



Photo : Mathieu Lehanneur

L'EAU PROFILE THE PERFECT ROOMMATES

MATHIEULEHANNEUR.COM

Vous aimez le tilapia, la truite, l'anguille? Vous avez envie d'une laitue fraîchement cueillie? Alors, lancez-vous dans la pisciculture et l'agriculture de salon et devenez locavore. Loca quoi? *Locavore*, c'est-à-dire consommateur d'aliments produits dans un rayon de 160 kilomètres. Et puisque quelques mètres séparent votre séjour de la cuisine, il vous suffit d'installer un *Local River* pour vous transformer en fermier urbain et manger frais. Imaginé par le designer français Mathieu Lehanneur, cet aquarium réfrigérateur combine une unité de stockage de poissons et un minipotager, dont le principe repose sur l'échange de bons procédés et l'interdépendance entre espèces vivantes. Les plantes sont alimentées par l'eau des poissons, riche en nitrates, qu'elles absorbent naturellement, participant ainsi à maintenir une eau équilibrée pour les truites et ses congénères. C'est la technique utilisée à grande échelle dans les fermes aquaponiques, où les laitues poussent à même les bassins d'élevage des tilapias. Le *Local River* existe en deux dimensions. X Love tilapia, trout or eel? Enjoy freshly picked lettuce? You, too, can become a locavore. Loca what? A locavore is someone who consumes food produced within a radius of 160 kilometres, and since your home is about as local as it gets, you can simply install a Local River to raise your own fish and veggies. Invented by French designer Mathieu Lehanneur, this "refrigerator-aquarium," combining a fish tank and a mini-garden, is based on the exchange and interdependence of living organisms. The plants extract nutrients from the water, rich in nitrates from the fish dejecta, while purifying the water for the fish. The same technique is used in large-scale aquaponic farms where lettuce is planted over tilapia breeding ponds. Local River comes in two sizes. CS



TOUJOURS ASSEZ, JAMAIS TROP ON THE MARK!

Ce qui fait la force d'Hermès, c'est cette rare justesse dans le ton. Ce toujours assez, jamais trop. Trente ans après la création de la toujours adorée *Eau d'Orange Verte*, Jean-Claude Ellena a concocté pour Hermès deux nouvelles colognes pour accompagner le «best-seller». (À titre de référence, il est bon de savoir que le parfumeur, avant de s'associer à Hermès, nous a gratifiés de *First* (Van Cleef & Arpels), de l'*Eau parfumée au thé vert* (Bulgari) et de *Déclaration* (Cartier).) À cette *Eau d'Orange Verte*, une harmonie hespéridée (orange, citron, mandarine et menthe) devenue classique, s'ajoutent donc l'*Eau de Pamplemousse Rose* et l'*Eau de Gentiane Blanche*. La première contient une pointe de rose et de vétiver tandis que la seconde marie la gentiane et les muscs blancs avec un peu d'iris et d'encens. Difficile de choisir, on aime tout. X The wonder of scents from French fashion house Hermès is their ability to hit the mark every time. The blends are always true and never overstated. Thirty years after creating the still-popular *Eau d'Orange Verte*, Jean-Claude Ellena has concocted two new colognes to accompany the Hermès bestseller. Ellena is best known as the perfumer who brought us scents such as Van Cleef & Arpels' *First*, Bulgari's *Eau Parfumée au Thé Vert* and Cartier's *Déclaration* before linking up with Hermès. To the now-classic *Eau d'Orange Verte*, a harmony of orange, lemon, mandarin and mint, have thus been added *Eau de Pamplemousse Rose* and *Eau de Gentiane Blanche*. The first fruity blend combines pink grapefruit with hints of rose and vetiver, whereas the second rounds out gentian and white musk with a little iris and incense. All three are so lovely that choosing is near impossible!

**NOUS CONSOMMONS
2 MILLIARDS DE SACS EN
PLASTIQUE PAR AN. QUÉBEC
SOUHAÏTE UNE RÉDUCTION DE
MOITIÉ D'ICI 2012.**

**WE CONSUME 2 BILLION PLASTIC BAGS
EVERY YEAR. QUEBEC HOPES TO HALVE
THIS FIGURE BY 2012.**