

Mag

EFFETS DE STYLE #5

NEWS

CARTE POSTALE

Benjamin Decoin

RENCONTRES

Francis Huster & Jeremy Banster

Sylvie Tellier

Stéphane Bern

Henry-Jean Servat

Arthur Guérin-Boëri

DESTINATIONS

Ecolodge en Auvergne

Les Açores

Golf de Bertrichères

Le Vietnam

The British Royal Train

EFFETS DE
(LIFE) STYLE

SAVEURS

DU MONDE

Christopher Coutanceau

La Rochelle

Mars 2021 - #5

Créateur de tentations

”

LE VOYAGE,
UN BESOIN
ESSENTIEL

ORGANISEZ VOTRE
PROCHAIN SÉJOUR
EN TOUTE SÉRÉNITÉ *

LES PROFESSIONNELS DU VOYAGE VOUS CONSEILLEN
POUR VOUS FAIRE VIVRE DES EXPÉRIENCES UNIQUES

LES ENTREPRISES
DU VOYAGE 

* La garantie de professionnels
Offres remboursables // Covid19

Édito

Chères toutes et tous,

Une année s'est terminée, une autre a déjà largement commencé : les mois s'enchaînent et ont une fâcheuse tendance à se ressembler. Un an déjà. Triste anniversaire que celui-ci.

Le plus difficile reste sans nul doute de garder le cap et d'accepter bon gré, mal gré, le flux de l'actualité porté par les vents contraires. **Maintenir notre embarcation sur une mer agitée requiert donc une formidable énergie vitale !**

Alors, pour entretenir nos rêves, la flamme de notre curiosité et en vérité, relever aussi quelques défis, nous sommes très heureux d'avoir conçu ce 5^e numéro du « **Mag Effets de Style** ».

Véritable « **Créateur de tentations** », nous espérons que cette édition saura vous distraire en étant **cette fenêtre ouverte sur les autres et le monde**. Notre façon de mettre en lumière un métier formidable : agents de voyage.

Une fois encore **nos invités ont joué le jeu avec simplicité, complicité et bienveillance**, animés autant que nous, par la volonté de partager. Je les remercie sincèrement de nous avoir **accordé de leur temps précieux**, parfois en plein tournage.



© Maya Angelsen

Côté balades, nous avons fait la part belle à **cette France que nous aimons** : Luis Mariano au **Pays Basque** par Henry-Jean Servat, détente et relaxation dans un écolodge en **Auvergne**, golf au Château de **Bertrichères** ou encore gastronomie 3 étoiles à **La Rochelle**. Cependant, **les Açores et le Vietnam** auront mille raisons de vous séduire aussi tandis que **The British Royal Train** vous fera lui, voyager dans le temps. Sans oublier notre sujet sur l'écologie pour dessiner un tourisme durable, nos idées d'escapades à **St Barth** et à **Santorin**, et enfin, nos pages mode aux couleurs de l'air du temps : végétal et printanier.

Ne laissez pas vos rêves embarquer sans vous !
Demain c'est bientôt.

Sophie Bonin
Directrice Générale

#ensemble

#demain

#voyager

#rêver

#nevergiveup



Regent

SEVEN SEAS CRUISES™

AN UNRIVALLED EXPERIENCE™



EXCLUSIVES explorations

PROGRAMMES TERRESTRES DE TROIS NUITS OFFERTS
SUR UNE SÉLECTION DE CROISIÈRES

VIVEZ LES ESCALES EN TOTALE IMMERSION


Choisissez parmi seize croisières, en Asie, Afrique, Amérique du Sud, Australie et Nouvelle Zélande. Prolongez ainsi votre aventure avec nos **programmes terrestres avant et après votre croisière**.

Parce que le voyage ne doit pas être une affaire de compromis, *Regent Seven Seas Cruises*® vous embarque plus loin, dans des voyages extraordinaires au-delà des mers.

Trois jours magiques, avant et après votre croisière*, pour découvrir des endroits hors du commun où se cachent des splendeurs et où vous vivrez des expériences uniques, incroyables et grandioses :



TOKYO – SINGAPOUR | *Seven Seas Explorer*® | 17 Mars 2022 | 3 + 18 + 3 Nuits

Programme terrestre avant la croisière: **VIBRANT TOKYO** 

Programme terrestre après la croisière: **DISCOVER SINGAPORE****



Pour que tous vos rêves de voyages en mer et à terre soient exaucés, nos croisières et nos programmes terrestres sont conçus au-delà de ce que vous imaginez : non seulement vous bénéficiez du tout inclus Regent et de restaurants gastronomiques mais aussi d'un service personnalisé et attentionné de haute qualité dans un confort inégalé.

LE TOUT INCLUS REGENT

EXCURSIONS ILLIMITÉES **OFFERTES** | BOISSONS ILLIMITÉES **OFFERTES**

RESTAURANTS GASTRONOMIQUES | WI-FI ILLIMITÉE **OFFERTE** | TOUS LES POURBOIRES **OFFERTS**

UNE NUIT D'HÔTEL AVANT LA CROISIÈRE **OFFERTE***

*À partir des Suites Concierge

POUR PLUS DE DÉTAILS, VEUILLEZ CONTACTER VOTRE AGENCE DE VOYAGES

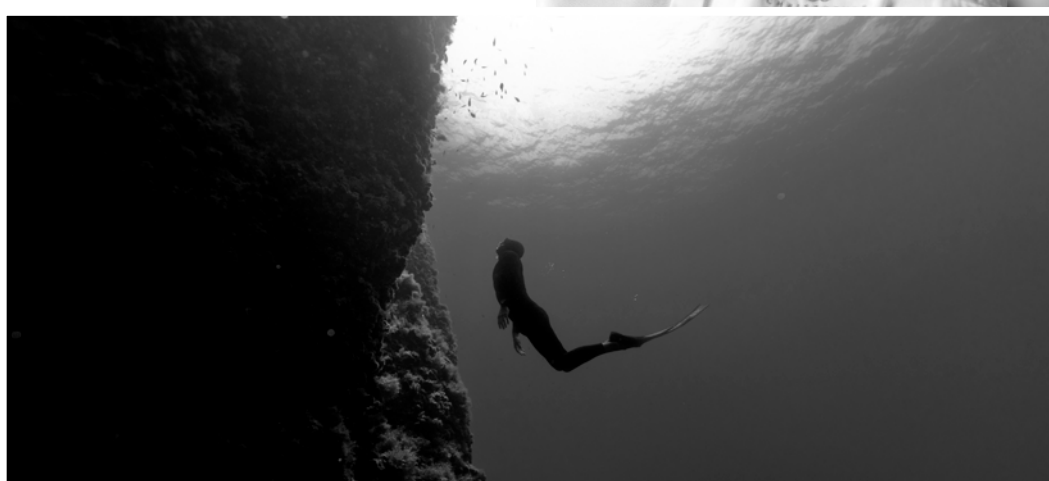
*Les conditions générales de vente complètes peuvent être consultées sur rsc.com ou dans votre contrat de vente. Regent Seven Seas Cruises® se réserve le droit de changer les programmes et de corriger les erreurs ou omissions à tout moment.

** Les programmes terrestres avant et après la croisière sont en langue anglaise.

Sommaire



	Pages
Carte postale	6 et 7
News	8 et 9
Rencontre	10 à 13
Portrait de femme	15 à 17
Prendre le large	18 à 21
Parlez-nous de...	22 et 23
Vert Océan	25
La France autrement	27 à 29
Une star, un lieu	30 et 31
Découverte Europe	33 à 35
Destination Monde	37 à 39
Rêve en train	40 et 41
Golf Addict	42 et 43
Saveurs du Monde	45 à 47
Effets de (life) Style	48 et 49
Carnet d'adresses	51





Carte postale

Benjamin Decoin

Hôi An, Viêt Nam

Une île est un voyage immobile.

Il y a une route et au bout de cette route, la mer. Et sur cette mer, un esquif encalminé, une île de bric et de broc, de planches et de tôles, cabane sur pilotis, abri de fortune, perchoir multicolore.

J'aime les îles. Kerguelen, Zanzibar, Ouessant, Ceylan ou Sakhaline, la litanie des îles est une invitation au fantasme. J'aime les îles et ceux qui les habitent. Ce sont des princes et sur leur petite planète ils voient à l'est le soleil se lever de la mer et à l'ouest s'y replonger.

Au bout de la route il y a la mer et cette île sur pilotis, blottie au fond d'une crique, insignifiante dans l'immensité des hommes. C'est l'univers d'une famille.

J'imagine la mer, le soir, les coups de vents et les vagues terribles qui viennent frapper à la porte, s'engouffrent entre les planches, le craquement du bois et le grincement de la tôle. Une île comme un navire perdu en mer, un temps si proche de la terre et maintenant si loin.



Benjamin Decoin est photographe, spécialisé dans les portraits. Il ne cesse de photographier ce qui constitue sa passion : l'univers de la mer. Il sillonne les mers depuis plusieurs années à bord de tous types de bâtiments de la Marine Nationale. Aux Éditions du Chêne-E/P/A, ses photos sont parues dans Belem, en 2015, Corée du Nord, en 2016 et Charles de Gaulle, en 2017.



News

Esprit contemporain au Christopher Saint Barth

Situé à la Pointe Milou, au nord de l'île de Saint Barthélemy, l'hôtel Christopher est un établissement contemporain aux lignes pures, noyé dans une végétation luxuriante. La beauté de la lumière, le panorama sur l'Anse de Lorient et ses îlots montagneux en toile de fond est absolument magique. Un esprit loft contemporain imaginé par l'architecte d'intérieur, Olivia Putman, tout en bois blond, blancheur immaculée et tons neutres, rehaussés d'une pointe d'orange qui donne une ambiance chic et apaisante. On séjourne en toute intimité dans une des 42 chambres et suites, toutes surplombant la grande bleue, ou une des 3 villas sorties de terre récemment. En effet, les conséquences de l'ouragan qui a dévasté l'île il y a deux ans, ont poussé les hôteliers à rénover leurs établissements et à se réinventer. C'est chose faite au Christopher qui, en plus d'un superbe spa Sisley avec vue sur la baie azur à l'infini, s'est doté d'un restaurant gastronomique, Le Christo. Nicolas Tissier, ancien second de Jean-François Piège, y concocte une cuisine responsable qui fait la part belle aux viandes d'exception sourcées accompagnées de légumes bio. Le paradis, tout simplement.

www.hotelchristopher.com chez [Dominique Debay Collection](#)



Au 7ème ciel à Santorin

Deux grandes piscines à débordement, des petits bâtiments aux toits en forme de dôme blanchis à la chaux, le tout comme suspendu entre ciel et mer, vous êtes au Omma Santorini, en lévitation. La vue à 360 degrés sur la caldeira est à couper le souffle et si le mot Omma, dérivé du grec ancien signifie « lumière », ce n'est pas un hasard. Ici, elle est magique. Les 30 chambres d'une blancheur immaculée ponctuée de touches de gris colombe et d'une pointe de noir, sont meublées de bureaux et de tables en béton faits sur mesure qui s'encastrent dans les murs, de troncs d'arbres peints façon bois brûlé en guise de sièges bas... Les salles de bain, elles, sont de vastes cavernes, avec des lavabos taillés dans des morceaux de pierre volcanique et de spacieuses douches de pluie en forme de grotte. L'atmosphère est chic, minimaliste et apaisante. Quoi de mieux que de se faire chouchouter au superbe spa et se rafraîchir au bord de sa cascade miniature, déjeuner sur le pouce d'un cabillaud à l'ail noir sur la terrasse panoramique, avant de siroter un verre en admirant les plus beaux couchers de soleil du monde.

www.ommasantorini.com chez [Dominique Debay Collection](#)

News



En selle sur Le Mont Ventoux

Avec le confinement, on ressent plus que jamais le besoin d'activités de plein air. Grimper le Mont Ventoux à vélo représente une belle occasion de se dégourdir les jambes et de découvrir cette magnifique région provençale au nord de Carpentras. Cette ascension, à la réputation mondiale pour les cyclistes amateurs ou professionnels, est mythique. En effet, l'aridité de son sommet qui vous expose au vent et aux rayons du soleil, la longueur et difficulté de sa pente pimentent à la performance. Contrastes Running, le spécialiste du séjour sportif, a concocté un petit séjour sur-mesure : trois jours d'entraînement, trois versants différents avec une distance quotidienne de 100 à 140 km. Le plus ? L'encadrement des courses avec chronométrage, un accompagnateur Contrastes running doublé d'un directeur de course, une voiture suiveuse avec atelier de réparation et distribution d'eau minérale à volonté. C'est le moment ou jamais de travailler son sprint. Rendez-vous du 8 au 11 octobre 2021. www.contrastes.com

A ne pas manquer : un départ du Havre exceptionnel !

