

À VOS MARQUES

Laurence Bihl

Laurence Bihl a fondé Luxethica, une agence de voyage de luxe éthique dédiée au tourisme durable et responsable. Engagée au quotidien pour l'écologie, elle prouve avec talent qu'on peut conjuguer glamour et grand chic...

PAR MARIE GODFRAIN



Cigale ou fourmi ?

Fourmi. Je conserve tout, je fais des stocks... sans doute par peur de manquer.

Suivez-vous les tendances ?

Pas vraiment, même si je sais qu'il est difficile de s'affranchir des diktats de la mode.

Fana des marques ?

Je préfère fonctionner au coup de cœur mais je raffole de Ralph Lauren et Prada...

En mode, vous collectionnez...

Les sacs à main et les chaussures. Je possède chez moi près de vingt ans de collection...

La dernière fois que vous avez craqué ?

Une lampe en céramique Art déco chinée sur eBay. J'adore ces constructions géométriques.

En déco, êtes-vous design, brocante ou ethnique ?

Je suis une inconditionnelle du doux mélange de la rigueur de l'Art déco et de l'exotisme des pièces ethniques.

Une adresse incontournable en déco ?

eBay que j'écume deux heures par semaine et les Puces de Saint-Ouen. J'aime traquer l'objet.

Un objet préféré chez vous ?

Un vase Art déco en fer avec des incrustations en plomb.

Le livre qui vous a marquée cette année ?

American Darling, de Russel Banks. Un ouvrage qui éclaire sur les Etats-Unis et la dictature libérienne des années 1970.

Le disque ?

My One And Only Thrill, de Melody Gardot. Une voix terriblement chargée d'émotions pour une fille d'à peine 20 ans.

Votre peintre favori ?

Jérôme Bosch. Visionnaire et avant-gardiste, son travail est proprement hallucinant.

Votre musée de prédilection ?

Orsay, mais j'aime aussi les Arts déco.

Votre restaurant favori à Paris ?

Flora Danica, car j'ai une passion pour le saumon dans tous ses états. J'ai un faible pour leur gravlax : un pur délice !

Et en province ?

Lameloise à Chagny, en Bourgogne. Un excellent relais gastronomique qui propose une cuisine de terroir mais raffinée et servie avec d'excellents crus locaux.

Quelle est votre recette fétiche ?

La panna cotta en trois strates, avec fruits frais de saison, crème et spéculoos pilés, une recette inventée par une de mes amies, pâtissière au Ritz.

Votre capitale étrangère favorite ?

Rome, pour l'ambiance, la langue, la cuisine, la beauté des sites, les sept collines... Le seul endroit où l'on peut totalement déconnecter le temps d'un week-end.

Votre plus beau voyage ?

Le Botswana et le delta de l'Okavango. La topographie des lieux est extraordinaire, avec des îlots, des canaux de papyrus, des myriades d'oiseaux exotiques, des fauves, des éléphants et, la nuit, le tintement des grenouilles comme des milliers de clochettes métalliques. C'est féérique...

Celui que vous rêvez de faire ?

L'Ouganda, dont je vais partir découvrir les parcs naturels, s'ouvre à l'éco-tourisme. On y trouve des choses extraordinaires : primates,

gorilles, éléphants, léopards, au cœur de l'Afrique de l'est.

Un hôtel de charme à l'étranger ?

Sur la côte de Zanzibar, les bungalows Matemwe font face à l'Océan Indien et à l'atoll de Memba. Un lieu idyllique pour les plongeurs, très romantique et relaxant. Le paradis sur terre dans un extraordinaire jardin exotique.

Comment suivez-vous la philosophie de votre agence de voyages : éthique et environnement ?

J'essaie de rester attentive à un maximum de détails, mais pour résumer mon attitude, je dirais que mon credo c'est : « Moins polluer, c'est moins consommer. » Par peur d'un ralentissement économique, peu de gens osent dire que si on consommait moins, eh bien, tout simplement, on polluerait moins...

Quelques adresses bio ?

J'aime beaucoup Rose Bakery et je testerai avec plaisir la cantine Supernature, rue de Trévise.

Des réflexes écolos compatibles avec une vie de femme du XXI^e siècle ?

Je ne change pas de mobile tous les six mois et je fonctionne encore avec un vieux Blackberry tout moche !

Luxethica : www.luxethica.com

FLORA DANICA. 142, Champs-Élysées, 75008 Paris. Tél. : 01 44 13 86 26. www.floradanica-paris.com / LAMELOISE. 36, place des Armes, 71150 Chagny. Tél. : 03 85 87 65 65. www.lameloise.fr / ROSE BAKERY. 46, rue des Martyrs, 75009 Paris. Tél. : 01 42 82 12 80. / SUPERNATURE. 12, rue de Trévise, 75009 Paris. Tél. : 01 47 70 21 03.