

INFRAROUGE

EN VENTE NULLE PART
www.infrarouge.fr

#210

Guillaume Canet

BIEN DANS
SON ÉPOQUE

NUMÉRO
SPÉCIAL
**CHAMPAGNES,
VINS ET SPIRITUEUX**



CADEAUX

POUR CEUX QUI SERONT SAGES

ROAD TRIP

SUD MAROCAIN, EN ROUTE VERS L'INCONNU

MADE IN FRANCE

LA MAGIE DU CAVIAR

MARCO

sans se faire



L'expérience toujours plus immersive de son virtual cockpit devrait vous plaire. Ses phares matrix LED ou son Audi Smartphone interface vous offriront quant à eux une connectivité sans précédent. Avec la nouvelle Audi Q3 Sportback, quel que soit votre argument, ce sera toujours le bon pour marquer les esprits. Vous aimez la technologie ?

Nouvelle Audi Q3 Sportback À vous de voir.

Volkswagen Group France, SA au capital de 198 502 510 €, 11 avenue de Boursonne Villers-Cotterêts, RCS Soissons 832 277 370. Gamme Audi Q3 Sportback : consommation en cycle mixte (l/100 km) min - max : NEDC corrélé : 4,7 - 7,7. WLTP : 5,9 - 9,0. Rejets de CO₂ (g/km) min - max : NEDC corrélé : 123 - 174. WLTP : 150 - 204. « Tarif » au 10/09/2019 avec mise à jour au 24/10/2019. Valeurs susceptibles d'être revues à la hausse. À partir du 1^{er} septembre 2017, certains véhicules neufs sont réceptionnés sur la base de la procédure d'essai harmonisée au niveau mondial pour les véhicules légers (WLTP), procédure d'essai plus réaliste permettant de



mesurer la consommation de carburant et les émissions de CO₂. À partir du 1^{er} septembre 2018, la procédure WLTP remplace complètement le nouveau cycle européen de conduite (NEDC), procédure d'essai utilisée précédemment. Les conditions d'essai étant plus réalistes, la consommation de carburant et les émissions de CO₂ mesurées selon la procédure WLTP sont, dans de nombreux cas, plus élevées que celles mesurées selon la procédure NEDC. **Les outils d'aide à la conduite ne dispensent pas le conducteur d'être vigilant.** Audi recommande Castrol EDGE Professional.



FONDÉ EN 1743

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ÉDITO

LOTO tamponneuse



J

e ne sais pas si vous êtes comme moi, mais à l'approche des fêtes de fin d'année, je me mets à jouer aux jeux d'argent de façon compulsive : Loto, EuroMillions, jeux de grattage, de tirage, de hasard. J'organise même des Bingo dans mon salon. Et comme 100% des gagnants ont tenté leur chance, la mienne de tentation se décline le mardi, le vendredi et puis aussi le lundi et le mercredi d'ailleurs. Et qui plus est, je tamponne plusieurs grilles par semaine sur internet ou chez mon petit marchand de journaux (le seul commerçant de la rue qui parie encore un- un bel avenir aux supports papiers).

Mardi dernier, un (sacré cocu de) français vient d'empocher plus de 120 millions d'euros en cochant le mois de ma naissance, celui de mon fils, l'année de celui de ma mère, mon chiffre fétiche le 10 et le chiffre du jour de mariage de ma meilleure amie. Comme quoi, ce super veinard a gagné avec MES numéros ! Pas jalouse et parce que je crois à ma bonne étoile, enfin plutôt aux deux fameuses bonnes étoiles, j'ai souscrit au capital de la Française des Jeux. Avec des parieurs comme moi, cette privatisation va autant me rapporter qu'elle va rapporter à l'état. C'est pas moi qui le dit, c'est Bruno Le Maire, notre ministre des « économies ». Du coup, à l'heure où les fractures culturelles n'ont jamais été aussi conséquentes, où l'hystérisation des débats alimente chaque soir notre téléviseur, la SEULE et unique question que je suis en droit de me poser et qui mérite toute votre attention est : Est-ce que je suis prête à gagner ? A l'EuroMillions j'entends... parce qu'il n'est pas question de faire tout ça pour ça. Question proba, si je gagne, je veux le gros lot, le pactole, le magot des Dalton, le poids de l'Aga Khan en Louis d'or et en diamant.

Donc suis-je vraiment prête ? Parce que gagner, au même titre que choisir, c'est renoncer. Renoncer à ceux que j'aime et à ce que je suis ; s'agissant de ma famille, vous n'imaginez pas que je vais leur dire que j'ai gagné en une grille ce qu'ils n'auront jamais gagné en 45 ans de vie active ? Ca attiserait les jalousies, les rancœurs, les admonestations. Et puis il faudra renoncer à Instagram, aux réseaux sociaux, au téléphone. Aux écrans quoi. Être obligée de vivre sans filtre et sans forfaiture. Je ne pourrai plus publier mon « vis ma vie rêvée quotidienne » puisqu'il sera devenu réel ! Donc inintéressant.

Ainsi les secrets de ma nouvelle vie de gagnante viendront s'ajouter à ceux de ma munificence.

Olivia de Buhren

SOMMAIRE

10

MOOD BOARD

Déborah Janicek,
une femme d'action

12

COVER STORY

Guillaume Canet,
en toute intimité

19

CADEAUX

Quand on aime,
on ne compte pas

26

MONTRES

Six tocantes
inoxydables

28

ROAD TRIP

En route vers l'inconnu
au Maroc

52

CHAMPAGNE

Quatre expériences
qui pétillent

OURS

Directeur de la publication : Nicolas Imbert
nimbert@infrarouge.fr

Directeur associé :
Hubert Chambon
hchambon@infrarouge.fr

RÉDACTION

Rédactrice en chef : Olivia de Buhren
olivia@infrarouge.fr

GRAPHISME / MAQUETTE

Directrice artistique : Patricia Jadrosic
patricia.ja@infrarouge.fr

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Henri Bonchat, Olivia de Buhren, Nicolas Dembreville, Alexandre Desnoyers, Margot Ducancel, Tristan François, Déborah Laugel, Lionel Pailliès, Christian-Luc Parison, Gilbert Pytel, Jean-Pierre Saccani, Judith Spinoza, Raphaël Turcat

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
Fabrice Bourland

Photographie de couverture
Filip Van Roe/ Charlotte Studio

Pour joindre le service Publicité :
Tél.: 06 22 99 78 27

Infrarouge, 7, rue Balzac, 75008 Paris
Sarl de presse au capital de 235 800 €
RCS Nanterre B 429 643 877

Gérant : Nicolas Imbert

Principaux associés : Arnaud Béziers la Fosse
et Hervé Prouteau

Tirage national Infrarouge :
60 000 ex. - ISSN : 283-8969

Imprimé en France en novembre 2019

Ce magazine gratuit ne peut être vendu.
La reproduction même partielle des textes,
images et photographies publiés dans ce numéro
d'*Infrarouge* est interdite sans autorisation
expresse de l'éditeur.

Retrouvez Infrarouge en ligne

Au bon endroit, au bon moment

facebook.com/infrarougemag

infrarouge.fr

COUPS DE CŒUR

Voici une sélection de nouveautés qui nous ont tapé dans l'œil.

Par la Rédaction



BOUGIES

Senteurs vertes

Fondée en 1643, la maison Cire Trudon a construit sa renommée autour de son savoir-faire d'exception comme maître cirier. Reprise par un entrepreneur français en 1989, Cire Trudon se diversifie dans les parfums et s'engage aujourd'hui dans une démarche proactive vis-à-vis de l'environnement. Nous y sommes sensibles tout particulièrement.

*Trio de bougies parfumées Gabriel édition Noël 2019, Cire Trudon, format classique
270 g : 85 € - 800 g : 220 € - 3 kilos : 500 €. trudon.com*



Le 105 Faubourg, curator de la mode

C'est le magasin multimarques qu'on attendait. Merci Caroline Soum, ancienne directrice du « LE 66 » sur les Champs-Élysées, d'avoir eu cette bonne idée. Mais quelle est-elle ? Mélanger des pièces de marques à de jeunes créateurs pour toutes les bourses. Petit plus, le 105 Faubourg a aussi une partie dépôt-vente pour tout ce qui est chaussures et maroquinerie. Bref, on est sûr de repartir les bras chargés.
105, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 75008.

MULTIMARQUES

Photo



Et si on découvrait Paris dans son rétro ?

On pense souvent qu'il faut regarder la vie devant soi. **Eddy Art Off** nous prouve l'inverse. Elle s'est amusée à photographier **Paris et ses monuments** à travers son rétroviseur. Le résultat est très réussi et ça nous donne envie de redécouvrir Paris différemment.

Paris dans mon rétro, Eddy Art Off. facebook.com/parisdansmonretro/



COLLAB'

Collection capsule Kujten x My Travel Dreams

Kujten lance une collection capsule coup de cœur avec l'entrepreneure et voyageuse Marie Faure Ambroise, fondatrice du blog lifestyle « My Travel Dreams ». De cette rencontre est né le pull « Bon Voyage » qui sonne comme des envies d'ailleurs. Il est décliné en quatre coloris : jaune, marine, gris et kaki chiné au prix de 155 €.

kujten.com

Cheveux

Un chignon ou une coupe ?

Christophe Nicolas Biot a eu la bonne idée en 2010 de lancer le bar à chignon minute ! Pas besoin de rendez-vous, on entre, on se fait coiffer et on ressort toute belle. Grande nouveauté pour cette fin d'année, il lance la coupe sur cheveux secs pour toutes les femmes et hommes pressés, mais qui veulent prendre soin d'eux.

christophenicolasbiot.com



Ouverture



Les Galeries Lafayette débarquent à Beaugrenelle !

Le grand magasin parisien a choisi ce centre commercial de la Rive Gauche pour pallier la fermeture des Galeries Lafayette Montparnasse. Au programme ? Un immense espace de 6 000 m² sur quatre étages, avec des restaurants et une « sélection premium de son offre mode ». On y est allés, bien sûr, et on a adoré ! Parfait pour le shopping de fin d'année.
Galerie Lafayette.com

Bien-être

Lâcher prise à la Maison du Tui Na

Avant les vacances de Noël, nous avons tous besoin de prendre du recul et, surtout, de lâcher prise. Inspiré de la médecine traditionnelle chinoise et pratiqué avec la nouvelle Huile de Massage de la Maison du Tui Na, le rituel réunit les meilleures techniques de massage pour une approche globale qui permet d'équilibrer le yin et le yang !
lamaisonduetuina.fr

BIJOUX



Boucles d'oreilles enfin écoresponsables

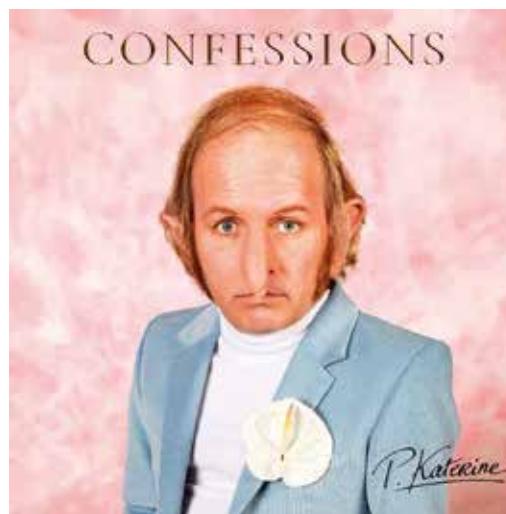
Soyons belles, mais restons dignes face à la planète !

Boucles d'oreilles en laiton recyclé, **Louis Pion x Camille Cabanes**, 45 €. louispion.fr

**Au musée...**

Artiste total (comédien, réalisateur, clown, scénariste, pantomime), Charlie Chaplin était un grand compositeur, qui écrivait la musique de ses films avec passion. La Philharmonie de Paris rend hommage au génial petit Britannique dans une exposition qui retrace le cours de sa gigantesque carrière. Enfant de la balle, il commença dans le music-hall à Londres avant de plonger corps et âme dans l'univers d'Hollywood, à travers le cinéma muet d'abord puis, non sans douleur, le cinéma parlant. Le sourire ne quittera pas vos lèvres en parcourant les salles de cette magnifique exposition. Chaplin était et restera LE maître. Courez-y !

