

GLINT

MAGAZINE

#32



GLINT - 32 - F : 10 €

NUANCIER
D'HIVER

L'Oréal France - SNC - 30 rue d'Alace 92300 Levallois-Perret - RCS Nanterre 919 434 894. Photographie française.

La vie est belle

L'ELIXIR



NOUVEAU



LANCÔME PARIS

RETROUVEZ-NOUS SUR WWW.LANCOME.FR

NOËL



NOËL, L'ART DE S'ÉVADER EN BEAUTÉ

Chers lecteurs,

Dans ce numéro de fin d'année, nous avons soigneusement choisi des présents que vous serez ravis d'offrir ou de recevoir; pièces uniques, parfums envoûtants, accessoires raffinés... Glint affine sa sélection et vous encourage à perpétuer la tradition de Noël pour célébrer l'art de vivre à la française avec élégance et style.

Vous souhaitez briller pour les fêtes ? Mettez en lumière les nouveautés cosmétiques, ainsi que la couleur star de l'hiver : le rouge. Rien de plus féminin qu'un beau rouge à lèvres pour révéler votre personnalité, véritable marque de glamour pour la femme dynamique que vous êtes.

À l'approche des fêtes, alors que les lumières scintillent et que l'air se charge des parfums chaleureux de Noël, c'est le moment idéal pour penser à des évasions haut de gamme qui raviront petits et grands. Que diriez-vous de célébrer cette période magique dans des destinations idylliques ? Imaginez-vous dans un hôtel luxueux au cœur des Alpes, où vous pourrez savourer des délices montagnards au coin du feu après une journée sur les pistes et vous laisser choyer dans un spa contemporain avant de déguster un dîner étoilé.

Pour les amoureux du bord de mer, le Sud vous attend pour vous plonger dans un univers de douceur et de sérénité, avec des hôtels offrant des services sur mesure et des moments inoubliables.

Si le cœur vous en dit, vous pourrez découvrir d'autres lieux ravissants, où chaque détail est pensé pour votre confort et en profiter pour flâner sur les marchés de Noël, admirer l'art contemporain dans des musées, vous délecter d'un chocolat chaud dans un salon de thé historique...

Enfin, n'oublions pas le charme des escapades familiales, avec des resorts proposant des activités variées pour tout âge.

Sélectionnez le cadeau de l'expérience pour ces fêtes : un Noël 2024 mémorable où luxe rime avec raffinement.

En attendant de vous retrouver en 2025, nous vous souhaitons des fêtes emplies de douceur et d'amour !

Catherine Rochette


ORVEDA
THE FRENCH GREEN BIO-TECH™



Découvrez la Maison Orveda
6, place Saint-Sulpice - Paris 6
Orveda.com





MESSIKA

PARIS

AUTOMNE/HIVER 2024

COUVERTURE

Photo *LAURENCE LABORIE*
Model : Vock @ v_vovk
@ Systemagency
@ catawaymodelmanagement
Make up artist : Giulia Carini @julymua
Hair Stylist @mihaoshima
Styling : Juliette Blondel
Thank : Stéphanie @alimage.com_retouche



ALPEOR
SWITZERLAND



SOMMAIRE

#32

BEAUX LIVRES
MEMORIES by BRUNO FABBRIS

10

ART EXPO
STEPHEN JONES Chapeaux d'artiste
OLGA DE AMARAL L'art du textile

12

16

ART & GASTRONOMIE
ATICA Voyage sensoriel

18

JOAILLERIE-HORLOGERIE
CADEAUX DIVINS signés Chanel

20

SUCCESS STORY
COTY L'art du parfum

22

ÉGÉRIE
PIERRE NINEY L'élégance à la française

24

SOINS INNOVANTS
UNE VISION DE LA BEAUTÉ HOLISTIQUE
By Olivier Courtin-Clarins
OVERDA
Un nouvel écrin parisien
LE MONDE SECRET D'ALPEOR
By Alexandre Flueckiger

28

26

30

PORTRAIT
LUDOVIC BELMONTE
L'art de la nature morte

32

BEAUTÉ
MAKE UP : RED FOR EVER
Le rouge, couleur phare de l'hiver
ANTI-ÂGE
Des merveilles pour la peau
PLEINS FARDS
Cosmétiques en fête

34

42

PARFUMS
FRAGRANCES PRECIEUSES
Éditions limitées de Noël

46

MODE
FRENCH GLAM
Louise Monot & Samir Boitard

52

PARTIR
COURCHEVEL
Les nouveautés de la saison 2024/25
COSTA BRAVA
Le nouveau visage de Lloret de Mar
LA CROIX-VALMER
Programme Wellness au Lily of the Valley

60

64

68

SAINT-GERMAIN-EN-LAYE
Pavillon Henri IV, une adresse royale
NORMANDIE
Expérience Doux Rêves
Aux Manoirs de Tourgéville
BORDEAUX
Yndo, une nouvelle conception du luxe

70

72

74

BUZZ
FRAGRANCES D'INTÉRIEUR
L'Artisan Parfumeur - Armani Privé
Diptyque
LE MOULIN ROUGE
135 ans d'éclat
RITZ PARIS
L'heure du tea time impérial
ZACAPA
Une nouvelle dimension gustative

77

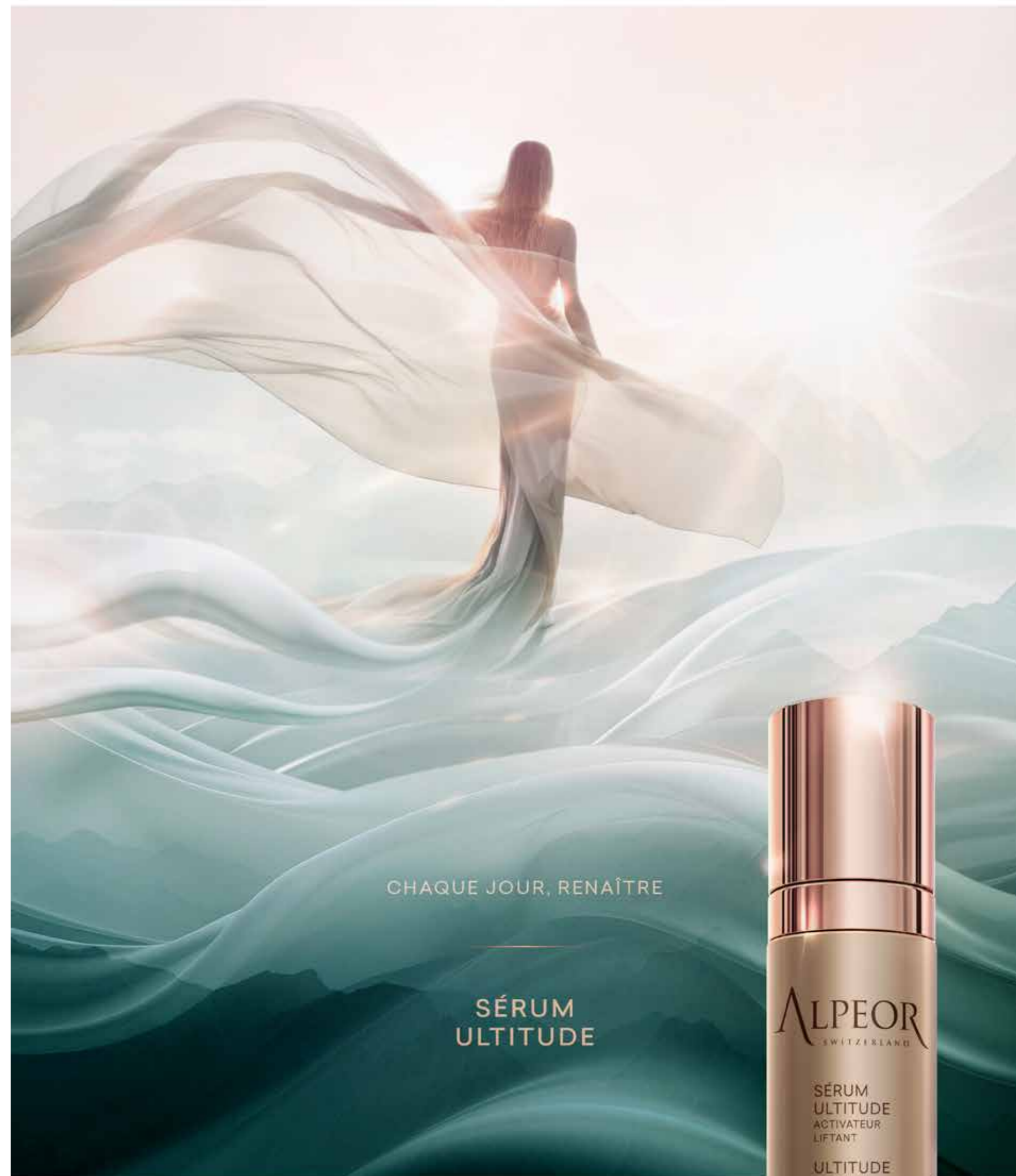
78

79

GOURMANDISES DE NOËL
Messika & Le Meurice - Terre Blanche
Le Bristol Paris
GLENFIDDICH
Rencontre entre deux univers mythiques
LA RESERVE PARIS
Dévoile ses douceurs de fin d'année

81

82



ALPEOR.COM



MEMORIES
BY
BRUNO
FABBRIS

Si déjà à 16 ans, Bruno Fabbris voulait s'inscrire à l'École des Beaux-Arts de Reims, il a dû attendre l'âge adulte et d'abord travailler comme dessinateur industriel avant d'étudier la peinture aux Ateliers des Beaux-Arts de la Ville de Paris. Il se dirige ensuite vers la photographie artistique, inspiré par Newton, Avedon, Paolo Roversi, entre autres, et impose très vite sa propre vision à travers des clichés de toute beauté.

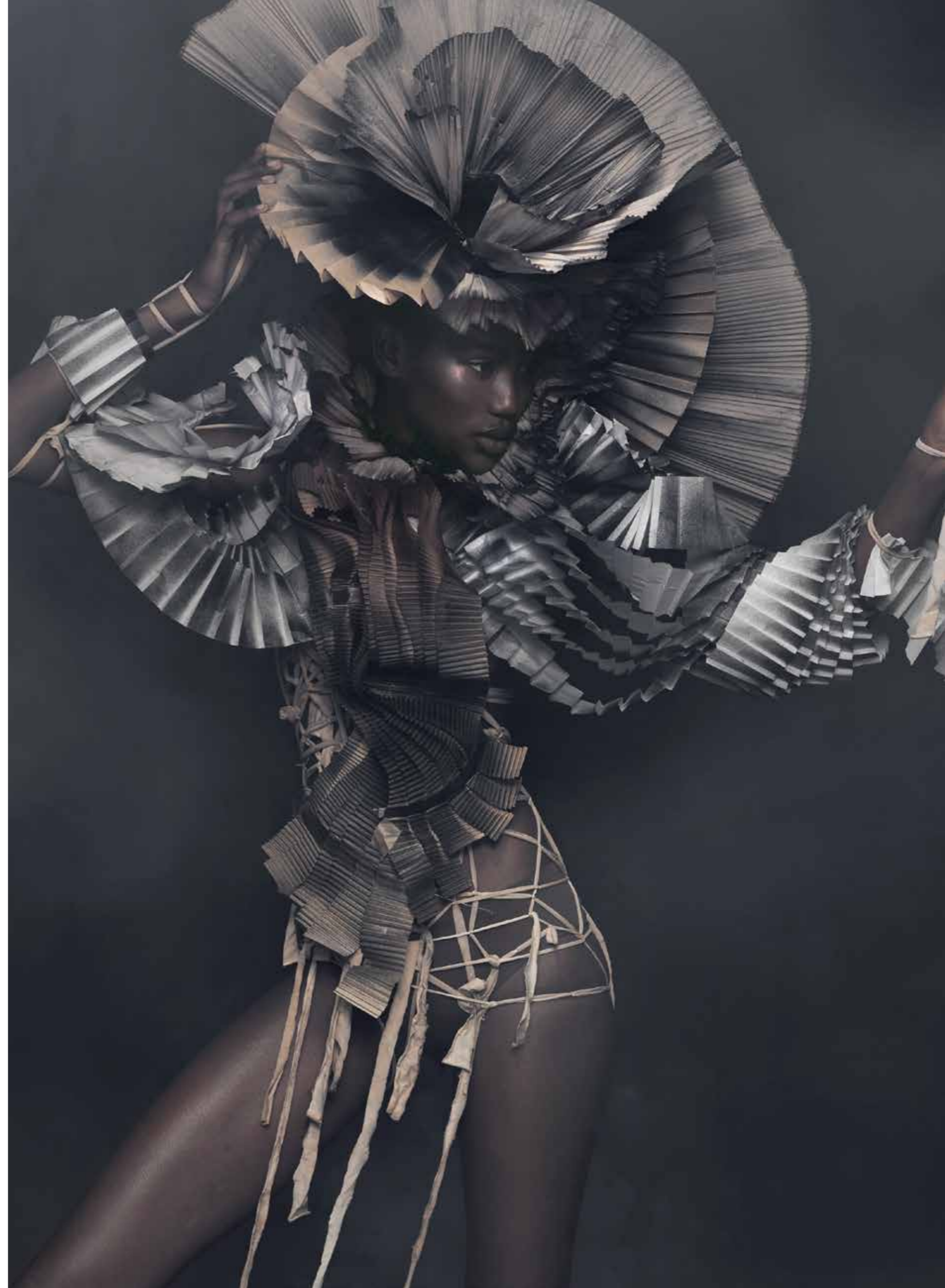
« La photographie doit être faite de hasards, d'imprévisibles opportunités visuelles », poursuit le photographe qui a su garder sa sensibilité de peintre. « Ces instants ne doivent et ne peuvent se reproduire à l'identique. Une photo doit être le résultat d'un moment unique dans sa temporalité. » Celui qui a longtemps photographié en noir et blanc privilégie toujours les monochromes. « Cette sobriété de ton rend le corps un peu statuaire, voire académique et dénué de toute connotation charnelle. » L'artiste compose ses images en fonction des sujets photographiés. « Une photographie doit être le résultat de ce que l'on préserve d'un instant, d'une expression, d'une lumière, d'un mouvement et d'une grâce disparus l'instant d'après. » Il avoue détester la technique, sûrement parce qu'il l'a si bien assimilée qu'elle lui est devenue naturelle. « Bien sûr, en studio, il faut savoir utiliser la lumière, car la photo c'est la lumière, mais ensuite seul le sujet compte. La meilleure technique du monde ne fait pas un bon sujet. C'est l'œil du photographe, son aptitude à voir dans son environnement le sujet, le cadrage, la lumière, qui fait la qualité d'une image. »

Lorsqu'on lui demande ce qui distingue la photographie d'art des autres photographies, il répond : « En dehors des photos commerciales, éphémères et inconséquentes, il y a des images destinées aux magazines et aux livres et ce sont les images que l'on expose sur nos murs. Bien que, souvent, les deux soient artistiques, rares sont celles qui supportent l'usure du regard quotidien. » Là réside tout l'art de Bruno Fabbris, qui sait saisir l'instant pour qu'il devienne éternité.

À travers le livre « Memories », il nous plonge dans son univers artistique empreint de délicatesse et d'émotion. **L**



Ouvrage photographique « Memorie » aux éditions Normal imprimé en 800 exemplaires dont une édition fine art numérotée et signée de 1 à 30 - www.brunofabbris.com



EXPOSITION

STEPHEN JONES

CHAPEAUX D'ARTISTE

L'EXPOSITION STEPHEN JONES, CHAPEAUX D'ARTISTE AU PALAIS GALLIERA PRÉSENTE L'ŒUVRE DE CE CRÉATEUR BRITANNIQUE, SANS CONTESTE L'UN DES PLUS GRANDS MODISTES CONTEMPORAINS, DE SES PREMIÈRES COLLECTIONS DANS LES ANNÉES 1980 JUSQU'ÀUX PLUS RÉCENTES.

Pour la première fois depuis plus de quarante ans au Palais Galliera, une exposition est entièrement dédiée à un accessoire, le chapeau, élevé au rang d'œuvre d'art. Le parcours met l'accent sur le processus créatif de Stephen Jones, les sources d'inspiration à l'origine de ses pièces et la place de Paris dans son travail.

Né en 1957 près de Liverpool, Stephen Jones se forme à la Saint Martin's School of Art. Il ouvre sa première boutique à Londres en

The Water is Wide 1940, P/E 2011
© Peter Ashworth



Stephen Jones,
2024 © Koto Bolofa



1980 et propose très rapidement deux collections de chapeaux par an. Membre du mouvement londonien des « Nouveaux romantiques », c'est grâce à ses rencontres dans l'univers de la musique, notamment Boy George, que Stephen Jones fait ses premiers pas dans le monde de la mode. Il collabore avec la haute couture et tisse progressivement des liens étroits avec des maisons et stylistes de premier plan : Christian Dior, Jean Paul Gaultier, Claude Montana, Thierry Mugler, Vivienne Westwood, John Galiano, Comme des Garçons, Walter Van Beirendonck, Louis Vuitton...

Si son nom est encore peu familier du grand public, Stephen Jones occupe pourtant une position unique dans les coulisses de la mode. Grâce à ses collaborations, il a participé aux collections les plus iconiques de nombreuses grandes maisons. Les chapeaux de Stephen Jones soulignent et complètent des silhouettes qui ont profondément marqué l'histoire de la mode depuis les années 80.

L'exposition explore plus particulièrement le lien que l'artiste entretient avec Paris, la culture française et la couture parisienne. Son arrivée dans la capitale et sa collaboration avec les maisons parisiennes ont en effet bouleversé sa vision de la mode et sa création. L'attachement à Paris transparait à travers ses propres collections, par les sources d'inspiration et les thématiques choisies : symboles de Paris et de l'histoire de France, image de la Parisienne, hommage aux couturiers français...