Traverser l'Atlantique du Havre à New York en compagnie d'intervenants divers tels que des acteurs, des journalistes et des conférenciers francophones pour découvrir l'héritage et la tradition maritime de la Cunard, cette compagnie mythique qui opère depuis 1840 est un privilège rare. Le programme précis sera bientôt divulgué. Prochain départ ? **Le 16 septembre 2022** pour une semaine **en mer inoubliable** qu'il vaut mieux réserver dès à présent tant les places sont comptées. A bord de l'élégant Queen Mary 2, célèbre navire amiral de la flotte Cunard construit en France, le temps s'étire doucement. Quel luxe que celui de l'éloge de la lenteur. Vous percerez les mystères du ciel étoilé au planétarium Illuminations, titillerez vos papilles au cours d'une dégustation de vins, ou vous vous relaxerez avec un soin au spa... Quel plaisir exclusif de rallier le nouveau monde en sept jours comme les passagers du siècle dernier et non en sept heures comme tout le monde. Le service attentionné des majordomes des Suites Queens Grill, les délices du Tea-Time avec son thé blend signature et ses succulents scones, le fumoir, la salle de bal, rappellent le charme désuet du chic à l'anglaise. Entraînez-vous au golf, prenez une leçon d'escrime, sirotez un martini au bord de la piscine, et laissez-vous porter par la douceur de vivre à bord comme une bulle hors du temps. Seules toutes les mesures anti-Covid de rigueur nous ramènent à la réalité bien vite oubliée à l'annonce de l'arrivée à Big Apple, le clou du voyage. Et dans la brume matinale, quand la skyline se dessine, des tonnerres d'applaudissement se déclenchent spontanément tandis que nos yeux s'humidifient. Que d'émotions et de souvenirs inoubliables en perspective. www.cunard-france.fr



Rencontre

Francis Huster & Jeremy Banster

« MOTEUR ! »

Le soleil se lève à peine sur Marseille et les îles du Frioul, les mouettes sillonnent le ciel à grands cris tandis que plus de 50 personnes s'affairent déjà pour préparer dans le moindre détail la première scène de la journée.

L'ambiance sérieuse, appliquée mais joyeuse qui règne sur le plateau de tournage de cette fiction prévue pour France 3 à l'automne, donne le sourire. Le Mag Effets de Style s'est invité en coulisses, à la rencontre de Francis Huster et Jeremy Banster.

Partage de convictions, évidente complicité et éclats de rire ont rythmé un entretien mémorable. Merci à toute l'équipe pour son accueil !





Production : Seconde Vague Productions (avec la participation de « La Fabrique » de France Télévisions de Marseille)
Coproduction : Seconde Vague Productions / France Télévisions
Diffusion : France 3
Producteurs : Sabrina Agresti Roubache et Stephan Kalb
Réalisatrice : Sylvie Ayme
Directeurs de Production : Erika Wicke De Haeck et Romain Sussfeld
Directeur de la Photographie : Marc Romani
Cheffe décoratrice : Ramora
Rôles principaux : Francis Huster, Jérémy Banster, Myra Bitout, Avy Marciano, Nathalie Roussel, Moussa Maaskri et Diane Robert

© Grégory Frigoli

Le Mag Effets de Style. Francis, Jeremy, bonjour, merci de nous recevoir aujourd'hui et directement sur le plateau du tournage de votre prochaine fiction. On imagine ainsi votre plaisir de reprendre le chemin des plateaux après cette période si perturbée de confinement, couvre-feu etc. ?

Francis Huster. C'est plus que du plaisir, c'est une responsabilité énorme. Parce qu'on sait que 90 % du métier ne peut pas travailler. Que depuis un an, pour tous ceux qui font œuvre de culture, la musique, le théâtre, le cinéma, la danse, la vie s'est arrêtée. Et nous, nous avons la chance incroyable et inespérée de travailler. On est donc tout à la fois heureux et libérés, et en même temps on se sent coupable. On se dit qu'on doit faire quelque chose pour eux. Se battre pour que le plus vite possible tout le monde puisse retravailler. Du coup, on doit se défoncer encore plus dans ce qu'on fait. Tu n'as pas le droit quand tu es privilégié comme ça, de faire simplement ton métier. Tu dois faire plus que ça. Et c'est la première fois je trouve qu'il y a un tel sentiment de responsabilité vis-à-vis des autres. Et le résultat nous libère dans notre jeu d'acteur. On y va encore à fond et on se dit qu'on n'a pas le droit de se planter et de décevoir.

LMES. Justement Jeremy, je devine que vous confirmez les propos de Francis, face à cette crise sans précédent que traverse le monde de la culture. Croyez-vous que cela va modifier les comportements et la manière d'aborder la culture d'une manière générale? La multiplication des accès en streaming par exemple pourrait-elle remettre en cause le rôle du et des cinémas? Cela va-t-il impacter directement le travail des acteurs ?

Jeremy Banster. Mais nous en sommes déjà là. Le premier confinement a déjà rebattu complètement les cartes. Netflix et ses millions de vues ont par exemple été un tremplin pour les productions françaises. Ce qui n'avait pas été le cas auparavant. Et beaucoup de syndicats se sont mobilisés pour que ces nouvelles plateformes soient cohérentes avec les codes du travail du marché français et de l'exploitation cinématographique. Et nous en tant que comédiens, et je souligne que je suis mille fois d'accord avec Francis, on est presque en mission. Chaque jour est une chance. Chaque jour à la fin d'une journée de tournage la sensation est décuplée. On se sent privilégié et on savoure l'instant.



© François Lefèvre



© François Lefèvre



© François Lefèvre

F.H. Pour compléter, je pense que nous sommes passés d'un métier de comédien qui relevait du travail en infanterie, au début du XXe siècle et jusqu'aux années 60/70. C'est-à-dire que tu faisais partie d'une troupe à 20/30 acteurs avec un Colonel; que ce soit Jouvet, Barrault, Vilar etc. et c'était l'ambition des acteurs d'appartenir à ces troupes. Et puis après, on est passé, sur l'aviation. C'est-à-dire: au coup par coup. Avec des acteurs ou actrices qui devenaient célèbres en un film! Et paf! Au bout de trois films, l'avion s'écrasait. Fini.

Et maintenant, je pense qu'on est passé dans la marine. C'est-à-dire: tu t'embarques sur un bateau et pendant deux, trois ou cinq ans tu fais une série. Et tu ne peux pas en sortir et c'est cela qui est très important à comprendre pour les metteurs en scènes et les acteurs. En effet, à l'intérieur de ces grandes séries, il y aura différents metteurs en scène, mais pas différents acteurs principaux. Les Anglo-Saxons l'ont bien compris. Si tu as 20 ans aujourd'hui, tu dois construire ta carrière de comédien sur trois ou quatre séries, qui vont t'embarquer plusieurs années. C'est le passage obligé désormais pour accéder à un statut d'acteur connu et reconnu.

Et il faut aussi qu'ils se disent, que le travail de comédien dans une série, et Jeremy peut en parler lui qui a tourné déjà 600 épisodes, est considérable. Tu es toi-même ton propre orchestre et tu dois te réinventer, réfléchir. On n'est plus au temps des séries où tu avais trois scènes importantes et deux stars pour une dizaine de scènes dans le film. Je répète donc que le métier de comédien doit passer par les séries: c'est obligatoire. C'est le décathlon des acteurs. Alors que tous les cinq ans ou autre, tu aies envie de faire un film pour des ambitions artistiques ou politiques c'est normal mais celui qui dorénavant, ne passera pas, par les plateformes ne pourra pas s'accomplir dans son métier.

LMES. *Cela m'amène justement à vous poser la question suivante: série ou unitaire, vous faites une différence donc sur l'approche en termes de travail?*

J.B. Je suis très heureux de cette question. On a beaucoup en commun avec Francis. La télévision (la série) c'est l'art de notre époque et je le pense sincèrement. Aujourd'hui dans une série, pour nous en tant que comédien, développer un personnage, sur plusieurs épisodes c'est l'approfondir, le malaxer, le torturer, le faire évoluer dans différents univers. Et même si ce n'est pas inépuisable, c'est très intéressant et enrichissant. Ce temps va nous permettre de plonger dans les profondeurs de l'âme de notre personnage. Et c'est tout le plaisir que j'ai d'être sur la série « Un si grand soleil* » qui m'a, en plus, offert une très belle exposition. C'est quelque chose que je n'oublierai jamais et qui fut pour moi une étape importante dans ma carrière.

Et sur la question de la différence avec l'unitaire je vais laisser Francis qui trépigne, répondre! (rires)

F.H. Alors oui (éclats de rire) la différence: c'est que dans une série, tu es en Formule 1 comme dans une course de bagnole, seul au volant. Et que tu ne dois surtout pas partager avec les autres! Chacun sa ligne. Car si tu commences à t'éponger avec les autres, tu perds en profondeur sur ton personnage. Comme dans toutes ces très grandes séries où tu vois des personnages, interprétés par des stars, qui évoluent mais qui ne se diluent pas. Jamais. Ça, c'est le jeu obligatoire de la série. Tandis que, quand tu es comme nous là sur ce film, c'est tout le contraire! La série c'est un jeu d'échecs, où la tour reste la tour, la reine c'est la reine, tu ne deviens pas fou ou cavalier. Nous, c'est un jeu de dames. Si tu ne trouves pas ton partenaire avec qui tu partages le film, tu te tromperas. *La Traversée de Paris*, ça a réussi parce que c'était Gabin et Bourvil, *Le Corniaud* c'est De Funès et Bourvil et il s'est passé



© François Lefèvre

quelque chose entre eux. Si tu enlèves Clark Gable à Vivien Leigh : ça ne marche pas. C'est le plus dur de trouver le bon duo. Et on a un peu oublié de chercher le bon duo. Et d'un coup : les « Marvel » eh bien, ce sont des duos justement. Et c'est logique ! tu t'aperçois que Sherlock Holmes, c'est Watson. Essaie d'ôter Watson : il n'y a plus Sherlock. Finalement, dans l'unitaire, le plus important c'est de former le bon duo.

LMES. Justement dans le duo que vous formez ensemble, vous êtes un père et un fils. On note cette notion de transmission qui vous est chère d'ailleurs à tous les deux et que vous exprimez en parallèle de votre métier d'acteur. Vous donnez des cours, vous intervenez dans des écoles etc. Où en est-on selon vous aujourd'hui dans cette transmission de la culture, en particulier celle du théâtre, aux générations qui suivent ?

F.H. Pour moi, la réponse est très simple, si l'enseignement ne passe pas aujourd'hui par une plateforme consacrée au théâtre, au ballet à la musique, et que les jeunes, comme par exemple les enfants de Jeremy, ne peuvent pas appuyer directement sur leur portable : allez hop ! t'as *Le Bourgeois Gentilhomme*, allez hop ! t'as *Le Lac des Cygnes* ou hop ! *La Cinquième de Beethoven*... Si jamais n'était pas mise en place l'invasion de la plus grande plateforme de culture, cela serait la pire erreur du siècle ! Il faut absolument rentrer la Culture et toute sa dimension historique dans une plateforme. Tu vois par exemple ce que nous sommes en train de faire tous les trois, il faut que cela soit rentré dans une plateforme. Et dans vingt ou trente ans, on aura accès à cet échange et le regard porté sur une époque. Imagine qu'on ait une discussion entre Gérard Philippe et Jeanne Moreau en train de parler du Cid. Imagine aussi Pagnol et Raimu... c'est indispensable de comprendre les choses en leur temps.

Ensuite, l'acteur qui pense que son métier c'est juste de jouer, il se trompe.

Le métier d'acteur c'est deux choses : le faire et l'enseigner.

J.B. Ce qui rejoint bien la notion de transmission et de filiation qui nous tient à cœur. Et je crois que si nous sommes tous les deux en train de jouer un père et son fils, il n'y a pas de hasard justement. Francis a enseigné 30 ans au Cours Florent ; de mon côté, je suis impliqué dans la Fontainebleau School of Acting (Fonact) où je donne des cours. Et j'ai énormément de plaisir à le faire chaque année ; c'est indispensable. Ça donne du sens à mon métier, à la fois de transmettre mais aussi de partager des points de vue avec des jeunes de 20 ans qui portent un regard différent sur les choses.

F.H. Et j'ajoute, que nos enfants auront la responsabilité énorme de sauver la culture sur la terre, essentielle à l'humanité. C'est le non-essentiel qui est essentiel.

Parce que tu vois en fait, nos métiers artistiques ce n'est pas de sauver le monde, mais c'est de donner à tout le monde le courage de le faire en ouvrant les esprits et que des gamins puissent se dire : « Ce qui paraît impossible, je peux le réaliser ». Nous sommes là pour inspirer.

LMES Vous parlez d'inspirer, je me demandais si des personnalités accomplies telles que vous, étiez encore en mesure de rêver simplement et quel serait le tout premier de ceux-ci ?

J.B. On le sait tous les deux ! On sait ce qu'on veut faire après cet unitaire (Clin d'œil et rires complices entre les deux acteurs)

F.H. On veut que ça devienne une grande série parce que notre duo est logique et incroyable ! ♦



CUNARD

QUEEN MARY 2

TRAVERSÉES TRANSATLANTIQUES



**DÉPART
EXCEPTIONNEL**

LE HAVRE - NEW YORK
16 au 23 septembre 2022



Portrait de femme

Sylvie Tellier

MISS DES MISS

Sylvie est une militante.

Quadra à la silhouette irréprochable, joyeux pied de nez aux années qui passent, regard clair à cabosser les certitudes et surtout, des convictions sans faille.

Son moteur ? Une fière, très fière idée de ses miss dont, depuis 2005, elle assure la vitalité (et le succès) après avoir elle-même coiffé la couronne en 2002. Parcours sans faute pour Sylvie aux mille vies, la femme d'affaires (trente élections régionales à gérer avant l'apothéose finale à la télé devant 8,5 millions de fans !), la maman (trois enfants), l'auteure (collection Oscar et Margaux, des livres pour enfants), la stratège (toujours imaginer la suite)... Il lui arrive même de faire une pause pour Le Mag Effets de Style : « Pas trop longtemps, désolée, une conférence m'attend, mais pour parler de mes miss, je suis une vraie pipelette ! ».





