

Eat & Explore / #14

mint



Printemps 2019 - Gratuit

Onsen, mode d'emploi ³⁰ · Arles ⁹⁶ · Un souvenir bleu ⁷⁸
Le miel et les abeilles ⁴² · California Love ⁸⁴



ROUGE
COCO
Flash



LILY-ROSE DEPP PORTE ROUGE COCO FLASH 92 AMOUR. La Ligne de CHANEL - Tél. 0 800 255 005 (appel gratuit depuis un poste fixe).

LA COULEUR, LA BRILLANCE, L'INTENSITÉ EN UN ÉCLAIR.

CHANEL

DISPONIBLE SUR CHANEL.COM

Journalistes / SR

Hélène Rocco est journaliste lifestyle. 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, Noisy, 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.

Jordan Moilim voue un amour inconditionnel à la bouffe. Il est journaliste pour le Très Très Bon et recommande aussi ses restos préférés dans les pages de L'Express Styles. C'est aussi le roi de la pasta et de la sauce qui pique.

Méloody Thomas est journaliste mode et écrit régulièrement pour l'Officiel, I heart et Jalouse. Ses sujets de prédilection vont des arts de vivre au féminisme.

Photographes

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

Mathieu Vilasco est un photographe autodidacte, amoureux de l'esthétisme sous toutes ses formes, aimant les images simples, spontanées et authentiques. www.mathieuvilasco.com

Albin Durand vient de l'Isère et aime prendre des images dans l'univers du sport et de la food quand il ne boit pas son litre de café quotidien accompagné d'un cookie. www.instagram.com/_albin_/

Margaux Gayet est photographe de mode et aime capturer le vêtement en mouvement. Pour se ressourcer, elle s'échappe de Paris, équipée d'un petit appareil argentique. www.margauxgayet.com

Illustrateurs

Elodie Bouedec est diplômée des Arts décoratifs en cinéma d'animation, c'est d'abord en tant que réalisatrice qu'Élodie Bouedec développe son goût pour le fantastique avant de se dédier récemment à l'illustration. Depuis elle collabore principalement avec la presse. Ses images sont en sable et disparaissent une fois photographiées. www.elodiebouedec.fr

Manon Rousseau a été formée aux Arts décoratifs de Strasbourg en graphisme mais a préféré développer l'élégance de l'illustration et de l'animation. Son trait évoque aussi bien son goût prononcé pour la bande dessinée asiatique que la naïveté des dessins d'enfant, créant un univers nonchalant et insolent. Elle ponctue le tout d'un humour subtil et décalé. www.instagram.com/manon_rousseau_/

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

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 fument 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.

Amuse-bouche

par Déborah Pham

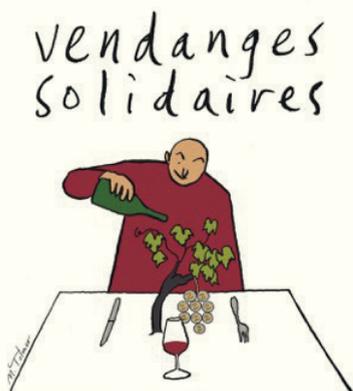
Dès la fin du mois d'avril, alors que nous profitons de jolies quilles dans des restos parisiens, les vigneronns luttent.

Pendant que nous dansons en trinquant avec nos amis, les hommes et les femmes à l'origine de ces flacons se battent contre le gel et pour la survie de leur vignoble. Pour ce faire, ces derniers construisaient des feux de paille et de bois entre les vignes pour sauver le travail d'une année et réchauffer des bourgeons sortis trop tôt.

Depuis 2016, l'association Vendanges solidaires nous permet de soutenir les vigneronns et vigneronnes qui souffrent tout particulièrement des catastrophes climatiques (le gel, la grêle, les inondations mais aussi

la sécheresse). L'association octroie des prêts, donne des conférences pour informer le public et organise des dîners et des ventes aux enchères au profit de l'association.

Pour les soutenir, visitez leur site internet, adhérez, et parlez-en autour de vous !



www.vendangessolidaires.com



Sommaire

- 8 **Carnet de tendances**
- 22 **Shop Wich**
Le bon goût
- 32 **Objetos Decorativos**
Rencontre
- 42 **Du baume à l'âme**
Découverte
- 46 **Redchurch, Londres**
Get a room
- 52 **Amélie des villes,
Amélie des champs**
Rencontre
- 62 **Café WOHO Café**
Humeur
- 68 **Aloïse Sauvage**
Rencontre
- 74 **Suisen**
Découverte





- 78 **Pane Nostrum**
Portfolio
- 86 **Torrefacteurs nomades**
Rencontre
- 96 **Brocoli di cicco à l'ail,
au citron et à la burrata**
Recette
- 98 **Ciel**
Mode
- 104 **Escale singulière**
Lanzarote – Portfolio
- 114 **Explore : Lanzarote**
Lanzarote – City Guide
- 118 **Bonnes adresses**
- 128 **Playlist**





CARNET DE TENDANCES



Ninfa ^{Mode}

En voyage en Italie, Agustina a remarqué que les agrumes faisaient toujours partie du décor dans les maisons chaleureuses. De retour en Argentine, elle a souhaité créer une collection de bijoux en résine autour des citrons, des mûres et des fraises. Sa marque, Ninfa, est entièrement faite à la main et compte autant de délicates boucles d'oreilles en coquillages que de sous-vêtements en coton biologique.

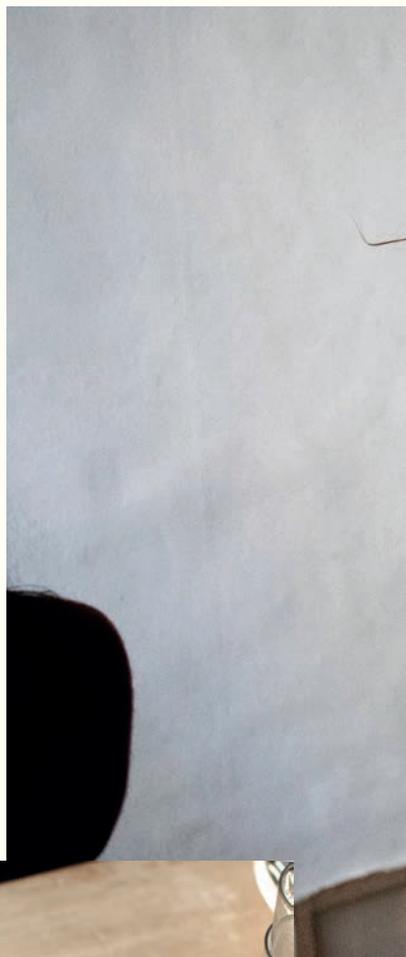
Ninfa – nifahandmade.mitiendanube.com

Nadine Redzepi ^{Livre}

L'amour du bon produit. Voilà ce qu'ont en commun la cuisine spontanée de Nadine Redzepi et celle de son mari au NOMA. Après avoir consigné pendant des années ses recettes familiales sur des bouts de papier, la cheffe du quotidien les a rassemblées dans un ouvrage encensé par les chefs du monde entier. Velouté de panais au lait d'amandes, poulet *tonkatsu*, pâtes au foie de volaille : vous avez dit *comfort food*?

Savourer – Nadine Redzepi, Marabout, 304 p., 29,90 €







Doux Août ^{Déco}

Une lampe de bureau des années 1970, un vase en terre cuite, une toile de lin. Cette brocante digitale lancée par les chineurs Araceli et Pierre dévoile des pièces venues de tout le bassin méditerranéen. Leur premier butin est exposé sur Instagram, sur leur boutique en ligne et dans leur élégant showroom dans le centre de Montpellier.

Doux Août – www.douxaout.fr

Livre

Delicious places



Notre rapport aux restaurants évolue. Désormais, les chefs rivalisent d'ingéniosité pour créer des décors léchés, choisir leur vaisselle et trouver les meilleurs produits. Le cadre devient aussi important que le concept et cet ouvrage le prouve. Au fil des pages, on découvre des pâtisseries authentiques, des cantines mono-produits et des coopératives de petits producteurs. Alléchant.

Delicious places: new food culture, restaurants and interiors – Gestalten, 256 p., 38€. Sortie le 28 mars.





Beauté

Le grand voyage

Aesop prend vos déplacements en main dès la fin mai. En effet la marque renouvelle ses kits de voyage avec un coffret Départ ainsi qu'un coffret Arrivée. Le premier contient sept produits incontournables pour affronter les longs trajets dont le merveilleux masque pour le visage à la camomille bleue qui hydrate et apaise le visage. Le coffret Arrivée contient un shampoing, un après-shampoing, un gel douche et un baume pour le corps. Deux cadeaux parfaits pour les grands voyageurs.

Aesop – Coffret Départ : 53€ / Coffret Arrivée : 33€



Le Saké ^{Livre} en France

Si ce n'est qu'il est confectionné à partir du riz, on ne sait pas grand chose du saké. À travers une sélection de cent cuvées, ce bel ouvrage lève le voile sur les mystères de ce vin ancestral au goût délicat. Entre portraits de producteurs, fiches techniques pour les connaisseurs et carnet d'adresses parisiennes, la leçon devrait être facile à retenir.

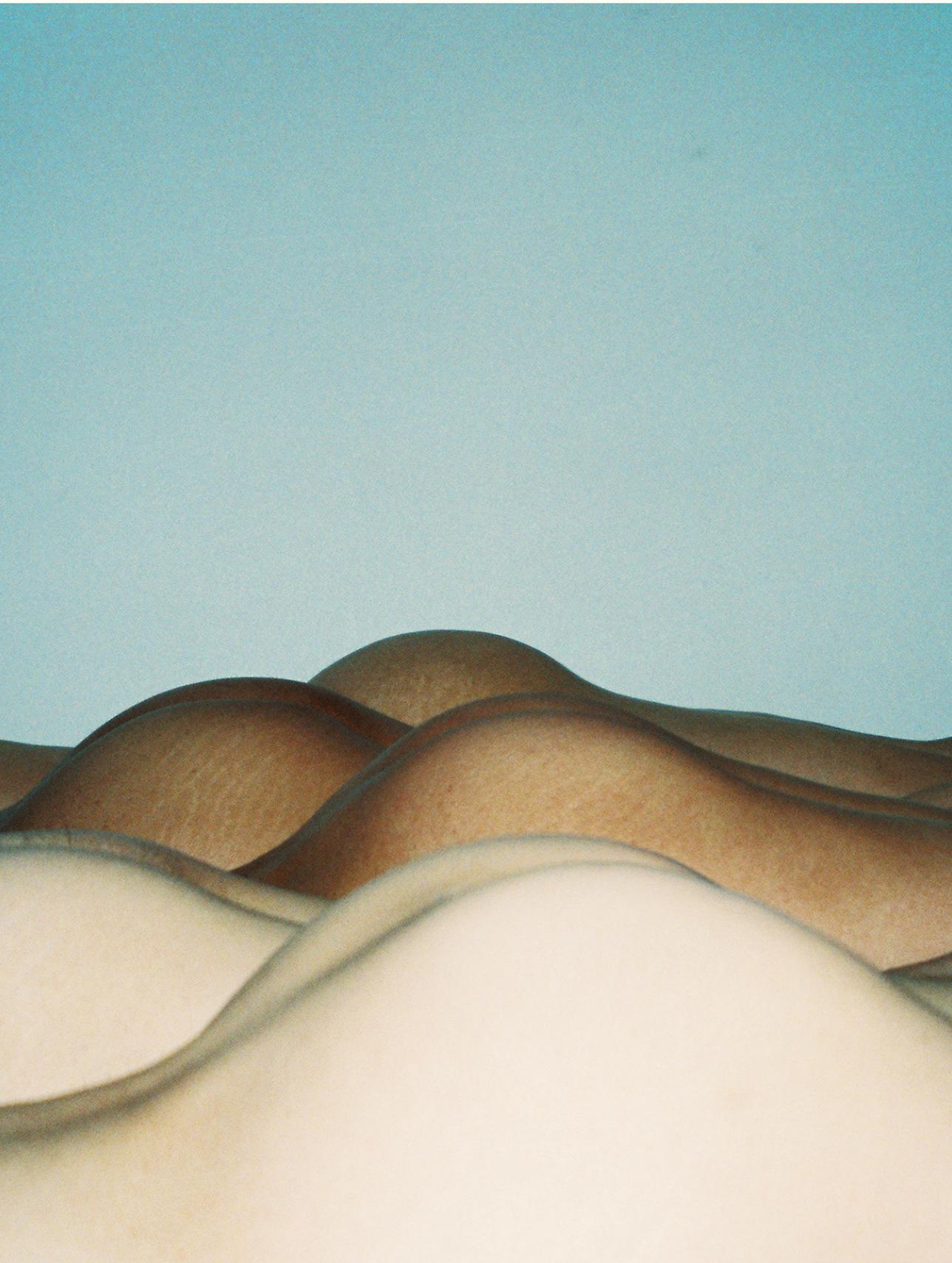
Le Guide du saké en France – *Adrienne Natsumi Saulnier Blache*
et *Ryoko Sekiguchi, Kéribus, 224 p., 19,90 €*

Graine ^{Mode}

Le déclic est venu de son potager. Avec son père, Chloé Chabaud a eu l'idée de concevoir un vestiaire intemporel fabriqué au Portugal à partir de tissus éco-responsables. Les pièces en coton sont déclinées en quatre tons et se prêtent aussi bien au travail du jardin qu'à la vie citadine. Maline, l'étiquette qui accompagne chaque vêtement contient des semences écologiques de fleurs et de légumes.

Graines – www.graineclothing.com







Ren Hang^{Exposition}

Avec ses nus érotiques et ses mises en scène étranges, il incarnait la jeune photographie chinoise. Délicieusement subversif, Ren Hang – disparu en 2017 – a laissé derrière lui un héritage abondant. L'ensemble de son œuvre instinctive – allant de portraits de sa mère à des scènes de vie nocturne – est exposé pour la première fois en France. Inspirant.

Love, Ren Hang – *Maison Européenne de la Photographie*
jusqu'au 26 mai.



L'Eau Micellaire ^{Beauté}

Chanel ajoute L'Eau Micellaire à sa gamme Anti-Pollution. Comme les autres produits, cette eau nettoyante et démaquillante s'adresse idéalement à toutes les femmes, quel que soit leur type de peau (ou le maquillage qu'elles utilisent). Le soin est composé à 96 % d'ingrédients d'origine naturelle comme la micro-algue bleue ou encore l'extrait de salicorne marine. Vous voilà hydratée et rafraîchie, notamment grâce à l'ajout d'une molécule prébiotique qui protège et rééquilibre l'écosystème naturel de la peau.

L'Eau Micellaire, Gamme Anti-Pollution – Disponible à partir du 30 mai 2019, flacon-pompe de 150ml, 38€

Florent Ladeyn

Ouverture

"Ventre à bières", c'est le nom flamand de l'estaminet que Florent Ladeyn vient tout juste d'ouvrir à Lille. Un rade avec cuisine ouverte où s'envoyer les célèbres frites au maroilles du chef, des flamiches au fromage de chèvre et autres joyeusetés à prix serré. À l'étage, une table bistronomique propose une formule 100 % locale, à 25€ midi et soir. Rien que pour ça, on s'offre illico un aller-retour dans le Nord.

Bierbuik – Bloemeke, 19 rue Royale, Lille.



Frisson d'été

Un MOF glacier et un MOF chocolatier se retrouvent dans une cuisine et que font-ils ? Une collection givrée inédite nommée Frissons d'été. Nicolas Cloiseau de la Maison du Chocolat a invité David Wesmaël de La Glacerie Paris à imaginer avec lui quelques desserts chocolatés. Au menu ? Une barre givrée chocolat, noisettes torréfiées, confit de caramel moelleux, biscuit praliné et pailleté feuilletine. Il y a aussi le bonbon frappé dans deux versions : framboise avec son biscuit spéculoos, crémeux chocolat noir et sorbet framboise sur une coque en chocolat blanc garnie de praliné noisette. Même principe pour la version citron-basilic avec des notes rafraîchissantes et estivales. Une glace au chocolat intense vient parfaire cette collection avec un chocolat noir 80%. L'été sera givré.

