

E

**COIFFÉ
DECOIFFÉ**

13 NEO-
COUPES
BIXIE, LOB, FLOW...

L

**LES LIVRES
DE NOS VIES
LA RÉDAC
PARTAGE SA
BIBLIOTHÈQUE**

TEST
QUEL COACH
DE FOOT
ÊTES-VOUS ?

**TRANSIDENTITÉ
QUAND LA
FRATRIE SE
FAIT ALLIÉE**

DES FLEURS DU STYLE!

**LES BONNES
PIÈCES DE L'ÉTÉ**

+

**LES BONS MIX
À ADOPTER**

**JULIA
PIATON**
TOUT FEU
TOUT CHARME

L 14149 - 4199 - F: 2,90 €



HEBDOMADAIRE 11 JUIN 2026 FRANCE: 2,90 € - AND: 4,90 € - D: 5,90 € - BE: 3,20 € - BR: 4,90 € - GR: 6,20 € - IT: 4,90 € - LUX: 3,70 €
PORT: CONT: 4,90 € - DOM A: 8 € - DOM B: 2,90 € - DOM C: 2,90 € - DOM D: 2,90 € - DOM E: 2,90 € - DOM F: 2,90 € - DOM G: 2,90 € - DOM H: 2,90 € - DOM I: 2,90 € - DOM J: 2,90 € - DOM K: 2,90 € - DOM L: 2,90 € - DOM M: 2,90 € - DOM N: 2,90 € - DOM O: 2,90 € - DOM P: 2,90 € - DOM Q: 2,90 € - DOM R: 2,90 € - DOM S: 2,90 € - DOM T: 2,90 € - DOM U: 2,90 € - DOM V: 2,90 € - DOM W: 2,90 € - DOM X: 2,90 € - DOM Y: 2,90 € - DOM Z: 2,90 €

LE
V
LE
D
ART

L'HÔTEL SECRET DES STARS

Bienvenue à Il Pellicano, à Porto Ercole, en Toscane,
pour un été sous le signe de l'art de vivre à l'italienne.

Visite des lieux avec Marie-Louise Scio,
directrice créative de cet établissement culte.

PAR CONSTANCE DOVERGNE PHOTOGRAPHIE BASTIEN LATTANZIO





MARIE-LOUISE SCIO
DANS LES JARDINS DE
IL PELLICANO



CONNAISSEZ-VOUS LA SPREZZATURA ? Ce concept italien qui désigne l'art de donner à l'élégance et à la sophistication une allure nonchalante, voire désinvolte, est né à la Renaissance. Mais depuis cinquante ans c'est à l'hôtel Il Pellicano que se cultive, plus qu'ailleurs, la sprezzatura. Acheté en 1979 par l'entrepreneur Roberto Scio à un couple d'Américains, cet établissement, situé à Porto Ercole, sur la côte toscane, à deux heures de Rome, est le point de chute historique d'une clientèle glamourissime qui y passe l'été, pieds nus et cheveux lâchés. Souvent imité, l'hôtel est devenu la référence esthétique ultime de l'art de vivre méditerranéen lorsque le photographe iconique de la jet-set Slim Aarons s'est mis à le photographier dans les années 1970. Cinquante ans plus tard, ses clichés continuent d'être partagés sur Instagram et Pinterest par de jeunes esthètes nostalgiques d'une époque insouciante et dorée qu'ils n'ont pas connue. Sur certains d'entre eux, on voit, parmi les happy few en caftan, micro-Bikini et lunettes XXL allongés autour de la piscine, une enfant armée de brassards. Marie-Louise est la fille de Roberto Scio. Elle a passé tous ses étés à jouer à cache-cache dans l'hôtel et à espionner les fêtes délirantes qui y furent données, avant de s'embarquer pour New York, où elle est devenue architecte. À la fin des années 2000, l'hôtel a pris un coup de vieux, tout comme la clientèle. Roberto Scio propose à sa fille de refaire une salle de bains, puis deux. Quand vient le moment d'une rénovation plus vaste, c'est encore elle qui rencontre ●●●



UN AIR DE VACANCES.
À GAUCHE, LE VESTIAIRE
DE LA PISCINE. CI-CONTRE,
LA SALLE À MANGER DU
RISTORANTE IL PELLICANO.



