

Fresh Magazine

Paris



L'Art de Vivre Premium



HANS CHEVIGNY
PARIS

ÉDITO

FRESH MAGAZINE PARIS

Premium, c'est le mot clé de ce deuxième numéro Fresh Magazine Paris, le média sur l'art de vivre haut de gamme.

Pour ce second numéro, nous avons souhaité mettre en avant la qualité sous toutes ces formes. Tant par la primauté des interviewés, que par l'excellence des shootings photos et la rareté des pépites mises en avant.

Nous avons notamment souhaité mettre en lumière différentes personnalités comme le cuisinier trublion Norbert Tarayre et l'ineffable Stéphane Bern.

Malgré la situation actuelle, notre objectif est de continuer à promouvoir tous les secteurs, y compris ceux qui sont en difficulté comme la restauration et la culture.



Directrice de publication
Janaina De Macedo



Directeur de rédaction
Yanis BARGOIN

FRESH MAGAZINE PARIS - www.freshmagazine.com - contact@freshmagparis.com

Directeur de rédaction : Yanis Bargin - Directrice de publication : Janaina De Macedo

Attaché commercial : Alexis Deloot - Attachée de presse : Sandra Ammara

Rédaction : Yanis Bargin, Janaina De Macedo, Mylène Vignon, Nicole Carteaux, Andie Randriakova et Baptiste Morel

Photographe : Christina Henningstad - Direction Artistique : Mila Eva, Antoine Schmidt - Couverture : Rosi Vorp

Distribution : hôtels, instituts, boutiques, restaurants... de la région parisienne.

La reproduction même partielle des articles et illustrations parus dans Fresh Magazine Paris est interdite et constitue une contrefaçon. Le contenu des publicités est sous la responsabilité des annonceurs. Fresh Magazine Paris décline toutes responsabilités pour les documents remis. La rédaction n'est pas responsable des textes et illustrations qui engagent leurs seuls auteurs. Less différentes indications de prix et tarifs figurant dans cet ouvrage peuvent être soumis à des modifications. Ils ne sont pas contractuels et ne sauraient en aucun cas engager la responsabilité de l'éditeur. Les photos adressées à la rédaction engage la seule responsabilité de leur expéditeur. Dépôt légal à parution. Ne peut être vendu sur la voie publique, ne pas jeter sur la voie publique. Imprimé en UE.





Melvita
POUR UNE BEAUTÉ BIO ET SAINE



Disponible à partir de **Mai 2021** en points de vente

Remontez le temps avec le Lifting bio

EFFET
**LIFTING
IMMÉDIAT**
TESTÉ ET APPROUVÉ*



NOUVEAU

FORMULE
EXCLUSIVE À
L'HUILE D'ARGAN
MICROBIOTIQUE



CRÉÉ PAR LA NATURE, SUBLIMÉ PAR NOTRE SCIENCE

* TRAITS DU VISAGE LIFTÉS IMMÉDIATEMENT POUR 80% DES FEMMES - TEST D'USAGE SUR 30 VOLONTAIRES

Points de vente sur www.melvita.com

SOMMAIRE

FRESH MAGAZINE PARIS



LIFESTYLE

- 13 Norbert Tarayre : Un chef pas comme les autres
- 17 Nos bonnes adresses
- 25 Le Bien «Manger»
- 29 Le Bien «Boire»
- 33 Tea Time
- 35 Escapade en pleine mer
- 37 Hôtels



FASHION

- 49 Glamour
- 61 Oscar De La Renta
- 63 Rock Chic
- 75 Must Have montres



BEAUTÉ

- 79 Avoir le Summer Body sans salle de sport
- 83 Best of appareils à boucles
- 85 Soins solaires
- 87 Make-Up sun

CULTURE

- 91 Stéphane Bern : Rencontre avec un passionné
- 97 Laliqe Maison
- 99 Le Top des écouteurs
- 101 Stefani Renoma : La plus Rock des photographes

EVENTS-LS

Créateur d'évènements



BAR A TATOO EPHÉMÈRE
PYROTECHNIQUE
BORNE PHOTOS
KARAOKÉ
DJ

www.events-ls.fr
06.60.22.28.61
sebastien0leurele@gmail.com

NYD
MR
PARIS

FIGUE et SANTAL

UNE DANSE OLFACTIVE AU CŒUR DES NOTES LES PLUS RICHES

« La maison Mr Nyd vous convie à vivre une expérience sensorielle des plus naturelles. Laissez-vous transporter dans un monde parfumé, où l'imaginaire règne en maître au rythme du chant excitant des fragrances.

Fabriquées à la main dans nos ateliers parisiens, nos créations abritent en leur cœur de doux parfums venus tout droit de Grasse. »

FIGUE et SANTAL

Toutes nos fragrances sur www.mrnid.fr

Signature



Petite / Small : 24€
Grande / Tall : 49€

L I F E S T Y L E

G A S T R O N O M I E & H Ô T E L S



NORBERT TARAYRE
Le chef atypique

UN CHEF PAS COMME LES AUTRES

NORBERT TARAYRE

Aujourd'hui, la mémoire collective a retenu que c'est Norbert Tarayre qui aurait remporté le challenge Top Chef en 2012. Pourtant, après avoir soutenu les battles finales avec brio, il franchira le podium à la troisième place. Doté d'un indéniable capital sympathie, son dynamisme et son humour ont fait de lui une célébrité de premier plan.

Norbert, comment la gastronomie est-elle arrivée dans votre vie ? Est-ce dû à un atavisme, ou est-ce tout simplement par choix ?

NT : C'est le fruit du hasard. Après avoir essayé le football, où j'aurais pu faire une brillante carrière à condition d'être bon, j'ai voulu me lancer dans le métier de poissonnier. Je remercie mon père, qui m'a mis en garde sur la difficulté due à la complexité du poisson.

Je me suis alors intéressé à la charcuterie, à l'occasion d'un stage au Seproc dans le 19ème.

Ensuite, à l'âge de dix-huit ans, je suis parti en Angleterre pour gagner ma vie en tant que plongeur dans le restaurant trois étoiles de Nico à Londres. Rapidement, je suis passé commis. Cette passionnante aventure a duré deux ans.

Quelle a été votre plus belle rencontre avant l'émission sur M6 ?

NT : Indiscutablement, Bernard Loiseau, pour lequel j'ai eu un véritable coup de

foudre professionnel. Mais j'ai également eu le plaisir de rencontrer sur ma route des gens comme Marc Veyrat, Cyril Lignac, et Mauro Colagreco, élu récemment le meilleur restaurateur du monde. Un vrai bonheur ! Ce sont des personnes qui vous transmettent l'amour du métier.

La télévision a-t-elle changé votre vie ? Êtes-vous toujours la même personne ?

NT : En télévision, tu es sous pression, comme dans un restaurant étoilé. Tu passes devant des millions de téléspectateurs et tu es confronté à leur regard. C'est une véritable mise à nu. J'ai acquis de la maturité.

La télévision a fait de moi une personne plus humaine, plus à l'écoute des autres. Elle a déclenché en moi une vraie prise de conscience.

De plus, il ne faut pas se mentir, c'est un incroyable accélérateur de réseau.

Après Top Chef, toujours sur M6, vous avez animé l'émission Norbert et Jean, avec votre binôme Jean Imbert qui fut le lauréat de la saison 3. Êtes-vous toujours en relation?

NT : Oui. Justement je lui ai parlé récemment au téléphone depuis la Bretagne où il était en train de regarder la mer. Nous sommes restés de très bons amis.

Quelle place donnez-vous au théâtre?

NT : Le théâtre m'a permis d'aussi évoluer. C'est en fait l'aboutissement. On joue en live, sans habillage, sans lumière. Faire passer des émotions, "c'est transcendantal".

Si tu bosses, ça marche. Même si j'ai eu des doutes, je n'ai pas eu de mauvaises critiques, ce qui est plutôt agréable pour un comédien débutant.

Cette période de confinement est-elle bénéfique pour vous?

NT : Le choc ! Je vivais à 250 km/h sans air bag et sans limites. Mais à quarante ans j'ai eu, grâce à la Covid, la chance de voir naître en plein confinement mon petit garçon.

En amour, je n'ai eu que de belles histoires. Je me suis davantage consacré à ma famille, qui compte maintenant

"Ce sont des personnes qui vous transmettent l'amour du métier."

trois filles et un garçon, et j'en suis ravi.

Quels sont vos projets pour cette année, lorsque tout sera à nouveau possible?

NT : Mon projet est le démarrage d'un stage en boulangerie pour aborder la pratique de la viennoiserie. Puis je ferai le tour des différentes banlieues parisiennes pour apprendre la boulangerie et la pâtisserie. Le métier de la restauration est tentaculaire, et tout y est passionnant.

Crédit photos : ©Benjamin DECOIN
©Lou BRETON/M6

Propos recueillis par Mylène Vignon



Nos bonnes adresses

Lucas Carton

Un lieu plein d'histoire, un restaurant unique, patrimoine historique de France.

L'ensemble du décor des boiseries a été réalisé par Louis Majorelle et a demandé quatre années de travail. Le jeune chef, Julien Dumas, sait sublimer le meilleur de beaux produits.

Lucas Carton
9, Place de la Madeleine - 75008 Paris
01 42 65 22 90



Le Clarence

Le restaurant Le Clarence, 2 étoiles au Guide Michelin, en plein cœur du triangle d'or. C'est une table élégante, chaleureuse et raffinée, menée avec passion par une équipe talentueuse. Le reflet du meilleur des terroirs français. Le Chef Christophe Pelé, récompensé depuis février 2017 de 2 macarons par le célèbre guide rouge.

Le Clarence
31, Avenue Franklin Delano Roosevelt
75008 Paris
01 82 82 10 10



Odette L'Auberge Urbain

Le restaurant Odette par Rostang Père et Filles et son Chef Rémi Hénaux est situé dans l'hôtel 5 étoiles Maison Albar Pont Neuf au cœur de la capitale. Une carte simple et contemporaine, des produits maison et du terroir avec un rituel retrouvé, celui des plats à se partager comme à la maison ! Le Chef laisse libre cours à son talent, tout en prolongeant l'esprit gourmand et convivial de cette Auberge Urbaine.

Odette L'Auberge Urbain
23/25, Rue du Pont Neuf - 75001 Paris
01 44 88 92 78



Le Clarence
31, Avenue Franklin Delano Roosevelt -
75008 Paris

Nos bonnes adresses



Chez Julien

Une très belle déco 1900, une atmosphère chaleureuse et intime aux chandelles, accentuées par des murs lilas, des miroirs tachetés et un beau plafond peint, le dernier vestige de la boulangerie du XIX siècle.

Chez Julien
1, Rue du Pont Louis-Philippe - 75004 Paris
01 42 78 31 64

Restaurant Laserre

Une très belle adresse pour les amoureux de la gastronomie française, depuis près de 80 ans au rond-point des Champs-Élysées. Décoration luxueuse extra-arborée, lustres en cristal, jardinières d'orchidées et plantes vertes.

Restaurant Laserre
17, Avenue Franklin Delano Roosevelt
75008 Paris
01 43 59 02 13



Brasserie La Lorraine

Avec une nouvelle ambiance marine signée par la décoratrice d'intérieur Laura Gonzalez pour fêter ses 100 ans, la brasserie La Lorraine est l'adresse incontournable de la Place des Ternes. Avec une carte spécialisée dans les fruits de mer, le chef Cédric Moizan sélectionne une pêche livrée par des petits producteurs de la mer.