Nicolas Cloiseau & David Wesmaël – Collection disponible à
La Glacerie Paris - 13, rue du Temple - 75004 Paris
La Maison du chocolat - 225 rue du Faubourg Saint-Honoré - 75008 Paris





Lisa Allegra

Céramique

Fraîchement installée à Barcelone, cette designer qui a notamment fait ses armes auprès de Constance Guisset se consacre désormais à la céramique. Texturés ou mouchetés de couleurs, ses tasses et ses vases en argile esquissent des lignes pures et dépouillées. Notre coup de cœur!

Lisa Allegra – lisaallegra.fr

SHOP

Sélection & photographie : Paris se quema

Ci-contre :

Veste Miko Miko / Coupe-vent Maje /
Chaussette Simone Wild / Pantalon Miko Miko /
Plateau Vitra chez The Conran Shop /
Foulard Pleats Please by Issey Miyake

WICH







CRISPY BURGER

La recette du PNY :

Filet de poulet fermier, panure
croustillante, cheddar 9 mois, poitrine
fumée, sauce PNY

Notre recette :

Chaussettes Simone Wild
Pochette Delfonics chez The Conran Shop /
Coussin The Socialite Family /
Robe Pleats Please by Issey Miyake



JAMBON-BEURRE

La recette du Lazare :

Jambon Prince de Paris / Beurre doux Bordier

Notre recette :

Pantalon Miko Miko / Body Simone Wild /
Jus Kefiz / Top Pleats Please by Issey Miyake /
Sac RSVP Paris







HOT DOG

La recette de Frenchie :

Saucisse maison 100 % bœuf fumé,
choucroute, savora

Notre recette :

Botte Amélie Pichard



EAT
& EXPLORE

Objetos decorativos

Texte : Hélène Rocco

Photos : Los Objetos Decorativos / Portrait : Juan Serlo

À Barcelone, les formes et les textures présentes dans la nature nourrissent les créations de Rosa Rubio. Depuis 2016, la fondatrice de Los Objetos decorativos imagine des objets qui la rendent heureuse, à contre-courant de la grande règle du design qui veut que chaque produit soit fonctionnel. Des boîtes à bijoux en forme de coquillage, des vases comme des totems couleur terre qui n'ont qu'une seule vocation : être collectionnés. Fabriquées à la main par des artisans espagnols, les pièces en céramique sont belles, un point c'est tout.



Mint : Quel est ton parcours ?

Rosa Rubio : J'ai étudié le design industriel et la conception de meubles, puis j'ai suivi des cours de scénographie, graphisme et photo. Je m'intéresse à de nombreuses disciplines artistiques, l'idée est donc de poursuivre l'apprentissage et de faire appel à ces différents domaines dans mon travail. Il y a trois ans, j'ai fondé mon studio. Quand il a fallu le nommer, j'ai fait simple. Je n'ai jamais été très douée pour mettre des étiquettes.

Los objetos decorativos, ça sonnait bien et ça expliquait ce que je voulais faire sans trop de détour, à savoir : des objets décoratifs.

Tu décris tes créations comme étant inutiles et abstraites, pourtant beaucoup de designers tiennent à ce que leurs objets soient fonctionnels.

Pourquoi aller à contre-courant ?

Eh bien, disons qu'en tant que créatrice, l'utilitaire concret ne m'attire pas. J'essaie de créer des pièces assez ouvertes pour que le client puisse lui donner la fonction qu'il souhaite. Je sais que le design académique vise à améliorer l'utilité d'un produit, mais je ne vois pas ce que mes créations peuvent apporter de ce côté-là. En termes de fonctionnalité et de design, il y a déjà beaucoup de progrès, beaucoup de produits sur le marché. J'essaie de créer des pièces qui transmettent des émotions à quiconque veut interagir avec elles, en donnant ma vision esthétique à un instant T.

Est-ce que privilégier l'esthétique est dû à l'époque dans laquelle on vit ?

Si l'esthétique l'emporte à l'heure actuelle, c'est parce que ce qui devait être résolu a déjà été résolu et les gens veulent quelque chose de plus. Nous sommes à un moment où l'image est le moyen le plus direct d'atteindre le public et c'est pour ça qu'on essaye d'aller dans ce sens.

Instagram est une partie importante de ton succès d'après toi ?

Oui. C'est un outil très puissant et direct, à la fois pour que mon travail puisse être vu par n'importe qui dans le monde et pour être au courant de ce qui se fait ailleurs. C'est une grande fenêtre et un canal très libre, cela m'a donné beaucoup d'opportunités en termes de ventes et de visibilité du projet.

Tu crées des objets de collection, es-tu toi-même une collectionneuse ?

Oui, j'aime collectionner. J'ai une prédilection particulière pour les vases et les boîtes, surtout les objets décoratifs. Quand je commence une collection, ça vire vite à l'obsession. Les minéraux, les cailloux, les fossiles marins... Les formes présentes dans la nature m'étonnent et je les trouve très inspirantes. C'est de là qu'est née l'idée de concevoir une collection autour du coquillage, avec une esthétique contemporaine.





J'aime l'idée que les imperfections apportent finalement beaucoup de valeur à une pièce. Avec la céramique, on devine la marque de l'homme

Tu peux nous en dire plus ?

La forme d'un coquillage est attirante, presque hypnotisante. Elle a longtemps été utilisée dans la déco par différentes cultures et différents courants esthétiques, comme par exemple en Art Déco. Ça fait également partie de l'esthétique méditerranéenne et donc de ma culture. C'est sans doute pour ça que cette collection a eu du succès! C'est facile pour les gens de s'y connecter, ça leur évoque des souvenirs.

Avant de tomber dans la céramique, tu utilisais du plâtre ?

C'était à l'époque où je produisais moi-même mes œuvres. Je suis tombée sur le gypse, un type de plâtre très résistant et facile à travailler. J'ai fait les reproductions avec des moules en silicone. Ce matériau était très polyvalent, on pouvait le teindre, ajouter d'autres matériaux (comme des pierres, pour obtenir du granit), mais la production était très lente en raison du temps de séchage et du poids des pièces. C'est la raison pour laquelle j'ai dû me lancer dans la production de céramique pour obtenir des pièces mieux finies.

Comment sont fabriqués tes objets ?

Je travaille très étroitement avec des artisans céramistes. J'ai commencé par aller les chercher à Valence, d'où je viens, car on a une grande tradition de la céramique.

Maintenant, je travaille aussi avec d'autres ateliers à Barcelone, où je vis. De la conception à la production, il y a de nombreuses étapes et je dois régulièrement rendre visite aux designers et artisans. Je collabore avec des modélisateurs 3D pour certaines pièces complexes comme la coquille. Ensuite, des artisans fabriquent le moule en céramique et des potiers s'occupent des finitions.







Chacune de tes créations est unique, est-ce que tu cultives la philosophie du *wabi-sabi* ?

J'aime bien cette philosophie oui. L'idée que les imperfections apportent finalement beaucoup de valeur à une pièce. Avec la céramique, puisqu'il s'agit d'un travail à la main, on voit la marque de l'homme, les petits détails imparfaits. Certaines personnes vont y voir une erreur plutôt qu'une vision. C'est difficile quand on veut vendre mais je pense que ça fait partie du charme des produits artisanaux.

Qu'est-ce qui t'a inspiré ce style poétique aux tons pastel ?

Le pastel, c'est venu quand j'ai effectué une résidence de photo il y a quelques années. Je voulais faire une exploration plastique des matériaux et pour que ces éléments aient une importance, j'ai décidé de garder cette tonalité comme fond pour le projet. À partir de là, j'ai vu que ça fonctionnait aussi pour les objets et ça a fini par faire partie de mon identité visuelle. Je pense que cela crée une atmosphère et un ton qui permettent à chaque élément de coexister.

La photographie et la scénographie tiennent aussi une grande place dans ton travail ?

La scénographie me permet de participer à l'ensemble du projet. J'aime travailler les volumes et la plasticité dans les matériaux, jouer avec les textures et les calques pour créer un ensemble poétique. Et au fur et à mesure que j'apprends la photo, je me rends compte qu'elle peut vraiment apporter une vision et un ressenti.

À quoi va ressembler la prochaine collection ?

Je viens tout juste de sortir trois nouvelles pièces, la collection s'appelle *New waves* (nouvelles vagues en français, ndlr). Après le succès du coquillage, j'ai continué



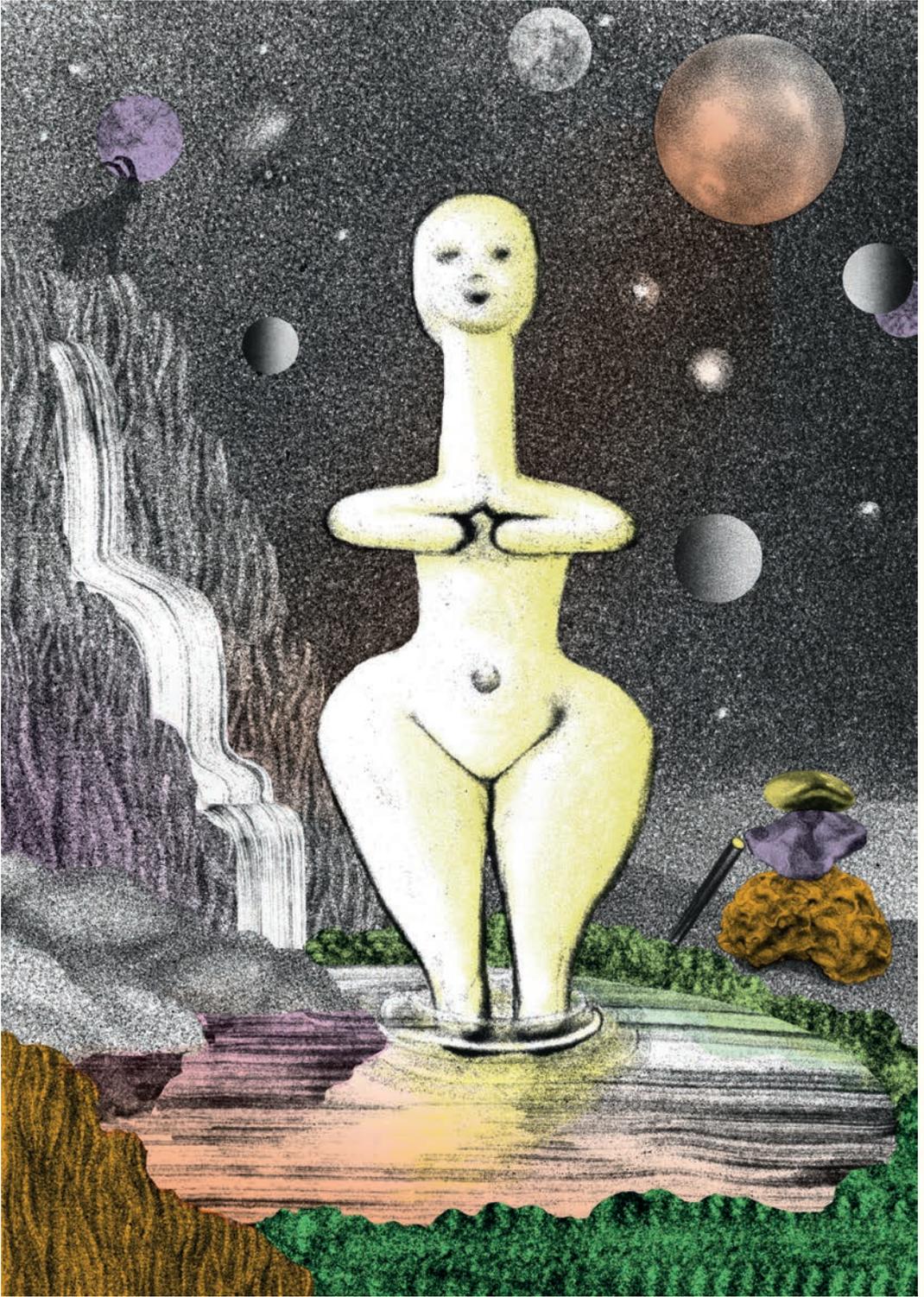
sur une autre version qui prend la forme d'une coupelle. J'ai également voulu travailler d'autres formes très géométriques qui rappellent malgré tout les ondulations de la coque. L'une des pièces est un vase et l'autre a un caractère plus sculptural. En ce qui concerne les couleurs, je voulais cette fois travailler avec une gamme très subtile, assez neutre comme du blanc, du beige et un vert citron très clair. La collection précédente était composée de couleurs primaires très puissantes et je voulais que la subtilité de ces nouvelles pièces rende possible la coexistence de toutes mes créations.

Tu as d'autres projets à venir ?

J'ai envie de fabriquer d'autres pièces, avec d'autres techniques et matériaux que la céramique. Le textile m'attire beaucoup et je pense qu'il peut être très polyvalent et permettre d'obtenir des éléments décoratifs intéressants. Et puis j'ai toujours envie de continuer à explorer la photo.

—
www.losobjetosdecorativos.com





Du baume à l'âme

Texte : Mélody Thomas

Illustration : Elodie Bouedec

Alors que les sirènes de #MeToo et du renouveau féministe parviennent enfin à se faire entendre, de nombreuses femmes cherchent également un renouveau spirituel. Astrologie, rituels chamaniques, numérologie... On a cherché à savoir pourquoi ces pratiques New Age font un retour dans nos quotidiens.

Je ne sais pas vous, mais moi tous les lundis, je lis mes horoscopes. Oui, au pluriel. Je commence par celui de Refinery29 dont j'aime l'esthétique et qui aide à comprendre et gérer son rapport aux planètes, j'enchaîne avec celui de Broadly, plus concis. Parfois, je m'aventure sur celui de W magazine pensé par les AstroPoet et d'autres fois, je consulte celui de Robert Brezsny du Courier International. Je dois avouer l'aimer un peu moins, beaucoup trop obscur à mon goût. Cette passion pour l'astrologie n'est pourtant pas récente. Petite, déjà, je lisais tout ce que je pouvais sur le sujet et notamment sur mon propre signe astrologique :

le gémeau. Je m'interrogeais sur l'impact que notre naissance peut avoir sur nos comportements (bah ouais) et tout au long de nos vies. Rapidement, j'ai commencé à tirer les cartes, d'abord au tarot de Marseille puis avec un jeu iranien. Ce que j'aime, que ce soit dans l'astrologie ou même dans le tirage de cartes, c'est décrypter la symbolique. Ce n'est pas lire dans l'avenir ou penser qu'on va savoir ce qui va nous arriver point par point. Il n'y a donc en cela rien d'ésotérique. Au contraire, c'est revenir à quelque chose de plus spirituel, plus primal. C'est se faire confiance, parce qu'après tout, on sait déjà ce qui est bon ou mauvais pour nous.

Dernièrement, on a vu beaucoup de monde suivre la révolution des planètes et s'intéresser à l'impact qu'elles peuvent avoir sur nos vies. À l'heure où j'écris ce texte, Mercure est en pleine rétrograde et c'est un sujet récurrent au boulot. Qui a loupé son arrêt de métro 3 fois? Qui est resté bloqué dans le RER? Qui a cassé le téléphone qu'il/elle venait d'acheter? Qui met 15 minutes à écrire un mail qui en prend habituellement 3? On discute, on suppose, on s'inquiète de ce que nous réservent les 3 prochaines semaines. Ce qu'il y a d'intéressant, c'est que très peu de membres de notre équipe se définiraient comme mystiques. Alors qu'est-ce qui nous pousse à chercher et à croire en ces signes? Serait-ce l'instabilité, notamment politique, du monde dans lequel nous vivons qui nous pousse à vouloir en savoir plus sur ce que l'avenir nous réserve? «Tout au long de l'histoire, nous avons constaté qu'en période d'incertitude et de troubles politiques, on se tournait vers la spiritualité et l'étude de l'occultisme. Lorsque le monde extérieur se sent chaotique et incontrôlable, nous recherchons l'équilibre et l'autonomisation. L'occulte détient ces clés», confiait au magazine Allure la liseuse de tarot Sarah Potter.

