

marie claire Maison

N° 548 - MARS-AVRIL 2024
WWW.MARIECLAIREMAISON.COM

SÉLECTION
TROUVEZ LE CANAPÉ
QUI VOUS PLAÎT

**VIVE
L'AUDACE!**

NOUS, ON AIME...
LES MOTIFS ROMANTIQUES,
L'ESPRIT POP ET GRAPHIQUE,
LES COULEURS FRAÎCHES

STYLES DE VIE
ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR,
14 TALENTS À SUIVRE

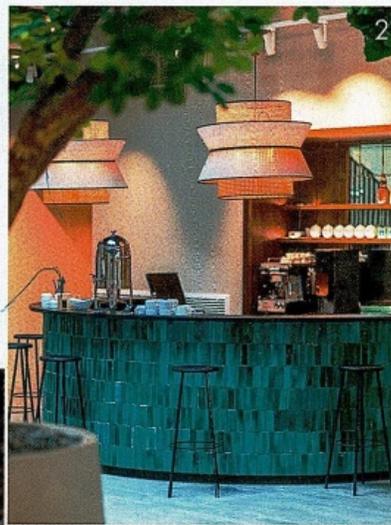
VISITES PRIVÉES
Des maisons et
des appartements
bien inspirés

L 16995 - 548 - F. 5,40 € - RD

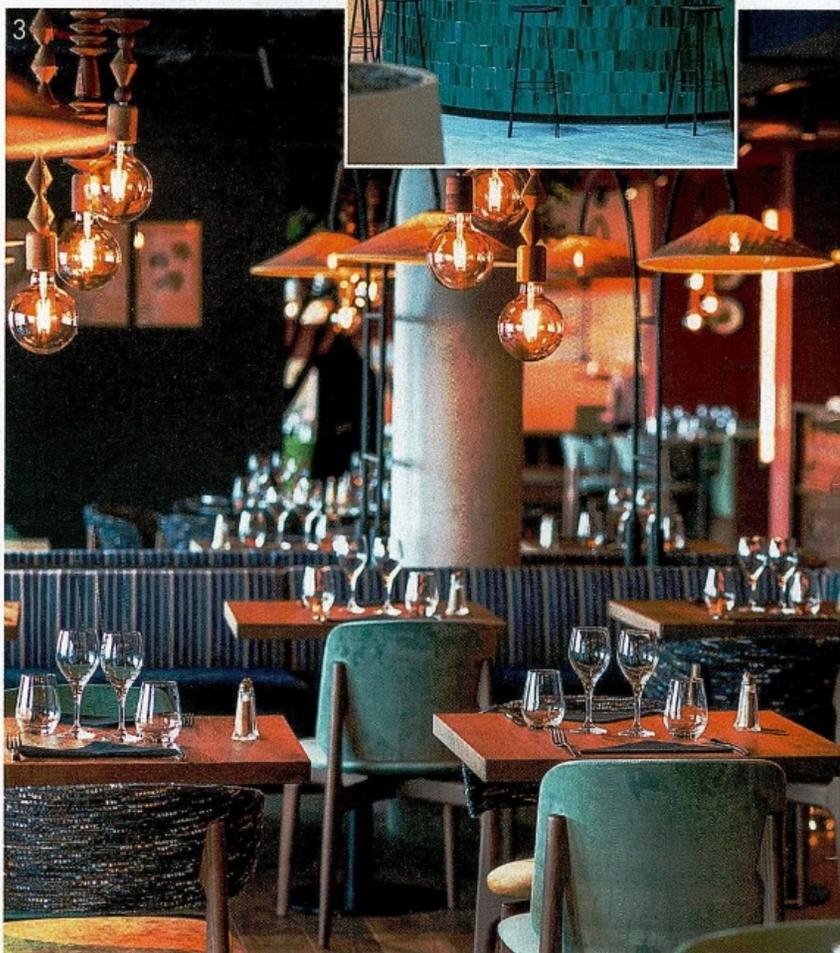


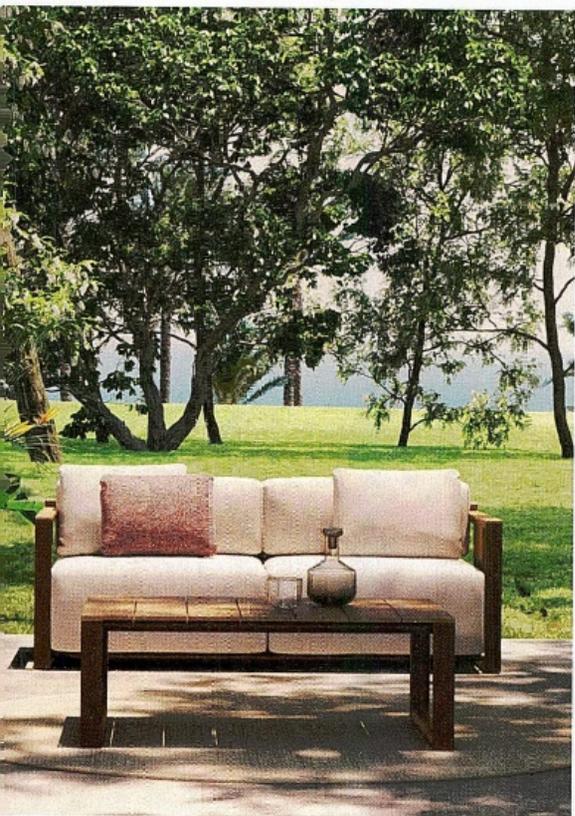


1. Nouvelle vague de granit (taillé en table de chevet) et vue sur la plage de Trestraou, dans l'une des 19 suites – dont 5 familiales.
2. Jardin d'hiver lumineux pour lire, boire un thé et lâcher prise au coin du feu.
3. Entre terre et mer à l'Haliotis, l'un des deux restaurants orchestrés par le chef Jean-François Coudert autour d'une carte iodée et inventive.



Un bloc de granit rose, sculptural, taillé en comptoir d'accueil et en bar côté lounge, des bateaux voguant, toutes voiles dehors, sur des fresques XXL qui reproduisent les toiles d'un illustre voisin, Maurice Denis... S'il assume son identité bretonne, le thalasso resort de Perros-Guirec en twiste avec panache les codes et formes