

encore!

LE MAGAZINE STYLE | LE MATIN DIMANCHE

PÂTISSERIE
LE DOUX
MONDE
DE PIERRE
HERMÉ

NEIGE
10 hôtels
différents

BEAUTÉ
Ces ongles peints
qui racontent
l'époque

FÊTES
Tenues au sommet,
pour briller entre
flocons et diamants

DÉCEMBRE 2022

 Le Matin
Dimanche



CHANEL

N°5



N°5
CHANEL
PARIS
PARFUM

LOEWE

Ama Lou with LOEWE Earth
Photographed by Tyler Mitchell

Botanical Rainbow Fragrances
perfumesloewe.com

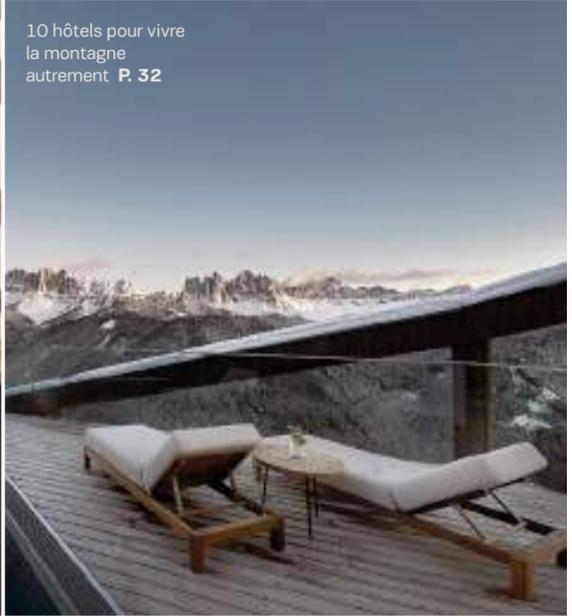




Le monde doux, coloré et créatif du pâtissier Pierre Hermé P. 18



Mini-cadeaux, maxi-effets P. 30



10 hôtels pour vivre la montagne autrement P. 32

Fêtes | Décembre 2022

SUJETS

12 Trend

Fauteuils bas, tables à mi-hauteur: voici l'art du lounge dining

14 Swissmade

Les céramiques de Linck élèvent l'utilitaire au rang d'art

16 Saga

L'histoire des ongles peints est lointaine et moins futile qu'il n'y paraît

29 Design

Paravents, ces écrans à rêves qui redessinent les espaces

36 Beauté

Les bons réflexes et les nouveautés pour briller le temps d'un réveillon

RUBRIQUES

6 Merveilles: un œuf en majesté, une montre en dentelle, un parfum d'artiste, des saunas flottants, des skis en marbre, un vin de La Côte... 38 Shopping: chaussures de gala, plates ou perchées 39 Ses goûts: le designer Luke Edward Hall



Doudoune en taffetas déperlant à capuche détachable et patch fantaisie, pull jacquard nordique en cachemire Fleecy, tee-shirt col cheminée en jersey coton côtelé, short en nylon matelassé, liseré brillant, **Brunello Cucinelli**. Bottes en nylon et cuir, **Isabel Marant**. P. 22



UNE

Combinaison et cape, **Giorgio Armani Neve**. Cagoule, mohair et laine, **Brunello Cucinelli**. Skis all mountain, frêne, imprimé Cheval Punk, **Hermès**. Montre Coussin, or gris, boîte, cadran et boucle sertis de 1011 diamants taille brillant (5,45 cts), bracelet en veau bleu, édition limitée et numérotée de 20 pièces, **Cartier**.

PHOTOS
Sabine Villiard
STYLISME
Simon Pyllyser

L'envie de dessiner des angelots ailés

NEIGE, NEIGE, VIVEMENT QU'IL NEIGE! Tels des amoureux inquiets et impatientes, nous n'avons pas résisté à la tentation de faire tomber les flocons avant que ceux du ciel ne soient prêts (voir nos images de mode, p. 22). Ces flocons délicieusement enfantins, joyeux et duveteux, de ceux qui peuplent les boules à neige, invitent à imaginer déjà le paysage recouvert, unifié en une blancheur à perte de vue. Sans doute les spasmes du monde en appellent-ils à cette remise à jour, à l'illusion de la page blanche sur laquelle réécrire l'actualité. Dans la poudreuse, nous pourrions tous nous laisser tomber pour marquer l'empreinte des corps et agiter doucement les bras de



Renata Libal,
rédactrice en chef

bas en haut pour tracer des silhouettes d'anges ailés. Oh, pas besoin de me faire un dessin: je sais bien que cette pulsion ne rime à rien, ne résout rien, n'absout rien. Reste l'envie de – le combat pour? – cultiver un brin d'innocence et de tendresse, de le transmettre plus loin. Dans ce numéro – outre la neige convoquée d'urgence – nous vous proposons les plus fastueux des diamants à admirer (toujours en p. 22, mais aussi en p. 10 ou 31), des hôtels d'altitude où vivre la montagne sous un jour différent, des maquillages qui font briller les yeux comme les pommettes et encore une foule de délices sucrés signés du pâtissier star Pierre Hermé (p. 18). C'est simple: pour la nouvelle année, nous vous souhaitons éclat et douceur, deux attitudes qui nous tiennent à cœur.

encore! est un supplément du **Matin Dimanche** et de la **SonntagsZeitung**. Il ne peut être vendu séparément. Adresses: encore!, TX Group, Avenue de la Gare 33, case postale 615, 1001 Lausanne, encore! TX Group, Werdstrasse 21, Postfach, 8004 Zurich **Editeur:** TX Group AG, Werdstrasse 21, Postfach, 8004 Zurich **Rédaction en chef:** Renata Libal **Édition:** Estelle Lucien **Mise en pages:** Géraldine Dura (directrice artistique) **Image:** Endritt/Nurca **Ont participé à ce numéro:** Textes: Charles-André Aymon, Silke Bender, Katrin Roth, Pierre Thomas (www.thomasvino.ch) **Photos:** Seb Michel, Sabine Villiard **Illustrations:** André Gottschalk **Production alémanique:** Tina Bremer **Secrétariat:** Alessandra Ducret **Photolithographie:** Photomedia **Impression:** Swissprinters AG, Zofingue **Marketing:** Nurzia Barra **Responsable commercial:** Annina Flückiger **Publicité Print Suisse romande:** Goldbach Publishing AG, av. de la Gare 33, 1001 Lausanne, tél. +41 21 349 50 50, publicite.lausanne@tamedia.ch **Publicité Print Suisse alémanique:** Goldbach Publishing AG, Werdstrasse 21, 8021 Zurich, tél. +41 44 248 42 30, anzeigen@encore-mag.ch, advertising.tamedia.ch **Indication des participations importantes de TX Group AG selon l'article 322 CPS:** Actua Immobilier SA, 20 minuti Ticino SA, Berner Oberland Medien AG BOM, CIL Centre d'Impression Lausanne SA, DJ Digitale Medien GmbH, Doodle AG, Doodle Deutschland GmbH, Doodle USA Inc., dreifive AG, Konstanz, dreifive GmbH, Wien, dreifive (Switzerland) AG, dreifive digital marketing GmbH, DZB Druckzentrum Bern AG, DZZ Druckzentrum Zürich AG, Edita S.A., Goldbach Audience Austria GmbH, Goldbach Audience (Switzerland) AG, Goldbach Austria GmbH, Goldbach DooH (Germany) GmbH, Goldbach Germany GmbH, Goldbach Group AG, Goldbach Manufaktur AG, Goldbach Media Austria GmbH, Goldbach Media (Switzerland) AG, Goldbach NeXT AG, Goldbach Publishing AG, Goldbach SmartTV GmbH, Goldbach TV (Germany) GmbH, Goldbach Video GmbH, Helping Switzerland AG, Jaduda GmbH, JobCloud AG, Joinvision E-Services GmbH, LZ Linth Zeitung AG, MetroXpress Denmark A/S, Neo Advertising AG, OneLog AG, Schaefer Holding AG, Schaefer Thun AG, Swiss Radioworld AG, Tamedia Abo Services AG, Tamedia Basler Zeitung AG, Tamedia Espace AG, Tamedia Finanz und Wirtschaft AG, Tamedia Publikationen romandes SA, Tamedia Publikationen Deutschschweiz AG, Tamedia ZRZ AG, TX Services d.o.o., Beograd-Vračar, Zattoo Deutschland GmbH, Zattoo Inc., Zattoo AG, Zürcher Oberland Medien AG **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 oeuvres ou prestations. L'exploitation intégrale ou partielle des annonces par des tiers non autorisés, notamment sur des services en ligne, est expressément interdite.





L'œuf vu par le photographe Bobby Doherty.

LIVRE

Aliment fondamental

La première nature morte répertoriée qui représente un œuf est toujours visible à Pompéi: parmi les fresques de la villa de Julia Félix, on distingue une assiette en étain et deux grives clouées au mur. C'est dire si l'œuf jouit d'une longue tradition artistique, liée à sa puissance symbolique: la Renaissance n'en finit pas de décliner le thème, jusque dans les peintures bibliques où un œuf d'autruche suspendu à la voûte survole Marie et le petit Jésus, rappel de pureté et de création (*La conversation sacrée*, Piero della Francesca, 1472-1474). Un livre merveilleux explore ces représentations en y ajoutant des œuvres autrement plus contemporaines (Basquiat,

Frida Kahlo, Urs Fischer, Arne Jacobsen...). Mais surtout l'histoire culturelle du plus fondamental des ingrédients de cuisine s'accompagne d'une myriade de recettes, spectaculairement mises en scène. A nos fouets, il est temps de monter un sabayon arty! Les Editions Taschen inaugurent ainsi une collaboration avec *Gourmand*, le magazine anglais mythique qui traite de cuisine comme d'une branche des beaux-arts. La cheffe et critique gastronomique Ruth Reichl y partage ses tours de main et déclare son amour au plus versatile – au plus glorieux? – des aliments. *Renata Libal* «The Gourmand's Egg», Ed. Taschen, 288 p. 40 fr. En anglais seulement.

BONNE BOUCHE

Etalon noir



PAR
PIERRE THOMAS

Les vins rouges vaudois ne sont pas tous des mollusques, quoi qu'en dise la campagne publicitaire à l'escargot: le Léman Noir Dark Line

2017 s'est imposé comme le champion le mieux noté (92,8/100) de la Sélection cantonale 2022. Une apothéose pour Philippe Bovet qui célébrait cette année le 20^e anniversaire de sa cave.

Sur La Côte, au pied du Jura, ce passionné cultive 10 hectares de vignes et, dans ses locaux, à Givrins, il en vinifie le double, l'autre moitié pour treize producteurs de raisins, la plupart des agriculteurs pratiquant la polyculture. Soit quelque 70 étiquettes, dont 35 pour lui, sur une bouteille dont le verre est moulé à son nom. En vingt ans, Philippe Bovet est devenu une marque. Dans un pays à cheval sur ses appellations – si mal connues des consommateurs... –, il met en avant le «vin vaudois».

Tout est bon chez lui: il avait déjà remporté la Sélection vaudoise en 2017, avec un chardonnay 2015. Le maître caviste diplômé élève ses crus comme d'autres «drivent» leurs chevaux de course. Son étalon noir frise les 15% d'alcool: on ne les sent pas. La robe est sombre, le nez magnifique, ouvert et avenant. En bouche, la matière s'avère soyeuse et corsée à la fois, bien emballée par le bois. Un grand vin de plaisir! Du gamaret (40%), du merlot (40%) et du cabernet franc le composent. Elevés séparément, les cépages sont sublimés par un passage en barriques de 48 mois. Soit 200% de bois... 200%? Oui, 24 mois dans un premier lot de fûts, puis 24 mois dans un second, d'un tonnelier bourguignon.

Philippe Bovet s'évertue à fournir un vin à la fois agréable à son arrivée sur le marché et d'un honnête potentiel de garde. Les vingt ans de sa cave, il les a du reste fêtés en organisant des «verticales» – des dégustations d'un même vin sur plusieurs millésimes. Et cet hiver, il rêve de retourner à Mendoza, où il supervise des vins argentins pour un groupe d'amis suisses...



L'étiquette: Léman Noir Dark Line 2017
Le prix: 51 fr./75 cl.
L'adresse: www.philippebovet.ch



ÉVASION

Un sauna au lac

Vous avez toujours rêvé de partir au grand large, d'être seul capitaine à bord, en route vers l'horizon? Alors le moment est venu de lever l'ancre, en embarquant sur... un sauna! Venue de Scandinavie, la tendance des saunas flottants se propage aussi en Suisse, de Zurich à Cerlier, en passant par Lucerne. Pas besoin de permis de navigation pour prendre la barre de ces cabines embarquées – elles peuvent accueillir jusqu'à six personnes – et de se laisser aller sur le lac des Quatre-Cantons par exemple (ci-contre). A l'intérieur, des bancs en bois assurent un confort rustique, l'idée étant d'alterner sauna et plouf dans l'eau. Activité hivernale seulement! *Tina Bremer*

Jusqu'à six personnes, dès 300 fr. pour 4 heures, possibilité de réserver un apéro sur le lac des Quatre-Cantons, www.saunaboot.ch



Le modèle Egérie Edition créative rend hommage à un motif traditionnel de dentelle de Burano.

