

ELLE

ELLE.RS

SRIJHA 2016EN
CENA 3,99 € / 1,30
DOSNA I HEBE 100% VANA 0 KM
APRIL 2016.
GODINA XIII

FENOMEN
KAKO BITI
SREČAN NA
POSLU

GIVENCHY
VEČNI
ŽIVOT
MODNOG
MAGA

cover star
SEVERINA

JESU LI
SUPERMODELI
*zaista
nezamenljivi*

ULTIMATE
FASHION

ISSN 1452-0095 156



9 771452 090024

ELLE LIFESTYLE



Foto: press

ELLE TIP:

U potrazi za lepim, trebalo bi svatiti i u kuhinju te isprobati recepte velikih svetskih genija poput Hemingwaya, Fride Kablo i Salsadona Dalija.

MIRIS PROVANSE

Život je putovanje, a one koji zaista imaju sreće put će dovesti na parisku adresu 86 Champs, koju mnogi smatraju esencijom francuskog načina uživanja

ESENCIJA SLATKOG ŽIVOTA

Prostorno remek-delo 86 Champs diše u ritmu Pariza, negde između impresionizma i KUBIZMA i sofisticirano poziva na ples - piše Marijana MILENKOVIĆ o novom konceptu uživanja u poslasticama brenda Pierre Hermé i parfemima L'OCCITANE



Šta se dobije kada se na neodoljiv francuski način pomešaju najlepší mirisi iz prirode i najbajkovitiji ukusi kreirani s ljubavlju? Esencija slatkog života utkana u savršeno prostorno umetničko delo koje diše u ritmu Pariza, živi negde između impresionizma i kubizma i sofisticirano poziva na ples u slatku budućnost prepunu emocija. Iza jednostavnog imena *86 Champs* koje označava ulicu i broj u srcu Pariza krije se potpuno novi koncept uživanja u savršenim poslasticama čuvenog brenda Pierre Hermé uz jedinstvene mirisne note L'Occitane, jedne od najpoznatijih kuća prirodne kozmetike koja u sebi nosi duh Mediterana. Šarmantni Francuz, Pierre Hermé, naslednik četiri generacije duge porodične tradicije u svetu peciva sa 14 godina došao je iz gradića Kolmar na severoistoku Francuske u

Pariz, gde je počeo da uči poslastičarski zanat od čuvenog Gastona Lenôtre, poznatijeg kao Picasso u svetu poslastica jer su njegovi kolači bili u isto vreme i savršeno ukusni i perfektno stilizovani. Od samog početka karijere Pierova osnovna ideja bila je čisto uživanje u savršenstvu ukusa, boja i oblika pa je, malo-pomalo, kreirao svoj jedinstven svet poslastica u kome se prepliću najmaštovitiji ukusi, boje i oblici dizajnirajući kolače kao senzacije kojima je započeo revoluciju u tradicionalnom shvatanju francuskih poslastica! Poslastičar avangarde i mađioničar u svetu ukusa koji je od tradicionalnog francuskog kolača *macaron* napravio umetnost kolekcije svojih peciva, kolača i čokolada prodaje u luksuznim butik-prodavnicama koji stoje rame uz rame sa buticima najvećih modnih kuća. Prepoznatljiv enterijer prodavnica koji odiše svede-



nim francuskim luksuzom, perfektnim koloritom i detaljima, 2015. godine „uselio“ se na poslednji sprat predivnog objekta House of Dior u Seoul u kao *Café Dior by Pierre Hermé*.

L'Occitane en Provence nastao je davne 1976. godine kada je Olivier Baussan parnom destilacijom pravo prirodna etarska ulja od mešavine divljeg ruzmarina i lavande koje je prodavao na lokalnoj pijaci u Provansu. Osnovna ideja ovog 23-godišnjaka bila je da napravi prirodnu kozmetiku koja će na tradicionalan način slaviti i čuvati bogato nasleđe njegove rodne Provanse. Kolekciju je nazvao po ženama Occitanije, srednjovekovne oblasti koja je zauzimala jug Francuske, severoistočnu Španiju i severnu Italiju. Inspirisan mirisnim travama Mediterana i lepptom pejzaža osnovao je brend koji danas ima svoje prodavnice u preko 90 zemalja sveta i prepoznatljiv je po najfinijoj prirodnoj kozmetici i parfemima koji se proizvode na modernizovan, ali tradicionalan način.

