

LE FIGARO MAGAZINE

ÉCONOMIE, CULTURE, FAMILLE, SANTÉ...

CE QU'IL FAUT CHANGER

Les leçons de la pandémie par

NICOLAS BAYEREC, MICHEL ONFRAY, FREDÉRIC SALZMANN, BARBARA LETTEYRE,
ANNE-SOPHIE PES, PHILIPPE JUVIN...



RENCONTREUNARCHI.COM - DESIGNPARTICULIER



À gauche, une réalisation signée d'un architecte affilié à la plateforme rencontreunarchi.com. Lancée il y a un an et demi, la start-up Designer Particulier (ci-contre) accompagne des particuliers dans leurs projets de meubles sur mesure.

REPENSER SA DÉCO AVANT UN NOUVEAU DÉPART

ALYETTE DEBRAY-MAUDUY
adebray@lefigaro.fr

Dès le 16 mars, nombreux sont ceux qui ont commencé leur quarantaine par un grand nettoyage de printemps. Cinq semaines plus tard, nous rêvons maintenant de réinventer notre intérieur. Oppressés par l'accumulation de meubles, obsédés par le canapé défraîchi que nous souhaitons changer depuis des années, excédés par cette lampe dont la lumière nous aveugle tous les soirs ou cette table basse totalement démodée. L'envie de tout changer, de redémarrer sur de nouvelles bases nous dérange. Peut-être avons-nous besoin d'un peu d'aide ? L'architecte d'intérieur Elliott Barnes - formé chez André Putman, dont l'agence Einteriors réalise aujourd'hui des appartements pour des particuliers mais aussi des hôtels et des boutiques - prône la théorie de l'architecture minimaliste et dépeignée de l'Allemand Mies van der Rohe : *less is more*. « Faire plus avec moins et utiliser ce que nous avons sous la main, c'est la bonne idée du moment, explique-t-il. Pour cela, il faut faire preuve d'imagination et d'improvisation. Il n'y a pas de limites pour trouver son confort visuel et mental ». Son défi : Que pouvons-nous faire sans sortir et

CES DERNIÈRES SEMAINES NOUS ONT OUVERT LES YEUX SUR LES PETITS DÉFAUTS DE NOS INTÉRIEURS. ET SI LA FIN DU CONFINEMENT ÉTAIT L'OCCASION DE RÉAMÉNAGER SON CHEZ-SOI ? NOS CONSEILS.

sans acheter ? « Commencez par alléger votre intérieur au maximum, sans hésiter à vous séparer d'objets ou de meubles. Pour vous y aider, demandez-vous s'ils sont bien utiles, essentiels. C'est peut-être l'occasion de leur donner une seconde vie, en les offrant, par exemple, à des associations ». De la même manière, osez changer vos tableaux de place. Sélectionner aussi de belles photos dans des magazines pour en faire un collage à mettre dans un cadre inutilisé ou bricoler un totem avec des livres pour fabriquer une table d'appoint. « L'opportunité aussi d'alléger vos bibliothèques, ajoute-t-il. Ces petits gestes simples peuvent faire la différence et donner naturellement un sentiment de renouveau. Toutes les idées sont bonnes à prendre. Les coussins qui trônent sur le lit peuvent être rapatriés dans le salon, sur le canapé, ou éparpillés par terre pour se créer un nouvel espace de repos. Même chose avec les lampes que l'on peut poser au sol pour changer d'ambiance. »

Réaliser le meuble de ses rêves

Si ces petits aménagements modifient votre quotidien d'un claquement de doigts, ou presque, d'autres préféreront profiter de cette dernière ligne droite pour un rafraîchissement plus poussé de leur intérieur, à mettre en route très vite. Aujourd'hui plusieurs plate-

500 €
budget moyen annuel
des ménages dans les articles de décoration
(Etude Xerfi-Percepta 2018)

87%
des Français
accordent de l'importance
à la décoration d'intérieur
(Etude Omnibus 2019)

formes proposent des rendez-vous en visioconférence avec des architectes d'intérieur, des décorateurs... Sur rencontreunarchi.com, le rendez-vous d'une heure avec un des 400 spécialistes du site est facturé 25 €. Comment ça marche ? « Il suffit d'envoyer des photos de son appartement, éventuellement un plan griffonné à la main et nous vous proposerons trois profils de spécialistes correspondant à votre projet, votre budget et votre région, précise Benjamin Lazimi, le cofondateur de cette start-up. Force est de constater que depuis un mois et demi, le nombre de demandes a considérablement augmenté. Nous organisons en moyenne six à sept rendez-vous par jour. » Après celui-ci, vous recevrez, en moins d'une semaine, un devis accompagné d'une planche d'ambiance. « Il faut compter un minimum de 500 euros pour redécorer un petit appartement », conclut Benjamin Lazimi. Sur archidvisor.com, le premier rendez-vous en vidéo ou au téléphone est gratuit et proposé avec trois archi-

tectes. L'idéal pour sélectionner ensuite la proposition la plus intéressante.

