

encore!

LE MAGAZINE STYLE | LE MATIN DIMANCHE

GASTRONOMIE
Alain Passard,
grand chef
du légume

CADEAUX
PETITES
SURPRISES
PRÉCIEUSES



Fêtes
Tenues dansantes
pour grands soirs

NEIGE
10 hôtels
chics, skis
aux pieds

DÉCEMBRE 2016

Le Matin
Dimanche



N°5
L'EAU
CHANEL
PARIS



N°5
L'EAU

CHANEL
PARIS

LE NOUVEAU N°5

CHANEL.COM #YOUKNOWMEANDYODONT

OMEGA



TIMELESS GREETINGS

Constellation "Petite Seconde" - Master Chronometer certified

MEGA

Ω
OMEGA

Boutiques OMEGA:

Genève • Zürich • Luzern • Interlaken • Bern • Crans-Montana • Zermatt



HUBLOT

T H E A R T O F F U S I O N

ITALIA INDEPENDENT



Big Bang Unico Italia Independent Green Camo.
Développé avec la marque lifestyle. Boîtier réalisé
en texalium vert camouflage et or rouge 18K.
Mouvement manufacture chronographe UNICO.
Bracelet en tissu vert militaire sur caoutchouc noir.
Série limitée à 250 exemplaires.



HUBLOT

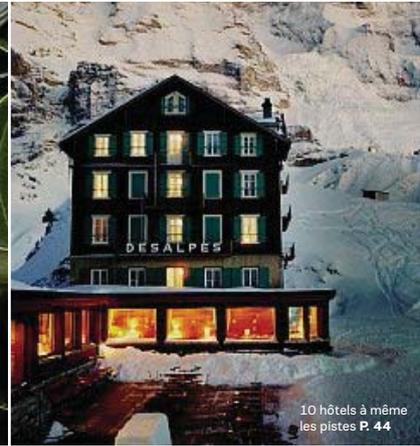
BOUTIQUES
GENEVE • GSTAAD • LUZERN
ZURICH • ZERMATT



Alain Passard, chef des légumes P. 18



Petits cadeaux très précieux P. 38



10 hôtels à même les pistes P. 44

Fêtes | Décembre 2016

SUJETS

14 Saga

Le retour design de la clochette de table

24 Antiquités

Virgès et Jésus en œuvres d'art sur nos murs

26 Montres féminines

Elles cumulent haute technique, raffinement et... nouveaux marchés

28 Reportage

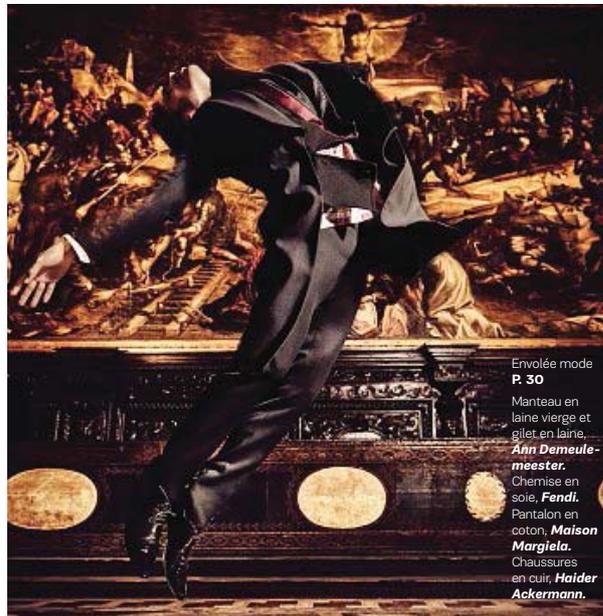
En République dominicaine, les cigares se cultivent comme des crus

48 Parfum

Le charme ténébreux de la blanche tubéreuse

RUBRIQUES

- 8 Merveilles 12 Trend: un souffle de lingerie
- 16 Bijoux: les Fancy Diamonds 36 Backstage
- 42 Le design très artistique de Claudia Caviezel
- 50 Elle & lui: tenues fastes 52 Adresses & Fancy Food 54 Les goûts de Laetitia Casta



Envolée mode P. 30
Manteau en laine vierge et gilet en laine, Ann Demeulemeester.
Chemise en soie, Fendi.
Pantalon en coton, Maison Margiela.
Chaussures en cuir, Haider Ackermann.



UNE

LU: Manteau, écharpe, polo, chemise, pantalon et Chelsea boots, Givency par Riccardo Tisci.
Chevalière Asini vermeil brossé jaune et onyx; bracelet Escher en vermeil brossé, Northskull London.
ELLE: Robe en soie et dentelle, Elle Saab. Escarpins, Bottega Veneta. Montre Rendez-Vous Moon, or blanc et nacre, 39 mm, Jaeger-LeCoultre.
Photos Karine & Oliver
Stylisme Sonia Bedere & Simon Pylser

Le luxe absolu de la neige à perte de vue

ORÉPUSCULE SUR LA MONTAGNE: quand les derniers skieurs ont disparu vers la plaine, quand les promeneurs sont rentrés avec la cabine de 17 h, surgit alors ce sentiment d'incroyable privilège, pour qui a pu rester sur les hauteurs. Les sommets environnants déclinent les nuances de gris, la neige reverberne les ultimes hésitations du soleil d'hiver... et quelle épaisse qualité de silence! Quand j'étais gamine, la famille et une nuée d'amis louaient une cabane en haut des pistes, exactement pour cette sensation-là. Il fallait acheminer en téléski les provisions de la semaine, monter les jeux de cartes pour animer les soirées loin de tout, mais quelle prise de distance par rapport au



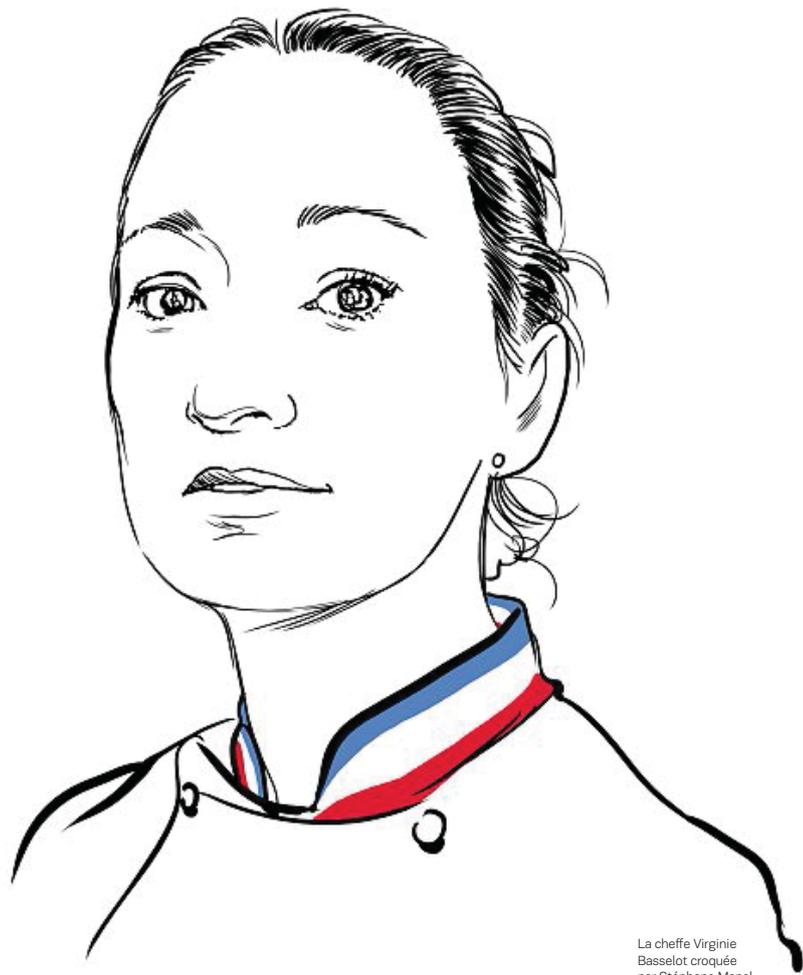
Renata Libal, rédactrice en chef

tourbillon de la vie d'en bas. Aujourd'hui, quelques beaux hôtels (voir notre sélection en p. 44) proposent cette expérience en version grand confort et peau de mouton près de la cheminée. Le luxe total! Le concept s'appelle «ski in, ski out», mais franchement même les totalement non-sportifs y trouvent leur bonheur. En Suisse, de tels endroits font exception, puisque les stations ont souvent grandi autour des villages. Les rares adresses n'en sont que plus précieuses. Alors, on peut certes demander de petits paquets enrubanés aux Pères Noël de son entourage (voir nos idées en format XXS, plaisir XXL en page 38), mais on peut aussi décider que le dépaysement est le plus beau des cadeaux. A déballer à deux, dans la neige, à 1500 mètres au-dessus du quotidien. Joyeux Noël blanc à vous!



MIXTE
Papier issu de sources responsables
FSC® C021098
Magazine imprimé en Suisse sur du papier issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.

encore! est un supplément du **Matin Dimanche** et de la **SonntagsZeitung**. Il ne peut être vendu séparément. Adresses: Tamedia Publications romandes, encore!, Avenue de la Gare 39, case postale 615, 1001 Lausanne, Tamedia AG, encore!, Werderstrasse 21, Postfach, 8021 Zurich. **Editeur:** Tamedia Publications romandes SA, 35, av. de la Gare, 1001 Lausanne. **Directeur Division Tamedia Publications romandes:** Serge Reynoud. **Rédaction en chef:** Renata Libal (responsable), Silvia Aeschbach (version allemande). **Edition:** Loyse Pihud. **Rédaction:** Gloria Karthm, Hannah Schlegel. **Mise en page:** Céline Dara (directrice artistique). **Image:** Sophie Thomassin. **Ont participé à ce numéro:** Textes: Mathilde Binetrou, Didier Bonvin, Laurence Delaloye, Hanspeter Eggenberger, Sarah Jullien-Parodi, Claudia Schindl, Pierre Thomas. Photos: Christian Dietrich, Patrick Fuchs, Karine & Oliver, Douglas Mandy. Illustrations: André Gottschalk. **Conception graphique:** Ariel Cepeda. **Production allemande:** Ilana Longo. **Traduction et adaptation:** Loyse Pihud, Hannah Schlegel. **Stylisme:** Sonia Bedere & Simon Pylser, Elf Gedik. **Secrétariat:** Alessandra Ducret. **Photolithographie:** Photomed. **Correction:** Francis Cattin. **Impression:** Swissprinters AG, Zofingue. **Marketing:** Florence Ruffetta. **Responsable commercial:** Philipp Markowski. **Publicité: Publicité Print Suisse romande,** Tamedia Advertising, av. de la Gare 33, 1001 Lausanne, tél. 021 349 50 50 - Fax 021 349 50 22, publicita@lausanne.tamedia.ch. **Publicité Print Suisse allemande,** Tamedia Advertising, Werderstrasse 21, 8021 Zurich, tél. 044 25135 75 - Fax 044 251 35 36, arbeitsgen@encore-mag.ch. **Indication des participations importantes selon article 322 CPB:** Centre d'impression Lausanne SA, homégate AG, ImmoStreet.ch SA, LC Lausanne-ottis SA, Société de Publications nouvelles SPN SA. Tous droits réservés. En vertu des dispositions légales relatives aux droits d'auteur ainsi qu'à la loi contre la concurrence déloyale et sous réserve de l'approbation écrite de l'éditeur, sont notamment interdites toute réimpression, reproduction, copie de texte rédactionnel ou d'annonce ainsi que toute utilisation sur des supports optiques, électroniques ou tout autre support, qu'elles soient totales ou partielles, combinées ou non avec d'autres œuvres ou prestations. L'exploitation intégrale ou partielle des annonces par des tiers non autorisés, notamment sur des services en ligne, est expressément interdite.



La cheffe Virginie Bassetot croquée par Stéphane Manel.

CUISINE

Une étoile au menu

Sa cuisine est à son image: simple, accessible. Quand on rencontre Virginie Bassetot, on n'imagine pas avoir en face de soi une cheffe étoilée, nommée «meilleur ouvrier de France» en 2015. Arrivée à l'Hôtel La Réserve à Genève début octobre, la discrète blonde aux yeux bleus entend pourtant bien faire profiter les tables genevoises de ses galons glanés dans les plus grands établissements parisiens, le Crillon, Le Grand-Véfour, le Bristol et le Saint-James où elle est devenue cheffe à 34 ans. Après trois ans, l'envie d'un nouveau challenge l'a saisie... «Au bout d'un moment on a l'impression qu'on s'endort», confie-t-elle. Devenir la nouvelle cheffe exécutive de la Réserve



Le restaurant Loti de l'Hôtel de la Réserve à Genève.

à Genève semble alors un défi taillé pour sa toque. Elle a présenté fin novembre la nouvelle carte du Loti, le restaurant français de l'hôtel. Au menu, ses plats signatures: le cabillaud au beurre citron-mélisse et le tartare de Saint-Jacques et d'huitres; et de la chasse. «Je propose une cuisine classique à un hôte qui sait ce qui l'attend.» Sublimier la simplicité de chaque produit est le credo de la Française. «Le challenge pour moi est d'aller à la rencontre des producteurs locaux.» Quant à la gastronomie suisse et sa traditionnelle fondue, l'affaire est à suivre: «J'y ai déjà pensé, s'exclame Virginie Bassetot, il y a certainement quelque chose à tenter!» *Hannah Schlaepfer*

L'ART À MOINS DE 1000 FRANCS

A l'eau le rose



PAR LAURENT DELALOYE

Quelle est la manière la plus efficace d'appréhender la vie et de comprendre le monde?

Pour la photographe zurichoise Nici Jost, née au Canada en 1984 avant de grandir en Suisse, la réponse se trouve dans l'art. Elle l'a étudié à la Nova Scotia Community College à Halifax, puis perfectionné jusqu'à l'obtention d'un bachelors en arts médiatiques et d'un master en beaux-arts à la Hochschule für Gestaltung und Kunst (HGK) à Bâle. Cela fait d'elle une artiste conceptuelle qui s'exprime à travers plusieurs médias, de la photo à la sculpture, en passant par les installations et l'audiovisuel. Avec une constante depuis dix-sept ans: le rose! Elle qui s'intéresse à la tension entre la technologie et la philosophie, entre le rose inquiétant et celui qui respire le merveilleux, tente maintenant la création de son catalogue autour de sa couleur de prédilection, de ses origines à l'étendue de son spectre. Sa fascination autant pour la réalité picturale que par la fantaisie fictionnelle, est à l'origine de cette œuvre au format guère plus grand que celui d'un écran de smartphone. Photographié sous l'eau, ce sac poubelle rose n'est pas compris comme une menace aquatique et planétaire, mais interprété comme une danse éphémère et hallucinante à trois temps. Du coup, ce déchet en plastique devient source de réflexion et de (dés)illusion.

L'actu: Du 15 décembre 2016 au 21 janvier 2017, exposition à la Galerie 3000 à Berne

Le site: www.nicijost.ch

Le prix: 600 fr.

«Rosarot II» 1/5 (3 x 8 x 12 cm), triptyque, photo réalisée sans photomontage, 2013



ILLUSTRATION: STÉPHANE MANEL; FIGURAPHOTO: PHOTOS NICI JOST, RAHREZANI DR; ILLUSTRATION LAURENT DELALOYE; ANDRÉ GOTTSCHEK



COFFRET

Au son de la mode

Si, quand on vous dit Burberry, vous n'avez en tête que l'image d'un trenchcoat beige à doublure à carreaux, il est temps de réviser vos clichés: il y a longtemps que la marque anglaise a élargi son spectre. Elle s'engage notamment dans la musique en accompagnant ses défilés de performances live. C'est ainsi que des chanteurs comme Tom Odell ou James Bay – ou même un orchestre entier – sont montés sur le podium. Cette orientation est liée à la passion du directeur artistique Christopher Bailey pour la musique contemporaine. L'an dernier, la marque a ainsi – première du genre – lancé sa propre chaîne musicale sur Apple Music. Pour Noël, voici un coffret taillé dans le même esprit: six disques vinyles qui reprennent les grands succès de Sir Elton John, entre 1970 et 2001. Le luxueux objet (325 fr. sur burberry.com) est limité à 800 exemplaires et le choix des titres est le fait personnel de la star, sa signature en atteste. *Ilaria Longo*



Des liens d'amitié unissent Donatella Versace et la chanteuse Lady Gaga.

LIVRE

Chroniques d'un empire

Couleurs toniques et imprimés spectaculaires, avec une dose d'extravagance à l'italienne et une bonne portion de sexytude: la marque Versace est réputée bien au-delà du cercle des connaisseurs de mode. Ses codes et ses créations opulentes sont passés depuis longtemps dans la culture populaire. Ce succès s'explique par l'inspiration de la directrice artistique Donatella Versace, ainsi que par son carnet d'adresses. Ses amis ne sont autres que Lady Gaga, Madonna ou Prince. C'est d'ailleurs ce dernier qui a signé la préface d'un riche ouvrage récemment paru aux Editions Rizzoli et sobrement intitulé *Versace*. Les textes sont dus à la plume de



Versace, Editions Rizzoli, 336 pages. En anglais, 123 fr.

Donatella en personne, avec deux co-auteurs: la critique et curatrice de mode Maria Luisa Frisa et le rédacteur en chef de W, Stefano Tonchi. Focus sur la carrière de la célèbre blonde platine, depuis la mort tragique de son frère et fondateur de la marque Gianni Versace en 1997 à aujourd'hui. Les nombreuses images montrent les coulisses, que ce soit professionnelles (parmi des mannequins dont elle a la silhouette) ou privées (au milieu des chiens en peluche ou lisant un livre à son fils). A admirer aussi: les tenues de soirée sur tapis rouge, un univers de faste qui colle si bien à l'empire qu'est devenu Versace. *Gloria Karthan*

DESIGN

Montreux à l'eau



La belle ville de la Riviera lémanique, Montreux, donne son nom à la nouvelle gamme de robinetterie Axor, que ce soit pour la salle de bains ou la cuisine. L'hommage s'étend non seulement à la ville, mais aussi à l'esprit Belle Epoque qui prévalait lors de la construction des grands palaces du début du XX^e siècle. Courbes et romance... Avec le studio Phoenix Design, Axor a élaboré une collection aux réminiscences nostalgiques, avec tuyaux de douche, pommeaux incurvés, poignées en croix, détails en porcelaine. Des accessoires comme les lampes murales ou des miroirs de rasage à bras extensibles complètent l'effet. Mais il ne faut pas se fier aux apparences rétro: les matériaux sont très techniques. Les éléments sont en chrome ou en nickel PVD, une surface extrêmement résistante. Qui veut voir l'effet de ses propres yeux prendra une chambre à l'Hôtel Design 11 Howard, à New York, où les salles de bains sont déjà équipées en Montreux, mais en finition or, s'il vous plaît... *Claudia Schmid*
Ligne Montreux de Axor, www.hansgrohe.ch

BEAUTÉ

Bulles parfumées



La grisaille hivernale invite au plaisir du bain. Pour faire des bulles délicates, le parfumeur Guerlain propose une nouvelle ligne de corps: gel de lavage, déodorant et lotion. Il n'en faut guère plus pour une ambiance spa à la maison. S.A.

