

encore!

SOLEIL

GASTRONOMIE
MAURO
COLAGRECO
CROQUE L'ITALIE

SAGA
DES MEUBLES
GONFLÉS À BLOC

ALLURE
TENUES
D'ÉTÉ POUR
JOUER
EN DOUBLE

JUIN 2026

 Le Matin
Dimanche

AUDEMARS PIGUET

Le Brassus





CODE 11.59 BY AUDEMARS PIGUET
CALIBRE 2968 Ø 38mm



Perlée
Bracelets

Van Cleef & Arpels

Haute Joaillerie, place Vendôme depuis 1906





Mauro Colagreco transcende la cuisine italienne. P. 18



Le retour des meubles gonflés (à bloc). P. 16



La végétation s'épanouit aux pieds. P. 13

SOLEIL | JUIN 2026

SUJETS

12 Swiss Made

A Sévery, où l'huile de noix coule à flots

14 Montres

Le chrono, la complication de l'été sportif

32 Evasion

Plongeon dans les plus beaux bassins d'eau de mer

36 Reportage

En Arizona et en Utah, le ciel nocturne se dévoile comme jamais

38 Beauté

La vague de produits solaires qui prennent soin de l'épiderme

RUBRIQUES

- 6 Merveilles: au poignet, au pied, à l'oreille ou dans son salon, des envies pour tous les goûts
- 30 Shopping: les lunettes masques, pour voir sans être vu
- 39 Ses goûts: le monde tout en couleurs du designer anglo-nigérian Yinka Ilori



Elle: robe en coton et ceinture Delva en coton, **Isabel Marant**. Sac cabas en paille tressée, **Giorgio Armani**. Lui: chemise et pantalon à rayures en coton, **Antik Batik**. Sandales en cuir, **Gucci**. P. 22



EN COUVERTURE

Elle: blouse courte à taille côtelée en coton, pantalon à jambes ballon en popeline de coton et ceinture en cuir de veau, **Louis Vuitton**. Montre Big Bang Summer Multi-Colored Ceramic, 42 mm, **Hublot**. Lui: chemise Vendange et pantalon Moisson en laine, **Jacquemus**. Montre Big Bang Summer Multi-Colored Ceramic, 44 mm, **Hublot**.

Photo: Arthur Delloye
Stylisme: Simon Pylser
Lieu: W Costa Navarino



Immersion radicale

CERTAINS ÉTÉS SE PLAISENT EN VILLE. On les imagine suaves, entre pierres pétries d'histoire et émerveillements artistiques. Or, la saison qui s'amorce est d'un autre acabit... Le fait, sans doute, d'un monde qui turbule et s'époumone: l'envie se fait de plus en plus pressante de mettre la tête sous l'eau (à défaut de pouvoir la mettre dans le sable) et de se laver les neurones de toutes les scories émotionnelles que l'actualité y fiche. La tête sous l'eau dans le sens le plus littéral: nous avons répertorié pour vous les piscines à marée les plus étourdissantes (voir p. 32), celles où les vagues de l'océan s'engouffrent dans les bassins bien sages pour rappeler la puissance du sauvage. Nos images de mode (p. 22) s'approchent elles



Renata Libal, rédactrice en chef

aussi de la mer et font miroiter la perspective d'un bain bleu et vivifiant.

Mais le milieu aquatique n'est pas le seul élément à permettre une immersion radicale. Dans un registre moins purifiant mais plus intrinsèque, la cuisine du chef Mauro Colagreco (*lire l'entretien en p. 18*) invite à se fondre dans le paysage en l'absorbant. Là aussi, littéralement: on savoure l'herbe aromatique que l'on a regardé pousser, comme la petite agone qui nageait hier encore dans les flots tout proches. Le chef franco-argentin, féru des cycles lunaires et des espèces végétales indigènes, vient d'ouvrir son premier restaurant en Italie, près du lac de Côme. Son approche gastronomique incite à appréhender la région par imprégnation: on plonge d'abord dans le lac de Côme, on en savoure les berges ensuite. ☉

encore! est un supplément du **Matin Dimanche** et de la **SonntagsZeitung**. Il ne peut être vendu séparément. Adresses: encore!, Tamedia Publications romandes SA, avenue de la Gare 33, case postale 615, 1001 Lausanne, encore! TX Group, Werdstrasse 21, Postfach, 8004 Zurich. Éditeur: TX Group AG, Werdstrasse 21, Postfach, 8004 Zurich. Rédaction en chef: Renata Libal. Édition: Julien Ossola. Mise en pages: Géraldine Dura (directrice artistique) Image: Endrit Nurcaj. Ont participé à ce numéro: Textes: Silke Bender, Mathilde Binetruy, Tina Bremer, Matteo Fagotto, Endrit Nurcaj, Simon Pylser, Julie Queloz. Photos: Arthur Delloye, Matilde Gattoni, Felix Vericeil. Illustrations: André Gottschalk. Production alémanique: Tina Bremer. Site internet: Julie Queloz. Secrétariat: Jérémie Le Menn. Photolithographie: Photomedia. Impression: Walstead Leykam Druck GmbH. Responsable du marché lecteurs: Marc Isler. Publicité Print Suisse romande: Tamedia Advertising SA, Philipp Markowski, avenue de la Gare 33, 1001 Lausanne, tél. +41 44 248 42 30, annonces@encore-mag.ch. Indication des participations importantes selon l'article 322 CPS: 20 minuti Ticino SA in liquidazione, Actua Immobilier SA, AWI AG, CAC AG, CIL Centre d'Impression Lausanne SA, Doodle AG, Doodle Deutschland GmbH, Doodle USA, Inc., DZB Druckzentrum Bern AG, DZZ Druckzentrum Zürich AG, Edita SA, eisbach.media GmbH, Goldbach Audience AG, Goldbach Dooh (Germany) GmbH, Goldbach Group AG, Goldbach Media AG, Goldbach Neo OOH AG, Green Streams GmbH, Infotrak AG, Interpubli AG, JobCloud AG, JobCloud HR Tech GmbH, LZ Linth Zeitung AG, OFEX AG, Plakanda GmbH, Plakatron AG, Swiss Radloworld AG, Tamedia Abo Services AG, Tamedia Advertising AG, Tamedia Espace AG, Tamedia Finanz und Wirtschaft AG, Tamedia Publications romandes SA, Tamedia Publikationen Deutschschweiz AG, Thuner Anzeigen, TicinOnline SA, TVtäglich, TX Services d.o.o. Beograd-Novi Beograd, TX SERVICES, UNIPRESSOAL LDA, TX Ventures AG, Zattoo AG, Zattoo Deutschland GmbH, 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 œuvres ou prestations. L'exploitation intégrale ou partielle des annonces par des tiers non autorisés, notamment sur des services en ligne, est expressément interdite.



L'Oyster Perpetual, icône de la maison Rolex, prend un bain de couleurs pour son centenaire.

MONTRE

Opération dopamine

Pour célébrer le centenaire de son modèle emblématique, l'Oyster Perpetual, Rolex déroule le tapis rouge à la couleur. Mandarine, azur, matcha, coquelicot... le cadran Jubilee explose en feu d'artifice visuel. Le nom Rolex forme un minutieux puzzle où s'imbriquent formes et lettres rendant l'heure plus vibrante. La marque à la couronne n'en est pas à son premier coup d'éclat chromatique. En pleine pandémie, elle avait déjà surpris avec cinq modèles aux tons gourmands: turquoise, rose bonbon, jaune, vert et orange. Si certaines nuances ont disparu depuis, d'autres ont émergé, à l'image du lavande, introduit en 2025. On se souvient aussi du modèle Bubble, lancé en

2023, dont les bulles semblaient éclater sur un cadran turquoise. Avec cette création, Rolex continue son opération dopamine sans renier son pedigree horloger. La montre embarque un calibre automatique offrant 70 heures de réserve de marche. Elle s'inscrit également dans une tendance optimiste de l'horlogerie, longtemps dominée par des cadrans noirs ou blancs. Son diamètre (36 mm) et son prix (6000 fr.) cochent toutes les cases. La pièce s'impose comme une porte d'entrée attractive dans l'univers Rolex. *Mathilde Binetruy*

Rolex Oyster Perpetual 36, automatique, 36 mm, acier oystersteel, étanche à 100 m, 6000 fr.



PARFUM

Bouquet théâtral

Le rideau se lève sur le parfum Odéon! Inspiré du quartier parisien du même nom, dont le théâtre de l'Odéon en est le cœur, ce flacon de la maison Memo Paris respire le mystère de ce quartier historique. La rose, le patchouli et la fève tonka se marient à des notes d'ambre, de dattes confites et de bois de santal. Le 6^e arrondissement reste un haut lieu culturel: c'est donc tout naturellement que l'illustrateur Jean Jullien a décoré cette édition limitée.

Tina Bremer

Odéon x Jean Jullien, Memo Paris, 275 fr.



JARDIN

Comme une fleur

A un moment où le mobilier d'extérieur s'affirme de plus en plus en lignes minimalistes, cette nouvelle collection de la maison de design Flexform opte pour d'élégantes courbes d'inspiration Belle Epoque - en version très allégée. L'architecte et designer Monica Armani a tracé des dossiers et accoudoirs en forme de pétales délicats, soulignés d'un cordon aux allures artisanales. L'esprit floral se retrouve ainsi en son jardin, comme s'il avait poussé sur la pelouse. Effeuillons... *Renata Libal*

Collection Margheri, Flexform, canapé droit ou modulable, chaise longue et fauteuil, prix selon finition, dès 2600 fr. env.

BAIGNADE

Et maintenant, plongez!

Les motifs de la collection 2026 de maillots de bain Vilebrequin imitent la surface d'une piscine balayée par le mistral: ce léger frémissement qui vient iriser l'eau, le soleil qui se réfracte à la surface... Le bikini ne fait plus qu'un avec l'élément pour lequel il a été créé. Flashback: en 1971, Fred Pysquel, journaliste de Formule 1, cherche à impressionner une conquête avec des shorts de bain qu'il conçoit lui-même... Et ça fonctionne! Les VIP internationaux qui font de Saint-Tropez le centre du monde à l'époque veulent tous ces shorties. C'est ainsi qu'il fonde la marque Vilebrequin. Depuis 2013, les femmes aussi plongent sous le signe de la tortue, le logo de la marque. *Silke Bender*
Maillot de bain Marble, 160 fr. le haut, 135 fr. le bas, vilebrequin.com





La Z9GT de Denza entend faire de l'œil aux amoureux de grosses berlines allemandes...

AUTOMOBILE

Silhouette électrique

Attention, bolide en vue. La marque chinoise Denza fait sa grande entrée sur le marché européen, Suisse comprise. Et de manière plutôt spectaculaire, avec son tout premier modèle, la Z9GT, disponible en tout-électrique ou en version hybride rechargeable. D'abord, il y a cette silhouette. Un break, certes, mais élancé, voire racé. Ce qu'on appelle dans le jargon un «shooting brake», offrant simultanément un profil sportif à l'avant et un volume de coffre généreux à l'arrière. L'intérieur, lui, est carrément opulent. Cuir épais disponible en trois teintes principales, inserts en bois, surpiqûres soignées, écrans... jusqu'à un système audio immersif développé en partenariat avec la maison française Devialet. Ah, et les sièges sont massants et ventilés à toutes les places. La marque haut de gamme du constructeur BYD vient ici clairement faire de l'œil aux amoureux des grosses berlines allemandes, avec des tarifs un brin plus intéressants (il faut tout de même compter plus

de 100000 fr. pour la version hybride rechargeable). Et du côté de la technologie, cette Z9GT n'est – de loin – pas en reste. La puissance cumulée de la version 100% électrique atteint les 1140 chevaux, avec une accélération de 0 à 100 km/h en... 2,2 secondes. La recharge? Eclair, surtout si les bornes Flash développées par la firme se répandent sur le continent. On parle de charger la batterie de 10 à 97% en neuf minutes à peine. Et c'est soudain l'un des grands freins à l'acquisition des voitures électriques – l'attente aux bornes! – qui saute. Plus gadget, mais tellement spectaculaire: les roues arrière sont indépendantes. La voiture peut donc si nécessaire se déplacer en crabe, par exemple pour se faufiler dans des ruelles étroites. Elle peut aussi effectuer un demi-tour sur elle-même ou se parquer en latéral toute seule.

Julien Pidoux
Denza Z9GT, dès 103 500 fr., denza.com

ART

La Grande Bellezza



À Venise, ville façonnée par l'eau, l'histoire et l'imaginaire, la Fondazione Dries Van Noten s'impose comme un nouveau lieu dédié à la création contemporaine. Installée au Palazzo Pisani Moretta, elle fait dialoguer ceux qui «font»: les mains, les regards, les essais, les erreurs aussi. Fondée par Dries Van Noten et Patrick Vangheluwe, ce temple célèbre le savoir-faire comme une forme d'identité culturelle vivante. À travers résidences, expositions et programmes éducatifs, la fondation soutient les jeunes talents et renforce l'idée que Venise est un espace de rencontres, d'échanges et de transformation créative. Plus qu'un centre culturel, le lieu majestueux promeut une ville en mouvement, où les idées circulent librement entre disciplines et générations, patrimoine et modernité, artisans et artistes, tradition et innovation. La création ne cherche pas là la perfection, mais simplement la vie, dans tout ce qu'elle a d'incertain et de beau.

Endrit Nurcaj
Palazzo Pisani Moretta, Venezia, fondazionedriesvannoten.org



MAQUILLAGE

Précieux ovni

Comme un galet ramassé sur une autre planète, ce petit boîtier translucide contient une poudre de maquillage pour les yeux, signée de la make-up artist Violette Serrat. A appliquer du bout du doigts et emporter partout avec soi. R.L.

Plume eyeshadow, VIOLETTE_FR, 8 teintes, 33 fr.



L'œuvre de Marta Blanc représentera le savoir-faire suisse à l'exposition **Homo Faber**, à Venise, en septembre.

