

*L'actualité Art/luxe/beauté au filtre d'un regard analytique
 Ce mois-ci, on oublie cerveau gauche et cerveau droit, on se concentre sur
 ses doigts et ses papilles pour découvrir une texture qui chahute l'étiquette
 « junkfood » qui lui est souvent associée. Et on se hâte rue Etienne Marcel..*

Jellycious...

UNE JELLY EN MODE TROPICALISMO, UN SIROP À PEINE CUIT, LE FRUIT
 DANS TOUTE SA VÉRITÉ :



Version sève

A «Paris des Chefs», le chef péruvien Virgilio Martinez met en valeur le maïs Morado, sucré comme un fruit dans des gelly intenses. A droite, une gelly humide, fondante et apaisante à l'eau de coco et à la menthe signée Sol de Janeiro à découvrir bientôt chez Séphora.



Ou Jellytiste ?



Les maestro du Gello, british, forcement !!!

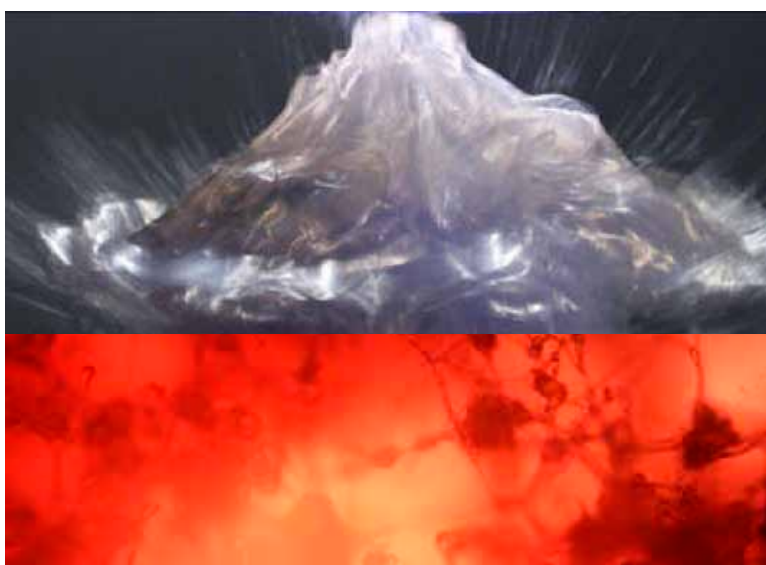


Version soir

Christopher Kane et ses « Jelly clutches », un écossais qui a fait ses classes chez Versace.

Le duo Sam Bompas et Harry Parr « jellyfie » le tout Londres, avec notamment des buffets installations et des explosions spectaculaires capturées par le photographe Ryan Hopkinson.

Enfin, Julia Hodgson, une photographe qui travaille au microscope pour transmettre les micro-mystères de la matière : www.adoveinthebelljar.com/archives/164



Actualités Paris

40, Rue Etienne Marcel, Astalift Emotion Hall, une boutique éphémère pour découvrir une ligne présente depuis 2010 en Asie, lancée par Fuji Film, dont le produit star est Aquarysta, une spectaculaire gelée rouge enrichie en Astaxanthin, un super carotenoïde extrait d'algues.

Gaîté Lyrique-Cité numérique : dans le cadre de l'exposition « 2062 », un mur numérique de textures alimentaires dans toute la variété de leurs viscosités et la saturation de leurs couleurs pop.



ACTUALITÉ **BRAIN FOR BEAUTY**

LE BRÉSIL TOUJOURS:

« Shortcuts, Le capillaire, nouvel or brésilien ? »
 Beyond Beauty Mag Mars

à bientôt en Mars...
 Hélène Capgras