CHARLOTTE DE FAYET

Photo François Cavelier

Quel a été ton parcours avant Molli ?
— Classique : école de commerce avec une spécialité marketing. Les premières années, j'ai développé à Buenos Aires un projet dans d'entrepreneuriat social appliqué à l'art, en soutenant une association qui réinsérait les enfants des quartiers difficiles grâce à la photographie. À mon retour, j'ai intégré L'Oréal, en charge de Kiehl's et de Shu Uemura. J'ai alors appris combien la devise "*retail is detail* " était importante.

Pourquoi un tel attrait pour la marque Molli ?
— Bercée par l'univers Molli depuis mon enfance, j'ai eu envie, à la naissance de mon deuxième enfant, en 2015, de relever le challenge et de reprendre cette marque dont le savoir-faire en matière de maille est reconnu depuis plusieurs générations. Réveiller la belle endormie et en écrire un nouveau chapitre, tel était mon fabuleux destin…

Quelle était ta démarche dans cette acquisition ?
— Molli est née à la fin du XIXe siècle, à l'époque de l'essor de la bonneterie. En 1950, la marque s'est détournée du secteur lingerie, en plein bouleversement suite à l'apparition de l'acrylique, et a créé les premiers trousseaux naissance en laine. Aujourd'hui, en plus de la collection iconique des 0-12 mois, je développe un vestiaire en maille pour femmes, composé d'essentiels aux lignes pures et à l'allure radicalement contemporaine.

La maille selon Molli

Molli, marque de maille haut de gamme pour femmes et bébés, vient de fêter ses 130 ans. Rencontre avec Charlotte de Fayet, directrice artistique de la maison.

La maison Molli était réputée pour son utilisation de matières de premier choix. Est-ce toujours le cas ?
— Tout à fait. Nous travaillons essentiellement avec de la pure laine vierge, a contrario de la laine standard récupérée sur des moutons élevés pour leur viande. La laine est filée, peignée et teintée en Italie, tout comme le coton d'Égypte, pour les modèles été.

Photos DR.

Comment vois-tu l'avenir de Molli ?
— Molli opère dans l'univers incroyablement concurrentiel et rapidement obsolète de la mode. Nous voulons l'en préserver et capitaliser sur son positionnement d'intemporalité. Perdurer dans l'idée d'une marque niche et confidentielle réservée à des initiées. À moyen terme, nous souhaitons ouvrir une dizaine de boutiques dans le monde : des écrins Molli qui soient de véritables vitrines des intemporels et des nouveautés de la maison.

PROPOS RECUEILLIS PAR INGRID BAUER

BOUTIQUES MOLLI
252, BOULEVARD SAINT-GERMAIN, PARIS 6e
71, AVENUE PAUL-DOUMER, PARIS 16e
LE BON MARCHÉ RIVE GAUCHE, 24, RUE DE SÈVRES, PARIS 6e
MOLLI.COM

TOURISME

SLOW LIVING

Focus sur trois hôtels au rythme résolument slow, au sein desquels opérer une rupture avec la course urbaine. Keep calm and slow down…

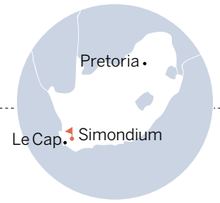
PAR INGRID BAUER

RETROUVEZ LA VOYAGEUSE INGRID BAUER SUR LESVOYAGESDINGRID.COM

Photos DR

RETRAITE GREEN EN AFRIQUE DU SUD
BABYLONSTOREN

Situé à 60 kilomètres de Cape Town, dans la région des vignobles, avec pour toile de fond les montagnes de Simonsberg, le Babylonstoren offre la possibilité de goûter à un art de vivre entièrement green. La propriétaire, l'éditrice hollandaise Karen Roos, a su dépoussiérer et réhabiliter une ancienne exploitation agricole de 1692, dont la bâtisse principale, typique du style architectural hollandais, se détache du paysage. Dans le jardin étendu sur 3,5 hectares, chacune des 300 variétés de plantes a des vertus comestibles ou médicinales. Tout est cultivé dans les règles de l'agriculture durable : légumes du potager, fruits du verger, cactées, oliviers ou fleurs s'épanouissent au rythme des saisons, ces merveilles de la nature atterrissant directement dans nos assiettes. Au choix : déjeuner sous la verrière au restaurant Greenhouse, ou dîner champêtre dans une ancienne étable, chez Babel. Au Babylonstoren, véritable paradis terrestre, on déambule à travers champs. Dans un décor digne des romans de Marcel Aymé, on court après les coqs chantants, on rapporte quelques délices de la ferme du magasin général et on dort dans l'une des quatorze magnifiques suite-cottages avec vue sur des tableaux de nature.

