis, en juin, rebelote avec ce même titre, mais décerné cette fois par le classement du World's 50 Best Restaurants. Au printemps dernier, les becs à sucre parisiens ont aussi vu s'ouvrir une boutique au nom de Grolet dans l'enceinte du Meurice, où ils peuvent acheter des douceurs à emporter. Le lieu est une extension du laboratoire et les gourmands y regardent travailler les pâtissiers, qui finissent les créations à la minute.

C'est donc ce même génie du sucré qui a dû annuler l'interview, en raison d'une urgence personnelle. Flûte, zut et éclair au chocolat. Peut-on fixer une autre date? Vous n'y pensez pas! Chef Grolet s'envole pour la Chine, il enchaîne ensuite avec un jury au Salon du chocolat, en parallèle à son travail au Meurice, avant de filer vers une autre masterclass pour pâtissiers professionnels, en Colombie cette fois. Ecartelé entre les continents et les fuseaux horaires, il ne parvient même pas à répondre au téléphone... L'entretien qui suit est donc le fruit d'un travail d'équipe (ce que la rédaction d'encore! ne fait jamais – ce n'est pas non plus le genre de la maison...): les questions sont de la sursignée, les réponses de Cédric Grolet, et entre les deux s'est glissé tout un ballet d'assistants et secrétaires, qui ont pensé à appeler Alexandra dès que le chef pâtissier disposait de deux minutes libres, afin qu'elle puisse récolter son propos, bribe par bribe. Il y a fallu une semaine et quelques précisions par mail. On vous le livre avec gourmandise.

Meilleur pâtissier au monde... Qu'est-ce que cela change dans votre quotidien? Où rêve-t-on de grimper après un tel titre?

Je suis quelqu'un de très exigeant à la base, que ce soit dans la vie personnelle ou professionnelle, et le fait d'avoir reçu cette ultime distinction ne fait qu'augmenter cette pression. Je sais que les clients qui entrent au Meurice s'attendent à goûter des créations exceptionnelles, mon but est qu'ils sortent heureux, conquis par cette expérience. J'entends bien continuer à offrir des émotions et des souvenirs à toutes ces personnes qui viendront déguster mes pâtisseries.



Votre signature, ce sont les fruits en trompe-l'œil, auxquels vous avez d'ailleurs consacré un livre en 2017...

Le livre propose surtout des recettes à base de fruits. On y retrouve d'ailleurs moins de fruits sculptés que de tartes, par exemple. Ce livre s'inscrit dans la continuité de mon travail, pour représenter les saisons, et chaque chapitre définit une famille de fruits: agrumes, fruits à pépins, fruits secs... Cela permet de mettre en avant la globalité de mon travail avec les fruits et pas seulement les trompe-l'œil.

Vos créations sont plus que des pâtisseries – on hésite à les croquer tant elles sont spectaculaires... Comme ce Clin d'œil, pour la maison Schiaparelli, lors de la Fashion Week: carrément un globe à éclater de la fourchette!

Le fait de travailler avec la mode nous permet de développer des pâtisseries impossibles à mettre à la carte. C'est un exercice que j'aime, qui permet de sortir un peu des sentiers battus et de laisser libre cours à l'imagination. Une opportunité où je peux pousser ma créativité beaucoup plus loin.

Le dessert a souvent été le petit excès sucré et rassurant en fin de repas. Pas chez vous... Quelle est votre vision?

Justement, je pense que les clients étaient las de ces desserts toujours plus sucrés et compliqués. J'ai voulu faire l'inverse de ce qui se faisait, c'est-à-dire simplifier au maximum les visuels et les goûts. Au final, cette démarche s'avère extrêmement compliquée... Mais je voulais que les clients comprennent ce qu'ils mangent, que les goûts soient facilement identifiables; je travaille toujours un seul fruit et un seul assaisonnement.

C'est cela, votre signature?

Une manière d'aller à l'essentiel. J'ai retiré tout le superflu: les décors, les coulis, tout cela... Je voulais des créations les plus simples possible. Je ne vois pas l'intérêt de prendre un fruit, de le mixer, de le transformer. Au final, on ne sait même plus ce qu'on mange.

Notre manière de manger a beaucoup évolué, ces dernières années. La pâtisserie s'est-elle aussi réinventée?

Bien davantage! Il y a quelques années encore, on ne parlait absolument pas des chefs pâtisseries. Maintenant on en parle partout dans le monde. Aujourd'hui nous travaillons justement avec des produits beaucoup plus sains. J'ai par exemple supprimé le sucre raffiné de mes créations. En pâtisserie aussi, l'enjeu est le goût, l'originalité du produit. Je respecte ce que j'achète et je fais en sorte de le sublimer.

Quelle est l'influence de toute la sensibilité végane, sans gluten, sans lactose...

A chacun son métier. Moi je suis là pour faire de « vraies » pâtisseries. J'entends par là des pâtisseries classiques, avec du gluten, des œufs, du sucre... D'autres sont très forts dans cette voie et je les laisse exploiter le terrain.

Un produit auquel vous pensez mais que vous n'avez pas encore empoigné.

S'il y en avait un, je serais dessus!

Comment se passe le dialogue entre salé et sucré au sein du restaurant? Entre Ducasse et vous?

C'est une construction saine entre les trois parties, avec aussi Jocelyn Herland. Je vais parfois en cuisine goûter ce qu'ils font, cela m'inspire, et vice versa, ils viennent me voir en pâtisserie,

découvrent. Il s'agit d'un véritable échange: quand ils développent, découvrent quelque chose, ils vont me l'amener, on va goûter ensemble et en parler.

Vous êtes une star sur Instagram, avec plus d'un million d'abonnés. C'est énorme!

C'est un outil hyperimportant pour moi, car il me permet de partager mon univers, d'échanger avec les gens. Je le soigne beaucoup. J'essaie d'être cohérent quand je poste une photo, que le cadrage fonctionne, que les couleurs soient en harmonie... A la base, je n'étais pas du tout branché sur les réseaux sociaux, c'est une amie qui m'a conseillé de m'y mettre. Elle était sûre que j'allais cartonner, mais je n'y croyais pas du tout, je ne voyais pas qui allait bien pouvoir liker des photos de gâteaux. Maintenant je fais partie des plus gros influenceurs food du monde.

Et votre équipe? Quand on vous voit tous en photo, vous avez l'air d'avoir été castés pour un défilé de mode...

Vous me faites rire! Pas du tout, ça se fait naturellement! Je vous confirme que je ne choisis pas mes collaborateurs sur leur physique. On a d'ailleurs tous changé ces dernières années... Mais il est vrai qu'on s'entend bien, qu'on partage beaucoup de choses, beaucoup de points communs. C'est sans doute cela qui dégage une énergie positive.

Mes principales sources d'inspiration sont les repas salés, partout dans le monde

Quand vous étiez petit, à quelles gourmandises votre palais s'est-il formé?

Pour le goûter, mes parents me donnaient des fruits. Mais mon premier souvenir culinaire, je le dois à mon grand-père, qui tenait un hôtel-restaurant. Quand j'ai découvert sa turbine à glace, j'ai essayé de goûter directement avec mon doigt, mais je n'arrivais pas à attraper quoi que ce soit. La matière fondait sur mes mains.

Vous êtes forcément bec à sucre, non?

Je suis obligé de répondre «oui», là... non? Alors disons que j'adore le sucré, mais je dois admettre que c'est plutôt dans le salé que je cherche l'inspiration. Quand je voyage, je ne mange que du salé. Je suis très sensible aux assaisonnements, aux cuissons.

Les voyages, justement! Vous donnez des masterclasses dans le monde, que retirez-vous de ces événements?

Je n'ai pas eu la chance de voyager quand j'étais jeune, mais on peut dire que, depuis, je me suis bien rattrapé. J'adore découvrir de nouveaux pays, de nouvelles personnes – c'est vraiment un des meilleurs côtés de mon métier! Cela me permet aussi de continuer à renouveler mon approche de la pâtisserie et de partager mon savoir.



