23.04.2012 – 11:00 Uhr

Dossier de presse pour le magazine Globus : Bali avril / mai 2012

Spreitenbach (ots) -

Bali, l'île exotique aux fabuleux paysages verdoyants et aux fleurs colorées, émerveille d'emblée ses visiteurs. La magie envoûtante de Bali est omniprésente sur cette île hindouiste. Un lieu pour ralentir, se sentir bien, recharger ses batteries et profiter de la vie. Globus implante cette oasis de bien-être en Suisse avec de magnifiques meubles en bois, des lampadaires et des coussins colorés, des vêtements légers en batik, des accessoires folkloriques et, évidemment, des spécialités culinaires locales.

MAISON & MÉNAGE

BALI LA COLORÉE. Des tons décolorés au rose, vert et bleu intense. Le look batik, les imitations de fleur et les objets patinés : le sentiment séduisant de plage de Bali, les parasols à motifs sur les terrasses ensoleillées, les coussins colorés pour les lounges confortables et les lampadaires tressés pour l'atmosphère détendue. Les bancs en bois sculptés ou les corbeilles peintes avec application offrent une touche particulière. Pour les tables décorées de bougies de lotus et de pétales, il ne faut naturellement pas oublier les carafes et verres de Seiki fabriqués de façon artisanale (à partir de la page 2).

BALIZEN. Andrea, une Américaine et son mari balinais Nyoman ont réalisé leur rêve en s'offrant une vie simple à Bali. Sous leur marque « BaliZen », ils associent le design serein de Californie aux couleurs subtropicales. Leurs coussins et leurs poufs donnent une touche moderne et balinaise à chaque lounge (page 5, à partir de CHF 14.90).

BALI LA MYSTIQUE. Inspiré de la nature mystique de Bali, des feuillages verts, denses et entremêlés de la jungle, des terrasses de voyage aux éclairages verts : les tons verts déclinés en différentes nuances, tantôt givrés par la brume matinale, tantôt intenses. Ocre, rouge profond, orange, des tons boisés et naturels. Ici, le département maison & ménage montre un entrelacs parfait, de magnifiques tabourets en bois, des figurines en bois traditionnelles, des boîtes en aluminium martelées, de grands pots et bols. Artisanat dans le style Globus (à partir de la page 12).

GAYA CERAMICS AND DESIGN. Ils ont eu du succès en Italie et n'ont pas pu résister à Bali. Le couple d'artistes Michela et Marcelo crée et produit des céramiques raffinées dans un petit atelier artisanal de Bali (page 14).

MODE - DESIGN DE BALI

Bali est aussi un paradis pour les designers - indigènes et immigrés. Ils trouvent leur inspiration dans la magie de

l'île. Là, le succès est inévitable.

ANJA SUN SUKO. La Zurichoise Anja Brändli, la plus jeune gagnante du prix Bolero en 1998, est la créatrice qui se cache derrière la marque en plein développement Anja Sun Suko. Après l'ouverture de sa propre boutique dans le quatrième arrondissement de Zurich, Anja s'est très vite sentie à l'étroit. A la recherche de davantage d'inspiration et d'équilibre, elle a très vite trouvé à Bali l'environnement idéal et paradisiaque pour son avenir. Sur l'île, la marque Anja Sun Suko fait partie de la scène de la mode internationale depuis des années : les collections variées sont disponibles en boutique, dans divers hôtels luxueux de l'île et désormais chez Globus. Si Anja devait décrire son style, elle utiliserait sans aucun doute le terme « Sport Couture ». Ou tout simplement, une combinaison créative de la mode classique et sportive pour les femmes décontractées qui aiment affirmer leurs couleurs (pages 10 et 11).

NILUH DJELANTIK. Déjà enfant, la Balinaise était certaine de vouloir fabriquer des chaussures. Aujourd'hui, la mannequin Gisele Bündchen et la star hollywoodienne Julia Roberts portent ses sandales de cuir (pages 10 et 11).