HORLOGERIE

Pour l'amour d'une guipure

Alignées près de la fenêtre en ogive, les six dernières dentellières de Venise travaillent à leurs guipures, créant une envolée de fleurs arachnéennes ici, un papillon délié là. Nous sommes au musée de la dentelle de l'île de Burano, le Museo del Merletto, qui officie aussi comme centre de transmission de cet art de l'aiguille, qui ne tient plus qu'au talent de quelques octogénaires et de leur poignée d'élèves. Que de grâce pourtant dans ces motifs floraux que l'on rêverait de voir incrustés dans le dos d'une robe de soie plutôt que sous une vitrine muséale. La maison horlogère Vacheron Constantin s'est aussi éprise de ces délicates volutes issues d'une tradition centenaire – jadis robe de baptême, voile de mariée, manchette d'aristocrate – et une montre merveilleuse reproduit en or et en diamants l'un de ces dessins traditionnels. Depuis les années 1990, la maison s'était surtout positionnée dans la montre masculine et

les complications. Or, son catalogue, au début du siècle dernier, compte une multitude de modèles joailliers, au délicat travail de filigrane. C'est avec cet héritage de haute et belle horlogerie, soigné depuis 1775, que ce modèle exclusif, de la ligne Egérie, renoue. «L'édition capsule permet l'expression créative de multiples métiers d'art», s'enthousiasme Christian Selmoni, directeur style et héritage de la marque. Email noir (si délicat!), serti perle, plique-à-jour (une technique du vitrail), guillochage tapisserie, gravure... L'applique gravée est si fine qu'il est impossible de la prendre en main sans la plier. Autant dire qu'il ne sera guère possible de produire plus d'une dizaine de pièces par an. Mais des pièces porteuses de siècles de virtuosité. *Renata Libal*

Egérie, Creative Edition, 37 mm, calibre manufacture, or blanc, 585 diamants.

OBJET D'ART

Un soleil sur l'étagère



D'ordinaire, l'artiste américain James Turrell travaille sur les vastes étendues du ciel, qu'il encadre en des fenêtres qui brouillent les frontières entre le réel et le spirituel. Ses œuvres sont autant de bâtisses dans les déserts, d'observatoires au sommet de montagnes, d'installations lumineuses entre chien et loup. Cette fois – c'est une première – son travail sur la lumière se décline en petits formats, par la grâce d'une collaboration avec un autre virtuose de l'éclat et des transparences, la cristallerie Lalique. Cette dernière marque le centenaire de sa manufacture en Alsace par cette collection hors du commun: 42 panneaux lumineux en cristal, dont la couleur évolue grâce à un écran adjacent, et deux flacons de parfums inspirés de l'Égypte antique. Le flacon pointu (*ci-contre*), tout particulièrement, s'inscrit dans une filiation un peu mystique, avec cette lumière qui irradie et ensorcelle. Le jus, lui, restitue l'ambiance de l'Arizona, un pays d'horizons ouverts, que l'artiste affectionne: sauge pourpre, cuir frotté, poivre, ambre et agrumes. *R.L.*

Flacon de parfum Range Rider, Lalique x James Turrell, éd. limitée. Prix sur demande.



ART DE LA TABLE

Le jardin est servi

Le jardin d'hiver de l'appartement parisien de Christian Dior, incarné par un panneau de soie brodée, a inspiré la collection Jardin d'Hiver de Dior Maison: coussins, bougies, cahiers et vaisselle foisonnant de fleurs et d'animaux enchanteurs. *E.L.*

Assiette Jardin d'hiver, grand oiseau nocture, Dior Maison, 160 fr.



Sertie de diamants et d'or blanc, la pierre noire de cette broche Boucheron est issue d'un sous-produit industriel.

BIJOUX

Précieux rebut

Elle est d'un noir profond. Brute et durable, la nouvelle «pierre précieuse» de Boucheron s'appelle Cofalit. Ce matériau a été obtenu à partir de déchets industriels, dont de l'amiante. Les fibres nocives sont détruites par combustion à 1500 degrés laissant une sorte de charbon de bois, qui sert aussi au remblayage des autoroutes. Désormais ce résidu sert à créer le Cofalit. Taillé et poli, il est à la base de la collection capsule Jack de Boucheron Ultime, rehaussé d'or blanc et de diamants. La nouvelle pierre est déclinée en collier – transformable en bracelet doublement enroulé – en broche ou en clou d'oreille. «Cofalit est radicalement à l'opposé de ce que l'on associe au luxe et au précieux,

explique la directrice de la création Claire Choisne. Mais c'est justement cette réinterprétation dans le contexte joaillier qui me fascine: nous devons apprendre à redéfinir nos valeurs.» Du déchet à la nouvelle matière, deux ans se sont écoulés pour l'entreprise de recyclage Inertam et le laboratoire d'innovation du groupe Kering, jusqu'à ce que la pierre réponde aux exigences esthétiques de la maison de joaillerie. La collection s'inscrit dans une volonté de développement durable que la maison de la place Vendôme a formalisé dans rapport d'impact: «Precious for the Future». *Silke Bender*

Jack de Boucheron Ultime, prix sur demande, www.boucheron.com



SKI

L'âge de pierre

Personne ne reste de marbre devant ces skis, qui en sont taillés! Après avoir dompté le gneiss il y a 15 ans et l'ardoise en 2019, Zai, marque de ski technologique et haut de gamme suisse, sort cette année des lattes en marbre. Bijou de glisse, ce ski profite des propriétés de cette pierre extraite en Italie: durabilité, malléabilité et absorption. Résultat: moins de vibrations et une connexion absolue à la neige. Fabriqué selon une technologie dite du sandwich, le Zai Marble allie plusieurs matériaux en plus du marbre, parmi lesquels le bois de frêne. La surface de chaque ski est unique selon les veines de la pierre naturelle. *Estelle Lucien*

Skis Zai Marble, 5900 fr. www.zai.ch



PARFUM

La terre en flacon

Cinq parfums composent la première collection de la jeune marque genevoise Nissaba. Flacons écosourcés, formulations «clean» et soutien à l'agriculture durable: le label célèbre au travers de ses senteurs les trésors de la terre: bois de gaïac, baume du Pérou, herbes de Provence, patchouli de l'île Sulawesi ou épices malgaches. *E.L.*

Coffret 35 fr. (5x1,5 ml), flacon 160 fr. (100 ml), Bongénie Grieder Genève et www.nissaba.com

La subtilité faite son

TOY TOY TOY

PAR CHARLES-ANDRÉ AYMON



Si vous êtes du genre à vérifier longuement les avantages et les inconvénients de chaque produit avant de dépenser votre argent chèrement acquis, passez votre chemin! Le Sony LSPX-S3 est avant tout conçu pour ce type d'hédoniste qui, sachant reconnaître une idée sortant de l'ordinaire, est prêt à prendre le risque de se tromper. Et il est réjouissant de voir que ce genre de public existe et qu'il se trouve en assez grand nombre pour que le constructeur japonais signe la troisième génération de cette enceinte connectée mobile. Le concept? Vous avez entre les



Une lampe et une enceinte: Sony LSPX-S3, environ 380 fr.

mains une lampe à pétrole à la lumière vacillante qui vous propose également une belle expérience musicale. Tout l'intérêt technique réside dans cette colonne de verre qui vibre au son de la musique et remplace le haut-parleur des aigus; les basses et les médiums étant reproduits dans le socle. Cela permet un design très compact qui plaira aux amateurs d'ambiance vintage et aux fumeurs de substances récréatives, qui lui trouveront un air de bong redessiné. Côté puissance, il y a de quoi ambiancer une petite pièce ou une soirée à deux, la batterie promettant 8 heures d'autonomie. La technique suit le minimalisme de la forme. Hormis le bouton du volume, l'appareil compte un mode flamme vacillante (avec 32 niveaux de luminosité), un autre LED fixe et une subtile option de clignotement synchronisé avec la musique. Au final, 1 kg de subtilités très loin des enceintes bourrines qui surpeuplent les étals des grandes enseignes de l'électronique.



HERMÈS
PARIS

Publicis EtNous



Sur le toit d'Hermès pousse un sapin



La literie Freshbed régule la température, l'humidité et l'air pur du lit et de la couette.

HÔTEL

Dodo 5 étoiles

Dormir est une chose, bien dormir une autre. Une personne sur quatre en Suisse souffrirait de troubles du sommeil. Parfois, à la faveur de vacances, les choses s'améliorent. Surtout si l'on décide de les passer à l'hôtel Alpina de Gstaad, qui propose depuis cet été une approche globale au sein d'une Sleep Suite dotée d'une literie spéciale. Le lit et la couette sont en effet équipés d'un système de régulation de la température et de l'humidité avec un apport d'air purifié. Mais avant de se glisser dans ses «technodraps», les hôtes bénéficient d'une mise en condition – consultation par un thérapeute du Six Senses Spa, yoga, relaxation, huiles

essentielles – pour les guider vers les bras de Morphée, avec, pourquoi pas, quelques gouttes d'huile de CBD. Le repas du soir fait aussi partie du rituel, il est servi en chambre et élaboré à partir d'aliments stimulant la production de sérotonine, hormone importante pour le sommeil. A l'heure du dodo, le wi-fi disparaît, les rideaux (ultra-épais) sont tirés, les écrans éteints (ou à regarder avec des lunettes anti-lumière bleue), et l'alcool banni du mini-bar. A la place, une tisane aux herbes du Saanenland et miel des ruches de l'Alpina et... au lit! *Estelle Lucien*

Sleep Suite, dès 3710 fr. la nuit et le rituel pour une personne, www.thealpinagstaad.ch

TOP 5

Sur le sapin aussi, ce sont cinq fruits et légumes



1 Tout rouge, tout pointu, ce **piment** de la marque Christborn saura relever le sapin d'une saveur exotique. 9 fr.90 chez Globus.

2 Fruit du sud gorgé de vitamines et de soleil, la **grenade** est de saison. On la mange et on la suspend. 14 fr. 90 chez Pfister.

3 Si l'on croit au Père Noël, pourquoi ne pas croire aussi que les **pois mangetout** poussent sur les sapins? 3 fr.50 chez Søstrene Grene.

4 Il ressemble à un petit arbre, se déguste de la tige à la rosette. Le **brocoli** s'accroche aussi à nos branches. 11 fr. 90 (lot de 2) chez Maisons du Monde.

5 Au milieu des boules, la **pomme** ne dépareille pas, ne portant qu'une petite feuille verte pour faire la différence. 4 fr. 90 chez Schilliger.

ARTISANAT

Fleurs à portée de main



Des chardons aux reflets argentés. Des branches de pin comme mordues par le givre. Des roses aux pétales délicatement rosés qu'on les dirait taillés dans la soie. Et des pives, naturellement: elles sont de saison, comme les baies de cynorhodon. L'art du bouquet est en passe de s'imposer comme une nouvelle zone de créativité à haute valeur humaine ajoutée. La fondation Michelangelo, basée à Genève, s'est donné pour mission de défendre les maîtres artisans autour du monde et de préserver et faire connaître leur geste. L'exposition Homo Faber, à Venise, se fait régulièrement l'écho des plus impressionnantes réalisations de la main humaine et la plateforme Homo Faber Guide les répertorie. Dernier ajout en date: le travail de la fleur. Quatre fleuristes ont ainsi imaginé leur décoration de Noël idéale et partagent leur démarche et leur technique en petits films. La plus délicate est sans doute Emily Avenson (ci-contre), une Californienne qui s'est découverte, en Belgique, une passion pour la terre, la floriculture, l'art de l'éphémère. Son label, Fleuropean, traite le bouquet comme une peinture du XVIII^e qui aurait pris vie. *R.L.*

Les quatre tutoriaux d'art floral réalisés par l'Homo Faber Guide sont aussi visibles sur notre site www.encore-mag.ch



DESIGN

Sur un air brutaliste

La maison milanaise Poltrona Frau donne un coup de jeune et de velours à son canapé Ouverture, imaginé en 1982 par Pierluigi Cerri. Le nom est une référence musicale, reprise par les notes qui rythment le socle, et le concept industriel se veut un manifeste anti-bourgeois. Un classique! *R.L.*

Canapé Ouverture, Poltrona Frau, 3 tailles et divers revêtements à choix, dès 6139 fr.

RADO

SWITZERLAND

RADO.COM

MASTER OF MATERIALS



TRUE SQUARE OPEN HEART

Feel it!



Un ensemble signé Minotti composé de fauteuils de table et d'une banquette Sendai et de la table Oliver lounge.

Ni trop haut ni trop bas

BIENVENUE CHEZ MADAME RÊVE! Le café du nouvel hôtel parisien, ouvert en début d'année dans l'ancien Hôtel des Postes, tout près du Louvre, fait office de rendez-vous aussi chic que nonchalant. La bottine à talon aiguille y côtoie le pantalon de survêtement en belle entente, le carpaccio d'artichaut fait de l'œil au poulpe grillé et à sa mousseline de carottes, tandis que le barman mixe avec expertise des breuvages mystérieusement envoûtants. Les dîneurs s'y murmurent des douceurs sous les lustres majestueux, dans l'éclat cuivré de l'acajou esprit Belle Epoque. Mais tiens? Comment s'attablent donc nos si modernes dîneurs? Autour de petites tables rondes, assorties à des fauteuils bas. Voilà un bel exemple de ce nouvel art de manger, qui se décline dans les lieux à la mode: on picore du bout des couverts, la table fait mine d'être posée là par hasard, le fauteuil incite à se rejeter en arrière en laissant les idées vagabonder.

Une table à manger repose en principe sur des pieds de 71 centimètres de hauteur, soit environ 75 cm en tout. C'est l'espace qu'il faut à un adulte de taille standard pour s'asseoir bien droit sur

sa chaise, pieds posés au sol et genoux sous le plateau. Il arrive même que l'on puisse ainsi croiser les jambes sous la table. Or cette tenue bien sage semble avoir fait son temps. On a vu se multiplier, ces dernières années, les tables-bars, où l'on mange sur le pouce, une fesse à peine soutenue par le tabouret haut. Voici maintenant les tables à mi-hauteur, métissées entre la version classique et la table basse de salon, celle dont la hauteur se cale sur l'assise du canapé. Ces nouvelles venues mesurent environ 65 cm au plateau et se réclament d'une ambiance lounge, plus intime, avec leurs banquettes moelleuses, qui invitent à se répandre.

