

Fresh Magazine

Paris



ILLUSTRATED BY

Criss Rosu



14,90€

L'Art de Vivre Premium

MAJOURI

Rencontres Singulières



www.majouri.com



ÉDITO

FRESH MAGAZINE PARIS

Référence, c'est le mot clé de ce quatrième numéro Fresh Magazine Paris, car nous devenons une référence en terme de City Guide Parisien.

L'année 2022 a été riche en nouveaux projets avec le lancement du label de qualité « *Recommandé par Fresh Magazine Paris* » qui certifie de la qualité de l'établissement ainsi que l'application mobile.

Dans cette édition, vous pouvez découvrir la pétillante Capucine Anav sous toutes les coutures dans le Fashion Edito, les interviews exclusives du chef triplement étoilé et MOF Frédéric Anton ainsi que l'iconique Pierre Richard.

Bonne lecture...



Directrice de publication
Janaina De Macedo



Directeur de rédaction
Yanis BARGOIN



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

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

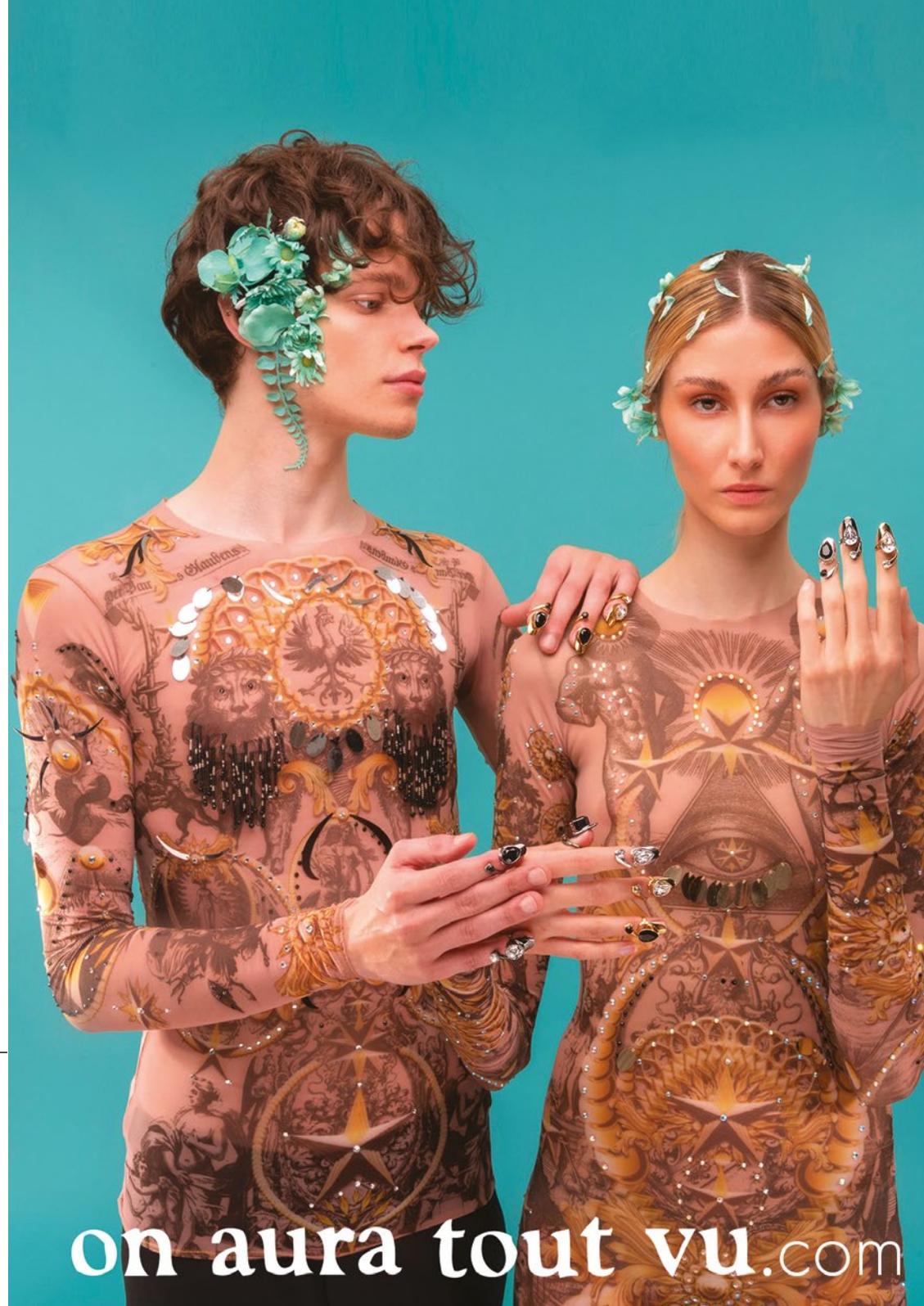
Attaché commercial : contact@freshmagparis.com - Attachée de presse : Sandra Ammara et Véréna Deymier

Rédaction : Yanis Bargoïn, Janaina De Macedo, Carla Perdereau, Roxane Legrand, Harmony Jerome Mathis De Bruyn, Nicole Rousseau.

Photographe : KseniaFishmen & Psareva Paris - Couverture / Illustration : Criss Rosu

Crédit photo : Freepik - 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. Les 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. Code ISSN : 2801-5363. Ne peut être vendu sur la voie publique, ne pas jeter sur la voie publique. Imprimé en UE.



on aura tout vu.com

SOMMAIRE

FRESH MAGAZINE PARIS



LIFESTYLE

- 13 Frédéric Anton : un chef étoilé MOF
- 17 Nos bonnes adresses
- 27 Muriel Aublet Cuvelier
- 29 Le Bien « Boire »
- 35 Escapade à Porto
- 37 Hôtels



FASHION

- 47 Haute Joaillerie
- 57 On Aura Tout Vu
- 61 Dark Style
- 75 La Vallée Village



BEAUTÉ

- 79 Samer Zakharia : Maison Flamel
- 81 Soins Anti-Age
- 85 Spécial Tilbury

CULTURE

- 89 Portrait de Pierre Richard
- 93 Marcos Marin
- 95 Paradis Latin

July of St Barth

Since 1989



NICE : 22 rue Benoît Bunico 06300
CANNES : 130 rue d'Antibes 06400

julyofstbarth.com



GUIDE

FRESH MAGAZINE PARIS

Fresh Mag Paris, devient une référence parmi les City Guides Parisien grâce au **Label de Qualité** « *Recommandé par Fresh Magazine Paris* » qui certifie de la qualité de l'établissement.

Afin de mieux orienter les lecteurs, Fresh Mag Paris propose une **notation faite par la rédaction** représentée par des lits pour l'hôtellerie et des cloches pour la restauration.



HÔTELS



DEMEURE D'EXCEPTION
Un service de qualité irréprochable



DEMEURE PREMIUM
Une expérience haut de gamme



DEMEURE DE QUALITÉ
Confort et efficacité

RESTAURANTS



TABLE D'EXCELLENCE
Une expérience unique

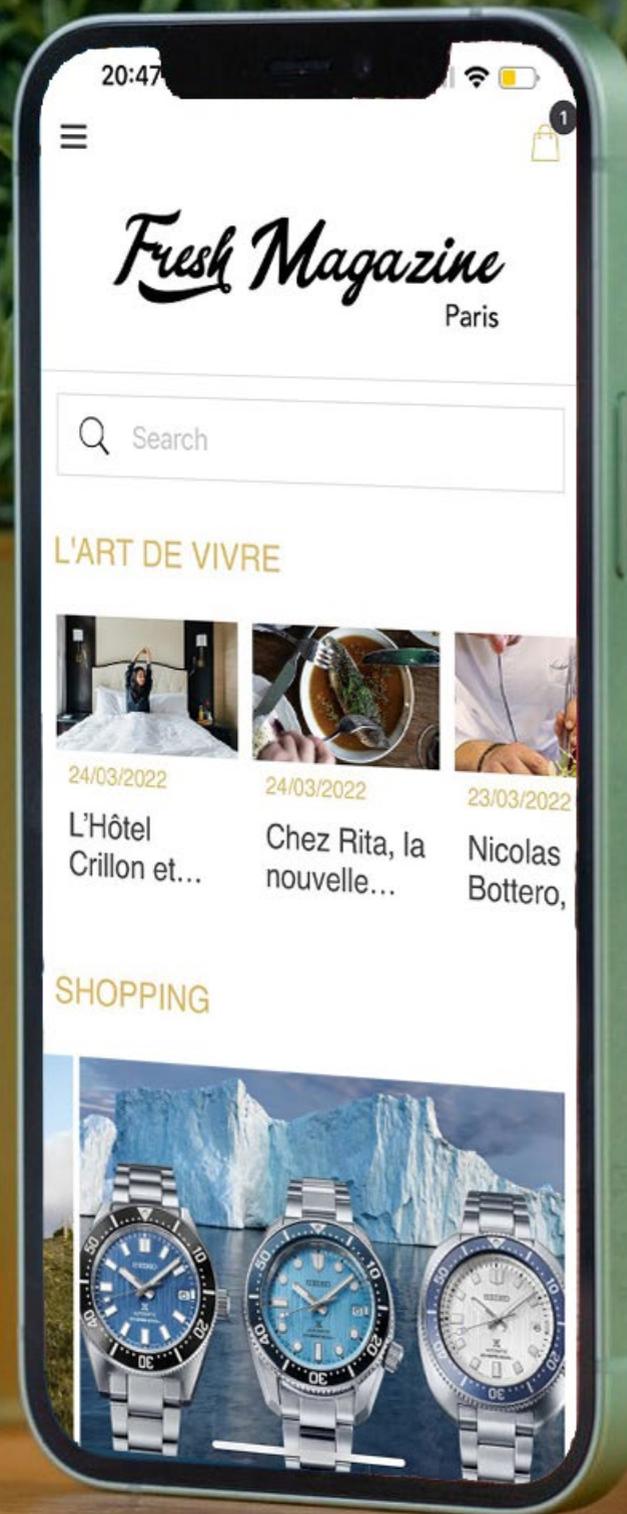


TABLE PREMIUM
Raffinée et gastronomique



TABLE DE QUALITÉ
Des produits de qualité

Des **QR Codes** seront également disposés dans le magazine afin de rendre la lecture plus interactive.



Fresh Mobile App

Disponible sur App Store et Play Store





Melvita
POUR UNE BEAUTÉ BIO ET SAINÉ



97%*
PEAU REPULPÉE
IMMÉDIATEMENT

SOURCE DE ROSES

REDONNE VIE
À TA PEAU

INNOVATION
HYDRA-REPULPANTE



Points de vente sur www.melvita.com

NOUVEAU

PLANTE DE LA
RÉSURRECTION
& ACIDE HYALURONIQUE

LA NATURE AU CŒUR POUR

UNE BEAUTÉ INNOVANTE

*TEST D'USAGE SUR 31 FEMMES

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



LE PREMIER BATEAU ÉTOILÉ FRÉDÉRIC ANTON

Frédéric Anton, originaire de Nancy, est un chef étoilé accompli dont on ne doute plus du talent. Sa manière de gérer les parfums, ainsi que les arômes, le place comme une figure emblématique de la gastronomie française.

On ne vous présente plus ! Meilleur Ouvrier de France " MOF ", 3 étoiles au Guide Michelin, 1ère étoile pour votre restaurant le Jules Verne seulement 6 mois après son ouverture... Qu'est ce qui caractérise l'excellence « Anton » ?