Brasserie La Lorraine
2, Place des Ternes - 75008 Paris
01 56 21 22 00



Restaurant Divellec

Situé face à l'esplanade des Invalides, ce célèbre restaurant Jacques Le Divellec, se nomme désormais Divellec tenu par le jeune et brillant chef Mathieu Pacaud. Sur sa carte des produits de première qualité aux saveurs iodées avec une réinvention constante dans la réalisation de ses plats.

Restaurant Divellec
18, Rue Fabert - 75007 Paris
01 45 51 91 96



Restaurant Drouant

Au nouveau Drouant, on retrouve évidemment la vue sur la paisible place Gaillon, le spectaculaire escalier Ruhlmann, les célèbres salons privés et l'atmosphère chaleureuse qui ont fait le succès de l'établissement dès la fin des années 20. Mais on découvre également un espace renouvelé, repensé, rafraîchi, respectueux de son passé et résolument tourné vers l'avenir, qui conjugue son passé au présent.

Restaurant Drouant
16-18 Rue Gaillon - 75002 Paris
01 42 65 15 16



Restaurant Laurent

Ce restaurant étoilé à quelques mètres de la plus célèbre des avenues, est un lieu magique où l'art de vivre est de mise et le luxe dépourvu de toute ostentation. Sa décoration et son ambiance chic et décontractée sont propices aux confidences et autres connivences. Laurent est l'un des restaurants les mieux cachés au monde.

Restaurant Laurent
41, Avenue Gabriel - 75008 Paris
01 42 25 00 39



Nos bonnes adresses



Les 110 de Taillevent

Une très belle adresse créée par une institution de la haute gastronomie française, cette brasserie propose une excellente gamme de 110 vins servis au verre et 30 plats à la carte parfaitement élaborés pour réaliser des accords mets et vins d'une précision inégalée. Sur une décoration de chêne et de touches d'or chaud.

Les 110 de Taillevent
195, Rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 Paris
01 40 74 20 20

Restaurant Murat

Dans le très chic 16ème, le restaurant Murat créé en 2001 par Jean-Louis Costes et repris par Mathieu Bucher est une adresse pour boire un verre entre amis, pour déjeuner en famille ou pour un repas d'affaires. Le cadre est chaleureux et confortable, la cuisine inventive et de qualité.

Restaurant Murat
1, Boulevard Murat - 75016 PARIS
01 46 51 33 17



Le grand Véfour

Le Grand Véfour situé au Palais Royal est depuis plus de 200 ans le haut lieu gastronomique de la vie politique, artistique et littéraire de Paris. Un vrai joyau de l'art décoratif du XVIIIe siècle. La cuisine du Chef Guy Martin est empreinte de poésie, d'insouciance et de générosité. Chaque plat où se mêlent tradition et modernité est une découverte et une incitation au rêve.

Le Grand Véfour
17, Rue de Beaujolais - 75001 Paris
01 42 96 56 27



Le grand Véfour
17, Rue de Beaujolais - 75001 Paris

LE BIEN «MANGER» POUR LES GOURMETS

Des saveurs pour faire pétiller vos papilles, une sélection des meilleurs trouvaillés sucrés et salés pour un moment de bonheur gustatif.



1

APPENZELLER® EXTRA

FROMAGE EXTRA FORT

Fromage suisse à pâte dure à base de lait cru affinée pendant 6 mois. Le fromage est mené à maturation en le brossant régulièrement avec la saumure secrète aux herbes. C'est à elle que l'Appenzeller® doit son caractère corsé.

3,00€ les 100g



2

CHÂTEAU CALISSANNE HUILE D'OLIVE AOP AIX-EN-PROVENCE

Une huile d'olive aux saveurs végétales et aux notes légèrement mentholées. Issue d'un assemblage sélectif d'Aglandau, de Salonenque et de Picholine.

16,90€ les 50cl

3

MOWI

SAUMON MOWI

Le saumon Traiteur est garanti sans arêtes. Réchauffé il ne dégage aucune odeur. Les références Savoureuses se présentent en pavés individuels déjà cuits et marinés, à déguster froid ou chaud !

8,50€ les 2x110g



5

MAISON OLIVIERS&CO

DOUCEUR DE VINAIGRE PASSION & CURCUMA

Délicieusement acidulé, le fruit de la passion, associé aux notes suaves du curcuma, twistera toutes les préparations salées comme sucrées.

14,90€ les 250ml



4

LA BELLE-ILOISE

SARDINES À L'HUILE D'OLIVE SAINT-GEORGES

Un grand classique de la Conserverie ! Dans cette recette, la finesse du poisson est exhalée par une huile d'olive extra vierge semi-fruitée.

15,30€ les 5 boîtes de 115g



6

FRANCOIS DOUCET

KARA'FRUITÉ

Petites billes gourmandes au goût naturel de fruit de la passion, de citron vert, de framboise ou encore de banane. Un coeur de céréales sans gluten, croquant et croustillant, nappé d'un chocolat blanc fondant et de poudre naturelle de fruits sans colorant.

8,65€ le sachet de 200g



7

AIX&TERRA

MARMELADE D'ORANGE BIO

Cuite au chaudron à l'ancienne, c'est une création artisanale authentique, composée uniquement d'oranges, de sucre de canne et de jus de citron. Le tout, bio !

6,85€ le pot de 240g



8

SECRETS DE MIEL

CUVÉE DES ÉTOILES

Miel de Burdaine et d'acacia, d'une extrême finesse pour un résultat onctueux et rond en bouche.

13,00€ les 250g



10

NOUGATS DES ARTS

LA CRÉATION

Nougats parfumés, moelleux et fondants au goût délicat à base de miel de montagne, amandes de Provence, angéliques confites, cerises confites. Le Voyage : miel de lavande, amandes de Provence, pistaches de Sicile, pétales de rose de Damas, essence naturelle de rose.

15,00€ les 180g



9

SEBASTIEN GAUDARD

COFFRETS DE MARRONS GLACÉS

Marrons glacés de l'Ardèche, «le caviar de la confiserie».

A partir de 42,00€

COMMENT BIEN MANGER ?

Des services pour vous apporter les meilleurs produits chez vous !!

LE CAMPANIER : Box paniers bio
CULINARIES : Coffrets produits du terroir
LA FINE GASTRONOME : Box repas gastronomique
EPICERY : Panier commerçants de proximité
COMME DES CHEFS : Recettes prêtes à cuisiner
MY VITIBOX : Box vins



LE BIEN «BOIRE» POUR LES ÉPICURIENS

Élégance, fraîcheur, minéralité, mais aussi richesse des arômes et complexité, sec, doux, moelleux ou liquoreux, les vins blancs ont tout pour nous séduire.

1 **DOMAINE DU GRAND TINEL**
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Châteauneuf-du-Pape 2019
Issue d'une sélection des meilleurs
Roussannes du Domaine, cette
cuvée confidentielle est une série
limitée de 1 500 bouteilles.

39,00€



2 **DOMAINE COURBIS**
IGP ARDÈCHE 100%
VIOGNIER 2019
Ce viognier, élevé 9 mois
en fûts de 2 à 3 vins, offre
une belle palette
aromatique autour des
fruits à chair jaune, des
fruits exotiques avec des
notes florales.

13,50€



3 **MAISON JOSEPH MELLOTT**
SANCERRE BLANC
Les Vignes du Rocher 2019,
un vin placé sous le signe
de la minéralité, de la pureté
et de la puissance.

25,00€



4 **CHATEAU MINUTY**
PRESTIGE BLANC
Cette cuvée apporte des notes
de fruits secs grâce au Sémillon
et des saveurs de miel offertes
par le Rolle.
Equilibre et élégance
caractérisent ce vin blanc sec
et fruité.

18,50€



6 **DOMAINE DE LA MADRAGUE**
LA CUVÉE CHARLES 2018
Grand blanc de provence AOC
Côtes de Provence 100% bio.
Seulement 1200 bouteilles.

35,00€



5 **BASTIDE DE BLACAILLOUX**
CUVÉE MIRAIA BLANC 2020
Miraia signifie «Miroiter» en
provençal. AOC Coteaux Varois
en Provence avec un cépage
100% Rolle.
Robe lumineuse qui libère des
notes florales, de miel, de
poire et de cannelle.

14,90€



SPIRITUEUX D'EXCEPTION

1 **MELIFERA**
GIN PREMIUM

Seul gin premium Bio utilisant la fleur
d'immortelle, à la signature olfactive riche
et puissante. Le gin Melifera est né de
l'alchimie entre une fleur, l'Immortelle et une
terre légendaire, Oléron, qui lui confère un
goût unique et chargé d'émotions.

45,00€ les 70cl



3 **BOLOGNE**
RHUM VIEUX AGRICOLE

Un rhum élevé exclusivement en
fût de chêne français. Cette cuvée
restitue avec finesse toute la pureté
et la gamme aromatique des cannes
noires et cannes rouges du domaine,
après 4 ans de vieillissement
minimum.

21,90€ les 70cl



5 **DOMAINES FRANCIS**
ABÉCASSIS
VODKA BIO

Les Vodkas Grands Domaines
sont issues d'une production
biologique. Elles sont
élaborées à partir d'un blé
tendre d'hiver que nous
cultivons en Camargue.

31,00€ les 70cl



2 **DOM PACELLO ROYAL ORANGE**
LIQUEUR D'ORANGE

La Liqueur d'Orange Massenez,
DOM PACELLO ROYAL
ORANGE®, est une des plus
belles liqueurs de fruits de
cette Maison familiale et signe
l'excellence d'un savoir-faire
transmis de génération en
génération.

64,95€ les 70cl



4 **CÎROC COCONUT**
VODKA COCO

Vodka ultra-premium avec des notes riches
et crémeuses qui résultent du mariage
parfait d'arômes naturels de noix de coco
avec la Vodka Cîroc™.

44,00€ les 70cl



6 **DISTILLERIE MASSENEZ**
LIQUEUR OX & ROSES

Ox & Roses® est la liqueur qui célèbre l'année
du Buffle. Des notes florales très douces dans
cette liqueur mais aussi la force d'un Cognac
jeune et discret.

19,95€ les 50cl



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

DRINKS - LIFESTYLE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

DRINKS - LIFESTYLE

SPÉCIAL ROSÉS

Du rosé pour tous. Qu'ils soient fruités, acidulés ou floraux, à la robe rose pâle, orangée ou framboise, ou encore doux ou sucrés, aucun de ces rosés ne se ressemblent. De la Provence au Languedoc, mais aussi à Bordeaux et dans le Sud-ouest, le vin rosé gagne en qualité et offre de vraies belles expériences.



CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE



CHÂTEAU TRIANS



DOMAINE DE LA SUFFRÈNE



MAISON MIRABEAU



DOMAINE LABALLE



CHÂTEAU SAINT-MAUR



CASCATEL VIGNERONS



CHÂTEAU MAÏME

- CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE - Mirabelle rosé AOP Bergerac - 12,00€
- CHÂTEAU TRIANS - Le Saint Clément rosé 2019 - 18,00€
- DOMAINE DE LA SUFFRÈNE - Bandol rosé 2020 - 15,00€
- MAISON MIRABEAU - Rosés de Provence AOP - 12,50€
- DOMAINE LABALLE - Rosé léger Brume - 6,50€
- CHÂTEAU SAINT-MAUR - La cuvée Excellence 2020 - 25,00€
- LES VIGNERONS DE CASCATEL - Château Sainte Colombe La Chapelle Rosé 2020 - 9,00€
- CHÂTEAU MAÏME - Héritage 2020 rosé AOC Côtes de Provence - 15,80€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.



