

SPA D'HIVER

L'hiver est la saison idéale pour penser à réchauffer son intérieur. Ceux qui désirent opter pour un art de vivre oriental ou scandinave découvriront chez Clair Azur des nouveautés aussi design que techniques pour goûter à la chaleur des hammams ou saunas. Le spa sauna en épicéa finlandais permet de se détendre à plusieurs (à partir de 5553 €), les spas à jet en mosaïque sont déclinés dans toutes les palettes de bleu, du plus clair au plus intense mixé avec du noir. Notre coup de cœur ? Le hammam « Ovation » en émaux de Briare (14.125 €).

WINTER SPA Winter is the ideal season in which to think about warming up your home. At Clair Azur, those who opt for an oriental or Scandinavian life-style will discover new proposals, both visually pleasing and technical, to bask in the warmth of hammams or saunas. The sauna spa made of Finnish spruce invites you to relax with friends (from 5,553 €) while mosaic jet spas come in all shades of blue, from the palest to the most intense, mixed with black. Our favourite ? The "Ovation" hammam made of Briare enamel (14,125 €).

1170 route de Nice, Espace Laporte, Antibes (04 92 90 69 10),

**STAR-RATED KITCHENS**

ECHR, a design studio founded by Serge Hairabetian, specializes in the creation of top-notch professional kitchens. It has just designed the one in the new restaurant opened by Anne-Sophie Pic in Paris and that of L'Odyssee, the latest Joël Robuchon restaurant to open in April at the Métropole in Monaco. The specialist for open kitchens, ECHR has lavished special care on its most recent offering ! Glass and white epoxy set off work surfaces in synthesized stone, creating a harmonious and eco-friendly ambience : energy consumption is controlled at every point. Another exploit : all the technical features are virtually invisible so that the client can participate in the preparation process from cooking to finishing touches, without any visual distractions. ■

CUISINE ÉTOILÉE

SAINT-LAURENT-DU-VAR ECHR, bureau d'études fondé par le designer Serge Hairabetian s'est spécialisé dans la conception de cuisines professionnelles d'exception. ECHR vient de réaliser la cuisine du nouveau restaurant d'Anne-Sophie Pic à Paris et celle de l'Odyssee, le dernier restaurant de Joël Robuchon qui ouvrira en avril au Métropole à Monaco. Spécialiste des cuisines ouvertes, ECHR a apporté à sa dernière conception, un soin extrême ! Verre et époxy blanc répondent ainsi aux plans de travail en pierre de synthèse, créant une harmonie lifestyle et écoconçue : la consommation d'énergie est maîtrisée à chaque poste. Autre prouesse : l'ensemble des éléments techniques sont peu visibles afin que le client puisse participer à l'acheminement des mets, depuis la cuisson jusqu'à la finition, sans nuisance visuelle. www.echr.fr

**YLANG IN GOLD**

Nouveau-né de M.Micallef, « Ylang in Gold » se présente dans un flacon mixant minimalisme et détails luxueux. Entièrement décoré à la main, il abrite un jus fleuri gourmand enrichi de poudre d'or.

FOR PURISTS

The last-born from M.Micallef, "Ylang in Gold" comes in a flacon blending minimalism and luxurious details. Entirely decorated by hand, it contains a heady, flowery fragrance enriched with gold powder.

Parfumerie M.Micallef rue d'Antibes et désormais aux Galeries Lafayette, Cannes.