Riche de près de 400 œuvres, l'exposition réunit plus de 170 chapeaux des archives du modiste (dessins préparatoires, photographies, extraits de défilés...) ainsi qu'une quarantaine de silhouettes complètes avec vêtements et chapeaux. Ces « looks » témoignent des liens de fidélité de Stephen Jones avec les plus grandes maisons, en particulier la maison Christian Dior avec laquelle il collabore depuis près de trente ans. Devenu le plus « frenchy » des modistes anglais, ce personnage incontournable de la mode parisienne lui a insufflé toute sa créativité et son audace. **L**

Palais Galliera,
Musée de La Mode de Paris
10, avenue Pierre 1er de Serbie, Paris 16e

Exposition jusqu'au 16.03.2025



Chapeau Little Fishes,
Printemps-été 2011 ©
Simon Procter

EXPOSITION

Stephen Jones



Gemini, AH 1990-91 © Peter Ashworth



Photographie d'un modèle de la collection de diplôme de la Saint Martin's School of Art, porté par Jane Leonard, 1979 © Peter Ashworth



Rose Royce, AH 1996-97 © Peter Ashworth



Chapeau Bang! AH 2010-2011 © Ben Toms

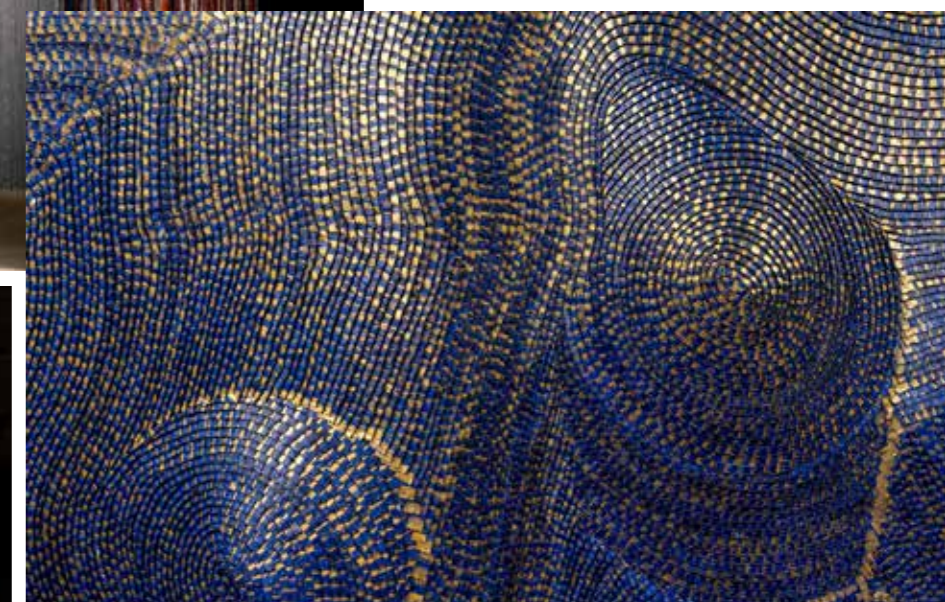
Chapeau Charles James, AH 2017-2018 © Ben Toms




Cathedral, AH 1995-96 © Peter Ashworth



Vue de la Casa Amaral, Bogotá, Colombie
Olga de Amaral, Cenit, 2019 (détail)
© Olga de Amaral.
Photo © Juan Daniel Caro



OLGA DE AMARAL

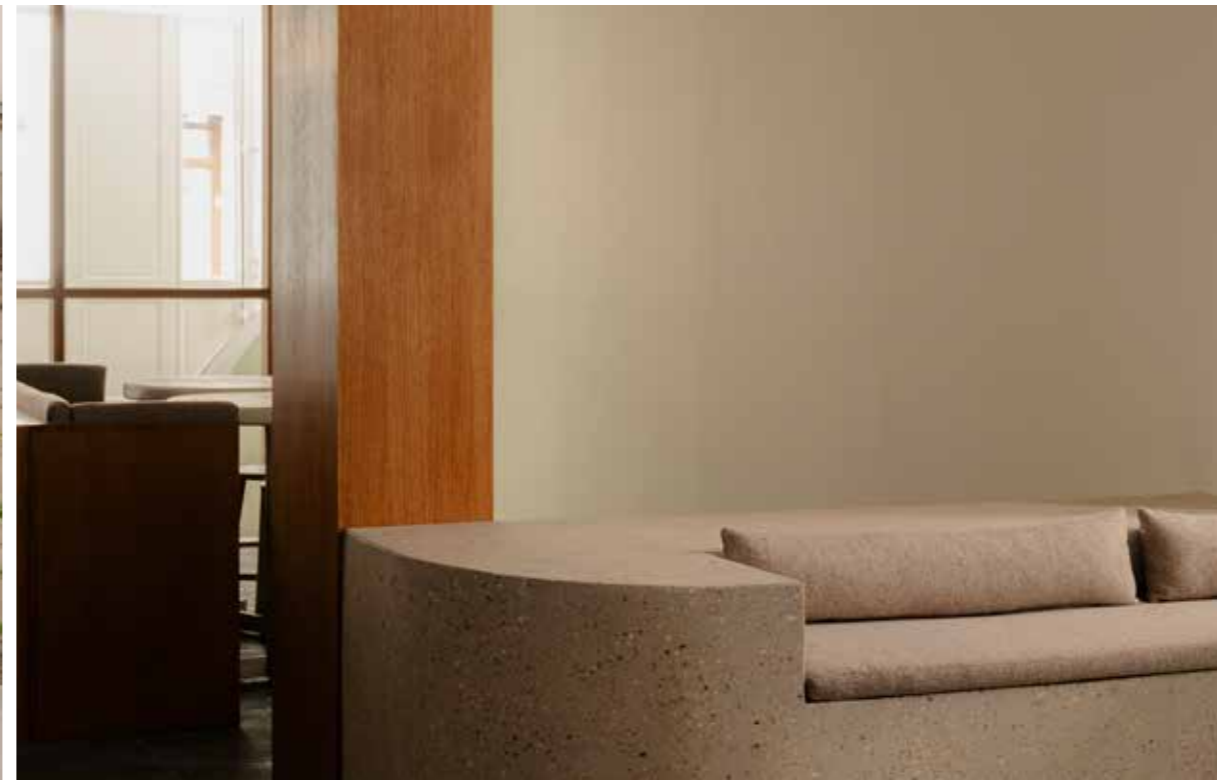
Née en 1932 à Bogotá, Olga de Amaral est une figure emblématique de la scène artistique colombienne. Après un diplôme d'architecture au Colegio Mayor de Cundinamarca (1951-1952), elle poursuit ses études à l'académie de Cranbrook dans le Michigan (1954-1955), proche de l'enseignement du Bauhaus allemand. Elle y découvre l'art textile dans l'atelier de tissage de Marianne Strengell, une artiste et designeuse finno-américaine qui fut l'une des premières à privilégier la structure et la grille du textile au motif. Dans les années 1960 et 1970, Olga de Amaral participe, aux côtés de Sheila Hicks et Magdalena Abakanowicz, au développement du Fiber Art en utilisant de nouveaux matériaux et de nouvelles techniques empruntées tant aux principes modernistes qu'aux traditions populaires de son pays. Ses œuvres abstraites et monumentales s'affranchissent du mur et refusent toute catégorisation : à la fois peintures, sculptures, installations et architectures, elles enveloppent leur public dans l'univers sensoriel et intime de l'artiste. Olga de Amaral est nommée « Visionary Artist » par le Museum of Art & Design de New York en 2005 et reçoit le Women's Caucus for Art Lifetime Achievement Award en 2019. Ses œuvres figurent dans de grandes collections publiques et privées à travers le monde, dont la Tate Modern, le MoMA, le musée d'Art moderne de Paris et l'Art Institute of Chicago. Le Museum of Fine Arts de Houston lui a consacré une grande exposition intitulée To Weave a Rock en 2021. 

Fondation Cartier pour L'Art Contemporain
261 Boulevard Raspail
75014 Paris
Exposition jusqu'au 16 mars 2025



Olga de Amaral, Lienzo F, 2016
© Olga de Amaral. Photo © Juan Daniel Caro

ATICA



VOYAGE SENSORIEL

BIEN LOIN DE TOUTES LES EXPÉRIENCES PROPOSÉES PAR LES RESTAURANTS DITS IMMERSIFS, CELLE QUE VOUS INVITE À VIVRE ATICA EST UNIQUE. CUISINE GASTRONOMIQUE DE HAUTE VOLTIGE, SERVICE AVENANT ET ENVIRONNEMENT VISUEL ARTISTIQUE ÉLABORÉ SUBLIMENT LA MAGIE DU LIEU.

Par Caroline Coiffet

À mi-chemin entre galerie d'art, espace d'hospitalité et restaurant, Atica est un lieu hybride niché au cœur du 5^e arrondissement de Paris. « *J'ai visité plus de 10 000 biens en 3 ans avant de trouver ce lieu atypique qui a connu plusieurs vies* », raconte Ramzi Saade, chef du restaurant Atica. Tout comme le lieu, il a lui aussi un parcours singulier. Libano-Canadien, Ramzi Saade a été ingénieur avant de se lancer dans la cuisine. « *Avec Atica, je voulais créer un concept qui confronte à la fois la gastronomie, l'art et les cultures. Tous les 6 mois, nous mettrons à l'honneur une région ainsi que des artistes invités à exposer leurs œuvres.* » Explorant le mouvement perpétuel entre le yin et le yang, Atica danse avec la dualité : tradition et évolution, homme et nature, atemporel et éphémère... Terre de contrastes balayée par l'océan Atlantique, le Pays basque ouvre ainsi la saison à travers une expérience culinaire composée en plusieurs actes.

Un aller simple

Avant de franchir la salle du restaurant, il faut d'abord emprunter un long escalier où, à la moitié du parcours, on vous demande de bien vouloir mettre votre téléphone dans une housse qui restera scellée jusqu'à la fin du service... Puis vous êtes invité à pénétrer dans « le Beurrier », nom donné à cette ancienne salle de cinéma tendue de part et d'autre de tissu noir. Une douce fragrance commence alors à vous envelopper. « *Afin que l'expérience soit totale, j'ai voulu l'accompagner d'une signature olfactive. C'est la parfumeuse d'origine basque Ane Ayo, de DSM-Firmenich, qui a interprété cette partition dans un dialogue entre terre et mer, et donné naissance à Kresala, un parfum à l'image d'une brume marine* », explique Ramzi Saade.

Arrive enfin le premier acte, des pintxos réinterprétés qui se laissent manger avec gourmandise. La salle plongée dans l'obscurité, la projection d'un film réalisé pour le restaurant peut débiter. Défilent alors des paysages à couper le souffle, des témoignages d'hommes et de femmes fiers de leurs traditions ou encore la démonstration de savoir-faire séculaires. Les actes s'enchaînent avec, à chaque fois, ce même sentiment de ravissement, celui d'être invité à un repas de famille qui mêle convivialité, plaisir et générosité. Un temps suspendu où seul le moment présent compte. **📍**



ATICA, 8 rue Frédéric Sauton
75005 Paris. www.aticaparis.com

OBJETS DIVINS



CHANEL EN FÊTE

POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, LA MAISON CHANEL BRILLE DE MILLE FEUX AU PLUS PRÈS DES ÉTOILES ET VOUS INVITE À DÉCOUVRIR DES PIÈCES D'EXCEPTION.

On se laisse enchanter, sous l'éclat immaculé de la neige, par les dernières nouveautés joaillières et horlogères qui révèlent leur allure éternelle. L'or, la céramique et les diamants s'unissent dans un élan festif pour marquer la magie des fêtes de Noël.

C'est à travers l'allure, le style et le raffinement que l'on reconnaît l'esprit Chanel. Place Vendôme, les collections de joaillerie Coco Crush, Comète, Camélia, N°5 et Ruban s'enrichissent de nouvelles créations précieuses et les montres horlogères se parent de mille éclats, tels des bijoux. Le luxe, le beau et le rare se conjuguent avec de jolies parures à déposer au pied du sapin.

Des cadeaux divins insufflés par l'excellence des maîtres joailliers et horlogers, qui prennent des allures de fête et soulignent le savoir-faire de la Maison Chanel.

Photos @ Chanel



SUCCESS STORY

COTY

L'ART DU PARFUM

Par Catherine Rochette

HÉRITIER DE 120 ANS DE CRÉATIONS ET D'INNOVATIONS OLFACTIVES, LE GROUPE COTY A PERMIS À L'ART DU PARFUM D'ENTRER DANS L'ÈRE MODERNE DE LA PARFUMERIE EN MARIANT LA NATURE À LA SCIENCE ET EN S'AFFRANCISSANT DES ARCHÉTYPES DU PASSÉ POUR OUVRIR DE NOUVEAUX TERRITOIRES.

« Une seule chose m'a échappé », précisait le créateur de la parfumerie moderne François Coty avant sa mort en 1934, « je ne suis jamais parvenu à capturer l'essence du chèvrefeuille ». Cela n'aura pas impacté l'entreprise créée au début du siècle, puisqu'à ce jour, le groupe Coty est à la tête de l'un des plus beaux portefeuilles de marques du secteur olfactif, avec plus de 115 parfums listés dans son encyclopédie.

Si cette ancienne maison de parfums est peu connue du grand public, les parfums qu'elle représente sont devenus des icônes. On peut citer entre autres les parfums Hugo Boss, Chloé, Gucci, Burberry, Calvin Klein, Balenciaga, Marc Jacobs... et tant d'autres.

Coty a cassé les codes de la parfumerie telle qu'elle existait à l'époque en concevant des accords plus sophistiqués que ceux, floraux ou hespéridés, qui existaient sur le marché.

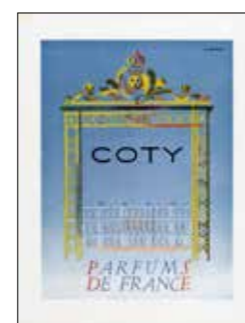
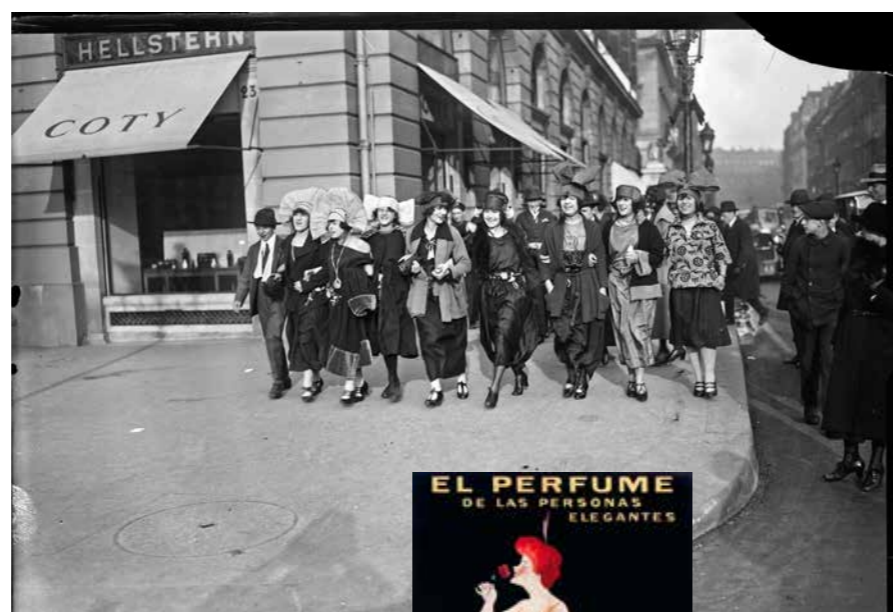
En 1905, Ambre Antique, élixir de sensualité à la douceur suave, installe le premier parfum ambré de l'histoire. En 1917, à travers Chypre, chef-d'œuvre d'harmonie et d'abstraction, Coty finalise une forme que d'autres avaient seulement ébauchée. Il invente le clair-obscur en parfumerie, à l'image des toiles de Turner, entre l'ouverture lumineuse sur le ciel (la bergamote) et l'image d'un sous-bois (la mousse de chêne et le patchouli). Ce parfum aussi énigmatique que cérébral inspirera tous les parfumeurs.

Grand expert de la famille florale, Coty va créer des facettes remarquables qui vont changer pour toujours la parfumerie des fleurs. Parmi les chefs-d'œuvre laissés en héritage, on trouve La Rose Jacqueminot, 1904, 1er soliflore de rose Centifolia, L'Origan, 1905, 1er floral ambré de l'histoire (accord ambré-fleuri-épicé), Jasmin de Corse, 1906, pionnier des fleuris blancs, ou encore L'Aimant, 1927, bouquet floral magnétique et lumineux qui intègre de subtils aldéhydes.

Coty comprend l'importance de l'histoire qu'on raconte autour du parfum. Excédé par le refus du directeur des Grands Magasins du Louvre de sentir La Rose Jacqueminot dont il était si fier, François Coty brise un flacon sur le sol. Les coquettes parisiennes, envoûtées par les effluves, dévalisèrent la totalité du stock. Vérité ou légende ? Le fait est que La Rose Jacqueminot devient un best-seller dans l'année qui suit et que l'histoire continue de se raconter plus de cent vingt ans après.



Infinitum COTY Paris devanture



Parfums de France
by J.L. Ermisse



La Rose Jacqueminot



Les molécules de synthèse ouvrent de nouvelles voies pour la Maison. Coty comprend que la chimie est capable d'inventer d'autres couleurs et de rompre avec le monde des apparences, faisant du parfumeur un véritable artiste qui ne se contente plus d'imiter la nature. Avec La Rose Jacqueminot, il propose une rose en réalité augmentée, une rose d'un absolu réalisme qui jamais ne semble devoir faner.

En 2024, la maison relève un nouveau défi avec l'art de la parfumerie augmentée dans « Infinitum Coty ». Brillant alliage d'innovation scientifique, de durabilité et de sensibilité artistique, Né de la vision de deux créateurs, Sue Nabi, CEO de Coty et Nicolas Vu, cofondateur de la marque française de soins de luxe Orveda, « Infinitum Coty Paris » bouscule un à un tous les codes de la parfumerie. Ultra-concentrées, ces compositions aux noms poétiques « Matin de Jade, Après l'Amour, Soleil d'Ikosim » couvrent les grandes familles des émotions humaines positives. Chaque parfum est lié à une émotion propre démontrée et mesurée par les neurosciences. Parmi elles, la sensualité, le plaisir, la tendresse, l'estime de soi...

La collection composée de 14 fragrances s'articule en trois temps, des accords les plus frais aux plus intenses : l'aube, le jour et le crépuscule. Ces parfums intègrent une innovation qui préserve et amplifie la puissance et le charme évocateur du parfum, à la manière d'un prisme qui diffracte la lumière. Il s'agit de l'aura moléculaire, une technologie en cours de brevet permettant de moduler l'évaporation des précieuses molécules olfactives, préservant la richesse du parfum jusqu'à 30 heures, surpassant l'effet éphémère des notes de tête et de cœur qui dictaient l'expression de la parfumerie jusqu'à présent.

INFINITUM COTY PARIS n'est pas juste un nouveau nom dans le monde du luxe : c'est le début d'une ère nouvelle où la parfumerie embrasse le futur avec envie, n'opposant plus la science et l'art qui marchent enfin main dans la main au bénéfice exclusif de l'audace créative. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si cette collection, qui dresse un pont entre le passé et le futur, voit le jour précisément au moment où l'on célèbre le 120e anniversaire du groupe Coty (1904), dont les créations visionnaires ont marqué durablement la parfumerie moderne.

Un parfum iconique qui traverse les années et résiste aux modes éphémères.

L'Origan by C. Brenner



PARFUM - EAU DE COLOGNE - EAU DE TOILETTE - LOTION - BRILLANTINES
POUDRE AIR SPUN - POUDRE DE TOILETTE - TALC - SELS DE BAIN - SAVONS

RDX 488



ÉGÉRIE

L'ÉLÉGANCE À LA FRANÇAISE

Par KATY MASSERET



PIERRE NINEY

*LE NOUVEAU VISAGE
DU PARFUM LACOSTE ORIGINAL*

Original Pierre Niney incarne avec brio l'élégance à la française dans un mélange subtil de chic décontracté, de charme et d'humour. Des valeurs qui ont séduit la maison Lacoste qui en a fait son nouvel ambassadeur au printemps dernier. Retour sur le parcours de cet acteur talentueux. Comédien dès l'âge de onze ans, il intègre rapidement le Conservatoire National Supérieur d'Art Dramatique avant de devenir, à vingt-et-un ans, le plus jeune pensionnaire de la Comédie-Française. Il joue dans plus de quarante films et séries, est nommé à treize reprises à des récompenses cinématographiques et remporte cinq d'entre elles. Il est également le plus jeune comédien à avoir obtenu le César du meilleur acteur pour sa prestation remarquée dans le film « Yves Saint Laurent ». Le comédien de 35 ans, véritable acteur caméléon, a franchi cet été un nouveau cap sous les traits d'Edmond Dantès dans « Le Comte de Monte-Cristo ». Ce blockbuster tiré du livre d'Alexandre Dumas le propulse aujourd'hui au sommet du box-office de l'année, avec à ce jour plus de 12 millions de spectateurs. Sensible au style et à la mode et grand amateur de sport, il n'y avait qu'un pas à franchir pour qu'il devienne tout naturellement le nouveau visage du parfum Original de la célèbre marque au crocodile. Une marque qui lui évoque de nombreux souvenirs personnels, mais aussi des moments importants de sa carrière.