FORMES ET SAVEURS

PAGE DE GAUCHE
Entremets Vanille caramel spéculos, une composition disponible à la boutique – sur commande.

CI-CONTRE
Le dessert de Noël marron poché ou la version grolétienne de la bûche de Noël. En mousse, en crème, en chips ou glacé, le marron est ici décliné en une multitude de textures que contrebalance un biscuit de marrons torréfiés au praliné noisette. Le tout est relevé par un gel citronné.

CI-DESSOUS
La tarte 100% chocolat est la création qui rencontre le plus de succès. Il a fallu sept ans de développement, pour parvenir à cette infusion de grué de cacao, avec un biscuit au grué de cacao, caramel onctueux, mousse au chocolat grand-mère en tourbillon et praliné au grué de cacao...

Et quand vous cuisinez à la maison?

Je ne le fais jamais! Mon frigo est toujours vide, je n'ai pas le temps, malheureusement! Je mange donc plutôt au restaurant et encore, je teste surtout pour le boulot... Je déteste devoir choisir sur une carte, alors je demande souvent à d'autres de le faire pour moi. Comme ils me connaissent bien, cela finit généralement par une viande rouge et une salade. Des goûts simples, sans chichi.

Quelle discipline santé pour qui travaille dans la calorie?

Je cours plusieurs fois par semaine, dans le jardin des Tuileries. Sinon je n'ai aucune routine particulière, je ne prends même pas de petit-déjeuner. Je n'ai jamais le temps.

Et Noël? De quelle bûche sera-t-il fait?

Cette année il y en aura deux: une pour le restaurant Dalí et une autre à la boutique. Les deux sont à base de marrons, mais attention: seulement des marrons frais, parce que sinon le dessert devient vite trop sucré. Elles sont de la même composition, mais celle du Dalí est enveloppée d'une fine coque en chocolat et tous les marrons ont été fumés au préalable. C'est une création hyperintense.

Et vous? Où serez-vous durant les fêtes de fin d'année?

Au Meurice, pour satisfaire nos clients!

Et la prochaine surprise que vous leur préparez?

La noisette 2.0.

Allons, expliquez!

Elle sera probablement disponible au début de l'année prochaine. Je suis toujours en train de retravailler mes pâtisseries, inlassablement. Pour la noisette, le changement est plus flagrant car j'ai voulu que l'on supprime la poudre d'or. C'est l'un de nos gros sujets en ce moment: supprimer la poudre d'or ainsi que tous les colorants alimentaires des créations. ☉



MODE

HUMEUR BADINE

SE PARER ET S'AMUSER:
À TOUT ÂGE, LE BEAU SE
PORTE SANS PRISE DE TÊTE.

PHOTOS PHILIPPE BIANCOTTO
STYLISME SONIA BÉDÈRE



LA GRANDE Robe, **Dice Kayek**. Bottes, **Nina Ricci**. Corde à sauter Christopher, toile, cuir et textile, **Louis Vuitton**. LA PETITE Béret, **Emile & Ida**. Gilet en velours, **Bonpoint**. Pantalon coton, **Milk & Biscuits**. Boots, **Ecco**.



LA GRANDE Lunettes, **Barton Perreira**. Veste en velours, **Bonpoint**. Top, **Alexandre Vauthier**. Jupe en cuir, **Nina Ricci**. Cuissardes en cuir, **Chanel**. Minaudière Little, **Karl Lagerfeld**. **LA PETITE** Serre-tête, **Benoît Missolin**. Pull et leggings, **Ralph Lauren**. Boots, **Ecco**. Collier Iconic Swan, plaqué rhodium et minicristaux, **Swarovski**. (Sur la table) Jeu de Memory Emma, **Louis Vuitton**. Minijeu d'échecs Samarcande et jeu de cartes géantes, **Hermès**. Bûche de Noël formée de 4 boules, pomme, caramel beurre salé et praliné noisettes, Beau-Rivage.





LA GRANDE Robe cuir et sandales satin, **Alexandre Vauthier**. LA PETITE Cape et jupe chevron noir et blanc, blouse col à volants, **Louis-Louise**. Collants, **Falke**. Babies, **Bonpoint**.



LA GRANDE Body en coton, **Alexandre Vauthier**. Veste velours et tutu en tulle, **Bonpoint**. Bottes, **Nina Ricci**. Collier de la Reine, perles de culture japonaises et brillants, **Baszanger**. **LA PETITE** Veste en velours, tutu tulle et babies en cuir, **Bonpoint**. (Accessoires) Crayons, pastels et stylo, gamme Season's Greetings, **Caran d'Ache**. Crayon Excellence, **Graf von Faber-Castell**. Papeterie (cartes, déco et papier), **Le Pigeon voyageur**.



LA GRANDE Robe, chemisier en soie, collants et bottines en cuir, **Chloé**. **LA PETITE** Pull en laine et short en velours, **Ketiketa**. Collants, **Falke**. Babies, **Bonpoint**.

Assistant photo Nominé Queinnec **Coiffure/maquillage** Laetizia Di Milta **Mannequins** Astrid (enfant) Johanna/Marilyn Agency (maman) **Direction artistique** Géraldine Dura **Production** Lucie Voisard. **Casting** Isadora Banaud **Accessoires** Julie Gaudio
Nous remercions l'Hôtel Beau-Rivage Palace à Lausanne d'avoir prêté son cadre prestigieux à ce shooting mode et reçu l'équipe de réalisation.

CADEAUX

DE HAUT EN BAS
ET DE GAUCHE À DROITE

Toque-casquette en fausse fourrure, env. 280 fr., **Benoit Missolin**. Sac Lady Dior, en toile de Jouy, env. 4800 fr., **Dior**. Sac à main à bandoulière cœur, env. 85 fr., **Little Marc Jacobs**. Escarpins effet python à talon paillété Pascal, env. 800 fr., **Rochas**. Pochette en poulain et cuir, env. 275 fr., **Etablissements**. Baskets Thorton, env. 115 fr., **Polo Ralph Lauren**. Mocassins pour homme, façon poulain à imprimé léopard, env. 795 fr., **Louboutin**. Souliers rose button pump en tissu léopard, 790 fr., **Roger Vivier**.

FORÊT ENCHANTÉE

— COMME DANS UN CONTE, SACS, MONTRES, BIJOUX, PARFUMS, S'OFFRENT EN PLEINE NATURE. —

PHOTOS PHILIPPE BIANCOTTO STYLISME JULIE GAUDIO, SONIA BÉDÈRE ET MATHILDE BINETRU



**DE GAUCHE À DROITE
ET DE HAUT EN BAS**

Black Bay Fifty-Eight, acier, automatique, 39 mm, étanche à 200 m, bracelet cuir, 3100 fr., **Tudor**.

Epurato Safari, acier, automatique, 42 mm, bracelet en koudou, 2490 fr. **Anonimo**.

Pilote Type 20, bronze, automatique, 45 mm, bracelet en nubuck et caoutchouc, 6900 fr. **Zenith**.

Big Crown Bronze Pointer Date, bronze, automatique, 36 mm, bracelet cuir, 1800 fr., **Oris**.

Monaco, acier, quartz, 37 x 36 mm, cadran serti de 12 diamants, bracelet alligator, 2350 fr., **TAG Heuer**.

1858 Automatic, acier et bronze, automatique, 40 mm, bracelet veau, 2700 fr., **Montblanc**.

Khaki Field Mechanical, acier, mécanique à remontage manuel, 38 mm, bracelet Nato, 450 fr., **Hamilton**.

Luminor California 8 Days DLC, titane avec revêtement DLC, mécanique à remontage manuel, 44 mm, étanche à 300 m, bracelet cuir, 8000 fr., **Panerai**.

HydroConquest, acier et céramique, mécanique à remontage manuel, 43 mm, étanche à 300 m, bracelet caoutchouc, 1500 fr., **Longines**.

