

mint



Printemps 2018 - Gratuit

Clotilde Chaumet ⁴⁴ · Héritage ²⁸ · Brain, please! ⁷²

Keep Austin Weird ¹⁰⁰ · Tintin en Moldavie ⁷⁶

Plusieurs directions, une seule destination: l'avenir.

Avant tout, le design. Et après, c'est vous qui décidez. Une voiture prête à relever tous les futurs défis. Profitez. Vous êtes dans une Audi.

Nouvelle Audi A7 Sportback. #anticipate.



Anticipate = anticipez.
Volkswagen Group France S.A. - 11 avenue de Boursonne Villers-Cotterêts - RCS Soissons 832 277 370. Audi recommande Castrol EDGE Professional.

Gamme Nouvelle Audi A7 : consommation en cycle mixte (l/100km) : 5,5 - 7,2. Rejets de CO₂ (g/km) : 142 - 163. Valeurs communiquées à titre indicatif - en cours d'homologation au 15/01/2018.

Journalistes / SR

Hélène Rocco est journaliste indépendante. Amoureuse des voyages, elle est aussi accro à la bonne cuisine et donnerait sa mère pour du fromage de brebis.

Marine Normand écrit pour Retard, les inRocks, Noisey, Kibind et plein d'autres publications sympas. Quand elle a le temps, elle aime aussi promener son chien, lire, parler fort et reporter tous les trucs urgents ou utiles au lendemain.

Julie Thiébault a plusieurs casquettes, et celle qu'elle préfère porter lui permet de découvrir, de réfléchir et d'écrire. Son joyau magique est son intuition.

Stéphane Méjanes est devenu omnivorien après un festin sylvestre en Laponie. journaliste pour de nombreux magazines, c'est un drôle d'oiseau de la famille des plumitifs. www.bruitdetable.com

Agathe Morelli est passionnée de mots et de presse écrite. Elle traque la virgule mal placée et accompagne les auteurs à la recherche de la phrase parfaite. Tout un programme.

Johanna Tagada est une artiste interdisciplinaire basée à Londres. Sa pratique recèle souvent des messages écologiques, partagés par le biais de méthodes douces et délicates. www.johannatagada.net

Photographes

Tiphaine Caro est architecte. Elle collectionne les vieux appareils-photos et aime saisir les moments du quotidien à l'argentine. www.tiphainec.com

Chloé Gassian est photographe à Paris. Après des études de graphisme, elle entre aux Gobelins en photographie afin de compléter

sa formation dans l'image. Elle aime créer des narrations où elle explore la beauté dans l'étrange. www.chloegassian.com

Marie Amélie Tondu est photographe et aime passer d'un domaine à l'autre : mode, nature morte, portrait ou encore reportage. Elle réalise des images pour différents magazines et marques. www.marieamelietondu.com

Illustrateurs

Marie Guillard est une illustratrice basée à Paris. Dans son travail, la rêverie et l'introspection côtoient le jeu et l'absurde dans des compositions aux techniques variées. www.instagram.com/marieguu

Coline Girard est illustratrice et graphiste. Elle s'inspire le plus souvent de ses voyages et des petits détails du quotidien pour composer ses illustrations. Elle les mêle à des touches de couleur, des motifs ou des lettrages pour recréer un univers. www.coline-girard.fr

Julie Joseph est spécialisée dans l'illustration, l'animation, la direction artistique et le design graphique. Elle est régulièrement éditée dans la presse belge et française, notamment dans Le Monde, L'Express ou L'Obs. www.julie-joseph.com

Designers

Paris se quema est un studio créatif fondé par Anaïs et Nicolas en 2014. Tour à tour set designers, photographes, graphistes et scénographes, leur mot d'ordre est d'être des couteaux-suisse. www.paris-se-quema.com

Caroline Nedelec la fondatrice du studio Hyes. Directrice artistique,

elle a travaillé en tant que styliste et rédactrice. Elle est aussi la fondatrice d'une ligne de bijoux qu'elle imagine et réalise en collaboration avec des artisans français. www.hyes-studio.com

Rédactrice en chef

Déborah Pham

Direction artistique

Noémie Cédille

www.noemiecédille.fr

Design graphique

Agathe Boudin

www.agatheboudin.com

Mint

www.magazine-mint.fr

contact@magazine-mint.fr

32, rue Le Peletier, 75009 Paris

Impression

Imprimé en Belgique par SNEL

Distribution

Dans une ville où les publications gratuites fusent à tout-va sans jamais vraiment savoir où elles atterriront, Le Crieur se propose aujourd'hui de jouer les aiguilleurs.

le Crieur

Publicité

Kamate Régie, 01.47.68.59.43

dolivier@kamateregie.com

Mentions légales

ISSN : en cours. Dépôt légal à parution.

Le magazine décline toute responsabilité quant aux sujets et photos qui lui sont envoyés. Les articles publiés n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs. Tous droits de reproduction réservés pour tous pays. Aucun élément de cette revue ne peut être reproduit ni transmis d'aucune manière ni d'aucun moyen que ce soient, sans l'autorisation écrite des auteurs.

édito

par Déborah Pham

Donner une nouvelle impulsion à un modèle qui fonctionne est un exercice périlleux.

« If it ain't broke, don't fix it », comme ils disent.

À la rédaction, chaque changement s'est presque toujours opéré de manière accidentelle, sans être le fruit de mois entiers de mûre réflexion. Ces métamorphoses sont vécues comme un nouveau souffle. Une pensée passe entre les mains de chacune et se voit adoptée aussitôt.

Toute idée est bonne à prendre, du moment qu'on la décide ensemble et qu'elle incarne la philosophie qui nous est commune.

Pour la première fois depuis la création de ce magazine, une *cover girl*. En couverture Clotilde Chaumet, une jeune femme qui incarne bien ce sentiment du renouveau printanier. Ses mots nous donnent de la force ; c'est exactement ce dont nous avons besoin pour nous atteler aux nouveaux projets que nous mènerons avec Mint tout au long de l'année.

Et maintenant la lecture...

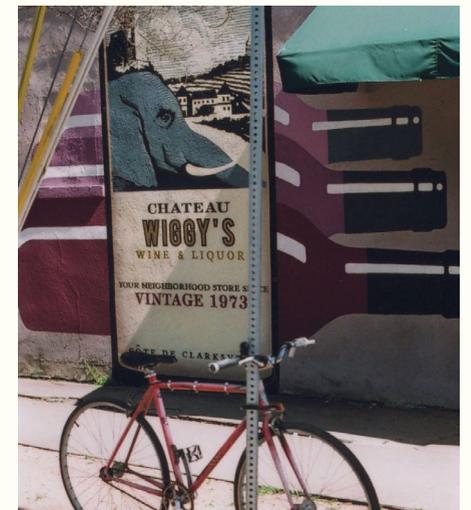


Sommaire

- 8 **Carnet de tendances**
- 20 **Room 237**
Le bon goût
- 28 **Héritage**
Découverte
- 34 **Phoenix Garden**
Découverte
- 44 **Clotilde Chaumet**
Rencontre
- 54 **Bikini Zarbi**
Humeur
- 60 **Belmond Maroma**
Get a room
- 64 **Pasta modelée**
Portfolio



- 72 **Brain, please!**
Découverte
- 76 **Printemps Moldave**
Découverte
- 90 **Ceviche de mullet noir**
Recette
- 92 **Orange for a new spring**
Mode
- 100 **Keep Austin weird**
Austin – Portfolio
- 108 **Explore : Austin**
Austin – City guide
- 112 **Et la lumière fut**
Austin – Rencontre
- 120 **Bonnes adresses**





CARNET DE TENDANCES



© Christophe Biesla

Maison Bréguet

Ouverture

Dernier né de la mouvance des beaux restos d'hôtels, Maison Bréguet a été pensé par David Lanher (Racines des Prés, Anima). Un premier cocktail sous la verrière de ce boutique-hôtel et le repas se prend ensuite dans la cour, face au mur végétal. Classiques de la gastronomie française impeccables et desserts alléchants nous font dire qu'on pourrait y passer de longues soirées de printemps, à deux pas de la Bastille.

Maison Bréguet – www.maisonbreguet.com



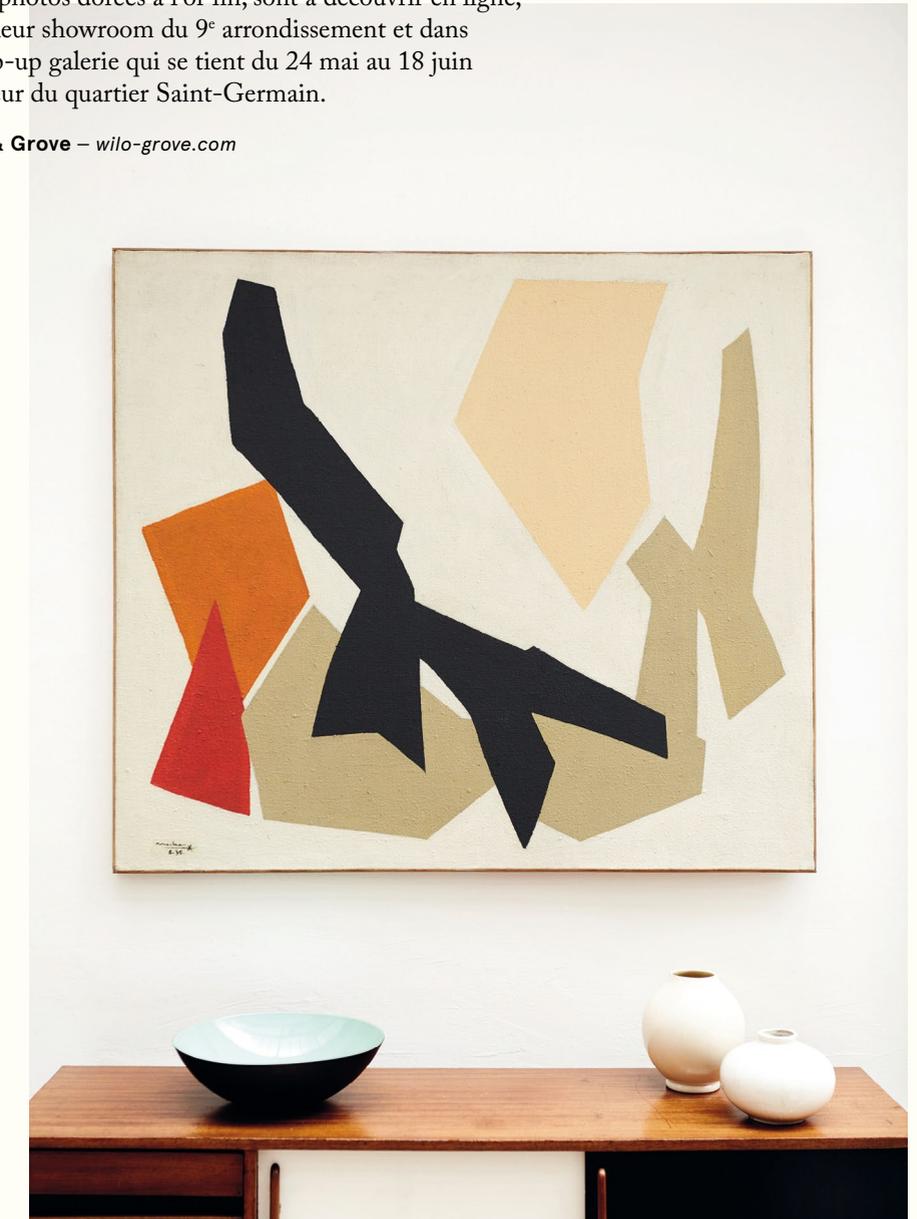
© The Socialite Family

Wilo & Grove

Design

Pour mettre l'art à la portée de toutes les bourses et renouveler le genre, Fanny Saulay et Olivia de Fayet sélectionnent des œuvres uniques, entre 50 et 5000€. Ces objets en édition limitée, allant des tissages modernes à des photos dorées à l'or fin, sont à découvrir en ligne, dans leur showroom du 9^e arrondissement et dans la pop-up galerie qui se tient du 24 mai au 18 juin au cœur du quartier Saint-Germain.

Wilo & Grove – wilo-grove.com





Body suit^{Mode}

Mettre en valeur tous les corps féminins par des combinaisons intemporelles, c'est le crédo de Bodysuit of Barcelona. Inspirée de la Méditerranée et de muses comme la jeune actrice Marine Vacht, la marque propose des tenues légères aux cols ronds, chemises ou à boutons, qui se portent facilement avec un jean.

Bodysuit – À partir de 80€ sur www.thebodysuitofbarcelona.com





Le Pain est d'or ^{Livre}

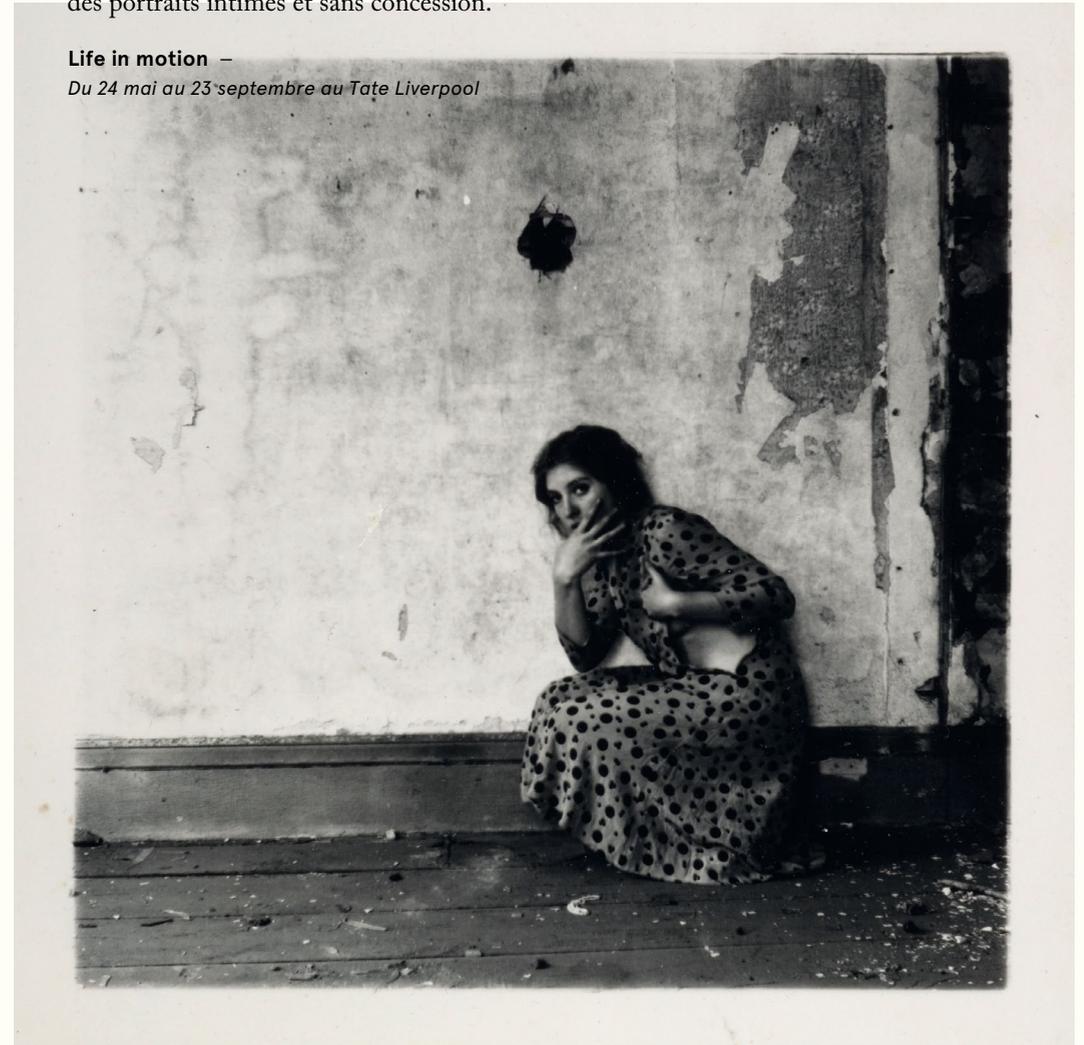
Le chef Massimo Bottura (Osteria Francescana à Modène) a réuni 50 grands cuisiniers, parmi lesquels René Redzepi et Alain Ducasse, qui ont imaginé des plats à partir de produits récupérés et abîmés. Gaspacho aux fraises, pâtes au pesto, menthe et chapelure ou pudding à la cerise : en tout, le livre compte 150 recettes aussi simples que gourmandes. Une initiative qui s'inscrit dans le cadre du Refettorio, son restaurant solidaire qui vient d'ouvrir à Paris.

Le Pain est d'or – par Massimo Bottura & Friends, 39,95€, éditions Phaidon

Life in motion ^{Exposition}

Dix ans après avoir exposé le travail de Gustav Klimt, le Tate Liverpool dévoile les œuvres de son protégé, Egon Schiele, aux côtés de sublimes photos de Francesca Woodman. Esquisses brutes contre clichés flous, chacun des deux artistes livre des portraits intimes et sans concession.

Life in motion –
Du 24 mai au 23 septembre au Tate Liverpool





Seasonly^{Beauté}

À chaque saison, la peau vit, respire et se défend différemment. Exposée à la pollution, au froid ou au stress, elle n'a pas toujours les mêmes besoins. Seasonly propose de répondre à un questionnaire en ligne puis crée un soin personnalisé, qu'on reçoit chez soi, tous les deux mois. Au printemps, l'ingrédient phare sera le lait de riz pour régénérer la peau en profondeur.

Seasonly – Soin personnalisé à 34€ pour deux mois, seasonly.fr





© Matilda Hildingsson



© Gestalten 2018

Farmlife ^{Livre}

Partir se mettre au vert, laisser la pollution derrière soi et mener une vie autosuffisante à la campagne : beaucoup de citadins en rêvent. Ce beau livre retrace les parcours de ceux qui ont sauté le pas, avec la ferme intention de couler des jours heureux. À tour de rôle, ils partagent leurs recettes fétiches : chèvre maison, boulettes de viande généreuses ou miel frais, soit autant de spécialités qui nous rappellent les origines de la bonne cuisine.

Farmlife: from farm to table – par le collectif Food studio, 39,90€, éditions Gestalten

Anour ^{Design}

En farsi, *anour* veut dire lumière. Lorsque l'architecte danois Arash Nourinejad a lancé sa collection de luminaires, le nom était donc tout trouvé. Sans compromettre l'esthétique, les modèles, réalisés à base de cuivre patiné ou de bronze, répondent à une fonctionnalité visionnaire. Le créateur collabore avec des artisans qui produisent ces lampes éco-responsables à la main.

Anour – anour.dk





Instants^{Thé} botaniques

Des thés parfumés et des infusions françaises, voilà la promesse de cette jeune marque. Les infusions, sans ajout d'arômes, sont réalisées avec des plantes bio cueillies en Corrèze, les thés parfumés sont assemblés puis aromatisés par un artisan breton afin de garantir des arômes naturels. Du 100% français, jusque dans les tasses.

Instants Botaniques – instantsbotaniques.com

Dans les champs de Chanel

Les jardins éphémères imaginés par des paysagistes fleurissent de toute part dans le parc. Pour la 14^e édition de « Jardins Jardin », le végétal se réapproprie la ville et une centaine d'exposants nous font découvrir les dernières tendances du design d'intérieur. Du côté de chez Chanel, on découvre des fleurs à parfums et des essences enivrantes pour un véritable voyage olfactif.

Jardins Jardin – Du 31 mai au 3 juin dans le jardin des Tuileries

Événement



We love green^{Événement}

Au beau milieu du bois de Vincennes, pieds nus dans l'herbe et fleurs dans les cheveux en parfait festivalier, on vient écouter l'électro-pop envoûtante de Björk - pour sa seule date en France. À l'affiche aussi, le rappeur américain Migos, Benjamin Clementine, Father John Misty et les géniales sœurs Ibeyi, entre autres talents bruts.

