



• **DES BIJOUX DORÉS**

On aime la vision de la créatrice niçoise de BONANZA PARIS: selon elle, «un bijou est là pour être vu, non pour être caché ! La boîte à bijoux de ma grand-mère demeure ma principale inspiration. J'aime le côté vintage et "bourgeois" d'une parure... son côté massif avec des jeux de reliefs, de matières. Je puise souvent des idées à la nature ou l'architecture modernes.» Sa nouvelle collection, «Sous le soleil d'Ibiza», est comme une invitation à briller sous le soleil. On craque pour le bracelet (180 €) et le collier (215 €) en maille royale, ainsi que pour la cheville texturée (120 €).  
bonanzaparis.com

• **UNE BOUGIE DE SAISON**

On tamise ses soirées estivales grâce aux bougies de SOLEIL DE NUIT, conçues à Monaco et fabriquées à Grasse. Cire naturelle et mèche 100% coton diffusent des effluves inspirés des quatre saisons : «It's all about spring» (fleurs coupées et senteurs marines), «Like a summer night» (fleurs fraîches et agrumes), «Morning fall» (sous-bois vanille), «Winter of Morocco» (oriental épicé). Pour parfaire ce moment, une playlist accompagnera chaque modèle. 49 € la bougie de 180 g, 72 € celle de 500 g.  
soleilidenuit-bougie.com

• **UN BEAUTY SPOT**

On s'accorde une pause beauté à la parfumerie TRUPHÈME, où La Prairie ouvre une cabine de rituels dédiés à la marque. Les luxueux protocoles de soins Art of Beauty y sont dispensés par Houda. Et c'est une vraie cérémonie sensorielle sur mesure ! On choisit parmi quatre soins du visage : Skin Caviar et Pure Gold Radiance (lissant et raffermissant), Platinum Rare et White Caviar (illumine le teint), pour 60 ou 90 minutes de plaisir (de 200 à 500 €).  
59, rue d'Antibes, Cannes (06).  
Tél. : 04 93 39 05 16. trupheme.com

• **UNE TABLE DU MONDE**

On essaie le premier RESTAURANT LOUIS VUITTON de la presqu'île, au sein du White 1921 Hôtel, confié à Mary Sacko. Recettes globe-trotteuses entre l'Afrique et le Japon, c'est ce que promet ce jeune chef. Au déjeuner, il invite à découvrir l'ekiben — plateau-repas iconique des gares et trains nippons à 60 €. Le soir, place aux tapas et au service traditionnel à l'assiette : «osus "misonnaise" ou veggie tacos à l'aubergine, grillades de sériole ou de langouste, tajines servis dans des céramiques, accompagnés d'une salade de lentouil cru et mangue, de bananes plantains au piment doux fumé...»  
Place des Lices, Saint-Tropez (83). Tél. : 04 94 45 50 50.  
restaurantssainttropez.louisvuitton.com

**ET AUSSI...**

Fan de l'émblématique cinq étoiles niçois ? C'est désormais sur les galets de la prom, face à l'hôtel, que s'alignent les transats de la PLAGE DU NEGRESCO — avec service grand style sans chichi, cuisine supervisée par la cheffe Virginie Basselot, décor végétalisé créé par Hervé Frezzole. Carte : sandwichs au homard Homer Lobster (29 €), entrées à partager à partir de 15 €, poisson 45 €, 35 € le transat.  
37, promenade des Anglais, Nice (06). Tél. : 04 93 16 64 00.  
hotel-negresco-nice.com

**LE BUZZ DE LA SEMAINE**

BIJOUX, SENTEURS, SOINS ET SAVEURS DU SOLEIL, PAS DE DOUTE, LA CÔTE D'AZUR NOUS REÇOIT FAÇON GRAND STYLE !

PAR LAURENCE JACQUET



7 JUILLET 2022

**E L** Été!



**CHAMANE CHALLENGE**  
VOTRE SÉRIE BIEN-ÊTRE  
7 SEMAINES  
POUR SE RECONNECTER  
À LA NATURE ET À SOI

ÉTAPE 1 : MIEUX SE CONNAÎTRE  
AVEC FRÉDÉRIC LENOIR



CÔTE D'AZUR  
VACANCES  
100%  
FAMILLE

Alice Taglioni  
NOTRE COVER GIRL

HERDOMADAIRE 7 JUILLET 2022  
FRANCE MÉTROPOLITAINE - 2021 PRIX ASSOCIÉS  
ISS. 34 009 4 200 5 500 11 4320 101 34  
N° DE COP. 4204 DCMA 7 8 1004 5504  
TOM A - 2000 001 0000 0000 0000 0000  
CIE 18 0000 0000 0000 0000 0000