CADEAUX

DE HAUT EN BAS
Bracelet jonc Happy Snowflakes, or blanc, diamants, 4530 fr., **Chopard**.
Bague Grenouille Crazyimals, or blanc et jaune, céramique, émeraudes, saphirs roses, améthystes, rubis, 26 100 fr., **De Grisogono**.
Colliers, de gauche à droite:
Collier Tangerine, métal doré à l'or jaune, 745 fr., **Aurélie Bidermann**.
Collier Camélia, céramique, or blanc et diamants, 8650 fr., **Chanel**.
Collier Symboles Stella, or blanc et diamants, 990 fr., **Bucherer**.
Collier Pendentif luciole, platinum, diamants blancs et jaune, Paper Flowers, 5950 fr., **Tiffany & Co**.
Collier or blanc et diamants, 8000 fr., **Gübelin**.
Boucle d'oreille Serpent, or jaune et diamants, 4150 fr., **Ole Lynggaard Copenhagen (Juwelier KURZ)**.
Clip Hibou Lucky Animals, or jaune, nacre, onyx, 6400 fr., **Van Cleef & Arpels**.





DE GAUCHE À DROITE
ET DE HAUT EN BAS

Mutiny, Eau de parfum, 179 fr.
les 90 ml, **Maison Margiela**,
34, bd Saint-Germain,
Eau de Parfum, env. 170 fr.
les 75 ml, **Diptyque**.
Néroli Amara, Eau de Parfum, 190 fr.
les 75 ml, **Van Cleef & Arpels**.
N°5 Red Edition, Eau de Parfum,
202 fr. les 100 ml, **Chanel**.
Bulgari Man Wood Essence, Eau de
Parfum, 129 fr. les 100 ml, **Bulgari**.
Voyage de Parfumeur, Peuplier,
Vaporisateur d'intérieur, 65 fr. les
100 ml, **Lalique**. Vanille Insensée
Cologne absolue, Eau de Cologne,
149 fr. les 100 ml, **Atelier Cologne**.

Assistant photo Giovanni Antonelli
Direction artistique Géraldine Dura
Production Lucie Voisard

FLEURS DE PALACE

LES ARRANGEMENTS VÉGÉTAUX – SURTOUT EN FIN D'ANNÉE – CONTRIBUENT À L'ÂME DES BEAUX HÔTELS. PLONGÉE DANS LE BALLET ORGANISATIONNEL DE CES MISES EN SCÈNE.

TEXTE JULIE GAUDIO

D

ANS LE HALL d'entrée du Beau-Rivage Palace de Lausanne, en novembre, impossible de manquer la table centrale décorée d'une harmonie de vases rouge profond. En cette saison de bascule où l'été tardif cède soudain le pas au froid, le nuancier piment, grenat et rose réchauffe l'âme, entre les boutons d'amaryllis noués en bottes, les petits fruits encore gorgés de sève et le froissé délicat d'un œillet. Un nuage de graminées évanescents donne une aura d'irréalité à l'ensemble.

Les arrangements du Beau-Rivage ne cessent d'impressionner les visiteurs, et les Lausannoises ne sont pas rares à se donner rendez-vous au café du hall, pour le plaisir – aussi – de s'ébaubir devant le traditionnel bouquet monumental. Derrière cette mise en scène florale sans cesse renouvelée, s'activent une multitude de petites mains habiles et créatives. Marinette Déglise, responsable de la boutique Meylan Fleurs, à Lausanne, contrôle la trentaine de vases (dont plusieurs de collection) des espaces publics – hall, bars, restaurants – de l'établissement. «C'est un investissement personnel énorme de collaborer avec un palace, raconte-elle, car chaque semaine il faut imaginer de nouveaux décors, dignes d'un tel lieu.» La logistique? Le dimanche après-midi, la fleuriste réserve ses fleurs pour disposer de la meilleure qualité le mardi, au moment de composer les bouquets. Les vases chargés sont livrés et installés le mercredi entre 6 et 7 heures du matin, par une équipe de deux ou trois personnes. Des hommes uniquement: le chargement nécessite des bras et un dos très musclés. Mais cette experte extérieure du monde végétal n'est pas la seule à œuvrer, avec son équipe, à la décoration éphémère du palace. Une fleuriste maison, Graça Martins de Freitas, est salariée à plein-temps et dispose d'un atelier, au sous-sol, pas loin des cuisines, où elle élabore les plus petits arrangements: c'est elle qui dépose, aussi, une orchidée dans les 200 chambres du palace.

La fraîcheur créative est une marque de fabrique, un signe de bienvenue, un gage de sophistication. Elle a un coût évidemment: près d'un demi-million de francs par an pour le Beau-Rivage Palace, sans doute l'un des plus généreux de Suisse en la matière. Mais pour tous les établissements élégants, le budget est bien là: entre 6000 et 10 000 francs mensuels pour le Ritz-Carlton de Genève, par exemple, avec un pic à près de 20 000 francs pour la période de fin d'année. Et même un hôtel d'altitude comme le Lenkerhof, dans l'Oberland bernois, consacre près de 70 000 francs par an à fleurir son hall d'entrée et à accueillir les hôtes d'une rose en chambre. La décoration y est toujours très raffinée, en harmonie avec le paysage enneigé derrière les baies vitrées. Et la fleuriste maison n'hésite pas à prendre le volant et braver les routes enneigées pour aller chercher, chaque semaine, ses fleurs au marché de Thoun ou de Berne, à plus de deux heures de route.

Nul besoin d'être expert en langage des fleurs pour voir dans l'accueil végétal une grande et belle tradition de l'hôtellerie. D'ailleurs le soliflore dans les salles de bains est l'une des conditions du label Swiss Deluxe Hotel, qui rassemble 40 établissements dans le pays. Outre cette attention, aucune règle gravée dans le marbre, plutôt une évidence: au Lausanne Palace, Ivan Rivier, directeur, parle d'une «manière vivante d'accueillir les visiteurs». Au Four Seasons Hôtel des Bergues, à Genève, Sabine André, directrice des relations publiques, explique que le lieu a toujours «accordé une immense importance aux fleurs pour retrouver l'atmosphère des grandes maisons bourgeoises. Un accueil de bien-être qui laisse une part de rêve.» Le fleuriste maison, Serge Marzetta, se laisse inspirer par le style néoclassique de l'hôtel construit en 1834, le plus vieux de Genève, pour des installations qui relèvent davantage du décor de théâtre que du bouquet. Il y consacre entre 400 et 800 tiges par semaine, selon les saisons. En été, par exemple, le hall peut se voir transformé en champ, avec 1000 tournesols, à la manière d'un tableau de Van Gogh.

A Bâle, l'Hôtel des Trois Rois met aussi un accent tout particulier sur son ambiance végétale avec pas moins de... sept fleuristes à plein-temps et 1500 tiges de fleurs par semaine. Outre les déploiements fastueux du hall, les chambres sont décorées de magnifiques compositions qui apportent couleurs et fraîcheur dans un nuage de pétales et de boutons. Sans doute une vocation prédestinée, puisque l'hôtel est situé dans la rue Blumenrain (en plein centre-ville au bord du Rhin). Et désormais une boutique florale liée, à quelques encablures, propose de jolies «boîtes à fleurs» que l'on peut envoyer par voie postale dans toute la Suisse, afin de recréer une ambiance d'abondante fraîcheur chez soi.

Codes et symboles

Si la créativité la plus folle est de mise, toutes les fleurs ne sont pas forcément bienvenues sous les stucs et les hauts plafonds des belles maisons. Au Beau-Rivage de Lausanne, Marinette Déglise préfère éviter les lys ou roses au parfum entêtant, ne serait-ce que pour ne pas perturber les sens lors des dégustations gastronomiques. Et il faut penser aux sensibilités culturelles d'une clientèle venue du monde entier. En Chine et au Japon, le blanc est couleur de deuil. Gare aux roses et pivoines immaculées...