We love green – Du 2 au 3 juin 2018 au Bois de Vincennes

Room



237

Sélection, set & photo Paris se quema



Pochette et porte-carte RSVP / whisky BELLEVOYE /
lunettes de soleil MONOKEL EYEWEAR chez THE CONRAN SHOP /
verre à whisky RICHARD BRENDON chez THE CONRAN SHOP /
Étui à briquet émaillé JVDF chez THE CONRAN SHOP /
Huile parfumée HINOKI L:A Bruket chez The Conran shop

Lampe VANITY BOUM / sac WANDLER / mules & OTHER STORIES /
montre CASIOchez FLEUX / baba YANN COUVREUR /
mignonnette de gin HENDRICK'S



Boite coquillage LOS OBJECTOS DECORATIVOS / vernis à ongles KURE BAZAAR /
carrelage NORMANDY CERAMICS / Gel douche algues & baies d'argousier HAECKELS
chez THE CONRAN SHOP / cure fraîche Stress suspender ROMY /
canard en chocolat L'ÉCLAIR DE GÉNIE

Ensemble nuit NOO PARIS



Polaroid ONE STEP chez FLEUX /
réveil LEFF chez THE CONRAN SHOP /
stylo Ystudio chez THE CONRAN SHOP /
culotte NOO PARIS



BREAKFAST
Room service

CONTINENTAL

- Coffee
- Cappuccino
- Hot chocolate
- Hot & Cold
- Cereal
- Butter & Honey
- Apple Squeezed Juice
- Orange Juice
- Apple Juice

AMERICAN

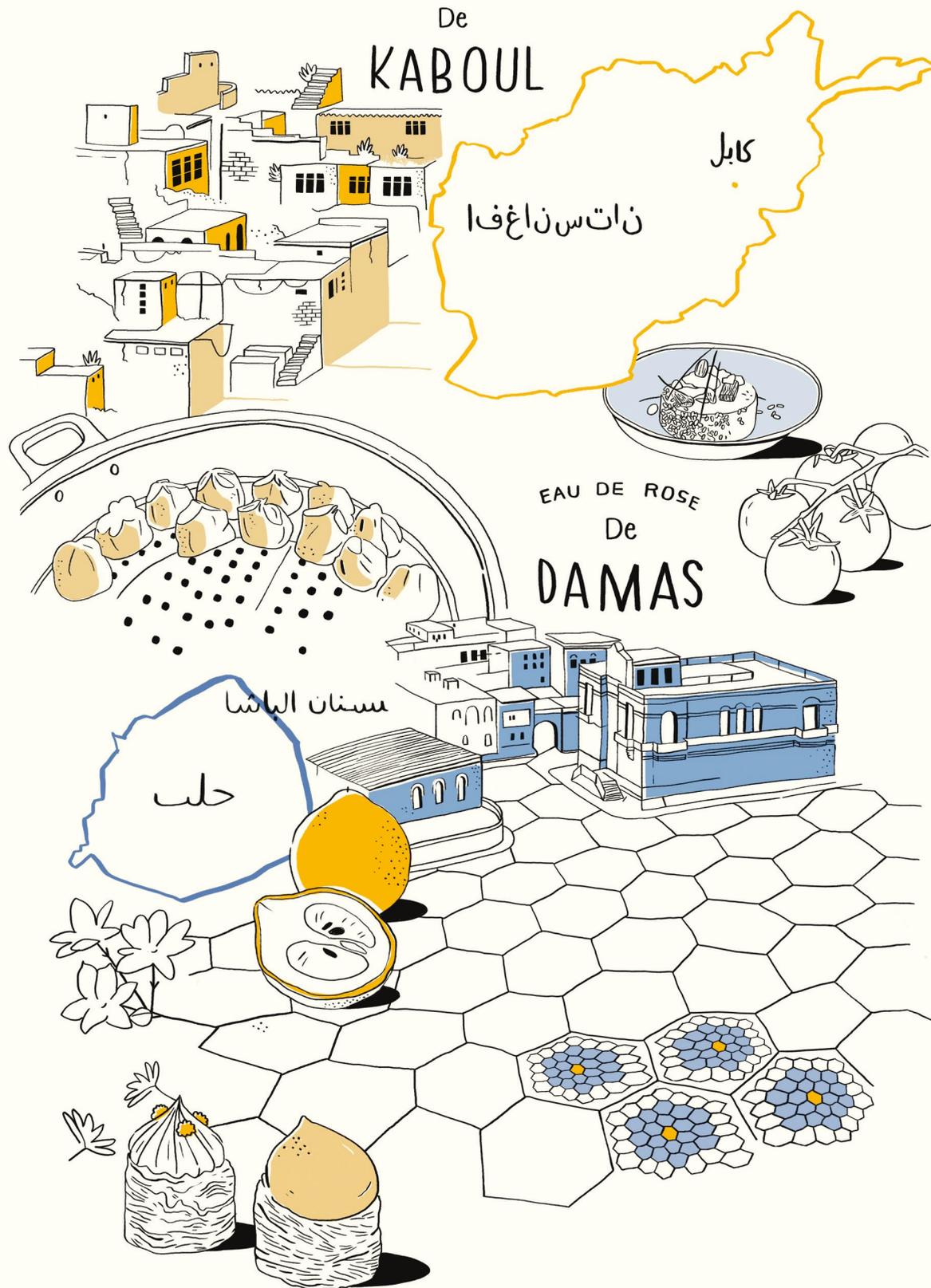
- Continental breakfast with:
- Fresh Fruit salad
- Yoghurt
- Cereals
- Two eggs
- Fried
- Scrambled

A LA CARTE

- Yoghurt
- Cereals
- Fresh fruit salad
- Selection of French cheeses
- Two eggs
- Fried
- Scrambled
- Smoked salmon



EXPLORE



Héritage

Texte : Hélène Rocco
Illustration : Coline Girard

Le cliquetis des pistaches sur la route de l'école, l'odeur des kebabs d'agneau dans les rues de Kaboul et la fraîcheur des aubergines aux herbes. Voilà ce qu'évoquent la Syrie, l'Afghanistan et la Géorgie pour Myriam Sabet, Sadia Hessabi et Magda Gengenava, trois gastronomes qui sont venues s'installer en France. La plupart d'entre nous, pourtant, associe ces territoires à la guerre. Comme si célébrer la culture d'une région en conflit relevait de l'indécence. Comme si l'horreur devait éclipser les danses entraînantes, les œuvres magistrales et les tablées heureuses. Ces cheffes bataillent pour mettre en lumière la gastronomie de leur pays d'origine. Car loin d'être menacé par des enjeux géopolitiques, ce patrimoine immatériel a ceci d'universel et d'intime qu'il est indestructible. On n'oublie pas les plats de son enfance : ils marquent les esprits et les goûts à l'encre indélébile.

Elles ne se connaissent pas mais sont animées par une même envie : attirer le regard sur leur héritage culinaire et les recettes qui ont bercé leur enfance. Myriam Sabet, cheffe pâtissière de Maison Aleph est originaire de Syrie. Sadia Hessabi, cuisinière itinérante à Lyon, est née à Kaboul. Magda Gegenava, repérée par le Refugee Food Festival, est cuisinière elle aussi et vient de Géorgie. À travers leurs plats, c'est leur histoire qu'elles racontent, sans pour autant chercher à endosser le costume d'ambassadrices, souvent lourd à porter.

Se rappeler la maison

Aux premiers jours du printemps, l'odeur des agrumes et des roses embaument les rues d'Alep. Les tomates bronzent sur le toit des maisons. Depuis son appartement situé au rez-de-chaussée, Myriam Sabet contemple les arbres fruitiers de son jardin et les feuilles du bigaradier caressent doucement le balcon. La future pâtissière est encore enfant. Des années plus tard, dans sa petite boutique du Marais, elle nous parle des saveurs qui «lui rappellent la maison».

La Syrie, elle l'a quittée à 10 ans pour suivre son père, ingénieur agronome, et toute sa famille au Bénin puis au Niger. Jusqu'en 2011, elle y revenait régulièrement l'été. Myriam se souvient de la richesse culinaire d'Alep, «mère des farcis et des kebbes», ces boulettes garnies de boulghour et de viande. Il y a aussi le sirop de rose qui s'offrait aux invités pour les grandes occasions. Dernière porte d'Orient sur la route des épices, la ville millénaire est bercée par un héritage ottoman, perse, arménien et juif qui offre une vraie diversité culinaire. Les amoureux des bons produits s'y retrouvaient tous, de quoi donner aux restaurateurs et aux familles alépins une exigence sans pareille quand venait l'heure de passer à table.

«Il faut avoir été expatrié une fois dans sa vie pour comprendre l'attachement qu'on porte à la nourriture de son pays d'origine.» nous glisse Myriam. Pendant ses études à Montréal puis une fois installée à Paris, elle cuisine souvent pour ses amis du mouhamara, cousin syrien de la tapenade, à base de poivrons, de tomates cœur de bœuf, de noix et de mélasse de grenade, non pas pour garder un lien supposé fragile mais parce que ces saveurs font partie intégrantes de qui elle est. «Je ne suis pas déracinée :

les racines, on les porte en nous» et les spécialités culinaires forgent notre identité. La pâtissière ne comprend pas comment Paris, temple du sucré et de la gourmandise, a pu passer à côté des vraies pâtisseries orientales, celles qui sont fabriquées avec de bons produits. Pour continuer à faire vivre la gastronomie syrienne, pour la valoriser plutôt que de pleurer face au drame, Myriam a quitté son emploi dans la finance pour ouvrir, en 2017, une pâtisserie contemporaine : «Aleph», première lettre de l'alphabet arabe, début d'une aventure et clin d'œil à sa ville natale.

Le sol de la boutique est recouvert de carreaux de ciment rappelant les motifs des palais *omeyyades* à Alep. Les bouchées aériennes coiffées tantôt d'un crémeux au chocolat blanc, tantôt de sésame, sont à mille lieues des pâtisseries levantes trop sucrées qu'on peut acheter en France. «Je crée ce que j'ai envie de manger et je me suis aussi inspirée des saveurs que j'ai connues après la Syrie.» Quand les ingrédients sont introuvables, il faut faire preuve d'inventivité et s'approprier les recettes. Là, le sumac, fruité et acidulé, se marie au chocolat noir et le citron d'Amalfi - proche du citron syrien - rencontre la cardamome. On retrouve aussi le sirop à la rose de Damas,

recette de sa grand-mère, chère à Myriam. Les parisiens sont conquis et les syriens qui viennent y goûter retrouvent le goût de leur enfance tout en appréciant l'écrin moderne que Myriam a su leur donner. Et il n'y a rien de plus grisant pour elle que de savoir qu'elle a réussi son pari.

Rassembler et transmettre

Sadia Hessabi, elle, n'a pas encore pignon sur rue. Bientôt, elle ouvrira un resto à Lyon, où les gens pourront venir cuisiner avec elle dès le matin. C'est son rêve. Pourtant en quittant Kaboul à 15 ans, après la mort de ses parents, elle savait que tout était à construire et qu'elle allait devoir se débrouiller seule. Elle apprend le français en quelques mois et devient aide-soignante. Quand elle achète son premier appartement à 30 ans et laisse les foyers de jeunes travailleurs derrière elle, Sadia éprouve beaucoup de fierté. Après 19 ans en service de psychiatrie, elle sature : dans son service, on ne fait plus attention à l'humain. C'est le déclic, elle se tourne vers sa passion de toujours, la cuisine.

«Quand je dis que je viens d'Afghanistan, on pense tout de suite à la guerre, aux talibans

et à Ben Laden alors qu'il était saoudien. Il fallait que ça change.» Car même quand elle évoque la cuisine afghane, elle fait face à des visages médusés. «Ah oui, toi, tu dois faire un bon couscous!» lui lance t-on souvent. Alors, elle fait goûter son plat fétiche, le palaw, et enfin les gens se taisent. Composé de riz qu'elle laisse cuire deux heures sur le feu, il est servi avec du poulet, du bouillon, des carottes et des raisins secs.

Sadia ne cuisine jamais pour deux, elle ne sait pas faire. Pendant quelques minutes, elle interrompt notre échange et descend chez son voisin curieux pour lui apporter son riz fétiche. «À Kaboul, on ne prend pas rendez-vous pour aller dîner chez quelqu'un, on frappe à la porte, on entre et on mange. Il faut toujours prévoir pour beaucoup de monde.» Il faut nourrir le corps et l'esprit des convives, leur procurer de la joie.

Kaboul. Quand elle en parle, c'est toujours avec émotion. Elle se souvient de l'odeur des bazars et des kebabs d'agneau mariné qui envahissaient les rues. «Quand je rentrais de l'école, ma mère avait toujours les mains dans la pâte, souvent pour préparer des mantous - des raviolis à la viande très longs à façonner.» Fille unique, elle adorait recevoir des invités pour partager des repas sur des grandes tablées. Aujourd'hui, ses enfants sont franco-afghans : elle veut leur transmettre l'amour de cette cuisine généreuse.

Aux fourneaux, elle aime mélanger ses deux influences, comme lorsqu'elle a imaginé

une crème dessert à la cardamome et au praliné, ingrédient si cher aux Lyonnais. Tous les jeudis, en attendant d'ouvrir sa propre adresse, elle cuisine dans une MJC selon les arrivages du marché et les assiettes sont à prix libres. Ceux qui souhaitent lui donner un coup de main sont les bienvenus : ce qui compte pour Sadia, « c'est de rassembler autour d'une bonne bouffe. »

Valoriser les saveurs

Troisième héroïne gastronome de notre récit, Magda Gegenava, a fui Tbilissi en 2009 et a passé cinq ans en Ukraine avant de poser ses valises en France en 2013. L'été dernier, dans la chaleur moite d'un mois de juin caniculaire, elle s'est emparée des cuisines de Juvéniles, la cave à manger de Romain Roudeau. Ce soir-là, la cheffe et lui avaient imaginé des accords mets et vins géorgiens qui ont transporté l'assemblée.

Très vite, la table était recouverte de plats traditionnels : des khinkalis - des raviolis farcis à la viande -, du kachapuri - un pain fourré au fromage, et des pkhalis, des tranches d'aubergines grillées aux noix et aux herbes. Marine Mandrila, à l'initiative du projet, était de la partie et se souvient de l'atmosphère incroyable. Un an plus tôt, elle avait lancé le Refugee Food Festival avec son compagnon Louis Martin, mus par des grands principes : provoquer des rencontres et changer le regard sur les chefs réfugiés en valorisant leurs talents. En 2016, les deux créateurs de la série documentaire Food Sweet Food, diffusée

sur Planète+, sont allés voir des restaurateurs pour leur demander s'ils accepteraient de confier leur adresse à des cuisiniers réfugiés. Tous ont trouvé l'idée géniale. À la première édition, onze restos ont ouvert leurs portes à 8 chefs et un millier de parisiens ont savouré des plats sri lankais, ivoiriens, indiens et syriens. Dès sa deuxième édition, le festival a eu lieu dans treize villes européennes. Marine et Louis ont alors réalisé l'énorme potentiel de leur initiative en termes d'insertion professionnelle mais aussi pour créer un vrai sentiment d'appartenance à la société française chez les chefs. Hannibal Tewelde, chef érythréen, s'est vu offrir un CDI aux Pères Populaires après avoir fait ses preuves dans le restaurant pendant le festival.

Pour Magda Gegenava, ce repas géorgien à quatre mains a été l'occasion de faire découvrir son pays à travers sa gastronomie. Dans quelques temps, elle ouvrira sa propre adresse. Avant, elle sera en stage intensif à la Résidence, le nouveau resto solidaire lancé par le Refugee Food Festival dans la halle du Ground Control. Elle succédera à Nabil Attar, chef syrien qui a inauguré le lieu et s'apprête à ouvrir une adresse à Orléans. Pendant sa formation, elle sera encadrée par une équipe de professionnels parmi lesquels le chef Stéphane Jégo (L'Ami Jean). De quoi lui laisser le temps de peaufiner sa recette de *chaxoxbili*, un ragoût géorgien à base de poulet et de tomates dont elle seule a le secret.

Plus d'infos

Maison Aleph

4, rue de la Verrerie, 75004 Paris

La Résidence, Ground Control

81, rue du Charolais, 75012 Paris

Refugee food festival

du 15 au 24 juin à Paris

Kaboulyon

le blog de Sadia Hessabi :
www.globeculistot.fr/fr



Urbanisme et botanique, urbanisme et préservation de l'environnement, des sujets qui ne font pas toujours bon ménage en Occident. À Londres, au détour de quelques rues animées, pour ne pas dire bruyantes, une belle surprise, celle d'un lieu calme, accueillant et gratuit, le Phoenix Garden.

Phoenix Garden

Texte et photos : Johanna Tagada

Ici, chacun jardine en gardant à l'esprit qu'il n'y a pas de mauvaises herbes et que pour jardiner il n'a pas besoin d'eau.

Fondé en 1984, le Phoenix Garden est un jardin communautaire situé dans le centre de Londres, en Angleterre, à St Giles derrière le Phoenix Theater, dans le quartier de Camden. Le jardin fut installé sur un ancien parking, qui lui-même fut avant cela le site de nombreuses résidences. Le Phoenix Garden a survécu à divers défis et c'est le seul des sept jardins communautaires de Covent Garden à avoir subsisté à ce jour, les autres ayant été pour la plupart transformés, cela afin de devenir des espaces commerciaux. D'une certaine manière, on peut à juste titre affirmer que c'est un patrimoine à préserver. Le Phoenix Garden continue d'être géré par un comité de bénévoles composé de résidents locaux et de travailleurs, dont Chris Raeburn le jardinier. Chaque dimanche, les volontaires se rassemblent. Certains d'entre eux apportent leurs gants de jardinage, d'autres une Thermos de thé chaud. Ces matinées de jardinage sont aussi synonymes de moments de partage. Échanges de paroles, de conseils, de livres et parfois même de jeunes pousses de plantes d'intérieurs. Ici, chacun jardine en gardant à l'esprit qu'il n'y a pas de mauvaises herbes et que pour jardiner il n'a pas besoin d'eau. Une approche fondée sur la conviction que les jardins nécessitent peu d'entretien, lorsqu'on laisse faire la nature. Le reste de la semaine, et tout au long de l'année, le Phoenix Garden est un espace idéal pour s'asseoir, manger et discuter. C'est également un lieu de vie pour un large éventail d'animaux sauvages, d'oiseaux, d'abeilles et surtout pour les seules grenouilles du West End Londonien.

Chris nous annonce avec joie que le Phoenix Garden a remporté le premier prix du meilleur jardin environnemental du concours Camden in Bloom à six reprises. Le Phoenix Garden organise également des événements sociaux réguliers, y compris le très populaire Annual Agricultural Show, où les enfants des villes, ainsi que les plus grands, ont la chance d'en apprendre davantage sur les plantes et la préservation de la nature. Ce festival offre, entre autres, des conseils au sujet des plantes à privilégier dans les jardins afin de soutenir la présence des abeilles. Le secret ? Les plantes mellifères, telles que le mélilot blanc ou encore la cameline.

En 2014, Gurmeet Sian de Office Sian Architecture & Design fut nommé architecte pour le nouveau bâtiment du jardin. Les travaux de construction ont débuté en novembre de la même année et furent achevés un an plus tard, en novembre 2015. Ce nouvel édifice communautaire est constitué de briques, de chêne britannique et de contreplaqué en bouleau. Gurmeet explique que ce projet avait de nombreux défis mais également de belles opportunités, c'est ainsi qu'ils ont choisi d'opter pour un design et une esthétique permettant de souligner la beauté du jardin en l'encadrant d'une façon qui attire l'attention sur lui de manière positive. Avec autant d'immeubles avoisinant le jardin, le nouveau bâtiment communautaire devait avoir une forte présence urbaine, tout en étant sensible à son milieu immédiat. Celui-ci a été décrit comme étant «tranquillement monumental», ce qui reflète cette double esthétique.