Tout aussi séduisante, la perspective d'imaginer et de faire réaliser le meuble de ses rêves. Si vous vous offrez cette table basse en forme de haricot, ce bureau à glisser dans un espace exigü, ce buffet fonctionnel mais discret dont vous aviez depuis longtemps l'idée en tête mais que vous n'avez jamais trouvé en boutique. Lancée il y a un an et demi par deux professionnels du design, Christophe Gernigon et Benoît Loux, la start-up Designer Particulier vous accompagne dans la réalisation de ce prototype. Première étape : « Envoyer un croquis de son meuble, un cliché de magazine qui vous aurait inspiré, une photo de l'endroit qui lui est destiné, les dimensions de cet espace et nous vous mettrons en relation avec un artisan designer (menuisier, forgeron...), correspondant à votre budget », explique Christophe Gernigon. Côté délai, il faut compter de quinze jours à trois semaines pour valider le projet puis un minimum d'un mois avant d'être livré. L'originalité de Designer Particulier, c'est aussi de proposer la fabrication « en série » puis la commercialisation de votre création sur laquelle vous toucherez des royalties allant de 1 à 5 % de son prix de vente. Astucieux pour amortir votre investissement. ■

LE VELOUTÉ DE MESCLUN ET MENTHE D'ARMAND ARNAL

· LA RECETTE DU CHEF · CHAQUE JOUR, UN GRAND CUISINIER OU PÂTISSIER NOUS CONFIE LES SECRETS D'UN PLAT RÉCONFORTANT.

ALICE BOSIO @alicebosio

« Au printemps, les salades poussent partout ! Mais les plus fragiles d'entre elles se fatiguent rapidement dans le réfrigérateur ou le garde-manger : je vous propose donc une recette anti-gaspi pour les recycler. Ce plat, je le réalise quasiment chaque jour depuis mon arrivée au restaurant La Chassagnette, à Arles, en 2006, avec les aromates de notre jardin potager mélangés à des herbes sauvages et des salades amères. La texture et la couleur du velouté restent les mêmes toute l'année, mais l'amertume change en fonction des saisons. L'été, je le sers froid, l'hiver, chaud. Au printemps, il est minéral, l'hiver il est corsé et tendu. C'est une recette vivante, toujours la même mais jamais la même !

Équeutez, lavez et essorez la menthe. Après avoir retiré les grosses tiges, lavez les feuilles de mesclun. Faites bouillir dans une casserole les deux litres de bouillon de légumes. Épluchez et émincez finement l'oignon nouveau. Dans une seconde



casserole, faites-le suer sans coloration dans un filet d'huile d'olive. Lorsqu'il est bien fondant, ajoutez la salade, assaisonnez de fleur de sel et versez dessus le bouillon très chaud. Portez à ébullition et cuisez durant 3 minutes. Hors du feu, ajoutez la menthe, mélangez et laissez infuser une minute. Mixez avec une girafe, passez dans un chinois étamine et refroidissez rapidement sur glace pour fixer la chlorophylle. Servez-le, froid ou chaud, agrémenté d'un filet d'huile d'olive et de chèvre frais (facultatif).

■ INGRÉDIENTS, pour 4-6 personnes : 2 litres de bouillon de légumes, 500 g de mesclun, une demi-botte de menthe, 10 cl d'huile d'olive, 1 oignon nouveau, sel, poivre, chèvre frais (facultatif). ARMAND ARNAL

Veillez à bien réaliser les étapes à chaud avant de refroidir la soupe, il est ainsi fondamental que le bouillon soit très chaud. Évitez de créer de la coloration : restez devant la casserole pendant la cuisson et mélangez très régulièrement. Si vous n'avez pas de menthe, utilisez du persil plat, de l'estragon ou d'autres herbes fraîches. Quant à la salade, je suggère du mesclun, mais prenez ce que vous avez et ce que vous aimez : roquette, moutarde, épinards, blette... C'est la technique qui compte ici plus que les ingrédients. L'idéal est de faire votre bouillon maison, mais si vous n'avez pas ce qu'il faut, vous pouvez le remplacer par une infusion d'herbes sèches (thym, romarin, bouquet garni) - faites bouillir de l'eau puis laissez infuser les herbes 3-4 minutes, goûtez, et laissez-les plus longtemps si besoin. L'ajout, juste avant de servir, de petits chèvres frais, de brousse, de ricotta ou de yaourt donne de suite au plat une dimension réconfortante qui plaira aux enfants (les miens les premiers !). Pour le plaisir de la mâche, vous pouvez aussi ajouter de jeunes pousses de salade croquante et quelques petits pois crus (de petite taille). Avec ça, je suggère un vin blanc type chablis ou vignier, ou alors un rosé de Provence. ■

ZOOM

BACCHUS À LA MAISON

Idéal pour les barbecues en famille, ce bordeaux tout simple, direct, s'apprécie accompagné d'un pavé, d'un filet de bœuf grillé ou, encore mieux, avec un magret de canard rôti. Dominé par le merlot (87 %), il arbore une robe rouge foncé à reflets pourpres, embaume les fruits rouges et noirs, du préluce jusqu'à la bouche, ronde, gourmande et acidulée, aux tanins mûrs et bien intégrés. Il s'agit de la cuvée classique du château, propriété de la famille Schweitzer, dont le vignoble trouve ses origines en 1464.



VALÉRIE FAUST
Château Bourdieu 2018, blaye-côtes-de-bordeaux, rouge 6,50 € (Auchan, Carrefour).