ARTISANAT

Mailles à l'âme

C'est un vase, mais ce n'est pas un vase... un contenant, peut-être? Certainement un poème! Le travail de la sculptrice genevoise Marta Blanc s'inscrit dans cet univers évocateur qui parle de métal comme de douceur, de légèreté comme d'industrie lourde. Toujours est-il que son objet nommé «Everything is connected» a été choisi, aux côtés des découpages de papier de Marc Schweizer, pour représenter l'artisanat d'art suisse lors de l'exposition «Homo Faber», en septembre à Venise. Ce rendez-vous biennal est axé sur «ce que la main de l'homme fera toujours mieux que la machine», et les trois premières éditions ont été pur enchantement. Cette fois, la curation de l'événement sera assurée par Es Devlin, renommée pour ses fabuleuses installations, et elle misera

tout sur le pouvoir de la lumière. C'est évidemment là que l'objet d'art de Marta Blanc prend tout son sens. Ses formes mouvantes et émouvantes sont réalisées en fil de cuivre croché et «chaque maille raconte une histoire», dit l'artiste. On a hâte de voir les éclats, ombres, espoirs et fêlures que la pièce projettera autour d'elle. Marta Blanc est née dans la ville industrielle tchèque de Sokolov, longtemps axée sur la production de polymères et l'extraction de lignite. Avant de libérer son talent artistique, elle a d'ailleurs étudié la chimie. Ses œuvres parlent encore le langage douloureux et fascinant de la rouille et de l'oxydation. *Renata Libal*

A voir à l'exposition **Homo Faber 2026: An Island of Light**, Fondation Giorgio Cini, Venise, billets sur ticket.homofaber.com



BIJOU

Tour de magie

Si la nacre blanche ou rosée est emblème de douceur élégante, sa cousine l'abalone, prélevée non pas sur un coquillage mais sur un gastéropode marin, s'impose en folie exubérante. Ses spectaculaires teintes presque hallucinogènes évoquent la potion magique d'une sorcière. Sûr que ce pendentif de la maison Akillis, créé par la talentueuse Caroline Gaspard, saura donner des superpouvoirs à qui le porte. Abracadabra... *R.L.*

Collier Talisman Akillis Paris, en abalone et diamants sur or jaune, 4000 fr.



SAVEURS

Citron spritzé

Si le Spritz orange fluo est un classique de l'été, ses émules se multiplient. La maison Chandon y contribue avec une collection de trois mélanges prêts à verser (créés par une équipe 100% féminine), dont ce très frais citron bio de Tucumán et verveine des hauts plateaux de Catamarca. Accent argentin, tranche d'agrumes et brin de romarin! *R.L.*

Collection Chandon Spritz, Lemon & Verbena, 6% alcool, 19 fr. 95

Le bijou qui murmure à l'oreille

TOY TOY TOY



PAR JULIEN PIDOUX

Pour les technophiles, l'idée même d'acheter des écouteurs uniquement sur des questions esthétiques serait un sacrilège. Mais à voir ces FreeClips de la marque Huawei, il est difficile de rester de marbre. Plus qu'un dispositif intra-auriculaire, l'objet se veut voyant, presque un bijou, à la manière des ear cuffs qui cartonnent tant. Le label chinois a bien compris son potentiel, en le proposant en divers coloris soignés (noir, rose, violet, blanc et bleu poudre). D'abord, niveau confort, ce design en C qui enserre l'oreille a le mérite collatéral de faire en sorte que l'objet



Les écouteurs FreeClip 2, de Huawei.

tient, malgré sa légèreté (5,1 grammes par écouteur). Pratique lors d'une session de running, par exemple (surtout qu'il résiste à la transpiration et à l'eau). On peut même se lancer dans un marathon l'esprit léger, car la batterie permet d'écouter ses podcasts préférés sur près de neuf heures après une charge complète. On passe même à trente-huit heures avec l'aide de l'étui de charge. Et c'est peut-être un détail, mais quel bonheur aussi de savoir que les deux écouteurs sont ambidextres... Et du côté de l'écoute, alors? Plutôt bon, même dans des circonstances exigeantes: le volume adaptif permet de garder la même qualité que l'on soit en pleine nature ou dans une rame de métro aux heures de pointes, tandis que la plupart des commandes de base se pilotent en glissant ses doigts sur le petit haricot extérieur ou en tapotant à différents endroits. Pour être tout à fait honnête, certaines collègues m'ont demandé si je portais des appareils auditifs, mais je crois que c'est la jalousie qui parlait.



LA NOUVELLE BMW 7
BAYERISCHE MOTOREN WERKE





La collection Icons By Icons de Tod's, ici inspirée de la chaise Cosby de Gaetano Pesce.

ACCESSOIRES

Sourire déplacé

Dans le milieu de la mode, sourire est un péché capital. Les mannequins font la tête sur les podiums pour avoir l'air «neutre» et laisser toute la place aux vêtements, les rédactrices boudent au premier rang, tout comme les influenceurs du moment, et le chic se mesure souvent à la distance que l'on met avec la joie de vivre. Sourire des lèvres? Vous n'y pensez pas! Mais sourire des pieds, voilà qui change tout! Sourire du Gommino, par exemple: imaginé dans les années 1970, ce mocassin à picots devait répondre à l'envie très précise de conjuguer l'élégance italienne avec le confort décon-

tracté de la conduite automobile. Avec cette édition spéciale dévoilée pendant le Salone del Mobile 2026, la très chic maison italienne Tod's rend hommage au design italien du XX^e siècle, en s'inspirant, à choix, de Joe Colombo, Gaetano Pesce, Michele De Lucchi et des frères Castiglioni. Chaque Gommino reprend les couleurs et codes graphiques de leurs créations cultes. L'humour et le savoir-faire de la maison en plus. Les 133 célèbres picots de la semelle, eux, deviennent confettis. La preuve qu'en Italie, même les chaussures les plus snobs peuvent parfois ne pas se prendre au sérieux. *Endrit Nurcaj*

TOP 5

Les plus belles expositions à ciel ouvert cet été



Des jeans très nature, lors d'une précédente édition d'Art Môtiers.

1 Direction Art Môtiers (NE), où une quarantaine d'artistes ont disséminé sculptures et installations entre champs et cours d'eau. artmotiers.ch

2 Bois, mousse ou pierre, les oeuvres du Land Art Festival Grindelwald (BE) sont belles mais éphémères. grindelwald.swiss

3 Avec Art Garten Hotels, les jardins d'une vingtaine d'hôtels en Suisse servent d'écrin à une centaine d'oeuvres. gartenhotels.ch

4 Photos géantes et sculptures égayent les sommets valdo-bernois à l'occasion de l'Ailyos Art & Nature. ailyos.com

5 100 photographes s'exposent à proximité de la gare de Zurich pour ce Civilization-our life in focus. museum-gestaltung.ch



MONTRE

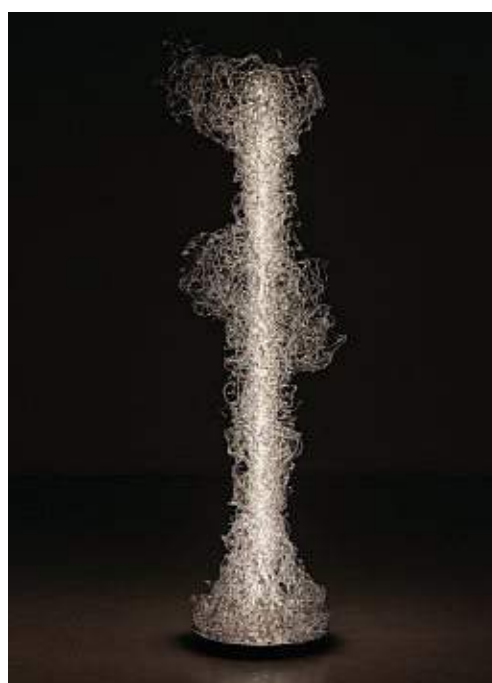
L'heure mystérieuse

Elle semble jaillie des temps immémoriaux, avec ses signes presque ésotériques et son cadran couleur papyrus. Ésotériques? Allons! La dernière née de la maison Tudor relance un concept ancien de montre militaire dit *error-proof*: les index sont tracés en chiffres romains sur le haut du cadran, en chiffres arabes sur le bas. L'astuce permettait, dans les années 1930, aux plongeurs et pilotes de saisir en un clin d'oeil si leur montre était placée dans le bon sens. *R.L.*

Tudor Monarch, calibre manufacture, 39 mm, couleur champagne sombre, 4800 fr.

DESIGN

Fantômes de lumière



Lors du dernier Salone del Mobile, en avril à Milan, le siège de la maison de design Edra était nimbé d'une lumière presque surnaturelle. Dans la cour du merveilleux Palazzo Durini, son showroom permanent, s'élevaient – ou semblaient déambuler – des sculptures lumineuses, comme autant de fantômes d'or ou d'argent, à peine plus hauts qu'une silhouette adulte. Bienvenue dans une foule mouvante d'esprits inspirés! A y regarder de près, l'objet garde toute sa magie mais découvre aussi son utilité: il s'agit bien d'une lampe, intérieure ou extérieure, à intensité réglable. Le designer Jacopo Foggini lui a donné le nom de son amante: Dilly. Et comme tout être cher, chaque lampe Dilly est unique, puisque ses filaments en polycarbonate sont travaillés à la main. Le designer y voit «une interprétation libre de la figure féminine: un profil évanescant qui semble apparaître et se dissoudre au gré des contrastes». La maison Edra perpétue ainsi son approche expérimentale de nouveaux matériaux, dans un jeu hypnotique entre polymère, lumière et ombre. *R.L.*

Lampadaire Dilly, pour extérieur ou intérieur, or ou argent, Edra, prix sur demande

Un air de Méditerranée

LA MAISON APM MONACO CAPTURE L'ESSENCE DU PLUS CÉLÈBRE DES ROCHERS DANS SA COLLECTION ESTIVALE DE BIJOUX. **GLAMOUR ET SOLEIL À FOISON!**

TEXTE LA RÉDACTION



LES BIJOUX SOLAIRES

L'été avec allure. Fidèle à ses trois mots d'ordre – *Fashion, Smile et Chic* –, la maison propose une collection estivale pile dans l'air du temps, ludique et précieuse. Les rayures sont partout, insufflant rythme et énergie. L'identité visuelle est forte et se retrouve aussi sur tous les accessoires exclusifs développés pour l'été... jusque dans son *Yummy Munegu*. Le petit ourson joaillier s'habille cette saison de stries, s'enrichit parfois de pierres, se pare des couleurs monégasques et se porte au cou, à l'oreille ou au doigt. La mer vient elle aussi se glisser – naturellement! – avec poésie dans cet univers: l'écume du ressac devient ainsi un précieux bangle ou un pendentif, tandis que les palmes (un motif désormais récurrent dans l'univers d'APM Monaco) sont réinterprétées, pour un rendu contemporain, tout en or et brillance.

L'ESPRIT RIVIERA

Direction les palmiers et la douce caresse du soleil méridional avec la maison APM Monaco. Pourquoi? D'abord car l'histoire du bijoutier est intimement ancrée au célèbre rocher perché au-dessus de la mer Méditerranée: tout démarre en 1982 déjà. Ariane Prette et son fils Philippe y sont alors des fabricants de bijoux pour différentes maisons basées dans le monde entier. En 2012, ils décident de se lancer à leur compte, avec l'épouse de Philippe, Kika, la directrice artistique. Leur idée? Proposer des bijoux qui évoquent à la fois le luxe de la Principauté et la chaleur du sud de la France, en proposant des collections régulières, toujours dans l'air du temps. Rapidement, les premières boutiques ouvrent à Cannes, à Rome... APM Monaco compte aujourd'hui plus de 500 boutiques, dont trois en Suisse, à Genève, Zurich et Lausanne.

Pour cette nouvelle collection, les équipes créatives de la marque ont voulu capturer une émotion très précise: celle de Monaco sous le soleil. Et voilà une abondance de rouge et de blanc, des couleurs issues du drapeau monégasque. Un je-ne-sais-quoi de glamour, de radieux et de contemporain. Un univers illustré à merveille par les fidèles ambassadeurs et ambassadrices de la maison, comme le pilote de F1 Charles Leclerc, l'actrice Eva Longoria ou le mannequin Baptiste Giabiconi.



DES CRÉATIONS MAISON

Turquoise, corail, malachite, chez APM Monaco, toutes les créations sont fabriquées à la main, dans les propres sites de la marque. Qui prête une attention particulière à l'environnement. Les bijoux sont principalement fabriqués à partir d'un alliage APM composé à 95% de matériaux recyclés et plaqué or 18 carats. Et le programme maison Wonderland permet aux possesseurs de bijoux APM de les faire réparer ou de les faire nettoyer gratuitement. Un véritable cercle vertueux, et un éventail de collections destinées à tous les budgets!



FRUIT PRESSÉ

EN HAUT À GAUCHE Un soupçon d'eau est ajouté aux cerneaux broyés pour les étuver.
EN HAUT À DROITE La torréfaction de la pâte de noix dure une vingtaine de minutes.
MILIEU À GAUCHE La pâte est pressée...
MILIEU À DROITE ... et le miracle opère, la précieuse huile s'écoule.
CI-CONTRE Le tourteau de noix peut être utilisé en cuisine, ou pour l'alimentation du bétail.

Le goût oublié de **la noix**

SUR LES HAUTEURS DE MORGES, LE MOULIN DE SÉVERY PRESSE DES NOIX POUR EN EXTRAIRE **UNE HUILE GOÛTUE** ET SUAVE, ET CE DEPUIS 1598. ET LA RELÈVE EST DÉJÀ ASSURÉE.

TEXTE JULIEN PIDOUX IMAGES FÉLIX VERICEL

AU COMMENCEMENT – une évidence – il y a le fruit. Des noix qui, pour la grande majorité, proviennent directement de petits producteurs locaux, sans intermédiaires. Ici, dans la campagne vaudoise, (bien) au-dessus du lac Léman, le moulin de Sévery presse ce fruit à coque depuis... 1598, excusez du peu. Certaines traces écrites évoquent même un moulin dans le coin au XIII^e siècle. Et c'est la famille Bovey qui veille sur ce lieu presque hors du temps depuis 1845. Aux manettes, Jean-Luc Bovey représente la sixième génération, et ses deux filles, Dessilia et Maveline, sont déjà en bonne place pour reprendre la direction. Si la noix est ici la star – normal, l'huile de noix vaudoise a obtenu une appellation d'origine contrôlée (AOP) en 2020 –, elle n'est pas toute seule. Noisette, pistache, cacahuète ou colza selon les saisons, au total près de quatorze types de produits sont pressés à l'ancienne.

Mais retour à nos cerneaux. Dans le petit espace de travail, le pressoir originel, actionné par la force de l'eau, est encore là, trônant fièrement en son centre, surtout prêt à être photographié par les visiteurs, car la presse fonctionne désormais à l'électricité. Première étape: les cerneaux doivent être broyés, afin de devenir une pâte. Pour ce faire, c'est un grand hachoir à viande – «un hachoir végane», comme aime à le souligner Cédric Morlet, l'artisan huilier,

qui n'a jamais broyé le moindre animal – qui est utilisé. Cette pâte est ensuite déversée dans un antique chauderon – fabriqué en 1800! – pour être torréfiée. C'est là la grande différence entre le pressage à froid et la fabrication dite à l'ancienne, ou à chaud.