Si l'on s'intéresse à l'astrologie, aux arts divinatoires, aux rituels et aux sorts ou bien qu'on commence à envahir son espace de cristaux et de pierres pour leurs propriétés et leur impact sur nos signes, il semble clair qu'on cherche une réponse, à se recentrer pour vivre mieux dans le monde. C'est du moins l'avis de Marion Thelliez et de Laura Vendescoeur, les fondatrices de Moonrise Journal. Depuis 2016, elles mettent en place des ateliers et des retraites à destination des femmes. «Moonrise est née suite à plusieurs événements», commence à m'expliquer au téléphone Marion Thelliez, «J'avais des problèmes avec la notion de féminin et j'ai réalisé que j'avais beaucoup de surmoi avec les femmes. À l'époque, j'étais déjà naturopathe et j'organisais des retraites autour de la nutrition, mais je voulais dédier mon temps au féminin». Pour les deux femmes, l'objectif de leur pratique est donc la guérison de soi, d'un mal-être qu'on ne peut nommer, d'une perte de repères. Marion Thelliez: «C'est la raison pour laquelle le chamanisme est une part importante de notre process. On cherche à se sentir mieux en tant que femme, mais aussi dans la société. La nature occupe donc une place centrale». En toute honnêteté, pour toute personne non-initiée, jeter un œil sur

Trouver son “féminin sacré”, c’est être à l’aise avec sa sexualité, ne pas se sentir ou se mettre en compétition avec d’autres femmes, ne pas rejeter ses qualités féminines et les opposer à l’idée de pouvoir et mieux encore, les cultiver...

leur compte Instagram peut interroger, voire provoquer des roulements d’yeux. Couronnes de fleurs, visages peints, tambours et robes blanches, ce revival d’une esthétique *new-age* à la 70’s peut fortement refroidir. « On nous accuse souvent d’être des bobos qui font ça pour l’esthétique, le paraître », concède Marion Thelliez, « mais je demanderais aux gens d’essayer avant d’émettre des critiques. Notre but n’est pas de convaincre tout le monde, il y a plein de manières de changer le monde dans lequel on vit. Celle-ci est la nôtre ».

Il est intéressant de voir que ce sont surtout des femmes qui sont les auteures de projets de ce type, de la même manière qu’elles sont celles qui semblent y trouver le plus de réconfort. Il est vrai que la plupart des magazines féminins nous ont sensibilisés très tôt à ce sujet puisque tous proposent ne serait-ce qu’un horoscope en début ou fin de pages. Mais ce n’est pas la seule explication. Autour de moi, mais aussi partout sur les réseaux sociaux, de nombreuses femmes semblent renouer à une idée ancestrale de la spiritualité. Une recherche de ce que les femmes de *Moonrise Journal*, mais aussi bien d’autres, appellent : le féminin sacré. Trouver son « féminin sacré », c’est être à l’aise avec sa

sexualité, ne pas se sentir ou se mettre en compétition avec d’autres femmes, ne pas rejeter ses qualités féminines et les opposer à l’idée de pouvoir et mieux encore, les cultiver, se soucier de son impact sur le monde, vivre en dehors du prisme masculin en ce qui concerne son corps, accepter d’évoluer... « Les femmes qui nous contactent nous parlent de mal-être transgénérationnel, de karma, d’une envie de soigner leur lignée et les blessures du passé. Elles veulent transmettre, prendre du temps pour elle, se reconstruire », relate Marion Thelliez. Du coup, je ne peux m’empêcher de faire un parallèle entre le retour de ce mysticisme et la prépondérance des discours féministes à l’heure actuelle. Somme toute, cette quête d’un renouveau spirituel, d’une féminité politique et sociale assumée n’a qu’un seul objectif : permettre aux femmes de récupérer leur pouvoir. Qui dit mieux ?

Redchurch Londres

Texte : Déborah Pham

Photos : Soho House Redchurch



Dire tout le bien que l'on pense de l'East London revient pour certains à faire la promotion des quartiers de Bastille ou République à Paris. Il faut dire que Shoreditch regroupe nos restaurants favoris à Londres. L'hôtel devait donc se situer à moins de 30 minutes du restaurant St John et à moins de 15 minutes d'un bar à vin nature. Bingo. Nous sommes accueillis dans une chambre qui donne sur une rue animée en journée. Côté décor, un mélange d'objets et de mobilier inspirés des années 1950 et 1970. Un canapé et un fauteuil vintage entourent une table basse en bois qui semble aussi avoir été chinée. Tout le confort moderne est évidemment à disposition. Avec une télé qu'on n'allume pas, une radio Roberts et une enceinte Marshall, la soirée promet d'être festive. D'ailleurs, on juge aussi la qualité d'une chambre d'hôtel à celle de son minibar. En ouvrant l'armoire de l'entrée, j'attrape le shaker et entreprends la réalisation d'un cocktail simple et efficace. Deux gin tonics et un paquet de chips plus tard, nous décidons de quitter la chambre pour arpenter les rues de Shoreditch, à commencer par la fameuse Redchurch street. Suivez le guide.



Eat

Le resto Cecconi's s'adapte à toutes les occasions, que ce soit pour un simple Negroni ou un dîner entre amis. On y déguste quelques spécialités italiennes comme les *pizzette* cuites au four à bois, idéales à l'apéro. Les vegans auront le plaisir d'y trouver un large choix de salades agrémentées de légumes, céréales et fromage vegan, oui oui.

Look

Dans votre salle de bain spacieuse avec ses jolis mosaïques peintes à la main. L'hôtel met à disposition une large gamme de produits de la marque Cowshed, entièrement conçue en Angleterre. Vous y trouverez notamment un gommage à la rose et une huile de massage, le plus dur sera peut-être de quitter votre chambre.

Relax

Dans votre baignoire si vous optez pour une grande chambre. Ces dernières ont été installées stratégiquement côté fenêtres, vous aurez donc tout le loisir d'observer les passants durant leur session shopping. L'équivalent d'une terrasse parisienne! Pour ceux qui comme nous auraient opté pour une chambre Medium, filez tout droit vers le pub le plus proche.

*Chambres à partir de 175 €
25-27 Whitby Street,
London E1 6JU Royaume-Uni*

Découvrir l'East London

Eat

Dishoom

L'immense restaurant s'inspire des cafés traditionnels de Mumbai, que ce soit dans le style ou la proposition culinaire. On s'y rend pour le brunch mi-anglais mi-indien du style *English breakfast* servi avec des petits pains dodus et brillants de beurre ou même un *naan* au bacon, un des plats signature... Arrosez cette heureuse rencontre d'un délicieux *chai latte* ou d'un lassi à la mangue. Dans nos favoris: le Pau Bhaji en entrée et le *Chicken Ruby* accompagné de son Roomali Roti.

7 Boundary Street

Brat

Nous sommes dans un resto mais aussi dans un bar à vin idéalement situé à quelques mètres de notre hôtel. Le hasard fait bien les choses. On commence avec un pain soufflé cuit au feu de bois agrémenté d'anchois à l'huile d'olive, quelques poivrons marinés et des huîtres pour se mettre en jambe. On poursuit avec des pièces de viande à partager ou des poissons entiers cuits dans un four à bois rustique, la spécialité de la maison.

4 Redchurch Street

Two Lights

À l'origine de cette adresse, l'équipe de The Clove Club que

nous avons eu l'occasion de présenter dans un précédent numéro. Nouveau bébé et nouveau concept avec une cuisine contemporaine d'inspiration américaine. Dans l'assiette ça donne un sandwich à la poitrine de cochon croustillante avec quelques graines de moutarde vinaigrées ou encore une chips de gras de bœuf surplombée de chair de crabe et de mayo à la fleur de sureau. On termine avec une tarte à la crème accompagnée d'un caramel fumé.

28-30 Kingsland Road

Coffee

Aida Cafe

Vous nous voyez venir: un *coffee shop* associé à une boutique de

fringues à la sélection pointue... Il y a peu de chance pour que vous partiez d'ici les mains vides. En attendant, c'est le moment de siroter son café ou son smoothie en lorgnant sur les pièces de ce très chouette concept store.

133 Shoreditch High Street

Barber & Parlour

Parfait pour un petit-déjeuner ou un brunch, on se régale de pancakes ou d'un traditionnel *English Breakfast* à arroser d'un Mimosa – après tout, vous êtes en vacances. Pour les pressés, pourquoi ne pas opter pour un milkshake beurre de cacahuète, banane et glace vanille pour éviter la fringale de fin de matinée?

64-66 Redchurch Street

Two Lights





Blue Mountain School

Drink

Sager + Wilde

Un mur de briques rouges et un très beau bar dans une atmosphère tamisée. Vous êtes bien arrivé chez Sager + Wilde qui propose un large choix de vins au verre à associer à une petite assiette de fromages ou de charcuterie. Une seconde adresse vient d'ouvrir sur Paradise Row avec de grandes tables façon *beergarten*, l'endroit parfait pour profiter des beaux jours.

193 Hackney Road

Happiness Forgets

Planqué sous l'Hoxton Square, ce petit bar vaut le détour. On vous dresse le décor : vous êtes dans une cave considérée comme un secret bien gardé du quartier, la lumière est douce et l'atmosphère festive. Tout est parfait pour goûter aux classiques et aux créations de la maison, réalisées à partir de jus frais.

8-9 Hoxton Square

Shop

Blue Mountain School

Vous n'êtes ni dans une boutique ni dans une salle d'expo et pourtant c'est tout comme. Six étages sont partagés en espaces dédiés tantôt à la cuisine et aux vins avec la table intimiste de Nuno Mendes, ou encore aux expositions ou à la musique. Au dernier niveau de ce bâtiment du 19^e siècle, on trouve une sélection de vinyles qu'on peut écouter à l'envi grâce au label Low Company. La boutique Hostem Archive propose des vêtements,

des céramiques ou encore des parfums. Prévoyez d'y passer un peu de temps...

9 Chance Street

Search & Destroy

Rendez-vous dans cette boutique vintage bien connue du quartier. On y trouve des vêtements de toutes sortes mais surtout un large choix de *band tee*, des t-shirts de groupes de rock mais aussi un paquet de t-shirt *old school* américains. Jetez un oeil à leur page Instagram pour voir leurs nouveautés, vous allez certainement craquer!

20 Cheshire Street

tokyobike

Ce n'est peut-être pas l'objet le plus simple à transporter, cependant sachez qu'il est possible de voyager en Eurostar avec un vélo (cela coûte 30 Livres sterling). Tokyobike a imaginé des vélos de ville dans toutes les couleurs de l'arc en ciel. Non seulement ils sont superbes mais en plus ils sont robustes. Allez, un geste pour la planète.

87-89 Tabernacle Street

Artwords Bookshop

Difficile de mettre cette librairie dans une case tant son choix est multiple. On y trouve une myriade de magazines anglais et étrangers, des romans, des livres consacrés à l'art, des romans graphiques ou encore des livres de cuisine. Ce qui rassemble cette sélection, c'est le soin avec lequel elle a été choisie.

69 Rivington Street

Neal's Yard Dairy

Une fromagerie en pleine sélection shopping c'est possible, d'autant



Neal's Yard Dairy

plus lorsqu'il s'agit d'une boutique spécialisée dans les fromages anglais et irlandais. À mettre dans votre cabas : Stichelton et Montgomery cheddar. Pour la suite des emplettes, on laisse faire les pros, vos voisins dans le train vous remercieront.

Borough Market Shop 6 Park Street

See

Royal Academy of Arts

Jusqu'au 2 juin, la Royal Academy of Arts explore et célèbre la nudité à travers les oeuvres des grands maîtres de l'époque : Titian, Raphael, Michelangelo, Leonardo ou encore Dürer. S'envoyer des nudes autrefois ne signifiant pas tout à fait la même chose qu'aujourd'hui, vous explorerez la nudité à travers ses différents symboles (notamment religieux). La période plus olé olé n'arrive qu'en fin de parcours. Vous nous raconterez ?

Burlington House, Piccadilly
Mayfair

Electric Cinema

Étrange cette envie de vous envoyer au cinoche alors que vous êtes à Londres. C'est juste que nous aimons vraiment l'Electric Cinema qui a eu le bon goût de s'installer en face de notre hôtel. Au menu, des films indépendants ou mainstream, des fauteuils confortables, et des nachos ou des hot dogs qu'on arrose d'une Indian Pale Ale bien fraîche.

64-66 Redchurch Street

National Portrait Gallery

On s'y rend pour l'expo *Only Human* du photographe anglais Martin Parr qui regroupe ses œuvres les plus connues ainsi que ses recherches sur ce qu'il appelle la *britishness*, l'identité britannique et plus largement ce qu'est d'être humain à notre époque. À découvrir jusqu'au 27 mai!

St Martin's Place

→ **Y aller** – en train au départ de Paris (Gare du Nord) (Aller à partir de 39 €). Consultez les tarifs sur www.eurostar.com



National Portrait Gallery

Meeting Pichard

Texte : Déborah Pham | Photos : Tiphaine Caro

La créatrice Amélie Pichard navigue entre deux eaux. D'un côté la ville dont elle arpente les rues pavées, perchée sur une paire d'escarpins en peau lainée. De l'autre, les grands espaces, quelque part entre le Nouveau Mexique et le Colorado où elle se balade en salopette, les bottes pleines de boue. Bien que cette vie dans les bois soit pour l'heure fantasmée, ce tiraillement a façonné sa personnalité et sa marque.







On s'installe à l'étage, dans le bureau d'Amélie où l'on remarque d'anciens modèles de chaussures et des sacs à main de la collection actuelle. Il y a évidemment l'Abag, un sac orné d'un crocodile doré, une pièce iconique.

On entame ce début de journée avec une galette des rois, quelques considérations sur les bons produits fermiers, la surconsommation, et de fil en aiguille, la créatrice fait le lien avec son travail dont le *sourcing* n'est pas si différent. De la cuisine à la chaussure, il n'y a qu'un pas. Ses réflexions l'amènent à moult remises en question : « La marque évolue avec mes préoccupations profondes, mes interrogations, mes valeurs... J'ai une marque qui encourage à consommer alors que je ne suis pas une grande consommatrice. En revanche, ce que je fais ce sont des bons produits, conçus pour durer toute la vie et pourquoi pas se transmettre. Il y a très peu de pièces par collection et c'est mieux comme ça. » Amélie travaille le cuir, une matière aux possibilités innombrables, notamment imiter les matières exotiques : « J'adore les peaux mais hors de question de faire un sac en croco, j'ai le braconnage en horreur. De plus, le luxe ce n'est pas mon truc, j'aime la fantaisie. Quand Coco Chanel crée le bijou fantaisie, elle ne l'orne pas de diamants, elle ne fait pas de la haute joaillerie, elle cherche à faire quelque chose de beau sans trop se prendre au sérieux. J'envisage mon métier comme ça : j'ai envie que ce soit beau, j'ai envie que ce soit de la qualité, mais je n'ai pas envie que les prix soient inaccessibles. J'utilise aussi du rotin, du crin ou même du liège. »

Au départ, Amélie ne se voyait pas créer une marque qui ne soit pas *made in France*. Elle débute avec Madame Germaine, installée rue Jouye-Rouve à Paris. Cette rue du quartier de Belleville était autrefois dédiée aux bottiers et autres fabricants de chaussures, il y en avait près d'une centaine. Cette collaboration a fonctionné jusqu'au départ à la retraite de Madame Germaine.

