

encore!

Dior HOMME I'M YOUR MAN

THE NEW FRAGRANCE



FÉVRIER 2020

 Le Matin
Dimanche

Dior

HOMME

I'M YOUR MAN



THE NEW FRAGRANCE

encore!

LE MAGAZINE STYLE | LE MATIN DIMANCHE

AVENTURE

Tenues et objets de cuir,
taillés pour durer et endurer

RENCONTRE
Niklas Ekstedt
le chef qui
dompte le feu

DESTINATIONS
10 villes
trépidantes

TOUT-TERRAIN
Des SUV? Mais
alors des vrais!

FÉVRIER 2020

 Le Matin
Dimanche

MOURIR PEUT ⁰⁰⁷ ATTENDRE

E A E E A



JAMES BOND'S CHOICE



SEAMASTER DIVER 300M
007 EDITION

Ω
OMEGA

Boutiques OMEGA:

Genève • Zurich • Lucerne • Interlaken • Berne
Crans-Montana • Zermatt • Bürgenstock



Rencontre avec le chef suédois Niklas Ekstedt P.12



10 villes énergisantes P.24



Quatre SUV de légende dans le viseur P.28

Aventure | Février 2020

SUJETS

7 Trend

Médailles et amulettes sont de retour dans les décolletés des filles.

22 Voyage

A Pingyao sur les traces d'une Chine ancestrale et rêvée.

29 Beauté

Zoom sur une vague verte et vertueuse qui monte en gamme.

30 Elle/lui

Tenues et accessoires pour cultiver l'esprit baroudeur.

RUBRIQUES

8 Merveilles: vin, bijou, cosmétique, design, hôtel, restaurant, mode, montre...
23 Icône: la Big Bang de Hublot 31 Ses goûts: le monde marin de l'apnéiste Morgan Bourc'his



Mode P. 18 Sac seau en cuir, Miu Miu



UNE

Saharienne en gabardine de coton ornée de sangles en agneau et boucles en métal palladié, gainé de veau, **Hermès**. Pantalon en denim bio à revers, **Patou**. Bottes Kate en cuir de veau, **Saint Laurent par Anthony Vaccarello**. Montre Big Crown Bronze Pointer Date, bronze, mvt automatique, **Oris**.

PHOTOS Calypso Mahieu
STYLISME Simon Pyllyser

L'inconnu, au coin de la rue

aissons l'Arctique à Mike Horn. Notre vision de l'aventure, à la rédaction, ne consiste pas à traverser la banquise attelé à son traîneau pour transformer cette tribulation en film, livre ou conférence, mais plutôt à ouvrir l'œil – les deux yeux, et en grand! – sur les aspérités qui donnent du relief aux habitudes bien rodées. L'aventure qui nous tente le plus est celle que l'on croise au coin de la rue, au moment où l'on ne s'y attend guère. Nul besoin que l'expérience soit dange-reuse, il suffit qu'elle déplace les barrières mentales et casse les idées reçues. Tenez: la cuisine du chef suédois



Renata Libal, rédactrice en chef

Niklas Ekstedt relève de cette démarche. Il y a dix ans, le cuisinier multitoqué a renoncé à toutes ses recettes éprouvées pour expérimenter la gastronomie au feu de bois, sans l'ombre d'un appareil électrique à l'horizon (*lire l'interview p. 12*). Cette plongée dans l'inconnu donne lieu à des saveurs et sensations totalement inédites. Dans un registre analogue, nous vous invitons (*p. 24*) à réviser le catalogue des lieux qui font rêver. Des villes tentaculaires comme Lima, Alger ou Lagos ne sont peut-être pas des modèles de confort douillet (encore que!), mais le voyageur y voit vaciller ses certitudes. Les plus vertigineuses des aventures sont toujours celles qui nous confrontent à nous-mêmes.



Trois amulettes en or de la marque new-yorkaise Foundrae, entièrement basées sur l'idée du talisman qui rend fort.

Neosuperstition

FAUT-IL QU'ELLE SOIT RELIGIEUSE? Pas forcément. La figure de la Vierge n'est pas très cotée sur le marché de la tendance. Pas davantage que celle de sainte Rita, patronne des causes désespérées. Pourtant c'est bien l'aura protectrice qu'invoquent les médailles que l'on voit apparaître sur les gorges des filles au style pointu. A défaut d'être ouvertement spirituelles, ces plaques rondes au bout de leur chaînette (fine) se veulent pour la plupart d'inspiration céleste: bienvenue aux signes du zodiaque, aux soleils et étoiles, à l'œil protecteur, aux signes cabalistiques et même aux trèfles à quatre feuilles. Le charme opère de bas en haut de la chaîne du luxe, avec, par exemple, cet amusant motif d'empreinte de chat chez Thomas Sabo (en argent doré pour 98 fr.) ou, dans une gamme plus précieuse, la toute nouvelle collection de médaillons Jeu de Liens Harmony de Chaumet, qui propose deux moitiés de cercle tenues ensemble par un lien d'or croisé (diverses variantes d'or, de pierres et de tailles, dès 1500 euros). Une marque comme l'américaine Foundrae, lancée



Pendentif Plaque Carrée, **Dinh Van**. Médaille Luky Move, **Messika**.

en 2015 par les époux Beth et Murat Bugdayca, se base même entièrement sur les symboles glanés dans diverses cultures et époques pour donner force et confiance à celui qui les porte. Mystique... S'il est un bijou sur lequel personne n'aurait parié, il y a quelques saisons, c'est bien le médaillon. Toute une génération – oui, celle des boomers – en a porté dans l'enfance, souvenirs de baptême à une époque où ce type de rituel se pratiquait encore à large échelle et que la marraine offrait un angelot dodu à porter au cou. Mais à l'adolescence, le grigri retournait dans sa boîte, au profit de pièces plus créatives. Le renouveau du genre vient donc à point pour dépoussiérer cet objet affectivement chargé. Comme dans sa version XIX^e siècle, la médaille est prévue pour être gravée d'un nom, d'un message, et se pose en porte-bonheur. La différence, c'est qu'aujourd'hui, des bonheurs, on en veut en pagaille et que l'on superpose donc les plaquettes et leurs chaînes. Et si chacune est gravée d'un autre prénom? Qu'importe! Cette amulette est chose légère. ☺

TEXTE RENATA LIBAL

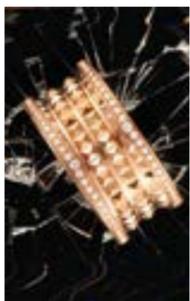


Bague au pouce de la nouvelle collection B.zero1 Rock, bague à l'index la réédition du modèle original, BO serpenti et bangles B.zero1 Rock prévus pour septembre.

BIJOUX

Zéro pour tous

Au départ, il y avait le Colisée. Le monument romain bâti en cercle massif a donné le la pour une bague signature, repérable de loin, avec laquelle Bulgari entendait rendre hommage à sa ville fétiche. C'était en 1999 et déjà la B.zero1 se faisait remarquer par sa présence massive, la force tranquille au doigt. Cette première version se déclinait en cinq anneaux d'or et clamait fièrement le nom de sa maison mère sur la tranche. Ont suivi des modèles en céramique noire ou blanche, des chocs de matières assez iconoclastes pour l'époque. Puis des myriades d'interprétations plus ou moins serties, plus ou moins marbrées, en nuances d'or plus ou moins mélangées.



La nouvelle collection comprend des bagues en or jaune ou rose, des bangles et pendentifs, dès 1.940 euros.

Et aussi des regards d'artistes, comme le très onirique modèle imaginé par feu Zaha Hadid: l'architecte star a évidé les volumes, pour un effet de lianes presque végétales. Toujours est-il qu'à travers ces métamorphoses, la bague s'est passablement féminisée. Aujourd'hui, à près de 2 millions de pièces vendues et pour fêter ses 21 ans, sort pourtant une version qui renoue avec l'esthétique résolument unisexe qui a marqué ses débuts. La B.zero1 Rock impose des clous pointus d'inspiration punk sur le métal précieux, serti ou non. Mots d'ordre: puissance, mordant, raffinement. Vous avez dit subversion chic? *Renata Libal*

BONNE BOUCHE

Super riesling sylvaner



PAR PIERRE THOMAS

A 38 ans, Susi Wehrli, avec son frère jumeau, Rolf, vient de reprendre le domaine familial

d'une douzaine d'hectares, au pied du Jura. Vive et enthousiaste, nommée parmi les «rookies» de l'année par le jury de Gault&Millau Suisse, la jeune vigneronne a bourlingué avant de revenir «à la maison». De la Margaret River (Australie), elle a ramené l'idée de planter du sauvignon en Argovie: grand succès! Et de ses stages en France, dans le Languedoc et en Bourgogne sur les terres du pouilly-fuissé, elle a retenu la notion de terroir. Qu'elle applique à ses trois «riesling-sylvaner» (ou «müller-thurgau»).

D'habitude, on dit du principal cépage blanc alémanique qu'il est plus ou moins aromatique. Le terroir aurait peu de prise sur lui... Le domaine argovien en cultive sur un quart de sa surface. Et le calcaire de Küttigen se singularise, en donnant un vin souple et gras, surtout dans l'année 2018. «Frais, facile à boire, peu alcoolisé et aux arômes exotiques, le riesling-sylvaner revient à la mode!», lance Susi Steiger-Wehrli. Elle le pousse dans ses ultimes retranchements, dans son «esprit».

Sélection des meilleures grappes, fermentation par levures indigènes et bâtonnage dans des barriques du tonnelier bordelais Boutes, renouvelés sur trois ans, pour un – osons le néologisme! – «müller-fuissé». Le résultat: une pointe de vanille au nez, une attaque sur les fruits blancs, de la fraîcheur bien enrobée, et une finale sur le

poivre blanc. Tiré à mille bouteilles, ce vin rencontre un beau succès en gastronomie. Chef de cuisine doué, le mari de Susi, Franz Steiger, s'investit aussi au domaine et donne quatre fois par an un «wine and dine» de haut vol dans une capite au milieu des vignes. Infos sur le site internet.



L'étiquette: Esprit Küttigen 2018, AOC Argovie
Le prix: 22 fr. 50/bouteille
L'adresse: www.wehrli-weinbau.ch



BEAUTÉ

Direction: le vert

La mannequin éternellement sublime Gisele Bündchen (39 ans) a sa petite idée sur l'importance d'une belle peau. Elle a aussi sa (grande) idée sur la durabilité, comme son engagement personnel le prouve. Il n'est donc guère anodin qu'elle cautionne avec nom et visage la nouvelle ligne anti-âge de Dior. Celle-ci, issue de plus de 30 ans de recherche scientifique, souvent en partenariat avec des universités internationales, innove dans un nouvel esprit: efficacité (liée à un travail sur les cellules souches et au moins 85% d'ingrédients naturels) et emballages écoconçus (encres végétales, pas de Cellophane, moins de carton). Les grands de la beauté arrivent dans la niche du «clean». *Tanja Ursleo*

Dior Capture Totale C.E.L.L. Energy, sérum, crème, crème yeux, lotion et mousse nettoiyante, de 85 à 275 fr.