Ligne Les Délices de bain, dès 50 fr, Guerlain



La ligne Policromia: mouvement quartz suisse, cadran en malachite et naere, sorti de diamants et d'émeraudes.

MONTRES

Heures en couleurs

Dans la famille Fendi, on demande l'arrière-petite-fille... A 29 ans, Delfina Delettrez Fendi n'appartient pas à la luxueuse maison de mode romaine, où sa maman Silvia fonctionne comme directrice artistique aux côtés de Karl Lagerfeld. Avec deux boutiques (Rome et Londres) et une marque à son nom, la jeune femme suit son propre chemin créatif dans le domaine du bijou spectaculaire. Mais ses liens avec Fendi sont étroits: «Ma famille, et particulièrement ma mère, m'a toujours inspirée, dit-elle. J'ai eu la chance de grandir entourée de femmes exceptionnelles avec beaucoup de talent. En vivant avec elles, j'ai appris à apprécier la valeur esthétique de tout ce qui m'entoure.»



Delfina Delettrez Fendi, arrière-petite-fille des fondateurs de la maison Fendi et créatrice de bijoux.

Après des collaborations dans le domaine du bijou, voici donc qu'elle signe une première collection de montres joaillères. Policromia est une ligne de 20 modèles, qui complète les montres Fendi (réalisées depuis 1988 en Suisse) par des pièces serties hautes en couleur. «J'aime surtout la malachite verte, explique la créatrice. Sa couleur vivante donne à la montre son pouvoir hypnotique. Ce matériau toujours différent crée l'illusion du temps qui passe comme un portail de luxe.» Le dessin du cadran, lui, joue sur l'esthétique surréaliste chère à la designer, et évoque aussi les jeux de volumes et les arches emblématiques du palazzo où siège Fendi, à Rome. *Renata Libal*



ACCESSOIRE

Bordeaux grand cru

Cartier réveille ses mythiques sacs Must-C. Résultat? Le logo ton sur ton se fond dans le velours, le mytique cuir de veau bordeaux se fait mat. Les trois modèles gommant les frontières entre l'intemporel et le maintenant. Dans l'air du temps. S.J.-F.
Sac gibecière, coll. Must-C. 1460 fr.



EXPOSITION

Il était une fois Noël

Des premiers conifères nés aux alentours de 1600 jusqu'aux jouets en plastique bariolés des années 1990, en passant par les bas remplis de précieuses mandarines importées des colonies en 1910 (en photo), les rituels de Noël ont bien changé. Une exposition anglaise les retrace en onze salles à manger reconstituées. G.K. Jusqu'au 8 janvier 2017, Musée Geffrye, Londres

La réalité virtuelle dans son salon

TOY FOR BOY



PAR DIDIER BONVIN

Cette année tout le monde s'y met. Microsoft, Facebook, Sony, HTC ou encore Samsung, tous les géants de la technologie sortent leurs lunettes de réalité virtuelle. Les investissements se chiffrent en milliards de dollars. Pour l'utilisateur au bout de la chaîne, c'est un peu moins cher: quelques centaines de francs. Mais pour quoi faire au final? A quoi sert un casque de réalité virtuelle? Au-delà du bel objet – si, si, même sans être un geek forcené, on peut trouver l'objet terriblement design – il offre les fonctions d'une console de jeux ou d'un



Casque de réalité virtuelle PlayStation VR 399 fr.

home cinéma en beaucoup plus immersif. Le mode cinématique simule un écran de plusieurs mètres de diagonale en face des yeux. On peut y regarder ses photos ou vidéos à 360 degrés, c'est presque une machine à voyager dans le temps et les souvenirs. Et il y a toutes sortes de films à voir comme si on y était, du surf à Hawaï à la chute libre, pour s'en aller à l'autre bout de la terre sans quitter son sofa. Entre les premières démonstrations technologiques et le produit à la vente, le progrès est réel. Le casque PlayStation VR de Sony donne l'impression d'être plongé dans un monde virtuel, grâce à des lunettes qui se ventoussent presque sur les yeux. Au bout de quelques secondes on ne regarde plus un autre monde à travers une vitre, on y est. L'expérience n'est pas totalement autistique puisque ce que montrent les lunettes peut aussi être suivi à l'écran sur un poste TV. Reste à voir si la réalité virtuelle fera un flop immersif comme la 3D. Pour l'instant, l'expérience vaut le détour.

HERMÈS GRANDEUR NATURE





DE GAUCHE À DROITE,
DE HAUT EN BAS
Dentelle bleue avec
surpiqûres dorées,
**L'Agent by Agent
Provocateur**. Dentelle
florale rouge avec
bande inférieure large,
Stella McCartney.
Dentelle à motif de
rose, soie, **Fleur
of England**. Dentelle
noir et blanc avec de
petits nosuds, **Chantal
Thomass**. Tulle brodé,
Intimissimi. Tulle
rouge avec bretelles
croisées dans le dos,
Lyn Lingerie. Couture
en soie et rembourrage
amovible **Love Stories**.
En soie avec bande
de dentelle blanche,
Les Jupons de Tess.
Soie satinée jaune
et blanc, **Beldona**.
Bralette avec bande
volantée, **Cosabella**.

Douceur soufflée

FORCÉMENT, LA MODE EST INCONFORTABLE. Enfin, pas tout le temps. Après les Birkenstock décomplexées, les jeans larges décontractés et les ô combien pratiques sacs à dos, voilà que débarquent dans nos penderies les bralettes. Les quoi? Mais oui, les bralettes, ces soutiens-gorge triangles sans armature ni effet push-up, qui libèrent un vent de fraîcheur sur des poitrines jusqu'ici compressées dans des modèles à coque épaisse. Mais attention, pas question pour autant de sacrifier la sensualité de ce sous-vêtement délicat sur le sacro-saint autel du confort.

Certes, la forme – en triangle – demeure conventionnelle, mais c'est véritablement sur le choix des matières et des couleurs que tout se joue. De la maille souple et sportive à la dentelle romantique en passant par une soie délicate, on ose tout! Question couleur, exit les classiques noir et rouge, on fait place au bordeaux, au bleu et au jaune moutarde, ici rien n'est interdit. Les maisons de lingerie l'ont d'ailleurs bien compris; elles proposent un large choix de modèles,

allant des plus abordables pour la vie de tous les jours à des pièces plus raffinées dignes des plus grands événements.

Soutien-gorge idéal des petites poitrines, celles qui ont besoin de davantage de maintien n'ont pas à désespérer: elles pourront opter pour une version avec des bretelles croisées dans le dos (Lyn Lingerie), une bande inférieure plus large (Stella McCartney) ou de discrets rembourrages (Love Stories). Plus que jamais, la lingerie invite à se dévoiler avec espièglerie, que ce soit sous un pull en maille col en V ou sous une blouse transparente à la manière de DKNY.

Loin des podiums, le topmodel Kendall Jenner porte, par exemple, un soutien-gorge en dentelle noire sous un bomber large qu'elle laisse ouvert. Moins conventionnel mais très mode tout de même, on l'a même vue porter sa lingerie par-dessus un T-shirt blanc près du corps. Ces nouveaux modèles sont décidément trop beaux pour rester cachés. Cette saison, c'est décidé, le soutien-gorge esprit nuisette mettra la sensualité sens dessus dessous! ☉

#DontCrackUnderPressure



TAG Heuer

SWISS AVANT-GARDE SINCE 1860



TAG HEUER CARRERA CALIBRE HEUER 01

Chris Hemsworth travaille dur et choisit ses rôles avec soin. Il gère la pression en la domptant, et l'exploite à son avantage. #DontCrackUnderPressure est forgé pour lui.

Sonne-moi si tu peux!

LA CLOCHETTE DE TABLE AUX ALLURES «SO BRITISH» S'INVITE SUR NOS TABLES DE FÊTE. RETOUR SUR L'HISTOIRE D'UN PETIT INSTRUMENT QUI POURRAIT DE NOUVEAU FAIRE GRAND BRUIT.

TEXTE HANNAH SCHLAEPFER

LORSQUE LA COMTESSE CRAWLEY de Downton Abbey agite frénétiquement sa clochette de table, le signal est clair: «Ciel, qu'on passe aux hors-d'œuvre!» Plaisir coupable ou fantasme un brin mégalo, la clochette de table – et les serviteurs qui vont avec – nous plonge irrémédiablement dans un univers fait de manoirs, de dorures et de perles, sans oublier les réceptions grandioses où faisans et autres gibiers accompagnent les plus grands crus. Mais rendons-nous à l'évidence, au XXI^e siècle, la clochette de table sonne faux. Bourgeoise, guindée, voire carrément néocoloniale, elle a déserté nos intérieurs depuis le milieu du XX^e siècle pour laisser place à cette satanée habitude du self-service. A défaut de pouvoir remonter le temps, le designer Marcel Wanders tente de réhabiliter sur nos tables le tintement de cet arrogant petit instrument. Déjà cet automne, le Néerlandais nous présentait Madame Loyal, une clochette de table majestueuse dessinée pour la maison Alessi dans le cadre de sa collection Circus. Et voilà que ce Noël il remet le couvert! Toujours pour Alessi, il nous propose des clochettes décorées des personnages de la nativité ainsi que d'autres faisant office de marque-place pour nos convives. En porcelaine, ces divines petites cloches ajoutent une pointe de chic à la française et un soupçon de snobisme britannique à nos assiettes, même si, rendons à César ce qui est à César, ce sont les grandes familles romaines qui utilisèrent les premières une clochette dans leur usage domestique. Que ce soit à l'entrée de leurs somptueuses *domus* ou pour invectiver leurs esclaves, les Romains n'avaient pas leur pareil quand il s'agit de carillonner.

Noble et bourgeoise

En France, il faut attendre le XIV^e siècle pour trouver la trace de ces dring dring dans l'inventaire de Clémence de Hongrie, la veuve du roi Louis X. Mais c'est à Versailles que la Cour donne véritablement ses lettres de noblesse à l'accessoire. Au cours des fantasques «souters à la clochette», les domestiques vont et viennent au gré des invectives sonores. Reine parmi les reines, Marie-Antoinette en fait même graver plusieurs à son nom.

Aux XVIII^e et XIX^e siècles, l'instrument de table se fait de nouveau entendre mais, cette fois-ci, il orne les tables de la bourgeoisie européenne. Au musée de l'illustre Fonderie PACCARD en Haute-Savoie, les clochettes de table «sont typiques du XIX^e», explique Anne Paccard, responsable du musée. Et nous avons pour coutume de les appeler les cloches «bonne femme» en raison de leur forme si évocatrice. Même écho au Musée d'art campanaire de l'Isle-Jourdain. Dans son inventaire, on déniché également des clochettes aux allures féminines, la clochette «fille fleur» de son doux nom. Mais c'est au Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée (MuCEM) à Marseille que l'on en prend plein les oreilles. Depuis 2008, le musée expose une collection de 235 clochettes de table, toutes fabriquées entre le XIX^e et le début du XX^e siècle. Chinés par un collectionneur privé au gré de ses voyages en Belgique, en Angleterre ou encore en Italie, les petits carillons de cette collection sont audacieux. De la Tour Eiffel à l'éléphant hindou en passant par les animaux domestiques, la clochette conventionnelle se dévergonde et prend peu à peu des allures de sonnettes de comptoir avant de tomber en désuétude... enfin pas pour tout le monde.



A la Fonderie Jean Obertino à Morteau dans le Doubs, on fond des cloches en bronze depuis plus de deux siècles et pas question de négliger la fée clochette. «Dès 1960, l'offre s'est étoffée. Aujourd'hui, on en produit 8000 par an, essentiellement sur commande. Ce sont devenus des articles souvenirs pour des événements ou des commémorations», explique Yves Obertino, dirigeant actuel. Artisanale, coulée dans un moule en sable, chaque clochette de table créée chez les Obertino est un modèle unique. Vendu au prix de 15 à près de 150 euros, il semblerait même que l'objet soit devenu à la portée de tous. Débarrassée de son côté bon chic bon genre, la clochette deviendrait presque populaire. Plus question donc de faire la sourde oreille, on se laisse tenter. Et franchement, que seraient les Saint-Jacques et le filet mignon sans une intronisation en fanfare? Qu'on le veuille ou non, ça sonne drôlement bien. ☉



DU GESTE IMPÉRIEUX À LA DÉCO

1787 Sonnette trouvée dans le nécessaire de voyage de la reine Marie-Antoinette.

Fin XIX^e siècle Sonnette de table Tour Eiffel.

1876 Il est l'heure de manger!

1899 Détail du tableau *Léon X et les cardinaux* de Raphael.

1900 Clochette «fille fleur» au muguet d'A. Clerget, Paris.

2000 Pièce unique de la Fonderie Obertino.

2016 Clochette Balthazar de la collection Holly Family (10 pièces) dessinée par Marcel Wanders pour Alessi.

SENSAI

ULTIMATE

L'union de la Soie et du *Sakura*



Une soie au pouvoir d'hydratation infini.
Un *Sakura* florissant en symbiose totale.
La rencontre ULTIME pour libérer le plein potentiel de la peau.

Un voile de soie, une peau sublimée

Le diamant feu d'artifice

PLUS RARES, PLUS COLORÉS, PLUS CHERS... LES DIAMANTS ROSES, JAUNES OU VERTS BATTENT TOUS LES RECORDS DE PRIX. CES FANCY DIAMONDS EN FONT OUBLIER LA PURETÉ QUI A LONGTEMPS ÉTÉ ÉRIGÉE EN DOGME.

TEXTE GLORIA KARTHAN

CERTAINS BIJOUX ravissent si fort les yeux qu'ils les détournent de la personne qui les porte, même quand il s'agit d'une star, et même quand celle-ci

s'appelle Audrey Hepburn. En 1961, au cours d'une séance photo pour la sortie du film *Breakfast at Tiffany's*, l'actrice arborait un collier éblouissant paré d'un diamant Tiffany de 129 carats. Résultat: tous les regards ont convergé sur la pierre. Avant Audrey Hepburn, dernière à avoir eu cet honneur, ce diamant extrait en Afrique du Sud en 1877 n'avait touché le cou que de Mme Sheldon Whitehouse, en 1957, pour le bal Tiffany à Rhode Island. Ce qui rend ce diamant-là si unique n'est pourtant ni cette exclusivité, ni sa taille parfaite en coussin, ni sa grosseur (exceptionnelle), mais bien sa couleur: jaune canari. Appelées Fancy Diamonds en anglais – ou diamants fantaisies – ces pierres qui marient l'éclat hypnotisant du minéral précieux à des nuances colorées sont nettement plus rares que les blancs, et par conséquent plus chères. Elles brillent (ou brillent) sur les bagues de fiançailles de célébrités comme Victoria Beckham, Jennifer Lopez et Heidi Klum et figurent en bonne place désormais dans les créations des grands joailliers comme Bulgari, Gübelin ou Chopard.

Traditionnellement, les diamants sont évalués sur quatre critères dits des 4C: la taille (cut), le poids (carat), la pureté (clarity) et la couleur (colour). En principe, plus la pierre est transparente, plus sa valeur est élevée, car les altérations et autres incrustations troublent sa pureté. Or les Fancy Diamonds échappent à cette classification et imposent leurs propres règles du jeu. En attestent par exemple ces gouttes de diamant jaune dont Bucherer a orné deux de ses plus récents colliers.

Comment la couleur vient-elle au diamant, ce minéral de carbone pur? Elle est due à un défaut advenu durant la cristallisation. Ainsi les nuances de brun, rouge ou rose – trois quarts des diamants colorés – résultent de lacunes dans la structure cristalline, tandis que les teintes bleues et vertes – plus rares et plus recherchées – proviennent d'intrusions chimiques étrangères. Prenons la pierre de la bague que la pop star Beyoncé a reçue de JayZ pour leurs quatre ans de mariage: son bleu intense relève de l'élément chimique bore. Les pierres vertes, encore plus rares, sont les seules dont la couleur s'est développée après la cristallisation, au contact de matières radioactives comme l'uranium.

Les diamants teintés ne sont pas une rareté: 80% des gemmes extraites sont légèrement brunâtres ou jaunâtres. Ce ne sont pas celles-là qui font la réputation des Fancy Diamonds: seules les pierres brillant d'une couleur franche cognac ou jaune canari auront droit au traitement de prestige. L'intensité de la teinte détermine la valeur. Aussi les prix des pierres de couleur dépassent de loin ceux des pièces précieuses ordinaires, puisque sur 100 000 carats de diamants, un seul est intensément coloré. «La rareté éveillant dans



la plupart des cas la convoitise, on assiste actuellement à un boom des diamants de couleur», résume Tobias Lanz, responsable des achats de diamants chez Bucherer. Mais où trouve-t-on ces merveilles? A la fin du XIX^e siècle, en Afrique centrale et du Sud, puis, dès les années 1980, dans les mines d'Argyle en Australie riches en pierres roses ou rouges.

Une vague rosée

Les pièces roses exercent un attrait qui a touché la maison Chopard. Pour sa collection Haute Joaillerie 2010 Animal World, celle-là a réalisé un pendentif Pink Panther tout de rose diamanté. Elle a aussi été la première marque à intégrer ces brillants dans une montre (collection La Vie en Rose). Mais il faut narrer toute l'histoire... Bien avant ces créations, un lot de diamants roses de grande qualité avait été proposé à Caroline Scheufele. Eblouie, la coprésidente de Chopard avait décidé sur-le-champ de les acheter sans savoir ce qu'elle allait en faire. Elle raconte que peu avant Noël, la facture a atterri sur le bureau de son père... et l'a mis d'humeur noire. Au repas du réveillon, il a apostrophé sa fille en ces termes: «J'espère que tu as au moins un bon concept pour tes pierres kitsch.» L'histoire finit bien puisque la collection Haute Joaillerie ainsi teintée a rencontré une belle réussite, et qu'elle a ouvert la voie de la fantaisie précieuse. D'autres marques prestigieuses se sont

mises à intégrer les belles colorées dans leurs collections. En 2014 à Basel World, le joaillier britannique Graff Diamonds présentait la montre Hallucination: un kaléidoscope de 110 carats de diamants rares de plusieurs couleurs. Son prix? 50 millions de francs, ce qui en fait la montre la plus chère du monde.

