



lesfigaro.fr/madame

# madame

FIGARO

MODE  
**RADICAL  
LUXE**  
*LA DÉMESURE  
SUR MESURE*

EXCLUSIF

**VICTORIA  
BECKHAM**  
**VISIONS ARTY**

CONFESSIONS  
D'UNE NOUVELLE  
REINE DU STYLE

Photographée par  
Greg Williams

AVIS AUX RURBANISTAS

# LE LUXE PREND LA CLÉ DES CHAMPS



PAS BÊCHEURS,  
LES BRANCHÉS NE  
JURENT QUE PAR LA  
FERME, AVEC CARRÉ  
VIP AU POULAILLER  
ET LIMOUSINES AOC.  
L'AGRICULTURE  
VERTUEUSE GAGNE  
DU TERRAIN.  
VISITE GUIDÉE.

# M

MAIS QU'EST-CE QUI FAIT COURIR LA JET-SET EN BARBOUR ET BOTTES DANS LA GADOUE DES COTSWOLDS, cette chaîne de collines au sud-ouest de l'Angleterre ? Si Mark Ronson, George et Amal Clooney ou encore Alexa Chung ont tous foncé cet automne vers cette campagne à une heure de la City, réputée autant pour ses villages aux toits de chaume que pour sa densité de rich and famous (de Kate Moss à Kate Winslet), ce n'était pas pour le dernier mariage aristo rock de la saison..., mais pour s'adonner aux joies de la ferme réinventées par l'enfant terrible de l'hôtellerie

anglaise, propriétaire d'une quinzaine de clubs privés dans le monde, Nick Jones.

## LA NÉORURALITÉ : UN CONCEPT BOBO, MAIS AUSSI UNE SENSIBILITÉ

Cottages de trappeur, tracteur vintage, moulin à eau, poulailler, légumes et herbes bio... À la Soho Farmhouse, rien ne manque au tableau, pas même l'inévitable averse qui en temps normal en découragerait plus d'un. En ce mois d'octobre, le nouveau resort inauguré cet été affiche complet : feux de bois crépitant dans les chaumières meublées de Chesterfield usés et

**Le paradis**  
des people  
ne ressemble plus  
à une île entourée  
d'un lagon bleu, mais  
à une campagne  
vintage avec lait frais,  
œufs du jour  
et légumes bio  
au menu.

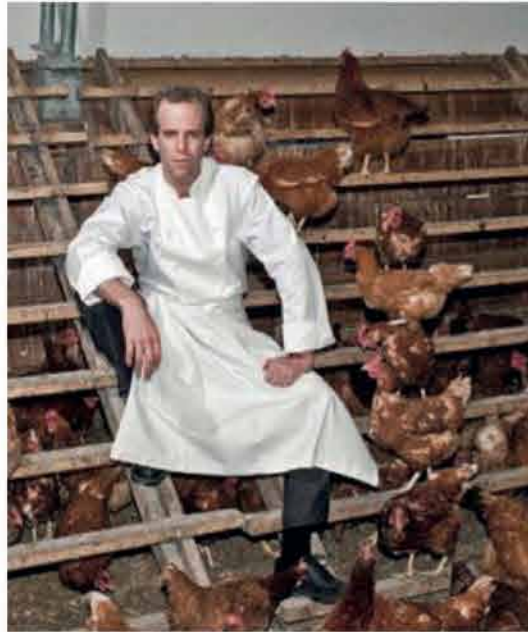
de baignoire de grand-mère, lait frais livré devant la porte au réveil, œufs du jour distribués aux visiteurs, chevaux brossés au peigne fin et un peu de gadoue pour la touche authentique.

Côté luxe : WiFi dans le poulailler, salle de cinéma privée dans l'arrière-salle du pub, spa et piscine chauffée dans la grange. Le buzz a eu son effet jusqu'en Californie : « Un couple de Los Angeles a réservé pour son mariage en août prochain », explique Podge Day, directeur des relations publiques. Le dîner sera servi dans la grange, entre bottes de foin et bar à jus. Le glamour a bel et bien pris racine dans le pré. ➤

PICCO NICOLAS TAVITIAN.  
PHOTO DAVID BURTON/TRUNK ARCHIVE/PHOTSENSO



PAR ALICE D'ORGEVAL



**Angleterre**  
La Soho Farmhouse (en haut) de Nick Jones, connu pour créer des lieux d'exception. Un complexe trendy avec cabanons, cottages, mais aussi grange de réception.

