

# BEAU

MAGAZINE

**ALAIN PASSARD**, L'HOMME DE LA SAISON • **LES SKATEUSES** VOLANTES DE BOLIVIE • À PANTIN, UNE NOUVELLE **CITÉ RADIEUSE** • MONICA SABOLO EN MORD POUR LES **REQUINS** • TOUT EST BON DANS **KEVIN BACON** • LE **PARFUM** A-T-IL UN SEXE ? • AU PORTUGAL, UN **ÉDEN** DE LA LAINE + NOTRE SPÉCIAL **TABLES** DURABLES

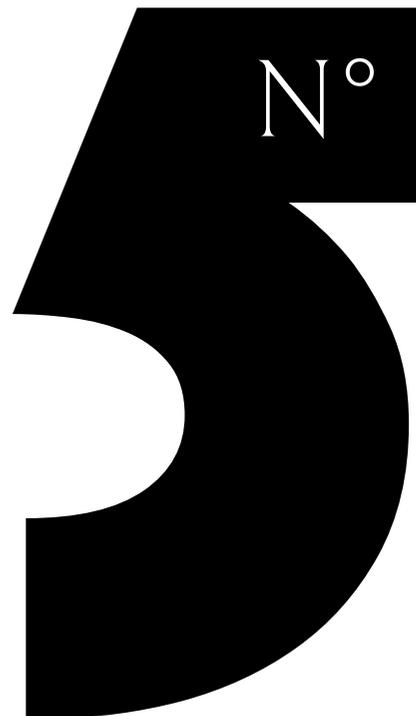
5

**ACT POSITIF - LE GUIDE DE L'IMPACT POSITIF - LE GUIDE DE**

**ENFANT, J'AIMAIS ENFILER LES CHAUSSURES TROP GRANDES.** M'extraire de mon âge, glisser dans la peau de celui qui les avait abandonnées là. Elles en avaient toujours la forme de son pied, peut-être un peu de son âme... Même non habitées, les souliers gardent une présence. Ce sont les chaussures d'homme et de femme gisant au pied du lit d'Annie Ernaux qui disent le mieux une nuit d'amour.

Le bijou, le foulard sont autant d'artifices que les mêmes empruntent pour étirer leur monde imaginaire. C'est avec cette part de rêve que nous avons imaginé ce numéro. Elle nous a menés à la rencontre d'une grenouille un peu magicienne, d'un radeau devenu guitare, de requins sauveurs. Et de planches à roulettes boliviennes sur lesquelles des cholitas s'envolent dans d'épaisses tenues traditionnelles. Comme pour défier l'apesanteur, les discriminations, l'existant. Des skateuses à volants fières de leurs racines. Et libres. Bonne lecture. ●

— Charlotte Roudaut, rédactrice en chef



Un nouveau champagne, témoin de l'évolution climatique



SAVOIR  
(RE)FAIRE

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



Alain Passard,  
le 16 novembre,  
dans son atelier,  
à Paris (7<sup>e</sup>).

LA CONVERSATION  
ENTRETIEN EMMANUEL PONCET  
PHOTOGRAPHE FANNY DE GOUVILLE

# ALAIN PASSARD

« LES LÉGUMES  
SONT UN  
SOLFÈGE  
INÉPUISABLE »

C'est un chef... d'orchestre qui joue l'hiver avec les poireaux et les courges pour réserver ses notes d'été aux tomates et aubergines. Passé au végétal bien avant ses confrères, le triple étoilé vise désormais l'épure, jusque dans le geste cuisinier.

23

## LA CONVERSATION

### ALAIN PASSARD

Il commence sa carrière à 14 ans. A 26 ans, il devient le plus jeune chef récompensé par deux étoiles. En 1986, il achète son actuel restaurant, Arpège, et obtient dix ans plus tard sa troisième étoile. En 2001, il abandonne la viande rouge dans ses menus pour privilégier les légumes qui proviennent de ses deux potagers.

### EMMANUEL PONCET

Journaliste, il a été chroniqueur à *Libération*, puis rédacteur en chef du magazine GQ et du *Nouveau Magazine littéraire*. Il écrit sur la culture et les idées et collabore, outre *Beau Magazine*, à *M Le Magazine du Monde*.

**EMMANUEL PONCET :** *Vous avez deux jardins, l'un dans la Sarthe, l'autre dans l'Eure, et un verger. En quoi est-ce vital de produire vous-même vos légumes ?*

**ALAIN PASSARD :** Lorsque je plante puis récolte, le même jour, à la même heure, un navet dans la Sarthe dont la nature de sol est très sableuse, et dans l'Eure, à la terre très argileuse, ce n'est pas le même navet, c'est fou. De même avec les carottes, les épinards... Je goûte mes légumes comme un vin. Le végétal mérite l'appellation Grand Cru. Lorsque j'ai commencé, j'avais vraiment le sentiment de me rapprocher des vignerons : avoir des jardins comme eux des vignes. En assurant un véritable suivi de la semence à la récolte, j'ai compris qu'un légume est un produit vivant. Comme nous, les légumes ont besoin d'un confort de vie, d'être à l'aise dans la terre. Je suis passé en quelque sorte d'un rapport douloureux à l'animal mort à une relation joyeuse au légume vivant ! Mais je savais qu'en me lançant dans la cuisine légumière, ce serait fabuleux. Qu'elle permettrait aussi de récupérer les épluchures. Et quoi de plus beau que de redonner à la terre ce qu'elle nous a donné ?

**EP :** *Selon vous, qu'est-ce qui a provoqué cette révolution « légumière » ?*

**AP :** Dans la cuisine, le nerf de la guerre, c'est le visuel. Il faut que cela donne envie : un beau gigot d'agneau, une belle poulette... c'est cela qui donne les idées. A la fin des années 1990, la crise de la vache folle a tout bouleversé. Je venais d'obtenir les trois étoiles Michelin et je sentais déjà que l'inspiration me quittait peu à peu, cela ne marchait plus. Je n'avais plus l'image. J'avais du mal à regarder, du mal à goûter, à écouter le chant

du feu sur le tissu animal. J'ai failli arrêter le métier. Je suis resté un an comme cela. Je passais voir les équipes le matin, mais au fond, je n'avais plus envie de mettre les mains dans la casserole. Mon regard était éteint. J'étais au bout d'une histoire. J'étais entouré de gens qui peignaient, d'artistes sensibles à la cause végétale. Et puis, un jour, une fenêtre s'est ouverte. Et c'était reparti.