Les jardins de villes nous aident à comprendre notre rôle aux côtés de la nature, l'importance de sa préservation et de son respect au quotidien.

L'emplacement lui-même est un site de bombardement de la Seconde Guerre mondiale : le sol, par sa condition, était donc un partenaire de travail difficile. Et avant tout, le bâtiment devait être construit de manière à ne pas nuire à la vie végétale existante ou aux habitats de la faune du jardin, jouant sur un principe de «jardin caché». Une arche suggère ici non seulement une entrée, mais aussi un jardin. Le toit vert de la structure augmente la surface de plantation du jardin de 90m². Ce qui, en ville, est considérablement apprécié. Des caractéristiques telles que les pompes à chaleur, les murs préfabriqués super-isolés, l'utilisation des eaux grises et la collecte des eaux de pluie, furent conçues avec le concept de durabilité comme force motrice clé.

Quand nous parlons de la présence de la flore par rapport à son travail, Gurmeet s'attarde sur la collaboration étroite avec Chris Raeburn. Les zones de propagation des plantes sur le toit du bâtiment ont été conçues pour permettre une solution robuste et durable. Gurmeet nous confie que son rôle en tant qu'architecte du Phoenix Garden Community Building, a approfondi

sa compréhension de notre relation à la nature et aux jardins en particulier. Dans nos sociétés contemporaines, beaucoup d'entre nous vivons en milieu urbain, où l'accès aux parcs et à la nature peut être quelque peu limité, alors même que les jardins de villes ont l'un des rôles des plus importants pour trouver la paix et ce même lors d'une pause déjeuner d'une demi-heure. Les jardins de villes nous aident à comprendre notre rôle aux côtés de la nature, l'importance de sa préservation et de son respect au quotidien. Le jardin peut aussi être synonyme de rencontres, de faire ensemble. En 1950, 79% de la population vivait dans les villes au Royaume-Uni et ce chiffre devrait atteindre 92% d'ici 2030. Le contraste entre l'urbain et le rural, dans un lieu tel que Londres, attire l'attention, presque comme une douce rêverie. C'est une tragédie que de nombreux jardins municipaux aient disparu en Angleterre. Le jardin, le lieu de vie qu'est le Phoenix Garden s'enracine dans la ville, et grâce à lui les citoyens croisent des papillons aux détours d'une journée chargée. Espérons qu'avec ce nouveau bâtiment et la passion de l'équipe du Phoenix Garden, de nombreuses saisons partagées défilent encore et toujours au cours des prochaines années.





Clotilde Chaumet

Texte : Déborah Pham
Photos : Tiphaine Caro

« Le yoga, c'est toujours la force, la souplesse et l'équilibre. »

Clotilde Chaumet parle d'une voix posée, assise dans le large canapé de son appartement parisien.

Elle est entourée de grigris, de souvenirs de voyages et de photos disposés sur une ancienne machine à coudre.

Des livres et des magazines sont empilés, romans, développement personnel et méditation d'un côté, I-D et Dazed and Confused de l'autre. À gauche, une platine et quelques disques de Kendrick Lamar ou Frank Ocean.



Ça peut paraître un peu bête mais je voyais le yoga comme un truc de vieux qui chantent, méditent et portent des pantalons moches.

Clotilde a passé une partie de son enfance à La Baule mais c'est à Paris qu'elle a vécu le plus de temps. Pourtant à première vue, Clotilde n'a pas grand chose d'une parisienne. Elle est solaire et d'une timidité presque palpable : « Avant, quand j'entrais au studio, j'arrivais à peine à regarder les gens dans les yeux, je fonçais tête baissée sans regarder autour de moi. C'est tellement difficile quand tout le monde scrute ton visage, tes vêtements, on te scanne en pensant 'Ah tiens, c'est elle Clotilde!' » C'est elle, jeune femme de 27 ans qui comptabilise pas moins de 43.000 *followers* sur Instagram et partage avec eux photos, pensées et quotidien. On la suit lors de ses cours, ses apéros entre amis ou ses voyages, notamment à New-York, ou en Californie, son premier voyage initiatique, alors qu'elle n'avait que 16 ans. Elle ne met pas le doigt sur la cause de cette fascination pour la Californie, toutefois le surf y est probablement pour quelque chose. À 10 ans, Clotilde connaît par cœur les noms des champions, rêve que ses parents déménagent dans le Sud-Ouest et l'inscrivent en sport-études. À 12, elle part en colonie de surf à Biarritz, une expérience qui ne fait que confirmer son obsession. Très vite, elle comprend que la Californie est une des Mecque de la discipline. Elle s'envole pour Santa Barbara où le surf fait partie du quotidien de tout un chacun : « Aujourd'hui, je réalise que j'ai vraiment pété mon câble, certainement parce que le lycée ne me passionnait pas. En Californie j'allais à l'école le matin et l'après-midi, c'était un peu les vacances ! »

Son intérêt pour le yoga vient plus tard : « Ma mère, qui était danseuse, m'a emmenée à son cours de yoga bikram, je n'ai pas accroché du tout. J'ai trouvé ça chiant. J'y ai tout de même appris des postures mais ce n'était pas mon style. » C'est sur Instagram que Clotilde découvre une autre facette de ce sport : « Il y avait Rachel Brathen par exemple, qui ne pratiquait pas le yoga classique, le plus répandu à cette époque. Ce qu'elle écrivait sur les réseaux sociaux me parlait. J'ai compris qu'on pouvait s'adonner à cette discipline et boire du vin sans être contradictoire ! Ça peut paraître un peu bête mais je voyais le yoga comme un truc de vieux qui chantent, méditent et portent des pantalons moches. La parole de Rachel était libre, l'enchaînement des postures également, je me projetais beaucoup plus. » Rachel Brathen, 2 millions de *followers* au compteur, donne des cours durant lesquels un Dj passe de la musique. Clotilde part à Los Angeles sur un coup de tête, spécialement pour la rencontrer : « Je l'ai trouvée sympa et accessible. Je l'ai vue et c'était comme un déclic. Elle était déjà connue à l'époque mais aujourd'hui son livre *Yogagirl* figure dans la liste des *best-sellers* du New York Times, elle a une école de yoga, une association qui finance la construction d'écoles dans les Caraïbes et une autre qui secoure les chiens abandonnés. Elle a réellement créé un empire, elle est suivie par énormément de gens qui sont adeptes de son *lifestyle*. »





Clotilde décide à son tour de passer une formation afin d'enseigner le yoga alors qu'elle est approchée par Dynamo : « On m'a prévenue : en disant oui à ce boulot, j'allais devoir freiner les voyages... Le yoga prenait plus de place dans ma vie et j'ai décidé d'apprendre cette discipline en Inde. Je n'avais pas trop d'argent et les profs connus ont tendance à facturer le prix fort en France, aux États-Unis ou à Bali. L'Inde me faisait rêver, même si l'aspect traditionnel du yoga n'est pas ce qui m'a attirée en premier lieu, je voulais connaître les bases, voir où tout a commencé. » La formation est intense ; le pays l'est aussi. Clotilde se souvient du bruit, de l'agitation, de la circulation... Pendant un mois, elle fait du yoga tous les jours, apprend la respiration, la méditation et l'anatomie du corps humain. Ses professeurs ressemblent à monsieur et madame Tout-le-monde, elle se souvient : « Ils n'étaient pas du tout taillés comme le cliché habituel du yogi, ils avaient parfois la cinquantaine, un peu de ventre, en tout cas ils étaient très

forts, capables de tenir sur une main tout en se contorsionnant dans des positions alambiquées. » Retour à Paris. Alors que Soulcycle fait des émules Outre-Atlantique, Dynamo, sa version française, décide de gagner la capitale avec le premier studio français d'*indoor cycling*. À New-York et Los Angeles, des personnalités comme Oprah Winfrey ou Usher assistent aux cours. Les deux fondateurs de Dynamo choisissent de recruter des coachs avec un profil atypique et une personnalité forte : « Ils ont choisi des danseurs, des coachs sportifs... Je commençais à partager mes pensées sur Instagram, je parlais de reprendre le contrôle de ma vie, d'équilibre... C'est ce qui les a séduit. » La formation commence avec de la technique, des cours de prise de parole, de théâtre et de danse. On est à des années-lumière du *workout* classique, les gens sont là pour assister à une performance et non à un cours : « Parfois j'ai envie de danser et je le fais, même si je ne danse pas bien. J'étais au concert de Lorde, elle ne dansait pas très

bien mais en même temps elle avait quelque chose de très naturel et de cool dans sa façon de bouger son corps. Quant à moi, je ne suis pas là pour faire la meilleure choré de la terre. » À aucun moment, Clotilde ne parle de vélo. Les gens ne viennent pas pour ça ; une de ses élèves Estelle Lubino explique : « Pour moi, Clotilde est un MC, c'est-à-dire un *Master of Ceremony* comme dans le monde du rap. Elle met l'ambiance, elle a *le flow* d'un rappeur américain qui arrive à te transcender grâce à des paroles posées sur un *beat*. » Il y a la forme et il y a le fond. Estelle se souvient de ce matin d'avril où Clotilde s'exprimait sur son premier cours Dynamo : « T'es jamais prêt. Si t'attends d'être prêt, t'es dans la merde. » Estelle analyse : « Effectivement, tu ne seras jamais prête à 100%, n'attends pas le bon moment pour faire ce que tu as à faire. » Simple. Basique. Peut-être, mais ces paroles arrivent toujours à point nommé. Clotilde explique : « Les gens ne viennent pas pour du vélo, et si c'est le cas au départ on fait tout pour que ça change.

Chaque cours est différent et sur les 42 personnes avec moi, je sais que tous ne vont pas aimer. » Les cours de Clotilde sont réputés pour être difficiles, on y vient pour se dépasser d'une part, mais aussi pour écouter ce qu'elle a à dire. Certains y sont hermétiques : « Il y en a déjà qui sont sortis pendant le cours parce qu'ils n'y arrivaient pas ou ne supportaient pas de se retrouver dans cette position d'échec. J'observe plus souvent ce cas de figure chez des mecs. Il y a une grosse histoire de fierté car à aucun moment je ne parle de réussite ou d'échec dans mes cours, je cherche plutôt à repousser les limites de chacun, à lui montrer ce dont il est capable. J'ai déjà vu des gens taper sur leur guidon tellement ils kiffaient, je les ai vus fermer les yeux et se mettre dans une sorte de transe. »

Les gens ont toujours fait du sport pour différentes raisons liées tantôt à la santé, à l'apparence physique ou encore à la compétition : « Aujourd'hui, on voit le sport différemment, ce n'est plus ce truc



Il y a tellement de trucs dont tu es capable,
dont ton corps est capable, tu n'en as même pas idée.
Quand tu réalises que tu peux le faire, c'est un sentiment dingue.
Putain, je l'ai fait.
Ça t'ouvres des portes dans ta tête pour tout le reste.

de perte de poids ou de résultats strictement physiques. Quand je vois que quelqu'un porte sa montre afin de calculer son cardio, ses calories brûlées, son temps passé à se dépenser, ça m'agace. Forcément, si une montre te dit que c'est le bon rythme, tu t'arrêtes là sans essayer d'aller au-delà. Si au contraire tu te contentes de ressentir la musique sans avoir ce repère, tu vas aller encore plus loin. J'ai toujours pensé que s'emmener loin physiquement nous faisait progresser mentalement, j'y crois très fort. J'ai fait de l'équitation quand j'étais plus jeune et je montais une jument traumatisée par le saut d'obstacle alors que c'était la discipline que j'avais choisie. J'ai eu un vrai coup de foudre pour elle et on a commencé la saison de concours ensemble ; on est allé jusqu'aux championnats de France. On n'a pas gagné mais quel chemin parcouru quand on pense qu'une simple barre au sol était infranchissable pour elle. Tout ça pour dire que dans la vie on te dit parfois que c'est impossible, que tu ne peux pas faire un truc. En fait, tu peux. J'aime pousser les gens quand c'est dur car on a vite tendance à se dire qu'on n'en peut plus, moi y compris. La vérité c'est que c'est dans la tête, il y a tellement de trucs dont tu es capable, dont ton corps est capable, tu n'en as même pas idée. Quand tu réalises que tu peux le faire, c'est un sentiment dingue. Putain, je l'ai fait. Ça t'ouvres des portes dans ta tête pour tout le reste. Ça fonctionne comme une séance de psy, soyons clairs. »

Une séance de psy pour nous et pour elle qui à ses débuts avait tant de mal à s'exposer face à tous : « Ce que je fais tous les jours aujourd'hui, au début c'était horrible. Mon premier cours était tellement difficile, j'avais la boule au ventre et ça a duré comme ça pendant des semaines. » Difficile d'imaginer qu'une personne qui prenne si bien la lumière à travers les réseaux ou les campagnes de publicité pour Nike auxquelles elle a participé, puisse être aussi réservée dans la vie. En 2016, Clotilde a créé sa propre manière de pratiquer le yoga, ça s'appelle TIHHY pour Très Intense Hip Hop Yoga. Dans le sous-sol du showroom Nike, dans le 8^e arrondissement de Paris, une dizaine d'élèves pratiquent à ses côtés le Vinyasa, la forme la plus libre du yoga où les enchaînements se font au feeling, Clotilde donne le tempo. Comme pour ses cours d'*indoor cycling*, TIHHY se passe dans l'obscurité. Une atmosphère propice à la concentration mais pas seulement : « L'avantage c'est qu'on ne se compare pas aux autres. Quand j'ai commencé le yoga, je me comparais systématiquement, j'avais envie de me cacher. C'était surtout présent dans le bikram : la lumière est forte, il fait 40°C, t'es en short et en brassière... Pour ne rien gâcher tu as un grand miroir devant toi, donc même si tu ne comptais pas te comparer aux autres, tu es dans la merde. Tu ne fais que ça. Évidemment, que tes comparaisons soient positives ou négatives, tu te plantes, c'est pas ça le truc, tu n'es pas venu pour ça. »

Les paroles de Clotilde trouvent une résonance auprès d'un public essentiellement féminin, prêt à la suivre pour se reconnecter à leur corps.

Au delà de ces considérations, je trouve que dans le noir, on laisse tomber des barrières. »

Ses mots fonctionnent comme un détonateur. Des dizaines de mails arrivent fréquemment sur la messagerie de Dynamo : « On reçoit très souvent des messages de gens qui nous remercient en étant très précis sur ce qu'on a pu changer dans leur quotidien. Je ne te parle pas de ceux qui sont ravis parce qu'ils ont perdu 10kg en trois mois, mais de ceux qui nous disent qu'ils ont quitté leur taf ou leur mec parce qu'un jour une phrase a fonctionné comme un déclic. » Tiffany Roughol, adepte des cours de cyclisme et de yoga raconte : « Chez TIHHY, Clotilde nous initie parfois à la méditation, on commence par se concentrer sur une couleur puis l'esprit divague petit à petit. D'autres fois, elle nous parle d'un truc qui lui est arrivé et qui l'a faite réfléchir. L'autre jour, elle nous a dit 'Je passe beaucoup de temps sur Instagram et j'essaie d'y aller moins en ce moment. Je me demande pourquoi on fait tous ça, pourquoi est-ce qu'on passe autant de temps à regarder les photos des autres... Alors j'essaie de faire d'autres choses.' Bien-sûr ça a l'air futile comme sujet, mais il y a une pensée saine derrière. » Des réflexions, pas d'injonction. Les paroles de Clotilde trouvent une résonance auprès d'un public essentiellement féminin, prêt à la suivre pour se reconnecter à leur corps. Cette connexion passe parfois par des réactions inattendues, même pour elle : « Je prends très peu de cours

de yoga car j'ai moins de temps mais il y a deux semaines, à peine assise, j'ai eu les larmes aux yeux. Pourtant tout va bien, j'étais à ce cours avec une amie, on allait bruncher juste après mais dans ta tête il se passe quelque chose. C'est ce moment où tu baisses ta garde : *fuck* les autres, *fuck* tout. Ce moment c'est juste pour moi. Ce ne sont pas des larmes de tristesse, c'est l'intensité de ce que tu t'apprêtes à accomplir, tu as tellement de choses qui te saoulent au quotidien. Aujourd'hui c'est ce que les gens viennent chercher : tu ne viens pas pour être le meilleur, tu ne viens pas pour maigrir, tu viens pour toi, pour te prouver que tu peux le faire et que tu en es capable. On dit qu'au yoga, ce que tu fais sur le tapis est le miroir de ce que tu es, d'où tu en es dans ta vie. Il y a des postures difficiles que tu essaies de réaliser depuis des mois et un jour ça te vient. Et peut-être que si tu es capable de la réaliser aujourd'hui, c'est que quelque chose s'est débloqué dans ta vie. » Et si on avait besoin de ces paroles quand la prudence est souvent de mise dans la vie de tous les jours, et si on avait besoin qu'une personne bienveillante nous dise qu'on est capable de faire ce que bon nous semble, peu importe les difficultés que cela implique ?

Entre deux cours, nous annonce-t-elle timidement, elle conçoit sa seconde collection de vêtements pour TIHHY : « La première est sortie en juin 2017 et en 15 jours tout était vendu via mon compte Insta'. Je n'ai pas produit



de grandes quantités, c'était juste une lubie comme ça, j'ai conçu une série de crop tops plutôt *oversized* et *streetwear*, en gros le genre de vêtements que j'aime porter. » Quand on lui demande si elle compte se développer en tant que styliste, elle rétorque : « Ah non, je ne suis pas styliste, enfin un tout petit peu ! Tout le process qui va de la conception à la réalisation, en passant par le shoot m'intéresse beaucoup. » D'ailleurs Clotilde, quand on fait autant de choses dans la vie, en langage Instagram, on dit « *slasheuse* » (ndlr : les personnes qui cumulent les jobs), elle demande : « Une quoi ? Attends, moi je suis un peu à l'ouest, je ne connais pas tous ces trucs. Un jour l'attachée de presse de Dynamo m'a emmenée sur le tournage d'un clip de Breakbot et je ne savais pas qui c'était. Une autre fois, j'ai croisé Adèle Exarchopoulos dans les vestiaires de Dynamo et je ne savais pas qui c'était mais son visage me disait quelque chose. Je lui ai demandé si on se connaissait, elle m'a gentiment répondu qu'elle ne pensait

pas. J'ai insisté : « Tu es sûre qu'on n'était pas au lycée ensemble ? » Je me suis dit que je n'allais pas la saouler plus longtemps et c'est la fille à l'accueil qui m'a expliqué, j'ai eu tellement honte... Voilà, je suis à l'ouest à ce point là. »

8h15, studio Opéra. Une quarantaine de personnes exécutent des mouvements sur un rythme presque parfait, encouragés par une voix profonde qui résonne dans leur tête : « Je sais que ça brûle je te promets, mais on le fait tous avec toi. Reste avec moi, ne pense pas à tout ce qui t'a fait chier cette semaine, tout ça t'en as rien à faire, tu es ici pour toi. » La dernière chanson vient de s'achever dans un cri de soulagement collectif, dernier exutoire avant de partir au bureau et Clotilde, le souffle court, nous annonce dans un sourire : « Tout à l'heure, je vous parlais de mon premier cours et là je pense au 2000^e qui approche. Je ne sais pas encore comment on va s'organiser mais je vous propose qu'on boive tous un shot entre chaque chanson. » On y sera.