*Exposition Chaplin, l'homme-orchestre, jusqu'au 26 janvier 2020
à la Philharmonie de Paris, 221, avenue Jean Jaurès, 75019 Paris. philharmoniedeparis.fr*

**DANS LES LIBRAIRIES...**

Si l'on vous parle de roman sur la police, votre premier réflexe est de vous dire que vous en avez déjà dévoré des tonnes ? Eh bien, détrompez-vous : celui-ci est différent et revient sur la crise d'image et de reconnaissance qui frappe cette profession « écartelée ». De la Brigade des Stupéfiants des Yvelines jusqu'au poste de chef du district de Saint-Denis, David Le Bars, aujourd'hui commissaire divisionnaire et secrétaire général du Syndicat des commissaires de la Police nationale (SCPN), est l'auteur de ce roman où l'on vous dit enfin la vérité, toute la vérité, rien que la vérité. Selon David Le Bars, le métier est malade et il faut réinventer la police de demain. Ce roman pose la première pierre de cet incroyable défi.

La Haine dans les yeux de David Le Bars, éditions Albin Michel, 18 €.

CULTIVONS NOTRE JARDIN !

Petit condensé des coups de cœur de la rédaction.

Par **Olivia de Buhren**

Sur les planches...

Comédie musicale culte – qui a valu à Barbra Streisand de remporter un Oscar en 1969 pour l'adaptation hollywoodienne réalisée par William Wyler –, *Funny Girl* nous plonge dans le New York des années 1910. Devenue la vedette des Ziegfeld Follies, Fanny Brice attend la sortie de prison de son mari, Nicky Arnstein. Pendant tout ce temps, elle repense à son adolescence, son physique ingrat, ses débuts chaotiques en tant que *chorus girl*, puis le moment où tout a basculé, quand elle a rencontré Nicky. Ce vaudeville célébrissime, qui est d'ailleurs le sujet central de la série TV *Glee*, se joue pour la première fois à Paris, au théâtre Marigny. Décors, costumes, musique, mise en scène, tout est fidèle à l'esprit de Broadway. Coup de chapeau à l'Américaine Christina Bianco, qui, pour ses débuts en France, interprète une Fanny très convaincante.

Funny Girl, jusqu'au 5 janvier au théâtre Marigny, Carré Marigny, 75008 Paris.
theatremarigny.fr.



Chaplin posant avec le Abe Lyman Orchestra, 1925 © Roy Export Co Ltd

Sur la scène...

Quand Philippe Katerine passe à « con-fesses », nous, à la rédaction d'*Infrarouge*, on adore. Césarisé pour son rôle dans *Le Grand Bain* de Gilles Lellouche, Katerine nous revient aujourd'hui avec un album groovy, mais un peu perché quand même – et donc qui lui ressemble tellement... Dans ce nouvel opus, avec Gérard Depardieu et Léa Seydoux en guest stars, l'éternel interprète de *Je vous emmerde* oscille entre jazz, rap et électro-pop. Nous parlant aussi bien d'Emmanuel Macron que de Kanye West et, dans son titre 88 %, n'hésitant pas à dénoncer l'homophobie, ce disque se veut un parfait miroir de notre société.

Confessions de Philippe Katerine (Wagram Music). En concert le 16 et 17 décembre à la Cigale et le 28 avril au Zénith Paris-La Villette.

GUERLAIN

LE NATUREL & LA PERFORMANCE
JE VEUX LES DEUX

L'ESSENTIEL LE NOUVEAU FOND DE TEINT

97% D'INGRÉDIENTS D'ORIGINE NATURELLE*
& ÉCLAT NATUREL TENUE 16H**

Couvrance modulable (légère à moyenne).
Hydratation. Protection des UV et de la pollution.
Testé cliniquement, la peau nue est plus belle jour après jour.

Disponible en 30 teintes.

L'ESSENTIEL

ÉCLAT NATUREL - TENUE 16H
NATURAL GLOW - 16H WEAR

Guerlain

NOUVEAU

*Conformément à la norme ISO 16128 Parties 1 et 2. Les 3% restant contribuent à optimiser l'intégrité de la formule dans le temps et sa sensorialité. **Test instrumental réalisé par un laboratoire indépendant sur 20 femmes.

DÉBORAH JANICEK, UNE FEMME D'ACTION

Fondatrice de Dualist, une nouvelle maison de mode écoresponsable, Déborah Janicek révolutionne l'*outerwear* et imagine des parkas réversibles à prix abordables qui répondent aux attentes d'aujourd'hui.

Par la Rédaction



Son artiste préféré

« En ce moment, j'écoute Billie Eilish, une nouvelle voix de la pop dont j'apprécie le caractère et la singularité avec, en particulier, son single Bad Guy. »

Son restaurant fétiche

« **Balagan**. Pour l'ambiance, la cuisine créative. J'aime y dîner entre amis ou boire un verre. »
9, rue d'Alger, 75001 Paris.
Tél. : 01 40 20 72 14.
balagan-paris.com



Sa boutique préférée

« **Gang of EarlyBirds**, pour y découvrir les marques innovantes. »
4, rue de Normandie, 75003 Paris.
Tél. : 01 71 24 58 06.
gangofearlybirds.com



Son lieu secret

« **Espace Bikram Paris**. Un lieu où je me ressource en pratiquant le hot yoga dans une salle chauffée à 42 °C. »
5-7, rue Meissonier, 75017 Paris.
Tél. : 01 78 76 67 67.
lespacebikramparis.com

Sa référence en mode

« Les créations de **Chitose Abe** et sa marque **Sacai**, conceptuelle et tellement contemporaine. Le mélange inattendu de matières et le travail des volumes sont très inspirants. »
sacai.jp



Son actu

En ce moment, Déborah Janicek prépare le lancement de son label Dualist, qui propose une collection mode, urbaine et eco-friendly. Avec Dualist, elle a voulu apporter une nouvelle silhouette au sein de l'univers en général assez uniforme de l'*outerwear*, avec des modèles sans fourrure et totalement réversibles. L'eshop est déjà opérationnel et la marque a ouvert fin octobre une boutique à Paris, dans le VI^e arrondissement.
47, rue du Four, 75006 Paris. Tél. : 01 53 19 20 53. dualist.fr



Grand Marnier® TOUJOURS GRAND



Mixologue[®]

DEPUIS 1880



Grand TONIC

4 CL DE GRAND MARNIER[®]
TONIC

* Qui exerce la mixologie, l'art du mélange
des boissons pour réaliser des cocktails.



© Filip Van Roe / Charlotte Studio

GUILLAUME CANET INTIME

Deux mois après *Au nom de la terre* d'Édouard Bergeon, on l'a retrouvé au côté de Daniel Auteuil, Fanny Ardant et Doria Tillier dans *La Belle Époque*, le deuxième long métrage de Nicolas Bedos, que nous sommes tous allés voir. . Par **Olivia de Buhren**

A

près ses débuts en tant qu'acteur dans *Barracuda* ou *En plein cœur*, il a enchaîné plus de 40 films en 22 ans de carrière. En tant que cinéaste, il a obtenu en 2006 le César du meilleur réalisateur pour *Ne le dis à personne*, son deuxième long métrage, et plus de cinq millions d'entrées pour le film suivant, *Les Petits Mouchoirs*. Que ce soit devant ou derrière la caméra, Guillaume Canet est sans conteste l'un des surdoués du cinéma français. À l'occasion de la sortie de *La Belle Époque*, dans lequel il a tenu l'un des rôles principaux, nous n'allions pas manquer l'occasion de le rencontrer.

Olivia de Buhren : Si vous deviez revivre une époque de votre vie, quelle serait-elle ?

Guillaume Canet : L'époque où j'ai commencé à faire mon métier. J'avais une véritable insouciance. C'était fantastique pour moi de jouer au théâtre, d'en vivre, de ne rien demander à personne. J'ai des souvenirs dans ma chambre de bonne : ceux d'écouter de la musique le matin, de me lever tard, d'avoir mon indépendance, de gagner ma vie. J'étais heureux de jouer au théâtre tous les soirs. C'était une belle époque pour moi.

OB : Est-ce cela qu'on appelle le « bon vieux temps », selon vous ?

GC : Oui, c'est un moment de l'existence que j'ai aimé particulièrement. Certainement aussi parce que c'était mes premières fois dans mon métier et qu'elles sont toujours uniques. Je découvrais tout, comme un enfant. C'était magique. J'adorerais revivre ces instants...

OB : Et l'époque de votre vie que vous voulez vraiment oublier ?

GC : Toutes les étapes de l'existence sont importantes. Si je suis qui je suis aujourd'hui, c'est parce que j'ai eu des périodes positives et d'autres, plus dures. Disons que toute l'époque après mon film *Blood Ties*, qui n'a pas marché, m'a beaucoup abîmé. J'aurais aimé vivre différemment cet échec. J'ai perdu trop de temps à me concentrer sur un déversement de haine, j'y ai apporté trop de crédit. J'ai mis du temps à me relever. Si c'était à refaire, je prendrais plus de distance, j'y mettrais plus de sagesse.

OB : Votre jeu semble très naturel. Est-ce parce que votre personnage vous ressemble ?

CG : Je n'ai jamais parlé comme ça à une comédienne sur un plateau. Je me suis vraiment lâché, c'était de l'impro et je me suis bien amusé. En revanche, étant moi-même metteur en scène, je me suis retrouvé dans certaines scènes du scénario. J'ai déjà dirigé des comédiens, organisé un plateau. C'est une énergie que je connais bien.

OB : Dans le film, la relation qu'entretient votre personnage avec celui incarné par Doria Tillier est souvent difficile. Pensez-vous que l'amour a un côté destructeur ?

GC : Mon personnage n'y arrive pas et, à un moment, il faut qu'il soit confronté à cette expérience, à cet homme. Au final, cela lui fait comme un électrochoc. Il apprend de la mise en scène qu'il met en place.

OB : Jusqu'où pourriez-vous aller dans la souffrance ?

GC : Jusqu'à la perte d'identité.

OB : Quel est votre côté le plus sombre, selon vous ?

GC : J'ai un côté très noir depuis des années. Il y a une part de moi que j'ai du mal à alléger. J'y travaille beaucoup, mais je peux avoir tendance à être négatif, à sombrer dans des pensées obscures.

OB : Comment y remédez-vous ?

GC : Depuis quelques années, je fais du reiki (*méthode de soin japonaise appartenant à l'approche énergétique, NDLR*). Je sens une véritable évolution dans ma manière d'aborder les choses, la vie. J'ai passé mon premier degré de reiki.

OB : Vous avez du magnétisme alors ?

GC : Oui, j'en ai depuis que je suis petit, mais je ne l'avais jamais travaillé jusque-là. Aujourd'hui, ça m'aide beaucoup, je vis les choses plus sereinement, plus tranquillement. Je n'ai jamais été matérialiste, mais, depuis que je pratique le reiki, je le suis encore moins !

OB : Et votre côté le plus sympathique, à part vos posts Instagram ?

GC : Je suis volontaire, droit et, si je dis quelque chose, je le fais. Ça, c'est agréable pour les gens qui m'entourent. Je suis un battant.

OB : Est-ce risqué de revivre le temps passé ?

GC : Si on l'aborde avec sérénité et le centrage nécessaire, c'est une bonne chose. En revanche, si on pense sans cesse au passé, ça peut nuire et empêcher d'avancer.

OB : Nourrissez-vous des regrets dans votre vie ?

GC : Pas beaucoup. Parfois, je regrette d'avoir manqué de temps avec certaines personnes et d'avoir dépensé trop d'énergie sur des sujets qui n'en valaient pas la peine. Mais on apprend avec l'âge. Je me protège aussi beaucoup des relations toxiques.

OB : Si c'était à refaire, que changeriez-vous ?

GC : Rien, je garderais tout. J'ai une très belle vie. Je touche du bois, pourvu que ça dure. Je ne nourris pas de regret. La seule chose que je changerai peut-être, c'est la gestion de mon temps.

OB : Auriez-vous envie de connaître le moment que votre femme voudrait revivre ?

GC : Je pense qu'elle choisirait les premières années de nos enfants : les premiers mots, les premiers pas.

OB : Qu'est-ce que votre métier d'acteur vous a appris sur vous ?

GC : Tout simplement que je ne pouvais pas me passer de mon métier. J'ai besoin de ce mode d'expression pour ne pas devenir fou. Il m'aide à m'exprimer, que ce soit en tant qu'acteur ou comme metteur en scène.

OB : Quelle est la question qu'on vous pose un peu trop souvent ?

GC : Est-ce que vous n'en avez pas marre de bosser avec vos potes ?

OB : Si vous n'aviez pas été comédien, qu'auriez-vous pu faire ?

GC : Thérapeute.

OB : Que voudriez-vous que les gens retiennent du film ?

GC : Vivre l'instant présent et rester attentif à son histoire d'amour, ne pas la laisser passer. C'est un combat d'aimer quelqu'un, ça prend du temps, de l'énergie, mais il faut bien se poser la question avant de baisser les bras.

OB : Vivez-vous l'instant présent ?