Frédéric Anton : Pour l'ouverture du Don Juan II, je n'ai pas essayé d'inventer un nouveau style. Je poursuis mon chemin, en faisant ma cuisine, une cuisine d'auteur, qui part du produit pour créer un moment magique.

Le Don Juan II est un restaurant gastronomique. Dès lors, c'est la même exigence que pour Le Pré Catelan ou Le Jules Verne.

Depuis petit vous saviez que le monde de la gastronomie était fait pour vous ?

FA : J'ai découvert le monde de la gastronomie un peu par hasard. Jeune, je voulais plutôt être ébéniste.

Enfin, le hasard m'a conduit à la cuisine. Mais j'y ai trouvé ce travail d'artisan qui façonne un produit, comme le fait un menuisier avec le bois, par exemple.

Un projet que vous avez particulièrement préféré ?

FA : Impossible de mettre un projet plutôt qu'un autre ! J'ai la chance de m'exprimer dans des lieux incroyables. Donc, je suis très heureux de tous mes projets.



Quel événement vous a le plus marqué dans votre carrière ?

FA : C'est difficile de répondre à cette question ! Je pourrais citer tellement de moments ou de rencontres qui m'ont marqué depuis tant d'années ...

Mon arrivée au Pré Catelan en 1997 est évidemment un moment important de mon parcours. La troisième étoile, 10 ans plus tard aussi, bien sûr.

FRÉDÉRIC ANTON
CHEF ÉTOILÉ MOF

Vos inspirations au quotidien pour votre cuisine ?

FA : L'inspiration peut venir de partout. D'un produit, quand c'est la saison des asperges, par exemple. Elles arrivent, on commence à les travailler, on les découpe, on les cuit, on les assaisonne. C'est ça le métier de cuisinier.

Vous êtes le seul et l'unique chef d'un bateau-restaurant étoilé. Quel sentiment cela procure ?

FA : Je suis vraiment très heureux de cette reconnaissance pour Le Don Juan II. Cette première étoile pour un restaurant sur un bateau valide l'objectif que nous nous sommes fixé avec toute l'équipe : Faire de la Seine une destination gastronomique incontournable à Paris ! Le Don Juan II est un restaurant avant tout.

Parlez-nous de l'expérience gastronomique à vivre sur le Don Juan II.

FA : L'expérience sur le Don Juan II, c'est une alchimie entre le meilleur de la gastronomie française, le cadre magnifique d'un yacht « art déco » et vue sur Paris par sa plus belle avenue, la Seine.



Interview complète

"Faire de la Seine une destination gastronomique incontournable à Paris"

Quel ambition/objectif avez-vous pour ce bateau-restaurant déjà très prometteur ?

FA : Depuis le début de l'aventure, notre ambition est de faire du Don Juan II une adresse gastronomique incontournable. L'expérience est absolument unique et l'assiette doit être à la hauteur !

Un plat dont vous êtes particulièrement fier de proposer/de travailler ?

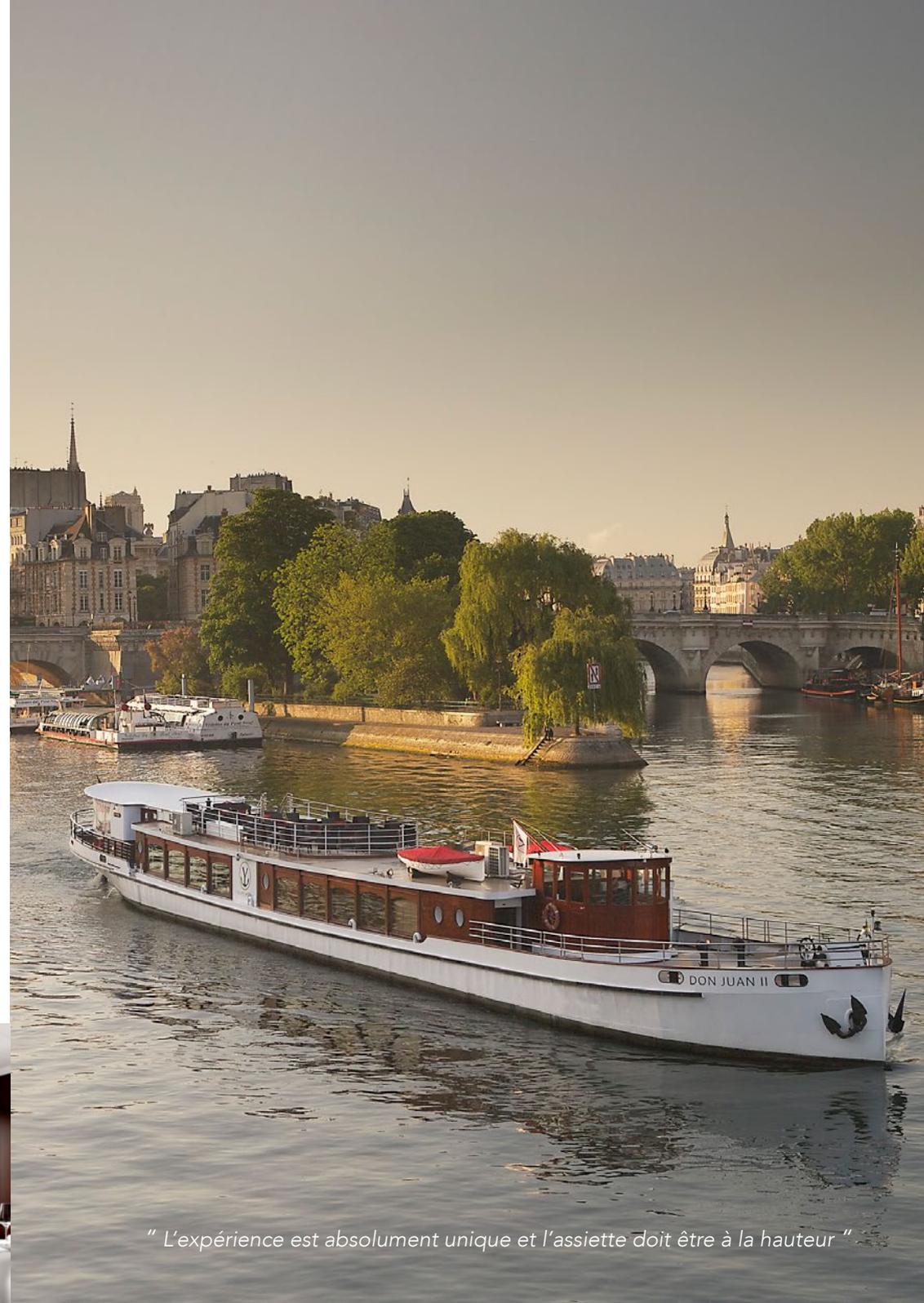
FA : Pour moi, ce sont les clients qui décident qu'un plat devient un plat signature, pas les chefs eux-mêmes. Je pense que la raviole de langoustine, par exemple, fait partie de ces plats qui sont reconnus et pour lesquels les clients viennent.

 fredericanton

Crédit photos :

© Marie Line Sina

Propos recueillis par Carla Perdereau,
Yanis Bargoin & Janaina De Macedo



" L'expérience est absolument unique et l'assiette doit être à la hauteur "

Nos bonnes adresses



La Plage Parisienne
Port de Javel Haut - 75015 Paris

Le Millésimes

Situé dans le 17^{ème} arrondissement, à deux pas du parc Monceau, le chef Sébastien Boyer vous accueille dans sa brasserie aux plats gastronomiques. Le chef et son équipe proposent une cuisine 100% maison et authentique, en plus d'être généreuse et accessible à tous.



Le Millésimes
110 rue de Courcelles
75017 Paris
01 47 63 73 56



Jacques

L'établissement Jacques est un concept hybride entre brasserie contemporaine et bistrot de quartier. Situé en plein cœur de Paris et ouvert tous les jours en service continu, Benjamin Konrad et sa brigade revisitent une cuisine française contemporaine, généreuse et rassurante.



JACQUES
129, Avenue Victor Hugo
75116 PARIS
01 43 59 72 41

Le café Charbon

Le Charbon est une brasserie atypique située dans le quartier Oberkampf. Le café se réinvente et présente une nouvelle carte emmenée par le Chef Nathan Paisley.

Le Chef propose des recettes inspirées par sa double origine culturelle : la France et le Vietnam.

Le Café Charbon
109 Rue Oberkampf - 75011 Paris
01 43 57 55 13



Nos bonnes adresses



Le comptoir des Fables

Créée par le restaurateur David Bottreau, Le comptoir des Fables est un restaurant proposant une dégustation authentique et décomplexée. Le chef de cuisine Guillaume Dehecq retravaille la carte de l'établissement régulièrement sur les bases d'une cuisine gastronomique et de terroir.



Le comptoir des Fables
112 Rue Saint-Dominique
75007 Paris
09 88 31 75 17

La plage parisienne

Inspirée de l'esprit guinguette, où tous les âges s'attablaient, trinquaient et dansaient, La plage Parisienne en est une version chic et colorée.

La carte revisite les grands classiques Beaumaryl dans un esprit seahouse.

La Plage Parisienne
Port de Javel Haut - 75015 Paris
01 82 82 00 89



Circonstances

Situé à Montmartre, Circonstances propose une cuisine savoureuse avec des plats qui sortent de l'ordinaire. Des petites assiettes à partager façon mezza jusqu'aux ravioles en passant par la poitrine de cochon grillé, il y en a pour tous les goûts et à des prix respectables.



Circonstances
174 Rue Montmartre
75002 Paris
01 42 36 17 05



Le Chocho

Situé en plein cœur du 10ème arrondissement, le restaurant Chocho dispose d'une cuisine audacieuse et raisonnée. Possédant une créativité débordante, le chef, passé par l'écurie Top Chef 12, propose une cuisine faite de petites assiettes et dressées comme des œuvres d'art.



Le Chocho
54 Rue Paradis,
75010 Paris
01 42 28 26 03



Le Beslay

Situé dans le 11ème arrondissement, Le chef Fabrice Giraud propose une cuisine raffinée et conviviale dans un cadre qui mêle style industriel et décoration contemporaine d'inspiration scandinave.



Le Beslay
67 Ave Parmentier,
75011 Paris
01 83 75 11 71

Jujube

Devenu chef en Italie et influencé par les cultures asiatiques, le chef Senda D.Waguena promet un véritable voyage culinaire avec ses plats gastronomiques, mêlant à la fois la surprise et l'évasion.



Jujube Restaurant
4, Rue Dancourt
75018 Paris
06 60 97 97 31



Nos bonnes adresses



La Traboule

C'est au début de la rue de Penthièvre dans le 8ème arrondissement parisien que vous pourrez trouver La Traboule. Un restaurant bistrannique rendant hommage à Lyon, et qui propose une atmosphère chaleureuse et des plats réinventant la gastronomie française avec générosité par le chef Francesco Fezza.



La Traboule
27 Rue de Penthièvre
75008 Paris
01 42 56 27 32

Didon

Sous l'égide de Michel Portos**, chef consultant du restaurant, Didon propose une cuisine bistrannique. Voyage gustatif assuré entre la France et la méditerranée.

Entre les mains du chef Francesco Cianfanelli et de son équipe, les produits sont sublimes, subtils et pleins de saveurs ensoleillées.



Didon
8 Rue du Dragon
75006 Paris
01 81 69 63 72

Cléo

Un restaurant gastronomique intimiste à deux pas des Invalides.

