

# femme

MAGAZINE

**EXCLUSIF**  
À BÂTONS  
ROMPUS AVEC  
CARLA BRUNI

**BRONZAGE**  
NOUVEAUX  
PRODUITS

**MODE**  
24 PAGES  
DE MAILLOTS

**ACTU**  
BEIRUT  
PRIDE

**MAY ARIDA**  
NOS PHOTOS  
D'ARCHIVES  
EXCLUSIVES

# VACANCES

LES FESTIVALS D'ÉTÉ, LES ÎLES BORROMÉES, DUBAÏ

**CANNES**  
LES LIBANAIS  
OMNIPRESENTS

**INTERVIEWS**  
JULIEN CLERC  
JOUMANA DE ARISTEGUI



© Caspar Miskin.

## HALTE GASTRONOMIQUE

À ne manquer sous aucun prétexte! Jusqu'au 30 septembre, et sur invitation de **Stéphanie Le Quellec**, chef doublement étoilée, **Hussein Hadid** débarque au Prince de Galles à Paris. Au menu, les produits du terroir français travaillés et réinterprétés avec une touche libanaise, un subtil exercice à 4 mains Hadid-Le Quellec au résultat savoureux: déclinaison de la dorade en mode «nayah», tartare de bœuf Angus «comme à Beyrouth», rehaussé d'une marinade truffée, tandis que le cabillaud sayadieh se marie à merveille avec un risotto crémeux.

Un voyage culinaire entre Paris et Beyrouth!

R.C. ■



## HÉBERGEMENT DANS LES ARBRES À ECOVILLAGE

Situé dans la nature sauvage de la région du Chouf, au bord de la rivière Damour, ce village de développement durable vous invite à dormir dans des cabanes en bambou dans les arbres, ou sous la tente... Un petit-déjeuner local en provenance de la ferme biologique d'Ecovillage y est proposé. Au menu aussi, natation, randonnée, yoga et méditation dans un environnement exceptionnel... Dépaysement garanti à seulement 1 heure de route de Beyrouth. À partir de \$ 45 par personne la nuitée en cours de semaine, en cabane avec petit-déjeuner et activités. Réservations au (03) 211463.



## EN ATTENDANT LE FESTIVAL DE L'ARAK

Un festival dédié à notre boisson nationale se tiendra pour la 3<sup>ème</sup> année consécutive en septembre au Khan al-Makssoud de L'Ecolodge de Taanayel. L'occasion encore et toujours de revivre le mode de vie authentique de la région, dans les maisons écologiques et traditionnelles bédouines... Une initiative signée **arcenciel**. Ecolodge de Taanayel - Khan al-Makssoud, restaurant libanais traditionnel, route de Damas, Taanayel, Békaa. Réservations aux (08) 544881 et (03) 124279. Ouvert tous les jours, toute la journée.

## MON VILLAGE, AU CLOCHER AUX MAISONS SAGES...

C'est à l'initiative d'un trio dynamique et passionné de patrimoine et de culture – Maguy Khoubbié, Albert Kostanian et Joy Homsy –, que le label **Les Plus Beaux Villages du Liban** est né, dans le but d'encourager les municipalités et les habitants à préserver leur cadre de vie et promouvoir le tourisme durable. Cette ONG vise à préserver le patrimoine par un engagement à respecter une charte de qualité et sensibiliser l'opinion publique libanaise ainsi que les organismes gouvernementaux à l'existence et la nécessité de protection des sites recensés. Nature exceptionnelle, cachet pittoresque, architecture traditionnelle et bien d'autres critères sont requis pour accéder au graal: 3 chênes, 2 chênes, 1 chêne! Cap sur leur portail internet pour situer sur la carte touristique et visiter virtuellement ces villages labellisés et accéder à toutes les informations concernant leurs activités... [www.pbvliban.org](http://www.pbvliban.org)



M.S.K. ■

D.R.