La garniture florale d'une veste Pangaia peut aussi servir de décoration.

MODE

Ça fleurit dans la doudoune

Que faire quand il fait encore un froid hivernal, mais que l'envie de printemps est trop pressante? S'enrouler dans une veste matelassée, chaude et douillette, mais garnie de fleurs! Oui, oui, cela existe vraiment. La marque de vêtements Pangaia - lancée en 2018, encore peu connue mais déjà testée par des célébrités comme Pharrell Williams qui s'est affiché sur Instagram dans un sweat à capuche Pangaia en fibres d'algues - a développé une alternative intelligente au duvet: végétalienne, économe en ressources, techniquement innovante et certifiée hypoallergénique. FLWRDWN (version allégée en o de «Flower Down») est le nom du produit miracle pour lequel les fleurs sont collectées dans des zones de renaturation (c'est-à-dire sans irrigation artificielle), séchées et mélangées à un bio-polymère et à un aérogel de telle sorte qu'elles rivalisent avec les plumes en termes de chaleur, de poids et de douceur. Il a fallu dix ans de recherches avant que

la méthode soit commercialisable. Une équipe internationale de scientifiques, de technologues et de concepteurs s'est réunie non seulement pour élaborer un produit esthétique et promoteur commercialement, mais aussi pour résoudre toutes sortes de problèmes. Ainsi, par exemple, les vestes FLWRDWN, sont réalisées à partir de polyester 100 % recyclé. Et l'emballage dans lequel la doudoune est livrée peut simplement être jeté au compost. Qui plus est, Pangaia se présente comme une plateforme open source, développant des technologies destinées à servir d'autres solutions révolutionnaires pour d'autres esprits malins. Le concept devrait d'ailleurs bientôt être utilisé pour isoler des plafonds. En attendant que FLWRDWN soit sous toit, on en profite tout contre soi. *Paulina Szczesniak*

Doudoune (noir ou blanc) env. 550 fr., version longue (bleu foncé) env. 750 fr. Disponible sur www.thepangaia.com

HÔTEL

Retour de régates



«C'est comme danser le rock'n roll avec la reine d'Angleterre, tout est classique mais plus rien ne l'est», écrit Philippe Starck designer culte - mais oui, rappelez-vous, le presse-agrumes en forme de fusée - à propos de sa dernière réalisation: l'Eden au Lac à Zurich. Désormais propriété de Michel Reybier et intégré à la très sélective chaîne La Réserve qui ne comprend qu'une poignée d'hôtels de luxe, l'Eden au Lac, se pose comme un yacht-club imaginaire. L'eau est partout, à l'extérieur comme à l'intérieur où les références maritimes sont nombreuses: parquets acajou, gouvernail à l'abandon.... La même ambiance, «retour de régates», règne sur les deux restaurants: Eden Kitchen & Bar, au rez-de-chaussée, où s'est amarré le grand voyageur et chef italien Marco Ortolani, alors que, sous les toits, La Muña se présente comme une cachette remplie de souvenirs nautiques. Aux commandes de cette table, la cheffe Tomoko Gunji Hangartner (Miya) propose des spécialités nippo-péruviennes qui vous font aussi prendre le large. *Paulina Szczesniak*

La Réserve Eden au Lac Zurich, Utoquai 45, Zurich. Dès 600 fr., lareserve-zurich.com



DÉCO

Un mouton au salon

Dans une vie antérieure, ce mouton a vécu sur un alpage suisse. Le sculpteur valaisan Christian Schneider lui façonne un beau musée, un corps solide et transforme sa peau en siège doux, oh si doux... *R.L.*

Dès 3500 fr. sur www.moutonsdelafilature.ch



L'édition limitée du Rouge Hermès, avec laquage multicolore et trois teintes: Rose Inouï, Violet Insensé, Corail Fou.

MAQUILLAGE

Premier tube

Précieux, laqué, noir et blanc ou orange, tel est le dernier objet de tentation créé par Hermès et le premier d'une nouvelle épopée du sellier parisien qui se lance dans l'aventure du maquillage. Rouge Hermès (en référence au parfum lancé en 2000), est le nom de ces lipsticks de luxe coiffés de l'ex-libris de la maison. «J'ai eu envie de trouver une base de forme totemique qui permette de regrouper les objets et de

faire signe», affirme Pierre Hardy, directeur créatif de la joaillerie et des souliers, qui a présidé au design de ces rouges à lèvres disponibles en 24 teintes (67 fr.), écho à l'adresse historique du Faubourg Saint-Honoré. Une première édition limitée est disponible avec des étuis qui jouent des couleurs (70 fr.). *Estelle Lucien*

Genève: Hermès et Globus. Zurich: Hermès et Jelmoli. Disponibles dès le 4 mars.



GASTRONOMIE

Japonais des cimes

Que mange-t-on à 2300 mètres d'altitude? Surtout pas (plus!) des frites... Andermatt inaugure cet hiver le plus haut rendez-vous gastronomique de Suisse, avec un restaurant japonais sur les pistes, satellite de la table de Dietmar Sawyer, de l'hôtel The Chedi, en station (étoile Michelin). Le menu kaiseki à 4, 5 ou 6 mini plats aux textures et saveurs raffinées a de quoi faire oublier qu'on était venu pour skier. *R.L.*

The Japanese by The Chedi Andermatt, jusqu'au 13 avril, à la station de montagne du Güttsch-Express, Andermatt.



HORLOGERIE

Couture en biais

Une couronne à 1h30, sertie d'une pierre de lune: voici la signature stylistique de la nouvelle ligne féminine de Vacheron-Constantin. Réputé plutôt masculin, l'horloger basé à Genève joue cette fois la carte de la délicatesse couture, avec effets de plissés et d'assymétrie, ainsi que ces chiffres arabes presque manuscrits, échappés d'une lettre tendre. *R.L.*

Vacheron-Constantin, collection Egérie, 6 modèles automatiques, acier ou or, dès 19 400 fr.

Ma Ball(i)e magique gère tout

TOYS FOR BOYS



PAR CHARLES-ANDRÉ AYMON

Il faut bien se rendre à l'évidence: le confort indépassable d'avoir à ses côtés un majordome capable d'aplanir les soucis du quotidien est désormais chose rare. A moins de disposer de - très - confortables rentes ou de vivre dans un pays à - très - bas revenus, c'est même devenu une impossibilité matérielle. Si notre société était un tant soit peu philosophe, c'est un rêve chimérique auquel nous renoncerions d'un haussement d'épaules. Toutefois, nous vivons des temps moins sages que technologiques. C'est donc tout naturellement que le Coréen Samsung



Le robot «compagnon de vie» est à peine plus grand qu'une balle de tennis.

annonce Ballie, un robot sphérique, à peine plus grand qu'une balle de tennis. L'adopter, c'est aussi s'économiser l'achat d'un assistant personnel virtuel (de type Alexa ou Google Assistant) et le salaire de votre coach sportif. Ballie vous suit dans toute la maison, reste à votre écoute, vous donne des conseils de remise en forme et peut même tenir votre agenda. Votre espion/personal assistant/coach sera aussi capable d'ouvrir vos rideaux, d'allumer la télé, de faire démarrer votre aspirateur robot si nécessaire et de gérer tout équipement électronique présent chez vous. Samsung n'a pas encore dévoilé la date de disponibilité, ni le prix, de son robot «compagnon de vie» si kawaiï, mais ce dernier sera disponible en de nombreux coloris. Sinon, en moins technologique, mais parfait pour combler vos besoins émotionnels, il reste le chat (disponible en plusieurs coloris)...

Ni le prix, ni la date de sortie de Ballie ne sont connus. A suivre sur www.samsung.com

TOP 5

La mode s'expose



1 **Thierry Mugler**, en 150 tenues, créées entre 1977 et 2014, est l'hôte du Kunsthal de Rotterdam jusqu'au 8 mars. Et cet automne à Paris.

2 A la Maison des Arts électroniques de Bâle (HeK) technologie et mode sont en vedette: **Making FASHION Sense** jusqu'au 8 mars.

3 De Paul Poiret à Rei Kawakubo, le **kimono**, dans tous ses états et variations, est la star du Victoria & Albert Museum à Londres, du 29 février jusqu'au 21 juin.

4 Deux monstres sacrés dialoguent, rue de la Verrerie à Paris: **Alaïa et Balenciaga sculpteurs de la forme**, à voir jusqu'au 28 juin.

5 Elle a sorti de l'ombre la mode made in US: **Eleanor Lambert**, sa vie, son œuvre au Fashion Institute of Technology (NY), du 3 au 28 mars.



La Maison Osaka Midosuji Louis Vuitton et ses voiles de verre.

RESTAURANT

Café V society

Un café et un restaurant, perchés sur les toits d'Osaka: Louis Vuitton se met aux arts de la table en leur réservant le dernier étage de sa nouvelle Maison Osaka Midosuji. Inaugurée en ce début d'année, cette dernière, enveloppée de voiles de verre, est l'œuvre de l'architecte Jun Aoki. Côté cuisines, le malletier s'associe avec une pointure de la gastronomie japonaise, le chef Yosuke Suga, ancien protégé de feu

Joël Rebuchon. Son restaurant Sugalabo à Tokyo, adresse d'initiés, figure dans les premiers rangs de La Liste, classement des meilleurs restaurants du monde. Ouvert le soir seulement, le V Sugalabo accueillera quelques convives par repas, alors que le Café V, son bar à cocktails et sa terrasse aux quatre vents cultiveront l'esprit d'ouverture et d'aventure cher à Louis Vuitton. *Estelle Lucien*



ACCESSOIRE

Quel pied, ce bijou

Au début, il y avait de charmants souliers, avec des boucles de cristal, conçus pour chausser les princesses modernes. Or, un jour de printemps 2020, sous l'impulsion du directeur créatif Gherardo Felloni, la boucle s'est envolée du cou de pied pour aller embellir lobes, poignets et cheveux. La ligne de bijoux Roger Vivier était née. *R.L.*

DESIGN

Pour fleur psychédélique



C'est veiné comme le marbre, doux comme le papier, lourd comme la pierre, coloré comme un voyage sous champignons... Qu'est-ce que c'est? Avec sa collection Swirl, le designer anglais Tom Dixon a inventé une nouvelle matière, à base de poudre de marbre, de résine et de pigments. En y découpant des formes géométriques simples à superposer, il développe un vocabulaire esthétique qui allie l'esprit post-moderniste avec une fantaisie résolument pop. Il y a un an sont arrivés les serre-livres, les chandeliers et les tables d'appoint. Voici, pour les premiers bourgeons, une série de vases prévus pour des compositions ikebana, cet art de l'arrangement floral japonais qui dédaigne la symétrie. Une branche en déséquilibre, un fier anthurium, trois feuilles comme des esquisses... Avec un tel socle, nul danger que la composition bascule. *Renata Libal*

Série de 3 vases de la collection Swirl, Tom Dixon, en précommande dès 280 fr. env.