A l'instar des lieux de rencontre à la mode, les grands noms du design proposent aussi ces ensembles bas sur pattes pour les intérieurs privés. L'éditeur italien Minotti a introduit des variantes de 66 cm sur ses lignes de table Oliver (signées du designer Rodolfo Dordoni) ou Bellagio. L'idée est de s'adapter à un usage hybride – «Des meubles à multiples facettes adaptés à une multitude d'activités», selon la présentation de la marque – pour un nouveau paysage à vivre. Bouquiner, travailler, manger, tirer le tarot, se conter fleurette au-dessus d'un verre de champagne... Oui, mais en beau style. ☉

TEXTE RENATA LIBAL



BUCHERER

1888

SWISS WATCH & FINE JEWELLERY EXPERTS SINCE 1888

bucherer.com



TOUR DE MAIN

À GAUCHE Margrit Linck a créé plus de 400 modèles de vases, quelques chandeliers et coupes.
 CI-DESSUS La réalisation des pièces au tour demande beaucoup de doigté.
 À DROITE L'argile en excès est éliminée lors du tournage final à l'aide d'instruments et d'outils spécifiques.
 CI-CONTRE Les pièces sont mises à sécher pendant au moins une semaine avant de passer au four.
 À DROITE Après la première cuisson, la terre prend une couleur brique.
 CI-DESSOUS L'émail est appliqué au pistolet.



Tenir la forme

DES VASES QUI RESSEMBLENT À DES SCULPTURES: LES CÉRAMIQUES DE LINCK, FABRIQUÉES DEPUIS LES ANNÉES 1940 PRÈS DE BERNE, TIENNENT AUTANT DE L'UTILITAIRE QUE DE L'ART.

TEXTE TINA BREMER PHOTOS ULRIKE MEUTZNER

E LLE SE SOUVIENT ENCORE parfaitement des mains de Margrit Linck: rugueuses, parcourues de fines gerçures comme une terre d'été assoiffée de pluies. Des mains séchées par l'argile qu'elle façonnait selon ses croquis en vases, coupes, lampes et bougeoirs qui, 80 ans plus tard, demeurent des pièces très prisées. «Une fois, alors que j'étais enfant, Margrit a pris mes mains dans les siennes et m'a dit: fais quelque chose d'elles, elles sont pleines de force!», raconte Annet Berger. Ce souvenir a marqué la jeune femme, qui a pris son aïeule au mot. Depuis 2011, propriétaire et directrice créative de Linck Céramique, elle représente la troisième génération à la tête de l'atelier. «J'ai repris l'entreprise de ma tante, qui était la belle-fille de Margrit Linck.» Visionnaire, cette Bernoise a créé, dès les années 1940, des objets en terre cuite tenant autant de l'art que de l'utilitaire, dont les formes sculpturales s'intègrent aussi bien sur le rebord d'une fenêtre que dans une galerie. Femme émancipée et de caractère, Margrit Linck a évolué dans le cercle de Miró et de Giacometti, mais ses œuvres étaient, à cette époque, éclipsées par celles de son mari, le sculpteur Walter Linck. «Le lien entre art et design est très fort dans les créations de Margrit, avec un niveau de perfection très élevé», explique Annet Berger. Les objets géométriques sont aujourd'hui encore réalisés à la main, dans une ancienne forge à Worblaufen près de Berne où la lu-

mière du soleil perce les hautes fenêtres industrielles, alors que l'Aar coule paisiblement à l'arrière du bâtiment.

Sur le plateau du tour, la céramiste Debora monte le modèle V18. Les pièces sont toujours produites en petites séries de 20 à 30 exemplaires, en argile d'Einsiedeln, une terre qui a une structure plus poreuse après la cuisson. Vlan! Une motte ronde s'écrase sur la girelle, elle est humidifiée avec de l'eau pour qu'elle reste bien souple et malléable. A chaque manipulation, le pain de terre prend forme, un volume anguleux et un collet rond se dessinent sous la pression des mains de Debora. De longues aiguilles, semblables à des baguettes de mikado, servent à guider la potière et indiquent la hauteur prédéfinie de chaque pièce, «il faut aussi beaucoup d'intuition et d'expérience», explique la céramiste.

La touche finale

Une fois la terre sèche, après un ou deux jours, jusqu'à consistance dite «du cuir», la pièce est de nouveau tournée, on parle alors de tournassage, afin d'enlever le surplus de matière qui est retiré à l'aide d'un instrument tranchant. Les bords sont arrondis à l'aide d'une petite éponge humide et toutes les surfaces sont encore une fois retouchées. Après un dernier coup d'éponge et encore près de deux semaines de séchage, la pièce peut passer au four! Les vases sont cuits une première fois à 980 degrés pendant environ sept heures. Ensuite, Nathalie, la responsable de l'atelier et spécialisée dans l'émaillage, prend

le relais. Armée d'un pistolet et de lunettes de protection, elle applique les pigments de couleur de manière régulière et uniforme. «C'est une tâche exigeante et délicates. Nos formes ont beaucoup d'endroits difficiles à atteindre», explique Nathalie. Lors d'une deuxième et dernière cuisson, les pigments fondent et se transforment en une couleur brillante.

A l'exception de quelques pièces noires, la fondatrice Margrit Linck produisait presque exclusivement de la céramique blanche, laissant la forme parler d'elle-même. Depuis, occasionnellement, de nouvelles couleurs font leur apparition: rose poudré, bleu carbone et tout récemment la teinte Trench, un beige clair – pour l'exposition d'hiver à Berne (du 15 au 23.12, en face de la boutique, Brunngasse). Toutes sont des éditions limitées qui ont souvent été créées dans le cadre de collaborations. «Nous avons travaillé avec des maisons de mode comme Roksanda Ilincic, Matches Fashion ou Birkenstock», raconte la directrice, qui a elle-même auparavant œuvré pour l'industrie de la mode. «La mode évolue toujours plus vite, alors que ce qui me fascine aujourd'hui, c'est la longévité de nos produits. Depuis que je suis enfant, j'aime leur esthétique – même 30 ans plus tard, je ne m'en lasse pas.» Le regain d'intérêt que connaît actuellement l'artisanat haut de gamme joue en sa faveur au moment où le destin de l'entreprise est entre ses mains. Celles que jadis Margrit Linck avaient saisies, prédisant qu'elles pourraient mener loin. ☺



Annet Berger

La Bernoise de 47 ans représente la troisième génération à la tête de Linck Céramique qu'elle dirige depuis 2011. Jusque là, c'est sa tante qui a veillé sur l'héritage de la fondatrice Margrit Linck et l'a inscrit dans le présent. Avant de reprendre l'entreprise familiale, cette femme de 47 ans a travaillé dans la mode et dans le design d'intérieur. Ce qui l'intéresse dans la vie c'est «l'entre-deux», y compris dans la céramique. Elle vit à Zurich avec ses deux enfants. www.linck.ch



UN GOÛT... INOUBLIABLE

what else?



Esthétique ou militant, kitsch ou chic, le décor sur ongle continue d'écrire son histoire.

Haut les mains!

L'ACTUELLE FOLIE DES ONGLES ORNEMENTÉS CONQUIERT LES HOMMES COMME LES FEMMES. MAIS L'ART DE METTRE EN SCÈNE LE BOUT DE SES DOIGTS NE DATE PAS D'HIER. RETOUR SUR UNE PRATIQUE RITUELLE MOINS ANECDOTIQUE QU'ELLE NE SEMBLE.

TEXTE KATRIN ROTH

ENVIROUN AN s'est écoulé depuis que le chanteur de *Watermelon Sugar*, Harry Styles, a enfin dévoilé son projet secret: le lancement de Pleasing, une marque de produits de beauté à son nom, dont une des forces repose sur une offre créative en vernis à ongles. Des marrons profonds, des gels orange, des opaques anisés, des roses marbrés, des abricots à effet sorbet et tout un arsenal de ronds et autres losanges, pour personnaliser les effets. Le résultat ne s'est pas fait attendre: hausse fulgurante, de plus de 450%, du sujet «hommes et vernis à ongles» sur les moteurs de recherche.

Alors, nouvelle tendance? En partie seulement. Selon Kim Petri, cofondatrice de la chaîne alémanique de salons de beauté Schminkbar, Harry Style s'inscrit dans une mouvance artistique déjà bien rodée: «Dans le milieu du rock, confirme-t-elle, on voit depuis des décennies des hommes avec les ongles vernis. Je me souviens encore très bien de la rupture de stock soudaine d'un ver-

nis à ongles gris foncé après que le chanteur Seal a porté cette nuance pour des séances photos.»

Reste que l'ongle masculin verni était considéré comme une extravagance de star. Il est aujourd'hui entré dans la norme, ornant les mains du vendeur de supermarché comme du concierge d'hôtel chic. «Les frontières de genre ont disparu et nous ne proposons plus de traitement ou de couleurs spécifiques», confirme Kim Petri.

Cette évolution n'est finalement que logique, puisque les débuts de la manucure ne connaissent ni genre ni ethnie. Dans une longue enquête historique, le quotidien anglais *The Guardian* relève que «les archéologues ont découvert des momies égyptiennes (datées de 5000 avant J.-C.) avec des ongles dorés et des bouts de doigts teints au henné. Vers la même époque, les femmes indiennes se teignaient les ongles au henné, tandis que les hommes de l'ancienne Babylone utilisaient du kajal pour colorer leurs ongles.»

A l'instar du cheveu qui repousse sans cesse, l'ongle a souvent été doté d'un pou-

voir symbolique particulier, bien au-delà de sa simple fonction de protection des extrémités. Dans la Chine ancienne, vers 3000 ans avant J.-C., la couleur de l'ongle était associée au statut social et il était d'usage de modifier la nuance par un mélange de cire d'abeille, de gomme arabique, de blanc d'œuf et de colorants issus de pétales de fleurs. Les tons rouges riches en pigments étaient réservés aux puissants. «L'importance sociale des ongles rouges a été une constante au fil des siècles, peut-on lire encore dans *The Guardian*. Ils étaient un privilège de l'élite et soulignaient non seulement les lits d'ongles, mais aussi et surtout les inégalités sociales.»

En Europe, cette passion pour la main manucurée n'est devenue courante qu'à partir de 1800 environ et il s'agissait alors surtout de perfectionner la forme de l'ongle à la lime et de le polir pour le faire briller. La couleur, elle, n'est arrivée qu'à la fin des années 1920, avec l'avènement de l'industrie automobile, où l'on expérimentait alors de nouvelles peintures opaques pour les véhicules. C'est sur la base de cette technique



JOIE D'ENFANT

Andrea Lavinthal, directrice style et beauté du magazine américain *People*, a un fils de six ans et raconte qu'il adore faire scintiller ses ongles, avec un faible, ces temps, pour la nuance **Sleigh Bells Bling**, un doré à paillettes de la nouvelle collection OPI pour les Fêtes.

qu'ont été développés les premiers vernis à ongles modernes, ceux que l'on a pu voir sur les mains de stars hollywoodiennes comme Gloria Swanson, ou plus tard Rita Hayworth. L'accès du grand public à cette peinture brillante remonte, lui, à 1932, lorsque les frères Charles et Joseph Revson, en collaboration avec le chimiste Charles Lachman, ont mis au point le premier vernis à ongles couvrant et industriel à base de laque de voiture, commercialisé sous le nom de Revlon.

Un dentiste invente l'ongle permanent

Selon le portail de statistiques Statista, le chiffre d'affaires annuel actuel du segment ongles s'élève à environ 2,05 milliards d'euros et le marché européen devrait atteindre un volume de 2,40 milliards d'euros d'ici à 2026. C'est que la simple colorisation chic d'il y a cent ans est devenue une mouvance de fond, en raison notamment d'avancées technologiques, comme le gel ou les ongles permanents. La version artificielle est à due à un dentiste: en 1957, Frederic Slack se serait cassé un ongle et pour le réparer, il a utilisé du papier d'aluminium et de l'acrylique dentaire du laboratoire.

Mais la technique n'est pas seule en cause: l'attrait de l'ongle spectaculaire remonte encore et toujours à sa valeur symbolique. En 1975, le maquilleur et fondateur de la marque Orly, Jeff Pink, a franchi une étape importante, avec la création de la French manucure, ce style bicolore mais naturel qui incarne le chic et le propre. Le rouge intense, lui, a cultivé son pouvoir sensuel, comme l'ont bien compris les maisons de couture, qui ont lancé leur propre nuancier - Dior en premier, suivi de Chanel, qui a déclenché un engouement mondial en 1995, avec son «Rouge noir» - initialement nommé Vamp sur le marché américain. Même la maison de soie et cuir Hermès dispose depuis l'année dernière de sa propre ligne.

La vraie rupture en matière de style remonte sans doute aux années 1980, avec l'émergence d'une esthétique alternative au bon chic bon genre de la culture occidentale. Les femmes noires se sont érigées en modèles d'une autre féminité, avec des ongles interminables, comme des griffes de panthère. De Donyale Luna, la première femme aux origines multiraciales en couverture du *Vogue* américain, dans les années 1960, à Janet Jackson, en passant par l'athlète Florence Griffith-Joyner, triple médaillée d'or olympique, ces femmes ont imposé une extravagance, une liberté, une fierté jusqu'alors inédites. Ce style est si largement copié aujourd'hui, que le public a tendance à en oublier l'essence militante.

Le temps, en effet, est à toutes les folies du nail art, cette inspiration artistique qui ambitionne de faire tenir une œuvre sur 5 cm². On pense aux paysages miniatures avec cerisiers en fleur comme on les aime en Asie, aux ongles longs, carrés et sertis de bijoux d'une Kardashian, aux jeux géométriques et autres compositions colorées qui fleurissent sur les réseaux sociaux... Reste que ce morceau de kératine, comme un rappel de notre animalité, soit sauvage, soit domptée, ne se laisse pas facilement oublier. Il se pose en emblème de classicisme ou de rébellion, de chic ou d'amour du kitsch. ©



ÉGYPTE ANCIENNE



1938



1966



2021

DU BOUT DES DOIGTS

1039-991 av.J.-C. Le bout des doigts des momies était recouvert d'or pour protéger les os fragiles.