GC : Je m'y efforce.

OB : Êtes-vous heureux ?

GC : Je commence à l'être, bien plus qu'avant...

La Belle Époque de Nicolas Bedos avec Daniel Auteuil, Fanny Ardant et Doria Tillier. En salle depuis le 7 novembre.



MAGALI MARX, TOUT L'ART DU MAKE-UP

Yeux bleus translucides, cheveux blonds, air mutin, Magali Marx, make-up expert chez Clarins, nous livre ses secrets et ses produits coup de cœur qui font des miracles pour être belle et naturelle en toute saison. . Par **Olivia de Buhren**



De gauche à droite

Everlasting Youth Fluid
Huile Confort Lèvres



V

ous arrive-t-il de sortir le visage nu ?

J'aime me maquiller, donc c'est assez rare. Si je le fais, je me sens un peu toute nue...

Pourquoi se maquiller ?

Avant tout pour se faire plaisir. Quand je fais une séance maquillage, j'essaie de mettre en avant les atouts, les qualités de la personne qui est en face de moi. J'aide chaque femme à avoir davantage confiance en elle, en dissimulant les défauts qui peuvent la chagriner. Pour viser juste, je suis très à l'écoute. Si, par chance, à la fin du make-up, son visage s'illumine, c'est gagné. Elle est heureuse et, moi, au comble de la joie.

Comment définiriez-vous le make-up Clarins ?

Ce maquillage prend soin de notre peau, dans la continuité de l'expertise Clarins, qui apporte du confort et une sensation de bien-être à travers les textures et les odeurs. Il est accessible, facile à utiliser par tout le monde. En quelques instants, on a bonne mine !

Existe-t-il une manière particulière de l'appliquer ?

Pour préserver au maximum les tissus de la peau, il faut travailler le visage par petites pressions, presque des caresses. Par exemple, on applique le fond de teint à la main ou au pinceau, toujours dans le sens de la circulation sanguine. La gestuelle active la microcirculation, révèle l'éclat de la peau et finit par ne faire qu'un avec le visage.

Qu'est-ce qui vous rend heureuse dans votre métier ?

C'est de booster ma créativité, jouer des couleurs, faire plaisir, partager, échanger. Quand je vois que la personne que j'ai maquillée sourit, je suis comblée.

Qui rêveriez-vous de maquiller ?

Blake Lively. Je trouve qu'elle a un petit plus, un truc particulier qui me plaît bien.

Une séance make-up qui vous a marquée ?

Mon tout premier maquillage avec Christian Courtin-Clarins. Il ne me connaissait pas et, tout de suite, il a aimé ma façon de travailler le teint, les couleurs, et il m'a proposé de collaborer aux défilés Mugler. Et c'était parti !

Une règle d'or à suivre ?

Surtout dormir... pour avoir toujours bon teint.

VOTRE ORDONNANCE PAR MAGALI MARX

Le teint, c'est ce qu'il y a de plus important. J'applique la base éclat SOS Primer, que je travaille en insistant sur les zones à illuminer. Puis je dépose le fond de teint couvrant Everlasting Foundation #111. Immédiatement, le teint est plus uni et éclatant. Je mets ensuite de l'anticerne Instant Concealer, puis je poudre la zone avec Ever Matte avant de terminer en sculptant mon visage avec de la poudre de soleil. En ce moment, j'utilise les blushs lumineux Jolie Blush Cheeky Boum, légèrement rosé avec un reflet d'or. Sur les lèvres, je suis fan de l'effet « nude » : j'applique de l'Huile Confort. C'est sexy, naturel, et le tour est joué !

clarins.fr



LE NOUVEAU PARFUM

ROCHAS
PARIS

#coutureinlove

THIERRY WASSER, NEZ POUR LE PLAISIR

Truculent et créatif, ce Suisse délicat est le défenseur le plus exigeant du patrimoine olfactif de la Maison Guerlain. Il a su tracer son propre sillage en proposant une parfumerie de volupté et de frivolité. Par Lionel Paillès



Il y a du sale gosse chez ce parfumeur encostardé jusqu'à la glotte qui a le don de distiller pas mal de malice et d'espèglerie dans un monde où règne l'esprit de sérieux. Charmeur et charmant, il fait un excellent compagnon de table, jamais avare d'un calembour ou d'un bon mot, parfois d'une anecdote croustillante sur les frères Guerlain, et sait se tenir loin de ceux qui moralisent, des pontifiants et des ennuyeux. Élevé dans un petit village au-dessus de Montreux, il aime raconter qu'il a atterri dans ce métier par hasard, minimisant au passage le talent inné de « chien truffier ». Depuis le 2 juin 2008 qu'il préside aux destinées des parfums Guerlain, ce natif de Lausanne a plusieurs fois fait sauter la banque avec *La Petite Robe Noire*, *L'Homme Idéal* ou *Mon Guerlain*. Si l'on y regarde bien, certains de ses parfums de plaisir sont marqués au sceau de cette insouciance-là, qui n'est jamais de l'inconscience. Mais c'est comme si son rêve était ailleurs. Ce chouette Helvète, passionné d'herbiers et de botanique, n'a pas forcément cette âme d'artiste solitaire (il partage d'ailleurs une partie de la création avec Delphine Jelk). Il a plutôt un besoin vital de l'énergie de l'équipe, de l'échange et du partage. Ce qu'il aime plus que tout, c'est passer son mercredi en blouse blanche brodée à ses initiales TPW (pour « Thierry Patrick Wasser ») à Orphin, l'usine près de Rambouillet, entouré par les ouvrières. De là, il a une vue imprenable sur tout le processus, de la réception de la matière première à la mise en flacon en passant par le contrôle qualité. Autre violon d'Ingres : sauter dans

l'avion et parcourir le monde, à l'image de ces parfumeurs-explorateurs d'autrefois, à la recherche de matières naturelles d'exception, comme la rose *damascena* ou la fleur d'oranger qu'il n'en finit pas d'aimer, et de consolider jour après jour les filières d'approvisionnement. S'il est étranger à la lignée Guerlain (c'est même le seul parfumeur dans ce cas depuis Pierre-François Guerlain), celui qui a fait ses gammes chez Givaudan et Firmenich (des laboratoires *made in Switzerland*) n'est pas peu fier d'avoir accroché son portrait à l'illustre galerie. L'hédoniste qu'il est a digéré cet héritage aussi glorieux qu'écrasant, préférant les parfums de plaisir aux « jus de crâne » trop intellos et frigides, quitte à prendre le risque de plaire plutôt qu'étonner.

Trois parfums qui le racontent si bien

1. **Habit Rouge.** Ce parfum oriental que Thierry Wasser porte depuis l'âge de 13 ans est à l'origine de sa vocation de parfumeur.
2. **La Petite Robe Noire.** Blockbuster qui a fait le hold-up sur une pièce iconique de la mode en mariant réglisse, cerise noire et patchouli.
3. **Mon Guerlain.** Retour à la signature maison et clin d'œil à *Jicky*, ce déjà-classique est incarné à l'écran par Angelina Jolie.

TESTÉ. APPROUVÉ. RECOMMANDÉ.

Double Serum

Traitement
anti-âge intensif.

2 sérum en 1 pour agir
sur les signes visibles de l'âge.

Concentrés dans une double
formule unique, 21 puissants extraits
de plantes stimulent les 5 fonctions
vitales de la peau: régénération,
oxygénation, nutrition, hydratation
et protection.

Texture universelle.
Toutes peaux.



N°1
des séums
anti-âge.¹

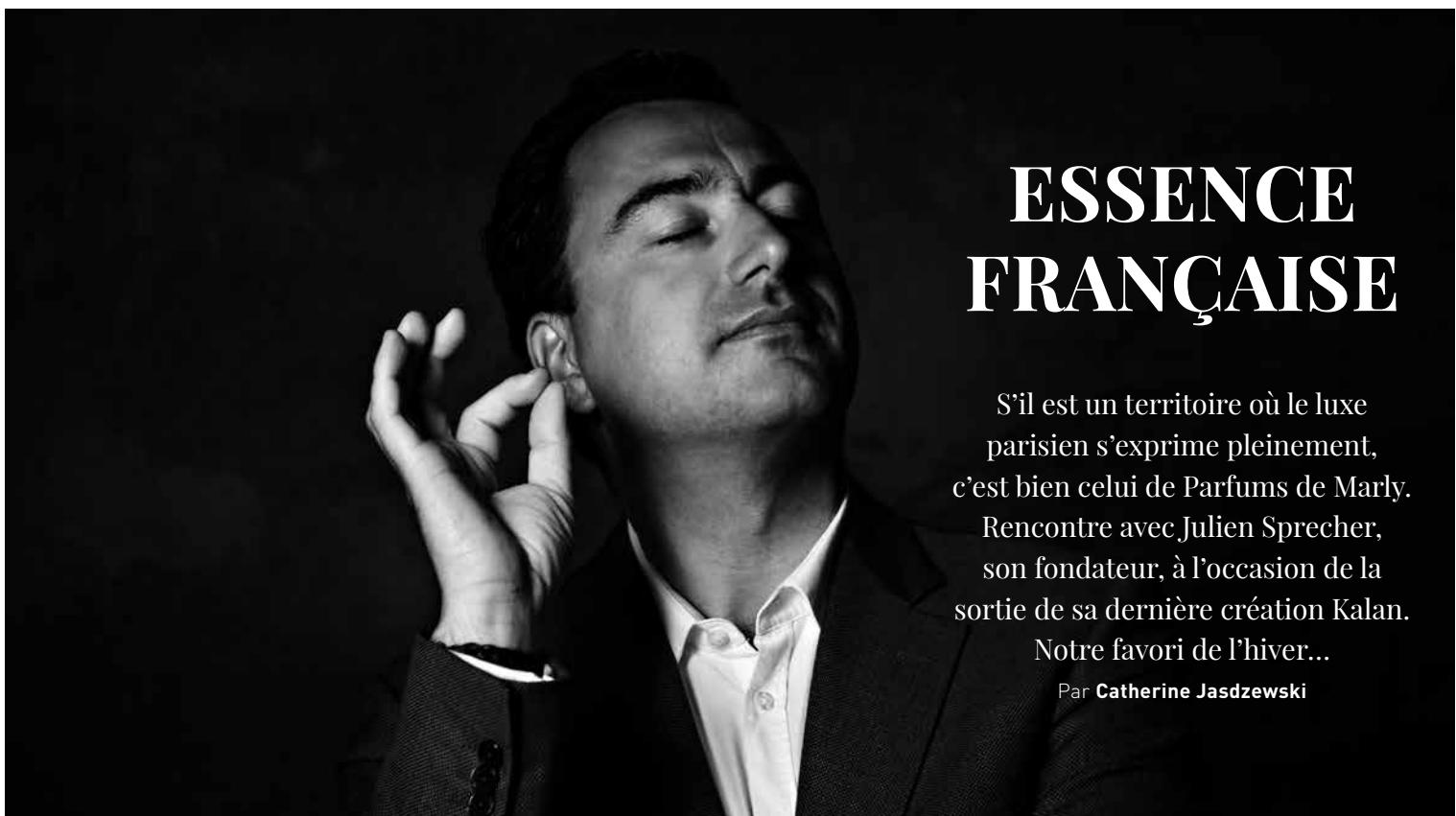
-
- Dès 7 jours²:
- éclat immédiat
 - pores et ridules
atténués
 - peau d'apparence
plus jeune
-

Disponible en boutiques Clarins, parfumeries,
grands magasins et sur CLARINS.COM.

1. Source NPD BeautyTrends® : Clarins Double Serum 50mL, item: soins-séums anti-âge vendus
en parfumeries et grands magasins en France, marques prestige, ventes-valeur & unités, année 2018
et YTD août 2019. 2. Test de satisfaction, panel multi-ethnique, 362 femmes.

Vous, avant tout.

CLARINS



ESSENCE FRANÇAISE

S'il est un territoire où le luxe parisien s'exprime pleinement, c'est bien celui de Parfums de Marly.

Rencontre avec Julien Sprecher, son fondateur, à l'occasion de la sortie de sa dernière création Kalan.

Notre favori de l'hiver...

Par Catherine Jasdzewski

Q

u'est-ce qui vous a motivé à fonder une maison de parfums ?

La parfumerie de niche est née en réaction à une standardisation olfactive de la parfumerie traditionnelle. J'ai souhaité participer à ce mouvement, convaincu que je pouvais y apporter quelque chose. Le règne de la parfumerie commerciale a duré bien trop longtemps sur un

fonctionnement qui ne m'a jamais plu... Le parfum est avant tout un art, un travail de fourmi, de passion, de « niche » par définition.

D'où vient votre goût pour les odeurs ?

