



—
Barnabé et Perla dans leur atelier,
réunis autour de leur projet commun,
"The Peddler". Tables en bois brut Ikea.

Barnabé et Perla, tandem des sens.

— Rencontre avec la céramiste
designer Perla Valtierra et l'artisan
parfumeur Barnabé Fillion, qui,
autour du projet "The Peddler", créent
la surprise olfactive de l'année. —

Ce duo d'exception, installé en plein cœur de Bruxelles, forme un tandem d'éveil aux sens.

En unissant leurs talents, ils créent une parenthèse enchantée dans le monde du parfum. Une rencontre à la croisée des rêves.

Un homme, Barnabé Fillion

Ancien mannequin, puis photographe, Barnabé Fillion a déjà plusieurs cordes à son arc. Souhaitant se rapprocher du monde de la nature et toucher l'essence du mot "essentiel", il entreprend des études de naturopathe. Pendant trois ans, il déroule son fil comme Ariane, à la découverte d'un autre univers, celui des fragrances. Cet esthète autodidacte, pratiquant assidu de yoga, méditant à ses heures, aborde le parfum comme une manière de penser et de vivre dans sa globalité. Sentir, c'est penser, c'est donc être. Il évoque sa source d'inspiration, Serge Lutens, qui, pour lui, "a réussi à exprimer ses fantasmes,

prendre ses désirs pour des réalités, en créant des effluves de vie". Barnabé fait ses classes chez Mane, avec le célèbre nez Christine Nagel, directrice du groupe à l'époque. Désormais sur les premières marches du palais olfactif, cet artisan parfumeur n'a pas fini de nous étonner. Nouveau nez pour Paul Smith, il crée l'événement avec le laboratoire Mane, en lançant deux parfums distincts pour hommes et femmes, *Portrait*.

Une femme, Perla Valtierra

Perla, sa compagne, pour le meilleur et pour le pire, est quant à elle céramiste. Du haut de ses 26 printemps, elle reçoit le prix de la meilleure designer mexicaine. Quatre ans plus tard, elle collabore avec les artisans de plusieurs communautés au Mexique et crée des échanges de procédés de fabrication. S'ancrant dans le passé, Perla travaille sur la ligne du temps et transcende les notes d'antan pour innover et créer. Ce qui donne des céramiques craquantes, authentiques, aux argiles naturelles. À Bruxelles, dans

Où découvrir les créations de Perla Valtierra?

- Sur son site : perlavaltierra.tumblr.com
- À Paris, en exclusivité dans le concept store The Broken Arm, 12, rue Perrée, 75003 Paris, et à Bruxelles, dans l'excellent restaurant Bouchéry, chaussée d'Alsemberg 812/A, 1180 Bruxelles.

Où découvrir les créations olfactives de Barnabé Fillion?

- Sur son site : www.barnabefillion.com
- Ses deux nouveaux parfums, *Portrait*, élaborés avec Mane pour Paul Smith, sont en vente dans les boutiques de la marque et en parfumerie. www.paulsmith.co.uk/uk-en/shop/gifts-things/fragrance.
- Eau de toilette, 40 ml, 47 €; eau de parfum, 40 ml, 54 €.
- *The Broken Arm*, un parfum mixte conçu comme un jus artisanal, est en vente chez The Broken Arm, 12, rue Perrée, 75003 Paris.



—
Perla, dressant la table de la cuisine
avec ses céramiques.
Page de gauche, les parfums
imaginés par Barnabé. Au-dessous,
des échantillons d'argile.





Leurs adresses favorites à Bruxelles

– **Bouchéry**, leur restaurant préféré, pour sa cuisine audacieuse et créative. Chaussée d’Alsemberg 812/A, 1180 Bruxelles.

– Chez son ami **Thierry Boutemy**, artiste floral, qui égrène quelques grammes de poésie et des notes minérales dans chacun de ses bouquets ou installations. Rue Vanderkindere 375, 1180 Bruxelles.

– Et, à Paris, ne manquez pas **Art Paris**, du 27 au 30 mars, où on pourra redécouvrir le projet “The Peddler” dans l’espace ArtDesignLab, au Grand Palais. www.artparis.com/fr/artdesign

son atelier, elle pioche les terres locales et, avec ses moules, elle façonne au pinceau ses œuvres du quotidien – bols, tasses, assiettes. En 2012, ses créations sont entrées dans la cour des grands, au MoMA, dans le cadre de l’exposition “Diego Rivera”. Aujourd’hui, l’avenir de Perla est de l’autre côté de l’hémisphère, au pays du soleil levant. Elle va se rendre à Nagoya, puis à Kyoto, en résidences d’artistes, où elle affinera son art en compagnie d’autres designers venus du monde entier.

