

# PARIS MATCH

## ISRAËL TROIS FRANÇAIS LIBÉRÉS REPORTAGE

# FLORENT PAGNY

### « UN NOUVEAU CHAPITRE DE MA VIE COMMENCE »

Sa maladie, ses espoirs, ses projets  
NOTRE GRAND ENTRETIEN

**MISS FRANCE**  
SOUS LES SUNLIGHTS  
DES TROPIQUES

**JAKARTA**  
PREMIÈRE CAPITALE  
CONDAMNÉE PAR  
LA MONTÉE DES EAUX

www.parismatch.com

M 02533 - 3891 - F: 3,50 €



À Comporta au Portugal,  
fin novembre.

K. Pagny®

DU 30 NOVEMBRE AU 6 DÉCEMBRE 2023. FRANCE MÉTROPOLITAINE: 3,50 € / AND: 3,90 € / BEL: 3,70 € / CAN: 9,95 \$CAN / CH: 6 CHF / D: 5,60 € / DOM: 4,90 € / ESP: 4,60 € / GR: 5,50 € / IRL: 4,60 € / ITA: 3,70 € / LUX: 4,60 € / MAR: 47 MAD / MC: 4,150 XFF / MS: 4,60 XFF / NL: 5,90 € / POLY: 1200 XPF / PORT: 4,60 € / TUR: 8 TRY. PHOTO: AEL PABRY

**Fini les diktats !  
Osez les serviettes  
brodées sur une nappe  
imprimée, avec  
des verres dépareillés**



1. Bougeoir Elonia, Waww La Table, 76 €.
2. Sorbet parfum Solstice à la carotte bio lacto fermentée et safran pour accompagner des fruits de mer ou un plateau de fromages, le pot de 490 ml, Glazed, 13,90 €.
3. Verre en cristal peint à la main, gamme Wisteria, Tiffany, prix sur demande.
4. Coupelle pavot en verre soufflé, La Romaine Éditions, 95 €. 5. Assiette plate, bol et verre à vin blanc en porcelaine et cristal peint, gamme Wisteria, Tiffany, 230 €, 210 € et 420 €. 6. Verre à eau confectionné à la main et soufflé à la bouche à Murano, gamme Twist, vendu par set de 4 coloris, 33 cl, Louis Vuitton, 785 €. 7. Gobelet à espresso en cristal, gamme Apollo, 8 cl, Saint-Louis, 110 €.
8. Nappe en coton imprimé vichy, Bonsoirs, à partir de 95 €. 9. Chandeller vintage, à partir de 95 €. 10. Robe en satin, Tory Burch, 1 800 €.
11. Bague Aya, saphir rose pastel, 0,87 carat, Avani, 1 480 €.

la coque, il séduit les Américains ; les Anglais affectionnent les œufs Bénédicte ou l'œuf Victoria retravaillé avec leurs muffins croustillants et un carpaccio de truffe en lieu et place de la mayonnaise. Des accords étonnants, l'excellence bleu, blanc, rouge et la saisonnalité, de quoi plaire à toutes les fines bouches. Alice Bureau du Conservatoire des Hémisphères nous conseille trois thés rares pour un cérémonial audacieux : « l'Ambroisie, un thé vert et blanc relevé par des quartiers d'oranges, amandes et cannelle pour ouvrir l'appétit. Pour conjuguer avec le salé, le Smoky lion, originaire des îles Malawi – il pousse à côté d'un volcan qui lui donne son côté fumé – et, pour terminer, une infusion avec des propriétés relaxantes. »

Pour le décor, ce moment de convivialité est aussi l'occasion de s'amuser à mélanger les genres, confirme Pierre Sauvage, à la tête

de la griffe Casa Lopez. « C'est extrêmement créatif de dresser une table. En France nous avons la chance d'avoir les meilleurs orfèvres de l'art de vivre, des cristalliers, des porcelainiers incroyables, du très beau linge de maison. Cette excellence et ces savoir-faire sont un pan de notre culture. Fini, les règles didactiques, plus personne ne s'offusquera si vous plongez une cuillère à fraise dans une mousse au chocolat. Serviettes de table brodées sur une nappe imprimée, verres dépareillés : une grande liberté règne. Plus on essaye, plus on ose, car il n'y a pas vraiment de mauvaise option ni de faute de goût. » N'en déplaise aux chantes de l'étiquette, en 2023, comme sur les podiums, c'est la fin du total look et des styles imposés. L'art de la table et la mode se sont d'ailleurs beaucoup rapprochés : les grandes maisons de luxe comme Dior ou Louis Vuitton [SUITE PAGE 142]