Bikini Zarbi

Texte : Marine Normand
Illustration : Marie Guillard



Nous sommes au beau milieu de la semaine, il est 13h et je suis dans le centre de Paris pendant ma pause déjeuner, au sous-sol d'une salle de sport *low cost*, avec ma tenue de meuf Instagram qui sent déjà fort la transpiration. Je me suis mise ma petite serviette sur la nuque, pour sécher mon corps qui est au bout de sa vie, un peu comme une ado à qui tu aurais demandé de rentrer à 23h de sa soirée TROP DINGUE chez un élève de terminale littéraire. Je me suis installée à la dernière rangée des machines dans la salle de cardio training, et je suis en train d'exécuter le geste de pédaler sans vraiment pédaler, bah ouais, pourquoi utiliser un vélo si on peut le faire sur une machine zarbi, tout en scrutant les secondes de mon programme d'entraînement « amincissement » qui ne s'écoulent pas à la vitesse que je souhaiterais. Il y a devant moi, en plus d'une vingtaine de trentenaires CSP+, 6 écrans de télévision : je n'ai qu'à choisir mon émission, mais à cette heure-ci, à part les faits divers commentés par Morandini et le journal télé de BFM TV, il ne se passe pas grand chose. Alors je me concentre sur ma machine qui, je tiens à le préciser, n'est pas un vélo elliptique, je ne suis pas une mauviette, je suis sur une AMT programme 17, en train de hurler intérieurement « T'ES FIÈRE DE TOI LÀ, MARINE, SÉRIEUSEMENT, TU POUVAIS PAS ALLER MANGER DES BURGERS AVEC TES COLLÈGUES COMME TOUT LE MONDE ? »

Depuis le début d'année, dans tout le tombereau de bonnes résolutions que j'ai prises et que je ne tiens pas, il y en a une que je respecte : devenir une meuf *healthy*, celle qui croque la vie et des pommes bio à pleines dents, celle qui boit du vin sans sulfites et qui laisse ses légumineuses de Naturalia tremper 12 heures de suite pour sa recette trouvée sur un site du type « belle et bien ». Pour faire simple, je fais attention à ce que je mange, j'essaie de ne plus grignoter, je vais au sport trois fois par semaine. Je balancerai pas ma morning routine, mais on ne va pas se mentir, ça arrivera peut-être sans prévenir un soir d'été dans mes stories Insta'. Ça fait bientôt trois mois maintenant et je constate être devenue ce genre de meufs qui me consternait auparavant, l'une de celles qui se baladent constamment avec son sac de sport, qui envoient chier ses potes qui essaient de déjeuner avec elle (« Je peux pas j'ai cardio le mercredi et en plus je ne pourrais pas y aller jeudi alors non mais ça m'aurait fait plaisir je te jure on se voit juste une prochaine fois de toutes façons t'avais rien d'important à me raconter, si ? »), celle qui rêve d'un leggings Nike taille 36 avec marqué *Just Do It*.
« Juste fais le » !

Et là je suis en train de faire quoi, putain.

Franchement, après un trimestre à réussir à maintenir ce rythme, je suis un peu fière de moi : la preuve, j'occupe même des pages dans ce magazine pour le proclamer, comme ta nièce qui te montrerait son dessin de maison complètement de traviole, celui où elle a utilisé tous les crayons de couleur sans les ranger dans le salon.

Fière, mais aussi un peu interloquée : je traverse plusieurs émotions, un peu comme un candidat de *The Voice* qui serait choisi par Florent Pagny — à la fois reconnaissante du chemin parcouru et en même temps consternée de voir où elle en est par excès de vanité.

Depuis que tu es née fille, et que tu as fait l'amer constat qu'on te consacrait plus d'attention si t'étais bonne que si t'étais drôle ou intelligente, tu batailles entre ce que la société veut de toi et ce que tu souhaiterais pour ta petite personne. Tu es une adulte, militante, et tu as envie de t'accepter comme tu es, avec ton cul un peu mou et tes bras qui bloblotent, d'être une de ces filles charismatiques qui s'en foutent du regard des autres à la piscine sur ses cuisses qui se touchent, bien enrobées de cellulite (que celles qui n'en ont pas me jettent la première pierre et envoient des photos à la rédaction, hein). C'est ton rêve, tu as envie d'être cette meuf qui balance des « Parle à ma main » à chaque relou misogyne qu'elle croise, un peu comme si elle tournait dans un clip de Michael Youn en 2007, et qui dans un grand mouvement de cheveux digne d'une pub contre les pellicules, se tourne vers la caméra en balançant un « Crois toujours en toi » franc et massif. Une meuf boostée par la confiance en soi, comme si c'était une évidence et qu'il ne pouvait pas en être autrement.

Et bim, bingo sourire et clin d'œil avant de passer à la publicité suivante. C'est sûr, avec le temps, il y a un peu de ça en toi. Mais il y a aussi une autre bouffonne qui se cache dans un coin, une fille toute traumatisée par ses années collège et lycée, la même qui a lu tous les magazines

féminins qui traînaient sur la table basse, et qui rêve encore à son âge de perdre une taille pour avoir l'air plus bonne en maillot de bain. Pourquoi ? On ne sait pas. Serrer David Charvet période Alerte à Malibu ? Je veux dire, tu as prévu de conclure avec un sauveteur en mer cet été ? C'est quoi ces fantasmes clichés ? Tu as quel âge ? 15 ans ? Du coup, tu rentres tôt chez toi. Tu ne sortiras pas ce soir, l'alcool ça fait grossir. Tu refuses des plans super de resto parce que tu y es déjà « allée une fois cette semaine et qu'il faudrait pas abuser ». Tu prends un mini Twix à la caisse et tu le reposes, faisant le ratio calories = tapis de course.

MAIS QUI EST CETTE PERSONNE ET QUI AURAIT ENVIE DE TRAINER AVEC ELLE ?

Alors que tu pédales, tu t'aperçois de tes paradoxes. Comment faire quand on prône le respect et l'amour de soi et qu'on veut correspondre à un idéal inatteignable de bonassité ? N'y a-t-il pas des contradictions à militer pour que les femmes (et les autres aussi d'ailleurs) s'acceptent enfin comme elles sont et être capable de se taper des épisodes de La Villa des Coeurs Brisés trois fois par semaine dans une salle qui sent 45 transpi' différentes, en haletant comme un petit chien cardiaque à cause de l'effort ?

Alors que je suis en culotte dans des vestiaires au parfum d'Ushuaïa post-effort des 200 meufs qui ne doivent sûrement pas savoir quel quota d'importance il faut donner à son physique (50% ? 80% ? On s'en tape et on commande chez McDo en s'auto flagellant demain ?), je me rappelle plein de paroles sages, glanées dans différents magazines et autres pubs pour les yaourts qui aident au transit.

« Aime toi et ton corps t'aimera », et surtout, les mots pleins de sagesse de l'auteure Roxane Gay, qui disait dans une précédente interview

« Vous pouvez être féministe et parfois adopter des comportements considérés comme antinomiques. Vous êtes humaine, voilà tout. »

Faut-il donc arrêter de trouver une logique à ses propres comportements ? Accepter qui on est tout en essayant sporadiquement de lutter pour que cette situation ait une durée indéterminée ? Est-ce que finalement s'occuper de soi, de quelque façon que ce soit, c'est déjà pas mal ? Est-ce qu'il faut arrêter de se foutre la pression comme un cheval de compétition ?

Oui, on va faire ça, ma serviette microfibrés et moi. Je vais donc continuer à payer 37 euros pour mon abonnement de sport, à me taper les directs ennuyeux à crever de BFM sur les crues parisiennes (« l'eau monte et va sûrement redescendre, à vous Jean-Michel »), à foutre des vents au curry végétarien patates-riz-crème bien vénère situé en bas de mon travail, tout en étant persuadée qu'on peut se kiffer sans avoir besoin de se donner autant de mal. On peut vouloir casser des noisettes avec son boule et prôner la confiance en soi, être *body positive* et en avoir marre de son gras, écrire dans un superbe magazine de bouffe et raconter qu'on se tape actuellement des salades aussi ennuyeuses qu'une rediff' à 16h sur la chaîne parlementaire. La vie est une série de contradictions : faites avec. Moi, je continue en tout cas avec mon programme 17, et rendez-vous à la prochaine soirée Mint, où je vous forcerai, complètement saoule, à taper dans mes abdos qui n'existent pas pour vous prouver que « J'ai pas mal, dingue non ? Non mais TAPE PLUS FORT JE T'AI DIT, T'AS PEUR OU QUOI, JE T'AI DIT QUE J'AI PAS MAL ».

Belmond Maroma

Riviera Maya, Mexique

Texte : Hélène Rocco

Photos : Belmond Maroma et Hélène Rocco



À peine a-t-on quitté la route pour Tulum que la jungle se profile déjà. Notre taxi s'engouffre dans une forêt luxuriante et de longues minutes s'écoulent avant que l'on n'atteigne les petites habitations blanches couvertes de chaume. Loin de l'agitation de la festive Playa del Carmen, l'hôtel se blottit contre la mer turquoise des Caraïbes. De son perchoir, Avellida, le perroquet de la maison, nous toise : imperturbable. Nous continuons à siroter la boisson de bienvenue, une margarita anisée à la liqueur *xtabentún*. Avec ses cours et ses fontaines élégantes, le lieu a des airs de vieille hacienda. Les chambres sont au bout du chemin, vastes, lumineuses, ouvertes sur la plage. Demain, on ira toucher du doigt l'héritage de la Riviera maya mais d'ici là, on se laisse envelopper par la douceur de ce havre de paix.



Eat

Les journées commencent par un petit-déjeuner, les pieds dans le sable. El restaurante nous régale de *chilaquiles* - une spécialité à base de sauce piquante, de tortillas maison et d'œufs - et de jus de papaye frais. Au déjeuner, c'est ceviche sous la hutte du Freddy's bar et le soir, on dîne sous les étoiles, à la lueur des grandes torches. L'occasion de goûter une dorade au safran et à l'aïoli mémorable.

Drink

Retour à la case Freddy pour des mezcals renversants : c'est la spécialité de la maison, on aurait tort de s'en priver. L'idéal pour

savoir si vous aimez ce cousin de la tequila, au goût fumé, est de siroter le Chaklol qui mêle du Cointreau, de l'hibiscus et du sirop de basilic. Les plus costauds oseront le cocktail Kinchil au gingembre, à la citronnelle et au piment habanero.

Relax

Au milieu de la jungle, le Kinan spa appelle à la sérénité. On plonge volontiers dans le bain à vapeur maya appelé temazcal et avant d'entrer dans le sauna, on s'enduit d'une boue traditionnelle. Chaque matin, des cours de yoga sont proposés dans le jardin qui face face au spa. Les sportifs apprécieront le centre de fitness,

les trois piscines et les deux courts de tennis.

Look

Toutes les plages ne naissent pas libres et égales en droit : celles de la Riviera figurent parmi les plus belles au monde. De sublimes récifs sont à portés de palmes et l'hôtel propose la location d'équipements de plongée, des masques, des tubas, des catamarans et autres kayaks.

Chambres à partir de 423 euros

Punta Maroma,

77710 Playa del Carmen,

Quintana Roo, Mexique

Riviera Maya Guide

See

Sian Ka'an

Cette réserve naturelle est la plus importante du pays. Située au sud de Tulum, elle est inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco et abrite un vrai paradis pour les oiseaux et la biosphère, y compris une partie de la barrière de corail. À la fin de la visite, une barque maya nous emmène à travers le lagon plus bleu que bleu.

Carretera Tulum- Boca Paila
Punta Allen, 109

Gran Cenote

La péninsule du Yucatan compte des milliers de cenotes - des piscines naturelles souterraines - mais celui-ci est sans doute le plus remarquable. Parfait pour se rafraîchir dans de l'eau douce au milieu des tortues, ou plonger avec du matériel à louer sur place.

Tulum, km 25

Site archéologique de Tulum

Cet ancien lieu de pèlerinage maya a été conçu pour prévenir les cités voisines de l'arrivée d'une tempête. Le temple, perché sur la falaise, émettait un son lorsque le vent commençait à souffler. Allez-y tôt le matin pour éviter la foule et après

avoir sillonné les ruines, plongez dans la crique et son eau turquoise.

Carretera 307 Cancún
Chetumal km 230

Akumal

Dans la baie d'Akumal, les gigantesques tortues sont

reines. Pas besoin de payer un tour privé : avec un masque et un tuba, on peut les observer toute l'année, lorsqu'elles ne sont pas trop timides.

Carretera Cancún
Chetumal km 104



Eat

Los Pescadores

Un taco les pieds dans l'eau, ou presque, c'est la promesse de cette paillotte. À la carte aussi, un guacamole à la coriandre et au citron, des légumes grillés et un cocktail de crevettes (oui, ça existe).

Carretera Tulum
Boca Paila Km 3, Tulum

Zamas

Les vagues turquoise s'abîment sur les rochers. Le poisson grillé en croûte de sel, servi avec une sauce à la mangue, mérite à lui seul le voyage. Après le repas, on s'offre une petite sieste dans l'une des chaises longues bariolées.

Carretera Tulum - Boca Paila,
km 5, Zona Hotelera, Tulum

Hartwood

À condition de réussir à y entrer, ce resto sur la plage, peuplé d'une faune hipster, laisse un joli souvenir. La cuisine fraîche et locavore, composée principalement de fruits de mer, se fait au four à bois et au barbecue.

Carretera Tulum
Boca Paila, 7,6 km, Tulum

Taqueria Don Beto

Le temps d'un repas, quittez le rivage pour croquer dans de très bon tacos. Dans ce boui-boui traditionnel, une dame effiloche, sous vos yeux, le porc rôti lentement avec des agrumes dans une feuille de bananier. Un bijou.

Carratera Tulum
Cancún 121

Drink

Casa jaguar

Du mezcal, encore du mezcal dans ce décor tropical. On discute avec les barmen pendant qu'ils préparent un Maria Sandia du tonnerre avec de la pastèque, du citron vert, du sel sur le bord du verre (et du mezcal donc).

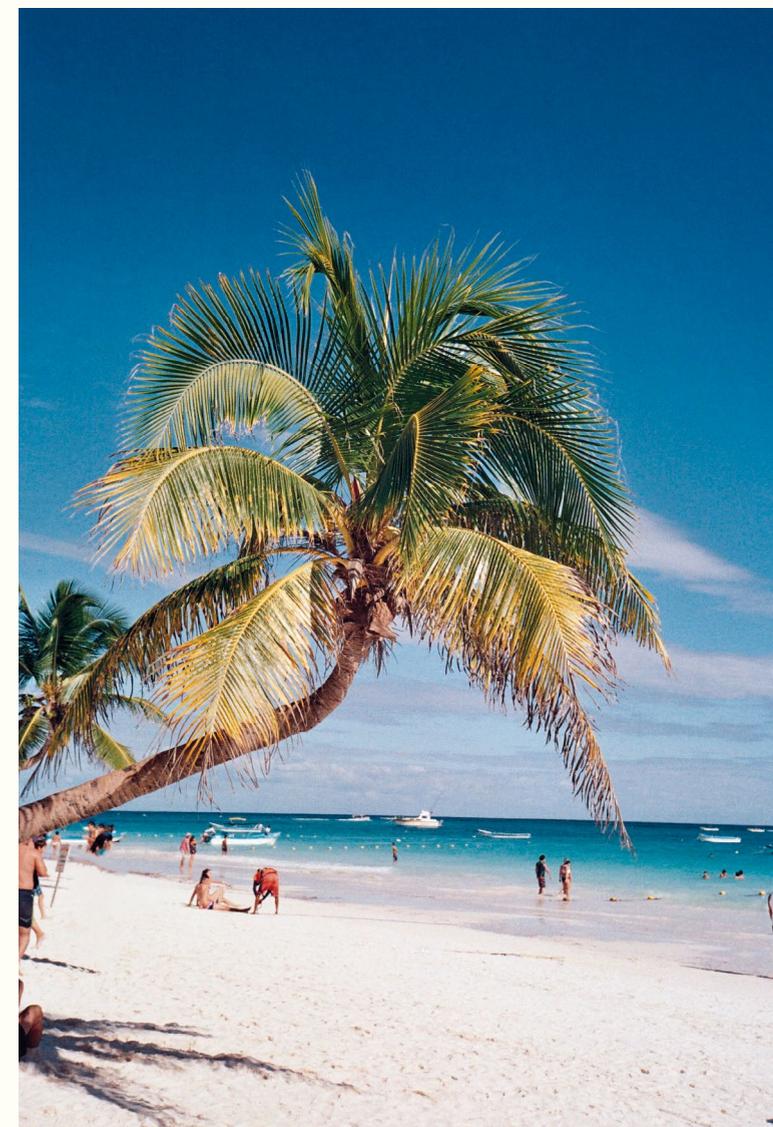
Carretera Tulum
Boca Paila, km 7,5, Tulum

Papaya playa beach club

Chaque samedi, cet hôtel design accueille des djs résidents et des vacanciers bronzés sur la plage privée. À la carte, des cocktails abordables et rafraîchissants comme le PPP à base de tequila et de papaye.

Carretera Tulum
Boca Paila, km 4.5, Tulum

→ **Y aller** – Paris-Cancún
11 heures de vol puis 45 minutes
de transfert jusqu'à l'hôtel.