À côté des couleurs étincelantes, une autre famille de diamants se pose en outsider: le groupe des noirs, dits carbonados. Leur composition est différente puisqu'ils sont un agrégat de microcristaux de diamants avec des inclusions de graphite et d'hématite. Encore négligés dans les années 1990, leur potentiel a été deviné par le futur ex-époux de Caroline Scheufele, le joaillier Pawaz Gruosi, fondateur de la maison de Grisogono, qui a été l'un des premiers à en servir ses fastueuses créations.

Mais pourquoi préférer des diamants colorés aux rubis, émeraudes ou saphirs? «Aucune autre pierre précieuse s'approche des propriétés physiques du diamant», explique Tobias Lanz, de Bucherer. Son haut indice de réfraction, sa capacité de réflexion totale (la lumière est comme prise au piège) et sa dureté record lui donnent une brillance unique et en font une gemme captivante entre toutes. Mais trop rare. Et l'intérêt des maisons de joaillerie n'y changera rien. «Personne ne peut influer sur la quantité, ajoute Tobias Lanz. La nature donne ce qu'elle a et non ce que nous voulons. C'est aussi ce qu'il y a de fascinant.»

DE HAUT EN BAS: La panthère du collier Pink Panther de la collection Animal World de Chopard est exclusivement composée de diamants roses. Esquisse d'un collier de 10 diamants jaunes en forme de goutte, une pièce unique de la Diamonds Collection de Bucherer. Bague sertie de diamants noirs et blancs de la collection Allegra de De Grisogono. L'Hallucination Watch de Graff Diamonds avec ses feux colorés.

INTRODUCING THE NEW FRAGRANCE

Chloé

FLEUR DE PARFUM



WWW.CHLOE.COM

LE BOOSS du légume

IL APPRÊTE CAROTTES ET NAVETS AVEC LA MÊME PUISSANCE VIRILE QUE D'AUTRES RÉSERVENT À LA VIANDE. LE CHEF PARISIEN ALAIN PASSARD RÉINVENTE LE POTAGER.

TEXTE RENATA LIBAL

FIN DU SERVICE... Il est 17 heures en cet après-midi pluvieux, et Alain Passard, en long tablier blanc, a rejoint ses derniers hôtes. Les gens causent de table à table, s'échangent des impressions, s'envoient des «oh» et des «ah» matinsés de noms de plats: tagliatelles de céleri-rave, poire au Saint-Victor à l'huile Marennes Oléron, tartare de betterave pourpre... Et cette tarte aux pommes, alors, où les fruits sont découpés en bandelettes nouées en boutons de rose? Il y a un fond de vin dans les verres, un reste de pâte feuilletée sur un plat, que le chef goûte en passant, vérifiant la perfection du croustillant. Tant qu'à faire, que la journaliste se joigne à la troupe! Mais en fait de questions, c'est Alain Passard qui ouvre les feux: «Mettons que je vienne dîner chez vous ce soir, que me préparez-vous?» La soussignée improvise des pâtes aux crevettes (ni bonne ni mauvaise réponse), puis se rattrape avec une soupe à la courge... Ouf, passé l'examen des produits de saison! C'est que le chef veut savoir à qui il a affaire, avant de lancer son discours sur l'importance du légume frais cueilli. L'interview se mue en spectacle, en prêche... La salle de gourmands renchérit et applaudit.

Ici, au Restaurant Arpège, au cœur de Paris, le potager est vénéré comme une divinité païenne. Cette salle à manger et la cuisine à côté sont des lieux de culte à son abondance dédiés. Chef Passard (comme le désigne son équipe) est un précurseur: rôtisseur de formation, il a conquis les toques et étoiles de son métier grâce à ses viandes sublimes. Puis, en 2001, suite au cataclysme de la vache folle, il a banni tout «tissu animal» (son expression) de sa création, pour ne couper, broder et sublimer que le légume. Mais attention: pas de timide carotte vapeur en ces lieux! Le chef empoigne ses oignons frais à bras-le-corps pour mieux les braiser, ses navets pour les rôtir. Une renaissance... Et un succès jamais démenti. «A 14 ans, j'ai choisi d'être cuisinier et je n'ai jamais changé d'avis», dit-il du ton solennel de qui voit chaque jour la lumière. L'abondance provient de ses propres potagers et vergers aux quatre coins de France (dans la Sarthe, l'Eure, la Bretagne). Il y fait produire 50 tonnes annuelles de fruits et légumes, qui convergent chaque matin vers les cuisines de l'Arpège.

Outre les louanges de la critique, Alain Passard, 60 ans, peut être fier du mouvement qu'il a lancé dans la gastronomie française. Nombreux sont les jeunes chefs à avoir fait leurs armes chez lui (ou s'en être inspiré par oui-dire...) et intégré le respect des cycles naturels. Très contemporaine consécration: il se voit starifié cet automne par la série documentaire *Chef's Table*, de la chaîne américaine Netflix. Cette troisième saison s'intéresse (enfin...) à la cuisine française. L'apôtre du légume y figure en chef de file d'une nouvelle sensibilité, affranchie des codes traditionnels.

Quel effet cela fait-il de vous voir dans le miroir de cette série, où les cuisiniers sont vénérés comme des rock stars?

Je n'ai pas encore vu le documentaire. Je vais dire que je me le réserve pour Noël! C'est difficile de se regarder... mais j'ai des retours très élogieux. Cela dit, la seule star, c'est la cuisine au plus haut niveau. J'aime l'idée que ce type d'approche fait entrer les cuisiniers dans la même dynamique que les peintres, les musiciens. Je dois admettre que la cuisine légumière est une cuisine artistique.

Pourquoi davantage que les autres?

Parce que c'est une cuisine de saison, de couleurs, de textures, de parfums... Jamais, dans le tissu animal, vous n'aurez la créativité que vous pouvez avoir avec un navet, une carotte, une tomate, une aubergine. C'est une cuisine qui se renouvelle en permanence. Et nous n'avons encore rien fait de ces trésors! Cette conquête commence à peine, alors que la viande a accumulé des siècles d'expérience. Dans la cuisine française, le légume a toujours été une garniture, jamais la pièce centrale. Quand j'étais en apprentissage, le légume passait pour le parent pauvre: ni nutritif ni gustatif. On nous parlait d'un beau turbot, d'une magnifique poularde, mais jamais je n'ai entendu dire: «Oh! le beau poireau...»

Diriez-vous que la cuisine de la viande procure des sensations plus brutales, une forme de violence?

Vous savez, nous ne sommes plus dans cette rivalité qui oppose le tissu animal au tissu végétal. Tout est question de confiance. L'autre jour j'ai rencontré un boucher fabuleux, qui fait un très beau travail: il utilise une aiguille à brider, de la ficelle de cuisine... Il met de la grâce dans chaque geste. Ce n'est pas un boucher, mais un joaillier. Et pourtant il travaillait une côte de bœuf. Cette viande-là, je suis prêt à la cuisiner aussi. Allez le voir! Je parle de M. Boedec, de la Boucherie du Champ-de-Mars, rue Saint-Dominique 122.

Quand vous vous êtes tourné vers le légume, en 2001, vous avez été plus radical: rien de carné du tout sur votre carte!

Ma réaction a été forte, car j'ai été très ébranlé. L'histoire de la vache folle a été très douloureuse pour moi. Rendez-vous compte: l'Arpège était alors une rôtisserie. On faisait entrer de belles pièces de bœuf chaque jour. Toutes mes certitudes se sont alors effondrées et j'ai entamé un vrai dialogue avec le légume.

Mais, petit à petit, votre relation à la viande s'est apaisée...

Au début, nous n'avons gardé que coquillages, crustacés et poissons. Puis je suis reparti à la recherche d'artisans qui peuvent vraiment garantir la provenance. Nous avons un très bon éleveur de volailles en liberté, Pascal Cosnet, alors j'en sers un peu. Ou cet agneau





Alain Passard a choisi
d'être cuisinier à 14 ans,
et ne l'a jamais regretté.



du Mont-Saint-Michel. Mais toujours en très petites quantités, en contrepoint. Aujourd'hui, il ne faut pas être sectaire. Par contre, il est fondamental que le produit ait un passeport. Je refuse de mettre un produit dans la casserole sans connaître son histoire.

Pourquoi avoir voulu établir vos propres jardins?

J'ai très vite eu envie de travailler des légumes «grands crus», et pour cela il me fallait des terres en propre. Je voulais tester les variétés, avec des graines héritées de nos grands-pères. Je tenais à cette possibilité de créer. Nous avons débuté avec un jardinier à mi-temps, Sylvain, et une parcelle grande comme cette pièce. Aujourd'hui, nous parlons d'un domaine bio de 10 hectares avec dix jardiniers. Et un écosystème très élaboré: le labour se fait par traction animale et les oiseaux, les hérissons, les belettes se chargent d'équilibrer le milieu. Et le compost vient de nos cuisines, où pas une épluchure ne se perd. Nous sommes en autosuffisance: je n'achète plus rien pour le restaurant, hormis quelques agrumes. Et ce qu'il y a de magnifique, c'est que quand il n'y a plus, il n'y a plus...

Et en hiver? Vous faites pousser des bocaux?

Vous oubliez les racinaires! Avant les grands froids, on récolte les betteraves, rutabagas, topinambours, raiforts et on les conserve dans du sable fin. Nous ne travaillons pas du tout avec la conservation, ni en stérilisation ni en fermentation. Notre bocal, il s'appelle silo. C'est une sorte de cave sans lumière, à température constante de 8 degrés, remplie de sable fin. Nous servons tout l'hiver les légumes ainsi conservés. Et il y a un cadeau de saison merveilleux: la truffe. Quel support fabuleux!

Les saisons à l'ancienne, d'avant le commerce globalisé...

On en a perdu le sens au point de se désaltérer en plein hiver avec une tomate. Quelle aberration! Quelle confusion! Quand il fait froid, on se réchauffe l'organisme avec un velouté de céleri.

Qu'allez-vous préparer pour Noël, par exemple?

Cette année, nous serons hélas fermés, car Noël tombe sur une fin de semaine. Tant pis, on anticipera! Il y aura – évidemment! – des accords végétaux et coquillages (pas de crustacés, ce n'est pas la saison). J'imagine un très beau velouté de topinambour avec une noix de caviar – ça appelle l'iodé, le topinambour. Et une betterave en croûte de sel, un damier de Saint-Jacques, un soufflé de légumes au champagne... Avec une bûche feuilletée aux agrumes pour terminer. Il y aura ce qu'il faut!

Comment se passe votre journée?

A improviser! J'en ai marre des chefs qui savent. Je ne veux pas écrire de recettes, ni avoir de cahier de cuisine à l'Arpège. Nos légumes sont cueillis au petit matin, et quand ils arrivent en fin de matinée, je me lance en hors piste. Je sollicite mes sens et les cisele en même temps. Rien de pire que de répéter le même geste toute l'année.

Et sur quelle impulsion improvisez-vous? L'odorat, la vue?

Avec les produits de saison, votre panier fonctionne tout de suite. Tout ce qui pousse en même temps se marie harmonieusement.

J'ai voulu fumer
une betterave
comme on
fume une
poitrine de porc

Déjà visuellement ça marche. A nous ensuite de trouver le tempo entre les produits, mais au fond c'est assez simple. Il m'est facile de dire à mes cuisiniers: «Allez-y, faites-vous plaisir!» Avec une base de maraîchage naturel, on ne peut pas trop se tromper. Et tout le monde, à l'Arpège, a droit à la créativité. Quitte à ce que je repasse derrière, pour ajuster un brin les dosages.

Et vous allez aussi sur place, dans les sillons du jardin?

Très souvent! Et j'y envoie aussi mon équipe: quand ils sont fatigués, ils vont se casser un peu le dos dans le potager. Et ils y cuisinent! Nous avons une salle à manger au milieu des plantations, où nous recevons pour le déjeuner, chaque semaine. C'est à une heure en TGV, on visite les jardins et ensuite on passe à table. Dans le vert ou devant la cheminée, selon la saison.

Des cheminées? Vous traitez vos légumes comme s'ils étaient de la viande...

J'ai effectivement mis au service du légume tout mon savoir-faire de rôtiériste. Quand j'ai changé de métier, j'ai voulu flamber les oignons comme on flambe un steak au poivre. J'ai voulu cuire une betterave en croûte de sel comme on cuit une volaille, j'ai voulu fumer une autre betterave comme on fume une poitrine de porc. J'ai voulu griller le légume, le «snacker», le poêler, le rôtir, le braiser. Tout, quoi! Ah! c'est divin, un poireau grillé au bois de réglisse...

Avez-vous jamais pensé à ouvrir une deuxième adresse?

Je me plais trop chez moi! J'aime mettre les mains dans la casserole et je n'éprouve aucune lassitude. Je me considère comme un musicien, un peintre, un sculpteur, j'ai envie de travailler encore et toujours ma cuisine. Voilà ma route. Mes parents ne sont pas du métier, j'ai commencé ma trajectoire avec un apprentissage repéré par petite annonce et aujourd'hui je suis à la tête d'un établissement honoré de trois étoiles au Guide Michelin depuis vingt ans. Rien de tout cela n'était écrit, et je le considère comme un cadeau du ciel.

Et votre vie artistique? Collages, sculptures et aussi cette carte blanche, au printemps prochain, pour revisiter les collections du Musée des beaux-arts de Lille...

Cette démarche s'inscrit dans un prolongement: on est toujours dans le geste, l'émotion... et on reste dans l'inspiration des produits culinaires. Mais je ne vais rien vous dire sur Lille, sinon qu'il y aura beaucoup d'artistes invités.

Et votre vie quand vous sortez de l'Arpège?

La même qu'à l'intérieur. Cette maison est le lieu de l'amour, de l'amitié, de la créativité. Je joue du saxophone, dans les moments de loisirs... Mais la cuisine aussi, c'est mon amour et mon loisir.

L'un de vos enfants emboîte-t-il vos pas?

Pourquoi la transmission devrait-elle suivre la voie biologique? Au fil des années, j'ai peut-être formé une quarantaine de jeunes: des David Toutain, Pascal Barbot, Tatiana Levha, Bertrand Grébaud et tant d'autres. Ce sont tous mes enfants, et ils font aujourd'hui une cuisine fabuleuse. Ils bossent, ces mômes! Ils ont appris qu'il fallait lire chaque jour ce livre merveilleux qu'écrivait la nature. ☉

LES PLATS

À GAUCHE

Une betterave rouge en croûte de sel qui montre à quel point le légume peut procurer des sensations puissantes.

À DROITE

La tarte bouquet de roses: une manière différente de travailler la pomme, qui change la texture tout en gardant la mâche.



LE PANIER

Les légumes produits pour le restaurant Arpège ne connaissent pas le réfrigérateur: ils passent de la terre à la casserole. Les gourmands parisiens peuvent aussi commander leur panier de légumes frais et passer le chercher au restaurant.

GIANT
CHRISTMAS

1000 CADEAUX
REMP LIS D'AMOUR

Cardigan
89.90

Pull
100% cashmere
159.-

Verre à whisky, dès
5.50

Corbeille gourmande
Gran Delizia
99.-

MANOR

instore | online | mobile





1000 CADEAUX REMP LIS D'AMOUR

Veste matelassée
179.-

Veste
69.90

Sac à dos
69.90

Offres valables jusqu'au 24.12.2016. Dans la limite des stocks disponibles. Sous réserve d'erreurs d'impression et typographiques.

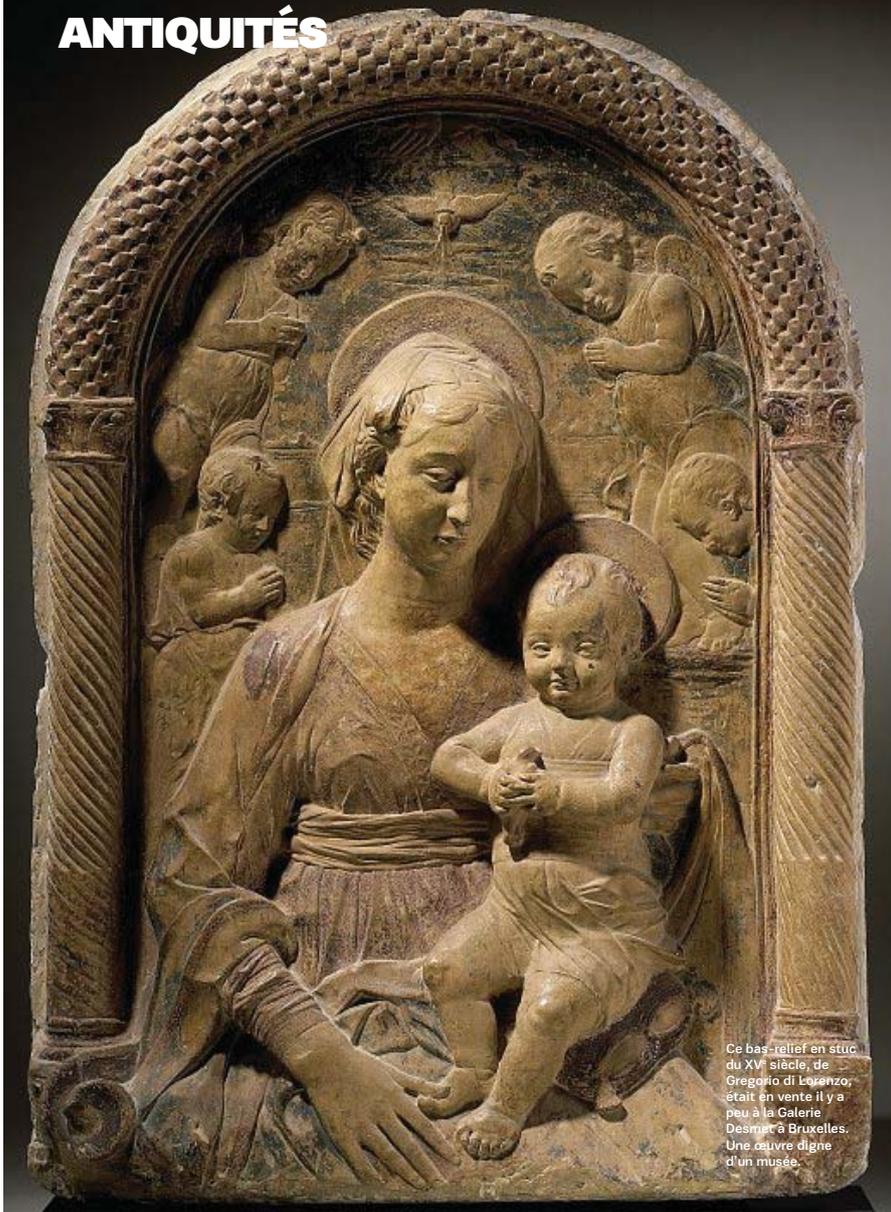
Robe
39.90

Boule de Noël
Mamas & Papas
17.90
pièce

Ours polaire
en peluche
39.90

MANOR 

instore | online | mobile



Ce bas-relief en stuc du XV^e siècle, de Gregorio di Lorenzo, était en vente il y a peu à la Galerie Desmet à Bruxelles. Une œuvre digne d'un musée.