Vers 1938 Publicité Revlon, première marque de vernis à ongles.

1944 La star hollywoodienne Rita Hayworth affichant des ongles longs et peints.

1966 Donyale Luna et sa manucure blanche en une de *Vogue*.

1984 L'athlète américaine Florence Griffith-Joyner impose ses griffes colorées sur la piste.

1995 Chanel lance son Rouge noir, devenu un classique parmi les classiques.

2021 Bagues en trompe-l'œil représentant des ongles dorés et infinis par Schiaparelli Couture.

2022 Le verni créatif signé Harry Styles et sa nouvelle marque de cosmétique Pleasing.



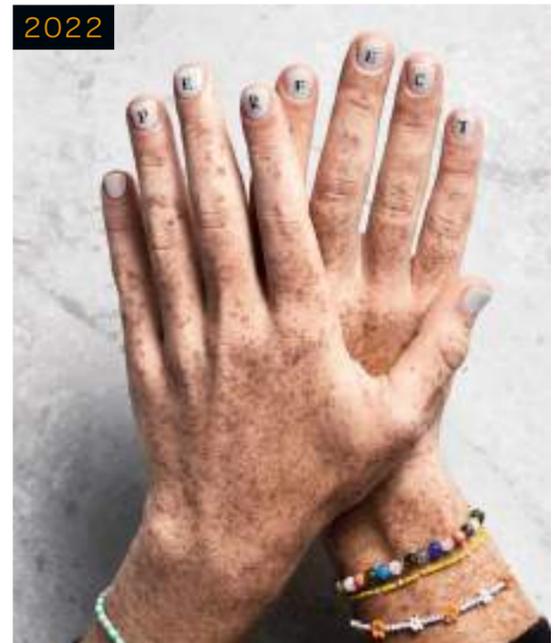
1944



1984



1995



2022

Sprüngli

LAUTHENTIQUE
SAVEUR
DE NOËL

Des petits plaisirs gourmands à se faire livrer chez
soi: spruengli.ch/shop

Confiserie Sprüngli – Tradition chocolatière suisse depuis 1836

Pierre Hermé, à la tête d'un empire de douceurs, se fait un point d'honneur à décliner la pâtisserie autrement.



SECRETS **SUCRÉS**

LE PLUS CÉLÈBRE DES PÂTISSIERS, **PIERRE HERMÉ,** PUBLIE SA BIOGRAPHIE ET PROPOSE DE DOUCES ET ÉTONNANTES VIRTUOSITÉS POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE.

TEXTE **RENATA LIBAL**

DANS CE SALON COSSU proche des Champs-Élysées, Pierre Hermé, en gilet gris sagement boutonné, fait déguster ses nouveaux accords café et macarons. Instructions à l'appui: il faut écarter un peu, à la cuillère ronde, la crema de la surface de l'espresso, cette mousse rougeâtre qui permet, visuellement, d'appréhender l'intensité du breuvage. Le terrain est ainsi dégagé pour humer au mieux. On aspire alors le liquide avec un son de succion bien assumé et on cherche les arômes. «Allez-y, encourage le plus fameux des pâtissiers, dont le nom s'inscrit en grand sur plus de 60 enseignes d'Europe et d'Asie. N'ayez pas peur: ce *sluuurp* gouleyant est indispensable à l'exercice.» Les professionnels appellent grumage ce bruyant geste de bouche, qui révèle aujourd'hui une délicieuse sucrosité de noisette, parfaitement équilibrée avec les notes douces et fruitées de l'arabica de Colombie. Pour le macaron (un Infiniment Praliné aux noisettes du Piémont), l'exercice est plus simple: il suffit de croquer avec délectation dans la si fine croûte farcie de crème moelleuse constellée d'infimes croustillances. Merci la vie!

La fin d'année est une période faste pour les métiers de bouche, mais Pierre Hermé, lui, surenchérit. Il signe une édition limitée de trois cafés pour Nespresso (une première collaboration, pour la maison suisse, avec un artiste gustatif), avec biscuits et chocolats assortis (et même une bougie parfumée); il réalise une bûche de Noël délirante; il publie sa première autobiographie. Sans même parler de la sculpture éphémère en macarons réalisée en octobre à la demande de la Ville de Paris.

A 61 ans, Pierre Hermé peut se targuer de près d'un demi-siècle d'expérimentation de douceurs. Né à Colmar, héritier de cinq générations de pâtissiers, il monte à Paris à... 14 ans, pour un apprentissage chez l'absolue référence de l'époque, Gaston Le Nôtre. Suivent des enseignes emblématiques du luxe sucré, Fauchon, Ladurée... Il fonde sa propre maison de haute pâtisserie en 1998, avec une passion pour la réinvention du macaron. Le succès est phénoménal: les becs à sucre du monde entier font la file pour s'offrir des pâtisseries qu'ils connaissent par leur petit nom, comme des amis intimes: le gâteau Ispahan, symphonie de rose, de framboises et de litchis; le Carrément Chocolat, grand cru araguani; la tarte Infiniment Vanille et ses trois provenances de gousse, Mexique, Tahiti et Madagascar.

Le soir venu, une party chic célèbre, dans un hôtel privé parisien, la collaboration Nespresso x Pierre Hermé. Mondain décontracté, le pâtissier et chef d'entreprise pose à la demande, en costume noir et chemise blanche, avec l'un ou l'autre de ces influenceurs en tenue théâtrale, venu du Brésil à moins que ce ne soit du Maroc. Il s'enquiert, gourmand: «Avez-vous goûté l'OL Raspberry cocktail que les baristas ont imaginé avec mon café?» Mission accomplie: un rien de sirop de rose et de champagne rosé, l'infiniment fruity se tient parfaitement en soirée.

Du café aromatisé framboise... Sérieusement?

Mais oui! La framboise a un petit arrière-goût légèrement souffré, comme une amertume, qui se marie fort bien avec l'arabica très équilibré que nous avons choisi. On y retrouve un peu la même framboise que dans les eaux-de-vie: un fruit écrasé, voluptueux. Mais c'est bien parce que l'association n'est pas spontanée que j'ai eu envie de développer ce parfum. Il faut toujours oser! Et nous avons fait, avec les équipes de Nespresso, près de 40 essais pour arriver à cette précision de saveur.

Quel amateur de café êtes-vous?

J'en bois en arrivant au bureau, après mon thé matinal. Je l'aime noir, avec un verre d'eau pétillante, comme à Venise. Cela posé, je ne suis pas très amateur des cafés aromatisés... Quand Nespresso m'a demandé d'imaginer une collection festive, je me suis donné comme défi d'en élaborer deux qui me feraient changer d'avis: l'intensément fruité à la framboise et l'intensément gourmand à la noisette. J'adore les noisettes, j'en mange tous les jours! Et je suis très heureux du résultat. Le troisième est un espresso particulièrement intense, mais sans grande amertume, comme on peut en boire au cours de toute la journée.

Vous avez rencontré les producteurs de café, en Colombie...

J'y ai découvert, en deux voyages, une culture traditionnelle et gastronomique exceptionnelle. Les producteurs travaillent en petites fermes, entre 2 à 4 hectares. Nespresso accompagne le processus de la terre jusqu'au conditionnement. Je garde un souvenir ému du repas de midi chez une fermière nommée Flora, autour de son tout nouveau poêle: on sent que les gens reprennent confiance dans le futur de leur exploitation. Et leur arabica est remarquable! Fruité mais pas trop.

Votre biographie est parue cet automne – vous définissez-vous comme un pâtissier et entrepreneur comblé?

Certainement! Mais le retour en arrière ne m'intéresse pas. Je suis un peu amnésique au passé. En revanche, je trouve intéressant de raconter la construction de mon métier et la pratique quotidienne. J'espère donner envie à des jeunes de se lancer dans ce savoir-faire, car il est très difficile de recruter des talents aujourd'hui. Le métier est certes exigeant, il faut beaucoup se tenir debout, mais quels horizons il ouvre! Et dans mon entreprise, les journées de travail durent 7 heures et demie – c'est raisonnable, non? J'ai vraiment envie de mettre en valeur cette intelligence de la main qui est si importante à développer, à transmettre.

Qu'est-ce qui a fondamentalement changé dans le métier depuis vos débuts?

Les techniques sont restées, mais la grande révolution est celle de l'accès à des matières premières magnifiques. Vous savez, j'ai commencé à travailler avec de la margarine plutôt que du beurre. Alors qu'aujourd'hui, le champ des possibles s'est fabuleusement ouvert. Nous parlions tout à l'heure du café d'exception, mais le même soin vaut pour la culture de la vanille, par exemple.

Vous êtes aussi un féru des produits corses...

Mon épouse est Corse. Depuis 10 ans, j'y vais chaque été avec un grand bonheur. Et certains produits m'ont fait l'effet de révélations. Je pense au cédrat, au citron noir, à l'immortelle.

La visibilité des pâtissiers, comme des chefs, comporte aussi une nouvelle donne: émissions de télévision, réseaux sociaux...

Effectivement c'est un changement de taille. Il faut avouer que la pâtisserie est plus sexy à photographier que... mettons du foie gras. Mais le visuel seul ne suffit pas. Il faut que ce soit très bon, sinon le client ne revient pas. Il ne faut jamais oublier que c'est le quotidien qui construit l'édifice d'une carrière, d'une entreprise, pas le geste spectaculaire.

N'empêche: vous êtes la première rockstar de la pâtisserie!

Avec mes équipes, nous avons permis la montée d'une nouvelle génération de pâtissiers et surtout contribué à ce que ces savoir-faire soient visibles du grand public. Mais je n'aime pas trop le mot de star, car il occulte le travail de l'ombre. Alors oui, on me reconnaît parfois dans la rue... Tout à l'heure, deux vieilles dames avec un sac Pierre Hermé à la main m'ont fait de grands signes. J'en suis heureux, mais mon rôle consiste donner à mes équipes les moyens de faire du très bon travail. Je ressens ma notoriété comme un encouragement à continuer, à essayer de faire les choses différemment.

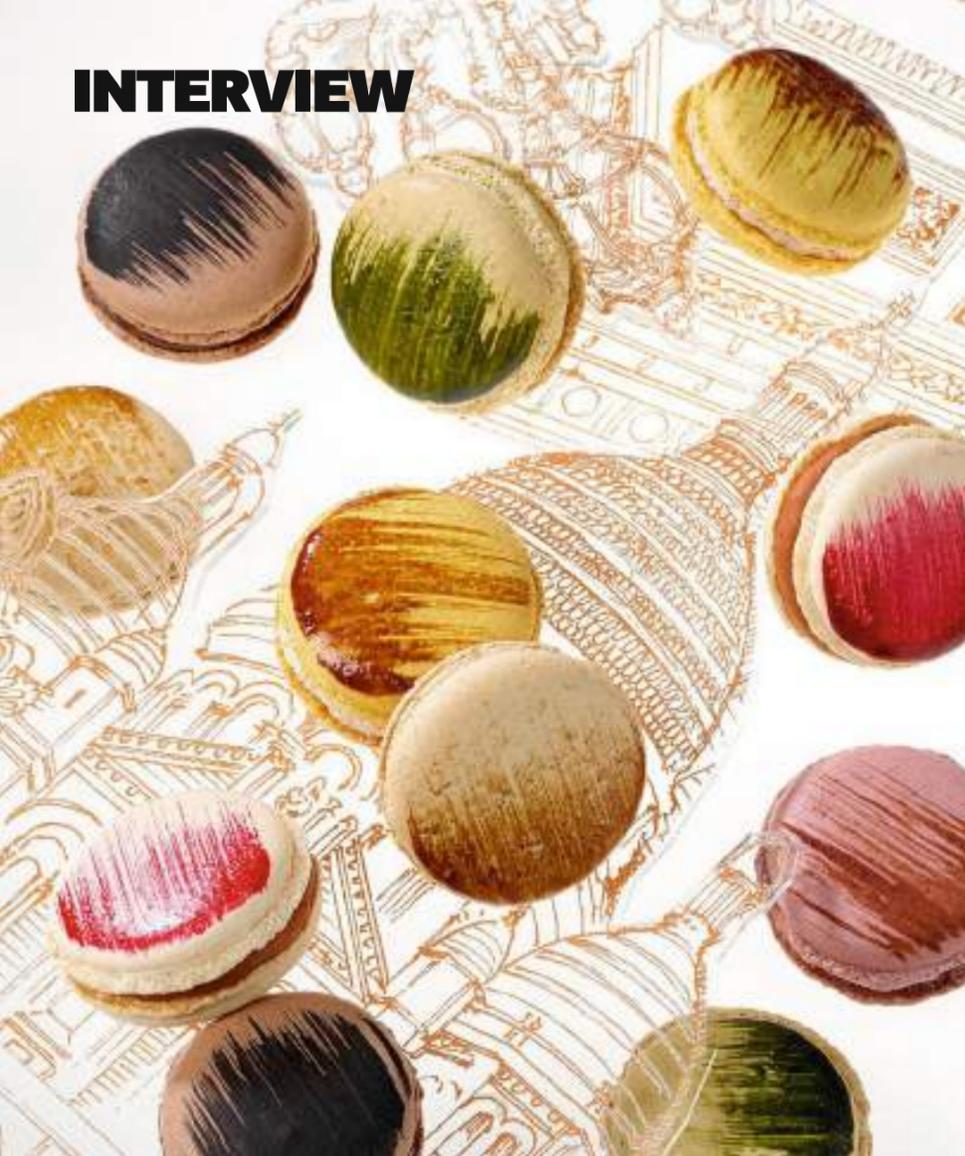
Comment définissez-vous cette touche Hermé?