Chaque seconde compte

Depuis 1997, le gaz a certes remplacé le feu de bois, mais le rituel reste immuable. L'artisan y verse dans un premier temps un soupçon d'eau pour faire étuve, avant que la torréfaction elle-même ne vienne fixer les arômes de la noix sur l'huile. Un bras mélangeur travaille le produit en continu durant une vingtaine de minutes, râclant le fond du chauderon pour éviter qu'il n'attache, à une température oscillant entre 120 et 140 degrés. Pour se faire, aucun appareil de mesure, tout se fait à l'œil pour l'artisan, qui surveille sa pâte comme du lait sur le feu. Les bons jours, il produit ainsi une vingtaine de fournées, soit près de 100 litres du précieux nectar. Le parfum qui exhale alors du petit moulin est suave, presque sucré. Mais pas le temps de rêvasser car, à ce moment précis, chaque seconde compte, pour éviter que l'amertume ait le temps de se développer: ainsi chauffée, la pâte doit rapidement être déposée dans le «quarteron», un moule rond en bois, fabriqué maison, que l'on recouvre d'un tissu en fibre de verre (autrefois de la jute), puis déposée sous la presse. C'est alors que le véritable miracle a lieu. Le liquide mordoré s'écoule gracieusement au pied de la presse, encore tiède des étapes précédentes. Le

goût? Etonnamment gourmand, intense. Car si la torréfaction brûle certes quelques vitamines, elle offre une explosion de saveurs en contrepartie. Le goût de la noix, lorsque cette dernière refroidit, va s'accroître, alors que celui de la torréfaction elle-même passera au second plan.

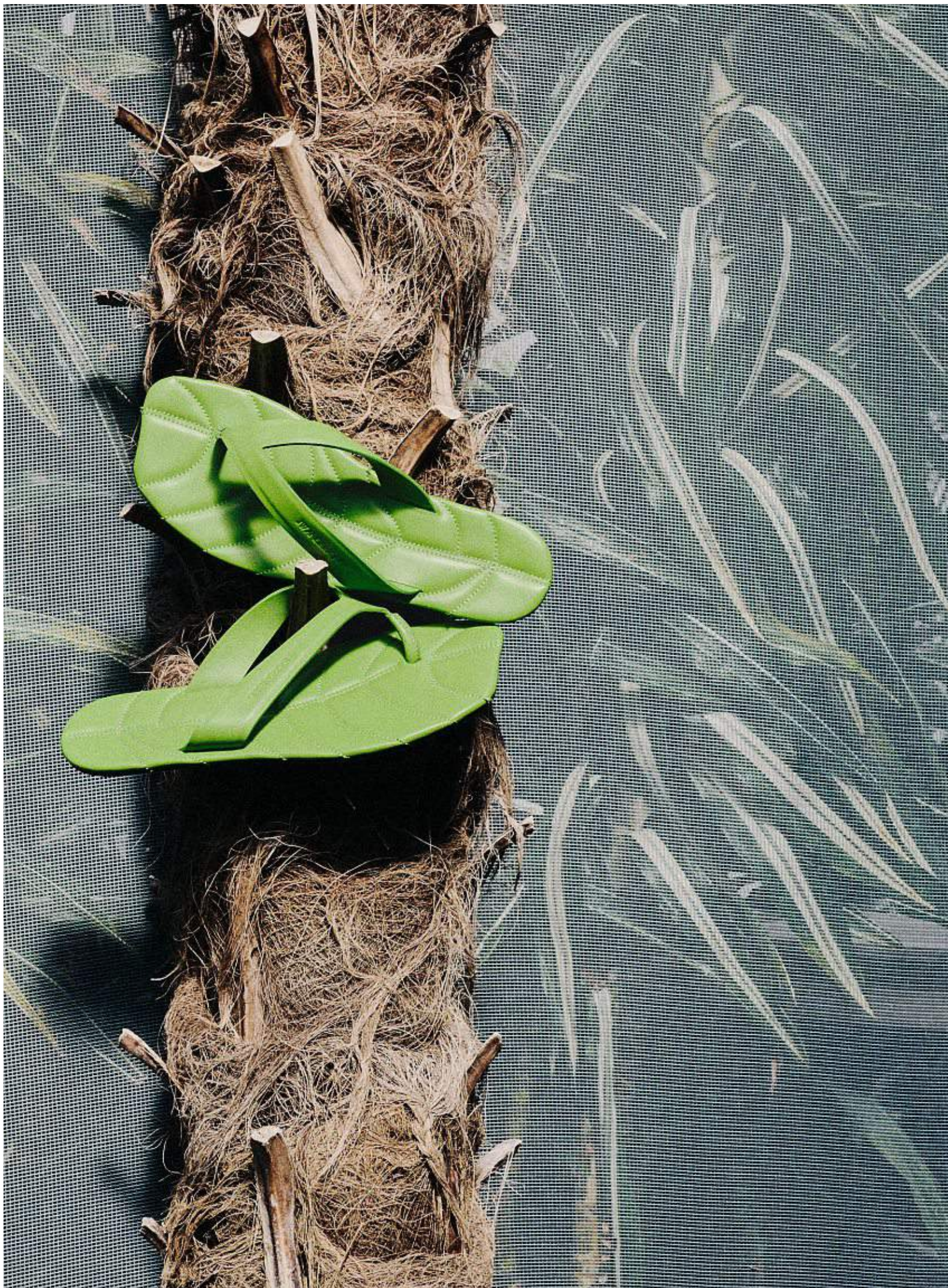
L'huile de noix ainsi obtenue est ensuite transvasée dans un contenant, à l'abri de l'air et de la lumière, pour une conservation optimale. Il faut voir avec quelle maîtrise et quelle délicatesse Cédric Morlet tapote le liquide à travers l'emballage pour faire disparaître la moindre bulle d'air. Dans de bonnes conditions, l'huile conserve toute sa force durant bien trois ans...

Mais ici, rien ne se perd. La matière sèche résiduelle après le pressage – en français, on parle de tourteau de noix, mais le terme vaudois de «nillon» vous vaudra un sourire entendu de l'artisan huilier – est aussi récupérée. Elle est souvent ajoutée à la nourriture du bétail, mais peut aussi être utilisée en cuisine. Le fameux gâteau au nillon en est sans aucun doute la plus célèbre des déclinaisons, mais certains anciens enfants se rappelleront peut-être avoir grignoté durant des semaines le même bloc de nillon, à la manière d'une friandise un brin coriace. L'huile, elle, prendra le chemin du petit magasin attendant ou d'un des nombreux points de vente à travers tout le pays. Petit conseil de notre expert: ne pas se limiter à utiliser cette huile sur une salade. Sur des légumes cuits, de la viande ou du poisson, le bonheur des papilles est à son paroxysme. ☺



Famille Bovey

Jean-Luc Bovey a officiellement repris la succession de son père, Paul-Emile, en 1997. Jusqu'ici, le moulin produisait principalement de l'alimentation pour les animaux et Jean-Luc Bovey a commencé à développer la vente directe, proposé des portes ouvertes, une diversification des produits... Aujourd'hui labellisé entrepreneur Vaud Ambassadeur, le moulin emploie douze collaborateurs, sans compter le bistrot attendant qui vient de rouvrir. Le patron a commencé à passer la main en douceur à ses deux filles, Dessilia et Maveline.



Le modèle Leaf, en cuir, présenté par **JW Anderson** pour l'été 2026.

Plante sur plante

UNE LIANE AUTOUR DE LA CHEVILLE, une palme vernie sur un talon, une fleur tropicale éclatant sur un satin vert jade: soudain, le pied ne marche plus, il pousse. Il y a quelque chose de profondément jubilatoire dans l'obsession actuelle pour les chaussures aux motifs et formes de feuilles tropicales. Après des saisons dominées par le minimalisme clinique, la mode réintroduit du vivant. Tout à coup, les sandales rampent et éclosent autour du pied. Ce n'est pas une surprise, le geste le plus radical vient du designer irlandais Jonathan William Anderson. On le savait facétieux, le voilà qui marie feuillage et chaussage en un seul objet, pop et sculptural: vert acidulé, volumes exagérés, lanières nervurées comme moulées dans une plante mutante.



Escarpins **Saint Laurent**



Le model Acai, **Carel Paris**

Jonathan Anderson transforme un motif potentiellement kitsch en manifeste mode. Chez Saint Laurent, la tropicalité prend une tournure plus nocturne. Talons pointus, soie travaillée façon palmes humides, silhouettes sensuelles presque dangereuses. La feuille y devient glamour, comme sortie d'un palace moderniste à Rio après minuit. Cette végétation luxuriante appliquée à l'accessoire le plus urbain en dit long sur notre époque. Plus le monde se numérise, plus la mode rêve de chlorophylle. On ne fantasme plus seulement le luxe, mais l'évasion. Il y a aussi dans cette exubérance un refus du bon goût sage qui a longtemps dominé la silhouette contemporaine. Comme si la créativité des designers, fatiguée des lignes pures et silencieuses, avait finalement décidé de refluer. ☉

TEXTE ENDRIT NURCAJ



GOURMANDE

Loué soit l'été qui donne envie de croquer la vie à pleines dents. Cette montre, avec son cadran inspiré de vermicelles colorés, en capture parfaitement l'esprit. Bonus: ses accents lumineux qui brillent dans l'obscurité. A porter en savourant une glace à l'italienne. *Norqain Freedom Chrono Enjoy Life Sprinkles, mvt automatique, acier, 40 mm, étanche à 100 mètres, 4840 fr.*

Chrono plage

LE CHRONOGRAPHE ESTIVAL MESURE LES **EXPLOITS SPORTIFS** COMME LES BATTEMENTS DU CŒUR AUX MOMENTS FORTS... DONT LES MATCHES DE COUPE DU MONDE.

TEXTE MATHILDE BINETRUY

FAUT-IL VRAIMENT LÂCHER prise en été? Si la réponse spontanée est oui, la posture n'implique pas forcément de laisser sa montre dans son boîtier, dans l'espoir d'oublier le temps.

Peut-être fait-il bon de se passer de la fonction réveil, mais une complication demeure la compagne privilégiée des beaux jours: le chronographe.

Plus qu'une montre, un chrono est une ambition. Celle de Sabastian Sawe, par exemple: ce fils de paysans né dans la vallée du Rift s'imaginait devenir policier, quand il rêvait d'un destin loin des champs de maïs. Mais sa foulée en a décidé autrement et le voilà désigné «assassin silencieux», discret au quotidien, impitoyable sur le bitume. Le Kényan de 31 ans a fait tomber la barrière symbolique des deux heures au marathon de Londres, le 26 avril dernier. La résilience de son peuple, marqué par une longue résistance à la colonisation britannique, n'est sans doute pas étranger à cette capacité de ne jamais capituler, surtout lorsque le chrono s'approche de la ligne d'arrivée et du record mondial, en 1 h 59 minutes et 30 secondes.

Bien sûr, tout le monde ne partage pas ce type de vocation. Mais l'outil qui a validé la

performance reste, lui, étonnamment utile. Né il y a moins de deux siècles, le chronographe est une montre avec fonctions de départ, arrêt et remise à zéro. D'abord utile dans les sciences, l'armée et l'industrie, il est vite devenu un compagnon moderne.

L'engouement pour le chronographe à l'heure du transat et des pérégrinations géographiques n'a rien à voir avec le contrôle: la complication est pratique, même en vacances. Sur le cadran, les compteurs égrenent les heures, minutes et secondes, parfois s'y ajoute une aiguille de rattrapante pour mesurer des efforts simultanés. Et l'été s'y prête parfaitement: course entre amis, padel, golf, trois ou quatre sorties à vélo par semaine... L'instrument devient vite indispensable. Il peut aussi accompagner en mer, certains modèles mesurant les temps d'immersion. Et que dire de son usage lors de la prochaine Coupe du monde de football? Les plus passionnés des supporters l'utiliseront pour vérifier que leur cœur tient bon...

Mais sa véritable raison d'être en juillet-août tient peut-être à un autre argument: l'allure. Couronnes puissantes, poussoirs à piston, compteurs colorés... En joggant de la plage à la soirée au bord de la piscine, il n'y a pas plus séduisant au poignet, non? ☺

DÉCLINAISONS MINUTÉES



AÉRIENNE

Capable de supporter plus de 7G, la montre passe du cockpit au quotidien avec aisance. Icône de la mode et de la pop culture, elle revient modernisée, fidèle à ses codes: cavaliers caractéristiques et bracelet rouleaux inimitable. Le grand retour d'une légende née dans les années 1980. *Breitling Chronomat BO1 42, mvt automatique, acier, 42 mm, étanche à 200 mètres, 11.300 fr.*



RACÉE

Hommage au pilote de F1 George Russell! Voilà un modèle de caractère: testostérone et détails luminescents bleu électrique (comme son casque signature). *IWC Schaffhausen Montre d'Aviateur Chronographe 41 George Russell, mouvement automatique, céramique noire, 41,9 mm, étanche à 100 mètres, édition limitée à 1063 ex., 10500 fr.*



LATINE

Son nom, Verzasca, évoque les eaux cristallines d'une vallée tessinoise, mélange d'authenticité et d'élégance. On porte cette montre en belle décontraction: un verre de merlot dans une main, les clés du Riva de l'autre. *Parmigiani Fleurier Tonda PF Sport Chronographe Silver Verzasca, mvt automatique, acier, 42 mm, étanche à 100 mètres, 28600 fr.*



AÉRODYNAMIQUE

Tudor entame sa deuxième année dans les paddocks, avec cette montre inspirée de la monoplace VCARB 03 de l'équipe Visa Cash App Racing Bulls. Boîtier en fibre de carbone, touches de jaune et calibre manufacture: le chronographe est prêt à prendre place sur la grille de départ. *Tudor Black Bay Chrono Carbon 26, mvt automatique, carbone, 42 mm, étanche à 100 mètres, 2026 ex., 7050 fr.*



TROPICALE

En 1969, Zenith lançait El Primero, premier chronographe automatique intégré à haute fréquence. Aujourd'hui, cette icône affiche un cadran tropical aux nuances sable et patine. *Zenith Chronomaster Revival El Primero A384, mvt automatique, acier, 37 mm, étanche à 50 mètres, 8900 fr.*



PLONGEUSE

Vulcain a marqué l'histoire avec l'une des premières montres-bracelets à alarme sonore, portée par plusieurs présidents américains. Avec la Skindiver, voici un registre plus aquatique: le chrono mesure les temps courts sous l'eau, le tout avec style. *Vulcain Skindiver Chronograph Ice Blue, mvt automatique, acier, 39,7 mm, étanche à 50 mètres, 100 pièces, 2590 fr.*



RÉTRO

Jolie réussite pour un premier essai: ce chronographe signé Pequignet vise dans le mille: boîtier mixte, style néo-vintage, poussoirs à piston, verre saphir bombé et élégants compteurs rouges. Sans oublier son bracelet interchangeable. *Pequignet Royale Paris Chrono, mvt automatique, acier, 39,5 mm, étanche à 50 mètres, env. 6400 fr.*

Tenerife, la gastronomie volcanique

TABLES ÉTOILÉES, CÉPAGES AUTOCHTONES, POISSONS À FOISON ET PRODUITS DU TERROIR...
5 RAISONS DE DÉGUSTER LES TRÉSORS DE LA PLUS GRANDE ÎLE DES CANARIES.

