

IDEAT

CONTEMPORARY LIFE

ARCHITECTURE GREEN

Snow trip en Laponie suédoise

Studio Mumbai, Atelier du Pont, Coldefy : agences sensibles

Vancouver, une ville modèle ?



DOSSIER RÉNOVATION

50 pages du sol au plafond

L 19623 - 27 H - F: 9,90 € - RD



LE PLUS ARCHI DES MAGAZINES DE DÉCO

Hors-série architecture n° 27 - Novembre 2023 - 9,90 € - www.ideat.fr

IDEAT

CONTEMPORARY LIFE

7, impasse Charles-Petit, 75011 Paris. Tél.: +33 1 44 75 79 40.

Directeur de la publication: Albin Serviant

Fondateurs: Anne-France et Laurent Blanc

RÉDACTION

Rédactrice en chef:

Vanessa Chenaie

Rédacteur en chef adjoint design:

Guy-Claude Agboton. gca@ideat.fr

Rédacteur en chef adjoint en charge des cahiers techniques, aménagement et décoration:

Olivier Waché. owache@ideat.fr

Assistante de la rédaction et iconographe:

Emma Pampagnin-Migayrou. emma@ideat.fr

Rédactrice mode / déco / beauté:

Ambre Savagnac. ambresavagnac@ideat.fr

Secrétaires de rédaction:

Solange Deloison, Nathalie Lemoine, Élise Cotineau

Rédactrices graphistes:

Lydiane Gilibert, Hélène Hairy

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Rédacteurs: Lisa Agostini, Sven Alberding, Robyn Alexander, Leone Barca, Anne-France Berthelon, Ina Chong, Blandine Dauvilaire, Serge Gleizes, Marie Godfrain, Pierre Lesieur, Antoine Lorgnier, Anna Maisonneuve, Élisabeth Morère, Maia Morgensztern, Maryse Quinton, Olivier Reneau, Federica Sala, Sabrina Silamo, Kurt G. Stapelfeldt, Caroline Tossan.

Photographes: Filippo Bamberghi, Helenio Barbetta, Gianni Basso, Greg Cox, DePasquale+Maffini, Stevens Frémont, Mads Mogensen, Tim Van de Velde.

Illustrateur: Paulo Mariotti.

RÉDACTION WEB

Rédactrices en chef:

Hélène Rocco. hrocco@ideat.fr

Fanny Liaux Gasquerel. fliaux@ideat.fr

Rédacteurs:

Madeleine Voisin. redactiondigitale@ideat.fr

Leonardo Petrini. redactiondigitale@thegoodlife.fr

Social Media manager:

Victoria Repeta. victoria@io.media

Community manager:

Manon Beynet. rs@io.media

IDEAT est une publication bimestrielle éditée par le groupe IDEAT Éditions, filiale de I•● MEDIA SAS au capital de 71700 €. RCS Paris 423011923

© ADAGP, pour les œuvres de ses membres, Paris 2023.

Ce magazine a été imprimé sur un papier porteur de l'écolabel européen N° FI/11/001, fourni par UPM.

Provenance du papier: Allemagne. 65 % de fibres recyclées. Ptot: 0,003 kg/T

I•● PUBLICITE

Directrice commerciale:

Delphine Tripodi. Mob.: +33 6 20 54 36 35.

dtripodi@io.media

Publicité France print et digital

Directrice pôle décoration / culture:

Lison Adler-Appel. Mob.: +33 6 42 79 71 44.

ladler-appel@io.media

Directrice de clientèle décoration / culture:

Anne-Cécile Pignard. Mob.: +33 6 42 46 91 43.

acpignard@io.media

Directrice pôle lifestyle:

Sibylle Dubost-Foisil. Mob.: +33 6 61 79 02 79.

sfoisil@io.media

Publicité locale

Directrice de clientèle:

Dominique Dhier. Mob.: +33 6 88 38 93 64.

ddhier@io.media

Publicité régions

La Compagnie Média:

Christian Tribot, 5, rue Boutard,

92200 Neuilly-sur-Seine. Tél.: +33 1 55 38 50 75.

Publicité internationale

Directrice pôle international:

Ana Matut. Mob.: +32 479 94 22 66. amatut@io.media

Agent Italie:

Jean-Pierre Bruel. Tél.: +39 031 75 14 94.

medias@mediasinternational.it

Pour toute campagne 2024:

K.media / Bernard Kedzierski.

Tél.: +39 335 632 77 63.

bernard.kedzierski@kmedia.com

Agent Espagne:

Almudena Pardilla. Tél.: +34 677 451 320.

almudena.pardilla@aboutim.es

Agent Royaume-Uni:

Sandrine Marchal. Tél.: +44 781 626 8516.

sandrine@mercury-publicity.com

I•● STUDIO

OPÉRATIONS SPÉCIALES

Chef de projets:

Omar Camara. Mob.: +33 7 83 44 69 30. omar@io.media

I•● MEDIA

Président et éditeur:

Albin Serviant

Directeur marketing client et diffusion chargé des partenariats:

Clément Legresy. clegresy@io.media

Directeur de la transition digitale:

Antoine Patinet. antoine@io.media

Chief of staff:

Jules Renier. jules@io.media

Directrice artistique communication:

Lydiane Gilibert. lydiane@io.media

Fabrication et coordination technique:

Philippe Jauneau. fabrication@ideat.fr

Responsable des licences internationales:

Géraldine Couturaud. Mob.: +33 6 84 39 35 64.

geraldine@io.media

SERVICES ADMINISTRATIFS ET FINANCIERS

Directeur administratif et financier:

Franck Baron. Tél.: +33 1 84 17 30 23. fbaron@io.media

Chef comptable:

Tuan-Minh Bui. Tél.: +33 1 86 95 00 24. tbui@io.media

Comptable:

Dylan Jeanne. Tél.: +33 1 44 75 74 32. djeanne@io.media

Comptable fournisseurs:

Kingsley Opoku. Tél.: +33 1 86 95 00 26. kopoku@io.media

Gestionnaire des ressources humaines:

Isra Neki. Tél.: +33 1 84 17 03 40. isra@io.media

ABONNEMENTS ET DISTRIBUTION

IDEAT service abonnements:



20, rue Rouget-de-Lisle, 92130 Issy-les-Moulineaux.

Pour toute question relative à votre abonnement,

merci de contacter le +33 1 44 70 14 70 ou

abonnements@ideat.fr - Tarif 1 an - 6 numéros: 40 €

Suisse:

Dynapresse Marketing SA, 38, avenue Vibert,

CH-1227 Carouge. abonnements@dynapresse.ch

Tél.: +41 0 22 308 08 08.

USA+Canada:

Express Mag. Tél.: +514 355-3333

(en français) ou (514) 355-3334 (en anglais).

expressmag@expressmag.com

Belgique:

Roularta. Mob.: +32 7 835 33 03.

info@abonnements.be

Distribution France:

MLP.

Vente au numéro et réassort:

Destination Media.

Photogravure:

Amalthéa Communication.

Impression:

Roularta Printing (Belgique).

Meiboomlaan 33, 8800 Roeselare, Belgique.

Dépôt légal:

à parution. ISSN: 1294-9485.

Commission paritaire: 0624 K 78891.




Ce magazine contient sur sa diffusion France pays un encart Evaneos.

Eneko Atxa, le chef aux pouces verts

Par Maïa Morgensztern



Voilà bientôt vingt ans que le chef basque espagnol prépare pour plusieurs tables une cuisine haut de gamme respectueuse de l'environnement. Une expérience qui lui permet aujourd'hui d'allier produits locaux et influences lointaines dans les assiettes de NKO, le restaurant du Radisson Collection Hotel de Bilbao.

Si Azurmendi, le restaurant d'Eneko Atxa, affiche 3 étoiles depuis 2012, c'est probablement l'Étoile Verte, accolée à son nom par le Guide Michelin en 2020, qui a le plus de valeur aux yeux de son chef. « Cette distinction récompense les démarches durables. Pour nous, c'est essentiel, explique celui-ci. Nous travaillons régulièrement avec des scientifiques et des spécialistes de la gastronomie pour améliorer nos pratiques et bâtir un écosystème qui ait du sens pour la planète. » Déjà acclamé lors de la cérémonie des World's 50 Best Restaurants comme l'établissement le plus écolo du monde en 2018, Azurmendi, à Larrabetzu dans le Pays basque, produit l'énergie dont il a besoin grâce à des panneaux photovoltaïques et à une installation géothermique qui régule la température du bâtiment. De nombreux fruits et légumes sont cultivés sur place, tandis que la serre abrite de précieuses graines pour assurer la biodiversité des pousses. L'intérêt pour la nature a toujours fait partie de la démarche culinaire d'Eneko Atxa, avec des idées parfois puisées loin de sa terre natale. Lors d'un voyage à Kyoto, au Japon, il rencontre le chef Yoshihiro Murata (de l'auberge mythique Kikunoi), qui promet de lui révéler ses secrets de cuisine. Plutôt que de lui apprendre une technique, il lui présente les fermiers avec lesquels il collabore : le produit et la saisonnalité passent avant tout. Cet échange le marque profondément et l'incite à créer une cuisine fusion basque-japonaise pour NKO, la table du Radisson Collection Bilbao, ouvert l'année dernière. « Bilbao attire des gens du monde entier... C'était le lieu idéal pour mélanger ces traditions aux valeurs communes fortes en combinant des pintxos (tapas basques, NDLR) avec des snacks japonais. Dans le restaurant Radisson Collection de Séville, j'ai mis l'accent sur mes racines basques. Chaque adresse est unique et s'inspire de sa localisation pour proposer une cuisine sur mesure », résume l'étoilé. Une manière d'allier l'écologie à l'excellence gastronomique qui devrait, une fois encore, porter ses fruits. 



1/ La truffe, ici déclinée dans son plat signature autour de l'œuf, dans un macaron et un Marianito, apéritif basque à base de vermouth et d'agrumes.

© MIKEL PONCE

2/ Âgé de 46 ans, le chef Eneko Atxa est à la tête de plusieurs restaurants à travers le monde.

© AZURMENDI

**RADISSON COLLECTION
HOTEL BILBAO.**
Calle Gran Vía, 4,
48001 Bilbao, Espagne.
Tél. : +34 946 056 753.
Radissonhotels.com