**EP :** *Etait-ce une prise de conscience écologique ou une démarche plus personnelle, un instinct de survie ?*

**AP :** Je ressentais comme une maladie qui gagnait du terrain : toute notion de saisonnalité s'était envolée. Je pouvais utiliser dans ma cuisine des courgettes, des concombres, des tomates en plein hiver, une aberration ! Je faisais fausse route. Encore aujourd'hui, sur n'importe quel marché, ou dans n'importe quelle épicerie fine, on a l'impression que c'est Noël toute l'année ! En mettant le doigt sur cette cuisine légumière, j'allais revenir au rythme des saisons que j'avais connu même dans le potager de mes grands-parents. J'ai eu envie de retrouver ce que la nature écrit, d'offrir à mes cinq sens une nouvelle histoire, une nouvelle aventure tous les trois mois. Cela a été une délivrance. Si j'ai toujours cet enthousiasme pour la cuisine, c'est parce que je respecte les saisons. On se désaltère en été, on se réchauffe en hiver. Un point, c'est tout. Quand on met des tomates dans sa cuisine au mois de janvier, ce ne sont pas des tomates. Quand vous remettez les saisons à leur place, cela simplifie tellement de choses !

**EP :** *On a le sentiment que porter un soin extrême à la nature sonne pour vous comme une obligation morale.*

**AP :** C'est fabuleux de voir grossir un céleri-rave dont les racines vont se nourrir dans la terre. Il s'alimente comme vous et moi ! Ils cassent même tellement bien la croûte qu'après une récolte, le sol est rincé, usé, épuisé. Il faut alors le laisser reposer. Nos jardins sont des partenaires de vie. Sans un bon terroir, un vigneron ne produit pas de bon vin. On travaille nos sols en les nourrissant. Nous avons une telle richesse devant nous ! Et la chance d'être dans un pays où il y a quatre saisons. Je ne pourrais pas être chef à Singapour ! Il m'arrive de faire un peu d'enseignement auprès de chefs copains, et je vois bien qu'ils sont perdus quand ils pensent leur cuisine avec quatre saisons où qu'ils soient sur la planète. Cela crée une confusion douloureuse. Alors je leur dis, voilà : une saison, c'est vingt saveurs. Point. La nature a déjà tout écrit. Avec un panier de saison, quelqu'un qui n'a jamais fait la cuisine ne fera pas d'erreur gustative. Alors que s'il croise dans la casserole l'hiver avec l'été, le printemps avec l'automne, cela ne marchera jamais. Aujourd'hui, nous sommes en train de lutter pour que les gens mangent bio. Mais ce n'est pas le vrai combat. Le bio reste très cher, tout le monde ne peut pas se l'offrir. Le vrai combat, c'est de remettre les saisons à leur place. ...

# ARTS & CULTURE

**L'ENGAGEMENT  
VOUS PRENDREZ BIEN  
UN PEU DE...  
KEVIN BACON ?**  
P. 32

**COMMENT RENDRE  
LES CINÉMAS PLUS ÉCOLO ?**  
P. 38

**LA VOIX D'ARLO PARKS**  
P. 40

**380 MOTS, OU PRESQUE  
LA CHRONIQUE LIVRES  
DE VALENTINE TEDO**  
P. 43

**LE SON DE CHOSES**  
P. 44

**RÉSILIENCE EN APNÉE**  
P. 46

**THE GUARDIAN DE LA TERRE**  
P. 50

**LE RÊVE DESSINÉ  
DE LAURA DANIEL**  
P. 52

**LA BIBLIOTHÈQUE IDÉALE  
DE FLAVIEN BERGER**  
P. 53



Photo Isabella Hin

# VOUS REPRENDRÉZ BIEN UN PEU DE BACON ?

*L'acteur de Footloose à la filmographie foisonnante n'a pas peut-être pas eu (encore) d'oscar, mais un jeu de société porte son nom. En attendant la statuette, Mister Bacon s'engage tous azimuts pour un impact positif.*

@kevinbacon/instagram



**SON** engagement pour la planète date de plus de trente ans. Une photo exhumée l'année dernière sur son compte Instagram en atteste. On y voit Kevin Bacon, cheveux mi-longs, lunettes de soleil, son fils dans les bras. Avec ce slogan, en bleu clair, sur son T-shirt: «*Qui a dit qu'on ne pouvait pas changer le monde?*» Dès 1990, en famille, il manifestait à Washington contre «*le réchauffement climatique et l'usage unique du plastique*».

Kevin Bacon, 65 ans, est de ces acteurs prolifiques dont on ne saurait citer le dernier film marquant, mais que l'on aime d'instinct. Cheveux en pétard, mâchoire carnassière, visage anguleux. Et une insouciance dans la posture qui déclenche la sympathie sans hystériser les foules. Malgré des traits presque inquiétants, c'est un acteur de proximité. Il n'est pas rare que ses fans américains le saluent d'un «*Hi, Kev!*» mais le laissent tranquille dans la rue.

La rue, il n'hésite pas à y descendre. On l'a vu il y a peu devant les sièges de Paramount et de Warner Brothers se joindre aux piquets de grève Sag-Afra, le syndicat des acteurs. Pas pour lui, a-t-il expliqué, mais pour les collègues de la base, qui pourraient perdre leur boulot. Hier, il a retourné du compost dans une ferme urbaine de Harlem avec des enfants défavorisés de ce quartier new-yorkais. L'acteur en a entendu parler via son organisation caritative baptisée Six Degrees of Kevin Bacon. Lancée en 2007, lors du festival du film de Sundance, elle met en relation des initiatives de la société civile avec des célébrités afin de leur donner plus de pouvoir. Pourquoi six degrés? On va vous dire.