Cette dimension symbolique reste très présente avec les décorations de Noël – temps fort de l'année, qui commence souvent vers la mi-novembre. Pour les créateurs floraux, cette période relève du défi car il s'agit de concevoir un décor original, appelé à durer près de deux mois... avec quelques rafraîchissements, il va sans dire. Si la mise en place suit le calendrier chrétien (dès avant l'Avent, jusqu'à l'Épiphanie), les codes esthétiques sont volontairement brouillés: bonne chance pour trouver dans des hôtels les feuilles épineuses du houx, qui rappellent la couronne de Jésus, ou les petites baies rouges qui évoquent le sang du Christ. Trop douloureux, trop connoté. Préférence est souvent donnée aux sapins et autres branchages à feuillage persistant, en écho aux humeurs des paysages de saison.



Au Four Seasons Hôtel des Bergues, à Genève, le décor végétal est à la hauteur de l'édifice néoclassique.

Au Ritz-Carlton Hotel de la Paix, à Genève, le thème, cette année, s'inspire des pays scandinaves. Dans les stations de montagne, où le cadre est propice à des ambiances qui mêlent la nature et le féérique, la branche de sapin se niche dans chaque recoin. Perché à plus de 1000 mètres d'altitude au cœur de l'Oberland bernois, dominant la vallée avec ses tourelles, le Gstaad Palace propose un sapin frais et une couronne de l'Avent dans chacune des chambres. Et pour le client régulier, son arbre est personnalisé à son goût. L'une des grandes tendances du moment consiste aussi (comme au Royal Savoy, à Lausanne, ou au Baur au Lac, à Zurich) à recréer une forêt enchantée dans les jardins, avec profusion de sapins et de chalets «comme à la montagne». Si cette mise en beauté végétale s'adresse bien sûr à une clientèle de voyageurs, les décorations festives et spectaculaires sont aussi une manière d'inciter les locaux à franchir les imposantes portes tournantes pour s'imprégner de la féerie. On savoure un café, les yeux perdus dans le vert... et on n'oublie pas l'énergie qu'il a fallu déployer pour cette joyeuse symphonie de feuilles et de corolles, pour la grâce de cet instant. ☺

Déco de Noël en chiffres



Pour les décorations de Noël 2017 au Lausanne Palace, il a fallu

- 45 caisses de mousse plate stabilisée
- 60 caisses de mousse boule stabilisée
- 600 fleurons d'orchidées Vanda
- 48 orchidées Vanda XL
- 700 roses Espérance
- 200 boules d'hortensia rose
- 200 boules d'hortensia bleu

10 HÔTELS CHICS & COOL

DANS LES ALPES SUISSES,
LE NOUVEAU LUXE SE VEUT
DÉCONTRACTÉ ET NATURE

TEXTE RENATA LIBAL





1 Gstaad, Huus L'élégance à carreaux

Le lieu Beaucoup de bois, de pierre, de cuir... Matières naturelles pour un design très sophistiqué, qui créent une ambiance «comme à la maison» (Huus en dialecte). Mais une maison en superlatifs! On prend un verre au bar, on feuillette des livres entreposés ça et là, on s'emmitoufle dans un plaid à carreaux. L'esprit hipster se retrouve dans les bretelles rouges du personnel, dans les 150 journaux disponibles sur tablette, dans la couverture militaire suisse en vente à la boutique.

Le restaurant Pas de chichis, rien que du simple et frais, si possible de la région, comme l'agneau aux herbes. Au petit-déjeuner, on se sert du miel non transformé, à même le rayon.

Le truc en plus En surplomb de la station, la vue est renversante, surtout de la piscine de 135 m² du somptueux espace spa. On soigne ses courbatures en observant les pentes où l'on s'est éreinté les muscles (un forfait aventure incluse est possible, avec guide, skis à tester et sac à dos en cadeau en chambre).

Huus Gstaad, Schönriedstrasse 74, Saanen-Gstaad, dès 270 fr. la chambre double.

2 Zermatt, Cervo, L'esprit village revisité

Le lieu Davantage qu'un hôtel, un hameau: six chalets composent cet ensemble contemporain, qui mêle les styles alpin (bois de cerf, fleurs séchées) et nordique (bois clair, ameublement épuré). L'hiver dernier, un lodge de 270 m² est venu s'ajouter à cette offre. Avis à ceux qui voyagent en bande: chaque unité possède son propre espace spa. Et le Cervin est visible de partout, en déité protectrice.

Les restaurants Le Cervo Puro est une adresse cotée par les guides, qui met l'accent sur les savoir-faire locaux, produits ou recettes. Le Ferdinand, lui, propose un grand choix de fondues, dans un cadre très cosmopolite, avec bar et grandes tablées. Parmi les mythes gourmands de la maison, on compte le pâté de sanglier et de glorieuses frites, fines comme des allumettes.

Le truc en plus On accède à la réception par un ascenseur et un tunnel, directement depuis la station de télécabine Sunnegga. Totalement central et discret. Si James Bond partait skier, il irait là.

Cervo Mountain Boutique Resort, Riedweg 156, Zermatt, dès 363 fr. la chambre double.

3 Flims, Hide, Surprise pour hipsters

Le lieu Une façade de béton incurvé et de grandes baies vitrées: le tout nouvel établissement (ouverture au 15 décembre) promet d'amener un état d'esprit inédit aux Grisons. Tout proche des pistes de Laax (élu meilleur domaine skiable de Suisse et paradis du freestyle), Flims accueille ce boutique-hôtel avec DJ en résidence, pour allier l'humeur alpine aux influences citadines. Les fauteuils sont vert menthe ou violet guimauve, les murs kiwi ou tapissés d'amples motifs géométriques: autant de couleurs botaniques et toniques imaginées par le studio suédois souvent primé Stylt Trampoli. Et il y a un spa panoramique...

Le restaurant Personne n'a encore goûté; le chef Adrian Tschanz (proclamé «rocker en cuisine» par la télévision allemande) promet des classiques réinventés et de la viande rassie sur place.

Le truc en plus Le complexe est situé au-dessus du pavillon Stenna, avec son cinéma et son centre de location de skis.

The Hide Hotel, via Nova 80, Flims, dès 177 fr. la chambre double.



4 Crans-Montana, Chetzeron, au cœur des pistes

Le lieu Les esthètes du ski connaissent tous cette adresse, l'une des premières à avoir réinventé le luxe décontracté en altitude. C'était en 2015, quand l'ancienne gare d'arrivée de la télécabine a été rénovée pour en faire un hôtel très élégant au cœur des pistes, un des rares où l'on arrive vraiment skis aux pieds. Murs de pierre, vue panoramique sur les sommets: le design intérieur est conçu pour orienter le regard vers le paysage. Ce que l'on fait avec joie, lové dans un fauteuil club, près de la cheminée.

Le restaurant Bien qu'il faille hisser chaque produit en télécabine ou chenillette, la cuisine propose une carte saisonnière des plus raffinées, qui mêle tradition locale et influences du monde. Entendez langoustine panée au seigle ou truite du Jura en escabèche avec ses chips de pain.

Le truc en plus Quand les remontées mécaniques ferment et que s'allument les lumières en plaine, on se retrouve seul au monde à 2112 mètres d'altitude, étoiles au-dessus comme au-dessous. Unique.

Chetzeron, rue de Chetzeron 2112, Crans-Montana, dès 400 fr. la nuit en chambre double.

5 Silvaplana, Nira Alpina, retraite en altitude

Le lieu Tout près de Saint-Moritz et ses célébrités, à Corvatsch, au bout de la magnifique vallée de l'Engadine, l'établissement propose le grand luxe en version détendue. Bois clair et lignes simples, les fenêtres sont grandes pour laisser entrer le paysage. Cela vaut aussi pour le splendide spa et ses piscines à lits de massage.

Les restaurants Stars, un espace raffiné, aux mains, depuis peu, du chef Dariusz Durdyn, revisite les classiques de la région. Pour ceux qui ont davantage soif que faim, le Rooftop Bar invite à s'installer sur un siège tendu de peau de vache, près du brasero, pour admirer la vue. Hésitation devant la carte de cocktails longue comme le bras (quel gin et quel tonic dans votre gin tonic?). Quant à la boulangerie, elle embaume les lieux chaque matin.