J'ai eu la chance de grandir dans une famille de professionnels du parfum. Mon père a sillonné le monde et travaillé pour les plus grandes marques de parfumerie française. Attiré très tôt par les odeurs, j'ai vite compris que c'était un métier fait pour moi. Enfant, j'ai très vite su reconnaître les parfums puis, leurs matières premières. Aujourd'hui, ma partie préférée du travail de création réside dans l'échange avec les grands parfumeurs avec lesquels j'ai la chance de collaborer. Il nous amène à rendre des visions réelles, tangibles. La première « accroche olfactive », les allers et retours avec les parfumeurs sont mes moments favoris et in fine, les plus importants dans mon métier.

Quel est l'esprit, la signature olfactive de la maison ?

En lançant Parfums de Marly, je voulais insuffler une part de rêve qui manquait cruellement dans une certaine parfumerie, en proposant des jus « signés », avec un parti-pris fort. J'aime produire des formules courtes et percutantes où l'on peut lire, comme des citations, mes ingrédients préférés : la vanille, la fleur d'oranger, l'héliotrope, le bois de santal et les notes ambrées. J'ai voulu construire une maison où la tradition s'accorde avec le présent, preuve en est le *look & feel* de nos boutiques, lesquelles, au sein d'une enveloppe parfaitement haussmannienne, mettent en exergue des moments de l'époque des rois, revisités avec des codes couleurs et des sculptures modernes.

La maison a 10 ans ? Comment se fête une décennie de parfums ?

Nous célébrons une décennie d'aventure. Depuis nos débuts, en 2009, nous avons développé 27 créations olfactives pour hommes et femmes, dont certaines sont des fragrances unisexes. Aujourd'hui, nous avons la chance de compter parmi les grandes maisons de parfumerie de niche.

Cet anniversaire, bien que symbolique, constitue une étape importante à laquelle il faut prêter attention. A cette occasion, j'ai notamment décidé d'injecter un nouvel esprit à nos boutiques du 26, rue Cambon à Paris et du Meatpacking à New York.



Un anniversaire se fête aussi en regardant vers l'avenir, en évoluant. De ce fait, nous étendons notre gamme à d'autres univers olfactifs. Après nos « french orientals », nous lancerons une Cologne Masculine en février 2020.

Je crois que la maison connaît un grand succès aux USA ?

Elle est distribuée dans 70 pays au travers d'un réseau exclusif qui compte trois Flagships (nos boutiques de Paris, New York et Dubai). Nous sommes également présents au sein des magasins Tsum à Moscou, Selfridges et Harrods à Londres. La marque vit un développement particulièrement florissant aux Etats-Unis chez Nordstrom et Bloomingdale's. Les américains sont particulièrement friands de nos créations et toujours réceptifs, au-delà de la qualité de nos jus, à une belle histoire...

Vous avez retravaillé la boutique Parisienne ?

Notre dixième anniversaire marque notre âge de raison. Nous avons donc souhaité insuffler une énergie nouvelle, en affinant nos codes et notre identité tout en conservant notre héritage.

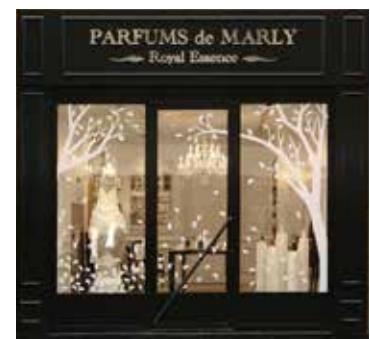
La boutique a été repensée par Hubert de Malherbe qui a su produire l'alchimie que je recherchais : une image à mi-chemin entre héritage et modernité, et une nouvelle façon d'aborder l'univers de la parfumerie française. Afin de célébrer cet anniversaire symbolique, j'ai également décidé de lancer une création masculine exceptionnelle, Kalan, qui je pense deviendra un « emblématique » des Parfums de Marly.

Justement, parlez-nous de Kalan...

Il représente un retour aux sources, et capture ce que nos clients apprécient chez Parfums de Marly. Quand je construis un parfum, je veux qu'il ait de la rondeur, c'est-à-dire une tête présente, séductrice, en même temps qu'un fond immédiatement perceptible. On pourrait aussi parler d'aura. L'harmonie entre les matières, entre les accords, crée cette musique olfactive qui est notre signature.

Un départ ultra-frais d'orange sanguine, de poivre noir et d'épices, un accord lavande et absolu de fleur d'oranger en cœur, et en fond, un santal blanc drapé de mousse, de bois, d'ambre et de tonka torréfiée. Ce sillage très reconnaissable est aussi facile à apprivoiser. Vous remarquerez comme il réhausse la peau sur laquelle il est posé...

**Parfums de Marly, 26 rue Cambon,
75001 Paris. Tél. : 01 85 09 49 49.
parfums-de-marly.com**



QUAND ON AIME, ON NE COMPTE PAS

Et si on regonflait son ego en s'offrant les plus beaux
des cadeaux ? Par **Justine Tucci**



De gauche à droite et de haut en bas

Parfum Sauvage, 100 ml, **Dior**, 112,50 €. dior.com

Pull femme col montant maille perlée 100 % cachemire, **From Future**, 149 €. fromfuture.com

Tennis Avantage, **Le Coqu Sportif x Figaret**, 120 €. lecoqsportif.com

Élixir des Glaciers Votre Visage, édition limitée dans une boîte laquée imaginée par Didier Guillon, **Valmont**, 610 €.

Bottines métallisées, **Paris Texas**, 390 €, chez 24 Sèvres. 24s.com

Sac caméra toile enduite Poppy, **Pinel & Pinel**, 1 590 €. pineletpinel.com



De gauche à droite et de haut en bas

Cardigan Skieur tricoté à la main, **Ralph Lauren**, 999 €. ralphlauren.fr

Eau de toilette *Timeless*, 100 ml, **Lacoste**, 79 €. lacoste.com

Richelieu en cuir de veau Alessandro 1895, **Berluti**, 1 890 €. berluti.com

Collier Angèle plaqué or et zircon, **Luj**, 140 €. lujparis.com

Doudoune Oversize Alpine, **Heimstone x Damart**, 120 €. damart.com

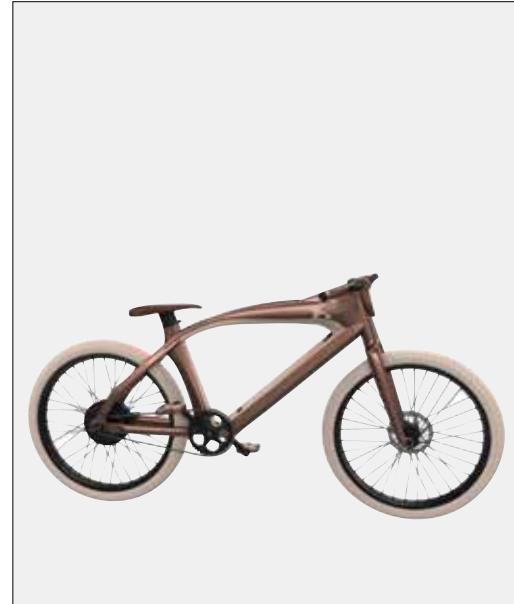
Sac HT Floid, **Harris Tweed x Eastpak**, 180 €. eastpak.com

FIGARET.COM



JOEYSTARR

Figaret
PARIS



De gauche à droite et de haut en bas

Table Berlin en bois et plastique recyclé, **Rinku**, 1 478 €. rinku.design
Vase Love Handles, **Anissa Kermiche**, Conran Shop, 90 €. conranshop.co.uk
Vélo électrique XOne, **Rayvolt**, à partir de 1 800 €. rayvoltbike.com
OneStep 2 Red, édition limitée, **Polaroid**, 129,99 €. eu.polaroidoriginals.com
Canapé Cannage 210 Tissu Léopard, **Red Edition**, 5 690 €. rededition.com
Bougie Fleur de Coton, **Bonpoint**, 55 €. bonpoint.com

BOWEN

Bowen, le spécialiste du cuir Goodyear.

PHOTOS : NERDIA IWANOWSKI



1



2



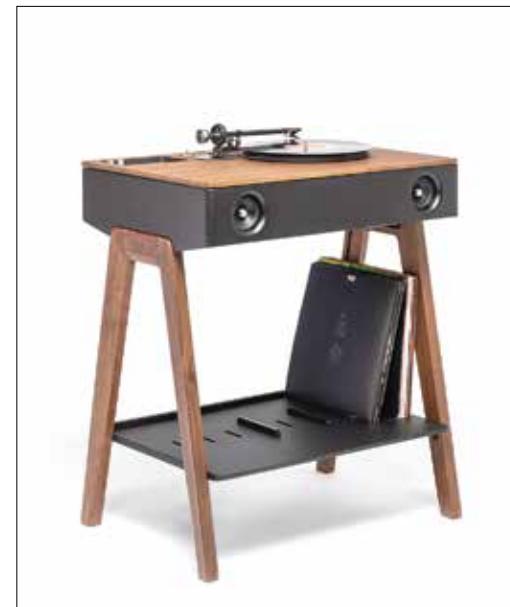
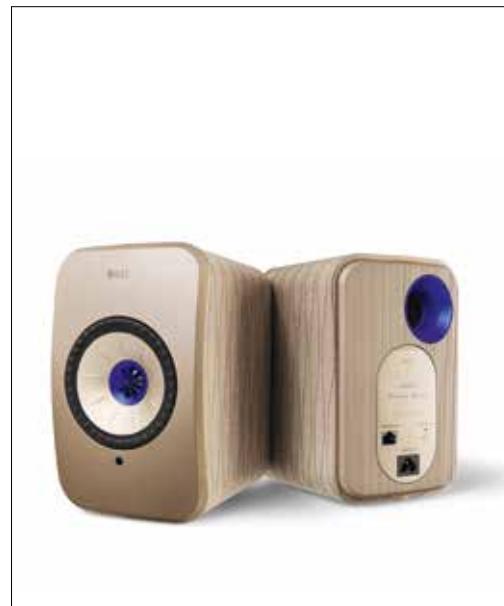
3



4

Boutiques BOWEN à Paris - Londres - Bruxelles - Lyon - Toulouse
La marque Bowen est également en vente dans les magasins MANFIELD
e-shop : www.bowen.fr

1. Mocassin Oake, 345€ - Cartable Oliver, 325€ - 2. Echarpe Oliver, 90€ - Gants cuir, 130€ - Ceinture Bolton, 95€ - 3. Veste 3 en 1, 360€ - Sac de voyage Bolton, 485€ - Derby perforé Coventry, 345€ - 4. Pack de 3 paires de chaussettes : basses 35€, hautes 45€.



De gauche à droite et de haut en bas

Valise cabine Original Twist, **Rimowa**, 1 000 €. rimowa.com

Enceintes LSX Soundwave by Terence Conran, **KEF**, 1 350 €. kef.com

Lampe à poser Trinity par **Alessandro Mendini pour Ramun**, exclusivité Conran Shop, à partir de 410 €. conranshop.fr

Jumelles Trinovid, **Leica**, à partir de 1 425 €. fr.leica-camera.com

Smartphone P Smart Z, **Huawei**, 229 €. consumer.huawei.com

Enceinte avec platine intégrée LX Platine, **La Boîte Concept**, vendue en exclusivité au Bon Marché Rive Gauche, 3 490 €. laboiteconcept.com



Le quotidien est beau



SIX TOCANTES INOXYDABLES POUR HOMMES



OMEGA

Né en 1957, ce chronographe foule le sol lunaire en 1969. D'abord développée pour la course automobile, la Speedmaster devient alors un mythe horloger. Un petit pas pour l'homme... un grand pas pour Omega ! Pour fêter le 50^e anniversaire de cet exploit, la marque réédite, à peine modifiée, un modèle en or jaune sorti en 1969 et qui rendait déjà hommage en son temps à la mission Apollo 11.

Omega Speedmaster Moonwatch 50^e Anniversaire d'Apollo 11, 32 000 €.

ROLEX

Cela fait près de 75 ans que cette sportive chic arbore la même ligne générale. Classique, fiable et solide, la Datejust de 36 millimètres a pour credo l'élégance et l'intemporalité. Son fameux boîtier Oyster, étanche à 100 mètres, s'orne d'une assez spectaculaire lunette cannelée. Son cadran reçoit un guichet date, placé derrière une loupe Cyclope. Pratique !

Rolex Oyster Perpetual Datejust 36, 7 500 €.

JAEGER-LECOULTRE

Avec elle, on a deux montres en une. Sur le recto de cette Reverso, le cadran indique l'heure et les minutes ainsi que la petite seconde à 6 heures. Sur le cadran du verso prennent place un second fuseau horaire et l'information jour/nuit. C'est sa faculté à pivoter sur elle-même, originalité horlogère imaginée dès 1931, qui donne à cette montre son caractère bicéphale.