Les œuvres sont achetées pour leur beauté, pas pour prier devant elles

les statuaires des églises n'ont cessé d'être remplacées au fil des siècles. «Je me souviens que mon père, ébéniste, avait un jour ramené du Valais un sac entier de statues, car les religieux voulaient refaire à neuf et donner du travail aux artisans locaux», raconte encore Pierre Galitch. Sans compter les chapelles privées dans les châteaux et demeures démantelées... Outre donc les merveilles dignes de musée, on peut aussi trouver d'émouvantes statues dès 1000 fr. environ. Et même de l'art roman pour peu que la peinture soit écaillée et le coup de gouge un peu maladroit. Le prix, naturellement, dépend tant de la rareté et de la virtuosité du travail que de l'état de l'œuvre. Beaucoup de petites Vierges initialement créées pour des lieux de prière privés ont ainsi connu les affres des mains pieuses et les aléas des ménages à nombreux membres, où l'objet de culte était traité comme une poupée. On va dire que ces traces de vécu ne rendent les pièces que plus attachantes.

A la BRAFA, l'une des plus prestigieuses foires d'antiquité en Europe (prochaine édition du 21 au 29 janvier 2017, à Bruxelles), les exposants sont plusieurs à proposer saints, Vierges et Jésus. «L'art médiéval attire, explique Inge De Pauw, troisième génération d'antiquaires en Belgique. Surtout le style du XIII^e siècle: par sa sobriété, il se marie très bien avec l'art et le design contemporains. Et nos clients achètent pour la beauté de l'œuvre d'art, en aucun cas pour prier devant.» Comme art médiéval rime forcément avec art religieux, à une époque où l'Eglise était le principal mécène des œuvres, on trouve dans sa boutique moult tableaux bibliques difficiles d'accès, mais aussi le fragment d'un Enfant Jésus de Bourgogne du XV^e siècle (4000 euros) ou une petite Vierge de Malines, très naïve, dont la cote tourne aux alentours des 10 000 euros. Ces dernières représentations s'avèrent plutôt faciles à comprendre, même pour ceux qui ont courbé le catéchisme.

Les clients viennent peut-être majoritairement de pays à culture catholique (Espagne, France, Belgique), mais la plupart manifestent un rapport plutôt décontracté avec la symbolique d'origine. Chez Finch & Co, une galerie londonienne qui se plaît à détourner les œuvres pour inciter à un regard différent, voici par exemple un Christ en ivoire du XVII^e siècle. Il trône entre un crâne humain du Moyen Age et un veau à deux têtes taxidermisé: il y a plus digne, comme position... Mais l'esprit «cabinet de curiosités» ouvre effectivement des perspectives nouvelles: les bras étendus, dépouillé de sa croix, le Jésus baroque apparaît soudain d'une nudité troublante. Ventre creusé et posture déhanchée, on ne sait plus trop si son visage exprime l'extrême souffrance ou une forme particulière d'extase. Exposez cette statue contre un mur foncé, à hauteur d'yeux, et vous disposerez de sujets de conversation pour tous les dîners à venir... Bon, il faut tout de même compter plusieurs milliers d'euros – c'est une très belle pièce.

En cette période de l'Avant où les intérieurs exposent crèches et angelots en strass, l'envie est grande de remplacer ce bric-à-brac par une figure qui a traversé les siècles. Et celui qui achètera la charmante paire d'angelots du XVII^e siècle italien (Galerie De Pauw-Müller, Gand, 5000 euros) n'aura pas besoin de la ranger en janvier. ●

Une Vierge dans mon salon

APRÈS LA VAGUE BOUDDHA, L'ART CHRÉTIEN AUSSI S'INVITE EN DÉCORATION DANS LES INTÉRIEURS DESIGN. UN MARCHÉ DE NICHE, OÙ L'ESTHÉTIQUE PREND LE PAS SUR LE SENS.

TEXTE RENATA LIBAL

E LLE A CE REGARD plongeant, paupières mi-closes, qui peut passer pour de l'humilité. Sauf que cette Vierge-là a été sculptée pour trôner tout en haut d'une colonne d'église, les yeux orientés vers le bas pour capter ceux du fidèle, qui la priaient à genoux. Aujourd'hui le bois dont elle est taillée garde des traces de peinture aux couleurs éteintes et il lui manque un bras, mais la petite figure mariale dégage une aura de quiétude et de douceur. Au Salon des antiquaires de Lausanne, l'hiver dernier, on la caressait du regard, on osait à peine la toucher et on se surprenait à penser que cette présence apaisante à la maison ne serait pas un luxe en ces temps agités qui secouent le monde. Combien pour la statue médiévale,

probablement originaire d'Italie du Nord? Ne serait-elle pas parfaite sur la cheminée? Finalement, c'est un médecin suisse qui l'a emportée: elle lui rappelait son enfance et la foi qui soutenait son père.

Des œuvres «chargées»

Antiquaire à Neuchâtel, Pierre Galitch propose régulièrement de telles œuvres, où le symbole se conjugue à l'esthétique: «Ces pièces d'origine religieuse sont «chargées», explique-t-il. Les amateurs y projettent une attente un peu magique, comme ce client d'Ajoie qui s'était promis d'acheter une statue de la Vierge si son épouse se rétablissait d'un cancer. Il n'est pas venu me la revendre, j'imagine donc que madame va bien.»

Si le marché de l'art chrétien est une niche très pointue, les pièces à disposition sont plutôt nombreuses, tant il est vrai que

Sentez-vous

SURCLASSÉ

en Classe Économique

CLASSE ÉCONOMIQUE EMIRATES

Avec un menu composé de quatre plats, jusqu'à 2'500 chaînes disponibles sur de larges écrans individuels, le Wi-Fi gratuit et une franchise bagages jusqu'à 35 kg, vous ne rêvez pas, vous êtes bien en Classe Économique.

Hello Tomorrow


Emirates



Au bonheur **des dames**

APRÈS DES DÉCENNIES DE TESTOSTÉRONE, VOICI LE TEMPS DU GLAMOUR. LES MONTRES DAMES SE GLISSENT DANS LA LISTE DES BELLES MÉCANIQUES DE L'ANNÉE, ET AFFICHENT L'ENVIE DES MARQUES DE SÉDUIRE UN PUBLIC FÉMININ UN PEU OUBLIÉ.

TEXTE MATHILDE BINETRUY

BÂLE, 1972: LA ROYAL OAK SIGNÉE Audemars Piguet prend tout le monde par surprise. A une époque où la prudence économique exige des standards, cette montre révolutionne son temps. Nouvelle forme (une lunette octogonale), nouveau matériau (l'acier travaillé pour la première fois comme un métal précieux), nouvel assemblage (la montre est intégrée dans le bracelet). Les designers de la manufacture lui insufflent un design audacieux qui bouleverse les codes de l'horlogerie. Mais il y a plus: quatre ans plus tard, cette déjà icône est déclinée en modèle féminin. La création en est confiée à Jacqueline Dimier: «Gérald Genta avait créé la Royal Oak pour homme en 1972, un bond dans l'histoire de l'horlogerie et une superbe réussite, raconte-t-elle. En 1976, on m'a demandé de lui adjoindre une version féminine équipée elle aussi d'un mouvement automatique.»

Or derrière cette avancée historique il y a un virage à 180° degrés par rapport à ce qui se faisait en matière de montres pour femme. L'équation quartz + nacre + brillants est remplacée par celle du chic + technique + belle mécanique. Effet waouh garanti au poignet!

Le vent des années 1980

La montre dame existe depuis des siècles et a longtemps été considérée comme un accessoire, offerte par un époux ou un amant. Gravée, émaillée, sertie de pierres précieuses, elle est d'abord apparue. Comment sortir de ce cadre? Comment passer du très classique bijou à un instrument de mesure du temps lorsqu'on est horloger? Il aura fallu longtemps. «Les années 1980 ont apporté un vent de liberté, avec des formes et des tailles diverses, des modèles simples et pratiques destinés au quotidien et au sport», poursuit Jacqueline Dimier. C'est à cette époque que la saga Royal Oak

1. Lady Arpels Ronde des Papillons, **Van Cleef & Arpels**, Automatique, or blanc, 38 mm. **Supplément d'âme:** Lecture de l'heure grâce à l'horodisque et à 3 papillons.

2. Happy Diamonds, **Chopard**, Quartz, or blanc, boîtier taille coussin. **Supplément d'âme:** Diamants mobiles sur griffes.

3. Dior VIII Grand Bal Pièce Unique Envol N°5, **Dior**, Automatique, or blanc, 36 mm. **Supplément d'âme:** Cadran marqueté d'élytres de scarabées.

4. Limelight Stella, **Piaget**, Automatique, or rose, 36 mm. **Supplément d'âme:** Première montre à complication maison destinée aux femmes.

5. Excalibur Essential Automatique, **Roger Dubuis**, Revêtement DLC, 36 mm. **Supplément d'âme:** 48 saphirs bleus, finition brossée en rayons.

6. Clé Serti Vibrant, **Cartier**, Automatique, or gris, 40 mm. **Supplément d'âme:** Mobilité des pierres précieuses grâce au serti dit «en tremblant».

7. Petite Heure Minute Lumière de Mille Ans, **Jaquet Droz**, Automatique, or rouge, 35 mm. **Supplément d'âme:** Méthode d'incrustation de la laque Najeon Chigi.

8. Royal Oak Frosted Gold, **Audemars Piguet**, Automatique, or rose, 37 mm. **Supplément d'âme:** Bracelet et boîtier traités à la méthode de martelage «Florentine».

développe sa puissance. Une légende qui trouve son point d'orgue en cette fin d'année 2016 avec l'avènement de la création Royal Oak Frosted Gold (2 éditions en or blanc et 2 éditions en or rose). La dernière collection est liée à l'inspiration de Carolina Bucci, qui a participé à la création. Dans les célèbres boîtier et bracelet, la designer florentine a insufflé l'héritage de sa famille, orfèvre de père en fils depuis 1885. La technique consiste à marteler l'or des centaines de fois pour le rendre étincelant. Avec son octogone identitaire et une matière précieuse, la Royal Oak Frosted Gold a, dans son ADN, tous les gènes pour plaire aux femmes. Soit ce qu'il faut de sexy et de mécanique. Elle entre avec panache dans le créneau du moment dont voici les composantes: élégance, audace, belle facture.

Bijou, chou, caillou

Mécanique et féminité, même combat? Le rapprochement n'est pas évident. Ces dix dernières années témoignent de la manière dont chic et technique se sont influencés pour donner la tendance. Des marques connues pour être des enseignes chez qui les dames font leurs emplettes ont désormais en commun d'avoir déconstruit une certaine forme d'horlogerie «classique»: on ne se contente vraiment plus de déposer des pierres précieuses sur les boîtiers féminins. Au contraire. On explore et développe des prouesses techniques, qu'elles concernent le mouvement ou le sertissage. Ainsi Chopard capitalise-t-il sur son Happy Diamonds (40 ans en 2016) et ses diamants libres autour du cadran, tout en le peaufinant de manière toujours plus pointue. Et dire que la Happy Diamonds N° 1 était un modèle homme... Que de chemin parcouru! Cartier fait également bouger les lignes avec son serti vibrant appliqué au modèle Clé. Grâce à une légère vibration du cadran, les pierres précieuses posées sur de microressorts frémissent à chaque mouvement. La maison réinvente ainsi la technique du sertissage, en profite pour déposer quelques brevets et crée un dialogue permanent entre modernité et histoire séculaire. Quant à Piaget, la marque décroche la lune! Avec sa Limelight Stella, voici la première pièce à complication exclusivement destinée aux poignets féminins, prouvant, si besoin est, la capacité de la maison à suivre la tendance. Après s'être inspiré de la fantaisie des sixties, du souffle créatif des années 1970 et de l'exubérance des années 1980, Piaget s'adresse aux femmes du XXI^e siècle.

L'instabilité de l'économie mondiale, la fluctuation des taux de change et le ralentissement brutal des ventes en Chine ont sonné le glas des années fastes. Désormais, les horlogers doivent trouver des relais de croissance. La montre femme en est-elle un? Oui, à condition de proposer une offre large et éclectique. Pour certaines marques, la solution passe par une offre mécanique. Tel Roger Dubuis, dont l'Excalibur Essential Automatique vise une clientèle à la fois friande de précision (avec une lunette sertie de 46 saphirs bleus) et de beauté mécanique avec un calibre RD830 doté d'un rotor en or rose 22 carats, que l'on peut voir tourner à travers le fond du boîtier en verre saphir.

Très au fait du monde des arts, les femmes veulent également un intérêt aux modèles empreints de savoir-faire séculaire et rare, soit des pièces qui mettent en valeur la belle mécanique (naturellement!), mais qui proposent aussi un élément de magie, de création hors du commun. A répondre à ces désirs complexes, on trouve Van Cleef & Arpels, qui a fait du terme Complications Poétiques™ un leitmotiv. Dans chacune de ses collections – dont la Lady Arpels Ronde des Papillons – la marque clame son désir de rendre le temps lyrique. Chez Jaquet Droz, la vie ne se résume pas non plus à courir: la montre Petite Heure Minute Lumière de Mille Ans s'inscrit dans une tradition artisanale séculaire, avec son cadran de laque incrustée de nacre fruit d'une technique qui a connu son âge d'or sous la dynastie Goryeo (X^e-XIV^e siècles). Même recherche de l'exceptionnel chez Dior, où un scarabée semble pouvoir donner du sens au temps. La collection Dior VIII Grand Bal propose des cadrans recouverts d'une marqueterie d'élytres (ailes) d'insectes, qui garantissent l'unicité de chaque pièce.

C'est probablement dans ce registre de la poésie que se situe le levier. A l'inverse des hommes qui capitalisent sur une complication, une marque statutaire, une valeur sûre, les femmes fonctionnent davantage à l'instinct et au coup de cœur. En cessant de concevoir une montre pour femme comme la réduction d'un modèle masculin, les horlogers ont déjà fait un pas dans la bonne direction. Le curseur émotionnel poussé à fond, ils espèrent augmenter, de 20 à 30% selon les marques, la part de leur production destinée à la moitié de l'humanité. Reste à contenter sur le long terme cette clientèle qu'on dit volontiers volatile et difficile à fidéliser. ●

PUBLICITÉ

CREDIT SUISSE 

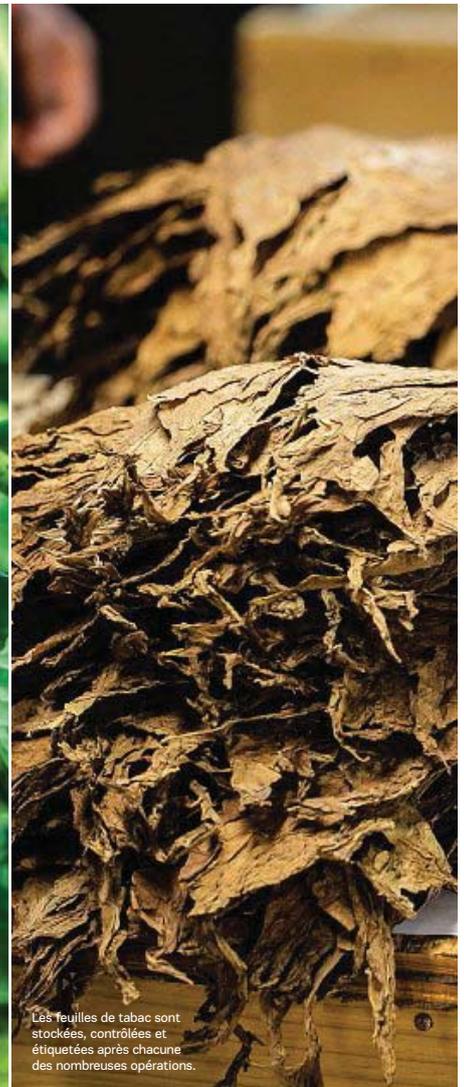
«Les responsabilités financières augmentent au fur et à mesure que la famille s'agrandit.»

Planification financière du Credit Suisse
Pour vous maintenant et tout ce qui est à venir.
credit-suisse.com/planificationfinanciere





Champ de tabac à Jicomé, en République dominicaine.



Les feuilles de tabac sont stockées, contrôlées et étiquetées après chacune des nombreuses opérations.

Grands crus fumants

LE CIGARE EST DEvenu UN «MUST» APPRÉCIÉ PAR DES AMATEURS TOUJOURS PLUS JEUNES. QUE CACHENT CES CYLINDRES QUI ONT CONQUIS L'EUROPE DEPUIS UN DEMI-MILLÉNAIRE? VISITE DANS LES PLANTATIONS DE DAVIDOFF, EN RÉPUBLIQUE DOMINICAINE.

TEXTE PIERRE THOMAS

DANS SA QUÎTÉUDE matinale, le paysage est à couper le souffle. Loin des plages qui font la réputation de la République dominicaine, dans les Caraïbes (deux tiers de l'île d'Hispaniola partagée avec Haïti, à l'ouest), à Jicomé, près de la ville de Santiago de los Caballeros, le bleu métallique du ciel contraste avec les verts lustrés des feuilles de tabac, qui sèchent leur rosée. La plante, amenée en Europe par Christophe Colomb en 1492, est originaire de ces latitudes, où chaleur et humidité sont favorables à la culture du «tabac noir», par opposition au tabac blond destiné aux cigarettes.