« Lacoste est une marque que j'aime beaucoup et qui a accompagné ma vie et mon style à des moments très différents. La marque a su trouver le parfait équilibre entre intemporalité et modernité et a réussi le pari d'être transgénérationnelle : mon père et moi-même portons depuis toujours ce crocodile, gage d'élégance. La marque m'a également fait confiance dès mes premiers films et pour ma toute première réalisation, la série Casting(s). Je suis ravi d'être aujourd'hui le visage de cette marque française iconique », confie Pierre Niney. Ce rôle d'ambassadeur est donc apparu comme une évidence pour Lacoste autant que pour l'acteur, qui incarne olfactivement les valeurs fondatrices

uniques de la maison. La campagne publicitaire imaginée par Pierre Niney, qui y tient son propre rôle, exprime toute la modernité et l'originalité de Lacoste Original à travers une œuvre cinématographique inattendue et surprenante. Un hall d'hôtel, un acteur et un journaliste. Une question clôture l'interview: « Pierre, one word to describe yourself ? »*. Un regard qui s'égaré et l'acteur plonge dans ses souvenirs pour se définir. Spontané, amoureux, impulsif, inattendu, mystérieux, décalé, libre ? Au journaliste qui le relance à sa question restée sans réponse, Pierre esquisse un sourire. Un seul mot, qu'il ne prononce pas, lui vient à l'esprit : Original.

Un esprit parfaitement capturé par le photographe Thomas Lavelle pour le visuel publicitaire du nouveau parfum. Pierre Niney pose dans le cadre chic d'une chambre d'hôtel. Silhouette élégante, regard déterminé et attitude décontractée.

Clin d'œil subtil au parfum Lacoste Original lancé en 1984, ce nouveau parfum inaugure la première collaboration entre Lacoste et Interparfums, incarnant à la fois l'authenticité et la nouveauté. La complicité des deux parfumeurs Anne Flipo et Tanguy Guesnet a donné naissance à une fougère boisée ambrée dynamique et moderne. La fragrance s'ouvre sur la fraîcheur acidulée intense de la bergamote stimulée par des accents épicés de poivre rose et de cardamome. Ce départ fasant laisse place à l'élégance de la lavande et de la sauge scolarée qui forment un cœur aromatique intense. En fond, la sensualité du bois de santal et la force du patchouli posent les fondations d'un sillage puissant dans lequel se fondent le confort de l'ambre et l'addiction de la fève tonka.

Dynamique, moderne et addictif, ce nouveau parfum traduit olfactivement la créativité exaltée, la liberté de mouvement et l'élégance à la française qui signent toutes les créations Lacoste. ■



SOINS INNOVANTS


OLIVIER COURTIN-CLARINS

UNE VISION DE LA BEAUTÉ HOLISTIQUE

Par Catherine Rochette



À travers son écosystème de soins de la peau personnalisés, guidé par l'épigénétique et enrichi par la technologie ainsi que par l'expertise du Dr Olivier Courtin-Clarins, l'institut parisien My Blend propose des routines beauté ultra-performantes avec des soins à la pointe de la science. À découvrir, myLEDmask, l'outil de beauty tech ultime : 288 LEDs rouges et infrarouges pulsées qui agissent simultanément jusqu'au cœur de la peau pour offrir une puissante action anti-âge. Il offre des résultats visibles immédiatement et durablement sur la fermeté, l'éclat, la texture de la peau, et améliore l'action antioxydante et la régénération cutanée.

Olivier Courtin-Clarins est également président de la Fondation Arthritis. Reconnue d'utilité publique, elle est la première source de financements privés qui accompagne l'émergence d'une recherche française de qualité sur les rhumatismes et maladies musculo-squelettiques. 

COMMENT RESTER JEUNE DANS SA TÊTE ET DANS SON CORPS ?

Olivier Courtin-Clarins, directeur général de l'iconique entreprise de cosmétique française Clarins et diplômé de médecine, propose, dans son livre « Devine mon âge si tu peux », un programme holistique d'envergure pour prendre en main le vieillissement de nos cellules, préserver notre capital jeunesse et la beauté de notre peau. Au fil des pages, il invite le lecteur à mettre en place une nouvelle philosophie de vie pour rester en bonne santé.

Basée sur les dernières recherches en matière d'épigénétique, la discipline scientifique qui étudie les mécanismes modifiant l'expression de nos gènes, nous donne les clés pour « bien vieillir ». Loin des injonctions et des recettes magiques, ce livre offre de nombreuses astuces. Grâce à des informations scientifiques accessibles et des conseils pratiques, on découvre comment agir sur les 6 piliers fondamentaux de l'épigénétique : une alimentation saine, une activité physique régulière, une gestion du stress intelligente, un optimisme à toute épreuve, des relations humaines apaisées et un environnement équilibré.

En adoptant un mode de vie en pleine conscience selon ces piliers incontournables et grâce à des recettes saines et gourmandes, des exercices réalisables et ludiques ainsi que de précieuses astuces, vous pourrez influencer jusqu'à 85% de vos gènes (les 15% restants appartenant au domaine de la génétique) et devenir ainsi le chef d'orchestre de votre vieillissement. Dans ce livre sont incluses des interventions et des recommandations de nombreux experts internationaux (Lili Barbery-Coulon, autrice et professeure de yoga ; Jessie Inchauspé, biochimiste ; Angèle Ferreux-Maeght, naturopathe ; Dr David Gourion, psychiatre ; Joëlle Bildstein, coach sportive ; Dr Jean-Paul Curtay, nutrithérapeute ; Dr Anny Cohen Letessier, professeure en dermatologie et conférencière, Dr Denis Lamboley, médecin spécialiste des médecines intégratives...)

En 2007, Olivier Courtin-Clarins lance sa propre ligne sous la marque premium My Blend et la réinvente en 2022 pour aller encore plus loin dans son approche visionnaire d'une beauté personnalisée, high-tech et engagée.



« Devine mon âge si tu peux » par Dr Olivier Courtin-Clarins aux éditions Marabout - Spa beauty-tech MYBLEND 23 Rue Debelleye, 75003 Paris, France. +33 (0)1 88 80 18 76

Photo Frédéric Meylan



SOINS INNOVANTS

ORVEDA

*OUVRE SA PREMIÈRE MAISON À PARIS,
UN ECRIN DÉDIÉ À LA BEAUTÉ
ET À LA LONGÉVITÉ.*

Par Catherine Rochette



APRÈS LA MAISON ORVEDA SHANGHAI ET LA MAISON ORVEDA NEW YORK, LA MARQUE A INAUGURÉ LE 5 NOVEMBRE DERNIER UNE NOUVELLE ADRESSE EXCLUSIVE : LA MAISON ORVEDA PARIS AU 6, PLACE SAINT-SULPICE. LA SCIENCE DE LA PEAU, LES AVANCÉES BIOTECHNOLOGIQUES, LE BIEN-ÊTRE, LA LUMIÈRE ET L'ART SONT EN HARMONIE TOTALE DANS CE LIEU UNIQUE DÉDIÉ AU BIEN-ÊTRE.

Positionnée dans le segment premium et ultraluxe, la marque de skincare Orveda, fondée par Nicolas Vu et Sue Nabi, propose différents protocoles vegans haut de gamme issus des traditions orientales ancestrales, avec une large gamme de soins adaptés à chaque saison et chaque type de peau.

« La science de la longévité et les dernières avancées en biotechnologie et médecine esthétique sont à la base de tout ce que nous faisons chez Orveda. Mais nous sommes également animés par le pouvoir de l'intuition humaine, de la créativité et de l'expression artistique. La Maison Orveda Paris incarne avec sincérité notre vision personnelle du luxe, de la beauté et de l'art », précise Nicolas Vu, PDG et cofondateur d'Orveda.

Dans son nouvel écrin de beauté parisien accueillant et résolument expérientiel, la marque dispose de deux cabines de soins qui peuvent se transformer en cabine double, un lounge, un salon et six cabinets de curiosité. Au programme : des formules de pointe qui repoussent les limites de la sénescence, des protocoles inédits qui transcendent l'expérience spa et des experts aguerris pour une connaissance totale des besoins de la peau. Mais aussi des ateliers bien-être,



des conférences scientifiques, des rendez-vous culturels et des expositions. Chaque semaine, pendant 1 h 30, les amis de la Maison découvrent une activité en lien avec l'univers de la beauté et du bien-être. Des experts scientifiques, à la renommée internationale, sont invités à prendre la parole sur l'évolution de la médecine esthétique, à décrypter le vieillissement cutané et à explorer les pistes de demain qui révolutionneront la longévité cellulaire.




ORVEDA : LE SOIN DU FUTUR

Guidés depuis toujours par cette idée forte, les fondateurs d'Orveda n'ont eu de cesse d'améliorer les soins traditionnels pour injecter, au cœur des cellules, la science de la longévité. Ils ont réuni une équipe d'experts scientifiques, dont le célèbre chirurgien plasticien Dr Bui, et de biochimistes, pour analyser méticuleusement plusieurs centaines de technologies. Trois biotechnologies ont été retenues : la biofermentation, la catalyse enzymatique et la culture des cellules végétales, pour leur efficacité, leur compatibilité cutanée et leur durabilité. Ces trois principes ont ainsi permis de concevoir le Complexe Biotech signature d'Orveda, un assemblage unique et breveté d'actifs bio-augmentés : prébiotiques biotech + enzymes marines biofermentées + kombucha biotechnologique.

La biotechnologie est une science sans limites, qui peut avoir recours à une multitude de procédés pour transformer des ingrédients en actifs augmentés, biocompatibles et durables. Le petit dernier de la famille de soins Orveda optimisés par la biotechnologie : un sérum tout-puissant qui ralentit le processus de vieillissement en s'appuyant sur la science innovante, pour des résultats exceptionnels.



À l'institut parisien, les protocoles démarrent par une consultation approfondie avec une facialiste, experte en morphologie du visage et de la peau. En fonction des besoins et des attentes des clients et clientes, elle propose des traitements adaptés à chaque type de peau : illuminateur, liftant (Glow is the new lift), traitement anti-fatigue Skin Rehab (ou contre le jet-lag), ou encore Omni Solution, un traitement global qui associe des manœuvres précises et énergétiques pour un visage lifté et tonifié et Youth Glove Protocol™, un soin des mains avant-gardiste en 3 étapes, proposé en soin de 5 minutes avec des résultats spectaculaires. Ce soin sera intégré à une consultation beauté et à chacun des soins visage Orveda. 



Maison Orveda, 6, place Saint-Sulpice, Paris 6e, du lundi au samedi de 11 h à 19 h - Tél 01 85 14 70 14
Pour consulter le calendrier des ateliers et réserver votre place, rendez-vous sur le site <https://eu.orveda.com/>.



MADE IN SWITZERLAND

Par Catherine Rochette



*BIENVENUE
DANS LE MONDE SECRET
ET CONFIDENTIEL D'ALPEOR*

UN UNIVERS MAGIQUE QUI REPOSE SUR LE POUVOIR INSOUÇONNÉ ET INFINI DES PLANTES ALPINES, ET DE LA BIO-TECHNOLOGIE !

La marque Alpeor incarne les valeurs d'un esprit pionnier, porté par la passion de son fondateur, Alexandre Flueckiger, qui s'est donné comme mission de sélectionner dans ses lignes de soins des actifs végétaux capables d'améliorer les signes visibles du vieillissement cutané.

Installée au cœur des montagnes suisses, la maison Alpeor qui se prépare à célébrer ses 20 ans d'existence l'an prochain continue d'élaborer de nouvelles gammes toujours plus performantes. De la recherche jusqu'à l'extraction des substances végétales actives, elle maîtrise tous les processus avec une extrême rigueur scientifique. Pour ce faire, elle s'appuie sur une équipe de scientifiques passionnés, dont le travail est axé sur trois disciplines : la phytothérapie, la phytochimie et la dermatologie.

LA PASSION DES PLANTES : UN HÉRITAGE FAMILIAL

Dans les années cinquante, Montreux est l'une des stations particulièrement prisées en Suisse pour son microclimat. La clinique du Bien-être Mirabeau dirigée par Maria Bovet, la grand-mère d'Alexandre Flueckiger attire la haute société européenne soucieuse de se refaire une santé. Passionnée de botanique, et épaulée par sa sœur Clotilde Flandin, elle organise des cures de bien-être, marches, soins thérapeutiques et de beauté... À la fin de leur séjour, les clients repartent avec leur fiole d'élixir miracle appelé Alparum, un mélange à base de onze huiles essentielles aux propriétés exceptionnelles, concocté par Maria Bovet. Un demi-siècle plus tard, Alexandre Flueckiger renoue avec cette passion des plantes. D'ailleurs, on retrouve aujourd'hui ce mélange dans les soins corps Alpeor.

Un jardin à ciel ouvert ! Alexandre Flueckiger s'y rend régulièrement pour étudier de nouvelles variétés et comprendre pourquoi les plantes vivent à certains endroits. "La biodiversité est confrontée au réchauffement climatique, les plantes doivent s'adapter et développer des propriétés et molécules qui sont intéressantes pour les soins du visage".

C'est à partir de ce constat que s'est élaborée la philosophie d'Alpeor :

SOINS INNOVANTS



reproduire les pouvoirs des plantes pour les transmettre à la peau en imaginant les solutions anti-âge de demain dans des produits d'exception, comme la Crème Précieuse, authentique bouclier urbain pour la peau ou encore le Sérum Or des Alpes, véritable botox végétal. La toute dernière gamme Ultitude ne déroge pas à la règle. Elle puise son inspiration dans les profondeurs de la nature pour donner naissance à une ligne de soins haute technologie inspirée du meilleur de la science cosmétique cellulaire. Alpeor, c'est aussi des soins sur-mesure que l'on retrouve dans des programmes wellness de spas de grands hôtels.

Soucieux de répondre à l'urgence écologique, Alpeor garantit la qualité et la traçabilité de tous ses produits. Depuis la conception dans les laboratoires, en passant par la fabrication dans l'unité de production, jusqu'à la livraison, l'ensemble des produits est développé, fabriqué et conditionné en Suisse.

alpeor.com

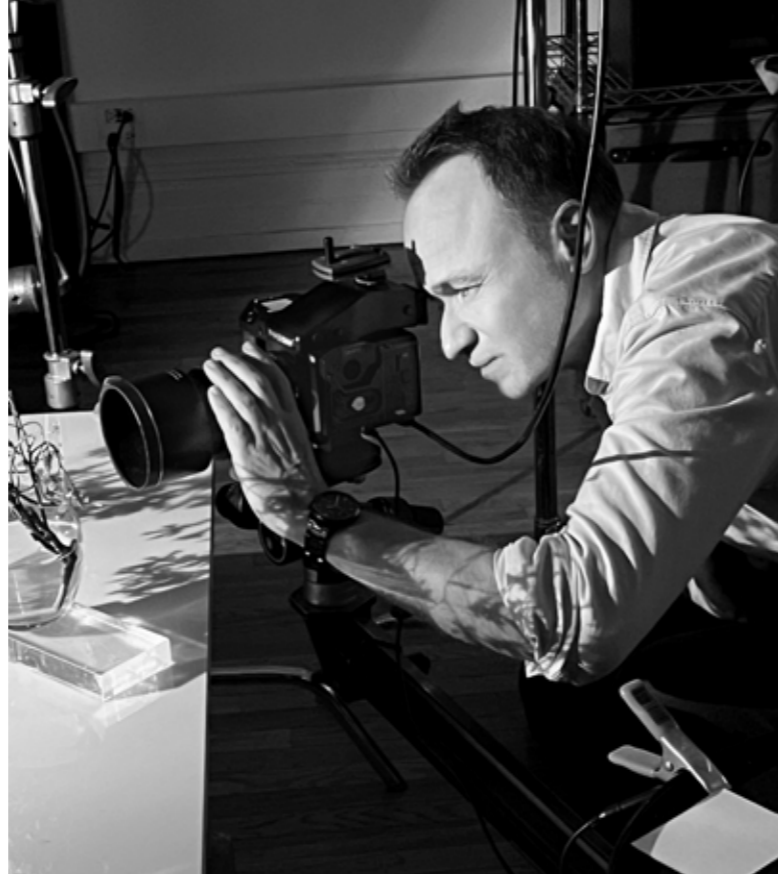


Passionné de photographie depuis son plus jeune âge, Ludovic Belmonte intègre en 1990 la prestigieuse école Louis Lumière, marquant le début de son parcours dans le monde de la photographie. Diplôme en poche, il commence sa carrière en tant qu'assistant photographe pour Elle Magazine, où il collabore étroitement avec certains des plus grands photographes de mode. Après cette expérience, il choisit de se spécialiser dans la nature morte, tout en gardant une appétence pour l'univers du luxe, puis ouvre son propre studio photo à Paris. Il rejoint l'agence spécialisée dans le luxe et la beauté Magnificent. Il s'impose comme un photographe de nature morte reconnu et travaille pour Cartier, Dior, Lancôme et Giorgio Armani. En 2008, le photographe étend sa carrière à l'international en obtenant une représentation à New York. Il réalise des campagnes publicitaires majeures pour des marques de beauté de premier plan telles qu'Elizabeth Arden, L'Oréal et Estée Lauder, renforçant ainsi son statut de photographe incontournable pour les campagnes internationales de beauté et de luxe. Il collabore

LUDOVIC BELMONTE

Par Catherine Rochette

à long terme avec Dolce&Gabbana, accompagnant le lancement des nouvelles lignes de maquillage et dirigeant d'importantes campagnes publicitaires internationales pour les parfums et produits de la marque. Son approche artistique, allée à un sens aigu du détail, joue un rôle clé dans l'identité visuelle de la ligne beauté de la marque. Il rejoint en 2013 l'agence new-yorkaise Ray Brown Pro, poursuivant son expansion sur le marché américain, et dirige des campagnes publicitaires pour Skinceuticals, Essie, Hourglass et L'Oréal Paris. Son expertise s'étend également aux publicités télévisées pour des marques comme Garnier, Revlon, Ralph Lauren et Dove, démontrant sa capacité à orchestrer des productions ambitieuses. Aujourd'hui, Ludovic continue de travailler pour des magazines prestigieux et collabore régulièrement avec Glint Magazine. Il partage son temps entre New York et Paris, travaillant sur des projets de grande envergure tout en conservant son approche unique de la photographie de luxe.



Pourquoi avoir fait le choix de la photo en nature morte ?

Mon premier travail dans le milieu de la photographie a eu lieu au studio du magazine Elle. Durant cette période, j'ai eu l'occasion de découvrir les multiples facettes de la photographie de studio, et la nature morte s'est rapidement imposée comme une évidence. Ce qui me passionne avant tout, c'est le travail de la lumière, qui permet de créer une infinité d'ambiances et de donner vie à des visuels entièrement imaginés. La nature morte offre cette liberté de composition, où chaque détail peut être maîtrisé avec une grande précision, ce qui me permet de repousser les limites de la créativité.

Quelles sont vos sources d'inspiration ?

Mes sources d'inspiration sont multiples, notamment le cinéma, la mode, ainsi que les créations des maisons de luxe. Le luxe a cette capacité fascinante de se renouveler constamment tout en préservant des codes et un style très affirmé. Mon travail s'inspire de cette dualité, alliant la précision que l'on retrouve dans l'artisanat de luxe, où l'attention aux détails est primordiale, à une créativité qui permet de réinventer chaque projet.

Comment abordez-vous votre travail outre-Atlantique ?

New York regorge d'excellents artistes, et l'industrie de la photographie et de la vidéo y est particulièrement dynamique. Pour aborder mon travail outre-Atlantique, je m'appuie sur un réseau solide de stylistes, set designers, ainsi que d'assistants et de techniciens. Ce réseau de professionnels talentueux facilite grandement la réalisation de mes projets et me permet de maintenir un haut niveau de qualité dans un environnement aussi compétitif.

Y a-t-il des exigences artistiques différentes entre les demandes de vos clients américains et clients français ?

Aux États-Unis, les équipes sont souvent plus grandes, avec des budgets plus conséquents, ce qui peut parfois restreindre la marge d'interprétation créative. Les attentes en matière de rendu final y sont généralement plus verrouillées et définies dès le départ. En revanche, en France, il y a souvent plus de flexibilité et de liberté artistique, ce qui me permet d'apporter davantage de créativité et d'explorer différentes approches visuelles.