TEXTE LA RÉDACTION

1

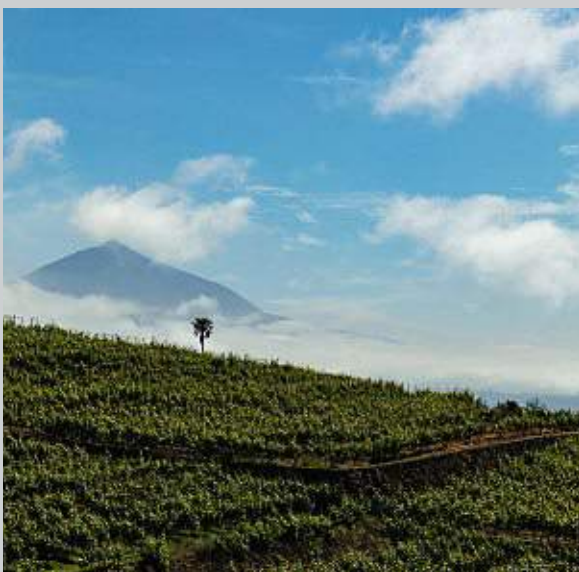
LA RICHESSE DU TERROIR

Au cœur de l'Atlantique, Tenerife se révèle comme une destination où la gastronomie transcende l'ordinaire. Ici, chaque bouchée raconte une histoire, chaque verre de vin évoque un terroir unique... et chaque étoile Michelin brille comme une promesse d'excellence! Pour les amateurs de luxe et de raffinement, l'île offre une expérience culinaire inoubliable, entre tradition et avant-garde, où les produits locaux et les techniques innovantes se rencontrent pour séduire les palais les plus exigeants.



2 L'AMBIANCE DÉCONTRACTÉE

Au-delà des – nombreux! – restaurants étoilés, Tenerife célèbre une cuisine généreuse et authentique, où les produits locaux sont rois. Les pommes de terre de Tenerife (les «Papas Antiguas», une appellation d'origine protégée, AOP), la viande juteuse du *cochino negro*, le porc noir autochtone, ou encore les poissons frais des côtes de l'île (pagres, mérous, barracudas, sardines...) sont autant de trésors à déguster dans les *guachinches*, ces restaurants traditionnels où l'on savoure une cuisine simple et savoureuse. Pour les amateurs de vins et de gastronomie, Tenerife est une invitation à l'évasion, où chaque repas devient un voyage des sens. Entre le sommet du Teide et les plages de sable noir, l'île allie paysages à couper le souffle et une scène culinaire qui ne cesse de surprendre.



3 LES CÉPAGES UNIQUES

Depuis le XV^e siècle, la vigne s'épanouit sur les pentes volcaniques de Tenerife, façonnant des vins aussi uniques que les paysages de l'île. Avec plus de 3200 hectares de vignobles et cinq régions viticoles distinctes, Tenerife est un paradis pour les amateurs de vins d'exception. Les cépages locaux, cultivés dans des microclimats variés, donnent naissance à des vins aux arômes complexes, souvent issus de méthodes traditionnelles transmises depuis des siècles. Il y a le fameux listán, blanc comme noir, le verdello comme le negramoll, dont certains sont taillés de manière unique (*trenzado*, en cordon tressé). La Casa del Vino, située au cœur de l'île, est le lieu idéal pour découvrir cette richesse œnologique. On y déguste notamment les vins de l'appellation d'origine des îles Canaries dans un cadre alliant musée, bar à vin et boutique. Pour compléter l'expérience, il est possible de visiter les divers domaines viticoles de l'île et d'y faire des dégustations.

4 UN HÔTEL HORS NORME

Avec pas moins de onze étoiles Michelin réparties sur neuf restaurants – sans compter une trentaine de soleils Repsol, une distinction prestigieuse décernée en Espagne et au Portugal – Tenerife s'impose comme un haut lieu de la gastronomie mondiale. Les chefs de l'île, inspirés par la richesse de leur terroir et la diversité des influences atlantiques, africaines et européennes, réinventent chaque jour une cuisine audacieuse et authentique. Au Royal Hideaway Corales Beach (à Adeje), trois restaurants étoilés se distinguent: le San-Hô, où Adrián Bosch et Eduardo Domínguez fusionnent avec audace les influences japonaises, péruviennes et canariennes à travers des menus dégustation raffinés; Il Bocconcino (*photo*), où Niki Pavanelli réinvente la cuisine italienne avec des produits locaux; et El Rincón de Juan Carlos, qui mise sur des recettes canariennes réinventées, dans un cadre élégant avec vue sur l'océan.

5 DES ÉTOILES EN CASCADE

Ailleurs sur l'île, le Taste 1973 (à Arona), dirigé par Diego Schattenhofner, puise dans l'héritage *guanche* et apprête des poissons maturés pour créer une cuisine émotionnelle, soutenue par une équipe pluridisciplinaire. Donaire (à Adeje, *photo*), au sein de l'hôtel GF Victoria, séduit par sa salle vitrée surplombant l'océan, où Jesús Camacho marie technique et créativité. Haydée (Adeje) revisite les recettes traditionnelles avec une touche moderne sous la direction de Víctor Suárez. M.B (Guía de Isora), au Ritz-Carlton Abama, allie innovation et respect des ingrédients sous la houlette d'Erlantz Gorostiza. Nub (Adeje), né de la rencontre entre Fernanda Fuentes Cárdenas et Andrea Bernardi, propose une fusion unique entre l'Amérique latine, l'Italie et les Canaries. Enfin, El Taller Seve Díaz (Puerto de la Cruz) met en valeur les produits locaux à travers des menus dégustation évolutifs, mêlant saveurs terrestres et marines.



1967 Le fauteuil Blow, conçu cette année-là, devient rapidement une icône du design. Fabriqué alors par la marque italienne Zanotta, on ne le trouve plus aujourd'hui que dans les musées.

Gonflé à bloc

GARE AUX COURANTS D'AIR! ILS ONT EU LEUR HEURE DE GLOIRE DANS LES ANNÉES 1960, VOILÀ QUE **LES MEUBLES GONFLABLES** FONT LEUR GRAND RETOUR CET ÉTÉ.

TEXTE TINA BREMER

SHOCKING. En 2019, les invités du défilé hommes printemps/été 2019 de la maison italienne Prada n'en croient pas leurs yeux lorsqu'ils découvrent où ils doivent s'asseoir: des tabourets gonflables en plastique. Au défilé d'une marque de luxe, qui plus est. Avec ce choix inhabituel, la créatrice et femme d'affaires Miuccia Prada prouve – une fois de plus – à quel point elle est visionnaire. Bon gré, mal gré, les visiteurs s'assoient alors sur une création transparente du designer danois Verner Panton datant de 1960, qui n'avait jamais été produite auparavant.

Les premiers meubles gonflables, développés dans les Swinging Sixties, ont fait leur grand retour au Salone del Mobile de cette année. Cette grand-messe du design est considérée comme le baromètre mondial du secteur. Et si l'on en croit des scénographes réputés comme Jabez Bartlett, qui conçoit des univers fantaisistes pour Chanel, Hermès ou Louis Vuitton ainsi que pour des entreprises mondiales comme Ikea, nous ferions bien de prendre une grande respiration. Ce décorateur-star a par exemple présenté une table basse gonflable dont le plateau en résine assure la stabilité nécessaire pour que le café ne se renverse pas. Ikea, de son côté, tente un second essai avec le fauteuil PS 2026 Easy Chair. Deuxième tentative, car en 1997, le

fabricant de meubles suédois avait lancé a.i.r, une collection de meubles gonflables – et un échec commercial cuisant. Non seulement le fauteuil Rolig et le canapé Innerlig ressemblaient à de petits «hippopotames gonflés», mais ils produisaient une électricité statique qui décoiffait et attirait toute la poussière, sans compter des coûts de production nettement plus élevés que prévu initialement. «Si l'on heurtait accidentellement ces meubles en passant, ils volaient à travers la pièce. Et, parfois, ils couinaient comme des jouets pour le bain», raconte Mikael Axelsson, designer chez Ikea.

Flexible et pratique

Avec le PS 2026 Easy Chair, développé par Mikael Axelsson, tout devrait désormais mieux fonctionner. Le meuble est monté sur un cadre métallique et recouvert de tissu. «J'ai aimé l'idée d'utiliser une ressource qui est à notre disposition à tout moment et gratuitement: l'air!» explique-t-il. De plus, à une époque où la surface habitable est un enjeu majeur, les solutions d'aménagement modulaires sont plus demandées que jamais. «Les meubles gonflables pourraient certainement être l'une des nombreuses solutions pour les petits espaces de vie, confirme le designer. Ils sont flexibles, faciles à ranger et simples à transporter.»

Pourtant, l'aspect pratique ne jouait aucun rôle dans les premiers meubles gonflables.

Seules la créativité et l'envie de nouveauté en étaient le moteur. Les années 1960 étaient une période de renouveau. Les étudiants descendaient dans la rue, la révolution sexuelle battait son plein et les hippies chantaient des chansons sur la liberté. Et cette rupture avec les conventions se reflétait également dans le design: l'astronautique faisait par exemple son entrée dans les salons avec des couleurs vives et des formes inhabituelles, accompagnées de nouveaux matériaux tels que la fibre de verre ou le plastique. Devenu ultra-abordable, le PVC est alors utilisé en masse.

En 1967, Jonathan De Pas, Donato D'Urbino, Paolo Lomazzi et Carla Scolari, quatre jeunes créateurs du mouvement italien antidesign, conçoivent Blow, le tout premier fauteuil gonflable en PVC. L'année suivante, le fabricant de meubles transalpin Zanotta commence à produire ce fauteuil à l'échelle industrielle. Ce meuble insolite se vend alors à des dizaines de milliers d'exemplaires. La recette du succès: avec ses couleurs pop, plié en un petit paquet et expédié avec une pompe à air, ce fauteuil gonflable ne coûtait que 20 dollars américains. Ce pionnier du mobilier gonflable fait aujourd'hui partie de la collection du Museum of Modern Art de New York. En mars 1968, l'exposition «Structures gonflables», au Musée d'art moderne de la ville de Paris, va même plus loin, explorant carrément l'architecture gonflable.

Par la suite, les créations gonflables ont toutefois... perdu de leur souffle. Pas particulièrement stable, pas incroyablement confortable, le PVC souple n'avait pas non plus un impact environnemental irréprochable. Ce n'est qu'à la fin des années 1990 que les designers se sont à nouveau intéressés au concept du mobilier gonflable, notamment sous l'effet d'une vague rétro. La cloison mobile Bablò, conçue par l'architecte italien Egidio Panzera pour Sacea, qui peut également servir d'étagère ou de matelas, remporte même le Red Dot Design Award, en 2011. L'artiste allemand Ingo Maurer, connu pour ses luminaires créatifs, voire ludiques, présente en 2017 son Blow Me Up, une suspension composée d'un tube en plastique muni de bandes LED. Début 2023, Fatboy lance, en collaboration avec la marque de sacs Longchamp, une collection limitée du pouf Lamzac O.

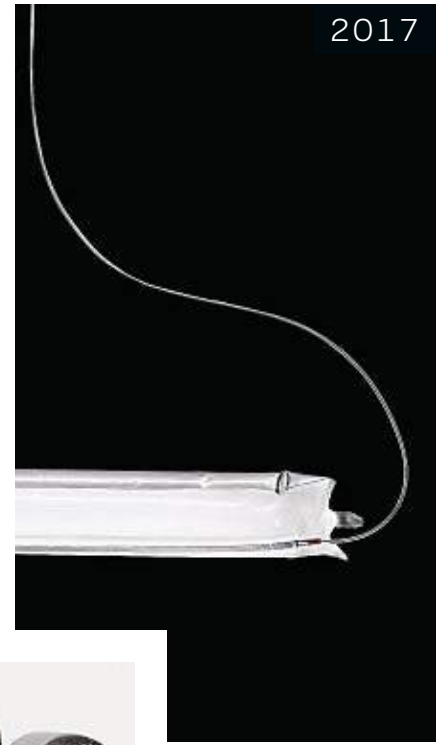
Même la maison de couture Saint Laurent se montre fascinée par ce matériau inhabituel: en 2024, la marque de luxe réédite deux modèles de Chesterfield du designer vietnamien Quasar Khanh datant de 1968, pour sa collection Home. Coût de ces rééditions: plusieurs milliers d'euros. Au vu de tels prix, on est en droit de se demander: tout cela ne serait-il que du vent? «Je vois dans cette tendance actuelle de mobiliers ludiques et rayonnant de légèreté une sorte de contrepoids, ou une réaction à la gravité de la situation politique mondiale, explique Sabina Tenti, conservatrice de la collection de design du Museum für Gestaltung de Zurich. Un retour à la légèreté compréhensible et qui présente des parallèles historiques: les expérimentations en matière de design de la fin des années 1960 ont elles aussi vu le jour dans un contexte marqué par des positions antiguerre et des mouvements anti-autoritaires.» Mais peu importe que l'on prenne ces fantaisies au sérieux ou non – elles sont en tout cas sources de plaisir. ☺



1968



2011



2017



2023



2024

GONFLÉS

1968 L'exposition «Structures gonflables», à Paris, présente la diversité des meubles gonflables.

2011 Le paravent Bablò pour la maison Sacea.

2017 La suspension Blow Me Up d'Ingo Maurer.

2023 Le pouf gonflable Lamzac O, une collaboration entre Longchamp et Fatboy.

2024 Saint Laurent réédite le Chesterfield, un canapé imaginé par le designer vietnamien Quasar Khanh.

2026 Le fauteuil PS 2026 Easy Chair d'Ikea est présenté au Salone del Mobile.



2026

NOTRE SACHET DE NICOTINE LE PLUS COMFORTABLE.

CONFORT PARFAIT SOUS LA LÈVRE.

NOUVEAU



DÉCOUVRE MAINTENANT: LE CONFORT SOUS UNE NOUVELLE FORME

VELO

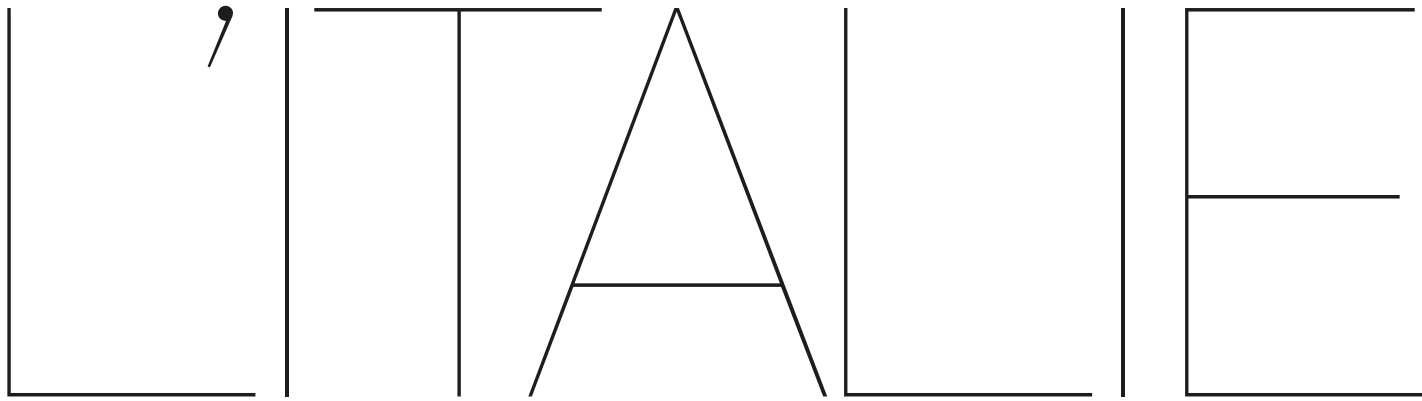
18+

Dieses Produkt schädigt Ihre Gesundheit und macht stark abhängig.
Ce produit nuit à votre santé et crée une forte dépendance.
Questo prodotto nuoce alla tua salute e provoca un'elevata dipendenza.