Peu à peu, la marque a fini par se développer grâce à des usines en Europe, la créatrice raconte : « La France a failli couler ma boîte deux fois, je me suis détachée de l'envie romantique de produire grâce aux artisans français qui manquent de flexibilité ou qui ne veulent pas s'emmerder avec des petites séries. Ça a été un choix difficile mais être entrepreneur c'est aussi ça. Les usines ferment les unes après les autres. Durant des années, on a dévalué les filières artisanales, on a martelé que c'était un peu moins bien de faire un CAP ou un BEP, résultat : on n'a plus de savoir-faire. Il y a bien les Compagnons du devoir mais c'est réservé aux hommes et on ne leur apprend qu'à faire des chaussures pour homme. En France, il n'y a plus qu'une poignée de talonniers alors qu'avant il y en avait des centaines. En Espagne, en Italie ou au Portugal, il y a des bâtiments avec le fabricant, le talonnier, celui qui travaille la semelle ou encore le cuir ! En une journée, tu vois vraiment ton projet avancer. » Aujourd'hui, les pièces de chez Pichard sont presque toutes produites au Portugal : « Après de multiples déconvenues, j'ai finalement trouvé cette usine près de Porto. Et tu sais, c'est comme un gros chagrin d'amour avec un homme, pendant des mois tu ne peux plus les blairer. Le Portugal m'a réconciliée avec les usines ! Pour faire ce métier, tu dépends de tellement de monde qu'il faut savoir bien s'entourer car une galère peut très vite arriver... D'ailleurs, elle arrive très souvent ! »

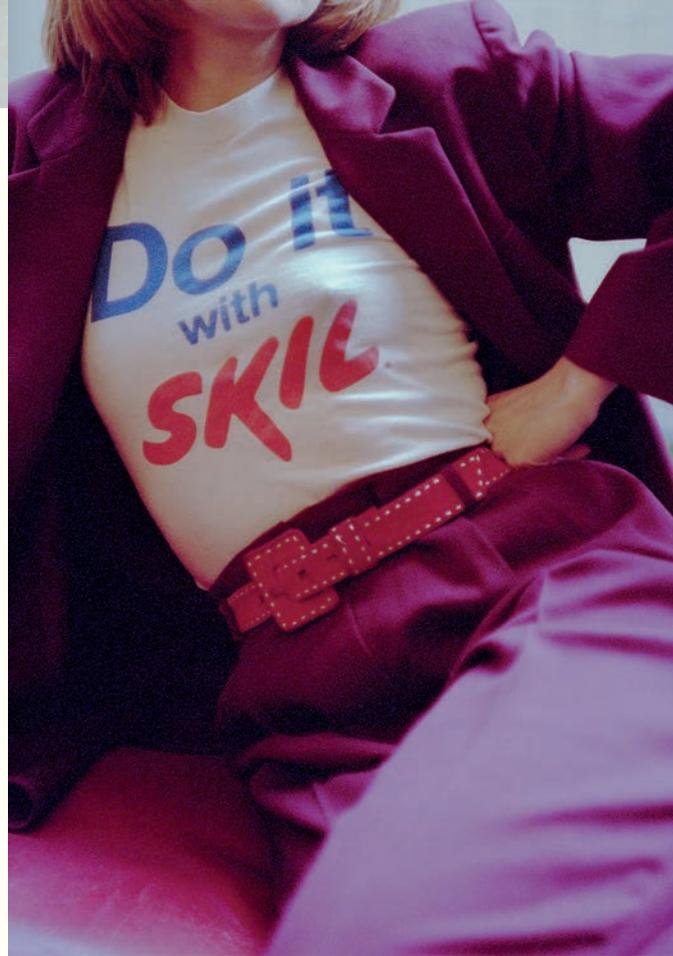
Cet après-midi, Amélie tenait seule sa boutique qu'elle considère davantage comme un showroom, la vitrine de ses collections actuelles. L'aspect commercial n'est pas sa priorité, on pourrait même dire que ça la gêne : « En vendeuse, je suis maladroite : je n'aime pas donner l'impression aux gens que je suis là pour prendre leur argent. » Les clientes s'en amusent, la créatrice est là, un peu gauche derrière une caisse dont elle connaît à peine le fonctionnement.

Je suis obsédée par les États-Unis,
 je ne suis pas née au bon endroit!
 Ce que j'aime là-bas ce sont les petites villes
 paumées, la campagne, les grands espaces,
 le désert, l'océan, la montagne...

Amélie donne presque l'impression de jouer à la marchande. La marchande n'était pourtant pas son jeu favori. « L'enfance détermine énormément l'adulte qu'on devient, tu ne trouves pas ? Je n'y pensais pas avant mais je me rends compte aujourd'hui que tout ce qui me fascinait petite, les séries américaines, les souvenirs que je garde de ma vie en ville avec ma mère, ou à la campagne avec mon père sont des éléments fondateurs de ma personnalité, à tel point qu'ils font partie intégrante de l'histoire de ma marque... » Ce tiraillement prend tout son sens dans la vidéo Le Bercail réalisée par Bertrand Le Pluward qui présente la collection Automne-Hiver 2016. Le retour aux sources, ne pas se sentir parfaitement à sa place où qu'on soit : « Tu veux vivre à la campagne mais on te dit que tu es trop sophistiquée pour un village et à la ville, c'est le sentiment inverse, tu es trop brute. » Suite à la diffusion de cette vidéo, Amélie reçoit de nombreux messages de gens pour qui cette histoire fait écho : « On est nombreux à avoir le sentiment d'étouffer à Paris, on manque tellement d'espaces verts en comparaison aux autres villes européennes... J'aime bien jouer les touristes, prendre les quais pour rejoindre le 6^e arrondissement, mais les boulevards c'est pas mon truc. » Amélie vient de Chartres où elle vivait avec sa mère. Son père vivait à la campagne,

Amélie se souvient : « Pas la belle campagne champêtre où tu vas choisir tes petits fromages à la ferme. Mon père avait un immense terrain, quand j'étais chez lui j'enfilais une combi' et je sautais dans les orties. Il avait aussi pas mal d'épaves de bagnoles qui traînaient là car il aimait bien rendre service à ses copains. C'était mon terrain de jeux. » La fascination pour l'Amérique est arrivée plus tard, avec *Alerte à Malibu* et *Beverly Hills* : « Je voulais avoir leur style, leur maison, leur voiture et leurs copines, évidemment aujourd'hui je trouverais ça affreux ! » Le fantasme a muté en quelque chose de moins édulcoré, plus La petite maison dans la prairie et moins Dylan et Brenda : « Je suis obsédée par les États-Unis, je ne suis vraiment pas née au bon endroit ! Ce que j'aime là-bas ce sont les petites villes paumées, la campagne, les grands espaces, le désert, l'océan, la montagne... »

Depuis qu'elle est en âge de voyager seule, Amélie part en *road trip* aux USA au moins une fois par an : « Je découvre souvent des régions grâce aux maisons que je loue sur Airbnb, j'ai une liste interminable, c'est ma passion ! Aux US, tout est simple pour s'organiser, on peut partir sur un coup de tête et au pire s'accommoder d'un motel. » Ensemble, nous parlons de la vie à la campagne, les ranchs américains, les grandes plaines





De ses jeunes années, Amélie a gardé pour idole Pamela Anderson qu'elle admire depuis toujours. On retrouve l'actrice américaine en fil rouge dès les prémices de l'histoire de la marque.

désertiques et la maison merveilleuse de l'artiste peintre Georgia O'Keeffe : « J'ai lu un livre sur les rituels de travail des artistes et Georgia O'Keeffe racontait qu'elle aimait se lever tôt le matin, se préparait son thé et faisait un feu dans la cheminée avant d'aller se promener près de son ranch. Ensuite, elle se mettait à peindre et je me suis dit que c'était ça que je voulais ! Vivre dans un ranch en pleine nature avec un feu de cheminée qui crépite ! » Sauf que pour le moment, la créatrice vit à Paris et que c'est toujours sur un coin de table désordonné, entourée de ses dessins et de ses photos que naît l'inspiration.

De ses jeunes années, Amélie a gardé pour idole Pamela Anderson qu'elle admire depuis toujours. On retrouve l'actrice américaine en fil rouge dès les prémices de l'histoire de la marque. À l'été 2015, la créatrice lance sa première paire de Pamela. Si l'on disait souvent à Amélie que son image était sexy avec ses campagnes où des femmes dénudées ne portent que chaussures et sacs à main, ses chaussures ne l'étaient pas vraiment : « Pamela n'aurait pas su quoi mettre ! » Amélie décide donc de dessiner une mule à talon à bout pointu, très 1990's. La créatrice la contacte via sa fondation qui milite pour la protection des animaux et de l'environnement pour lui proposer de concevoir une paire de chaussures vegan. La perche est lancée mais ce n'est que deux mois plus tard que la connexion se fait par le biais d'un ami de Pamela Anderson.

Lorsque Amélie reçoit le premier mail de l'actrice, elle implose : « J'ai crié, j'ai pleuré, je n'ai plus dit un mot pendant 45 minutes. On a convenu d'un rendez-vous téléphonique, c'était affreux. Avec le décalage horaire je devais attendre 20h, c'était bien trop long ! Je ne voulais même pas sortir de mon lit. » La créatrice eut tout le loisir d'imaginer ce qu'elle allait lui dire, de cogiter toute la journée sur sa légitimité. Elle essaye même de se convaincre que tout cela est parfaitement normal : « J'avais pas le choix, il fallait à tout prix que j'aie l'air détendu au téléphone ! Tous les créateurs finissent par faire des collabs' avec des stars ! Le hic c'est que là, il s'agissait de mon idole absolue ! » Le coup de fil se passe encore mieux que prévu : l'actrice confie toutes ses idées à Amélie, le courant passe et très vite les deux femmes échangent images et références, s'envoyant jusqu'à cent messages par jour : « Elle m'envoyait plein de photos mais pas une seule paire de chaussures ! Et curieusement ça a suffi, j'ai tout de suite su ce qu'elle voulait ! Ce qui est drôle c'est que, pour les gens, elle a toujours eu une image de bimbo alors que je l'ai toujours trouvée naturelle. C'est la première meuf à avoir construit une maison écologique à Malibu, elle soutient activement des associations qui militent pour la protection de l'environnement comme Sea Shepherd. C'est quelqu'un de très simple mais quand elle sort, elle met son déguisement de Pamela Anderson ! » Cette dernière invite la créatrice à lui montrer ses dessins, chez elle en Californie. Amélie se souvient de cette rencontre

J'écris avant de dessiner mes collections. Je peux écrire ce que je ressens ou simplement raconter une histoire qui servira de trame de fond.

dans les moindres détails : « Quand je suis arrivée, elle était pieds nus, en short avec une petite blouse brodée, les cheveux en bataille avec une pince pour les maintenir attachés, pas de maquillage. Elle était superbe, rayonnante. Comme je l'imaginai, quoi ! » Ses collections commencent toujours par une histoire : « J'écris avant de dessiner. Je peux écrire ce que je ressens ou simplement raconter une histoire qui servira de trame de fond. Pour Pamela, je l'imaginai revenir de la plage avec du sable plein les pieds, sauf que le sable se change en paillettes car cette femme brille, elle est solaire. J'ai donc décidé de faire une semelle en paillettes pour nos chaussures. Les deux femmes avaient échangé de nombreuses photos avant la rencontre si bien que la collection avait déjà pris forme dans leurs esprits : « On voulait des chaussures rouges pour rappeler le maillot de bain d'Alerte à Malibu, Pamela voue une passion au Sud de la France, Brigitte Bardot et l'esprit French Riviera, on a donc utilisé du raphia et on s'est aussi inspiré de vêtements qu'elle portait autrefois comme le total look denim. Les pièces étaient vendues chez Colette, ça a donné une nouvelle impulsion à la marque. »

Les réflexions d'Amélie sont aujourd'hui tournées vers sur la suite de son histoire : « Je ne suis pas très attachée à l'idée de faire des chaussures toute ma vie. Je ne me vois pas non plus vivre dans un ranch à rien faire d'ailleurs ! Ce qui m'intéresserait vraiment serait de passer plus de temps à voyager pour le boulot, être sur le terrain et voir comment travaillent les artisans avec qui je collabore, c'est ce qui

m'a donné envie de faire de la mode. » Cet intérêt pour l'artisanat, c'est une autre facette du monde de la mode, un monde qu'elle a vu évoluer depuis ses débuts : « Je trouve ça génial d'avoir connu l'ancien monde, car tout a changé avec l'arrivée des réseaux sociaux, aujourd'hui tu peux te lancer facilement même si tu n'as pas d'argent ! Je trouve évidemment que c'est un univers souvent faux. Il y a un aspect hyper superficiel très assumé. Aujourd'hui, montrer que t'es riche et dépenser de l'argent bêtement fascine, et en même temps beaucoup comprennent à quel point cela nous met en danger. Il va sans dire que tout ça me donne envie d'aller élever des chèvres et de faire un potager ! » Les jeunes marques sont confrontées à ces problématiques d'image mais surtout d'éthique : « Je produis très peu de pièces car je consomme peu moi-même, j'aime les boutique vintage, je n'ai pas envie de pousser les gens à la consommation à tout prix. Je conçois des pièces que j'aimerais porter et cette envie va de paire avec des valeurs morales. Fabriquer des vêtements vegan, c'est accepter d'utiliser du plastique ou du coton, les matières les plus polluantes, les moins pérennes. Quand tu décides d'en utiliser, mieux vaut opter pour du bio et garder un œil sur tes filières car on sait que les industriels s'emparent des terres pour la production de coton, empêchant des milliers de gens d'y vivre. C'est un constat sombre, mais en même temps il n'y a jamais eu autant d'espoir car la jeunesse ne s'est jamais autant mobilisée en faveur de la nature. Je n'ai aucun doute que des méthodes plus vertueuses verront le jour, mais tout cela prend du temps. »



Café, woho, café

(sur un air de Nolwenn Leroy)

Texte : Marine Normand

Illustration : Manon Rousseau

La réponse à tous mes problèmes tenait en cinq lettres.

Xanax.

Pour arriver à affronter l'avion, la peur panique de la nouveauté, pour partir à l'aventure, il me suffisait donc d'être défoncée.

Surtout pour traverser un océan direction New York.

C'est donc la gueule en vrac (et accrochée à l'accoudoir) que je pars à l'assaut du monde. Découvrir une culture, parler une autre langue, me sentir dépaysée, avoir enfin accès à un ailleurs, me mettre dans la peau d'un mec type écrivain globe-trotter, genre Hemingway (la barbe en moins. Quoique j'ai deux vieux poils au menton mais bon, c'est pas le sujet).



Une fois arrivée à New York en un seul morceau, tout me semble connu : j'ai déjà vu les rues dans les films, j'ai déjà parlé anglais dans mes rêves où je me prenais pour la Carrie Bradshaw du pauvre, je sais que Manhattan c'est beau et que Brooklyn c'est cool.

Mais surtout,

je connais les cafés.

Putain de cafés. En ayant parlé à plusieurs personnes, je m'aperçois que la racine du mal vient peut-être des États-Unis. De Brooklyn. De cet enfer de la « déco type loft new-yorkais » qui remplit dorénavant pas mal de pages de Maisons du Monde. Le petit endroit sympa et instagrammable à souhait, avec les mêmes menus, les mêmes meubles, les mêmes personnes derrière le comptoir, la même *playlist chill* de Spotify où on se retape du Alt-J comme si on vivait encore en 2011. Tenus souvent par des trentenaires en reconversion d'un *bullshit job* (coucou les ex-community managers) et gérés par des étudiants en art, le modèle est dorénavant exploité à l'infini et a envahi l'Europe à la même vitesse qu'une plaque d'acné sur une joue adolescente à la veille des règles.

On sait desquels il s'agit : ces cafés qu'on photographie tous de la même façon et qui affluent sur les comptes Instagram d'influenceurs en quête de sens (mais pas vraiment d'inspiration). Ces mêmes personnes qui saoulent à prendre en photo des chats dans la mousse de lait alors qu'ils ne digèrent même pas le lactose.

Des cafés qui ont toujours du wifi (mot de passe : loveistheanswer2019) et dans lesquels j'ai glandé à Porto, Anvers, Paris, Edimbourg, New York ou même à Tours et que je n'arrive plus à différencier dans mes souvenirs.

Reçoivent-ils un cahier des charges de la part d'une franc-maçonnerie secrète du café? Une charte à suivre précisément, qui permet d'intégrer vaillamment le club et de pouvoir accueillir des mecs à « la recherche d'un espace sympa de co-working »?