### Se retrousser les manches

On l'aime «*Kev*». Qu'importe qu'il soit abonné à des rôles de *bad boy* au cinéma, on perçoit la gentillesse, l'authenticité, derrière la composition. Un soupçon d'autodérision aussi, quand il joue son propre rôle dans une campagne publicitaire culte pour un opérateur de téléphonie britannique. Ou qu'il se retrouve en porte-parole de la filière américaine des œufs (Wake up to eggs with the Bacon Brothers). Il avait sans doute besoin de se refaire, lui qui n'a pas su résister aux sirènes de l'escroc Bernie Madoff, qui promettait des rendements faramineux à ses victimes. Il n'est pas le seul, à Hollywood, à être tombé dans le panneau et à perdre beaucoup d'argent.

De son propre aveu, cela l'a amené à se «*retrousser les manches*». Kevin Bacon porte un regard lucide sur une carrière où il n'a pas non plus tou-



1.



2.

jours fait les bons choix. «*Je suis la preuve vivante que l'industrie en général et Hollywood en particulier ont tort en disant qu'après trois bides ou trois navets, on n'est plus bon que pour les séries télé*», confiait-il dans les années 2000 au magazine *Première*. Il a continué de faire des films, même si certains ne sont jamais sortis en France. Des séries télé, également. L'année dernière, *City on a Hill*, celle où il incarnait un agent du FBI, a tiré sa révérence après trois saisons. On le retrouve cet hiver sur Netflix aux côtés de Julia Roberts et Ethan Hawke dans *Le Monde après nous*, de Sam Esmail (*Mr. Robot*). Sorte d'apocalypse techno-parano tirée du best-seller de Rumaan Alam, avec... les époux Obama en producteurs exécutifs, à travers leur société Higher Ground Productions.

Everett Collection/Abacca, @kevinbacon/instagram, Photo12/7e-Att/Universal Pictures/Ron Bartzdorff

Photo double page précédente :

le 4 juillet, jour de l'Indépendance, Kevin Bacon et sa femme Kyra Sedgwick sur Instagram.

1. Portrait de Kevin, en 1980. Il a 22 ans.
2. Kevin Bacon le militant, avec Kyra et leur fils Travis, le jour de la Terre en 1990 devant la Maison Blanche.
3. Dans *Apollo 13* (1995) de Ron Howard, aux côtés de Tom Hanks et Bill Paxton.



3.

On se doutait bien que Kevin Bacon était plus Obama que Trump. Même si, dans le passé, on lui a attribué des citations de soutien à ce dernier. Gros *fake!* Ses positions sont limpides : en 2019, il qualifie de «*méprisable*» la politique environnementale de la présidence Trump. «*Il est vertigineux de voir à quel point nous avons reculé [sur le sujet] depuis qu'il est en poste.*»

Lui n'a rien lâché. Kevin Bacon a enchaîné les seconds rôles, tâté du cinéma fantastique, d'horreur, joué les pères de famille, les flics sulfureux, les pédophiles, les séducteurs, les dingues, et même l'homme invisible pour Paul Verhoeven (*Hollow Man*, 2000). Les moins jeunes se souviennent surtout de *Footloose* (1984). Son rôle d'apprenti danseur rebelle, idole des ados, l'a vraiment lancé.

A l'époque, «*je voulais être Dustin Hoffman (...) ou De Niro. Travailler avec Scorsese, jouer du Tchekov. Alors, comme cette popularité soudaine ne correspondait pas à l'idée que je me faisais d'un acteur sérieux, j'ai essayé de saboter cette partie de moi et ma popularité*», analyse-t-il.

Sauf coup de théâtre, son mariage avec l'actrice et réalisatrice Kyra Sedgwick est, lui, un succès. Trente-cinq ans après, ils sont toujours ensemble, fait rare à Hollywood. Kevin a joué devant la caméra de sa femme. Lui-même l'avait dirigée

dans *Loverboy* (2005). Et plus récemment dans *The Closer*, série télé où Kyra Sedgwick tient la vedette.

### Il chante pour ses cochons

Chez les Bacon, on a le sens de la famille. Et on connaît la musique – Kevin chante aussi dans un groupe de folk-rock, les Bacon Brothers, avec son frère aîné Michael. En avril 2022, ils ont joué en soutien à l'Ukraine, à Washington. Dans un de ses derniers opus, *Story of a Girl* (2017), le fils (Travis, né en 1989) a composé la musique, la fille (Sosie, née en 1992) a tenu un rôle aux côtés de son père. Dans *Space Oddity*, sorti en mars dernier aux Etats-Unis, réalisé par Kyra, ...

# VESTIAIRES

**LA MODE EN 3D**

P. 56

**LA CARTE BLANCHE  
QU'EST-CE QU'UNE PHOTO  
DE MODE ?**

P. 60

**NOS PETITS SOULIERS  
SERONT-ILS TOUS  
RECYCLÉS DEMAIN ?**

P. 68

**LA FILIÈRE  
LES BELLES MAILLES  
DE L'ENVERS**

P. 70

**L'ART ET LA MATIÈRE  
GRI-GRI D'AMOUR**

P. 74

**LES FAITS ET GESTES  
RÉPARER, L'ÉVIDENCE**

P. 76

**NOS ESSENTIELS**

P. 80

**LE PORTFOLIO MODE  
LA PIÈCE ENCHANTÉE**

P. 86

Photo Ashley Batz

55



# UN- SPUN



# LA MODE EN 3D

Photos Ashley Batz

Des pantalons conçus en moins de dix minutes grâce à un métier à tisser révolutionnaire. Cette technologie venue de Californie promet également une nette réduction des émissions de CO<sub>2</sub>.



Beth Esponnette, Kevin Martin et Walden Lam, inventeurs de la 3D Weaving Technology Vega.

