

M

Le magazine du Monde

Modèles de liberté

SPECIAL BEAUTÉ
AVEC PALOMA ELSESSER,
MANNEQUIN ET MILITANTE
DE LA DIVERSITÉ

M LE MAGAZINE DU MONDE - 27 AVRIL 2024 - N° 658

M Le magazine du Monde n° 658. Supplément au Monde
n° 24671/2000 C 81975 / SAMEDI 27 AVRIL 2024.
Ne peut être vendu séparément. Disponible en France
métropolitaine, en Belgique et au Luxembourg.



LE GOÛT

- 65 Êtres chair.
- 82 L'envol de la beauté high-tech.
- 86 Têtes chercheuses
Les yeux éco-l'eau.
- 87 Fétiche
Voyage astral.
- 88 Librement inspiré
Vague de souvenirs.
- 89 Variations
Intensités lumineuses.
- 90 D'où ça sort ?
Les noms de marques qui se démarquent.
- 92 L'esprit du lieu
À Hyères, une antichambre de l'art.
- 96 Princess Madoki,
la liberté de waacker.
- 98 *Exercice de style*
Mise en joues.
- 100 *Traitement de saveur*
Ail du bercail.
- 101 *À lire et à manger*
Le feu sous la glace.
- 102 *De bouche à oreille*
Le topinambour cuisiné au restaurant Brion, à Paris.
- 103 *Écologiquement vôtre*
Le chapeau pliable.
- 104 *Jeux*
- 105 *L'invité du podcast*
Le journaliste Karim Rissouli.
- 106 *Une histoire de...*
Déodorant à bille.

DIRECTRICE ADJOINTE DE LA RÉDACTION_
Marie-Pierre LANNELONGUE

DIRECTEUR DE LA CRÉATION_
Jean-Baptiste TALBOURDET-NAPOLEONE

M Le magazine du Monde

RÉDACTION RÉDACTION EN CHEF ADJOINTE_
Grégoire BISEAU, Clément GHYS, Dominique PERRIN.

Samuel BLUMENFELD, Yann BOUCHEZ, Zineb DRYEF, Olivier FAYE, Benoit HOPQUIN et Lucas MINISINI.
Sabine MAIDA (cheffe adjointe Lifestyle et beauté),
Caroline ROUSSEAU (cheffe adjointe Mode)
et Fiona KHALIFA (coordinatrice Mode).
Avec Aude GOULLIQUOT et Laëtitia LEPORCQ.
Chroniqueurs_Marc BEAUGÉ, Guillemette FAURE.
Assistants_Aurora SALCEDO, Marie-France WILLAUME (service photo).

DÉPARTEMENT VISUEL Photo_Lucy CONTICELLO et Laurence LAGRANGE (direction),
Hélène BÉNARD-CHIZARI, Ronan DESHAIES (Instagram), Françoise DUTECH, Federica ROSSI. Avec Élie VILLETTE, Delphine POUSSE et Delicia YAHI.
Graphisme_Camille DURAND (directeur artistique), Audrey RAVELLI (cheffe de studio) et Marielle VANDAMME. Avec Guillaume LETELLIER.
Photogravure_Fadi FAYED et Laure MAESTRACCI. Avec Laurent PICARD.

ÉDITION Céline MORDANT (cheffe d'édition), Rachida GMIZ, Stéphanie GRIN et Paula RAVAUZ (cheffes d'édition adjointes). Boris BASTIDE, Béatrice BOISSERIE, Geneviève CAUX, Nadir CHOUGAR, Sébastien JENVRIN, Joël MÉTREAU, Agnès RASTOUIL (responsable édition technique). Avec Fabrice MENAPHRON et Sarah ZEGEL. Révision_Jean-Luc FAVREAU (chef de section), Adélaïde DUCREUX-PICON. Avec Arno DUBOIS et Rachel TEYSSANDIER.