**États-Unis**  
Dan Barber (à gauche) dans son poulailler de Stone Barns. Il a l'oreille du couple Obama.

**France**  
Au château de La Bourdaisière (en bas), une micro-ferme vise à développer la permaculture.



**Vachement**  
Tendance, les bovidés sont les stars des écoresorts français comme des manoirs agricoles américains.

À contre-courant du paradis bleu des îles du bout du monde, la vie à la ferme serait-elle en train de se faire une place parmi les destinations de rêve ? Sur la côte Est américaine, depuis qu'André Balazs, l'hôtelier de la jet-set, se déclare mordu de bovidés, la question ne se pose plus. En 2012, le boss du Château Marmont s'est porté acquéreur d'un manoir agricole dans la vallée de l'Hudson, à une heure de New York (Locusts-on-Hudson), lequel alimenterait, grâce à ses récoltes – œufs, kales, laitues –, la table de l'hôtel Standard de Manhattan.

Et puisqu'il est devenu super classy de dire qu'on élève des vaches, le restaurant porte le prénom de la « favorite » d'André, Narcissa. Coup de com ou coup de bluff ? Il n'en fallait guère plus en tout cas pour que le Tout-Brooklyn se rue sur le labour : rien de plus chic que de s'exiler le vendredi upstate pour parler vèlage avec son voisin de dîner, d'annoncer le



## RÉPONDRE À L'APPEL DE LA FERME EN 5 ACTIONS VERTUEUSES

- 1** INVESTIR dans l'une des fermes écosensibles via Blue Bees, première plateforme participative dédiée à l'agriculture ([www.bluebees.fr/les13fermesdavenir](http://www.bluebees.fr/les13fermesdavenir)).
- 2** COURIR VOIR « Demain », le documentaire de Mélanie Laurent et Cyril Dion sur les pionniers de la nouvelle agriculture, en salles le 2 décembre.
- 3** CÉLÉBRER, grâce au nouveau beau livre de l'Irlandaise Trish Deseine, « Mon Irlande » (chez Hachette), la cuisine des produits indigènes comme l'orge ou les légumes racines.
- 4** DÉCOUVRIR avec Ben Goldsmith la nouvelle tendance écolo baptisée rewilding, qui vise à rétablir les espèces naturelles d'un territoire ([www.rewildingbritain.org.uk](http://www.rewildingbritain.org.uk)).
- 5** ADHÉRER à Terre de Liens, qui achète des terres de manière participative pour y installer des agriculteurs bio ([www.terredeliens.org](http://www.terredeliens.org)).

retour du style amish sur son blog, comme Amanda Brooks, ex-responsable fashion chez Barneys devenue figure de proue de ce mouvement « back to the land », ou encore de s'abonner au trimestriel « Modern Farmer », revue branchée dont les portraits de cochon et d'oie en couverture valent toutes les covers de la presse mode. Dans son dernier numéro, on trouve les conseils de la rock star de l'agriculture, Joel Salatin, pour lancer sa ferme, les nouveaux accessoires pour bêcher avec classe, et une galerie de portraits de ces néopaysans à travers le monde. Et le « rurbanista », ce rural doué de sensibilité urbaine, est né.

## DES INITIATIVES QUI TENDENT À BRISER LE CLIVAGE VILLE-CAMPAGNE

Au pays du coq, de l'autre côté de l'Atlantique, la contagion n'a pas tardé. En Charente, le Domaine des Étangs, propriété familiale des Primat-Schlumberger, a ainsi rouvert ses portes en juin façon luxueux cocon : dans le parc, une dizaine de chaumières se louent avec vue sur les champs et les étangs. Sortie en barque, festin au château et balade sous la pluie en bottes Aigle pour ramasser des champignons ou dire bonjour au troupeau de limousines (le majordome tient le parapluie). Dans la même tendance écoresort rural, La Donaira, en Andalousie, ouvrira prochainement et entend restituer l'expérience du rural.