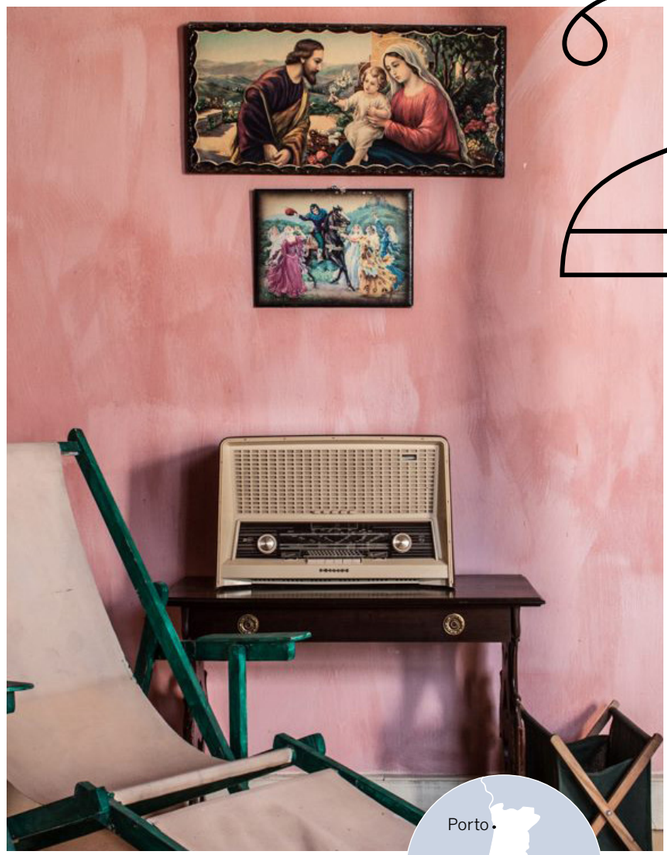


BABYLONSTRORENN
R45, Klapmuts Road,
Simondium, Cape Winelands,
7670, Afrique du Sud
+27 21 863 3852
babylonstoren.com

CAPACITÉ
14 chambres-cottages

PRIX À partir de 390 €/nuit, comprenant une visite guidée des jardins et une marche éducative

Y ALLER Vol Air France Paris-Cape Town (11 h 20), puis transfert de 50 min (sur demande)



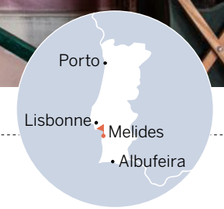
Photos DR

2

COULEURS ET SENTIMENTS AU PORTUGAL

UVA DO MONTE

Situé à une heure de Lisbonne, Uva do Monte fait partie de ces lieux confidentiels qu'on aimerait garder pour soi. C'est près de Comporta, devenue en quelques années le nouveau repaire de la jeunesse bohème de Lisbonne et, plus largement, d'Europe, que cette ancienne ferme déploie ses hectares de terres agricoles. Et pour cause, ce paradis sauvage dispose de près de 60 kilomètres de forêt de pins, de dunes et de rizières, non loin de marais et de villages de pêcheurs, le long de la côte Atlantique. C'est au hotspot de Lisbonne, l'auberge de jeunesse The Independente, qu'on doit cette jolie métamorphose : transformer une ancienne quinta en maison d'hôtes rustique-chic. Ici, dans une ambiance décontractée, les familles déambulent dans un bric-à-brac rock and folk. Le décor : plancher ancien, sol recouvert de tomettes vintage, mobilier patiné par le temps et cadres photo d'antan, confèrant à cette maison rose un caractère suranné. Le matin, réveillé par le soleil rasant les vignes, on savoure dans l'ancienne grange des petits déjeuners roboratifs. L'après-midi, on prend au choix un bain dans la piscine avec vue sur les champs ou un bain de mer, sur l'une des nombreuses plages ourlant la côte. Une atmosphère unique à explorer en tribu.



UVA DO MONTE
Herdade da Costa Terra,
Lugar das Fontaínhas,
RIC 67,
7570-505 Melides
+351 913 779 379
et +351 269 979 052
uvadomonte.pt

•

CAPACITÉ 12 chambres

PRIX À partir de 150 €/nuit

Y ALLER Vol Paris-Lisbonne, puis transfert de 1 h 30

TOURISME

Photos Martin Morrell

NÉO-FARM AU PAYS DE HARRY POTTER

THE WILD RABBIT

Un Bed & Breakfast d'un genre nouveau pointait son nez il y a quelques années dans la campagne anglaise de l'Oxfordshire, à deux heures de Londres. Exit tissus Liberty et ambiance désuète so british, et gloire au casual chic dont l'art du bio et du bon vivre sont au cœur de la philosophie. Un lieu douillet et cosy, où savourer la vie sauvage revue et corrigée par la papesse du goût organique, Carole Bamford et sa marque Daylesford Organics. Dans cet ancien pub de village aux tons neutres et à l'esprit brut, pierres et briques apparentes signent le lieu. Les lits à baldaquin révèlent draps en lin et couvertures en cachemire, les murs dévoilent les fresques animales de l'illustrateur du *New York Times*, Hugo Guinness, le restaurant révèle des saveurs organiques et locavores, et le jardin déclare l'amour au vert et au bio. Aux fourneaux, un étoilé de la région du Yorkshire, Tim Allen. Sa passion : travailler les produits des fermiers locaux et les sublimer dans les assiettes, autour de menus saisonniers. Quel éveil gustatif pour les gastronomes en culotte courte… The Wild Rabbit, c'est l'escale gourmande, chic et idéale pour les urbains en manque de frais et de nature.

THE WILD RABBIT
Church Street, Kingham,
Oxfordshire OX7 6YA
+44 1608 658389
thewildrabbit.co.uk

•

CAPACITÉ 12 chambres et 3 cottages

PRIX Chambre double à partir de 175 € et suite familiale à partir de 310 €

Y ALLER Eurostar Paris-Londres (2 h 15 env.), puis train de Paddington à Kingham (1 h 30)