Niklas Ekstedt pose les bases d'un nouveau langage gastronomique au feu de bois, qui incite à s'interroger sur les ingrédients, les gestes et le sens de notre alimentation.

GOÛT DE FEU

LE CHEF SUÉDOIS NIKLAS EKSTEDT
S'EST FAIT UNE RENOMMÉE EN
ALLUMANT LES FLAMMES AU CŒUR
DE SON RESTAURANT. UNE
GASTRONOMIE AU FEU DE BOIS,
À L'ÉLÉGANTE PUISSANCE.

TEXTE RENATA LIBAL

DEVANT LA PORTE du restaurant, dans cette artère élégante du centre de Stockholm, le visiteur retient son souffle: est-ce que ça sent le bouc fumé là-dedans? Y fait-il une chaleur digne des colères et des enfers? C'est que le cuisinier Niklas Ekstedt s'est fait une renommée en allumant le feu au cœur de son restaurant, dès son ouverture en 2011, au point de renoncer à l'idée même de accessoire électrique (hormi le réfrigérateur, tout de même...). Une étoile Michelin est venue saluer cette nouvelle ancienne technique en 2014 et l'endroit ne désemplit pas, tandis que le pionnier du passé réinventé multiplie les conférences, les émissions de télévision et les initiatives pour encourager les gens à un rapport plus sain, plus direct à leur assiette. L'une de ses récentes prouesses est le Foodstock Festival – voilà un nom joliment trouvé – qui s'est déroulé en septembre dernier sur une île au large de Stockholm. Le grand public a pu goûter aux saveurs boisées, caressées, magnifiées par la flamme. En ce début d'année, les foodistas retrouvent aussi le chef sur Netflix, comme membre du jury dans un nouveau concours culinaire, «Crazy Delicious». Allez, on la pousse cette porte!

Fidèle à sa légende de Viking aux cheveux longs, Niklas Ekstedt tend une main musclée d'aventurier du grand air: «Hej! Välkommen!» Il n'a été ni bûcheron, ni chasseur de rennes – son truc à lui, c'est plutôt le snowboard – mais ses explorations culinaires lui ont fait aimer et respecter ces deux métiers. En chemise blanche et pantalon noir comme toute sa brigade, il règne sur un bel espace de bois baigné de musique rock. Un vaste comptoir-bar sépare la salle du feu ouvert, du barbecue à braises (600 degrés tout de même...), du potager à l'ancienne et du four à bois qui constituent l'entier de l'équipement technique. «Le micro-ondes de l'âge de pierre», rit le chef... Là, les légumes cuisent de nuit, à la douceur de la chaleur accumulée. Ailleurs, la flamme saisit, à la seconde, viandes et poissons. Dans une heure commencera la chorégraphie vertigineuse des plats minuscules, à savourer souvent en une seule bouchée, qui se suivent en salves serrées. L'huître cuite d'une tombée de graisse rassie fondue à l'instant, avec une bille de pomme fumée, une langoustine et quelques peluches de jaune d'œuf fumé et râpé; un duo de betterave et colrave à la fleur de sureau; un calmar grillé et sa baie fermentée de cassis vert; un morceau de lichen saupoudré de renne séché; un merveilleux pain maison et son beurre cendré; un turbot fumé au genièvre et son poireau caramélisé... Tout est infiniment délicat et

délicieux, comme une manière parfumée de manger le paysage scandinave, la mer, la forêt, le champ, la prairie... Et comme dessert? Une glace fine, accompagnée de feuilles de myrtilles et cassis en chips.

La grande surprise de cette découverte sera le raffinement des saveurs, la subtilité des associations et la légèreté de ce goût de fumée qui parfume sans jamais dominer. Mais cet éblouissement sera pour plus tard. Pour l'heure, la brigade d'une douzaine de jeunes du monde entier (la première de cuisine de la semaine est une Argentine du nom de Florenzia) se concentre et se concertent, réaffirme les rôles de chacun dans un rituel proche de celui des guerriers prêts au combat. Niklas Ekstedt, lui, se met à table pour raconter. Ce n'est qu'ensuite qu'il se couvrira d'un long tablier noir et s'en ira lui aussi dompter le feu. Un feu qu'il a appris à étonnamment civiliser.

Alors, racontez! Comment vous, formé chez El Bulli à la cuisine moléculaire, en êtes venu à vous éprendre du feu?

Cela ne m'est pas venu d'un coup... Quand mon premier fils est né, il y a onze ans, ma femme et moi avons partagé le congé parental, comme le font la plupart des couples suédois. Le moment était un peu étrange, car j'avais justement besoin de prendre du recul. J'avais la trentaine et déjà une solide carrière derrière moi, avec deux restaurants successifs, des émissions de télévision... Tout était allé très vite. Je crois que je suis arrivé à un moment où les pays scandinaves se cherchaient un Jamie Oliver local, un cuisinier jeune et expérimental, qui la jouait décontractée. Cela a été moi. Mais j'avais l'impression qu'il était déjà temps de passer à autre chose, j'étais fatigué de moi-même, je me répétais. Je pensais même à acheter un domaine viticole en France. Pour moi, cela a été fondamental de tout quitter, vraiment. C'est dans cet espace de vide que de nouveaux horizons s'ouvrent.

C'est alors que le feu est venu à vous...

Oui, ma femme travaillait pour American Express à Stockholm, alors nous avons acheté une vieille maison dans l'archipel et je la rénouvais tout en m'occupant de mon fils. Il n'y avait pas encore l'électricité et cela m'est venu comme un déclic: comment les gens cuisinaient-ils avant? Cela m'a passionné. Et j'ai compris que je ne savais rien de la cuisine ancienne suédoise. Je connaissais le four à pizza italien, le barbecue américain, mais rien sur les traditions locales. Et c'est un ami chef, Victor Arguinzoniz, du Asador Etxebarri, à San Sebastián, qui m'a ouvert les yeux. «Avec tout le bois que vous avez en Suède, il devrait y avoir de quoi faire pour griller», a-t-il lâché, l'air de rien, un jour que je mangeais chez lui. Un vrai déclic!



DE LA NATURE À L'ASSIETTE

CI CONTRE

Comme la mer et la prairie, la forêt est une grande source d'inspiration (et d'ingrédients) pour Niklas Ekstedt, qui participe à la campagne suédoise «Edible Country», qui incite touristes et autochtones à la cueillette.

EN BAS À GAUCHE

Le chef et son feu maison.

CI-DESSOUS

La cuisine au feu nécessite des outils sur mesure, comme ces longues cuillères pour saisir les mets en petites bouchées, comme ces moules parfumées à la pive.



Comment avez-vous procédé?

Je me suis mis à hanter la bibliothèque royale, dans le parc Humlegården, juste derrière mon restaurant actuel, et j'ai potassé tout ce que j'ai trouvé sur les techniques de cuisson anciennes. La Suède a été épargnée par les destructions massives de la guerre, alors les collections de livres et les manuscrits sont intacts. J'ai pu remonter jusque vers 1700. C'est incroyable comme les gens notaient tout minutieusement, de la manière de préparer l'âtre, au type de bois, à la taille des bûches. C'est passionnant.

Quelle a été votre surprise principale?

Ça a l'air évident, mais la révélation pour moi a été de réaliser que les gens n'en pouvaient plus du goût et de l'odeur de fumée, puisqu'ils ne cuisinaient qu'au bois. Alors, ils déployaient d'incroyables stratégies pour jouer avec les intensités. La nourriture doit être subtile. Cela a été mon fil conducteur et je me suis mis à tester les recettes chez moi. La sensation a été incroyable. L'impact de cette cuisson change tout. La différence avec l'électricité est difficile à expliquer, mais c'est comme un bateau à voile et un bateau à moteur – rien à voir!

Ne me dites pas qu'à la maison aussi, vous cuisinez sans électricité!

Pas tout à fait: quand je prépare le thé pour ma femme, le matin, j'utilise les plaques à induction. Mais je travaille aussi sur un vieux potager à bois en fonte, une pièce ancienne de près de 200 ans, un peu comme celui du restaurant. Quand j'ai commencé à expérimenter, je n'avais pas encore ce restaurant. J'ai ouvert ici un peu plus tard, quand un ami propriétaire de plusieurs établissements m'a parlé de cette adresse très centrale... mais dotée déjà d'un four à bois. J'ai pris cela comme un signe.

Etonnant, ce contraste entre le quartier très huppé et ses boutiques de luxe et votre feu ancestral, primitif...

C'est ce que j'aime! La sophistication du lieu est primordiale, car elle reflète celle de la démarche. Il est très difficile de réinventer le vocabulaire de ce langage gastronomique, car on ne peut s'appuyer sur aucun gadget, aucune aide. Il y faut une grande technicité. Aujourd'hui, j'ai peur de ne pas avoir assez de temps – après tout, j'ai 41 ans – pour explorer toutes les possibilités qui s'ouvrent ainsi. Et dire qu'il fut un temps où j'avais peur de m'ennuyer...

La plupart des plats traditionnels scandinaves ont été inventés avant l'électricité

Par la force des choses, vous êtes aussi devenu un expert en essences de bois...

Effectivement. Mais j'utilise surtout le bouleau, l'essence traditionnelle, la plus répandue. Philippe, le commis responsable du feu, en prépare 200 kg par soir. Sinon, je travaille volontiers avec le genévrier, pour le parfum, et le foin. Ironiquement, je me suis retrouvé à donner des conférences sur ces techniques ancestrales à Harvard, moi qui ne suis jamais allé à l'université...

Et quel est le secret de la subtilité, alors, à part les essences de bois?

C'est la rapidité. Nous cuisinons très vite, à très haute température. Et nous utilisons des techniques comme la fumée et la vapeur en simultané. Les gestes doivent être extrêmement précis.

Comment expliquez-vous que ce patrimoine culinaire n'ait jamais été exploré auparavant?

Vous savez, les Suédois sont de grands adeptes d'innovations technologiques. Nous nous jetons à corps perdu sur les téléphones mobiles, les voitures électriques, les gadgets électroménagers... Et nous sommes un pays de tradition égalitaire: dans l'après-guerre, les femmes se sont complètement détournées de la cuisine et une multitude de recettes ont disparu. Prenez ma mère: elle est née en 1950 et elle ne sait absolument pas cuisiner. Rien à sauver. C'est le cas de beaucoup de femmes de



BEAU ET BON

Les plats (ici un filet de truite fumé sur foin) sont présentés sur des assiettes ou supports à l'esthétique graphique et brute. Céramique noire, plats de bois, pierre...

sa génération. Et contrairement à un pays comme la France, de grande tradition gastronomique, nous n'avions pas de restaurants ou de grands cuisiniers pour assurer la continuité. Nous étions un peuple paysan.

Quelles sont ces grandes recettes locales à redécouvrir?

Grâce à Ikea, vous connaissez sans doute les boulettes de viande. Mais il y a aussi les poissons fumés, les légumes fermentés, le travail sur les baies. Je suis frappé de constater que tous ces classiques ont été inventés avant la cuisine à l'électricité. Comme si la difficulté avait stimulé la créativité.