À Paris, l'hipsterisation ne s'est pas fait attendre. Chez Colette, on pourra suivre du 16 au 21 novembre un atelier de cueillette en bois et rencontrer les légendes de la nouvelle scène agraire new-yorkaise. Également : le lancement d'une Farmer's Week sur la place Dauphine en pleine Fashion Week, et l'exposition (jusqu'au 8 décembre) au Petit Palais d'un troupeau de cinquante vaches grandeur nature designées par des artistes. Pour l'occasion, le barman du Grand Palais a imaginé des « cowcktails » (sic) au lait. Mais pour toucher véritablement le summum de la tendance, rendez-vous chez Truffaut au rayon gallinacé. On y trouve tout, de la cabane design au grain haut de gamme, pour accueillir une poule sur son balcon.

Recycler les déchets de la maison, consommer des œufs home-made : la « cocotte mania » est partie de la côte Ouest des États-Unis. Et depuis que Los Angeles s'y est mis, craquer pour une poule est le dernier must. Pleinement régressive, la tendance a déjà germé en

nouveau filon : pour quarante-huit heures dans les bottes d'un fermier, direction Le Perche, où d'anciens bobos parisiens s'attachent à gommer le clivage citadin-campagnard. Chez nous, Campagne propose de dormir dans une cahute sans eau ni électricité, aux portes d'un poulailler, avec réserve de boule Quies pour le chant du coq à cinq heures. En Suisse, non loin de Bâle et de ses musées, la ferme du Schweighof associe exploitation agricole, gîte et concept-store. Et ce n'est que le début du sillon.



Le château de La Bourdaisière, en Touraine.

## INTERVIEW EXPRESS

## MAXIME DE ROSTOLAN

FONDATEUR DE FERMES D'AVENIR ET NÉOPAYSAN À LA BOURDAISIÈRE

## À quoi sert Fermes d'avenir ?

À prouver par l'expérience que l'agro-écologie peut être plus rentable que l'agriculture conventionnelle. L'objectif est de créer des fermes et des emplois de bon sens pour les territoires. Il s'agit aussi de mettre un coup de projecteur sur des femmes et des hommes incarnant le nouveau visage de l'agriculture. Un concours distingue treize projets qui permettront à ces entrepreneurs ruraux d'améliorer leur impact ou leurs conditions de travail. Marion Cotillard, Pierre Rabhi, Cyril Lignac ou Antoine de Caunes parrainent ce concours (prix remis le 4 décembre à l'Unesco).  
**À quoi ressemblent ces nouveaux agriculteurs ?**  
 Ils donnent envie. Ils vivent en pleine conscience, parviennent à s'accorder

des jours de repos, ne courent pas sous les dettes, et ils font du bien à la terre et aux hommes.  
**En quoi consiste la permaculture ?**  
 C'est l'art de concevoir des écosystèmes équilibrés, autosuffisants et respectueux de l'environnement. La nature nous apprend qu'une forêt est bien plus productive qu'un champ de blé, et cela sans engrais, sans irrigation, sans déchets... juste avec le soleil, quand l'agriculture industrielle menace la biodiversité et la fertilité des sols.  
**Votre objectif ?**  
 Créer les conditions nécessaires à un renouveau agricole : éprouver le modèle économique et convaincre les institutions d'encourager cette agriculture-là...

[www.fermesdavenir.org](http://www.fermesdavenir.org)

La gastronomie en sait quelque chose. Depuis qu'Alain Passard, le chef trois étoiles de l'Arpège, fait pousser ses propres légumes dans la Sarthe, plus un grand chef qui ne rêve de s'établir dans le « farm to table », littéralement « de la ferme à l'assiette ».