Pouvez-vous nous parler de vos projets ?

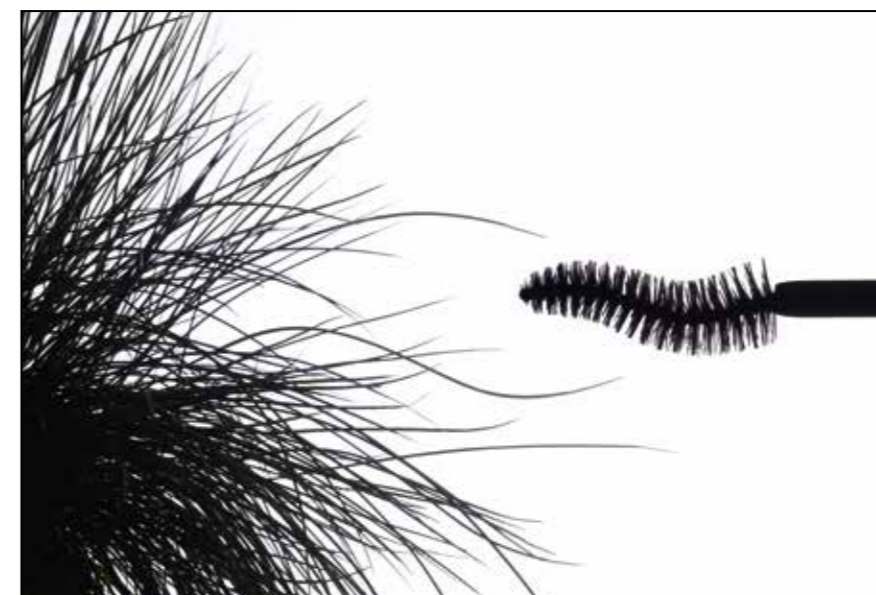
Je m'investis de plus en plus dans la vidéo et la réalisation de films. Avec l'émergence des réseaux sociaux, la demande des clients pour des images animées est en forte croissance. J'apprécie particulièrement l'idée de transposer mon travail de la lumière vers des formats plus dynamiques, ce qui me permet également de raconter des histoires visuelles. Je participe d'ailleurs en tant que juré au prochain festival de film de mode à Barcelone. C'est une expérience très enrichissante qui me permet de découvrir de nouveaux talents et d'explorer les dernières tendances créatives. ■

www.ludovicbelmonte.com

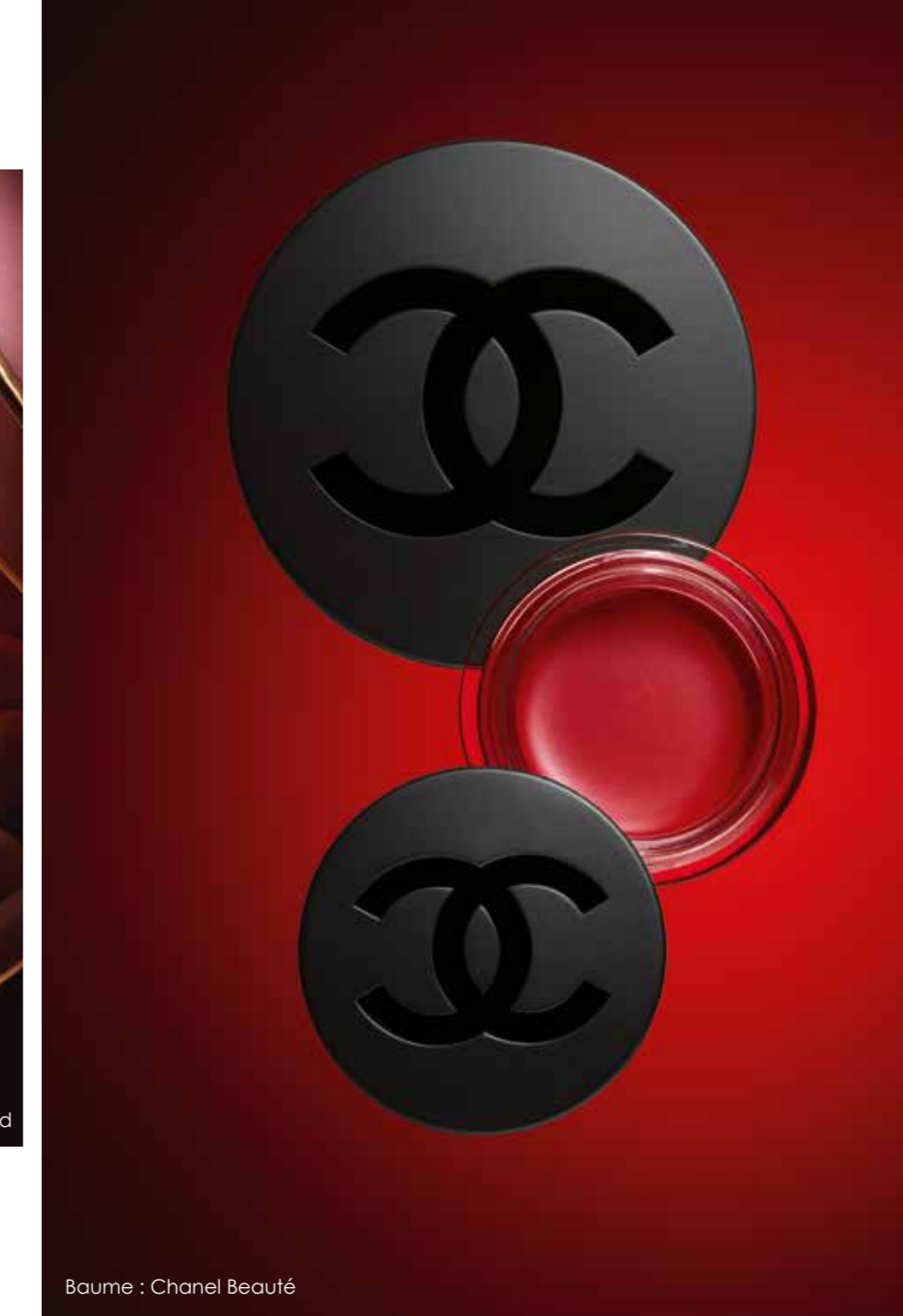


Bague Chopard

L'ART DE LA NATURE MORTE



Série Rimel



Baume : Chanel Beauté



Parfums : Christian Louboutin

RED FOR EVER

Par Catherine Rochette

ALLIÉ INCONTOURNABLE DES FEMMES,

LE ROUGE À LÈVRES CONTINUE DE VIBRER HAUT ET FORT POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE.

Coco Chanel affirmait que le rouge à lèvres était la première arme de séduction d'une femme, un véritable symbole de la beauté féminine. Pour Violette Serrat, directrice de la Création Maquillage de Guerlain, « le rouge, couleur de la beauté universelle, est infini : il en existe tellement de nuances différentes... Quand on cherche à créer un beau rouge pour les lèvres, le résultat se joue au gramme de pigment près, une lame de jaune ou une pointe de rose peuvent tout changer », précise-t-elle.

CET HIVER, LE ROUGE EST SUR TOUTES LES LÈVRES !

Chez Dior, c'est le même dialogue. Depuis sa création en 1953, l'icône du maquillage Rouge Dior repousse les limites de l'innovation avec un seul objectif, plaire aux femmes. Son créateur, le couturier Christian Dior, avait pour ambition d'habiller le sourire des femmes afin de les rendre encore plus belles, mais aussi plus heureuses. C'est ainsi qu'est né le premier Rouge Dior, dont la teinte flamboyante rouge "999" est devenue culte. À ce jour, le Rouge Dior fait partie des rouges à lèvres les plus vendus au monde et continue son ascension au firmament de la beauté avec un tube vendu toutes les 2 secondes.

ET SI NOUS FAISONS UN PETIT BOND EN ARRIÈRE ?

Retour sur l'épopée du rouge à lèvres. Saviez-vous que les premiers rouges à lèvres remontent à 3500 avant J.-C. D'après des études archéologiques, la première utilisation du rouge à lèvres date d'environ 5 000 ans. Tout commence en Mésopotamie où les premiers rouges à lèvres furent confectionnés à partir de pierres semi-précieuses mélangées à de la pâte ou de la cire d'abeille, que les femmes utilisaient pour décorer leurs lèvres.

Le rouge à lèvres changeait de connotation selon les

civilisations et les cultures. Rouge vif pour les femmes de la civilisation de l'Indus, violacé pour celles de l'Égypte antique. Le raisin était fabriqué avec des algues de type fucus, associées à de l'iode et du brome, plongées dans une solution de mannitol. Les femmes de la Grèce antique préféraient, elles, utiliser des mûres écrasées. Sous l'Empire romain, colorer les lèvres était monnaie courante ; plus le statut était élevé et plus les teintes étaient vives. Le rouge à lèvres connut un véritable essor au début du XVI^e siècle, étant autant utilisé par la gent masculine que féminine.

Cependant, le vermillon, une substance chargée de mercure utilisée à l'époque, était un poison redoutable potentiellement mortel. Les femmes moins fortunées privilégiant de la lie de vin rouge s'en sortaient beaucoup mieux.

Le véritable Rouge à lèvres moderne voit le jour dans les années 1920 grâce au chimiste Paul Baudecroux qui invente le Rouge Baiser, un rouge à lèvres indélébile. En 1915, Maurice Levy, un inventeur américain, dépose le brevet d'un tube coulissant ; en 1923, James Bruce Mason Jr, également citoyen américain, fait breveter ce nouveau système coulissant, tel qu'on l'utilise toujours de nos jours. Le rouge à lèvres était un attribut plutôt réservé aux actrices, demi-mondaines ou prostituées.

À New York, en 1912, Elizabeth Arden incite les femmes à porter du rouge sur leurs lèvres en signe de courage. Après la Seconde Guerre mondiale, des icônes hollywoodiennes comme Audrey Hepburn et Marilyn Monroe le rendent incontournable. En France, Coco Chanel instaure sa petite bouche rouge très tendance à l'époque, les bouches pulpeuses n'étant pas encore à la mode. Les Parfums Christian Dior lance le Rouge Baiser, un véritable succès. Depuis, le rouge à lèvres s'est démocratisé avec des gammes de plus en plus pointues et une multitude de teintes éclatantes, riches en pigments.



Photo Ludovic Belmonte



Photos Ludovic Belmonte



*Christian Dior :
Rouge Dior
Velvet 999*

COMMENT CHOISIR SA COULEUR ?

Le choix s'opère en fonction de la carnation de la peau, de la couleur des cheveux, de la tenue adoptée et du moment où on le porte. En journée, il est préférable de choisir des tons plutôt discrets. Pour une soirée ou de grandes occasions, on peut tout à fait opter pour des teintes intenses, un rouge vif ou bordeaux. Attention aux faux pas. Avec l'âge, il est préférable de jouer la carte de la sécurité avec des teintes plus délicates : un nude, un beige ou encore des tons pastel seront des choix judicieux. En revanche, à 20 ans, toutes les fantaisies et les audaces sont permises ; osez les couleurs étincelantes riches en pigments.

TENDANCE DE L'HIVER 2024...

ON SORT LA GROSSE ARTILLERIE POUR LES FÊTES

Fort du succès du Rouge Dior, Peter Philips, directeur de la Création et de l'Image du Maquillage Dior, continue en cette fin d'année de réinventer l'icône rouge à lèvres à travers des gammes de plus en plus innovantes.

Le Rouge Dior revêt un écrin entièrement doré jusqu'à son emblématique bague CD. Pour cette édition collector, le raisin est, quant à lui, gravé aussi du motif exclusif aux symboles royaux créés par Pietro Ruffo. Avec sa formule infusée de soin floral hydratant, il offre un confort intense sur les lèvres et y dépose une couleur longue durée, du tendre corail satiné 374 Royal Coral au bois de rose chic velours 284 Rose Bavarde, en passant par l'intense violine satiné 994 Masquerade et, bien sûr, l'incontournable rouge velours iconique 999 Velvet.

Chez Chanel, la Collection entre frimas et paillettes dévoile quatre nouvelles teintes en édition limitée de Rouge Allure L'Extrait. Du rouge brique au brun pourpre, ces intenses nuances de rouge transportent la lumière jusqu'au bout des lèvres. Façonné comme un bijou, leur écrin iconique est embossé du sceau de l'hiver : un flocon de neige. Pour un résultat maquillage au fini satiné métallisé, Valentina Li enrichit Rouge Allure Laque de deux nouveaux coloris. Le rose fuchsia nacré fait resplendir les lèvres jusqu'au bout de la nuit, tandis que le rouge profond fait écho aux crépuscules hivernaux les plus éblouissants.

Chez Guerlain, le Rouge G reste une valeur sûre. Pour les fêtes, il se réinvente dans une version ultra-soin assortie d'une large gamme de nuances hautement pigmentées et longue tenue, déclinées en version satin ou mate velours. Sa formule, élaborée exclusivement avec des cires d'origine naturelle, intègre un oléo-extrait de lys aux propriétés lissantes et régénérantes pour un confort exceptionnel. Notre sélection pour une bouche flamboyante, le Rouge G Velvet 888 brun lumineux et 510, un rouge vibrant à souhait. Le design de l'étui est lui aussi modernisé à travers un éventail d'écrins-bijoux double miroir personnalisables et rechargeables à l'envi, valorisant le savoir-faire et l'engagement de la Maison Guerlain ; nouveau design de toute beauté, Rouge G « Le Croco », « Marmo Kiss », « Le

Fauve » ou encore « Embrasse-moi », pavé de sequins, un véritable petit bijou étincelant.

Chez Mavala, la nouvelle collection de rouges à lèvres Lip-Shine dévoile « Flora-Lip », six teintes aux nuances rosées et boisées. Grâce à leur formule soin enrichie en beurre de karité, aloe vera et vitamine E, ces Lip Shine apportent volume, effet lissant et hydratation longue-tenue pour des lèvres charnues... véritablement à croquer. Collection disponible en pharmacies, parfumeries, grands magasins, au Mavala Store parisien et sur nocibe.fr.

Autres pépites pour des lèvres sublimées, L'Absolu Rouge Intimatte 220 French Blush Lancôme, un rouge mat effet flouté d'exception, ou encore le précieux Rouge Velvet Matte et Silky Satin signé Louboutin. Pourquoi ne pas jeter votre dévolu sur la collection de Noël, collectors Loveshine YSL, teintes 209, 44 et 201, de véritables soins de beauté pour les lèvres. Et pour une bouche ultra pigmentée, optez pour le Rouge Rabanne Dramalips Glassy Red Seal 636, à appliquer en un seul geste. Pour une couvrance extrême, nous vous conseillons Candy Flip 018 Pat McGrath Labs, glissé dans son étui en forme de bouche dorée. Dans la Collection Rouge Opéra, Le Rouge Français propose une collection de sept produits emblématiques dont les étuis sont ornés du sceau de l'Opéra de Paris ; chaque teinte offre une expérience sensorielle unique qui ravira les amatrices les plus passionnées. Notre petit coup de cœur, le Rouge Alizarine, édition Rouge Opéra, gainé de peau de pomme. Et pour finir sur des notes soyeuses, nous vous recommandons le Rouge Interdit Intense Silk N 306 Givenchy Carmin Escarpin, lové dans un fourreau pavé de cristaux étincelants.

ROUGE ET IA

Connaissez-vous le rouge à lèvres de Maison M ?

Le concept ? Un rouge à lèvres 3 en 1 innovant. Grâce à sa technologie brevetée, les femmes peuvent créer un rouge à lèvres sur mesure. L'outil d'intelligence artificielle de Maison M analyse le profil de chaque utilisatrice pour suggérer des teintes personnalisées parmi plus de 60 000 nuances disponibles.

Une démarche éthique et éco-responsable. Une fois les trois teintes initiales épuisées ou lorsque l'envie de changement se fait sentir, les utilisatrices peuvent simplement recharger leur écrin avec de nouvelles teintes. D'origine naturelle, vegan et conçu pour un confort maximal, ce rouge à lèvres liquide permet une application impeccable qui dure toute la journée.

Étape 1 - Sur le site de maison-m-paris.com, l'utilisateur est invité à répondre à quelques questions de personnalité, puis à se prendre en photo.

Étape 2 - L'IA analyse la couleur de la peau, des yeux, des cheveux, mais aussi la morphologie du visage pour recommander les teintes parfaitement adaptées à chacun.

Étape 3 - Le rouge à lèvres est conçu sur mesure et livré à domicile.

Photo LAURENCE LABORIE
Model Valeria @ valeria_kosherieya
Make up artist Dariia Day @ dariiaday



GUERLAIN
Ecrin bijou aux mille reflets Rouge G
« Embrasse-moi » Rouge Fabuleux
N°980



CHRISTIAN LOUBOUTIN
Velvet Matte Rouge Louboutin N°001 M



RABANNE
Rouge Rabanne Dramalips Glassy - Rouge à
lèvres ultra-pigmenté Red Seal N 636



CHANEL
Rouge Allure L'extraît N°937
« Rouge Spectral »



CHRISTIAN DIOR
Rouge Dior New Velvet N° 999 Collection Holiday
2024 gravé du motif aux symboles royaux



GIVENCHY
Pavé de cristaux étincelants, le Rouge
Interdit Intense Silk N 306 Carmin Escarpin
Collection Holiday 2024

LABOUCHE, ZONE DE TOUTES LES ATTENTIONS

Pour embellir la bouche, les techniques ne manquent pas. Avec l'âge, les lèvres ont tendance à s'affiner. Pour leur redonner du volume en gardant un côté très naturel, nous sommes allés à la rencontre de Heyfa Ben Youssef, médecin esthétique à Paris.

Comment repulper les lèvres afin d'obtenir un joli bombé et un contour mieux dessiné ?

Pour obtenir des lèvres pulpeuses avec une belle courbure et un contour bien dessiné, l'injection d'acide hyaluronique est la solution de référence. Il s'agit d'un produit de comblement résorbable, utilisé en médecine esthétique ; il permet d'hydrater les lèvres, d'ajouter du volume et de redéfinir les contours avec précision. L'injection est réalisée de manière personnalisée, en tenant compte des attentes du patient et de son anatomie. Ces injections ne peuvent être réalisées que par un médecin qualifié et formé à ces techniques pour garantir à la fois la sécurité du patient et un résultat optimal.

Quelle différence y a-t-il entre les Russian Lips et les French Lips ?

Russian Lips : les lèvres sont bien pulpeuses, projetées vers le haut pour la lèvre supérieure avec une définition accentuée de l'arc de Cupidon, et projetées vers le bas pour la lèvre inférieure, donnant une apparence en cœur. Technique très demandée ces dernières années, mais c'est une technique qui doit être bien maîtrisée, sinon risque de migration du produit au-dessus de la lèvre.

French Lips : le résultat est naturel, harmonieux et subtil. Les lèvres sont légèrement galbées, avec une mise en valeur et un respect de la forme naturelle de la lèvre. On restaure le volume perdu sans changer la forme initiale de la lèvre. Le produit utilisé est le même, mais la technique d'injection est différente.

Comment corriger l'asymétrie et remonter les commissures ?

L'acide hyaluronique permet de corriger les asymétries et définir les contours. Il existe des produits spécifiquement conçus pour l'embellissement et le rajeunissement des lèvres, qui permettent d'obtenir des lèvres pulpeuses tout en conservant leur douceur et leur expressivité naturelle, offrant une excellente intégration dans les tissus et permettant aux lèvres de rester mobiles et expressives, avec un aspect naturel et harmonieux. Pour les commissures tombantes, une injection subtile dans la zone des coins de la bouche permet de les relever.

Quels types d'injection utilisez-vous pour atténuer les ridules de la lèvre supérieure. Existe-t-il différentes méthodes ?

Pour atténuer les ridules de la lèvre supérieure (communément appelées le code-barres), plusieurs méthodes peuvent être utilisées :

1. *Injections d'acide hyaluronique* : le produit utilisé doit être conçu pour la zone péribuccale, un acide hyaluronique fluide qui lisse les ridules sans donner de volume. La technique la plus utilisée est le *Blanching* : ce sont des injections superficielles ride par ride.