A Menton comme au bord du lac de Côme, Mauro Colagreco prône une **gastronomie** inscrite dans la durabilité.

SAVOURER



LE CHEF MULTIÉTOILÉ MAURO COLAGRECO AMÈNE SON EXPERTISE ET SON AMOUR DES VÉGÉTAUX AU BORD DU LAC DE CÔME. IL Y REVISITE LES PLATS CLASSIQUES ITALIENS.

PROPOS RECUEILLIS PAR RENATA LIBAL

CETTE VUE! De la terrasse, l'œil plonge dans les eaux scintillantes du lac de Côme, puis, au loin, au-delà de la piscine flottante, il distingue l'emblématique silhouette du promontoire de Bellagio, sur la rive d'en face. Quand ouvre une nouvelle adresse du groupe hôtelier Edition, les amateurs de luxe peuvent être assurés que l'emplacement sera d'exception. De fait, l'inauguration du The Lake Como Edition, en mars dernier, s'impose comme un des jalons touristiques européens de l'année, au même titre que la rénovation du Danieli à Venise ou l'installation du Waldorf Astoria prévue dans l'Arche de l'Amirauté à Londres. La collection Edition Hotels (l'antenne chic du groupe Marriott International) est bien connue des nomades cosmopolites, qui apprécient le caractère unique de chaque destination, son mélange d'histoire et de design contemporain. En l'occurrence, un *palazzo* du XIX^e siècle a été entièrement rénové pour abriter 148 chambres aussi spacieuses qu'élégantes et un bâtiment adjacent est devenu un spa à l'ambiance un peu mystique. Mais surtout – surtout! –, la carte du restaurant est signée du chef Mauro Colagreco, ce pionnier de la biodiversité qui laisse son immense jardin lui dicter les menus de jour en jour. D'origine argentine, le passionné de végétaux et de circuits courts milite activement et dans la joie pour que chaque repas – gastronomique ou quotidien – soit une fête des sens et un hommage à ce que l'agriculture produit de meilleur. A elle seule, cette démarche fait du nouvel hôtel un lieu de pèlerinage.

Or, voilà justement le chef qui arrive! Parti de (très) bon matin en voiture de son fief de Menton, sur la Côte d'Azur, il arrive pour superviser le service du week-end et préparer quelques surprises en cette phase de lancement. Large sourire et enthousiasme intact, alors qu'il fête ses 20 ans de succès. Tout a, en effet, commencé au Mirazur, à Menton, cet établissement triplement étoilé qui n'était, avant 2006, qu'une rotonde Art déco à l'abandon. Mauro Colagreco avait 29 ans, peu de moyens, mais une vision de la gastronomie totalement claire et déterminée. Un an après l'ouverture, le restaurant décroche sa première étoile Michelin et les distinctions se succèdent, dont ce titre de «meilleur restaurant du monde» (décerné par le classement «World's 50 Best Restaurants») en 2019, la même année que la troisième étoile Michelin. Aujourd'hui, le chef est à la tête d'une entreprise de saveurs qui compte près de 30 adresses dans le monde, des tables réputées (comme au Raffles de Londres ou au Shangri-La de Pékin) à la boulangerie locale spécialisée en farines anciennes. Son moteur? La passion de partager une approche de la gastronomie inscrite dans la durabilité et le respect absolu des cycles naturels et des beaux produits. Et il ne se contente en aucun cas d'en parler: il réalise! Outre les fameux jardins où les récoltes suivent les phases de la Lune, le Mirazur a été le premier restaurant au monde à obtenir la certification «sans plastique» et Mauro Colagreco le premier chef au titre d'ambassadeur de bonne volonté de l'Unesco pour la biodiversité. Alors, cette nouvelle étape italienne?

Vous êtes impliqué dans près de 30 restaurants dans le monde, mais la table du Lake Como Edition est votre première en Italie...

Je suis fier d'ouvrir mes premiers restaurants en Italie, car j'ai là une partie de mes racines. Mes arrière-grands-parents sont arrivés en Argentine avant la Première Guerre mondiale, et moi, je fais le chemin du retour. L'Italie est aussi un territoire qui me tient à cœur, car la cuisine italienne est tellement riche, tellement diverse. La moindre petite ville chérit des recettes très anciennes, des produits artisanaux qui traversent le temps.

Et ce lac de Côme, le connaissez-vous?

Je connais bien la région, mais surtout en touriste. Je viens souvent au lac de Garde, tout près. Ce lieu est d'une beauté rare, que ce soit la brume mélancolique de basse saison ou le soleil radieux de l'été. J'adore m'exprimer dans un territoire de contrastes: les saisons sont très marquées et le paysage est multiple, avec ce lac mais aussi avec la montagne qui tombe à pic sur les rives. Maintenant, je m'emploie à vraiment découvrir le territoire, à échanger avec les acteurs des lieux, à manger, intérioriser le paysage. Je peux vous assurer que c'est un lieu extraordinaire, dont je n'avais pas imaginé l'immense diversité.

Quelles ont été vos surprises?

Par exemple un merveilleux fromage de la Valteline. La petite coopérative le fait de manière absolument artisanale, on peut pratiquement remonter à la vache qui a donné le lait. Je l'ai trouvé tellement formidable



LINGUINE ALLE VONGOLE

Si le chef Mauro Colagreco se dit toujours infiniment respectueux avec les recettes du répertoire classique, il intervient tout de même avec de petits twists de son cru. Au restaurant Renzo de l'hôtel The Lake Como Edition, il agrémenté les linguine fraîches aux vongoles d'un rien de zeste de citron. Une touche discrète, mais qui fait toute la différence.



LIEUX ET AMBIANCES

CI-DESSUS

Le restaurant Mirazur, à Menton, est le fief gastronomique du chef Colagreco. Les jardins attenants, cultivés en biodynamie, lui fournissent légumes et explorations végétales.

PAGE DE DROITE

Le nouveau restaurant Renzo, au The Lake Como Edition, propose des classiques italiens revisités, comme ces asperges blanches sauce maltaise, à base d'oranges sanguines.

que j'en ai ramené deux meules à Menton. Une autre belle découverte a été l'agone: une sorte de sardine, ou plutôt d'anchois d'eau douce. La tradition locale la traite soit en sel, soit fumée et séchée. Je la propose dans les deux versions, accompagnée d'un anchois de Méditerranée mariné, comme un dialogue entre la mer et le lac de montagne.

J'ai été étonnée de ne pas voir votre nom figurer sur la carte...

Le propos n'est pas de me mettre en avant. J'aborde chaque projet de manière différente: ce n'est jamais juste un projet en plus. Je ne me lance que quand quelque chose me passionne, m'intrigue et me permet de progresser. C'est mon travail académique à moi. Ici, il ne faut pas oublier qu'il s'agit d'un restaurant d'hôtel. Les clients viennent du monde entier pour découvrir la région et ils veulent manger l'Italie. Il ne faut pas les décevoir! Je travaille donc les grands classiques, peut-être un peu clichés, mais en transportant les papilles dans ce terroir spécifique.

Vous dites souvent que la manière dont on choisit de manger, c'est aussi la manière dont on choisit de vivre...

Comme la génération de nos parents l'a fait pour nous, j'essaie de faire en sorte que nos enfants, les générations futures, vivent mieux que nous. Et la gastronomie a un pouvoir d'impact énorme: en matière de gestion de l'énergie, de biodiversité, de santé... Mais surtout, la cuisine a ce pouvoir de transmission culturelle et émotionnelle, dans un monde où on mange de plus en plus – et souvent mal – à l'extérieur. La nourriture a toujours été un moyen de se nourrir, mais aussi de se soigner, voire de guérir. Aujourd'hui, elle nous rend malades... Le rôle des chefs dans la société est d'attirer l'attention sur cette problématique.

Près du Mirazur, vous travaillez avec un jardin de 5 hectares.

Nous y testons une foule de plantes, de fruits et de légumes, souvent des variétés anciennes. Mais nous n'arrivons pas à assurer l'entier des besoins du restaurant et commençons aujourd'hui à exploiter une nouvelle ferme de 17 hectares dans l'arrière-pays. Nous travaillons en biodynamie et restons très attentifs aux cycles de la Lune. Selon les phases, nous récoltons plutôt les feuilles que les racines... Il y a quatre phases, pour quatre éléments: le feu pour le fruit, l'air pour la fleur, l'eau pour les feuilles et la terre pour les racines. Ce principe s'applique à l'agriculture et influence la cuisine.

Quel a été votre moment «waouh», celui où vous avez pris conscience de la richesse du monde végétal en gastronomie?

Il y en a eu plusieurs, mais j'ai été d'emblée très réceptif: je viens d'Amérique du Sud, une région du monde encore très liée aux civilisations anciennes, à l'idée de la Pachamama, la déesse de la Terre-Mère. Cela induit forcément un respect de la nature, la certitude de faire partie de cette entité. Je n'avais jamais travaillé dans l'ambiance de la Méditerranée, alors quand je suis arrivé à Menton, j'ai tout de suite

décidé de renoncer au menu fixe pour pouvoir puiser dans ce que le pêcheur du coin ramenait – souvent une caisse pleine de poissons différents – ou dans les légumes mûrs ce jour-là. Ce menu à l'aveugle, carte blanche, m'a permis de travailler avec de tout petits producteurs et j'ai réalisé l'ampleur des difficultés de ces artisans. Je me suis pris de passion pour cette cause de l'agriculture durable, loin des aléas industriels, qui doivent produire des pommes calibrées à la chaîne.

De fil en aiguille, vous avez renoncé à tout plastique aussi?

Là, je me souviens d'un moment précis: nous étions en voyage au Mexique, il y a une douzaine d'années, avec les enfants encore petits. L'endroit était paradisiaque, aux Caraïbes, et nous partions un peu au petit bonheur la chance. Or nous sommes tombés sur une plage inondée de plastique – quand je dis «inondée», je veux dire vraiment recouverte au point de ne plus voir le sable. Terrifiant! Mes enfants me demandaient ce qui s'était passé et je n'avais pas de réponse à leur donner. J'ai vécu là un moment vraiment terrible, parce que je voyais au sol des éléments que j'utilisais dans le restaurant, dans mon quotidien. J'ai pris en pleine figure la bêtise que nous étions en train d'infliger à nos enfants.

Est-ce alors que vous avez entamé le processus de la certification?

Oui. Nous avons été le premier restaurant au monde «plastic free». En 2024, nous avons aussi été certifiés B Corp. Trois étoiles Michelin et B Corp, voilà qui nécessite un travail et une vigilance de chaque instant, une guerre quotidienne! Et aussi un management et des formations d'équipes très pointues. J'ai besoin d'une personne à plein temps pour gérer cet aspect. Mais je suis heureux de relever qu'au moment où nous avons eu notre certification, plus de 100 restaurants dans le monde ont entamé la même démarche et une cinquantaine ont déjà obtenu la certification. C'est un cercle vertueux.

De quelle grandeur d'équipe parle-t-on, dans ce que l'on pourrait appeler l'empire Colagreco?

Pour notre vaisseau amiral, le Mirazur, nous sommes 80 à 90. Entre toutes les adresses, il faut compter quelque 160 employés en direct et une communauté de 600 personnes si on inclut ceux qui sont sous contrat avec les hôtels partenaires. Je suis convaincu que chaque adresse doit disposer de sa brigade propre, qui fonctionne indépendamment, mais dans un même esprit: c'est le chef qui donne son âme au lieu. Tous – comme celui du Renzo – passent par le Mirazur et s'y imprègnent de notre vision. Les premiers convaincus doivent être nos employés, parce que ce sont eux qui vont transmettre ce message hautement positif que peut avoir la gastronomie. Il faut qu'ils le sentent. J'aime à penser que je suis à la tête d'une belle école.

Est-ce vous qui recrutez les nouveaux chefs?

J'interviens, naturellement, et j'essaie aussi de voir lequel de nos



talents pourrait être tenté par une nouvelle aventure, lequel se sentirait bien dans tel lieu. Il est important d'offrir des perspectives. Tous les chefs restent reliés à la maison mère, avec des visites annuelles programmées, pour se mettre à jour auprès de notre noyau dur d'experts. Après quelques mois, peut-être une année de supervision intensive, on va laisser davantage de liberté, tout en restant à disposition pour discuter, goûter. Tout est question d'évolution et de confiance.

Il ne s'agit pas seulement d'établissements haut de gamme...

Effectivement! Dès 2018, j'ai voulu démontrer que ma démarche peut fonctionner avec des prix accessibles. Nous avons donc ouvert notre propre pizzeria artisanale, ainsi qu'une boulangerie qui ne travaille qu'avec des blés anciens, issus de notre propre moulin à pierre. Nos baguettes s'y vendent à 1,20 euro, ainsi qu'au marché de Nice. Nous voulons promouvoir des valeurs qui sont beaucoup plus importantes que purement économiques.

Il doit vous rester peu de temps pour arpenter vos potagers...

Je dois déléguer. Mais le jardin reste l'endroit où je trouve de la paix. Dès que je dispose de dix minutes, je vais dire bonjour aux arbres plantés il y a dix ans. Le jardin est ma deuxième passion – parfois, je me demande si ce n'est pas la première. Ce qui est magnifique, c'est que la nature va continuer à vivre et à prospérer bien après nous.

Quel est le dernier végétal dont vous êtes tombé amoureux?

Le végétal et moi, c'est une grande histoire d'amour! Mon dernier coup de foudre a été pour la pousse de houblon, un légume que je ne connaissais pas. Il faut la cueillir au tout début du printemps: une tige blanche de 5 à 10 centimètres. Après, elle devient verte et beaucoup plus amère. Je la prépare avec des huîtres... et une sauce à la bière. C'est très délicat. Après, j'aime beaucoup les tomates. On a une collection de semences de près de 150 variétés et on en cultive chaque année une trentaine de sortes dans nos champs.

Vous avez aussi créé une sorte de laboratoire expérimental, à Menton. Comment fonctionne-t-il?