## LOIN DE L'EFFET DE MODE, UNE VRAIE RÉFLEXION SUR L'AGRICULTURE

De la Californie au Danemark, le mouvement frise l'exode rural. Le pionnier Dan Barber, dont l'établissement est classé parmi les 50 meilleurs restaurants du monde, a installé son potager-labo bio à une heure de New York. Le chef de Manresa, David Kinch, qui vient de décrocher sa troisième étoile, cultive la Rolls de la tomate dans sa Love Apple Farms au sud de San Francisco. René Redzepi, à Copenhague, a annoncé lui aussi qu'il rouvrirait fin 2016 le très couru Noma au milieu d'une ferme. Et Alain Ducasse adopte le mouvement à sa façon : le chef du Plaza Athénée publie ce mois-ci « Naturalité », un livre consacré à « ses » fournisseurs, du potager de la Reine, à Versailles, à la ferme du Riolan, dans les Alpes-Maritimes.

Voilà l'agriculture vertueuse propulsée sur le devant de la scène. « Il y a aussi, et c'est nouveau, une prise de parole citoyenne de la part de certains chefs paysans comme Dan Barber, engagé aux côtés de Michelle Obama », explique Nicolas Chatenier de Peaceful Chef, agence de communication spécialisée. Pour Louis Albert de Broglie, fondateur du Conservatoire de la tomate, qui s'y connaît en agro-écologie, tout est lié : « Car cette philosophie n'est autre que générosité, équilibre et observation. » À côté de son activité d'hôtelier, dans son château de La Bourdaisière, en Touraine, où il vend aussi sa propre collection d'accessoires pour le jardin, une micro-ferme expérimentale visant à développer la permaculture à grande échelle est née. Y travaille toute une équipe de néopaysans 3.0 (lire encadré) qui, pour croître et faire connaître les bénéfices d'une telle entreprise, utilisent toutes les recettes de l'époque : conférences TEDx, ambassadeurs VIP, actions de crowdfunding... Ces nouveaux paysans savent parfaitement se nourrir de l'air du temps. ✦

PHOTO D. R.

## ILS ONT PARTICIPÉ à ce numéro



GREG WILLIAMS

Il a commencé comme photographe de guerre, puis il est devenu photographe de plateau. Il a réalisé les photos des tournages de trois « James Bond », dont « Skyfall ». Il a aussi coécrit le scénario de son premier long-métrage, « Samarkand ». Pour nous, il photographie Victoria Beckham (p. 192).



JULIE GILLET

Initiée, après une formation aux arts plastiques, par Nicole Crassat, une « impératrice du style », elle a l'art de mettre en scène des séries de mode ou de beauté singulières, privilégiant souvent l'aspect graphique. Son talent a notamment séduit Julianne Moore, Tilda Swinton, Salma Hayek... Pour ce numéro, elle est allée rencontrer à Londres Victoria Beckham (p. 192).



LÆTITIA HOTTE

Après des études aux Arts décoratifs, elle devient directrice artistique et designer avant de se lancer dans la photographie. Ses images (p. 212) sont inspirées de la danse et de la fluidité des mouvements, ce qui leur donne un certain mystère. Elle a shooté des campagnes pour Hermès, Uniqlo ou encore Petit Bateau.



CLARA DUFOUR

Rédactrice en chef adjointe à « Madame Figaro », Clara Dufour s'est rendue à Londres, où elle a rencontré Victoria Beckham en exclusivité. Son entretien (p. 192) révèle une autre dimension de la businesswoman intraitable et successful : celle d'une mère de famille attendrie.



PAUL GRELET

Ancien élève de l'école Boule puis Estienne, Paul Grelet travaille comme graphiste avant d'entamer une carrière d'illustrateur. Il s'inspire, notamment, de la mode et de la rue. Les desperate housewives de l'Upper East Side, à Manhattan, n'ont plus de secrets pour lui (p. 148).



ALICE D'ORGEVAL

Son talent suraiguë d'observation combiné à son goût du décalage font d'elle une globe-trotteuse hors pair. À la fois éditrice et journaliste, Alice d'Orgeval a enquêté pour nous (p. 172) auprès de ces défricheurs partis s'inventer une autre vie avec vaches et potager.

PHOTOS MARK HILTON, CHRISTOPHE CUFOS, RICHARD GIANORIO, PAUL GRELET, STÉPHANE COUJOT-GOUDBERG ET D. R.