© Benjamin Decoin

Le Mag Effets de Style. L'élection de Miss France vient de fêter ses cent ans. L'heureuse élue, Amandine Petit, est-elle « La plus belle femme de France », comme on disait en 1920?

Sylvie Tellier. Bien sûr! Miss France reste avant tout un concours de beauté mais heureusement les caractéristiques exigées de la reine des années vingt ont changé au rythme des évolutions de la société. Mais le principe de l'élection reste chaque année immuable: désigner la jeune fille la plus représentative de son temps, et surtout de nos régions, de la France.

LMES. Le monde bouge vite et fort. De leur côté, les femmes bousculent traditions, stéréotypes et revendications. N'est-il pas ringard d'élire une reine que ses détracteurs qualifient de « potiche » ?

S.T. Je revendique le bonheur d'organiser le plus célèbre des concours de beauté français! Contrairement à ce que certains s'acharnent à croire en se plaisant à cultiver de lamentables stéréotypes, Miss France est un cocktail qui rassemble prestance physique, engagements d'une jeune femme bien dans son temps, dynamique de comportement et caractère solaire. Autant d'ingrédients qui composent une personnalité d'exception. La recette ne doit pas être si mauvaise puisqu'au final est élue celle qui répond le mieux à ces critères, pour rappel, ce sont les téléspectateurs qui ont le dernier mot. Pour la dernière élection, ils étaient 8,5 millions en moyenne à suivre l'élection avec des pointes à plus de 10 millions. Avons-nous besoin d'une autre légitimité?

LMES. Quel est le feu qui alimente votre engagement et votre détermination à la tête de l'organisation Miss France?

S.T. Vingt ans après avoir été moi-même élue, et avec le recul que m'offrent les années qui passent, je reste fascinée par l'exceptionnel coup de baguette magique que nous donnons au destin de trente jeunes filles, en particulier à la première de toutes. Je l'ai connu, désormais, je vibre au bonheur de l'offrir à une autre chaque année. Au cours des sélections, je rencontre les parents des candidates, leurs amis, je découvre leurs passions, leur environnement, leur vie de femme, chacune différente, chacune son histoire, ses envies, ses rêves. Je suis alors celle qui sait parfaitement à quel point l'élection peut changer un destin.

LMES. Votre parcours professionnel au sein de l'organisation Miss France fait-il de vous un modèle de réussite possible après l'élection?

S.T. Mais non, être élue est une simple marche qui, une fois franchie, permet d'affirmer sa personnalité, de faire les bonnes rencontres, d'apprendre le métier qu'on souhaite exercer pour au final, acquérir un statut auquel on ne pensait pouvoir prétendre. On entre un soir dans la lumière, à chacune de saisir cette chance pour montrer sa qualité et pousser les portes! La réussite de nombreuses Miss, Sophie, Iris, Malika, Marine, Laury, Mareva, Sonia, Élodie et tant d'autres, montre que la baguette magique fonctionne plutôt pas mal, non? En tout cas, j'ai la chance de suivre leurs parcours de près et je constate à quel point leur vie a été transformée!



© SIPA-TFI

LMES. En ces temps de mondialisation, y a-t-il encore une beauté spécifiquement française ?

S.T. Bien entendu et je veille à la mettre en valeur ! C'est une démarche, une manière d'être une femme libre, une façon de ramener sa mèche de cheveux, de tenir sa tasse, de prendre la parole, de s'asseoir, sans parler de cette élégance innée... Glamour, jamais vulgaire. La preuve, lorsque vous êtes à l'étranger, dans une rue, vous repérez immédiatement la Française qui avance sur le trottoir. J'ajoute, clin d'œil à certains de nos amis étrangers, physique 100 % naturel, pas de triche chez nos Miss !

LMES. Le brassage des genres et l'uniformisation des modes ne mettent-ils pas cette singularité en danger ?

S.T. Ils la menacent sans doute mais ce n'est pas encore le cas de nos Miss françaises. Toutes restent fières de leur patrimoine, quelle que soit leur origine. La beauté n'a ni couleur de peau, ni religion. Pas une qui ne revendique le bonheur d'être une princesse des temps modernes.

LMES. L'organisation que vous dirigez a-t-elle des engagements sociétaux ?

S.T. Il en a et j'y tiens. Nous contribuons chaque année à un spectacle d'exception, une merveilleuse scène de charme, de fête, d'émotion et de beauté. Comme je le ressasse aux candidates, nous avons le devoir de restituer un peu de ce bonheur qui nous est offert tout le long de l'aventure Miss France. Avec seize anciennes élues, nous avons créé l'association Les Bonnes Fées. Son but, après collecte de dons, est d'installer des ateliers socio-esthétiques dans les centres de cancérologie. Par ailleurs, les Bonnes Fées sont également présentes dans certaines maternités où nous offrons aux mamans des kits de puériculture pour

bébé, de Sophie la Girafe aux couches en passant par les produits de soins Corine de Ferme et les bodies. C'est le moins que nous devons faire.

LMES. Des changements pour la prochaine élection ?

S.T. Oui ! Trente nouvelles candidates !

LMES. Votre formule est-elle aboutie ou trouvez-vous que certains pays étrangers font mieux pour l'élection ?

S.T. Je ne vais évidemment pas vous dire le contraire... Mais il me semble que l'élection de Miss France est actuellement au sommet de l'affiche. Par la qualité de nos candidates, par celle du show, le professionnalisme de Jean-Pierre Foucault, le spectacle... Nous sommes la vitrine du charme et du style français !

LMES. Justement, vous sentez-vous engagée dans une forme de défense des vertus de la France ?

S.T. Défense, non, valorisation, oui ! Permettre aux Français d'élire la représentante d'un pays, de ses valeurs, ce n'est pas rien ! Et puis, la vie se charge de me rappeler mon rôle. Mon fils, Roméo, est né un 14 juillet... ♦



Sylvie Tellier raconte
MISS FRANCE
1920 - 2020
Édition Hors Collection
19,90 €

Prendre le large avec

Arthur Guérin-Boëri

L'HOMME DAUPHIN

Taille : 1,97 m pour 93 kg, un athlète.

Tempérament : posé, geste précis, parole fluide, convaincante.

Passion : l'apnée, nager loin, d'un seul souffle,
faire corps avec l'eau, se jouer du temps.

Arthur Guérin-Boëri, 36 ans, est le champion d'un art peu commun, celui des longues distances parcourues sous l'eau, sans relever la tête.





Arthur collectionne les médailles, avec cinq titres et quatre records mondiaux. Son plus beau record, celui du Monde, 300 mètres parcourus en piscine avec palme (2016). Respect. Bonne nouvelle, il ne compte pas s'arrêter en si bonnes inspirations, lui qui, sans broncher, reste 7 minutes et 28 secondes sous l'eau - on parle alors d'apnée statique - enregistre moins de trente pulsations cardiaques à la minute s'il plonge en mer et bénéficie d'une capacité pulmonaire de 12 litres, 7 litres pour un homme ordinaire ! Avec son envergure d'albatros et sa nage ondulante façon dauphin, Arthur entend repousser ses limites, donc ses records, mais surtout créer de nouvelles odysées histoire d'offrir à l'apnée l'aura qui lui fait encore défaut auprès du grand public. Illustration avec l'épreuve qu'il prépare actuellement pour s'adjuger le record du monde de nage en apnée sous la glace, objectif : 102 mètres. Il évoque son projet avec passion, détaille sa discipline comme la liste de ses frissons, parle d'apesanteur, de bradycardie subaquatique, d'hypoxie, d'euphorie des profondeurs, d'agachon, de gagne (quel bonheur !), du besoin de recommencer... Arthur raconte son monde. Il est de silence et de liberté.

Le Mag Effets de Style. Vous excellez dans un sport qui se pratique en longueur (aller le plus loin possible en piscine) ou en profondeur (mer), où va votre préférence ?

Arthur Guérin-Boëri. Contrairement à ce qu'on imagine, ce sont deux disciplines totalement différentes. Les tenants de l'épreuve qui consiste à dominer son envie de respirer et à maîtriser la technique de nage choisissent la piscine. Les amateurs de risque et de sensations fortes optent pour la mer qui impose concentration et relâchement total durant la chute libre en échange d'un extraordinaire sentiment de liberté. Pour ce qui me concerne, je construis l'essentiel de mon palmarès en piscine.





LMES. Comment se déroule un record en piscine ?

A.G.B. On part immergé pour aller le plus loin possible en maîtrisant la technique du virage chaque 25 mètres ou chaque 50 mètres, en fonction de la taille du bassin utilisé. Si on utilise une monopalme, le plus efficace est la nage à la manière d'un dauphin, ondulante, bras tendus. Lorsque j'ai battu le record du monde à 300 mètres, l'épreuve a duré 4 minutes 30.

LMES. Comment déterminez-vous vos performances à venir ?

A.G.B. J'ai toujours procédé par étape, ne jamais les brûler, rester réaliste. Lorsque je nage pour battre un record, je me fixe la distance à parcourir. Alors, même si je sens que je peux aller plus loin, je m'arrête malgré tout dès que l'objectif est atteint. Je sais que la prochaine tentative, je serai capable de faire mieux. Au passage, cette méthode m'a permis de ne jamais tomber en syncope au terme de l'effort et je crois bien être un des seuls du plateau des apnéistes professionnels dans ce cas.

LMES. Durant une tentative de record, pendant que vous nagez, à quoi pensez-vous ?

A.G.B. Avant de me mettre à l'eau, je me prépare durant deux heures, exercices respiratoires, yoga, méditation, concentration... Cela me met dans un état quasi hypnotique, je m'extrait totalement du monde extérieur avec un métabolisme qui tourne au ralenti. Puis, j'entre dans l'eau. En cas de nage avec palme, l'envie de respirer se manifeste au bout de 75 mètres, la bataille commence contre ce besoin parfaitement naturel. Elle dure jusqu'aux 150 mètres, ardente, désagréable, obsédante. Puis vient ce que j'appelle la « phase de travail », le dépassement de soi, continuer à

nager malgré l'appel de l'air. Ensuite, l'envie de respirer demeure mais n'augmente plus, les 250 mètres sont franchis, le final approche, c'est stimulant, je veux aller jusqu'au bout et gagner. Dans ces circonstances, ma concentration est totale, aucune idée extérieure ne peut s'immiscer.

LMES. Quelles pratiques quotidiennes assurent votre condition physique ?

A.G.B. L'activité, évidemment : nage, musculation, randonnée, course à pied... L'alimentation ensuite, saine et équilibrée en permanence, beaucoup de légumes avant une compétition afin d'alcaliniser l'organisme pour réduire la production d'acide lactique dans le corps, celui qui brûle les jambes durant l'effort. Le jour J, je suis presque à jeun, en absorbant quand même des sucres lents liquides (maltodextrine) pour éviter l'hypoglycémie. Enfin, rester zen, zéro stress. L'apnée est un équilibre entre toutes ces composantes.

LMES. Vous aimez répéter que l'apnée est affaire de mental plus que de physique...

A.G.B. Et je le redis ! Cette discipline est à 80% une question de mental. Respirer est une fonction naturelle, réflexe. On ne peut en maîtriser le besoin que par l'esprit et c'est toute la difficulté de la compétition, savoir poursuivre quand le corps exige sa ration d'air. Je le dis autrement : apprendre à ne pas respirer, c'est comprendre comment bien respirer.

LMES. En piscine comme en mer, vous livrez un combat contre le temps et la profondeur. Vous arrive-t-il de savourer des moments de pur plaisir ?

A.G.B. En piscine, on appelle cela la victoire, ce moment unique où vous savez que l'objectif est atteint,

effet libérateur immédiat ! En mer, c'est différent car il y a un spectacle à contempler. Hors compétition, bien sûr. Alors oui, je savoure, je me concentre sur mes sensations, l'infini qui m'entoure, le cœur qui bat au ralenti, le temps qui semble s'arrêter ou presque, comme suspendu, le froid, le bleu très foncé des grands fonds, la pression. Ce moment est magique, il génère une émotion intense. Ne pas oublier qu'il faut remonter... Si je nage sous la glace, tout est différent, je m'abandonne à un univers qui me dépasse totalement, je vis un « lâcher-prise » total.

LMES. Vous avez débuté l'apnée tardivement, il y a moins de dix ans. Que faisiez-vous avant ?

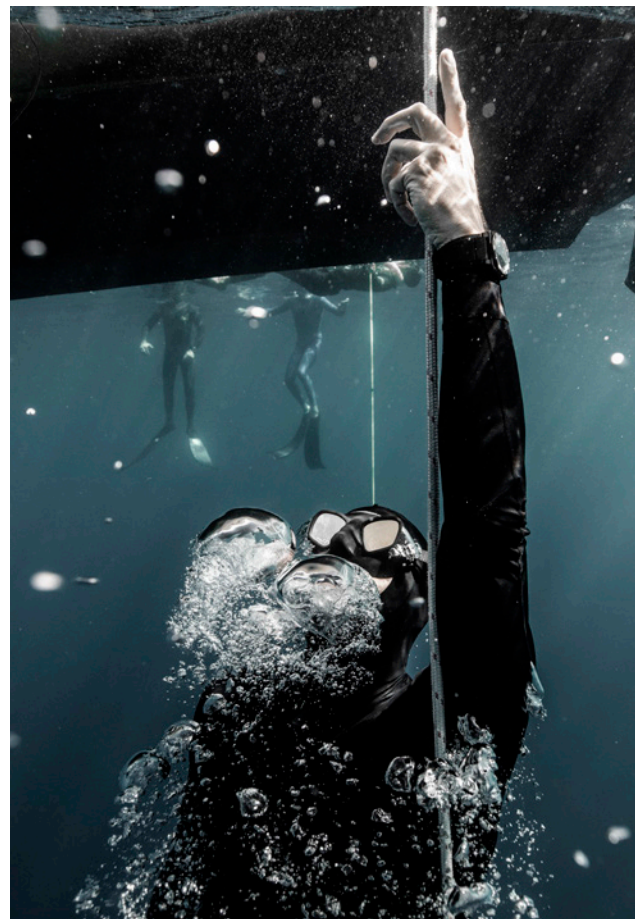
A.G.B. Je suivais une formation d'ingénieur du son, passionné par la musique, vivant guitare à la main, fan de Ben Harper et de Hendrix... Et un jour, rupture totale, j'adorais nager, je m'y suis remis sérieusement, j'ai vu puis revu le Grand Bleu et j'ai poussé les portes d'une piscine.