Le chef Bruno Aubin propose une carte à la fois raffinée et audacieuse, proposant un bel équilibre des saveurs et des textures. Il y délivre une cuisine qui allie classicisme et audace créative élaborée à partir de produits rigoureusement sélectionnés.



Cléo
19 Boulevard de La Tour-Maubourg
75007 Paris
01 40 60 44 40



Le Café Charbon
109 Rue Oberkampf - 75011 Paris



Le Coq de Bougival

15 Quai Rennequin Sualem, 78380 Bougival

Nos adresses en IDF



La Case de Babette

Babette de Rozières, célèbre chroniqueuse culinaire propose au cœur du joli bourg de Maule, une cuisine antillaise savoureusement ensoleillée. La case de Babette est un lieu atypique pour s'évader dans les îles et pour passer un moment des plus agréables.



La Case de Babette
2 Rue Saint-Vincent,
78580 Maule
01 30 90 38 97

Le coq de Bougival

Après des travaux d'embellissement, Le Coq De Bougival permet de vous accueillir encore mieux et de profiter d'une cuisine française de tradition.

Deux jeudis par mois, un groupe de jazz agrémenté le dîner, pour rendre le moment encore plus savoureux.

Le Coq de Bougival
15 quai rennequin sualem, 78380 Bougival
01 30 78 20 00



Les Mérovingiens

Jacky Ribault, chef étoilé, présente sa nouvelle brasserie de 130 couverts située à Noisy-le-Grand. Ouvert tous les jours de la semaine avec un service en continu, le chef propose une carte complète qui fait honneur aux produits locaux et de saisons.



Les Mérovingiens
32 Avenue Émile Cossonneau
93160 Noisy-le-Grand
01 43 03 67 78



Nos adresses

exotiques

Oxte

Proche de l'Arc de Triomphe, ce restaurant à l'ambiance branchée propose une cuisine contemporaine aux influences mexicaines. Le chef mexicain, Enrique Casarrubias, récompensé par une étoile Michelin propose des ingrédients français qui sont infusés d'épices.

Oxte
5 Rue Troyon, 75017 Paris
01 45 75 15 15



IDA

IDA vous fait voyager dans l'art de vivre et la gastronomie italienne grâce à une équipe d'exception dégageant une bonne humeur et un grand sens de la convivialité. Le chef Denny Imbroisi, italien de naissance, marié à la France et à son pays natal dans sa cuisine.



IDA
117 Rue de Vaugirard
75015 Paris
01 56 58 00 02

Tsé yang

Situé dans le 16^{ème} arrondissement de la capitale le restaurant Tsé Yang vous fera voyager sans quitter la France.

Puisque le chef Xie Naicai de Hong Kong propose des combinaisons classiques et plus audacieuses. Le menu est une cuisine 100% Pékin, une cuisine cantonaise et une cuisine de Shanghai.

Tsé Yang
25 Avenue Pierre 1er de Serbie
75116 Paris
01 47 20 70 22





LA PÉTILLANTE CHEFFE PATISSIÈRE MURIEL AUBLET-CUVELIER

Muriel Aublet-Cuvelier, jeune cheffe pâtissière de talent et finaliste en 2017 de l'émission Meilleur Pâtissier Professionnel sur M6, nous parle de son parcours atypique et de sa vision d'un métier en évolution avec son époque. À travers son travail notamment avec le site web "les Secrets de Muriel", elle nous livre sa vision du futur de la pâtisserie avec enthousiasme et passion.

Est-ce que le métier de cheffe pâtissière était une évidence pour vous ?

Muriel Aublet-Cuvelier : J'adorais manger des pâtisseries, mais également les faire aussi !

J'ai découvert le métier de pâtissier, lorsque j'ai fait un stage en troisième, chez le traiteur préféré de ma grand-mère.

Et c'est à ce moment précis que je me suis dit : mais en fait pâtissier c'est un métier, et je pourrai faire des gâteaux toute ma vie !

Trouvez-vous qu'il est plus compliqué pour une femme de se faire un chemin dans cet univers plutôt masculin ?

MAC : Oui, mais à différents niveaux de mon parcours. Au début, j'apprenais aux côtés d'un chef, donc j'obéissais ...

Et puis, lorsque j'ai commencé à avoir des postes à responsabilités, j'ai

vu la différence. Je dois toujours être plus ferme, mais oui je le vis pleinement aujourd'hui.

Pensez-vous qu'il est désormais primordial d'être sur les réseaux sociaux aujourd'hui en tant que cheffe ?



MAC : Cela m'attriste un peu de l'admettre, mais oui. Aujourd'hui c'est le moyen numéro un pour se faire connaître.

Avoir un beau compte Instagram est désormais important. En effet, même moi aujourd'hui, lorsque je rencontre une personne, je lui demande son compte Instagram pour voir les images, l'ambiance du lieu, etc. Cela met de nombreuses personnes très talentueuses de côté.

 [muriel_aublet_cuvelier](#)

Crédit photos :
© Sophie Bergeret
© Laura Ségur

Propos recueillis par Roxane Legrand



"Pâtissier c'est un métier, et je pourrai faire des gâteaux toute ma vie !"



Interview complète

LE BIEN «BOIRE» POUR LES ÉPICURIENS

Envie de Rhum gras, de Whisky de caractères, de Vodka ou encore de Liqueurs sucrées ? Vous trouverez ici notre sélection à déguster pour se détendre après une journée de travail, lors d'un moment entre amis ou en amoureux.

1



THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN 46%
Un gin floral et subtil, crée à partir d'une distillation lente de 22 plantes sauvages locales cueillies manuellement puis infusées. Ces plantes sont sublimées par 9 autres botaniques macérées.
45,00€ les 70cl

3

GREY GOOSE
VODKA PREMIUM 40%
Dans chaque bouteille de vodka premium française Grey Goose® cohabitent les meilleurs ingrédients français : du blé tendre d'hiver récolté en Picardie et dans les environs, associé à de l'eau de source de Gensac, dans la région de Cognac.
37,00€ les 70cl



NOILLY PRAT
NOILLY PRAT ORIGINAL DRY 18%
Le Noilly Prat Original Dry est façonné en respectant la recette secrète à base de vins blancs ainsi qu'un mélange de de 20 herbes et épices sélectionnées dans le monde
11,90€ les 75cl

6



SAINT-GERMAIN
LIQUEUR ST-GERMAIN 20%
Cette eau-de-vie française est fabriquée selon une méthode traditionnelle. Élaborée à partir de fleurs de sureaux sauvages d' Europe cueillies à la main.
39,50€ les 70cl

2



ROKU
ROKU GIN SUNTORY 43%
Distillé et embouteillé au Japon, ce premier gin de la marque est le résultat du mélange de 8 plantes classiques comme la genièvre et de 6 plantes mythiques japonaises comme le Yuzu, la fleur de Sakura, le poivre de Sansho, et le thé Gyokuro.
36,00€ les 70cl

4

SPIRITUEUX D'EXCEPTION

7

TROIS RIVIÈRES
RHUM VIEUX CUVÉE DU MOULIN 40%
Ce rhum gras de couleur jaune paille avec de légers reflets dorés est un assemblage de rhums vieilliss plus de trois ans dans des fûts de chêne français et dans des anciens fûts américains.
23,95€ les 70cl



9



GOLDEN EIGHT
LIQUEUR DE POIRE WILLIAMS 25%
Cette eau-de-vie qui a été labellisée « Premium Craft Spirit » libère un arôme puissant de Poire Williams accompagné de notes chaudes et gourmandes qui incitent à la dégustation.
28,50€ les 70cl

11



THE SEXTON
SINGLE MALT WHISKY 40%
Composé à 100% d'orge maltée irlandaise, The Sexton qui a été labellisée « Premium Craft Spirit » est triplement distillé, puis vieilli 4 ans dans une sélection de futs de chêne.
35,90€ les 70cl

8

4810
WHISKY SINGLE CASK N°1
Tout premier whisky de la marque, la collection Vermouth N°1 de la Distillerie du Mont Blanc se compose d'une robe ambrée et des notes épicées et fruitées.
75,00€ les 70cl



10

ROZELIEURES
WHISKY FÛT UNIQUE WINE CASK MXP 43%
Un vieillissement en fût de vin rouge définit l'identité de ce whisky. L'étiquette de la collection limitée Fût unique mentionne désormais la date de la distillation, celle de l'embouteillage et une illustration dans un cartouche.
59,00€ les 70cl

12



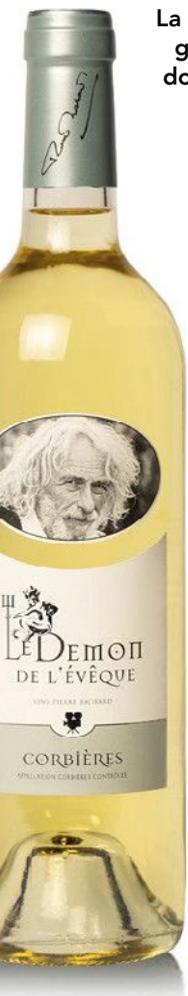
MEUKOW
COGNAC VS BLACK PANTHER LIMITED EDITION 40%
L'Édition Limitée Black Panther est caractérisée par une bouteille noire aux écritures or. En notes de dégustation, vous retrouverez des notes de citron, réglisse, vanille, poivre ou encore des saveurs boisées.
43,00€ les 70cl

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

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

SPÉCIAL BLANC

La variété de vins blancs de nos terroirs français fait écho à la richesse de la gastronomie hexagonale. Des vins secs de caractère de l'Alsace aux vins doux et sucrés de l'Aquitaine, il existera forcément un vin blanc de qualité pour accompagner vos repas festifs ou du quotidien.



DOMAINE SALEL & RENAUD



CHÂTEAU CALISSANNE



SAINT-VÉRAN



DOMAINE DE L'HORTUS



MAISON VIDAL-FLEURY



DOMAINE CAUHAPÉ



VINS PIERRE RICHARD



MAISON ALBERT BICHOT

- DOMAINE SALEL & RENAUD - Imagin'aire IGP Ardèche - 16,00€
- CHÂTEAU CALISSANNE - Clos Victoire blanc - 14,90€
- SAINT-VÉRAN - Grand Clos 2018 élevé par Les Orfèvres du Vin - 10,00€
- DOMAINE DE L'HORTUS - Bergerie de l'Hortus blanc 2021 IGP Val de Montferrand - 13,90€
- MAISON VIDAL-FLEURY - Saint Peray 2020 - 16,38€
- DOMAINE CAUHAPÉ - Geysier 2021, Jurançon - 13,90€
- VINS PIERRE RICHARD - Le Démon de l'Évêque 2019 Pierre Richard - 14,50€
- MAISON ALBERT BICHOT - Mâcon-Lugny « Les Charmes » 2019 - 22,00€

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



BLANCS DE PRESTIGE

L'art de maîtriser les accords mets et vins avec le blanc est un sujet délicat. Sur un plat de poisson, on opte généralement pour un vin blanc assez expressif, sur un plat de viande blanche, plutôt pour un vin plus vif et sur des fromages des blancs plus puissants.