2. *Lasers ou peelings* : pour lisser les rides et ridules. Dans ces deux cas, souvent une éviction sociale est nécessaire.

Une jolie bouche, c'est aussi un joli sourire...

Testez le nouveau rituel blancheur de The Smilist, un sérum émail blancheur nuit et un bain de bouche anti-plaque pour retrouver un sourire éclatant de vitalité. Ce rituel dynamise la blancheur naturelle des dents, tout en neutralisant les bactéries à l'origine des tâches et de la plaque dentaire. Conçues par une dentiste pionnière, ses formules blanchissantes, à la fois puissantes et douces, respectent l'équilibre de la bouche. À associer au nouveau dentifrice reminéralisant blancheur. www.thesmilist.com



Photo **LAURENCE LABORIE**
Model @ Daria Plyushko
Make up Veronique Boumaza
@veronickparadis

TIC-TAC, TIC-TAC

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE APPROCHENT !

Entre l'ambiance hivernale, les soirées cocooning et les films de Noël, une question persiste : « Que vais-je offrir ? » Sephora a imaginé une sélection Holidays qui regorge de trésors anti âge.

Hydrating Duo Bauble de Byoma fera de petites merveilles sur la peau. Le coffret Find Comfort de Rare Beauty contient des produits doux et bien pensés. Enfin, The Hydration Edit de The Inkey List propose une sélection de soins hydratants pour une peau radieuse et éclatante, parfaite pour l'hiver. Pour Noël, Mesoestetic a de quoi ravir les plus exigeantes en matière de soins de beauté avec trois coffrets exclusifs, Brightening, Firming et Anti-wrinkle Routine. Ces coffrets en édition limitée seront vos meilleurs alliés pour retrouver une peau douce et hydratée tout au long de l'hiver.

Valmont vous embarque pour les fêtes dans un voyage au cœur des éditions de Noël avec sa collection Blue Odyssey, un calendrier de l'Avent exclusif et tout en prestige. À découvrir également, deux coffrets Storie Veneziane ultra-artistiques en hommage à Murano, une pièce d'art olfactif by Didier Guillon & Aristide Najean Storie Veneziane Extrait de parfum : Blu Cobalto I. Exclusivement dans les boutiques La Maison Valmont.

La Prairie célèbre l'élégance intemporelle et la beauté éternelle avec le lancement de sa nouvelle gamme, Life Matrix Crème Haute Rejuvenation. Cette innovation révolutionnaire promet de réinitialiser la matrice de la peau grâce à la puissance de l'information cellulaire. Le petit bijou de cette gamme, Skin Caviar Crème Luxe. Cette crème riche et raffermissante nourrit, tonifie et redonne à la peau tout son éclat de jeunesse.

Avec sa Crème Yeux L'Absolue, Lancôme inaugure un nouvel âge d'or pour la réduction ultime des rides des yeux. Un soin qui exploite l'intelligence artificielle et garantit une efficacité supérieure prouvée, fondée sur l'innovation. Chez Alpeor, le Soin Regard Ultime, issu du monde végétal alpin est un véritable joyau hydratant, ultra protecteur, à appliquer matin et soir pour retrouver un regard frais et plein de vie. Autre pépite, le Concentré Yeux Dior Prestige, chez Dior, gorgé de peptides restructurants extraits de la rose de Granville. Ce soin d'exception atténue les signes visibles de fatigue du contour de l'œil pour un regard magnifié.

En cette fin d'année, MyBlend prend place à la table des fêtes.

La marque sert son menu de soins experts pour enchâsser toutes celles et ceux pour qui beauté, luxe et élégance vont de pair. De la Crème de Soins au Supersérum en passant par le célèbre Masque LED. Notre coup de cœur hivernal, la Crème Riche Régénérante Anti-âge, hautement concentrée en céramides et en Omega 3-6. Un véritable soin cocooning à l'efficacité optimale répondant à une nouvelle émotion de peau. Autre soin précieux, la Crème Divine Ingrid Millet. L'or, le diamant et le caviar s'invitent dans ce soin anti-âge d'une texture voluptueuse qui enveloppe délicieusement la peau et lui offre confort et bien-être. Disponible chez Nocibé et sur ingridmillet.fr.

Pour réveiller l'épiderme et lui redonner tout son éclat, on mise sur les nouveaux sérums effet peau neuve : Fresh Lotus Youth Resurgacing Dream Sérum, disponible chez Sephora et au Bon Marché, et Sérum Ultimune Concentré Activateur Énergisant Shiseido à dénicher sur shiseido.fr. Sans oublier le nouveau héros anti-âge venu d'Islande, le sérum culte EGF Bioeffect, parfait pour les peaux matures et fatiguées, et l'Huile Sérum Intensive Retinol+ institut Esthederm qui agit sur les rides sans compromettre la tolérance cutanée, à utiliser le soir. Pour une véritable cure de détox, les nouveaux masques purifiants : Aquasource

Aqua Pure Flash Mask de Biotherm et le Masque Charbon Détox Patyka qui absorbe l'excès de sébum et clarifie les peaux ternes asphyxiées par la pollution. Chez Melvita, la Poudre Exfoliante Bouquet Floral affine le grain de peau tout en douceur en retirant cellules mortes et impuretés.

Autre trésor de la régénération cutanée, la Ligne Princièrre Lancaster qui s'appuie sur la puissance des innovations révolutionnaires de la marque en matière de science régénérative depuis 75 ans. Quatre produits d'exception à tester, la Crème, le Sérum, la Crème Yeux, l'Essence, une ligne de beauté à retrouver chez Marionnaud.

Pourquoi ne pas miser sur un soin de beauté en institut ?

Chez Carita, la nouvelle technologie futuriste « Icoone » cible toutes les zones du visage. La praticienne règle l'intensité d'aspiration-compression du robot pour mieux cibler les zones du visage à traiter par de légers massages. Elle s'attarde sur le contour des yeux pour le réveiller, la bouche pour la repulper et l'ovale pour le redéfinir. Elle associe un protocole manuel avec la précieuse gamme Or Réjuvénic Carita, véritable merveille de régénération cellulaire. Un épilogue magique d'une heure pour une peau éclatante et magnifiée.

Autre routine beauté anti-âge en institut, le « Full Face Fitness » réalisé par la papesse du massage Olfá Perbal dans son institut parisien au 10, rue de la Procession. Ce soin combine la technologie de gestuelles de massage profond à une gamme de produits naturels « Bulb for Life », nettoyage en 2 temps, exfoliation, pose d'un masque et d'un glaçon, massage anti-âge manuel en 3 étapes : Kobido, Face sculpting, outils en bois pour drainer et repulper et, pour finir, application de la crème Intense Caviar.

En période hivernale, la peau est mise à rude épreuve pour les personnes sujettes à la couperose et à la rosacée. Le face-à-face avec le miroir peut être difficile pour les personnes atteintes de cette maladie vasculaire inflammatoire chronique. « Cette pathologie peut cependant être efficacement prise en charge par le laser, à condition d'adopter la bonne stratégie », nous explique le Dr Muriel Creusot, dermatologue spécialisée en dermatologie esthétique et lasers, membre de la SFLD (Société française des lasers en dermatologie). « Le laser LCP (laser à colorant pulsé) agit de deux manières, en mode photothermolyse temps court pour éclater les micro-vaisseaux et en mode photocoagulation, temps de tir plus long pour atténuer les rougeurs sans créer de purpura. Les lasers vasculaires peuvent être utilisés pour traiter les formes plus avancées, telles que la couperose et les lésions cutanées. Autre pathologie inflammatoire, le Demodex folliculorum, un acarien minuscule qui vit dans les pores en se nourrissant de l'épithélium et du sébum. Deux objectifs : traiter le fond et, en parallèle, détruire le Demodex. Différentes technologies peuvent être envisagées selon l'indication : IPL, laser à colorant pulsé, laser Nd-YAG, laser jaune, mais aussi radiofréquence fractionnée à micro-aiguilles, lampes LEDs et photothérapie dynamique.


Le Dr Muriel Creusot met en garde les personnes sujettes à ces pathologies. La routine cosmétique doit être simplifiée au maximum et intégrer des produits aux formules adaptées aux épidermes réactifs. Il est recommandé d'éviter les gommages et les peelings, les fonds de teint gras et les corticoïdes locaux sans contrôle médical. 

Photo *LAURENCE LABORIE*
Model Vock @v_vovk
@Systemagency
@catawaymodelmanagement
Make up artist Giulia Carini
@julymua
Hair Stylist @mihaoshima
Styling Juliette Blondel
Thank : Stéphanie @alimage.com_retouche

GLITTER

REFLETS ÉTINCELANTS

La convivialité et l'art d'offrir fusionnent pour créer des souvenirs inoubliables en cette fin d'année. Gucci Beauty donne le ton des festivités dans sa collection de Noël 2024, avec des teintes éblouissantes parsemées de motifs étoilés. Ornés de pierres précieuses, les faux-cils confèrent un air de fête à tous les regards et la Palette Beauté Quatuor insuffle des notes joyeuses à ce maquillage festif. Chez Yves Saint Laurent, les éditions limitées affichent un nouveau motif de fleurs inspiré d'edelweiss, associé au célèbre motif de résille, rehaussé d'une touche de magie. Chez Guerlain, les icônes du maquillage se joignent à la fête, dans une collection limitée, Be Extraordinary. On retrouve des incontournables comme Ombres G et Terracotta, sublimés par de précieux strass pour une collection maquillage audacieuse. Marionnaud, expert dans l'art d'offrir, nous transporte dans l'univers convivial des Halles de Noël. Calendriers de l'Avent et de l'Après, produits et coffrets de maquillage... chacun trouvera le cadeau idéal pour faire plaisir ou se faire plaisir. Notre coup de cœur, la Palette Regard Scintillant avec 48 fards à paupières, aux teintes irisées, satinées, pailletées.

Précieux moments de partage chez Lancôme, avec la collection de Noël en édition limitée qui vous emmène au cœur d'une nuit enneigée dans la plus belle ville du monde, Paris. La palette Celestial Rose créée par Lisa Eldridge, directrice de Création globale du maquillage de la Maison, offre 6 nouvelles teintes envoûtantes qui capturent les couleurs de la nuit parisienne. Aussi précieuse qu'un bijou, chaque teinte est embossée d'un motif étoilé fascinant. À l'extérieur, un boîtier en métal rose doré arbore la légendaire rose Agora, estampée de détails évoquant la voûte céleste.

Chez Givenchy, la période des fêtes est la saison de tous les possibles. La campagne Holiday 2024 rend hommage à la réalisation des rêves et en particulier de celui du visionnaire Hubert de Givenchy. Parée de mille éclats, la façade au décor féerique de l'Hôtel de Caraman incarne toute la magie des fêtes parisiennes. Du Rouge Interdit à Prisme Libre en passant par la palette Le 9, les iconiques de la Maison offrent un look audacieux et éblouissant.

Victoria Beckham Beauty incarne l'élégance moderne et l'innovation, offrant des produits de maquillage haut de gamme qui allient performance et soin, pour les fêtes on adopte les luxueux Satin Kajal Liner, Jewel, Matte ou Shimmer de la Collection de Noël. A découvrir au grand magasin Printemps de la beauté.

Pour les passionnés de maquillage, The Amazing Palette de Sephora Collection réunit des teintes vibrantes pour les fêtes, auxquelles vous pourrez ajouter une petite touche glamour avec l'enlumineur Metal Shot à effet métallique intense de Rabanne.

Pour être belle de la tête aux pieds, les incontournables Fenty Beauty et Fenty Skin proposent une collection de huit coffrets pour jouer la pin-up le soir du réveillon.

Chez Chanel, Valentina Li rehausse l'atmosphère hivernale de nuances inattendues en créant un univers inspiré des dégradés arctiques les plus fantastiques. Dans ce tableau inédit où surprendre est la règle, le rose s'impose en manifeste, exprimant toute la fantaisie d'une collection placée sous le signe de la splendeur de l'hiver. Avec Diamond Dust, le teint rayonne de mille et un flocons ; les joues, l'arcade sourcilière ou encore l'arc de cupidon s'habillent de nacrés flamboyants.

C'est une nuit de bal fascinante qui campe le décor chez Dior avec la collection Holiday 2024 Golden Ball. Peter Philips, directeur de la Création et de l'Image du maquillage met en scène la magie des fêtes enchantées. Dans leur écrin doré, les harmonies Diorshow 5 couleurs déploient leurs nuances raffinées. Autour de tonalités plus douces, 863 Soir de Bal exalte la richesse florale d'un jardin royal à travers le raffinement d'un rose poudré et d'un rose perle, où toutes les subtilités d'un mauve grisé, la sensualité d'un brun taupe et la puissance d'un argent métallique lumineux se déploient. ■



Photo : LAURENCE LABORIE
 Model : Vock @ v_voyk
 Make up artist : Giulia Carini @julymua
 Hair Stylist @mihaoshima
 Manucure Delphine Aissi @delphineaissi_vdalagence
 Styling : Juliette Blondel

PARFUMS

FRAGRANCES
PRÉCIEUSES



GUERLAIN
« Imagine Guerlain Millésime 2024 »
par Shourouk Rhaïem Edition limitée
et numérotée spectaculaire de
l'emblématique Flacon aux Abeilles, 790 €,
3310 pièces disponibles dans le monde.

Photos *LUDOVIC BELMONTE*
Assistant Ernesto Chavola
Réalisation Catherine Rochette
Retouches Fabienne Colin



JEAN PAUL GAULTIER
« Classique Collector Edition » Eau de Toilette
Christmas Collectors 2024
KARL LAGERFELD
« Karl Ikonik » Eau de Parfum pour femme

Photo Ludovic Belmonte



LANCÔME « Absolu 1001 Roses » Eau de Parfum
 Rose & Musk Collection Haute Parfumerie
 Absolu Les Parfums
NOËME PARIS « Vanille de Sambava »
BURBERRY « Goddess » Eau de parfum intense
 Eau de Parfum
HERMÈS « Barénia » Eau de Parfum
KENZO Flower ByKenzo « La Récolte parisienne »
 Eau de Parfum

Photo Ludovic Belmonte



CAROLINA HERRERA
 « Good Girl Sparkling Ice » Eau de Parfum (Édition
 Collector 2024)
CHANEL N°5
 Eau de Parfum Edition limitée de Noël
COTY
 Infiniment Coty Paris « Encore une fois » Parfum

Photo Ludovic Belmonte



DANS LE NOIR ?
Eau de Parfum de Nuit
YVES SAINT LAURENT
« Libre » YSL Eau de Parfum édition limitée
MIZENSIR
« Legend Leather » Création Alberto Morillas Eau de Parfum
GIVENCHY
« L'Interdit » Eau de Parfum Intense

Photo Ludovic Belmonte



NINA RICCI
« Vénus Nina » Eau de Parfum
CHRISTIAN DIOR
Ambre Nuit « Esprit de Parfum »
Collection Privée Extrait de Parfum

Photo Ludovic Belmonte

FRENCH GLAM

*DRESSING D'HIVER, DES PIÈCES FORTES
ET DES MATIÈRES SENSUELLES*

LOUISE MONOT & SAMIR BOITARD

Complices à l'écran comme dans la vie, l'actrice Louise Monot et son partenaire de jeu Samir Boitard se sont rencontrés en 2014 sur le tournage du téléfilm « Où es-tu maintenant ? ». Ils se sont retrouvés en dehors des plateaux de tournage pour ne plus se quitter. Entourés de leurs deux adorables petites filles, ils filent le parfait amour depuis leur première rencontre. Pour Glint Magazine, entre deux tournages, ils se sont prêtés au jeu du photographe Bruno Fabbris le temps d'une séance photos. Nous retrouverons Samir sur Netflix dans la saison 2 de « Pax Massilia » réalisée par Olivier Marchal et dans « La disparue de Compostelle », une série de 6x52 pour France 2, réalisée par Floriane Crepin. Quant à Louise, nous la verrons dans « Père Noël à domicile », un unitaire réalisé par Manu Jucla qui sera diffusé sur M6 en décembre, et « Le Roi se Meurt... Presque » de Frédéric Petitjean, tournage prévu au printemps 2025.

En attendant, nous les accueillons avec plaisir dans nos pages mode de l'hiver 2024.

Photos *BRUNO FABBRIS*
Styliste Marie Revelut
Mise en beauté et cheveux
Magali Markan Be Agency

Samir
Chemise *SÉBLINE*
Veste *ZEUS+DIONE*
Louise
Veste *ZEUS+DIONE*





Samir
Pantalon gilet manteau **TIBUSH PARIS**
Chemise **HIGHLIGHT**
Lunettes **IRON**
Louise
Veste **FELL THE LOTUS**
Bas de maillot de bain **AMBAS**
Collants **FALK**
Shoes **MAISON ERNEST**





Veste et chemise **EMMANUEL UNGARO**
Pantalon **JITROIS**



Samir
Veste et chemise **EMMANUEL UNGARO**
Louise
Robe **ZEUS+DIONE**
Chaussures **MAISON ERNEST**



Veste **EMMANUEL UNGARO**
Broche **IRIS KAOZA**
Boucle d'oreille et bague **JANE SCHMITT**



Veste et pantalon **ZEUS + DIONE**
Shoes **ARCHE PARIS**
Manteau **POSSERY**

COURCHEVEL

STATION DE LÉGENDE, COURCHEVEL, DANS LA VALLÉE DE LA TARENTEISE, EN SAVOIE, FAIT PARTIE DE CES DESTINATIONS ICONIQUES QUI FONT RÉVER AMATEURS DE SKI, AMOUREUX DE LA MONTAGNE ET ÉPICURIENS GLOBE-TROTTEURS

Par Catherine Rochette

Courchevel se réinvente à nouveau pour offrir des expériences toujours plus mémorables et raffinées à ses visiteurs. À l'occasion de l'hiver 2024-2025, de nouvelles tables et des collaborations prestigieuses viennent enrichir la station, portées par des établissements de renom. Courchevel s'impose plus que jamais comme une destination incontournable pour les amoureux de l'art de vivre à la montagne. Focus sur les nouveautés encore méconnues à ne pas manquer cet hiver.

MAISON TOURNIER : six nouvelles adresses pour une expérience exclusive. Acteur emblématique de Courchevel, la Maison Tournier élargit son offre avec six nouveaux lieux, chacun conçu pour offrir une ambiance unique et des moments d'exception. Parmi les nouveautés, La Cabane, La Cantine combinent un restaurant de bord de piste le midi et un espace animé d'après-ski le soir, incluant un terrain de pétanque intérieur, une première dans la station. La Kasbah, qui remplace le bar L'Équipe, ouvre ses portes et invite les visiteurs à savourer une cuisine orientale authentique, allant des couscous aux tajines. L'hôtel Le Pilatus enrichit également son offre culinaire avec La Maison du Coucou, restaurant aux prix raisonnés sous la direction de l'ancien chef du Cap Horn, ainsi que L'Anerie des Pistes, dédiée aux spécialités savoyardes. Et le nouveau The Cat Club, fruit d'une collaboration avec Indie Groupe, promet des soirées festives avec des DJs et des invités exclusifs, réinventant la scène nocturne de la station.