LMES. Prochain défi ?

A.G.B. Direction un lac gelé à deux heures de Montréal au Canada. Je nagerai la brasse sous la glace sans combinaison malgré l'eau entre 0 et 2°C, objectif 102 mètres, le record du monde. J'ai fixé l'échéance à mars 2022 et pense qu'il me faudra autour de 2 minutes 20 pour parcourir la distance. Ce défi est encadré par des scientifiques et des médecins qui veulent observer et quantifier l'adaptation de mon corps au froid et à l'effort. Auparavant, en mars 2021, j'aurai tenté de parcourir autour de 120 mètres sous la glace en Finlande mais avec combinaison.

LMES. Avez-vous un gri-gri garant de vos victoires ?

A.G.B. Oui, c'est ma bonne étoile, celle qui veille quelque part, efface ma peur au moment de partir, dès que je suis au contact de l'eau. Alors, je sais que je dois me libérer pour réussir.



LMES. Votre sport est encore confidentiel alors que tout le monde nage et aime « piquer une tête » avec masque et tuba...

A.G.B. Voilà toute la différence entre l'apnée loisir et l'apnée sportive. Ce sport n'est hélas pas rétribué à son juste mérite, autant financièrement pour ses champions qu'en terme de notoriété auprès du grand-public. Heureusement, ça change. Toutes les piscines de France intègrent désormais un club d'apnée et je me bats chaque jour pour faire savoir que ce sport est une école de la confiance en soi, de la gestion du stress, d'équilibre dans son environnement professionnel. Aujourd'hui, on compte 24 000 apnéistes licenciés en France. Leur nombre ne cesse d'augmenter. Autant de candidats à une certaine forme de bien-être... C'est réjouissant, non ? ♦



Parlez-nous de

Stéphane Bern

LA FRANCE AU CŒUR

Om-ni-pré-sent. Où trouve-t-il le temps ? Sauter de la scène des Victoires de la musique au micro d'Europe 1 (Historiquement Vôtre), passer du Figaro à la Fondation du Patrimoine qu'il préside, préparer le tournage d'un Secret d'Histoire (France 3) puis reprendre la plume, ouf ! Bonjour Stéphane Bern, quinquagénaire, scorpion, ascendant hyperactif diablement structuré, passion revendiquée. Donc, passionnant.



Collection personnelle de Stéphane Bern

Le Mag Effets de Style. Votre omniprésence radio, télé, journaux, institutions, un vrai tourbillon de la vie, est-elle l'expression de ce que vous êtes ?

Stéphane Bern. Regardez-bien : tout ce que je fais provient d'une même matière première, pour faire simple, l'histoire, ses moments, petits ou grands, et ses personnages. Je la décline sous différentes facettes. Mon travail consiste à en trouver de nouvelles, à révéler des instants éloquentes. C'est ma passion, elle guide tous mes choix ! Quant aux interventions comme les Victoires de la Musique ou l'Eurovision, accordez-moi le plaisir d'entrer en scène pour distraire les Français. J'adore.

LMES. Y a-t-il une grande différence entre le personnage public que vous êtes devenu, réputé ami des princes, féru d'histoire, doté d'humour autant que de culture, et Stéphane Bern au quotidien ?

S.B. L'image que vous attribue le regard des autres ne vous appartient pas, on ne peut y échapper. Mais contrairement à ce que certains prétendent, il n'est pas si difficile de se protéger. On peut demander avec gentillesse à un photographe d'aller plus loin ou faire comprendre à des inquisiteurs qu'il est inutile d'insister. Je me suis habitué à la notoriété, je l'ai intégrée, finalement, je ne trouve pas qu'il y a grande différence entre Bern public et Stéphane privé, je n'ai jamais le sentiment d'être écartelé entre les deux.

LMES. Vos interventions pour la France sont nombreuses, du plus beau village à la Fondation du Patrimoine en passant par votre magazine Mission Patrimoine. D'où vient cette passion que vous avez un jour résumée en disant « Je suis marié avec la France, c'est mon côté Jeanne d'Arc » ?

S.B. Il suffit d'ouvrir les yeux, de regarder les merveilles qui composent la France, unique au monde dans sa géographie, son histoire, son art de vivre, ses créateurs, sa culture, son génie ! Attention, je dis cela sans faire du nationalisme ! Nous vivons dans un pays multiple, en permanence tiraillé par ses conflits d'idées, ses desseins contradictoires, ses visées antagonistes. La France est aussi riche que complexe et c'est là son talent. Je la défends avec amour.

LMES. Vous avez aussi déclaré « Ma religion, c'est la République ». Est-ce toujours le cas ?

S.B. Plus que jamais en ces temps de remise en cause des grands principes ! Voilà mon affirmation de la laïcité telle que j'aimerais qu'elle soit entendue et appliquée. Tous les hommes ont bien sûr besoin de spiritualité, chacun choisit la sienne. Elle ne s'impose en aucun cas à la République, cette res publica qui nous fait vivre ensemble avec des règles partagées. Je suis évidemment contre les signes extérieurs religieux et m'étonne que certains qui ont mission de veiller sur le respect de ce bien commun que sont les valeurs républicaines, les bradent pour de basses raisons de confort social.

LMES. Où est passé le royaliste assumé d'il y a quelques années ?

S.B. Jamais je n'oppose monarchie et république. Luxembourgeois par ma famille et Français puisque je suis né à Lyon et vis à Paris, je bénéficie de deux cultures. Elles sont les mieux adaptées à chacun de mes pays. D'autant que le Luxembourg a construit une véritable monarchie républicaine alors que la France vit selon une République monarchique. Pour moi, c'est le bonheur !

LMES. On vous connaît trois résidences : Paris pour le travail ; Thiron-Gardais dans le Perche où vous restaurez l'ancien collège royal et militaire du XIII^{ème} siècle ; et Paros, l'île grecque que vous affectionnez pour vos vacances. Où est votre cœur ?

S.B. Vous pouvez ajouter Lyon, j'y suis né, Luxembourg où j'ai noué des liens d'amitié sincère avec la famille souveraine... Chacun ses racines, chacun son paradis sur terre. Le mien est désormais à Thiron-Gardais. Coup de foudre pour le bâtiment, décision immédiate de lui redonner une vie et son style d'époque, adhésion totale avec la population du village (un millier d'habitants) dont j'ai besoin de partager la vie, bonheur immense d'y retrouver mes poules, ma chèvre, mes chiens... Le lieu me correspond à 100%.

LMES. En 2014, vous avez reçu des mains de Sa Majesté Elizabeth II l'Ordre de l'Empire britannique et en 2019, la Légion d'Honneur remise par Emmanuel Macron. Laquelle de ces deux distinctions vous rend le plus fier ?

S.B. J'ai adopté le principe de ne jamais demander une décoration, ne pas la porter, encore moins la revendiquer. D'accord, j'ai mon ruban rouge lorsque je rencontre le Président ou de hauts dignitaires français, c'est la moindre des courtoisies. Je ferai de même si je dois me rendre à Buckingham ou Windsor, par gratitude pour la reconnaissance que m'a accordée Sa Majesté. Passé l'épisode, aucune revendication de ma part au quotidien.

LMES. Les décorations passent pour ringardes, non ?

S.B. J'aimerais que les Français portent bien plus de respect et de considération pour l'Ordre de la Légion d'Honneur, son école, le travail remarquable de son Grand Chancelier, le général Benoît Puga, entouré de celles et ceux, anonymes, qui font briller cette gloire de notre patrimoine. Permettez aussi que j'évoque ce déjeuner amical avec le grand-duc Henri de Luxembourg. A un moment, il me demande de me lever et vient accrocher à mon revers l'Ordre national du Mérite. Surprise totale. J'étais ému aux larmes, tellement fier en pensant à ma grand-mère.

LMES. Prochaine suggestion que vous ferez à Emmanuel Macron ?

S.B. Contrairement à ce qui s'écrit partout à la va-vite, je ne suis ni un intime du couple présidentiel, ni un « visiteur du soir ». Nous avons des relations de confiance et de respect mutuel. Il m'a proposé une mission passionnante, la Protection du Patrimoine, en clair un combat acharné contre tous ceux dans les administrations qui s'acharnent à détruire nos trésors au nom de la modernité. Illustration avec le pavillon Napoléon III qui disparaît du parc de Saint-Cloud. L'immémorial est sacrifié, le courtermisme électoral triomphe. Je reste un homme libre, sans fonction politique, loin des clans et autres coteries de hauts fonctionnaires, je dis donc ce que je pense. Les pépites de France ne doivent pas être dilapidées !

LMES. Avez-vous un objet fétiche qui ne vous quitte pas ?

S.B. Oui. Il s'agit d'un komboloï, une sorte de petit chapelet rond que les Grecs tiennent dans la main sans cesser de le triturer. Le mien reste en permanence dans la poche droite de mon pantalon. Je l'ai acheté à Paros. Depuis plus de trente ans, il me protège et me rassure. ♦



Feel Free™

SE SENTIR LIBRE DE CHOISIR LE VOYAGE DONT ON RÊVE

*Découvrez la collection
des « Voyages extraordinaires »
de Norwegian Cruise Line
pour des souvenirs inoubliables*



www.ncl.com & www.unoceandecroisieres.com

Vert Océan

Zero food waste

ZÉRO GÂCHIS



Comment lutter contre le fléau du gaspillage alimentaire ?
A l'île Maurice, l'hôtel LUX* Le Morne a mis en place
un projet simple et efficace, Zero Food Waste. Démonstration.



© LUX

« Pour éviter le gâchis alimentaire, il suffit de deux ingrédients : beaucoup de bon sens et de bonne volonté » explique Jérémie de Fombelle, Directeur Général de LUX* Le Morne, resort récompensé pour son initiative, Zero Food Waste, par le prix du meilleur projet de développement durable aux Worldwide Hospitality Award en 2019.

Le constat ? Dans l'hôtellerie et la restauration, un milliard trois cents mille tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année, soit plus d'un tiers de la nourriture mondiale alors que plusieurs millions de personnes dans le monde ont faim. Si un quart de cette nourriture pouvait être récupérée, il serait possible de nourrir les 815 millions de personnes ne pouvant se nourrir. L'impact du gaspillage alimentaire sur l'environnement est aussi frappant : il est le 2ème plus gros émetteur de gaz à effet de serre dans le monde après le transport. Enfin, l'aspect économique n'est pas à négliger. D'après une étude réalisée par Winnow, une start-up internationale qui a développé une intelligence artificielle permettant aux chefs de limiter les déchets, 25 % des achats de nourriture des hôtels sont jetés. L'ONG Champions 12.3 a démontré qu'investir dans la réduction de gaspillage alimentaire amènerait 600 % de retour sur investissement en 3 ans.

Il était temps d'agir, Jérémie de Fombelle se confronte au problème et commence à enquêter auprès des organismes d'Etat pour comprendre comment ne pas jeter le surplus de nourriture tout en respectant les normes d'hygiène et la chaîne du froid. Aidé par l'ONG locale FoodWise, qui a pour but de servir des repas grâce aux denrées récupérées dans les hôtels, les supermarchés et les restaurants, ils trouvent ensemble des solutions. Ils identifient alors 3 moyens d'agir : refuser, réutiliser, recycler.

Refuser

Ne pas générer de gaspillage, c'est d'abord l'éviter donc mieux gérer : réduire la taille des portions en réduisant la taille des assiettes par exemple, inventer des recettes avec les pelures ou encore cuisiner « à la minute » afin d'éviter les buffets.

Réutiliser

Tous les restes alimentaires intacts des buffets sont congelés immédiatement dans des boîtes spéciales étiquetées puis stockées dans des congélateurs uniquement dédiés à cet effet. Elles sont ensuite emportées par un camion réfrigéré d'un des fournisseurs qui, au lieu de repartir à vide, livrera les boîtes dans une école sur son trajet. Simple et efficace. Aujourd'hui Zéro Food Waste fait don de 700 repas à 100 enfants issues de familles modestes par mois. L'absentéisme scolaire a considérablement diminué. Ensuite LUX* Le Morne soutient l'agriculture locale en distribuant les déchets et les denrées qui ne sont pas consommables aux éleveurs porcins pour nourrir les cochons.

Recycler

Si les déchets alimentaires sont inévitables, il suffit de les transformer en compost qui est ensuite utilisé dans les jardins de l'hôtel. Plus rien ne se perd, la boucle est bouclée.