Chabada, chabada, la rencontre, “The Peddler”

Les deux artistes fusionnent leur art au travers d’un projet novateur, “The Peddler”. Signifiant “marchand ambulancier”, cette installation olfactive est située à mi-chemin entre l’usuel et l’artistique, mêlant innovation et tradition. Initiant le public à une cérémonie des sens, à la magie du ressenti, un nouvel art de vivre le parfum surgit. “Talents

à la carte” pour Maison & Objet en septembre 2013, Barnabé et Perla collaborent avec différents artistes et designers. Le studio Unfold édite, grâce à son procédé unique d’impression en 3D, les ustensiles, carafes, diffuseurs dessinés par Perla. “*Le pari est d’explorer ici les limites de l’argile, qui, grâce à son pouvoir absorbant, stocke, puis libère les notes de tête et prolonge les flux évanescents, au travers des notes des cœur*”, souligne Perla. Quant à Barnabé, il crée cinq essences différentes avec le laboratoire Mane. Cinq histoires ont inspiré l’artisan parfumeur : *L’Éloge de l’ombre*, de Tanizaki, rend hommage à l’ombre bleue, au crépuscule d’un jour, matérialisé par un parfum aux notes épicées et boisées; *La Stratégie du désir*, d’Ernest Dichter, petit manuel des années 1960 faisant état d’une philosophie de vente, émane, quant à lui, les odeurs dans les rues d’Asilah, au Maroc; l’architecture considérée comme une musique dans l’espace par Goethe, *Frozen Music*, transcende le rituel de la cérémonie du thé, etc. Tant d’histoires à conter que “The Peddler” se met à tourner et essaime ces cinq univers d’essences. “*Chaque odeur a un sens et le parfum fait partie intégrante du design, du monde de l’art et des lettres*”, rappelle Barnabé. À travers “The Peddler”, une nouvelle marque de l’artisanat est née. Ce duo de créateurs crée un ovni dans ce monde du parfum régi ordinairement par le marketing. Élargir son champ, voilà leur philosophie. Peut-être même qu’un jour, Barnabé sera amené à imaginer une nouvelle fragrance pour une huile d’olive, nous glisse-t-il avec un regard malicieux. Alors, tous aux aguets, talents à suivre impérativement en tandem.

—
TEXTE : INGRID BAUER - PHOTOS : LOUISE DESROSIERS - STYLE : JULIE BOUCHERAT

—
Barnabé, attablé à son bureau.
Ci-dessous, l'installation olfactive
"The Peddler".
Page de gauche, des diffuseurs
de parfum imaginés par le couple.



Le goût de la nature.

— Aux confins de la Laponie suédoise, vivre comme nulle part ailleurs une expérience sensorielle au Fäviken Magasinet, le palais des saveurs de la nature. Explorer les territoires d'une cuisine qui nous mène vers les frontières du surnaturellement bon. —



Kant a dit : *“La nature agit, l’homme fait.”* Ici, au milieu des steppes de la région de Jämtland, c’est Magnus Nilsson, qui, aux fourneaux, met en scène la nature. Tel un disciple de l’approche holistique, il propose une cuisine originelle aux saveurs sauvages.

Au printemps, il sème le vent, la neige et la tempête et récolte les dons de la nature. Champignons, baies, herbes sauvages, légumes rares ou oubliés... un vrai potager du roi, que Magnus Nilsson butine et choie, telle une abeille. Véritable artisan de la nature, il façonne ses produits, au travers de procédés ancestraux, comme le vieil-

lisement par maturité, la fermentation, le salage, le séchage ou encore les conserves en vinaigre, pour les plats d’hiver. Vous l’aurez compris, ici, les matières premières sont manipulées, transcendées, avec allégresse et finesse, on nage dans un monde vertueux. Quelques grammes de pudeur dans un monde de nature.



De l'audace au silence

Depuis la station de ski de Åre, on se dirige vers le hameau de Järpen, où siège le fameux restaurant, Fäviken Magasinet. Au milieu de nulle part, se dresse une ancienne grange rénovée, cernée de montagnes, forêts et lacs, devenue en quelques années, le théâtre de la métamorphose de la nature. Attablé dans une salle à manger au charme rustique, le regard suspendu, on attend, impatient,

à quelle sauce notre palais va être tenté. Démarrer le rituel de l'apéritif à l'heure des vêpres, puis succomber pour la cérémonie de l'Expérience. Un défilé aux saveurs incomparables, pendant près de deux heures, où quatorze créations nirvaniques encensent et éveillent les papilles. Peut-être aurez-vous la chance de goûter au tête-à-tête de pétoncles cuites sur des branches de genévrier. On ne saurait dévoiler les secrets du

restaurant le plus audacieux du monde. Repus, doux petit Jésus, on remercie non pas le ciel, mais cet homme des bois, de nous offrir le plaisir des sens. Un plaisir essentiel pour nous, les urbains mal léchés, en quête de méditation sur la beauté du monde. Chut, le silence est d'or à Fäviken.

—

INGRID BAUER

WWW.LESVOYAGESDINGRID.COM



Contact

Fäviken Magasinet
Fäviken 216, 830 05 Järpen
favikenmagasinet.se
Menu-surprise : 200 €/personne, hors boissons.

Y aller

Paris-Stockholm, en avion, puis vol domestique jusqu'à Östersund, ou train jusqu'à la station huppée de Åre.

Transfert de 1 h 30, en voiture, jusqu'à Järpen.

Y dormir

Dans une des 5 chambres de la grange : env. 300 €/nuit, petit déjeuner inclus. Douches et toilettes communes.

Au retour : en profiter pour voir ou revoir la merveilleuse ville de Stockholm.