**I**est 9 heures du matin dans la baie de San Francisco, en Californie. Depuis son bureau d'Oakland, Beth Esponnette, scientifique et designer, a les yeux rivés sur Vega. Une machine rutilante de 5 m de haut et 25 m de long. L'engin peut réaliser tous types de pantalons sur mesure en dix minutes chrono en tirant simultanément près de trois mille fils dans un métier à tisser cylindrique et automatisé. Une innovation durable de plus pour Unspun, ce fabricant de jeans 3D né en 2012. Beth Esponnette et ses deux cofondateurs, Walden Lam et Kevin Martin, en sont convaincus : pour lutter contre la surproduction (2,1 milliards de tonnes de textiles jetés par an<sup>(1)</sup>) et les déchets générés par l'industrie de la mode, il faut recycler, réutiliser. Mais surtout revoir le modèle de production, changer la chaîne de fabrication, restée la même depuis des décennies. Elaboration des tissus, taille des modèles, assemblage. Chaque étape génère des déchets. Adapter la très grande vitesse de confection à la slow-fashion.

Après six ans de recherches et 14 millions de dollars d'investissement, Vega, et son tissage 3D,

pourrait permettre d'atteindre le zéro déchet, selon ses cofondateurs. Et diminuer de 1 % les émissions globales de CO<sub>2</sub> à l'échelle mondiale. «*La machine peut filer toutes sortes de fils*», assure Beth Esponnette en énumérant le coton, le polyester, la rayonne, le cuir «*et même les plastiques recyclés. Nos possibilités sont infinies.*»

La technologie a même séduit Eckhaus Latta, la marque réputée pour son design avant-gardiste et ses matières expérimentales. A la dernière Fashion Week de New York, Unspun et Eckhaus Latta ont créé ensemble quatre pantalons pour la collection printemps/été 2024. Des modèles larges et scintillants tissés à partir de ficelle et de fils plastiques et métalliques. Des matières sculpturales et rugueuses, adoucies au contact de hauts en maille moelleuse. Temps de création : une trentaine de minutes. Vu les premiers retours, l'équipe travaille déjà à une seconde micro-usine en Europe pour un grand distributeur, et envisage d'en ouvrir une troisième, plus grande, aux Etats-Unis. Enfin, Vega peut aussi défaire ce qui a été fabriqué. Pour le retravailler à nouveau. Et boucler la boucle. ●

(1) Selon l'Agence européenne de l'environnement (EEA).

SITE WEB : [unspun.io](http://unspun.io)

Photos Ashley Batz

**VOS BASKETS SONT ABIMÉES,  
VOUS POUVEZ LES SAUVER  
EN LES FAISANT RÉPARER PAR UN RÉPARATEUR LABELLISÉ.**



**PROFITEZ DU**

**Bonus  
réparation**

**DE 7 À 25€ CUMULABLES**

**DÉCOUVREZ LES RÉPARATEURS LABELLISÉS SUR**

**BONUSREPARATION.FR**

**Re\_fashion**

**POUR UNE MODE PLUS RESPONSABLE**

# HOSPITALITÉS

**NOS 15 PLUS BELLES TABLES**  
P. 100

**METEORA**  
**LA TABLE QUI TUTOIE**  
**L'UNIVERS**  
P. 110

**LE PLAT FÉTICHE D'ICH&KAR**  
**LE CURRY DE MASSATO**  
P. 116

**LE COUCHER DE SOLEIL**  
**DE MARIE MÉON**  
P. 117

**CROQUE LA VIE**  
**LES SANDWICHS**  
**DES CHEFS LONDONIENS**  
P. 118

**PÊCHER**  
**À CONTRE-COURANT**  
P. 124

**THE SOCIAL FOOD**  
**À HONG KONG**  
P. 128

*Valentine Benoist  
Simona Gouchan  
Marie-Anne Bruschi  
Charlotte Roudaut  
Justine Villain*



Photo DR



2.

## 1. Chaud devant

Faubourg Daimant (photo page précédente)

Cuisinière autodidacte que rien n'arrête, Alice Tuyet (Plan D) est aux manettes de l'une des ouvertures parisiennes les plus attendues des derniers mois. Secouant la cuisine française bourgeoise, son Faubourg Daimant fait souffler un vent légumier sur la scène culinaire locale, en sortant la cuisine végétale du registre cantine méditerranéenne-just vert désormais éculé. Sa maison du Faubourg-Poissonnière reprend les codes des grands bistrotiers avec sa déco chic et feutrée signée Atelier Leymarie Gourdon, ses recettes canailles 100 % végétales et ses cocktails sophistiqués. Un bien joli projet qu'on a hâte de voir s'affiner, notamment le service expérientiel un peu too much. Mais ses croquettes cochonnes sauce ravigote ont signé leur place dans notre spécial tables.

Prix : assiettes, à partir de 7 €.

Adresse : 20, rue du Faubourg-Poissonnière, Paris 10<sup>e</sup>.

Instagram : @daimant.co



## 2. Voie lactée

Formaje

La référence incontournable en fromages artisanaux à Madrid, c'est elle : Clara Diez, activiste fromagère et autrice du livre *Leche, fermento y vida* (éd. Debate). La trentenaire originaire de Castille-et-León, épaulée par son mari Adrián Pellejo, a réussi à rendre les croûtes fleuries sexy grâce à un univers visuel ultra-soigné, plus proche des codes du luxe que du terroir. Il n'y a qu'à passer le seuil de son écrin lacté, pensé par Cobalt Studio, pour se prendre de passion pour le lait cru. Sur la place de Chamberí, dans le quartier madrilène qui ne cesse de monter, sa boutique épurée rassemble la crème des fromages artisanaux européens à forte tendance ibérique. Ici n'ont droit de cité que des produits durables, élaborés dans le respect de l'environnement et des traditions. A goûter une fois dans sa vie : le tronchón, une pâte dure de chèvre originaire de la région de Valence, ou les glaces au comté et stilton inoubliables.

Adresse : plaza de Chamberí 9,

local 3, Madrid, Espagne.

