

# Styles

Les 10  
ABSOLUS  
DE L'ÉTÉ

PHOTO : TIM ELKAWY POUR L'EXPRESS STYLES. SUPPLÉMENT DE L'EXPRESS N° 8379, DU 6 AU 12 AVRIL 2016. NE PEUT ÊTRE VENDU SEPARÉMENT.



## Q ET R AVEC LAURA PIGOZZI

Et si on sortait de l'enfer le trio mère, fille, belle-mère dans les familles recomposées ? Laura Pigozzi, psychanalyste, trace un chemin pour des relations apaisées.

### *La belle-mère n'est plus une marâtre ?*

Les relations familiales ne sont jamais simples, mais, dans les nouvelles familles, la belle-mère peut occuper une place inédite, de générosité, d'amour envers sa belle-fille.

### *Que peut apporter une belle-mère ?*

Une autre figure de la féminité. Avant, les familles réunissaient tantes, cousines, grands-mères, et la jeune fille bénéficiait de plusieurs figures d'identification. Aujourd'hui, seule la belle-mère permet de sortir de la relation symbiotique avec la mère.

PROPOS RECUEILLIS  
PAR I. M.



Qui est la plus méchante du royaume ?, par Laura Pigozzi. Albin Michel. A paraître le 7 avril.

## La Semaine Styles de vie

ON Y VA...

### Starck à tous les étages

HA(A)ÏTZA, c'est l'essence du style et le nom du nouvel hôtel décoré par le designer star Philippe Starck. Conçu dans un bâtiment des années 1930 typiquement basque, cet établissement se trouve juste à côté de la dune du Pilat et à deux pas de sable de la Co(o)rniche, premier hôtel des propriétaires, Sophie et William Téchoueyres. Les 38 chambres, le bar et le restaurant reprennent les codes chers à Starck : des touches ethniques et *arty* mâtinées d'un esprit néobohème. A noter, les vitraux contemporains de sa fille Ara Starck. Ouverture à partir de la mi-mai, 275 € la chambre pour deux. Les lecteurs de L'Express Style qui réserveraient avant l'ouverture se verront offrir le petit déjeuner pour deux (soit 50 €). S. W.

HA(A)ÏTZA, 1, avenue Louis-Gaume, Pyla-sur-Mer (Gironde), 05-56-22-72-11 et [www.haaitza.com](http://www.haaitza.com)



Sièges en épicéa, tables en marbre, sols en carreaux de ciment au café HA(A)ÏTZA.

C'EST OUVERT !

### Cyril et la chocolaterie

C'est une petite révolution pour les becs sucrés ! Cyril Lignac, chef cathodique star à la tête d'un petit empire gastronomique, vient d'inaugurer – juste à temps pour Pâques ! – une adresse cacaomaniaque dans son triangle food du XI<sup>e</sup> arrondissement. Mais pas de délire timburtonesque, une enseigne contemporaine avec table d'hôte centrale et murs bleu marine, et, derrière la jolie vitrine, des créations à rendre choco-addict signées de son chef chouchou, Benoît Couvrand. En tout, une gamme de 15 tablettes artisanales (chocolat-noisette, caramel mou...), dans des emballages pastel et pop faits main, cinq barres chocolatées et quelques viennoiseries. Mention spéciale à la barre choco-coco-framboise, sorte de Bounty artisanal et ultrarégressif. Gourmand et croquant ! M. S.

25, rue Chanzy, Paris (XI<sup>e</sup>), [www.lachocolateriecyrilignac.com](http://www.lachocolateriecyrilignac.com)