PRÉSIDENT DU DIRECTOIRE,
DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Louis DREYFUS
DIRECTEUR DU "MONDE", DIRECTEUR DÉLÉGUÉ DE LA PUBLICATION, MEMBRE DU DIRECTOIRE : Jérôme FENOGLIO
DIRECTRICE DE LA RÉDACTION : Caroline MONNOT
DIRECTION ADJOINTE DE LA RÉDACTION : Grégoire ALLIX,
Maryline BAUMARD, Philippe BROUSSARD, Nicolas CHAPUIS,
Emmanuelle CHEVALLEREAU, Alexis DELCAMBRE, Anne EVENO,
Franck NOUCHI
DIRECTRICE ÉDITORIALE : Sylvie KAUFFMANN
DIRECTRICE DÉLÉGUÉE AU DÉVELOPPEMENT DES SERVICES ABONNÉS : Françoise TOVO
DIRECTEUR DÉLÉGUÉ AUX RELATIONS AVEC LES LECTEURS : Gilles VAN KOTE
DIRECTRICE DES RESSOURCES HUMAINES : Émilie CONTE
SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE LA RÉDACTION : Sébastien CARGANICO

Rédaction en chef : Laurent BORREDON, Emmanuel DAVIDENKOFF (événements), Michel GUERRIN, Alain SALLES (Débats et Idées) / Documentation : Muriel GODEAU (cheffe de service) et Vincent NOUVEY / Infographie : Le Monde / Directeur de la diffusion et de la production : Xavier LOTH / Directrice de fabrication : Nathalie COMMUNEAU, Pascal DELAUTRE (chef de fabrication), Alex MONNET (fabricant) / Directrice des ventes : Sabine GUDE / Responsable commerciale internationale : Saveria COLOSIMO MORIN / Chef de produits : Romain GALDEANO / Responsable de la logistique : Philippe BASMAISON / Modification de service, réassortiments pour marchands de journaux : 0 805 05 01 47 / Responsable informatique éditoriale : Emmanuel GRIVEAU / Adjoint : Marc MÉLAINE / Informatique éditoriale : Toufic BOURDACHE, Christian CLERC, Igor FLAMAIN, Aurélie PELLOUX, Ky RATTANAXAL, Matteo SANTERAMO, Emanuel SANTOS, Thierry SELLEM / Directrice des abonnements : Lou GRASSER / Abonnements : abojournalpapier@lemonde.fr ; de France 03 28 25 71 71 ; de l'étranger +33 3 28 25 71 71 / PROMOTION ET COMMUNICATION : Marianne BREDARD, Marlène GODET et Elisabeth TRETIACK / Directeur des produits dérivés : Hervé LAVERGNE / M PUBLICITÉ, Directrice générale : Elisabeth CIALDELLA, Tél. : 01-57-28-39-68 (elisabeth.cialdella@mpublicite.fr) / Directrice déléguée, directrice de marque M Le magazine du Monde : Valérie LAFONT, Tél. : 01-57-28-39-21 (valerie.lafont@mpublicite.fr) / Directeur délégué au digital : Martin CLAMART (martin.clamart@mpublicite.fr) / Directeur délégué, pôle agences : François de REN, Tél. : 01-57-28-30-21 (francois.deren@mpublicite.fr) / Directeur délégué, pôle opérations spéciales : Steeve DABLIN, Tél. : 01-57-28-38-84 (steeve.dablin@mpublicite.fr) / 67-69 avenue Pierre Mendès-France, 75013 Paris / Tél. : 01-57-28-20-00/25-61 / Courriel des lecteurs : media-teur@lemonde.fr / Courriel des abonnements : abojournalpapier@lemonde.fr / M Le magazine du Monde est édité par la Société éditrice du Monde (SA). Imprimé en France : Maury imprimeur SA, 45330 Malesherbes.

 Origine du papier : Norvège. Taux de fibres recyclées : 0%. Ce magazine est imprimé chez Maury certifié PEFC. Eutrophisation : PTot = 0.010g/tonne de papier. Dépôt légal à parution. ISSN 0395-2037 Commission paritaire 0712CB1975. Agrément CPPAP : 2002 C 81975. Distribution France Messagerie, Routage France routage. 