BULLES ROSÉS



CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE



CHAMPAGNE CHARPENTIER



CHAMPAGNE PANNIER



CHAMPAGNE MANDOIS



PROSECCO RICCADONNA



DOMAINE COULY-DUTHEIL

- CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE - Cuvée Rosé Brut - 27,40€
- CHAMPAGNE CHARPENTIER - Tradition Rosé Brut - 27,50€
- CHAMPAGNE PANNIER - Cuvée Rosé Brut - 17,00€
- CHAMPAGNE MANDOIS - Rosé Brut Grande Réserve - 23,70€
- PROSECCO ROSÉ RICCADONNA - D.O.C Millésimé 2019 - 7,90€
- DOMAINE COULY-DUTHEIL - Chinon Brut de Franc rosé - 9,55€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

CHAMPAGNE COMTE DE CHEURLIN

A usud de la Champagne, le vignoble de Thomas CHEURLIN – Domaine de 25 Ha, s'étend sur les coteaux ensoleillés de la Vallée de l'Ource et la Seine.

Depuis 1670, de générations en génération, les traditions, les valeurs, les terres de vignes certifiées de nos jours : Hautes Valeurs Environnementales, labellisées Terra Vitis & Végan donnent naissance à des grappes de raisins « Chardonnay » et « Pinot noir ».

Thomas CHEURLIN fait partie des précurseurs du Végan, depuis plus de 20 ans. Il est passionné par la qualité, de la production jusqu'à la vinification, il traite avec

respect et selon les traditions transmises par ses parents. Ses terres sont parsemées de coccinelles qui œuvrent pour la préservation naturelle des raisins.

Thomas CHEURLIN a donné naissance à trois différents ESPRITS :

ESPRIT INNOVATION : Les Ambassadeurs, assemblage secret du Propriétaire,
ESPRIT PREMIUM : Blanc de Noirs brut nature, Blanc de Blancs Extra-brut, Rosé Célébrité Extra Brut,
ESPRIT TRADITION : Blanc de Blancs Brut, Spéciale Brut, Réserve Brut, Rosé de Saignée

brut et son flacon 2021, comme écrin en verre transparent qui préserve son RATAFIA unique.

Photo coffret Rouge ouvert avec cuvée les Ambassadeurs Esprit INNOVATION



Publi-reportage



CHAMPAGNE
Comte de Cheurlin



Credit photo : Christophe GIRAUDEAU • Création : TALIDAD.com •



COMTEDECHEURLIN.COM

Offre Privilège Lecteurs FRESH MAGAZINE
avec notre code : **FRESHMAG75** Toute l'année, bénéficiez d'une remise de -10%
sur les prix en direct du Domaine affichés sur le site Comte de Cheurlin

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

FRESH COCKTAILS SIGNATURE



FRESH COCKTAIL #1

JUNE SPRITZ

A base de June Pêche de vigne
Liqueur de pêche

Dans un grand verre à vin rempli de glaçons,
mélangez :

- 1/3 de JUNE Pêche
- 1/3 de prosecco
- 1/3 d'eau pétillante bien fraîche

Décorez avec quelques fines tranches de pêche
ou d'orange et dégustez en fermant les yeux :
l'été est là !



FRESH COCKTAIL #2

MIRABEAU G&T

A base de Gin Mirabeau
Gin coloré

- 50ml de Rosé Gin Mirabeau
- 150ml de Tonic Fever Tree Aromatic
- Un brin de romarin

Déposez quelques glaçons dans un grand
verre, puis versez le gin. Complétez avec le
tonic et mélangez délicatement.
Garnissez d'un brin de romarin.

FRESH CONSEIL

Comment faire un cocktail à étages ?
Verser votre première couche. Prenez ensuite
une cuillère et plaquez-la contre la paroi interne
du verre. Vous n'avez plus qu'à verser votre
second liquide. Il va ensuite couler le long du
verre et venir se superposer sur la première
couche.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

ENCORE +

FRESH COCKTAIL #3

CUMCICOX

A base de L'Orbe Vodka x Caviar
Infusion du caviar dans de la vodka

- 50ml de L'Orbe Vodka x Caviar
- 25ml de L'Orbe infuse au concombre et
au citron
- 12.5ml de Crème de Cacao Blanc
- Zest de citron
- Concombre

Laissez infuser L'Orbe avec du citron et du
concombre pendant quelques heures.
Mélangez tous les ingrédients dans un verre
à mélange, avant de servir dans un verre à
vin. Garnissez avec une tranche fine de
concombre et un zest de citron.



FRESH COCKTAIL #4

D'ABSOLUT JUICE APPLE

A base d'Absolut Juice Pomme
Vodka combinée avec du jus de pomme

- 1 dose d'Absolut Juice Apple
- 2 doses de Tonic
- Beaucoup de glaçons
- Des tranches de fruits frais

Verser l'Absolut Juice et le Tonic dans un
grand verre.
Agrémentez d'une cascade de glaçons.
Ajoutez des tranches de fruits frais.

ADRESSE COCKTAIL

Une immersion ludique et conviviale dans
l'univers du bartending.

Drinks & Co

106 Bis Rue Saint-Lazare - 75008 Paris
www.drinksco.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

#TEA TIME

Le thé est la deuxième boisson la plus consommée au monde après l'eau. On lui confère de nombreuses propriétés bénéfiques pour la santé, dont celle de prévenir certains cancers.

Entre le thé et la tisane, seule la composition diffère. Le thé contient de la théine, et provient de l'infusion des feuilles de théier. La tisane, elle, est composée d'extraits de plantes naturelles.

Thés



KUSMI



PASCAL HAMOUR



BETJEMAN & BARTON



THÉ DES ÉCRIVAINS

Tisanes



MAISON SAUGÉ



PUKKA



DELBOVE



PROVENCE D'ANTAN

KUSMI - Tchaï of the Tiger - 13,90€
PASCAL HAMOUR - Thé Noir Earl Grey - 17,00€
BETJEMAN & BARTON - Boîte à thé 100 ans - 34,60€
LE THÉ DES ÉCRIVAINS - Antoine de Saint-Exupéry - 19,50€

MAISON SAUGÉ - La Résistante - 12,00€
PUKKA - Coffret Relaxation - 17,99€
DELBOVE - Tisane sorcière d'amour - 24,00€
PROVENCE D'ANTAN - Tisane Jour d'Amour bio - 15,90€

CRÉATEUR D'INFUSIONS, DE THÉS & D'ÉPICES BIO
DEPUIS 1989



Florel
en
Provence

139 RUE MOUFFETARD
75005 PARIS

florel-en-provence.fr



ESCAPADE EN PLEINE MER

CELESTYAL CRUISES : CROISIÈRE « ARCHIPEL LÉGENDAIRE »

Leader sur les îles grecques et la Méditerranée orientale, Celestyal Cruises, le croisiériste primé, est numéro UN des choix des voyageurs.

Celestyal Cruises offre une véritable immersion au sein de la culture locale en proposant des expériences authentiques en mer comme à terre. Les croisières durent trois, quatre ou sept nuits, et peuvent se faire seul ou en groupe.



La compagnie dispose de trois navires à taille humaine, très confortables, sur lesquels est dispensé un service personnalisé et attentionné de grande qualité. De nombreux divertissements sont proposés à bord, allant d'activités sportives à des ateliers créatifs, en passant par des spectacles ou encore des jeux divers.

La Fresh suggestion : Archipel Légendaire

La croisière Archipel Légendaire propose une découverte des îles grecques emblématiques et ce au prix de 879€ par personne.

D'une durée de sept nuits ; elle fera escale à Thessalonique, Mykonos, Santorin, Agios Nikolaos (Crète) et Rhodes en Grèce, ainsi qu'à Limassol à Chypre.

Son itinéraire exclusif propose aux voyageurs des excursions uniques et totalement immersives. Que ce soit la Thessalonique, ville historique et paradis gastronomique ; ou les îles voisines de Mykonos, véritable patrimoine

artistique, les escales de l'Archipel Légendaire promettent un séjour surprenant.

www.celestyal.com

Rédaction par Andie Randriakova



HÔTEL À PARIS



FAUCHON L'HÔTEL PARIS *****

Quartier de la Madeleine

Fauchon L'Hôtel Paris est un hôtel gourmet. L'hôtel compte 54 chambres au total dont 17 suites, qui ont toutes vue sur l'église de la Madeleine ou le boulevard Malesherbes.

dispose d'un spa Carita (avec cabines de soin et hammam) ainsi qu'un espace de restauration lumineux.

Le Grand Café Fauchon est ouvert du petit-déjeuner au dîner en passant par le déjeuner et le tea time.

Membre des Leading Hotels of the World, le premier hôtel estampillé Fauchon

FAUCHON L'HÔTEL PARIS
4, Boulevard Malesherbes
75008 Paris, France
www.fr.hotel-fauchon-paris.fr

FAUCHON
L'HÔTEL
PARIS

MAISON ALBAR HOTELS LE PONT-NEUF *****

Au coeur de Paris

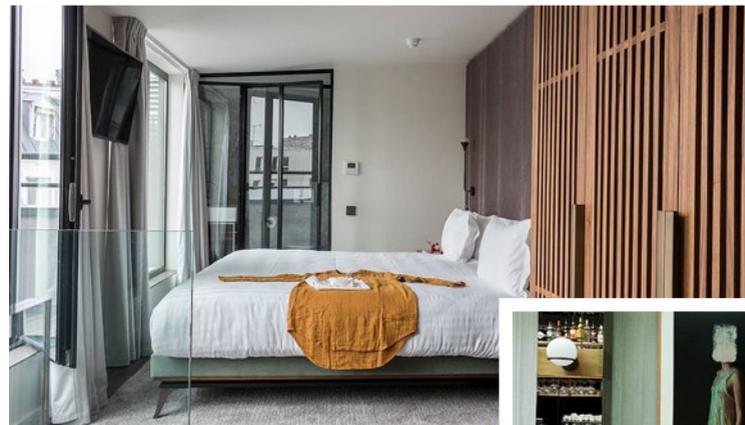
Hôtel 5 étoiles ouvert fin 2016 dans le quartier des Halles, et à quelques minutes à pied du musée du Louvre. Il propose des chambres élégantes, et des services complets tels qu'un spa avec piscine intérieure, un voiturier, une salle de fitness et un restaurant gastronomique.



MAISON ALBAR HOTELS LE PONT-NEUF
23-25, Rue du Pont Neuf
75001 Paris, France
www.maison-albar-hotels-le-pont-neuf.com



MAISON BREGUET *****



Quartier de la Bastille

Maison Bréguet, hôtel cinq étoiles de 53 chambres à deux pas du Marais. Dans l'hôtel Maison Bréguet, il y a le restaurant, la piscine, le sauna et le hammam.



MAISON BREGUET
8, Rue Bréguet
75011 Paris, France
www.maisonbreguet.com

SINNER PARIS *****

Quartier du Marais

Sinner Paris du groupe Evok Hôtels est un boutique-hôtel de 43 chambres dans le Marais. Références à l'univers ecclésiastique, inspiré par les années 1970 et 1980, clins d'œil érotiques, luxe « décalé » dans un décor signé Tristan Auer.



SINNER PARIS
116, Rue du temple -
75003 Paris, France
www.sinnerparis.com



HÔTEL GRANDS BOULEVARDS ****

Quartier Grands Boulevards

Situé à l'écart du boulevard, l'hôtel des Grands Boulevards a été construit peu avant la Révolution française sur les fondations d'un ancien jardin, aujourd'hui un jardin secret auquel on accède par un long passage dans le bâtiment.