Vous utilisez aussi des éléments de la culture du peuple Sami, comme ces filets de renne séchés. Est-ce parce que vous avez grandi comme eux dans le Grand Nord?

Pas vraiment... Mon père était entraîneur de kayak – d'ailleurs il a vécu plusieurs années à Martigny, pour entraîner l'équipe suisse et j'adorais aller le voir pour skier à Verbier – et nous avons grandi à côté des Samis, pas avec eux. A l'époque, je ne savais même pas qu'il y avait deux langues et que les clans ne se comprenaient pas entre eux. Je ne suis allé sur place que récemment, dans le cadre d'un voyage de recherche, et aujourd'hui, j'ai mes contacts dans la nouvelle génération. Il faut dire qu'elle est beaucoup plus ouverte que celle de leurs parents: mes amis arrêtent leur motoneige pour répondre à mes messages WhatsApp. Quant aux filets séchés, les chasseurs les portaient à la ceinture, pour assaisonner les aliments en en râpant un peu par-dessus.

Votre festival Foodstock, initié l'année dernière, a donc pour vocation de faire connaître – et goûter – ces traditions?

Oui, il s'agit d'une vitrine sur l'artisanat scandinave, qu'il concerne la cuisine ou non. Il y avait des fromages, des salaisons, mais aussi des couteaux gravés et d'autres objets faits à la main. Les artisans ont tout vendu, ce qui m'a fait très plaisir. Venez le 6 mai prochain, il y aura une sorte de journée d'avant-goût de la prochaine édition. Je suis persuadé que l'artisanat et le savoir-faire humain représentent aussi une voie vers l'avenir, pas seulement la technologie.

Allons, vous n'êtes tout de même pas du genre à freiner vos deux fils face à l'ordinateur?

Pas du tout! Ils ont le réflexe de tout googliser avant que je n'aie dit ouf et j'en suis ravi. Hier soir, par exemple, nous cherchions ensemble des informations sur les effets des tsunamis sur les tremblements de

terre... Mais demain, j'emène l'aîné à une compétition de ski et je suis content qu'il fasse cela aussi. Au grand air! Même si je dois me coller 7 heures de voiture – la Suède est grande – et qu'il ne veut pas faire du snowboard comme sa mère et moi!

Et ce concours sur Netflix où vous êtes juré? God of Food, dieu nourricier, c'est ainsi qu'on vous y appelle...

Une expérience incroyable! Je n'ai aucune idée si ça sera bien ou pas, mais quelle production gigantesque! Les concurrents doivent créer un menu sur la base d'aliments disposés partout, un peu selon le modèle de l'usine de Willy Wonka, dans «Charlie et la chocolaterie». Les concurrents doivent se montrer le plus créatifs possible. Cela donne des choses folles...

Qu'est-ce qui vous a frappé, à l'enregistrement?

La manière dont la créativité de la nouvelle génération est orientée par Instagram. L'approche visuelle a souvent primé sur le goût: certains plats étaient incroyablement beaux mais immangeables. Cela pose d'ailleurs la question des nouveaux processus créatifs et des priorités... Je me demande si la créativité de demain ne va pas forcément devenir une entreprise en réseau, à plusieurs.

Vous avez participé à une autre émission de télévision, à la découverte de l'alimentation dans les zones dites bleues, ces régions qui comptent de multiples centenaires...

Oui, avec le journaliste Henrik Ennart. nous sommes partis au Costa Rica, en Sardaigne, au Japon... et en Suède. Etonnamment – ou pas – il s'agit souvent de poches où la modernité n'a pas trop influencé les traditions. Ce qui m'a frappé, c'est que la longévité n'est pas tant liée à tel ou tel aliment précis, mais plutôt à la grande variété des ingrédients. J'avais bien réalisé que notre civilisation avait un gros problème d'excès de sucre, mais je ne m'étais pas rendu compte à quel point notre alimentation moderne était devenue uniforme.

Vous êtes sans cesse en route! A quoi ressemblent vos semaines?

Les horaires d'un cuisinier sont toujours compliqués: mes enfants sortent de l'école à l'heure où je pars travailler. Mais j'essaie de maintenir un semblant de régularité, en concentrant mes déplacements en début de semaine, qu'il s'agisse de conférences ou de voyage de recherche. Le week-end, je suis à la maison. ☺

BORN IN LE BRASSUS



AUDEMARS PIGUET
Le Brassus



RAISED AROUND THE WORLD





ACCESSOIRES E CA A E

CUIRS ET PEAUX JOUENT LES PREMIERS RÔLES
D'UNE ÉQUIPÉE PRESQUE SAUVAGE.

PHOTOS CALYPSO MAHIEU STYLISME SIMON PYLYSER

PAGE PRÉCÉDENTE

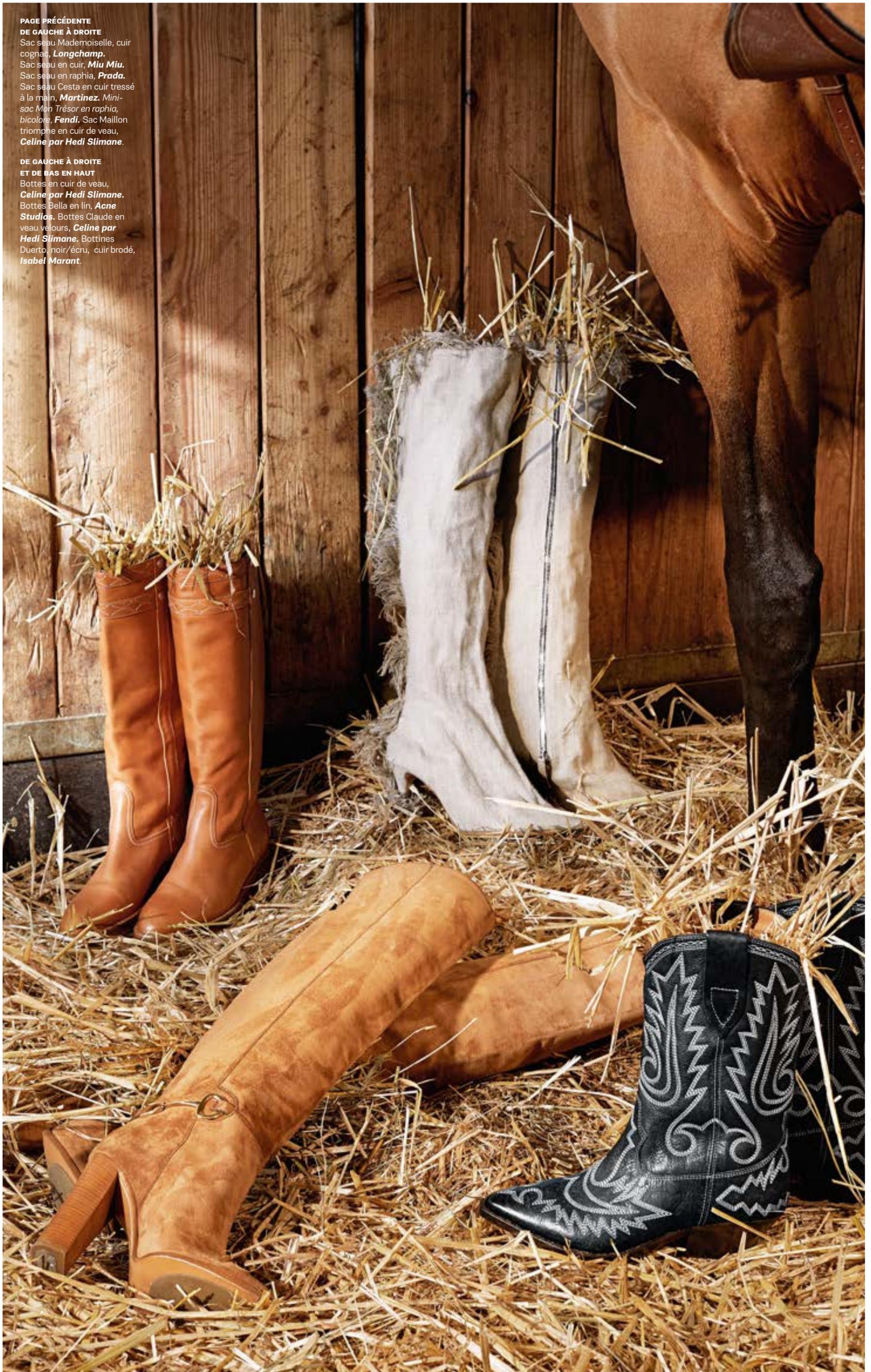
DE GAUCHE À DROITE

Sac seau Mademoiselle, cuir
cognac, **Longchamp**.
Sac seau en cuir, **Miu Miu**.
Sac seau en raphia, **Prada**.
Sac seau Cesta en cuir tressé
à la main, **Martinez**. *Mini-
sac Mon Trésor en raphia,
bicolore, Fendi*. Sac Maillon
triomphe en cuir de veau,
Celine par Hedi Slimane.

DE GAUCHE À DROITE

ET DE BAS EN HAUT

Bottes en cuir de veau,
Celine par Hedi Slimane.
Bottes Bella en lin, **Acne
Studios**. Bottes Claude en
veau velours, **Celine par
Hedi Slimane**. Bottines
Duerto, noir/écru, cuir brodé,
Isabel Marant.



ACCESSOIRES



DE GAUCHE À DROITE
Radiomir Edizione Verde Militare, acier poli, mvt automatique, 45 mm, étanche à 100 m, **Panerai**.
Autavia Calibre 5 Certifié Chronomètre, bronze, mvt automatique, 42 mm, étanche à 100 m, **TAG Heuer**.
Grande Montre d'Aviateur Heritage, titane, mvt automatique, 46,2 mm, étanche à 60 m, **IWC**.
The Longines Heritage Military 1938, acier, mvt automatique, 43 mm, étanche à 30 m, **Longines**.



Veste en tweed et manchettes en cuir et métal, **Chanel**.

CEINTURES, DE GAUCHE À DROITE Ceinture en cuir de veau végétal et boucle dorée, **Celine par Hedi Slimane**. Ceinture en cuir, **Acne Studios**. Ceinture Dior Natural, en toile de jute, boucle CD à finitions argentées, **Christian Dior**.

COUTEAUX, DE GAUCHE À DROITE Couteau utilitaire, acier au carbone forgé, manche en paracorde, **La Forge du Morget**. Couteau idéal pour bushcraft, acier, manche Micarta gris, **Chacal Makro**. Couteau à tout faire, acier, manche Micarta blanc, **Axarquía**. Couteau Santoku Swiss Modern, **Victorinox**.

Direction artistique

Géraldine Dura

Production Endrit Nurcaj

Assistant photo

Adrien Sgandurra

Un grand merci à Tina Schmitt et à son cheval *Sirroco* ainsi qu'à l'Ecurie La Provensarde à Trélex



La Chine à l'ancienne

IL FAUT SORTIR DE PÉKIN ET DES SENTIERS BATTUS POUR PLONGER DANS LA VIEILLE VILLE DE PINGYAO, RICHE DE CINQ SIÈCLES. TOUT LE CHARME D'UNE CHINE ANCESTRALE.