La couverture a été réalisée par Drew Vickers pour M Le magazine du Monde.

Robe ATXV.

COORDONNÉES DE LA SÉRIE « ÊTRES CHAIR », P. 65.
Alaia : maison-alaia.com — Ann Demeulemeester : andemeulemeester.com — Arca : arca.nyc — ATXV : atxv.milano.com — Carla Dawn Behrle : carladawnbehrle.com — Céline par Hedi Slimane : celine.com — Gucci : gucci.com — Hodakova : hodakova.com — Louis Vuitton : fr.louisvuitton.com — Miu Miu : miu.com — Mugler : mugler.com — Vaquera : vaquera.nyc



LE GOÛT

Page de gauche, la chambre Mauresque. Ci-contre à gauche, deux pièces du triptyque de Jacques Merle sur la piscine de l'Hôtel Lilou. À droite, la façade de l'hôtel.



L'ESPRIT DU LIEU À Hyères, une antichambre de l'ART.

LE RESTAURATEUR ET HOMME D'AFFAIRES DAVID PIRONE VIENT D'OUVRIR SON DEUXIÈME HÔTEL DANS LA VILLE VAROISE. BAINÉ DE LUMIÈRE, RÉNOVÉ DANS DES TONS OCRE ET CRÈME, CET ANCIEN PALACE BELLE ÉPOQUE SE PARE DES ŒUVRES D'ARTISTES CONTEMPORAINS ÉVOQUANT LA VILLE ET SES PAYSAGES.

Texte Litza GEORGOPOULOS – Photos Stéphanie DAVILMA

IL Y A HYÈRES LA MÉRIDIONALE, avec son centre médiéval, sa presqu'île de Giens et ses trois îles d'or : Porquerolles, Port-Cros et le Levant. Hyères la fertile, car depuis le XIX^e siècle et l'implantation de plantes exotiques – des palmiers notamment –, sa place reste prédominante en matière de floriculture. Hyères la culturelle, inspiratrice des artistes et dotée de deux importants centres d'art contemporain : la Villa Carmignac et la Villa Noailles. Il y a aussi Hyères la thermale, ses avenues parsemées de bâtisses Belle Époque, d'hôtels particuliers et de palais déchus, témoins d'un temps où l'aristocratie y descendait en villégiature ou en cure. Au numéro 7 du boulevard Pasteur, l'Hôtel des Étrangers, construit en 1890 et rebaptisé par la suite Hôtel du Parc, fut un de ces établissements cossus fréquentés par une clientèle fortunée venue goûter au climat doux de la surnommée « Cité des palmiers ». Toujours en activité jusqu'à ce que David Pirone l'acquière, ce fleuron du tourisme balnéaire d'hier avait perdu son charme d'antan. Au terme de trois années d'importants travaux de consolidation structurelle et d'aménagement intérieur, il retrouve de sa superbe.

L'édifice de style classique haussmannien se compose d'une partie historique de trois étages, par la suite agrandie dans son prolongement, si bien qu'une collection de volets bleu gris à persiennes s'aligne côté rue. Sa façade, classée, a été repeinte, suivant la tradition et l'injonction des architectes des bâtiments de France, à la chaux blanc crème, ou ocre rose pour le rez-de-chaussée et l'encadrement des fenêtres à fronton. L'entrée se fait par une porte voûtée au-dessus de laquelle une élégante marquise en fer forgé déploie son éventail de verre. Bienvenue à l'Hôtel Lilou ou Chez Lilou ? « J'ai choisi un prénom pour mieux signifier qu'il s'agit d'un lieu ouvert à la clientèle locale, signale David Pirone. Avec ma femme, ○○○



Ci-dessus, la terrasse de l'Hôtel Lilou. Page de droite, détails de la terrasse (à gauche) et du bar de l'établissement.

