

SOUS LE SOLEIL

Photographie Greg Alexander
Directeur artistique Sébastien Vienne
Garde-robe Patuna couture
Mannequin Rahma Akli
Hair & make-up Elisabeth Godart
Merci à l'hôtel Tsuba, Paris
© Méphistophélès Productions

EXACTEMENT





VICOREZ

128



VICOREZ

129

FATH'S ESSENTIALS

C'est en 1946 que le célèbre couturier français Jacques Fath collabore avec le parfumeur Vincent Roubert pour donner naissance à deux parfums mythiques, Green Water et Iris Gris. À cette époque, Jacques Fath partage avec Dior le devant de la scène de la Haute Couture parisienne et incarne la joie de vivre.

Aujourd'hui la nouvelle collection Fath's Essentials signe la renaissance des parfums Jacques Fath. Cécile Zarokian, célèbre parfumeuse, a créé en collaboration avec la marque 4 lignes de parfums mixtes dont le mythique Green Water, réinterprété à cette occasion.

(DANS LES COULISSES DE LA CRÉATION, PAR CÉCILE ZAROKIAN)

« J'ai été très flattée et heureuse que les parfums Jacques Fath me proposent le projet de revisiter Green Water, mais j'étais aussi un peu soucieuse d'aborder une telle référence en parfumerie... Je me souviens de l'époque où j'étudiais ce grand classique - Green Water est l'un des précurseurs de la famille des Aromatiques agrestes et fut un grand succès à l'époque. J'ai donc échangé et travaillé en étroite collaboration avec la marque et aussi avec l'Osmothèque à Versailles : nous avons étudié la première version du parfum de 1946 et j'ai commencé à partir de cela. J'ai ensuite présenté mes essais à M. Jean Kerléo, parfumeur et fondateur de cette institution unique. Il m'a donné des détails supplémentaires sur le parfum original et son histoire. Ainsi, afin de préserver sa fraîcheur si distinctive, j'ai utilisé entre autres ingrédients, des quantités importantes de Néroli pour assurer un résultat qualitatif. »

VERS LE SUD

Des sensations ensoleillées et des ingrédients riches se mélangent pour former une composition harmonieuse. VERS LE SUD est une promenade dans la nature sauvage en Corse ou dans les collines verdoyantes de la Toscane, où flottent dans l'air des odeurs de feuilles de figuier, de bois secs craquants et d'embruns marins venant de la Méditerranée ...



PARFUM VERS LE SUD DE JACQUES FATH





VIGORE!

134



135

VIGORE!



Le petit encas préféré des vacanciers !



Quoi de mieux que de déguster un petit *Bánh Mi* (en Français, la baguette à la Vietnamienne), acheté dans l'un des nombreux stands à roulettes au bord de la mer de Chine ? En effet, ces petits stands font toute la particularité de ce petit bout Asiatique. Le *Street-Food* est un véritable art de vivre Vietnamien : chacun prépare sa cuisine pour vous faire déguster leurs petits plats entièrement faits maison. Mais les spécialités que vous retrouverez le plus aisément à chaque coin de rue sont les *Bánh Mi*. Ce délicieux mélange de farine de blé et de riz est le plus fréquemment composé de carottes râpées, de coriandre et de concombre, accompagnée d'une sauce au choix (sauce piquante, soja, Maggi ou mayonnaise). Il faut aussi savoir que la gastronomie Vietnamienne est le plus souvent épicée : c'est pourquoi il est conseillé de préciser un plat « non spicy » pour les moins fans. Vous pouvez bien-sûr choisir de le déguster tel quel de façon végétarienne ou bien y rajouter de petits morceaux de poulet ou encore de bœuf (viande favorite des Vietnamiens et cuisinée de moult façons). Pour un rendu exquis à petit prix (l'équivalent d'1 euro), vous pourrez déguster ce petit encas Vietnamien entre deux excursions touristiques !



Les « Pho bo » : LA soupe typiquement Vietnamienne :

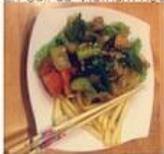
Nous connaissons tous les soupes pékinoises ou bornes soupes du pot-au-feu. Nous vous pré-« Pho bo ». De loin le plat le plus répandu de la à tous les coins de rue. Ce « Pho » est en fait nouilles de riz, des épices, de la viande « Bo » pandue sur le territoire mais vous pouvez aussi et vous pourrez le déguster avec son fidèle peine 2 euros ! Dans tout ça, n'oubliez pas aussi namienne étant très souvent confondue avec rattachée aux habitudes gustatives du pays du



encore les potages ainsi que les sentons cette fois-ci le fameux cuisine Vietnamienne, on trouve la soupe « Pho » un bouillon de bœuf dans lequel on retrouve des (qui signifie « porc » et est la viande la plus recherchée d'y mettre du poulet selon votre envie) accompagnement de salade pour l'équivalent d'à de goûter aux nems vietnamiens. La cuisine vietnamienne chinoise, elle reste tout de même bien sourire.

Pour le palais des plus aventuriers :

Maintenant que nous vous avons présenté les principales traditions culinaires « softs » du Vietnam, nous vous emmenons maintenant à l'aventure avec dans vos assiettes, du crocodile et du serpent... Eh oui, au Vietnam nous pouvons aussi être amenés à se retrouver nez à nez devant des locaux qui cuisinent devant nos yeux en pleine rue ou en se baladant dans l'un des nombreux marchés du pays : du crocodile et même du serpent ! Ces viandes sont aussi servies en restaurant pour un prix un peu plus élevé que les *Bánh Mi* ou les *Pho bo*. Malgré des appréhensions évidemment présentes, ces plats sont à déguster sans hésiter avec à la clé, une délicieuse surprise !



Quelques conseils pour bien manger au Vietnam :

- Évitez les rues touristiques. Les restaurants sont chers et pas forcément bons.
- Optez plutôt pour les restaurants de rue.
- Faites-vous recommander des restos et des endroits sympas à la réception de votre hôtel.
- Séjournez dans un quartier dans un quartier non touristique (vous serez surpris d'y trouver des vendeurs ambulants où que vous irez).
- Choisissez la carte des spécialités Vietnamiennes au restaurant. Les plats y sont les meilleurs, typiques et surtout à des prix plus qu'accessibles.
- N'oubliez pas de demander des plats non épicés pour les moins fans.
- Épluchez et lavez vous-même vos fruits et légumes par mesure d'hygiène.
- Et enfin, n'oubliez pas de faire un tour dans les typiques marchés flottants où vous pourrez savourer les nombreux fruits exotiques de l'Asie Vietnamienne.

Maintenant prêts pour bien goûter aux meilleurs délices du pays, vous avez désormais toutes les clés pour savourer le Vietnam avec toutes ces petites astuces du parfait voyageur !




LE TSUBA
HOTEL • PARIS

VOTRE NOUVELLE ADRESSE PARISIENNE

Élégant établissement parisien du 17ème arrondissement, Le Tsuba Hotel est à 7 minutes à pied des Champs-Élysées. Derrière sa superbe façade des années 1920, ce 4 étoiles contemporain compte 82 chambres et suites avec service personnalisé et wi-fi gratuit, un bar lounge, un spa et une salle de fitness.

LE TSUBA HOTEL
45 rue des Acacias
75017 Paris, France
Tél +33 (0)1 40 60 02 02
www.tsubahotel.com