Etre là où on ne nous attend pas forcément. Faire les choses à notre façon. Par exemple, nous avons récemment eu la demande de la Ville de Paris de faire un gâteau anniversaire pour les 20 ans de la manifestation culturelle Nuit Blanche. Je n'avais pas vraiment envie de faire un gâteau de plus, alors je suis parti ailleurs: vers une installation en macarons, un territoire proche de l'art contemporain. Vous l'aurez compris, je suis allergique à tout benchmark, à tout classement – c'est la boîte à mauvaises idées. C'est très bien, très intéressant, de savoir ce que font les autres, mais il ne faut surtout pas s'en inspirer.



VERSION CAFÉ

En cette fin d'année, le pâtissier star signe trois saveurs de café, en édition limitée, pour la marque suisse Nespresso: un Infiniment Fruité saveur framboise, un Infiniment Gourmand à la noisette et un Infiniment Espresso. Avec biscuits assortis.



DÉGUSTER AUSSI AVEC LES YEUX

À GAUCHE La collection éphémère de macarons Le Temps Retrouvé, en hommage à Proust, est habillée des dessins fins de Juliette Lavat.

CI-DESSUS Le mythique gâteau Ispahan, une harmonie de rose, de framboises et de litchis, emblématique de la précision du geste et des saveurs.

À DROITE La bûche de Noël 2022 salue l'architecture haussmannienne à Paris.



A quoi ressemblent vos semaines?

Cela fait vingt ans que je ne travaille plus au laboratoire. Pour cela, il faudrait que je sois le matin à Tokyo, l'après-midi à Paris et le soir à Marrakech... Mais certains de mes collaborateurs – il y en a près de 650 dans le monde – sont là depuis 30 ans, c'est dire s'ils savent y faire! En revanche je suis à l'origine de toutes les créations et j'accompagne le processus de très près, de la conception jusqu'à la mise en vente et la transmission aux équipes. L'étincelle vient toujours de moi – ou disons à 95%. La création est alimentée par ma curiosité. Hier, par exemple, j'ai planché avec les équipes de marketing sur un projet pour l'année prochaine, l'idée du paradoxe: un gâteau, une collection, qui associerait quelque chose de délicieux avec un ingrédient réputé pas très bon. Cette idée me poursuit depuis près de deux ans et le mot figure toujours en grandes lettres sur le tableau de nos inspirations. Or je viens de voir que le géant de la mode Prada a sorti un parfum à ce nom... Il faut vraiment que j'aie le sentir!

Notre alimentation a beaucoup changé: allergies, tendances véganes, limitations du sucre. Comment faire plaisir à tous?

Et les contraintes religieuses! M'auriez-vous posé la question il y a dix ans, je vous aurais envoyé promener, en disant que je ne suis pas une pharmacie. Or, à la réflexion, ces habitudes ouvrent des opportunités créatives. Je travaille sur un livre de pâtisseries véganes et il y aura toujours une telle offre dans l'assortiment. La ligne dite «gourmandise raisonnée» propose déjà un apport calorique, glucidique et lipidique réduit. La prochaine nouveauté dans ce sens s'appelle la tarte Infiniment Passion – un joli nom! Cela dit, 60 % des produits que l'on vend sont sans gluten... Ils s'appellent macarons.

Les fameux!

En Suisse, vous connaissez forcément le Luxemburgerli! Il s'agit de l'ancêtre du macaron, inventé par un Luxembourgeois employé chez le pâtissier Sprüngli à la fin des années 1950. Il a eu l'idée toute simple de mettre une garniture entre deux biscuits macarons.

A propos de la Suisse, un projet pour y ouvrir des enseignes?

Nous entretenons des rapports amicaux, alors je ne vais tout de même pas affronter Sprüngli sur son terrain! Non, sérieusement: je pense qu'il y a une place, surtout dans la région lémanique, mais rien de concret n'est prévu. Pourtant, mon rapport à la Suisse est fort: mon père, qui était boulanger-pâtissier, a appris son métier à l'école Richemont, à Lucerne. Durant mon enfance, nous y allions très souvent. La dernière fois que j'y suis retourné, je suis descendu au Bürgenstock, un hôtel magnifique. Et j'ai vécu des expériences gastronomiques mémorables chez Denis Martin, à Vevey, et à l'Hôtel de Ville de Crissier du temps de Philippe Rochat. J'ai aussi rencontré Fredy Girardet et j'ai goûté sa cuisine lors de galas de charité, mais je regrette de n'avoir jamais eu l'occasion de manger dans son restaurant. Et j'adore la crème de Gruyère et les meringues.

Quelle discipline de vie cela implique-t-il de travailler comme vous dans la calorique et le plaisir gourmand?

Ah, Je lutte! J'oscille entre période de faste et de régime... Je m'efforce de sauter le petit-déjeuner – et j'y arrive presque toujours. Mais je suis un incorrigible gourmand! C'est moi qui cuisine à la maison: la blanquette de veau, mais aussi des plats plus légers comme le ceviche.

J'aime me laisser surprendre. L'important reste toujours le partage.

Et comment fêtez-vous Noël?

En famille, avec mon épouse, mon fils, mes beaux-parents, ma belle-fille et sa maman... On commence toujours avec le foie gras de Christine Ferber, en Alsace, qui est le meilleur que je connaisse. Puis un plat qui varie selon les années, cuisiné par notre amie, la cheffe Hélène Darroze.

Et votre bûche de l'année en dessert, évidemment! L'opus 2022 a l'air incroyable!

Vous l'avez vue? Elle s'appelle Tout Paris et rend hommage au Pont-Neuf, avec tous les détails architecturaux en chocolat noir garni d'un praliné au riz soufflé, de la crème au caramel à la fleur de sel...

Que dites-vous de cette folle course aux bûches de Noël?

On dit depuis 15 ans que les gens en ont marre des bûches, mais je ne le pense pas. Par le passé, on trouvait les bûches chez le pâtissier... et elles avaient des allures de bûches. Aujourd'hui, beaucoup de grands hôtels ont compris que la pâtisserie était une manière d'attirer une clientèle locale. Mais il s'agit surtout de communication: au final ils font souvent 10, voire 30 bûches – pas 8000 ou 10000. Commercialement, cette offre ne représente pas une grosse concurrence, mais elle met haut la barre du spectaculaire.

Vous êtes un grand amateur d'art... Collectionneur, aussi?

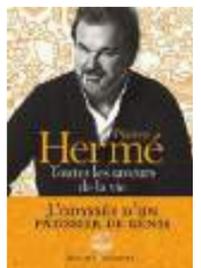
Je hais l'idée de la collection, qu'elle soit d'art ou d'autre chose. Je trouve ce principe aliénant. Moi j'aime me laisser surprendre et c'est la rencontre qui m'intéresse. Tous mes tableaux, toutes mes sculptures évoquent des personnalités que j'ai rencontrées, avec qui j'ai établi une relation. J'aime l'hétéroclite, la découverte. Comme dans le vin d'ailleurs! D'abord, je fais connaissance avec un vigneron, ensuite je goûte, je fais vieillir... et je partage. On en revient toujours là: l'important, c'est le partage!

A propos de partage... votre dernier coup de cœur viticole?

Avec plaisir! Allez voir le domaine de Bellevue, dans le Muscadet – une région qu'a priori je n'aime pas trop... Mais là, c'est particulier! Le vigneron s'appelle Jérôme Bretaudeau et fait de très, mais alors de très beaux vins.

Et la dernière œuvre d'art que vous avez acquise?

Une fabuleuse forêt minutieusement sculptée d'Eva Jospin. ©



HISTOIRE DE VIE

Les amateurs connaissent ses (nombreux) livres de recettes, mais voici l'autobiographie qui raconte la construction d'une carrière, partie, à 2 ans, de la saveur des myrtilles sauvages dans les Vosges.

Toutes les saveurs d'une vie, avec la journaliste Catherine Roig, Ed. Buchet-Chastel.

ELECTRA

LE PREMIER HYPER-SUV 100 % ÉLECTRIQUE



Disponible sur réservation.

Découvrez le pack d'équipements et les prix en ligne.



[LOTUSCARS.COM](https://www.lotuscars.com)

MODE



IL NEIGE DES DIAMANTS

POUR LA PISTE? POUR LA FÊTE? CES TENUES CAPITONNÉES PROPOSENT UNE VISION ÉTINCELANTE DES SPORTS D'HIVER.

PHOTOS SABINE VILLIARD STYLISME SIMON PYLYSER



PAGE DE GAUCHE Veste Clea en softshell mat imperméable et déperlant, col en fausse fourrure, **Fusalp**. Lunettes en acétate, **Dior**. Boucle d'oreille, or gris 750/1000, sertie de 198 diamants taille brillant (2,45 cts) et d'onix, bague entre-doigt, or gris, sertie de 104 diamants taille brillant (0,74 ct) et d'onix, bague (majeur), or gris, sertie de 396 diamants taille brillant (3,73 cts), d'améthyste et onyx, bague sertie de 314 diamants taille brillant (2,26 cts) et d'onix, collection Clash [Un]limited **Cartier**.

PAGE DE DROITE Doudoune en jacquard motifs coquelicots et jupe en jacquard motif floral, **2 Moncler 1952**. Haut à col montant en tissu technique, **Moncler Grenoble**. Chaussettes en tissu technique, **Colmar**. Boots en daim, **Giorgio Armani Neve**. Casque et lunettes de ski en matière technique, **Fendi**.



PAGE DE GAUCHE Doudoune réversible en polyester recyclé, **Tommy Hilfiger x Richard Quinn**. Combinaison de ski à capuche, imprimé flocon de neige géométrique en nylon, bottes plates Pillow en nylon, **Louis Vuitton**. Bob D-Bobby Cannage en laine de mouton avec bande de garniture brodée Christian Dior Paris, **Dior**. Bâtons de ski, le One by XO, **XO**.

PAGE DE DROITE Cagoule en mohair et laine, **Brunello Cucinelli**. Combinaison matelassée en taffetas technique réfléchissant Dior Star et pull en jacquard Dior Alps, **Dior**. Skis noirs à semelle rouge et fixations, le One by XO, série limitée, **XO**. Bracelet en or gris, serti de 1065 diamants taille brillant (18 cts), d'améthystes et d'onix, collection Clash [Un]limited **Cartier**.



MODE





PAGE DE GAUCHE Veste et pantalon de ski en popeline technique, bob en nylon, **Prada**. Lunettes en acétate, **Chanel**. Sac à dos Snomad haute performance Summit Series™ en matière recyclée, **The North Face**. Skis, **Giorgio Armani Neve**. Collier en or gris, serti de 215 diamants taille baguette pour (15,40 cts), de 92 diamants taille brillant (8,38 carats), et de 2 diamants taille princesse (0,36 ct), boucles d'oreilles en or gris, serties chacune de 5 diamants taille baguette (1,12 ct) et 10 diamants taille brillant (0,95 ct), collection Reflection **Cartier**.

PAGE DE DROITE Parka à capuche en satin technique, body à col montant en jersey imprimé et skis paraboliques en bois et fibre de verre, **Chanel**. Chaussures de ski XT3, **Lange**.

DIRECTION ARTISTIQUE Géraldine Dura
PRODUCTION Endrit Nurcaj
MAQUILLAGE Ania Grzeszczuk
COIFFURE Massanori Yahiro
MODÈLE Vika Evseeva
ASSISTANTS PHOTO Héléne Bozzi et Philippe Milliat
OPÉRATEUR DIGITAL Etienne Oliveau
DÉCORATEUR Aymeric Amould
CE SHOOTING A ÉTÉ RÉALISÉ
EN PARTENARIAT AVEC CARTIER



Le geste du sertisseur est particulièrement mis à l'honneur sur la nouvelle collection de montres.

Eblouissant sertissage

LE DIAMANT, CHEZ LE JOAILLIER CARTIER, SE PRÊTE À MILLE FANTAISIES. LA DERNIÈRE N'EST PAS EN RESTE: LE BOÎTIER DE LA MONTRE COUSSIN SE GONFLE ET SE RÉTRACTE... COMME UN VRAI COUSSIN.

TEXTE LA RÉDACTION

UNE FORME CLASSIQUE, dites-vous...? Un boîtier de montre en coussin relève certes du vocabulaire stylistique atemporel. Mais ce modèle-là

– celui que l'on peut admirer en couverture de ce magazine – n'a vraiment rien de convenu. A l'œil, naturellement, comme toute pièce de joaillerie sertie de... 1011 diamants de taille brillant, pour un total de 5,45 carats, il chatoie, miroite et scintille. Mais que dire du toucher? Les privilégiés qui ont la chance de prendre en main (mettre un gant en microfibras, de grâce!) l'une des 20 pièces de l'édition limitée seront plus que surpris de la sensation. Le boîtier, en effet, se rétracte et se gonfle au toucher, comme un vrai coussin, dans un effet dou-doune totalement inédit dans le monde de la joaillerie. Les 13,6 millimètres d'épaisseur répondent à la pression des doigts, avec une merveilleuse et souple sensualité. Le secret de cette facture expérimentale? Une trame quadrillée en mailles d'or enlacées, réalisée par impression en 3D. L'objet d'or obtenu ainsi ressemble au test d'un oursin, cette sphère creuse et légèrement aplatie, dans laquelle s'insèrent les piquants des échinodermes... ou les diamants des joailliers. Mais comme, en l'occurrence, cette structure se déforme et se retend, il faut d'abord l'immobiliser à l'aide de résine, pour la libérer une fois sertie.

Si la maison à l'emblématique panthère n'en est guère à son premier coup d'éclat – 175 ans de prouesses joaillères! – l'édition limitée de la montre coussin représente une belle hardiesse. Elle est le fruit d'expérimentations que mènent les ingénieurs du laboratoire de recherches et innovations de la Manufacture Cartier. Pour réaliser ensuite ces lubies qui repoussent les limites des matières et des techniques, il faut avoir

recours aux sertisseurs virtuoses de la maison, ceux qui bénéficient d'années d'expérience. A La Chaux-de-Fonds, tout près de la manufacture de Cartier, un lieu de prestige a justement pour mission de pérenniser ces savoir-faire exceptionnels: la MMA, Maison des métiers d'art. C'est là, dans une ancienne ferme bernoise rénovée, aux étages inondés de lumière, que non seulement se transmettent les gestes précieux de tradition, mais que s'inventent ceux de demain. Les premières pièces de la montre coussin ont été élaborées sur place et, actuellement, seuls les artisans du lieu et un seul partenaire sont capables de réaliser ce travail.