●●● un architecte, puis deux, puis trois. Tous passent à côté du charme historique de l'hôtel, n'y voyant qu'une toile blanche où imposer leur propre patte. Alors Marie-Louise décide de se charger elle-même du chantier. Pour célébrer l'héritage intangible du lieu, elle lance en parallèle, avec l'éditeur Rizzoli, un projet de livre réunissant les photos qui y ont été prises par trois immenses photographes : John Swope, Slim Aarons et Juergen Teller. Le succès est fulgurant. Devenue CEO du groupe Il Pellicano, Marie-Louise pilote aujourd'hui deux autres hôtels, La Posta Vecchia et le Mezzatorre. Mais c'est à Il Pellicano que son attachement est le plus fort. L'été, on l'y trouve discutant au bar avec des clients, ambassadrice d'un art de vivre estival placé sous le signe de la sprezzatura.

ELLE. Quel est votre tout premier souvenir d'été ?

MARIE-LOUISE SCIO. Quand je sautais sur le lit de Charlie Chaplin. Pour moi, Il Pellicano n'était pas un hôtel, c'était



la maison, là où on passait juillet et août. J'y ai fait beaucoup de bêtises : un jour, j'ai pris les homards de l'aquarium géant et les ai relâchés dans la piscine pour qu'ils ne soient pas mangés. Bien sûr, ils sont tous morts à cause du chlore, et les clients étaient outrés.

ELLE. Quel rituel lance votre été ?

M.-L.S. Lorsque je m'assieds au bar pour la première fois de la saison. J'adore regarder les clients, je discute avec Federico, notre barman, et avec les nouveaux venus. Ça, pour moi, c'est le début de l'été.

ELLE. Vous êtes plutôt farniente ou hyperactive ?

M.-L.S. Je suis malheureusement hyperactive toute l'année. Et l'été mes journées sont aussi chargées qu'en hiver. Je me lève entre 4 et 6 heures du matin pour admirer le lever du soleil, qui est particulièrement magnifique à Porto Ercole. Je fais du yoga sur la plage et je nage un peu, puis je commence ma journée sans savoir à quelle heure elle va finir. Quand elle se termine bien, c'est avec un fabuleux dîner au bar et de grandes conversations.

ELLE. Quel est le secret d'une fête réussie ?

M.-L.S. Les invités. J'aime le mélange des genres, dans les fêtes comme dans la vie. J'aime rencontrer des gens d'horizons très différents : si je n'avais pas étudié l'architecture, j'aurais sans doute étudié la psychologie.

ELLE. Votre plat préféré l'été ?

M.-L.S. Les spaghetti aglio, olio e peperoncino du Pellicano. (Lire p. 94.)

ELLE. Et votre cocktail ?

M.-L.S. Le Bellini, que notre barman réalise avec des pêches fraîches : 4 cl de purée de pêche plate fraîche arrosée de Prosecco.



ELLE. Un plat que vous ne mangez que l'été ?

M.-L.S. Les scampi dell'argentario alla griglia. (Lire p. 94.)

ELLE. Un roman à lire au soleil ?

M.-L.S. « AlphaPussy », de l'actrice Gina Gershon.

ELLE. Que trouve-t-on dans votre playlist estivale ?

M.-L.S. Toutes sortes de choses. Des artistes vraiment minimalistes, comme Terry Riley, mais aussi de la musique expérimentale, comme Philip Glass ou Ryuichi Sakamoto, et de l'électro, comme Four Tet ou Kraftwerk.

ELLE. Une appli que vous utilisez tout le temps ?

M.-L.S. WhatsApp, parce que beaucoup de gens m'écrivent pendant l'été. Je communique essentiellement par messages vocaux, et j'en suis désolée car je déteste ça. Mais c'est très pratique, sauf quand je reçois des messages qui durent quatre minutes, là je peux faire une petite crise de nerfs.

ELLE. Quelle est votre tenue idéale pour voyager ?

M.-L.S. Quand je voyage, j'aime bien m'habiller joliment. Je porte souvent une chemise et un pantalon, c'est un peu mon uniforme. J'apprécie beaucoup la marque SAB, lancée par l'une de mes amies, mais qui est encore confidentielle : tout est bleu marine et dans un cachemire léger que vous pouvez porter jour et nuit. Et pas de baskets, des mocassins !

ELLE. L'été, quels sont les styles qui vous inspirent ?

M.-L.S. Jane Birkin est mon icône stylistique absolue, mais j'aime également les looks masculins portés par Katharine Hepburn, par exemple.

ELLE. Si vous ne deviez garder qu'un seul vêtement ?

M.-L.S. Ce serait un beau caftan, dans le style seventies de Halston ou

d'Yves Saint Laurent. J'adore toutes les pièces vintage de Saint Laurent des années 1970 et 1980, que je collectionne d'ailleurs.

ELLE. Que trouve-t-on dans votre trousse de toilette ?

