

GLAMOUR®

A full-page photograph of Kendall Jenner serves as the background for the magazine cover. She is standing in a desert landscape with mountains in the distance. She is wearing a white long-sleeved shirt and light-colored cargo pants. She is holding a large, light-colored, rectangular object, possibly a bag or a piece of furniture, which is wrapped with a blue strap. Her hair is dark and slightly messy, and she is looking directly at the camera with a serious expression.

**KENDALL
JENNER**

**LA FEMME
QUI VALAIT
3 MILLIONS
(DE LIKES)**

MILLENNIALS

**LES SUPERPOUVOIRS
DE LA GÉNÉRATION
CHAMBOULE-TOU**

MAUVAIS CALCUL

**UNE AUGMENTATION
PEUT RUINER
VOTRE VIE**

AIR MAKE-UP

**SE MAQUILLER
SANS MAQUILLAGE**

N°156 - Mai 2017 www.glamour.fr

M 04056 - 156 - F: 2,00 € - RD





Le quoi de

FUN DE L'ÉTÉ

Une cabane sur le sable, des pizzas mamma mia et une bonne dose de punch pour arroser tout ça...
Pour un peu de summer avant l'heure, c'est par là | **Par Alexis Chenu et Lisa Siegnano**



1/ Les yeux dans le bleu

SEUL SUR LE SABLE AUX PAYS-BAS

Entre les dunes et la mer du Nord, 20 bungalows tout équipés (ci-dessus) et tout stylés (pour 4-5) ont poussé sur la plage de Kijkduin, à 30 bornes de La Haye. Pour un shoot d'iode complet, poussez à vélo jusqu'à la presqu'île de Zandmotor, le rendez-vous des kite-surfeurs. *A partir de 310€ le week-end. Haagsestrandhuisjes.nl*

EN MODE BOHÈME À IBIZA

«No kids, animals, drugs and Candy Crush addicts»: telle est la devise de Los Enamorados, un petit hôtel de 9 chambres à la pointe nord d'Ibiza (en haut à dr.). Ici, pas de jaloux, c'est vue mer pour tout le monde, yoga sur la plage, atelier reiki et, si le cœur vous en dit, les objets chinés par les proprios sont à vendre. *A partir de 225€ la nuit (Losenamoradosibiza.com).*

LES PIEDS DANS L'EAU À SAINT-RAPHAËL

Direction les Roches Rouges (p. de gauche), face à l'île d'Or: un hôtel 50's à flanc de falaise que Valéry Grégo (Les Hôtels d'en Haut) et Festen Architecture ont transformé en refuge slow life. Deux restos, deux piscines dont une d'eau de mer, un ciné en plein air... ici, ça sent le Sud à pleins tubes, on peut même taquiner le cochonnet avec l'amicale bouliste du coin, pêcher en mer avec M. Bardoux, ou aller crapahuter dans le massif de l'Estérel. *A partir de 160€ la nuit (Hotellesrochesrouges.com).*



2/ LÈCHE-MOI TRANQUILLE !

Ciao, Mr. Freeze et glaces aux sirops chimiques: l'alternative givrée de l'été la joue écolo avec Emkipop, des bâtonnets made in Marseille, 100% naturels. Le parfum phare ramène sa fraise locale et son sucre de canne bio, quand l'option antioxydante cueille les abricots du coin et ajoute fleur d'oranger et graines de chia. Dans la même veine, on léchera sans culpabiliser la glace vegan de Nubio, la marque de jus détox s'associant pour l'été avec le glacier Berthillon autour d'une recette d'ice-green amande, datte, cajou et granola, sans sucres ni gluten (chez Nubio, 4, rue Paul-Bert, 75011, ou chez Berthillon, 29-31, rue Saint-Louis-en-l'Île, 75004). Emkipop à L'Idéal à Marseille (11, rue d'Aubagne, 13001) et à l'Épicerie Générale à Paris (1, rue Moncey, 75009). *Points de vente sur Emkipop.fr*



3 Soigner sa punch line

Mauvaise cuite, vous dites? Non. Le punch reprend du galon sous la houlette de Maître Sullivan Doh et son associé Romain Le Mouillie. Après le succès de leur bar à cocktails Le Syndicat, les garçons sortent leurs louches et leurs plus belles coupes au bar La Commune*, à Belleville, et révolutionnent le punch bowl à coups d'alcools français et de bons jus frais. Pour un plan à quatre sans mal de crâne: 1/Mélangez 150 ml de calvados, 50 ml d'apéritif de Normandie 30 & 40, 120 ml de sirop d'oragat, 60 ml de jus de citron, 6 feuilles de menthe, 45 ml de jus de concombre + 45 ml de jus de fenouil (à l'extracteur) et un blanc d'œuf. 2/Ajoutez des glaçons. 3/Filtrez, versez de l'eau gazeuse et servez dans un grand saladier. *80, boulevard de Belleville, 75020.