Une fois ce projet mis en place, Jérémie de Fombelle a voulu aller encore plus loin en faisant du prosélytisme auprès de ses pairs. Il a donc co-organisé avec FoodWise le Zero Food Waste Forum où plus de 150 entrepreneurs et hôteliers se sont réunis pour prendre conscience de l'impact du gaspillage alimentaire et aux bonnes pratiques à adopter. L'objectif ? Mettre en avant les acteurs œuvrant dans ce domaine et donner aux hôtels les moyens d'utiliser plus judicieusement les surplus alimentaires en leur démontrant la simplicité d'action et les économies réalisées. « Si j'arrive à le faire, tout le monde peut le faire. Nous ne gâchons plus, nous achetons moins et donc nous réalisons des économies » clame Jérémie de Fombelle. Aujourd'hui le projet a remporté l'adhésion de nombreux autres hôteliers mauriciens et FoodWise fête son 700 000^e repas fourni en 18 mois. Une petite initiative inspirante qui a tout d'une grande. ♦

DÉCOUVRIR LE MONDE EN VÉLO !



LA SOLUTION À TOUS VOS DÉSIRS D'ÉVASION

Contrastes
Voyages

Contrastes
Croisières

Plein Swing
Voyages

Contrastes
Running

Contrastes
Corporate

NICE - PARIS

<https://www.contrastes.com/>

<https://www.plein-swing.fr/>

La France Autrement

Ecolodge au-dessus des volcans

INSTANTS D'ABSOLU

Nature vierge, impression de Grand Nord, grands espaces...
c'est au cœur de la France, dans un écolodge auvergnat,
qu'on peut vivre le plus absolu des dépaysements.
Une reconnexion à la nature et à soi-même.





A une heure de Clermont-Ferrand, l'écododge du lac du Pêcheur est une ferme tricentenaire restaurée avec des matériaux locaux, à 1 200 m d'altitude, une belle bâtisse en pierre de lave posée au bord de l'eau. Au cœur du Cantal, le plateau du Cézallier appartient au Parc naturel régional des volcans d'Auvergne, haut lieu de biodiversité classé « Espace Naturel Sensible ». C'est le royaume des cerfs, des chevreuils et des renards, un endroit si unique et sauvage qu'il est indispensable de le protéger. Et si le bout du monde était à deux pas de chez vous ?

Le Kenya ? Non, l'Auvergne.

Pour concevoir leur french écolodge, Laurence Costa et Daniel Siegel, les propriétaires, deux grands voyageurs passionnés de nature et amoureux d'horizons lointains, se sont inspirés des écolodges africains : un habitat confortable et authentique posé au milieu d'un décor XXL, en harmonie avec l'environnement et qui le respecte. Pour preuve, ils viennent tout juste d'installer une serre Myfood innovante et connectée qui allie

aquaponie et aquaculture - 80% de consommation d'eau en moins -, le tout désigné à la perfection : de grands bacs en bois posés sur du parquet, où ils prévoient même d'y organiser quelques dîners d'exception. Car pour Laurence « *Rajouter du vivant, du sensible, c'est vital et plus que jamais essentiel.* » Le poulailler, lui, permettra d'avoir des œufs frais et de gérer les déchets alimentaires.

Du côté déco, douze chambres (certaines avec coin salon, d'autres aménagées pour accueillir 3 ou 4 personnes) où se lover dans une atmosphère rustique chic : lustre en bois de cerf, tapis en peau de vache, miroirs en coupes de bois, malles anciennes en guise d'armoires... Une déco brute pour un cocon tout doux sans téléphone, ni wifi, ni télévision. On se coupe du monde pour mieux se ressourcer dans le silence, le lâcher-prise en communion avec les éléments, omniprésents ici. A tel point qu'une chambre se nomme « Guetteur de lune », car connectée aux énergies de cet astre de la nuit, et à travers ses larges baies vitrées et sa terrasse en prise directe avec le lac, on peut assister au coucher de la lune, à l'aube. Une expérience inoubliable...





© Adobe Stock

Safari raquettes

Après une balade à cheval sur la neige, une randonnée sur le sentier du massif de la Pinatelle ou une descente à skis sur le flanc des volcans, il fait bon se réchauffer auprès d'un bon feu de cheminée dans le grand cantou (énorme cheminée traditionnelle dans laquelle on peut même s'asseoir) et siroter un chocolat chaud. Si vous rêvez de découvrir la faune locale, partez à l'assaut de la Roche du Pic en raquettes avec Sophie, la guide naturaliste, qui vous dira tout sur l'adaptation des animaux dans les climats rudes. Et dès le printemps, à vous les bains de forêt, l'hypnose en pleine nature sur les hauts plateaux, la ballade sur le sentier énergétique ou les cours de yoga en plein air. On profite de la nature et des grands espaces pour se reconnecter avec soi-même.

Grand chaud du Nord

A la tombée de la nuit, ressourcez-vous au spa boréal, éclairé à la bougie. Vous vous réchaufferez au sauna ou dans le hammam nordique, un tonneau de vapeur individuel où l'on s'immerge jusqu'au cou. Les plus courageux plongeront dans le bain chaud nordique extérieur, posé à fleur de lac, pour admirer

la vue sur le volcan. Pour finir, un massage aux pierres semi-précieuses ou aux pierres chaudes basaltiques achèvera de vous détendre parfaitement. Pour un lâcher prise total, on opte pour la thalasso avec Thala-source, une gamme de soins d'hydrothérapie et de massages, à base d'eau de source et d'argile volcaniques, riche en oligo-éléments aux vertus thérapeutiques connues et exploitées depuis l'Antiquité. Sa composition unique lui donne des propriétés sédatives, antalgiques, équilibrantes et relaxantes. Une véritable cure de détente pour lâcher-prise. Se couper du monde, respirer dans cette nature vierge et sauvage, ensevelis dans la douceur ouatée de la neige relève presque de l'expérience mystique. ♦



© Jérôme Mandière



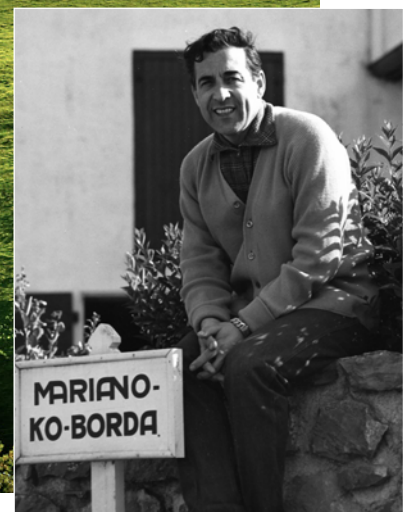
© Jérôme Mandière

Une star, un lieu

Luis Mariano

AU PAYS BASQUE, LES MÉLODIES DU BONHEUR

par Henry-Jean Servat





© Adobe Stock

Lorsqu'il ouvrait la bouche pour donner de la voix, il chantait à ravir, à la façon d'un rossignol milanais. Il montait et descendait la gamme en virtuose et entonnait de grands airs comme s'il avait avalé, à lui seul, un buisson entier de rouges-gorges.

Chanter de la vie en rose et de la fleur bleue, fou de son pays (basque) qu'il vénérât, toute sa vie durant, Luis Mariano ne fit que ce qu'il réussissait à la perfection. Chanter.

Chanter divinement à pleins poumons fut le plaisir et la passion, le bonheur total et l'occupation principale de **Luis Mariano Eusebio Gonzalez y Garcia** qui poussa son premier cri le 13 Juillet 1913 ou plutôt le 14 (sa mère changea sa déclaration sur les registres d'état-civil pour lui éviter d'être enrôlé trop tôt dans l'armée) à Irun, petite ville à la frontière Pyrénéenne, du côté espagnol. Père garagiste, mère couturière, Luis, né dans un milieu modeste, apprit à chanter dans une chorale basque où fut découverte sa voix sublime.

Devenu chanteur d'opéra au sortir du Conservatoire de Bordeaux, il démarra une carrière de ténor à l'Opéra Comique de Paris avant d'écouter et de suivre les conseils d'un professeur de chant qui lui conseilla d'embrasser, plutôt que les œuvres classiques, le répertoire du bel canto. **Il fit ainsi une carrière**, sans pareille, dans l'opérette, adulé par les amateurs d'un genre très en vogue au milieu des années cinquante.

Adoré par les femmes qui, au lendemain de la seconde guerre mondiale, le portaient aux nues, Luis Mariano, ses deux premiers prénoms accolés firent son (re)nom, chevelure brillantinée, physique exotique, taille mince, costumes colorés à pompons, **nous raconte une époque et une région bénies des dieux.**

Révélu au public par 'La belle de Cadix', première des opérettes dont il fit un triomphe, à Noël 1945, il dut son phénoménal succès à son timbre d'argent, aux airs de Francis Lopez et aussi aux temps qu'il traversa. En un univers dévasté et baigné de malheurs avec ses tickets de rationnements et ses chantiers de reconstruction, sa voix d'or, consacrée et célébrée principalement au Théâtre du Châtelet à Paris et sur les scènes du monde entier, résonnait comme un miracle et une mélodie de bonheurs.

Mariano, de sa voix dont on disait qu'elle fendillait le cristal, chantait des royaumes imaginaires, des carnivals féériques et invitait aux rêves et à la romance des générations qui, grâce lui, apprenaient un nouvel art d'aimer. Refusant d'abandonner sa nationalité espagnole, ce fils de réfugiés ayant fui le Franquisme voyageait de par le monde, y répandait sa belle parole, multipliait les contre-uts à la fin du 'Chanteur de Mexico' et cultivait son grand jardin peuplé de vaches portant les noms de ses partenaires féminines, installé dans **le petit village d'Arcangues** où il est enterré sous une pierre tombale rose constamment fleurie. **Au cœur du pays basque qu'il fit splendidement vibrer.** Et d'où, cinquante ans après sa montée au ciel, le 14 juillet 1970, il continue, pour l'éternité, à nous faire croire à des lendemains qui chantent en nous enchantant de vocalises exquises qui nous grisent. ♦

Henry-Jean Servat a publié « Luis Mariano, les Mélodies du bonheur », album illustré, 256 pages, éditions Hors-Collection et présenté dans 25 Zéniths de France le spectacle musical « La Légende de Luis Mariano », avec 3 ténors et 12 musiciens.



Qu'est-ce qui vous inspire?

L'idée de prendre un avion et d'atterrir dans une destination encore inconnue? La perspective d'apprendre quelque chose que vous ne saviez pas, vous laissez enivrer par de nouvelles odeurs, croiser le regard de personnes que vous savez peut-être ne jamais revoir? Noyer votre regard dans des collines et vallées à perte de vue? Sentir le sable mouillé sous vos pieds et plonger dans un océan qui submergerait vos plus profonds secrets? Toutes les réponses sont acceptables, toutes les émotions sont justes.

**Ce qui nous inspire, nous?
Savoir que nous vous accueillerons bientôt.**



visit
Portugal

Découverte Europe

Les Açores

HUIT BONNES RAISONS D'ALLER AUX AÇORES

Un vol direct Paris - Ponta Delgada dès juin 2021, le prix de la première destination européenne de tourisme d'aventure aux World Travel Awards 2020, un microclimat, des paysages à couper le souffle, un riche patrimoine culturel, les Açores appellent tous les superlatifs.



© Adobe Stock

Situé à 2h15 d'avion de Lisbonne et 3h30 de Paris, l'archipel des Açores, appartenant au Portugal est perdu au milieu de l'Atlantique. C'est un paradis relativement peu fréquenté, idéal pour les amateurs de nature intacte. Végétation luxuriante, lacs volcaniques turquoise, paysages à couper le souffle, observation de cétacés et d'oiseaux... les Açores regorgent d'activités de plein air. Les terres volcaniques étant réputées pour la richesse de leurs sols, il n'est pas étonnant que l'agriculture y soit particulièrement riche. Elle se partage entre diverses cultures : ananas, bananes, fruits de la passion, thé... et l'élevage bovin qui produit une viande de qualité mais surtout des fromages exceptionnels. On y trouve également un intéressant patrimoine historique et culturel hérité de l'âge d'or du Portugal et classé au patrimoine mondial de l'Unesco. L'archipel a été jugé parmi les destinations les plus sûres en 2020 notamment grâce à la mise en place d'un label sanitaire « clean and safe » pour distinguer les sites, hébergements et restaurants appliquant les mesures sanitaires les plus strictes.

1. Des paysages grandeur nature

Pas de cocotiers, ni de plages dorées sous ces latitudes, mais des terres modelées par la force tellurique des volcans. Aux Açores, le noir du basalte contraste avec le bleu profond de l'océan et le vert intense des pâturages avec les touches multicolores des massifs floraux. Sur chaque île, le voyageur peut observer de spectaculaires phénomènes géologiques dus à l'origine volcanique de l'archipel : cratères transformés en lacs azurs, fajãs nichés au pied d'imposantes falaises, fumerolles, plages de sable noir, piscines naturelles, lagunes mystérieuses, cascades bouillonnantes ou caldeiras lunaires. **Petit paradis naturel, São Miguel, la plus grande des neuf îles de l'archipel, est surnommée par les Açoriens « l'île verte ».** Un splendide patchwork de paysages bucoliques la compose : de spectaculaires caldeiras, des pâturages où paissent de placides vaches blanches et noires, d'imposants massifs de fleurs (rhododendrons, camélias, azalées, hortensias, myosotis...), des forêts primaires, des falaises en bord de mer, et même des plantations de thé (uniques en Europe, à Porto Formoso) et d'ananas. Un cadre idéal pour les amateurs de cadre naturel et sauvage.



© Adobe Stock

2. Le paradis des randonneurs,

Explorer les Açores, c'est découvrir des paysages à couper le souffle. Vous n'aurez que l'embaras du choix en arpentant l'un des 79 sentiers de randonnée homologués et les 5 GR à travers les 9 îles, soit environ 800 km de sentiers. De la montagne de Pico, en passant par le **lac de Fogo**, le **Barreiro Da Faneca** ou encore l'**Îlot De Vila Franca Do Campo**, vous vivrez plusieurs voyages en un.