Il s'agit d'une équipe qui travaille dans la recherche pure, avec des projets qui, parfois, ne donnent rien de concret, mais qui toujours font avancer notre réflexion. Cette cellule compte évidemment des cuisiniers et des cuisinières, un pâtissier, mais aussi une anthropologue, un ethnobotaniste et une artiste écrivaine. Un noyau de sept personnes, avec Diego, le coordinateur. Ils travaillent sur des thèmes comme la migration des légumes, la capacité des plantes à s'adapter à des climats différents. Ils ont par exemple étudié la végétation endémique de la région de Menton, qui est très spécifique, avec des grottes où ont coexisté les hommes de Cro-Magnon et les Néandertaliens, dans le même espace et dans la même période. C'est un endroit où il y a toujours eu de la vie, car aucune des glaciations n'a réellement congelé

Mon dernier coup de foudre végétal était pour la pousse de houblon. Une merveille!

le sol. Ces recherches sortent forcément du cadre du restaurant, mais enrichissent notre culture alimentaire. Nous avons ainsi appris que ces populations se nourrissaient beaucoup d'oiseaux et, déjà, de coquillages, qu'ils conservaient à l'aide d'une plante sous-marine, la posidonie. Cette découverte nous a fascinés! Nous avons toute de suite imaginé une recette avec cette plante.

Est-ce aussi à cette unité de recherche que l'on doit les boissons sans alcool que vous avez lancées sous le label Tempéra?

Oui, au départ, nous les avons conçues pour les clients du restaurant exclusivement. Mais face au succès, nous avons décidé de les commercialiser, avec des partenaires qui maîtrisent la production et la distribution. Au restaurant, nous continuons à élaborer les recettes et à innover. Il ne s'agit nullement de vin désalcoolisé, mais d'infusions, de décoctions. J'adore ces boissons très naturelles, très peu sucrées. Je tiens à ce qu'elles soient transparentes et digestes – pas du tout des jus. De la puissance gustative, mais en légèreté!

Depuis toutes ces années, vous fonctionnez en équipe avec votre épouse... Pas trop difficile de travailler en couple?

Nullement! Julia a étudié Sciences-Po, donc, a priori, la restauration n'était pas son domaine. Mais elle est aussi dans la créativité, la recherche de l'excellence et elle s'est passionnée – à cause de moi. Elle n'exceller pas seulement dans les aspects entrepreneurial et administratif, mais aussi dans la partie service du restaurant, dans le contact avec les clients. Elle a ça dans le sang! Et elle est la plus impitoyable de mes critiques. C'est important que quelqu'un puisse vous dire les choses en face.

Quel est le dernier plat que vous avez cuisiné pour elle?

Un très bon riz pilaf, très simple, mais je crois que c'est un des meilleurs... J'ai fait d'abord une base de riz et, après, je l'ai travaillé comme un riz cantonnais, avec des légumes et différentes choses piquées çà et là dans le jardin de la maison. Le résultat était délicieux. ☺

L'ALLURE À DEUX VOIX

S'HABILLER EN HARMONIE, POUR MIEUX CAPTER L'ÉTÉ.

IMAGES ARTHUR DELLOYE

STYLISME SIMON PYLYSER





PAGE DE GAUCHE Elle: body en viscose et pantalon en cuir, **Fendi**. Tongs Gaeta en velours, **Balenciaga**. Lui: polo en coton, **Paul Smith**. Pantalon en laine, **3.Paradis**. Mules façon moccasins en cuir, **Cos**.
SUR CETTE PAGE Elle: polo et bermuda rayés en maille de coton, **Brunello Cucinelli**. Montre Big Bang Petrol Blue Ceramic, 33 mm, **Hublot**. Lui: bomber et short en soie, **Dsquared2**. Débardeur en coton, **Louis Vuitton**.
montre Big Bang Unico Petrol Blue Ceramic, 42 mm, **Hublot**. Prises de vue: Dunes Beach, **Costa Navarino**.



SUR CETTE PAGE Cardigan à rayures et pull sans manches à rayures en coton mélangé, pantalon en maille côtelée, **Dries Van Noten**. Tongs Surfer Coast en caoutchouc, **Havaianas**. Montre Big Bang One Coal Blue Diamonds, 33 mm, et montre Big Bang Original Unico Titanium Coal Blue, 42 mm, **Hublot**.

PAGE DE DROITE Robe en soie mélangée, **Loewe**. Mules en cuir de veau, **Louis Vuitton**. Devant la chapelle St. Sampson, **Dunes Agora, Costa Navarino**.







PAGE DE GAUCHE Lui: polo en coton et jupe-serviette en coton et polyamide, **Lacoste**. Lunettes de soleil Curvo en acétate, **Jacquemus**. Elle: débardeur en maille de dentelle Diaphane et lunettes de soleil en acétate, **Cos**. montre Big Bang Unico Mint Green Ceramic, 42 mm, **Hublot**. Sur la jetée du **W Costa Navarino**.
SUR CETTE PAGE Elle: top court en coton, jupe crayon en laine et soie avec franges brodées et chapeau en satin et plumes, **Balenciaga**. Lui: polo en laine, **Paul Smith**. Bermuda à plumes en jersey, **Rowen Rose**. Pantoufles en coton et lunettes de soleil Mistral en acétate, **Jacquemus**. Sur la plage du bar Between, **W Costa Navarino**.

DIRECTION ARTISTIQUE Géraldine Dura **PRODUCTION** Endrit Nurcaj **ASSISTANTE PHOTO** Laura de Lucia **COIFFURE ET MAQUILLAGE** Konstantinos Sakkas **MODÈLES** Amalia & Aristotelis **CASTING** Isadora Banaudi
LIEU Costa Navarino, complexe hôtelier orienté sur le développement durable, dans le sud-ouest du Péloponnèse, en Grèce.

CE SHOOTING A ÉTÉ RÉALISÉ EN PARTENARIAT AVEC HUBLLOT



Des bracelets qui se changent en un instant: le rose et le bleu des montres Big Bang Summer Multi-Colored Ceramic en couverture est remplacé ici par un vert tendre.

Cette idée de **binôme** traverse les collections depuis plusieurs saisons

Au cœur de cette approche design: la matière. Depuis 2018, Hublot poursuit une idée que l'industrie regardait avec un mélange de curiosité et de scepticisme: la céramique high-tech colorée. Une obsession presque contre-intuitive dans un secteur où la couleur reste souvent plus délicate à développer que la mécanique. Quatre années de recherche et de développement auront été nécessaires pour passer des premiers essais à la maîtrise industrielle et obtenir une céramique à la densité exceptionnelle, supérieure de près de 300 Vickers aux versions traditionnelles. Le procédé de fabrication, lui, a longtemps donné du fil à retordre aux équipes. Sans entrer dans les secrets de laboratoire, il repose sur un équilibre extrêmement précis entre pression et chaleur, permettant de fritter la céramique sans altérer les pigments.

Le grand plongeon

Et c'est ainsi que les modèles joyeux issus de cette longue quête font maintenant la fête sur le sable. Depuis plusieurs saisons, Hublot compte beaucoup sur ses collections estivales pour asseoir un style qui allie puissance et sourire, flamboyance et complication. Le slogan? *Hublot Loves Summer*. La marque est ainsi très présente sur les sites de villégiature les plus glamour de la Méditerranée, d'Ibiza à Saint-Tropez, en passant par Capri... et la Grèce, bien sûr! L'été dernier, les modèles manufacturés à Nyon ont fait le voyage de Mykonos, pour leur lancement estival.

C'est aussi en Grèce, au sud-est du Péloponnèse précisément, qu'ont été prises nos images de mode. Eaux translucides, oliviers centenaires et vergers d'agrumes saturés d'air salin... L'endroit offre un cadre idéal au rêve contemporain. La civilisation occidentale a pris racine là il y a plus de deux mille ans et les vestiges se visitent avec émotion. Deux mois par an, le monde entier semble y prendre ses quartiers d'été. Cette année, les couleurs de l'été Hublot semblent inspirées du paysage: bleu de mer, vert comme le feuillage... et rose comme le cocktail à siroter les pieds dans l'eau, alors que les nuages prennent des couleurs de barbe à papa. Mais, surtout, on garde l'idée du binôme: on joue, on échange. Pas seulement dans un esprit d'anticonformisme. Plutôt une envie d'être ensemble. ☺

En tandem et en couleur

CHEZ HUBLOT, L'ÉTÉ SE VIT EN DUO AVEC DES MONTRES EN **CÉRAMIQUE PASTEL** PENSÉES COMME DES PIÈCES À PARTAGER. DIRECTION LA PLAGE, EN TOUTE ALLURE.

TEXTE LA RÉDACTION

SOLEIL, SABLE et clapotis... Si l'été peut tout à fait agréablement se vivre en solo, il prend un tout autre relief à deux. C'est l'esprit de nos images de mode dans les pages qui précèdent, avec ces tenues enjouées que l'on peut presque échanger, se prêter, mélanger... Cet esprit de partage à la plage, la marque horlogère Hublot le transpose aussi à ses modèles de l'été, comme un signe d'amitié. Bien des modèles fonctionnent ainsi par paires: montre délicate dialogue avec montre sportive. L'une joue la présence discrète, tandis que l'autre s'affirme. Pas une opposition, plutôt une conversation. Et, surtout, une manière de sortir des anciens réflexes: finies les catégories figées, masculin d'un côté, féminin de

l'autre. Ici, les montres circulent librement entre les poignets, selon les envies, les tailles, les moments.

Cette idée de binôme traverse les collections depuis plusieurs saisons. Chez Hublot, le vocabulaire s'est déplacé: moins de genres, plus de proportions, de volumes, de sensations. Une montre sertie ou non, plus compacte ou plus massive, classique ou à complication, devient avant tout une question d'accord personnel. Julien Tornare, CEO de Hublot, résume ce glissement: «Nous avons fait le choix d'exploiter la complémentarité de nos lignes iconiques. Ce sont ainsi plusieurs créations aux tempéraments affirmés que nous dévoilons, allant de l'élégance intemporelle au dynamisme sportif. Avec les couleurs comme fil conducteur, chaque design offre une perspective unique sur des teintes audacieuses en céramique.»

MÉCANIQUE DU DÉSIR

L'été sera show! Hublot décline deux Big Bang Summer dans une même harmonie pastel aux tons vert menthe, rose poudré et bleu ciel, comme un coucher de soleil méditerranéen figé en céramique. Derrière cette douceur chromatique, le duo joue sur deux registres. D'un côté, le chronographe flyback Unico de 42 mm, limité à 200 pièces, en céramique microbillée rose et menthe, souligné d'une lunette bleu ciel. De l'autre, un tourbillon automatique de 44 mm, édité à dix exemplaires, plus sculptural, dont le cadran en saphir rose laisse apparaître le mouvement comme une architecture de lumière.

TON MAGAZINE LIFESTYLE TOUJOURS AVEC TOI



MODE ● AVENTURE ● BEAUTÉ ● DESIGN ● VOYAGES

www.encore-mag.ch



Grand écran

LE REGARD PREND DE L'AMPLEUR SOUS DES MONTURES XXL
QUI RÉINVENTENT LE MYTHE DE L'AVIATEUR.
CES MASQUES DE CARACTÈRE IMPOSENT UNE ALLURE CINÉMATOGRAPHIQUE.
UN GRAND ANGLE SUR LE STYLE, POUR VOIR ET ÊTRE VU.

SÉLECTION ENDRIT NURCAJ



Lunettes de soleil Absolu, **Alaïa**, 400 fr.



Lunettes de soleil SL 902 Howl, **Saint Laurent**, 470 fr.



Lunettes de soleil aviateur Bronson, **Tom Ford**, 415 fr.



Lunettes de soleil, **Gucci**, 515 fr.



Lunettes de soleil aviateur Slim, **Loewe**, 330 fr.



Lunettes de soleil Fashion Show, **Bottega Veneta**, 610 fr.



Lunettes de soleil aviateur à logo, **Chloé**, 355 fr.



Lunettes de soleil oversize, **Prada**, 445 fr.



Lunettes de soleil aviateur Triomphe Stamp, **Celine**, 420 fr.



Lunettes de soleil DiorSignature M1U, **Dior**, 530 fr.



Lunettes de soleil The Rocco, **Viu**, 195 fr.



Lunettes de soleil Bombé, **Phoebe Philo**, 580 fr.



SPAIN UP YOUR SENSES

DES PRODUITS ET DES
PROCESSUS QUI EXIGENT
PRÉCISION, QUALITÉ ET
CRÉATIVITÉ. LA HAUTE CUISINE
ESPAGNOLE ÉLÈVE CHAQUE PLAT
AU RANG D'EXPÉRIENCE
EXCEPTIONNELLE.

2 L'île de Madère regorge de criques et de piscines à l'eau de mer, comme celle du Reid's Palace.



10 PISCINES DE MARÉE

LES VAGUES QUI COGNENT LES ROCHERS, LES FALAISES VOLCANIQUES, LE SEL QUI SÈCHE SUR LA PEAU. DIX BASSINS D'EAU DE MER POUR S'IMMERGER AUTREMENT.

TEXTE JULIE QUELOZ

1 Océano Health Spa Claque iodée

La piscine Lorsque la mer se lève, mieux vaut aimer les baignades vivantes. Les vagues fouettent le visage, le sel finit dans la bouche et l'eau glacée s'empare du corps. Niché dans le village côtier de Punta del Hidalgo, l'Océano Health Spa Hotel permet de rejoindre en quelques pas la *Piscina Natural* Punta del Hidalgo, un bassin naturel d'eau de mer creusé dans la roche volcanique noire, où l'océan s'invite les jours de forte houle.

Le lieu A Tenerife, on imagine les journées à vélo sur les routes volcaniques ou les soirées joyeuses qui se prolongent jusqu'au petit matin. Peut-être un peu des deux à la fois pour certains. Ici, c'est tout l'inverse. On vient pour ralentir et respirer à fond l'air iodé. L'hôtel mise sur les bains d'eau de mer chauffée et les soins thérapeutiques. On inspire profondément par le nez, on expire lentement par la bouche.

Hôtel Océano Health Spa, Punta del Hidalgo, Tenerife, chambre dès 150 fr., oceano.de



2 Reid's Palace Refuge salé

La piscine Si vous empruntez le petit escalier en colimaçon qui descend la falaise, vous n'allez pas être déçu: tout en bas, un charmant bassin d'eau de mer incrusté dans la roche attend les amateurs de baignades salées. Entre les échelles métalliques, les vagues qui viennent éclabousser les pierres et les falaises couvertes de végétation, l'endroit a presque des airs de refuge secret. Attention toutefois à ne pas trop enchaîner les longueurs: il va falloir utiliser ses jambes ensuite pour remonter les marches.

Le lieu Accroché aux falaises de Funchal, le Reid's Palace cultive ce vieux glamour britannique dont Madère a le secret. Winston Churchill venait d'ailleurs y séjourner pour peindre les paysages de l'île. Entre jardins subtropicaux, *afternoon tea* servi sur la terrasse et couloirs aux allures de palace intemporel, l'hôtel semble avoir traversé les décennies sans jamais vraiment changer de rythme. Le genre d'endroit où l'on prend encore le temps de s'habiller pour le dîner. Reid's Palace, Funchal, Madère, Portugal, chambre dès 700 fr., belmond.com



Dreams Madeira Resort Spa Calme plat

La piscine A quelques pas de la marina, un bassin naturel d'eau de mer s'est discrètement glissé entre les roches volcaniques noires et l'Atlantique. Ici, l'ambiance n'est pas vraiment sportive: on vient surtout pour alterner entre quelques baignades salées, les pieds qui sèchent sur les pierres chaudes et les longues pauses à observer les vagues frapper la côte. Et honnêtement, difficile de résister à l'envie d'y retourner une dernière fois avant le repas du soir.