vernaculaires. Tout en douceur tamisée, à l'image des suspensions en laiton de Paola Navone éclairant sous un jour nouveau faïences de Quimper et portraits de famille... Signé par l'agence d'architectes Christophe Bidaud & Associés avec l'architecte-décorateur dinardais Christophe Bachmann, l'hôtel de 91 chambres, avec son parcours marin surplombant la plage, est pensé comme une maison accueillante. Dans le spectaculaire jardin d'hiver arboré et sa verrière, réchauffée par des luminaires en cannage et lin, entre deux soins de thalasso ou un bain "celtique" revigorant, on sirote une infusion autour du bar en zelliges aux tons lagon. Et on s'attarde côté salon, cosy avec ses jeux graphiques et de matières – rotin, tabourets vintage en bois sculpté et tables Gervasoni en forme de bouchon de champagne, coussins brodés Le Minor. Chaque roman, objet chiné, photo, céramique, dessin... fait intimement écho à nos histoires et donne le sentiment, délicieux, d'être attendu chez soi. ■





BIEN HABILÉS

Les panneaux latéraux en teck font toute leur élégance. "Tulum" en aluminium et teck, canapé 2 places L. 194 x P. 96 x H. 77 cm et fauteuil L. 104 x P. 96 x H. 77 cm, design Eugeni Quitllet, **Vondom**, à partir de 6 168 € et 4 266 €.