Le truc en plus Durant le Saint-Moritz Gourmet Festival, du 11 au 19 janvier, le restaurant va accueillir Manish Mehrotra, chef indien de New Delhi, qui a su inscrire les plats de sa région sur la carte de la gastronomie internationale.

Nira Alpina, via dal Corvatsch 76, Silvaplana, dès 312 fr. la chambre double.

6 Lenzerheide, Revier Mountain Lodge, l'essentiel

Le lieu C'est un vaste immeuble de bois et de baies vitrées, qui s'étend le long du lac Heidsee, dans les Grisons. Chaque chambre donne sur les eaux (ou la glace) et ne propose que l'essentiel: une belle vue, une bonne literie, une douche, un excellent réseau. Rien de rustique, juste du bon service assuré avec naturel. L'établissement ouvert la saison dernière est la première enseigne d'une jeune marque suisse qui entend chambouler un brin l'hôtellerie classique. On organise tout sur internet et on débarque comme à la maison, sans réception ni papiers à remplir.

Le restaurant L'offre culinaire du Jospier Grill met l'accent sur les valeurs sûres d'excellente qualité, viande, légumes ou poisson grillés au charbon, burgers, cake au chocolat. On s'assied le long de grandes tables communautaires et on commande sa bière parmi les 30 marques disponibles.

Le truc en plus Une philosophie de prix au plus juste ne fait payer que ce qui est utilisé. Celui qui ne désire pas que sa chambre soit faite économisera 30 fr. par jour...

Revier Mountain Lodge, Voa Principala 84, Lenzerheide, dès 126 fr. la chambre double.



7 Adelboden, The Cambrian, la touche galloise

Le lieu Jadis Grand Hôtel Regina, la bâtisse de 1900 a connu un lifting intégral en 2007, version résolument design, avec l'arrivée du nouveau propriétaire originaire du Pays de Galles (d'où le nouveau nom). Il y règne d'ailleurs ce mélange très british de classe et de décontraction qui fait le secret des belles maisons. Savoureux gâteau en bienvenue dans les chambres, produits de bain en gros flacons cool pour éviter le gaspillage, cocktails parfaitement mixés au bar. Que désirer de plus, une fois redescendu des pistes de l'Oberland bernois?

Le restaurant Le chef de cuisine Marc Fuchs a conçu sa carte en menus à partager: pratique, on peut facilement goûter à quatre plats... Outre les herbes et poulardes locales, on y sert bien des délices pratiquées en capitales: algues, shiitakés, moules.

Le truc en plus L'espace spa s'ouvre sur un bassin panoramique où l'on resterait des heures à rêvasser dans les bulles, à la tombée du jour.

The Cambrian Hotel, Dorfstrasse 7, Adelboden, dès 243 fr. la chambre double.

8 Chandolin, Boutique, classe et peau de vache

Le lieu Orienté plein sud, avec vue plongeante sur le val d'Anniviers, l'hôtel ouvert en 2016 s'est établi comme valeur sûre. Les vacanciers de la vallée y convergent pour un verre au Moonbar ou devant les braseros de l'entrée. L'atmosphère donne dans la pierre et le cèdre, des textures un peu brutes, avec tapis de vache et lumières de couleur, pour la touche métropole au cœur des Alpes.

Le restaurant Le chef Stéphane Coco (anciennement chez Robuchon à Monaco) a vite hissé son Restaurant (il s'appelle ainsi) vers les distinctions. Il a organisé un flux d'approvisionnement de la plaine à la piste (nous sommes à 2000 m...), avec moult spécialités locales. Le chef sommelier Thomas Scheidt (ancien de chez Ducasse) a, lui, tout appris sur les vins valaisans.

Le truc en plus Cette saison, un second restaurant, Le Chalet, ouvrira juste à côté (à la place de l'ancien Lac Noir), pour une offre complémentaire à la gastronomie. Il s'agira d'un italien, simple et bon.

Chandolin Boutique Hotel, route des Plampras 10, Chandolin, dès 290 fr. la double.

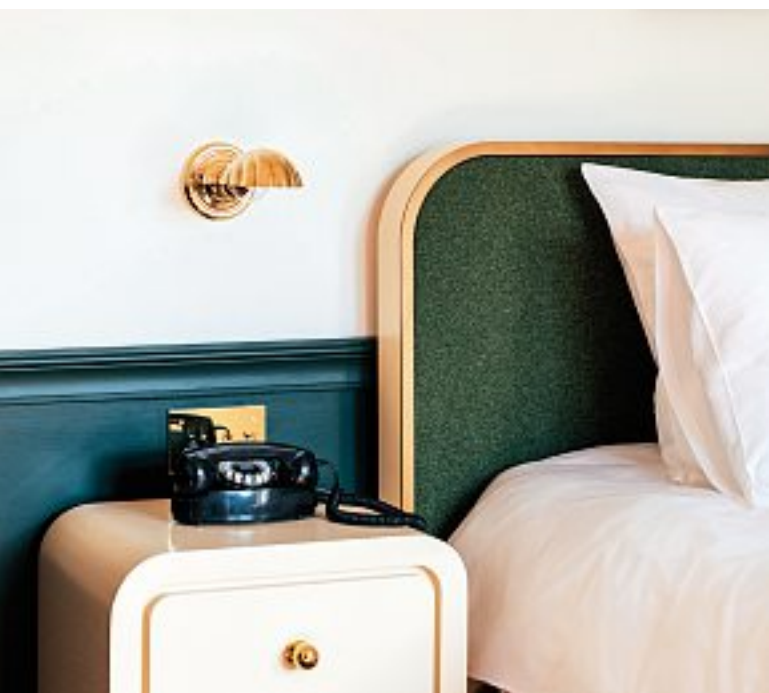
9 Arosa, Valsana, écolo-chic

Le lieu A l'entrée du village, près de la forêt, le beau bâtiment en bois blanchi semble découpé dans de la dentelle de papier, avec ses balcons ajourés. Rénové en 2017, il a rouvert avec 40 chambres et 9 appartements. L'intérêt du design repose sur le contraste entre la haute technologie et les pièces de mobilier à forte personnalité, qui semblent avoir été chinées une à une. L'espace spa est un peu baroque, avec ses arbres peints là où les baies (comme dans le sauna) ne donnent pas sur la forêt.

Le restaurant Les tables du Twist sont disposées au centre du grand espace public, qui enchaîne avec fluidité lobby, bar et restaurant. On y sert une cuisine rassurante: soupe de carotte, pommes de terre rôties, entrecôte. Et tout un choix aussi pour citadins végétariens (courgettes en tagliatelles, houmous).

Le truc en plus L'hôtel est réalisé dans un concept de durabilité (matériaux locaux). Il est énergétiquement indépendant et stocke (seul en Suisse) son énergie dans une batterie froide.

Valsana Hotel & Appartements, Oberseepromenade 2, Arosa dès 397 fr. la chambre double.



Dans les hôtels dits de **luxe abordable**, le lobby est souvent aménagé en salon, où le client passe du temps et fait des rencontres



Comme à la maison, mais en mieux: le lobby du nouveau Hide Hotel, à Films.

10 Verbier, Chalet Experimental, esprit cocktail

Le lieu Avec la neige, la fête monte en altitude. Les noctambules de Paris, Londres, New York ou Ibiza, qui connaissent bien les bars de l'Experimental Group, pourront prendre leurs quartiers d'hiver à Verbier où ouvre un hôtel vibrant du même esprit: l'Experimental Chalet, qui reprend d'ailleurs aussi la fameuse boîte de nuit Farm Club, juste à côté. Il s'agit de 39 chambres et suites avec jacuzzi et terrasses. Et les cocktails signature seront servis du bar (au second étage) au jacuzzi... La déco donne dans le néorétro, inspirée des grands hôtels alpins du XX^e siècle. Elle est signée par l'architecte d'intérieur italien Fabrizio Casiraghi.