« Lisa, nous avons deux fils, et si nous avions eu une fille nous aurions voulu l'appeler Lilou. » Les projets de ce natif de Toulon – qui, après avoir fait ses armes dans la restauration entre Paris, Marseille, Saint-Tropez, est revenu à Hyères – sont comme ses enfants, et il veille de près à leur gestation. Le premier, Le Marais, a vu le jour en 2013 sur la plage du Ceinturon. Dans la mise en scène de ce grand restaurant, la passion de David Pirone pour le design a pu s'exprimer : tables Jean Prouvé, chaises Philippe Starck, canapé Ron Arad, fauteuils Patricia Urquiola... Puis, en 2018, un premier hôtel dans le port de l'Aiguade, La Reine Jane, sera pour lui l'occasion « de faire connaître autrement ceux qui dessinent les objets et le mobilier, en leur confiant un exercice d'architecture intérieure ». Ainsi, par l'entremise de Jean-Pierre Blanc, directeur de la Villa Noailles, carte blanche est donnée à des designers liés au centre d'art, du plus jeune talent au plus connu, qu'il ait été primé, finaliste ou président du jury du Festival Design Parade Toulon. In fine, l'établissement compte quatorze chambres originales et uniques. Pour Lilou, son deuxième

hôtel, David Pirone a confié ce chantier d'envergure (2 000 mètres carrés) au jeune studio Haddou Dufourcq, lauréat en 2018 du Grand Prix Design Parade Toulon, piochant là encore dans le vivier créatif passé par la Villa Noailles. Diplômé de l'École Camondo, le couple d'architectes d'intérieur y avait présenté Grotto, un salon de lecture dont la bibliothèque constituée de niches creusées à même le mur rappelait l'architecture traditionnelle méditerranéenne. « J'ai eu un coup de cœur en voyant leur travail exposé à Toulon, se souvient l'entrepreneur. C'était une rencontre. Avec, de mon côté, l'envie d'un lieu simple, chaleureux et intemporel, chacun d'eux a apporté sa sensibilité, et je les ai aidés à réaliser ce qu'ils imaginaient. » Kim Haddou et Florent Dufourcq ont conçu le projet en écrivant leur propre légende de Hyères, telle qu'ils auraient aimé la vivre du temps de sa gloire touristique. En séjournant à l'hôtel avant que les travaux ne commencent, le couple a pu observer la course du soleil dans tout le bâtiment et l'intégrer à sa réflexion. « La lumière d'ici, c'est un rêve, s'émeut Florent Dufourcq. Moi qui ai grandi en Picardie, ça n'existait pas dans mon enfance ! »

SANS esbroufe, l'interprétation du tandem préconise les matériaux nobles et mêle subtilement les époques. Le beau rôle revient à l'élément blanc, qui acquiert relief, contraste et densité grâce à divers matériaux, mobilier et objets, mais surtout grâce à un magnifique travail de boiseries. Une palette harmonieuse allant du mastic au rouille nimbe de douceur ce décor à l'atmosphère hors du temps. Plutôt qu'à un comptoir impersonnel, Lilou accueille ses hôtes autour d'une belle table en loupe de peuplier. De longs couloirs, revêtus de moquette à damier et éclairés de plafonniers d'inspiration Art déco, desservent les trente-sept chambres, dont quelques-unes avec terrasse. Suivant leur exposition, certaines arborent des tonalités neutres et s'ornent d'arches d'inspiration mauresque, ou s'habillent de moulures surdimensionnées, d'un treillis ; d'autres se réchauffent d'un revêtement mural en paille naturelle. Du sol en liège et des tapis couleur sable, et des miroirs pour donner de l'ampleur aux pièces meublées de fauteuil en rotin, de petite table en loupe de peuplier, de lampes en osier tressé, d'appliques blanches en staff créées par un artisan ornemaniste installé depuis quatre générations dans la région. Petit à petit, des œuvres vont vivre à l'hôtel. Déjà, les couloirs se parent de grandes peintures de Manon Daviet et Antoine Duruflé, suggérant le bord de mer et les collines de Hyères, et des fresques signées Jacques Merle miroitent dans la piscine. Jean-Pierre Blanc, le créateur du Festival international de mode et de photographie qui signe la curation, indique : « David Pirone souhaitait des évocations de voyages, de paysages, en lien avec l'histoire de l'hôtel. Parmi la famille d'artistes de la Villa Noailles, j'ai choisi des clichés d'Olivier Amsellem, un bouquet de moisson d'Emma Bruschi, des mosaïques de Marc Turlan... En guise de cartel, un petit roman de l'écrivain suisse Jon Monnard va raconter l'histoire de ces œuvres et sera mis à disposition dans chaque chambre. » Depuis la réception s'alanguit un salon où des rééditions de fauteuils et de banquettes des années 1970 signés Gabriella Crespi, en rotin courbé comme cela se faisait déjà cinquante ans plus tôt, dialoguent avec une cheminée de style high-tech, tapissée de carrelage blanc. Parquet de chêne, colonnes, tables à piètement graphique, chaises en pin massif et banquettes à gros coussins... à partir du majestueux bar à la structure en laiton, verre, et large comptoir en loupe de peuplier également, le restaurant



