

LE VIF weekend



**CHRISTOPHER
BAILEY**
RACONTE
BURBERRY

LOU DOILLON
« LES HOMMES
DE MA VIE »

PEETER PIHEL
LE BUZZ
CULINAIRE
DU MOMENT

MARC LEVY
SES BONNS PLANS
À NEW YORK

SPÉCIAL

HOMME

**LE MEILLEUR DE LA MODE,
POUR UN HIVER TRÈS STYLÉ**

SOMMAIRE

N° 37 du 14 septembre 2012

REPÉRÉ

7 ÉDITO

10 CHECK

- Shopping, design, ciné, livres, expos... toutes les news (p. 10)
- L'actu beauté (p. 28)

DÉCRYPTÉ

30 TENDANCES

Le vestiaire de l'Homme
automne-hiver 12-13

50 PORTRAIT

Patrick Pergament,
DG de Petit Bateau

52 RENCONTRE

Christopher Bailey,
le chevalier de Burberry

58 MODE

Le top des looks masculins
en quatre tableaux

66 IT GIRL

Lou Doillon et les mecs de sa vie

68 WEEKEND FASHION AWARD

Zoom sur Gioia Seghers et sa
collection Crystallized Halos



58

70 PARFUMS

Les nouvelles fragrances
envoûtées de Hollywood

74 FASHION

Les imprimés se déchaînent
pour une rentrée graphique

82 CITYTRIP

West Village, le New York
secret de Marc Levy

APPROUVÉ

88 DÉCOUVERTE

Peeter Pihel, le buzz culinaire
venu d'Estonie

97 GASTRONOMIE

- Juliette (p. 97)
- Au menu (p. 98)
- Eat-in (p. 99)
- Servi Minute (p. 101)

102 AUTO

104 HOROSCOPE

107 TEXTO

Talent, dérision, humour,
Paul Smith dévoile son univers

108 LE TRAIT

COUVERTURE: MANTEAU EN LAINE, HUGO BOSS
PULL ET PANTALON EN LAIN, PAUL SMITH
CHEMISE EN COTON, MARIN
SALABERRY À CAPUCHE EN COTON, GUINCHY
SOLAIRE EN ACETATE, KENZO
PHOTO: TAKAY



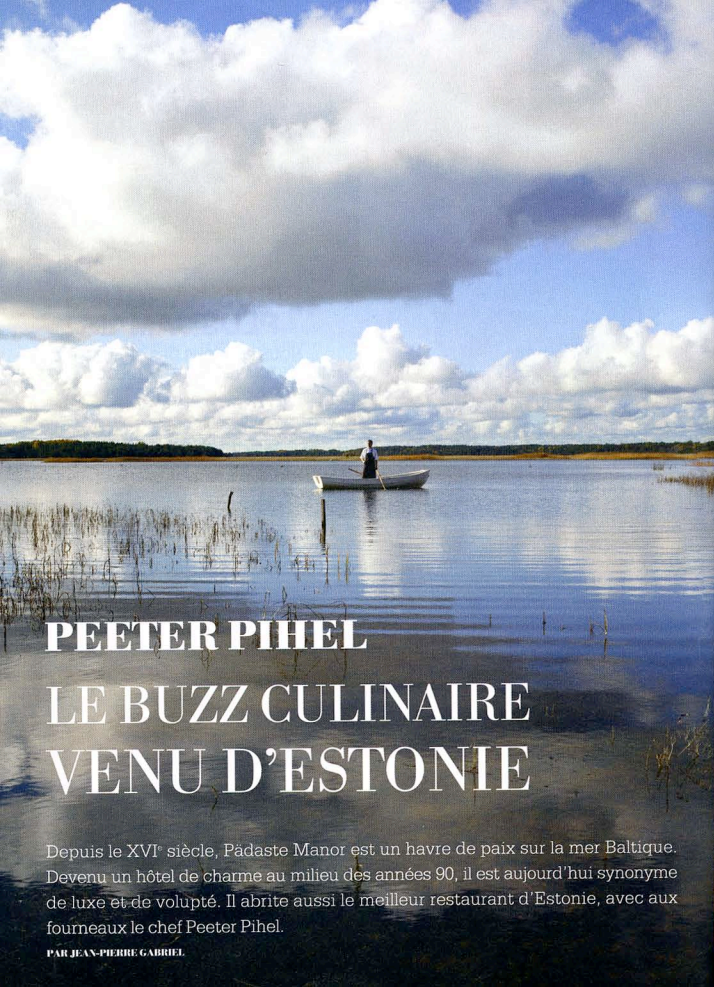
50

66



52

TOUT LE LIFESTYLE EN UN SEUL CLIC : WWW.LEVIFWEEKEND.BE



PEETER PIHEL LE BUZZ CULINAIRE VENU D'ESTONIE

Depuis le XVI^e siècle, Pädaste Manor est un havre de paix sur la mer Baltique. Devenu un hôtel de charme au milieu des années 90, il est aujourd'hui synonyme de luxe et de volupté. Il abrite aussi le meilleur restaurant d'Estonie, avec aux fourneaux le chef Peeter Pihel.