Jaeger-LeCoultre Reverso Tribute Duoface, 10 500 €.



Certains garde-temps iconiques accumulent les ans comme un patineur artistique les doubles axels. Le milieu horloger, plus que tout sensible au passé, à la tradition et à la transmission, glorifie ces carrières « à rallonge ». Retour sur six de ces « marathoniennes horlogères », qui caracolent en tête des ventes. Par **Nicolas Dembreville**



PANERAI

Apparue en 1936, la Radiomir est l'une des premières montres de plongée au monde. Cette variante California en acier de 47 millimètres s'inspire d'une série utilisée pendant la Seconde Guerre mondiale. Très dépouillé, son cadran ne reçoit aucune indication de marque, comme à l'époque. Cette version témoigne donc d'une grande cohérence historique.

Panerai Radiomir California 47 mm, 8 500 €.

CARTIER

Revisitée l'an passé dans le respect du dessin initial, la Santos revient dans une nouvelle mouture. Elle demeure néanmoins fidèle aux formes carrées et aux vis fonctionnelles de son illustre aïeule, lancée en 1904. Ce Grand Modèle en or rose est proposé avec deux bracelets, alligator et veau. Ils sont interchangeables au gré des envies, via le très pratique système QuickSwitch.

Cartier Santos Grand Modèle Or Rose, 18 000 €.

BLANCPAIN

Cette version contemporaine de la mythique plongeuse se rapproche du premier opus, lancé par Blancpain en 1953. À cette époque, la Fifty Fathoms (ou 50 brasses) est destinée aux militaires. Le commandant Cousteau la porte dans *Le Monde du silence*, documentaire de Louis Malle, palme d'or à Cannes en 1956. Ce rôle va la faire connaître du grand public et elle devient vite l'égérie des clubs de plongée dans les années 60-70.

Blancpain Fifty Fathoms, 14 670 €.

SUD MAROCAIN EN ROUTE VERS L'INCONNU

Que diriez-vous de contempler l'une des faces cachées du Maroc, loin des itinéraires habituels ? De Taroudant à Marrakech en passant par Tafraoute, Icht, Mirleft et le désert d'Agafay, cassez les codes et suivez-nous pour un périple inoubliable. Entre douceur de vivre, paysages arides, villages perdus, oasis verdoyantes et plages sauvages, ce séjour promet de vous laisser des souvenirs impérissables. Par **Déborah Laugel**

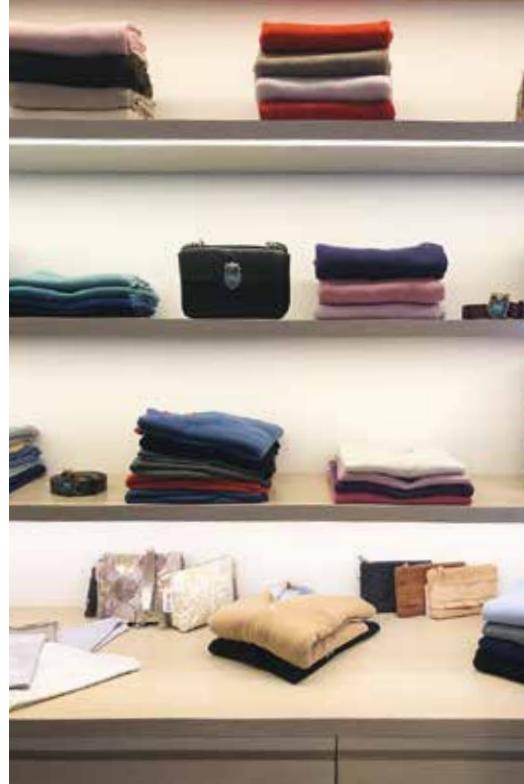


© Déborah Laugel

Les « Rochers Peints », œuvre gigantesque réalisée en pleine nature par l'artiste belge Jean Vérame



Spa Royal Mansour



Belkis & The Gang



Palais Merri & Spa

JOUR 1 ET 2

Au départ de Marrakech, ville millénaire

Démarrez votre expédition en beauté dans celle qui vient d'être élue «capitale de la culture africaine» pour 2020. Symbole de l'ouverture sur le monde et vitrine de l'Afrique urbaine d'aujourd'hui, Marrakech rayonne par son authenticité et son dynamisme. Ici, l'ambiance est électrique et la ville évolue avec son temps. Et si vous pensiez tout connaître des lieux, nous avons déniché pour vous sept nouvelles adresses, fraîchement installées mais déjà cultes, qui deviendront vite vos prochains coups de cœur !

Que visiter : le tout nouveau musée de l'Art culinaire marocain, installé dans un somptueux palais du XV^e siècle, pour faire connaître, préserver et transmettre la gastronomie marocaine en mettant en avant les influences berbères, juives et arabo-andalouses.

Rue El Bahia, Riad Zitoun Jdid (en face de la poste), 40000 Marrakech.

Où déjeuner : au restaurant Le Verger du Poète du nouvel hôtel Palais Ronsard pour ses produits issus du potager et sa cuisine raffinée signée Xavier Mathieu.

Propriété Salah 7 Abyad, Municipalité Ennakhi, 40000 Marrakech.

Tél. : +212 (0)524 29 86 00. palaisronsard.com

Où prendre le temps : à l'exceptionnel Spa Royal Mansour où la micronutritionniste Valérie Espinasse propose des cures bien-être visant à

améliorer la santé intérieure pour mieux apprécier les bienfaits des soins corporels. Une véritable prouesse !

Rue Abou el-Abbas Sebti, 40000 Marrakech. Tél. : +212 (0)529 80 80 80. royalmansour.com

Où faire son shopping : chez Belkis & The Gang, nouvelle boutique tendance installée en plein cœur du célèbre palace La Mamounia, née d'une amitié entre Géraldine et Olivia qui partagent leur passion commune pour les matières nobles. Vous y retrouverez pulls, ponchos, écharpes et autres accessoires en cachemire d'Écosse.

La Mamounia, avenue Bab Jdid, 40040 Marrakech. Tél. : +212 (0)668 87 49 84. facebook.com/belkisandthegang/

Où dîner : au restaurant La Palette, refait à neuf avec sa décoration industrielle branchée à l'esprit récup' et ses matériaux bruts, pour partager quelques assiettes dégustation des plus originales.

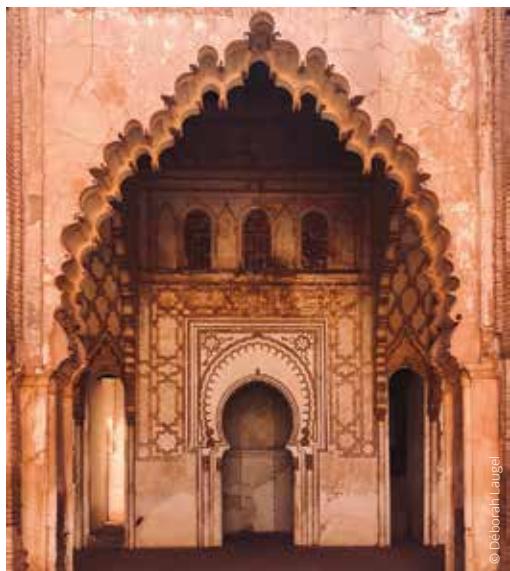
24, rue Moulay Ali, 40000 Marrakech. Tél. : +212 (0)524 43 53 23.

Où prendre un verre : au Kabana, nouveau spot trendy de la médina où les amateurs de cocktails, perchés sur le plus cool des rooftops, découvriront les créations originales du mixologue Jad.

Kissariat Ben Khaled, rue Fatima Ezzahra, R'mila, Médina, 40000 Marrakech. Tél. : +212 (0)808 51 06 84. kabana-marrakech.com

Où dormir : au tout nouveau Palais Merri & Spa, écrin de verdure en plein cœur du quartier de la Kasbah, qui n'a pas fini de faire parler de lui.

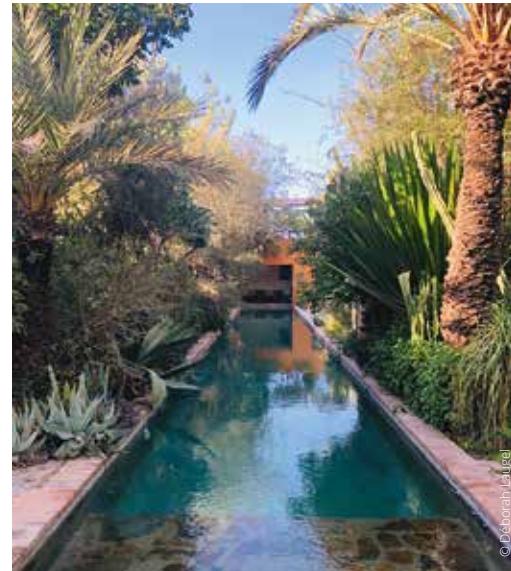
14, Derb Ben Zina, 40000 Marrakech. Tél. : +212 (0)524 37 55 83. facebook.com/palaismerri/



Mosquée de Tinmel



Tizi n'Test



Dar al Hossoun



Tafraoute



Icht



Mirleft



3 Chameaux



Désert d'Agafay



Terre des Étoiles

JOUR 3

Taroudant, à la conquête de l'Anti-Atlas

Sur le chemin qui vous mène à Taroudant se trouvent Asni, vallée typique du Haut Atlas, au pied du mont Toubkal, puis, un peu loin encore, la mosquée de Tinmel, chef-d'œuvre de la dynastie des Almohades. Un détour par le barrage de Ourgane s'impose avant d'atteindre Ijoukak, le village de potiers, tout en admirant la succession de douars nichés à flanc de montagne. Si la route en lacets semble déjà interminable, elle est de loin la plus impressionnante pour atteindre les 2 100 mètres d'altitude du col de Tizi n'Test. Une fois arrivé à Taroudant, surnommée «la petite Marrakech», arpentez les remparts de la ville, sans oublier le souk artisanal réputé pour ses bijoux en argent berbère et ses tapis à marchander.

Où déjeuner : au restaurant La Belle Vue pour prendre de la hauteur face au panorama exceptionnel sur la vallée du Souss.

Douar, Tizi n'Test, Tafingoulte, 83000 Taroudant.
Tél. : +212 (0)67 05 58 44. bouzmough.free.fr

Où dormir : au Dar al Hossoun, l'unique garden lodge du Maroc, avec ses 900 variétés de plantes venant des zones désertiques du monde entier.

BP 1157, 83000 Taroudant.
Tél. : +212 (0)665 02 82 74. alhossoun.com

JOUR 4

Tafraoute, le Maroc authentiquement berbère

Départ immédiat pour une journée de pistes en plein Anti-Atlas, où vous traversez de nombreux villages dominés par les arganiers. Vous découvrez les nombreux igoudars, ces greniers à grains fortifiés, avant d'atteindre Aït Abdellah, village typique du nom d'une ancienne tribu berbère. Après la succession de virages du col de Tizi n'Tarakatine, vous apercevez enfin la ville aux énormes roches de granit rose et sa somptueuse vallée des Ammeln, dans un cœur montagneux. Ne manquez pas une halte aux « Rochers Peints », cette œuvre gigantesque réalisée en pleine nature par l'artiste belge Jean Vérame.

Où déjeuner : chez Nadia, pour sa cuisine traditionnelle marocaine et son accueil d'une générosité sans égale.

Boulevard Moukhtar Soussi, 85450 Tafraoute.
Tél. : +212 (0)648 77 64 73.

Où dormir : dans la maison d'hôtes El Malara, où les propriétaires Bernadette et Jean vous font apprécier le calme de leur merveilleuse bâtie. BP 178, Afella Ouadai, piste des Rochers Peints, route de Tiznit par Tahala, 85450 Tafraoute.
Tél. : +212 (0)658 18 18 36. elmalara.com

JOUR 5

Icht, quand la verdure reprend ses droits

À quelques kilomètres au sud de Tafraoute, dans un paysage sec et rocailleux, apparaît une surprenante oasis avec des centaines de palmiers d'un vert flamboyant. Vous voici arrivé dans les gorges d'Aït Mansour, longues de 15 kilomètres, où quelques petits villages sont épargnés de part et d'autre de la montagne. En reprenant la route, agrémentée de descentes spectaculaires, continuez d'admirer les dégradés de rose saumon des paysages avant d'atteindre le magnifique village d'Icht, passage entre l'Anti-Atlas et le début du Sahara, pour un avant-goût de la vie dans le désert.