Instagram : @formaje

Site web : formaje.com

## 3. Bonheur fermenté

Eska/Stangl

Pour se rendre à Eska, dans le quartier branché de Karlín, à Prague, il suffit de suivre l'odeur des *koláče*, ces gâteaux ronds en pâte levée garnis de fruits au pavot ou de fromage blanc dont les Tchèques raffolent. Située au rez-de-chaussée d'une ancienne usine textile, cette boulangerie/café/épicerie fine/bistrot, fait le pari de l'approvisionnement local et des pratiques respectueuses de la nature. Elle est une valeur sûre pour déjeuner à l'écart des touristes. Le soir, la magie se poursuit au Stangl. Depuis sa grande cuisine ouverte, le chef Martin Stangl propose un menu dégustation qui mêle habilement références à la gastronomie tchèque et créations audacieuses faisant appel à différentes techniques de fermentation. Un futur incontournable.

Prix : petit-déjeuner, à partir de 7 €.

Adresse : Pernerova 49, Karlín, Hlavní Mesto,

Prague, République tchèque.

Instagram : @eska\_karlin

Site web : eska.ambi.cz

Photos Instagram, Archive Ambiente Restaurant Group



3.

#### 4. Végétal réinventé

Datil

On l'attendait, Manon Fleury l'a fait. Après avoir fait ses armes au Mermoz, puis déployé son talent au fil des résidences qu'elle incarnait, la jeune cheffe engagée a posé ses couteaux dans le 3<sup>e</sup> arrondissement à Paris. Un premier restaurant gastronomique de 36 couverts, dont le nom est emprunté à une variété ancienne de prune. Derrière sa devanture en bois blond, cette table engagée qui fait la part belle aux assiettes végétales questionne nos modes de vie et incarne un système en cuisine horizontale, à rebours des anciennes maisons. Manon Fleury et Laurène Barjhoux, la cheffe exécutive, ne manquent pas une occasion de faire participer l'équipe à l'élaboration des plats. Toutes et tous collaborent avec les producteurs, tel un écosystème mouvant et donc très vivant. Dans les assiettes : flan ou beignet au maïs, crevette impériale et pêche, spaghettis de légumes... se dégustent en menu 4 temps au déjeuner et en 7 temps au dîner.

Prix : menu déjeuner dégustation en 4 temps, 65 €.  
Adresse : 13, rue des Gravilliers, Paris 3<sup>e</sup>.  
Site web : datil-restaurant.fr

5.



#### 5. Seul sur le sable

La Plage Mustique

Curcuma, gingembre, apprendre à sublimer l'invasive rascasse volante au lieu du congre en voie de disparition... A travers leur restaurant éphémère à but non lucratif, le chef Armand Arnal (La Chassagnette) et la mécène suisse Maja Hoffmann (Fondation Luma) souhaitent mettre en lumière les produits de Saint-Vincent-et-les-Grenadines, en impliquant au maximum les acteurs locaux. Sur l'île privée la plus connue des Caraïbes, dans un décor de carte postale, c'est la cheffe Céline Pham qui prend les manettes de la Plage Mustique cet hiver., soutenue par l'équipe de son restaurant arlésien Inari et des cuisiniers de l'île. Les menus en 3 ou 5 temps changent au gré des produits de la mer et du potager en permaculture. Ce pop-up de plage écoresponsable a été conçu par le designer Samy Rio (ex-résident d'Atelier Luma). Pour sa troisième saison, sa structure composée de bois locaux déjà taillés et de feuilles de palmier séchées sera ensuite démontée, pour ne laisser aucune trace sur son environnement. Un instantané mémorable.

Prix : le déjeuner, à partir de 184 €.  
Informations : ouvert de mi-décembre à mi-janvier.  
Adresse : Dolly Beach Mustique Island VC, Saint-Vincent et les Grenadines.  
Site web : laplagemustique.com

4.



Photos Victor Picon, Pauline Gouablin, DR

6.

#### 6. Circuit d'Ile-de-France

Pristine

Exceptions faites du vin, du café et des épices, cette petite pépète de quartier ne travaille qu'à partir de produits hyperlocaux, provenant d'Ile-de-France ou de fermes urbaines parisiennes. Pour ne citer qu'eux : les fromages de chèvre Moret à Trancou (77), les légumes bio et vitaminés de la Ferme de l'envol à Brétigny-sur-Orge (91) ou encore les herbes de Nature urbaine Paris, la plus grande ferme urbaine en toiture d'Europe. Dans cette ancienne cave à vins réincarnée en bistrot de bon goût avec ses tables en terrazo, ses chaises Thonet et sa crédence en céramique recyclée, le menu varie quotidiennement en fonction des arrivages. Mais si la tarte aux champignons, noisettes, tonka et vinaigrette s'affiche, commandez ! La meilleure place ? Lové dans le fauteuil dodu adossé à la vitre avec une vue imprenable sur la salle.

Pris : les entrées du midi, à partir de 12 €.  
Adresse : 8, rue de Maubeuge, Paris 9<sup>e</sup>.  
Site web : pristineparis.com



# BEAUTÉS

**L'ÉPOQUE  
ROULER SUR LES PRÉJUGÉS**  
P. 134

**LA QUESTION  
LE PARFUM A-T-IL UN SEXE ?**  
P. 140

**LA CURATION  
LE VÉLO**  
P. 143

**LA PHRASE**  
P. 144

**NOS ESSENTIELS**  
P. 146



Photo Celia D. Luna



# ROULER SUR LES PRÉJUGÉS

A Cochabamba, en Bolivie, les skateuses d'ImillaSkate arborent la tenue traditionnelle indigène sur leur planche pour faire reconnaître l'identité cholita. Et militent, par la même occasion, pour les droits des jeunes filles.



**DANS** les rues de Cochabamba, dans le centre de la Bolivie, le soleil point tout juste. Les vendeurs ambulants s'organisent le long de la principale avenue plantée de palmiers. Elinor et Deysi arrivent à moto, planche dans le dos, au skatepark d'Ollantay. L'un des rares ici. Situé en zone rouge, c'est-à-dire en zone dangereuse, surtout à la tombée de la nuit, le petit espace tagué est devenu le quartier général de leur collectif. Ce matin, la chaleur est déjà écrasante, mais il en faudra plus pour arrêter les ImillaSkate. Ce groupe de neuf skateuses ne compte pas laisser son entraînement hebdomadaire à cause de « *quelques rayons de soleil* ».