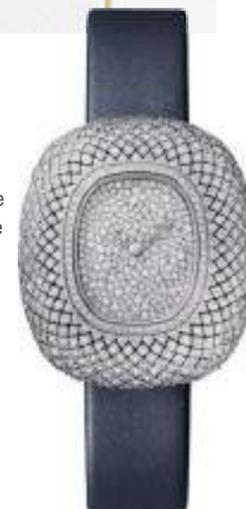
Car il ne s'agit pas seulement de la souplesse de l'édition limitée et de difficulté liée à la variété de tailles de pierres – il faut compter entre 125 et 150 heures de sertissage par pièce. L'autre enjeu consiste à assurer la répétabilité dans l'esthétique des triangles. Car la collection (trois versions, voir ci-contre) inaugure aussi un serti triangle, soit une technique qui permet d'intégrer les diamants dans le boîtier, sans recours aux grains traditionnels. L'or s'efface ainsi pour laisser toute la place aux pierres, qui s'enroulent en spirales, créant un effet capitonné. Dans certaines variantes (dans une version bicolore, notamment, avec la spinelle noire ou la tourmaline Paraiba), la pierre est aussi inversée, la culasse devenant picot, pour créer des variations de textures.

Ces innovations créatives s'inscrivent intimement dans l'ADN de Cartier, traditionnellement la plus précieusement irrévérencieuse des créatrices de bijoux. Les multiples panthères de son répertoire ont donné lieu à des recherches en sertissage, dont le fameux serti pelage – une signature. L'une des prouesses majeures reste aussi le serti vibrant, qui monte chaque diamant sur un minuscule ressort. La scintillance mouvante accompagne ainsi chaque geste de sa lumière vibrante. ●



DANS LA FAMILLE COUSSIN, JE DEMANDE...

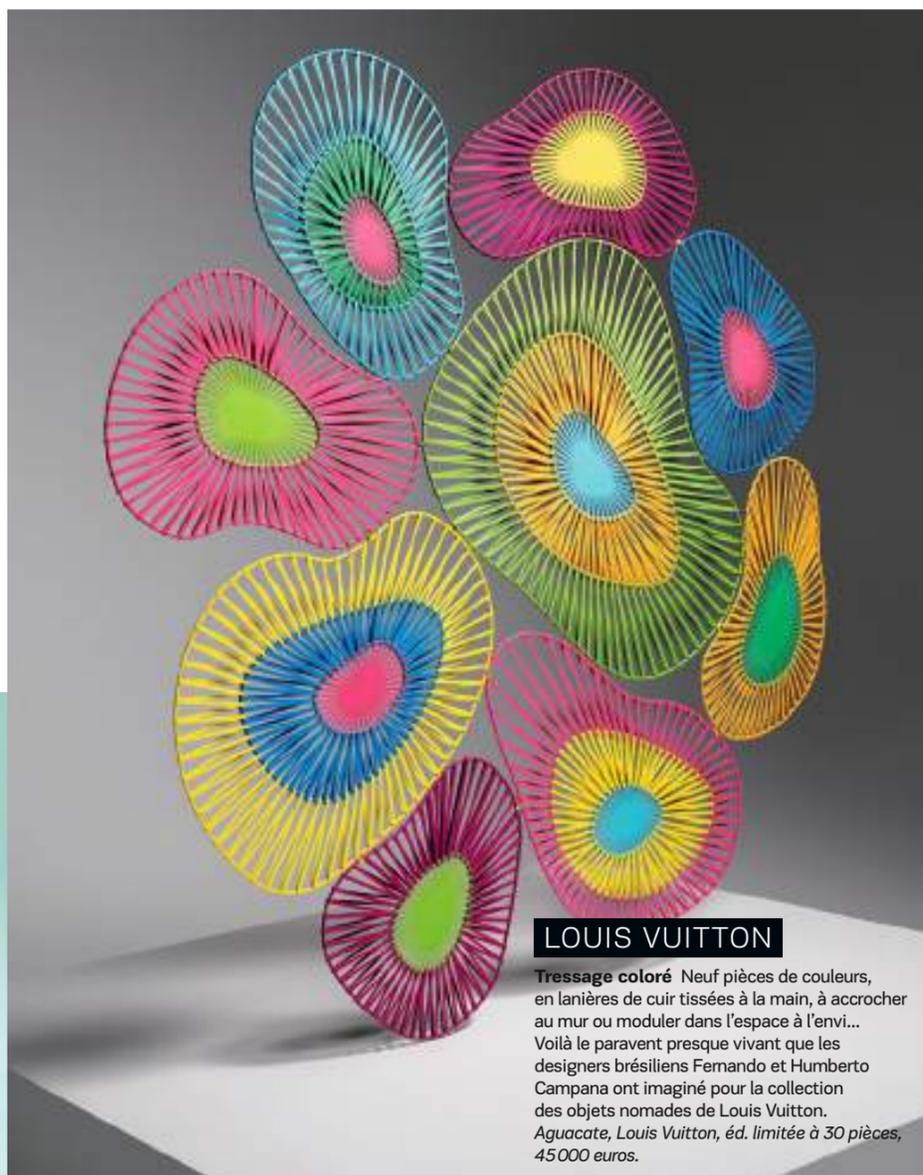
La nouvelle collection Coussin inclut la montre haute joaillerie en édition limitée (ci-contre), qui existe aussi en harmonie bleu-vert (émeraudes, saphirs, tsavorites et tourmalines), de même qu'une version entièrement sertie bicolore, en noir (spinelles, en haut à droite) ou en vert et jaune (tsavorites et tourmalines). Le modèle (à peine) plus sobre, or et diamants, existe en or rose ou blanc et fait, lui aussi, merveilleusement ressortir le rythme des lignes de pierres.



Ecrans à rêves

COMME LES DÉCORS D'UN THÉÂTRE INTIME, LES PARAVENTS SE DÉPLACENT EN UN CLIN D'ŒIL ET CHANGENT L'AMBIANCE D'UN LIEU.

TEXTE ET SÉLECTION RENATA LIBAL



LOUIS VUITTON

Tressage coloré Neuf pièces de couleurs, en lanières de cuir tissées à la main, à accrocher au mur ou moduler dans l'espace à l'envi... Voilà le paravent presque vivant que les designers brésiliens Fernando et Humberto Campana ont imaginé pour la collection des objets nomades de Louis Vuitton. *Aguacate, Louis Vuitton, éd. limitée à 30 pièces, 45 000 euros.*



GIACOPINI DESIGN

Géométrie de métal Voici un vestiaire modulable, qui isole un pan de pièce, tout en offrant miroir, luminaire et portemanteau. L'objet a été créé en 2019 par Manuel Barbieri pour la maison italienne spécialisée en esthétique contemporaine et métal brillant. *Déjà-vu, Giacopini Design, 6 coloris et 5 modules à choix, dès 1130 euros.*

POLIFORM

Corde tressée. Trois hauteurs possibles, pour tous les usages: créer un rythme dans la pièce ou isoler un angle intime. Ce paravent élégant, imaginé par Jean-Marie Massaud, met en scène des matériaux nobles et naturels (métal vernis et corde) qui incitent au toucher. Avec classe et sobriété, il ajoute un élément architectural et moderne à l'intérieur. *Hima, Poliform, 3 hauteurs, 3 à 5 panneaux, prix sur demande (en précommande).*



ARTFLEX

Multi-matières Miroir double face, tissage de paille de Vienne, verre ondulé, laque noire: cette pièce de mobilier nommée Seuil se pose contre un mur comme une coiffeuse ou isole un espace intime. Elle est l'œuvre du grand studio Neri&Hu, qui travaille entre Shanghai et Londres. *Threshold, Artflex, 2 hauteurs, laque verte ou noire, 10679 fr.*



POLTRONA FRAU

Tissage de cuir Du cuir, du si beau cuir: une signature de l'éditeur italien Poltrona Frau. Le paravent modulaire signé du couple de designers italo (Enrico Fratesi) -danois (Stine Gam) met cette tradition en valeur avec un raffinement extrême. *Plot, GamFratesi pour Poltrona Frau, 2, 3 ou 4 modules, 2 motifs (ronds ou losanges), 4 coloris, dès 5640 euros.*



CASSINA

Bois massif Parmi les rééditions de pièces de grands maîtres du design, revoici le paravent en blocs de bois (3131) que Charlotte Perriand a imaginé en 1969 pour le bureau de l'ambassadeur du Japon à Paris. Cette pièce jadis unique rend aujourd'hui hommage au travail artisanal et à l'assemblage manuel, ainsi qu'à l'inspiration orientale de la designer française, qui a tant aimé vivre au Soleil levant. *Paravent Ambassade, Cassina, en noyer canaletto ou chêne (naturel ou noir), dès 7318 fr.*



PETITS, MINIS, MIMIS

PAQUET MINUSCULE ET EFFET MAXIMAL – VOILÀ LE DUO GAGNANT DE CE NOËL. FAITES VOS JEUX!



PAGE DE GAUCHE

De haut en bas et de droite à gauche: montre Première Edition Originale, acier revêtu d'or jaune et cuir noir, cadran noir, **Chanel**. Montre Mini Trésor, collection De Ville, cadran et bracelet (maillles milanaïses) en or Moonshine™ 18 cts, boîtier 26 mm, serti de diamants, à quartz, **Omega**. Montre Faubourg Polka, or gris, cadran nacré naturelle avec 4 diamants, boîtier 15,5 mm serti de 19 diamants, couronne sertie d'un diamant, bracelet serti de 83 diamants, **Hermès**. Montre Happy Diamonds, or éthique rose 18 cts, cadran en nacré perlée verte entouré de 5 diamants mobiles et serti de 2 diamants, bracelet double tour en cuir vert grainé, à quartz, **Chopard**. Montre Perlée, or jaune, cadran nacré blanche guillochée, 23 mm, bracelet gros grain, à quartz, **Van Cleef&Arpels**. Montre Bvlgari Bvlgari, acier inoxydable, lunette avec double logo gravé et cadran en nacré, 23 mm, à quartz, **Bulgari**. Montre Limelight Gala, or rose 18 cts, sertie de diamants, 26 mm, bracelet en cuir d'alligator, à quartz, **Piaget**. Montre Panthère, petit modèle, or jaune, couronne ornée d'un saphir bleu, cadran dégradé du doré au mordoré, à quartz, **Cartier**. Malette de backgammon en vinyle noir, tablier en tissu gris, flèches noires et blanches cousues, **HOT Games**.

EN HAUT À GAUCHE De haut en bas: porte-clés Vivienne Tassel, métal doré, bois, perles de verre, cuir, **Louis Vuitton**. Porte-clés Groom Diabolo, métal laqué et finition dorée, **Cartier**. Porte-cartes Extreme 3.0, avec poche zippée pour écouteurs sans fil, cuir bovin pleine fleur embossé, avec lanière tour de cour amovible, **Montblanc**. Spirale à billes en bois, fabrication artisanale suisse, collection particulière.

EN HAUT À DROITE De haut en bas et de gauche à droite: sac Kelly II sellier Mini, en chèvre Mysore bleu hydra, **Hermès**. Sac chaîne nano baguette, en cuir nappa vert acidulé avec motif FF en relief, **Fendi**. Sac micro Alphaville, cuir de chevreau grainé fuchsia et noir, **Pierre Hardy**. Mini-sac Lady Dior, cuir de veau cannage verni rose pivoine, **Dior**. Sac speedy bandoulière 20, cuir de vache grainé, vaporisé et embossé, coloris vert d'eau, **Louis Vuitton**. Mikado géant en bois (50 cm), **HOT Games**.

À DROITE De haut en bas et de gauche à droite: pendentif Perlée couleurs, or jaune et corail, **Van Cleef&Arpels**. Bague Capture me, or blanc 18 cts et diamants, **Akallis**. Boucles d'oreilles transformables Eternal N°5, or blanc 18 cts et diamants, **Chanel**. Clip Lucky Animals Canard, or jaune, lapis-lazuli, malachite, nacré, onyx, **Van Cleef&Arpels**. Broche Bvlgari Bvlgari, or rose 18 cts, sertie d'un onyx et de diamants, **Bulgari**. Jeu d'échecs en bois de bouleau, **Longfield Games**. Pièces d'échecs Staunton en buis, vernis brillant, plombées et feutrées, fabrication artisanale française (Jura).

Tous les jeux proviennent de la boutique Jouets Davidson, rue Grand Saint-Jean 20, Lausanne.





Chambre avec vue sur le Cervin,
à l'Hôtel Beausite de Zermatt
qui porte bien son nom.

10

NIDS CHICS EN ALTITUDE

LES NOUVELLES ADRESSES
INVITENT À UNE EXPÉRIENCE
GOURMANDE ET INTIME
DE LA MONTAGNE

TEXTE *TINA BREMER ET ESTELLE LUCIEN*



1 Zermatt (VS)

Chambres avec vue

L'hôtel Son nom tient ses promesses. **Le Beausite** à Zermatt, transformé à grands frais, peut se prévaloir d'avoir une des plus belles – si ce n'est la plus belle – vue sur le Cervin. Le bâtiment Belle Epoque de 1907 est le témoin de l'âge d'or de l'alpinisme, celui de la conquête des sommets alpins, surtout menée à l'époque par les Anglais. Symbole de cette aventure, la corde d'escalade sert de fil conducteur à la décoration conçue par Claudia Silberschmidt de l'Atelier Zurich avec une attention particulière portée aux textiles signés Mulberry ou Christopher Farr.