A El Rancho, on s'essaie aux premières étapes des prémices de ce qui deviendra, après 170 étapes et 300 opérations, un objet de luxe: un cigare, fabriqué à la main de A à Z. Pour obtenir ce résultat, il ne faudra pas moins de cinq ans, de la plantation aux volutes. On plante donc dans la terre meuble une pousse d'une des 70 variétés de tabac, «qui est au cigare ce que le cépage est au

vin», commente le maître Henke Kelner. Ce septuagénaire fut, à Cuba, un des fidèles de Zino Davidoff, mort à Genève en 1994, à 88 ans. C'est lui qui a mondialisé le commerce du cigare. Et si la majorité des variétés de tabac sont originaires de Cuba, Zino, qui finit par se brouiller avec le régime de Fidel Castro, délocalisa ses plantations sur l'île voisine, il y a vingt-cinq ans.

Les feuilles de tabac se cueillent de bas en haut. Chacune correspond à une texture et à une qualité précises. Après séchage à l'air dans un hangar, le tabac sera acheminé dans l'une des quatre usines que Davidoff exploite en République dominicaine.

Image ascendante

Le cigare est devenu un produit de luxe, dont le prix est un multiple du coût local de production, «mais pas plus qu'un grand vin par rapport au raisin», précise Hans-Kristian Hoejsgaard. Pour le patron de la maison bâloise Oettinger-Davidoff, ces dix dernières années, le cigare s'est aussi démocratisé et rajeuni: «Aux États-Unis et en Europe, la clientèle a passé sous la barre des 50 ans, avec un

intérêt qui pointe déjà chez les 28-35 ans.»

Il n'y a certes de «havane» que de Cuba, où l'appellation est protégée depuis 1967, mais aujourd'hui la République dominicaine est devenue le leader de la fabrication des cigares de prestige. Ceux du groupe sont contrôlés sur place, mais passent tous par le siège de Bâle, où sont aussi élaborés les mélanges destinés à de nouveaux produits. Car il faut toujours se renouveler: le groupe propose une quarantaine de nouveaux cigares chaque année. Ainsi, d'entente avec le petit-fils de Winston Churchill, la ligne au nom de l'homme d'Etat britannique a été relancée au début de 2015, «avec un grand succès», assure Hans-Kristian Hoejsgaard. Elle vient de remporter, en septembre, le titre de meilleure marque de la République dominicaine, attribué par le *Cigar Journal*, de Miami, qui fait autorité en la matière.

Malgré les interdictions de fumer en public, le cigare est redevenu très tendance dans les villes américaines. La Chine représente un immense marché, moins dans la population traditionnelle, qui lui préfère la cigarette, que dans la classe moyenne,



Un des nombreux produits finis haut de gamme.

La plupart des cigares sont, comme les bordeaux, des assemblages

qui se développe à la vitesse grand V. «Les Chinois sont devenus les premiers amateurs de bordeaux. Nous visons la même clientèle, sensible aux signes extérieurs de la réussite», explique le boss, en expert, puisque ce fils de vendeur de cigares danois a travaillé pour des réseaux de distribution de vins et d'alcools en Asie.

La naissance d'un cigare s'apparente à celle d'un grand vin. Le climat, le sol, la variété du tabac jouent leur rôle, comme le «terroir» dans le vin. Sur l'île des Caraïbes, le climat humide et chaud est idéal, mais les sols diffèrent de Cuba. La plupart des cigares sont, comme les bordeaux, des «assemblages» de tabac de provenances diverses, de la même île ou d'autres régions (Nicaragua, Honduras), notamment pour la «cape», la délicate feuille enveloppante aux huit nuances de brun. A l'instar du jus de raisin, le tabac fermente, et même plusieurs fois, pour abaisser son taux de nicotine. On le fait passer d'une atmosphère sèche à des airs humides, pour exacerber ses senteurs

et ses goûts, comme un grand cru est élevé dans des barriques, pour assurer l'échange bénéfique entre l'air et le liquide.

Dans le cigare «premium», toutes les opérations se font à la main, parfois aidée par des machines actionnées manuellement. Sur les centaines de millions de cigares produits chaque année dans le monde, moins de 10% sont roulés à la main. Non pas sur la cuisse d'un «torcedor» (le nom espagnol de l'élaborateur), mais sur un pupitre, par des hommes et des femmes d'une stupéfiante dextérité.

Une dégustation parallèle

Du côté du consommateur, comme dans le champagne, il y a des amateurs d'un goût «stable», qu'assure l'assemblage d'une marque à laquelle on reste fidèle, des aficionados de cru unique (de «puros») et même de cigares millésimés, une tendance récente. Eladio Diaz, nouveau «master blend» de Davidoff – l'équivalent d'un maître de chais – a lancé il y a deux ans un cigare millésimé 2002, Oro blanco, dont il a signé chaque exemplaire, vendu 500 dollars pièce... Même le vocabulaire pour décrire un cigare s'apparente à la dégustation de vin: on évoque le corps, l'astringence, la mâche, la rondeur et la persistance aromatique. Ce qui ne signifie pas qu'un cigare accompagne à merveille un grand vin. Tel spécialiste de Londres s'accommode volontiers d'un tempranillo espagnol, jeune ou vieilli en fût, comme le rioja. Tel autre connaisseur venu de Miami préfère le rhum dominicain ou le scotch whisky. Et un jeune Chinois, journaliste dans un périodique de luxe de Shanghai, confie: «Je bois mes grands crus de Bordeaux d'abord, puis je fume un cigare, tranquillement, en fin de soirée.»

A déguster sur place

La République dominicaine est le plus important producteur de cigares «premium» du monde, notamment depuis l'embargo dicté par Washington sur les produits de Cuba.

Le Festival ProCigar à Santiago de los Caballeros se déroule en février (10^e édition du 19 au 24 février 2017, www.procigar.org), juste avant le très fameux et deux fois plus ancien Festival del Habano, à La Havane (27 février au 3 mars 2017). La plupart des plantations de tabac et des fabriques de cigares sont accessibles à cette époque, sur inscription. Davidoff ouvre ses fabriques entre janvier et mars. Pour y accéder (dans une zone de port franc), il faut s'inscrire obligatoirement à cette adresse e-mail: info@oettingerdauidoff.com.

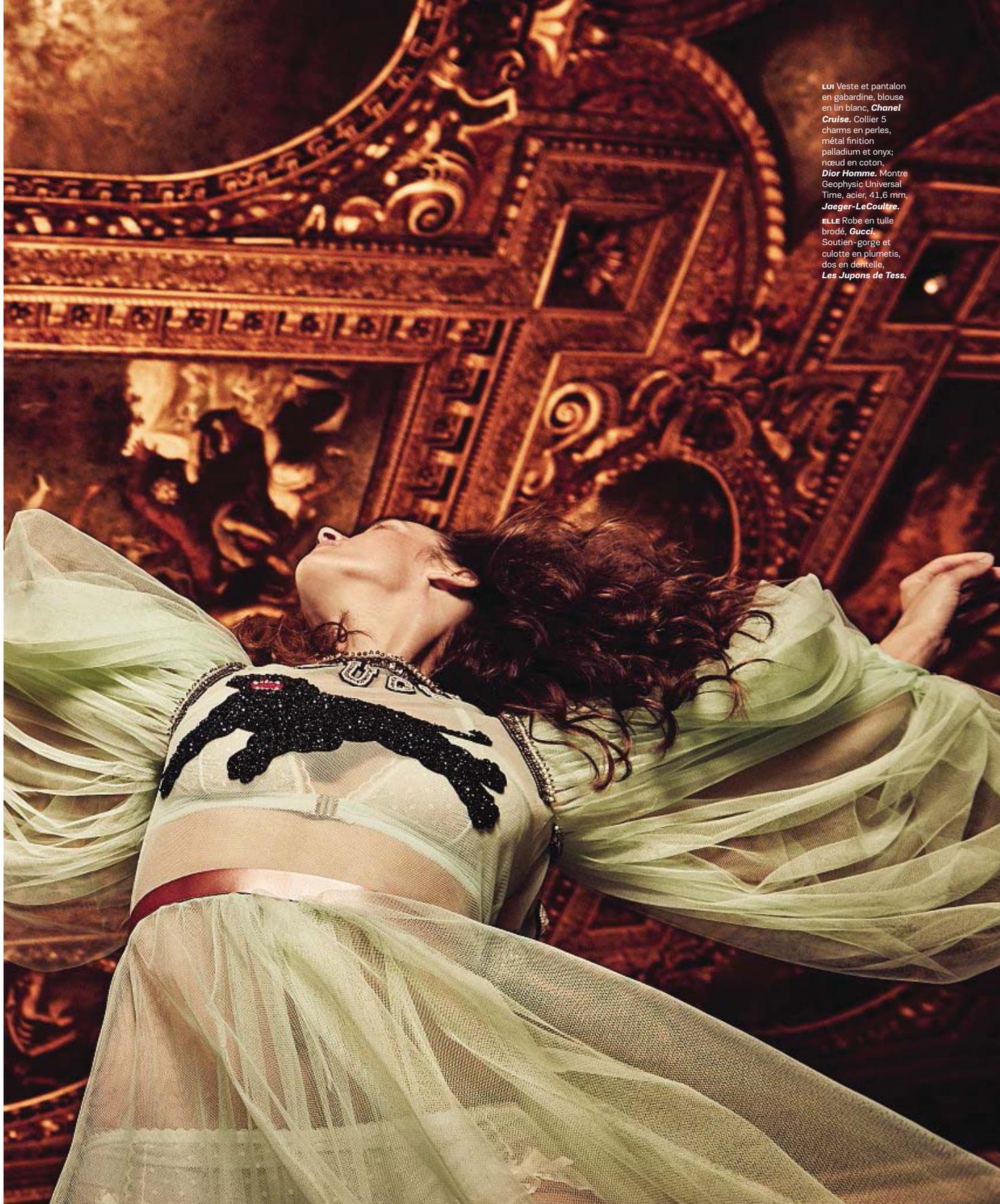
A Santo Domingo, «la capitale» comme l'appellent les Dominicains, les boutiques de cigares sont nombreuses dans le centre historique, qui proposent des marques locales telles Ashton, La Aurora, Arturo Fuente, Macanudo, Quesada ou Vega Fina, dans des boîtes souvent joliment décorées. Pour les 100 ans de La Aurora, on a inauguré, à Santiago de los Caballeros, le Centro Leone consacré à l'art. A l'extérieur du quartier historique, l'Hôtel Gran Almirante, impersonnel, offre tout le confort standard. Les meilleurs hôtels disposent de bars ou de patios où fumer, comme l'Hôtel Nicolas de Ovando, bien placé dans le quartier colonial de la capitale, ou, sur la côte sud, le complexe de luxe Casa de Campo, non loin du bourg Altos de Chavon, une réplique d'un village italien, avec un amphithéâtre, où Davidoff héberge et parraine des artistes locaux.

MODE



ENVOLET

PHOTOS KARINE & OLIVER *STYLISME* SONIA BEDERE & SIMON PYLYSER



LUI Veste et pantalon en gabardine, blouse en lin blanc, **Chanel Cruise**, Collier 5 chame en perles, métal finition palladium et onyx; nœud en coton, **Dior Homme**, Montre Geophysic Universal Time, acier, 41,6 mm, **Jaeger-LeCoultre**.

ELLE Robe en tulle brodé, **Gucci**, Soutien-gorge et culotte en plumetis, dos en dentelle, **Les Jupons de Tess**.

LÉGÈRETÉ

ROBES FLUIDES ET SMOKINGS SAVAMMENT BRODÉS,
LES TENUES DU SOIR INCITENT AU MOUVEMENT,
ET S'INVITENT DANS LE TOURBILLON DES ANGES.



Chemise imprimée
Christophe Chemin
en popeline de coton,
pantalon en laine
et ceinture en veau,
Prada. Montre
Reverso Tribute
Calendar, or rose,
Jaeger-LeCoultre.

ENCORE! | FÊTES 2016



Robe écru
asymétrique en
popeline de soie,
Céline. Sandales
en satin Jacqueline,
Louboutin.

Robe en viscose et soie,
Sportmax. Sandales
Rose 'N' Roll en cuir
métallisé, **Roger
Vivier**. Montre Réverso
One Duetto Moon, acier,
Jaeger-LeCoultre.

PHOTO ASSISTANT CLAUDE
PASSER, COIFFURE /
MAQUILLAGE YANYA KOCH
DANSEURS ANNABELLE PEINTRE
ET STEVEN FORTSTER
DIRECTION ARTISTIQUE
GÉRALDINE DURÀ
PRODUCTION SOPHIE PERRAUDIN
& MM PRODUCTIONS

CE SHOOTING A ÉTÉ RÉALISÉ
EN PARTENARIAT AVEC LA
MANUFACTURE JAEGER-LECOULTRE,
AU SEIN DE LA SQUADRA GRANDE
DI SAN ROCCO, LIEU PARRAINÉ
PAR LA MARQUE HORLOGÈRE
DE LA VALLEE DE JUUX.
WWW.JAEGERLECOULTRE.COM
WWW.SQUADRAGRANDESANROCCO.ORG

LUI Chemise transparente brodée en coton et laine, **Ann Demeulemeester**.
 Chemise avec poignet-mitaine en popeline stretch de coton, **Dior Homme**.
 Pantalon en coton, **Lanvin**. Chaussures en cuir brodé, **Ann Demeulemeester**.
ELLE Robe en soie à imprimé fleuri, **Rochas**. Ballerines en cuir et paillettes, **Jimmy Choo**.





Scuola Grande di San Rocco, à Venise: cette salle du premier étage était initialement dédiée aux banquets et événements de prestige.

Sous les voûtes d'or

LA SCUOLA GRANDE DI SAN ROCCO EST L'UN DES MONUMENTS LE PLUS ENVOÛTANT DE VENISE. SA RESTAURATION EST EN COURS, SOUTENUE PAR LA MARQUE HORLOGÈRE JAEGER-LECOULTRE. INSIGNE PRIVILÈGE, NOTRE DUO DE DANSEURS (P. 30) ÉVOLUE DEVANT DES PEINTURES DU TINTORET.

TEXTE RENATA LIBAL

PRESQUE UNE MONTÉE vers le ciel: l'escalier de marbre blanc mène vers la lumière... du soleil qui perce derrière la fenêtre en double arcade. Au plafond, des dorures, des peintures où les étoffes et les nuages tournoient. Chaque élément d'architecture est ainsi, dans le bâtiment de la Scuola Grande di San Rocco: conçu pour donner un sentiment d'éternité, dans la splendeur d'un décor qui transcende la condition humaine. Que de génie au centimètre carré!

Tumulte d'anges

Le prestigieux édifice date du XVI^e siècle et la construction a duré une cinquantaine d'années, sous la houlette de Pietro Bon. Sur les murs et les plafonds, les scènes bibliques déploient les plus célèbres virtuosités du peintre Jacopo Robusti, dit Le Tintoret, chargé de la décoration: visage dramatique de saint Roch, tumulte d'anges, d'ailes et de nuages dans ce détail de *L'Ascension*, jeux de clairs-obscur de *La Cène* ou, surtout, sublime composition inondée de lumière et de douceur de *L'Adoration des bergers*. Là où aujourd'hui se pressent les visiteurs du monde entier, là où ils retiennent leur souffle devant les scènes de la vie de la Vierge et de l'enfance du Christ se rassemblaient jadis les nécessiteux de Venise. «La salle du rez-de-chaussée était une sorte d'agora, explique Demetrio Sonagnioni, vicaire et vice-président de confrérie de San Rocco. C'est là que les gens se retrouvaient pour parler et pour attendre, chacun à son tour, de recevoir l'aumône, en argent ou en denrées alimentaires.» A l'étage, là où la décoration est plus débordante encore, se tenaient les cérémonies liées à la vie de la confrérie placée sous le patronnage de saint Roch,

protecteur des pestiférés, ainsi que les réunions du conseil. Étonnant, tout ce faste pour ce qui fut, dès les origines, une entreprise caritative? Allons, la Renaissance italienne ne donne guère dans la discrétion. L'important est de clamer tant sa richesse que son bon goût. «La confrérie était composée de professions de la classe moyenne, raconte le vicaire, des marchands, des architectes, des gens de talent et de compétence, mais écartés du pouvoir de par leur naissance. Alors forcément ils faisaient étalage de leur fortune, comme une sorte de pied de nez.»

Aujourd'hui la confrérie reste active, forte de quelque 400 membres – dont plusieurs femmes haut placées dans la hiérarchie. C'est l'une des rares *scuole* vénitieneses à avoir perpétué son activité sans interruption, depuis sa reconnaissance, en 1478, par le Conseil des Dix de la République de Venise. Miraculeusement épargnée par les édits de Napoléon, elle est aussi l'une des seules à avoir pu garder ses trésors (sous forme de kilos d'or...), que l'on peut admirer derrière de lourdes portes fermées avec des clés de conte de fées.

Restaurer, forcément

Mais si l'activité de charité perdure sous forme de soutien aux familles de prisonniers, par exemple, l'autre gros secteur d'activité de la confrérie consiste à préserver l'héritage artistique. L'argent qui y est consacré (près de 400 000 euros par an) provient principalement des entrées payantes, mais pas seulement: Jaeger-LeCoultre s'investit depuis trois ans comme mécène dans les travaux de restauration. Partenaire depuis dix ans du Festival du film de Venise, la maison hologère du Sentier a découvert ces salles fastueuses à l'occasion d'un dîner de gala, comme il s'en organise régulièrement sous les dorures. D'emblée, un lien d'art est apparu entre les savoir-faire: «Notre profes-

sion met aussi à l'honneur les métiers rares, explique Stéphane Belmont, directeur marketing et créations: émailleurs, graveurs, sertisseurs, guillocheurs. Nous ne sommes pas loin de l'univers de la restauration, où le savoir-faire se transmet aussi de maître en apprenti.» Après la mise en lumière des œuvres, c'est au tour des marbres de connaître un coup de frais. En 2019, Venise fêtera le 500^e anniversaire de la naissance du Tintoret. Avec 56 de ses plus fameuses créations, la scuola du San Rocco sera particulièrement à l'honneur, prêtant aussi des tableaux jusqu'à Washington. Mais c'est sur place, dans la maison de cœur de l'un des plus grands artistes italiens, que l'on ira retrouver son inspiration foisonnante au plus près de sa vérité. ☉



DE MARBRE ET D'ÉMAIL

En septembre dernier a été réalisée une montre unique Reverso Grande Taille de Jaeger-LeCoultre reproduisant l'escalier d'honneur en peinture sur émail. Une technique minutieuse, surtout dans de si subtils dégradés.