Rénové et repensé par Dorothee Meilichzon, l'hôtel comprend 50 chambres, un restaurant sous une immense verrière et un bar-terrace sur les toits.

HÔTEL GRANDS BOULEVARDS
17, Boulevard Poissonnière -
75002 Paris, France
www.fr.grandsboulevardshotel.com



HÔTEL ATYPIQUE



Quartier de l'Opéra

Concept hybride imaginé par Machefert Group, le concept de Normandy Le Chantier est de faire cohabiter de manière harmonieuse ouvriers et clients de l'hôtel.

L'hôtel Normandy le Chantier, c'est aussi la création d'expériences atypiques pour les visiteurs.



ROOM SERVICE CLUB

Restaurants secrets aux univers vibrants et contemporains installés dans plusieurs chambres.

LE REHAB

Un speakeasy dissimulé dans les sous-sols du Normandy.

VILLAGE DU NORMANDY

Le Village du Normandy a été imaginé comme une ballade immersive à travers les étages de l'hôtel.

NORMANDY LE CHANTIER
7, Rue de l'Échelle
75001 Paris, France
www.hotel-normandy.com

Normandy
LE CHANTIER



HOTEL À 2H DE PARIS

Le 25bis by Leclerc Briant

Le 25 BIS, l'adresse confidentielle de la Maison LeclercBriant sur l'avenue de Champagne à Epernay, est une ode à l'art de recevoir à la française, une adresse de grand charme pour partir à la découverte de la Champagne.

Cette belle maison d'hôtes est une redécouverte des sens et des émotions qui se complètent : l'odorat et le goût éveillés par les cuvées Leclerc Briant d'un côté, le toucher et la vue enchantés par le 25bis de l'autre.

Les 450 mètres carrés de la maison ont été minutieusement rénovés et décorés de papiers peints par la manufacture Zuber dont les planches d'origine sont classées au patrimoine mondial.

La maison compte cinq chambres, trois salons dont un espace dédié à la gastronomie, du jardin de la maison et d'une boutique proposant de découvrir les cuvées de la Maison Leclerc Briant.



LE 25BIS BY LECLERC BRIANT
25 bis, Avenue de Champagne,
51200 Épernay
www.le25bis.com

RELAIS SPA VAL D'EUROPE ****

Proche Disneyland Paris®

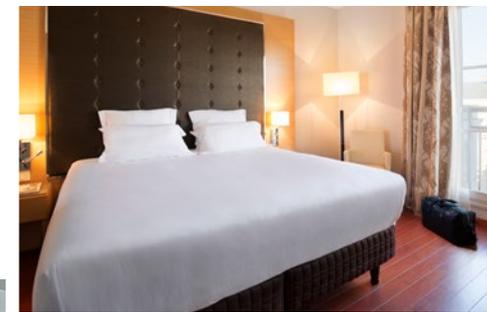
217 chambres et Junior suites aux portes de Disneyland® Paris®

Ô Relais Restaurant, une cuisine savoureuse avec des produits de saison à déguster dans un lieu cosy et chic.

Ô Relais Bar, une atmosphère feutrée et chaleureuse tous les jours pour les soirées After Work.

SPA NUXXE®, un espace de 800 mètres carrés baigné de lumière.

RELAIS SPA VAL D'EUROPE
1, Rue des Grands Prés,
77700 Chessy
www.relais-spa.com



LOIRE VALLEY LODGES

Au coeur de la forêt de la Loire

Un concept hôtelier inédit à vivre à deux, où nature et art contemporain s'unissent pour un séjour sensoriel.

Au coeur d'une forêt privée de 300 hectares, 18 lodges signés chacun par un artiste contemporain.



LOIRE VALLEY LODGES
1, Allée de la Duporterie
37320 Esvres-sur-Indre
www.loirevalleylodges.com

HOTEL DANS LE SUD DE LA FRANCE

CHATEAU DE BERNE *****



Le somptueux Château de Berne se niche dans l'arrière-pays provençal, entre Lorgues et Flayosc. Après avoir emprunté les détours d'un chemin forestier, le domaine se dévoile dans un écrin de nature préservée.

Une fois le portail de cet établissement Relais & Châteaux franchi, le calme, l'élégance et l'authenticité des lieux séduisent : avec la place centrale et sa fontaine, le domaine a des allures de village provençal.

Dès la réception, le ton est donné par l'harmonieux mélange de raffinement, de naturel et de légèreté. Une atmosphère que l'on retrouve dans les chambres et suites, pour la plupart dotées de terrasse ou de balcon, mais aussi au sein du château et des villas privatives.

Le spa partenaire Cinq Mondes et sa vue sur les vignes et l'oliveraie est une invitation à une parenthèse enchantée.

« Le Jardin de Berne* », restaurant gastronomique avec une étoile au guide Michelin offre une expérience gustative singulière et poétique.



CHATEAU DE BERNE
Chemin des Imberts
83780 Flayosc
www.chateauberne.com

LA BONNE ETAPE *****



L'un des plus anciens Relais & Châteaux de France repose sur des fondations datant de l'Empire. Depuis des générations, la famille Gleize anime cet ancien relais de poste du XVIII^e siècle.

La belle maison familiale accueille voyageurs et gastronomes du monde entier qui viennent ici se ressourcer et se régaler au grand air.

Dans un cadre digne d'un roman de Giono, l'hôtel ouvre son cœur d'un côté au village et de l'autre aux collines. 18 chambres & suites invitent à la douceur de vivre ! Maison de charme authentique qui appelle



à vivre un séjour d'exception dans un cocon douillet, élégant et reposant.

Près du feu de cheminée dans l'atmosphère cosy du bar pour déguster apéritifs et liqueurs de choix ou dans la salle à manger du restaurant étoilé, les journées sont aussi belles que les nuits.



L'été, les petits coins ombragés, le jardin potager, la piscine et la terrasse aménagée sont des refuges de douceur pour une échappée hors du temps.

LA BONNE ETAPE
Chemin du Lac – 04 160 Château-Arnoux
www.bonneetape.com



FAS HION

MODE JOAIL LERIE & LUXE

PARIS GLAMOUR

FASHION EDITORIAL "PARIS GLAMOUR"

Photographe : Christina V Henningstad @christina_henningstad

Modèle Femme : Yumi @_justyumi_

Modèle Homme : Pierrot Muller @pierromodelo

MUA : Mario Polanko @mariopmakeup

Coiffeur : Baptiste Morel @mrlbaptiste

Stylistes : Mila Eva @mila.eva et Antoine Schmidt @antoineschmidtvb

Productions : Yanis Bargoin @yanis.bargoin & Janaina de Macedo @parisabor

Lieu : Hotel Fauchon @fauchon_lhotel_paris

ROBE : OSCAR DE LA RENTA
SAC : OSCAR DE LA RENTA
BIJOUX : OSCAR DE LA RENTA
ROUGE À LÈVRES : EYEMARD GABRIELLE PARIS





SMOCKING : OSCAR PARIS



ROBE : OSCAR DE LA RENTA
SAC : OSCAR DE LA RENTA
BIJOUX : OSCAR DE LA RENTA
LUNETTES : OSCAR DE LA RENTA
ROUGE A LÈVRES : EYEMARD GABRIELLE PARIS



HAUT : **ELMIRA MEDINS**
JUPE : **ELMIRA MEDINS**
COLLIER : **DELPHINE CHARLOTTE PARMENTIERI**
ROUGE À LÈVRES : **EYEMARD GABRIELLE PARIS**



CHEMISE : **ALEXANDRO FRATELLI**
CEINTURE : **OSCAR PARIS**
PANTALON : **ALEXANDRO FRATELLI**



COSTUME : ZORYANA KIRILENKO
SAC : ANNE DORCEL
CHAUSSURES : CHRISTIAN LOUBOUTIN
ROUGE A LÈVRES : EYEMAR GABRIELLE PARIS



ROBE : ALEXANDRO FRATELLI
BOUCLES D'OREILLES : DELPHINE CHARLOTTE PARMENTIER
COSTUME : OSCAR PARIS
ROUGE A LÈVRES : EYEMAR GABRIELLE PARIS



PATRICIA GLORIA CONTRERAS

La marque a été lancée il y a un an et j'espère que 2021 permettra de pouvoir la développer correctement.

Comment as-tu vécu l'année 2020 ?

PGC : L'année 2020, je l'ai vécue avec beaucoup de sagesse, c'était un moment pour valoriser la santé, la famille, la normalité, la routine, la vie à la maison.

Je sortais trop pour mes projets. Plus de la moitié n'ont jamais abouti, mais peu importe car le plus important c'est la santé.

"Tout le monde peut y arriver"

Est-ce difficile de lancer un projet avec la situation Covid ? Est-ce la fin des événements comme avant ?

PGC : Lancer un projet avec la Covid est évidemment plus compliqué, plus lent, en fonction du projet.

Mais parfois une situation peut se transformer en opportunité, il faut avoir une stratégie et suivre le marché.

Propos recueillis par Yanis Bargoin

Patricia est présente dans tous les plus grands défilés de la fashion week.

Les Catwalks de Balmain, Louis Vuitton, elle est l'incarnation du GLAMOUR.

Elle collabore avec les plus prestigieuses marques comme Sephora, L'Oréal Pro, Too Faced, Sonia Rykel, dernièrement avec Hola Spain magazine à côté de Ermano Scervino.

Grazia, Harper's Bazaar, ELLE, Cosmopolitan, Vogue, les plus grands médias se l'arrachent.

Tu as lancé ta marque Flawless beauty label, peux-tu nous en dire plus ?

PGC : Cela fait un moment que je voulais créer ma marque afin de montrer ma passion pour la beauté, la mode, la santé.



LE STYLE GLAM

Des inspirations pour les femmes
GLAMOUR À LA PARISIENNE



1. **MORGAN** - Robe évasée avec col à détail chaîne framboise femme - 65.00€ / 2. **CHARLIE PARIS** - Initial 36 Guillochée femme - 395.00€ / 3. **MAISON POURCHET** - Steppe - 145.00€ / 4. **SAUNIER** - Boucles d'oreilles Rameau - 59.00€ / 5. **TOUT CE QUI BRILLE** - Chapeau classique beige - 32.90€ / 6. **GUESS** - Blazer Marciano - 229.00€ / 7. **CHARLOTTE TILBURY** - Hyaluronic Happikiss Happilove - 32.00€ / 8. **DESIGUAL** - Designed by Maria Escoté Sac à main bourse - 79.95€ / 9. **PALAIS DES THÉS** - DETOX Balinaise BIO - 11.00€ / 10. **KRYS** - Levi's or cuivre - 99.00€ / 11. **ELISE GARREAU** - Frou-Fou crew nec One piece - 277.00€ / 12. **DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE** - Douce, liqueur mi-poire mi-Cognac - 21.60€ / 13. **CHAMPAGNE LAURENT LEQUART** - Blanche d'Andésyne Extra Brut - 33.60€ / 14. **CARON** - Rose Ivoire de Caron - 220.00€ les 100ml / 15. **YANKEE CANDLE** - Fleur de Cerisier - 30.90€ / 16. **JULES & JENN** - Sandales à talon cuir daim rouge - 115.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

LA FEMME GLAMOUR

"Un look glamour, c'est de la tête aux pieds" ELLE

Le concept de **GLAMOUR** est chargé de *mystère*, d'un voile *dramatique* et *charmeur*.



"Le rouge, la couleur du glamour par excellence" FEMMEDINFLUENCE

Être glamour, c'est avoir un sens de l'*élégance raffiné* et *moderne*.