ImillaSkate est né en 2019. Face au manque de représentation féminine dans le skateboard, les filles ont créé leur propre espace d'inclusion. Toutes en parlent comme d'un bébé qui « *évolue à une vitesse folle. L'objectif premier était d'émanciper les jeunes filles en leur montrant que si, nous, nous pouvons pratiquer un sport extrême, dangereux, dit "d'homme", alors elles peuvent toutes faire ce qu'elles désirent* », raconte Elinor, les yeux brillants, pendant que ses coéquipières commencent à skater. En équilibre sur ses deux pieds au centre de la planche, Deysi dévale une rambarde. « *C'est çaaa, bravo!* », l'encouragent les autres. Elinor la rejoint. La vitesse fait danser ses deux longues tresses brunes. Elle virevolte sur sa nouvelle planche à roulettes avec sa *pollera* bleu nuit, une lourde et épaisse jupe traditionnelle qu'elles portent toutes comme un étendard. Un hommage à leur culture et à leurs aïeules cholitas. Un style, celui des femmes indigènes de la campagne bolivienne : longues nattes, chapeaux melon et *polleras* plissées colorées.

« *Nous sommes toutes d'ici et nous avons toutes une cholita dans notre famille. Elles nous liaient, notre identité était trouvée* », explique Belen. Elles choisissent le nom Imilla, « jeune fille » en langues quechua et aymara, et adoptent l'esthétique des cholitas. Pour porter haut leurs valeurs. Car l'histoire des cholitas est faite de courage et d'effort. De chutes, de luttes et de victoires. Elle débute au XVI<sup>e</sup> siècle, quand, avec l'arrivée des colons espagnols, les Européennes importent la mode des longues jupes élégantes à jupons en dentelle. Les femmes indigènes, par choix, et parfois sous l'obligation de leurs maîtres, commencent à les porter. Sauf que, pour les humilier, le mot *chula*, « belle, jolie », utilisé pour décrire les nobles espagnoles, est détourné et devient *chola*. Une façon de se moquer de ces femmes de la campagne qui copient les colons.

Le mépris, le racisme et la discrimination dureront des siècles. « *Par exemple, elles ne pouvaient pas aller en centre-ville, ni dans les banques ou les tribunaux, elles étaient obligées d'abandonner leur tenue traditionnelle pour se vêtir de vêtements civils* », rapporte Elinor, en faisant une pause assise sur le goudron brûlant. Il aura fallu attendre 2006 et l'arrivée d'Evo Morales au pouvoir pour changer la donne. Le premier président bolivien indigène s'attache à donner une toute nouvelle place, de nouveaux droits et des postes à responsabilités aux autochtones et, notamment, aux cholitas. C'est l'aboutissement d'un passé de revendications sociales constantes. Figures importantes du militantisme bolivien, les cholitas se sont toujours battues pour l'égalité des chances et ont fondé l'une des premières organisations syndicales de femmes en Bolivie. ImillaSkate est une façon pour « *chacune d'entre nous de se reconnecter avec notre héritage familial, de mieux comprendre les femmes de notre entourage* », enchaîne Belen en jetant un regard complice à ses camarades.

Bien qu'elles soient toutes filles, ou petites-filles de cholitas, certaines d'entre elles n'avaient jamais revêtu le vêtement traditionnel. Certaines familles ayant renoncé à éduquer les nouvelles générations à la culture cholitas par « *peur du regard extérieur et des discriminations* ». Alors, en s'affichant dans la fameuse jupe, les ImillaSkate revendiquent ...

**« L'objectif premier était d'émanciper les jeunes filles en leur montrant qu'elles peuvent faire ce qu'elles désirent »**

— Elinor



1.



Photo pages précédentes :

- A gauche, chaque semaine, les skateuses d'ImillaSkate se donnent rendez-vous sur le skatepark d'Ollantay.
- A droite, Elinor Buitrago.
- 1. Ci-dessus, Estefanny Morales.

# INTÉRIEURS

**LA QUESTION  
COMMENT GARDER  
LES MAINS SUR TERRE ?**  
P. 154

**LA CURATION  
ET « GLORIA » FUT !**  
P. 159

**L'HABITAT  
MAISON DU MONDE**  
P. 160

**L'ESSENCE D'UN ART  
TOMOJI HAKUNO**  
P. 163

**OKINAWA  
SE SOUVENIR DES BELLES  
CHOSES**  
P. 164

**NOS ESSENTIELS**  
P. 168

Photo Frankie & Niki

153



# COMMENT GARDER LES MAINS SUR TERRE?

**La céramique, dit Kalou Dubus, «c'est de la terre, de l'eau et du feu que l'on fait danser ensemble». Venue de la mode, la céramiste cherchait, comme beaucoup, une activité professionnelle qui ait du sens. Elle l'a trouvée dans cette pratique à la fois sensuelle, sensible et sensée.**

**SON ATELIER A BEAU ÊTRE NICHÉ À DEUX RUES DU CŒUR BOUILLONNANT ET COSMOPOLITE DE PANTIN (SEINE-SAINT-DENIS),** on se croirait, l'espace d'un instant, à Tokyo. C'est en effet au bout d'une cour aussi calme que certaines ruelles de la capitale japonaise que la céramiste Kalou Dubus s'est installée pour travailler. Deux plateaux lumineux, en duplex, au décor très épuré, zen lui aussi. Notre sensation ne doit rien au hasard. L'ancienne élève des Arts déco de Paris puise une partie de ses inspirations dans la culture japonaise. Ce jour de la mi-octobre, elle s'apprête d'ailleurs à s'y envoler pour un long périple d'un mois. Au sol et sur les étagères, ses œuvres – vases, luminaires, sculptures totémiques – commandées par des architectes, décorateurs ou grands noms de la mode, comme Isabel Marant, déploient leur style unique. «Comme des artefacts archaïques, des totems oubliés, décrypte Olivia Bloch-Lainé, peintre et historienne de l'art. *La matière, les formes et l'ampleur de certaines pièces évoquent avec puissance l'architecture brutaliste...*» Celles-ci semblent sagement rangées et alignées mais «ne vous fiez pas aux apparences, plaisante Kalou Dubus, *c'est beaucoup plus bordélique d'habitude!*». Rencontre avec une brillante autodidacte de la céramique.