A Sao Miguel, la Serra da Tronqueira, dans le Nordeste, tranquille et sauvage, offre de superbes paysages naturels, une région montagneuse vierge de population et traversée par une piste d'une vingtaine de kilomètres. Le paysage, préservé et grandiose, décline pics et vallées, forêts profondes de cèdres et de plantes endémiques, sous l'œil du **volcan Pico da Vara** (1 105 m, rando de 2 h et panorama magnifique). Un même sentiment de bout du monde domine à **Lombadas**, une vallée située au centre de l'île, au bout d'une route en cul-de-sac qui s'achève dans un cirque montagneux. De là part un sentier de randonnée dans un paysage de matin du monde. On a l'impression d'être loin de tout, même si **Ponta Delgada** ne se trouve qu'à une dizaine de kilomètres.

3. Des cétacés par milliers

Aux Açores, réservoir de biodiversité, plus de vingt espèces de cétacés sont observables toute l'année au large de ces îles : dauphins blancs, tachetés, globicéphale, baleines à bosse, baleines franches, rorquals bleus et cachalots... C'est le plus grand sanctuaire de cétacés au monde, on y trouve aussi bien des espèces résidentes que des espèces migratrices. Longtemps, l'archipel a vécu de cette activité lucrative même si la chasse à la baleine n'a jamais été industrialisée aux Açores. Elle s'est toujours faite sur des bateaux de bois (bote), à la rame et au harpon. Il suffit d'une visite au passionnant **Musée des Baleiniers de Lajes do Pico** pour s'en convaincre. L'époque des baleiniers est encore présente dans les mémoires. Ce n'est qu'en 1984 que la chasse à

la baleine a été interdite. Les vigies, petites cahutes blanches, perchées sur les points stratégiques des îles servent encore et toujours à repérer un souffle ou une nageoire. Comme à l'époque de la chasse à la baleine où dès l'animal repéré, le baleinier lançait une bomba (fusée d'artifice) pour prévenir les marins qui préparaient leur harpon. Toutes les îles proposent des sorties en mer, mais seule Pico et sa base d'Observation des Cétacés, gérée par un français, organise des séjours entiers d'observation. Découvrir les cétacés dans leur espace naturel est un grand moment d'émotion

4. Une activité volcanique

Comme toutes les îles des Açores, **São Miguel** est façonnée par son origine volcanique, offrant des paysages aussi singuliers que spectaculaires. **Le Sete Cidades** qui culmine à 856 m d'altitude, possède une caldeira de 5 km de diamètre qui ne compte pas moins de quatre lacs aux eaux turquoise nichés au fond d'anciens cratères contrastant avec les pâturages verts phosphorescents. Ne manquez pas ce panorama grandiose que l'on peut admirer depuis les points d'observation, situés au sommet de la caldeira. Avec **la Lagoa do Fogo et la Lagoa do Furnas**, nichée dans un cratère datant d'environ 30 000 ans, il figure parmi les sites les plus spectaculaires de l'archipel. Pour avoir une idée des diverses manifestations d'un volcan actif, rien de mieux qu'une balade dans le village de **Furnas** : vous pourrez y observer des fumerolles, des boues en ébullition et des geysers, et même goûter aux différentes sources gazeuses, acides et ferreuses. Ne manquez pas de déguster la spécialité de la région, un plat sans doute unique au monde : le cozido das Furnas, une sorte de pot au feu enterré pendant environ 6 heures et cuit littéralement par les émanations volcaniques et la chaleur du sol.

Enfin, pour vous remettre de vos pérégrinations, n'hésitez pas à aller barboter dans les sources d'eau chaude (38°) de la réserve naturelle de **Caldeira Velha**, un site également d'origine volcanique, niché dans un cadre enchanteur à la végétation tropicale.

5. De charmantes petites villes coloniales

Avant d'explorer les différentes îles des Açores, passez un jour ou deux à **Ponta Delgada**, la charmante capitale de Sao Miguel. Parcourez ses jolies rues pavées, faites un saut au **Mercado da Graça**, où vous aurez un aperçu de la variété des produits qui sont cultivés dans l'archipel. Cette cité à taille humaine, à la tranquillité toute provinciale, s'anime en soirée du côté des nombreux bars et restos de sa marina. Sa vieille ville, au charme colonial et aux dimensions modestes, invite à la contemplation de beaux édifices baroques comme le couvent **Nossa Senhora da Esperança**. D'autres sites, comme **le fort São Bras**, rappellent à quel point le destin de Ponta Delgada est lié à la navigation.

Située de l'autre côté de l'île, sur la côte nord, **Ribeira Grande** est l'autre « grande » ville. Son centre historique mérite le détour pour ses belles demeures, églises et monuments des XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles construits en pierre volcanique. Sur l'île de São Jorge, vous serez séduit par les fajã, ses jolis villages pris en étau entre l'océan et les falaises, comme une avancée sur la mer. Certains, dont le **Fajã dos Cubres** - un paradis pour les surfeurs - ne sont accessibles qu'après plusieurs heures de marche. Le centre historique d'**Angra do Heroísmo**, sur l'île de Terceira, est classé, lui, au patrimoine mondial de l'UNESCO pour son architecture coloniale aux airs de Salvador de Bahia.

6. Une impressionnante diversité de cultures

De par leur isolement et leur climat tempéré, les Açores bénéficient d'une agriculture aussi florissante que diversifiée et produisent notamment du thé, du café, du vin, des ananas d'appellation d'origine contrôlée et de la viande de qualité supérieure - ici le bétail s'alimente d'herbe verte et fraîche toute l'année - et c'est ce qui fait la différence. On y trouve aussi **des vignes classées au Patrimoine mondial de l'Unesco** : ces vignobles uniques au monde sont constitués de parcelles ceintes de murets en pierres de lave. Ils permettent de conserver la chaleur du soleil pendant la nuit de protéger les plants du vent et des embruns. La vigne produit ainsi

en abondance du raisin d'une qualité rare qui donne un excellent vin d'apéritif : le célèbre « **Verdelho do Pico** », un vin blanc liquoreux qui était très prisé par les tsars russes et le Vatican au XVIII^{ème} siècle. Amateurs de fruits de mer, vous pourrez également déguster des huîtres, des lapas - des petits coquillages -, des cracas, des crustacés qui ressemblent à de petits rochers ou d'ameijoas, de délicieuses palourdes locales.

7. Des fromages d'appellation contrôlée

Aux Açores, on mange du fromage à chaque repas et ils sont servis en amuse-bouche. Difficile de résister au Queijo fresco, un fromage frais à pâte molle au goût très léger servi du Pimenta da terra, une pâte de piments rouge cultivés dans la région. Le São Miguel, lui s'apparente à un cheddar crémeux, Le Queijo da Ilha, un fromage affiné à pâte dure aux notes épicées s'apparente au parmesan italien et on l'appelle souvent le Queijo de casca preta, « le fromage à la peau noire ». Le **Queijo São Jorge**, lui, est un fromage d'appellation d'origine contrôlée (AOP), qui provient de l'île du même nom, traditionnellement produit avec du lait de vache cru. C'est un des meilleurs fromages des Açores : sa pâte ferme et sèche dégage de forts arômes de lait herbacé et ses saveurs sont puissantes et uniques. Il a remporté plusieurs prix.

8. Le sens de la fête

Les açoriens sont réputés pour leur accueil chaleureux, la première quinzaine d'août, **Horta**, capitale de l'île de Faial, port d'accueil des régates internationales, célèbre la mer, un des festivals les plus populaires des Açores. Au programme : des expositions, des spectacles musicaux, une foire gastronomique, une régates de barques baleinières et des animations sportives aquatiques. Juste derrière São Miguel, Terceira est l'île la plus touristique des Açores. Elle passe pour « l'île de la fête » car en été, l'animation bat son plein avec des centaines de festivités organisées par les différentes communautés de l'île, notamment lors de la Saint-Jean et des Tauradas a Corda, avec de spectaculaires lâchers de taureaux dans les rues des villages. ♦



TOUTE L'ASIE

LE MOYEN-ORIENT & LE PACIFIQUE

EN CIRCUITS ACCOMPAGNÉS

RENCONTRES CULTURELLES
ET DÉCOUVERTES INTIMISTES

VOYAGES COLLECTOR
ET AU LONG COURS

CROISIÈRES FLUVIALES
ET AVENTURES ORIGINALES

ÉDITION 2021



ASIA

INVENTEUR DE VOYAGES EN ASIE

www.asia.fr

Destination Monde

Vietnam

ATTENTION, PAYS PASSION !

On vient y savourer une poignée de douceurs, on en redécouvre, touché plein cœur. Le Vietnam est si riche, villes, sites, plages, artisanat... Tout est là. Alors pointe l'inattendu : recoins d'un autre temps, chemins paradisiaques, tables divines, temples de totale ferveur et, plus que tout, une ambiance à plonger de suite, partager, savourer. Le voyage réussi, c'est ici.



© Adobe Stock

Soyons clair, un seul périple ne permet pas de tout voir du Vietnam (331 000 km² et 96 millions d'habitants), à peine l'essentiel. Désolé, il faudra revenir et revenir encore. Tant mieux.

Le programme vietnamien est aussi dense qu'un discours de l'omnipotent Parti Communiste local dont la flamme rouge frappée d'une étoile d'or flotte sur pratiquement toutes les maisons du pays. Dans les campagnes tapissées de rizières, le plus altier des drapeaux désigne l'habitation du valeureux camarade qui veille à ce que personne ne sorte du chemin. Aidé par une sono de concert, il diffuse le discours des puissants. Et les infos du jour, arrivée du nouveau prof, visite du médecin, mise à disposition des semences de riz, achat d'un four collectif. Cool, la vie.

En attendant de pédaler tranquillement sur les chemins de terre qui séparent les carrés dans lesquels pataugent les humbles coiffés du fameux chapeau conique, Hanoi, la bouillonnante capitale du pays, s'impose comme passage obligé pour cause d'aéroport international. La ville est pensée à la manière d'un ciel rayonnant (bouddhisme, confucianisme, taoïsme y lancent leurs méditations), avec lacs bordés de massifs fleuris et temples de parfaite sérénité. Superbe. Ils jouxtent des quartiers bondés (ne pas manquer celui des artisans), les cuisinières de trottoirs et quelques mémoires de France, l'hôtel Métropole, l'opéra, des façades cabossées...



En couverture, les Chutes d'Amour dans le district de Sa Pa, province de Lao Cai © Adobe Stock

Along, Sapa, Hué

Sur ce même registre, **Ho Chi Minh-ville**, l'ancienne Saïgon, n'est pas en reste. La Poste, un délice d'ambiance fin XIXème, l'Opéra encore, la cathédrale gardée par une Vierge dont il se dit qu'elle pleure parfois, et même l'ancienne raffinerie d'opium devenue bistro branché justifient la venue. A plonger dans un chapitre de Marguerite Duras et refuser d'en tourner la page.

Au-delà de ces deux villes, reste à viser **Along**, la baie qui mérite bien des baisers. Et puis, **Sapa**, bourgade soignée où les Français venaient s'abriter des suées de l'été. Dans les montagnes voisines, admirer les marchés des tribus (Hmongs, Dzaos, Laos, etc.) qui pour rien au monde n'abandonneraient leur costume traditionnel, encore moins leur artisanat et leurs belles manières. Le Parti valide. Enfin, direction **Hué** où se cultive la mémoire impériale dans des temples et résidences dont les ruines attestent de la violence des bombardements américains. Ce qui n'empêche pas le marché de déborder de casquettes des équipes de la NBA, de zippos soit-disant récupérés après le départ des GI, encore moins t-shirts à la gloire des USA et sneakers comme à New York mais de totale contrefaçon. Voilà pour l'essentiel. Reste donc à rencontrer le Vietnam, le vrai, celui qui se moque autant des modes que des cartes postales.

Hoi An, reine des lanternes

Alors, histoire de bousculer le sage algorithme des circuits balisés, deux suggestions : la petite ville de **Hoi An**, au centre du pays, à deux pas de **Danang** ;

et les plages de **Lang Co** nouvel éden pour une pause balnéaire entre deux hameaux de pêcheurs d'un autre temps.

Hoi Han aime la tradition. Ici, c'est lanternes de papier, petites maisons de bois et cyclopushes. La belle est inscrite au patrimoine mondial par l'Unesco, il doit bien y avoir une raison. Exact : cinq siècles de rayonnement. Son édifice le plus ancien est un pont jeté en 1593 par-dessus un bras du fleuve Thu Bon qui traverse la ville. Il scellait l'amitié entre soyeux chinois et boutiquiers japonais en réunissant les quartiers des deux communautés. La tranquillité des marchands vaut tous les accords de paix. Depuis cette époque, les habitations sont construites en jacquier très sombre puis coiffées de tuiles toujours en bois, alternant concaves et convexes, on ne triche pas avec le ying et le yang. Magnifique de nostalgie sépia.

Chaque soir, mille lampions de papier colorés dansent avec le vent le long des ruelles interdites aux voitures. Sur les berges du Thu Bon, les lanternes grandissent, se font dragon, étoile du Parti, bouquet de bambous, puis la musique s'en mêle, rythmant la rame des amoureux qui ont loué une barque pour glisser sur les eaux noires afin d'échanger un discret baiser à l'abri des pudeurs qu'impose la doxa locale. Sur l'autre pont, le tout neuf, des gamins vendent des bougies à poser au creux d'une coque en papier pliée à la main. Une piécette, une allumette, un vœu pensé très fort et vogue le frêle esquif confié au courant. Quand la petite lumière disparaîtra, là-bas, avalée par le tapis des rizières, le ciel se fera prince des étoiles et le souhait deviendra réalité. Promis.