Le restaurant Le chef parisien Gregory Marchand (du Frenchie), pionnier de la bistronomie, entend mâtiner les codes alpins de touches internationales. On se réjouit de goûter ses variations sur spätzle et tartiflettes.

Le truc en plus L'espace spa (hammam, jacuzzi, solarium) est dévolu aux soins de la marque française Biologique Recherche, des spécialistes cliniques de la peau. On fait les choses sérieusement...

Experimental Chalet, route de Verbier-Station, Bagnes, dès 350 fr. la chambre double.

La sensation de vivre des moments exceptionnels



DEMIAN HODARI

Professeur associé en management stratégique à l'École hôtelière de Lausanne

Luxe décontracté... Un genre nouveau en hôtellerie?

Le concept est effectivement en train de changer. L'opulence et l'accueil un peu guindé sont rattrapés, depuis 2010 environ, par une attitude plus accessible – l'*affordable luxury*, le luxe abordable. Ces établissements prônent des expériences uniques et authentiques. Les clients ont la sensation d'appartenir à une communauté.

Quels en sont les codes?

L'attention, par exemple, portée à l'aménagement du lobby, qui devient un lieu à vivre que les voyageurs s'approprient. Jadis, on valorisait les chambres; aujourd'hui, les espaces communs. Et un simple burger devient une expérience, si la viande est locale et qu'il raconte une histoire unique.

L'explication du phénomène?

Facteurs économiques et sociaux. Les clients d'hôtels de luxe classiques jouissent de revenus de 300 000 francs annuels et plus. Or, ceux qui gagnent entre 100 000 et 300 000 francs représentent le plus fort potentiel.

Ils sont 9% actuellement et seront sans doute 20% de la population d'ici à 2030. Pus jeunes, plus mobiles, ils voyagent davantage, dépensent un peu moins, mais tiennent au sentiment de luxe, à un vécu qui sort de l'ordinaire.

Comment forme-t-on le personnel à la coolitude?

En recrutant différemment. Souvent, ces établissements cherchent des personnalités ou même des talents particuliers, en musique ou sport, par exemple. Cela induit un rapport différent avec le client. On ne parle plus de déférence de l'un ou de piédestal pour l'autre, mais plutôt de rencontres humaines.

Reflets infidèles

INSOLITES ET DÉFORMANTS, LES MIROIRS DE DESIGNERS PORTENT UN REGARD DIFFÉRENT SUR LE RÉEL.

TEXTE RENATA LIBAL

OPTIMISTES, voilà de quoi voir perpétuellement la vie en rose. Il suffit d'un miroir... Mais pas n'importe lequel. Un des plus magiques du moment est celui (en diverses formes et nuances) que signe le talentueux duo danois Studio Roso, basé à Londres et fondé en 2008 par Sophie Nielsen and Rolf Knudsen: un fond en aquarelle peint à la main, sous un verre semi-transparent. L'objet renvoie une image du monde iridescente, poétisée... Bien des designers et décorateurs d'intérieur ont recours au miroir pour se jouer des perspectives et ouvrir de fausses fenêtres dans la muraille de nos rêves. L'effet est connu: on peut ainsi agrandir optiquement l'espace et créer des illusions de répétitions à l'infini. Mais les nouvelles créations réfléchissantes vont au-delà de cette approche, en jouant sur les deux sens du verbe réfléchir: ils reflètent la vie, mais incitent, par une image déformée dans sa teinte ou sa forme, à un regard différent.

Au Salon du meuble de Milan, au printemps dernier, le stand de la marque italienne Magis s'est vu abondamment photographié. Une tâche peu aisée, puisque les murs arboraient les pièces de la collection Vitrail de la designer française Inga Sempé. Les dites pièces étant des miroirs, les photographes se rephotographiaient sous tous les angles, en strié et en multicolore. Inga Sempé signe là un jeu de huit miroirs très raffinés (rond, carré, rectangle et ovale, en deux coloris chacun), inspirés des glaces vénitienes anciennes, où l'espace central est encadré de fragments de verre qui renvoient chacun une brîbe de l'image d'ensemble. On peut certes utiliser ces accessoires pour vérifier sa coiffure, mais l'idée est plutôt de les suspendre, si possible à plusieurs, pour déstructurer l'espace. Cette vision un peu fantomatique, où l'on hésite parfois à reconnaître le reflété dans le reflet, se retrouve aussi dans le très beau travail artistique que mène Claire Lavabre depuis quelques années, en superposant des surfaces peintes et des vitres, pour un effet de capture qui semble dû au hasard. Hypnotique...

Sorcière qui voit tout

L'autre piste pour dénaturer le réel est de le décomposer en facettes, à la manière d'un tableau cubiste. Le Studio Roso (encore lui!) vient ainsi d'inaugurer, à Atlanta, une sculpture géante au stade Mercedes-Benz: un ballon de football, facetté de 186 miroirs, en une sorte de patchwork qui capte le ciel, le stade et la foule de supporters. Une approche similaire se retrouve dans maints miroirs contemporains, qu'il s'agisse du miroir kaléidoscope de l'artiste français André Teoman ou (version plus simple) du miroir pliable en diamant que Marcel Wanders a imaginé pour la collection des meubles nomades de Louis Vuitton. Le visage se retrouve propulsé en une multitude d'éclats, multitude de perspectives et de lumières.

Mais le plus fameux des miroirs déformants reste l'œil de sorcière. Avec son verre bombé, il a été imaginé au XV^e siècle pour permettre de voir l'entier d'une pièce sans tourner la tête, ce qui a d'ailleurs valu à cet ancêtre de la caméra de surveillance l'autre surnom de «miroir de banquier». Quant à l'aura magique, elle semble liée à la crainte des servantes des grandes maisons bourgeoises, qui redoutaient que leurs maîtres les épient ainsi même en leur absence. Toujours est-il que ce gros globe garde intact son pouvoir de fascination, comme le montre – entre autres – le travail du designer Hervé Van der Straeten. Se méfier d'une image que l'on tente de capturer: la réalité est faite pour nous filer entre les doigts... Voilà ce que nous disent ces miroirs infidèles. ©



Collection Vitrail, Inga Sempé pour Italia Magis.



Œil de sorcière, Hervé Van der Straeten.

Dispositif de Reflets, Claire Lavabre, 2013.



Imago, miroir en feuille d'acier pliée concave, Peder Jessen.

Miroir iridescent: Studio Roso pour Republic of Fritz Hansen.



Miroir kaléidoscope, de l'artiste français André Teoman.



Miroir Wow, en hyperblue, à effet démultipliant, Dozen Design.



Diamond Mirror, Marcel Wanders pour la collection des meubles nomades de Louis Vuitton.



Miroir froissé, Mathias Kiss.



Nééo champagnes

HORS DES GRANDES MAISONS
CAMPÉES SUR DES STOCKS
DE BOUTEILLES, QUE DEVIENT
LE CHAMPAGNE? DE PLUS
PETITS DOMAINES AFFICHENT
LEUR SINGULARITÉ. ET
LANCENT DES TENDANCES.