DOMAINE DU GRAND TINEL



DOMAINES FAMILLE PICARD



DOMAINE JOSEPH MELLOTT



CHÂTEAU MENTONE



MAISON ALBERT BICHOT



DOMAINE LA NAVICELLE

- DOMAINE DU GRAND TINEL - AOC Chateaufort du pape blanc 2013 - 39,00€
- DOMAINES FAMILLE PICARD - Bourgogne Aligoté 2020 - 23,00€
- DOMAINE JOSEPH MELLOTT - Sancerre, Les vignes du rocher 2019 - 25,00€
- CHÂTEAU MENTONE - 1033 blanc 2020 - 40,00€
- MAISON ALBERT BICHOT - Chardonnay 2018, Granites d'Or - 12,90€
- DOMAINE LA NAVICELLE - Zéphir Blanc Côtes de Provence 100 % Rolle - 20,00€

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

FRESH COCKTAILS SIGNATURE



FRESH COCKTAIL #1

WHITE ESPRESSO MARTINI

À base de Disaronno Velvet

- 5cl de Disaronno Velvet
- 2,5cl de liqueur de café
- 2,5cl de vodka

Versez Disaronno Velvet, la liqueur de café et la Vodka dans un shaker rempli de glaçons. Secouez le shaker puis mettez le tout dans le verre en agrémentant de grain de café et d'anis.

FRESH COCKTAIL #2

GOLDEN POMME D'AMOUR

À base de ABERFELDY Single Malt Scotch

- 40ml d'Aberfeldy 12 Year Old
- 10ml de sirop d'hibiscus
- Thé Pomme d'Amour par Dammann Frères
- Eau chaude

Versez l'Aberfeldy 12 Year Old et le sirop d'hibiscus dans un verre ou un mug. Versez ensuite le thé infusé dans de l'eau chaude et mélangez doucement jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

FRESH CONSEIL

Idée pour décorer son verre

Prenez un pinceau et du miel et peignez les formes que vous souhaitez sur la surface extérieure du verre. Il ne vous reste plus qu'à mettre la déco sur les parties collantes comme des pétales de roses, du sucre coloré, ...



ENCORE +

FRESH COCKTAIL #3

AMERISSE BROOKLYN

À base de Liqueur amère au cassis Amerisse

- 1/3 vol. Amérisse
- 20ml Vermouth rouge
- 5ml Amérisse
- 2,5ml Liqueur Maraschino

Remplir un verre à mélange avec de la glace, ajoutez tous les ingrédients et remuez jusqu'à dilution.

Filtrez dans un verre à Martini.



FRESH COCKTAIL #4

NIETS FOAMY

À base de Gin Botaniets 0.0 %

- 5 cl de Gin Botaniets 0.0 %
- 15ml de sirop de bergamote
- 25ml de jus de citron
- 1 blanc d'œuf
- 1 tête de romarin

Ajoutez du poivre concassé sur la moitié de la mousse.

Décorez avec une tête de romarin au milieu de la mousse.

ADRESSE COCKTAIL

Un bar dissimulé au cœur d'un hôtel en chantier.

Rehab Saint-Honoré

7 Rue de l'Échelle, 75001 Paris
www.hotel-normandy.com



ESCAPADE À PORTO



Le Monumental Palace

Installé dans un bâtiment mythique construit en 1923, l'hôtel 5 étoiles Monumental Palace n'a pas de monumental que son nom. Le décor swingue entre Art Nouveau et Art Déco avec ses colonnes, ses marbres, ses miroirs...

Le Monumental Palace accueille en son sein 63 chambres à l'intimité spacieuse et 13 suites, dont 4 exceptionnelles.

Et si on parlait découvrir ou redécouvrir cette ville si vivante et si fascinante qu'est Porto au Portugal ? Partons donc en escapade dans le magnifique Hôtel***** Le Monumental Palace et ses propositions de restauration gastronomique comme Le Monument & Le Yakuza by Olivier.



La restauration

Le chef français Julien Montbabut et sa brigade de vingt personnes, s'occupent de l'art culinaire proposé par le restaurant gastronomique Le Monument. Une cuisine du pays revisitée avec des produits totalement locaux. Les pâtisseries sont créées par Joana Thöny-Montbabut et son sous-chef pâtissier, ancien du George V.

Yakuza by Olivier est le second restaurant de l'hôtel qui propose quant à elle, une cuisine gastronomique japonaise.



Article complet

Le Monumental Palace
Avenida dos Aliados, 151



Porto, ville cosmopolite et historique

Bienvenue à Porto, avec son centre-ville classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Célèbre pour ses caves de portos et pour L'Avenida dos Aliados, les Champs-Élysées de Porto, elle est reconnue pour la magnificence de son patrimoine architectural. Avec ses vieilles demeures blasonnées, façades ornées d'azulejos, églises de style baroque, tramways jaunes et échoppes anciennes. C'est un Porto cosmopolite qui accueille les voyageurs.



HÔTEL À PARIS



LE NOLINSKI *****

Au coeur de Paris

À quelques pas de la Comédie Française et des jardins du Palais Royal, entre histoire et élégance haussmannienne : le NOLINSKI.

Son havre d'exception et de caractère est signé du raffinement éclectique du décorateur Jean Louis Deniot. Dispersé sur un total de 6 étages, le Nolinski

dispose de 45 chambres et suites, toutes plus impressionnantes les unes que les autres, mêlant intimités spacieuses et luminosité. Chaque appartement privé possède sa teinte principale, que le camaïeu des gris et béton cirés vient mettre en lumière.

LE NOLINSKI
16 avenue de l'opéra,
75001 Paris
www.nolinskiparis.com



* VOIR PAGE 7

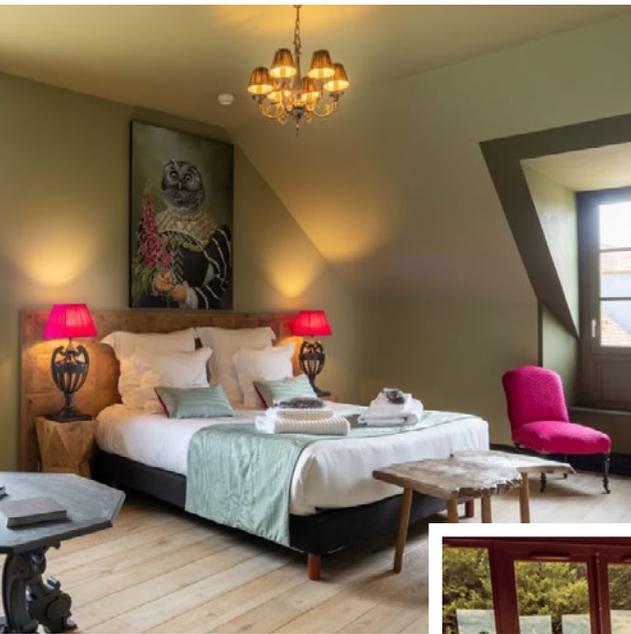


NOLINSKI
PARIS

HOTEL À 2/3H DE PARIS

LE PRIEURÉ DE BOULOGNE ****

Situé entre Blois et Chambord, sur la rive sud de la Loire, cette ancienne bâtisse datant du 12ème siècle a été entièrement rénové. Loin du stress quotidien, le Prieuré de Boulogne offre une parenthèse de tranquillité et de sérénité.



Entre les biches, les cerfs et les sangliers, cet hôtel 4 étoiles propose un cadre apaisant, au contact direct de la nature. Le Prieuré dispose de 30 chambres simples, doubles, triples ou familiales allant jusqu'à 50m².

Également de son propre bistrot où est proposé du cochon fermier de ville Savin laqué au gingembre jusqu'au sablé au sucre Okinawa.

La carte évolue quotidiennement afin d'offrir aux clients la meilleure expérience culinaire possible en fonction des saisons.



LE PRIEURÉ DE BOULOGNE
La Ferme de Boulogne,
41250 Tour-en-Sologne
www.leprieuredeboulogne.com



CHAPEAU ROUGE ****

En plein centre de Dijon

Situé à côté de Dijon, ce domaine 4 étoiles est composé de 42 chambres et 10 suites. De plus, il est également possible d'y organiser vos événements professionnels ou familiaux.

Au Château de Saulon, vous pourrez loger au sein de 3 endroits : le Château, avec ses chambres Deluxe et Supérieure, la Longère ou le Pavillon, avec leurs chambres Standard et Familiale. De nombreuses activités sont aussi à venir découvrir.

CHAPEAU ROUGE
5 Rue Michelet
21024 Dijon
www.chapeau-rouge.fr

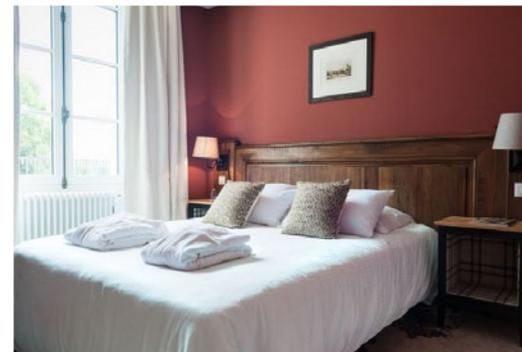


CHATEAU DE SAULON ****

Au coeur de la Bourgogne

Situé dans le centre historique de Dijon, ce complexe 4 étoiles est composé 28 chambres allant de la Chambre Initiale à la Suite Junior de 35m², il dispose aussi d'un espace bien-être ainsi que d'un bar/lounge.

Vous pourrez également trouver le restaurant William Frachot, 2 étoiles au guide MICHELIN® 2022.



CHÂTEAU DE SAULON
67 Rte de Dijon
21910 Saulon-la-Rue
www.chateau-saulon.com



HOTEL DANS LE SUD

HOTEL LA MIRANDE ****

La Mirande est comme une grande et gracieuse maison privée, mais avec un côté délicieusement exotique. À l'origine le palais d'un cardinal du 14ème siècle, il ressemble à quelque chose de similaire aux « Liaisons dangereuses » grâce à sa belle façade du 17ème siècle et à la horde de trésors des 18ème et 19ème siècles à l'intérieur.



Situé au cœur d'Avignon, La Mirande, hôtel 5*, offre une expérience hors du temps et authentique, dans une ambiance du XVIIIe. Composée de 26 chambres qui sont décorées individuellement avec des tissus imprimés français historiques. Côté cuisine, le chef Florent Pietravalle signe une carte courte mais

intelligente pour une gastronomie engagée. Un séjour à la Mirande est une véritable invitation au voyage à travers le monde, et l'authenticité y est le maître mot.
6 Junior suites de 33 m² et 10 suites de 36 m².



LA MIRANDE
4 place de l'Amirande
84000 Avignon
www.la-mirande.fr



LE CLAIR DE PLUME ****

Au pied du château de Grignan,
Situé en Provence, le Clair de la Plume est un hôtel de charme composé de 29 chambres et suites, d'un restaurant Gastronomique 1 étoile Michelin et d'un bistro proposant une cuisine de la région comme les truffes de Grignan. Il est également composé d'un salon de thé, d'un café, d'un bar à vin, et de boutiques.



À l'arrivée des beaux jours, le Clair de la Plume ouvre sa piscine biologique et son restaurant de plein air, avec vue sur Grignan et ses champs de lavande.

LE CLAIR DE PLUME
2 place du mail,
Grignan Provence,
www.clairdeplume.com



LA CHARPINIERE ****

Situé en terre forézienne,
Niché au cœur d'un parc arboré de 3 hectares, le domaine de la Charpinière est un complexe rénové autour d'un pigeonnier centenaire.



Le chef du restaurant gastronomique "La Source" de l'hôtel vous fera déguster une cuisine créative élaborée avec des produits de saison.