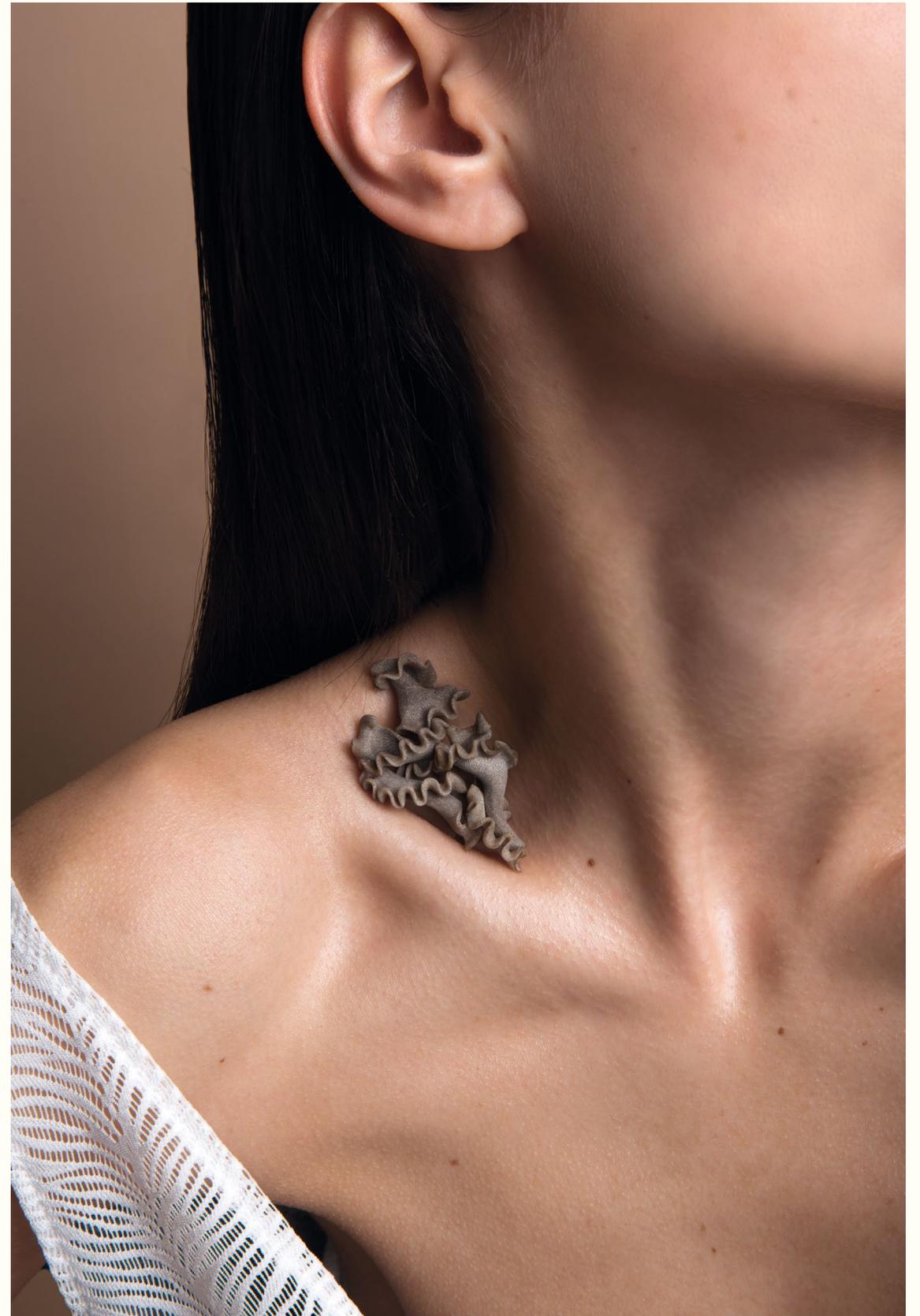
Pasta

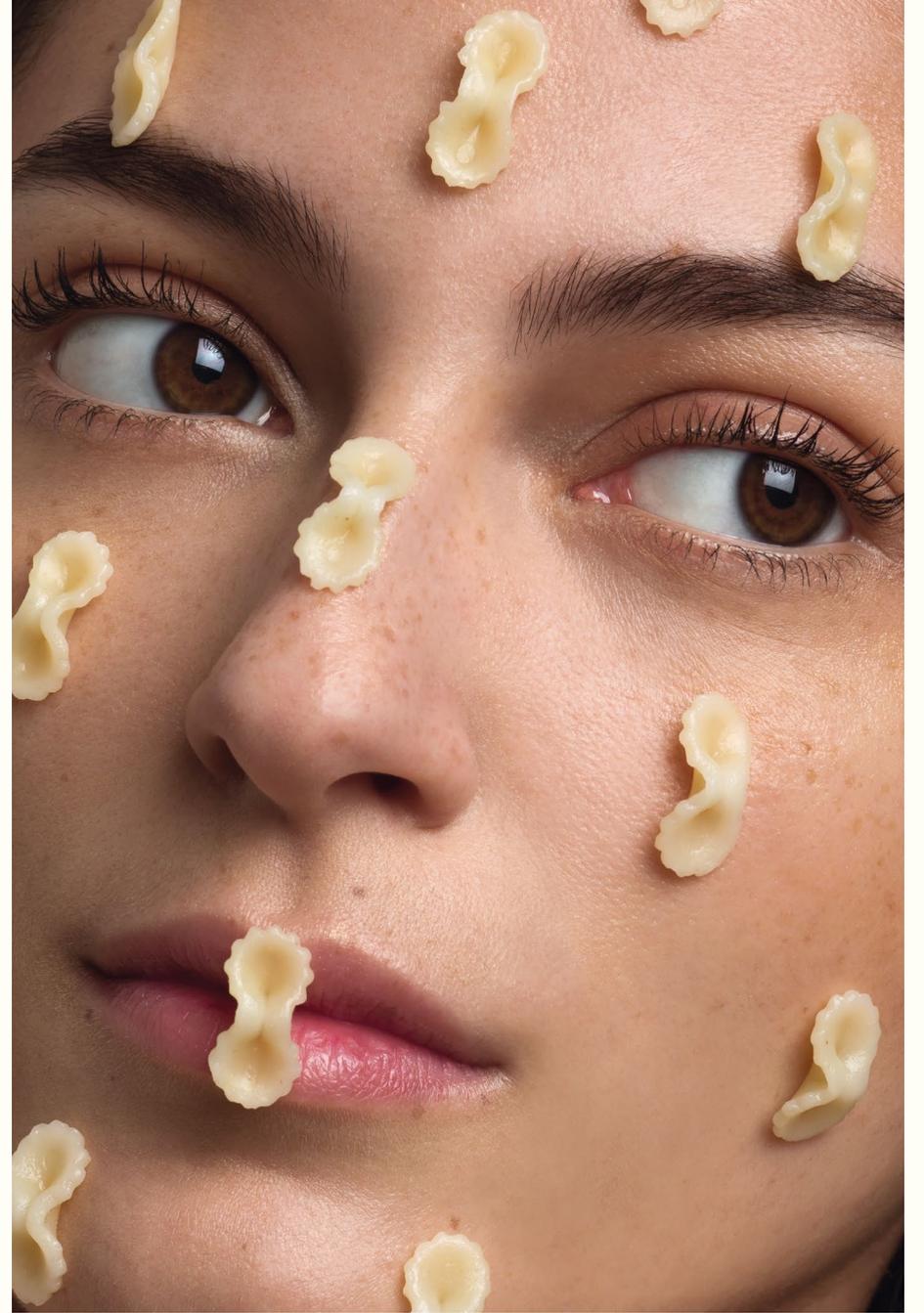
Une série de Chloé Gassian & Paris se quema
Modèles : Betina Orsetti
et Mamadou Barry @mpparis
MUA : Tina Piters



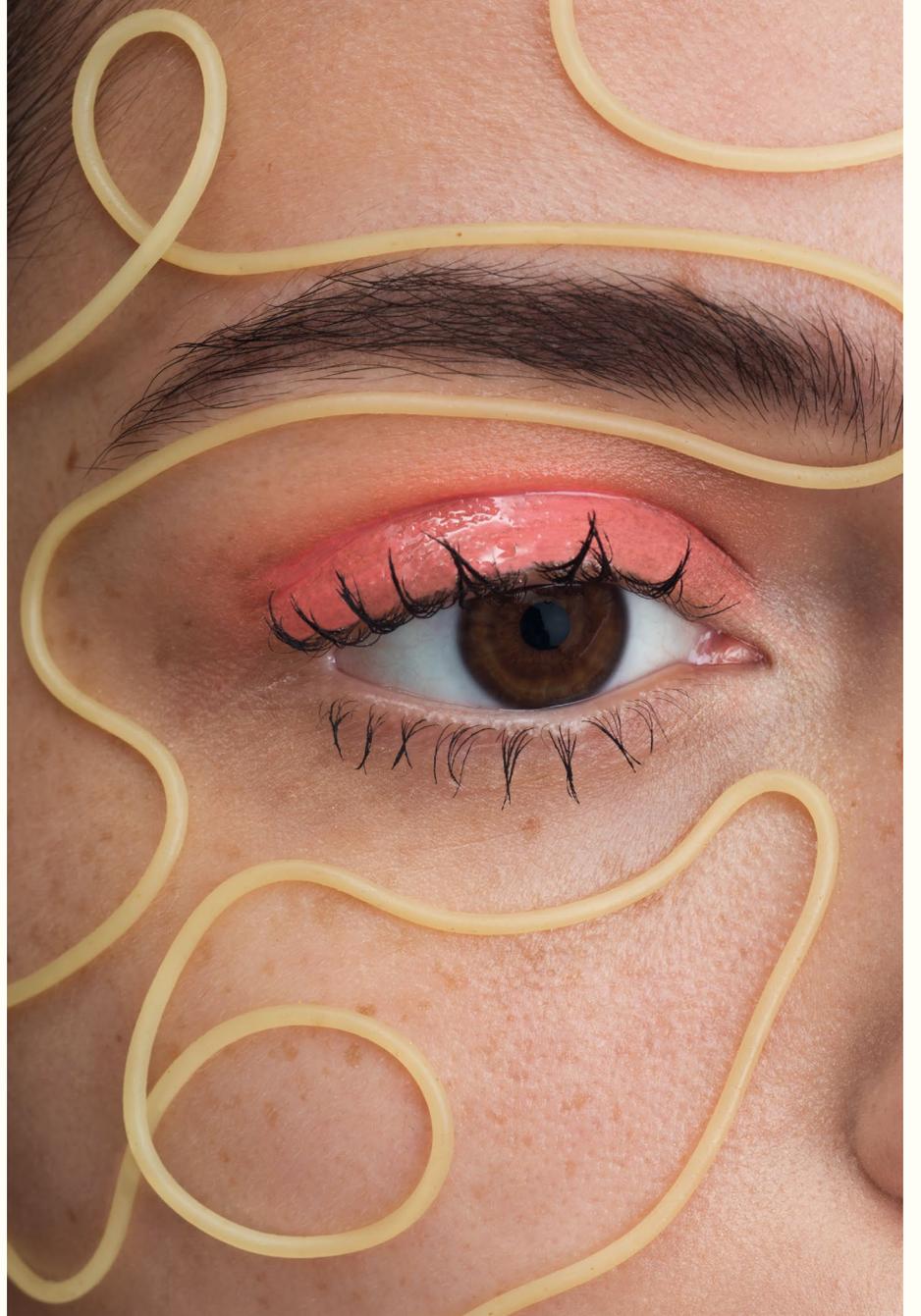
Merci à Noo Paris pour
l'ensemble Zebra & Velvet

modelée











Brain, please!

Texte : Julie Thiébault
Illustration : Julie Joseph

« Tu veux manger de la cervelle ? »
Grimace sur la face et sourcils chiffonnés. Cette lubie printanière ne manque pas de susciter multiples réactions : moquerie, amusement, incompréhension, malaise, dégoût, suspicion, intérêt, et respect. Avaler la cervelle d'un animal n'est pas anodin, et soulève diverses interrogations et problématiques. Habitée par ma mission, je *scrollais* à la recherche du bijou parfait pour satisfaire ma tocade et grâce à l'aide du *head chef* du restaurant où je trimballe quelques plats, je trouvais enfin le Graal : The Coach, le restaurant de Henry Harris (anciennement chef du feu Racine), car pour boulotter une cervelle, rien ne vaut une cuisine traditionnelle française sur le vieux pavé londonien.

Me voici attablée dans ce bistro enjôleur *made in England*, où chacun copine gaiement avec son voisin, son verre et son assiette. À la carte *fried calves brains with black butter and capers*. Après une popote minute et une pinte de brune, deux petites cervelles de veau me zieutent depuis leur écrin de porcelaine. Délicatement blanchies, puis revenues dans une poêle avec un beurre noir aux câpres. Les cervelles sont rondelles et dodues, dorées comme des petits pains, et parsemées de persil. Après un coup d'œil de nos voisins à cols blancs, j'entame timidement ces friandises carnées. Sous mes dents, l'extérieur est imperceptiblement croustillant, tandis que l'intérieur douillet et crémeux fond dans la bouche, comme du tofu soyeux. Pénible ? Non, furieusement satisfaisant, et j'y reviens à grands coups de fourchette vorace, le jus de cuisson gracieux et mordant agit comme un exhausteur des arômes délicats de la cervelle de veau. Si l'expérience fut plaisante, la nuit suivante fut plus chaotique, marquée d'un demi-sommeil fiévreux où se mêlèrent les images de veaux mugissant, fonçant sur une herbe vert bouteille. Des veaux qui folâtraient, se tordent de rire et se déforment en une figure vengeresse. Je faisais un *bad trip* à cause de la cervelle. Avaient-ils un nom, un âge, une famille, des habitudes, une relation particulière avec le fermier, un épi dans le pelage, un museau de travers, et des plans sur la comète ? Une phrase de l'auteure Joy Sorman dans son livre *Comme une bête* me revient « Tout ce que nous avalons doit nous rendre meilleurs, doit nous rendre plus forts. Tout ce que nous avalons nous constitue et nous transforme, nous sommes tous les morts assimilés, nous sommes mélangés, il y a du monde à l'intérieur. » Il y avait donc désormais en moi deux veaux dont je ne connaissais rien. Flippant.

Pourtant lorsque je décide de mordre dans cette viande j'accepte de me faire ensauvager

par un être vivant d'une autre espèce. Tel que Dominique Lestel le défend dans son livre *Apologie du carnivore*, ce que nous mangeons est constitutif de ce que nous sommes, « Le carnivore est celui qui assume sa part animale », et manger de la viande « nous rappelle constamment que nous sommes nous-mêmes des animaux issus de la chair d'autres animaux. » Une grande ronde où chacun se tient par la main, la patte, l'aile ou la nageoire, où le vivant se diffuse, se transmet dans un échange métabolique, et où l'être humain assume être un animal comme un autre dans un grand *high five* général. Le veau que j'ai partiellement dévoré poireaute désormais dans mon ventre devenu salle d'attente, chaise en plastique inconfortable et magazine Gala suranné en moins. L'animal est le miroir de notre condition humaine, de l'imminence de notre propre mortalité, ce que le peintre Francis Bacon soulève : « Bien sûr, nous sommes de la viande, nous sommes des carcasses en puissance. Si je vais chez un boucher, je trouve toujours surprenant de ne pas être là, à la place de l'animal. » En effet la cervelle de veau ressemble à s'y méprendre à un mini cerveau humain, et cette analogie est effrayante. Ce pourrait être ma caboche dans cette assiette, préparée avec quelques baies de sureau ou un peu de truffe, pochée ou entourée de chapelure, engloutie par un veau extravagant.

Une fois l'animal épluché comme une banane, et les pièces nobles débitées par le boucher, il reste l'ensemble des morceaux comestibles qui ne sont pas attachés à la carcasse : les abats, dont la cervelle fait partie. Avant la maîtrise du feu, nos lointains ancêtres mangeaient les abats car ils étaient faciles à mâcher crus. Aujourd'hui, la bête inquiète. En cause, les nombreuses crises sanitaires, alors manger un rein, un foie, ou un cœur, non merci. De ce fait, nous sommes devenus des peureux du bulbe, nous n'osons plus dévorer celle qui

se trouve dans notre assiette, vulnérable comme jamais : la cervelle. Un aliment pourtant très riche en vitamine B12, protéines et fer héminique, ce qui en fait un très bon pote dans notre alimentation. Mais à présent, les bouchers apprivoisent à nouveau les abats et la cervelle fait son retour dans de nombreux restaurants grâce à des chefs zélés du ciboulot, notamment Tatiana Levha au Servan. Pour les gourmets de la cervelle, celle-ci est toujours présente au menu du légendaire Baratin de la mère de Belleville Raquel Carena, simplement revenue dans un beurre citronné, ou au *so British* St. JOHN de Fergus Henderson.

Si nous souhaitons manger de la viande, il faut profondément aimer et honorer l'animal qui nous en fait don. Comme le soutient Dominique Lestel : « Il faudrait faire de chaque repas carné une cérémonie, voire une commémoration. » Aux oubliettes la viande midi et soir, 7 jours sur 7. Sous le tapis le mauvais blanc de poulet et l'entrecôte sous vide. Ce qui est frappant avec la cervelle, notamment lorsqu'elle est cuisinée sobrement, est qu'elle ne joue pas les Pinocchio et crie haut et fort ce qu'elle est. Aussi, il me paraît évident de maximiser les produits du corps, ne gâcher aucune partie de l'animal, même celle qui n'est pas sexy. Quitte à le manger, autant le faire de la queue au museau, assumer d'être un carnivore engagé, averti et adepte du zéro gaspillage. Néanmoins il est important de savoir pourquoi il est possible de manger la cervelle d'un veau. La réponse est du côté de l'industrie laitière qui, pour nous abreuver, insémine des vaches toute leur vie, afin qu'elles mettent bas et ainsi produisent du lait. Le veau mâle n'ayant aucune utilité dans les rouages de ce système termine donc rapidement dans les rayons de nos boucheries, leur cervelle dans nos assiettes.

Intriguée par ma propre expérience, je questionnais celui qui s'est attablé dans

assez de restaurants pour s'être heurté à cette agitatrice : le *food writer* Ali Kurshat Altinsoy, proche de René Redzepi (Noma) et connu pour avoir créé MAD (organisation qui questionne la cuisine au sein des changements de notre société). À ses sept ans, son oncle l'emmène dans une cantine de la banlieue de Nicosia, capitale de Chypre, île où Ali passe ses étés sur la côte turque. « Vieux carreaux de céramique, tables en bois, de la buée et du bruit, des bruits d'homme », que le petit garçon perçoit avec acuité sans pour autant se souvenir du lieu, du nom ou d'un quelconque menu. En un rien de temps « une assiette où se trouvait un crâne entier gris, fumant » arrive. Ouvert à l'expérience, Ali ressent « un effroi mêlé de respect et d'excitation » et n'est « ni peiné ni choqué. » Il s'agit d'un plat typique turc, préparé traditionnellement : le crâne entier est enterré dans un trou où un feu a préalablement brûlé, et cuit pendant 7 heures, jusqu'à ce que la viande se détache presque du crâne. Si « les joues, la langue et les yeux étaient plutôt faciles à manger », la cervelle est toujours « enfermée dans l'os du crâne. » Pour libérer la perle de sa coquille, l'oncle d'Ali lui tend un petit marteau afin qu'il puisse « fendre le crâne. » Enfin « avec un peu de sel et beaucoup de citron » il termine rapidement la cervelle. Véritable rite de passage, cette histoire raconte la transmission, autant familiale, culinaire que traditionnelle, initiée par un met porteur de magie.

Conte initiatique, rêverie trouble et troublante, expérience hallucinogène, la consommation de cervelle est une aventure culinaire pour les curieux du globe, les bizarroïdes de la bouffe, les baroudeurs du panier-repas et surtout les fêlés du cercelet.



Printemps moldave

Texte : Stéphane Méjanès

Photos : Marie-Amélie Tondu

J'avais le choix entre la Chine, le Brésil ou la Californie. J'ai choisi la Moldavie. Ni mes amis ni la rédactrice en chef de Mint n'ont bien compris. Pourtant, l'exotisme n'est pas forcément là où on l'attend. Tintin en Moldavie, c'est moi. Récit.

« De mémoire de Moldave, on n'a pas vu ça depuis 100 ans. »
Quand on a posé le pied sur le tarmac du petit aéroport de la capitale, Chisinau (prononcez ki-tchi-naoh), on s'est bien douté que quelque chose clochait. En ce lundi 19 mars de « presque » printemps, le ciel est bas et blanc, le thermomètre affiche -8°C , il y a de la neige partout, on n'a pas fait 10 m qu'on a déjà évité de justesse le saut de l'ange inversé. On est certes plein Est, comprimé entre Roumanie et Ukraine, mais à quelques centaines de kilomètres seulement au Nord de la Mer Noire, dans une contrée au climat d'ordinaire comparable à celui de la Normandie. Passées ces mornes considérations météorologiques, on se souvient qu'on est là pour manger et boire, ça vous ravigote une botte de carottes, comme dirait Pollux dans le Manège Enchanté.

Good france à Chisinau

En vue, deux jours plus tard, un grand dîner de gastronomie française dans le cadre de l'opération Goût de France/Good France, initiée par Alain Ducasse et soutenue par le Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères. Pour faire rayonner la popote tricolore, trois cuisiniers bordelais ont fait le (long) voyage : Jean-Pierre Xiradakis, propriétaire fort en gueule du restaurant La Tupina, avec son chef, le dégarni Franck Audu, et Julien Cruège, patron chevelu du restaurant qui porte son nom, accompagné de sa plus fidèle associée, sa femme Myriam, aussi volubile qu'il est discret.

