

CARPE DIEM

par Alexandra Zilbermann

L'actu

Parcours mode



Jusqu'au 3 décembre, découvrez la sélection de jeunes créateurs, sélectionnés par la MMMM. Petit rappel : la Maison méditerranéenne des métiers de la mode sélectionne une trentaine de marques et leur permet d'avoir une vitrine éphémère dans une boutique d'Aix ou de Marseille. Cela donne toujours d'intelligents binômes, à l'image de la colorée Tata Zize, qui présente les ensembles bigarrés en soie et satin de Rime Magdel. Résolument branchés, Zoé la fée circus et Oreste Leboffe misent sur les bijoux en pierre fine de Akinoa et les sacs haut de

gamme d'une Altessa au Maroc. La MMMM pense également aux jeunes enfants et parie sur la fraîcheur d'Efeeor (chez La Fée m'a dit) et la tendresse du mobilier naïf d'Annabel Kern (chez Minuscule). Une opération à ne pas manquer, qui permet chaque année au tiers des marques exposées de perdurer dans les vitrines qui leur ont fait confiance. www.m-mmm.fr

Le bijou

Astral

Les Etoiles de Lily viennent de créer une collection baptisée My little zodiac. Elle se compose de colliers chaîne, cordon et bracelets/charms. Si le nom est anglais, c'est pour mieux s'attaquer au marché européen du bijou. Si les pièces sont en vermeil et en argent, c'est pour mieux intégrer la filière bijouterie, puisque jusqu'à lors, Les Etoiles de Lily créaient uniquement des pièces fantaisie. La marque entame donc un tournant essentiel pour son futur. Car si les points de vente sont au rendez-vous (une bonne cinquantaine en France), les créateurs Céline et Laurent Roussel ne se dégagent pas encore de salaire. Tout est réinvesti dans l'entreprise. En vitrine depuis une quinzaine de jours, les premières réactions sont excellentes : les ventes suivent et les clients se laissent même tenter par le stylisme d'un autre signe du zodiaque que le leur. Parfois, les idées toutes simples sont les meilleures. Nous restons convaincus que Les Etoiles de Lily tiennent avec cette collection leur firmament...



La marque entame donc un tournant essentiel pour son futur. Car si les points de vente sont au rendez-vous (une bonne cinquantaine en France), les créateurs Céline et Laurent Roussel ne se dégagent pas encore de salaire. Tout est réinvesti dans l'entreprise. En vitrine depuis une quinzaine de jours, les premières réactions sont excellentes : les ventes suivent et les clients se laissent même tenter par le stylisme d'un autre signe du zodiaque que le leur. Parfois, les idées toutes simples sont les meilleures. Nous restons convaincus que Les Etoiles de Lily tiennent avec cette collection leur firmament...

La table



Le Malthazar

Depuis un mois, un nouveau chef étoilé vient de s'installer rue Fortia, à deux pas du Palais de Justice. Marseillais de souche et de coeur, Michel Portos a décidé de quitter la côte ouest, d'oublier la compétition des étoiles (il en a reçu deux) pour faire « sans contrainte la cuisine qu'il aime ». Le Malthazar, s'il en a conservé le nom et la décoration, présente une carte totalement inédite et résolument inventive. Michel Portos, sacré « cuisinier de l'année » par le Gault-Millau, mixe avec bonheur les saveurs méditerranéennes, s'amuse des textures, à l'image d'une canette en filet, retour de Hong Kong, ou d'un saumon, retour du Maroc. La cuisine étant ouverte, vous aurez plaisir à le voir signer l'esthétique de chaque assiette, tout en vérifiant que la cuisson reste parfaite. Une adresse coup de coeur, dont l'étage privatisé va ouvrir d'ici quelques jours (entre 2 et 16 personnes).

Depuis un mois, un nouveau chef étoilé vient de s'installer rue Fortia, à deux pas du Palais de Justice. Marseillais de souche et de coeur, Michel Portos a décidé de quitter la côte ouest, d'oublier la compétition des étoiles (il en a reçu deux) pour faire « sans contrainte la cuisine qu'il aime ». Le Malthazar, s'il en a conservé le nom et la décoration, présente une carte totalement inédite et résolument inventive. Michel Portos, sacré « cuisinier de l'année » par le Gault-Millau, mixe avec bonheur les saveurs méditerranéennes, s'amuse des textures, à l'image d'une canette en filet, retour de Hong Kong, ou d'un saumon, retour du Maroc. La cuisine étant ouverte, vous aurez plaisir à le voir signer l'esthétique de chaque assiette, tout en vérifiant que la cuisson reste parfaite. Une adresse coup de coeur, dont l'étage privatisé va ouvrir d'ici quelques jours (entre 2 et 16 personnes).

Le produit

Cils XXL

Revitalash transforme en 3 semaines vos cils : plus forts, plus épais, parfois plus foncés mais surtout plus longs, la régularité du traitement offre des résultats réels. Il suffit d'appliquer chaque soir, durant 21 jours, un trait de ce produit au ras des cils, pour voir leur pousse augmenter. Mis au point par un ophtalmologue, ce produit très connu aux USA reste encore confidentiel en France. Il est notamment vendu dans le département chez L'Atelier du sourcil, à Aix. www.revitalash.fr

Son prix : 70 € (3 mois de traitement).



Le jeu

Crise-Crash

C'est la crise ! Alors autant en rire ? Telle pourrait être la devise de ce nouveau jeu de plateau, lointaine copie du Monopoly, avec pour principale différence : il faut toujours payer ! Avec un peu de chance, les joueurs se fauillent entre les radars, les impôts et les krach boursiers. Même le commissariat et le tribunal s'y mettent et apportent leur lot de mauvaises nouvelles ! Seul le plus chanceux atteindra la case « parachute doré »... Un jeu vraiment drôle, qui démystifie la conjoncture. Prix : 49 €. www.crise-crash.com