TEXTE PIERRE THOMAS

UN INTERNAUTE la qualifie de «Marrakech d'Asie». J'ai pensé pareil, seul sur la «petite» muraille – qui a tout de la «grande» – entourant le quadrilatère de cette antique cité close. Les touristes chinois qui défilent à la journée, débarqués du TGV ou d'autocars – le coronavirus n'avait pas encore frappé – peuvent paraître réhébété. Tout comme les voiturettes électriques qui livrent les bagages dans les hôtels ou encore les gadgets, dont, le plus prisé, un robotmote qui récite d'une voix métallique (en mandarin) les curiosités du lieu. Mais il ne faut pas s'arrêter à ces détails et prendre le temps de passer deux ou trois jours à Pingyao dont le nom signifie «confins calmes». L'ambiance n'est pas sans rappeler «Epouses et concubines», du cinéaste Zhang Yimou (1991), avec la sublime Gong Li. En réalité, le film a été tourné dans le palais du clan Qiao, à une trentaine de kilomètres de la vieille ville de Pingyao.

A première vue, cette dernière cultive tous les clichés de la Chine à l'ancienne. En réalité, c'est un miracle qu'elle soit restée dans cet état jusqu'au début des années 1980, quand un professeur d'histoire de l'art de Shanghai signala qu'il serait bon de la préserver. L'Unesco l'a inscrite au Patrimoine mondial en 1997, en même temps que Carcassonne et Riga.

Pingyao est donc entouré de murailles en argile et torchis. Depuis la fin du XIV^e siècle, ces murs, longs de plus de six kilomètres, jalonnés de tours de guet tous les 80 mètres, ont résisté aux envahisseurs. La lumière, à ras des tuiles arrondies grises, et aux pignons ornements des quelque 4000 maisons du quadrilatère, est saisissante à toute heure, avec ses jeux d'ombres (chinoises...).

Tôt le matin, le passage d'une maison à l'autre, par des cours intérieures qui, parfois,

communiquent, constitue un agréable jeu de piste. En trente ans de redécouverte, les maisons de la noblesse locale, construites en cinq siècles par le peuple Han (le plus important de Chine), sous les dynasties Ming et Qing, se sont patinées et ont pris un peu de poussière. Et la «maison de la presse» et sa glorification de Mao paraissent figées dans le plomb avec papiers jaunés et collection de «petits livres rouges» sous vitrine.

Jadis, une ville marchande

Les maisons qui se visitent ont été édifiées selon un modèle qui rappelle là encore les «riads» marocains. Un portail en pierre ou en bois, une porte sculptée, qu'on n'ouvre pas – sauf dans les grandes occasions! –, mais qu'on contourne, pour accéder à une cour jardin, et à un logement, en partie creusé dans la terre, surmonté d'un étage, parfois deux, garnis de galeries puis d'une terrasse. Certaines ont abrité les premières banques qui ont transformé les lingots de métal en papier-monnaie: la ville a été la capitale chinoise de la finance du XIX^e au début du XX^e siècle, avec des succursales en Asie (Corée et Japon) et en Russie. Aujourd'hui, des échoppes ont été aménagées, notamment de jarres de vinaigre de sorgho – une graminée qui donne aussi des alcools, tel le populaire baijiu –, des restaurants, des boutiques... tout un bazar à ciel ouvert.

Bien que classé à l'Unesco, Pingyao figure encore peu dans les circuits. A tort! Car plusieurs de ses résidences ont été transformées en hôtels. Certains conservent les lits traditionnels, où le chauffage provient de l'air chaud sous un cadre en pierre. Plusieurs temples, dont celui dit de Confucius, sont à visiter. A l'extérieur de la ville, deux sanctuaires figurent au Patrimoine mondial, comme le temple Zenghuo à une douzaine de kilomètres. Il s'agit d'une des plus anciennes constructions en bois de Chine, datant de

963, où l'on peut visiter la salle des «dix mille bouddhas». A 6 km se trouve le temple de Shuanglin et ses milliers de statues en argile peintes. Des œuvres qui, dans les deux cas, paraissent en piètre état, mal éclairées hélas, et interdites de photographie. Mais cette désuétude assure une plongée authentique dans le passé de la Chine. ☉



Infos pratiques

- **Aller** Pingyao est à env. 4 h de TGV depuis Pékin. Réservation des billets sur trip.com et retrait à la gare de Beijing West sur présentation du passeport.
- **Dormir** Sur East Street (N^{os} 10 et 11), Floral Hotel Selected Residence (dès 60 fr.) et Cheng Rui Han Hotel, du même groupe, à proximité du plus luxueux hôtel de la cité, Jing's Residence. (240 fr.). Transfert organisé depuis la gare TGV.
- **Manger et boire** Goûtez au bœuf de Pingyao, qui ressemble à de la langue fumée froide; aux rouleaux de pâte d'avoine et aux nouilles rustiques servies

- froides, arrosées de vinaigre dans la galerie de mini-restaurants, près de l'entrée principale des festivals dans la vieille ville.
- **Voir** Chaque année, en septembre, Pingyao organise un passionnant festival de photos, centré sur les pays du Pacifique (Asie, Océanie, Russie, Californie). En octobre, se tient un festival international du film: le PYIFF, www.pyiffestival.com, dont le directeur artistique est Marco Müller, ex du Festival de Locarno, dans les années 1990.
- **Vérifier** Les consignes de l'OMS concernant l'épidémie de coronavirus sur who.int



BIG BANG 2005



CÉRAMIQUE ROUGE



CALIBRE IN HOUSE



LES POSSIBILITÉS D'INNOVATION DE HUBLOT ONT POUR SEULES LIMITES CELLES DE L'IMAGINATION.



HIGH TECH



KYLIAN MBAPPÉ



BIG BANG INTEGRAL

DEPUIS SA NAISSANCE EN 2005, LA BIG BANG EN EST LE PARFAIT EXEMPLE.

Big Bang théorie

EN 2005, UNE MONTRE PREND TOUT LE MONDE PAR SURPRISE: LA BIG BANG DE HUBLOT. ICONOCLASTE, HAUTEMENT TECHNOLOGIQUE, LE CHRONO VIRIL FÊTE QUINZE ANS D'INNOVATIONS.

TEXTE LA RÉDACTION

LES HORLOGERS «classiques» ont (trop) longtemps attendu de voir d'où venait le vent, mais quelques-uns d'entre eux ont su parier sur l'audace. C'est le cas de Jean-Claude Biver, qui croit en 2005 – à juste titre – à la fusion des matériaux réputés incompatibles comme l'or et le caoutchouc, et lance l'une des montres qui va faire souffler un vent nouveau: la Big Bang. Pour différencier son modèle de ceux de ses concurrents, le CEO de l'époque propose un concept innovant. Les ingrédients? Un boîtier sandwich de 65 composants qui permet de jouer avec les matériaux, six vis parfaitement identifiables et un insert latéral en composite noir donnant l'illusion que la pièce est traversée par un bracelet en caoutchouc. La Big Bang se pose en chrono racé prêt à croiser le fer avec toutes les montres de sport du moment. Elle est présentée en 2005 au salon de Bâle. Et le succès est immédiat. Par un cheminement heureux, les récompenses pleuvent: prix du «meilleur design 2005» au Grand Prix d'horlogerie de Genève, prix de la «meilleure montre Oversize» au Moyen-Orient durant le Watch of the Year Award, à Bahreïn, prix de la «meilleure montre de sport professionnelle» durant le Watch of the Year Award, au Japon... Forte de cet engouement, la Big Bang joue des coudes et mute.

C'est le début d'une grande saga. Son ingéniosité est sans cesse renouvelée avec l'avènement des collections Classic Fusion (2008), King Power (2009), et Masterpiece (2010). Les premières mondiales se succèdent. Le département R&D et son laboratoire Métallurgie et matériaux y veille. La Big Bang All Black ouvre le bal en 2006 avec un concept monochrome ton sur ton. Viendront ensuite, notamment la Big Bang Diver (2007) avec son boîtier surdimensionné de 48 mm, la spectaculaire One Million \$ Black Caviar Bang (2009) aux diamants noirs «invisibles» ou plus récemment la Big Bang Unico Red Magic éditée à 500 exemplaires (2018), en céramique rouge à la résistance hors pair. Rien d'étonnant donc à ce que la Big Bang s'associe parallèlement à d'autres univers que le sport. L'art tout d'abord avec l'artiste de rue Shepard Fairey, le peintre contemporain Marc Ferrero ou encore le tatoueur Maxime Plescia-Büchi. La frontière entre l'horlogerie et le monde automobile? Elle est abolie par le partenariat que la marque signe en 2012 avec Ferrari et qui donne naissance à de nombreuses éditions limitées, dont la première montre issue de ce partenariat en Magic Gold, l'or inrayable breveté Hublot.

Mais si la Big Bang s'aventure hors des sentiers battus en matière d'image et de collaborations, elle ne cède en rien aux critères les plus sévères de la bienfaisance horlogère: extrême qualité de la construc-

tion, finition des calibres, créativité en matière de complications. L'avènement du premier mouvement maison Unico en 2013 a été le premier d'une longue lignée de mouvements aux architectures uniques ultracomplexes et aux fonctions plébiscitées par les amateurs: tourbillon, grande date, indication de la réserve de marche, rattrapante... Grâce à elles, Hublot continue d'écrire l'histoire de la belle mécanique en la combinant avec des matières originales.

Etre premier, unique et différent

Depuis quinze ans, toutes les cases sont cochées pour que l'avenir de la Big Bang s'annonce toujours plus inventif et inédit. Et si c'était cela, finalement, le secret de la réussite formidable de cette montre? Etre là où on ne l'attend pas et l'être différemment: au poignet des personnalités incontournables du moment – comme le jeune prodige du football Kylian Mbappé – dans tous les hubs tendances aux quatre coins du monde et via des premières mondiales. Ainsi, quinze ans après la naissance de la Big Bang, la marque dirigée par Ricardo Guadalupe sort la Big Bang Integral dont le bracelet métal fusionne avec le boîtier. Comme ses aînées, cette pièce réalisée en trois variations de matière – céramique noire, King Gold et titane – est abonnée à l'effet waouh et assume pleinement son côté chic et moderne. A n'en pas douter, la suite devrait être brillante. ●



L'INTÉGRALE

En 2020, la Big Bang s'offre un bracelet intégré, avec la Big Bang Integral, ici en version King Gold. Equipée d'un mouvement manufacture UNICO, chronographe avec roue à colonnes, elle affiche un sertissage de 827 diamants (5,6 carats). Une pièce qui incarne l'Hublotitude totale.



Bombay et son patrimoine architectural Art déco

10 VILLES TRÉPIDANTES

ÉCLECTIQUES, DÉSORDONNÉES,
CHAOTIQUES ET D'UNE FOLLE ÉNERGIE:
CES RUES DU MONDE INTIMIDENT, MAIS
DONNENT LE TON. ON Y VA?