PAR JEAN-PIERRE GABRIEL



La cuisine de Peeter Pihel intègre des produits frais, souvent prélevés dans l'instant au jardin ou dans la nature. Ce qui n'empêche pas le chef d'employer tout au long de l'année des ingrédients qu'il a lui-même mis en conserve.





Les différentes techniques de conservation des aliments sont valorisées par le savoir-faire et la créativité de Peeter Pihel, que l'on voit ci-dessous en compagnie de son fournisseur de champignons sauvages.



PHOTOS: ADRIENNE GARNIER

Al'aéroport de Tallinn, le jeune préposé à l'agence de location de voitures explique que certains services ne sont pas assurés dans son pays. « Vous comprenez, nous sommes à peine plus d'un million d'habitants. » Pour être tout à fait exact, l'Estonie, bordée par la mer Baltique, ne compte que quelque 1 350 000 habitants pour une superficie d'environ 45 000 km², ce qui en fait un des États les moins peuplés d'Europe. Elle a deux frontières, l'une avec la Lituanie, l'autre avec la Russie et, surtout, compte 3 794 km de côtes sur la mer Baltique. On y dénombre 1 400 lacs et 1 500 îles, du simple rocher à Saaremaa, la plus vaste, qui, avec ses 2 714 km², est aussi la partie la plus avancée dans les eaux de la Baltique.

Depuis Tallinn, on atteint Saaremaa

en ferry. La traversée dure 25 minutes et il faut ensuite franchir la quinzaine de kilomètres de la route nationale 10 qui traverse l'île voisine de Muhu. C'est à Muhu, petit paradis de 198 km², qu'on trouve, dans une crique ensablée, le site de Pädaste. Chaque saison, des premiers verts du printemps à la neige abondante de l'hiver, est ici de toute beauté. L'automne offre une incroyable palette de couleurs alors que les nuages semblent accrochés juste au-dessus des têtes. Par ciel clair, la nuit, elle, scintille de millions d'étoiles.

Pädaste Manor, dont les origines remontent au XVI^e siècle, s'est mué en un hôtel de charme en 1997. Il abrite aussi un restaurant gastronomique, baptisé Alexander, et un spa. Le projet est né d'une rencontre improbable. D'un côté, Martin Breuer, homme d'affaires néerlandais, visionnaire et passionné par l'art de vivre. De ►

PÄDASTE CHUTNEY DE POMMES ET AIRELLES

900 g de pommes, coupées en dés, 100 g d'airelles, 125 g de vinaigre de cidre, 150 g de canneberges (cranberries) séchées, 100 g de sucre semoule, 100 g de sucre brun, 10 g d'ail émincé, 25 g de gingembre râpé, 1 g de muscade râpée, 4 g de baies de genévriers écrasées, 2 g de cannelle en poudre, 1 g de clou de girofle en poudre.

Mettre les pommes et les airelles dans une casserole avec la moitié de quantité de vinaigre de cidre.

Laisser bouillir, réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes soient à dents.

Ajouter le reste du vinaigre et tous les autres épices et ingrédients.

Laisser mijoter 10 à 15 min.

Conservé le chutney dans des bocaux.

Ci-dessous, une artistique composition associant chou blanc et carottes braisées avec des filets de canard séché.



PHOTOS : JEAN-FRÉDÉRIC GARNIER

l'autre Imre Sooäär, un Estonien émigré à Toronto, à la fin du régime soviétique, touche-à-tout, à la fois compositeur de musique, pilote d'avion, businessman et membre du Parlement estonien.

« Lorsque son pays a accédé à l'indépendance, confie Martin, Imre m'a invité à le découvrir pour quelques jours. Notre périple a abouti ici. Nous avons pique-niqué au bord de l'eau. C'était magnifique, mais l'endroit était ravagé. » Quelques années plus tard, en 1995, Imre, qui possède alors une maison de production artistique au Canada, apprend que le domaine est mis en vente : « J'ai tout de suite appelé Martin pour lui demander d'être mon partenaire, afin de créer cet hôtel de luxe, un cocon de raffinement unique dans un lieu hors du commun. »