M.-L.S. J'ai longtemps évité tous les produits de beauté, mais je réalise que plus je vieillis, plus ma trousse de toilette est lourde ! Il y a les produits pour le corps Lāvika, une marque italienne fondée par l'actrice sicilienne Miriam Leone, qui s'inspire de l'énergie volcanique de l'Etna et n'utilise que des ingrédients biologiques et locaux. Ils sont vraiment incroyables. J'adore aussi la super crème de nuit Irene Forte. Et la marque C2Skin. Ils ont un nettoyant visage à la texture huileuse qui fond au contact de la peau. Et pour me protéger du soleil, j'ai adopté la crème solaire Augustinus Bader.



ELLE. Que rapporter de Porte Ercole à ses amis ?

M.-L.S. Les gens qui viennent en vacances à Il Pellicano veulent en général repartir avec une serviette et un cendrier. Désormais, vous pouvez les acheter sur place ou via notre boutique en ligne Issimo. Vous n'avez plus besoin de les voler !

ELLE. Un summer faux pas qui n'en est pas vraiment un ?

M.-L.S. L'été n'est pas fait pour le make-up et les coiffures trop travaillées.

ELLE. Avez-vous un nouveau rituel pour cet été ?

M.-L.S. J'ai commencé à chanter et je pratique énormément. Aujourd'hui, j'ai une séance de chant avec une amie, Manizeh Rimer, qui a enregistré l'album « Mahku », que j'écoute en boucle, et qui a aussi fondé le centre de yoga, méditation, chant et pratiques holistiques Love Supreme Projects, à Londres. Le chant est une discipline incroyable qui, depuis des millénaires, consiste à vous faire sortir de votre tête pour entrer dans votre cœur, là où réside votre sagesse. Après une séance de chant, je me sens en paix, c'est pourquoi je prévois de m'y mettre intensément cet été. J'essaie de trouver des activités qui me permettent de m'échapper du quotidien et qui me replacent dans une vision plus vaste du monde, c'est aussi pourquoi je médite tous les matins.

ELLE. Comment prolonger l'été quand la rentrée arrive ?

M.-L.S. Je crois que le réchauffement climatique s'en charge très bien pour nous ! Dans cette région de l'Italie, la météo est fabuleuse jusqu'en octobre. L'arrivée de l'automne est sans doute le moment le plus poétique, le plus beau et le plus mélancolique : la région se vide de ses visiteurs et de ses bateaux. Les gens n'associent pas le mois d'octobre à la mer, alors que c'est la meilleure période. Il fait encore chaud, tout commence à ralentir, et on sent que les locaux se préparent à entrer dans une sorte d'hibernation. ●



SPAGHETTIS AGLIO,
OLIO E PEPERONCINO

SES RECETTES FÉTICHES

SPAGHETTIS AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Pour 4 personnes
« Faites cuire 320 g de spaghetti 7 mn dans une grande quantité d'eau salée. Pendant ce temps, épluchez 3 gousses d'ail, retirez les germes intérieurs (la partie centrale), puis faites-les revenir dans une poêle avec 70 g d'huile d'olive et quelques lamelles de piment selon votre goût. Lorsque l'ail est bien doré, ajoutez un peu d'eau de cuisson des pâtes réservée, ainsi qu'un peu de bouillon maison ou prêt à l'emploi. Faites recuire les pâtes 3 mn dans la poêle afin qu'elles libèrent tout leur amidon. Juste avant de servir, terminez en mélangeant le tout avec 1 filet d'huile d'olive et ajoutez du persil frais émincé finement. »

SCAMPI DELL'ARGENTARIO ALLA GRIGLIA

Pour 4 personnes
« Nettoyez 1,2 kg de langoustines fraîches de l'Argentario en incisant le dos de la carapace supérieure pour retirer le boyau intestinal. Rincez-les sous l'eau, puis séchez-les avec du papier absorbant. Réservez-les. Pendant ce temps, pressez 1 citron et récupérez le jus dans un bol. Ajoutez de l'huile d'olive et 1 cuillère à café de moutarde. Salez, poivrez, puis fouettez jusqu'à obtenir une émulsion qui sera ensuite versée sur les scampi grillés. Faites griller les scampi environ 5 mn, en les retournant à mi-cuisson. Puis transférez-les du gril vers un plat de service, arrosez-les avec la sauce au citron et garnissez de rondelles de citron et d'un peu de fleur de sel. Vous pouvez ajouter du persil émincé si vous le souhaitez. »



SON COCKTAIL ESTIVAL LA MARGARITA

50 ml de tequila blanco, 20 ml de cointreau et 15 ml de jus de citron frais.