

# L'OFFICIEL

LEVANT

N° 59  
Octobre 2015

DE LA COUTURE ET DE LA MODE DE PARIS

BEYROUTH

*Le goût  
du Luxe*

*Haute fourrure  
Nouvelles longueurs  
Pure couture  
Tendance gothique*

AYAH TABARI

HALA SALEM ACHILLAS

JEAN-PIERRE ROC-ROUSSAY

DESTINATION  
BEIT DOUMA

**AÏSHI, 25 ANS DÉJÀ**

MARTHE WIGGERS EN FENDI  
[www.lofficielmode.com](http://www.lofficielmode.com)

L 15003 - 999 - F: 1,00 € - RD







## TOUCHER LE POMPON

*Le béret de marin, qui n'a pas tout-à-fait la forme d'un béret classique, s'appelle un bachi. Il est surmonté d'un pompon rouge et la légende veut que si l'on touche ce pompon de l'index gauche sans que le marin qui le porte s'en rende compte, on est assuré de 24h de chance. Le joaillier Tabbah a dû, lui en touchant des centaines, de pompons, son iconique bijou Béret ayant atteint allègrement sa trentième année avec le même succès. Pour cette maison joaillière qui a prospéré entre Beyrouth et Monte Carlo, deux villes maritimes où la navigation fait partie du quotidien, le symbole du bachi s'imposait comme une évidence. En guise de pompon, le béret s'orne chez Tabbah d'un diamant en son centre et se décline dans sa nouvelle version épurée, en or rose, blanc ou jaune.*

*Comble du luxe, dans sa version « Icon Edition », il est entièrement pavé d'un grand feu de diamants, 112 pierres de 1,49ct. F.A.D.*

Tabbah, rue Allenby, Centre-Ville, Beyrouth, +961 1 97 57 77



## TOUS À LA MAISON !

Depuis la fin de la guerre, une certaine image de Beyrouth se cristallise autour de maisons mythiques, patriciennes comme la « Maison Rose » près du phare ou plus démocratiques comme la « Maison Jaune », surnom de l'immeuble Barakat, rue de Damas, tragiquement scarifié par la guerre. Mais l'un des plus beaux bijoux du passé ottoman de la ville reste le musée Nicolas Sursock qui reprend du service le 8 octobre. Voué à la culture dès l'origine, accueillant du temps de son propriétaire des débats politiques, artistiques ou littéraires et des soirées musicales, le musée Sursock a fait peau neuve durant la petite décennie où il a fermé ses portes. Sa rénovation conduite par Jacques Abou Khaled et Jean Michel Wilmotte nous le restitue comme à son premier jour, mais agrandi, avec de nouveaux espaces et un restaurant tenu par Joanna Debbas. L'exposition inaugurale est consacrée à Beyrouth vue par les artistes. On y revient comme on retrouve un chez soi. Un nouveau lieu fédérateur nous est restitué, et c'est simplement réjouissant. F.A.D.

Le musée Sursock, Achrafieh, Beyrouth, +961 1 20 20

## LES PROUESSES DE PROENZA

C'est l'histoire de deux jeunes lauréats de la Parson's School of design de New York. Jack McCollough et Lazaro Hernandez travaillent ensemble sur leur projet de thèse. Nous sommes en 2002, ils ne le savent pas encore, mais cette collection de diplôme va être entièrement achetée par Barney's. Entrés de plain pied dans l'industrie de la mode, ils créent leur marque en associant les deux noms de jeunes filles de leurs mamans respectives. C'est ainsi que naît Proenza Schouler, une enseigne qui démarre sur les chapeaux de roue et collectionne aussitôt les prix et récompenses de la profession, notamment plusieurs CFDA Awards. Leur secret ? Un sens instinctif de la jeunesse et de l'air du temps, et des prouesses techniques dignes des couturiers les plus aguerris. Pour l'automne hiver 2015/16, ce duo de surdoués livre une collection subtilement graphique dans laquelle des collants en résilles largement ajourés s'intègrent à des robes tailladées dans les règles de l'art. F.A.D.

Proenza Schouler, en vente chez Aishiti, 71 rue El Moutran, Centre-Ville, Beyrouth, +961 1 99 11 11 ext.130



## DANS LES RÈGLES DE L'ART

Saïfi Village, malgré ses ambitions initiales de « Quartier des arts », n'est pas le coin le plus animé de la ville. Mais depuis quelques temps, entre 13 et 16h, une petite foule stylée déborde sur le trottoir. Un va et vient joyeux se rythme sous l'enseigne « Meat the Fish », une formule de restaurant-marché où l'on peut consommer sur place des produits de première fraîcheur, légumes, viandes, poissons et crustacés, ou les emporter chez soi, à cuisiner selon les instructions des conseillers à l'écoute, dans le décor minimaliste et apaisant du lieu. Fondé par Karim Arakji qui était rentrée des Etats-Unis en 1997 pour lancer « Royal Gourmet », une petite entreprise de fumage de saumon destiné aux repas de la MEA, Meat The Fish répondait à la demande croissante d'une clientèle soucieuse de la qualité de son alimentation. Le succès du concept est désormais tel, que Meat The Fish se prépare à ouvrir un second restaurant à Antélias, dans le cadre somptueux de Aishiti By the Sea, avec une belle terrasse surplombant la mer. F.A.D.

Meat The Fish, Aishiti By The Sea, Ouverture en novembre 2015

# BREF



# SOUVENIR D'AUTOMNE

*Marc Jacobs nous réinvente le cartable, brrr... mais en tout petit, comme une réminiscence pas drôle qui s'éloigne et nous revient précieuse et sensuelle, vernie comme une pomme de saison.*

RÉALISATION MÉLANIE DAGHER, MINJA EL-HAGE PHOTOGRAPHIE RAYA FARHAT



Sac «Mischief»,  
Marc Jacobs.  
Boucles d'oreilles,  
Maison Tabbah.