Martin et Imre entreprennent les travaux pas à pas. Ils remettent d'abord le parc en état avant d'ouvrir quelques chambres, un restaurant et un spa dans une partie des anciennes dépendances. Mais dès le départ, ils se fixent un objectif inspiré par le terroir. « Il était clair pour nous que la nature, la culture et les traditions de l'île devraient jouer un rôle important,

tant pour la gastronomie que pour l'espace bien-être, souligne Martin. C'est ainsi que nous sommes devenus des pionniers de ce qui a été appelé la nouvelle cuisine estonienne. Nous sommes allés à contre-courant. Alors qu'en Estonie, l'ouverture au monde née de l'indépendance plaiderait pour un exotisme qui avait tant manqué durant la période soviétique, nous prônions le respect des saisons, des produits et des producteurs du coin. » Au milieu des années 90, l'approche relevait de l'utopie : le tissu rural était quasi totalement détruit, il y avait très peu de variétés disponibles et les denrées étaient standardisées. « Fort heureusement, nous pouvons à nouveau proposer de la bière de Muhi brassée maison, ce qui était interdit jusqu'ici. Nous servons aussi des œufs de ferme, ceux avec un jaune intense, bien que ce soit encore semi-illégal. Nous devons faire face aux règles d'hygiène dictées par l'industrie... » Ce parti pris est magistralement interprété par le chef Peeter Pihel. Il s'est constitué un réseau de fournisseurs locaux – comme son ramasseur de champignons qui les lui livre frais ou séchés – et il peut aussi s'appuyer sur une filière de fermiers bio. Une ►

GÂTEAU DU MATIN AUX AIRELLES

500 g d'airelles ou de lingonberries, 500 g de beurre, 250 g de sucre, 250 g de sucre brun, 10 œufs, 700 g de farine pâtissière, 25 g de baking powder, 5 g de sel, 3 zestes d'oranges.

Préchauffer le four à 180 °C. Tapiser le fond d'un moule à cake de 20 x 40 cm avec du papier sulfurisé. Avec un fouet électrique, fouetter les œufs, le sucre en poudre et le beurre, le tout à température ambiante, et cela dans un grand bol jusqu'à ce que le mélange soit épais et mousseux et le fouet laisse une trace de figure en huit. Mélanger la farine, le sel et la poudre à pâte.

Tamiser tous les ingrédients, plier délicatement la pâte afin qu'il n'y ait pas de grumeaux de farine. Verser le mélange dans le moule préparé et lisser la surface.

Prendre des airelles et saupoudrer sur la pâte.

Cuire au four pendant 10 minutes, puis réduire la température du four à 160 °C et cuire encore pendant 20-25 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce qu'il soit bien levé et doré.

Ci-dessous, une spécialité maison : des crackers aromatisés à la cendre d'algues. Page de droite, pour le dessert : une glace aux cynorhodons.



démarche qui fait bien entendu penser à celle de René Redzepi (Noma, à Copenhague), chef de file de la nouvelle cuisine scandinave.

« Début 2009, poursuit Martin, Peeter, Imre et moi, avons entrepris une expédition de dix jours sur la Baltique avec pour champ d'investigation la cuisine des îles : nous sommes passés par Åland, un archipel entre la Finlande et la Suède, Bornholm et Zealand, au Danemark, ainsi que Gotland et Öland, en Suède. Dans chacune d'elles, nous nous sommes concentrés sur un restaurant qui a à cœur de cuisiner localement. Muhu et Saaremaa ont toujours été plus proches des autres îles de la Baltique que du continent. »

Ayant glané de nombreuses informations sur les techniques culinaires et de conservation des aliments en hiver, les trois hommes, convaincus de la justesse de leur propos, s'attachent alors à accroître leur réseau de fournisseurs, valoriser la flore sauvage, développer une production de fruits et de légumes sur le site même de Pädaste Manor.

C'est notamment pour ces deux dernières raisons qu'a été engagée Anna-Lisa Piroja. Diplômée de l'école supérieure d'horticulture, elle assume à la fois l'entretien paysager du parc, les cultures au potager et dans les serres, et les récoltes sauvages, en ce compris les algues. Peeter les utilise dans ses recettes sous la forme de cendre pour aromatiser les crackers de l'apéritif, par exemple. « Ses demandes sont souvent spécifiques, pointe l'experte. Pour l'achillée, il souhaite de toutes jeunes feuilles. Il aime les fleurs, comme celle de la bourrache qu'il accommode jusqu'aux premières gelées. Il apprécie aussi les cynorhodons, les fruits de l'églantier, qu'on trouve partout dans nos campagnes. La trentaine à peine entamée, Peeter a été sacré meilleur cuisinier d'Estonie. Sa signature repose à l'évidence sur la saison. Elle intègre des produits frais, souvent prélevés dans l'instant au jardin ou dans la nature. Ce qui n'empêche pas le chef d'employer tout au long de l'année des ingrédients qu'il lui-même mis en conserve. ►

SOUPE DE POTIRON RÔTI

750 g potiron, pelé, coupé en morceaux, 5 grosses pommes, pelées, coupées en morceaux, 3 échalotes, émincées en tranches, 4 à 5 gousses d'ail, pelées et tranchées, 4 à 5 cuillères à soupe d'huile vierge de colza, 1 c à soupe de vinaigre de cidre, 60 cl de bouillon de légumes, poivre noir, sel, 2 c à soupe de crème double.