Le lieu Niché sur la côte sauvage de Caniçal, à l'est de Madère, le Dreams Madeira Resort cultive une ambiance plus décontractée que les grands palaces historiques de l'île. Entre marina privée, palmiers et terrasses ouvertes sur l'Atlantique, les journées s'écoulent lentement, rythmées par les baignades, les départs en bateau et les couchers de soleil sur les reliefs volcaniques. Dreams Madeira Resort Spa & Marina, Madère, chambre dès 350 fr., hyattinclusivecollection.com

4 The Marine Hermanus, Afrique du Sud Baignade à la carte

La piscine Il y a bien une piscine bleue et chlorée, à l'eau parfaitement lisse, où passer la journée à faire quelques longueurs ou à siroter des cocktails. Mais au Marine Hermanus Hotel, la vraie baignade se vit un peu plus loin, dans un bassin creusé le long du célèbre Cliff Path accessible depuis l'hôtel. Ces *tidal pools* vivent au rythme des vagues: parfois calmes, parfois submergées par les embruns et l'écume. Plutôt baignade paisible ou vrai coup de fouet revigorant?

Le lieu Juste là! L'avez-vous vue? Une majestueuse baleine vient de remonter à la surface et le spectacle est d'autant plus saisissant qu'il est observable depuis les chambres ou les terrasses du Marine Hermanus Hotel. Loin des safaris zigzaguant à travers les lions et autres amis de la savane, on observe ici une nature à l'état pur, portée par le vent, les embruns et le bruit incessant des vagues. Et si on s'endormait en comptant... les baleines?

Hôtel The Marine Hermanus, Afrique du Sud, réouverture fin juin, env. 300 fr.
themarinehotel.co.za



5 Cap-Eden-Roc Plongeon culte

La piscine Vous pourrez vous en vanter au retour des vacances, autour d'un café au bureau: se baigner dans le même bassin qu'Elizabeth Taylor, ce n'est pas à la portée de n'importe qui. Même si le tracé historique de la piscine a entretemps été modifié... Et si cela ne suffit pas à faire jaser vos collègues, racontez-leur alors l'ambiance cannoise qui règne ici: un bassin d'eau de mer filtrée creusé dans la roche, les mythiques plongeurs, les serveurs en blanc qui circulent entre les transats et cette Méditerranée bleu azur qui se confond avec la piscine. Cela devrait suffire.

Le lieu Lors du Festival de Cannes, difficile de passer à côté... Les célébrités adorent immortaliser leur passage devant les mythiques marches du palace. Au détour des allées bordées de pins se dévoilent entre autre le spa Dior ou encore la terrasse du restaurant Le Grill, suspendue au-dessus de la Méditerranée. Le genre d'endroit où les déjeuners s'étirent jusqu'au coucher du soleil.

Hôtel du Cap-Eden-Roc, Antibes, France, chambre dès 1700 fr. durant l'été,
oetkerhotels.com



6 Les Roches Rouges, Saint-Raphaël (F) Nager à même la roche

La piscine A l'aube, lorsque tout est encore calme, quelques ploufs isolés se font déjà entendre près de la piscine. Dans ce bassin d'eau de mer creusé dans la roche, les premiers nageurs s'élancent pour quelques traversées pendant qu'en contrebas, la houle vient cogner les rochers. Entre piscine et mer, la frontière finit presque par disparaître: même odeur de sel sur la peau, mêmes éclaboussures fraîches, même envie de prolonger encore un peu la baignade avant que la Riviera ne s'éveille. Et une fois installé sur la chaise longue, difficile de se plaindre de la vue: le bassin se fond dans la Méditerranée.

Le lieu Entre les parasols, les serviettes sèchent encore sur les pierres chaudes de ces roches rouges qui ont inspiré le nom de l'hôtel. Peu à peu, le soleil descend et teinte la Méditerranée. Le signal est donné pour quitter sa chaise longue et rejoindre le restaurant Estelo, un peu plus haut. Loin des *beach-clubs* assourdissants, on peut entendre les cigales à leur juste valeur tout en dégustant poissons grillés et pissaladières.

Hôtel Les Roches Rouges, Saint-Raphaël, France, à partir de 360 fr., beaumier.com



7 Aqua Natura, Madère Vagues sans fin

La piscine Pour qui préfère savourer le bruit des vagues s'écrasant contre la roche volcanique sans trop mouiller le maillot – il faudra un peu, quand même –, le bassin naturel de l'Aqua Natura Madeira Hotel fait figure de refuge idéal. Rempli par l'eau de mer et protégé par quelques roches noires, il permet d'observer l'Atlantique exploser tout autour sans rien perdre du spectacle. Un vacarme hypnotique que l'on pourrait écouter pendant des heures.

Le lieu L'Aqua Natura Madeira Hotel ne mise pas sur le luxe tapageur, et c'est justement tout son charme. Ici, on vient surtout pour dormir au bord de l'Atlantique et vivre Madère dehors: dans la piscine de marée battue par les vagues, sur les chemins escarpés de l'île ou face aux immenses falaises de lave noire qui plongent dans l'océan. Du matin jusqu'au coucher du soleil, le paysage semble constamment en mouvement, entre vent salé, écume et sentiers volcaniques.

Hôtel Aqua Natura, Madère, Portugal, chambre dès 180 fr., aquanaturahotels.com

8 Hotel Bellevue, Dubrovnik A flanc de falaise

La piscine Un petit refuge protégé de la houle de l'Adriatique: l'endroit parfait pour plonger – littéralement – et prendre la température de la mer sans se laisser malmener par les vagues. Selon le vent, l'eau finit tout de même par venir s'écraser doucement dans le bassin. Le tout avec une vue saisissante sur les murs historiques de Dubrovnik.

Le lieu Beaucoup d'hôtels sont décrits comme «accrochés à la falaise». Force est de constater que l'adage convient parfaitement à l'Hotel Bellevue Dubrovnik, qui surplombe de quelques 30 mètres les eaux cristallines de l'Adriatique. Toutes les chambres offrent une vue plongeante sur la mer, tandis que les catégories les plus exclusives disposent de balcons privés suspendus au-dessus du vide. En contrebas, la baie de Miramare et sa petite plage encaissée entre les falaises donnent presque l'impression d'un havre hors du temps. Les personnes sujettes à la peur du vide risquent toutefois de ne pas partager cet enthousiasme...

Hotel Bellevue, Dubrovnik, Croatie, chambres dès 600 fr., adriaticluxuryhotels.com



Burgh Island Hotel, Devon Comme une sirène

La piscine Il faut d'abord accepter l'eau glacée. Puis le vent, les embruns et cette étrange sensation de nager au milieu d'un décor de roman britannique. Creusée dans les rochers, la Mermaid Pool vit au rythme des marées et des vagues frappant les falaises autour du bassin. Une baignade vivifiante... avant de retourner siroter un martini dans son peignoir Art déco. Il ne manque qu'un mystérieux meurtre pour compléter le décor.

Le lieu Fan de l'univers d'Agatha Christie (elle séjournait régulièrement sur l'île pour écrire)? Cet endroit coche toutes les cases. D'abord pour le plaisir de rejouer l'ambiance des années folles: des notes de jazz fusent depuis la salle de bal pendant que les clients traversent le bar en smoking ou robes à sequins dignes des années 1920. Outre ses soirées théâtrales, l'hôtel est réputé pour ses retraites wellness face à l'Atlantique et son étonnant *sea tractor*: un véhicule surélevé sur roues permettant de rejoindre l'île lorsque la marée recouvre entièrement le passage reliant Burgh Island au continent.

Hôtel Burgh Island, Devon, chambre dès 450 fr. env., burghisland.com

The Retreat at Blue Lagoon, Grindavík Paisible retraite

La piscine Non, il n'est pas permis de plonger dans les bassins géothermiques depuis le balcon du premier étage. Oui, bien sûr qu'on ne peut pas s'empêcher d'y penser en regardant l'image. L'eau laiteuse donne surtout envie de s'y abandonner, non pas pour quelque exploit physique, mais simplement pour flotter et méditer. Allongé sur le dos, porté par les mouvements presque silencieux de l'eau chaude, avec pour seul décor des kilomètres de roche volcanique noire. On s'y sent soudain minuscule... et terriblement vivant à la fois.

Le lieu Il y a ici quelque chose de lunaire. Est-ce causé par les immenses champs de lave noire, les volutes de vapeur ou cette eau blanche et calme? A seulement quarante minutes de Reykjavík, le temps ralentit: on flotte comme un astronaute dans l'eau chaude ou l'on savoure simplement le silence environnant. Il faut dire que l'hôtel a pris ses quartiers au beau milieu d'un immense champ volcanique. Une aubaine pour s'évader.

The Retreat at Blue Lagoon, Grindavík, Islande. Chambre dès 1500 fr. env., bluelagoon.com



A Sydney, la Bondi Icebergs Pool, avec vue sur les vagues et la célèbre plage.

Là où l'on nage encore avec les vagues

Longtemps considérées comme un simple coin de baignade pour locaux courageux, les piscines à marée connaissent un immense retour en grâce, y compris dans des établissements publics. À l'heure où les voyageurs cherchent davantage de sensations brutes que des bassins lisses et chlorés, ces morceaux d'océan retenus entre les rochers attirent une nouvelle génération d'amateurs de baignades vivifiantes. Bon nombre ont été construites dans les années 1920-1930 au moment de la grande mode des bains de mer. Puis elles ont peu à peu été abandonnées, avant que le *wild swimming* ne les remette au

goût du jour. La plus mythique reste sans doute la Bondi Icebergs Pool de Sydney, où les vagues du Pacifique viennent parfois s'écraser jusque dans les lignes d'eau. En Angleterre, les *tidal pools* du Devon ou des Comouailles attirent même des nageurs en plein hiver, emmitoufflés dans leurs peignoirs entre deux baignades glacées. À Madère, Porto Moniz a transformé ses bassins volcaniques en véritable emblème de l'île, tandis qu'en Afrique du Sud, certaines piscines naturelles se fondent dans les falaises battues par l'Atlantique. Partout, le principe reste le même: laisser l'océan participer à la baignade.



La tête dans les étoiles

INVISIBLES POUR PRÈS DE 80 % DE LA POPULATION MONDIALE, LES ÉTOILES SE DÉVOIENT COMME JAMAIS DANS CERTAINES RÉGIONS DE L'ARIZONA ET DE L'UTAH, AUX ÉTATS-UNIS, GRÂCE AU TRAVAIL D'UN GROUPE D'ASTRONOMES ET DE PASSIONNÉS. BIENVENUE DANS LES «DARK SKY COMMUNITIES».

TEXTE MATTEO FAGOTTO IMAGES MATILDE GATTONI

AU COUCHER DU SOLEIL, les premières silhouettes apparaissent à Buffalo Park, au cœur de Flagstaff, une ville de 75 000 habitants dans le nord de l'Arizona. Le nez en l'air, elles scrutent le ciel à la recherche des nuances de couleurs émergeant de l'obscurité. «Regardez ce rouge partout!», s'exclame le docteur Danielle Adams, astronome locale de 50 ans, ébahie par ce spectacle naturel. «Quand la nuit tombera, ces colonnes de couleurs danseront tout autour.»

Quelques heures plus tard, le ciel habituellement sombre au-dessus de la ville brille cette nuit d'un rose majestueux, tandis que le rouge intense de l'aurore boréale – résultant de la collision de particules chargées du vent solaire avec l'atmosphère terrestre – se mêle à la lueur blanche du premier quartier de Lune. À mesure que la nuit avance et que la Lune se couche, l'horizon se teinte d'un rouge feu dans un ciel noir peuplé de milliers d'étoiles ponctuant la voûte céleste, enveloppant les arbres d'une lumière douce et diffuse. «C'est incroyable. Pour moi, cela fait partie des merveilles du ciel, poursuit Danielle Adams. Dans cette ville, on peut observer des phénomènes qu'on ne verrait pas normalement ailleurs, sous un ciel pollué par la lumière.»

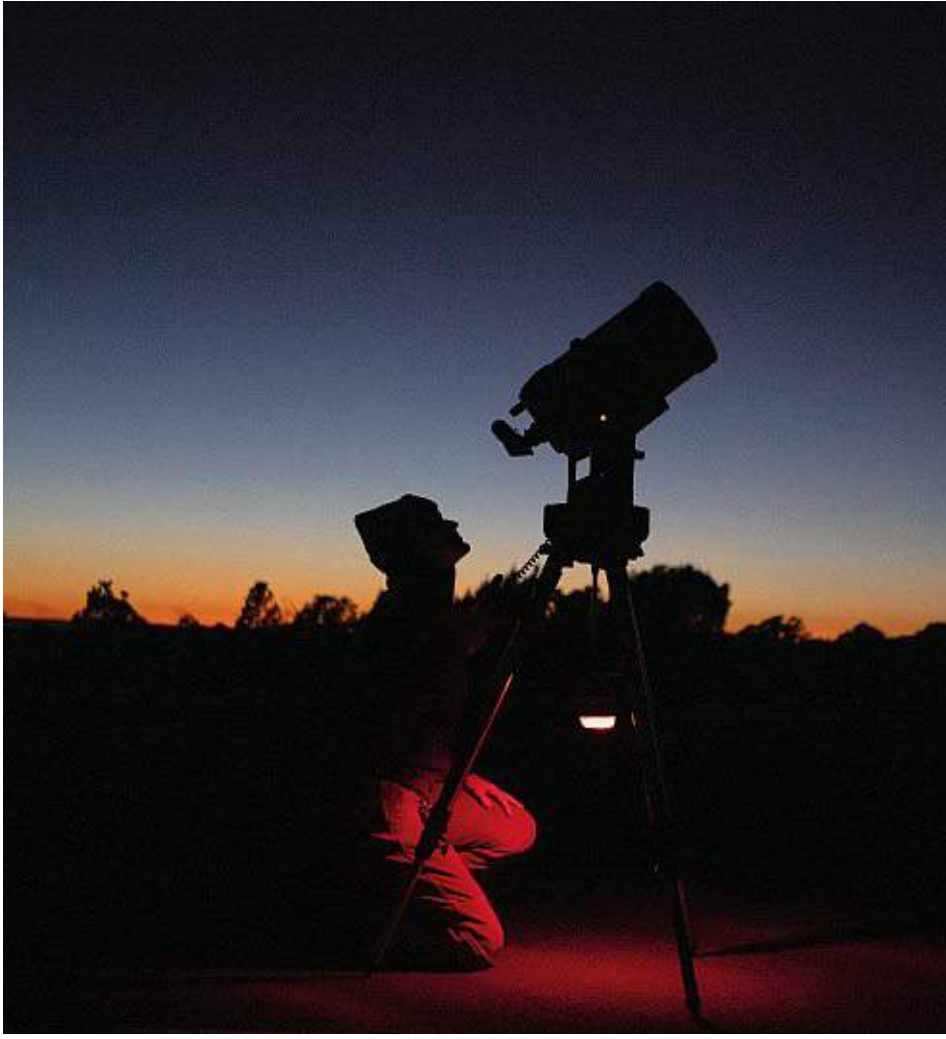
La relation extraordinaire de Flagstaff avec le ciel nocturne remonte à la fin du XIX^e siècle déjà, lorsque la ville était surnommée «Skylight City» grâce à la clarté de son atmosphère et à son ciel dégagé qui ont attiré une communauté croissante d'astronomes. C'est depuis les télescopes de l'observatoire Lowell, perché dans les collines boisées qui entourent le centre-ville, que les astronomes ont découvert Pluton en 1930 et cartographié la Lune pour le programme Apollo au début des années 60.

