

Blazer relooké, sushi fleuri, guimauve sympa... Nos cinq infos stylées de la semaine

ART DE VIVRE « 20 Minutes » vous donne quelques idées pour agrémenter votre week-end



Le blazer Renoma revisité par Andrea Liu.

RENOMA

- Chaque week-end, la rédaction de Tempo vous propose des bons plans et nouveautés pour vous faciliter la vie et mieux consommer.
- Le dernier restaurant à tester ? La collab mode qui va faire parler d'elle ? Le nouveau concept à découvrir ? L'expo à ne pas louper ? Les journalistes de *20 Minutes* dénichent les infos que vous aurez envie de partager autour de vous.
- Vous avez des questions ou des retours à nous faire ? N'hésitez pas à les partager avec la rédaction et les lecteurs en commentaire.

Les 60 ans d'une griffe iconique

Qui aurait l'idée de tailler un costard à [Renoma](#) ? Pour les 60 ans de la maison, l'école de stylisme Esmod n'a pas hésité longtemps. Après la Carte Blanche à [Maurice Renoma](#) dans les murs de l'école, ses étudiants ont revisité les collections Renoma à travers le prisme de la contemporanéité. L'exercice : s'approprier le mythique blazer, pièce iconique de la maison, pour le réinterpréter selon leur propre langage. Sept d'entre eux ont été choisis par Maurice Renoma pour être exposés en boutique jusqu'à la fin de l'année.

Pour qui ne s'en souviendrait pas, Renoma a ouvert sa première boutique le 23 octobre 1963 sous le nom de White House Renoma. L'Amérique est alors à la mode et John Kennedy ultra populaire. Son assassinat un mois plus tard, le 22 novembre, contraint les frères Maurice et Michel à rebaptiser leur boutique. Renoma allait malgré tout matcher avec la pop culture de cette époque, par ses couleurs, ses formes, ses patchworks pleins d'audace et de vivacité... Celle-là même qu'on retrouve dans

les pièces des jeunes talents exposés.

Du 23 novembre au 23 décembre, Renoma, 129 bis, rue de la Pompe, Paris 16e www.60yearsrenoma.com.

L'artiste Pierre Brault met son esthétique dans les sushis

Après le chef Mory Sacko l'an dernier, après une box sur le thème de la série « Stranger Things », Sushi Shop s'associe avec Pierre Brault, un artiste plasticien et designer très investi dans une réflexion sur l'environnement et la biodiversité.

Le jeune homme est surtout connu pour son travail en volume autour de la couleur, de la lumière et de la transparence et pour ses installations à grande échelle dans l'espace urbain. Mais ce qui nous intéresse ici, c'est sa collaboration avec les chefs de [Sushi Shop](#) à qui il a inspiré trois nouvelles recettes de makis. Le Salmon Citrus Tulip (3,70 euros la pièce), un tartare de saumon relevé par une mayonnaise citronnée avec des oeufs de saumon au top. Le Tuna Blossom Roll (7 euros les six pièces), du thon avec une rémoulade de céleri et de pomme verte.



Les trois créations du designer Pierre Brault pour Sushi Shop : le Tuna Blossom roll (à g.), le Spring Mango Flower (au centre), le Salmon Citrus Tulip (à d.) - SUSHI SHOP

Et surtout le Spring mango flower (7 euros les six pièces), notre préféré : un maki qui associe daurade et coriandre, avocat et mangue, avec une fleur de pensée au top. La box elle-même est superbe avec ses couleurs acidulées et ses fleurs en trompe-l'oeil qui invitent à la dégustation.

Depuis le 16 novembre dans les boutiques Sushi Shop. www.sushishop.fr

Six prix pour un café d'origine de La Réunion

Le World Coffee Challenge qui s'est tenu la semaine dernière à Madrid couronnait les meilleurs cafés torréfiés « à l'origine ». Des cafés d'excellence torréfiés non pas en Europe comme c'est le cas de 99,9 % des cafés que nous consommons (alors que les caféiers n'y poussent pas), mais directement là où ils sont produits. Et à ce petit jeu organisé pour la deuxième année par la start-up française alternative.cafe, c'est un café français de l'Île de La Réunion qui s'est distingué en décrochant six récompenses, dont le prix « Café des femmes » 2023 pour sa productrice Martine Sliti et son café d'exception baptisé Bourbon pointu.



L'idée du concours, c'est de promouvoir la torréfaction dite « à l'origine », importante économiquement et culturellement, car les petits « domaines » (comme on dit pour le vin) qui le font ont le mérite de contrôler toute la chaîne, « de la plante à la tasse ». De quoi rompre avec l'idée que le café doit forcément être torréfié dans des usines en Suisse ou en Italie avec des mélanges achetés à bas prix alors qu'on n'imagine pas qu'un Bordeaux ou un Bourgogne puisse être vinifié et mis en bouteille à Zurich ou à Milan.

Les Halles Bocuse de Lyon jouent à l'extérieur

Les Halles Bocuse , le marché couvert de Lyon , sont réputées dans le monde entier pour la qualité des produits que l'on peut y trouver : saucisson brioché, pâté croûte, quenelles, gratons, tarte aux pralines... Ça y est vous salivez et vous regrettez de ne pas habiter la capitale des Gaules pour vous offrir un bon gueuleton ?

Bonne nouvelle, désormais la crème de la gastronomie lyonnaise est accessible dans toute la France grâce à un service de livraison à domicile en chronofresh.



Aux Halles de Lyon, qui portent le nom de Paul Bocuse, chacun se souvient avec émotion du grand Chef. - C. Girardon / 20 Minutes

Le site Epicery référence ainsi plusieurs commerçants des Halles de Lyon pour proposer en une seule livraison et sous 48 heures des produits aussi variés que de l'épicerie fraîche, des volailles et des fromages. Un super bon plan avant les fêtes !

Les Halles Bocuses en livraison sur [epicery.com](https://www.epicery.com) avec des frais de livraison offerts à partir de 60 euros d'achat.

Des guimauves généreuses dans tous les sens du terme

Depuis 2017, la chaîne Café Joyeux développe ses cafés-restaurants dans les centres-villes avec son concept innovant et inclusif pour permettre aux personnes en situation de handicap et de troubles cognitifs d'avoir un vrai travail rémunéré.



L'étui de guimauves en chocolat - Joyeux/Valrhona

Cette année, à l'occasion des fêtes de fin d'année, l'enseigne s'associe au chocolatier Valrhona, l'un des principaux fournisseurs de chocolat aux professionnels de la pâtisserie, en proposant des guimauves moelleuses recouvertes de chocolat au lait. L'étui contient 135 g de guimauves pour 10 euros.

Vendu dans tous les Cafés Joyeux et dans la boutique Valrhona de Tain-l'Hermitage dès novembre 2023.