AÉRIENS

Le piétement tressé de ce fauteuil et de son repose-pied allège leur silhouette. "Papyon" en aluminium et fibres Dedon, fauteuil L. 117,5 x P. 97,4 x H. 98,3 cm et repose-pied L. 77 x P. 53,5 x H. 43,5 cm, design Arnd Küchel, **Dedon**, 3 780 € et 2 480 €.

FAIRE LA RONDE



▲ *Pratique, son plateau amovible. "Brise 54" en acier et Millgres, diam. 72 x H. 45 cm, design Federica Biasi, Gervasoni, 929 €.*



▲ *Ludique. On la croirait sortie d'un conte. "Sorvete" en fibre de verre et résine de polyester, diam. 110 x H. 35 cm, design Joana Vasconcelos, Roche Bobois, 2960 €.*



◀ *Raffinée, avec son plateau façon travertin. "Styletto", structure en aluminium et plateau en céramique, diam. 75 x H. 40 cm, Royal Botania, 1329 €.*



▲ *Bien ancrée. Aucun risque qu'elle se renverse avec le vent. "Crew" en céramique, diam. 90 x H. 25,5 cm, design Jean-Marie Massaud, Poliform, prix à venir.*



TRE DOMANDE ALLESPERTO

Quando berlo? Ogni metodo di lavorazione, ingredienti, lieviti, produttore dà vita a kombucha differenti. Come nel vino, c'è lo champagne e il vino da tavola, diversissimi fra loro, prodotti da bere a tutte le ore e bottiglie perfette per essere abbinate durante una cena.

L'alternativa a cosa? Il mondo del no o low alcool non deve essere visto come l'alternativa al bere, ma come un'opzione in più per vivere gli stessi luoghi, la stessa socialità e per provare qualcosa di nuovo. Nei ristoranti fine dining il kombucha è servito durante dei pairing insieme al vino, o in cocktail, con o senza alcool.

È un nuovo mondo? All'estero, in Asia ma anche in Europa, sono 10 anni che ci si è aperti a un mondo di bevande non alcoliche ma di qualità. In Italia ci stiamo avvicinando ora all'idea che si possano vivere con piacere luoghi di socialità anche senza consumare alcolici, e trovare bottiglie di livello da degustare, ma senza gradi.

1. Cestello portagiaccio in midollino. **Moda Domus**
2. **Legend Kombucha** produce decine di versioni come questa al melograno, €44,90.
3. **AKA** Un tè sur lies, un kombucha rifermentato in bottiglia con lieviti da Champagne.
4. Pop, da bere a tutte le ore, **MIA** Kombucha da € 21,60.
5. Tovaglioli da cocktail in lino ricamati a mano. **Malaika** € 84,70 (set da 6).
6. Bicchieri in cristallo Tommy. **Saint Luis** € 455.
7. Riedizione dello schiaccianoci Twergi di Ettore Sottsass, in legno e con nuovi colori. **Alessi**.



Kombucha

L'ALTERNATIVA È IL TÈ FERMENTATO

Antico tonico orientale che si ottiene dalla fermentazione di un tè zuccherato con una coltura simbiotica di batteri e lieviti, sviluppa delle piacevoli note acetiche simili a quelle del sidro, è leggermente frizzante, agrodolce, poco calorico, ricco di proprietà benefiche. Il kombucha si sta affermando come alternativa alle bibite gassate e al consumo di alcolici. È tendenza, e ne parliamo con Dom Carella, consulente F&B e Hospitality, co-founder del cocktail bar Carico e del nuovo locale Ultra, specializzato in cocktail e pizza a Milano.



Carrello bar ma anche tavolino da esterno. Caddy di **RODA** ha due piani in acciaio inossidabile estraibili pensati per essere usati anche come vassoi. € 1.350.



Federica Biasi si ispira allo stile orientale per disegnare la sedia a dondolo Hashi di **GERVASONI**, in legno iroko, per esterni e interni.