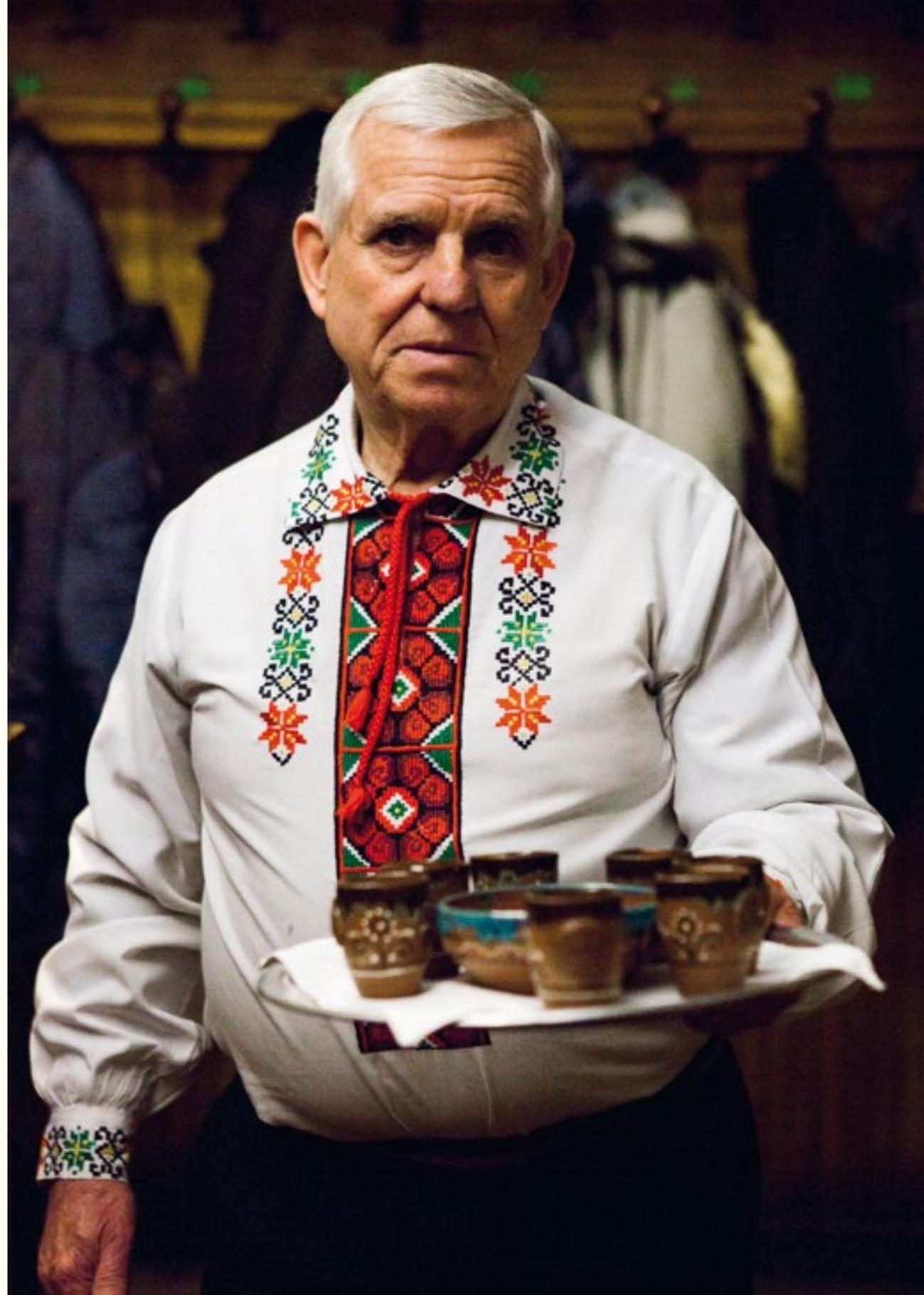
Et ça commence par un couac : le chauffeur venu nous chercher à l'aéroport attrape ma valise pour la déposer dans le coffre de sa voiture, pas celle des deux membres féminins de notre trio. Le ton est donné, bienvenue chez les machos. Et pourtant, ce sont les femmes qui rythmeront le séjour dans cette république indépendante depuis le 27 août 1991. Mais pas le premier soir.

Au restaurant La Taifas, c'est un vieux monsieur qui tend un vin d'accueil plus proche de la bière que du jus de raisin, avec quelques cerneaux de noix. Il fait la gueule, comme la quasi totalité des locaux croisés durant ces 72 heures moldaves. Il faut dire qu'avec un salaire moyen de 80 €/mois, il y a peu d'occasion de se fendre le pruneau (spécialité locale).

On se gardera bien de faire des généralités mais, entre les *men in black* à oreillette, plantés devant chaque porte des lieux visités ou à chaque étage de notre hôtel, les jeunes femmes girondes (mais pas de Bordeaux) maquillées comme des chars russes camouflés, et les vieilles dames emmitouffées façon matryochkas vivantes, les clichés ont eu la vie dure.

Ce soir là, on est quand même rentré bienheureux après un dîner typique, où des serveurs mâles déposent tout sur la table en même temps, à la manière d'un mezza : légumes marinés, pain aux oignons ou au chou, betterave râpée, crème de foie, condiments épicés, mais aussi tomates et poivrons « frais » venus d'on ne sait où en cette saison froide.

Une énorme patte de lapin et une belle épaule d'agneau plus tard, on s'est endormi en rêvant spiritualité et recueillement.





En direct de Frumoasa

Raté. Le lendemain, la visite au monastère Frumoasa (« beau » en roumain), à plus d'une heure brinquebalante de routes étroites et défoncées, vire au show de télé-réalité. Le Loft chez les Orthodoxes. Huit équipes de télévision (huit!) ne ratent pas une miette de la rencontre entre les chefs girondins et les nonnes moldaves. En douce, quelques-uns rapportent même ces miettes dans des sacs en plastique, ça fera bien un repas ou deux. Mais, en faisant abstraction du sans-gêne des envahisseurs télévisuels, on découvre l'univers des sœurs qui entretiennent une église et un musée, vivent en quasi autarcie, cultivant vignes et potager, élevant quelques bêtes. Dans une longue cave voûtée empierrée, elles conservent fruits et légumes dans des bocaux, en saumure, en jus, en sauces, en compotes ou en soupes, pour les longs mois d'hiver. Soutenues par l'État mais aussi par les fidèles qui achètent les icônes réalisées par les élèves du cours dispensé au monastère, Benedicta, la mère supérieure, et ses filles, comme elle toutes de noir vêtues, vivent au rythme des prières et du labeur quotidiens. Elles font leur pain, ainsi qu'une douceur sucrée, la « piacentă », pâte fine longuement étirée, fourrée de carotte, de courge ou de betterave sucrées, roulée puis tressée avant cuisson. La séance d'initiation avec les cuisiniers français tourne à la franche rigolade. Des rires tout à fait orthodoxes. Après un repas généreux, presque identique à celui de la veille, on a déjà fait le tour de la gastronomie moldave, il est temps de rentrer, lestés d'une petite cloche bleu et blanc en guise de cadeau de départ. On reviendra sans caméra, même confronté au tumulte, on prend goût à l'ascèse de ces femmes au grand cœur.

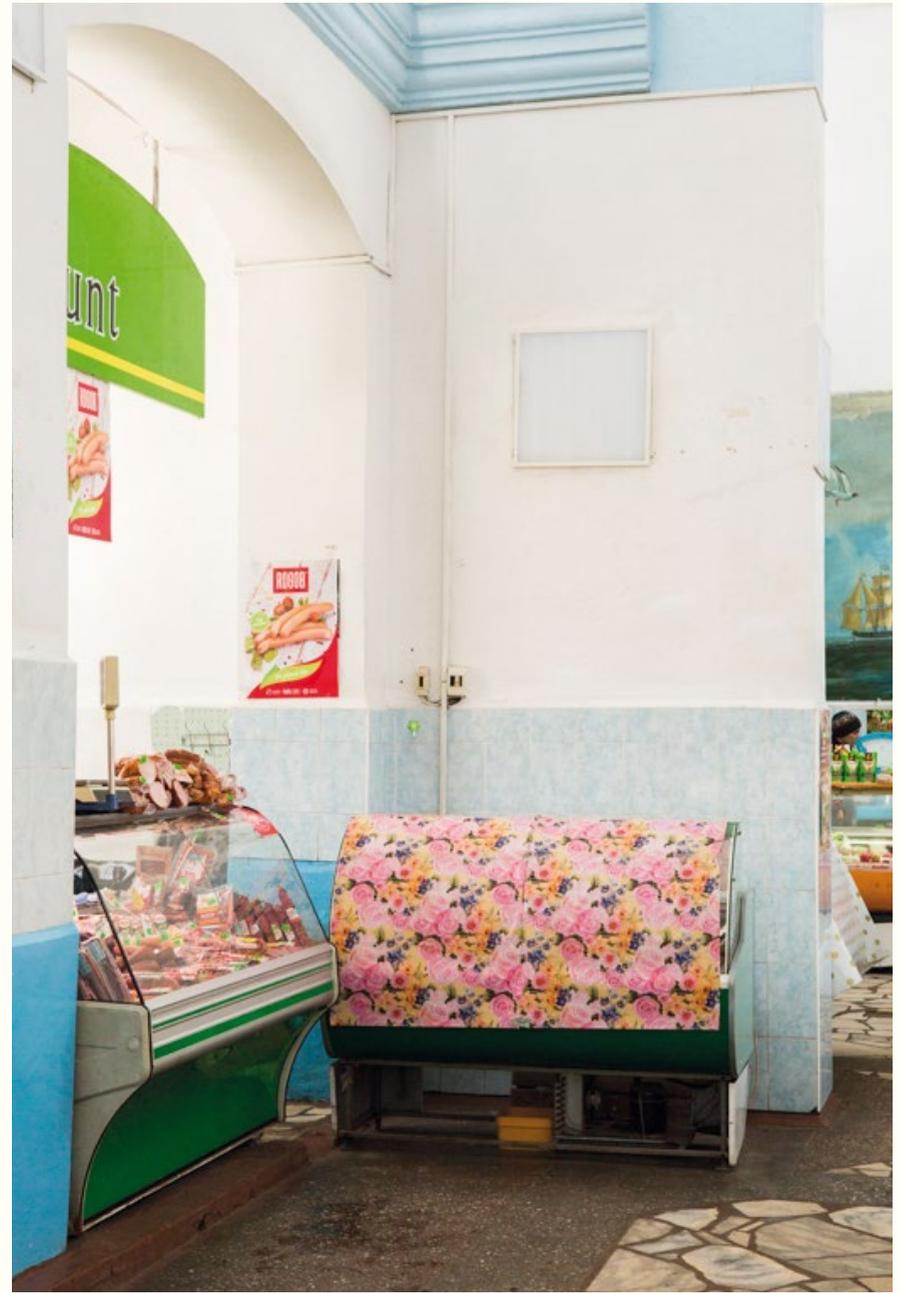


Les bas-fonds de Cricova

Sur la route du retour, direction Cricova et sa cave à vin souterraine, la plus grande du monde : 53 ha et 120 km de rues (avec des noms et des plaques, oui, oui). On s'y déplace en berline de luxe ou en petit train de foire. Il fait froid et humide, on reste dans le thème.

Cricova, c'est aussi la plus grande société de vin de Moldavie, terre de vignes aux cépages bien français, chardonnay, aligoté, sauvignon blanc, cabernet sauvignon, merlot ou pinot noir, mais aussi endémiques, feteasca alba, purcari noir et rouge. Nous sommes guidés par une sorte de droïde blond récitant sa leçon sans une once d'émotion, fière de détailler les bouteilles récupérées et conservées après la dernière guerre, notamment celles de la collection personnelle d'Hermann Göring, criminel nazi pillier de trésors. On passe rapidement. Pour bien faire, les vins dégustés sont affreusement boisés et chaptalisés, les rouges dégageant une forte odeur d'hydrocarbure. Les vins naturels ne sont pas encore passés par ici. Certains vigneron, conseillés par Jean-Pierre Xiradakis, font mieux, il y a un terroir et un savoir-faire, le vin moldave n'a pas dit son dernier mot.







Dîner de l'ambassadeur

En attendant, il est temps de préparer la soirée Good France, cautionnée le lendemain par l'ambassadeur de France, Pascal Le Deunff. Un tour au marché s'impose. Il est immense, une partie couverte, une partie à l'air libre (et glacial). Là encore, ce sont les femmes qui s'y collent. Elles font les courses, elles tiennent aussi les étals, à l'exception notable des énormes comptoirs de viande, agneau et bœuf principalement. Empaquetées dans de grosses doudounes et gilets en fourrure, chapka vissée sur le crâne, bottes à moumoute aux pieds, les *babouchkas* vendent à la tête du client mais pour trois fois rien (1 leu moldave = 0,05 €). De cet univers parallèle, où tout se paie en liquide, sans facture, c'est Jean-Pierre Xiradakis, grand marcheur devant l'Éternel, qui en parle le mieux : « Sous la neige, nous avons découvert un marché aux multiples couleurs et odeurs. Ce marché est pour moi l'un des plus jolis qu'il m'a été donné de voir dans mes multiples voyages. La variété et la qualité des produits proposés par de nombreux producteurs sont uniques dans ce monde mondialisé dans lequel nous vivons aujourd'hui. Il faut impérativement le garder et le protéger. Ces petits maraîchers, fromagers, bouchers, apiculteurs, volaillers, sont la richesse de la gastronomie moldave. » Inspirés, les chefs ont concocté un repas en accord mets-vins bien de chez nous, loin de chez eux : œuf en meurette, sandre aux câpres, côte d'agneau, purée de pommes de terre, chocolat et crème comme un cannelé. La nomenclatura locale, dont on ne sait pas si elle est pro-russe, comme son président, ou pro-roumaine, comme son premier ministre, a apprécié. Tout est bien qui finit bien au pays des Moldaves.



Ceviche de mullet noir, radis green meat, grenade

Recette : Adriana Seghetta

Photo : Anaïs Harel

Ce qu'on aime au printemps, ce sont les assiettes déshabillées de fioritures et rafraîchissantes. Quelques tranches de poisson cru, des agrumes pour la tension et l'acidité, quelques grains de grenades pour une touche de croquant-sucré. Les feuilles de coriandre fraîche viennent apporter du caractère à ce plat très simple à réaliser.

Pour 2 personnes

300g de filets de mullet noir
(demandez à votre poissonnier)
2 radis green meat
1 grenade
1 demi citron
1 demie bergamote de Grèce
Huile d'olive
Fleur de sel
Quelques brins de coriandre

Préparation

Faire une vinaigrette avec le jus de citron, la bergamote et l'huile d'olive. Ouvrir la grenade et extraire les grains en retirant bien les parties blanches. Découper finement le radis à la mandoline. Tremper les tranches de radis dans de l'eau avec des glaçons pendant une dizaine de minutes. Découper les filets de mullet noir en petites tranches. Assaisonner avec votre vinaigrette et la fleur de sel. Recouvrir des tranches de radis, des grains de grenades et de quelques feuilles de coriandre!

Chemise MARGARET HOWELL /
Cravate MARGARET HOWELL /
T-Shirt OFF-WHITE / Pantalon THE CORDS /
Cabas SOEUR / SANDALES MARGARET HOWELL

À DROITE : Chaises vintage APPARTEMENT
TEMOIN / Vase en céramique RAAWII /
Basket PIERRE HARDY



Orange for a new spring

Direction Artistique et Set design : Caroline Nedelec @Opôs
Photos : Marie-Amélie Tondou
Lumières : Alexis Senaffe
Stylisme : Coline Peyrot @Opôs
Hair : Kazuko Kitaoka @SaintGermain
Make-up : Canelle Ferrari
Modèles : Clara @GirlManagement, Florian @Rockmen



À GAUCHE : Chaussures PIERRE HARDY / Tabouret vintage APPARTEMENT TEMOIN / Carafe en céramique RAAWII / Soliflore en bois OROS / Sandale ROBERT CLERGERIE Manteau LOREAK MENDIAN / Pull MAISON KITSUNÉ / À DROITE : Top col roulé COS / Body VÉRONIQUE LEROY / Pantalon MISSONI / Sac MANSUR GAVRIEL / Sandales ACNE STUDIOS



À GAUCHE : Chemise MORGAN LANE / Robe MAJE / Pochette en cuir manchette en laiton dorée D'ESTRÉE / Triple pochette en coton anneau en métal & OTHER STORIES / Sac à à dos EN BANDOULIÈRE EN CUIR OLIVE MARTÈS / Pochette en cuir tressé jaune et noir LAURENCE BRAS / Pochette en cuir naturel D'ESTRÉE
CI-DESSUS : Chaise vintage APPARTEMENT TEMOIN / Pochette D'ESTRÉE / Soliflore EN BOIS OROS / Lunettes de soleil MR. BOHO
À DROITE : Pantalon CARVEN / Sandales CARVEN





À GAUCHE : Chemise MARGARET HOWELL / Cabas SOEUR /
 CI-DESSUS : Manteau KENZO / Chemise ACNE STUDIOS / Pantalon COS
 À DROITE : FLORIAN : Chemise A.P.C. / Top KENZO / Short J.W.
 ANDERSON / Chaussettes FALKE / Sandales NOMADIC STATE OF MIND
 CLARA : Chemise MAJE / Top VANESSA SEWARD / Jupe NEITH NYER /
 Sac MARTÈS / Sandales ACNE STUDIOS