**BEAU Magazine :** *Comment êtes-vous soudain passé d'une carrière dans la mode à la céramique, du design textile à l'argile?*

**Kalou Dubus :** Cela n'a pas été tout de suite une vocation. Lorsque je commence à me poser la question, en 2014, je dirige une marque de mode baptisée Nico, avec ma sœur Charlotte. Nous vendons à des boutiques prestigieuses comme Merci, L'Éclaireur à Paris, Barnes à New York, Isetan à Tokyo... Mais la société doit absolument grandir pour survivre. La rentrée de septembre approche. Ma sœur et moi avons tout préparé pour chercher des investisseurs. Et soudain, je suis prise d'un énorme flip. Je ne dors plus. Je me sens bien trop stressée pour m'engager plus longtemps. Je décide alors de tout arrêter. Après sept ans d'aventure, je me lance sans aucun projet précis en tête. Juste l'esprit libre. La céramique s'impose à moi, à petits pas d'abord, puis comme une évidence. C'était le 1<sup>er</sup> janvier 2016, une renaissance.

**BM :** *Vous pratiquiez déjà?*

**KD :** C'est une vieille tradition familiale. Enfant, j'ai toujours vu ma mère faire de la poterie. ...

Kalou Dubus est représentée par la Galerie Bréheret et Desprez, 30, rue Croix-des-Petits-Champs, Paris 1<sup>er</sup>.



1.



2.

Elle possédait son tour, son four. Dans ma région d'origine, Puisaye en Bourgogne, une terre de potiers, beaucoup d'amis de mes parents pratiquaient en amateur. Dans les années 1970, c'était autant une mode qu'une tradition locale. J'avais envie d'essayer sans trop oser m'y mettre. Je me suis simplement inscrite aux cours de la Mairie de Paris, le jeudi après-midi, en parfaite autodidacte, avec une prof aguerrie. Et j'ai tout de suite adoré la matière. Enfin, il était possible de fabriquer des objets soi-même du début à la fin. Cela m'a fascinée. Dans la mode, il y a tellement de temps, d'étapes et d'intervenants différents – couture, teinture, finition – avant que le vêtement que vous avez imaginé ne devienne réalité.

Même si j'avais des sueurs froides, à l'idée de me lancer sans savoir si je réussirais à progresser, à en vivre, j'ai su que je voulais absolument faire cela.

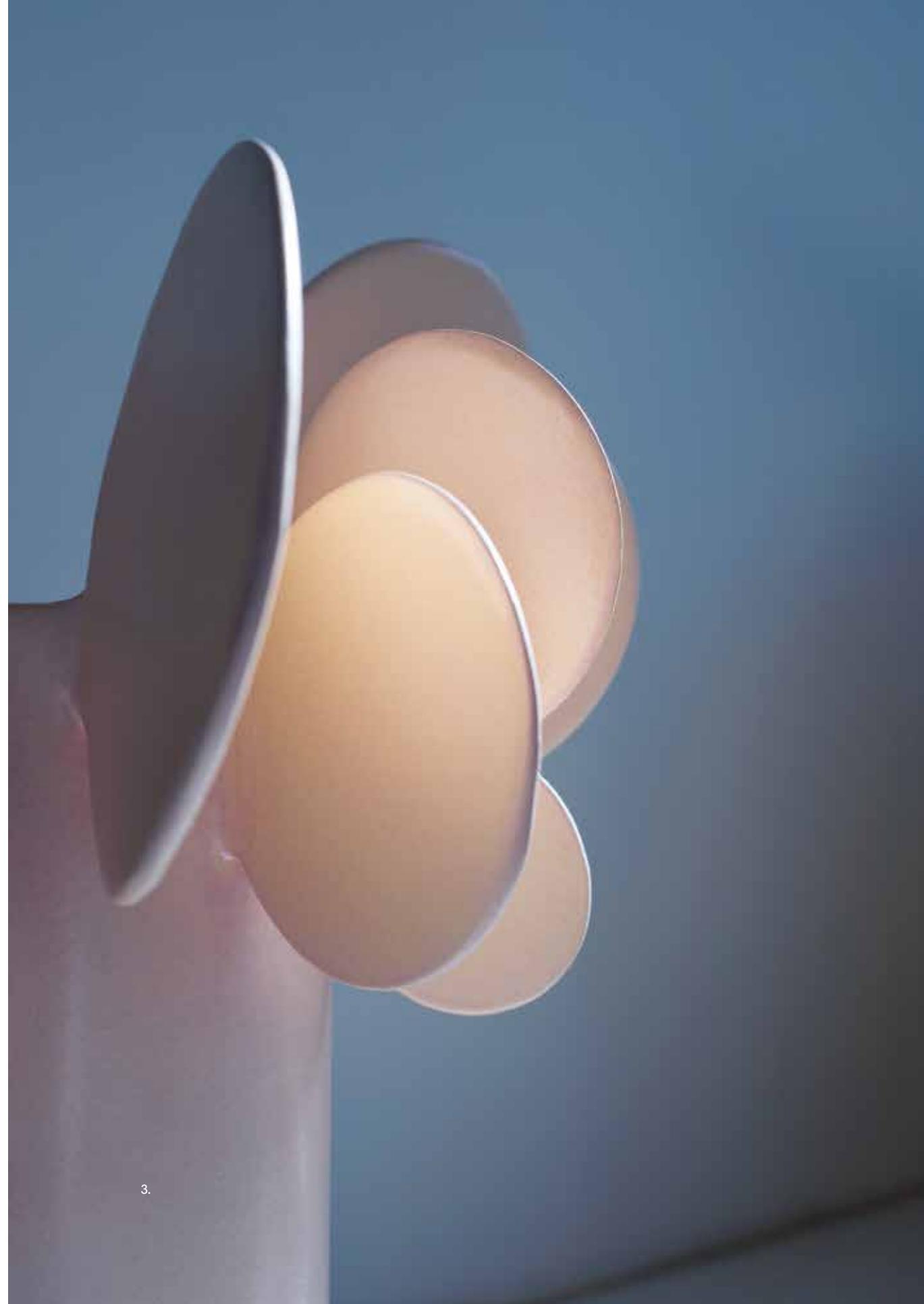
**BM :** *Quel a été le rôle spécifique de la terre dans cette vocation ?*