LA CHARPINIERE
8 La Charpinière,
42330 Saint-Galmier
www.lacharpiniere.com



HOTEL EN SAVOIE

LE ROCKYPOP FLAINE ****



Flaine en Haute Savoie

Le RockyPop, est un des hôtels les plus atypiques de Flaine. Cet établissement propose un séjour unique dans une ambiance pop et décalée, au cœur des montagnes de Haute-Savoie.

Le RockyPop dispose d'un ski shop, d'un restaurant savoyard, d'un spa Nuxe, de plusieurs chambres mais aussi d'appartements.



LE ROCKYPOP FLAINE
Flaine Forum
74300 Flaine
www.rockypop.com/flaine



BARMES DE L'OURS *****

Val d'Isère en Savoie

Ouvert en 2003, l'hôtel 5* les Barmes de l'Ours est au pied des pistes et du restaurant ambiance Cocorico n'co. Il propose une offre complète entre gastronomie, détente, bien-être et esprit sportif.

Doté de 49 chambres et de 27 suites, cet établissement situé à Val d'Isère possède également un bowling ainsi qu'un espace de divertissement (billard, babyfoot, ps4...).



BARMES DE L'OURS
Montée de Bellevarde,
73150 Val d'Isère
www.hotellesbarmes.com



L'OURS BLANC ****

Menuires en Savoie

La station sportive et conviviale du domaine des 3 Vallées, l'hôtel & Spa l'Ours blanc dispose de 66 chambres, d'un spa Nuxe avec des soins et des massages de la marque Nuxe, pour un moment de relaxation, ainsi qu'une piscine, douche sensorielle, hammam et sauna.



L'OURS BLANC
Rue des Iris, Quartier Reberty 2000
73440 Les Menuires
www.hotel-ours-blanc.com

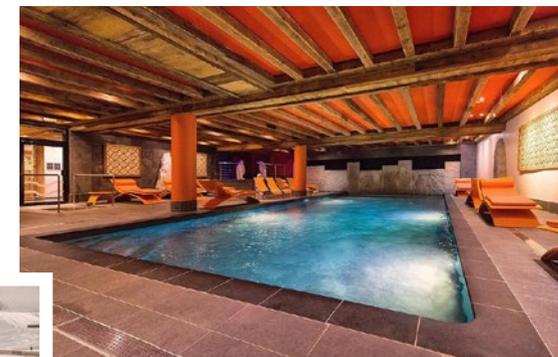


LES SUITES MAISON BOUVIER *****

Tignes en Savoie

Niché en plein cœur de Tignes Val Claret, l'Hôtel les Suites est le premier hôtel 5 étoiles de la station. Il se compose de 24 suites confortables.

Une situation géographique idéale pour profiter pleinement d'un séjour unique entre lacs et montagnes, aux portes du Parc National de la Vanoise.



LES SUITES
Le Val Claret,
73320 Tignes
www.les-suites-du-nevada.com



FAS HION

MODE JOAIL LERIE & LUXE

HAUTE JOAILLERIE

FASHION EDITORIAL "HAUTE JOAILLERIE"

Photographe : Ksenia Fishmen @kseniafishmen

Modèle Femme : Capucine Anav @capucineanavoff

MUA : Elsa Alves @elsaa.makeupartist

Coiffeur : Remy Dupont @dhair.paris

Ecole : Campus des maquilleurs @campusdesmaquilleurs_officiel

Stylistes : Mila Eva @mila.eva

Productions : Yanis Bargoin @yanis.bargoin & Janaina de Macedo @parisabor
& Roxane Legrand @ro.xa.n.e

Lieu : Hotel Fraiser Le Claridge @fraserclaridge

ROBE : DANY ATRACHE

BAGUES : CESARE POMPANO

BOUCLES D'OREILLES : CESARE POMPANON

BRACELETS : CARTIER



ROBE : **DANY ATRACHE**
BOUCLES D'OREILLES : **QEELIN**
COLLIER : **BUCHERER**
BAGUES : **BUCHERER**
BRACELETS : **BUCHERER**



VESTE : **FOVARI**
COLLIER : **ROMAIN THEVENIN**
BAGUES : **ARZY**
MONTRE : **WITHINGS**



BODY : ERIK SCHAIX
PANTALON : ERIK SCHAIX
COLLIER : PHILIPPE FERRANDIS
BOUCLES D'OREILLES : LYDIA COURTEILLE
BRACELET : LYDIA COURTEILLE
BAGUES : ERIK SCHAIX





ROBE : CHRISTOPHE GUILLARME
COLLIER: ERIK SCHAIX
BRACELETS : CARTIER

JUMPSUIT : NOCTURNE
BIJOUX : LYDIA COURTEILLE





ROBE : CHRISTOPHE GUILLARME
BOUCLES D'OREILLES : BUCHERER
BRACELETS : QEELIN, CESARE POMPANON, CARTIER
BAGUES : QEELIN, CESARE POMPANON
COLLIER : CESARE POMPANON



ON AURA TOUT VU

“ Croyez-vous avoir tout vu... et non ! Il y aura toujours une surprise avec On Aura Tout Vu ”

Votre dernier défilé SS 22 a eu lieu au sein du cabaret “Paradis Latin” avec un show burlesque, pouvez-vous nous raconter l'idée derrière cette collection ?

Nous avons toujours eu envie que nos défilés soient en adéquation avec le thème que nous traitons. Le dernier défilé s'appelle «Superhéros». C'est une réponse ou plutôt un constat par rapport à ce que nous venons de traverser pendant ces années de Covid-19. De la capacité de chacun d'entre nous à trouver des forces insoupçonnées et de devenir ainsi des Superhéros. La scène du Paradis Latin était le lieu idéal pour cette mise en scène.

Cest le nom surprenant d'une collaboration créative où l'art et la mode s'allient pour donner naissance à des œuvres toutes aussi surprenantes que son nom.

On Aura Tout Vu, c'est l'histoire d'une rencontre entre deux créateurs, Yassen Samouilov et Livia Stoianova. À l'occasion de la sortie de leur nouvelle collection Printemps-Été 2022, nous avons eu l'occasion d'échanger avec ces deux designers aux inspirations atypiques, repoussant les codes de la Mode.



Après votre collaboration avec la marque Lelo, souhaitez-vous aller plus loin dans cet univers teinté d'érotisme ?

L'érotisme est profondément lié à la séduction, ce qui est un point commun avec la mode.



Interview complète

 [onauratoutvu](https://www.instagram.com/onauratoutvu)

Crédit Photo : © Olesya Okuneva et © GIOSTAIANO

Rédaction par Harmony Jerome
Propos recueillis par Yanis Bargoin

Pouvez-vous nous raconter votre rencontre, quelle est l'histoire du nom de la Maison “On Aura Tout Vu” ?

Le nom représente une phrase qui nous correspondait bien et reflétait notre état d'esprit. Croyezvous avoir tout vu... et non ! Il y aura toujours une surprise avec On Aura Tout Vu.



on aura tout vu.com

SPRING ADDICT

Des inspirations pour les **FEMMES** qui s'apprécient, apprécient toutes saisons et souhaitent être tendances au **PRINTEMPS**...



1. **GERARD DAREL** - July Robe drapée - 325,00€ / 2. **YSL BEAUTY** - Rouge Pur couture 155 Nu Imprévu - 37,00€ / 3. **CACATOËS** - Sandales Amazonia Sahara - 59,00€ / 4. **VANESSA WU** - Sac Cartable beige effet Raphia - 60,00€ / 5. **CHLOË** - Nomade Eau de parfum naturelle - 115,00€ 75ML / 6. **AUTENTI'KA** - Basket Sensibility Sneaker en peau de poisson - 295,00€ / 7. **CHARLOTT'** - Soutien Charlott' l'icone Classique - 39,00€ / 8. **LES GEORGETTES** - Manchette Anneaux Finition dorée, Raisin / Rose Irisé - 79,00€ / 9. **CAROLINE DE BENOIST** - Boucle d'oreille Elvire Duo rose - 69,00€ - 11,10€ / 10. **PINKO** - Bomber à imprimé foulard - 325,00€ / 11. **WAKAZE** - Saké rose 13° d'ispahan - 30,00€ / 12. **LE TANNEUR** - Petit sac à main à rabat émilie en cuir grainé - 389,00€ / 13. **LANVIN** - Lunettes de soleil à monture carrée - 252,00€ / 14. **SAUNIER** - Collier Chaîne Rameau Plaqué Or - 69,00€ / 15. **FESTINA** - Montre Festina F20394/1 - 229,00€ / 16. **PERRIER JOUËT** - Champagne blason rosé - 64,00€

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

SPRING LOVER

La femme **SPRING LOVER/ADDICT** est accro aux nouvelles tendances ! Pétillante et lumineuse, elle est toujours à la pointe de la mode et sait ce qu'il faut faire pour rayonner en beauté.



La spring addict est aussi fraîche que les fleurs du printemps, elle est représentée par des icônes de la mode comme **Kate Moss** et maintenant des icônes pop comme **Lily Collins** ou **Dua Lipa**.

DARK STYLE

FASHION EDITORIAL "DARK SENSUALITY"