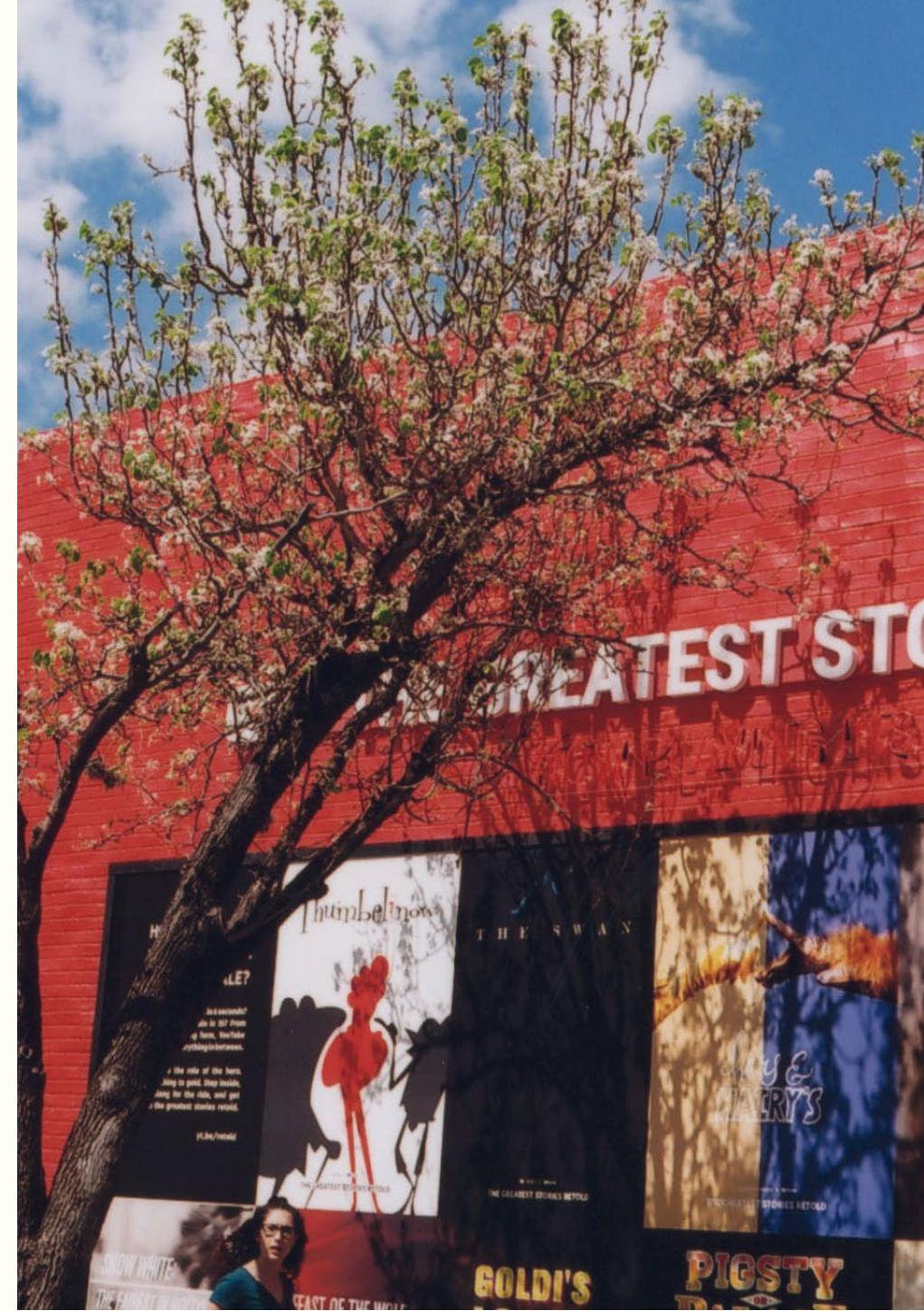
Keep Austin Weird

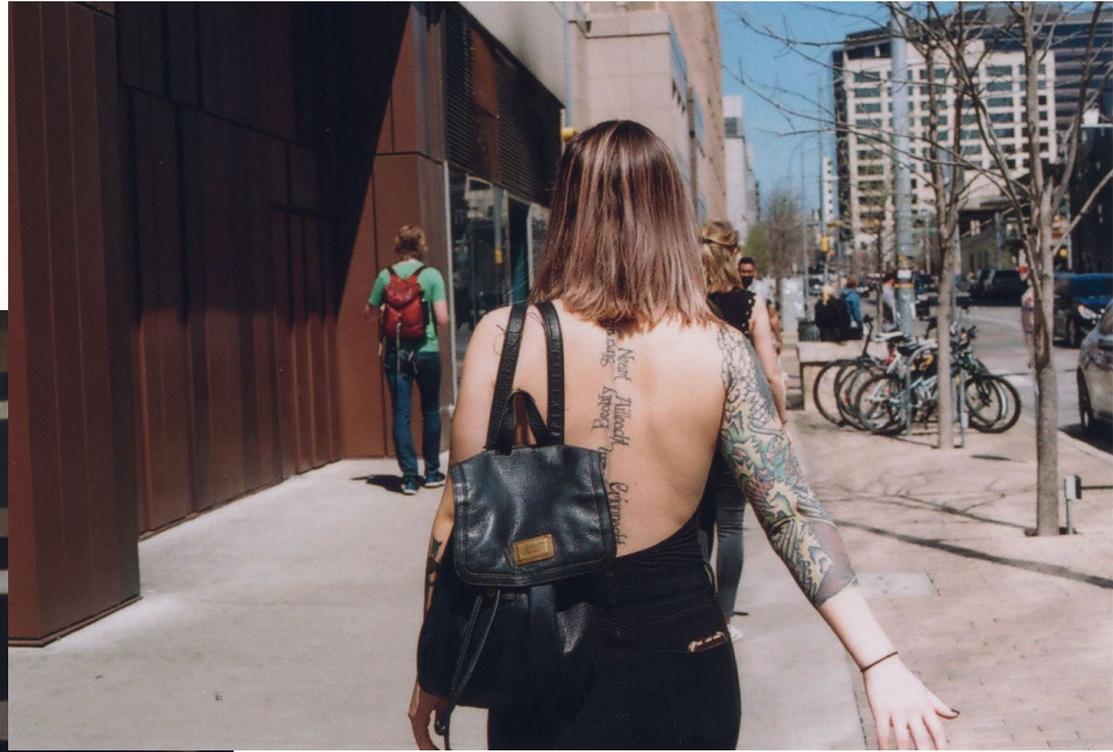
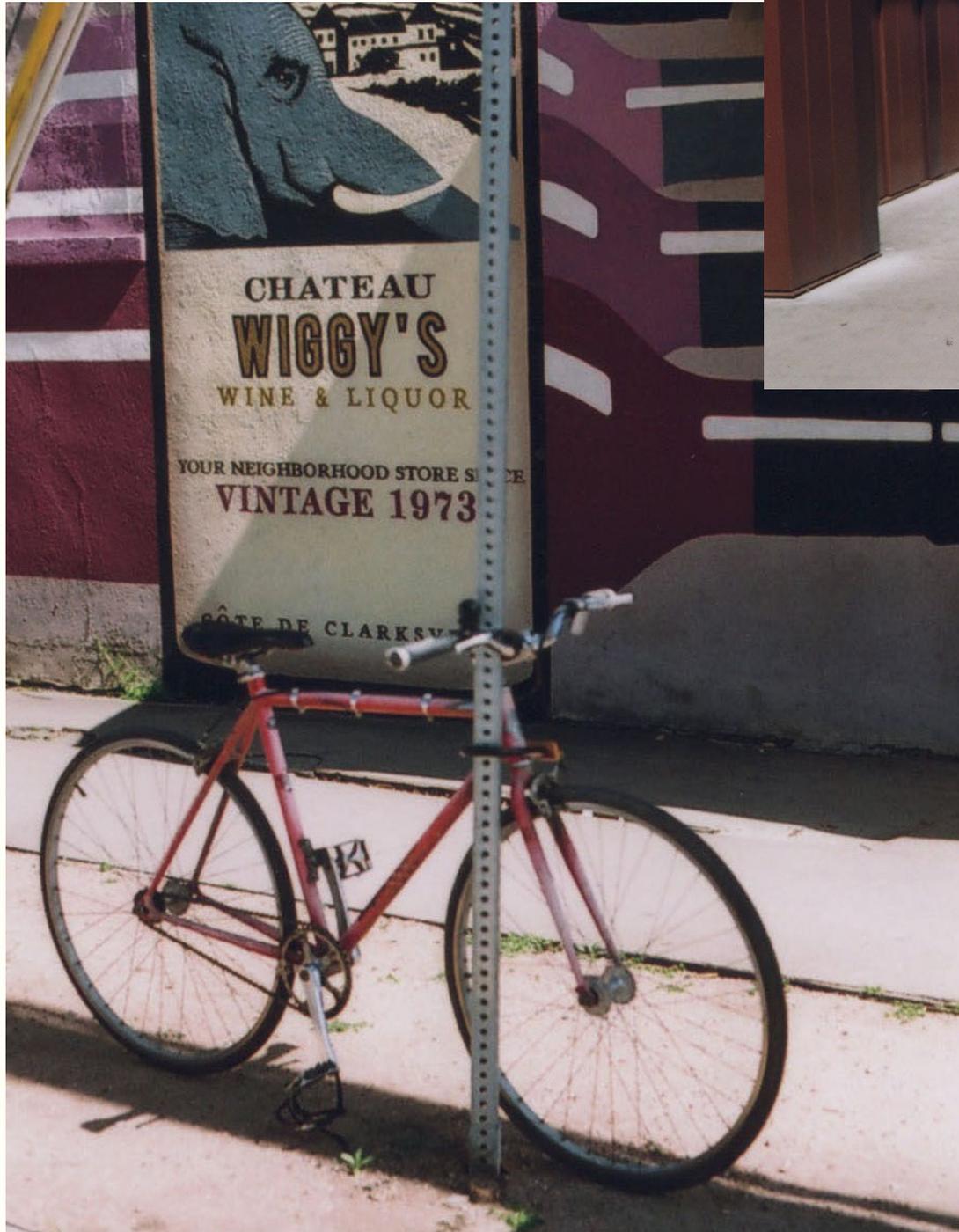
Texte et Photos : Agathe Boudin

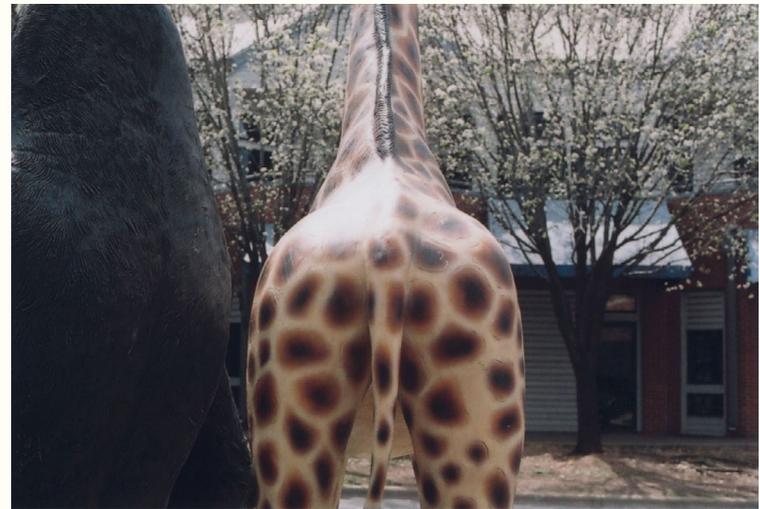
Sur le tarmac de l'aéroport, déjà, on comprend qu'Austin carbure autant à la bonne bouffe qu'aux sonorités entraînantes. Après avoir zigzagué entre les étals de barbecue et les petits concerts improvisés, on s'engouffre dans une berline.

Les contours de la ville se dessinent sous nos yeux, on essaie de deviner d'où vient le slogan dont elle est affublée : *'Keep Austin Weird'* ('maintenez l'étrangeté d'Austin'). L'architecture des bâtiments surprend par son manque de cohérence et pourtant, la magie opère.

Son originalité et l'ambiance festive qui la caractérisent nous ont fait tomber sous le charme de cette cité hors norme. Sûrement aussi parce qu'on la traverse à pied et sans encombre, et qu'on la sent bouillir, muer et exploser sans perdre sa singularité. De chaque côté du fleuve qui la traverse se dressent là, le centre d'affaires et ici, le Zilker Park, véritable poumon vert où se réfugier après avoir trop traîné au pied des gratte-ciels. Oubliée la moiteur ambiante, une fois embarqué sur un kayak pour traverser l'immense lac. Une destination idéale pour découvrir l'Amérique sous un jour nouveau tout en ayant l'assurance d'être exactement au bon endroit, au bon moment.



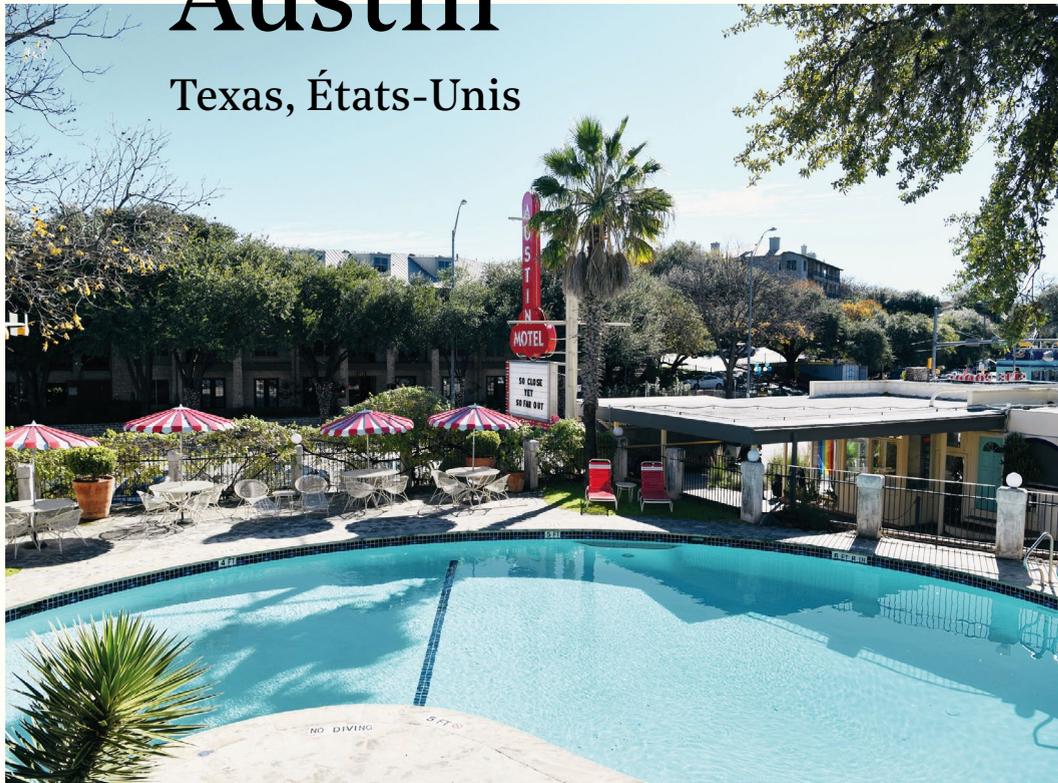




Explore Austin

Texas, États-Unis

Textes et Photos : Agathe Boudin



© Austin Motel

le lit

Driskill Hotel

Datant de la Guerre de Sécession, cet hôtel à l'ambiance 'Autant en emporte le vent' est le plus vieil établissement encore en service de la ville. Idéal donc pour se replonger dans l'Amérique d'autrefois. Attention cependant ! On murmure qu'il est hanté.

604 Brazos St

Austin Motel

Juste au sud de la rivière Colorado, ce petit motel typique des 60's existe depuis 80 ans et donne le ton dès l'entrée : 'Let love in' (en français, laissez entrer l'amour) ! Certaines chambres disposent d'un jacuzzi et balayent très vite le cliché des motels miteux qui hantent la culture populaire. Et pour profiter des rayons du soleil texan, on lézarde au bord de la piscine.

1220 S Congress Ave

Heywood Hotel

Cet élégant petit bungalow artisanal de 1925, récemment rénové, propose 7 chambres uniques, certaines dotées d'un petit balcon ou d'une terrasse. Lové dans l'East Austin, il bénéficie de l'agréable ambiance du quartier qui a opéré sa mue il y a quelques années pour devenir un repère d'artistes bohèmes.

1609 E Cesar Chavez St

la table

Hopdoddy Burger Bar

Qui dit États-Unis dit burger. Chez Hopdoddy, il existe une étrange dichotomie entre l'espace fait de verre et de bois, augmenté de belles banquettes en cuir, et les codes de la restauration rapide ! Rien à voir donc avec les autres chaînes du pays. Ici, on met l'accent sur des ingrédients frais. Bonne viande, buns maison et produits savoureux : la junk food oui, mais seulement si c'est quali'.
1400 S Congress Ave

Dai Due

Dans ce temple des locavores, tous les produits viennent du Texas, y compris la bière et le vin. Anciennement marché, ce lieu propose des menus pour tous les goûts : du petit-déjeuner plutôt light au vrai dîner texan 'Menu Texas Forever' avec ribs géants, poulet frit ou encore sanglier confit.

2406 Manor Rd

Launderette

Un décor étonnant pour ce resto' à l'influence méditerranéenne, anciennement laverie, dirigé par les chefs René Ortiz et Laura Sawicki. Au menu, toasts garnis de crabe, gambas grillées et hamburgers faits avec un pain *challah*. Et même si vous n'avez rien à fêter, n'oubliez pas de goûter au fameux 'birthday cake ice cream sandwich' en dessert.

2115 Holly St

Franklin Barbecue

Sûrement le meilleur barbecue de la ville ! Et ce n'est pas la file d'attente devant le restaurant qui nous laissera penser le contraire. Ouvert uniquement le midi, il faudra donc prendre son mal en patience mais c'est promis, ça vaut le coup.

900 E 11th St

El Naranjo

À Austin, impossible de passer à côté de la cuisine mexicaine ! Et ce restaurant est l'un des meilleurs endroits pour en avoir un bon aperçu avec plats haut de gamme proposés par le chef Iliana de la Vega, originaire de la région d'Oaxaca.

85 Rainey St



© Wyatt McSpadden

sortir

The Continental Club

Aujourd'hui l'un des lieux de concerts les plus réputés de la ville, The Continental Club est l'ancêtre des clubs musicaux d'Austin. Si le lieu a d'abord été le premier club burlesque il est aujourd'hui un lieu incontournable pour les concerts live.
[1315 S Congress Ave](#)

Alamo Drafthouse South Lamar

Une bière bien fraîche, de la bonne nourriture, et un bon film. Le tout sous le même toit. Récentement reconstruit, ce lieu est une vraie seconde maison pour les cinéphiles du cru.
[1120 S Lamar Blvd](#)

Longhorns Football Match

Les Longhorns sont l'équipe de sport la plus populaire du Texas. Pour les amateurs de football américain et les curieux, un passage au stade de l'Université d'Austin s'impose. Ambiance assurée.

[1 University Station](#)

la boutique

Allens Boots

Bienvenue au pays des cowboys ! Situé sur la très populaire South Congress Avenue, ce magasin regorge de chemises, de chapeaux et bien entendu de bottes pour parfaire sa tenue.

[1522 S Congress Ave](#)

Cove

À deux pas de l'hôtel San Jose, dans un décor digne des tropiques, Rebecca Yanoff, rassemble la crème du prêt-à-porter féminin : vêtements haut de gamme, choix éclectique de bijoux, maillots de bain et autres accessoires, ainsi qu'une jolie sélection d'objets déco pour la maison.

[1318 S Congress Ave](#)

BookPeople

Cette librairie indépendante est avant tout la plus grande librairie de l'état du Texas. Fondée en 1970, elle est réélue chaque année 'Best Bookstore' depuis 1995. Idéal pour s'évader une après-midi en compagnie de plusieurs milliers de livres.

[603 N Lamar Blvd](#)



découvrir

Texas State Capitol

Classé monument national historique, le Texas State Capitol est l'un des plus grands du pays. Majestueux, dans un style néo-Renaissance italienne, il trône sur l'un des points les plus hauts de la ville et offre un historique complet.

[1100 Congress Ave](#)

Zilker Park

Une énorme piscine naturelle, un jardin de sculptures, des jardins botaniques et une vue imprenable de la ville. Le tout regroupé dans un sublime parc. Un vrai petit coin de paradis pour s'évader et se reposer.

[2100 Barton Springs Rd](#)

Austin chapel

Tout juste achevé, cet ouvrage architectural de l'artiste Ellsworth Kelly rayonne du haut de sa colline. Formes géométriques et couleurs vives, cette chapelle est conçue à l'image de la ville : créative, chaleureuse et accueillante pour que les gens puissent y trouver le calme.

[Blanton Museum of Art
200 E MLK Jr Boulevard](#)

Lyndon Baines Johnson Library and Museum

Située sur le campus universitaire d'Austin, la bibliothèque présidentielle est une beauté architecturale. À l'intérieur, le musée vaut aussi le détour et présente un bel aperçu de l'Amérique du président Kennedy.

[2313 Red River St](#)

Graffiti Park at Castler Hill

Royaume du graffiti, comme son nom l'indique, ce lieu, créé à l'occasion du célèbre SXSW Festival, permet de venir laisser son empreinte sur les fondations restantes. À visiter très vite, avant qu'il ne soit détruit.

[1008 Baylor St](#)

Hamilton Pool Preserve

Petit paradis à une cinquantaine de kilomètres d'Austin, cette grotte et cette piscine naturelles se sont formées suite à l'effondrement du plafond d'une rivière souterraine. Un refuge sublime et calme pour se reposer et se rafraîchir.

[24300 Hamilton Pool Road
Dripping Springs](#)



→ Page de gauche : Zilker Park
Page de droite : Graffiti Park at Caster Hill



Et la lumière fût

Propos recueillis par Hélène Rocco
Photos : Ellsworth Kelly Foundation

La chaleur brouille notre vue, on croirait au mirage : en haut d'une colline s'élève un igloo en pierre, au beau milieu du campus de l'Université du Texas. À y regarder de plus près, il s'agit en réalité d'une chapelle laïque propice à la contemplation, loin du bourdonnement de la ville. Des vitraux aux formes géométriques ornent différents pans du bâtiment. Une fois à l'intérieur, la lumière du soleil reflète du vert, du orange et du bleu qui scintillent sur le sol en granit. Pensée comme un temple de création par le peintre Ellsworth Kelly, disparu en 2015, *Austin* a été achevée à la fin de l'hiver et demeure la seule œuvre architecturale de l'artiste. Simone Wicha, directrice du Blanton Museum of art, avait pris le relais à sa mort pour s'assurer que sa vision de l'œuvre magistrale serait respectée.

Ellsworth était connu pour son amour des couleurs vives, son penchant pour les sculptures en forme de totems et sa passion pour les formes géométriques.