Où déjeuner : à l'auberge Aït Mansour Hanane, dans la vallée du même nom, pour déguster l'excellente omelette berbère d'Abdou, le gérant des lieux.

Vallée Aït Mansour, village de Tiourri.
Tél. : +212 (0)676 73 51 98.

Où dormir : à l'auberge Borj Biramane, pour une immersion totale à proximité du désert. Icht, BP 74, 84100 Fam El Hisn.
Tél. : +212 (0)610 46 99 33. borj-biramane.com

JOUR 7

Désert d'Agafay, quand la magie opère

Achevez votre périple à seulement 30 kilomètres au sud de Marrakech, dans l'un des trésors les plus cachés de la ville. En plein cœur d'un désert de pierres, ce sont plusieurs centaines d'hectares qui s'étendent à perte de vue pour vous faire vivre l'expérience du silence absolu. Entre les randonnées et les repas chez l'habitant, la découverte de villages berbères, les balades à cheval et à dos de dromadaire ou encore l'observation des étoiles, c'est l'endroit idéal pour oublier le temps qui passe !

Où déjeuner : à Terre des Étoiles, où le calme et la sérénité sont au rendez-vous pour un repas cuisiné à partir des produits frais du potager.

Km 25, Commune d'Agafay, Région Marrakech.
Tél. : +212 (0)524 44 73 75. terredesetoiles.net

Où dormir : encore et toujours à Terre des Étoiles, dans un lodge atypique inspiré de la tente des nomades de l'Atlas et du Sahara, pour y passer votre paisible et dernière nuit. Km 25, Commune d'Agafay, Région Marrakech.
Tél. : +212 (0)524 44 73 75. terredesetoiles.net

JOUR 6

Mirleft, cité balnéaire de la côte atlantique

Longez ensuite la route du littoral du Sahara atlantique, en passant par l'ancien quartier colonial espagnol de Sidi Ifni et la fameuse plage sauvage de Legzira, qui fait partie des plus belles plages au monde. À Mirleft, en bordure d'océan, les amoureux de sensations fortes s'adonneront aux activités nautiques comme le kitesurf, la planche à voile, le ski nautique ou encore le wakeboard, tandis que les amateurs de bronzette en profiteront pour se prélasser au soleil. Sur la route, jetez un dernier coup d'œil aux abris troglodytes creusés dans les falaises où vivent les pêcheurs.

Où déjeuner : au ZanZan Coffee, pour partager quelques tapas dans le café le plus branché de la ville.

Mirleft, Province de Tiznit. Tél. : +212 (0)671 47 1736.
facebook.com/zanzancoffee/

Où dormir : aux 3 Chameaux, lieu authentique situé à l'emplacement d'un ancien fort militaire français construit en 1935.

Fort de Tidli, Mirleft, Province de Tiznit.
Tél. : +212 (0)528 71 91 87. 3chameaux.com

Pratique

L'agence de voyages Destination Évasion vous emmène au Maroc pour un périple authentique au cœur de l'humain, au croisement de cultures plurielles et de paysages sensationnels. Elle vous propose une formule de huit jours/sept nuits dans le Sud marocain comprenant le transfert privé depuis l'aéroport de Marrakech, une balade découverte à vélo, une promenade avec un guide officiel et francophone, deux nuits en chambre double avec petit déjeuner dans un riad au cœur de la médina, la mise à disposition d'un véhicule 4x4 climatisé avec chauffeur (du jour trois au jour sept inclus), le logement dans une chambre double avec dîner, petit déjeuner et taxes incluses, le transfert depuis Terre des Étoiles jusqu'à l'aéroport de Marrakech, le carnet de voyage personnalisé, l'assistance et la coordination agence pour un budget de 1 400 € par personne.

Contact : Destination Évasion
Tél. : +212 (0)524 44 73 75.
destination-evasion.com



ÎLE MAURICE, QUOI DE NEUF SOUS LE SOLEIL ?

Morceau de paradis voguant sur un univers d'éternelles vacances, l'île Maurice occupe une place de choix dans le cœur des amateurs d'évasion ensoleillée. Son lagon est bordé par une hôtellerie haut de gamme qui multiplie les initiatives pour attirer les voyageurs. Par **Christian-Luc Parison**

CLUB MED, DEUX VILLAGES ET DEUX VISAGES

Comme dans la plupart des pays où il s'est implanté, le Club Med a sélectionné ici, il y a près d'un demi-siècle, l'un des plus beaux spots : La Pointe aux Canonniers, au nord-est de l'île. Afin de proposer à ses GM une offre complète, il a ouvert voici une quinzaine d'années un autre village sur la côte ouest : La Plantation d'Albion. Deux villages, deux visages du Club et de la destination.

La Pointe rénovée

Quarante-six ans après, cette plage de rêve est toujours l'endroit le plus recherché par les amateurs de séjours balnéaires tout compris. D'autant plus que le Club vient d'y réaliser d'importants travaux de rénovation et d'extension. Pour les amoureux de l'île Maurice, comme pour les GM les plus assidus, La Pointe aux Canonniers est une parfaite illustration de ce que doit être un village de vacances dans l'océan Indien. Grâce à la plage, bien sûr (on ne dira jamais assez qu'elle est l'une des plus belles de l'île), mais aussi grâce à l'atmosphère qui règne ici. Parallèlement à l'augmentation des capacités d'hébergement avec de nouvelles constructions en bois plutôt élégantes, le Club a également créé des aménagements inédits. C'est le cas de la très réussie zone dédiée aux familles, un espace entièrement pensé pour parents et enfants. Au cœur du domaine, elle offre une vaste piscine avec spirales et arches d'eau. Un endroit où les plus petits peuvent s'ébattre sous la surveillance de leurs parents sans être dérangés.

Ceux qui préfèrent se relaxer tranquillement au bord d'une piscine un peu à l'écart des animations apprécieront le nouvel espace zen. Face à la partie de la plage la plus éloignée du centre du village, ce lieu spécialement pensé pour la relaxation et le farniente se compose d'une piscine zen et d'un bar qui sert des boissons healthy. C'est vraiment l'idéal pour décompresser, allongé sur un transat confortable, un smoothie à la main, les yeux posés sur le lagon qui miroite au-delà des cocotiers. Un moment de repos qui pourra être poursuivi par un soin au nouveau Club Med Spa by Cinq Mondes, qui a ouvert à l'entrée du domaine. Ces aménagements ont également concerné la restauration, elle aussi montée en gamme avec la création de l'Alma Beach Lounge, qui invite les hôtes à découvrir d'autres expériences culinaires en bord de plage. Une formule *all day dining* permet de goûter à toutes les saveurs de l'île Maurice sans interruption,

tout au long de la journée. À associer certainement (et avec modération) à la dégustation de vin et de rhum proposée par le chef de cave et Meilleur Ouvrier de France, Fabrice Sommier...

Comme l'ensemble des villages du Club Med, La Pointe aux Canonniers est le paradis des grands sportifs. Ici, les amateurs de sports nautiques sont comblés. Au programme de leurs journées : ski nautique, wakeboard, voile, snorkeling, plongée en bouteille... Quand le merveilleux lagon de l'île Maurice devient un terrain de jeux.

Albion chic et luxe

Alors que La Pointe aux Canonniers affiche un positionnement « famille », La Plantation d'Albion joue la carte du haut de gamme. D'un côté, un 4 Tridents festif et convivial, de l'autre un 5 Tridents Exclusive Collection tout en raffinement et services de qualité. Sur la côte ouest, au nord des grandes plages de Flic en Flac, Albion était restée à l'écart du développement hôtelier. Une petite commune tranquille, une plage publique bordée de filaos où les Mauriciens viennent se baigner en famille le dimanche.

Pour planter son nouveau village top luxe, le Club a déniché un immense terrain de 21 hectares caché dans les cannes à sucre. L'environnement est étonnant, sinon exceptionnel, car il offre deux sites sur un même emplacement. D'un côté, un coin de côte sauvage, où les rochers volcaniques noirs émergent du sable blond. De l'autre, une petite crique tranquille, idéale pour la bronzette et les sports nautiques. Les chambres de La Plantation d'Albion sont donc dispersées sur l'ensemble du terrain dans des bâtiments de deux étages. Les suites, elles, occupent une situation privilégiée en bord de mer. Pareilles aux traditionnels « campements » mauriciens, elles se prolongent par un jardin privé qui se confond avec la plage. Un service en chambre comme dans les grands hôtels, des suites spacieuses... Et les chambres ? Elles aussi créent la surprise par leur superficie : pas moins de 41 m² avec, en outre, un coin salon et une terrasse de 18 m²... Cette impression de modernité et de raffinement se retrouve également dans les parties communes – dans le vaste lobby coiffé de chaume, dans le restaurant sur pilotis ou au bar face à la piscine principale. En jouant sur les influences indienne, chinoise, africaine et coloniale de Maurice, les décorateurs ont respecté l'esprit de l'île et donné une vraie signification au discours d'Henri Giscard d'Estaing sur le Club Med « *convivial et multiculturel* ». À Albion, on choisit ses ambiances en fonction de ses humeurs. Très animée autour du bar principal ou plus cool à l'autre extrémité du village, au bord de la piscine à débordement réservée aux contemplatifs. Quant au Spa Cinq Mondes, avec ses cabines de soins ouvertes sur la mer, il invite à la relaxation totale.

Cerise sur le gâteau, La Plantation d'Albion offre une quarantaine de villas d'exception dans des jardins avec piscine privée. On a bien envie de s'asseoir sous la varangue, un cocktail à la main, pour contempler le coucher du soleil. clubmed.fr



Club Med

Page de gauche :
La Pointe aux Canonniers

Page de droite, de haut en bas :
La Pointe aux Canonniers
La Plantation d'Albion

LE ROYAL PALM RÉINVENTE SON SPA



L'île Maurice affiche sans doute le plus grand nombre d'hôtels de luxe de l'océan Indien. Mais, s'il y a pléthore d'établissements haut de gamme sur l'ancienne « île de France », il n'y a qu'un vrai palace : le Royal Palm Beachcomber. Depuis plus de trente ans, le fleuron du consortium The Leading Hotels of the World, niché sous les palmiers de son jardin, à Grand Baie, demeure l'adresse préférée d'une clientèle en quête d'élégance, de discrétion et d'un service exceptionnel. Qu'ils soient célèbres ou anonymes, les hôtes du Royal Palm viennent, en habitués, retrouver une atmosphère de sérénité et de raffinement orchestrée par Gregory Coquet, le jeune et souriant directeur général de cette belle maison. Au Royal Palm, les journées s'écouleront avec la douceur du sable blanc farine qui borde la plage. Chaque moment peut être, selon vos envies, une cérémonie du bien-être, de la gastronomie ou du farniente.

Pour rester au sommet de l'hospitalité, le Royal Palm évolue régulièrement mais subtilement, par petites touches impressionnistes qui lui permettent de répondre aux critères du luxe actuel sans renier l'authenticité qui fait son charme. La dernière modification en date concerne le Spa. Sur les 2 000 m² qui lui sont dédiés, un peu en retrait des hébergements, ce nouvel espace consacré au bien-être du corps et de l'esprit propose un pavillon de yoga, des bassins et piscines en cascade ainsi que dix-huit cabines de soin. Les thérapeutes formés par le Groupe Beachcomber, en partenariat avec l'école internationale Santayarea, y pratiquent une méthode de soins sur mesure baptisée « The Art of Wellness ». Un programme adapté à chacun, qui passe par le respect de la planète avec une gamme de produits 100 % naturels issus du terroir mauricien. Afin de mettre en place cette méthode ultrapersonnalisée du bien-être, le Royal Palm s'est associé à CODAGE Paris, une marque qui, elle aussi, s'applique à proposer une offre personnalisée. La nouvelle carte de soins du Royal Palm fusionne donc les savoir-faire d'un équilibre global à l'expertise en soins visage et corps de CODAGE. Experte en cosmétologie, la Maison CODAGE vient ici sublimer l'art du soin avec un accompagnement complet et des produits hautement concentrés en principes actifs, pour une nutrition avancée de la peau. Grâce au laboratoire CODAGE installé au sein même du spa, les sérum sont confectionnés sur mesure, à la demande. Après un diagnostic approfondi de la peau, un spécialiste personnalise une formule visage de traitement cutané : choix de la texture, des actifs ainsi que de leur dosage. Avec ce nouveau spa, le Royal Palm prouve qu'il demeure, plus que jamais, une parenthèse de quiétude et d'équilibre à l'île Maurice.

beachcomber-hotels.com/fr/hotel/royal-palm-luxury





Cet hiver, savourez des moments au sommet !

Grâce au Club Med, (re) découvrez les plaisirs des sports d'hiver !