La différence Les portes sont soulignées par un papier peint reprenant le motif de la corde avec un effet 3D, alors que l'installation *The Symposium* de l'artiste suisse Daniel Cherubin indique le chemin vers le spa.

La gourmandise Circuit court est le maître-mot d'une des tables du Beausite, Le Grill, dont près de 75% des denrées, viandes, produits laitiers et légumes sont d'origine locale, et c'est un régal!

Beausite, dès 300 fr. la chambre double, www.beausite-zermatt.ch

2 Dolomites (IT)

Cimes et forêts en majesté

L'hôtel Comment dit-on forêts en latin? **Foresti** est aussi le nom d'un hôtel 5 étoiles ouvert il y a un an, à Bressanone, dans le Trentin-Haut-Adige, dans ce qui aurait du être un sanatorium, avant que la Première Guerre mondiale mette fin au projet. Les raisons qui ont motivé le choix de cet emplacement pour soigner les tuberculeux en 1912 – pureté de l'air, eau de source, ensoleillement... – sont les mêmes qui ont poussé à le rénover pour en faire un havre de paix, de luxe ultime et de reconnexion à la nature. La forêt y inspire, en maîtresse, les soins du spa. Le décor résonne en permanence avec le paysage, diluant la frontière entre dedans et dehors, comme une cabane dans les arbres.

La différence La vue sur les cimes acérées des Dolomites est imbattable depuis les baies vitrées, du sol au plafond, des suites réparties dans trois tours.

La gourmandise Plaisir des yeux et plaisir des papilles sont unis au restaurant construit en gradins pour que chacun savoure tant la vue que son plat: le chef Roland Lamprecht y sert une «cuisine forestière» régionale.

Foresti, dès 600 euros la suite, www.forestis.it

3 Bad Gastein (AUT)

Le meilleur de la ville à la montagne

L'hôtel Ancienne clinique transformée en un hôtel imprégné d'un esprit ultradesign à la gloire des années 1960 et 1970, **le Cōmodo** à Bad Gastein propose un intérieur très civilisé. La nature sauvage du dehors, visible comme un tableau au travers des baies vitrées, sublime encore le lieu. Il faut dire que la station thermale autrichienne, à 1000 m d'altitude, dans le Land de Salzbourg, tient plus de la ville que du village, avec ses bâtiments Belle Epoque, témoins d'un glorieux passé qui lui a valu le surnom de Monaco des Alpes.

La différence L'établissement collabore avec des artistes et designers de la scène berlinoise notamment. Ceux-ci créent des objets et œuvres d'art exclusifs pour l'hôtel, surtout inspirés par la montagne.

La gourmandise Couteaux aiguisés, tatouages assumés, le chef berlinois Max Jensen est aux fourneaux du Cōmodo avec une cuisine colorée, locale et une attention particulière portée aux légumes, cueillis dans les fermes du coin.

The Cōmodo, dès 330 euros la chambre double (minimum de deux ou trois nuits), www.thecomodo.com



4 Crans-Montana (VS)

Tous les sens en éveil

L'hôtel Il faudra patienter jusqu'au 23 février pour franchir les portes du nouvel hôtel **Six Senses** à Crans-Montana. Intégré à un complexe comprenant aussi des résidences privées, l'établissement comptera 78 chambres et suites. Le groupe Six Senses transpose à 2000 mètres d'altitude, comme partout dans le monde depuis 1995, une hospitalité écolo-chic, un accueil holistique et des principes de durabilité solides: sols, menuiseries et tissus ont été créés, autant que possible, à partir de matériaux recyclés et renouvelables.

La différence Le spa de 2000 m² est le lieu privilégié pour éveiller ses sens et se ressourcer. Le Biohack Recovery Lounge, équipé des outils technologiques les plus pointus, permet une récupération ciblée pour enchaîner les journées de ski sans faiblir.

La gourmandise Le Byakko – du nom d'un tigre blanc mythique – mixe les produits locaux et la tradition culinaire nippone, alors que la brasserie Wild Cabin célèbre les mets suisses et la «sauvagerie» alpine.

Six Senses, dès 1400 fr. la chambre double, www.sixsenses.com/en/resorts/crans-montana

5 Villars-sur-Ollon (VD)

Au palace comme chez soi

L'hôtel Erigé en 1913 au cœur de la station vaudoise de Villars, sa silhouette imposante lui vaut le surnom de paquebot des Alpes. **Le Villars Palace**, propriété du Club Med de 1968 à 2018, a été racheté en 2019 par deux entrepreneurs décidés à en faire «un palace de montagne sans prétention, où chacun se sent chez soi, comme à la maison». Rénové, l'hôtel dévoile un décor raffiné et sans pompe – même si les 8 mètres de hauteur de plafond du lobby restent impressionnants. Le palace s'inscrit dans un projet de resort avec un volet éducation, la Villars Palace Academy, en partenariat avec l'École hôtelière de Lausanne.

La différence Les galeries accueillent des expositions permanentes dédiées à deux monstres de la BD: Hugo Pratt et Hergé. Un autre accrochage montre les images de Jimmy Nelson, connu pour ses portraits de tribus.

La gourmandise Avant de se régaler à la Rôtisserie, qui sublime les produits du terroir, une halte au bar s'impose, pour y découvrir le minimusée sur l'histoire de la station vaudoise.

Villars Palace, dès 620 fr. la chambre double, www.villarspalace.ch

6 Savoie (F)

Pleine nature au cœur des Bauges

L'hôtel Entre les lacs du Bourget et d'Annecy s'élève le massif des Bauges. Sur ces monts tendres et sauvages vient d'ouvrir **l'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs**. Tout y est comme une invitation à se reconnecter à la nature au travers d'activités douces, raquettes et ski de randonnée en tête. Les 14 chambres sont ouvertes sur les sommets et les alpages, alors que leur décor évoque les traditions locales, le travail de la laine, les clarines.

La différence L'espace bien-être, avec sa piscine chauffée, ses bains nordiques dans le jardin et son spa, propose des soins inspirés de l'ayurveda. Mais le plus «exotique» de l'offre est le bain de petit-lait, très en vogue aux XVIII^e et XIX^e siècles – aux vertus ultra-hydratantes – à prendre dans une baignoire en cuivre.

La gourmandise Veau de la Chartreuse, poissons du Léman, safran des Bauges... le terroir a tant à offrir. Le chef, Marc Guy et sa compagne spécialiste des herbes sauvages s'appuient sur les producteurs locaux pour concocter une cuisine aussi élégante qu'essentielle, selon les principes du Slow Food.

Auberge d'Aillon et d'Ailleurs, dès 108 euros la chambre double, www.aillon-ailleurs.com



7 St. Anton (AUT) L'esprit nordique au Tyrol

L'hôtel Ouvert en 2020 au cœur de St. Anton am Arlberg, dans les Alpes tyroliennes, par un couple natif de la station, l'**Ullrhaus** tire son nom de la divinité nordique Ullr, dieu de l'hiver et du ski. L'aménagement intérieur est ramené à l'essentiel. Bois, laine et pierre composent un décor brut, à la patte très scandinave dominée par une palette de verts et de gris, en écho à la nature environnante. En sous-sol, le spa, sa piscine de 17 m et son sauna bio finlandais offrent tout le réconfort souhaité après une journée à ski sur les pentes mythiques de la station autrichienne, telle la célèbre piste Kandahar.

La différence La suite Ullr Rooftop avec ses 145 m², son spa privé et sa terrasse sur le toit, est celle qu'il faut choisir pour profiter de la vue sur ces montagnes considérées comme le berceau du ski alpin.

La gourmandise Le restaurant gastronomique, tenu par le propriétaire Michael Gfall, joue des influences de la cuisine nordique, dont la simplicité apparente cache un raffinement extrême.

Ullrhaus, dès 332 fr. la chambre double, www.ullrhaus.at

8 Saint-Luc (VS) Historique et authentique

L'hôtel Il domine le village de Saint-Luc dans le val d'Anniviers. Erigé en 1893, le **Grand Hôtel du Cervin** s'est offert trois ans d'un lifting à la hauteur de son rang de monument historique d'importance cantonale. Boiseries, véranda panoramique, escaliers, parquets... tout a été restauré dans le respect du bâti original. Rouvert en octobre, l'hôtel fait partie des auberges de jeunesse suisses et propose des chambres de 2 à 6 lits avec, pour certaines, vue sur l'éblouissante couronne impériale (Cervin, Dent-Blanche & Co.). La rénovation a permis la réalisation de bains, pour un après-ski les pieds dans l'eau et le regard tourné vers le haut.

La différence Les connaisseurs reconnaîtront ici ou là du mobilier hôtelier historique – fauteuils Morris dans le hall – qui, à défaut d'être de l'hôtel, sont d'époque.

La gourmandise A la Brasserie du Cervin officie le chef Karim Tulli dont la carte colle au terroir et aux saisons. Le bar au style détonnant a été réalisé pour l'hôtel dans les années 1960 et restauré par le fils de son auteur.

Grand Hôtel du Cervin, dès 65 fr. en dortoir, dès 192 fr. en chambre double, www.grandhotelducervin.ch

9 Davos (GR) Le chic de la simplicité

L'hôtel Fermé pendant plus d'un an, l'ancien Continental s'élevant au 116, rue de la Promenade à Davos, renommé **Alpine Inn**, a rouvert ses portes juste à temps pour la saison de ski. Il abrite 49 chambres et suites entièrement rénovées et des combles réaménagés pour y séjourner. La façade du bâtiment, classé monument historique, a été conservée, tandis que l'intérieur a été remodelé dans un esprit réconfortant, «une hospitalité simple et chaleureuse», selon les vœux de l'exploitant Samuel Kappeler.

La différence L'historien de l'art et de l'architecture Michael Hanak est l'auteur d'un ouvrage retraçant les grandes heures de cet établissement ouvert en 1908 et de ses hôtes. Il devrait paraître juste avant Noël.

La gourmandise David Svarcs est aux fourneaux du 1908 Restaurant & Bar, proposant chaque soir un menu dégustation *yummie* à six plats. Un exemple? Des cèpes aux pruneaux et pop-corn ou un filet de bison aux dattes... c'est yummie, c'est miam!

Alpine Inn, dès 139 fr. la chambre double, www.huettENZAUBER.ch/de/hotels-unterkuenfte/alpine-inn



Le partage d'expériences et l'échange humain: summum **du luxe au sommet.**



Les hôtels de montagne (ici l'assiette du Villars Palace) valorisent souvent le terroir dans une offre gastronomique exclusive.

10 Val-d'Illeiez (VS) Des monts pour des cacahuètes

L'hôtel Ambiance décontractée et décomplexée garantie au **Peanut Mountain Lodge**. Ouvert en 2021 à Val-d'Illeiez, station des Portes-du-Soleil, l'établissement de 14 chambres cultive l'esprit montagnard avec une vision un brin décalée et ludique. Les couloirs sont balisés comme des chemins de randonnée et les chambres truffées de références tirées de la vie en refuge ou en van, mais le confort est assuré par une literie de qualité. Au sous-sol, le bar croise le camotzet et devient un Barnotzet avec piste de pétanque et fresques très «underground».

La différence Pas de pause intersaison pour le Peanut, qui accueille tous les publics, toute l'année – le lounge est ouvert 24/24 – proposant des espaces pour «bosser» ou «fêter» et les deux si entente.

La gourmandise Au resto Winstub (contraction de Vin et Stube) on fait la fête à la viande de bœuf séchée de Val-d'Illeiez, mais sous forme de Flammenkueche. On précise que tous les plats peuvent être élaborés sans cacahuètes, enfin... sans peanuts.

Peanut Mountain Lodge, chambre double dès 99 fr. www.peanutlodge.com/nos-destinations/mountain-lodge

Le haut de gamme gagne la montagne



Nicolas Délétroz
Professeur à l'Institut du tourisme de la HES-SO Valais -Wallis et chef de projet à l'Observatoire valaisan du tourisme

Depuis une dizaine d'années on observe une montée en gamme de l'offre hôtelière dans toutes les régions alpines. Selon l'Observatoire valaisan du tourisme (Tourobs) entre 2005 et 2021, les nuitées dans les hôtels 4-5 étoiles ont progressé d'environ 20% alors qu'elles ont diminué de la même proportion dans les établissements des catégories inférieures. L'arrivée de grands acteurs internationaux de l'hôtellerie de luxe, aux capacités d'investissement conséquentes, explique, en partie, cette requalification de l'hébergement en altitude. **Quelles sont les tendances du luxe en montagne?** **N.D.** Elles se traduisent par une offre ciblée sur des expériences authentiques, une approche plus détendue, informelle et inclusive loin du bling bling mais plus

proche de pratiques durables. On relève aussi une attention portée aux relations humaines, que ce soit avec les habitants ou le personnel hôtelier.

La tradition joue-t-elle encore un rôle?

N.D. Elle est au centre de cette nouvelle conception du luxe, car elle permet à chaque région de se différencier, là encore, au travers de l'échange humain, en lui donnant un caractère plus unique et chaleureux. Cela participe à l'expérience d'authenticité dans une démarche visant à donner davantage de sens au séjour touristique.

L'offre gastronomique semble aussi gagner en importance et en qualité.

N.D. En effet, les établissements jouent là-dessus pour prôner les valeurs de la destination en s'associant avec des producteurs garants du territoire, qui partagent leur passion. Pour certains hôtes, c'est le summum du luxe.

Le changement climatique rebat-il les cartes?

N.D. Oui, de façon surprenante. Depuis 5 ans, en Valais, on voit un équilibrage de la fréquentation sur toute l'année. Le volume de nuitées en hiver ne compte plus que pour 42% contre 58% en été et automne réunis.

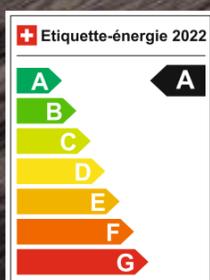
ICÔNE ÉLECTRIFIÉE



FORD MUSTANG MACH-E:
DÈS FR. 459.-/MOIS*
 JUSQU'À 600 KM** D'AUTONOMIE.
 ÉGALEMENT DISPONIBLE AVEC
 TRANSMISSION INTÉGRALE.