FOULARDS EN SOIE. Ils sont imprimés et peints à la main grâce à une technique batik qui demande beaucoup de temps. Chaque foulard raconte l'histoire de son origine indonésienne. Les petites fleurs et les nuages sont typiques de Cirebon, les oiseaux de Turban (pages 10 et 11).

SPINACH MAFIA. Les Australiens Claudia et Stuart se sont rencontrés à Bali. Aujourd'hui, ils dessinent et fabriquent des vêtements pour enfants. Les pièces sont fabriquées à la main par une petite équipe à Bali. Nombre d'entre elles demandent beaucoup de patience car elles sont ornées de broderies. Les tongs pour enfants Spinach Mafia sont particulièrement charmantes (page 10 et 11).

***DELICATESSA

Colorée, fraîche et variée : la cuisine balinaise met sur la table ce que l'île exotique a à offrir.

BALI LA DÉLICIEUSE. Des brochettes de saté marinées au bord de la route, une feuille de banane fourrée au canard et au riz... La cuisine balinaise est empreinte du quotidien des habitants et se base sur une multitude de plats de viande et de poisson, des fruits de mer et des légumes grillés. Les plats typiques sont ici le Sambel Udang, les crevettes géantes à la sauce tomate épicée ou le très célèbre Nasi Goreng, riz cuit avec des crevettes géantes et du poulet. La sauce Avopri Saté bien emballée, les frites Alun Alun Cassava, les piments Eat.Art ou les traditionnels gâteaux à étages indonésiens conviennent aussi parfaitement comme cadeaux pour la prochaine invitation (pages 20 et 21).

CONNAISSEURS POUR AMATEURS. Ceux qui aiment la cuisine asiatique ne doivent pas hésiter à déguster son vin : le « maître du vin » Peter Liversedge et l'expert en vin de Globus David O'Halloran se sont réunis autour de leur passion. Les vins australiens et néozélandais complètent parfaitement le festin balinais. Rosemount, Founder's Selection, Chardonnay d'Australie, D'Arenberg, The Dead Arm, Shiraz, d'Australie ou de la Villa Maria, Reserve, Sauvignon Blanc de Nouvelle-Zélande pour n'en citer que quelques-uns. Les amoureux du vin peuvent se réjouir d'une dégustation avec Paul Liversedge chez Globus - Vous trouverez les dates sur www.globus.ch/bali-events-d (page 22).

HEINZ VON HOLZEN. Le Suisse a cuisiné dans des hôtels renommés d'Asie du Sud-Est avant d'arriver à Bali en 1990 et d'y ouvrir son premier restaurant. Il a découvert la cuisine balinaise pour son restaurant Bumbu Bali en mangeant dans des villages, à des fêtes traditionnelles ou chez des marchands ambulants. Entretemps, le Bumbu Bali compte parmi les meilleures adresses de l'île. Le restaurant comprend aussi une école de cuisine dans laquelle Heinz von Holzen transmet ses recettes. Pour commencer sa journée, il emmène ses élèves de très bonne heure sur le marché aux légumes et chez les pêcheurs. Il s'agit de bien sélectionner ses ingrédients, surtout le bambou et les pâtes de condiments. Ils donnent à chaque plat un goût unique et sont des ingrédients essentiels de la cuisine balinaise (page 20).

Le restaurateur Heinz von Holzen se tiendra volontiers à votre disposition les 26 et 27 avril pour répondre à vos questions lors d'un entretien individuel.

MATÉRIEL PHOTO. Sur le site http://pressebilder.globus.ch (identifiant : presse ; mot de passe : media) vous trouverez, sous la rubrique « Magazine », la revue à feuilleter sur Bali ainsi que des photos à télécharger.

Nous restons à votre entière disposition pour répondre à vos questions et vos demandes d'informations détaillées.

Contact:

Globus Information produits, Nathalie Schambacher,
Tél. 058 578 75 75, courriel : nathalie.schambacher@globus.ch

Service de presse des Grands Magasins Globus , Jürg Welti
Tél. 058 455 22 04, courriel : media@globus.ch

Medieninhalte

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/fr/pm/100004627/100716944 abgerufen werden.