Je n'ai pas eu accès à la liste, mais elle me paraît aujourd'hui aussi évidente que l'absence de Victoria Beckham dans les Spice Girls :

Le nom : il doit être court, et forcément en anglais, QU'IMPORTE L'EMPLACEMENT DU CAFÉ. Le *coffee shop*, qu'il soit en Corrèze ou à Brooklyn, c'est la même chose : *Fox around the clock, Happy coffee...* Si il y a une référence littéraire ou un jeu de mots c'est cool, sinon on prend tout ce qui pourrait ressembler à un tatouage de hipster dessiné sous la forme d'origami (*deer, fox, flower*, triangle-je sais pas quoi joli...)

La taille : L'idée c'est pas de monter une deuxième Felicità hein! Les propriétaires prennent souvent un petit local #cosy (mais toujours bien placé hein, genre dans le Marais ou dans le 18^e, on s'installe pas chez les gros ringards non plus). De toute façon, il n'y a pas besoin de beaucoup de place : il y aura toujours seulement quatre personnes qui squatteront des heures pour travailler sur leur projet de série télé

en story Insta, le reste des buveurs de kawa n'ayant JAMAIS LE TEMPS de prendre tranquillement leur boisson. Ils préféreront toujours emporter leur *soy latte* histoire d'avoir le temps de pitcher son nouveau storytelling pour des *business angels* (oui, c'est dans des endroits comme ça qu'on découvre tout le vocabulaire de la start-up nation). De là à dire que ce sont ces mêmes personnes qui achètent Feed, la bouffe à boire pour les gens qui N'AIMENT PAS LA VIE, il n'y a qu'un pas.

La sélection : Oui, c'est comme ça qu'on dit quand il n'y a que dalle à la carte. Du coup, il y a un café en quatre-cinq versions différentes (si tu sais d'ailleurs ce qui sépare un crème d'un café au lait, écris à la rédaction qui transmettra), une infusion chicos (ma pote a bu une fois un 'Aux Temps des Tsarines' NON MAIS SÉRIEUX), un *chai latte* et des limonades expérimentales, aussi chéper qu'un concert de musicologues à 16h dans un des squats du 20^e. Avec de la chance, t'as des smoothies («Whoah j'ai jamais pensé à associer Fenouil et Kiwi» BAH TU M'ÉTONNES LA RÉPONSE EST DANS LA QUESTION) et sur la table, y a toujours une belle carafe avec de l'eau de concombre. Ou de l'eau de citron. Ou de l'eau de citron-concombre. Faut s'hydrater, tout le monde le sait, c'est précisé dans les morning routines.

La déco : D'après ma petite enquête de journaliste de terrain, il doit y avoir des couleurs obligatoires. Alors déjà, la majeure ça doit toujours être le blanc, et puis après on peut un peu improviser mais pas trop. On adore : le vert d'eau, le bois clair, le carreau blanc du métro,

le marbre, le *terrazzo*, et si on est foufou on se lance aussi dans le carreau de plâtre mais faut y aller mollo sur le motif parce qu'en 2019, on est persuadé que ça provoque des fractures de l'œil (et vu que personne n'a de mutuelle parce qu'on est tous auto-entrepreneurs, ça serait dommage qu'un accident survienne). Chez certains, on a du retard sur les tendances (qui vont, il est vrai, toujours vite, un peu comme un chargé de projet shooté au café), on trouve encore des chevrons et du street art mais je pense que ces personnes là seront bientôt sanctionnées par la police de la hype. On pourra pas dire que j'ai pas prévenu.

Le prix : Tu vois le tarif normal que tu paierais pour un allongé ? Bah pile un peu plus pour que tu aies l'impression que ton café a été torréfié selon le respect de la rétrograde de Mercure. Mais par contre, pile assez pour que toi, tu te dises que tu te fais un petit cadeau dans ta vie de personne qui a le temps pour rien. Ohlala, ce frappuccino et ce petit cookie aux noix de pécan tout blindé de beurre, c'est vraiment « se faire du bien à soi » quoi, comme quand tu claques 80 balles pour une détox au charbon.

Le public visé : Moi. Et les gens comme moi. Bah ouais, qu'est ce que vous voulez. Ça marche. J'ai déjà dépensé 6 euros dans un financier à la noix de coco. Et mes yeux clignotent quand je vois le terme *matcha*. What a bouffonne hein ? Mais au lieu de juger, n'hésitez pas à mettre des pouces sur mes photos, que je me tape pas 8000 bornes défoncée pour que dalle. Moi aussi je dois animer ma communauté.

Aloïse Sauvage, fougue sentimentale

Texte : Jordan Moilim
Photos : Albin Durand

Une fois n'est pas coutume, c'est en pleine journée qu'enous avons pris nos quartiers dans le *dancing* situé au dernier étage de la Brasserie Barbès pour rencontrer Aloïse. Sous la verrière, dans un bain de lumière, récit de notre rencontre avec une lumineuse artiste qui flirte parfois, avec le lunaire.





Sauvage. Un patronyme qui, au fil de années, est devenu partie prenante de sa personnalité. Il n'y a qu'à jeter un œil à ses clichés, ses clips et ses différents rôles au cinéma pour percevoir qu'au plus profond de son iris, une lueur vive est toujours animée. Adossée à la vitre, Aloïse peaufine ses étirements, tout en souplesse. Un corps en constante mouvance : élastique, flexible, libre. C'est de liberté qu'il s'agit d'abord tant cette notion est l'épicentre de l'univers de la jeune Sauvage.

« Je viens du breakdance, je suis passée par une école de cirque, et t'es toujours dans la compétition, dans la comparaison.

Quand je faisais une battle de danse, j'y allais comme une lionne j'étais déchaînée mais sur le papier je ne suis pas à l'aise avec l'idée de me comparer. Au bout d'un moment tu te dis juste : je m'accepte, et je n'ai aucune envie de ressembler à quiconque. »

À partir de là, elle forge naturellement sa fibre animale pour exister, pour s'affirmer loin des jugements sociétaux considérés — à raison — comme erronés.

Palier important dans ces pérégrinations initiatiques, 'Jimmy' est un précieux premier projet. Si quelques morceaux étaient jusque-là distillés, c'est la première fois qu'Aloïse propose une oeuvre au sens complet du terme. 'Jimmy' c'est aussi le titre du quatrième morceau : « Jimmy aime qui Jimmy veut », et qu'importe si Jimmy est femme, homme ou non-généré, ce morceau c'est l'hymne d'une génération émancipée qui parvient de plus en plus aisément à moins se regarder, pour mieux

observer la vie. Redoutablement curieuse, Aloïse explique « On peut aussi exister aujourd'hui parce qu'on se rend compte qu'on n'est pas seuls, que certaines personnes pensent comme nous, sont comme nous, et ça permet immédiatement de s'affranchir ». C'est en ça, que cet EP trouve son équilibre : des morceaux qui se répondent, alternant entre réponses et questionnements créant une agréable harmonie. L'artiste maîtrise l'art d'aborder des thèmes communs sous un spectre subtilement personnel. Et comment ne pas s'en poser, des questions, avec un cerveau en hyperactivité. « (...) Il y a des moments où j'essaie de nier ce que je suis, où je me surprends à envier les gens qui ont un rythme plus calme, plus lent, plus contemplatif. Mais ça ne tient que très peu de temps, c'est intrinsèque chez moi d'aller à vive allure. »

La solution pour appuyer sur pause ? Écrire. C'est l'instant de la contemplation. Pensive, Aloïse tente tant bien que mal de freiner et s'ensuit un passionnant échange au sujet de cette nécessité de figer le temps. « La vie, c'est un deal constant avec sa personnalité, comme quand tu aimes quelqu'un. Par amour, tu acceptes de lâcher du terrain. Alors, parfois, je parviens à concentrer toute mon énergie dans la contemplation, et ça fait du bien. » Et si la rêverie était le meilleur moyen d'examiner le réel ? Quoi de plus agréable que cette sensation d'élévation quand un paysage nous dépasse ? Aloïse acquiesce « Tu sors de ton corps, t'es au-dessus de la planète, tu marques un arrêt. »

C'est tellement plus jouissif de ne pas intellectualiser la création.

Écrire apparaît comme un cadre dans lequel se réfugie toute l'énergie que l'artiste a besoin de dépenser. Tout le corps est en arrêt, sauf cette tête, et cette main, qui créent et alignent frénétiquement les mots. Au fil des phrases, ils composeront une chanson. Chanson qui elle-même s'appuiera sur des productions musicales raccord avec sa danse : punchy, hip-hop, bien calée sur les basses, agile sur la mélodie.

Dans 'Parfois faut', la jeune danseuse déclame dans un rap énergétique son angoisse du temps. C'est l'un des premiers morceaux où l'autotune est un choix entier et assumé, comme pour mieux enrober un texte craché en un après-midi. «J'allais lâcher les Trans musicales (ndlr festival musical de Rennes) mais en même temps cette façon de répéter que la vie est courte ça m'a poussé à passer au-dessus de l'angoisse». Dans cette mélodieuse catharsis, on se guérit à coup de répétitions et surtout en se laissant aller à la spontanéité.

Forcément, quand on se pose autant de questions, on en vient à créer ses propres schémas personnels et confortables. Un peu comme cette façon de ne pas s'embarrasser de réflexion au moment de la création : «C'est tellement plus jouissif de ne pas intellectualiser la création, de laisser les choses telles quelles et d'y revenir plus tard. Quand tu réfléchis, 100% de ton cerveau est actif et 90% est lié à l'inconscient. Moi, j'aime bien me dire que je vais analyser et interpréter plus tard. Et ma profonde envie,

c'est de pousser encore plus loin l'exploration de mon inconscient». Parce que ça n'est pas si simple, cette entière confiance en l'instant est par moment altérée par la peur du mauvais choix «Mon combat quotidien, c'est de mettre moins de dix minutes à choisir un restaurant». En sirotant son jus d'orange, réchauffée par les rayons de soleil matinaux, Aloïse laisse percevoir que dans le marathon de la vie, elle appuie sur l'accélérateur pour ne pas avoir le temps d'angoisser, de se questionner. Où l'art d'apprécier de rouler, sans comprendre la mécanique.

Pourtant abouti, ce premier EP ouvre des perspectives. Alors que l'amour est présent en filigrane, le sujet est abordé timidement contrairement à l'apparente assurance de l'artiste. Pour laisser place à l'appropriation de chacun, mais aussi par pudeur. Sans totalement se dévoiler, Aloïse se découvre et confie son sincère besoin d'explorer l'amour. Dans ses morceaux, elle flirte avec l'amour, elle le frôle, l'observe sans pour l'instant réussir à l'agripper. Et c'est exactement ce qui est plaisant chez Aloïse Sauvage, cette poétique innocence qui laisse envisager que tout peut arriver : des réjouissances aux déceptions. Cette artiste complète oscille entre pleine confiance et doutes récurrents, elle avance à tâtons mais d'un pas déterminé, cherchant à trouver la beauté même dans les aspérités. Peut-être qu'avec le temps Aloïse Sauvage deviendra plus sage, adoucie par l'amour, le temps, ou simplement sa musique. Quoiqu'il en soit, cette douce lionne restera indomptable.



L'art du soin

Texte : Déborah Pham
Photos : Suisen



Nous sommes dans une rue plutôt calme du quartier du Marais. Un court rideau se balance au gré du vent, nous voilà arrivés chez Suisen, une maison où l'on pratique le *shiatsu*, un massage japonais traditionnel. Dans l'entrée brûle de l'encens, une petite boutique propose des thés japonais, des théières traditionnelles mais aussi des produits et des accessoires liés au bien-être. À vrai dire, une fois à l'intérieur nous avons vraiment l'impression d'être au Japon. Nous sommes accueillis par Sandra Jollet. Elle est la fondatrice des lieux et nous invite à nous déchausser pour aller déguster un thé Sencha dans le petit salon.

Mint : Pouvez-vous nous parler de ce lieu que vous avez créé, la Maison Suisen ?

Sandra Jollet : L'expérience Suisen est un tout et je dis toujours que cela commence dès la porte d'entrée avec le *noren* accroché devant la porte (le fameux rideau, ndlr), le parfum de l'encens... Ici nous faisons un métier sensoriel où l'on invite le client à se reconnecter à soi, c'est pourquoi tous les détails comptent. J'ai travaillé sur ce projet durant cinq ans en pensant à l'aspect de cette maison, aux soins mais aussi aux matériaux. Je me suis évidemment inspirée du Japon mais les massages *shiatsu* ne se pratiquent pas dans des lieux comme celui-ci, je me suis vraiment inspiré de l'esthétique d'un *ryokan* (une auberge traditionnelle au Japon, ndlr). J'y ai aimé l'esthétique, le calme, les traditions culinaires et la nature environnante. Lorsqu'on passe les portes de la Maison Suisen, je souhaite insuffler ce dépaysement, je souhaite que le client oublie qu'il se trouve en plein centre de Paris.

Pouvez-vous nous en dire plus sur ces fameux détails ?

Tous les matériaux ainsi que le mobilier viennent du Japon. Il y a les portes *fusuma* (portes coulissantes comme des paravents, ndlr), les lampes qui sont faites en papier *washi* (un papier artisanal japonais conçu selon une méthode ancestrale, ndlr) et bois de cèdre. Ce même papier orne aussi les murs de la maison. Tout le linge en coton biologique provient de la région d'Imabari et ce dernier est lavé et repassé à la main. Certaines serviettes ont la particularité de ne pas avoir de couture et sont spécifiquement utilisées pour le massage du visage. Nos vêtements *jinbei*, traditionnels du Japon, sont aussi un élément important dans l'atmosphère que l'on souhaite insuffler à Suisen. En France, dans le domaine du spa et du bien-être on ne trouve pas de produits avec une telle qualité et un tel souci du détail, il était essentiel pour nous de travailler avec des artisans japonais.

Comment avez-vous découvert le shiatsu ?

Je suis arrivée au *shiatsu* grâce à mon père qui était acupuncteur et pratiquait aussi le *shiatsu*. Je m'y suis aussi intéressée au cours de nombreux voyages au Japon. J'ai aimé que ce ne soit pas un simple massage de bien-être et de détente, les résultats se ressentent vraiment. Les gens ont des vies très occupées et voyagent de plus en plus, ils sont à la recherche de massages efficaces et profonds. Pour moi le *shiatsu* a ces qualités, c'est bluffant. Lorsque j'ai commencé, j'étais praticienne et je forme désormais l'équipe à notre philosophie du massage, chacune vient avec ses connaissances du shiatsu mais la formation aux massages spécifiquement pensés pour ce lieu dure un mois.





Comment se pratique le shiatsu ?

On le pratique traditionnellement sur un futon mais nous avons aussi des tables de massage. Le massage *shiatsu*, ce sont des pressions rythmées tout le long des méridiens, un massage thérapeutique que je recommande de faire une fois par mois ou au moins à chaque changement de saison. Il sert à harmoniser le corps et à clarifier l'esprit.

Lors d'un massage *shiatsu*, il est d'usage de porter une tenue traditionnelle mais nous faisons aussi des massages directement sur la peau avec de l'huile végétale biologique. Il y a aussi un travail de respiration que l'on fait avec le client, on vous invite à respirer profondément par le ventre pour bien oxygéner les cellules, les organes et le cerveau. Cela permet de se recentrer et de faire en sorte que l'on se concentre sur « ici et maintenant », si d'aventure votre esprit était encore focalisé sur l'extérieur... C'est très important pour le lâcher-prise. Parfois, c'est à ce moment-là que les gens relâchent la tension.

Vous proposez d'ailleurs différents massages au menu, pouvez-vous nous en dire davantage ?

Le massage plus plus traditionnel est le *Wa*, il permet d'équilibrer les énergies, de stimuler la circulation et les défenses immunitaires. On en ressort complètement détendu physiquement et émotionnellement.