“David Pirone souhaitait des évocations de voyages, de paysages, en lien avec l’histoire de l’hôtel. Parmi la famille d’artistes de la Villa Noailles, j’ai choisi des clichés d’Olivier Amsellem, un bouquet de moisson d’Emma Bruschi, des mosaïques de Marc Turlan...”

Jean-Pierre Blanc,
directeur de la Villa Noailles

se déploie jusqu’à la vaste terrasse à pergola, sorte d’oasis où croît une végétation luxuriante, et paresse le bassin avec couloir de nage. « Notre approche, c’était la botanique, précise Florent Dufourcq. Nous voulions que l’on se retrouve dans un jardin d’hiver à l’ancienne. » En ce sens, le classique treillage en bois habille de son motif croisillon ton sur ton les murs immaculés et, façon claustra, rythme la grande salle en espaces intimistes.

On peut tout autant se restaurer au comptoir, dans le salon, à l’extérieur, ou à la table d’hôte de la cave à vins (plus de deux cents références). Destinée aux dîners privés – parfois à quatre mains avec un chef invité – et aux dégustations de vins, cette dernière ouvre sur la spacieuse cuisine dont les murs s’agrémentent de terres cuites vertes. Accompagnant pour un temps le chef résident italien Claudio Santini, le chef nomade Emmanuel Perrodin signe la carte et précise qu’elle « va changer tous les deux mois. Elle se nourrit d’influences provençales et méditerranéennes, dans l’idée par exemple de travailler les produits de la région avec des condiments et des épices telles que le zaatar, la harra [sauce pimentée libanaise au tahini], le zhoug [populaire en Israël]... » De Bouzigues ou de Tamaris, les huîtres, elles, sont servies avec une émulsion au pastis. Il est possible de les déguster dans la bibliothèque, une vaste pièce qui se prête aussi à la lecture d’ouvrages sélectionnés par l’équipe, et accueillera des conversations conférences en petit comité.

« J’aimerais bientôt lancer des résidences d’auteurs, indique David Pirone. C’est une idée qui m’est venue depuis ma rencontre avec Alessandra Pierini, spécialiste de la gastronomie italienne, qui doit écrire un livre, et à qui j’ai proposé de mettre à disposition une chambre, du moment que le lieu l’inspire. » Inspirant, ce lieu pensé comme une maison de vacances, où le soleil du matin filtre au travers des voilages du salon, où, l’après-midi, les ombres mouvantes de l’eau se projettent sur le mur de la piscine, et où, le soir, les lumières tamisées révèlent encore différemment le décor ? Assurément. ☺

SASHA WALTZ » IN C « TERRY RILEY



LUNDI 17, MARDI 18 ET MERCREDI 19 JUIN

ENSEMBLE INTERCONTEMPORAIN MUSIQUE LIVE
SASHA WALTZ CONCEPT, CHORÉGRAPHIE

SPECTACLE



CITÉ DE LA MUSIQUE
PHILHARMONIE
DE PARIS