Mint: Comment est né ce projet ?

Simone Wicha : À l'origine, *Austin* a été dessiné pour Douglas Cramer, un producteur télé. C'était en 1986. Très vite, le projet est devenu, sur le papier, un bâtiment monumental. En 2013, le musée que je dirige s'est mis à rêver de le construire sur le campus d'Austin. On a contacté Ellsworth Kelly, l'un des plus grands peintres abstraits, sculpteurs et dessinateurs des 70 dernières années, et son partenaire Jack Shear. Ils ont estimé que notre projet collait à leur concept et qu'on respecterait la vision architecturale du lieu.

En quoi cette collaboration avec Ellsworth Kelly fait-elle souffler un vent de nouveauté sur votre musée ?

Je dirige le Blanton Museum of art d'Austin, où je travaille depuis 2006. Dès le début, mon rôle était de réfléchir à la manière dont rénover notre musée et réinstaller les collections permanentes. Quand est née l'idée de donner vie à l'œuvre d'Ellsworth Kelly, il a fallu soulever des millions de dollars. Il nous a fait cadeau d' , et a travaillé en collaboration avec notre équipe sur

le design et la construction. Grâce à ce projet, on peut espérer que la ville devienne une destination culturelle majeure.

La ville d'Austin a-t-elle influencé l'architecture de l'œuvre ?

Les dessins originaux d'Ellsworth étaient très minutieux. Dans les années 1980, il avait travaillé avec un cabinet d'architectes pour donner corps à son idée. Puisqu'on a décidé d'en faire un musée où exposer ses œuvres, on a dû apporter des modifications afin que le bâtiment convienne au climat ensoleillé du Texas. Plutôt que d'utiliser du stuc, on a eu recours à de la roche calcaire et les façades ont été élevées.

En quoi reconnaît-on la patte de l'artiste ?

Ellsworth était connu pour son amour des couleurs vives, son penchant pour les sculptures en forme de totems et sa passion pour les formes géométriques. Sur les façades extérieures, les vitraux forment trois motifs différents. Les courbes du bâtiment créent un espace éthéré et mémorable.





Le bâtiment se réapproprie les codes d'une chapelle : d'où vient cette influence ?

Ellsworth s'est beaucoup inspiré des églises, chapelles et cathédrales qu'il a visité en Europe et particulièrement en France. Le style romanescque le fascinait et les vitraux modernes qu'il a imaginé rappellent ceux des églises catholiques. Ils créent un jeu de lumières très intéressant à l'intérieur.

Quels sont les autres éléments qui rappellent une structure religieuse ?

Quand on entre, on découvre un totem de plus de 5 mètres de haut en séquoïa ainsi que 14 panneaux de marbres qui renvoient aux 14 images de Jésus le jour de la crucifixion. Mais à part ces deux références à la religion, Ellsworth tenait à ce que la chapelle demeure laïque. Il a d'ailleurs refusé des fonds de la part d'une église afin que sa chapelle n'ait aucune dimension religieuse. Il s'agit d'une œuvre d'art qu'il décrivait comme « un lieu de joie et de contemplation ».

Comment imaginez-vous le futur d'Austin ?

Depuis l'ouverture au public en février dernier, on a déjà accueilli 25 000 visiteurs. Tous disent être très inspirés par la beauté de ce lieu. Je crois sincèrement que ça va tout changer pour notre musée et notre ville, cela va leur donner une nouvelle impulsion.

Les spots de Simone à Austin

Photos : Nick Simonite / Courtesy of Mattie's

Justine's

Mon resto français préféré. Allez-y pour le coq au vin servi avec une ratatouille et si vous préférez un repas texan, le cheeseburger royal devrait vous plaire. Pensez à arrosar ça de cocktails désuets.

[4710 E 5th St](#)

Uchi

Planqué dans un bungalow réaménagé, ce japonais revisite certains classiques mais propose des sushis très authentiques.

[1509, 801 S Lamar Blvd](#)

Micklethwait

Depuis 2012, ce foodtruck est une excellente alternative à Franklin's chez qui il faut toujours faire la queue. On y mange les meilleurs côtes de porc de la ville et tous les produits, y compris le pain, sont faits maison.

[1309 Rosewood Ave](#)

Veracruz All Natural

Les deux sœurs Reyna and Maritza Vazquez proposent d'excellents tacos au poisson, au poulet mole et au porc ananas. Les autres spécialités mexicaines comme les tortas - des sandwiches généreux - et les quesadillas valent aussi le détour.

[4208 Manchaca Rd](#)

Mattie's

On vient pour dîner sous le porche de cette ancienne maison victorienne, face aux paons qui se pavent. Dans l'assiette, la soul food (cuisine afro-américaine) est reine et le bar, à l'étage, est vraiment unique.

[811 W Live Oak St](#)

Geraldine's

À l'intérieur de l'Hôtel Van Zandt, sur la terrasse du 4e étage se cache le bar Geraldine's. J'ai l'habitude d'y aller quand j'ai très envie d'un bon cocktail.

[605 Davis St](#)

Garage

Ce speakeasy s'élève dans un garage du centre-ville. Bétonné du sol au plafond, il est éclairé à la bougie et offre des cocktails très fins. Mon préféré est le "Penicillin" au scotch, citron, gingembre et miel.

[503 Colorado St](#)

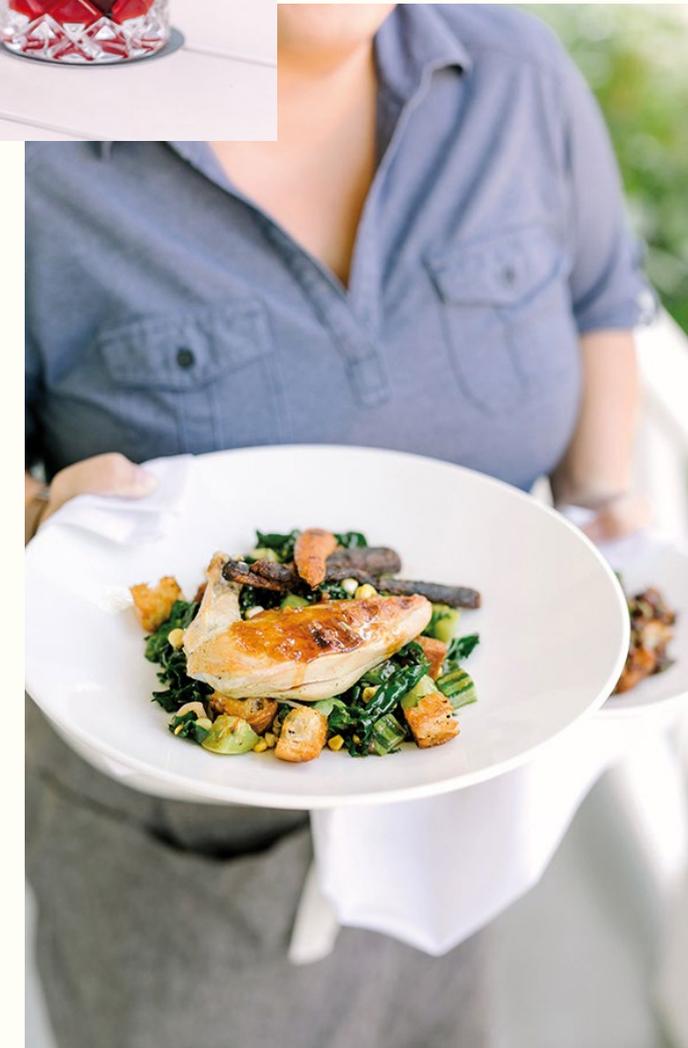
BookPeople

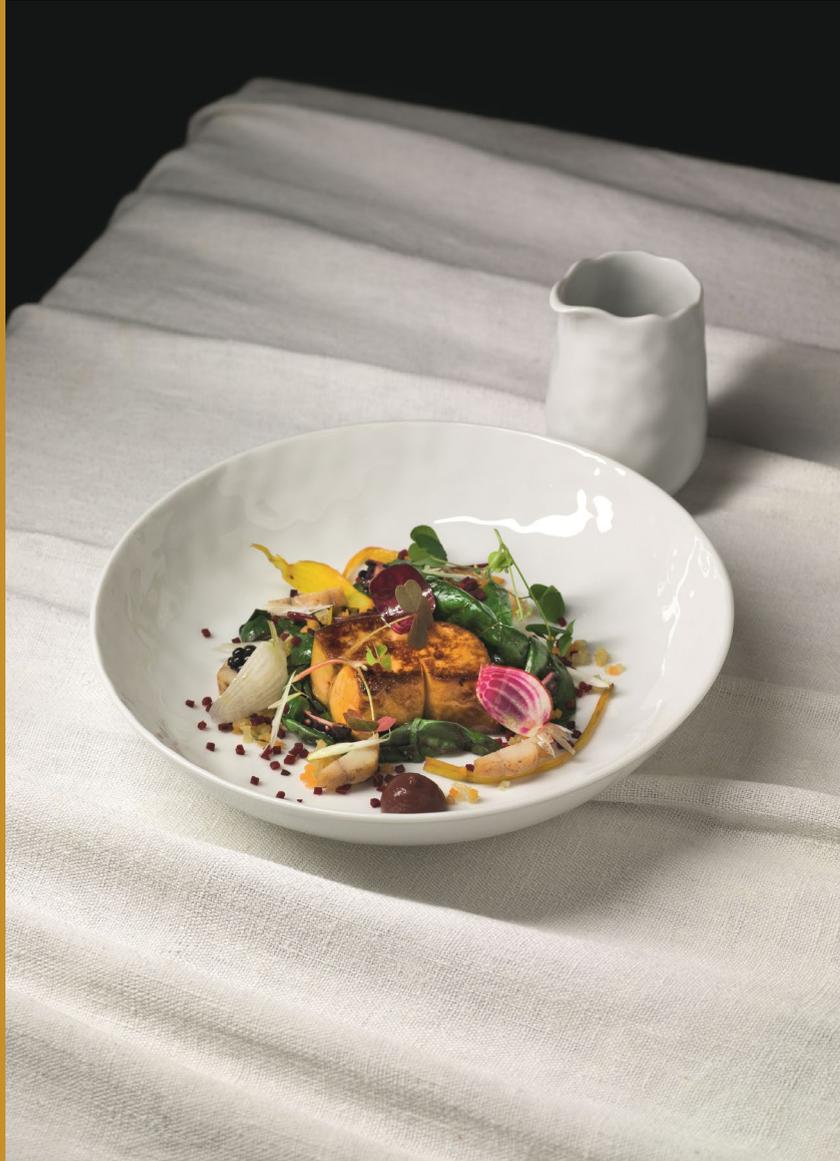
Cette librairie indépendante rassemble les lecteurs de tout bord. Elle appelle à la détente et on peut y lire au calme dans le petit café ou sur les sièges, à l'intérieur de la boutique.

[603 N Lamar Blvd](#)

Lake Austin

Au printemps, rien de mieux qu'une rando à pied ou à vélo autour de la rivière qui traverse le centre ville.





BONNES ADRESSES

Textes : Hélène Rocco / Déborah Pham



© Tibo Dhermy



© P'vauràs / R'valerio

Les Étangs de Corot ^{Ville-d'Avray}

Le balcon en bois de la chambre donne sur l'étang de Corot au-dessus duquel s'élève une légère brume. Le printemps tarde à s'installer dans la région parisienne. On peut toutefois faire confiance à l'équipe de l'hôtel qui ne manque pas de ressources pour nous reconforter, quand le temps est maussade. Il y a d'abord le Spa Caudalie, avec une myriade de soins du visage (mention spéciale pour le Signature), du corps, sans oublier les espaces de détente avec vue côté jardin. Le soir venu, pour se requinquer, on s'attable dans le restaurant étoilé Le Corot. Si la cuisine évolue dans un décor classique, elle ne manque ni d'originalité ni de mordant. La dégustation a été imaginée comme une balade en forêt, au gré des saisons et des envies du chef Rémi Chambard. C'est précis, parfaitement sourcé et souvent local. Éblouissant. À lui seul, le restaurant vaut largement le détour, sans compter le confort des chambres où l'on profite de la vue et... d'un généreux petit-déjeuner au lit.

55 rue de Versailles,
92410 Ville-d'Avray



Margús ^{Paris}

Alors que le Ventre de Paris était en train de se ramollir à vue d'œil, voilà que débarque un fringant bar à tapas latino-américain qui devrait réveiller les papilles du quartier. À l'origine du projet, il y a Maria Margarita dite Margús, une grand-mère colombienne qui a transmis à ses petits-fils, Juan et Alexandre Quillet, l'amour des patatas bravas. Elle veille désormais sur eux par la lorgnette d'une flopée de photos où on la découvre élégante et souriante. Dans ce resto au look furieusement argentin - moulures, murs pastels et hauts plafonds obligent - les assiettes valsent au son des mariachis. Les spécialités du chef Tomas Rueda brassent large et on peut aussi s'envoyer un taco de veau, un ceviche de bar ou du guacamole si le cœur nous en dit. Côté bibine, on se colle nature ou on s'envoie l'un des trois cocktails à la carte chaque semaine.

1 Rue des Prouvaires
75001 Paris



Echo ^{Paris}

On arrive dans ce coffee shop au moment d'une pluie de printemps, le ciel est lourd et gris. Qui dit météo maussade dit besoin de *cheer up food*. Echo est un endroit a priori très californien installé en plein quartier du Sentier à Paris. Ici le menu s'adresse à tous : à celui qui aurait besoin d'un petit-déj' *healthy*: *rose yogurt & seeded honey* avec un verre de *green smoothie* à s'envoyer derrière la cravate, au *dairy free*, au *gluten free* ou au vegan qui aurait envie de goûter au *banana bread* accompagné d'un *steamed nut milk & coconut oil*. Au déjeuner, on y sert une foule de salades : crudités de saison, assiettes végé avec supplément poulet si on le souhaite. La cheffe y ajoute quelques twists qui sont les bienvenus : pickles de raisins, agrumes déshydratés, vinaigrette au curry... Pour les gros appétits, quelques sandwiches délicieux à l'image du *grilled cheese* accompagné de sauce piquante fermentée qui dépote et, en option, de chorizo mexicain.

95, rue d'Aboukir
75002 Paris

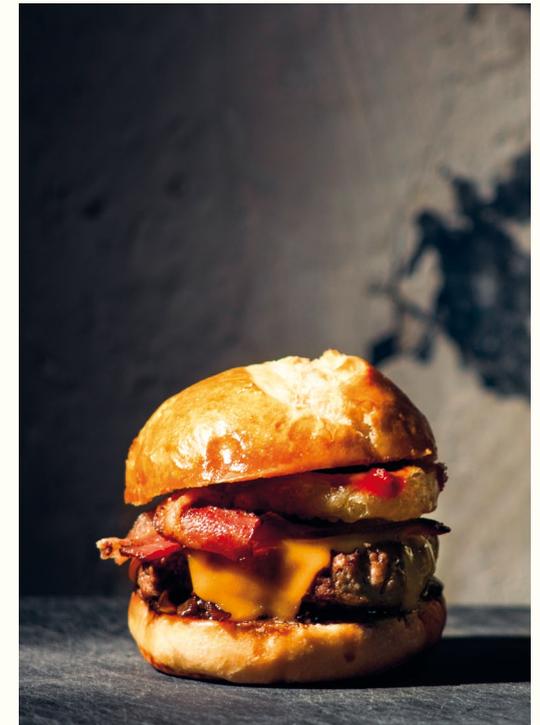


© Karine Lemery et Gilles Leimdorfer

Empreintes ^{Paris}

Niché entre le Carreau du Temple et le Marché des Enfants rouges, le concept store dédié aux métiers d'arts se déploie sur 600 m². Avant même de pousser la lourde porte, on devine à travers la verrière des céramiques blanches en rang d'oignons. Art de la table, mobilier, bijoux et accessoires décoration s'exposent sur quatre étages, baignés de lumière. En tout, plus de mille objets « sensibles », pièces uniques ou édition limitée fabriqués en France, sont proposés à la vente. Les créations singulières sont mises en valeur par une scénographie épurée et on trouve autant de petits cadeaux à offrir que d'œuvres à collectionner. À contre-courant du « toujours plus, toujours plus vite », ici, on prend le temps de contempler en sirotant un café. Régulièrement, des films sur l'artisanat sont projetés dans la salle de cinéma qu'abrite l'immeuble, pour prolonger encore un peu cette parenthèse poétique.

5 Rue de Picardie
75003 Paris



PNY ^{Paris}

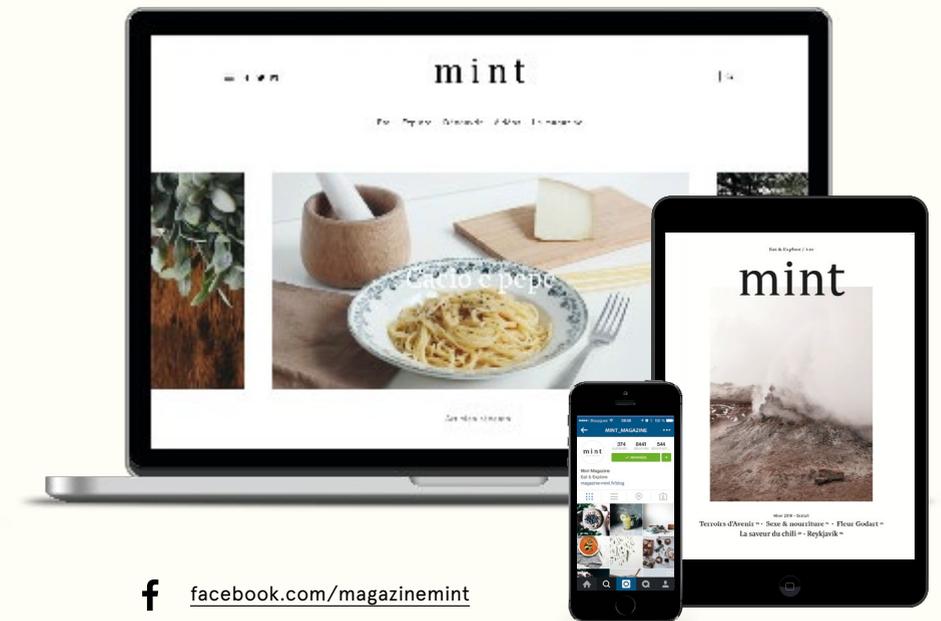
Novembre 2017, l'ancien Long Island a été recouvert d'affiches sur lesquelles on pouvait voir des caractères japonais (pour P-N-Y) ainsi qu'un burger dégoulinant de cheddar. En dessous, en tout petit « Chut, on fait croire au Dépanneur qu'on ouvre un restaurant japonais ». Meilleur coup marketing qui a du faire rire jaune le resto voisin. PNY s'est installé à Pigalle et c'est une excellente nouvelle. Dans un décor futuriste, on goûte aux recettes qui ont fait le succès de la franchise avec quelques nouveautés au menu. On apprécie la carte des bières, le choix est large et fait la part belle aux *craft beer* (10 à la pression) avec en tête la brasserie Deck & Donohue. Il est même possible de commander des bières en format dégustation (quatre petites pressions sur un *beer paddle*), une aubaine pour les amateurs et les curieux qui en plus profiteront d'un sound system analogique impressionnant. Grosses soirées en perspective.

24, rue Pierre Fontain
5009 Paris



Retrouvez-nous en ligne !

Chaque numéro de Mint est téléchargeable
en version numérique sur notre site Internet.



 facebook.com/magazinemint

 twitter.com/magazine_mint

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

web / www.magazine-mint.fr

CHANEL

COCO MADEMOISELLE



LA NOUVELLE EAU DE PARFUM INTENSE

DISPONIBLE SUR CHANEL.COM

La Ligne de CHANEL - Tél. 0 800 235 005 (appel gratuit depuis un poste fixe).