TEXTE RENATA LIBAL ET ESTELLE LUCIEN

01

Bombay Art déco, le retour

Le pous C'est la ville indienne où les contrastes sont les plus criants. Le linge est lavé en plein air au cœur de la cité, alors que les jeunes urbains en costume arrivent au bureau. L'économie des petits métiers côtoie la finance internationale. Le sud de la ville expérimente une fébrilité toute particulière: le fabuleux patrimoine architectural Art déco (près de 300 bâtiments construits vers 1920-1930, presque autant que Miami) a été classé par l'Unesco en 2018 et ces quartiers revivent.

Que faire? Se promener le long du front de mer, sur Marine Drive, et dans le quartier de Colaba, (frontons ouvragés, façades pastel et escaliers en spirale), on y trouve les nouvelles galeries et les cafés. A essayer, la très photogénique Bombay Canteen, le Stock Exchange Bar, l'Effingut et sa moto suspendue au plafond ou le Leopold Cafe qui a bravement rouvert quelques jours après avoir été la cible d'attentats terroristes en 2008. Le restaurant The Table est, lui, un pionnier local, de la cuisine en circuit court.

Où descendre? Au vieil hôtel Harbour View, qui n'avait que sa décrépitude (certes Art déco) pour tout charme jusqu'à ce que, l'an dernier, il bénéficie d'une rénovation en fait un lieu hautement instagrammable. Charmant, pas très cher et le café face aux vagues est ouvert 24/24. hotelharbourview.in, dès 120 fr.



Le quartier de Mar Mikhael à Beyrouth.

02

Beyrouth Sentiment d'urgence

Le pous Ni vraiment orientale, mais pas européenne non plus, la capitale libanaise affiche son âme écorchée, mélange de murs criblés d'impacts de balles, de maisons ottomanes miraculeusement debout et de bars branchés à Zaituna Bay où l'on danse jusqu'au bout de la nuit. Ascenseur émotionnel... D'autant que, depuis octobre dernier, des manifestations pacifiques réclament davantage de justice sociale. On s'informe tout de même de la situation dans les rues avant de partir.

Que faire? Manger de la cuisine familiale chez Tawlet (restaurant à vocation sociale), où les cuisinières se succèdent pour raconter des régions différentes par l'assiette. Il faut aussi courir les boutiques déco (Starch, Orient 499) et s'imprégner de la scène artistique du lieu (Musée Surock, Beirut Art Center). A acheter avant de partir: le récent livre album «Paris-Beyrouth» de l'artiste et ancien joueur de tennis Cyril Mokaiesh: electro nostalgico-poétique et photos de nuits blanches.

Où descendre? A la charmante Baffa House, une maison d'hôte familiale dans le quartier Mar Mikhael, celui des galeries et des bâtiments d'avant-guerre. baffahouse.com, dès 100 fr.

CAPTER UNE CERTAINE VÉRITÉ

On peut prendre des vacances en bord de mer. Mais on peut aussi décider de partir pour mieux comprendre. C'est dans cette optique qu'une agence comme la française Voyageurs du Monde propose des destinations aussi inhabituelles qu'Alger ou encore Lagos, la capitale du Nigeria. «Oui, les bouchons sont épouvantables à Lagos et les rues d'une propreté discutable, relève Fabrice Dabouineau, directeur département Afrique et donc à l'origine de bien des nouveaux voyages (dont Accra bientôt!). Mais cette mégapole est le laboratoire culturel de l'Afrique de demain. C'est là que l'on capte ce qui fait vibrer tout le continent. Quelle énergie!» Pour une approche en douceur, Voyageurs du Monde propose une formule «Like a friend» qui permet au visiteur de découvrir une ville intimidante avec un habitant du lieu, qui partage ses adresses favorites et raconte son mode de vie. Il s'agit souvent d'un «repat» qui a passé des années à l'étranger avant de revenir. «Il sait ce que voient nos yeux occidentaux et fait ressortir l'extraordinaire au sein de la banalité quotidienne.» Un ami au bout du monde: une découverte bien plus intime que celle que peut proposer un guide, si bon fût-il.

Voyageurs du Monde, Genève, www.voyageursdumonde.ch



Naples demeure empreinte de religiosité.

03

Naples De drame et de joie

Le pouls Il y a dix ans, la capitale du sud sentait les poubelles et les gaz d'échappement des Vespas en furie. Mais depuis le ras-le-bol populaire qui s'est fait entendre dès 2013, la Camorra s'est faite discrète, les rues se sont assainies, beaucoup sont devenues piétonnes et si on est – heureusement – encore loin du Disneyland ripoliné, les joyaux de la Renaissance se visitent en paix (on vérifie tout de même que son sac est bien fermé). La foule se montre joyeuse, indisciplinée et bruyante – on n'est pas là pour se reposer.

Que faire? Evidemment, il faut se balader à pied et le nez en l'air, entre le Musée archéologique, les 365 églises de la ville et les palazzi au charme décati, avec (hé oui) le linge suspendu aux fenêtres. Les amateurs assurent que l'on mange toujours, dans la vieille ville, les meilleures pizzas du monde. Le shopping est une expérience à l'ancienne: on achète des bondieuseries et les élégants se font tailler un costume chez Cilento 1780 (cilento1780.it), choisissent le tissu de leur cravate chez Marinella (www.emarinella.com) ou commandent des gants chez Omega (omegasrl.com). La *sartoria* est un art!

Où descendre? Au boutique-hôtel Santa Chiara situé dans le quartier de Spacanapoli, dans le cœur vibrant de la ville. sanstachiarahotel.com, dès 134 fr.

04

Canton Cap sur le futur

Le pouls Finis les bars louches et d'ivresse à l'alcool de riz. Aujourd'hui – est-ce l'effet de Hongkong, tout proche? – la mégapole sur la rivière des Perles s'est hissée à l'avant-garde de la technologie et de l'architecture, avec foison de gratte-ciel. Le premier musée consacré à l'art de la Chine du Sud (le HEM) ouvre ce printemps dans la région, signé de l'architecte japonais Tadao Andō. Les transports (et la qualité de l'air!) se sont grandement améliorés et la région bénéficie d'une exemption de visa de 6 jours: facile!

Que faire? Monter sur les deux bâtiments les plus vertigineux, la Canton Tower (600 mètres) et son observatoire en plein air (avec ses cabines tournantes) ainsi que le gratte-ciel du Centre de finance CTF (530 m). Les deux figurent dans le top 10 mondial. La visite, ensuite, de l'ancien temple de la famille Chen, serti dans un labyrinthe de ruelles étroites, donne la mesure du temps qui a passé en accéléré.

Où descendre? Au Rosewood Guangzhou, ouvert en septembre. C'est l'un des hôtels de luxe les plus haut perchés du monde. Il occupe les étages 92 à 108 de la tour du CTF. Design, tradition locale, art contemporain... et gastronomie sont au rendez-vous. Parfait: nous sommes au berceau de la cuisine cantonnaise. rosewoodhotels.com, dès 300 fr.

Vue sur la ville depuis la Canton Tower.



Sur un marché de Lagos, foisonnement de tissus.

05

Lagos L'Afrique de demain

Le pouls Ok, d'accord, la capitale du Nigeria est réputée comme l'une des plus chaotiques du monde et il ne serait pas malin d'aller s'y balader seul et à pied. N'empêche que, en sécurité dans un taxi, accompagné d'un habitant du cru, le voyageur peut y prendre la dimension d'une Afrique en plein boom, avec des start-up de l'e-économie et des créateurs inspirés. La Fashion Week d'octobre est l'une des plus observées du moment. C'est encore là, qu'on peut aller applaudir (au Shrine, en concert), les Burma Boy de demain.

Que faire? Du shopping dans le plus branché des concept stores africains: Alara Lagos. On y cause, par exemple, avec des stylistes qui ont lancé la mode mondiale du wax. Et un tour à Nollywood laissera des souvenirs impérissables.

Où descendre? Au calme ou presque, au K-Tavern sur l'île de Victoria, le seul hôtel avec ambiance dans une mégapole peuplée d'hôtels impersonnels. facebook.com/KTavern, dès 200 fr.

06

Lima L'appel des papilles

Le pouls Franchement, la capitale du Pérou n'est pas très avenante, avec ses boulevards infranchissables, sa mer hostile, ses monuments gris sale... Mais, nom d'un épi de maïs, que l'on y mange bien! Grâce à ses multiples microclimats, le pays est une terre d'abondance et de variété. Depuis que le fameux chef Gastón Acurio a magnifié les produits locaux en version gastronomique, la ville est devenue un lieu de pèlerinage pour les gourmets. Les restaurants créatifs abondent. Entre deux tablées, ne surtout pas manquer le Musée d'art précolombien, le museo Larco, son parc fleuri, ses statues érotiques.

Que faire? Prendre son temps à la table la plus courte du moment, celle que Pia Leon a ouverte il y a deux ans dans le (joli, lui) quartier Barranco: Kjolle (une fleur locale). La cheffe s'impose comme une référence sur le continent et revisite, elle aussi, les ingrédients du pays avec des couleurs et des saveurs inimaginables.

Où descendre? Au petit Hôtel B à Barranco, sis dans un manoir historique, rénové avec soin. La galerie proche de Lucia de la Puente y expose une partie de ses œuvres et El Restaurant y propose une cuisine fine de saison.

hotelb.pe, dès 175 fr.

A la table de Pia Leon au Kjolle à Lima.





07

Alger Un vent de renouveau

Le poulx La rue algéroise réclame, avec détermination et dignité, un changement de régime politique depuis plus d'un an. Les élections de cet hiver n'ont que partiellement répondu aux attentes, mais l'ouverture est amorcée. Une liaison aérienne plus régulière avec Paris ramène les voyageurs, longtemps effrayés par l'obscurantisme islamique et militaire. On prend donc un roman de Yasmina Kadhra sous le bras et on part explorer la kasbah, le musée du Bardo, les ruines romaines de Tipaza, dont le Mausolée royal de Maurétanie, surnommé tombeau de la chrétienne, récemment rouvert au public. Sans oublier le quartier de Telemly, ses brocantes, ses librairies et ses terrasses où les jeunes viennent manger des sardines grillées.

Que faire? Acheter une main de Fatma en filigrane d'argent à la Maison Antri Bouzar, à Hydra, une institution de bijouterie locale. Ou aller essayer un karakou traditionnel algérois, réalisé par des artisanes du cru, chez FAB (www.fabcreations-dz.com). La styliste Faïza Antri Bouzar est parente du bijoutier - décidément, la famille est créative.

Où descendre? Au Sofitel Les jardins de Hamma, pour trouver le calme loin du brouhaha de la foule. sofitel.accor.com, dès 150 fr.

08

Bogota En quête de café

Le poulx Oubliez la série «Narcos» et Escobar. Si les visiteurs optent toujours pour le taxi le soir venu, la ville se montre accueillante de jour. Les quartiers du nord vibrent de la créativité d'une jeunesse branchée et confiante dans l'avenir et dans une économie saine. En ce début d'année, vient d'être investie la première maire de la ville, une femme progressiste et écolo, qui s'affiche main dans la main avec son épouse. Si ce n'est pas un signe...