Chauffer l'huile dans une casserole. Lorsqu'elle est chaude, commencer à ajouter le potiron, les pommes, les échalotes et l'ail. Baisser la température et faire suer le potiron environ 20-30 min à feu doux. Ajouter le bouillon de légumes bouillant et mixer jusqu'à ce que la soupe devienne lisse.

Assaisonner avec sel et poivre, et vinaigre de cidre. Ajouter de la crème (facultatif). Servir avec des copeaux de fromage de chèvre affiné, des graines de potiron grillées et des tranches d'œuf ou de jambon séchées.

comme les jeunes pousses de thuya ou d'épicéa, les fruits de l'épine-vinette, les fleurs de pissenlit ainsi que des petites pommes sauvages et acides. Parmi les moyens de conservation prisés par Peeter, la classique marinade scandinave, dite 1/2/3 (1 volume de sucre, 2 de vinaigre et 3 d'eau), est le plus courant, mais il recourt aussi aux sirops de sucre et à la vodka. Les techniques de séchage, elles, sont mises en œuvre pour les viandes et gibiers, notamment, et pour confectionner le jambon de renne. Quant aux marinades aigres-douces, elles servent à la préparation des poissons, de la famille du hareng ou du sprat, essentiellement.

« Nos hôtes sont souvent surpris par la faible proportion de plats de poisson que nous proposons, embraie le chef. La raison est simple : la pêche locale est sporadique et la Baltique est ici peu poissonneuse. Acheminer des poissons

ou des coquillages depuis le nord de la Norvège, une des meilleures zones de pêche, nécessiterait trop de temps. » Plutôt que de céder à la facilité avec des produits et des accords standardisés ou déjà vus, Peeter sonde le patrimoine à sa disposition, depuis les fruits de l'argousier et du rosier sauvage, jusqu'à l'agneau ou les fromages des îles de la Baltique. Sa personnalité s'affirme entre autres dans sa manière d'apporter la légèreté au plat en travaillant l'amertume, par notes plus ou moins appuyées. Quant à l'acidité, et donc la fraîcheur, elle se déploie dans les marinades de végétaux.

Et si l'on passait à la pratique ? Dans son répertoire gourmand, Peeter Pihel a choisi trois recettes faciles à faire (en pages 90, 92 et 94), dont un savoureux gâteau du matin aux aïreilles. À vous maintenant de mettre la main à la pâte ! ■

Carnet d'adresses en page 106.

CUIR N°1

SOUPE CUIR CENTER INTERNATIONAL

LES GRANDS CRUS DU CUIR 2012

JUSQU'AU 29 OCTOBRE

2850 €**

Crédit 6% TAEG

Montant du crédit : 180 €

Credit 6% TAEG en 30 mois

nappe d'angle relaxation 5 places Viaggio L1 300 x 1.730 x H.74 x P.105 cm : 2 850 € au lieu de 4 120 €, prix de lancement TTC maximum conseillé, hors livraison (tarifs affichés en magasin), valable jusqu'au 28/02/13, r de acheteur du Brésil, fleur corrigée pigmentée graine l'épaisseur 1,3/1,5 mm. 22 coloris. Structure bois massif et panneaux de particules. Assises mousses polyuréthane HR d.30 à 5.9 X.P. Dossier fibre polyester. version sangliers élastiques. Confort souple ou ferme.

Offre valable du 01/09 au 29/10/12. Vente à tempérament à durée déterminée et variable selon le montant. Sous réserve d'acceptation de votre dossier de crédit par Ray Way Personal Finance S.A., prêteur. Boulevard 1. 1100 Bruxelles. Intermédiaire de crédit : Espace Cuir Benelux S.A., Chaussee de Waterloo 1405, 1180 Bruxelles et de Gosselies : Société Cuir Prestige S.A., av. du Prince de Jean, 26, 4641 Gosselies. Taux Annuel effectif Global : 6%. Exemple : pour un achat de 2850 €, acompte de 850 €, montant à financer à crédit : 2000 € en 20 mensualités de 100 €, soit un montant total de 2800 €.

BRUXELLES - WATERLOO
Chaussee de Bruxelles 38 - Tél. 02 354 56 91

CHARLEROI - City Nord
6041 Gosselies 38 - Tél. 071 37 01 45

Magasins ouverts de 10 à 19 heures, y compris le dimanche. Fermés le mardi.