Blancheur retrouvée

Ternies par des siècles de poussière, pollution, cire de bougie, les décorations de marbre avaient grand besoin d'un coup de frais. Le nettoyage délicat vient d'être achevé: il aura fallu trois mois pour dégager l'arche du haut de l'escalier... Sur place, des photographies des travaux en cours (ici un mur en pierre à demi restauré dans la salle du chapitre) montrent la renaissance des œuvres.

FOR THOSE WHO
LOVE THE
FINER THINGS



NOW AVAILABLE



NEW
SLIMS
3 MG



SLIMS
7 MG

Rauchen fügt Ihnen und den Menschen in Ihrer Umgebung erheblichen Schaden zu.
Fumer nuit gravement à votre santé et à celle de votre entourage.
Il fumo danneggia gravemente te e chi ti sta intorno.

JUNGLE BELLS

DANS LA PRODIGALITÉ DE NOËL, NOS IDÉES POUR DES SURPRISES PRÉCIEUSES À METTRE SOUS LE SAPIN OU... LA PLANTE EXOTIQUE.

PHOTOS DOUGLAS MANDRY
STYLISME ÉLIF GEDIK

MONTRES

Montblanc Heritage Chronométrie
Minicounter Date, **Montblanc**. Tissot
Heritage 1936, mouvement mécanique
à remontage manuel, **Tissot**. The Longine
Railroad, mouvement mécanique à
remontage manuel, bracelet en alligator,
Longines. Elite 6150, or rose, **Zenith**.
Jazzmaster Thinline Gold, or rose,
Hamilton. Clifton Chronograph, acier
et or rouge, **Baume & Mercier**.
Seastrong Diver Heritage, **Alpina**.
Plantes: Zamicolucas, philodendron.

BUREAU

Etui cartes de visite en cuir, **Hermès**.
Lunettes de lecture, **Viu**. Nœud papillon
en cuir, **Vabien**. Stylo bleu, **Paul Smith**
pour **Caran d'Ache**. Crayon doré, **Caran**
d'Ache. Montre de table Tripod Clock,
George Nelson pour **Vitra**. Support à
papier collant en laiton et rouleau de bande
à masquer, **Fabrikat**. Porte-plume,
Kaweco. Pied à coulisse en laiton vintage,
chez **Fabrikat**. Porte-cartes rayé en cuir,
Paul Smith. Marque-place Best Dad Ever,
Grieder. Loupe vintage, chez **Fabrikat**.
Agenda bleu, **Treuleben**. Sur l'agenda:
Presse-papier et taille-crayon en laiton,
agrapheuse, limited edition, **Fabrikat**.
Plantes: Monstera, yucca, philodendron.

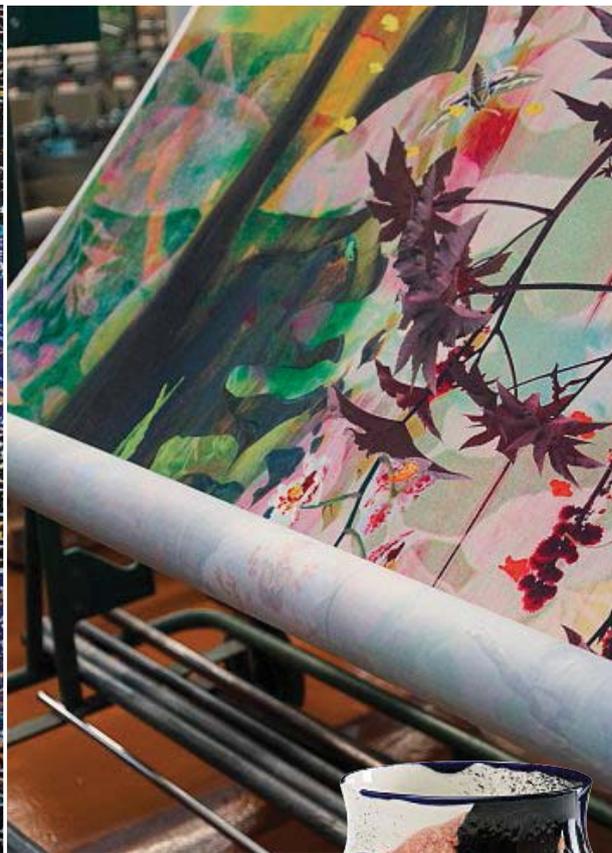
BOUDOIR

Pinceau à poudre, **Dior**. Illuminateur, **Urban Decay**. Clutch, **Azzedine Alaïa**. Palette ombres à paupières, **Dior**. Couleurs, **Dior**. Etui à cartes, **Akris**. Carnets de notes, **Garance Doré**. Sur le plus grand carnet: Recourbe-cils, **Mac**. Peigne doré, **Koh-i-noor**. Eau de Parfum Rose Goldea, **Bulgari**. Parfum Vodka on the Rocks, **By Kilian**. Bougie parfumée Figuier, **Diptyque**. Eau de Parfum B. Intense, **Balenciaga**. Bijou de cheveux, **Parfumerie Stemmler Zurich**. Palette lèvres et joues, **Nars**. Nail Gloss Rouge Radical, **Chanel**. Plantes: Aspidistra, chicco, philodendron, galax.

Coloriste du quotidien

LA LAURÉATE DU GRAND PRIX SUISSE DE DESIGN, CLAUDIA CAVIEZEL, IMPRESSIONNE PAR SON GRAPHISME AUSSI ÉPURÉ QUE COLORÉ. VISITE CHEZ ELLE À SAINT-GALL.

TEXTE SILVIA AESCHBACH



COMPLICE, CHALEUREUSE, familière. C'est ainsi que nous apparaît immédiatement la designer Claudia Caviezel. Ouvrant la porte de sa maison, elle dévoile un intérieur plein de couleurs et de vie, un brin chaotique. Même si la styliste de 39 ans semble être encore une jeune fille, qu'on ne s'y trompe pas, dans le monde du design elle est déjà une grande dame. Primée de surcroît. En juin 2016, elle a reçu le Grand Prix suisse de design, une distinction qui marque assurément un point culminant dans sa carrière et qui apporte une belle confirmation à la palette de ses talents.

L'enfant de Zoug a ainsi développé, en collaboration avec le designer Albert Kriemler, des collections pour la marque de mode Akris. Coupes épurées, couleurs pastel ou carrément flashy, étoffes jacquard et broderies de sequins... Claudia Caviezel sait mettre un grain de folie dans la sobriété. Parallèlement à la mode, elle crée également des toiles géantes – aux allures souvent japonisantes – qu'elle expose à Shanghai, Tokyo ou encore Singapour. Elle dessine en outre des rideaux, du linge de maison (aux motifs ethniques) ou encore de la céramique et des tapis pour Atelier Pfister. Sans oublier ses collaborations avec des architectes d'intérieur pour des hôtels et des restaurants.

Se perçoit-elle comme une touche-à-tout? Pas vraiment. «J'aime simplement travailler de mes mains, dit-elle, et j'ai toujours différents projets en cours.

ENTRE ART ET DESIGN

EN HAUT Claudia Caviezel et, à droite, une partie de la toile murale *Naturelleza* présentée à la West-Bund Art & Design de Shanghai.

CI-DESSUS Céramique manufacturée au Portugal de la série Grono, dessinée pour Atelier Pfister.

CI-CONTRE Tapis *Andeer* en laine de Nouvelle-Zélande créé également pour Atelier Pfister.

PAGE DE DROITE L'atelier de l'artiste à son domicile saint-gallois.

Quand ça ne fonctionne pas comme je le souhaite, je ne m'acharne pas, je passe à autre chose.» Une attitude étonnante de légèreté qui ferait presque oublier le sérieux, la profondeur et la grande méticulosité du travail de Claudia Caviezel. «C'est vrai, je suis une rapide, confie-t-elle presque en s'excusant, j'aime que mon travail file avec fluidité, et quand tout va de soi, je me sens comblée.» Cette aisance à donner corps à ses idées se reflète avec bonheur dans ses œuvres. Tout paraît réalisé d'une main douce et précise. Il n'y a rien de lourd ni de compliqué. Un tel niveau de simplicité, c'est tout simplement du grand art.

Les racines de l'envol

Après sa formation à la Haute Ecole de design et d'art à Lucerne, elle a travaillé pour la maison de textile haute-couture Jakob Schlaepfer puis – suite à une année à Madrid et quelques projets personnels – a rejoint Akris. Qu'il s'agisse de mode, d'art ou de design, Claudia Caviezel ajoute toujours une pointe d'exubérance: on le voit sur ses robes toutes brodées, ses tapis amérindiens ou ses vases multicolores. Et chacune de ses réalisations est pensée pour devenir un objet du quotidien: «Je trouve ça beau que l'on puisse se servir de mes créations, elles en deviennent en quelque sorte vivantes.»

L'attention dont elle est l'objet, plus particulièrement depuis qu'elle a reçu le Grand Prix suisse de design, n'est toutefois pas toujours simple à gérer, entre la disponibilité envers les médias, Akris, ses expositions, ses envies... A l'écouter, d'ailleurs, le plaisir semble être le vrai moteur de ses projets et son premier principe de travail: «J'aime tester le plus de choses possible, ce n'est jamais ennuyeux.»

Sur la table de sa cuisine, traînent de nombreux magazines et quelques pièces de céramique. C'est là, assise à cette même table, qu'elle nous raconte ses voyages. «Je pars volontiers, souvent et sans me prendre la tête.» Elle parle de Shanghai, où elle a exposé quatre de ses gigantesques toiles murales, juste au moment où son ami, qui travaille comme fondeur d'art, était présent pour une exposition: «C'était un hasard magnifique.» Elle évoque aussi ses deux séjours au Portugal, où elle a pu travailler la céramique avec des artisans locaux: «Je voulais voir comment ça se passait.» Son visage s'anime lorsqu'elle parle du «grand moment» de la pièce cuite qui sort du four: «Mon cœur battait...» Finalement, elle raconte ses séjours à Paris, Madrid, New York mais aussi... Saint-Gall où elle habite, son «pôle de paix». Les grandes métropoles la fascinent, certes, mais la nature, qui s'ouvre devant la porte de sa maison, est indispensable à son inspiration.

Peu importe le sujet, la curiosité transparait toujours dans le discours de Claudia Caviezel. Une curiosité pour la vie et pour tout ce qu'elle a encore à offrir.

Dans son milieu artistique, Claudia Caviezel sort du lot de par sa créativité débordante et généreuse. «Elle a créé une œuvre très personnelle en alliant l'ancien au nouveau, en utilisant des matériaux et des techniques inhabituels, en optant pour des couleurs et des structures singulières», affirme Ariana Pradal, curatrice d'expositions de design et d'architecture. Claudia Caviezel ne craint pas ce qui est commun et habituel; elle réinterprète la simplicité du quotidien à l'infini. Dans son travail, design et art ne font qu'un, comme une évidence. Une beauté simple qui nous permet, à nous, de partager son univers. ☉



PUBLICITÉ

 **Electrolux**

Pour protéger
vos superbes pulls
en laine.

Rien ne rétrécit. Rien ne feutre. C'est garanti.



Lorsqu'un sèche-linge permet de sécher vos vêtements préférés sans qu'ils ne rétrécissent et ne feutrent, on peut parler de nouveauté mondiale. Ce système s'appelle AbsoluteCare®. Lors du séchage de laine, le programme fonctionne avec des rotations courtes spécialement adaptées du tambour et avec des températures réduites. Cela permet de protéger vos textiles d'une façon encore jamais atteinte. Passer la laine au sèche-linge – Electrolux a réinventé le lavage et le séchage. ELECTROLUX.CH





Immersion immaculée
au Belalp, près de Naters

10 HÔTELS SKIS AUX PIEDS

HAVRES DE DOUCEUR AU MILIEU
DES NEIGES, VOILÀ DE BONNES
ADRESSES D'OÙ PASSER SANS
TRANSITION DES PANTOUFLES
AUX SOULIERS DE SKI. EN PISTE!

TEXTE HANNAH SCHLAEPFER ET GLORIA KARTHAN



1 Belalp, Valais

La douceur d'un chalet

L'ambiance Feu de cheminée et bancs de bois brut couverts de coussins rembourrés... le restaurant de l'Hamilton Lodge se donne des airs de chaleureuse cabane où se détendre confortablement après une journée de ski. A table, les assiettes en porcelaine sont peintes par la tenancière des lieux. Mais à la place des motifs traditionnels à l'encre bleue, la Néerlandaise a dessiné des chèvres, des éléphants et même des singes au repos à l'ombre d'un arbre...

Le cadre On rejoint le Hamilton Lodge en téléphérique. Tout autour 60 kilomètres de pistes attendent les amoureux de la glisse. Les autres jouiront simplement du panorama. Une douzaine de sommets de plus de 4000 mètres s'échelonnent, sans compter la langue tourmentée du glacier d'Aletsch, en un mot: wow!

Le plus Le meuble souvenir! En plus des savons de bain que l'on chipe tous, il est aussi possible de ramener, en les achetant, les lampes de chevet des chambres et les tables rustiques du lounge.

Hamilton Lodge, Belalp. Dès 200 francs la double.

Ouvert à partir du 16 décembre. www.hamiltonlodge.ch

2 Alpe de Siusi, Italie

Le bonheur zen

L'ambiance *Mamma mia, che bellezza!* Bien loin des nappes à carreau, l'Hôtel Alpina Dolomites invite à découvrir une Italie élégante et délicate. A l'Alpina, on a troqué le rouge, blanc, vert pour du beige, blanc, gris. Dans les suites, le design épuré et les couleurs pastel apaisent. Le bois? Brut. Dans les assiettes aussi, la simplicité règne. Place à des mets raffinés, préparés avec des produits de la région. Cerise sur le gâteau (bio), le spa de l'hôtel concocte des séances de remise en forme personnalisées. Douce vita...

Le cadre Les contemplatifs seront ravis: l'Hôtel Alpina offre une vue à 360 degrés sur le parc naturel des Dolomites, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO en 2009. Les autres sillonneront les 1200 kilomètres de pistes du domaine. Le circuit Sella Ronda permet de faire le tour du massif sans déchausser les skis.

Le plus Le lounge à cigares! L'Alpina est certes le temple du bien-être mais personne n'échappe à un petit péché de temps en temps.

Hotel Alpina Dolomites, Compatsch 62/3, Alpe di Siusi, dès 997 euros la double. www.alpinadolomites.it

3 Avoriaz, France

Le charme des sixties

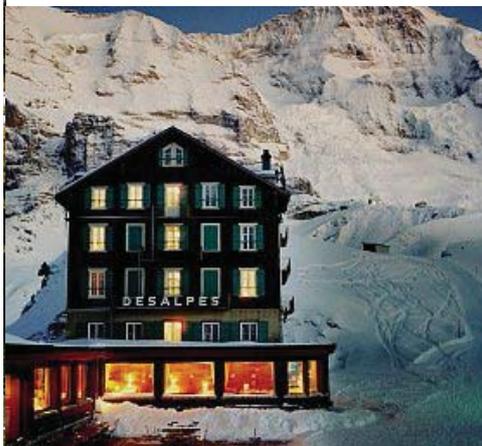
L'ambiance Les Dromonts et Avoriaz c'est l'histoire d'un projet fou. Dans les années 1960, les architectes Jacques Labro, Jean-Jacques Orzoni et Jean-Marc Roque créent de toutes pièces la station Avoriaz, un complexe aux courbes déstructurées, reflet des cimes environnantes. En 2014, l'Hôtel des Dromonts fait peau neuve. On découvre un intérieur sixties, version moderne d'*Austin Power...* Dans le restaurant chic, les Enfants Terribles, les rois de la glisse en photos courent de leur regard les convives dégustant le filet de bœuf. Envie d'une fondue under a cadre plus décontracté?

Rendez-vous au Festival, second restaurant de l'hôtel. Pour finir la soirée, on s'immerge dans le jacuzzi...

Le cadre L'Hôtel des Dromonts ouvre les Portes-du-Soleil, ce bijou franco-suisse des sports d'hiver et ses 296 pistes. Les adeptes des saltos profiteront de Stash, le premier Snowparc écologique d'Europe.

Le plus Les coquillettes aux truffes! A déguster à midi sur la terrasse du Festival, c'est un vrai régal.

Hôtel Les Dromonts, place des Dromonts 40, Avoriaz, dès 250 euros la double. www.hoteldesdromonts.com



4 La Petite-Scheidegg, BE

La carte postale

L'ambiance Séjourner à l'Hôtel Bellevue-des-Alpes, construit en 1840, c'est être un voyage dans le temps. Ici, pas de téléviseur mais une déco des années 1920 avec des fauteuils fleuris, des tapis hypnotiques et des lustres dorés. Immérgé dans une baignoire à pieds, l'hôte se croira revenu à la génération des premiers alpinistes. On ne s'étonne pas que l'établissement ait obtenu le label Swiss Historic Hotel.

Le cadre Le col de la Petite-Scheidegg se situe aux pieds de l'Eiger, du Mönch et de la Jungfrau, offrant une vue imprenable sur la façade nord de l'Eiger. Avec le train, on atteint la gare d'Europe la plus élevée en altitude, le Jungfraujoeh, à 3454 mètres. De là, par beau temps, on peut espérer apercevoir les Vosges en France et la Forêt-Noire en Allemagne.

Le plus Les stars! Le Bellevue-des-Alpes a vu passer de nombreuses célébrités, dont Heinrich Harrer, premier alpiniste à avoir gravi la face nord de l'Eiger en 1938, mais aussi Clint Eastwood qui tourna ici son film *The Eiger Sanction* en 1975.

Hotel Bellevue-des-Alpes, La Petite Scheidegg, dès 400 fr. la double, ouvert dès le 19.12. www.scheidegg-hotels.ch

5 Les Crosets, Vaud

Le luxe en famille

L'ambiance «Le luxe décontracté», tel est le credo du Mountain Lodge. Il est vrai que le lieu se prête plus à une partie de Monopoly au coin du feu qu'à un cocktail mondain. On oublie donc la robe de soirée pour miser sur la chemise à carreaux. Une ambiance de chalet avec son bois naturel, ses rideaux champêtres et ses draps de lin qui convient parfaitement aux familles. Les enfants profiteront d'une projection privée dans la salle de cinéma tandis que les parents se détendront le temps d'un massage au spa. Le soir, tous se retrouveront au bar pour admirer la vue sur les Dents-du-Midi.