Que faire? Outre la visite du musée de Fernando Botero, flâner dans les quartiers comme Parque 93 ou Quinta Camacho, en quête du meilleur café du monde. Sur place on l'aime *tinto* (très allongé, très sucré) et de nombreux établissements à la déco coloniale rendent l'expérience hautement jouissive (par exemple le Bourbon Coffee Roasters). Sinon? Jeunes designers, galeries, puces...

Où descendre? A l'hôtel Click Clack, qui propose une immersion dans l'architecture contemporaine, avec des baies panoramiques ouvertes sur les Andes. Le bar à burgers sur le toit permet de fuir la circulation, avec DJ les soirs de fin de semaine. Une adresse très hipster, très primée.

clickclackhotel.com, dès 140 fr.



A Bogota, au Bourbon Coffee Roasters.

PHOTOS: PRISMA, TRAGA, JOSE FUSTE, ENRIQUE ALGARRA, DR ET BERENGÈRE CAVALIER, MITARART, IANINI DIMITROV, LAONIA, DINODIA PHOTOS, ERIC NATHAN, GODONG / ALAMY STOCK PHOTO



Le Zeitz MOCAA au Cap, construit à partir d'un ancien silo à grains.

09

Le Cap L'art et le fun

Le poulx Surnommée la cité mère d'Afrique du Sud, la ville du Cap a pour elle sa situation géographique au bord de l'océan et au pied de la montagne de la Table. Pour le reste, Le Cap peut désormais compter sur l'art et un parfum de douce vita depuis que son waterfront s'est refait une beauté avec des hôtels de luxe, un aquarium et surtout le Zeitz MOCAA, plus grand musée d'art contemporain africain, ouvert en 2017 et érigé à partir d'un silo à grains datant de 1921.

Que faire? Fureter dans les galeries d'art du côté de Woodstock, quartier où les idées fourmillent et les marchés éclosent, comme l'incontournable Neighbourgoods Market. Après l'ascension - à pied - de la montagne de la Table, quelques sessions de surf, et le survol en hélicoptère du cap de Bonne-Espérance, il faut terminer la journée à la table de Dale Roberts au Test Kitchen.

Où descendre? Au Labotessa, l'une des plus anciennes demeures du Cap. labotessa.com, dès 320 fr.

10

Belgrade Envie d'innocence

Le poulx La ville cumule les strates de son histoire tragique. Artères droites comme le credo du communisme, mausolée de Tito, Palais blanc des princes de Yougoslavie... et, sur la rive de la Save, chantier géant où pousse le futur. Alors la jeunesse fait la fête, sur fond d'electro underground et de vieux airs tziganes.

Que faire? Entre deux visites de musée (superbes icônes!), manger des *ćevapčići* (à la Kafana Cubura?), flâner dans les rues piétonnes du quartier de Skadarlija et s'arrêter sur les *splavovi*, ces péniches transformées en boîtes de nuit. Le Dorcol Platz incarne bien cet esprit entre nostalgie et désir d'ailleurs: ancien quartier juif, puis zone industrielle vite abandonnée, le lieu près du fleuve voit fleurir les fêtes sauvages, les cafés éphémères et les graffitis ironiques. La gentrification guette!

Où descendre? Au Mama Shelter qui incarne ce joyeux iconoclisme, avec sa décoration bohème, ses tapis, sa musique. mamashelter.com, dès 100 fr.



Belgrade et ses splavovi, boîtes de nuit sur l'eau



Le «Def'» de Land Rover, reste une icône dans l'histoire du tout-terrain.

Carrés et cultes

TANT QU'À CONDUIRE UN SUV, AUTANT QUE CE SOIT UN VRAI DE VRAI PLUTÔT QU'UN JOUJOU DE LUXE ET DE MODE. RETOUR SUR QUATRE MODÈLES TOUT-TERRAIN MYTHIQUES QUI PERMETTENT DE QUITTER LE BITUME.

TEXTE DIETER LIECHTI

TOUT LE MONDE SKIE. C'était le titre d'une chanson que fredonnait Vico Torriani, acteur et chanteur tessinois qui a eu son heure de gloire dans les années 60. «Tout le monde skie, tout le monde skie, la mère, le père, le fils...» On pourrait reprendre le refrain aujourd'hui non plus pour parler des skieurs, mais des conducteurs de SUV. Parce que les Sport Utility Vehicles connaissent un boom sans précédent en Suisse. De quoi chanter: «Tout le monde roule en SUV» Du grand-père à la petite-fille. Avant que le terme «lifestyle» ne soit utilisé à tort et à travers, on appelait ces véhicules tout-terrain des «jeeps», que ce soit de vrais baroudeurs ou de simples 4x4. A l'époque, ces engins étaient censés se faire remarquer hors des routes goudronnées, loin du bitume lisse devant l'opéra, la dernière boîte à la mode ou le studio de yoga.

Leur domaine c'était le terrain, les chemins de traverse! Si les roues se retrouvaient sur le goudron c'était pour la pause de 9 h, entre deux aventures.

Ils font peut-être aujourd'hui figure de dinosaures, mais quatre de ces baroudeurs purs et durs ont farouchement combattu la tendance «lifestyle» et conservé leur silhouette radicale de cubes sur roues. Comme le petit village gaulois dans Astérix, la Jeep Wrangler, le Land Rover Defender, le Mercedes-Benz Classe G et le Suzuki Jimny résistent au relifting en soufflerie aérodynamique et aux stratégies du marketing. Bonne idée: ce carré d'as est devenu culte.

Mercedes Classe G, le luxueux

Tout aussi carré, toujours affublé de ses célèbres clignoteurs perchés au sommet de ses ailes anguleuses et paré de sa roue de secours vissée au hayon, le Mercedes Classe G est une icône que rien ne semble pouvoir déboulonner, depuis son lancement en 1941.

Dans le terrain, cet engin à triple blocage, châssis à échelle et boîte de réduction est littéralement inarrêtable. Et comme Mercedes a doté son titan cubique de 585 chevaux et de bonnes manières, il amortit maintenant confortablement les trajets sur route et se montre d'une aimable maniabilité, malgré son imposant gabarit. A l'intérieur? On le comprend dès que les yeux se posent sur l'écran géant: le Classe G est devenu un salon de luxe.

Jeep Wrangler, l'historique

Fondée en 1941, la marque Jeep est universellement reconnue comme la «mère de tous les tout-terrain» au point que le nom même de Jeep est devenu générique et que nombreux sont ceux qui continuent de parler de «jeep» pour décrire ce genre de véhicules indépendamment de la marque. Si la construction de l'actuelle Wrangler JL est restée simple et basique, l'Américaine reste malgré tout (ou peut-être grâce à cela) capable d'en faire bien plus que ce que 99,99% de ses propriétaires exigent d'elle. Mieux, la Wrangler n'est pas seulement à l'aise dans le terrain, elle l'est aussi sur route, avec un cockpit, moderne, qui fait la part belle à la qualité et à la connectivité. Le moteur quatre cylindres, plus économique, a lui aussi fait des progrès. Il est disponible en version 200 ch (diesel) ou 272 ch (essence).

Land Rover Defender, le moderne

Le Defender est l'une des authentiques icônes de l'histoire automobile. Développé comme un véhicule utilitaire en 1948, il a été produit durant 68 ans presque sans modification. En 2016, la production s'est arrêtée, parce qu'il était devenu impossible de satisfaire aux normes de sécurité modernes. Mais aujourd'hui, le «Def'» est de retour! Il fait preuve de respect pour son passé, mais n'en est pas prisonnier, voilà ce qu'en dit le chef du design Gerry McGovern. C'est le Defender d'une nouvelle ère.» Sa mission: rester un vrai tout-terrain, tout en étant capable de marquer des points sur route. Pour cela, il a abandonné son essieu rigide et sa boîte manuelle. Et son moteur est passé de 122 à 400 chevaux. Dans le cockpit, son système d'infotainment ultramoderne vient souligner ces progrès.

Suzuki Jimny, le minimaliste

Ce n'est pas une question de taille: ceux qui roulent au volant du nouveau Suzuki Jimny (2018) le savent bien. Parce que ce tout petit tout-terrain a beau ne mesurer que 3,65 mètres de long, il a tout d'une Classe G miniature. Et ses 102 chevaux lui suffisent. Ça passe dans le terrain et ça convient aussi pour la conduite de tous les jours sur bitume. En ville, ce tout-terrain de poche est quasi imbattable – taille réduite, maniabilité et bonne vision grâce à la position surélevée sont ses atouts. Son principal désavantage est le manque de place si la banquette arrière n'est pas rabattue. Mais il est vrai que celui qui a besoin d'espace ne s'achète pas un Jimny. En parlant d'achat: la liste d'attente de ce best-seller planétaire s'allonge chaque jour un peu plus. 📍



Un quartette de tout-terrain devenu culte: le Mercedes-Benz Classe G (dès 119 699 fr.), la Jeep Wrangler JL (dès 55 500 fr.), le Land Rover Defender (dès 57 000 fr.), et le Suzuki Jimny (dès 26 480 fr.).



Verte, luxueuse, vertueuse

LE MARCHÉ DES COSMÉTIQUES A UN NOM POUR LE PHÉNOMÈNE: GREEN BEAUTY. RETOUR SUR CETTE NICHE EN PLEINE CROISSANCE, QUI MONTE EN GAMME. DOUX POUR LA NATURE ET LA PEAU.

TEXTE KATRIN ROTH PHOTO LIONEL DERIAZ

TOUS LES INDICATEURS sont au vert. Du moins du côté du monde de la beauté où un nombre toujours plus important de marques repose sur des actifs naturels respectueux de l'environnement. De quoi confirmer que le vert est bien la couleur de la croissance. «De plus en plus de gens sont attentifs à la notion de durabilité et à leur santé. Les cosmétiques naturels profitent de cette tendance de manière exponentielle», écrit Elfriede Dambacher, auteure de plusieurs ouvrages sur les cosmétiques naturels, dans un dossier spécial pour l'Association suisse des pharmaciens.

L'histoire commence à Hollywood, quand, lors du tournage du film «Erin Brockovich», Julia Roberts, qui tient le rôle principal, celui d'une militante de l'environnement qui avait révélé un scandale de pollution des eaux potables, a été maquillée avec les soins Dr. Hauschka. L'actrice américaine, très satisfaite, n'a pas manqué à chaque occasion de vanter la marque allemande de cosmétiques naturels. C'était il y a 20 ans et cet épisode marque le début d'une vague verte qui enfle de jour en jour. Pour s'en convaincre, il suffit de jeter un œil sur les chiffres. Les experts estiment que le marché des cosmétiques naturels pourrait s'élever à environ 22 milliards de dollars US d'ici à 2024 pour les seuls Etats-Unis.