Le second, *Jaku*, est un massage de tout le corps à l'huile aromatique, il apporte une détente profonde et apaise les tensions musculaires. Le massage *Sei* est un massage du haut du corps qui agit comme un lifting naturel, il se focalise sur le visage, le cou, les bras et les mains. Ce soin affine le grain de la peau et rend le teint lumineux. Pour finir, le massage *Kei* est un travail sur la silhouette avec un brossage dans le sens des méridiens pour activer toute la micro-circulation sanguine et lymphatique. Cela se fait avec une brosse *tarwashi* en fibres végétales qui stimule réellement la vitalité du corps et la tonicité de la peau. On fait aussi des frictions et du palper-rouler après le brossage afin de décoller et ramollir les cellules graisseuses puis on raffermi grâce à la technique des pincements Jacquet.

Que signifie Suisen, le mot japonais que vous avez choisi pour votre lieu ?

Suisen c'est une fleur, une narcisse. Cela signifie 'prendre soin de soi', se retrouver avec soi même. Elle incarne aussi le renouveau car elle éclot au moment du printemps. C'est une image qui me plaît particulièrement car selon moi on renaît aussi après un massage *shiatsu*.

—

www.suisen.fr

7 rue de Thorigny 75003 Paris

Massages d'une heure ou deux heures,

prix entre 105 et 190€

Panem nostrum

Photographie & DA: Paris se quema

Assistant: Hugo Haeffner

Modèle: Léa Lamy

Make-up: Tina Pitors

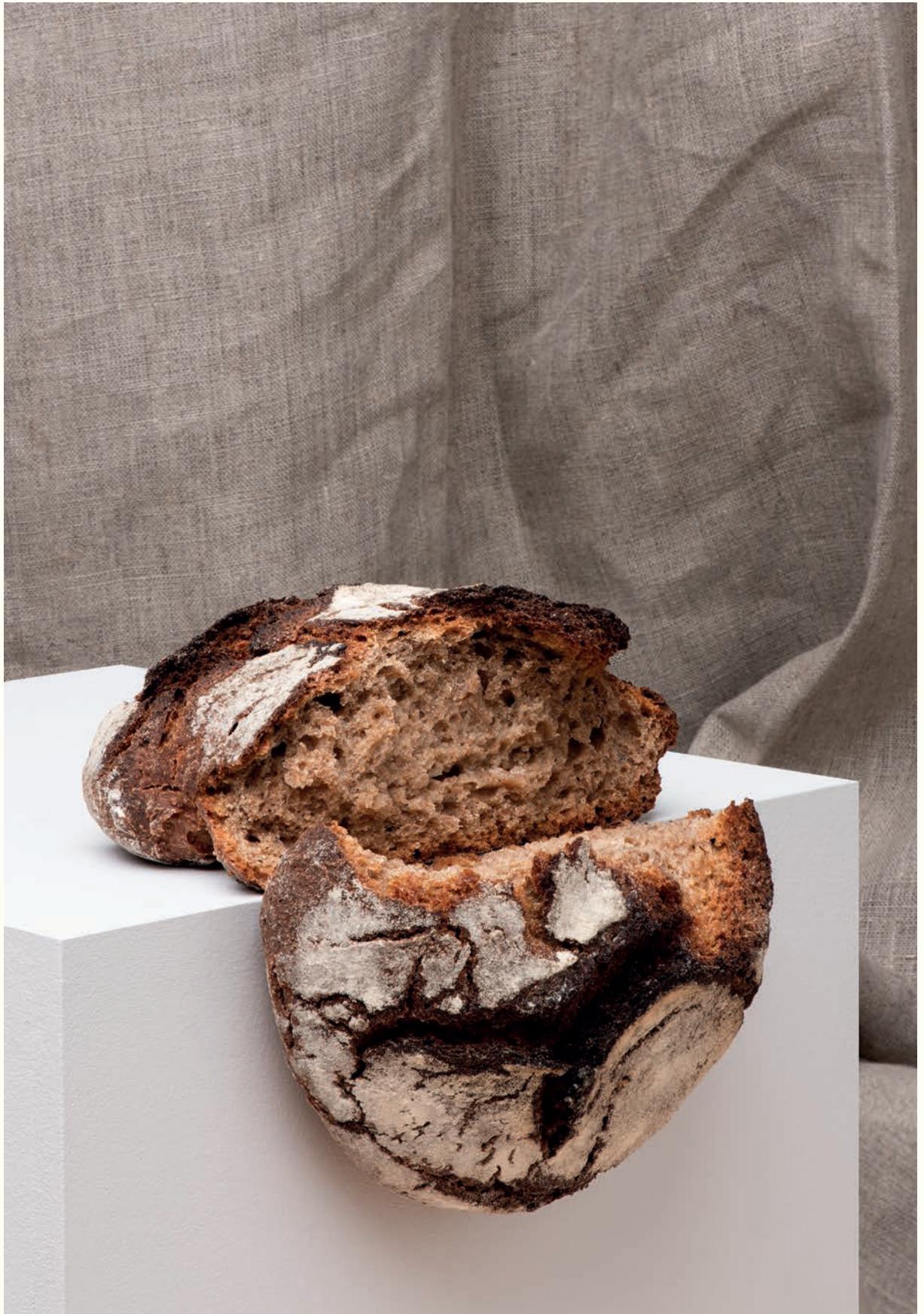
Coiffure: Anne Bochon















Torréfacteurs nomades

Texte : Hélène Rocco
Photos : Mathieu Vilasco

Il est 9h30 lorsqu'on pousse la porte d'un café discret, à quelques encablures de la station Château-Rouge. Depuis la rue, rien ne laisse deviner que l'adresse cache un patio lumineux où fument les cris des enfants de l'école voisine. Ce jour-là, c'est dans un minuscule atelier au fond de cette cour que Thomas Guillemin et Jacques Tremil ont choisi de torréfier leur café Beau de Panam'. Pirates sans attache, ils voguent de torréfactions en torréfactions pour produire chaque saison des cafés affinés au Rivesaltes, au mezcal ou au rhum ananas, à partir de grains d'une seule et même origine. Rencontre avec deux créateurs passionnés.





Mint: Qu'est-ce qui vous a amenés à tomber dans le café tous les deux ?

Thomas Guillemin: J'ai commencé par être graphiste puis j'ai appris la pâtisserie à l'école d'Alain Ducasse et ai finalement intégré les cuisines du Fouquet's. Il y a huit ans, j'ai appris la torréfaction à la Caféothèque de Paris et j'ai ensuite fait mes gammes chez Sweetleaf à New York avant de rentrer en France.

Jacques Tremil: On évoluait tous les deux dans le monde de la restauration, on s'était tapé des fous rires et on s'était même engueulé plusieurs fois. Notre réseau était solide. J'ai travaillé un moment dans le monde des spiritueux mais à l'époque, je travaillais au Beef Club avec la bande de l'Experimental Cocktail Club. C'était l'aventure et ça m'a appris tous les échelons du métier de restaurateur. Il y avait une vraie soif de briser les codes. Thomas, lui, torréfiait chez Le Grain (12^e) et l'histoire touchait à sa fin. J'avais envie de changer de métier et on a discuté ensemble. On s'est dit: « On va torréfier du café mais si c'est juste un produit de plus sur le marché, ça ne suffira pas. » Il nous fallait une idée nouvelle.

Comment est né Beau de Panam' ?

J.: On savait que les cafés d'exception étaient livrés dans des boîtes en bois et pas dans des sacs en jute pour éviter la perte. Et il se trouve que le café absorbe les odeurs. Pourquoi on affine le fromage mais qu'on n'applique jamais ce principe au café ? En stockant les grains de café dans des fûts qui ont servi à transporter du vin ou du bourbon par exemple, on peut lui

donner un goût unique. Donc on s'est dit qu'on allait affiner du café. On a fait les explorateurs. Il y avait déjà un autre critère fondamental. Si je prends du café rwandais et colombien et que je les mets dans le même hangar, l'un va prendre le goût de l'autre. On a donc décidé de travailler une seule origine par collection, au Brésil ou en Colombie. Un seul terroir.

L'autre pan important de votre label, c'est la saisonnalité...

J.: Notre vision est extrêmement intégriste. Le café est une cerise, même si c'est cuit. Pourquoi, en France, le pays du terroir, de la saisonnalité, de la mode, personne n'a pensé à travailler le café comme un fruit ? Certains grains supportent la chaleur, d'autres pas. On ne fait pas des frites avec tous les types de pommes de terre. Tout change suivant la saison de récolte, d'arrivage. On peut se permettre ces réglages quand on travaille un seul produit.

Comme dans la mode, vous présentez chaque saison une collection composée de deux lignes : vous pouvez nous en dire plus ?

L.: On a une collection printemps/été et automne/hiver. Notre ligne classique est toujours affinée au Rivesaltes et suivant la saison, l'origine change. On veut un café qui soit doux avec un goût plutôt chocolaté parce que c'est ce qu'on aime et ça se marie bien avec le Rivesaltes. Ça rappelle les guinguettes parisiennes, et selon les récoltes, la tarte tatin ou le pain au raisin.

J.: L'autre ligne s'appelle 'Humeurs' et elle correspond à des collaborations en série limitée, au gré de nos rencontres.





On a choisi de bosser avec le label Rainforest Alliance
pour avoir un œil sur la traçabilité.
C'est le label qui donne le plus de garanties
quant au respect des gens et de l'environnement.

**C'est à la suite d'une rencontre que vous
avez souhaité affiner votre café au mezcal ?**

T.: Non, dès le début de notre projet, il y a un an, on voulait le faire. Le mezcal donne un goût très végétal. Le côté fumé, puissant, disparaît totalement et les arômes cacao viennent accompagner le café. On a aussi rencontré la marque de Calvados 30&40 et on a eu envie de faire un affinage au Pommeau de Normandie. Ça apporte de l'acide et du fruité.

J.: L'été dernier, on a sorti du café affiné au rhum plantation ananas. Il devait être servi en café filtre froid. Ça donnait un côté minéral, un côté ananas, sans l'alcool évidemment. À l'Hôtel des Grands Boulevards, ils l'ont utilisé pour faire un cocktail sans alcool avec du verjus, du sirop d'agave et de la menthe poivrée à siroter sur le toit-terrasse. On va sûrement recommencer cet été. On a aussi une gamme à l'*umesbu* – un alcool de prunes japonais, ndlr—qui est proposé presque exclusivement à la pâtisserie Tomo (2^e).

**Quelles sont les différentes étapes
de la transformation de votre café,
de la cerise au grain ?**

T.: Imagine une cerise verte qui devient rouge foncée au moment de la récolte. À l'intérieur, tu as deux graines de café, c'est le noyau protégé par une fine membrane. D'ailleurs, cette peau se mange aussi, elle a un goût très prononcé et peut se boire en infusion. On enlève la chair et la peau de la cerise et on fait sécher les graines

au soleil pour baisser le niveau d'humidité. Une autre méthode consiste à laver les cerises dans des cuves qui ressemblent à des machines à laver avant de les faire sécher. L'eau est ensuite impropre à la consommation.

J.: C'est pour ça qu'on a choisi de bosser avec le label Rainforest Alliance : on a un œil sur la traçabilité. Ce label oblige les agriculteurs à traiter l'eau usagée et interdit l'usage de pesticides. En échange, ils reçoivent des aides financières. C'est le label qui donne le plus de garanties quant au respect des gens et de l'environnement. Ça regroupe commerce équitable et agriculture raisonnée. Certains producteurs reversent une partie de leur chiffre d'affaires à des écoles ou à la protection de la forêt.

**Quelle est votre relation
avec les producteurs ?**

J.: On travaille main dans la main avec un importateur qui partage notre philosophie. Il nous donne la date de la récolte et nous garantit que le fruit est de saison. Il y a un risque à travailler des produits de saison : selon les conditions météo, tout peut basculer. Parfois, il y a du retard et parfois de l'avance. L'agriculteur colombien avec qui on bosse est installé dans le nord de Medellin. Il a une toute petite parcelle alors que l'agriculteur brésilien qui nous fournit l'autre partie de l'année à une parcelle grande comme le 13^e arrondissement.



Vous êtes amenés à voyager sur les plantations ?

T. : Non, c'est la mission de notre importateur, il est tout le temps sur le terrain et accompagne les producteurs. Petit, j'ai eu la chance de visiter une plantation quand je vivais sur l'Île de la Réunion. J'ai visité plusieurs fois le Domaine du Cafèier qui cultive du Bourbon pointu : ça m'a permis de comprendre comment on faisait le café. Même si, à l'époque, je voulais devenir ingénieur, c'est resté. À terme, l'idéal serait d'avoir une relation avec le producteur lui-même mais pour le moment, chacun son métier.

Après le séchage, les grains de café sont triés à la main et vous sont envoyés dans des fûts. Puis vient l'étape de l'affinage et celle de la torréfaction : en quoi est-ce qu'elles consistent ?

J. : L'affinage, c'est revenir aux sources du café, avec les moyens d'aujourd'hui. On envoie un fût de Rivesaltes en Amérique du sud, on vend le vin, on le remplit de café et après on le récupère. On s'est aperçu que c'est ce qui se faisait traditionnellement. Ça s'est arrêté parce que ça coûte plus cher et que ça demandait de la patience. On laisse en fût pendant un mois environ, selon la récolte. À chaque saison, on repart à zéro. Avec une même origine, on crée quelque chose de différent. On crée un goût. Pour le moment, on propose du café pour espresso ou pour filtre.

T. : La torréfaction ressemble à de la pâtisserie : c'est la cuisson des grains. Je m'appuie d'ailleurs sur mes connaissances en la matière. Il faut vraiment faire attention parce que

c'est très fragile. La température d'entrée et de sortie peut tout changer, à quelques degrés près. Mon boulot consiste à tirer les ficelles au cours de la cuisson pour respecter le produit et le travail de l'agriculteur. Avec la torréfaction, tu peux dénaturer son café et passer d'une acidité à un goût caramel tout en lui donnant plus de corps, de chocolat.

Vous n'avez pas d'atelier à vous et vous allez de torréfactions en torréfactions, pourquoi ?

J. : Il y a beaucoup d'avantages à être nomade. Dans le monde de la bière, c'est assez courant d'essayer plusieurs brasseries avant de s'installer. À Copenhague, la brasserie Mikkeller a posé ses valises au bout de 10 ans. Nous, on a déjà testé quatre torréfactions en un an. Ça nous permet d'essayer le matériel et d'accroître notre réactivité. On pose notre roulotte dans un endroit où on se sent bien. Ici, il y a une petite cour, c'est pas grand mais on est presque chez nous. Le jour où on voudra s'installer, on saura ce dont on a envie.

C'est la torréfaction qui va donner une 'patte' à un café ?

T. : La torréfaction ne fait pas une grosse différence. Le défi, c'est que tout le monde ait le même résultat en tasse. Tu reconnaitras le café Beau de Panam' parce qu'avec le Rivesaltes, on a un côté sucré qui disparaît d'habitude dans un espresso.

J. : On donne beaucoup d'épaisseur à notre café, avec de la mousse. Il y a un effet lacté. Les baristas aiment bien parce quand ils ajoutent du lait ça donne quelque chose de très simple à travailler. Notre café a une vraie rondeur

et pas d'amertume. Ça rappelle la saveur des éclairs au café. L'idée c'est que le café ne soit plus une dose qu'on prend par habitude.

Votre objectif principal est de fournir les restaurants : est-ce qu'ils ont été faciles à convaincre au début ?

J. : On a commencé par miser sur les amis. Notre tout premier client, c'était Dersou. J'ai écrit à Taku Sekine sur Instagram. Il m'a répondu en quelques secondes parce qu'il venait d'être planté sur une livraison de café. Il a tout de suite voulu m'acheter un kilo pour goûter. Il en avait besoin le soir même et les clients ont adoré. Peut-être qu'à un jour près, on aurait beaucoup plus galéré. Après, il a fallu se développer et convaincre chaque restaurant. On fait goûter et quand on nous dit que c'est pas bien chez untel, ça nous met la pression parce qu'on se dit que les mecs comparent. Souvent quand on livre à vélo, les chefs nous demandent d'aller voir d'autres restos intéressés.

Dans quels restaurants ou coffee shops peut-on goûter vos cafés ?