Le cadre Les premières pistes du domaine skiable des Crosets ne sont qu'à quelques plantés de bâton de l'hôtel. Véritable plus pour les bambins, l'école de ski a élu résidence juste à côté du Mountain Lodge. Les parents pourront y admirer les prouesses de leurs chers petits depuis le balcon, un verre de vin chaud à la main.

Le plus Louer ses skis sur place! L'hôtel dispose de son propre magasin de location. Il suffira de penser à prendre son maillot de bain pour le spa.

Mountain Lodge, Hameau des Crosets, dès 280 francs la double. www.lemountainlodge.ch

6 Courchevel, France

Le paradis sur neige

L'ambiance A l'Apogée, le client n'a pas le temps de formuler un désir que celui-ci est comblé. Ce palace à la décoration opulente (détails de peaux et cuir, robinetterie dorée, piscine en mosaïque scintillante, le tout conçu par les designers India Mahdavi et Joseph Dirand) propose le meilleur: un spa déliant, de la gastronomie française et japonaise (ah, l'aubergine grillée à la pâte de miso!), un bar à cigares, un bar tout court où l'on goûte un Moscow never sleeps, à base de Grey Goose et ginger ale. Le matin, on vous aide à enfiler vos souliers de ski, chauffés... Au-delà du luxe, le dorlotement.

Le cadre Courchevel a été bâti à la fin de la guerre, tel un paradis pour skieurs: les hôtels tourmentent le dos au village ouverts sur la pente. Le domaine des Trois-Vallées, le plus grand du monde, offre des pistes renversantes de variété: on ne descend pas deux fois la même pente. La région de Praz, elle, est dévolue au ski de randonnée.

Le plus Qui veut retrouver le service hors pair dans un autre cadre, suivra l'équipe dans ses quartiers d'été, au château Saint-Martin, à Venice, en Provence. R.L.

L'Apogée, Oetker Collection, Courchevel, dès 950 euros la double, ouvert du 16.12 au 8.4. www.apogeecourchevel.com



7 Zermatt, Valais

La Scandinavie au pied du Cervin

L'ambiance Couleurs nude et mobilier nordique: s'il n'y avait cette vue imprenable sur le Cervin, on se croirait au bord de la mer Baltique... Et pourtant. Les 6 chalets du Cervo Mountain Boutique Resort sont bel et bien perchés à plus de 1600 mètres d'altitude, aux abords de Zermatt et dans la forêt. L'atmosphère s'inspire de l'emblème de l'hôtel, un cerf aux longs bois, qu'on retrouve sur les draps, les murs et même sur les cure-dents pour l'apé. Côté assiette, les deux restaurants proposent des produits fins régionaux.

Le cadre A lui seul, le trajet en train à travers l'étroite vallée vaut le détour. Dix minutes à pied suffisent ensuite pour rejoindre l'hôtel depuis la gare du célèbre Glacier Express. Pas envie de marcher? Vite un taxi électrique!

Le plus L'ascension! Il est rare de monter aussi haut et aussi vite. Après seulement 45 minutes, le funiculaire atteint la plus haute station des Alpes à quelque 3338 mètres. Une excursion à faire en hiver comme en été puisqu'à Zermatt on skie toute l'année. Cervo Mountain Boutique Resort, Riedweg 156, Zermatt. Dès 480 francs la double. www.cervo.ch

8 Mettmen, Glaris

Into the Wild

L'ambiance En pleine nature sauvage, le Berghotel de Mettmen dans le canton de Glaris, ouvrira ses portes le 27 décembre prochain. A l'origine de ce projet: un couple, Sara et Romano Elmer, désireux de créer un pour les amoureux de balades dans un environnement vierge d'installations mécaniques. Au retour de leurs échappées, les hôtes se réchaufferont autour d'un feu et d'un chocolat brûlant. Dans les chambres, le design est dit «alpin» avec de somptueuses photos de sommets suspendues au mur, et des peaux de bête au sol.

Cadre Au cœur des Alpes de Mettmen, le Berghotel offre un panorama à couper le souffle. Et un royaume aux amateurs de peau de phoque et de raquettes. Idéal pour découvrir le Freiberg Kärf, la première réserve naturelle de gibier d'Europe. Rencontre possible de quelques bouquetins et chamois au cours des sorties...

Le plus Le lac! De la terrasse de l'hôtel, on aperçoit le lac de Mettmen aux reflets verts, et bordé par les montagnes. On n'a plus envie de repartir...

Berghotel Mettmen, Müsli 14, Elm, dès 310 francs la double. [Http://berghotel-mettmen.ch](http://berghotel-mettmen.ch)

9 Arosa, Grisons

La valeur sûre

L'ambiance A l'Hôtel Arosa Kulm, les tissus à carreaux rappellent les maisons de vacances de l'enfance. Le granit et le bois, quant à eux, instillent une ambiance cosy entre design contemporain et artisanat grison. Avec ses 119 chambres et suites, ses 6 restaurants, ses 2 bars et ses 5 étoiles, l'hôtel appartient au groupe des 41 palaces de Swiss Deluxe Hotels. Une tempête de neige en vue? Le bowling et surtout le spa combleront les skieurs déçus. En plus des hammams, des saunas et de la piscine naturelle, une grotte offre une expérience inédite: on y écoute de la musique en inspirant des huiles essentielles, une eau venue des montagnes sort de la douche en pluie, un couloir de brume rafraîchit...

Le cadre Paisible! Le palace domine le village d'Innerrarosa à quelques enjambées des télécabines du Hörnli-Express. Et donne un accès direct aux 225 kilomètres de pistes du domaine d'Arosa-Lenzerheide.

Le plus Les pistes de luge by night! Après le repas, pourquoi ne pas se lancer sur la piste illuminée? Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa, Innere Poststrasse, double dès 540 francs. www.arosakulm.ch



La plupart des hôtels alpins de luxe ont été construits au XIX^e siècle. **L'accès aux pistes n'était pas encore une priorité.**



Village au cœur des pistes: la station d'Avoriaz, en France voisine, était une pionnière du concept «ski in, ski out».

10 Hintertal, Autriche

Rustique chic

L'ambiance Des marrons sur le feu, un plaid sur les épaules et un chocolat viennois dans la main, voilà le programme offert par le Chalet Jagdgut Wachtelhof. Difficile à prononcer? En tout cas, facile à adopter: le raffinement à l'autrichienne est irrésistible. Les étoffes rouges et vertes se marient pour le meilleur tandis que les poutres en chêne se mêlent aux peaux de bête. Tel un trappeur, l'hôte pourra baisser les armes en fin de journée en s'abandonnant dans l'un des saunas. Question palais, il se réglera des goûteuses spécialités de la région.

Le cadre Niché au cœur des Alpes autrichiennes, l'hôtel est à quelques lattes du domaine skiable du Hochkönig, l'un des plus vastes du pays avec ses 150 kilomètres de pistes.

Le plus Les pistes de la Fédération internationale de ski (FIS)! Les ténéraires «chusseront» sur les traces de leurs champions préférés en empruntant les pistes utilisées par la FIS.

Jagdgut Wachtelhof, Urfauststrasse 7, Marie Alm - Hintertal, dès 295 euros la double. www.hotelwachtelhof.at

Dormir dans les neiges, un rare privilège

Des hôtels haut de gamme à même les pistes de ski, la promesse est alléchante mais l'offre demeure rare sur les sommets suisses. «Il faut savoir que la plupart des hôtels de luxe en milieu alpin ont été construits au XIX^e siècle. A cette époque l'accès aux pistes n'était pas la priorité de la clientèle aisée», explique Roland Schegg, chercheur à l'Institut du tourisme de Sierre. A l'origine, le tourisme hivernal en Suisse était avant tout ciblé santé. Les voyageurs – souvent britanniques – venaient respirer le bon air des montagnes et se soigner dans les sanatoriums. Au cours du XX^e siècle, les sports d'hiver gagnent en popularité, mais «Thyon 2000 mis à part, la Suisse a presque toujours développé ses stations de ski autour des villages au bas des remontées

mécaniques, poursuit Roland Schegg. Nous n'avons pas comme en France la tradition du «ski resort», cette création d'un village alpin au cœur du domaine skiable.» Ces dernières années pourtant, des hôtels de luxe ont élu résidence sur les pistes de Zermatt, des Crossets ou de Crans-Montana. Dernier projet en date, prévu pour l'hiver 2019: les 17 résidences et 48 suites 5 étoiles du groupe thaïlandais Six Senses sur les hauts de Crans-Montana. Un signe de changement? «L'hôtellerie de luxe est sensible à la question plus qu'avant mais cela reste encore l'exception. Ce qu'on observe aujourd'hui, c'est plutôt le retour au tourisme de santé et bien-être avec les spas et centres wellness construits dans les hôtels en station», conclut Roland Schegg.



CONTACT: +41 (0) 44 857 80 00
SWISS@THOMASSABO.COM



Thomas Sabo

JEWELLERY & WATCHES

THOMASSABO.COM



Ténébreuse tubéreuse

SON PARFUM OPULENT DONNE L'UN DES PHILTRES LES PLUS NARCOTIQUES DE L'UNIVERS DE LA SÉDUCTION. HOMMAGE À L'ICÔNE DU PAYS DE GRASSE, UNE FLEUR EN GRAPPE PUISSANTE ET EXIGEANTE.

TEXTE RENATA LIBAL

DANS L'ITALIE DE la Renaissance, les jeunes filles n'étaient pas autorisées à se promener dans les champs de tubéreuses en fleur: l'odeur leur aurait fait perdre la tête. De même, les cueilleuses, à Grasse, devaient rester cloîtrées, le soir venu, tant le parfum sur leurs mains était jugé ensorcelant... Aujourd'hui, on ne protège plus les dames d'elles-mêmes, mais la senteur garde sa réputation de sortilège. Souvent, elle a été utilisée comme contre-point - on pense à Poison de Dior, ou Chloé de Karl Lagerfeld ou la récente Eau Chic d'Astier de Villatte. «Or,

depuis une dizaine d'années, la parfumerie de niche construit tout le jus autour de cette odeur peu facile d'accès, relève Jeanne Doré, Parisienne experte en parfumerie et rédactrice en chef de la nouvelle revue spécialisée, Nez. Par exemple la Tubéreuse Couture de Pierre Guillaume ou Tubéreuse Criminelle de Serge Lutens. Cette mouvance a un glamour très hollywoodien.»

Un nouveau parfum à belle personnalité vient enrichir cette famille qui empoigne la sorcière à bras le corps: Turbulences, l'un des sept premiers parfums Louis Vuitton. Jacques Cavallier Belletrud, le nez de la maison, enfant du pays de Grasse et fils, petit-fils et arrière-petit-fils de parfumeur, a voulu

capturer l'odeur intrinsèque de la fleur, avec «sa violence, mais en classe et élégance». De fait le parfum est envoûtant sans être entêtant, avec une douceur un peu animale, allégée par les notes de jasmin et magnolia, comme autant de thés de Chine.

L'idée de ce tribut à la plus capiteuse des icônes grassoises est venue une nuit d'août, quand Jacques Cavallier accompagnait son père chez lui, à travers le champ entre leurs deux maisons. «J'ai 2000 plants de tubéreuses, 3000 de jasmin, raconte-t-il, et soudain, il y a eu une rencontre magnifique entre ces odeurs. J'ai su alors que j'allais un jour rendre cet instant en parfum, avec le velouté et le silence de la nuit d'été.»

Une senteur capiteuse et sensuelle, qu'il faut traiter avec délicatesse

Le célèbre parfumeur, 54 ans, venait alors à peine de quitter Firmenich pour Vuitton et de se réinstaller, en famille, dans le sud de la France. Il est aujourd'hui vice-maire du village de Cabris, et son lieu de travail est une merveille pour les yeux comme pour le nez; le groupe LVMH vient d'inaugurer une ancienne demeure réaménagée au centre de Grasse pour y installer les ateliers de parfumerie Louis Vuitton et de Dior. Son nom, Fontaines Parfumées, fait allusion à la source qui traverse la maison et qui, comme à l'époque, embaume des effluves des fleurs de saison. Dans le parc qui l'entoure, même en fin d'automne, les dernières grappes de tubéreuses dégagent encore leur lourd parfum. «Je travaille cette fleur depuis trente ans, raconte Jacques Cavalier. Elle est merveilleuse, mais peut s'avérer fatigante et un peu médicinale, si on la laisse prendre trop de place. Moi, je la veux dans sa fraîcheur!»

Si difficile à cultiver

La mystérieuse aux pétales en étoile n'est plus cultivée aujourd'hui à Grasse que de manière confidentielle. On se souvient que – grâce à l'intérêt des grandes maisons de parfumerie comme aussi Chanel, Hermès, Guerlain ou Shiseido – l'arrière-pays niçois connaît actuellement une renaissance en parfumerie haut de gamme, avec la réimplantation d'espèces qui avaient fait la grandeur de son industrie dès le XVII^e siècle. Dans l'après-guerre, quand le parfum est devenu un bien de consommation, la production locale était devenue trop chère. Mais voilà que la rose de mai et le jasmin sont de nouveau cultivés dans ce climat exceptionnel (à la fois rude et ensoleillé) qui tire le meilleur de leurs pouvoirs odorants. L'Association des fleurs d'exception du Pays de Grasse rassemble les producteurs dévolus à faire renaître ce capital. Mais la *Polygonum tuberosum* ne se laisse pas dompter facilement, comme le raconte aussi le bel ouvrage *Dans les champs de Chanel*, où un tome entier lui est consacré.

La tubéreuse est une herbacée proche du narcisse ou de la jacinthe, parmi les plus parfumées du monde végétal. Elle a été importée du Mexique à Grasse au XVI^e siècle, mais les bulbes d'origine ont pratiquement disparu. Tout au plus, la famille Mul en cultive 1,5 hectare, à Pégomas, de manière presque expérimentale, pour Chanel. Le drame de cette fleur? Elle est fort gourmande en soins: il faut déterrer les bulbes chaque an, les démultiplier, les trier, les sécher, les replanter. Et les «bubliions» ne donnent des fleurs que trois ou quatre ans plus tard... La fleur a beau dégager un parfum prégnant jusqu'à 48 heures après la cueillette, il en faut 2 tonnes pour obtenir 1 kilo de concrète... Voilà qui explique les quelque 200 000 euros au kilo. De fait, le seul producteur mondial est l'Inde, où la culture de tubéreuses est répandue, en raison aussi de son usage religieux, en offrande dans les temples. A Grasse, ces extraits sont ensuite raffinés, concentrés, remodelés, selon des savoir-faire très pointus.

Les parfums qui exhalent la tubéreuse ont toujours un côté charnel avec un fort pouvoir érotique. Emile Zola l'évoque quand il décrit l'air dans la chambre de Nana et parle d'une «odeur de femme» – avec une fascination mêlée d'écoeurement. Les variations modernes, elles, gardent le mystère et l'ombre, mais avec une infinie délicatesse. ●



Fracas de **Piguet**, 1948. New Look 1947, **Dior**, 2010. N° 22, **Chanel**, créé en 1922 et révisité en légèreté en 1996. Turbulences, **Louis Vuitton**, 2016. Carnal Flower, Editions de Parfums **Frédéric Malle**, par Dominique Ropion, 2003.



À LIRE

Sur la thématiques des fleurs emblématiques de Grasse vient de paraître un très bel ouvrage: *Dans les Champs de Chanel* (Editions de La Martinière). Certes commandité par la marque, le coffret de six tomes pour six fleurs ouvre les portes de découvertes végétales et omiques, avec un reportage photographique de Pierre Even et des textes minutieux de Lionel Paillès.

PUBLICITÉ



Bienvenue dans votre lit

Rien ne vaut la sensation de rentrer chez soi, dans son propre lit. C'est la raison pour laquelle nous confectionnons chaque lit Hästens entièrement à la main dans des matériaux naturels qui favorisent le sommeil le plus profond que seules les personnes les mieux reposées connaissent. Rendez visite au revendeur le plus proche et constatez la différence.

hastens.com

Hästens 
Since 1852

BASEL | BERN | GENEVA | GSTAAD-SAANEN | LUZERN | WINTERTHUR | ZÜRICH

Gloire au faste

BRODERIES OPULENTES ET RICHES ÉTOFFES
TISSENT UN LOOK FESTIF DE SAISON.

SÉLECTION GLORIA KARTHAN



1. Manteau en laine, **Tommy x Gigi**, 650 fr.
2. Rouge à lèvres Sparkle Clash Rouge, **Yves Saint Laurent**, 50 fr.
3. Robe de brocart et soie, **Oscar de la Renta**, env. 3500 fr.
4. Bijou d'oreille en or, **Reposi**, env. 4200 fr.
5. Ceinture en cuir, **Tom Ford**, env. 1300 fr.
6. Chaussettes, **Burlington**, 19 fr.
7. Sac en cuir, **Simone Rocha**, env. 750 fr.
8. Sandales à talon avec strass et rivets, **Fendi**, env. 880 fr.

1. Blazer brocart et soie, **Gucci**, 1980 fr.
2. Chemise en coton, **Armani**, env. 330 fr.
3. Montre Octo Finissimo Skeleton, **Bulgari**, 24500 fr.
4. Bague argent et quartz, **Tobias Wistisen**, env. 620 fr.
5. Pantalon en laine et cupro, **Comme des Garçons**, env. 480 fr.
6. Serviette cuir, **Paul Smith**, env. 770 fr.
7. Eau de Parfum Ôud Ambroisie, **Lancôme**, 250 fr. les 100 ml.
8. Sneakers en cuir, **Levi's**, 110 fr.