Lang Co et les paniers ronds

Pour dénicher un autre bonheur intact du Vietnam, prendre ses quartiers de paresse en baie de **Lang Co**. Vers **Hué** et **Danang**, s'étirent des dizaines de kilomètres de sable blanc. Entre deux plages désertes bourdonnent des villages de pêcheurs restés totalement dans leur jus. Pour le décor, poser des collines émeraude, des rizières tenues avec minutie, longées par une route brinquebalante. Le vélo poussif croulant sous les ballots, le minibus trop pressé ou la mobylette briquée comme jamais pour conduire son amazone en longue robe blanche fendue (ao dai) enchantent le regard. Photo, s'il vous plaît ! Pour peu que les brumes du matin tourbillonnent avec les brises du large, les amoureux se régalaient.

Côté mer, de drôle de paniers ronds dansent dans le clapot, en bord de plage. Ce sont des embarcations de pêche. Ces grands bols de bambou tressé serré n'embarquent qu'un as de l'équilibre avec sa rame et son filet. Il reviendra avec crevettes et mulets qu'il déposera sur un étal du mini-marché du village. Ambiance assurée. Admettons, ce sont surtout les ménagères qui tâtent l'ouïe et discutent les prix. Leurs hommes veillent à l'écart en éclusant une petite Ha Noi ou une Larue, les bières locales, allez, deux, histoire de refaire le monde, au moins le village. C'est le moment de s'asseoir, d'offrir sa tournée, tchin, les mots ne servent à rien, seul compte la sincérité du regard, demain, viens pêcher avec moi.

Les chrysanthèmes et le devin

Entre deux gorgeons, opter pour la découverte des alentours. Vélo, voiture ou pétrolette de location, c'est au choix. Ouvrir grand les yeux, savourer l'ordinaire des villages traversés. S'étonner des chrysanthèmes jaunes posés devant chaque porte. La vie, cher étranger, est dictée par la lune, évidemment. Pleine ou noire, deux fois par mois, ces fleurs chassent les esprits malins qui apportent tristesse et maladie. Comme chacun sait, les dieux du ciel délèguent leurs représentants sur terre. Un esprit protège le village, un autre s'occupe de la famille, ce troisième assure les bonnes récoltes ou la prospérité du magasin. Pour appeler leur grâce, garnir d'offrandes le petit autel installé à l'intérieur de la maison, au beau milieu de la



salle à manger. Par sécurité, consulter aussi le devin du village. Ce personnage clef du quotidien vietnamien indique le meilleur moment pour acheter la voiture, commencer les travaux dans la maison, fixer le jour du mariage, des semences, de l'ouverture de la boutique... Si la prévision ne se réalise pas, changer de devin.

Aimer son pays

Au carrefour des routes, les panneaux et les banderoles rouges en appellent à travailler plus, aimer son pays, rester unis, les citations de Ho Chi Minh, le père de la nation, attestent de ces louables vertus. On allait oublier que le Vietnam est un pays communiste. A vrai dire, l'affaire ne gêne jamais le visiteur. Elle compose, assez joliment du reste, le quotidien vietnamien, sans que quiconque semble vraiment s'en soucier. Tant mieux. Depuis trente ans, le pays affiche une croissance à deux chiffres, tous les bambins vont à l'école, la Covid a été maîtrisée avec brio et les ingénieurs en informatique décrochent des postes en or en Californie. Derrière ces triomphes, chaque Vietnamien sait bien que l'essentiel est ailleurs. Alors, il regarde le ciel, puis tend la main. Bienvenue dans mon pays. ♦



Rêve en Train

The Royal British Train

GOD SAVE THE BRITISH ROYAL TRAIN !

Voici un train unique au monde. Réservé à la famille royale britannique, il ne transporte aucun passager ordinaire, ne délivre jamais de ticket, n'a ni horaire, encore moins d'itinéraire fixe. Et sa maintenance comme ses voyages coûtent une fortune. Shocking ? Mais non, standing d'une couronne dont l'apparat roule depuis toujours au-delà des modes et des époques. En voiture, please.



© Getty Images

La tradition a du bon. Au Royaume-Uni, c'est une question d'honneur, de dignité, de fierté. Le fin nuage de lait glissé à la surface d'un thé brûlant, les taxis pour longues jambes et parapluie mouillé, les fléchettes au pub, les miss à la jupe longue comme une ceinture et les extravagants chapeaux de Sa Majesté, pas touche ! Le British Royal Train, pareil. L'appellation désigne le convoi attribué à la famille royale. L'affaire est entendue depuis le 13 juin 1842.

Ce jour, la reine Victoria embarque pour 30 minutes de trajet entre Slough, la gare la plus proche du château de Windsor, et celle de Paddington à Londres. Elle inaugure ainsi ce train flambant neuf au standing inventé pour elle. Trente-trois kilomètres poussifs mais dans un tel confort pour l'époque que Sa Majesté aurait bien admiré un peu plus longtemps les prairies du Berkshire derrière les vitres XXL tendues de soieries délicates. En manière d'hommage, ce même convoi fit le chemin inverse pour ses funérailles en 1901.

Pourpre royal

Cent soixante-dix-neuf ans plus tard, le train a bien changé. Sauf sa fonction, son esprit et son style. Ouf. Les fauteuils moelleux tapissés de velours épais ont remplacé les banquettes de bois, les fines dentelles et le cuivre aussi brillant que les Richelieu d'un Lord sont toujours à l'honneur, la cuisine façon lunch sur le pouce a cédé la place à un vrai piano de chef et le diesel électrique a définitivement rangé au rayon souvenir la locomotive à charbon, tant pis pour le panache de fumée blanche. Désormais, le « BRT » comme on dit, compte neuf voitures couleur lie de vin, celle des grands crus français. La dénomination officielle est « Royal purple », pourpre royal. Soit.

Chacun sa voiture

Honneur à Sa Majesté, 95 ans le 21 avril prochain. Le plus huppé de ces salons roulants lui est strictement réservé. Long de 22,85 mètres (légèrement moins que nos voitures SNCF actuelles), il abrite tout le royal nécessaire : une chambre parfaitement insonorisée et stabilisée, un boudoir cossu à moquette épaisse dont l'acajou s'harmonise à merveille aux toiles anciennes figurant la campagne anglaise, un espace bureau, une mini salle-à-manger personnelle, une salle de bains avec baignoire. Un coffre à bijoux ainsi qu'une armoire à chapeaux complètent sans doute l'agrément. Air conditionné et chauffage électrique, bien entendu.

Son mari, le bientôt centenaire duc d'Edimbourg, dispose également de sa propre voiture, conçue avec les mêmes commodités. La progéniture du couple, en revanche, prince Charles en tête, se contente d'aménagements plus simples, chambre à l'académie presque militaire (l'héritier a suspendu une gravure du yacht royal Britannia au-dessus de son lit), salon fonctionnel, bureau au cas où et cabinet de toilette. Suit une voiture-restaurant tendue de gris-bleu avec mobilier de bois clair qui accueille jusqu'à douze convives. La cuisine est attenante. Les autres parties du royal attelage sont dédiées au personnel.

Charles et Diana en lune de miel

Pas moins de trente-quatre sujets triés sur le volet sont affectées au service de ce train sans équivalent au monde. Outre les machinistes, il faut compter avec la sécurité, les cuisiniers, les chargés de l'entretien, un médecin et une infirmière, des serveurs, du Earl Grey de 17 heures (Philip préfère le café) au Martini du soir de Sa Majesté ainsi que des pâtisseries qui fanfaronnent en gelée verte ou bien rose, sans oublier la coiffeuse, les dames de compagnie (deux) et la secrétaire attitrée de la reine.

Le prince Phillip dispose lui aussi de sa garde rapprochée. Et lorsque Charles monte à bord, il est évidemment servi par sa propre équipe. L'héritier du trône connaît bien le train, il l'utilise régulièrement pour ses visites officielles dans le pays. Il l'a même choisi pour commencer sa lune de miel avec Lady Diana, au sortir de leur mariage, en 1981. Choix malicieux

ou révélateur ? Toutes les chambres du convoi sont aménagées avec des lits simples... Il eut tout le loisir de se faire pardonner puisqu'après cette escapade ferroviaire, les tourtereaux embarquèrent à bord du Britannia pour croiser vers l'Égypte et les îles grecques.

Un modèle pour le monde entier

Dernièrement, en 2020, Kate et William ont à leur tour emprunté le train pour une tournée de 2 000 kilomètres en trois jours (Angleterre, Ecosse et Pays de Galles), histoire d'encourager et remercier le personnel médical en première ligne contre la Covid 19. L'histoire continue, la tradition se perpétue.

Il est vrai que l'avant de la machine en jette. Briqué comme jamais, il affiche le sceau du Royaume, son lion, sa licorne, la devise de l'ordre de la Jarretière, Honi soit qui mal y pense (un seul n comme jadis), ainsi que celui des monarques, Dieu et mon droit. En français, preuve que le Royaume-Uni sait avoir de la reconnaissance envers son voisin d'Outre-Manche.

Au fil de sa longue histoire, ce train est devenu un symbole, affichant sa superbe et plus que tout, le nec plus ultra du « royal style ». Après avoir exposé au monde la gloire des industries britanniques du charbon et du métal, il servit de modèle à une belle lignée de trains de luxe, celui des maharadjas en Inde, le Rovos en Afrique du Sud (lire Le Mag Effets de Style #2, p.25), l'Eastern & Oriental Express qui roule entre Bangkok et Singapour, notre Orient-Express reliant jadis Paris à Istanbul via Venise, dont le nouveau service est annoncé pour 2022, etc.

Une voiture blindée ?

Tous ont en commun d'offrir le voyage tel qu'on en rêve, à la fois lent et douillet, entre coupe de champagne, gastronomie soignée et piano bar, le tout pour des tarifs indécents heureusement adoucis par le plaisir d'aimer qui, chacun le sait, évite de compter. Un seul train échappe à ces rituels du luxe, le RBT, justement. En effet, impossible d'y accéder. Seuls les Windsor et leurs rares invités sont bienvenus à bord. Non mais ! On se contente donc d'admirer. Et encore, de loin : chaque déplacement donne lieu à une incroyable débauche sécuritaire, gares totalement fermées et trajet hautement sécurisé, mille après mille. Les services de protections rapprochée sont ravis, ils estiment que la formule est la plus sûre pour les passagers, comparée aux déplacements routiers ou aériens. Un mystère demeure toutefois : la voiture dans laquelle s'installe Elizabeth II est-elle blindée ? Secret d'Etat.

En tous cas, une donnée n'est pas cachée, Parlement oblige. Le coût du royal symbole est exorbitant : près d'un million de livres sterling chaque année pour à peine 1 500 kilomètres parcourus. Certains députés s'étranglent, la plupart toussotent, le peuple britannique ne dit mot. Il admire et redresse la tête devant cette merveille du royaume, pas peu fier du transport de Sa très Gracieuse Majesté. God save the British Royal Train ! ♦



Golf Addict

Golf de Bertrichères

BAIN DE GREEN AU CHÂTEAU

Demeure historique, golf, hôtel, et club hippique, le château de Bertichères, à deux pas de Paris, appelle à la détente et la relaxation. Une aubaine en ces temps de confinement.



Autrefois résidence de Monsieur, frère de Louis XIV, puis des princes de Conti, le château de Bertichères, majestueuse bâtisse de style Renaissance du XV^{ème} siècle jouit sans nul doute d'un passé prestigieux. Inscrits aux monuments historiques, la ferme et son colombier ont conservé leur aspect d'origine tandis que le château, lui, a été modifié au cours des siècles. Il suffit de quelques enjambées dans le parc pour admirer une chapelle du XII^{ème} siècle, lieu de pèlerinage annuel aujourd'hui encore. En effet, autrefois Sainte-Eutrope possédait une fontaine réputée pour guérir les fièvres et sa réputation perdue. Cette campagne alternant bois, champs et prés, vallons et rivières appelle à la plénitude et convoque les paysages du romantisme de Chateaubriand.

Le domaine, d'une superficie d'au moins 70 hectares, outre le château hôtel-restaurant, dispose de deux courts de tennis en terre battue et d'un club hippique. Tout ici invite au loisir et à la détente. On peut séjourner dans l'une des 16 chambres, simples mais cosy, dans un esprit maison de famille : parquet, boiseries anciennes et fenêtres à petits carreaux. Un endroit chaleureux, confortable mais sans ostentation. « *J'ai voulu en faire un point de rencontre de gens sympas le week-end qui viennent se détendre en pratiquant leurs activités favorites comme l'équitation, le golf ou le tennis à seulement 45 minutes de Paris* » explique son propriétaire, Hervé Taieb. En effet, le Château de Bertichères, lieu de rendez-vous bien connu depuis 20 ans, réunit les familles et les amis dans un endroit d'exception à l'esprit décontracté, où la fête bat souvent son plein. Les événements y sont incontournables et parfois démesurés.