«Les cosmétiques naturels font partie du segment de croissance stable dans un marché de la beauté largement saturé», explique Elfriede Dambacher à propos de cette évolution qu'on observe aussi en Europe. Dans la région DACH (Allemagne, Autriche et Suisse), les ventes ont doublé au cours des dix dernières années et, selon le baromètre

du marché de l'agence Bio, quatre Français sur dix ont acheté plus de cosmétiques naturels que de cosmétiques conventionnels en 2017. Pour expliquer cet engouement pour la beauté verte, Elfriede Dambacher cite «le bien-être et le souci de sa propre santé. Il est important que les consommateurs sachent que leur crème ne contient aucun ingrédient nocif qui pourrait nuire à leur peau et à leur santé.» Sans compter que les produits qui utilisent des matières premières issues de l'agriculture biologique contribuent en plus à protéger la nature et favorisent un sol sain sans pesticides ni engrais artificiels.

Ethique, durable, écoresponsable

C'est exactement pour cette raison qu'Aline Peerbolte a choisi de défendre la cosmétique naturelle: «Je ne veux pas me sentir coupable lorsque j'achète tel ou tel produit, et je veux avant tout avoir du plaisir», déclare la cofondatrice de la nouvelle boutique en ligne Happy Officine. Avec son conjoint, Johan, la jeune femme propose une sélection de premier choix de produits cosmétiques naturels haut de gamme et de qualité particulièrement élevée, comme ceux de Susanne Kaufmann, Kjaer Weis, Josh Rosebrook ou Karina Giving Beauty. «Nous nous investissons pour ce en quoi nous croyons: nous proposons des produits éthiques, durables et écoresponsables», peut-on lire sur le site internet des jeunes entrepreneurs franco-suisse. On y découvre aussi les six critères de leur label «Off», ainsi que la liste noire des ingrédients à bannir, qui sert de base aux standards d'acceptation du site marchand. Signalons que ce dernier tiendra une boutique éphémère jusqu'au 18 avril à Lausanne, rue Enning. Même son de cloche pour Anna Mandozzi dont la boutique en ligne Biomazing ne propose «que des cos-

métiques naturels selon les exigences les plus strictes. Cela n'a peut-être pas l'air très sexy, mais je suis très préoccupée par cet aspect, car nous voulons montrer qu'en plus de critères tels que «100% biologique», d'autres facteurs comme un marketing honnête ou des prix équitables jouent également un rôle dans notre processus de sélection.» Avec des marques de cosmétiques naturels et biologiques telles que Kypris, Soapwalla, Tata Harper, Whamisa, Four Sigmatic, YLUMI, Fine Deodorants et Moon Juice, Biomazing veut offrir à ses clients «à tous points de vue, le meilleur dans le domaine de la vraie beauté verte de luxe», précise Anna Mandozzi qui fait allusion au fait que le terme de «cosmétique naturelle» n'est pas protégé. En conséquence, chaque fabricant est libre de déclarer ses produits comme «biologiques» ou «naturels». «Greenwashing» est le terme consacré pour décrire ces stratégies de communication et de gestion d'image qui apportent une touche de vert à un produit ou une marque même si ce n'est que partiellement le cas.

La solution serait la création d'une certification internationale, comme on en connaît dans d'autres domaines. En fait, dans l'industrie de la beauté, il n'y a pas un, mais plusieurs labels, chacun établi selon des critères différents. Donc, pour être sûr, le mieux est de vérifier soi-même chaque ingrédient un par un, de scanner le code-barres avec des applications dédiées, ou de demander des précisions au détaillant. «Alors oui, cela prend le temps qu'il faut mais ça vaut toujours la peine, insiste Anna Mandozzi. Nous croyons qu'ensemble nous pouvons changer le monde pour qu'il soit durable et sain pour l'homme, la terre, les animaux et la société.» Le vert est aussi la couleur de l'espoir. ●

ÉCOLO SÉLECTION

DE GAUCHE À DROITE

Everything Oil, huile pour le corps, le visage et les cheveux, 60 ml, env. 40 fr. **The Glow**. Gommage bioactif à la rose, 72 fr. **Odacité**. Baume de luxe CBD On-The-Go 5, 5 ml, env. 11 fr. **Kloris**. Huile pour le corps revitalisante, 111,45 fr. **Tata Harper**. Gel nettoyant, 250ml, 65 fr. **Susanne Kaufmann**. Huile du soir, 30 ml, 38 fr. **Z&MA**. Huile de rose musquée bio, 30 ml, 45 fr. **Nooii**. Soin hydratant, apaisant et nourrissant, 60 ml, 87 fr. **Flower And Spice**. Crème de jour protectrice Cacay, 50 ml, env. 55 fr. **Naya**.

Parfait baroudeur

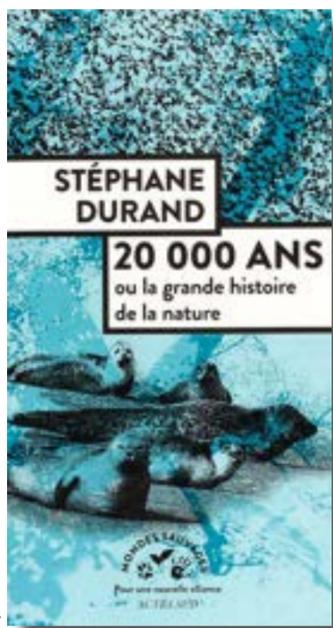
UN ESPRIT D'AVENTURE ET UNE DOSE D'AUDACE INVITENT À EXPLORER DES MÉLANGES INSOLITES.

SÉLECTION ENDRIT NURCAJ



- 1. Veste en cuir, **Symonds Pearmain**, env. 1330 fr.
- 2. Pull, manches jacquard, **Toga**, env. 750 fr.
- 3. Lip Milky Mousse pour les lèvres, **Clarins**, 25 fr.
- 4. Pantalon coton, **Colville**, env. 700 fr.
- 5. Boucles d'oreilles, baguette-cristal, **Balenciaga**, env. 640 fr.
- 6. Montre Dolcevita, automatique, **Longines**, 1280 fr.
- 7. Sac Joan, **See by Chloé**, env. 300 fr.
- 8. Bottines à talons, **Givenchy**, env. 1250 fr.

- 1. Chemise en coton, **APC**, env. 120 fr.
- 2. Veste croisée en coton **Ann Demeulemeester**, env. 1020 fr.
- 3. Echarpe en alpaga **Holzweiler**, env. 180 fr.
- 4. Pantalon à pinces, **Alexander McQueen**, env. 2700 fr.
- 5. Chapka matelassée, **Prada**, 500 fr.
- 6. Montre Epurato bronze, automatique, **Anonimo**, 2990 fr.
- 7. Gants longs en laine, **Ganni**, env. 60 fr.
- 8. Boots en cuir, **Raf Simons**, 518 fr.
- 9. Sac Duffle, cuir tressé, **Bottega Veneta**, 3920 fr.



1



2



3



Morgan Bourc'his

LE FRANÇAIS, CHAMPION DU MONDE D'APNÉE, PORTE LOIN LES VALEURS D'UN SPORT EXTRÊME OÙ CHAQUE PLONGÉE EST UN DÉFI.

TEXTE ESTELLE LUCIEN

ADOLESCENT, il se rêvait basketteur professionnel. Mais c'est loin des parquets que Morgan Bourc'his s'illustre en retenant son souffle dans les profondeurs marines. L'homme est apnéiste. A son tableau de chasse, il peut accrocher quelques jolis records et titres, dont celui de champion du monde en poids constant sans palmes, en septembre 2019, avec une plongée à -91 mètres. Athlète confirmé, ami de longue date de la marque Tudor, le Français, né à Tours il y a 41 ans, promène sa silhouette svelte et avantageuse (182 m pour 74 kilos) le plus souvent à vélo, dans les rues de Marseille où il vit depuis vingt ans.

Vous habitez Marseille, quel est votre rapport à cette ville?

C'est une ville passionnante et passionnée, qui ne se laisse pas facilement découvrir. **Marseille (6)** est aussi un temple de l'histoire subaquatique mondiale. Cette cité de 2600 ans ouverte vers la mer, créée par des marins grecs, fut le siège de nombreuses

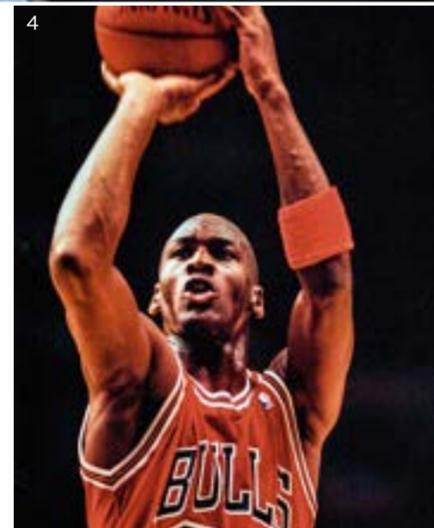
innovations ou premières mondiales. J'ai l'intime conviction que je plonge sur des terres «sacrées», et je n'y suis pas insensible.

Quels sont vos premiers souvenirs de plongée?

J'avais 8 ans, nous étions en vacances en famille, **en Sicile (3)**, pas très loin d'Agrigente en 1986. Je revois encore maintenant des images de fonds rocheux couverts d'oursins. Nous traversons une centaine de mètres à la nage au départ de l'hôtel avec un masque pour rejoindre une petite crique et construire une cabane de bois flotté et de rocher. La mise à l'eau se faisait d'une falaise avec une échelle, il y avait une dizaine de mètres de profondeur. Cela m'impressionnait et me fascinait.

Quels étaient vos héros d'enfance?

Enfant, mon héros se nommait **Michael Jordan (4)**. J'avais un poster de 2 m dans ma chambre. Dans ma période basket-ball qui a tout de même duré douze ans dont une bonne partie dans les années 1990, j'ai été bercé par les Chicago Bulls où jouait Michael Jordan.



4



5

Le dernier livre qui vous a marqué?

J'ai été fasciné par «**20 000 ans ou la grande histoire de la nature (1)**» du biologiste et naturaliste Stéphane Durand. Il y décrit la surabondance et la richesse naturelle de la France du dernier âge de glace à nos jours. Ces écosystèmes perdus y étaient la norme.

Suivez-vous un régime particulier?

Quel est votre plat préféré?

Je ne mange aucun produit industriel transformé. Je m'approvisionne auprès de producteurs en majorité biologiques et grâce à un marché fantastique à Marseille, celui du cours Julien. Une poêlée de légumes de saison avec de la sauce soja fermentée, du **gingembre et du curcuma frais (5)** me régale.

Un objet qui ne vous quitte jamais?

Mon partenariat avec Tudor m'a fait découvrir le monde horloger, son histoire et ses traditions. J'ai la chance d'avoir plusieurs montres Tudor, je prends toujours l'une d'entre elles comme la **Pelagos (2)** que je porte souvent en plongée. Ⓞ



6

Pull à plastron,
en maille de soie double face,
dos nu et détails triboucles,
en métal palladié.



Innovation maison.