Et si cet hiver, vos vacances au ski étaient avec tranquillité d'esprit ? Prenez de la hauteur et profitez des plus beaux domaines skiables des Alpes. Grâce à l'emplacement privilégié de nos Resorts, vous serez au pied des pistes, prêts à enchaîner les descentes. Depuis le jour de votre arrivée jusqu'à votre départ, nous nous occupons de tout, pour que vous ne vous préoccupiez de rien, sauf de vous ! Le plus dur sera de choisir entre nos nombreuses destinations...

Club Med 
vous étonner

ANANTARA, LE LUXE À BLUE BAY

Pour sa nouvelle ouverture d'un resort balnéaire, le groupe hôtelier thaïlandais Anantara a choisi les rivages de l'île Maurice. Et pas n'importe quel emplacement puisque le superbe Anantara Iko Mauritius Resort & Villas est posé sur la magnifique plage du Chaland, dans le sud-est de l'île. À proximité du site protégé du parc marin de Blue Bay, et au cœur de la partie la plus sauvage de Maurice, cet établissement de luxe propose une vision originale de la destination. Si l'aéroport international et Mahébourg, l'ancienne capitale, ne sont qu'à quelques minutes de voiture, l'hôtel est noyé dans une végétation luxuriante avec des champs de canne à sucre à perte de vue. Un environnement naturel que bien des resorts peuvent lui envier. Difficile de ne pas être bluffé, dès l'arrivée dans le lobby, par le spectacle du lagon qui offre ses bleus changeants au-delà de l'immense piscine à débordement. À l'image des constructions futuristes – tout en restant en parfaite harmonie avec la nature – dessinées par les Australiens de Ground Kent Architects, en collaboration avec les Mauriciens de Global Office of Architecture, la décoration signée par les Thaïlandais d'Abacus Design est épurée et privilégie la lumière. Les matériaux naturels locaux sont ici mis en valeur pour une ambiance qui s'inspire de l'histoire du pays et de son patrimoine architectural. Pierres basaltiques volcaniques et bois flotté font bon ménage avec un mobilier résolument design.

C'est une atmosphère chaleureuse et lumineuse qui accueille les hôtes dans les 164 chambres et suites de l'Anantara Iko Mauritius ainsi que dans ses nombreux restaurants (entre autres Horizon et Sea.Fire.Salt) qui présentent une cuisine originale baptisée « Dining by Design ». Le top, ce seront, bien sûr, les villas qui ouvriront prochainement dans un jardin tropical : deux villas disposant de deux chambres et six proposant quatre chambres, avec, pour chacune, une piscine privée. De luxueux refuges pour des familles ou des tribus. Rendez-vous dans six mois !

anantara.com/en/iko-mauritius





“

Il y a 14 ans, je suis tombée amoureuse de l'univers des spas. Par mes soins, vous entrez dans une parenthèse de bien-être et de beauté.

Maya, Superviseur Spa



À la rencontre de nos Artisans
@#BeachcomberExperience #IleMaurice
www.beachcomber.com



Face à la dépréciation de l'image de leurs vignobles et au
« bashing » dont ils ont été l'objet, les professionnels bordelais
contre-attaquent. Décryptage.

Par **Margot Ducancel**



A

nous vous expliquons pourquoi et comment.

La machine à cash en panne ?

Avec le gel de 2017 et ses 40 % de perte de raisins, les prix s'envolent, démotivant une partie des acheteurs historiques (États-Unis et Chine.) Les négociants peinent à vendre du bordeaux. Le phénomène est d'autant plus marqué chez les petits producteurs, qui manquent cruellement de visibilité. De plus, la dépendance à la grande distribution accentue la descente aux enfers. Il faut savoir qu'une bouteille sur deux de bordeaux de moins de 10 euros se vend en grande distribution et ne se retrouve pas chez les cavistes et les tables branchées, excellents véhicules de communication. Avec la baisse des ventes sur ce premier circuit, la filière bordelaise se voit contrainte de changer de stratégie et d'aller directement au contact des acteurs sujets au désamour : les consommateurs et les sommeliers.

Le système des primeurs, est-ce has been ?

Depuis plus de trente ans, la période des primeurs est le rendez-vous incontournable de Bordeaux. Ce système d'achat en anticipation, exclusivement réservé aux négociants, ne fonctionne que pour les trente plus grandes propriétés bordelaises, c'est-à-dire 4 % du marché ! Et les autres ? Ils sont oubliés, victimes de la surmédiatisation de cet événement. Pour beaucoup, il s'agit d'un modèle dépassé, surtout au vu de la dernière campagne 2018 : même si la qualité et la quantité furent au rendez-vous, on a constaté une certaine morosité. Malgré un début prometteur, les Américains et les Chinois, marchés historiquement porteurs, n'ont que peu acheté, leurs stocks étant déjà au plus haut...

Des cartes des vins sans bordeaux, même à Bordeaux ?

Le désamour se rend palpable lorsqu'en 2017 Nicolas Martin, alors directeur de l'office du tourisme de Bordeaux, publie un manifeste, supprimé depuis, contre les « restaurants bordelais

près quelques années maussades où la presse et les consommateurs se sont éloignés des vins de Bordeaux, la filière se redresse avec brio en nous dévoilant un nouveau visage, plus vert et plus tendance. En six grandes questions,

qui ne proposent pas de bordeaux dans leur carte des vins. Il y aurait en effet dans la ville entre 10 et 20 % de restaurants qui ne servent absolument aucun vin local. Même à Paris il est devenu d'usage, pour une nouvelle table bistro-nomique, de ne pas proposer de bordeaux, jugés souvent trop classiques et, surtout, hors de prix !

Un vin inaccessible ?

Quand on sait que, il n'y a même pas vingt ans, on pouvait encore acheter de grands millésimes aux foires aux vins à moins de cent euros, on se dit que c'était la belle époque. Maintenant, il faut plus d'un SMIC pour se payer certains 1^{ers} Grands Crus Classés devenus, au même titre qu'un sac Vuitton, un pur objet de luxe. Du coup, les Millennials se détournent de ces vins pour aller vers ceux de régions où l'on peut se faire plaisir à bon prix. On pense au Rhône et au Languedoc-Roussillon, qui ont parfaitement su tirer leur épingle du jeu en proposant des vins bien faits à des tarifs très compétitifs.

Les méchants pollueurs ?

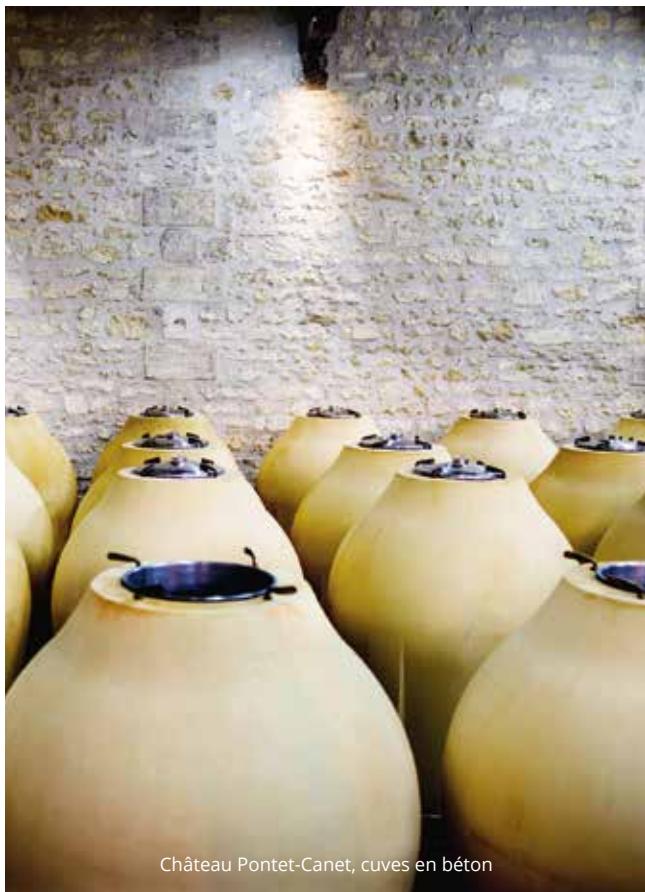
En 2016, au cours de l'émission *Cash Investigation*, la journaliste vedette Élise Lucet dévoile les résultats d'une analyse effectuée sur les cheveux d'enfants de Saint-Émilion dans lesquels plus de 40 pesticides sont détectés. Des images de familles se terrant chez elles lors des épandages chimiques sont diffusées... C'est la goutte qui fait déborder le verre. La presse et l'opinion publique s'en donnent à cœur joie et invectivent la filière bordelaise en la traitant de grosse pollueuse... Depuis, l'objectif fixé par la région de Nouvelle-Aquitaine a été atteint. La puissante institution régionale avait en effet promis de franchir le seuil de 10 % des domaines en bio. En 2019, le pari est gagné ! Et ce n'est qu'un début.

Trop linéaire, trop boisé, trop concentré : la fin du diktat Parker ?

On aime l'Américain Robert Parker, le critique de référence en œnologie, car il a su faire découvrir Bordeaux à ses compatriotes. À sa charge, il convient de déplorer une uniformisation du style et du goût des consommateurs. En surnotant les vins très concentrés, boisés et riches en alcool, les domaines se sont fait dicter la partition en oubliant de faire jouer sa part au terroir. En 2012, la fin du règne Parker – il démissionne de son poste de rédacteur en chef de la revue *Wine Advocate* – sonne le glas de son influence sur les consommateurs et permet à Bordeaux de se délivrer de son hédonie.

LES GRANDS CRUS CLASSÉS SE METTENT AU VERT

Un vent nouveau souffle sur les Grands Crus Classés. Véritables locomotives de la région, ils incitent les autres, les plus petits, à travailler différemment, dans le respect de l'environnement et de l'homme. La révolution *green* est en marche.



Château Pontet-Canet, cuves en béton



Château Palmer

© Nicolas Joubard

Château Pontet-Canet : le pionnier

Ce 5^e Grand Cru Classé de Pauillac a fait figure de proue lorsque, en 2004, déjà en bio, l'ingénieur agronome Jean-Michel Comme convainc le propriétaire, l'éclairé Alfred Tesseron, de tester la biodynamie. Il faudra dix ans pour obtenir le label Demeter, délivré par l'un des deux organismes certificateurs de la culture en biodynamie. À force de ténacité et d'exigence, ce cru du Château Pontet-Canet a rapidement été acclamé par le public et les experts. Fait rare, le grand critique américain Robert Parker a même décerné la note de 100/100 au millésime 2010. Cette ascension fulgurante conduit aujourd'hui la famille Tesseron jusqu'en Californie avec Pym-Rae, le nouveau domaine – également en biodynamie –, baptisé ainsi par Robin Williams, l'ancien propriétaire.
pontet-canet.com

Château Yquem, direction la biodynamie

L'un des plus célèbres vins au monde a déclenché lui aussi un mini-cataclysme dans le milieu très fermé des Grands Crus Classés. « Ces dernières années, Yquem a franchi des étapes décisives pour parvenir aujourd'hui à une viticulture intégralement biologique et bientôt biodynamique », annonce Bernard Arnault, le PDG du Groupe LVMH, à l'occasion du prestigieux dîner pour la presse internationale qui ouvre le salon Vinexpo Bordeaux. Afin de pérenniser le « rayonnement mondial des crus classés de 1855, qui sont les éclaireurs, les têtes de toute une économie française de la vigne et du vin », estime Bernard Arnault. Le ton est donné !
yquem.fr

Château Palmer, brebis et vaches dans les vignes

Après une étude approfondie des sols en 2007, le choix a été radical : « Il faut passer l'ensemble des 55 hectares en bio et, à terme, en biodynamie », affirme Thomas Duroux, l'actuel directeur général. Cela n'a d'ailleurs pas été facile : « Nous ne nous sommes pas lancés d'un coup, il nous a d'abord fallu le temps de prendre nos marques, de comprendre les mécanismes de la biodynamie. » Pour cela, ils ont dû changer progressivement la manière de travailler : apprendre la préparation de tisanes pour renforcer la vigne, mettre des brebis



pour brouter et fertiliser les sols et même des vaches pour fabriquer le compost. Thomas Duroux y va avec méthode et pleine conscience : « *On n'invente rien, c'est juste une propriété qui retrouve son harmonie.* » chateau-palmer.com

Château Montrose, la course au bio est lancée !