T. : Dans le 2^e arrondissement, on est à la Maison du Saké, chez Gras Alcool Gluten et à la pâtisserie Tomo, dans le 3^e chez Botanero et dans le 5^e chez Sola et Chinaski.

Comment en êtes-vous venus à vendre aussi aux particuliers ?

J. : On a commencé par vendre aux restos et par la force des choses, des clients en ont goûté et nous ont demandé d'en acheter. Deux de nos produits sont disponibles sur Culinaries, une boutique en ligne qui vend des produits

artisanaux. Ils maîtrisent la vente aux particuliers et ce n'est pas notre métier.

Qu'il s'agisse de professionnels ou de particuliers, comment assurer le résultat en tasse ?

T. : Il faut faire attention à ne pas brûler le café avec de l'eau bouillante. Pour le thé, les gens le savent mais pour le café on ne fait pas attention. La température idéale est 92/94°C.

J. : Café bouillu, café foutu ! Pour les restos, on choisit avec qui on travaille parce que le rendu dépend du café, de l'eau, de la machine et de la personne qui va le faire. Les baristas sont très bien formés mais on peut les conseiller sur les temps de préparation.

Comment voyez-vous l'avenir de Beau de Panam' ?

J. : Pour le moment, notre but c'est de nous développer, imaginer la gamme printemps/été et c'est déjà pas mal. Depuis janvier, les demandes augmentent. On a commandé plus de café cette saison pour avoir plus de clients et anticiper les futurs demandes. Les Italiens disent que le café doit être plaisir prolongé. Si jamais c'est agressif, acide et trop puissant, on va en prendre juste un. Aujourd'hui, les clients ont tendance à en commander plusieurs d'affilée. C'est notre grande fierté.

—
www.beaudepanam.fr

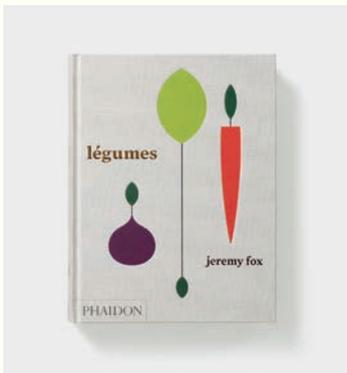
Brocoli di cicco à l'ail, au citron et à la burrata

Recette et photos : Jeremy Fox

Ingrédients

pour 4 à 6 personnes

- 455 g de brocoli di cicco, lavé et préparé
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive vierge extra, plus 1 filet
- 4 gousses d'ail dégermées, finement râpées
- Gros sel
- Le jus d'1 ou 2 citrons, au goût
- 455 g de burrata
- Flocons de sel de mer
- Poivre noir du moulin



Légumes, Jeremy Fox (Phaidon, 39,95€)

Préparation

Remplir un faitout d'eau et porter à ébullition. Saler généreusement, jusqu'à obtenir le goût de l'eau de mer. Pendant ce temps, remplir un grand saladier d'eau glacée. Blanchir le brocoli dans l'eau bouillante 1 minute – juste le temps qu'il prenne une teinte verte plus vive – et le plonger ensuite dans l'eau glacée. Lorsqu'il a refroidi, l'égoutter et le sécher.

Chauffer une grande poêle à feu moyen-vif pendant 3 minutes. Y verser l'huile d'olive, puis ajouter le brocoli. Le cuire 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien chaud et qu'il ait éventuellement pris une légère coloration. Ôter du feu, ajouter l'ail et le jus de citron – le citron va contribuer à refroidir la poêle. Saler au goût.

Répartir le brocoli dans des assiettes et disposer un morceau de burrata au centre.

L'arroser d'huile d'olive, saupoudrer de flocons de sel de mer et poivrer.



Ce plat tout simple et très rapide à réaliser est idéal lorsque des amis arrivent à l'improviste. Très franchement, si vous servez de vieilles chaussures, mais que vous les accompagnez de burrata, tout le monde trouvera votre plat délicieux ! Alors, en remplaçant les chaussures par du brocoli, du citron et de l'ail, vous obtenez un mets absolument parfait. Donnez donc vos vieux souliers au lieu de les manger !

— Jeremy Fox

C I E L

Photographie & DA : Margaux Gayet

Styliste : Justine Ménard

Modèles : Daria et Emmanuel (New Madison)





ELLE : Soutien gorge ocre SERPENTINA / Chemise nouée STYLISTE'S OWN / Gilet maille AT-ONE-MENT / Jupe ESSENTIEL / Collier ALIX D REYNIS
LUI : Chemise CARHARTT / T-shirt CARHARTT / Short BEIRA
ELLE (À DROITE) : Veste GEORGES REICH / Chemise ESSENTIEL / Boucles d'oreilles UNCOMMON MATTERS / Lunettes WAITING FOR THE SUN



CI-DESSUS, LUI :

Top en maille HENRIK VIKSOV / Top rayé HENRIK VIKSOV

CI-CONTRE, ELLE : Collier vintage / Boucles d'oreilles Uncommon matters / Robe ESSENTIEL / ceinture vintage /
collant CALZEDONIA / chaussures MANGO / sac EDDIE PARKER / Veste MAJE

LUI : Veste HENRIK VIBSKOV / pantalon HENRIK VIBSKOV / chemise MANGO / chaussures GOLDEN GOOSE RUNNING







CI-CONTRE, ELLE: Collier *STYLIST DESIGN* / Top *AT-ONE-MENT* / jupe *ESSENTIEL*
LUI: t-shirt *STYLIST'S OWN* / Veste *HENRIK VIBSKOV* / Short *BEIRA* / Collier du modèle
CI-DESSUS, ELLE: Top rayé maille *ERIC BOMPARD* / ceinture vintage / cycliste *MANGO* / Boucles
d'oreilles vintage / Bracelets vintage



Escale singulière

Textes : Hélène Rocco

Photos : Noémie Cédille & Pierre Martin



Depuis le hublot, on distingue un point perdu au milieu de l'Atlantique. Porte d'entrée de l'archipel des Canaries, Lanzarote se dévoile en rouge et noir. Quelques taches de verdure indiquent la vallée des palmiers au nord de l'île. Les centaines de cratères qui fendent le ciel bleu nous donnent l'impression de survoler la lune. Une fois posé le pied à terre, on est frappé par les nuances charbon de la lave pétrifiée.

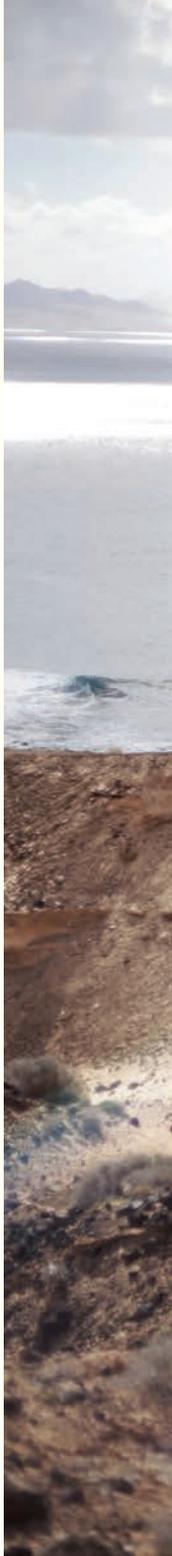
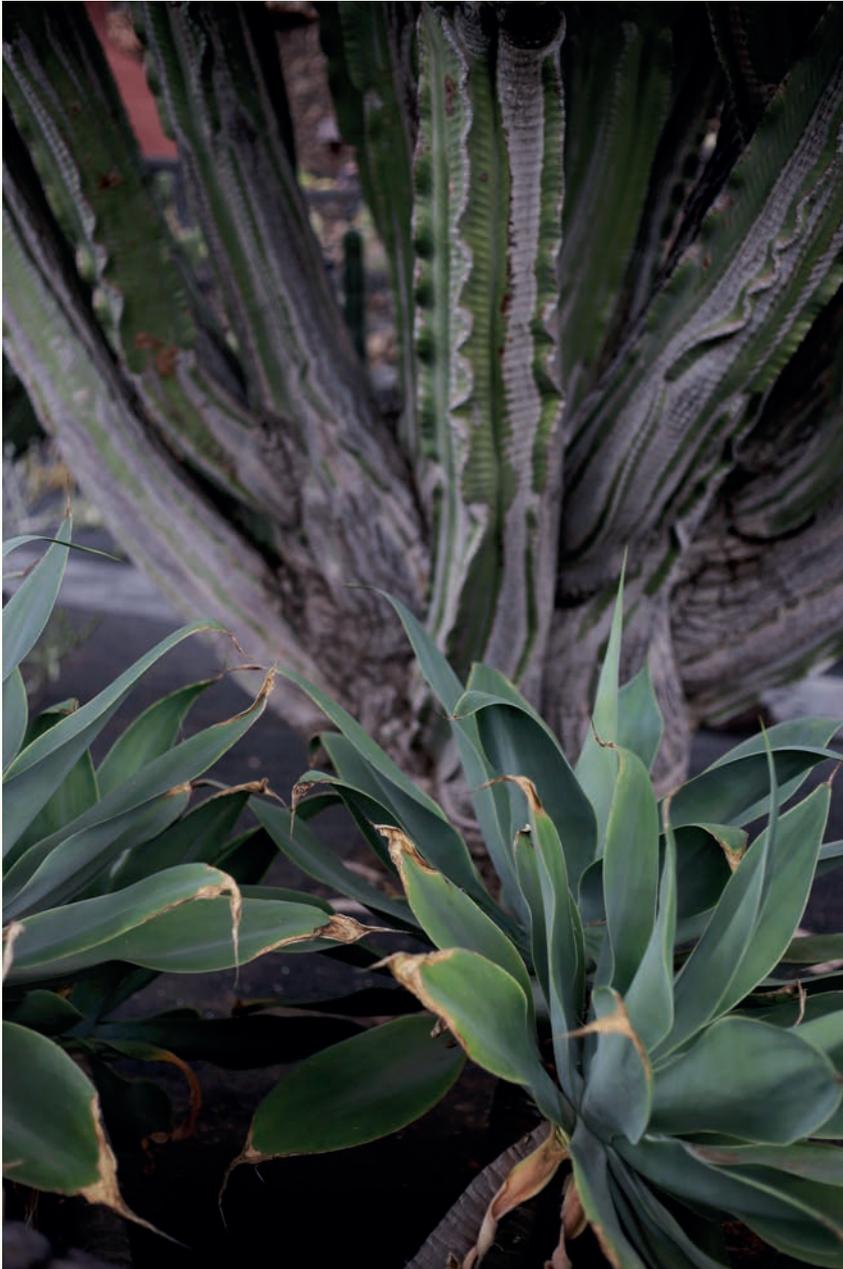
Elle semble avoir avalé l'île toute entière.

Au détour de chaque route, des habitations blanchies à la chaux et une mer couleur émeraude. On se sent bien, ici. Les journées sont ponctuées de balades à pied, de gueuletons ensoleillés et de quelques bonnes bouteilles. Et rien ne sert de courir, l'île est ralliée d'un bout à l'autre en une heure et des brouettes.

À seulement trois heures d'avion de la France, Lanzarote est un tableau de tous les instants, une oasis singulière où le printemps dure toute l'année. C'est un paradis indompté, une destination paisible où l'on rêve déjà de retourner.

















Lanzarote Canaries

Textes : Hélène Rocco

Photos : Noémie C edille

le lit

Palacio Ico

Au 17^e siècle, c'était le palais de la princesse Ico. Aujourd'hui hôtel emblématique de l' le, le lieu s'organise autour de deux patios intérieurs, à l'ombre des palmiers. Les chambres au décor  pur  ont gardé un charme d'époque. Outre les poutres apparentes et le parquet en bois de mûrier, elles jouissent encore des dimensions princières.

[Calle el Rayo 2, Teguire](#)

Buenavista Lanzarote country suites

De larges baies vitr es s'ouvrent sur un paysage volcanique unique au monde. Cette *finca* design et éco-responsable se dresse sur une propriété viticole d'une dizaine d'hectares. Derrière une façade blanche aux volets verts, des suites tout confort appellent à la contemplation. Et pour que l'on s'y sente chez soi, chacune dispose de sa propre entrée.

[Ctra Conil-Tegoyo 22, Vegas de Tegoyo, Tias](#)

la table

El Barquillo

C'est le genre d'adresses qui ne figure pas dans les guides mais que les habitants de l' le

conseillent aux visiteurs de confiance. Coup de chance, on en fait partie. Repère d'ouvriers, ce petit restaurant de poissons est planqu  dans un sous-sol, à deux pas de la mer. Tandis qu'une télé diffuse le Top Chef espagnol, les nappes à carreaux sont recouvertes de calamars, de poulpe et autres réjouissances p ch es le jour même. Tout ce qu'on aime.

[Calle Recalmon 20, La Santa](#)

Las Bajas

Pour varier les plaisirs, direction cette table hippie chic au décor  pur . Blottie dans le village de Caleta de Famara, près de la plage, elle sert des burgers faits maison à partir de produits locaux. Son gâteau chocolat-citrouille vaut lui aussi le détour. Le week-end, on vient g ter au brunch avant d'affronter

les vagues capricieuses chéries par les surfeurs.

[Calle Baliza, 3, Caleta de Famara](#)

Cantina

Village colonial et centre culturel de l' le, Teguire est sans doute le plus joli patelin de Lanzarote. Lorsque vous le visitez, prévoyez une halte dans cette cantine à l'ambiance d contract e.

Attendez-vous dans la cour romantique à l'arrière de la maison. Une planche de fromages canariens au lait de chèvre, des pommes de terre et un verre de vin blanc suffiront à faire le reste.

[Calle León y Castillo 8, Teguire](#)

La Maresia

Une paëlla grande comme la table, une ! Annonc e pour une personne, l'affaire nourrira facilement deux ventres accueil-

Buenavista Lanzarote country suites





Table du Monumento al Campesino



Chiringuito

lants. Puisque c'est la spécialité de ce resto avec terrasse, croquez aussi dans les bonbons au thon, sortes de régalandes boulettes panées. Les poissons et les coquillages sont frais et les serveurs blagueurs : une adresse idéale après une journée passée sur l'île de la Graciosa. Le ferry s'amarré à deux pas. [Calle la Quemadita 18, Orzola](#)

Costa Azul

Allez-y le soir, pour éviter la foule. Avec ses tables sur la plage, cette adresse est très appréciée des vacanciers. Face à la mer, on déguste des chapeaux chinois à la sauce verte, du homard, du crabe blanc et des fritures typiques de l'île appelées gueldes. Et pour

respecter la tradition, on finit le repas en commandant un *leche asada*, à mi-chemin entre le flan et la crème caramel.

[Av. Marítima 8, El Golfo](#)

Sol

Cette cantine sans prétention est prise d'assaut par les locaux au déjeuner. Pas étonnant, on peut y manger en terrasse, à l'abri du vent et les pieds dans le sable. Une fois encore, on se réjouit de la belle sélection de poissons frais. Les portions sont copieuses et on a goûté à l'un des meilleurs *mojos* du séjour, pour accompagner des patates finement salées à l'eau de mer.

[Calle Salvavidas, 48, Caleta de Famara](#)

le verre

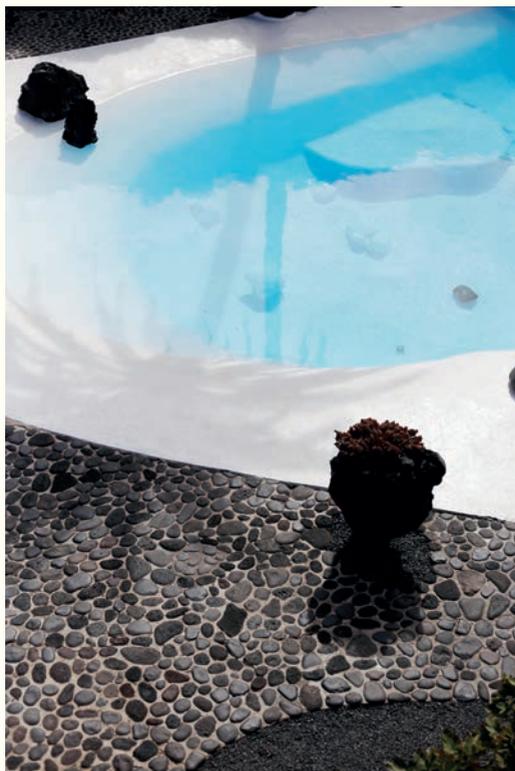
Chiringuito

Au bout d'une longue piste ensablée, cette petite paillote surplombe la crique de Papagayo. On vient finir sa journée en beauté à sa terrasse, après avoir lézardé des heures. En attendant le coucher de soleil, on sirote une bière ou un cocktail et on peut même se laisser séduire par du poisson grillé et deux-trois *tapas*.