TEXTE PIERRE THOMAS

P

OUR LES CONSOMMATEURS avertis, le champagne est un vin d'assemblage: dans une seule bouteille, on trouve un vin issu de plusieurs cépages, de plusieurs années et de plusieurs provenances. Pour leur BSA, le «brut sans année», soit la cuvée de base la plus vendue, les marques proposent lot après lot, un vin reconnaissable afin de fidéliser le consommateur à leur produit. Avec des expéditions de 300 millions de bouteilles par an, le champagne ne représente qu'une petite partie des vins à bulles: «Moins d'une bouteille sur dix des vins effervescents bruts bus dans le monde», souligne Thibaut Le Mailloux, directeur de la communication du

Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC). On rappelle que le champagne tire son originalité de la «prise de mousse» par refermentation «individuelle» dans chaque bouteille, au contraire du prosecco italien, tiré de «cuves closes». Face à cette concurrence de masse, le champagne n'a que le choix de revenir à l'âme du vin. Comme le dit Bertrand Lhopital, propriétaire de la maison J. de Telmont: «Le champagne a succombé à l'ivresse du succès. En s'industrialisant, tout en racontant une belle histoire, il a vendu son âme au diable. Il faut revenir à l'origine, au vin.» Et pour ce faire, quatre pistes sont en cours d'exploration, surtout par de petits vigneron, des domaines de taille moyenne, de ceux qui produisent un peu moins de 20% des champagnes. Il s'agit de retrouver la notion de terroir; de proposer des crus marqués par leur origine précise; de se mettre à la viticulture bio, qui a le vent en poupe et réduit les intrants chimiques; de renoncer au «maquillage» du vin, cet ajout d'une «liqueur d'expédition», ce «dosage» qui permet d'arrondir le goût du vin par quelques grammes de sucre. Petite explication des envies en cours.

1 Retrouver la notion de terroir

Le champagne ne naît pas dans une montagne de flacons à prix cassé au supermarché, mais dans un terroir, marqué par le sous-sol de craie. Il y a quinze ans, avant la concurrence du prosecco d'entrée de gamme, il était question d'étendre l'aire de l'appellation d'origine Champagne (33 000 hectares). Depuis, l'INAO, qui définit les aires d'appellations françaises, procède à un remaniement des terroirs: le cadastre viticole de chaque commune est revu et corrigé, pour confirmer les parcelles aptes à la vigne. Dans ce contexte, les vigneron défendent leur coin de terre original. Ainsi, pour Ulysse Collin, à Congy, ce sont les Coteaux du Petit Morin, au sud de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs, les deux régions de production les plus connues et les plus vastes. Depuis 2008, il propose ses champagnes «parcellaires»: le raisin d'un seul parchet est vinifié, tel Les Pierrières, un pur chardonnay, vif, tendu et serré. L'œil azur et le verbe haut, Olivier Collin affirme: «La Champagne est riche de nos différences. Je recherche la singularité dans chacune de mes cuvées.» Il laboure ses sols, vinifie ses moûts en fûts de chêne et utilise des levures indigènes. «Un grand champagne, dit-il, est d'abord un vin de base. La bulle l'enjolive, lui donne sa beauté.» Ses vins tiennent ouverts la semaine, sous un bouchon hermétique. Il explique: «Vinifier sous bois offre un potentiel de vieillissement et de conservation sans oxydation.» Bollinger pour ses grandes cuvées et Jacques Sélosse, dont Collin fut l'élève, l'ont démontré.



DE GAUCHE À DROITE
Chez Ulysse Collin, Les Perrières est un extrabrut, 100% chardonnay, racé, vif et tendu, assemblage de 2013 et 2014.

Le Clos des Goisses de la maison Philipponnat: le 2009 (61% pinot noir, 39% chardonnay) est un vin plein, gras et long en bouche.

L'Éclats de Meulière de Jaunaux-Robin, contient 60% de meunier, 30% de pinot noir et 10% de chardonnay: puissant, gras, ample, une acidité fringante.

Chez Laurent-Perrier, La Cuvée a 55% de chardonnay pour 35% de pinot noir et 10% de pinot meunier.

2 Favoriser les monocrus

La mise en valeur des parcelles signifie la multiplication des «monocrus», comme par exemple le Clos du Mesnil, de Krug. Ou le Clos des Goisses de Philipponnat, dont les ceps en coteau se mirent dans le canal de la Marne. Sur le domaine de 5,45 hectares, 14 parcelles occupent le versant sud d'une colline, à Mareuil sur Aÿ. Du pinot noir, cépage à peau bleue mais à jus blanc, on extrait, depuis 2013, un «rosé de saignée», après quelques heures de macération, alors que souvent, le champagne rosé est un assemblage de blanc teinté d'un peu de vin rouge. La maison propose aussi des vins millésimés du Clos des Goisses en pur chardonnay, «blanc de blanc», et en pur pinot «blanc de noir». «On recherche des identités marquées davantage que par le passé», confie Thomas Jorez, le jeune directeur export.

3 Profiter du réchauffement

En trente ans, les raisins de la Champagne ont gagné 0,7% d'alcool (soit 12% d'alcool assuré au vin de base), baissé en acidité, et sont vendangés en moyenne 18 jours plus tôt: la température de la région a augmenté de plus d'un degré... Et la vigne s'éveille plus tôt aussi, augmentant la crainte des gels d'avril dévastateurs. Ce changement climatique favorise-t-il la viticulture bio? A Talus-Saint-Prix, chez Jaunaux-Robin, l'agronome Clémence Jaunaux est fière d'annoncer que son domaine de 5,7 hectares vient d'être certifié bio. Depuis trois ans, son mari a renoncé à la fermentation malolactique et s'est essayé, en 2018, au levurage spontané. «Les grandes maisons s'inspirent des petits vigneron pour le champagne bio, le parcellaire et le zéro dosage», constate-t-elle. Ces jeunes vigneron font partie de Terre & Vins, l'un des nombreux groupements dynamiques qui «ont fait bouger les lignes». Et ils ne sont pas au bout de leurs essais: alors que le pinot meunier, sujet aux gelées de printemps et trop productif à la vigne, est discrédité, la maison en prépare un pur, maîtrisé dans son rendement. Leur Éclats de Meulière contient déjà 60% de meunier, 30% de pinot noir et 10% de chardonnay: puissant, gras, ample, il développe une belle acidité, gage de fraîcheur.

Non loin de là, à Crouttes-sur-Mame, Jérôme Bourgeois prône aussi le bio. Vice-président de l'Association Champagne Bio, il fait partie du groupement Bulles Bio. Il a poussé le bouchon plus loin, en biodynamie, et est certifié Demeter depuis 2015. Mais le débat autour de l'utilisation du cuivre, tolérée dans les traitements, pourrait «signifier la mort du bio en Champagne». Pas de levures industrielles, moins de SO₂, Jérôme Bourgeois dit être «sur le fil du rasoir: on élabore des vins plus ouverts, plus expressifs, purs et tendus». Lui aussi croit au pinot meunier: «On y est très attachés dans la vallée de la Marne!» Sa cuvée 'M – non pas pour le maudit, mais pour 100% meunier – fleure le pain au levain, et se révèle riche et longue au palais avec des arômes étonnants de fruits rouges... Sous le nom de Bourgeois-Diaz, Jérôme Bourgeois écoule ses bouteilles entre 33 et 40 euros. A ce prix, il remplace le coût du marketing des grandes marques par la valorisation du travail à la vigne. Le vigneron craint «le champagne à deux vitesses»: «De plus en plus de viticulteurs se contentent de produire du raisin que leur achètent les grandes maisons à un prix attractif.» On parle de 6 euros le kilo en 2018, soit un plus de deux fois le prix d'un kilo de chasselas en Suisse romande.

4 Limiter le sucre

Dans les dégustations d'experts, le «dosage», soit l'ajout jusqu'à 12 g de sucre par litre pour le brut (6 g pour l'extra-brut), est souvent montré du doigt. Aujourd'hui, les champagnes sont moins dosés. Laurent-Perrier a modifié son brut de base, qu'il a renommé La Cuvée, tirée à plusieurs millions de bouteilles. En 1981 déjà, la marque, en précurseur, avait lancé un Ultrabrut à «zéro dosage». La Cuvée a été mise sur le marché en 2017. Ce BSA est dosé à 8 grammes de sucre par litre. De quoi surprendre la clientèle? «Le changement s'est fait progressivement sur quinze ans et aucun client n'a demandé à revenir au brut d'avant», dit-on à Tours-sur-Marne.