Ford

**BRING ON
TOMORROW**



* Ford Mustang Mach-E, moteur électrique avec 198 kW (269 ch), Standard Range, boîte automatique, RWD: prix catalogue Fr. 57'900.-. Exemple de calcul Leasing Ford Credit by BANK-now SA: Fr. 459.-/mois, versement initial Fr. 10'907.-. Taux (nominal) 1.9%, taux (effectif) 1.92%, durée 48 mois, 10'000 km/an. Caution et valeur résiduelle selon les directives de Ford Credit by BANK-now SA. Assurance casco complète obligatoire non incluse. Le crédit sera refusé au cas où il pourrait entraîner le surendettement du consommateur (art. 3 LCD). Toutes les offres sont valables jusqu'au 31.12.2022 ou jusqu'à révocation auprès des partenaires Ford participants. Sous réserve d'erreurs et de modifications. Ford Mustang Mach-E, moteur électrique 269 ch/198 kW, batterie Standard Range, boîte automatique, RWD: consommation 17.2 kWh/100 km, émissions de CO₂ 0 g/km. Catégorie de rendement énergétique: A.

** Selon la Procédure d'essai mondiale harmonisée pour les voitures particulières et véhicules utilitaires légers (WLTP), une batterie complètement chargée permet de bénéficier d'une autonomie allant jusqu'à 600 km – selon la configuration disponible. L'autonomie réelle peut varier en fonction de divers facteurs (conditions météorologiques, comportement de conduite, profil du parcours, état du véhicule, âge et état de la batterie lithium-ion).

Modèle présenté: Ford Mustang Mach-E GT, moteur électrique 358 kW (487 ch), boîte automatique, prix du véhicule Fr. 82'600.- plus options d'une valeur de Fr. 1250.-.



Que la lumière soit

QUELQUES TOUCHES POUR FAIRE LA DIFFÉRENCE, POUR BRILLER DE MILLE FEUX, LE TEMPS D'UN RÉVEILLON... OU PLUS SI ENTENTE.

TEXTE KATRIN ROTH

ECLAT! VOILÀ LE MAÎTRE-MOT. La fin d'année se prête traditionnellement aux bons repas en famille, à la douceur des bougies, à la fête entre amis. Peut-être avons-nous tous, plus que jamais, besoin de cette trêve pour s'illuminer les cœurs. Et les visages! Les suggestions et tendances de saison en appellent aux détails opulents et aux nuances chaudes, pour éveiller la diva qui sommeille en chacune. Même en version discrète, la touche de glamour fait partie de la fête, avec quelques classiques intemporels du maquillage, comme les lèvres teintées de rouge et l'œil souligné de noir – un rien de paillettes sur les sourcils, comme on l'a souvent vu lors des défilés, saura marquer l'occasion. Et pourquoi ne pas oser l'or? Posé en un délicat coup de pinceau, le métal précieux sied merveilleusement à

toutes les carnations tout en les sublimant subtilement. L'effet métallique et brillant s'applique aussi au niveau des paupières, terrain de jeu privilégié pour faire vibrer des nuances chatoyantes et parfois iconoclastes. Autre valeur sûre: le look nude en version moderne, si facile à réaliser: «Un teint éclatant, un gloss scintillant et un pigment irisé appliqué au doigt sur la paupière mobile», recommande Samantha Perez, National Makeup Artist de la marque française Nars. Pour l'inspiration, voici quelques touches aussi sophistiquées que faciles à vivre et à suivre, qui sauront mettre chacune d'humeur festive. Le monde tourne peut-être carré, mais, le temps de quelques jours, on peut décider de défier les mauvaises ondes et de hisser haut les couleurs. ☺

Sculpter avec doigté

Estomper L'anticerne appliqué de manière ciblée pour mettre en valeur les yeux, les joues, les sourcils... Cette technique de contouring fait fureur, surtout sur les réseaux sociaux. On peut l'adopter – et l'adapter – avec grande délicatesse. Pas de pommette en majesté, ni de contraste fort (ça, c'était en 2016). L'effet recherché est subtil et très naturel, avec des transitions douces. Il faut deux anticernes crémeux, l'un clair, l'autre foncé, qui se fondent bien avec la peau et laissent un léger éclat. Important: bien estomper le tout et poudrer ensuite légèrement.



1. Anticernage et correcteur, 11 teintes, **Sisley**, 60 fr. 50. 2. Correcteur de teint lumière, **Sensai**, 54 fr. 3. Correcteur anticernage éclat, Double wear, **Estée Lauder**, 24 fr. 4. Sublimage la crème, **Chanel**, 400 fr.

Eclats métalliques sur les yeux

Briller Avec un nuancier chatoyant inspiré des pierres précieuses, les paupières sortent le grand jeu. Au centre de la paupière mobile, on peut opter pour un éclat doux, avec un fini brillant, voire métallique. Comme si les yeux étaient saupoudrés d'une fine couche de sucre glace. Dans un registre un brin subversif, l'artiste maquilleuse nationale de MAC Cosmetics, Claudia Jacob, recommande une combinaison d'ombres à paupières dans les nuances émeraude, rose et topaze, avec un soupçon de gloss pour un surplus de brillance.



1. Palette 5 couleurs couture, Galactique, édition limitée, **Dior**, 89 fr. 2. Paillettes mélangées, **Ganni x Submission Beauté**, 30 fr. 3. Ombre à paupières Sparkler, Mistel-bow, **Mac**, 32 fr. 4. Palette scintillante couture color Clutch Desert Nude, 10 fards, **Yves Saint Laurent Beauté**, 135 fr.

Poudre d'or

Scintiller L'or n'est pas seulement un bon investissement, c'est aussi un passage presque obligé pour un maquillage festif. Le geste est d'autant plus spontané qu'un éclat doré convient à toutes les nuances de carnation. Les tons froids – plutôt or blanc qu'or rose – peuvent rivaliser avec le ciel étoilé et sont particulièrement en vogue actuellement. Selon la devise «il n'y a pas que les étoiles qui brillent dans le ciel pendant les Fêtes», les collections Holiday 2022, comme par exemple celle de Chanel, proposent des palettes de fards luxueuses qui, grâce à leurs différentes variantes dorées, permettent de s'amuser avec le pinceau.



1. Maxi poudre illuminatrice, Eclat lunaire, or rose ou cuivre, édition limitée, **Chanel**, 89 fr. 2. Poudre éclat rayonnant Plein Air, couleur Mirage, **Hermès**, 110 fr.

Une bouche comme un fruit mûr

Fondre Le nouveau vocabulaire des lèvres égrène les «Melted Berry» ou «Frostbite lips», les baies mélangées comme une gelée sur les lèvres. Voilà plutôt une bonne nouvelle, car ces nuances flattent tout le monde et sont aussi belles en touche légère qu'en pigmentation intense. L'effet fonctionne de jour comme de nuit, avec un penchant pour les tons violacés pour les teints clairs, bruns profonds pour les carnations mates. Et effet WOW pour tout le monde.



1. Rouge à lèvres Starstruck, Audacious, édition limitée, **Nars**, 32 fr. 2. Huile de soin confort lèvres, **Clarins**, 34 fr. 50. 3. Brillant à lèvres Lip Maestro, **Armani**, 50 fr.

Sortir de l'ordinaire pour se mettre dans l'ambiance

Sélection Limited Edition:
découvrez la richesse du choix.

Offre
à durée
limitée



Jusqu'à épuisement du stock.

MIGROS
Simplement bien vivre

MIGROS
SÉLECTION

Toujours plus haut

À PLAT OU PERCHÉE, LA CHAUSSURE DE GALA REND LE PIED CHIC ET LÉGER.

SÉLECTION ENDRIT NURCAJ



Ballerine slingback Martini en résille et à brides en cristaux, **Aquazura**, 731 fr. Mule en daim à bride ornée, **Jimmy Choo**, 687 fr. Mule Planet Choc à paillettes et bride cloutée, **Christian Louboutin**, 624 fr. Ballerine slingback Gomettine en cuir verni et résille, **Roger Vivier**, 708 fr.



Sandale à plateforme en cuir et cristaux, **Miu Miu**, 785 fr. Sandale à plateforme Lyna en cuir métallisé, **See By Chloé**, 336 fr. Sandale Bulla Joni 85 en cuir métallisé, **Nodaletto**, 598 fr. Sandale à plateforme Sheridan 170 en cuir métallisé, talon 12 cm, **Gianvito Rossi**, 768 fr.



Sandale à plateforme en satin avec cristaux, talon 13,5 cm, **Prada**, 1930 fr. Sandale à plateforme Tan-Go en cuir doré, talon 15,5 cm, **Valentino Garavani**, 1090 fr. Sandale à plateforme Jodie en cuir lisse, talon 14,5 cm, **Saint Laurent**, 895 fr. Sandale à plateforme en cuir et viscose, finitions velours, talon 14,5 cm, **Tom Ford**, 1305 fr.

PHOTOS: DR

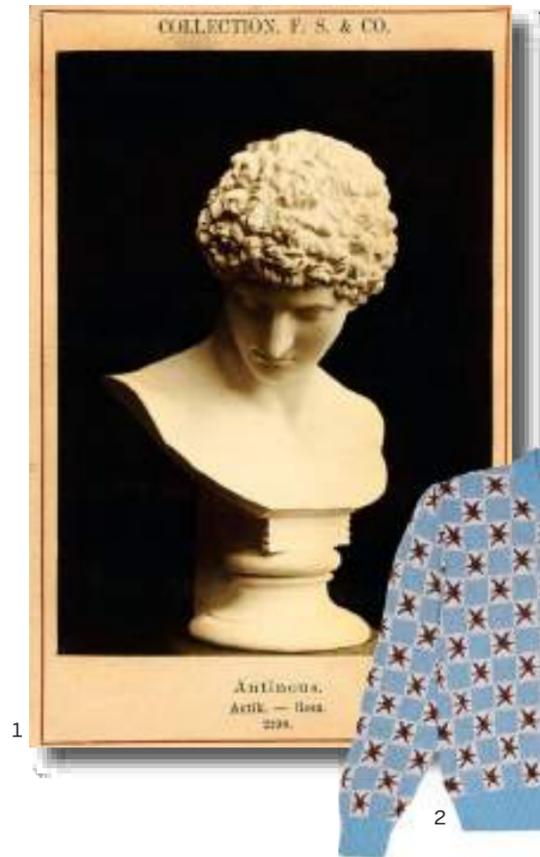


AKILLIS



JOAILLERIE PARIS

COLLECTIONS UNISEXES CAPTURE - À DÉCOUVRIR SUR AKILLIS.COM



Luke Edward Hall

LE PRODIGE DU DESIGN PRÉSENTE CHATEAU ORLANDO, SON PREMIER LABEL EN NOM PROPRE – ET UN NOUVEAU PROJET DE DÉCO D'INTÉRIEUR.

TEXTE TINA BREMER

ELECTIQUE... Voici un mot qui colle bien à l'univers de Luke Edward Hall: un monde coloré où l'Antiquité gréco-romaine croise l'esprit country d'une maison de campagne anglaise avec «une pointe de Palm Springs», de l'aveu de ce designer britannique propulsé enfant prodige du design d'intérieur. Burberry, Lanvin ou Gant se bousculent pour collaborer avec ce jeune homme de 33 ans aux faux airs d'Harry Potter, qui vient de lancer sa propre marque: **Chateau Orlando (2)**. Le nom est une référence à son livre préféré de Virginia Woolf et ses créations forment un kaléidoscope de son style ludique et chamarré. Pulls tricotés, coussins, écharpes, tableaux reflètent ses sources d'inspiration que sont l'art, la musique pop des années 1980, le folklore, la mythologie antique et les voyages. A ce propos, le designer signe la décoration du nouveau restaurant Josette, qui ouvrira bientôt à Dubaï. En attendant, on peut déjà dormir dans le monde de Hall à Paris à l'hôtel Les Deux Gares, doux rêves garantis...

Vous avez étudié le design de mode à Central Saint Martins. Quel designer vous a le plus influencé?

Des designers d'avant-garde comme Walter Van Beirendonck, mais aussi Dries Van Noten ou Burberry du temps de Christopher Bailey. Chez JW Anderson, j'ai effectué un stage de plusieurs mois et j'ai eu beaucoup de plaisir à le faire.

Quel personnage de la mythologie vous fascine le plus?

Antinoüs (1), le bel amant de Hadrien. Il s'est mystérieusement noyé dans le Nil. Dévasté, Hadrien a alors fondé un culte qui lui était dédié.

Parmi les artistes que vous appréciez, lequel vous inspire le plus?

C'est difficile à dire, mais **Cecil Beaton (6)** est un modèle pour moi. J'adore ses écrits, ses photographies, ses couvertures de livres, ses créations de costumes. Toute sa vie a été consacrée à créer et à capturer la beauté.

Votre musée favori?

Charleston Farmhouse (3), dans le Sussex, consacré au Bloomsbury Group, qui est une grande source d'inspiration pour moi. Cette maison avec ses peintures murales, ses meubles peints et le studio de Duncan Grant me fascinent toujours autant.

Quel livre se trouve actuellement sur votre table de chevet?

Trop de livres! J'en lis toujours plusieurs en même temps. Donc, en ce moment: *A Countryman's Winter Notebook* d'Adrian Bell et une biographie de Rudolf Noureev.

Votre destination de vacances préférée?

L'Italie! Surtout **Rome (5)** et Venise.

Noël approche, que souhaitez-vous?

Notre lévrier **Merlin (4)** va bientôt devenir père de chiots, ils devraient naître juste avant Noël. Un bébé chien sous le sapin de Noël serait le cadeau ultime, je pense. ☺



j'adore
PARFUM D'EAU
LE NOUVEAU PARFUM

DIOR