MAISON PINTURAUT une nouvelle distinction de prestige et une nouvelle table. Joyau de La Maison Pinturault, l'Hôtel Annapurna s'illustre en recevant la Clef Michelin, une reconnaissance qui souligne son engagement pour une hospitalité d'exception. Sous la direction de Sandra Pinturault, cet établissement prestigieux continue de se distinguer par son luxe raffiné et son sens du détail. Cette distinction met en lumière les plus hauts standards de qualité, de confort et de service, que l'Hôtel Annapurna continue de poursuivre avec passion et innovation. Depuis 50 ans maintenant, l'hôtel se distingue comme une destination de choix avec pour objectif

principal d'offrir aux clients une expérience inoubliable, où le luxe et l'attention aux détails se marient harmonieusement pour créer des souvenirs durables. Pour la saison 2024-2025, l'Annapurna dévoile également « Rendez-Vous », une nouvelle table mettant à l'honneur la cuisine traditionnelle française. Le chef Jean-Rémi Caillon revisite des classiques comme le saumon à l'oseille, les œufs en meurette, tandis que le pâtissier Téophane Faucher propose des créations sucrées emblématiques comme la crêpe Suzette et le soufflé à la chartreuse, sans oublier la Courchevelle, pâtisserie signature aux pralines roses. Adapté aux groupes et aux familles, « Rendez-Vous » offre 80 couverts modulables, à l'intérieur comme sur sa terrasse en bord de piste. Chaque jeudi soir, le restaurant vous propose une ambiance festive, en hommage aux célèbres soirées animées de l'hôtel d'autrefois.

GROUPE BARRIÈRE innovations culinaires et bien-être. Le Groupe Barrière enrichit l'offre gastronomique de Courchevel avec l'arrivée de Loulou au Palace Barrière Les Neiges. Ce restaurant parisien réputé s'installe dans la station avec une carte inspirée des Alpes et de l'Italie, avec ses spécialités comme la pizza à la truffe et la pasta al pomodoro. La décoration, signée Corinne Sachot, marie tradition savoyarde et touches contemporaines, créant un lieu aussi chaleureux que raffiné. Côté bien-être, l'Hôtel Barrière Les Neiges enrichit son offre bien-être avec la collaboration d'Élodie Baheria, experte de renommée internationale en soins esthétiques avancés et fondatrice de SeeMyCosmetics. Ses protocoles exclusifs, tels que le soin régénérant "Oxygène & Collagène" et le traitement capillaire Exolistic Régénération®, combinent innovation et naturalité pour offrir une expérience de beauté durable.



L'HÔTEL ANNAPURNA



Ateliers beauté et soins personnalisés rythmeront la saison, assurés par des équipes formées aux méthodes de pointe, garantissant aux hôtes un bien-être luxueux et holistique dans un cadre alpin d'exception.

LA SIVOLIERE : Un nouveau Chef pour sublimer la table de Courchevel. Cet hiver, l'hôtel La Sivolière accueille le chef Nicolas Perrin, formé à l'école Ferrandi et ancien collaborateur de Frédéric Anton. Sa cuisine revisite avec élégance les grands classiques français, comme le foie gras, la soupe à la châtaigne et les ris de veau, sublimant chaque plat avec des produits locaux et de saison. Cette approche gastronomique propose aux hôtes de La Sivolière une expérience chaleureuse et authentique, parfaite pour des dîners gourmands en toute intimité.

LE TIGRE EN SCÈNE : la nouvelle adresse pour une pause snacking. Olivier Fargier, créateur des emblématiques Funky Fox, Éléphant et Pélican, lance cette saison Le Tigre, un snack-bar contemporain situé sur le front de neige de Courchevel Moriond (Courchevel 1650). Conçu pour offrir une pause conviviale en journée, Le Tigre s'impose déjà comme un lieu incontournable pour les skieurs en quête de saveurs et de détente, ouvert tous les jours jusqu'à 18 h.

RESTAURANTS AVA & AZIMUT : Julien Moulinet dévoile AVA Restaurant. Après 20 ans de présence à Courchevel, Julien Moulinet vient d'inaugurer Ava Restaurant, apportant une touche de modernité et d'élégance à la cuisine bistro. Avec une décoration mêlant bois, cuir, velours et teintes terracotta et bleu nuit, le restaurant se distingue par une ambiance à la fois chaleureuse et contemporaine. En association avec Clothilde Guenzi, Mathias Grousset et Chloé Bazin, Julien Moulinet transforme également le restaurant Azimut - Le Praz en La Meule, un établissement typiquement savoyard qui ouvre le 6 décembre 2024. Dans un cadre de chalet traditionnel, les convives pourront savourer des plats de montagne comme la raclette, la fondue et la pierrade, agrémentés de vins soigneusement sélectionnés.

CHIC NONA : s'installe au Grand Hôtel. Chic Nonna, institution florentine de la gastronomie italienne, ouvre ses portes au Grand Hôtel, établissement du Groupe Lavorel, situé au cœur de Courchevel 1850. En partenariat avec le Groupe Annie Famose, déjà à l'origine de La Ferme Saint-Amour, Kinugawa et Le Café, cette nouvelle adresse italienne promet une expérience culinaire ...



HÔTEL LES PEUPLIERS.

LOULOU AU PALACE BARRIÈRE LES NEIGES.



... raffinée mêlant l'authenticité italienne à l'élégance alpine. Chic Nonna met à l'honneur les grands classiques de la cuisine italienne, notamment la célèbre Calamarata Ai Frutti Di Mare. Les produits, comme la burrata des Pouilles et les pâtes fraîches, sont directement importés d'Italie pour offrir une qualité irréprochable. Le restaurant propose également une cave à vins prestigieuse et une carte de cocktails et mocktails pour accompagner les repas dans une atmosphère chaleureuse. Chaque soir, le lieu se transforme en un espace festif animé par un DJ résident, mêlant deep-house et classiques italiens pour prolonger la soirée dans une ambiance conviviale et vibrante. Plus qu'un simple restaurant, Chic Nonna Courchevel est une véritable déclaration d'amour à la cuisine italienne traditionnelle, où chaque plat rend hommage à des générations de savoir-faire culinaire, inspirées par l'âme des « Nonna » italiennes.

CHEVAL BLANC COURCHEVEL : s'enrichit de nouveaux soins et élargit son offre culinaire. Imaginée comme un refuge d'exception au sommet, la



Maison Cheval Blanc Courchevel offre une expérience résidentielle exclusive avec un service attentionné où il fait bon se retrouver et s'évader. Elle accueille un Spa Cheval Blanc proposant une nouvelle ligne de soins exclusifs signés Guerlain et développe de manière pointue son art culinaire. Avec notamment Le 1947, restaurant gastronomique récompensé par trois étoiles au Guide Michelin et orchestré par le chef Yannick Alléno. Le Restaurant de Cheval Blanc Courchevel propose une carte traduisant la vision du chef du restaurant idéal dans un hôtel, à toute heure de la journée.

HOTELLELANA : renforce son offre bien-être. L'hôtel Le Lana, établissement 5 étoiles emblématique de Courchevel 1850, incarne le raffinement et l'élégance alpins depuis plusieurs décennies. Cet hiver, il renforce son offre bien-être avec un spa by Clarins entièrement rénové. Parmi les nouveautés, un espace extérieur a été aménagé, incluant un jacuzzi, un sauna et un bain polaire pour une expérience revitalisante en plein air. À l'intérieur, la piscine a été modernisée avec des écrans grand format pour une évasion sensorielle unique.

AUTRES LIEUX INCONTOURNABLES

L'ALPES HOTEL DU PRALONG est un véritable cocon de confort très prisé des skieurs. Sur la terrasse, gourmandises et élégance se côtoient autour d'un braséro dans une ambiance conviviale. Cette atmosphère douce et réconfortante se prolonge au spa, où il fait bon se ressourcer après une intense journée au grand air. Le soir venu, le restaurant Le Musher invite les hôtes à



COURCHEVEL

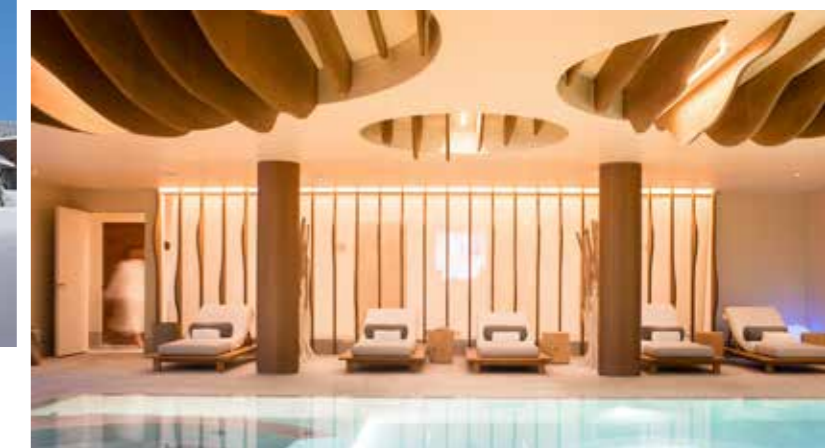
L'ALPES HÔTEL DU PRALONG



CHEVAL BLANC COURCHEVEL
RESTAURANT GASTRONOMIQUE LE 1947




SIX SENSES RÉSIDENCES & SPA COURCHEVEL



une expérience gustative célébrant les saveurs réconfortantes de la montagne, et pour terminer la soirée, les mixologues du Bad Musher Bar vous font voyager à travers de délicieux cocktails.

SIX SENSES RESIDENCES & SPA COURCHEVEL : situé au cœur de Courchevel 1850, le Six Senses Résidences & Spa propose des appartements de prestige et duplex de style contemporain, avec une vue dégagée sur les montagnes depuis les balcons et terrasses. Les clients peuvent profiter du magnifique Spa avec piscine intérieure chauffée, saunas, hammam, jacuzzi et salle de sport. Pour dîner, le célèbre restaurant Sumosan propose une belle carte de plats japonais contemporains et de sushis. Une conciergerie est également mise à disposition des clients pour répondre à leurs besoins.

HOTEL LES PEUPLIERS : situé au pied de la forêt, au bord du lac, dans le village de Courchevel Le Praz, l'hôtel Les Peupliers dispose de 18 chambres confortables et modernes réparties sur 3 niveaux. Côté gastronomie, le chef Jean Rémi Caillon apporte son savoir-faire culinaire à la Table de Mon Grand-Père ainsi qu'à L'Étable des Lys. Dictées par le rythme des saisons, les cartes laissent libre cours aux inspirations de ce « chef-cueilleur », où saveurs et textures s'équilibrent dans l'assiette. L'hôtel vous invite également à une parenthèse de bien-être et de détente avec sa gamme de soins Thémaé. 

Office du tourisme : Salle de la Croisette, Courchevel 1850,
73120 Courchevel Téléphone : 04 79 08 00 29
Site internet : www.courchevel.com



HÔTEL LE LANA

PARTIR

LES TRÉSORS CACHÉS DE LLORET DE MAR

Par Catherine Rochette

DEPUIS DES DÉCENNIES, LA COSTA BRAVA ATTIRE LES TOURISTES DU MONDE ENTIER POUR SES JOLIES PLAGES, SES NIGHT-CLUBS, SES TAPAS ET SA CONVIVIALITÉ, MAIS SAVIEZ-VOUS QUE DE NOMBREUSES VILLES DE CATALOGNE CACHENT DE VÉRITABLES TRÉSORS CULTURELS ?

Avec ses 11 kilomètres de côtes et ses charmantes petites criques, à seulement une heure de Barcelone, Lloret de Mar est une ville balnéaire espagnole qui regorge d'un riche patrimoine. Des maisons seigneuriales de style néoclassique transformées en musées, des châteaux perchés sur les hauteurs, des églises et chapelles inspirées de l'art du mouvement moderniste et tant d'autres chefs-d'œuvre architecturaux à découvrir.

Petit voyage dans le passé... L'histoire de Lloret est celle d'un village de bord de mer avec ses habitants, les Lloretencs, des pêcheurs et navigateurs vaillants et audacieux partis à l'aventure sur la Méditerranée. Au cours du XIXe siècle, beaucoup de Catalans émigrèrent vers le Nouveau Continent, surtout à Cuba dans l'espoir de construire une vie meilleure. Parmi eux de très jeunes, 13 ou 14 ans, certains ont fait fortune dans des commerces de détail, magasins d'import-export, cafés, distilleries... d'autres devinrent de grands banquiers ou d'importants financiers. À leur retour, après s'être enrichis outre-mer, ils furent surnommés les « Indianos » ou encore « Américanos ». Pour mériter ces appellations, il fallait être parti pauvre de Lloret de Mar, avoir fait fortune en Amérique et être revenu au village avec un capital permettant de vivre de ses rentes. Ils partageaient leur richesse en construisant de splendides demeures en bord de mer qui font partie de nos jours d'un héritage historique qui a marqué de façon pérenne la personnalité de Lloret de Mar.

Au fil des années, nombre de ces maisons ont été rasées pour faire place à des complexes hôteliers plus modernes. Il reste cependant d'anciennes maisons seigneuriales, datant de la seconde moitié du XIXe siècle, qui ont été protégées. Ces magnifiques demeures nous replongent dans l'histoire de Lloret de Mar, comme la maison Can Garriga. Vers 1860, Enric Garriga i Mataró et son frère entreprirent un périple audacieux vers les terres cubaines. Après avoir fait fortune en créant une entreprise de matériaux de construction, ils revinrent dans leur ville natale de Lloret de Mar en 1887 pour faire construire leur maison familiale. Située sur la Promenade Verdaguier en bord de mer, la maison Can Garriga, propriété

El Castell de Lloret



Jardins de Santa Clotilde



Musée de la Mer Can Garriga

Église de Sant Romà

aujourd'hui de la mairie, fait partie des maisons de style indiano les plus importantes de Lloret de Mar et accueille le Musée de la Mer. Symbole d'un passé glorieux rappelant l'époque où les habitants de Lloret pariaient faire fortune aux Amériques. Dès son arrivée, le visiteur est plongé dans un voyage au cœur de l'histoire de Lloret et de son étroite relation avec la mer.

Autre maison de style indiano, Can Font, construite en 1877 par le maître d'œuvre de Lloret Félic Torras i Mataró sur la demande de Nicolau Font i Maig, célèbre « américain » ayant fait fortune à Cuba, qui revint à Lloret pour y passer les dernières années de sa vie dans sa spectaculaire demeure lloretenca qui est devenue depuis une maison-musée.

Réalisée dans un style néoclassique, sa façade brille artistiquement par des détails de toute beauté. L'intérieur reflète la richesse du travail artisanal de l'époque, fresques, vitraux, mosaïques et céramiques.

Autre petit joyau catalan, l'église paroissiale de Sant Romà. En vous promenant dans le centre historique de Lloret de Mar, vous découvrirez la ravissante place de l'Église et son édifice patrimonial construit dans deux différents styles, en premier, la façade style gothique réalisée entre 1509 et 1522 dévoilant un somptueux portail, puis sur les côtés, vous apercevrez une explosion de couleurs sur les coupes et mosaïques représentant les douze apôtres, dans un style inspiré de l'art du mouvement moderniste de la fin du XIXe siècle.

Autre pépite protégée, la Chapelle Santa Cristina. Surplombant les plages de Santa Christina et de Treumal, dans un domaine de 10 hectares de forêts, se dresse la chapelle construite en 1764, qui remplace l'ancienne chapelle en place depuis 1354. À noter, la collection impressionnante de maquettes de navires du XVIIIe siècle dans la nef principale, avec une collection de peintures et de parchemins datant de 1422.

Des balades pédestres sont organisées sur les sentiers pour découvrir le littoral avec une vue impressionnante sur la mer. Au passage, on peut admirer le paysage et visiter le château de Sant Joan, ou El Castell de Lloret pour une expérience immersive et finir le parcours par les jardins de Santa Clotilde. Construit sur le modèle de la Renaissance italienne, ce jardin est un véritable exemple du mouvement Art nouveau en Catalogne ; terrasses...



PARTIR



Maison-musée Can Font



Hôtel de Sant del Bosc



Domaine viticole de Sant del Bosc



Restaurant Freu Hôtel Melià

... superposées, chemins qui s'entrecroisent, sculptures, fontaines et bassins en font un lieu d'une grande beauté. On peut également accéder aux plages de Tossa jusqu'à Calella en bateau et visiter les petites criques avoisinantes.

Où dormir à Lloret de Mar ? Les complexes hôteliers ne manquent pas. Mais l'offre hôtelière se réinvente avec des hôtels beaucoup plus standing comme, l'hôtel Sant Pere Del Bosc. Un chef-d'œuvre d'architecture, avec plus de mille ans d'histoire. Cet ancien monastère bénédictin, qui remonte à l'an 986, appartient toujours aux descendants de Nicolau Font i Maig, qui fut à l'origine en 1898 de la restauration du sanctuaire dédié à la Vierge Maria de Gracia. Le monastère de Sant Pere Del Bosc héberge aujourd'hui un magnifique hôtel 5 étoiles, avec 17 chambres au charme fou, un restaurant qui propose un menu dégustation avec des plats raffinés et créatifs, une ancienne chapelle, véritable petit bijou historique, et un domaine viticole de trois hectares qui offre d'excellents crus.

Autre petit écrin intimiste, l'hôtel Santa Marta. Situé à l'écart de l'agitation du centre ville, dans une zone boisée de 7 hectares. Cet hôtel luxueux propose un service raffiné et élégant avec une vue à couper le souffle sur la plage de Santa Cristina. On peut déjeuner et dîner sur la terrasse du restaurant 58 qui propose une carte gastronomique élaborée par le chef Josep Arbòs Ventòs, basée sur les produits de saison qui rendent hommage aux recettes de la Costa Brava et de Catalogne.

Autre lieu, autre style, l'hôtel Melià. Un hôtel flambant neuf qui a ouvert ses portes en juin dernier en plein cœur de Lloret de Mar, à 5 minutes seulement de la plage. Dans un parc arboré, ce complexe hôtelier dispose de 200 chambres spacieuses et élégantes, d'un spa, d'une piscine, et propose trois restaurants ; avec une carte gastronomique au restaurant « Freu » où vous dégusterez des plats savoureux préparés par le chef Toni Valhondo, comme les coquilles Saint-Jacques, les croquettes de petits calamars dans leur encre, le turbot et son émulsion au poivre de Sichuan, et pour finir, une spécialité de dessert catalan, le Mel i Matò, avec fraises, miel et noix caramélisées. On vous conseille aussi le cocktail Daiquiri, une spécialité de la région à savourer au bar de l'hôtel, un véritable délice rafraîchissant.

Vous apprécierez également de délicieux cocktails au pool bar de l'hôtel L'Azure. L'hôtel dispose d'un spa de 600 mètres carrés avec piscine chauffée et couloir de nage, jacuzzi et salle de sport. Après une grande balade sur la plage, vous pourrez passer un agréable moment au Cocoon Wellbeing & Spa, où sont prodigués des soins et des massages sur mesure. Pour aller dîner en dehors des hôtels, on vous recommande les restaurants, Vela Mar et le Gammarus, en bord de plage, qui proposent à la carte des spécialités catalanes de poissons et tapas dans un cadre agréable. Et pour vous rendre à Lloret de Mar, la compagnie aérienne Vueling propose toute l'année des vols quotidiens directs au départ de Paris (CDG et Orly) vers Barcelone ainsi que des vols hebdomadaires depuis de nombreuses villes. Pour ceux qui le souhaitent, la compagnie continue d'améliorer l'expérience de ses passagers en offrant des services premium à bord, tout en conservant des tarifs compétitifs.

Un séjour culturel idéal à programmer pour passer les fêtes de fin d'année dans la douceur de la Costa Brava.



Chapelle de Santa Cristina



Hôtel Santa Marta



Cocktail Daiquiri



Hôtel L'azure



Hôtel L'azure

Office Tourisme Lloret de Mar (Espagne) : www.lloretdemar.org
Hôtel Melià - Restaurant Freu : www.melia.com
Hôtel L'azure : reservation@lazure-hotel.com
Hôtel Sant Pere del Bosc : www.hotelsantperedelbosc
Hôtel Santa Marta : www.hotelsantamarta.es
Domaine viticole de Sant del Bosc : [@dominidesantpere](https://twitter.com/dominidesantpere)
Restaurant Velamar : www.velamarcostabrava.com
Restaurant Gammarus : www.gammarus.es
Musée de la Mer Can Garriga : www.lloretmar.org
El Castell de Lloret expérience [@castelldelloretdemar](https://twitter.com/castelldelloretdemar)

PARTIR



SÉJOUR WELLNESS AU LILY OF THE VALLEY

Par Catherine Rochette


C'EST LE MOMENT DE CHOISIR UN PROGRAMME WELLNESS SUR MESURE AU LILY OF THE VALLEY.
OUVERT TOUTE L'ANNÉE, L'HÔTEL 5* ACCUEILLE SES HÔTES DANS UN CADRE LUXUEUX AU CŒUR DU DOMAINE DU CAP LARDIER,
FACE À LA MER MÉDITERRANÉE.