#GiveBrilliant

SURPRENEZ AVEC SCINTILLEMENT
DÉCOUVREZ PLUS SUR SWAROVSKI.COM

À PARTIR DE CHF 89.-

La cuisine juive ou la melting popote

FANCY FOOD



PAR **HANSPETER EGGENBERGER**

A Paris chez Else, à Berlin chez Mogg & Melzer, ou à Zurich au Gartenhof, la cuisine israélienne a la cote. Étonnant qu'un pays aussi petit et jeune qu'Israël puisse proposer une cuisine aussi riche et variée. Cette diversité s'explique par la géographie – on est à la croisée des mondes méditerranéens et arabes – et par l'histoire des Israéliens, arrivés d'Europe et d'ailleurs. «Après la seconde Guerre mondiale, les mères juives ont amené leur culture en Israël. Les juifs allemands, autrichiens, roumains, turcs, marocains, tous ont emporté leur cuisine avec eux», explique Haya Molcho de la chaîne de restauration Neni dans le magazine allemand *Stern*. «La cuisine israélienne est un mélange de toutes ces cultures.» Haya Molcho n'a pas seulement vécu en Israël mais aussi, avec son mari le célèbre pantomime Samy Molcho, en Allemagne, en Inde, en Chine et au Maroc: «Samy était sur scène et moi j'étais en cuisine.» Aujourd'hui, cette ancienne étudiante en psychologie est avec ses quatre fils à la tête d'un petit empire gastronomique qui a pignon sur rue à Vienne, Berlin, Hamburg et Zurich. Le style «made in Israël» a aussi des émules à Paris. En mars dernier, le Franco-Israélien Daniel Renaudie prenait les commandes du restaurant Else (rue Berger, Paris 1^{er}). Au menu: de la *melting popote*,



comme le chef appelle sa cuisine inspirée de l'Orient. Du baba ganoush (aubergine et tomate) au krouvite (chou-fleur, potimarron et pois chiche) en passant par le cabillaud à la lybienne et sa sauce tomate pimentée, Daniel Renaudie entend faire découvrir la gastronomie israélienne actuelle dans une ambiance chic et branchée. Même vision à

New York auprès de la cheffe Leah Koenig auteure du livre de recettes paru en 2015, en anglais, *Modern Jewish Cooking*. «La cuisine juive, explique la cheffe, est une cuisine fusion dont les derniers et passionnants développements se sont faits en dehors du contexte casher.» Il ne reste plus qu'à goûter. *Bete'avon*, bon appétit! ☺

Ceviche de céleri, fenouil, tomate, olives grecques, sumac et yogourt servi au Restaurant Else à Paris.

ADRESSES

ADLER
www.adler.ch

AKRIS
www.akris.ch

ALPINA
www.alpina-watches.com

ANN DEMEULEMEESTER
www.anndemeulemeester.be

ARMANI, COMME DES GARÇONS & SIMONE ROCHA
Via www.farfetch.com

AZZEDINE ALAÏA, GARANCE DORÉ & PAUL SMITH
Chez Bongénie Grieder
Bahnhofstrasse 30, Zurich
www.bongeniegrieder.ch

BALENCIAGA
www.balenciaga.com

BAUME & MERCIER
www.baume-et-mercier.com

BELDONA
www.beldona.com

BOTTEGA VENETA
www.bottogaveneta.com

BULGARI
www.bulgari.com

BURLINGTON & CHANTAL THOMASS
Via www.stylebop.com

CARAN D'ACHE, DYPTIQUE & VABIEN
Chez Globus
Schweizergasse 11, Zurich
www.globus.ch

CARTIER
www.cartier.com

CHANEL
www.chanel.com

CHOPARD
www.chopard.ch

COSABELLA
www.cosabella.com

DIOR & URBAN DECAY
Chez Manor
Bahnhofstrasse 75, Zurich
www.manor.ch

ELIE SAAB
www.eliesaab.com

FABRIKAT
www.fabrikat.ch

FENDI, STELLA MCCARTNEY & TOM FORD
Via www.net-a-porter.com

FLEUR OF ENGLAND
www.fleurofengland.com

GIVENCHY
www.givenchy.com

GÜBELIN
www.gubelin.com

GUCCI
www.gucci.com

HAIDER ACKERMANN
www.haidrackermann.be

HAMILTON
www.hamiltonwatch.com

HERMÈS
www.hermes.com

INTIMISSIMI
www.intimissimi.com

JAEGER-LECOULTRE
www.jaeger-lecoultre.com

JIMMY CHOO
www.jimmychoo.com

KAWECO
Chez Fabrikat
Militärstrasse 76, Zurich

KILIAN
www.bykilian.com

KOH I NOOR
A la Parfumerie Stemmler
Storchengasse 11, Zurich
www.parfumerie-stemmler.ch

L'AGENT BY AGENT PROVOCATEUR
www.lagentbyap.com

KURZ
www.kurzschmuckuhren.ch

LANVIN
www.lanvin.com

LES JUPONS DE TESS
www.lesjuponsdetess.com

LEVI'S
www.levis.com

LONGINES
www.longines.ch

LOVE STORIES
www.lovestoriesintimates.com

LYN LINGERIE
www.lynlingerie.ch

MAISON MARGIELA
www.maisonmargiela.com

MONTBLANC
www.montblanc.com

NORTHSKULL LONDON
www.northskull.com

OSCAR DE LA RENTA
Via www.mytheresa.com

PIAGET
www.piaget.ch

PRADA
www.prada.com

REPOSSI
www.repossi.com

ROCHAS
www.rochas.com

ROGER VIVIER
www.rogervivier.com

SPORTMAX
www.sportmax.com

TISSOT
www.tissotwatches.com

TOBIAS WISTISEN
www.tobiaswistisen.com

TOMMY HILFINGER
www.tommy.com

TREULEBEN
www.treuleben.com

VAN CLEEF & ARPELS
www.vancleefarpels.com

VITRA
www.vitra.com

VIU
www.shopviu.com

ZENITH
www.zenith-watches.com

Hotelcard – le demi-tarif pour les hôtels

Découvrez les plus beaux hôtels de la Suisse à moitié prix !



À l'évocation du qualificatif «typiquement suisse», on pense immédiatement au fromage, au chocolat et au yodel. Mais notre pays aux multiples facettes a bien plus à offrir que la fondue, le Toblerone ou l'accordéon schwytois.

Profitez du beau temps pour faire une randonnée depuis le village de Kandersteg jusqu'au col du Hohntürli, sur la Griesalp, à 2778m d'altitude, et admirez en chemin les neiges éternelles des glaciers ainsi que le magnifique lac d'Oeschinen. Escaladez l'étrange et légendaire Fiamma, sommet de la vallée d'Albigna dans le Val Bregaglia, et profitez d'une vue à couper le souffle, ou faites directement l'expérience de l'union entre l'homme et la nature sur la célèbre Haute Route du Valais ! À tous points de vue, la Suisse a beaucoup à vous offrir. Grâce à l'Hotelcard, vous trouvez les hôtels qu'il vous faut, partout et à moitié prix !

Trouvez votre hôtel de rêve

L'idée de l'Hotelcard est basée sur l'abonnement demi-tarif des CFF que la société Hotelcard AG a adapté avec un

grand succès au secteur hôtelier. Un concept qui séduit entre autres par sa simplicité d'utilisation. Pour profiter d'un séjour à moitié prix dans un hôtel de rêve, la marche à suivre est très rapide : trouvez l'hôtel qui vous convient sur www.hotelcard.ch, envoyez la demande de réservation et présentez l'Hotelcard lors de l'enregistrement à l'hôtel. Trois étapes suffisent pour des vacances fabuleuses avec 50% de réduction !

Plus de 600 hôtels à moitié prix

Chaque jour nous élargissons notre offre d'hôtels à moitié prix sur le site www.hotelcard.ch. À ce jour, vous pouvez déjà réserver dans plus de 600 hôtels. Vous avez le choix entre les plus beaux hôtels de montagne, dédiés aux sports d'hiver, au bien-être ou au sport en général, en Suisse et dans les pays voisins. Vous trouverez l'hôtel qu'il vous faut : de la charmante auberge familiale au luxueux hôtel 5 étoiles, il y en a pour tous les goûts !

Utilisable aussi souvent que vous le souhaitez Le potentiel d'économie est illimité puisque l'Hotelcard peut être utilisée

à volonté pendant toute sa période de validité. Cerise sur le gâteau, vous pouvez venir avec votre conjoint(e) puisqu'une seule Hotelcard suffit pour réserver une chambre double.

Les hôtels offrent des chambres à moitié prix

Les hôtels payent les coûts de personnel et d'infrastructure même si les chambres sont vides. C'est pourquoi il est décisif pour eux d'avoir un taux d'occupation élevé des chambres. En plus d'optimiser le taux d'occupation de leurs chambres, les hôtels peuvent augmenter leur chiffre d'affaires en proposant des services supplémentaires, comme les offres de restauration ou les prestations bien-être. Le fait de pouvoir réserver dans les hôtels partenaires pendant les trois quarts de l'année est à lui seul un gage de la qualité d'Hotelcard, et montre que non seulement les clients mais aussi les hôtels tirent des avantages de l'Hotelcard : le taux d'occupation des chambres est plus élevé et le chiffre d'affaires plus important, ce qui profite au secteur touristique suisse en général.

Une merveilleuse idée cadeau

Cette année, épargnez-vous la période stressante des achats de dernière minute pour les cadeaux de Noël et commandez dès aujourd'hui l'Hotelcard pour vos amis, votre famille et vos proches: c'est simple, pratique et rapide! Car l'abonnement à moitié prix pour les hôtels est extrêmement apprécié non seulement pour l'usage personnel, mais aussi comme cadeau. Avec l'Hotelcard, le bénéficiaire séjourne une année entière dans des centaines d'hôtels de qualité à -50 %, et ce, quand, où et aussi souvent qu'il le souhaite! L'Hotelcard est somme toute un cadeau très spécial, idéal pour les personnes elles aussi très spéciales.

Profitez de notre offre de Noël

Pour chaque commande passée avant le 22.12.2016 vous recevez un coupon gratuit d'une valeur de CHF 95.-. Ce bon peut être utilisé par exemple comme cadeau de Noël. Le destinataire peut l'échanger gratuitement et à la date de son choix contre une Hotelcard personnelle valable pendant 1 an.

Voici quatre exemples parmi 600 hôtels à moitié prix :

★★★★★

Ferienart Resort & Spa

Saas-Fee | Valais



Suite Alpine, petit-déjeuner inclus, à partir de

CHF 292.50 au lieu de CHF 585.- (par chambre)

★★★★★

Stump's Alpenrose

Wildhaus | Suisse orientale



Chambres double, petit-déjeuner inclus, à partir de

CHF 152.- au lieu de CHF 304.- (par chambre)

★★★★★

Dorint Blüemlisalp

Beatenberg | Oberland bernois



Chambre double standard, petit-déjeuner inclus, à partir de

CHF 112.- au lieu de CHF 224.- (par chambre)

★★★★★

Parc-Hotel Staila

Tschliern | Grisons



Chambre double, petit-déjeuner inclus, à partir de

CHF 86.- au lieu de CHF 172.- (par chambre)

Les avantages de l'Hotelcard :

- 50 % de réduction dans des centaines d'hôtels triés sur le volet en Suisse et dans les pays limitrophes.
- Les hôtels sont disponibles à la réservation à moitié prix en moyenne 75% des jours.
- L'Hotelcard est amortie dès la première ou deuxième nuitée.
- La garantie du meilleur prix dans tous les hôtels.
- Une seule Hotelcard suffit pour réserver une chambre double.
- L'Hotelcard est utilisable aussi souvent que souhaité.

CHF 79.-
statt CHF 95.-

+ une Hotelcard
gratuite à offrir

www.hotelcard.ch/encore

☎ 0800 083 083 (code de réduction *encorexmas16*)



Laetitia Casta

LA CÉLÈBRE ACTRICE FRANÇAISE ALLIE LA SENSUALITÉ AU NATUREL, ET SA BEAUTÉ SINGULIÈRE DIVISE. SON UNIVERS ÉCLECTIQUE RÉVÈLE UNE SIMPLICITÉ CULTIVÉE.

TEXTE LOYSE PAHUD

E LLE TROUVE PLUS facile le métier d'actrice où tout est écrit que celui de mannequin où il faut s'inventer un personnage. Et a déclaré à *Marie-Claire* cet été, après la présentation de son premier court-métrage *En moi*, à Cannes, que «pour avoir un regard rempli il faut avoir une pensée». En quelques questions-réponses, le modèle, mère de trois enfants et muse de Jean-Paul Gaultier, nous en livre des brins.

Vous êtes l'égérie du dernier parfum Extase de Nina Ricci? Qu'exprime-t-il?
Un univers intrinsèquement féminin, sophistiqué. Le nom *Caresse de Roses (1)* est joli, poétique. On imagine le pétale de rose, son velouté, sa douceur, sa fragilité aussi.

Vous avez un accessoire fétiche?
Oui, un *jeu de cartes (2)*.

Et une ville préférée?
J'aime beaucoup *Rome (3)*. Chaque fois que je m'y rends, j'ai l'impression de partir en

vacances. Et Londres, pour le côté très noble des gens, ou New York pour sa vivacité. Mais Rome est la ville que j'affectionne le plus.

Votre mère est Normande, votre père Corse... Vous aimez les deux régions?
Ce que j'aime de la Normandie, c'est d'avoir grandi dans la nature. Je me souviens des forêts, des longues balades comme autant d'explorations des sens. La Corse, c'est la sensation du soleil sur la peau, les galets énormes des rivières où j'ai appris à nager...

Et Paris? Y a-t-il un endroit, une boutique que vous privilégiez?
Ce que je préfère, ce sont les marchés aux puces. Je prends énormément de plaisir à dénicher et à choisir chaque objet, chaque meuble qui construira mon intérieur. J'aime aussi la *librairie de Beaubourg (5)* pour sa vaste offre de livres de photos.

Un modèle féminin dans votre vie?
Niki de Saint Phalle (4). C'est une artiste qui a été mannequin, qui a été mère et puis



qui a tout envoyé promener. J'aime cette femme parce que je la trouve à la fois intelligente, libre, folle et très sensible.

Si vous étiez quelqu'un d'autre?
Un homme. Je suis très heureuse d'être une femme mais si je devais changer de vie, j'aimerais la découvrir sous un autre angle. Un homme reste très mystérieux.

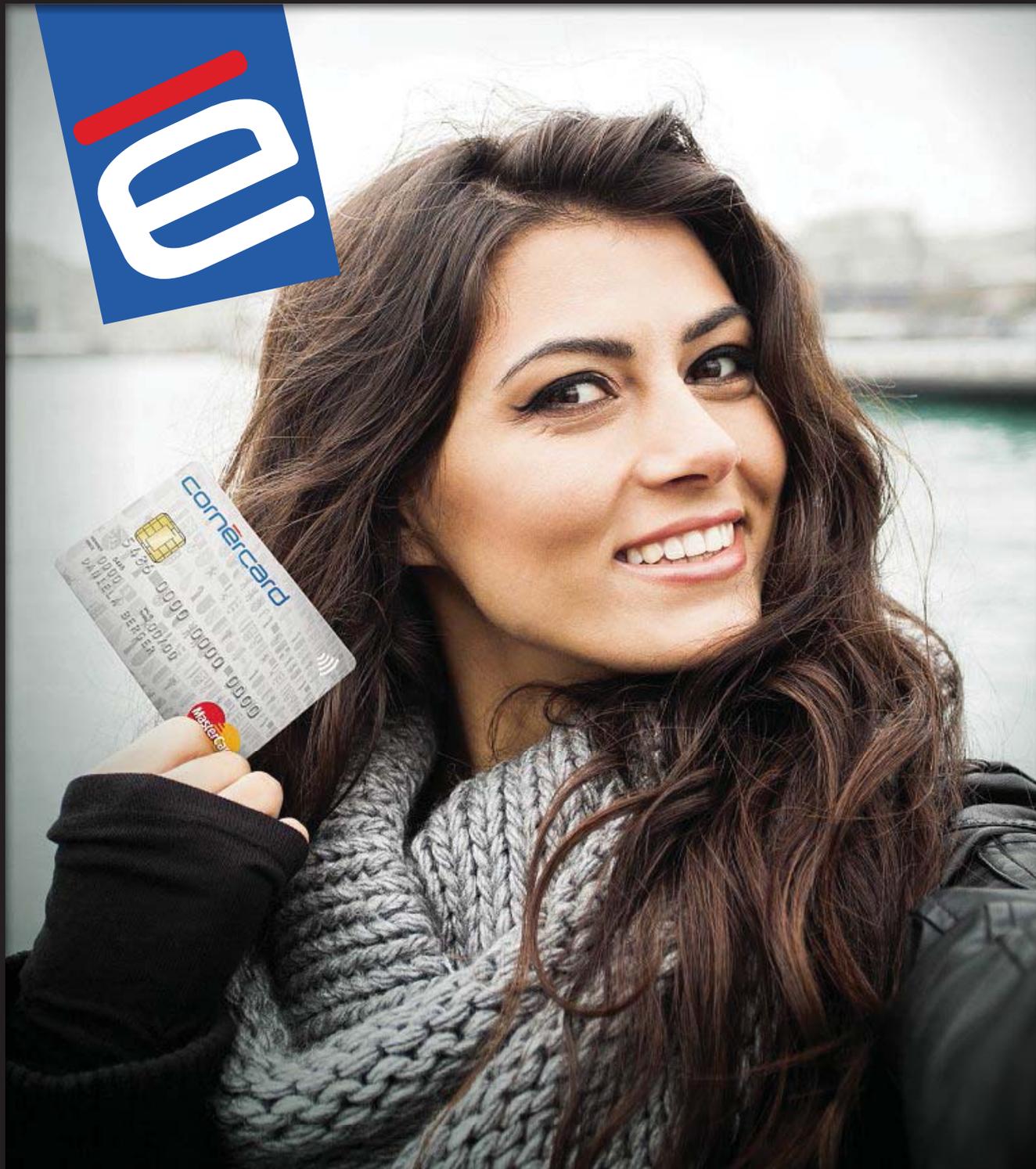
Votre créateur mode favori du moment? Guillaume Henry (6). Parce qu'il a cette force d'inventer en toute discrétion des vêtements que les femmes peuvent vraiment porter. Cette mode sensuelle sans être ostentatoire, c'est quelque chose de profond chez lui.

Celui qui vous a ouvert à l'univers mode?
Jean-Paul Gaultier a été le premier, et puis il y a eu surtout *Yves Saint Laurent (7)*.

Votre manière de vous détendre?
Je dessine, j'écoute beaucoup de musique, je regarde des films... et j'adore cuisiner, c'est comme ça que je me détend le plus. ☺



Mon univers. Ma carte.
Me voilà, rayonnante et titulaire d'une Cornèrcard Classic.



cr/basel



La carte gagnante pour tout et tous.
cornercard.ch

cornèrcard

Dior

j'adore

LE FÉMININ ABSOLU