Photographe : Yelena Psareva @psarevaparis

Modèle Femme : Laura Genovino @lauragenovino

Agent modèle femme : @giseleparisofficiel

Modèle Homme : Raphael Say @raphael_say

Assistant modèle homme : @lenaspark1

MUA : Ozzi Alves @ozzimize

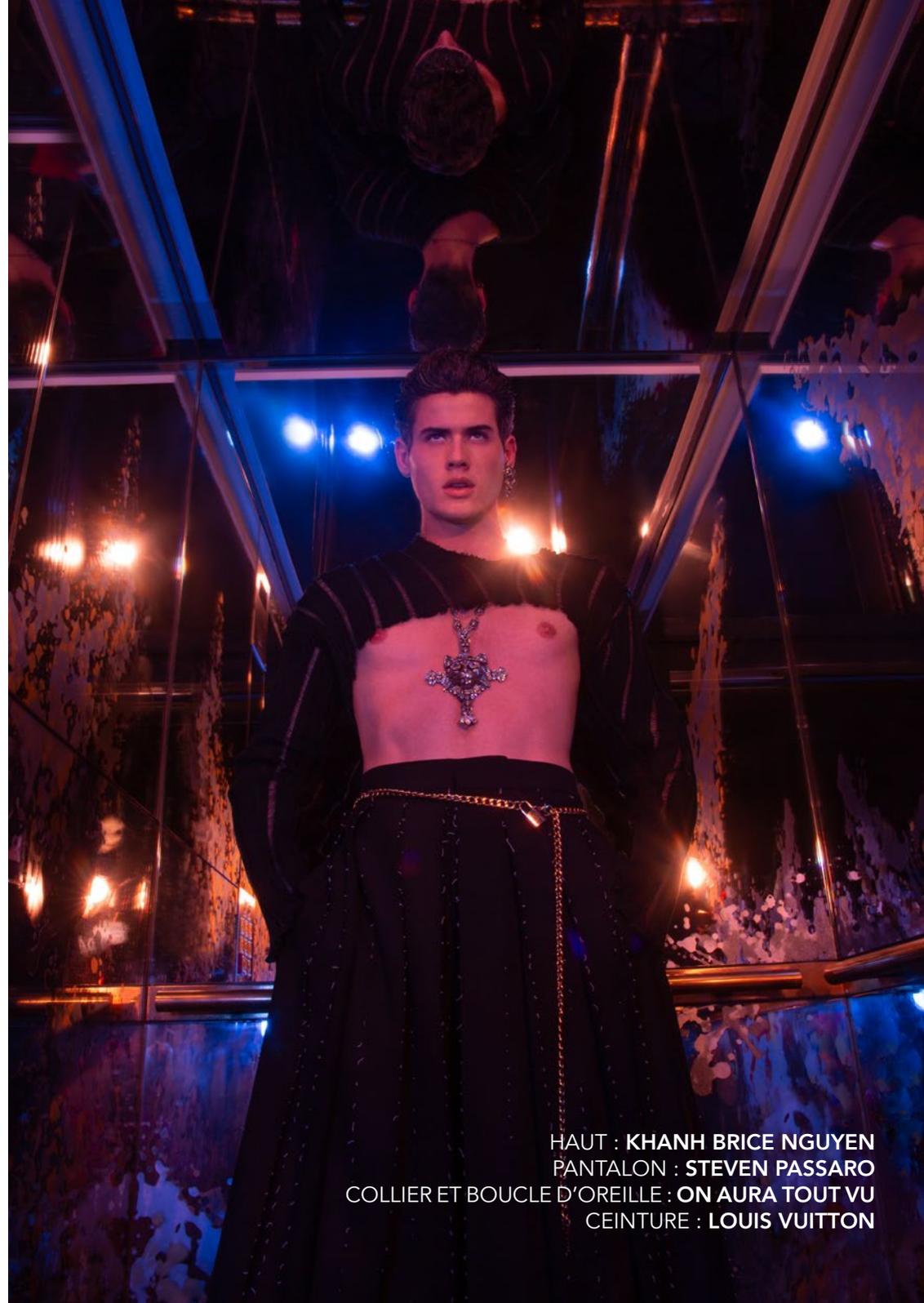
Coiffeur : Ton Britto @tonbritto

Styliste : Fernada Guimares @ferguistylist

Assistante Styliste : Sonya Layouni @trendysonya

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

Lieu : Nolinski @nolinskiparis



HAUT : KHANH BRICE NGUYEN

PANTALON : STEVEN PASSARO

COLLIER ET BOUCLE D'OREILLE : ON AURA TOUT VU

CEINTURE : LOUIS VUITTON



TOP ET JUPE : **AQUAREL STUDIO**
BOUCLE D'OREILLES : **NIIKI PARIS**
COLLIER : **ON AURA TOUT VU**



HAUT : **STEVEN PASSARO**
BIJOUX D'OREILLE : **BURMA**
COLLIER, BRACELET ET BAGUES : **ON AURA TOUT VU**

VESTE : VICTORIA/TOMAS
BIJOUX D'OREILLE : BURMA
COLLIER ET BAGUES : ON AURA TOUT VU



ROBE : LIZZIE
BIJOUX : VIVIENNE WESTWOOD



VESTE : LA MÉTAMORPHOSE
PANTALON : AQUAREL STUDIO
BIJOUX D'OREILLE : ON AURA TOUT VU



HAUT : KHANH BRICE NGUYEN
PANTALON : STEVEN PASSARO
COLLIER ET BOUCLE D'OREILLE : ON AURA TOUT VU
CEINTURE : LOUIS VUITTON

ROBE : AQUAREL STUDIO
BIJOUX D'OREILLES ET BAGUES : ON AURA TOUT VU
CHAUSSURES : VERSACE BY BIONDINI





VESTE ET SHORT : **BUDOAR ATELIER**
TOP : **VERSACE**
CULOTTE : **ADAM SELMA**
COLLIER ET BAGUES : **NIIKI PARIS**
BIJOUX D'OREILLES : **VERSACE**
CHAUSSURES : **VERSACE BY BIONDINI**

VESTE : **ON AURA TOUT VU**
JUPE : **ZAADY**
BIJOUX D'OREILLE ET COLLIER : **BURMA**
BAGUE : **ON AURA TOUT VU**



TOP ET JUPE : **AQUAREL STUDIO**
BOUCLE D'OREILLES : **NIKI PARIS**
COLLIER : **ON AURA TOUT VU**



MANTEAU : **ON AURA TOUT VU**
BIJOUX D'OREILLE : **NIKI PARIS**
BAGUE : **ON AURA TOUT VU**

LE LOOK DARK SENSUALITY

Des inspirations pour les HOMMES qui veulent dégager une profonde sensualité et faire ressortir l'aspect ténébreux d'eux-mêmes.



1. **BERTEIL** - Veste Jaquette Anthracite - 595,00€ / 2. **MARSHALL** - Écouteurs motif A.N.C - 199,00€ / 3. **WITHINGS** - Montre connectée ScanWatch - 279,95€ / 4. **MAISON FELGER** - Héritage Chukka Chelsea Boots - Prix sur Demande / 5. **DSQUARED2** - Parfum Original WOOD - À partir de 49,90€ les 30ml chez Nocibé / 6. **EDEN PARK** - Chemise Bleue Coton à Motif Coeurs - 145,00€ / 7. **AKILLIS** - Bague Capture Me Or Blanc et Diamants - 2.630,00€ / 8. **ORBE NOVO** - Sac Week-end Jules Noir - 489,00€ / 9. **TBS** - Pantalon 7/8 - 89,90€ / 10. **THOMAS SABO** - Bracelet Black Cat Onyx - 259,00€ / 11. **AMERICAN CREW** - Nouvelle crème WHIP - 22€ les 85g / 12. **CEDER'S** - Spiritueux Sans Alcool 0% - 24,90€ pour 50ml / 13. **MAISON BROUSSAUD** - Chaussettes Napoléon Abeilles D'or - À partir de 14,00€ / 14. **DELAMOTTE** - Champagne Brut - 34,90€ / 15. **SZADE** - Solaire Mabo Elysium Black Persimmon - 59,00€ / 16. **MAISON MARC-ANTOINE BARROIS** - La Bougie Numéro XIII - À partir de 30,00€ les 75g

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

L'HOMME TÉNÉBREUX

L'homme ténébreux est un personnage charismatique vêtu de couleurs sombres. Ses pièces tendances chics lui confèrent une force de taille ainsi qu'une prestance inégalable.



"Le charisme, ça ne se travaille pas. Le charisme, c'est inné."
Gérard Depardieu

Popularisé par des figures charismatiques incarnant le charme ténébreux par excellence, telles que **Robert Pattinson** ou **Jamie Dornan** ou encore **Jared Leto**.

LA VALLÉE VILLAGE

UNE ÉVASION SHOPPING UNIQUE

La Vallée Village, c'est avant tout une expérience shopping dans un cadre et une ambiance inédite, et cela passe avant tout par son décor ! Loin des entrepôts et autres usines, la Vallée Village est, comme son nom l'indique, pensée comme une véritable ville miniature. Les boutiques à prix réduits se transforment en petites maisons colorées et le décor invite à la promenade, telle une balade dominicale. Une véritable expérience de "vivre le shopping autrement".

La Vallée Village du groupe The Bicester Collection est en passe de devenir la nouvelle Avenue Montaigne aux portes de Paris.

Depuis l'année dernière, le décor de La Vallée Village s'est vu repensé et invite désormais ses clients à voyager en Provence, mais aussi en Italie.

LA VALLÉE VILLAGE, LE LUXE ÉGALEMENT DANS SES PRESTATIONS

Nouvelles enseignes, nouveaux services... La Vallée Village s'engage afin de proposer une expérience qualitative, au même titre que les marques qu'elle propose.



Si le lancement de nouvelles collections n'est pas son ADN, celle-ci privilégie la promotion des collections de la saison passée mais également celles des jeunes créateurs avec le lancement du Creativ Spot.

"La Vallée Village a un vrai rôle à jouer dans la promotion de jeunes créateurs"

Le Pop up by La Vallée Village : Chaque mois des pop-up de marques sont organisés pour des ventes exclusives.

« L'avenue montaigne aux portes de Paris »

SHOPPING ET ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

Au-delà du luxe et de l'univers de la mode à des prix attractifs pouvant aller à -60%, la Vallée Village est aussi une expérience.

LA VALLÉE VILLAGE X TROPHÉE LAGARDÈRE

Depuis peu, La Vallée Village s'associe pour la première édition du Trophée Lagardère, un tournoi de tennis féminin d'envergure internationale.

La Vallée Village
3 Cr de la Garonne, 77700 Serris

 lavalleevillage

Rédaction par Carla Perdereau & Ketsia Loial
Reportage par Yanis Bargoïn



BEAUTY

PARFUMS & COSMÉTIQUES

INTERVIEW AVEC SAMER ZAKHARIA

Samer Zakharia est un jeune créateur franco-libanais rempli d'ambitions pour le futur. Créateur de la marque Maison Flamel, il a lancé une gamme iconique de parfums basée sur les 12 signes astrologiques à travers 12 personnalités, 12 muses. La Maison ne s'arrête pas là et possède aussi des bougies, produits capillaires et soins.



Chacun de vos 12 parfums est représenté par un signe astrologique, comment concevez-vous les fragrances ? Quelle est la fragrance qui vous tient à cœur ?

SZ : Je me suis inspirée de 12 personnes de mon entourage qui incarnaient parfaitement chaque signe. Pour tous, j'avais des scènes de vie et comportements qui étaient restés dans ma mémoire et que j'ai réussi à traduire en parfums.

Pour mon préféré... Je dirais : le "Scorpion À Mort", peut-être, car j'ai moi même pluton en Scorpion mais aussi parce que l'histoire de ce parfum est assez singulière. Le signe du Scorpion gouverne plusieurs choses comme le pouvoir, le sexe, mais aussi l'argent des autres.



Né au Koweït et d'origine Franco-Libanaise, vous avez parcouru de nombreux pays, quel a été celui qui vous a le plus inspiré au cours de votre vie ?

Samer Zakharia : Je suis effectivement Français et Libanais, je suis né et j'ai grandi au Koweït. Je dirais que c'est la France qui m'a le plus inspiré car même en étant à l'étranger j'ai continué à faire mes études dans des établissements français.

De plus, j'ai toujours été fasciné par la littérature et la culture française. Mon arrivée à Paris m'a vraiment rendu très heureux.



Y a-t-il une matière fétiche dans la composition comme le Oud ou l'ambre gris ?

SZ : Je n'ai pas forcément de matière fétiche mais j'ai des préférences, comme la rose, l'iris, l'encens ou le Oud.

Plus qu'une note fétiche je dirais que c'est la structure que j'aime créer. J'ai essayé de construire tous ces parfums sur des contrastes forts que je dois harmoniser ou confronter, sans cesse. Il y a toujours deux pôles : pour le Cancer par exemple, il y a un côté très sucré mais en même temps très iodé.

Après les signes astrologiques, vos 4 bougies représentent les 4 éléments principaux, avez-vous toujours eu un attrait pour l'ésotérisme ?

SZ : Oh oui, oui. Je pense que cela est lié à mon enfance. Par exemple, quand j'étais petit, au Liban, je regardais la télévision pour le Nouvel An et il y avait toujours de grands voyants et astrologues qui faisaient les prédictions pour l'année générale et l'année de chacun en fonction de son signe...

Inconsciemment, je dois associer cela à des moments familiaux. Je lisais énormément de contes et autres ouvrages mythologiques car j'aime bien les univers magiques, féériques qu'ils renvoient.

Vous utilisez l'oxygène comme vecteur de soin, en quoi est-il utile dans vos soins ?