**KD :** J'ai un rapport très sensuel avec elle. Certaines personnes ne supportent pas de toucher la terre mouillée, son côté gluant. Moi, j'ai aimé tout de suite. C'est une matière simple et noble qui offre tellement de possibilités. La céramique, c'est de la terre, de l'eau et du feu que l'on fait danser ensemble. Le ou la céramiste a aussi quelque

chose du boulanger ou du pâtissier : on travaille la terre comme le pain. On la malaxe, on la cuit. On met littéralement les mains dedans. On appelle « pain de terre » la brique d'argile à partir de laquelle on va créer. Et « biscuit », la première cuisson à moins de 1 000 °C. L'analogie fonctionne jusque dans les outils que j'utilise : des emporte-pièces ou des rouleaux achetés dans des boutiques de cuisine.

**BM :** *Diriez-vous que la terre est une matière vivante qu'il s'agirait d'appivoiser ? Un duel « femme versus matière » ?*

**KD :** Au contraire, il faut faire plutôt corps avec elle, avec douceur et concentration. Si vous commencez à être dans la confrontation, si vous la malaxez mal, les atomes ne se combinent pas. Il risque d'y avoir des bulles d'air, et la pièce sera difficile à centrer. Vivante, oui, dans le sens où elle rétrécit quand elle sèche, elle perd toute son eau. Chaque terre a une individualité : des maintiens, des indices de rétractation, des réactions spécifiques aux émaux différents. A la cuisson, la terre se rétracte encore, change de couleur et d'état au fameux « point quartz », la température de 573 °C à laquelle la fusion opère et devient irréversible. Jusqu'à 500 °C, vous pouvez encore la retirer du four, la remettre dans l'eau. Après, elle devient dure comme de la pierre.



3.

# VOYAGES

**LE POINT D'ATTACHE  
LE SOUFFLE DE LA LAINE  
DANS LA SERRA DA ESTRELA**  
P. 176

**LA VIE DE QUARTIER  
DAKAR, DADA AFRICA**  
P. 182

**NOS ESSENTIELS**  
P. 186

**LA BANDE-SON  
D'AURÉLIE SAADA**  
P. 192

**LE DESSIN**  
P. 193

**LA GRILLE**  
P. 194



Photo Anson Smart

# le Souffle DE LA LAINE



**A Manteigas, au Portugal, dans la Serra da Estrela, un couple a transformé un village moribond en destination touristique prisée, avec hôtels chics à portée de ski. Leur fait d'armes : avoir relancé l'industrie lainière locale autour d'un projet artisanal durable et vertueux.**

**LA** route sinueuse traverse la montagne bordée de bruyères et de genévriers secoués par la tempête qui fait rage. A l'horizon, des pierres gigantesques, les vestiges d'une ère glaciaire, se dressent tels des totems, incarnant l'âme de ces sommets de plus de 1000 m. Nous roulons au cœur de la Serra da Estrela (la montagne de l'Etoile), baptisée ainsi par les bergers de cette vallée au nord-est du Portugal. Au bout d'un dernier virage, une bâtisse rouge se distingue dans le paysage. Un panneau discret indique « Casa das Penhas Douradas » (Maison des pierres dorées).

Il suffit de pousser la porte d'entrée pour être aussitôt plongé dans un décor du cinéaste Wes Anderson : une simple paire de skis en bois et un fauteuil au design scandinave siègent dans le hall. Dans le couloir, des cartes en noir et blanc, des vieilles boussoles, un appareil photo à soufflet – reliques d'une expédition scientifique qui s'aventura ici en 1881 – trônent sous une vitrine tel un cabinet de curiosités. « *Je suis particulièrement attachée à cet endroit, il a une dimension sentimentale très forte, car c'est ici que tout a commencé* », confesse Isabel Costa. Avec son époux João Tomás, la quinquagénaire est à la tête de cet hôtel chic et cosy, ainsi que de Casa de São Lourenço, seconde adresse, à quelques kilomètres. Mais surtout, le couple dirige l'une des prestigieuses fabriques de laine du pays, Burel Factory, située dans le village de Manteigas, en contrebas.

récompense chaque année, un tourisme durable en zone rurale. Et ce n'est pas un hasard. « *L'univers de Burel, avec son usine et ses deux hôtels, a dynamisé la région ces dernières années* », reconnaît Nidia Barbosa, habitante de Manteigas née en France de parents portugais et qui a choisi de vivre ici. « *Ils ont donné un nouveau souffle à l'économie locale et encouragé un tourisme centré autour de notre patrimoine.* »

L'aventure de la maison Burel commence au début des années 2000. João, passionné d'alpinisme, s'entiche des courbes lunaires de la Serra da Estrela. Un jour, il y découvre l'auberge qui avait accueilli en 1881 ces scientifiques espérant soigner la tuberculose sur ces sommets à l'air si pur. Il décide de l'acheter pour la rénover. Et de changer de vie. Le couple quitte alors Lisbonne et leur poste à responsabilités pour un quotidien au grand air, et crée le premier hôtel luxueux de la région, Casa das Penhas Douradas. ...

**« Cet endroit a une dimension sentimentale très forte, car c'est ici que tout a commencé »**

— Isabel Costa

### Sanatorium au XIX<sup>e</sup> siècle

La bourgade de 3000 habitants vient de recevoir le prix du Meilleur Village à visiter décerné par l'Organisation mondiale du tourisme, qui



1.



2.

1. Chambre de l'hôtel Casa da São Lourenço, avec vue sur la Serra da Estrela.
2. Le coin cheminée, à Casa da São Lourenço. Mobilier signé Maria Keil.