OSCAR DE LA RENTA

le mobilier, qui tout en étant haut de gamme et moderne, s'accorde parfaitement avec la décoration ancienne. Des petits détails chers à M. de La Renta ont été intégrés à cet intérieur éclectique.

On pourrait se demander, pourquoi la maison Oscar de La Renta ne s'est pas implantée en France avant 2019. D'autant plus que M. de La Renta a toujours eu de profondes affinités avec la France. Il y a vécu 10 ans, travaillant notamment avec Balmain en tant que directeur artistique. Mais qu'importe la raison, il se devait de revenir. Que ce soit par nostalgie, ou par désir de montrer à la France ce qu'il est devenu, ce qu'il a créé et ce pourquoi son nom est désormais sur toutes les lèvres.

Aujourd'hui, la maison Oscar de La Renta continue de faire parler d'elle. Le retour de deux designers de talent, Laura Kim et Fernando Garcia, a récemment agrandi l'équipe créative. Le couple avait quitté la maison en 2015 pour fonder leur marque, avant de revenir deux ans après pour notamment présenter leur collection automne 2017.

En plus d'être la maison de haute couture américaine la plus renommée, le nom Oscar de la Renta a largement dépassé les frontières. Avec des références cultes comme *Le Diable s'habille en Prada* ou encore *Sex & The City*, il est tout simplement impossible de n'en avoir jamais entendu parler.

Et c'est désormais encore plus improbable sur le territoire français, avec l'ouverture en septembre 2019 de la première boutique parisienne Oscar de la Renta. Située 4 rue de Marignan, à deux pas des Champs-Élysées, elle est à la fois un établissement de luxe et une œuvre d'art historique. En effet, une peinture à l'huile monumentale du XVIIIe siècle a été retrouvée cachée entre ses murs.



En plus de cette découverte incroyable, la boutique est remplie d'artefacts, de meubles et d'objets d'art allant du XVe au XXe siècle. Elle est comme une ancre reliant le passé au présent. On retrouve également cet aspect intemporel dans

BOUTIQUE OSCAR DE LA RENTA
4, Rue de Marignan - 75008 Paris

Crédit photos : Oscar de La Renta
Propos recueillis par Yanis Bargoin
Rédaction par Andie Randriakova



SHOWROOM OSCAR DE LA RENTA
4, Rue de Marignan - 75008 Paris

ROCK CHIC

FASHION EDITORIAL "ROCK CHIC"

Photographe : Christina V Henningstad @christina_henningstad

Modèle Femme : Alexandra Zimny @alexandra_zimny

Modèle Homme : Dimitri Chauveau @dmitrikt

MUA : Before Beauty Bar @beforebeautybar

Coiffeur : Baptiste Morel @mrlbaptiste

Styliste : Antoine Schmidt @antoineschmidtvb

Productions : Yanis Bargoin @yanis.bargoin & Janaina de Macedo @parisabor

Lieu : Hotel Sinner Paris @sinnerparis



CHEMISE : ALEXANDRO FRATELLI

JUPE : PAROSH

BIJOUX : GREGORY ASSAD

ROUGE A LÈVRES : EYMARD GABRIELLE PARIS



SMOKING : NATAN COUTURE
CHAPEAU : ANTHONY PETO
BIJOUX : GREGORRY ASSAD
ROUGE A LÈVRES : EYMARD GABRIELLE PARIS

COSTUME : FERAUD BY ASHER LA SUITE
BIJOUX : CARREY PARIS
LUNETTES : DITA EYEWEAR
BAGUES : MARC DELOCHE



SMOKING : NATAN COUTURE
CHAPEAU : ANTHONY PETO
BIJOUX : GREGORRY ASSAD
SAC : BIRKIN HERMES
ROUGE A LÈVRES : EYMARD GABRIELLE PARIS

COSTUME : THE KOOPLES BY ASHER LA SUITE
CHEMISE : THE KOOPLES BY ASHER LA SUITE
LUNETTES : DITA EYEWEAR



COSTUME : ALEXANDRO FRATELLI
BOUCLE D'OREILLE : GREGORRY ASSAD
BAGUES : MARC DELOCHE
ROUGE À LÈVRES : EYEMARD GABRIELLE PARIS





VESTE : **ALEXANDRO FRATELLI**
PANTALON : **CHELSEA GRAYS**
ROUGE A LÈVRES : **EYEMARD GABRIELLE PARIS**



HAUT : **NAOUBA**
SOUTIEN GORGE : **AUBADE**
PANTALON : **NATAN COUTURE**
ROUGE A LÈVRES : **EYEMARD GABRIELLE PARIS**



VESTE : **INTERDEE**
ROBE : **VICTORIA TOMAS**
BRACELET : **MARC DELOCHE**
ROUGE A LÈVRES : **EYEMARD GABRIELLE PARIS**

VESTE : **ALEXANDRO FRATELLI**
SOUTIEN GORGE : **AUBADE**
ROUGE A LÈVRES : **EYEMARD GABRIELLE PARIS**

L'HOMME ROCK

Plus qu'un style rock, une attitude : c'est l'esprit de rébellion.

ROCK CHIC

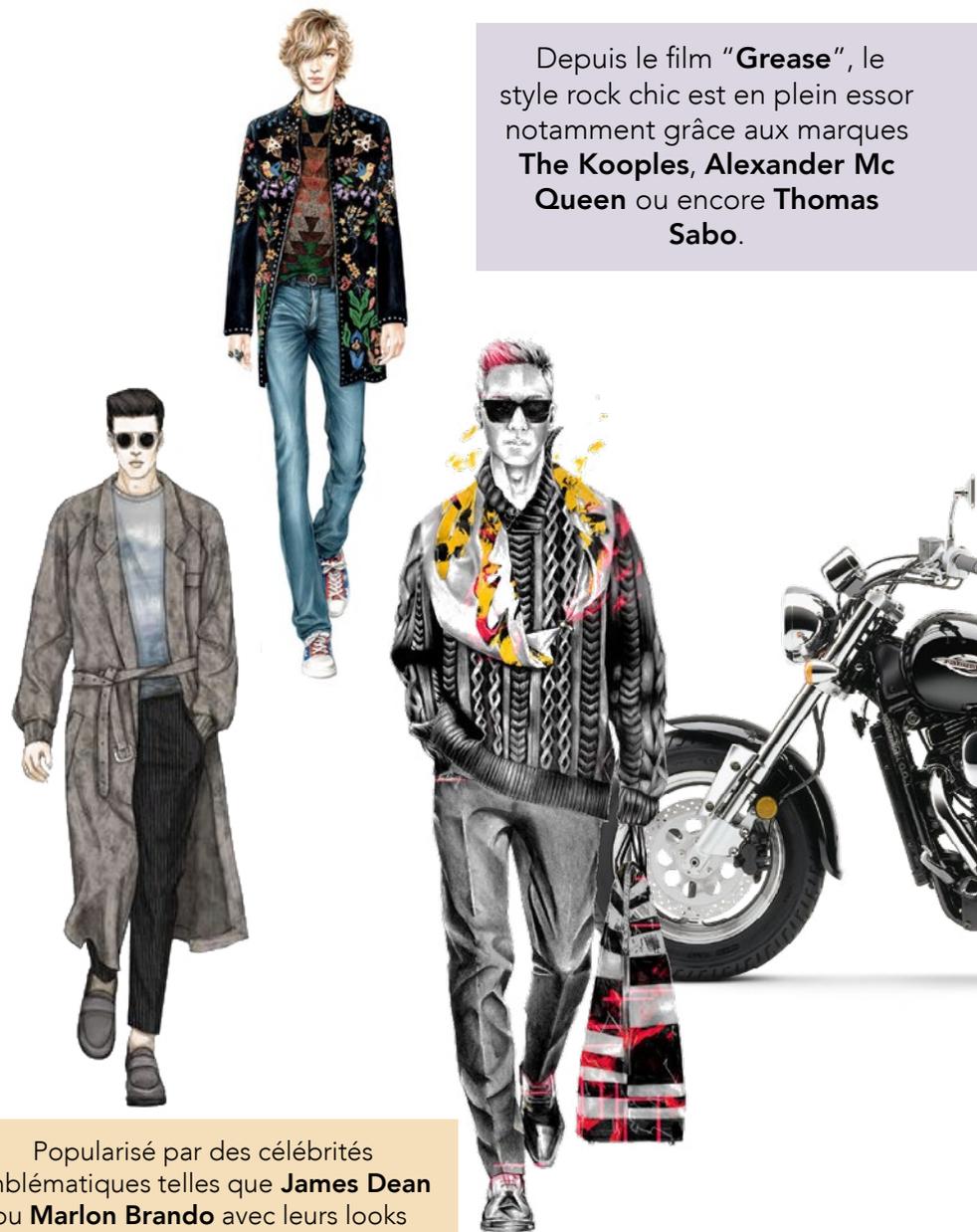


1. **ALPINE** - Veste en cuir elegance homme - 490.00€ / - 2. **SANTA CRUZ** - Santa Muerte T-Shirt - 28.00€ / 3. **ATLAS FOR MEN** - Pantalon Regular Stretch Confort Noir - 19.95€ / 4. **MAISON FÉTICHE** - Coffret pochette Homme - 152.00€ / 5. **IMPETUS** - Slip de Bain - 22.95€ / 6. **PALLADIUM** - Pampa organic metro Sahara - 89.95€ / 7. **BALIBARIS** - Sac Achille Khaki - 125.00€ / 8. **MURAT PARIS** - Bracelet 1847 argent rhodié - 199.00€ / 9. **LECLERC BRIANT** - Champagne abyss 2015 - 130.00€ / 10. **BEXLEY** - Fisherston II - 89.00€ / 11. **CHAMPAGNE LAURENT LEQUART** - Cuvée coeur de cuvée - 130.00€ / 12. **CASTELBAJAC** - L'homme sport - 63.99€ les 100ml / 13. **MESSIKA PARIS** - Ole Lynggaard Copenhagen - Bague «For Him» en argent tressé - 400.00€ / 14. **MAISON DOUZE** - Parfum Sans Ambages Bélier - 212.00€ / 15. **ULYSSE NARDIN** - Blast Hourstriker 45mm - 91 000,00€ / 16. **SZADE** - Lunettes DOLLIN - 59.95€ / 17. **DOMAINE MAIRE & FILS** - Arbois vin de paille 2012 - 18.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

LE STYLE ROCK CHIC

Depuis le film "Grease", le style rock chic est en plein essor notamment grâce aux marques **The Kooples**, **Alexander McQueen** ou encore **Thomas Sabo**.



Popularisé par des célébrités emblématiques telles que **James Dean** ou **Marlon Brando** avec leurs looks composés de blousons biker et de jeans destroy.

LE TOP DES MONTRES

Dans la mode masculine, la montre est bien plus qu'un accessoire de mode. C'est presque un vêtement à elle seule, et une montre peut en dire long sur son propriétaire.

Il est indispensable d'avoir plusieurs montres dans son dressing, car comme les chaussures, il faut une montre pour chaque occasion.

1 LA SPORTIVE

CASIO EDIFICE X HONDA RACING

EQS-930HR

CASIO lance le modèle EQS-930HR en collaboration avec Honda Racing pour la ligne EDIFICE. Ce modèle rend d'ailleurs hommage à la moto RC162 qui a conduit Honda à la victoire au Grand Prix de 1961. La lunette et le cadran évoquent un carénage en aluminium martelé.