SZ : Oui effectivement dans les produits de soin du visage et dans nos protocoles de soin en institut nous faisons appel à l'oxygène, des ingrédients qui en contiennent ou encore qui favorisent l'oxygénation.



Interview complète

L'oxygène est important car c'est la vie, tout simplement. C'est invisible pour nous mais cela nous permet d'avoir un bon métabolisme. Je trouve l'oxygène merveilleux !



samer.zakharia & maison.flamel

Rédaction par Carla Perdereau
SAMER ZAKHARIA - BEAUTY 80

SKIN CARE

La peau a besoin d'être chouchoutée quotidiennement pour rester en bonne santé et éliminer les imperfections. Toutefois, une routine beauté composée d'un sérum, contour des yeux et d'un soin se doit d'être adaptée à votre âge ainsi qu'à votre type de peau, pour une efficacité optimale.

ETAPE 1 : SÉRUMS

Concernant le sérum, c'est un soin à appliquer après le nettoyage de la peau et avant la crème de jour. Il sert de couche de soin intensive, idéal pour la prévention des rides !



1. **FACETHEORY** - Porebright Serum N10 - 18,99€ les 30ml / 2. **CHANTECAILLE** - Bio Lifting Serum+ - 288,00€ les 30ml / 3. **DELBÔVE** - Sérum Ephémérides - 85,00€ les 30ml / 4. **L'OLIVIER DE LEOS** - Sérum perlé sublimateur pour le visage - 59,00€ les 30ml / 5. **BLANCRÈME** - Sérum Visage Concentré Antioxydant - 35,80€ les 30ml / 6. **DERMACEUTIC** - Sérum Activ Retinol 0.5 - 49,90€ les 30ml / 7. **APIVITA** - Sérum anti-âge absolu définition Queen Bee - 83,90€ les 30ml / 8. **DERMOIONIQ** - Le Concentré Lissant et Repulpant - 98,00€ / 9. **AURIÈGE** - Sérum Énergie Cellulaire Nuit - 76,00€ les 30ml / 10. **TEOXANE** - RHA® Sérum Hydratant & Repulpant - 97,00€ les 30ml

ETAPE 2 : CRÈMES VISAGE

La fonction principale d'une crème de jour et de nuit est l'hydratation. Le soin va nourrir et lui donner un aspect plus souple et rebondi, parfait pour camoufler les premiers signes de l'âge.

CRÈMES DE JOUR



CRÈMES DE NUIT



1. **LIERAC** - Crème anti-âge premium la voluptueuse - 106,24€ les 50ml / 2. **COSMÉLÂME** - La crème confort anti-âge au thé blanc BIO - 49,90€ les 100ml / 3. **THALGO** - Crème prestige anti-âge - 149,00€ les 100ml / 4. **MELVITA** - Crème liftante intensive Argan Bio Active - 37,00€ les 50ml / 5. **TERRAKE** - Crème Régénérante HTP-3 BLAST better-aging cream - 95,00€ les 50ml / 6. **KORRES** - Crème Nuit Rebond Repulpante - 56,00€ les 40ml / 7. **RIVADOUCE** - Crème de Nuit Lissante BIO - 19,50€ les 40ml / 8. **URIAGE** - Crème de Nuit Age Protect Multi-Action Peeling - 34,95€ les 50ml / 9. **V10 PLUS** - Gel de Nuit pour le visage - 40,28€ pour 50ml / 10. **EVOLUDERM** - Baume De Nuit Défatigant Antioxydant & Repulpant - 8,50€ les 50ml

ETAPE 3 : MASQUES

Les masques anti-âge sont parfaits pour diminuer les signes de l'âge. Ils sauront atténuer les taches, rides et ridules et donner à votre peau un boost de jeunesse. Appliquez-les généreusement sur le visage et le cou mais aussi le dos des mains, car c'est une zone souvent oubliée mais tout aussi importante.



1. **INGRID MILLET** - P.Caviar Masque Creme Hydroretenteur - 64,80€ les 75ml /
2. **QIRINESS** - Le Wrap Temps Sublime Suprême Jeunesse Globale - 45,90€ les 50ml /
3. **DERMALOGICA** - Masque Multivitamin Power Recovery - 67,00€ les 15ml /
4. **CAUDALIE** - Masque Instant Détox Vinergetic C+ - 20,90€ les 75ml /
5. **LODAÏTÈS** - Masque Anti-Âge Lumière Well Aging - 49,00€ les 50ml /
6. **ELEMIS** - Masque Aqua Infusion ULTRA SMART Pro-Collagen - 160,00€ les 50ml /
7. **FRESH** - Rose Face Mask - 64,00€ les 30ml /
8. **CODAGE** - Masque Micro-Peeling Anti- âge - 79,00€ les 50ml

L'EXPERTISE ELTRADERM

Le collagène avancé eltraderm, est un concentré développé par nos experts anti-âge au Canada.

D'origine marine, il est enrichi d'Activateurs Pro Collagène, d'Acide Hyaluronique, de FNH (Facteurs Naturels d'Hydratation) et de Vitamine C, pour la promesse d'une peau repulpée, lumineuse, hydratée et lissée.

PEAU HYDRATÉE, FERME ET LISSE

STIMULE, PROTÈGE ET HYDRATE



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Collagène est la protéine la plus importante de la structure de votre peau. Responsable du soutien, de la tonicité et de l'élasticité de la peau, il est indispensable et essentiel d'apporter du collagène dans sa routine de soins afin de ralentir les effets du temps et de maintenir la peau saine.

SPECIAL TILBURY

La gamme Pillow Talk by Charlotte Tilbury avec des tons chauds et froids pour un été tout en luminosité naturel.



1 **CHARLOTTE TILBURY**
ILLUMINATEUR
Illuminateur rose nude en édition limitée avec une formule de poudre soyeuse pour un éclat rose chaud naturel.
39,00€

2



CHARLOTTE TILBURY
MASCARA
Ajoute instantanément du volume, de la longueur, du rebond et un effet vertical lift 24 heures.
30,00€

3

CHARLOTTE TILBURY
ROUGE À LÈVRES
Rouge à lèvres rose transparent avec un magnifique voile de paillettes dorées.
32,00€



5

CHARLOTTE TILBURY
FARD À JOUES
Fard à joues en poudre bicolore rose et champagne pour un éclat Pillow Talk naturel.
39,00€



4

CHARLOTTE TILBURY
PALETTE DE FARD À PAUPIÈRES
Une palette de 12 teintes de fards à paupières rosés et champagne pour créer 4 looks Pillow Talk avec des yeux pétillants.
75,00€



6

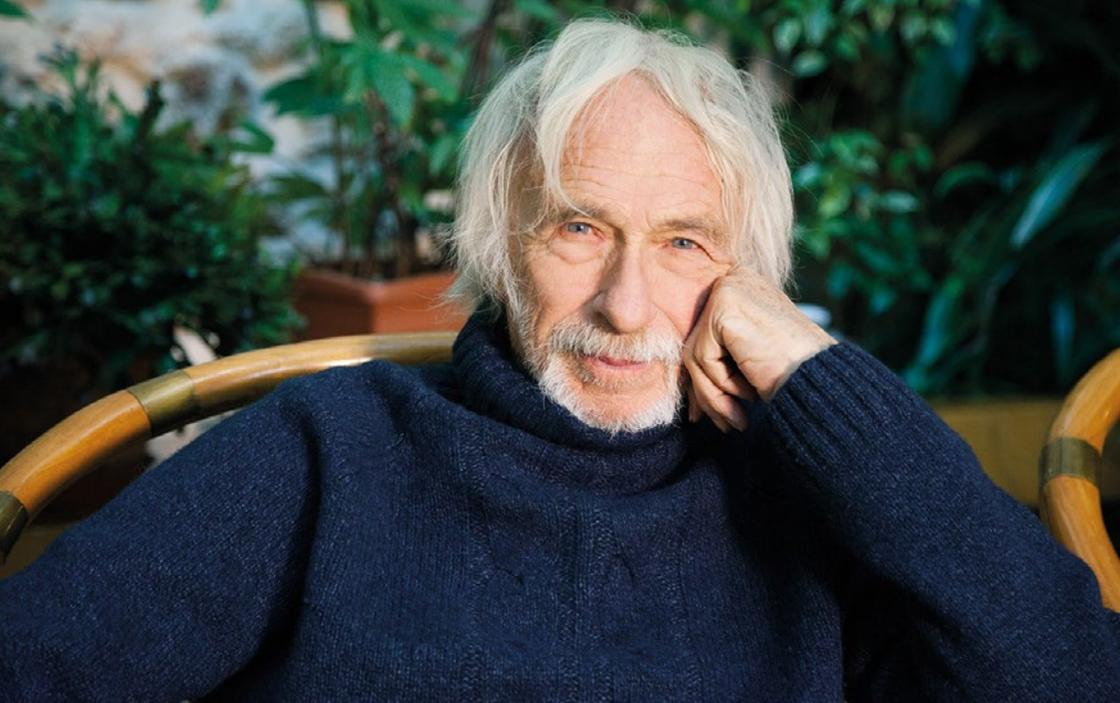
CHARLOTTE TILBURY
CRAYON À LÈVRES
Crayon à lèvres rose nude ICONIC, parfait pour ceux qui recherchent des lèvres pulpeuses et plus définies.
23,00€



CULT URE

ARTISTES &

TALENTS

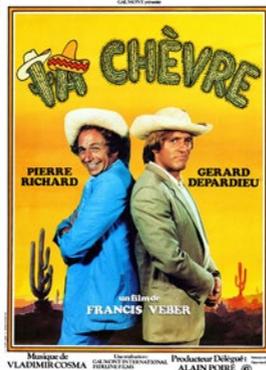


L'ICÔNE DU CINÉMA FRANÇAIS PIERRE RICHARD

Après 50 années d'expériences et plus de 80 films, l'acteur à succès Pierre Richard revient sur sa carrière. Vedette du cinéma français dans les années 1970, il nous parle et reparle de ses classiques mais également de ce qu'il souhaiterait pour la suite et de ce qui l'anime actuellement.

Après 52 ans de carrière, quel est le film qui vous a le plus marqué ?

Pierre Richard : Ah... Question difficile. Je dirais « Le Distrait » car c'est le premier. C'est celui que j'ai écrit, joué et mis en scène, un pur produit Pierre Richard !



Ce fut une réussite et on peut dire qu'il a lancé ma carrière dans le monde du cinéma. Également « La Chèvre », pour son lieu de tournage au Mexique qui change du quotidien.

Après «Les Vieux Fourneaux» avec Eddy Mitchell et Bernard LeCoq, pouvez-vous nous dire quel sera votre prochain film sur grand écran ?

PR : Cela sera pour le film « Asterix et Obélix : l'Empire du Milieu », qui sortira en 2023, je joue le druide Panoramix. Pour ce qu'il en est du prochain projet, cela sera sûrement avec la scénariste et comédienne Victoria Bedos.

Après le cinéma, le théâtre, la chanson... d'où vous vient toute cette inspiration ?

PR : Vous savez je n'avais pas pour objectif de faire carrière dans la musique, l'opportunité s'est présentée et je me suis vraiment amusé.

Ce n'est pas mon secteur

« Asterix et Obélix : l'Empire du Milieu », qui sortira en 2023, je joue le druide Panoramix.



de prédilection. Hors studio, je suis incapable de retenir les chansons pendant 1h30 ! (rires)

Vous possédez votre propre vignoble, à Narbonne, où vous produisez les vins « Pierre Richard ». Qu'est-ce qui vous a attiré dans la production viticole ?