Ce riche passé de découvertes et d'exploration a sensibilisé les astronomes locaux au danger posé par la lumière artificielle, initiant ainsi un mouvement visant à protéger le ciel nocturne de la pollution lumineuse, qui s'est progressivement répandue dans la société. En 2001, Flagstaff est devenue la première ville au monde certifiée «IDA Dark Sky Community» grâce à la qualité exceptionnelle de ses nuits étoilées, à son système d'éclairage extérieur respectueux de l'environnement nocturne et à ses efforts de sensibilisation. «Ici, on peut voir énormément d'étoiles, bien que l'on soit au cœur d'une ville si grande», explique Danielle Adams, qui porte aussi la casquette de directrice exécutive de la Flagstaff Dark Skies Coalition (FDSC).

De l'Arizona au monde entier

Selon l'Atlas mondial de la luminosité artificielle du ciel nocturne, datant de 2016, plus de 80 % de la population mondiale – et plus de 99% des habitants des pays occidentaux! – vivent sous un ciel pollué par la lumière. Et entre 2017 et 2018, la pollution lumineuse mondiale a augmenté d'au moins 49 %. Effet collatéral: un nombre croissant de communes et de réserves naturelles ont réagi en suivant l'exemple de Flagstaff. Aujourd'hui, plus de 200 sites, dans 22 pays et sur cinq continents (dont le parc naturel du Gantersch), ont rejoint cette communauté «Dark Sky». Leur mission: reconquérir et préserver l'obscurité pour les générations futures.

Depuis plus de 300 000 ans, la symbiose avec le ciel nocturne a permis à l'humain de naviguer sur terre et sur mer, de marquer la cyclicité des saisons et le passage du temps. Toutes les civilisations, des Babyloniens aux Mayas, des Grecs anciens aux Chinois, en passant par les peuples autochtones d'Amérique du Nord et les Aborigènes



Un astronome observe le ciel qui s'obscurcit petit à petit, à proximité de Flagstaff, en Arizona.



Teasdale, en Utah, a rejoint la communauté Dark Sky. Ses habitants ont tous opté pour des lumières douces, permettant d'apprécier la Voie lactée.

d'Australie, ont donné un sens à ce réseau complexe d'étoiles et de planètes en créant des constellations. Ils les ont peuplées d'innombrables récits mêlant mythe, histoire et science. L'observation de la nuit a été le moteur de nos plus grandes découvertes – des mouvements planétaires aux phases de la Lune, du modèle héliocentrique à la gravitation universelle. Elle a mené au développement de la méthode scientifique, inspiré les philosophes d'Aristote à Kant, et suscité d'innombrables interrogations sur notre place dans l'univers.

La nuit, tous les ciels sont gris

Pourtant, depuis l'avènement de la révolution industrielle et de l'électricité, l'être humain a progressivement perdu le contact avec le firmament. Alors que les sondes et les fusées nous rapprochent de l'infiniment lointain, la technologie a rendu les étoiles «inutiles» pour la plupart de nos besoins pratiques. Le développement économique a entraîné une prolifération de lumière artificielle, transformant le ciel autrefois scintillant en un voile gris terne et sans vie, suspendu au-dessus de nos cités.

Alors que de plus en plus de générations grandissent sans accès aux étoiles, les défenseurs de ce «ciel noir» craignent que le lien entre l'humanité et l'univers ne soit irrémédiablement rompu en quelques décennies. «Ce qui arrive au ciel nocturne ressemble à l'histoire de l'eau que l'on fait bouillir lentement. À mesure que le ciel s'éclaircit d'année en année, moins on en sait sur lui, moins il devient important à nos yeux, moins on le protège et plus il se dégrade, explique Chris Luginbuhl, astronome retraité de 70 ans et président de la FDSC. Sans ciel nocturne, nous aurons un univers plus étroit et une existence plus triste, mais la plupart des gens ne s'en rendront pas compte, car ils n'ont jamais vu de nuit grandiose remplie d'étoiles.»

La nuit, les lampadaires de Flagstaff diffusent un doux faisceau

La lumière artificielle
a transformé le **ciel**
autrefois scintillant
en un voile gris terne.

ambré qui enveloppe la ville d'une atmosphère intime et féérique. Tandis que la Voie lactée trône sur les bâtiments et les traditionnelles maisons en briques rouges, les lumières urbaines se fondent dans la lueur des astres, rendant la voûte céleste si proche qu'on pourrait presque la toucher. L'espace et la Terre se confondent peu à peu, invitant l'être humain à explorer l'immensité de l'univers et à se reconnecter avec les générations passées qui ont partagé ces mêmes cieux.

«Cela nous rappelle que, malgré nos différences de couleur de peau, de genre ou de pays, nous nous trouvons tous au milieu de ce vaste univers, et que nous n'avons que les uns les autres, explique Bettymaya Foott, collaboratrice au sein de l'association DarkSky International. Nous sommes tous des membres de l'équipage de ce vaisseau spatial Terre.»

RANDONNÉES PANORAMIQUES

WWW.J3L.CH/SOMMETS

CHEMIN DES CRÊTES DU JURA



JURA
TROIS-LACS
DREI-SEEN-LAND



Un SPF élevé, des soins ciblés voire un soupçon de «blonzing»: le secret pour obtenir une peau hâlée.

Bronzer l'esprit léger

TOUJOURS PLUS PERSONNALISÉS, LES PRODUITS SOLAIRES PERMETTENT D'OBTENIR UN TEINT HÂLÉ EN PRENANT SOIN DE SON ÉPIDERME. VOUS AVEZ DIT «BLONZING»?

TEXTE TINA BREMER

LA LOGIQUE est implacable: plus le soleil est haut dans le ciel, plus les ventes de produits solaires augmentent. Des chiffres qui illustrent aussi la prise de conscience croissante qu'il faut se protéger des rayons du soleil. Selon Euromonitor, le chiffre d'affaires mondial des produits solaires, qui s'élève actuellement à 14,5 milliards de dollars, devrait dépasser la barre des 20 milliards de dollars d'ici à 2029. La raison? Un changement drastique de comportement, une évolution que les experts qualifient de «SPF365». En clair, toujours plus de personnes appliquent un produit avec un indice de protection solaire tout au long de l'année, même en hiver, et même lorsque le temps est nuageux. Mais ce n'est pas seulement la durée d'utilisation qui a changé: «Au fil des ans, nous avons ob-

servé une évolution significative des attentes des consommateurs en matière de soins solaires, explique Julie Wainberg, directrice *skincare* chez Sisley. À mesure que la prise de conscience des dommages à long terme causés par une protection insuffisante s'accroît, les consommateurs se détournent des indices de protection solaire faibles et privilégient une protection plus élevée.» Parallèlement, les exigences envers les produits ont également augmenté. Qu'une crème solaire ne laisse pas de film blanc sur la peau et ne soit pas collante? C'est depuis longtemps la norme. Mais les consommateurs en attendent davantage, et les marques réagissent. La nouvelle génération de produits est de plus en plus adaptée aux besoins individuels des utilisateurs. C'est ainsi que le nouveau Daily Veil de la marque suisse Valmont a été développé spécialement pour une utilisation en

ville, où les rayons du soleil se mêlent à la lumière artificielle. La protection minérale à large spectre a été complétée par un complexe de silicium D2 qui protège les fibres de collagène sous l'influence des rayons UVA. Le nouveau Stick UV invisible de Dior est quant à lui un hybride entre un soin solaire et un cosmétique: les filtres UVA et UVB ont été associés à une poudre matifiante. Ce produit polyvalent peut même être utilisé pour retoucher le maquillage. De son côté, la lotion Shiseido Expert Sun Protector Sensitive, dont la formule a été repensée, est un produit destiné à toute la famille. Elle contient 85% d'ingrédients nourrissants et convient également aux enfants grâce à son film de protection UV élevé (50+), qui se renforce au contact de l'eau. Le soin solaire anti-âge Sunleÿa de Sisley s'est même donné pour mission de corriger les dommages liés à la lumière grâce à son complexe G+: «L'extrait d'algue rouge agit spécifiquement contre la glycation, un phénomène accentué par les rayons UVA qui entraîne une perte de fermeté cutanée, la formation de rides et un teint jaunâtre», explique Julie Wainberg.

Vivre à l'ombre

Bien sûr, la meilleure protection reste encore d'éviter complètement le soleil. Cependant, les scientifiques soulignent également l'importance de la vitamine D – et celle-ci est justement produite par notre corps grâce aux rayons UVB. Un bon compromis: des bains de soleil modérés avec un indice de protection élevé et le maquillage adapté. En effet, il est possible d'obtenir un teint hâlé grâce à la technique du «blonzing». «Le blonzing est la tendance ultime pour imiter cet éclat postvacances. Il combine la chaleur de la poudre bronzante avec celle du fard à joues pour imiter l'aspect rayonnant et ensoleillé de la peau, explique Charlotte Tilbury, fondatrice de la marque de beauté éponyme, désormais disponible en Suisse. Il donne cet éclat naturel du genre «je reviens tout juste d'Ibiza», sans paraître exagéré ou lourd.»

La couleur s'applique là où le soleil toucherait le visage: sur les pommettes, sur l'arête du nez et autour du front. «Estompez la couleur en formant un W tout en douceur avec le bout des doigts ou avec le Hollywood Complexion Brush, vers le haut et vers l'extérieur», conseille Charlotte Tilbury. Mais qu'est-ce qui distingue le blonzing du «contouring», en vogue encore il y a peu? «Le contouring traditionnel consiste à modeler le visage et à créer des ombres. Il est généralement plus précis et structuré, tandis que le blonzing est plus doux, plus frais et plus diffus, explique l'experte. «On peut rehausser le teint avec de la lumière ou de la couleur – et le blonzing permet de faire les deux à la fois.» Une promesse de teint frais, avec ou sans rayons du soleil. ☺



De gauche à droite: Stick UV invisible matifiant, SPF 50, 72 fr., Dior. Daily Veil SPF 30, 30 ml, 175 fr., Valmont. Sunleÿa Soin Solaire Anti-Âge SPF 50+, 50 ml, 258 fr., Sisley. Expert Sun Protector Lotion Sensitive SPF 50+, 150 ml, env. 53 fr., Shiseido. Terracotta Light, étui en édition limitée, 79 fr., Guerlain. Palette Pillow Talk Soulmates, poudre et blush, env. 65 fr., Charlotte Tilbury. Soleil d'Hermès, édition limitée Soleil Rose, 155 fr., Hermès Beauté. Soleil Bronzing Powder, env. 55 fr., Tom Ford Beauty.



Yinka Ilori

DESIGNER, ARCHITECTE ET DISSÉMINATEUR DE BONHEUR, L'ARTISTE ANGLO-NIGÉRIEN CONSTRUIT UN MONDE EN COULEUR. BULLES DE CHAMPAGNE, SOLEIL ET ANIMAUX GRACILES!

PROPOS RECUEILLIS PAR RENATA LIBAL

BAIGNANT DANS UNE AURA orange soleil, l'ancienne église de Santa Teresa, à Milan, irradie d'un éclat plus païen que mystique, mais profondément joyeux. Nous sommes au Salone del Mobile, la grand-messe du design, et les champagnes Veuve Clicquot lancent là une collection très remarquée d'objets avec l'artiste Yinka Ilori: **porte-bouteille (5)**, seaux à champagne en forme de totem, coffrets cadeau... Le thème, «Chasing the sun», va droit au cœur du créateur anglais d'origine nigériane: «Dans ce monde, vous êtes le soleil que vous poursuivez», dit-il. A 39 ans, le designer s'est taillé une réputation haute en couleur, pour ses meubles, objets et architectures urbaines qui ne peuvent que donner le sourire. En ce jour d'avril lumineux, il porte une chemise imprimée signée Jacquemus («J'adore l'esprit de la marque, la manière dont sa maman, sa famille l'inspirent») et raconte avec gourmandise les histoires de la vie quotidienne qui prennent forme dans les objets qu'il imagine.

Votre collection avec Veuve Clicquot respire la joie de vivre. Quels sont vos propres moments champagne?

Je visualise une fête de famille à la maison, à East London, tout le monde détendu et habillé de couleurs. Et le champagne qui coule à flot!

L'imprimé textile est inspiré des wax...

J'adore **ces tissus (1)**, portés en Afrique de l'Ouest mais avec une histoire aux Pays-Bas. Les motifs sont souvent humoristiques, ils encouragent la communication entre les gens. Et pour nous, Nigériens, c'est aussi une manière d'afficher notre héritage.

En meubles, vous êtes fou de chaises...

C'est mon premier amour! J'en collectionne et j'en ai dessiné beaucoup, dont cette **Let there be light (2)** surmontée de cierges. On pleure, on rit, on mange, on danse sur les chaises. Pour moi, elle sont un lien entre les gens.

Vous êtes très ouvert aux collaborations...

J'adore travailler avec d'autres marques, cela ouvre l'esprit. **La montre M.A.D.1S «Grow**

your dreams» (4) que j'ai faite l'an dernier avec la Galerie MAD, à Genève, est dans cette ligne. Max Büsser m'a poussé à encore plus de couleurs, encore plus de folie. C'est incroyable de pouvoir faire fusionner la culture africaine avec la rigueur de l'horlogerie suisse. Vous avez-vu les petits arbres sur le bracelet?

Votre fondation, qui crée des places de jeux pour les enfants, s'appelle Pink Flamingo. Pourquoi cet oiseau?

Etrangement, il y avait jadis des **flamants roses (6)**, dans les parcs de Barking, près de Londres. Je tire mon inspiration de ce qui existe pour le transformer en message de joie. Et c'est sur une place de jeux que j'ai pu dessiner, m'exprimer. Nous devrions tous réapprendre à jouer.

Quand vous avez besoin de soleil, où allez-vous le chercher?

L'un de mes endroits favoris est un village perdu en Grèce, à **Rhodes (3)**. Les maisons sont un peu décrépies, mais la mer est limpide, et je vois les poissons nager autour de moi. ☺





Cartier