



## L'ATELIER-BOUTIQUE

Ses bijoux sont irrésistibles, surtout la série de colliers issue de la récup. **Marie Morato** crée aussi des bagues en argent, tressées en volume et très délicates. Elle a invité deux bonnes copines à partager son showroom : Consuelo Romero avec ses gravures sur verre, et la styliste Karlhany pour ses tenues glamour raffinées. Le thème de leur travail actuel est de saison : la rentrée et les souvenirs qu'elle évoque, pour une exposition jusqu'au 20 septembre. Bijoutiste Morato. 64, rue de Tilsit, Marseille 6°. Tél. : 06 63 56 63 71. Expo tous les jours de 15h à 19h.

NATHANIA CAHEN

**TÉLEX HÉDIARD** LANCE SA FORMULE CHEF À DOMICILE. LE PRINCIPE : PASCALE GAVEAUX CRÉE UN MENU PERSONNALISÉ ET SE REND CHEZ VOUS L'APRÈS-MIDI DU JOUR J AVEC LES PANIERS D'INGRÉDIENTS ET LA DÉCO DE TABLE.

Hédiard. 18, rue d'Italie, Aix-en-Provence 13.  
Tél. : 04 42 61 52 58.

JULIA SAMMUT

## L'IDÉE

Les Aixois sont vernies ! Depuis juillet, elles peuvent s'offrir des gourmandises de chez **Lush**, une marque américaine de cosmétiques frais. Dans cette épicerie girly, les savons se vendent à la coupe, les masques au poids et l'on se tartine de beurre parfumé à la vanille ou au santal.

Lush. 8, rue Bédarrides, Aix-en-Provence 13.  
Tél. : 04 42 27 99 13.  
www.lush.fr

ALEXANDRA ZILBERMANN



Les savons Lush



## L'ESPACE BEAUTÉ

Un cadre dépaysant et des soins précieux, voilà ce que propose l'institut **Kaoma**. On s'y plonge avec délice dans un Bain d'o moussant ou aux huiles essentielles dans une baignoire creusée dans un tronc d'acacia. On y sirote un thé avant un modelage du cuir chevelu (35 €). Plus exotique, le soin du corps balinais comprend un gommage puis un enveloppement au beurre de karité, lotus et frangipanier, suivis d'un massage (99 €).

Kaoma. Domaine de l'Escapade, RN7, Le Tholonet 13. Tél. : 04 42 66 97 77.  
www.kaoma.fr

N.C.

## LE BAR À VINS

Nicola a grandi sous le soleil de Sardaigne et Véronique, sur les rives du Rhône, à Lyon. Alors les bons produits, ça les connaît. A l'**Enoteka**, Nicola fait découvrir la centaine de vins sélectionnés tandis que Véronique brille en cuisine. A midi, on dévore ses plats maison, le soir c'est grignotage, charcuteries, rillettes, terrines ou fromages. Coup de cœur pour l'association fromage de chèvre et miel de truffes. Terrible !

L'Enoteka. 28, boulevard Notre-Dame, Marseille 6°. Tél. : 04 91 91 62 08.  
www.lenoteka.com. 9 € plat du jour, 6-11 € assiettes du soir, 2,50 €-4,50 € le verre.

GUYLAINE IDOUX