399,00€



2 L'ORIGINAL

TAG HEUER X BAMFORD

AQUARACER CALIBRE 5

TAG Heuer et Bamford Watch Department ont choisi de travailler ensemble sur une Aquaracer Calibre 5 limitée à 1500 exemplaires. Son élégant cadran noir contraste avec les touches de orange sur ses aiguilles, sa lunette et son rehaut, ce qui lui apporte dynamisme et originalité.

3 700,00€



3 L'AUDACIEUSE

HUBLLOT

BIG BANG SANG BLEU II

Avec ses angles vifs, sa boîte sculpturale, ses arêtes multiples comme taillées dans un diamant, la Big Bang Sang Bleu II pensée par Maxime Plescia-Buchiet Hublot étonne et détonne. Elle allie la créativité de l'artiste tatoueur à la maîtrise technique de la manufacture de Nyon.

26 900,00€



LA DISCRÈTE

APOSE

N° 3

Conciliant la douceur des courbes et la rigueur des angles, la forme de la N°3 est aussi harmonieuse qu'intemporelle. Son boîtier noir en acier, son verre anti-reflet en saphir et sa silhouette fine et élancée en font une montre discrète,

1 250,00€



L'EMBLÉMATIQUE

JAEGER-LECOULTRE

REVERSO TRIBUTE COULEUR BORDEAUX

À l'occasion du 90e anniversaire de la Reverso en 2021, Jaeger-LeCoultre réinterprète l'un de ses modèles les plus prisés. Lancée en édition limitée avec un cadran bordeaux et un boîtier en or rose, la Reverso Tribute Duoface Fagliano rend hommage à un design d'une longévité exceptionnelle.

23 400,00€



BEAUTY

PARFUMS & COSMÉTIQUES

AVOIR LE SUMMER BODY SANS SALLE DE SPORT

L'épidémie de la Covid a causé une chute libre de l'activité physique et une prise de poids moyenne chez les français de 2,5kg selon Le Parisien. Un summer body sans pouvoir aller à la salle de sport, c'est compliqué mais ce n'est pas impossible !

Voici **4 types de procédés** modernes et efficaces pour perdre les kilos en trop et raffermir son corps pour la plage.

La thérapie thermique en institut

Le traitement par le FROID avec les soins de l'institut Cryopole d'Issy Les Moulineaux

Expert des thérapies par le froid, Cryopole propose notamment au sein de son institut 2 cures cryo amincissantes aux résultats différents.

Concernant l'esthétique, la **Cryothérapie** intégrale traite la cellulite, l'aspect et la qualité de la peau par son effet drainant.

La séance dure 3 à 4 minutes avec une exposition du corps à une température extrême de -120°C.

La **Cryolipolyse**, quant à elle, assure la destruction de la graisse rebelle. Cette méthode non invasive cible en douceur et efficacement les cellules graisseuses sous la peau.

C'est une véritable alternative à la liposuction, agissant à la fois sur le ventre, les poignées d'amour, la culotte de cheval et les cuisses. Les résultats sont visibles sous 4 à 6 semaines.

"Avec ces deux techniques, nous traitons la cellulite, l'aspect et la qualité de la peau avec la Cryothérapie Corps Entier par son effet drainant, et la destruction de la graisse rebelle par la Cryolipolyse." précise Yann Albouy, Directeur de Cryopole d'Issy Les Moulineaux.

www.cryopole.fr



Le traitement par contraction musculaire volontaire

L'EMS avec le club BODYHIT de Montgeron

Spécialiste de l'EMS (EléctroMyoStimulation), cette technique d'entraînement innovante permet de muscler le corps plus rapidement, plus efficacement, et sans impact articulaire. Les muscles reçoivent une stimulation externe à partir d'électrodes, et tous, même les plus profonds, sont sollicités.

Cette méthode, dispensée par un coach, est une alternative de 20 min équivalente à 4h de sport en salle grâce à une combinaison d'électrostimulation qui décuple les efforts.

"La nature de l'entraînement est très

différente de tout ce qui se fait, la personne n'est plus seule à travailler." décrit Aïnhua Joffre, Directrice de BodyHit Montgeron.

www.bodyhit.fr

Les solutions à domicile

L'électrostimulation avec Bluetens

Le Bluetens est un appareil d'électrothérapie certifié médical simple et efficace. Il permet d'envoyer une impulsion électrique au niveau du muscle sollicité et entraîne une contraction de celui-ci. Il permet ainsi de travailler toutes les parties du corps : bras, fessiers, cuisses ou encore ventre.

www.bluetens.com

Autres marques : Complex, Slendertone ems revolution, ...

Le traitement par aspiration avec L'appareil Wellbox[S] de LPG

Ce soin, 100% naturel et agréable, permet de retrouver progressivement une peau plus lisse, plus belle et plus saine. De plus, les différents réglages de la machine permettent de personnaliser sa routine selon ses besoins et son ressenti.



gymnastique » travaille la peau en douceur. Elle défibrose les tissus gras, booste le déstockage des graisses, et relance la circulation sanguine en drainant les excès d'eau.

En complément, une application quotidienne du Complexe Anti-Capitons de la marque LPG permet de parfaire sa routine anti-cellulite.

Équipée de rouleaux motorisés, la tête de soin de l'appareil Wellbox[S] «

Une alimentation saine

Opter pour une alimentation saine sans conseils n'est pas chose évidente. C'est pourquoi sont apparues des solutions d'accompagnement personnalisées comme LevDiet, en centre, ou bien Eatology, à domicile.

La méthode **Lev Diet** propose des repas faibles en calories et en glucides, mais riches en protéines. Les bénéfices sont une perte de poids rapide et saine, sans perte de masse musculaire.

Eatology propose des menus journaliers livrés à domicile, qui permettent rééquilibrage alimentaire, perte de poids ou encore detox.

De toutes les manières, on ne va pas vous le cacher, pour avoir un corps au top, il faut manger sain, faire du sport et prendre du temps pour soi.

C'est sûr que courir par temps de pluie, faire du sport chez soi dans un 30m², ou avec d'autres personnes qui nous observent, n'est pas vraiment motivant. C'est pourquoi ces méthodes sont là pour nous aider.

Aller, c'est parti pour un summer body au top !

Propos recueillis par Yanis Bargoin
Rédaction par Andie Randriakova



BEST OF APPAREILS À BOUCLES

Quoi de plus glamour que de belles boucles bien définies et tout en volume. Voici un best of des boucleurs, fers à boucler et fers à friser en vogue actuellement, dont les dernières nouveautés de cette année.



DYSON

DYSON AIRWRAP

Le Dyson Airwrap permet de créer quasiment tous les styles de boucles et d'ondulations. Il sèche sans chaleur extrême et n'abîme donc pas la fibre capillaire, tout en donnant du volume à la chevelure. Grâce à un effet aérodynamique, le Dyson Airwrap utilise l'air pour attirer la mèche vers le rouleau, ce qui facilite le coiffage.

499,00€

1



2

GHD

LE GHD CURVE CREATIVE CURL WAND

Un boucleur à la forme conique pour un effet "retour de plage" ou un volume glamour. Idéal sur cheveux mi-longs à longs, le ghd curve creative curl wand crée des ondulations naturelles, texturisées et sublimes.

189,00€



3

T3 MICRO

LE CURL ID

Le fer à friser Curl ID dessine des boucles définies et durables. Sa chaleur personnalisée permet de s'adapter à chaque profil capillaire pour un résultat façon star hollywoodienne, tout en souplesse et en brillance.

245,00€



5

SILK'N

L'AUTOTWIST

Le fer à boucler automatique Silk'n est doté d'une technologie de bouclage Smart et d'une montée en température ultra-rapide. Grâce à sa finition ionique, il permet de créer des boucles infinies, sans frisottis et sans endommager les cheveux. Sa fonction rotation automatique permet d'enrouler la mèche tout en la maintenant en douceur pour la chauffer uniformément.

89,00€

4



REVAMP

LE PROGLOSS HOLLYWOOD CURL LIBERATE

Avec son format sans fil et sa batterie rechargeable en USB-C, le Progloss Hollywood Curl Liberate est simple à utiliser et facilement transportable. Ses plaques rotatives créent des boucles souples, brillantes et parfaitement formées.

119,99€



SOINS SUN

Déclinée en lait, spray, huile ou brume sèche, la crème solaire moderne se réinvente pour s'adapter à tous. En plus de protéger la peau des rayons UV, elle la sublime d'un voile satiné, la nourrit et contient même des bienfaits anti-âge pour préserver la jeunesse de la peau.

ETAPE 1 : PROTECTION SOLAIRES

Sélection de crèmes solaires pour hommes et femmes.



- 1. URIAGE** - La Roseliane CC Cream SPF50+ - 14.90€ les 40 ml /
- 2. EQ** - Crème Solaire SPF 50 - 24.95€ les 100ml /
- 3. ACM** - MEDISUN - 9.90€ les 40ml /
- 4. LANCASTER** - Fluide Lacté Protection Visage SPF50 - 33.50€ les 50ml /
- 5. NOREVA** - Bergasol Expert SPF 50 - 10.00€ les 40ml /
- 6. ECRAN** - Eau Protectrice Rafrâchissante eau de coco SPF 50 - 13.50€ les 200ml /
- 7. KORRES** - Crème-gel solaire visage & yeux yaourt SPF50 - 20.00€ les 400ml /
- 8. COOLA** - Collection "Classic" - 34.00€ les 148 ml /
- 9. LIERAC** - Fluide protecteur Anti-âge global SPF50+ - 30.00€ les 40ml /
- 10. FENTY SKIN** - L'Hydra Visor SPF30 Sunscreen - 28.00€ les 50ml

ETAPE 2 : SOINS AVANT / APRÈS-SOLEIL

Avant de prendre un bain de soleil, rien de mieux que de préparer sa peau. Et après le soleil, de la nourrir pour l'empêcher de vieillir prématurément.

AVANT-SOLEIL



APRÈS-SOLEIL



- 1. LASHILÉ** - Gummies Good Sun prépare accélère et prolonge le bronzage - 24.90€ /
- RECLAR** - Spray ionique rafraîchissant, l'hydratant et la protégeant des rayons UV - 55.00€ les 35ml /
- 3. DOUCES ANGEVINES** - L'été fluide précurseur et prolongateur - 33.50€ les 100ml /
- 4. AVEDA** - Voile protecteur pour les cheveux soins soleil - 24.00€ les 100ml /
- PAUL & JOE** - Base de maquillage bronzante pour le corps SPF6 - 30.00€ les 30ml /
- 6. ROC** - Lait réparateur rafraichissant - 19,99€ les 200ml /
- 7. PHYSIODERMIE** - Le Time Protect Soins Anti-âge Après-soleil - 55.00€ les 150ml /
- 8. REVLON PROFESSIONAL** - Bi-phase Hydratant sur cheveux secs ou humides - 26.80€ les 150ml /
- 9. PHYTO** - Le Shampoing réhydratant - 11.50€ les 200ml /
- 10. CONDENSÉ PARIS** - La baume de massage - 32.00€ les 200ml

MAQUILLAGE SUN

Le retour des beaux jours annonce le retour des couleurs ! Voici une sélection de Make-Up spécial printemps-été pour un effet bonne mine assuré. Des textures légères, des finis pailletés, des parfums floraux ou fruités, et bien évidemment, des coloris éclatants.



1 PAUL & JOE BEAUTE
OMBRES À PAUPIÈRES SABLE CHAUD
La collection d'ombres à paupières Summertime blue Beauté c'est des couleurs vives et ensoleillées. La marque propose ainsi 3 duo de fards à paupières au fini nacré.
24,00€



T.LECLERC
POUDRE LIBRE DERMOPHILE BANANE
Un jaune délicat qui illumine le teint, avec un effet tonique idéal pour contrebalancer les zones violacées des cernes et les estomper.
42,00€

ESSENCE

VOLUME STYLIST 18H

Ce mascara sans paraben offre un volume durable et une courbure incroyable pendant 18 heures. Sa brosse innovante en fibres permet d'atteindre chaque cil pour un résultat toujours plus volumineux.