La méthode Wellness se décline autour de trois piliers : gastronomie, minceur, soins et sport. L'approche gastronomique nutritionnelle développée avec le nutritionniste Jacques Fricker permet de combiner l'atteinte des objectifs et le plaisir. Cette approche est couplée à des soins personnalisés en fonction des besoins grâce au savoir-faire de thérapeutes. Des séances de sport indoor et outdoor de plus ou moins haute intensité sont prodiguées dans ce cadre idyllique et bienveillant. L'hôtel offre à ses convives quatre programmes pour atteindre un poids idéal avec plaisir : prioriser le self-care en repensant son mode de vie, améliorer ses performances sportives et optimiser sa longévité. Des actions ciblées avec des soins d'exception : SLIM & FIRM, pour une silhouette sculptée et raffermie grâce aux techniques du cupping et du massage manuel. RESTORE & BOOST favorise et accélère la récupération musculaire à l'aide de techniques manuelles, d'étirements, de cataplasmes et d'une action par le froid. DETOX favorise le drainage et l'élimination des toxines, grâce à un enveloppement au gingembre couplé à des techniques de drainage manuel et l'utilisation d'une brosse à sec ; on retrouve une sensation de bien-être et de légèreté. YOUNGER LONGER, Better-Aging (visage et corps) pour renforcer sa mobilité. Une sensation de bien-être et de souplesse retrouvée grâce à l'accent mis sur la mobilité du corps et l'acupression couplée à l'utilisation de gua sha pour une peau liftée et hydratée.

Le Shape Club est doté des dernières technologies de pointe comme une chambre de cryothérapie, efficace pour

stimuler la production de collagène et le renouvellement cellulaire. Après la pesée et le calcul de votre indice IMG au Shape Club, vous aurez droit à un entretien avec un nutritionniste, suivi d'un programme personnalisé. Étude approfondie de votre peau, soins du visage avec les produits de la marque Biologique Recherche, hydrofacial, led thérapie, et radiofréquence avec le programme Indiba Deep Care pour raffermir, drainer et remodeler votre corps.

Grâce à ses installations sportives, son Club nautique et son équipe de coaches experts dans leurs domaines, Lily of the Valley permet aux résidents de poursuivre leurs objectifs en fonction de leurs envies. Longe-côte dans l'eau cristalline de la Méditerranée toute l'année, VTT électrique et randonnée sur les chemins du Cap Lardier, ou encore séance de stretching, yoga et boxe sont autant d'exemples de la large offre de sports qui est proposée. Le Shape Club, doté d'une piscine semi-olympique chauffée toute l'année, d'une salle de sport équipée par Technogym et de plusieurs studios de coaching, permet de s'adapter au programme et aux besoins de chaque convive.

Dans le cadre des séjours Wellness, le chef Vincent Maillard propose des menus Détox et Sportif sains et équilibrés avec une cuisine composée de produits de saison et locaux. Pourquoi ne pas faire un petit écart à l'occasion du réveillon de la Saint-Sylvestre ? Les chefs de Lily of the Valley vous feront voyager à travers les époques avec un menu mettant la gastronomie française à l'honneur. Dans l'ambiance chaleureuse du Vista, ce dîner unique sera accompagné d'un groupe de musique reprenant les classiques du répertoire musical français et d'animations festives pour vous faire (re) découvrir l'héritage culinaire français. 



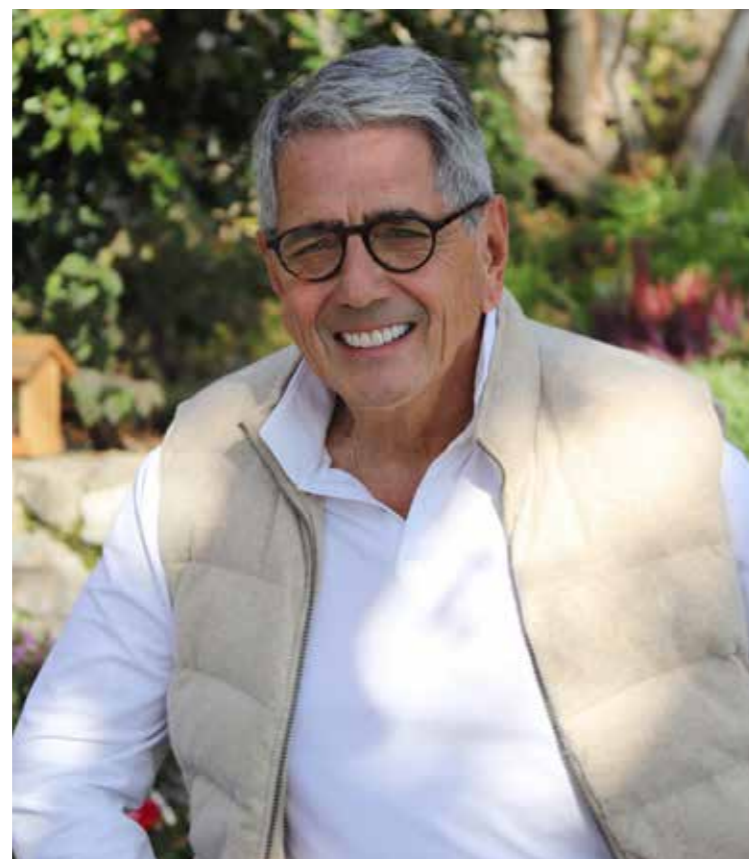
Lily of the Valley
Plage de Gigaro 83420 La Croix-Valmer
Tél +33 (0)4.22.73.22.00

PAVILLON HENRI IV

UNE ADRESSE ROYALE

Par Catherine Rochette

CHARLES-ÉRIC HOFFMANN



Un bel endroit pour une parenthèse enchantée aux portes de Paris. Dans un cadre verdoyant, le Pavillon Henri IV propose des week-ends cocooning avec, au programme, massages drainants, rééquilibrants et relaxants. Sans oublier le délicieux brunch du dimanche servi dans le restaurant panoramique avec vue à couper le souffle sur la Vallée de la Seine.

Nouveautés à ne pas manquer : midi et soir, le restaurant propose un menu bistrannique et tous les jeudis, vendredis et samedis, des soirées musicales piano jazz dans le magnifique salon face à la cheminée autour de délicieux cocktails signature. À noter, une soirée festive pour le réveillon du 31 décembre 2024, avec un savoureux dîner orchestré par le chef Éric Lurthy.

En attendant de découvrir toutes ces nouveautés, retour sur ce lieu royal !

Le Pavillon Henri IV a été construit sur la terrasse de Saint-Germain-en-Laye à l'emplacement de l'Ancien Château Royal sous le règne d'Henri II en 1556. Le Roi Louis XIV poussait son premier cri dans l'oratoire, le 5 septembre 1638. Ce lieu fut sa résidence de 1666 à 1682, puis fut cédé au Comte d'Artois, frère du Roi et futur Charles X. Racheté par un entrepreneur en 1825 pour en faire un restaurant, il est aujourd'hui propriété de M. Charles-Éric Hoffmann, président de la Compagnie d'exploitations hôtelières, qui a décidé de redonner au lieu toutes ses lettres de noblesse.

À la tête également du Mas des Baronnières dans la Drôme provençale, du Manoir des Chevaliers de Guiry au Perchay dans le parc naturel du Vexin et de La Table du IV à Saint-Germain-en-Laye, Charles-Éric Hoffmann



fourmille de projets. Entrepreneur passionné de conservation de patrimoine, il est tombé sous le charme de ce lieu royal, visité le 29 mai 2002 et acheté un mois plus tard. Il se lance alors dans d'importants travaux de rénovation pour en faire un hôtel 4 étoiles qui abrite 42 chambres, un restaurant, des salons de réception et de séminaire et un espace soins et massage.

L'hôtellerie, il connaît ! École hôtelière de Lausanne, ancien directeur d'hôtels et palaces parisiens, hôtel Le Crillon place de la Concorde, le Plaza Athénée avenue Montaigne, le Lutétia Rive Gauche et l'hôtel Saint-Paul à St Paul de Vence. M. Charles-Éric Hoffmann aime relever les défis et souhaite à moyen terme, créer des lieux holistiques, où il fait bon vivre. Nous l'avons rencontré dans son havre de paix des Baronnières afin qu'il nous parle de ses projets.

« Dans mes projets 2025, je souhaite terminer la première phase des travaux d'embellissement du Pavillon Henri IV, créer une extension de l'hôtel avec de nouvelles chambres et un Spa de 1 000 m2 comprenant espace fitness, couloir de nage, hammam, jacuzzi », nous confie le propriétaire des lieux. « Je souhaite proposer aux convives des séjours à thème, ainsi que des séjours Wellness, afin de faire de ce lieu prestigieux un sanctuaire de bien-être loin du tumulte parisien. Pour m'accompagner sur ces projets, je viens d'engager un nouveau directeur, Marc Chevalier. Ce professionnel de l'hôtellerie de luxe a dirigé des établissements 5 étoiles et apportera une nouvelle dimension au Pavillon Henri IV », précise le propriétaire.

Cette maison emblématique de Saint-Germain-en-Laye, reflet de l'excellence et de l'art de vivre, est destinée à un avenir radieux et pourquoi pas à une 5e étoile. 🏆



Pavillon Henri IV 19-21 rue Thiers 78100 Saint-Germain-En-Laye
Tél +33(0)1 39 10 15 15 +33(0)1 39 73 93 73 reservation@pavillonhenri4.fr

PARTIR

LES MANOIRS DE TOURGÉVILLE

Par Catherine Rochette



UNE EXPÉRIENCE DOUX RÊVES

EN NORMANDIE

SITUÉS À TOURGÉVILLE, LES MANOIRS METTENT EN SCÈNE UN ART DE VIVRE DOUILLET À QUELQUES PAS DES LÉGENDAIRES PLANCHES DE DEAUVILLE. S'ÉVADER AUX MANOIRS DE TOURGÉVILLE, LE TEMPS D'UNE SOIRÉE OU D'UN WEEK-END, ET SE DÉCHARGER DU MONDE EXTÉRIEUR.

Le maître des lieux a imaginé un environnement chaleureux pour que votre nuit soit apaisante et la plus belle possible.

Avec des chambres réinterprétées pour créer un cocon consacré au bien dormir, vous serez dans l'ambiance dès votre arrivée, lumières tamisées, doux parfum de sauge et vous vous laisserez bercer par le crépitement des flammes du feu de cheminée. Vous profiterez pleinement de votre bain, l'hôtel mettant à votre disposition tous les essentiels pour un lâcher-prise total afin de faire de ce moment une parenthèse singulière unique.

Vous pourrez entrer réellement dans cet univers « Doux Rêves », on demandant un room-service avec les plats imaginés par le chef Emmanuel Andrieu.


À la nuit tombée, une bouillotte vous réchauffera, les taies d'oreiller en soie vous apaiseront et vous vous abandonnerez aux doux sons de la boîte Morphée. Le lendemain, direction le spa Esthederm pour un subtil et dernier moment précieux avec un accès libre à la piscine couverte et chauffée toute l'année à 28°. L'expérience Doux Rêves* comprend, pour 2 personnes, la nuitée dans une suite triplex avec cheminée, soin de beauté Esthederm et petit-déjeuner.

Entourés de haras, les Manoirs de Tourgéville invitent à de belles promenades, mais aussi au bonheur du farniente pour profiter des espaces de bien-être. S'offrir un moment d'évasion au sauna constitue la première partie du programme détente que l'on peut poursuivre dans les deux cabines de relaxation.

Pratiquer des cours de yoga dans le parc de 7 hectares, faire quelques exercices de mise en forme dans l'espace fitness, échanger quelques balles



sur les courts de tennis, faire une partie de pétanque endiablée ou encore profiter d'une balade à vélo. Une remise en forme et en beauté dans un lieu où le charme l'emporte pour un art de vivre « à la française » si convoité.

Le restaurant Le 1899 et le Bar Lounge ont été entièrement repensés par Marine Ugo. L'architecte a créé un espace aux notes contemporaines, douces et chaleureuses. L'endroit idéal pour goûter la cuisine d'Emmanuel Andrieu. Amoureux des aromates et des herbes parfumées qu'il puise dans son potager, le chef apporte à la cuisine normande un accent du Sud pris à l'Hôtel Byblos, lorsqu'il secondait le chef du Palace. 

* Expérience Doux Rêves à partir de 550 € (hors jours fériés et vacances scolaires. Offre valable jusqu'au 20 décembre 2024).

Les Manoirs de Tourgéville – Hôtel 4 étoiles
668 Chemin de l'Orgueil, 14800 Tourgéville
www.lesmanoirstourgeville.com



PARTIR

YNDŌ

UNE NOUVELLE CONCEPTION DU LUXE

Par Catherine Rochette

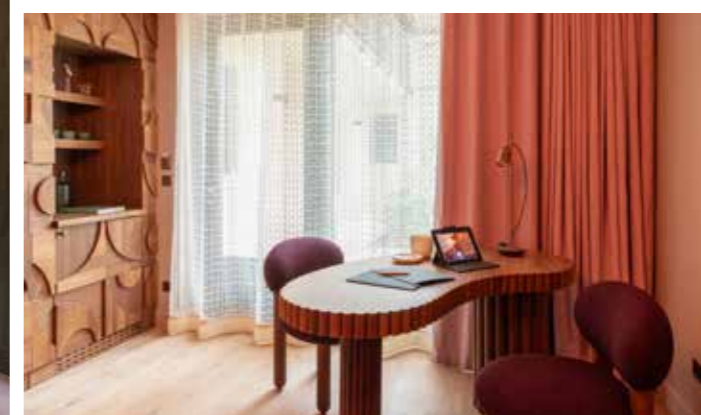
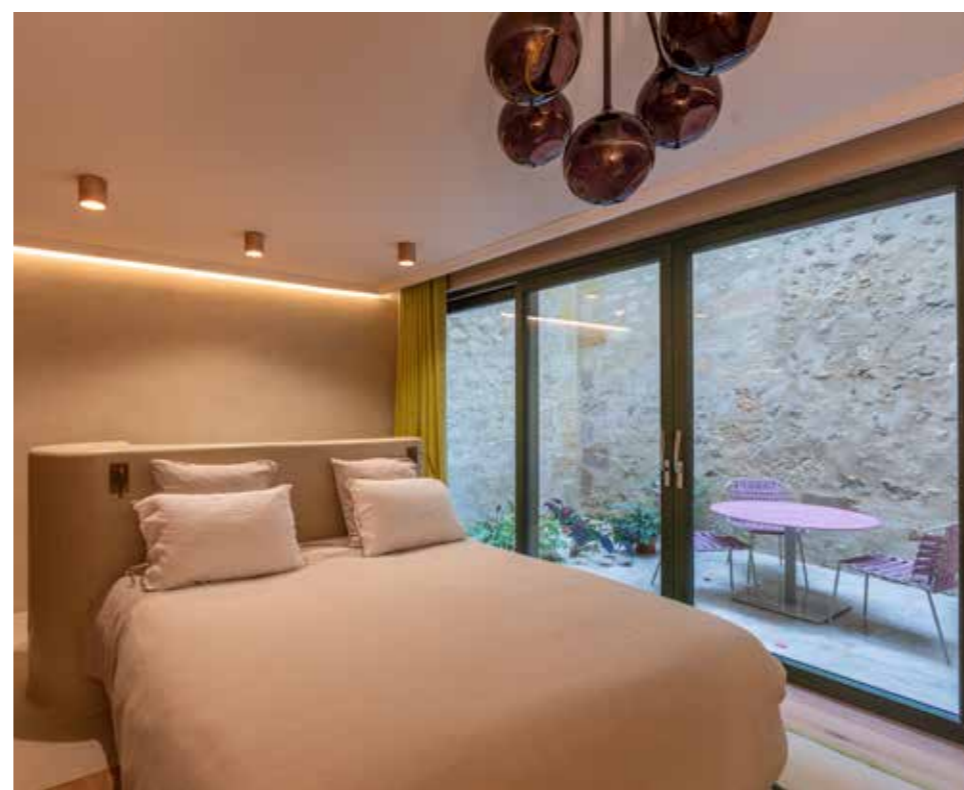
CET ÉCRIN HÔTELIER 5 ÉTOILES NICHÉ AU CŒUR HISTORIQUE DE BORDEAUX, À QUELQUES PAS DES QUAIS DE LA GARONNE, EST UNE VÉRITABLE GALERIE DESIGN OÙ L'HOSPITALITÉ EST UN ART DE VIVRE.

Dans ce lieu intimiste, la propriétaire, Agnès Guiot du Doignon, a imaginé 8 nouvelles suites décorées avec goût ainsi qu'une salle de réunion, qui viennent s'ajouter aux 12 chambres de la bâtisse principale datant du XIXe siècle. Chaque suite met à l'honneur de grands talents soigneusement sélectionnés : designers, artisans d'art et artistes contemporains. Agnès ne se contente pas d'offrir un hébergement de luxe, elle propose une expérience unique, où l'hospitalité se mêle à l'art dans une harmonie parfaite. Un séjour à l'hôtel Yndo devient une immersion dans un univers artistique, où chaque suite est une invitation à la découverte et à l'émerveillement. Comme les suspensions lumineuses sur mesure créées par le designer bordelais William Guillon, des pièces uniques ou numérotées fabriquées à la main en France ; ou encore les somptueuses sculptures lumineuses en papier de Sophie Mouton Perret & Frédéric Guibrenet, de chez Papier à êtres.

Agnès a fait appel à l'ébéniste Sylvain Massicot pour réaliser plusieurs pièces en bois d'exception. En collaboration avec une pléiade d'artisans de renom, Emmanuel Delayre de Design & Matières a su mettre en œuvre son savoir-faire autour des espaces créés sur mesure. De leur côté, Agnès Cambus et Manuel Bonnemazou ont apporté des éléments de détail à la décoration intérieure, qui affirment l'esprit et le caractère du lieu, poignées de porte, boutons de placard, butées, œilletons. Agnès a confié à Guillaume Percheron, à la tête de la Métallerie Bordelaise, l'élaboration et les créations d'ouvrages métalliques sur mesure, menuiseries en acier, escaliers, verrières, structures architecturales et mobilier. Elle a également chiné du mobilier chez Silvera, qui regroupe plus de 500 marques françaises et internationales de design, ainsi que chez Bénédicte Bellul qui crée du mobilier à partir de fibre de carbone upcyclée. Les espaces communs mettent en valeur des œuvres soigneusement sélectionnées par la maîtresse de maison, mêlant des fauteuils et des miroirs des Frères Campana, des fauteuils de Warren Platner, des sofas et consoles de la maison Edra, une table Cloud en noyer de chez Autoban... qui confèrent au lieu une ambiance raffinée et chaleureuse.

Outre sa vision très pointue sur la décoration d'intérieur, Agnès est une passionnée de gastronomie. Elle propose un petit-déjeuner ainsi qu'une table d'hôtes, avec une cuisine faite maison servie dans la salle à manger ou dans la cour intérieure avec vue sur le jardin. Elle aime passer du temps avec ses clients et devine leurs attentes, il lui arrive même de cuisiner pour eux !

L'hôtel-galerie Yndo est un concept hôtelier novateur, qu'elle appelle « Genelux » : une contraction de générosité et de luxe, qu'Agnès ne peut imaginer aller l'un sans l'autre, ou la magie d'une demeure classique à taille humaine dotée d'un service fin, raffiné, direct et personnalisé. ...