A une époque pas si lointaine la Garden des Rois réunissait tous les clubs de la nuit parisiens comme le VIP Room de Jean Roch et le Queen de David Guetta entre autres, pour 24 heures de fête inoubliable. Mais aussi des manifestations sportives comme le Trophée de golf de Neuilly-sur-Seine ou encore, le Royal Jump, un prestigieux concours hippique international digne des plus grands concours britanniques, qui rassemble pas moins de 25 000 personnes chaque année autour du cheval ainsi que des artistes de renom comme Patrick Bruel, les Gipsy King ou Kenji Girac invités pour une grande soirée musicale. Pas étonnant que l'événement attire les passionnés du monde entier. Mais on peut aussi tout simplement louer le lieu pour des réunions de famille ou d'amis.

Le golf, quant à lui, est un des plus anciens de France. Conçu dans un parc aux lignes généreuses, le parcours de 18 trous - 6137 mètres et par 72 - se dessine avec équilibre et élégance sous les arbres centenaires. Soucieux de préserver l'environnement d'origine, il a été aménagé sur d'anciennes terres agricoles en préservant la végétation existante et le dénivelé naturel. Ici, tout est authentique, rien n'est artificiel et c'est un vrai plaisir de taper dans la balle dans ce panorama d'une sérénité absolue. Réputé pour son trou Signature N°12 en devers d'une centaine de mètres, c'est le domaine des golfeurs avertis. Pour un succès garanti, les joueurs confirmés ou débutants peaufinent leur jeu au 6 trous pitch and putt, excellent terrain d'entraînement et d'initiation, avant de déjeuner dans la verdure aux beaux jours. Et si le golf était la nouvelle sylvothérapie ? ♦





SAVOUREZ LE MONDE EN DÉGUSTANT THE FINEST CUISINE AT SEA À BORD DE NOS NAVIRES LUXUEUX ET INTIMISTES

LA Life™ DIFFÉRENCE

- The Finest Cuisine at Sea™
La cuisine la plus raffinée en mer
- Une large variété de restaurants à placement libre et sans supplément
- Une cuisine gastronomique proposée par Jacques Pépin, chef de renommée internationale
- Des programmes d'enrichissement épicurien, tels que les Culinary Discovery Tours en immersion totale lors des escales les plus fascinantes.
- Des itinéraires primés avec plus de 450 destinations incontournables
- Des voyages spectaculaires axés sur les ports incluant des escales de deux jours et la possibilité de passer la soirée à quai
- Des navires luxueux et intimistes pouvant accueillir de 684 à 1250 passagers
- Un service personnalisé exceptionnel
- Une ambiance à la fois élégante et décontractée, pas de veste ni de cravate exigées
- AQUAMAR Spa + Vitality Center

Notre engagement culinaire se reflète dans nos ingrédients artisanaux et notre gamme de restaurants gastronomiques. Mais, il prend véritablement tout son sens lorsque nos chefs passionnés réalisent chaque recette en y mettant tout leur coeur.



VISITEZ OCEANIACRUISES.COM

Saveurs du Monde

Christopher Coutanceau

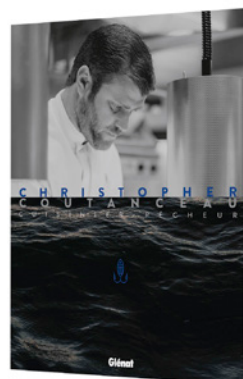
PÊCHEUR 3 ÉTOILES

Trois étoiles au Michelin, un magnifique livre hommage au monde marin, deux restaurants - un bistrot et un gastro - et depuis peu un hôtel cosy de 11 chambres... Christopher Coutanceau n'arrête jamais. Véritable institution à La Rochelle, son nom se murmure désormais dans le monde entier...



Défenseur de la pêche durable et de l'anti-gaspillage, passionné depuis sa plus tendre enfance par l'univers marin, la ligne directrice du chef Christopher Coutanceau est simple: il ne travaille que des poissons de ligne, coquillages et crustacés issus d'une pêche locale, éco-responsable. Et c'est dans son restaurant à La Rochelle, récompensé par trois étoiles Michelin en 2020 renouvelées cette année, que le chef a décidé de mettre en place un service de livraison. On se fait plaisir: on profite du week-end pour commander des plats marins haute couture adaptés à la consommation à domicile tels que les coquillages et jeunes pousses en salade avec les lentilles du Puy, le lieu jaune de ligne, chou Pak Choi au sésame et vinaigrette d'ail noir ou le merlu grillé façon bouillabaisse charentaise qui figurent dans le menu Yol'eau qui change chaque semaine. Également incontournable, son Plat'eau royal de fruits de mer extra-frais, retrait et livraison à La Rochelle, petite couronne et à l'île de Ré. Et la bonne idée: l'Apér'eau avec au choix une assiette de charcuterie ibérique ou d'huîtres Gillardeau, idéal pour vos apéros Zoom.

Il est également l'auteur d'un livre « Christopher Coutanceau, Cuisinier Pêcheur », aux éditions Glénat. 240 pages de recettes gastronomiques, une ode à l'océan et à ses produits que le chef aime tant et d'où nous avons extrait deux recettes. ♦



« Christopher
Coutanceau
Cuisinier pêcheur »
aux Éditions Glénat, 49,00 €



Véritable mouclade rochelaise aux moules de bouchot, curry à l'ancienne

Pour 8 personnes

Moules de bouchot

4 kg de moules de bouchot
750 g de vin blanc
3 échalotes ciselées
1 branche de thym
1 feuille de laurier
10 g de beurre

Sauce mouclade au curry à l'ancienne

250 g de crème épaisse d'Échiré
1 jus de citron
1 c. à s. de curry
1 c. à s. de curcuma
100 g de beurre
90 g de farine

LA CUISSON DES MOULES

Dans une cocotte, faire suer les échalotes avec 10 g de beurre. Ajouter le thym, le laurier et le vin blanc. Faire bouillir et mettre les moules à couvert. Cuire jusqu'à l'ouverture complète de toutes les moules. Égoutter et garder le jus de cuisson, filtrer à l'aide d'une passoire dans une autre cocotte.

LA SAUCE MOUCLADE

Dans une cocotte, réaliser le roux blanc en cuisant le beurre et la farine à feu doux. Laisser refroidir. À température ambiante, faire infuser le curry, le curcuma et le jus de citron dans la crème. Verser le jus des moules sur le roux, laisser cuire jusqu'à épaississement. Ajouter la crème infusée et passer au chinois étamine.

FINITION

Décortiquer les moules en gardant la coquille où se situe le mollusque, les aligner dans un sautoir bas (en cuivre si possible) et napper avec la sauce bouillante.
Servir aussitôt.



Soufflé tout chocolat

Pour 8 personnes

Appareil à soufflé

210 g de chocolat Manjari 64 %
120 g de lait
270 g de blancs d'oeufs
120 g de sucre

Streussel cacao

25 g de beurre
25 g de farine
25 g de sucre
5 g de cacao
20 g de poudre d'amande

Siphon chocolat Guanaja

270 g de chocolat Guanaja 70 %
250 g de lait
250 g de crème

Sablé chocolat fleur de sel

30 g de chocolat Guanaja 70 %
35 g de farine
6 g de cacao en poudre
30 g de beurre
24 g de cassonade
10 g de sucre
1 g de fleur de sel

Crème glacée au grué de cacao

500 g de lait
125 g de sucre
25 g de poudre de lait
25 g de glucose atomisé
2 g de stabilisateur
125 g de crème
75 g de grué de cacao

Finition

Chocolat Manjari tempéré

L'APPAREIL À SOUFFLÉ

Verser le lait chaud sur le chocolat fondu. Monter les blancs avec le sucre. Incorporer les deux mélanges à la maryse. Verser en moules à soufflé beurrés et sucrés. Cuire au four à 180° C durant 7 minutes.

LE STREUSSEL CACAO

Mélanger tous les ingrédients à la feuille et étaler à 5 mm. Détailler des petits cubes. Cuire 10 minutes à 160° C.

LE SIPHON CHOCOLAT GUANAJA

Faire bouillir le lait et le verser sur le chocolat. Ajouter la crème. Mettre en siphon et gazer. Stocker au froid.

LE SABLÉ CHOCOLAT FLEUR DE SEL

Mélanger tous les ingrédients à la feuille et détailler en portions de 10 g. Cuire en moules à tartelette 10 minutes à 160° C.

LA CRÈME GLACÉE AU GRUÉ DE CACAO

Faire bouillir le lait et la crème. Ajouter le sucre, la poudre de lait, le glucose atomisé et le stabilisateur. Donner une ébullition et ajouter le grué de cacao torréfié. Congeler en bol Paco et pacosser avant utilisation.

FINITION

Réaliser de petits disques avec le chocolat Manjari. Dresser le soufflé au centre de l'assiette, déposer un disque fin de chocolat dessus. Servir avec un bol de crème glacée au grué, un sablé chocolat fleur de sel et une verrine de siphon chocolat et streussel cacao.

Effet de (life) Style

Positive attitude



Foulard en coton
I.Code **45 €**



Pull en cachemire
Kuiten **180 €**



Espadrilles
en toile de coton
Castaner **125 €**



Coffret d'eaux de bien être
7 émotions **159 €**, prix unitaire 25 €
exclusivement sur www.goodbless.com



Sérum de jour
«The Eclipse» 100% naturel
anti-pollution et UV
Seed to Skin **79 €**



Jupe Solitude
Collectors Club **360 €**
en exclusivité au
Bon Marché Rive Gauche



Vernis à ongle végétal
Mélanie 1944 **14 €**
Exclusivité Bon Marché



Locket Bonheur en or mat
14 carats, émaillé et décoré de
trois agates sertis de diamants
Marie Lichtemberg **3 000 €**



Combipantal en coton denim
Ba&Sh **240 €**



Bottines en daim « Lévy 85 »
Gianvito Rossi **820 €**

Focus

Expression inédite des codes de Dior, le sac Dior Caro prend une nouvelle allure. Conçu dans les ateliers de la Maison, en Italie, selon un savoir-faire virtuose, mêlant la beauté du geste à des matières d'exception. Pour les beaux jours, il se réinvente en denim délavé, au motif Tie & Dior, rehaussé des emblématiques coutures Cannage. Avec élégance et modernité, ce «it bag» accessoirise aussi bien une silhouette décontractée que sophistiquée. Un must-have à porter du matin au soir !

Sac Dior Caro
2 290 €



Cette saison, les looks prônent un style casual
aux teintes intemporelles.
Adoptez ces essentiels pour une allure chic
décontractée aux accents bohème.



Pull jacquard
Acné Studios **390 €**



Doudoune sans manche
Orlebar Brow **415 €**
sur mrporter.com



Montre « Baumatic »
en acier
Baume & Mercier **2 950 €**



Ceinture en velours et boucle argent
Loro Piana **470 €**



Bottines en cuir velours – vert
Tod's **420 €**



Costume 100% laine,
modèle PARMA
Burton of London
Veste **289,50 €**
Pantalon **189,50 €**



Valise en aluminium 76 cm
FPM Milano
pour MR Porter.com
1 290 €



Blouson en toile
Edition by Hector Bellerin
H&M Conscious **49,99 €**





OFFICE DU TOURISME USA

DÉCOUVREZ LES ÉTATS-UNIS !

WWW.OFFICE-TOURISME-USA.COM



L'Office du Tourisme des Etats-Unis en France offre informations et conseils touristiques sur les USA. Notre vocation première est d'aider les voyageurs souhaitant découvrir cet immense pays et de les accompagner dans la préparation de leur voyage grâce à nos 160 partenaires tous spécialistes des USA. N'hésitez pas à consulter notre site internet pour rêver et imaginer votre prochain voyage !



Credits photos : Massachusetts Office of Travel and Tourism, West Maine



Office du Tourisme des USA



visit usa france



OT des USA



Office du Tourisme des USA



Office du Tourisme des USA

RÉDACTION

Directrice de la publication

Sophie Baillot

Contributeurs

Fabienne Baudrier - Isabelle Canavesi - Jean Pierre Chanial

Graphisme & photos

Patrick Bacqué

AVEC LA PARTICIPATION EXCEPTIONNELLE DE

♦ Carte Postale

Benjamin Decoin

♦ Une star, un lieu

Henry-Jean Servat

♦ Effets de (life) Style

Réalisation nanoubaume

CARNET D'ADRESSES

♦ ASIA

Inventeur de voyages en Asie, Moyen Orient & Pacifique

Renseignements & Réservations : info@asia.fr - Tél : 01 56 88 66 75

♦ Restaurant Christopher Coutanceau

Plage de la Concurrence - 17 000 La Rochelle

Renseignements & Réservations : contact@coutanceaularochelle.com

Tel : 05 46 41 48 19

♦ Contrastes Voyages - Running
Cycling - Golf - Corporate

1, rue de la Buffa - 06000 Nice Tél : 04.93.87.28.63



♦ Cunard

45 rue de Lourmel, 75015 Paris Tel. 01 45 75 95 00



♦ Golf de Bertrichères

Golf Country Club - 60240 Chaumont en Venin

Renseignements & Réservations : Tél : 03 44 49 00 81



♦ Instant d'Absolu

Lac du Pêcher - 15 300 Chavagnac

Renseignements & Réservations : Tél : 04 71 20 83 09

♦ Office du Tourisme des Açores
Ambassade du Portugal

1, rue de Noisiel, 75116 Paris - Tél : 01 56 88 30 84

♦ NCL, Oceania et Regent
chez Un Océan de Croisières

45 rue de Lourmel, 75015 Paris Tel. 01 45 75 80 80



*Ne laissez pas vos rêves
embarquer sans vous !*



UOC
Un Océan de Croisières

Toutes les escales du monde

Une équipe d'experts à votre écoute pour mieux découvrir le monde par la mer