4,00€



3

4

PAT MCGRATH

ULTRA GLOW HIGHLIGHTER

Cet highlighter donne aux joues une teinte rosée et un éclat métallique en un seul passage. Sa double texture allie l'éclat lisse d'un gel et la pigmentation nacré d'une poudre, pour un effet « mouillé » ensoleillé.

49,00€



5

DEAR DAHLIA

ROUGE À LÈVRES

Le Lip Paradise Sheer Dew Tinted Lipstick est un rouge à lèvres transparent et hydraté, avec une couleur et une brillance modulables. La texture rosée s'adapte au pH et au niveau d'hydratation des lèvres pour rehausser leur couleur naturelle et fournir une teinte longue durée.

28,00€



CULT URE

ARTISTES &

TALENTS



RENCONTRE AVEC LE PASSIONNÉ STEPHANE BERN

Tous les jours à l'heure du goûter Stéphane Bern et Matthieu Noël, entourés de leurs chroniqueurs, nous régaleront d'anecdotes historiques. Ils revisitent avec humour et bonne humeur la grande Histoire comme la petite et nous font découvrir des destins extraordinaires de personnalités qui ont marqué l'Histoire.

Vous co-animez actuellement tous les jours de la semaine avec Matthieu Noël l'émission « Historiquement vôtre » sur Europe 1 :

SB : Cette émission c'est moi. Elle rejoint ma passion, l'Histoire, mais sur le ton de l'humour qui est un mode de communication qui me représente bien. Traiter l'Histoire de façon à la fois humoristique sur la forme et didactique sur le fond, c'était

un pari qui me plaisait. Cette émission arrive par la magie de la radio et ses mystères, à faire se rencontrer trois personnages qui n'auraient jamais dû se croiser, mais qui ont tous les trois un point commun.

Europe 1, depuis le départ de mon ami Franck Ferrand, n'avait plus d'émission d'Histoire. Et comme on était sur la tranche horaire de Matthieu Noël et que je rêvais

de faire cette émission avec lui, cela s'est fait tout simplement. C'est vraiment un bon moment, où l'on s'amuse bien, où l'on raconte plein de choses ; l'histoire d'une invention, l'histoire de la gastronomie, celle d'une recette, ou d'une expression française. Cette aventure radiophonique a commencé en septembre et on espère qu'elle va continuer encore longtemps.

Vous êtes un passionné des familles royales, d'où vous vient cette passion ?

SB : Je suis d'origine franco-luxembourgeoise. On a tous un royaume enchanté de l'enfance, un endroit où l'on se sent plus heureux et pour moi c'était chez mes grands-parents luxembourgeois. Dans mon cas, mon royaume d'enfance était un vrai royaume, celui du Grand-Duché du Luxembourg. Vers mes 10 ans, j'ai demandé à mon père : « Pourquoi en France on n'avait pas

de Grand-Duc ? » et j'étais très surpris et très déçu de cette situation.

Je me suis alors intéressé à notre dynastie luxembourgeoise avec toutes les cours d'Europe, et de fil en aiguille à la monarchie en général. Mon premier papier comme journaliste était sur la mort de la Grande Duchesse Charlotte de Luxembourg en juillet 1985, et dans le même temps, j'ai écrit un autre papier sur le Luxembourg. Au fond, c'est le Luxembourg qui a souvent décidé de ma carrière.

Après 15 siècles de monarchie, quel est le siècle qui vous a le plus marqué ?

SB : Sans faire de différence entre monarchie et république, le siècle qui m'intéresse le plus est sans nul doute



le XIXe siècle. D'abord parce que je suis un indéfectible romantique et le romantisme du XIXe me plaît beaucoup. Mais c'est aussi parce que c'est le siècle de mes auteurs de prédilection : Flaubert, Balzac, Zola, Victor Hugo, Lamartine, Vigny, Musset ou encore Georges Sand. Ils traitent à la fois des nouvelles réalités sociales et industrielles (avec l'Assommoir, Germinal,...) et de leurs conséquences : les ravages de l'industrialisation, la condition des ouvrières et ouvriers, mais aussi la naissance des libertés.

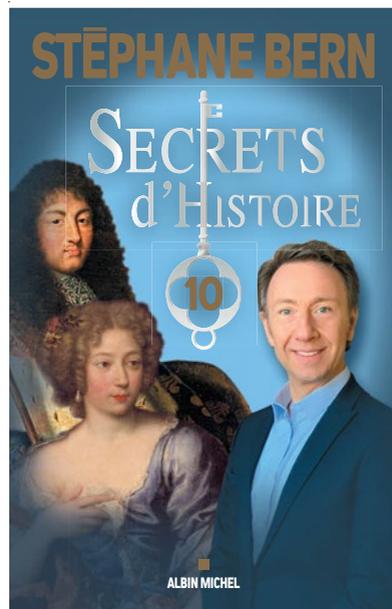
Mais ce siècle c'est aussi l'émergence des états-nations : la Grèce qui devient indépendante (pays que j'aime beaucoup), l'Italie, l'Allemagne. C'est véritablement le bouillonnement et la richesse que ce siècle apporte par tous ces changements qui me passionnent le plus.

De tous les rois et reines de France, lequel vous a le plus marqué ?

SB : J'ai toujours eu une passion pour Henri IV parce qu'il est le roi unificateur, le pacificateur. C'est sans doute, si on y regarde de plus près, celui qui a l'esprit le plus français : un peu gouaillier, un peu râleur, un peu dragueur. Aujourd'hui, il ne passerait plus avec #metoo ; il aurait eu de sérieux ennuis

avec Charlotte de Montmorency qui avait à l'époque 15 ans (rires). Mais il faut le remettre dans son contexte, celui du XVIIe siècle.

J'ai aussi de la tendresse pour Louis XVI qui était un roi intelligent mais qui n'a pas su comprendre les événements, peut-être parce que j'aime les vaincus de la vie. Est-ce qu'il méritait la mort ? Je ne pense pas.



Aimeriez-vous le retour de la monarchie ?

SB : Mais nous vivons dans une monarchie républicaine ! Pourquoi vouloir le retour de la monarchie, puisque nous sommes en « monarchie républicaine ». Les Français donnent au Président de la République les pouvoirs d'un roi. Nous sommes dans une « république monarchique » en fait. La Ve République, voulue par le Général De Gaulle, est d'essence monarchique.

« Après la crise sanitaire, j'imagine un autre monde avec moins de consommation, moins de gaspillage et plus de bienveillance et d'humanité. »

Y a-t-il alors une grande différence avec les monarchies d'Europe où le pouvoir revient au peuple et qui sont donc des démocraties, où c'est le parlement qui décide avec le gouvernement, les pouvoirs royaux étant octroyés au Premier ministre. Il y a une forme de démocratie dans les monarchies qui nous environnent puisque le pouvoir revient toujours au peuple.

Vous êtes très engagé pour sauver le patrimoine français. Pourquoi un tel engagement ? Qu'est-ce qui vous porte ou vous motive ?

SB : Ce qui me motive c'est que le patrimoine est porteur d'identité, d'Histoire, de culture et qu'il est très attaché à la vie des gens.

À Paris on a une vision très particulière du patrimoine. On imagine ces grands monuments, majestueux et en parfait état. Paris est une ville, mais une ville-état, c'est-à-dire qu'on y trouve tous les grands monuments nationaux (de même que dans ses environs). Les monuments y sont plutôt bien entretenus, soit par la ville, soit par l'État.

En dehors de Paris, la réalité est plus ambivalente. En effet, 52% de notre patrimoine se trouve dans des communes de moins de 2.000 habitants. C'est donc dans les campagnes que le patrimoine est le plus menacé. Et c'est la vie des gens le patrimoine, c'est souvent la seule source de revenus d'un village, la seule chose à visiter : l'église, le château, l'abbaye, le monument historique. Cela crée à la fois de la convivialité, mais surtout de l'économie grâce aux touristes qui viennent voir le patrimoine.



Collège royal et militaire de Thiron-Gardais

Vous avez d'ailleurs acheté et restauré le Collège royal et militaire de Thiron-Gardais en 2013 ?

SB : En effet, le domaine appartenait au département d'Eure et Loire. Il était à l'abandon et tombait en ruine. Le département l'a vendu au prix des domaines c'est-à-dire au prix d'un studio parisien. Et ensuite, il faut s'investir, investir ses moyens, son temps et son énergie pour le remettre en état et l'ouvrir au public. Le patrimoine, ça se partage.

La crise sanitaire va-t-elle avoir un impact négatif sur la préservation de notre patrimoine ? Et si oui, le ou lesquels ?

SB : Elle a un impact négatif, c'est que les musées et les lieux du patrimoine sont fermés au public actuellement. S'il n'y a pas de touristes, s'il n'y a pas de visiteurs, il n'y a pas de rentrée d'argent et l'on ne peut pas engager de travaux. Et la conséquence pour tous les métiers si l'on n'engage pas les travaux, c'est 35.000 artisans qui sont à l'arrêt. Économiquement, on crée beaucoup de malheur. La plupart n'ont pas droit aux aides de l'État, ils sont autoentrepreneurs, et ça pose un certain nombre de questions. Je plaide pour la réouverture des sites patrimoniaux où la distanciation sanitaire est tout à fait possible. Dans un musée, on est quand même moins agglutiné que dans les supermarchés.

Quel bilan tirez-vous de ces années à la mission pour le patrimoine ?

SB : Le bilan est clair, c'est qu'en moins

de trois ans on a récolté 127 millions d'euros et sauvé 250 monuments. On peut m'accuser de tous les maux, mais au moins j'aurais fait ça dans ma vie. Et je l'ai fait avec la confiance des Français. Le loto du patrimoine n'est pas un impôt, il n'a rien d'obligatoire, c'est une contribution personnelle. Les Français ont entendu mon appel et ils ont « joué » le jeu, en achetant des tickets et des grilles de loto en sachant que cela allait sauver des monuments.

« La crise est terrible pour tout le monde. Mais il faut garder espoir. »

Un mot pour terminer

SB : La crise est terrible pour tout le monde. Mais il faut garder espoir. Il faut accompagner les changements qui nous sont imposés. Il faut redessiner, réimaginer notre avenir et surtout il ne faut pas que demain ressemble à hier. C'est ma philosophie.

Les gens veulent reprendre d'urgence la vie d'avant. Mais je ne pense pas que cela soit possible, ni très bénéfique. Au contraire, il faut profiter de cette terrible crise pour imaginer un « autre monde » comme le chantait le Groupe Téléphone. Un autre monde que j'imagine avec moins de consommation, moins de gaspillage. On est à l'ère du clash et du clic, il faut aller vers plus de bienveillance et d'humanité.

Crédit photos : Laurent Menec
Propos recueillis par Yanis Bargoin



MAISON LALIQUE

Avant d'être une marque, c'était le nom d'un homme et artiste de génie, René-Jules Lalique et celui de descendants qui ont partagé sa flamme créatrice. Le nom Lalique fait rêver. Il évoque l'éclat du bijou, la magie des transparences et la lumière du cristal.