Chez Philipponnat, Thomas Jorez confirme que «c'est un effet de mode. Les sommeliers préfèrent les champagnes plus secs. Sans ajout de liqueur de tirage, ils apparaissent plus purs!» Si, selon lui, le «brut» plaît à la majorité, il reste que «l'extra-brut ne représente que 0,5% des champagnes exportés, pour 80% de brut et 1,4% de millésimés», confirme Thibaut Le Mailloux du CIVC. Pour la vigneronne Clémence Jaunaux, «quand on est plus précis dans la vigne, il n'y a rien à ajouter au vin. Le dosage est une concession à l'export!» Or l'export, ce n'est pas rien: la moitié du champagne en volume, 58% en valeur, avec un marché français fléchissant... La Suisse pointe au 8^e rang mondial, en consommant 5,6 millions de bouteilles par an, d'une valeur estimée à 1,35 millions de francs en 2017.

L'éclat du mat

SUR LES VISAGES, LES ONGLES ET MÊME DANS LE DESIGN, LA TENDANCE MATE RAYONNE DE TOUTE SON INTENSITÉ.

TEXTE ISABEL HEMMEL

SOYONS HONNÊTES: nous désirons tous briller, rayonner, éblouir. Que ce soit par l'esprit ou par l'apparence. Que cette lumière s'accompagne d'une tenue et d'un maquillage bien accordés coule de source. Mais briller, en matière de fard, semble actuellement prendre un sens fort littéral, avec tous ces «glimmer» que manient les plus fameux make up artists. Au quotidien, n'est-ce pas un peu voyant? Et en soirée? Pour Noël, ce serait presque afficher la volonté de supplanter le sapin... Et donc, qui aime l'élégance préférera un maquillage mat.

L'absence de particules scintillantes autour des yeux ne rime pas nécessairement avec ennui et retenue. Pour 2019, la palette des ombres à paupières des grands visagistes (Peter Pilotto, Byblos) révèle des couleurs intenses allant, notamment chez Nars, du bleu ciel au rouge profond. Certains magazines de mode avaient pourtant, cette année, prédit la fin de la tendance mate. Fausse alerte: entre visages doux et lèvres pleines, celle-ci perdure et s'élargit, d'abord chez Chanel, mais aussi chez Guerlain, Lancôme ou Fenty Beauty. De nouveaux produits apparaissent, telles des poudres compactes délicatement matifiantes pour toutes les peaux, des crayons à lèvres ou des gloss à effet velouté. On ne cesse de développer

de nouvelles textures, d'optimiser leur pouvoir couvrant et leurs propriétés soignantes. Le temps est ainsi révolu où les lèvres passées au bâton mat se desséchaient tout au long du jour et finissaient, le soir, par évoquer un repli du désert. La bouche écarlate qui se voit aujourd'hui partout, dans son finish satiné, dessine un sourire rayonnant d'assurance et de classe, adapté à toutes les circonstances. Et qu'en est-il des yeux? Cette année, le khôl a fait sa réapparition: là aussi le noir n'est rien s'il n'est pas mat.

Noir, c'est classe

Les décorateurs d'intérieur connaissent bien la densité puissante des surfaces non brillantes et, comme s'ils voulaient en faire la démonstration, cette saison, le mobilier, les murs et même des parties entières de la cuisine sont noir mat! Les emballages de nourriture sont également emportés par la vague. Relookés, des produits suisses aussi simples que les chips arborent désormais des atours soyeux, qui ont cessé de hurler. Mais revenons à l'univers cosmétique. Le mat peut encore prêter son chic à nos mains manucurées. Certaines laques, tels les top coats effet mat, ceux d'Essie notamment, donnent un finish tout doux à nos vernis - qui du coup ne méritent plus leur nom... Le fait est que mat rime avec élégant. En ces prochains jours de fêtes, brillons donc de tous nos feux intérieurs et, en surface, de notre chic alluré. Sans paillettes. ☺

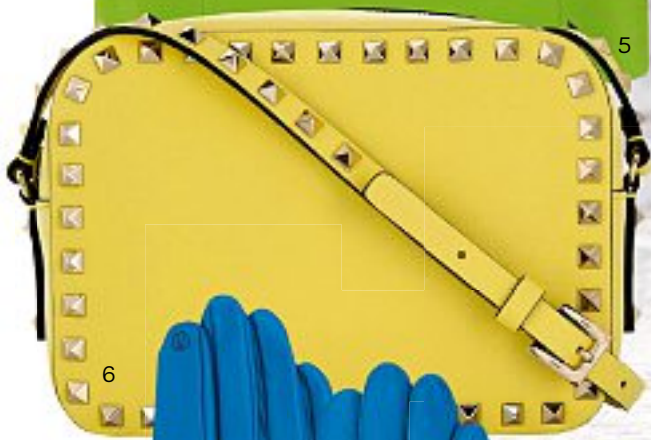
DE GAUCHE À DROITE ET DE HAUT EN BAS

Feutre contour des lèvres, Rouge Dior Ink Lip Liner, Dior. Poudre matifiante, Invisimatte Blotting Powder, Fenty Beauty by Rihanna. Set de 4 rouges à lèvres, Minis Liquid Matte Au Naturel Nudes, Huda Beauty. Fond de teint compact Mat Alive, Lingerie de Peau, Guerlain. Top Coat effet mat, Matte about you, Essie. Vernis à ongles effet mat, Le Vernis Velvet Nail Colour, Chanel. Ombre à paupières aux teintes mates, Hypnôse Palette Mate, Lancôme. Ombre à paupière Single Eye Shadow Ishta, Nars.

Esprit vif

COULEURS TONITRUANTES AFFICHÉES AVEC PANACHE POUR TENIR LES FRIMAS À BONNE DISTANCE.

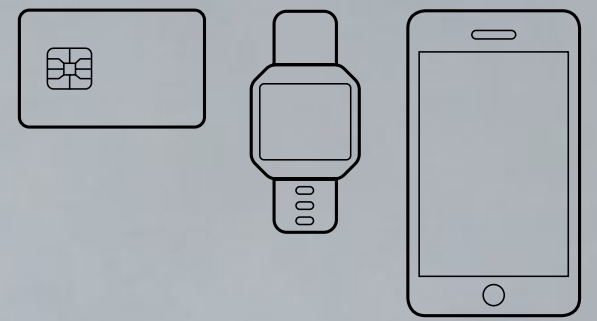
SÉLECTION LÉONORE NOZ



- 1. Solaires en acétate Baxter, **Illesteva**, 240 fr. 2. Pull en laine polaire Intarsia, **Fendi**, 876 fr. 3. Cagoule, **Le Kasha**, 270 fr. 4. Single EyeShadow Outre-mer, **Nars**, 38 fr. 5. Jupe en laine, **Gucci**, 719 fr. 6. Sac Garavani Rockstud, **Valentino**, 1055 fr. 7. Gants Noise, **Undercover**, 495 fr. 8. Ceinture Western, **Alberta Ferretti**, 378 fr. 9. Montre 40th LE, boîtier acier, mouv. quartz, **Diesel**, 299 fr. 10. Escarpins en cuir, **Monse**, 870 fr.
- 1. Solaires Addict 1, **Dior Eyewear**, 550 fr. 2. Blazer en velours, **Enfants riches déprimés**, env. 4340 fr. 3. Pull, **Rick Owens**, 666 fr. 4. Pantalon en laine, **Prada**, 776 fr. 5. Pochette en cuir, **Off White**, 358 fr. 6. Eau de parfum Mister Marvelous, **Byredo**, 249 fr. les 250 ml. 7. Montre True Thinline Studs Limited Edition, quartz, collaboration avec la designer Bethan Gray, 39 mm, **Rado**, 1700 fr. 8. Derbies, **Dolce & Gabbana**, 740 fr.



The way to pay.



cr basel



i cashfree AND YOU?



Le classique à l'avant-garde de la technologie. La **Cornercard Classic** tant appréciée, vous offre la liberté d'effectuer des paiements sans argent liquide dans le monde entier avec la carte, le smartphone et le wearable. Simple, rapide et sûr. **I am cashfree. And you? #iamcashfree cornercard.ch**

cornercard



Dior
J'
da
re