4/ SUIVRE LE BON GUIDE

Oubliez le Routard! Parce que les bonnes adresses se pêchent sur le Net, Laurence Foucher et Benedicte Reitzel-Nielsen ont imaginé les guides nomades Pathport. Des Instagrammeurs à l'œil affûté vous guident à travers les chemins lunaires de Lanzarote, les plages de l'Aientejo ou les derniers spots de L.A., pour 4,99 €. C'est simple, c'est beau et ça tient dans un smartphone. Autre option pour un break en ville: les guides online de Petite Passport (14,99 €, ci-contre). De Madrid à Berlin en passant par Amsterdam, pas une ouverture de lieu n'échappe au radar de la journaliste Pauline Egge, qui update donc votre guide digital gratuitement dès qu'une nouvelle adresse fleurit. Plus d'infos sur Pathport.store et Petitepassport.com



TINTOUIN À SAINT-OUEN

Saint-Ouen et ses puces ont désormais leur hôtel branché. Rejoignant la carte du kibboutz urbain pour trentenaires créatifs, Cyril Aouizerate (cofondateur des hôtels Mama Shelter et des restaurants M.O.B.) a planté à 100 mètres du marché Paul-Bert-Serpette un repaire de 92 clés avec vue terrasse ou Sacré-Cœur (à partir de 89 euros). Dans le package du M.O.B. Hôtel –et ouverts au public: baby-foot, ciné en plein air, concerts, bar, potager sur le toit, pizzeria et épicerie bio et végétarienne. Oui, tout ça! 6, rue Gambetta, 93400 Saint-Ouen.

© La Commune, Pauline Egge/Petite Passport, Bruno Commaux, Alex Lee, Patricia Pignatelli/Jean-Pol Casa Cubells. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



6/ LE DONUT FAIT SON TROU

Bien dodu, tout jofflu, le donut déboule chez nous. Option alcoolocalorique recommandée chez Boneshaker Doughnuts (77, rue d'Aboukir, 75002), avec l'Old Dominion, chargé de pop-corn caramélisé à la sauce bourbon, ou sa version nappée au caramel beurre salé. Autre calibre taillé XXL chez Humm Donuts, nouvelle planque du 9^e (56, rue La Bruyère) où le S'mores – glaçage Nutella, chamallow grillé et brisures de petit-beurre – remonte le moral à n'importe quel déprimé(e). Sur le podium enfin, Hello Brooklyn à Lyon (17, rue Childebert, 69002) envoie une recette chocolat-beurre de cacahuètes qui cloue tous les becs sucrés.



7 S'envoyer une napolitaine à Paris

A 4 euros la pizza, le dernier né du groupe Big Mamma – Popolare (ci-dessus, 111, rue Réaumur, 75002) – casse les prix et fait débarquer tout Paris (1 000 couverts par jour). Prévoir files d'attente vertigineuses et familles très nombreuses le week-end. Pour respirer, c'est chez Da Graziella qu'il faut filer (43, rue des Petites-Ecuries, 75010). Révélation de ce début d'année, la jolie Napolitaine installée dans l'ancien restaurant Vivant accorde ses recettes aux meilleurs ingrédients de sa région et ose une pâte à pizza frite – napolitaine pur jus! – qui vous téléporte dans le Sud en une bouchée.



8 CHINER DES PÉPITES PORTUGAISES

Tous les globe-shoppers vous le diront : c'est au Portugal que ça se passe. Terracotta, liège, tapis légers et azulejos... L'artisanat local inspire les designers et devient à lui seul l'objet d'une virée à Lisbonne, Porto ou Comporta. Pas de week-end en vue ? Filez à La Trésorerie, à Paris : la boutique A Vida Portuguesa y expose jusqu'au 18 mai le meilleur des manufactures portugaises (Latresorerie.fr). Et faites une razzia d'assiettes et de pichets (ci-dessus) chez Casa Cubista (Casacubista.com et au Bon Marché Rive Gauche). ■