[Calle Punta de, Av. de Papagayo](#)

El Chupadero

Lovée au cœur d'un vignoble de la Geria, la bodega blanche contraste avec le sable noir de la piste que



Jameos del Agua



Monumento al Campesino

l'on emprunte pour l'atteindre. Quelques tables sont disposées à l'extérieur pour profiter du paysage. Parfait pour déguster tout ce que la cave compte de vins locaux.

Calle de la Geria, 3, Yaiza

découvrir

Parc National de Timanfaya

Ce parc situé à l'ouest de l'île est l'un des plus spectaculaires au monde. Il abrite les montagnes de feu, des volcans nés au cours des éruptions des années 1730. Les sols sont fragiles : on est donc obligé

de circuler en bus entre les cratères et les dunes rouges et noires.

Carretera de Yaiza a Tinajo (LZ 67), km 11,5, Tinajo

Caldera Blanca

Aux marcheurs frustrés de ne pas s'être baladé dans le parc de Timanfaya, on conseille cette randonnée de 3h au départ de Mancha Blanca. Le chemin vous fait traverser un champ de lave avant d'entamer l'ascension de la Caldera Blanca. Du sommet, on profite du panorama à couper le souffle et on se sent minuscule face au cratère immense.

Mancha Blanca, Tinajo

Maison de la Palmeraie

L'œuvre du sculpteur César Manrique a marqué l'île à jamais. C'est aussi à lui que l'on doit l'architecture traditionnelle de toutes les habitations. Sa dernière résidence se trouve à Haria.

Il était en train de la transformer quand il est mort tragiquement. Il est possible de la visiter ainsi que l'atelier où il créait. Rien n'a bougé depuis sa disparition.

Elvira Sánchez, 30, Haria

Jardin des Cactus

Cette ancienne carrière a été transformée par Manrique en un jardin dédié aux plantes succulentes. Veillés par la silhouette d'un moulin à vents, plus de 10 000 spécimens s'épanouissent au soleil.

Av. Garafia, Guatiza

Jameos del Agua

Sur un tunnel de lave né d'une éruption, le sculpteur-star a façonné trois ouvertures, comme des grottes à ciel ouvert. L'une d'elle abrite un lac naturel peuplé de crabes phosphorescents et une autre accueille une piscine étincelante. Plus loin, un auditorium a été aménagé pour accueillir des concerts et profiter d'une acoustique surprenante.

Carretera Arrieta-Órzola, SIN

Monumento al Campesino

Au centre de l'île, voilà une réalisation de César Manrique méconnue. Conçu pour célébrer le dur labeur des paysans, ce musée de l'artisanat et de l'agriculture plonge ses visiteurs dans les traditions ancestrales de l'île : poterie, sculpture, tissage, fabrication de pain traditionnel ...

Ctra. Arrecife a Tinajo, Mozaga

à une dune, cette crique de sable doré donne sur une eau turquoise et abritée du vent. Pour plus de calme, aventurez-vous dans les criques voisines.

Yaiza

Plage Quemada

C'est un petit port de pêche tranquille qui ne paie pas de mine mais a le mérite d'être peu fréquenté. Terre brûlée, sa plage est recouverte de pierres volcaniques. L'endroit est parfait pour manger du poisson au bord de la mer et admirer le coucher de soleil.

Yaiza

La Graciosa

Petite île de 600 habitants au nord de Lanzarote, la Gracieuse est ourlée de plages parmi les plus belles des Canaries. On s'y

rend en bateau en 30 minutes depuis Orzola pour y passer la journée. Les pistes de sables et de terre se parcourent à pied ou à vélo. La plage de Las Conchas est paradisiaque mais vous pouvez aussi longer la côte à pied en direction de la plage Montana Amarilla et son cratère ocre effondré sur la mer. *En ferry depuis Orzola, toutes les 30 minutes*

Y aller : Air France, Vueling et Iberia, ainsi que d'autres compagnies aériennes, proposent des vols quotidiens pour Lanzarote. À partir de 80€ l'aller/retour au départ de Paris.

les plages

Caleta de Famara

Cette baie court sur 5 kilomètres avec une vue mémorable sur les falaises accidentées du Risco de Famara. Les surfeurs et autres amateurs de longboard s'y retrouvent tous les jours et plusieurs clubs proposent des cours pour débutants, avec location de matériel à l'heure ou à la journée.

Famara

Plage de Papagayo

Considérée comme l'une des plus belles de l'archipel, la plage de Papagayo est située dans une zone sauvage. Adossée

La Graciosa





BONNES ADRESSES

Textes : Hélène Rocco
& Déborah Pham



Alma ^{Dublin}

C'est une rue arborée, comme Dublin en compte tant, où les maisons de briques rouges se suivent en rang d'oignons. Au numéro 12, la façade blanche est baignée d'un soleil éclatant. ALMA, comme l'âme en espagnol et comme Anabella, Luciana, Macarena et Augustina, les quatre filles des propriétaires. Une affaire de famille argentine emmenée par les parents, Alejandro et Lucrecia. Le café vient d'ouvrir et déjà les clients attendent une table sur le perron. Marre du Irish breakfast ? Ici, le chef est brésilien, les produits sont irlandais et les assiettes de saison naviguent volontiers entre chacune de ces influences. Imaginez des pancakes au lait ribot qui se la coulent douce dans du *dulce de leche*. Vous voilà déjà réconciliés avec la confiture de lait souvent trop sucrée. À ces beautés viennent s'ajouter des poires pochées à la vanille, du mascarpone à l'orange, des quartiers d'orange sanguine et des amandes confites. On en voudrait tous les matins.

12 South Circular Road,
Portobello, Dublin



La Condesa ^{Paris}

À Mexico, la Condesa est un quartier résidentiel à l'extravagance policée. Dans le 9^e arrondissement de Paris, c'est le nom du micro-restaurant d'Indra Carrillo. Côté décor, moins de superflu, plus d'essentiel : le décor est sobre et intimiste. Parce qu'il a roulé sa bosse, le jeune chef d'origine mexicaine vogue avec brio entre cuisine japonaise, française et italienne. Ici, pas de carte sur les tables : on se laisse guider par le chef à travers les étapes du menu dégustation, qui se transforme au fil des saisons. Les Saint-Jacques crème de topinambour, crumble de céleri et olive maturée sont aussi audacieuses que renversantes, à l'image de ce repas. Comme en plus, le service est au petit soin avec nous, on reviendra, c'est certain.

17 rue Rodier,
75009 Paris



Nix New York

Les légumes ont le vent en poupe. Rien d'étonnant donc à ce que Nix, repère étoilé de Manhattan, ait banni les animaux de sa carte. Chaque festin commence ici par la dégustation, avec les doigts, du tandoor. Ce pain indien plonge tête bêche dans un caviar d'aubergines aux pignons de pin et il faut faire preuve d'une grande maîtrise de soi pour ne pas tout boulotter. Une gorgée de tequila ornée d'une mousse de champagne et quelques instants plus tard, la table est recouverte de plats à partager. La *tempura* de chou-fleur se badigeonne de sauce au paprika avant de venir se lover dans un *bao* vapeur. Les œufs durs, eux, sont habillés d'une crème *habanero* légèrement épicée et recouverts de fines lamelles de pommes de terre croustillantes. Pêle-mêle, on a aussi fondu pour les choux de Bruxelles au parmesan et la crème vanille aux agrumes. Qui a dit que le végétarisme était chiant ?

72 University Place,
New York



Maison Vérot ^{Paris}

Bienvenue dans la quatrième boutique de la Maison Vérot désormais installée rue de Bretagne à deux pas du Marché des Enfants Rouges à Paris. Chanceux sont ceux qui vont découvrir les mets exquis signés Vérot, à commencer par le pâté en croûte canard, figues et foie gras, la terrine de lièvre en Alsace ou encore le classique jambon blanc (médaillé d'or, s'il vous plaît). On pourrait les nommer comme ça pendant longtemps mais comme toute bonne maison, celle-ci change sa carte au fil des saisons. Changement de décor également, puisque la nouvelle boutique se pare d'une nouvelle identité à la fois contemporaine et élégante avec des touches de rose pastel pour rappeler le cochon. Pour ceux qui travaillent dans le quartier, la carte des plats à emporter change chaque jour (on peut la consulter en ligne), ces derniers sont désormais servis dans des emballages éco-responsables, exit le plastique chez les Vérot!

38, rue de Bretagne

Paris 3^e



Cantina ^{Paris}

À deux pas du Canal Saint-Martin, l'équipe du Asado Club a transformé son Empanedaria en un troquet tout feu tout flamme. Murs bruts, carrelage en mosaïque et une flopée de bonhommes en argile planqués aux quatre coins de la pièce. De leur tête jaillissent, comme une tignasse, des tiges d'aloë vera et autres plantes grasses. C'est une cantine, oui, mais une cantine pointue. Ici, on ne lésine pas sur l'origine des produits. Les *empanadas* sont garnies d'une farce maison à la *morcilla* (du boudin noir), d'oignons caramélisés et de pignons de pain. On les accompagne d'un rouge nature en carafé pingouin. Avec ça, ingénieux houmous de haricots blancs fumés et burrata fumée servie avec une moelleuse *focaccia* de chez Sain. Emblème de la maison, la viande a toujours la part belle comme en témoigne le burger bien dodu au bœuf, *scarmoza*, citron brûlé et ketchup maison à la betterave. Et ne sautez pas le dessert ! Le flan *dulce de leche* et fève tonka est un modèle du genre.

28, place des Vosges,
Paris 3^e



Goguette ^{Paris}

Goguette est joyeuse, festive et sait enjoliver le plus déprimant des dimanches soir. Et c'est pas tout. En cuisine, on découvre Gianmarco Gorni qui s'appuie sur quelques assiettes intemporelles qu'on aime retrouver (le croque-monsieur à la truffe, la terrine maison délicieuse qui flirte avec ses pickles de carotte et graines de moutarde, l'assiette d'huîtres d'Utah Beach, ou encore le délicieux canard fumé et beurre d'anguille à partager à l'apéro...) Le reste change en fonction des envies, et ce soir on opérerait bien pour ce maquereau et crème de clémentine douce-amère. La cave n'est pas en reste, Guillaume Dupré sélectionne les vins vivants qu'il aime, parmi ses chouchous on goûte à En Goguette du Domaine Potron Minet, Aux amis d'une tranche chez Philippe et Catherine Jambon ou encore Els Vinyerons Lluerna en blanc de D.O. Penedès. Bières artisanales et jus de fruits également pour profiter des premiers rayons de soleil en terrasse. Ferme les yeux et laisse-toi guider, tu vas pas voir le temps passer.

108, rue Amelot

Paris 11^e



Ibrik Kitchen Paris

Une nouvelle adresse chamboule tout dans le Sentier. Schnitzel, ciorba ou moussaka. Vous l'avez ? Nous sommes chez Ibrik Kitchen, l'adresse qui sublime la cuisine des Balkans. Une cuisine injustement méconnue qui nous est présentée par Ecaterina Paraschiv. Après avoir affolé Instagram avec son gâteau pistache et rose à la texture mi-gâteau mi-flan dans son coffee shop, on passe aux choses sérieuses : le midi, une cuisine de grand-mère simple et généreuse. Petit penchant non dissimulé pour l'Ibrik salade avec de l'épeautre, du *mizithra* (un fromage de chèvre à la texture proche de la fêta) et du potimarron rôti. On fait descendre le tout avec une bouteille de vin slovène, géorgien ou encore hongrois. Le soir, l'assiette du viandard (à partager) avec des os à moelle, les fameuses saucisses sans peau nommées *mititei* et si vous avez de la veine, un des plus beaux jarret de cochon qui nous ait été donné de voir.

9, rue de Mulhouse,
Paris 2^e



Sapnà ^{Lyon}

À Lyon, le taulier de La Bijouterie a ouvert Sapnà. Même bistronomie asiatique qu'à la maison mère, bien que l'on penche plutôt vers le côté *street food* de la force. Si au déjeuner, tout tourne autour des *baos*, on a choisi de goûter à la carte du soir, axée sur les *dim-sums* à partager. On garde un souvenir ému de la volaille fermière à l'ail blanc et au paprika fumé. Un croc dans l'une des fines tuiles qui ornent l'assiette et on retrouve les saveurs de la peau grillée du poulet rôti. Aussi délicat que régaland. Et l'adresse fait aussi la part belle au sucré avec un bar dédié à la pâtisserie. Sur la carte des desserts, on nous demande de cocher ceux que l'on souhaite dévorer. Incroyable mais vrai, on n'en a essayé qu'un seul dont on se rappellera longtemps. Façonnés par Remy Havetz, les *gyozas* au gianduja, cacahuète et caramel miso blanc ont un vrai goût de reviens-y.

7 Rue de la Martinière,
Lyon 1^{er}

La playlist

Printemps 2019

Pomplamoose – *Mister Sandman*

The Beach Boys – *Good vibrations*

The Byrds – *Mr. Spaceman*

Air – *How Does It Make You Feel*

Love – *Alone Again Or*

Drake – *Marvins Room*

Andrew Bird – *Sisyphus*

Oko Ebombo – *Naked Life*

Yorina – *Dry your tears*

Cate le bon – *Hom to You*

Still Woozy – *Goodie Bag*

Men I Trust – *Numb*

Bibio – *Before*

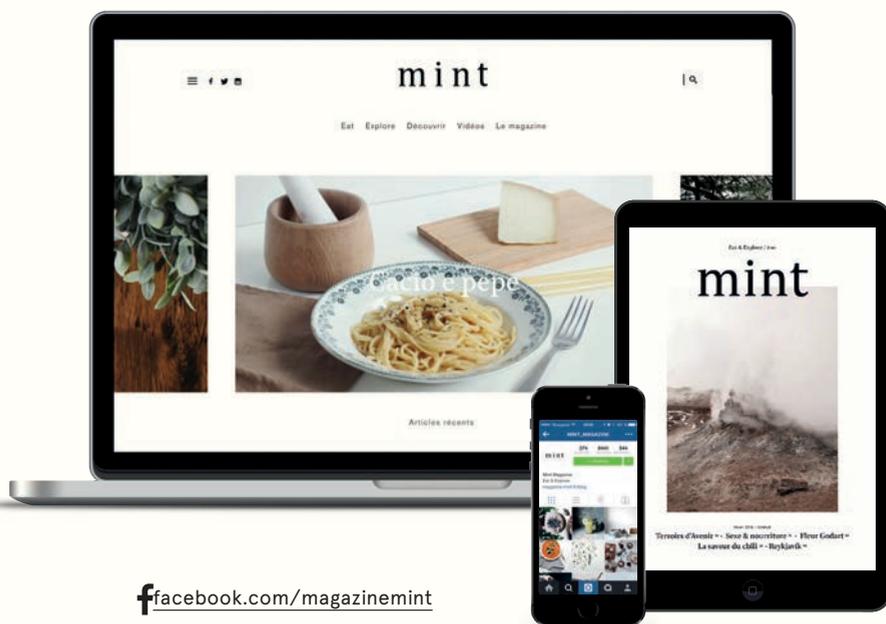
Claud – *Easy*

Kevin Abstract – *Peach*

Local Natives – *Sunlit Youth*

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://instagram.com/mint_magazine)

web / www.magazine-mint.fr

L'OR

GOÛTEZ
L'EXCELLENCE

EN CAPSULE ESPRESSO
ALUMINIUM



L'OR, sans doute le meilleur café du monde