La Villa René Lalique construite pour lui-même en 1920 à Wingensur-Moder, en Alsace, accueille aujourd'hui un hôtel ultra-raffiné classé cinq étoiles et un restaurant gastronomique deux étoiles au Guide Michelin. La décoration est signée Lady Tina Green et Pietro Mingarelli. Le Château Lafaurie-Peyraguey racheté par Silvio Denz en 2014, ouvre ses portes sous un nouveau jour.

UN BIJOU CULTUREL FRANÇAIS

Repensé comme un hôtel de luxe doté d'un restaurant gastronomique et entièrement décoré par Lady Tina Green et Pietro Mingarelli, ce nouvel hôtel-restaurant dirigé par Christophe Noulibos se compose de 10 chambres et 3 suites. Le vin, le cristal, la gastronomie et l'hospitalité sont les 4 univers de l'hôtel. Pour relever ce défi gastronomique, c'est Jérôme Schilling, ancien chef exécutif à la Villa aux côtés du chef triplement étoilé Jean-Georges Klein,

qui prend la tête des cuisines du restaurant d'une quarantaine de couverts.

DE LA HAUTE JOAILLERIE & DE LA JOAILLERIE

Acclamée et récompensée en 2012, l'Odyssée du Feu Sacré est la collection qui signe la renaissance historique de la Haute Joaillerie et de la Joaillerie. Lorsque la Maison revient aux sources originelles de son fondateur : le maître joaillier René Lalique.

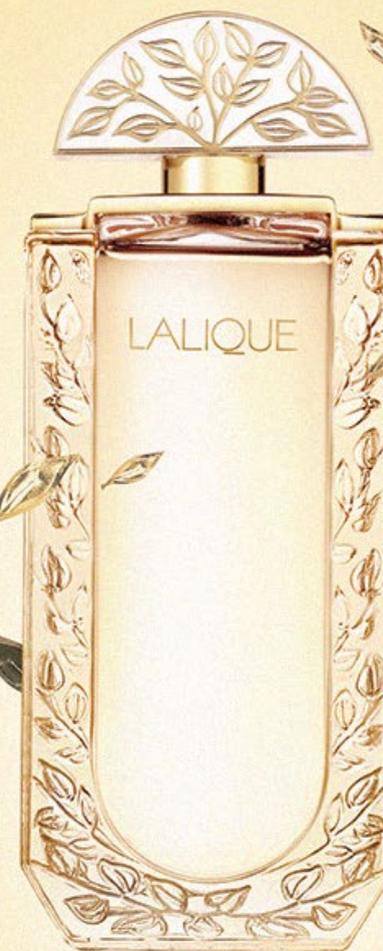
Plus de 650 œuvres créées par René Lalique et ses successeurs sont présentes dans le Musée De la joaillerie au cristal actuel, en passant par le verre, c'est un univers de lumière et de transparence qui est présenté, dans un écrin signé Jean-Michel Wilmotte.

MUSÉE LALIQUE
Rue du Hochberg
67290 Wingensur-Moder

Reportage par Janaina De Macedo



LALIQUE



LE TOP DES ÉCOUTEURS

La tendance du moment est aux écouteurs sans fil. Plus petits et plus légers que des casques, ils n'ont pourtant rien à leur envier côté puissance et qualité audio.



1 MARSHALL

MODE II

Ces écouteurs intra-auriculaires sont sans fil et conçus pour le volume. Extrêmement faciles à transporter dans leur étui de charge compact, ils ont une autonomie de lecture de 25 heures.

179,00€



3 SHURE

AONIC 215

Les écouteurs Aonic 215 offrent un son de qualité studio dans un petit format. Un son clair, avec des basses profondes, sans fil ni câble. Leur technologie Sound Isolating atténue et bloque les bruits extérieurs. Leur autonomie est de 8 heures.

199,00€

3



5

JVC

HA-A50T

Les HA-A50T sont des écouteurs sans fil à mémoire de forme. Ils bénéficient de deux modes : Noise cancelling et Ambient sound » : l'un permettant une isolation sonore complète, l'autre rendant les sons ambiants suffisamment audibles.

109,99€



2

TEUFEL

SUPREME IN

Les écouteurs Supreme In, modèle Earbuds, offrent une tenue parfaite au creux de l'oreille et délivrent un son de qualité. Avec une autonomie d'écoute allant jusqu'à 16 heures, ils sont discrets et confortables.

119,99€



4

SENNHEISER

MOMENTUM TRUE WIRELESS II

Les Momentum True Wireless 2 visent à offrir une haute qualité sonore grâce à des haut-parleurs sur mesure. Leur fonction de réduction active du bruit permet d'isoler les bruits ambiants.

299,00€



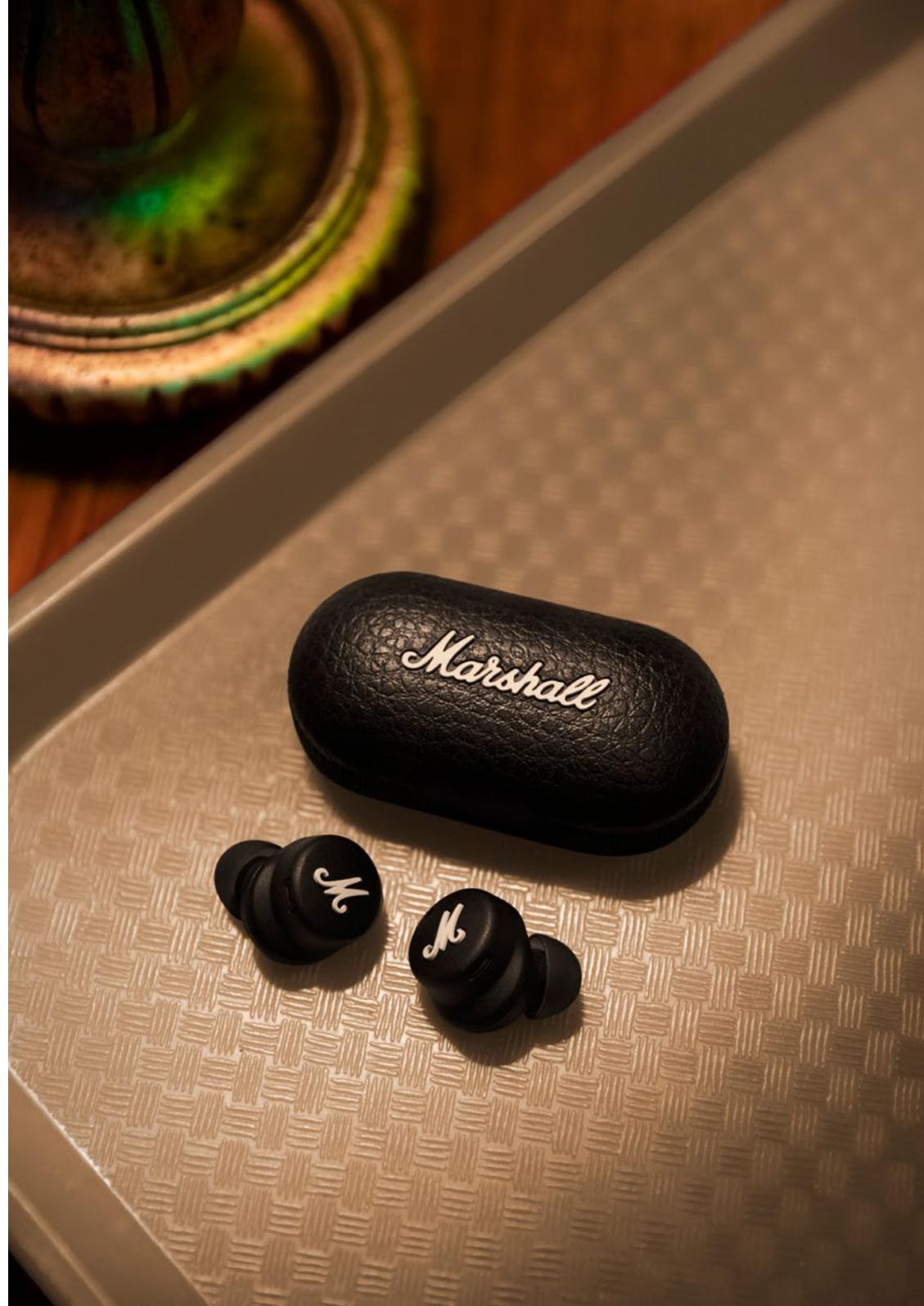
6

SKULLCANDY

DIME

Les Dime offrent la liberté du sans fil, avec un son haut de gamme, une isolation phonique et des fonctionnalités incontournables comme un micro intégré à chaque écouteur. 12 heures d'autonomie.

199,00€





STEFANIE RENOMA

LA PLUS ROCK DES PHOTOGRAPHES

"Il faut se donner le temps de rêver, et de lire aussi. Et surtout, il faut croire en soi, oser essayer et ne jamais abandonner."

d'un édito. Je m'occupais à l'époque du stylisme, mais il m'a ensuite contactée pour faire un shoot. Avoir un modèle d'exception comme lui m'a vraiment permis de m'entraîner. Depuis, on ne s'est plus quittés.

Parlons de cet univers créatif qui est le vôtre. Comment définiriez-vous votre style photographique ?

SR : Si je devais définir mon style, je commencerais par le terme sensuel. Ayant grandi et évolué dans l'ambiance 70's, j'en ai gardé tous les codes, d'où le côté rock et sexy assez prononcé. Bien sûr, la nourriture a une place importante dans mon univers.

Quels sont vos prochains projets photos ?

SR : Eh bien je viens de sortir mon livre, "Remember your future", qui représente 5 ans de travaux et de voyages. Et je prépare maintenant le prochain qui s'intitulera "Food fetish" et qui verra normalement le jour en 2022. Le thème sera la cuisine, avec des recettes, des chefs ou encore des tips. Ce sera sexy et chic, food et fétiche, tout ce qu'on aime.

Propos recueillis par Yanis Bargoin
Rédaction par Andie Randriakova

Avec ses 160K followers sur Instagram, Stefanie Renoma est une des plus célèbres photographes. Avec son style décalé Sex, Drugs & Rock and Roll, ses photos ne passent pas inaperçues. Une photographe marginale qui continue de nous surprendre.

Vous faites partie des photographes parisiens les plus en vogue. Votre passion vous vient-elle de votre père, lui-même photographe ?

SR : Je ne dirais pas ça. En fait, ma passion pour la photographie est née de ma rencontre avec Raphael Say. A l'origine, j'étais directrice artistique et styliste, et c'est grâce à lui que j'ai commencé à passer de l'autre côté de l'objectif.

Mais mon père m'a inspiré, oui, et il continue de le faire.

Vous parliez de votre muse, Raphael Say, qui est en ce moment une des égéries de Jean Paul Gaultier pour la campagne « Le Mâle ». Comment vous êtes-vous rencontrés ?

SR : On s'est rencontrés il y a 8 ans lors





ROMAIN BERTON
PARIS

CONTACT:

06.16.55.13.88

romain@romainberton-paris.com

[@RomainBertonParis](https://www.instagram.com/RomainBertonParis)

Fresh Magazine

Paris

L'art de vivre Premium



www.freshmagparis.com



Fresh Mag

FRESH MAG PARIS
75017 PARIS
CONTACT@FRESHMAGPARIS.COM



@freshmagparis

Sarah.K traiteur

ORGANISATRICE D'ÉVÉNEMENT SUR MESURE
TRAITEUR SUR MESURE

www.sarahk-traiteur.fr
06 52 29 00 01



CARON
PARIS 1904

AIMEZ-MOI COMME JE SUIS

LE NOUVEAU PARFUM POUR HOMME
DE CARON



@caronparisofficiel
parfumscaron.com