YNDŌ HOTEL
108 rue Abbé de L'Épée
33000 Bordeaux

Tél : +33 (0) 5 56 23 88 88
Contact : @yndohotel.fr

www.yndohotelbordeaux.fr



NOUVELLES EXTENSIONS YNDŌ

...En annexe de l'hôtel, Agnès a ouvert au Cap Ferret une cabane de pêcheur, qu'elle a imaginée comme un nouvel écrin confidentiel. La cabane Yndō a trouvé refuge au cœur du port ostréicole de Piraillon et a été imaginée comme une parenthèse authentique et hors du temps. Cheffe d'orchestre de cette rénovation, Agnès a apposé à cette cabane sa griffe si particulière : celle d'un métissage de matières, de couleurs, d'objets minutieusement chinés, empreints de souvenirs et de nostalgie, ou sélectionnés au sein de prestigieuses collections de célèbres designers. La pièce centrale se pare de teintes naturelles et sablées délicatement révélées par des pièces et objets minutieusement choisis, aux nuances plus intenses : mobilier, luminaires et objets de décoration s'accordent avec harmonie et invitent au délassément.



À découvrir également, son dernier-né : l'appartement Yndō. Situé au cœur du pittoresque village de pêcheurs du Canon, cet appartement est une nouvelle extension élégante de l'hôtel-galerie Yndo et représente une fusion parfaite entre art de vivre et raffinement. L'ameublement, soigneusement sélectionné, mêle avec finesse objets de design et pièces authentiques, créant une ambiance à la fois moderne et chaleureuse.

Ce bijou d'architecture locale offre deux chambres spacieuses et leurs salles de bains attenantes qui promettent un confort absolu. Encore une belle attention toute particulière qui permet aux voyageurs de passage de s'immerger dans la douceur de vivre locale sans même avoir à quitter le confort de leur appartement à leur arrivée. 📍

YNDŌ HÔTEL
108 rue Abbé de L'Épée 33000 Bordeaux
Tél : +33 (0) 5 56 23 88 88 Contact : @yndohotel.fr
www.yndohotelbordeaux.fr

PARTIR



BUZZ

L'ARTISAN PARFUMEUR

COULEUR DE FÊTE

Après avoir été inaugurée en 1976, la fameuse Boule d'Ambre de L'Artisan Parfumeur se réinvente pour Noël. Elle se pare des couleurs des fêtes de fin d'année. Idée cadeau insolite, cet objet est bien plus que décoratif, car les cristaux d'ambre qu'il contient imprègnent chaque intérieur d'une odeur subtile et chaleureuse, idéale pour une table festive. La figue, l'encens, l'ambre, la rose ou les baies, autant d'ingrédients iconiques et puissants chez L'Artisan Parfumeur. Lors du lancement de la collection La Maison en septembre, les bougies parfumées ont sublimé l'essence même de ces composants chers à Jean Laporte, fondateur de la marque.

Pour les passionné(e)s d'intérieurs soignés : La Boule d'Ambre - 235 € et les Bougies Parfumées - 85 €.



ARMANI/PRIVE

UNE INVITATION AU VOYAGE

Pour les fêtes de fin d'année, Armani/Privé présente sa gamme de bougies parfumées composée de sept fragrances d'exception. Chaque bougie évoque une atmosphère particulière. Conçues avec le même savoir-faire olfactif que les parfums, les bougies sont composées à 10 % de cire de beurre de karité, avec une mèche en coton. Chaque bougie crée une atmosphère unique qui dure jusqu'à 40 heures.

Oud Royale / Pivoine Suzhou - 100 €. Disponible en exclusivité dans les grands magasins et boutiques mode Giorgio Armani.



DIPTYQUE

Diptyque offre un voyage magique au cœur des fêtes dans ses boutiques de Londres et Paris. Des installations en feutrine grandeur nature signées Lucy Sparrow transformeront les Maisons en élégantes épiceries de luxe. Matière phare de cette fin d'année, la feutrine transforme les boutiques et les intérieurs en de moelleux écrins. On la retrouve sur les trois nouvelles bougies Diptyque spécialement éditées pour les fêtes : les senteurs Sapin aux notes résineuses du sapin baumier, Étoile qui mêle les notes rosées à celles de santal, de mimosa et d'iris, et Friandise qui propose un univers plus gourmand où le pain d'épices est relevé d'un mélange de cannelle et d'anis étoilé, d'orange confite et de vanille.

Bougies Sapin, Étoile et Friandise, modèles classiques, 72 € Edition limitée diptyqueparis.com.





LE MOULIN ROUGE

FÊTE SES 135 ANS AVEC ÉCLAT

Depuis son inauguration en 1889, ce haut lieu de la culture et du divertissement a captivé des générations de spectateurs du monde entier avec son histoire passionnante, sa qualité de spectacle inégalée, sa gastronomie, ses ateliers d'arts innovants et sa salle mythique.

Fondé par Joseph Oller et Charles Zidler le 6 octobre 1889, le Moulin Rouge a rapidement connu une renommée internationale grâce à son atmosphère festive et à ses danseuses de French Cancan, telles Louise Weber, connue sous le nom de la Goulue, ou encore Jane Avril. Le célèbre peintre Henri de Toulouse-Lautrec l'immortalisa sous toutes ses coutures.

Après la Première Guerre mondiale, la pétillante Mistinguett s'impose et affirme un nouveau genre : des revues toujours plus grandes et plus spectaculaires s'enchaînent pendant près de 20 ans, avec plumes, strass, paillettes, et feront du Moulin



Rouge le berceau du music-hall. En 1951, une nouvelle salle au décor Belle Époque, conçue par Henri Mahé, ouvre ses portes, marquant ainsi le début d'une nouvelle ère. Le cabaret se lance dans la création de grandes revues de music-hall, comme la revue à succès "Frou-Frou" en 1963, puis "Féerie", qui séduit les spectateurs depuis 24 ans. Chaque soir, 1 700 spectateurs sont invités à plonger dans l'ambiance chaleureuse de cette revue féerique. Un éblouissement total avec 60 artistes sur scène (de 18 nationalités différentes), 1 000 costumes de plumes, strass et paillettes, des décors éblouissants, des musiques originales...

Le Moulin Rouge se distingue également en proposant une carte gastronomique élaborée par le chef exécutif Arnaud Demerville, une première dans l'univers des cabarets, sublimée par les incontournables bulles de champagne. Avant que le rideau ne se lève, les spectateurs sont invités à dîner en musique, bercés par les mélodies de l'Orchestre du Moulin Rouge. Une piste de danse leur permet de prolonger ce moment de convivialité avant que les lumières ne s'éteignent pour faire place au premier spectacle.

Le Moulin Rouge, véritable symbole français, continue de rayonner dans le monde entier.



MOULIN ROUGE
82 bd de Clichy
75009 Paris
01 53 09 82 82
www.moulinrouge.fr

BUZZ

TERROIR ENTRE TERRE ET CIEL

ZACAPA

Bienvenue au Guatemala, berceau de la civilisation maya depuis 3 000 ans ! Le rhum Zacapa, élaboré au cœur de ce magnifique pays, est un rhum de haute altitude (à 300 m). On pourrait passer de longues heures à vanter les mérites des rhums guatémaltèques, meilleurs ambassadeurs de leur terroir d'origine... ou tout simplement déguster le rhum d'exception Zacapa XO. Pensé et vieilli comme un cognac, par Lorena Vásquez qui en écrit l'histoire depuis plus de 40 ans, Zacapa XO offre une kyrielle de saveurs pour une nouvelle dimension gustative dans l'univers des rhums. Niché dans son flacon, tel un joyau d'orfèvrerie, il fait partie de ces liquides qui marqueront l'histoire de la rhumerie. Autres créations de cette fin d'année : Zacapa Solera Gran Reserva, qui dévoile des fragrances douces et sucrées de caramel, de vanille et de cacao, ou encore Zacapa Edición Negra, au doux parfum de fruits caramélisés qui s'accompagne de notes de fumée et d'encens.

Zacapa XO 120 euros, Zacapa Solera 56,50 euros, Zacapa Edición Negra 72 euros

L'ABUT D'ALCOOL EST DANGEREUX À CONSOMMER AVEC MODERATION



LE TEA TIME IMPÉRIAL DU RITZ PARIS

La magie des fêtes s'empare du Ritz Paris. Pendant les fêtes de fin d'année, le superbe Salon Marie-Louise sera le théâtre d'un Tea Time impérial, une expérience inoubliable au sein d'un lieu historique. Chaque service sera imaginé comme une représentation en trois actes, qui mettra en scène les créations salées du Chef exécutif Jérôme Legras et sucrées du Chef pâtissier François Perret. Les mets se succéderont selon une chorégraphie bien orchestrée, sublimée par les accords délicats d'une harpe dont la mélodie suspendra le cours du temps.

Du 30 novembre 2024 au 5 janvier 2025, chaque samedi et dimanche, à 13 h 30 ou 16 h 30. Une sélection de mets salés et sucrés, accompagnée d'une boisson chaude et d'une coupe de champagne Barons de Rothschild Réserve Ritz Brut ou Rosé. (175 € par personne)

Réservation par téléphone : 01 43 16 33 74
ou par email : restauration@ritzparis.com.



BUZZ

MESSIKA & LE MEURICE

L'icône motif Move Messika se teinte d'un air de fête à l'hôtel Le Meurice. Graphique et moderne, le Move de la maison joaillière se transforme en une somptueuse bûche de Noël tout en trompe-l'œil. Plus qu'un dessert, c'est une mise en scène effet poupées russes que signent Messika et le chef François Deshayes. Sous un délicieux chapeau tout croquant-chocolat de la Manufacture de Chocolat Alain Ducasse, on découvre trois « Move » exquis à l'illusion parfaite. Des capsules crémeuses, vanillées et pralinées-chocolat à la fleur de sel, enlacent chacune un diamant saveur eau de vanille. Un mariage sublime de goûts et d'arômes où la rondeur du chocolat dialogue parfaitement avec la douceur de la vanille de Madagascar. Cette bûche inédite est à déguster en exclusivité au Restaurant Le Dalí du Meurice. L'occasion unique de croquer des diamants pour les fêtes dans un écrin d'exception.

Le Meurice 228 Rue de Rivoli, 75001 Paris
Tel : 01 44 58 10 10



TERRE BLANCHE

Terre Blanche dévoile des saveurs hivernales pour émerveiller les plus fins gourmets en période de fête. Le Chef pâtissier Jérémie Gressier s'est inspiré de l'environnement naturel qui l'entoure au cœur de la Provence pour réaliser sa bûche de Noël. Sur un biscuit moelleux au chocolat se révèlent un croustillant de sapin praliné, un caramel tendre infusé avec des branches de sapin, un crémeux au miel de sapin, une mousse au chocolat Ouganda 70% de la manufacture Duplanteur infusée au sapin, avec un enrobage craquant au chocolat. Chaque bouchée promet une escapade gourmande au cœur du Noël d'antan. Bûche pour 6 personnes. Prix : 49 € - Disponible du 15 au 31 décembre, en retrait à Terre Blanche sous réservation.

Terre Blanche Hotel Spa Golf Resort *****
3100 Route de Bagnols-en-Forêt 83440 Tourrettes
04 94 39 90 00



LE BRISTOL PARIS

Imaginé par le Chef pâtissier Yu Tanaka en collaboration avec Arnaud Faye, nouveau chef exécutif de l'hôtel Le Bristol, la bûche Signature puise son inspiration dans la poésie des agrumes hivernaux. Chaque bouchée révèle une harmonie parfaite entre les saveurs du cédrat, du citron vert et les perles de citron caviar, exaltées par une mousse au miel infusée aux feuilles de citronnier. Un sablé au pollen et un croustillant au rayon de miel apportent un contraste de textures, tandis qu'une marmelade acidulée d'agrumes et un biscuit moelleux au miel viennent sublimer cette expérience gustative unique. Bûche signature 6 personnes 95 € (édition limitée à 50 exemplaires): disponible en pré-commande à partir du lundi 16 décembre sur le site click-collect et directement à l'Épicerie des Ateliers du Bristol Paris jusqu'au 31 décembre 2024.

LE BRISTOL PARIS
112 Rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris Tel : 01 53 43 43 00



RENCONTRE DE DEUX UNIVERS MYTHIQUES



GLENFIDDICH GRAND CHÂTEAU 31 ANS D'ÂGE

Portée par le désir de repousser les limites du whisky, la Maison Glenfiddich vient de nouveau marquer son temps avec la dernière création de la Collection Grand Series : l'édition limitée Glenfiddich 31 ans Grand Château. Un Single Malt d'exception qui incarne la créativité et l'esprit pionnier de la Maison et qui saura ravir les palais les plus raffinés.


Cette création est un voyage à travers deux mondes : la vallée du Speyside au cœur de l'Écosse, où coule la sinieuse rivière Fiddich qui abrite la distillerie familiale. D'abord vieilli en fûts de chêne américains pendant 22 ans, le Single Malt Glenfiddich Grand Château a par la suite été affiné pendant 9 ans en fûts de vin rouge de Bordeaux, région française mondialement connue pour ses vins d'exception.

Une fusion aux notes inégalées, où plusieurs saveurs se rencontrent pour libérer un bouquet complexe : les effluves de la vanille et des épices, entrelacées de délicates saveurs de cerises et de pommes caramélisées. Un liquide opulent, fruité et floral à la fois. Rare et précieux, comme le sont les crus d'exception.

Avec une collaboration artistique signée par l'artiste français de renommée internationale André Saraïva, la Maison Glenfiddich réaffirme son lien inextricable avec la création contemporaine.

Cette association, qui prend vie dans un coffret exclusif, reflète le dialogue constant que la Maison Glenfiddich entretient avec l'art, désireuse de soutenir celles et ceux qui portent un regard neuf sur notre temps.

André Saraïva, pionnier de l'art urbain depuis les années 1980, a révolutionné l'histoire du street art avec son personnage en graffiti devenu iconique, M. A., et investi les domaines de la culture et du luxe. Sur le coffret Glenfiddich Grand Château, André invite les collectionneurs en quête de rareté ultime à découvrir son univers, ajoutant à l'authenticité de la Toile de Jouy sa propre empreinte.

250 coffrets en édition ultra-limitée sont proposés, dont 3 seront vendus en France. Des écrins d'exception qui incarnent toute la griffe de l'artiste. 



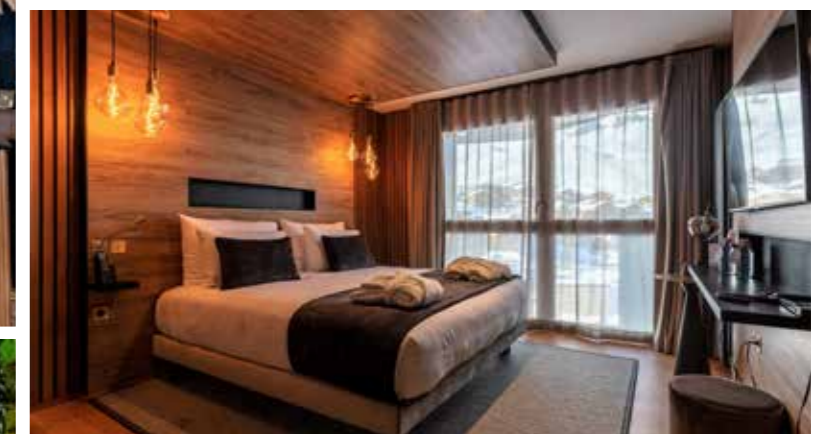
L'ABUT D'ALCOOL EST DANGEREUX
À CONSOMMER AVEC MODERATION

BUZZ



Le Diamond Rock de Tignes est situé au cœur du village avec un départ ski au pied et une magnifique vue sur la vallée. L'établissement a été conçu pour répondre aux exigences des sportifs avec un ski shop qui propose les plus grandes marques avec un service grand luxe et pour les moins sportifs, deux restaurants, un Bar lounge, une boutique de mode, un spa de 500 m2 avec salon de coiffure, une piscine, un sauna, un hammam, un Bain nordique extérieur et une salle de sport. Les familles n'ont pas été oubliées avec un Bowling, une salle de jeux d'arcades et un Kid's club pour les plus petit. Une navette gratuite est prévue pour les déplacements dans la station. Notre conciergerie s'occupera de réserver vos forfaits, vos cours de ski, activités ou restaurant extérieurs.

Réservation Tel : 04 79 06 44 66
www.diamond-rock.fr
 mail : contact@diamond-rock.fr



A MEMBER OF

 THE LEADING HOTELS
 OF THE WORLD®

LA RESERVE PARIS

À l'occasion des fêtes de fin d'année, La Réserve Paris dévoile sa bûche « L'Étoile Gabriel » et rend hommage au restaurant Signature de l'hôtel, récompensé en mars dernier des trois étoiles Michelin. « L'Étoile Gabriel » s'inspire de l'histoire du restaurant gastronomique de La Réserve Paris, qui a décroché la lune en intégrant le cercle prestigieux des meilleures tables du monde. Les chefs Banctel et Talbot livrent une interprétation sucrée de la récompense décernée par le célèbre Guide Rouge. Une bûche garnie d'une mousse au chocolat grand cru, dont la richesse et la profondeur en bouche viennent couronner cette création festive. La Réserve Paris réchauffe également l'hiver parisien d'une pause chocolatée ultra-gourmande. L'occasion pour le Chef Jérôme Banctel et le chocolatier MOF Patrick Roger de dévoiler une nouvelle version de leur chocolat chaud d'exception, à déguster au coin du feu au restaurant La Pagode de Cos ou dans l'atmosphère chaleureuse de la somptueuse Bibliothèque.

www.lareserve-paris.com

FONDATEURS & CREATEURS

Catherine ROCHETTE & Gérard PRÉVOST
GLINT MAGAZINE
 Créatif Concept Edition
 10, place Vendôme
 75001 Paris
 Tél : + 33 (0)9 77 78 28 82
www.glintmagazine.com

Directeur de la Création et de la publication
 Gérard PÉVOST
 Directrice de la Rédaction
 Catherine ROCHETTE Contact rubriques Mode et Beauté :
 Catherine.Rochette@wanadoo.fr
 Rubriques magazine et rédaction : contact@c-c-e.fr
 Contact département Graphique & Iconographique
 Gérard Prévost : gp@gerardprevost.com

Assistante à la rédaction
 (mode, beauté, shopping) : Anaïs Rudier

Avec la collaboration des auteurs :
 Caroline Coiffet, Katy Masseret
 Avec la collaboration des photographes :
 Bruno Fabbris, Laurence Laborie, Ludovic Belmonte

Publicité : KAMATE régie
 6 ter, rue Rouget de Lisle
 92400 Courbevoie Tél : + 33 (0)1 47 68 59 43
 Dominique Olivier-Tourmanoff
 Directrice Générale 06 87 06 62 32
dolivier@kamateregie.com
 Véronique Andrei Directrice de Clientèle 06 27 71 03 50
vandrei@kamateregie.com

Distribution
 IPS Diffusion

Imprimé en France/printed in France
 Imprimerie La Galiole - Groupe Prenan
 Dépôt légal à parution
 ISSN : 2101-8820

Glint Magazine est édité par
 Créatif Concept Edition
 10, Place Vendôme 75001 Paris
 RCS Paris : 500 200 985
 Directeur de la Publication : Gérard Prévost
 E-mail : gp@gerardprevost.com

Toute reproduction d'articles ou de photos publiés dans
 Glint magazine même partielle, est interdite sauf avec une
 autorisation écrite de la direction. La rédaction décline toute
 responsabilité pour tous les documents, manuscrits et
 photos qui lui sont envoyés directement.

EN VENTE SUR





Glenfiddich®
GRAND CRU



LA RARETÉ D'UN SINGLE MALT
23 ANS D'ÂGE & AFFINÉ EN
FÛTS DE VIN FRANÇAIS D'EXCEPTION

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.