Savršen prostorni miks dva francuska brenda koji dele istu strast prema neprolaznim vrednostima i lepoti tradicije prostire se na oko 1.000 m² i predstavlja pravo prostorno remek-delo! Ideja o zajedničkom butiku poslastica i parfema rodila se 2016. godine nakon uspeha eksperimentalne



L'Occitane en Provence nastao je davne 1976. godine kada je Olivier Baussan parnom destilacijom pravo prirodna etarska ulja od mešavine divljeg ruzmarina i lavande

L'Occitane kolekcije mirisa koja je kreirao Pierre Hermé u originalnim bočicama koje je dizajnirao lično Olivier Baussan.

Dizajner enterijera potpisuje Laura Gonzalez koja je prvenstveno želela da stvori prefinjen ambijent gde predmeti, mirisi i ukusi kreiraju ekspresivnu osmozu između dva sveta, inspirisanu koloritom sa slika Paula Cezanna, sa dominantnim zelenim i plavim akcentima koji se smeњуju na nežnim pastelnim pozadinama. Predivne teksture prirodnog drveta ističu detalje u zagasitozlatnog boji i uz prefinjen ručno izraden keramički mozaik u mlečnobe- loj nijansi čine da celokupan ambijent odiše raskošnom organskom elegancijom.

„Želeo sam da spojim pojam poslastičarnica i proces izrade poslastica u samom restoranu. Za mene je 86 Champs bila prilika da stvorimo neočekivani dijalog koji se zasniva na zajedničkim vrednostima i tehnikama, ali da u isto vreme podelimo taj trenutak u životu.“



„Niko ne može tako dobro da pomeša ukuse kao Pierre Hermé.“
(Adrien Griger, direktor razvoja L'Occitane za NY Times)

Ambijentalna celina bašte restorana na pravi način pokazuje sublimaciju dva sveta, okružena prelepim zelenilom u okviru koga se nalazi i

(Pierre Hermé za NY Times)

Arhitektonski prostor osmišljen je kao jedinstvena celina gde se različiti sadržaji prelivaju iz jednog u drugi uvodeći posetioca u gastronomsko-mirisni eksperiment. U centru prostora nalazi se desert bar koji je naglašen predivnom svetlećom instalacijom od 1.000 balona od duvanog stakla koji nežnim svetlom difuzno obasipaju ceo prostor kreirajući neodoljivo prijatnu atmosferu. Macaron bar zauzima najistaknutiju poziciju sa impresivnih 22 ukusa ovog tradicionalnog francuskog slatkiša po kome je Pierre Hermé planetarno poznat. Specijalno za 86 Champs kreirana su tri nova ukusa koji predstavljaju reinterpretaciju mirisa koje je Pierre Hermé 2015. godine kreirao za L'Occitane: Miel, Immortelle & Mandarine, Jasmin, Néroli & Immortelle i Pamplemousse & Rhubarbe. Geometrijski patern na šanku, barske stolice obučene u pliš i raskošan šank u mermeru predstavljaju pozornicu na kojoj vrhunski majstori iz Hermé tima pred publikom prave raznovrsne čokoladne specijalitete.

Kafe restoran obeležen je predivnim koloritom moderne freske koja svojim tonovima podseća na fasade Provanse. Otvoreni koncept bara, zlato u kombinaciji sa staklenim policama naglašen je svetlećim kuglama koje se kriju iza brižno odabranih flaša najfinijih pića. Savršen sklad boja, materijala i detalja dizajniran je kao mešavina vanvremenog francuskog stila i neprolazne lepote prirode. Kako bi ceo koncept bio kompletan, gospodin Hermé osmislio je meni od 16 originalnih umetničkih verzija ovog gorkog napitka kako bi ukus bio savršeno usklađen sa poslasticama.



kao kontinualni niz predивно dizajniranih štandova koji su raspoređeni tako da ne narušavaju prirodan tok ambijenta, već pozivaju na mirisno putovanje. Zlatni postamenti sa kamenom pločom i tankim policama postavljeni su ispred polukružno završenih niša u zidu u kojima se nalazi po jedno drvo sa pastelno neonskim slovima ispisanim nazivom primarnog sastojka.

Kako bi doživljaj bio potpun, na jednom mestu može se naučiti ponešto o destilaciji, mogu se isprobati svi L'Occitane kozmetički proizvodi i dobiti najsvežije informacije o inicijativama održivog razvoja biljaka za koje se kompanija zalaže u Provansi, na Korzici i Burkinu Faso.

Nova najsajnija tačka avenije Champs-Élysées, 86 Champs, postala je omiljeno mesto koje u prostornoj interpretaciji suštinski povezuje dva esencijalna sastojka same suštine francuskog životnog stila - ukusnu hranu i najfinije parfeme! *Joie de vivre!*