PR : Le fruit du hasard je



dirai. Je suis tombé sur cette propriété au cours d'une promenade, c'est l'étang qui, au premier abord, a retenu mon attention.

Après 2 mois à y penser nuit et jour j'y suis retourné et j'ai dit : je prends ! Cela me change de l'univers du cinéma.

**Vous êtes également le parrain du festival de cinéma à Lille "Cinécomédies".
Pouvez-vous nous en dire plus sur ce parrainage ?**

PR : Je suis devenu parrain grâce au directeur artistique de ce festival, Jérémie Imbert, qui m'a proposé de faire l'ouverture il y a 3 ans.

Malheureusement je n'ai pas eu l'occasion d'y retourner depuis, avec regret. Je trouve cela formidable, car le cinéma a l'occasion de montrer qu'il existe partout et pas uniquement dans la capitale.

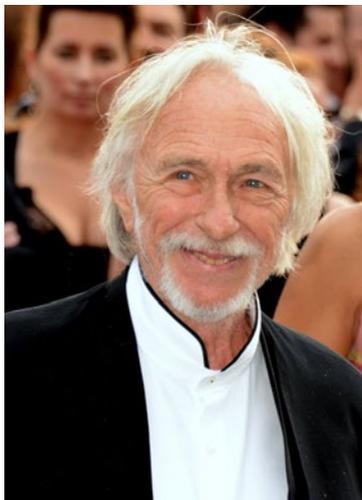


Interview complète

*« Croire en ses rêves !
Parfois quand le succès
vient rapidement ce n'est
pas forcément bon, il faut
de la patience »*

Auriez-vous des conseils pour ces jeunes qui souhaiteraient se lancer dans le monde du cinéma ?

PR : Croire en ses rêves ! Parfois quand le succès vient rapidement ce n'est pas forcément bon, il faut de la patience... même si ce n'est pas dans mes habitudes d'en avoir (rires).



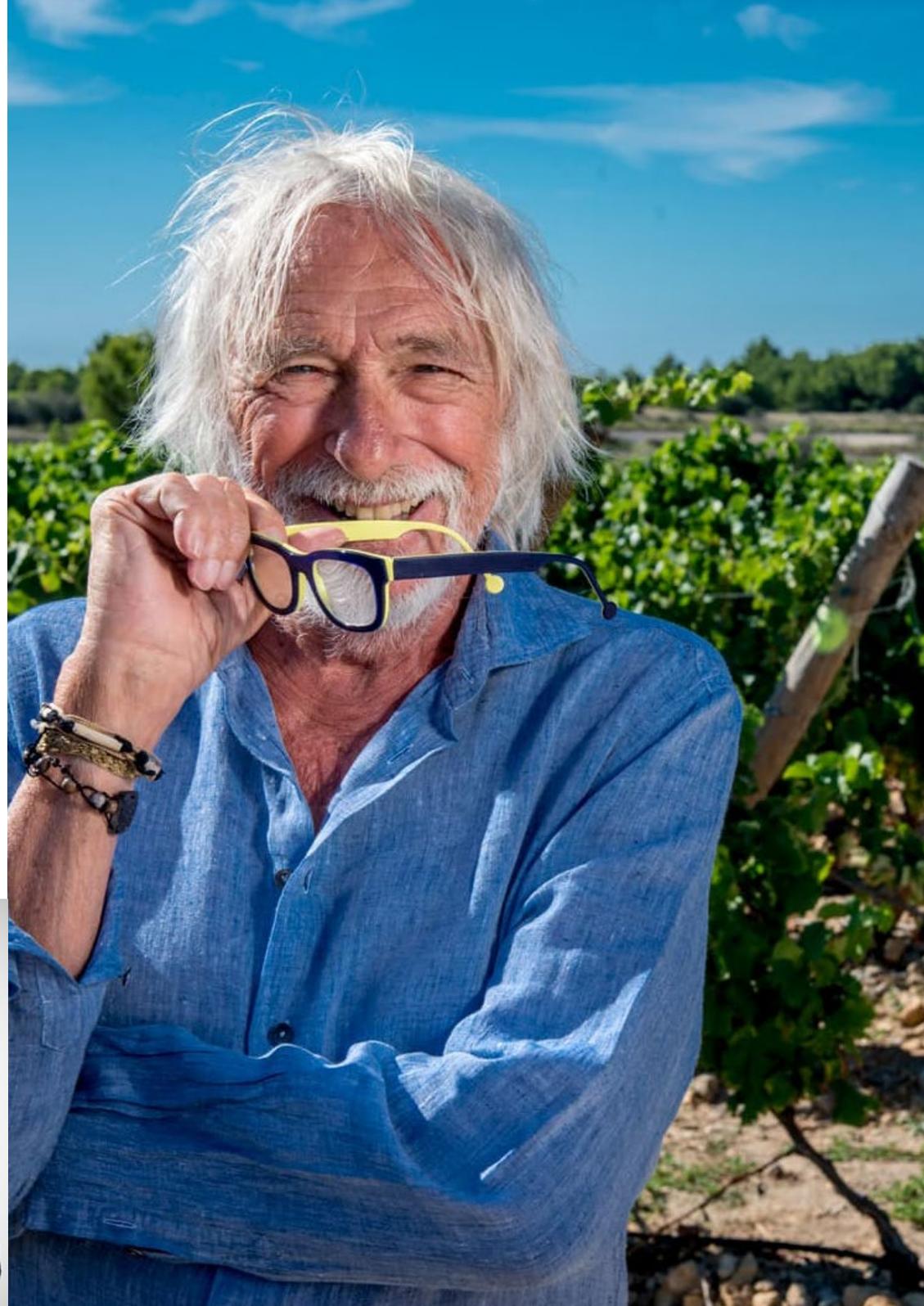
Vins Pierre Richard
Domaine de l'Évêque
Route des Salins
11430 Gruissan
France

 pierrericardoofficial

Crédit photos :

© Collection
personnelle – Pierre
Richard

Propos recueillis par Janaina De Macedo
& Yanis Bargoin
Rédaction par Carla Perdereau





MARCOS MARIN

LE PORTRAITISTE SCULPTEUR

sculpture, si l'on prend en compte l'ensemble de vos œuvres, quelle est/elles sont vos créations préférées ?

MM : C'est compliqué, il faut bien comprendre que mes sculptures sont une dérivation directe de mes peintures, mais avec de la dimension et de l'interaction.

La première sculpture était une réinterprétation de Mona Lisa, j'adore cette œuvre ! Mais je pense que mes œuvres les plus pertinentes sont un ensemble de portraits que j'ai fait et que je continue de faire de la Princesse Grace de Monaco.

Quels autres artistes vous inspirent au quotidien ?

MM : Vasarely inspire la dimension, Cruz Diez pour le chromatisme, la symétrie et la continuité de Brancusi, Sosno m'a donné le sens de l'effacement et l'importance du vide, Dali me dit que tout est possible, les grands maîtres portraitistes, Goya, Michelangelo, Da Vinci,

Rembrandt, Caravaggio et tant d'autres m'ont appris la lumière, la composition, le sens du monumental vient de Canova.

Je suis fan et je m'inspire de tout ce qui passe par mes yeux, j'adore le mouvement Art Nouveau et Art Déco.



Interview complète

Originaire du Brésil, le sculpteur Marcos Marin mélange art figuratif et abstrait. Il met en scène des illusions d'optique ingénieuses. Que ce soient ses portraits de célébrités ou de personnalités politiques, ses œuvres sont de réelles témoignages intemporels.

Après avoir suivi des cours de piano au conservatoire de musique de Sao Paulo pendant votre enfance, vous étiez prédestiné à une carrière de pianiste. D'où vous vient ce choix de carrière dans l'art ?

Marcos Marin : Je suis toujours amoureux de mon piano ! Je suis venu à Paris en 1990 pour me perfectionner et poursuivre ma carrière de pianiste, mais la rencontre avec l'œuvre de Vasarely m'a profondément touché.

J'ai eu le privilège de rencontrer Vasarely et d'autres grands noms du mouvement Op'Art et cela m'a inévitablement conduit à une grande série de peintures mélangeant le portrait avec des techniques optiques.

Pour moi, il n'y a pas de séparation entre être pianiste ou artiste, c'est un tout !

Depuis 2003, année de votre première



 artmarcosmarin

Propos recueillis par Janaina De Macedo
Rédaction par Yanis Bargoïn



LE PARADIS LATIN

LE PLUS ANCIEN CABARET PARISIEN

Le Paradis Latin, le plus ancien Cabaret Parisien présente depuis 219 ans une résistance magique au temps et se réinvente toujours avec des shows éblouissants, audacieux et féériques. À l'occasion de sa revue L'Oiseau Paradis, découvrons ou redécouvrons ce lieu emblématique des célèbres nuits parisiennes.



Iris Mittenaere, Miss France et Miss Univers 2016 est la meneuse de revue de ce show moderne, sensuel et poétique, tout en respectant les codes du cabaret.

Un Cabaret historique

L'histoire de ce lieu mythique commence par une inauguration en 1803 au cœur de Paris.

Le Théâtre Latin, nouvel établissement fréquenté par une clientèle hétéroclite, est érigé par Napoléon Bonaparte, alors qu'il était consul de France.

Ce théâtre accueillait alors divers artistes de tous bords, bourgeois, intellectuels, étudiants, ouvriers, commerçants et aristocrates aimant s'encanailler.

L'Oiseau Paradis

C'est en 2018 qu'a été produit la dernière revue en date du théâtre : L'Oiseau Paradis.

Le nouveau show spectaculaire mise en scène et chorégraphié par Kamel Ouali. Il offre un spectacle inédit avec un casting international d'une trentaine d'artistes et attractions.



Des instants sensationnels

Les fameux Diners-Spectacles avec un pré-show unique pour animer le dîner. S'ensuivra 1h45 de spectacle avec de nombreux danseurs, comédiens et chanteurs.

Pour finir par un final qui restera un souvenir impérissable. Les spectateurs pourront choisir ainsi entre la Soirée Gustave Eiffel avec ou sans boisson ou Soirée Prestige avec ou sans boisson.

La mythique Revue Coupe de Champagne vous propose, selon la formule choisie, de profiter du spectacle avec une coupe de champagne, ou encore une demi-bouteille.



Le Paradis Latin
28 rue du Cardinal Lemoine
75005 Paris

Rédaction par Harmony Jerome



Fresh Magazine

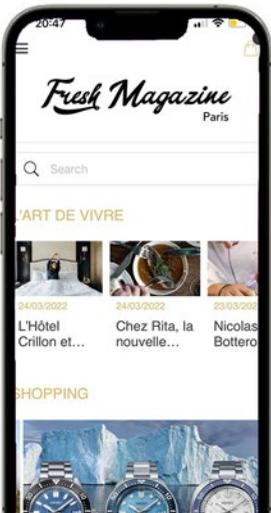
Paris

L'art de vivre Premium



Fresh Mag

www.freshmagparis.com



NEW

Fresh Mobile App
Disponible sur App Store et Play Store



@freshmagparis

Dépil Tech
Paul & Jean-Baptiste Mauvenu



J'ai choisi

l'excellence

depiltech.com

La **RÉFÉRENCE**
ÉPILATION PERMANENTE • LUMIÈRE PULSÉE INTENSE



LE SOUFFLE
d'ADORE

“Bee made”
“Fait par les abeilles”

www.ahoney.com