Ce 2^e Grand Cru Classé de Saint-Estèphe, propriété depuis 2006 de la famille Bouygues, avait depuis le début le souhait de restructurer le vignoble avec un passage en bio et en biodynamie. Après de longs investissements et des études poussées du sol, le vignoble est partiellement en bio en 2016 et le sera totalement d'ici 2020. « *C'est une nécessité sociétale, environnementale et philosophique* », explique le gérant du domaine, Hervé Berland. Cela implique une meilleure connaissance du vignoble et plus de main-d'œuvre : « *L'an dernier, ils étaient 63, cette année 90. Une force de frappe qui nous a permis d'être rapides et précis, car c'était là le deuxième enjeu : être très attentifs à l'intraparcellaire, à la vie de la vigne, pour s'adapter aux disparités de sols, de pentes, d'orientations, et ramasser chaque raisin au meilleur moment.* » Et Vincent Decup, le maître de chai, de conclure : « *C'est un labeur de longue haleine, on travaille pour les générations à venir, mais c'est une expérience passionnante.* » L'aventure continue ! chateau-montrose.com

Château Latour, premier des 1^{ers} Grands Crus Classés en bio

C'était le 22 octobre 2018. Le directeur général de Château Latour, Frédéric Engerer, annonçait via Twitter l'obtention de la certification bio. Il devient ainsi le premier parmi les « Premiers » (hors Sauternes) du classement 1855 à franchir entièrement le pas vers l'agriculture biologique. « *On a toujours essayé de respecter l'environnement, et le passage au bio est une étape dans ce sens* », explique la directrice technique Hélène Genin. Après un essai concluant en 2009, la famille Pinault, propriétaire du château, a donné son accord pour convertir la totalité en bio, soit 93 hectares ! Pari réussi : en 2018, la certification Ecocert France a été obtenue. En se privant du recours aux produits chimiques de synthèse, la démarche bio réclame un travail plus important dans la vigne et une attention de tous les instants. « *Cela exige l'adhésion et la motivation de tout le personnel. Ainsi, pendant les quatre mois les plus critiques, nous demandons à nos vigneronnes de ne pas trop s'éloigner, même*

le week-end », admet Frédéric Engerer. Leur objectif maintenant : le passage en biodynamie ! chateau-latour.com

Château Angélus, sur la route du bio

Petite secousse rive droite lorsque, en mars 2018, le célèbre Grand Cru Classé A de Saint-Émilion, le Château Angélus, entame sa conversion en bio : « *Il ne s'agit pas d'une révolution, plutôt de l'aboutissement logique d'une longue démarche d'agriculture raisonnée menée depuis plus de dix ans* », déclare la directrice générale du prestigieux vignoble, Stéphanie de Boüard-Rivoal. Avec ses 42 hectares, Château Angélus est le premier des A à entamer sa conversion (ont suivi Château Pavie, Cheval Blanc et Ausone). « *On n'est jamais à l'abri des risques climatiques, car la nature est aléatoire, mais nous avons acquis une expérience depuis deux ans en culture bio dans le domaine voisin de Bellevue, qui nous donne un peu de recul, et nous nous tenons prêts à analyser tous les effets du climat avec humilité sur notre vigne* », explique la jeune femme, huitième membre de la famille, depuis 1782, à diriger Château Angélus. La propriété compte prendre son temps et envisage d'étaler la conversion sur quatre à cinq ans de manière à mettre, d'ici 2022, les premières bouteilles en bio sur le marché. angelus.com

LA BIODYNAMIE : QUÈSACO ?

Les bases de la biodynamie ont été posées par le philosophe allemand Rudolf Steiner en 1924 avec son livre *Le Cours aux agriculteurs*. Selon lui, la plante, ici la vigne, en lien avec la terre et la lune, doit retrouver son énergie vitale pour s'épanouir. Pour cela, aucun produit chimique n'est bien évidemment autorisé. À la place, afin de renforcer la vigne, le vigneron doit utiliser des sortes de « potions magiques » à base de plantes. Ces tisanas homéopathiques sont préparées et pulvérisées sur la vigne à une période définie par le calendrier lunaire de manière à lui donner le maximum de défenses immunitaires. « Demeter » et « Biodyvin » sont les deux principaux labels pour certifier un domaine viticole en biodynamie.

BORDEAUX NOUVELLE GÉNÉRATION



BORDEAUX OXYGÈNE La force du groupe

« On a commencé, car nous étions tous potes », déclare Yseult de Gaye, la coprésidente de l'association Bordeaux Oxygène. Derrière ce collectif de vingt membres très dynamiques venus des quatre coins de Bordeaux, il y a l'idée de se regrouper pour échanger et dynamiser l'image de la région. « On pense que l'on est cloîtré dans nos châteaux. Venez chez nous ! C'est tout le contraire ! », lance Yseult de Gaye. Ici, l'ambiance est conviviale et bonne enfant, loin de l'image hautaine et froide que l'on peut se faire des propriétaires bordelais. On peut les rencontrer directement lors d'événements phares de l'année. « On a aussi un groupe de travail environnemental dans le but de s'aider sur une problématique actuelle qui nous tient à cœur. On se donne des conseils, on s'épaule, on s'entraide, toujours avec bienveillance. » Une belle énergie qui a fait ses preuves après plus de dix ans d'existence ! bordeauxoxygene.com



LOÏC PASQUET, Un vigneron inclassable

« J'ai découvert en Bourgogne cette culture du lieu et du terroir. Ces vins qui ont le goût du lieu me fascinaient. Mais, à Bordeaux, cette notion avait disparu, en tout cas je ne l'ai pas trouvée. » C'est sur cette constatation que Loïc Pasquet, ancien ingénieur, décide de chercher le lieu magique pour recréer ce goût unique de Bordeaux. Ce sera dans les Graves que naît Liber Pater en 2005. En voulant retrouver ce goût « 1855 » (avant que le phylloxéra ne change la carte du vignoble bordelais et européen), Loïc travaille des cépages oubliés, tels saint-macaire, tarnay, marselan ou castets, et ne respecte ni l'appellation, ni la façon de planter, ni la vinification. Cette liberté a fait parler de lui. « Replanter des cépages anciens en franc de pied, produire un vin de lieu, c'est unique à Bordeaux, et mes clients sont séduits. » Aujourd'hui, son vin se vend plus cher que Petrus, à plus de 4 000 euros la bouteille, et cela marche !

facebook.com/LoicPasquetLiberPater



ALEXANDRA PETIT- MENTZELOPoulos Le nouveau visage de Château Margaux

Elle aurait pu être commissaire-priseuse, mais la passion du vin lui a fait changer son programme. Alexandra, la fille de Caroline Mentzelopoulos, propriétaire du célèbre Grand Cru Classé Château Margaux, vient, après sept années passées aux côtés de sa mère, de devenir la directrice générale adjointe de la maison viticole. À 32 ans, c'est une jolie consécration pour cette grande brune qui a toujours voulu faire ses preuves. D'ailleurs, la réussite de son bar à vin londonien, baptisé « Clarette » et dont elle continue à s'occuper en parallèle, en est le parfait exemple. Elle entend bien garder la tradition de ce grand domaine tout en cherchant à rajeunir un peu les clients. Avec le lancement en 2012 d'un troisième vin, Margaux du Château Margaux, beaucoup plus accessible (100 euros) et destiné à la restauration, l'objectif est clair : conquérir le cœur des Millennials. À suivre de près... chateau-margaux.com



L'AVENIR DE BORDEAUX

De la créativité, de l'enthousiasme, de la prévoyance et de l'optimisme, voilà ce que les acteurs de la profession nous disent de Bordeaux. Tour d'horizon des grandes tendances du vignoble bordelais en ce XXI^e siècle.

Un style qui évolue : de la « buvabilité » !

Une petite révolution est arrivée aussi sur le style des vins de Bordeaux. Fini les rouges bodybuildés, très boisés et tanniques. Ça, c'était l'époque de Parker, cet ancien avocat devenu le grand critique de vin qui a profondément marqué Bordeaux dans les années 80 et 90. En effet, il a peu un peu imposé ce style opulent et corsé et, avec lui, fait perdre de nouveaux consommateurs qui se sont tournés « vers la bière ou d'autres spiritueux plus fun et accessibles », comme l'explique Olivier Dauga, œnologue très en vue à Bordeaux. « Aujourd'hui, les jeunes veulent un vin fruité, qui sera bu dans l'année, simple de lecture, transparent sur la qualité et avec une étiquette si possible sans château ! » Le mot est dit. Olivier Dauga conseille de nombreuses propriétés qui ont voulu conquérir ce public. On ose la couleur et les animaux rigolos sur les étiquettes, on avance aussi sur le bio : « On sent un fort engagement des vignerons sur cette voie, même si cela coûte beaucoup d'argent. La transition est en marche, et heureusement ! Il faut sortir de notre nombrilisme girondin », rétorque avec amusement Olivier Dauga. Ainsi, on allège ou supprime les fûts de chêne pour l'élevage en privilégiant les cuves en inox ou même, pourquoi pas, en jarre et en amphore, on rééquilibre les cépages avec souvent une dominante de merlot, gage de fruité, et on vendange mieux pour garder une belle acidité, croquante et fraîche. Bref, on (re)découvre le fruit !

Cépages oubliés et cépages résistants : la réponse au réchauffement climatique ?

Les chiffres parlent d'eux-mêmes. D'ici 2020, dans le meilleur des cas, la température de la terre augmentera de 1,5 degré. On le remarque déjà à microéchelle dans la vigne :



vendanges précoces, gel tardif, tempêtes de pluie... Alors, à Bordeaux, on l'a compris : il faut devancer le problème. Il y a ceux qui replantent des cépages oubliés datant de l'avant « crise du phylloxéra » (cet insecte qui a ravagé les trois quarts du vignoble européen et fait disparaître nombre de cépages). C'est le cas notamment à Fronton, petite appellation très dynamique de la rive droite.

Pour le président du syndicat, Frédéric Ribes, il s'agirait même presque d'une urgence : « Il y a une volonté de ne pas voir disparaître ces cépages issus de notre terroir, c'est vrai. Mais c'est aussi vital pour le vignoble, car certains cépages actuels sont probablement voués à la disparition, comme

le cabernet sauvignon. Plusieurs pieds ont déjà été arrachés. C'est un cépage très sensible aux grosses chaleurs. » Alors, au domaine La Colombière, on a fait le choix du cépage bouyssoulet qui donne un blanc avec beaucoup d'équilibre et de fraîcheur. Chez Marc Penavayre, au château Plaisance, on a parié sur le cépage négret pounjut : « Pour moi, c'est une merveille ! Ce cépage est dans l'air du temps. Il assure un petit degré alcoolique, une petite structure, peu de couleur, mais il a plein d'arômes. Il fait un vin plaisir, agréable, léger, idéal pour les apéros. » Marc Penavayre ne tarit pas d'éloges sur ce cépage.

Enfin, il y a les cépages résistants, ceux qui peuvent contrer les maladies si destructrices comme la pourriture grise, le mildiou, l'oïdium... Bernard Magrez, le « pape » du vin, propriétaires de quatre Grands Crus Classés, a investi sur un observatoire de cépages résistants pour les introduire progressivement dans le vignoble. D'autres sont déjà actifs depuis 2014, comme les vignobles Ducourt. Ce producteur de l'Entre-Deux-Mers a presque arrêté tout traitement phytosanitaire grâce au recours des cépages résistants... et ses consommateurs n'ont remarqué aucune différence de style notable.



UNE CONSCIENCE DE L'AVENIR Les mots justes du pépiniériste star Lilian Bérillon

À Bordeaux comme ailleurs, l'urgence du changement se fait entendre. « Pour ceux qui ne bougent pas maintenant, il est déjà trop tard », annonce le pépiniériste Lilian Bérillon. « Quand on sait que 97 % de la vigne se meurt par nos choix de viticulture intensive et industrielle, il faut tirer la sonnette d'alarme. Clonage, monoculture, usage à outrance des pesticides... il est urgent de se tourner vers une vigne saine qui vit tout simplement en bonne santé. Mon métier, au final, ne doit pas être celui du sauveur de la vigne, mais du gardien d'un patrimoine incroyable trop souvent exploité et abîmé. On remarque que les choses avancent à Bordeaux, les locomotives sont en marche (les Grands Crus Classés) et les autres doivent suivre, question de dynamique économique et régionale. » Avec son bâton de pèlerin, Lilian va convaincre domaine après domaine de la nécessité de travailler différemment pour préserver cet écosystème si fragile, surtout en ce temps de catastrophe climatique. « Cela prendra du temps, mais je reste optimiste », conclut-il.

lilian-berillon.fr

QU'EST-CE QU'UN CÉPAGE RÉSISTANT ?

Un cépage résistant est le résultat de croisements entre des variétés de vignes traditionnelles et d'autres plus robustes. Cela donne naissance à un nouveau cépage qui possède à la fois des propriétés organoleptiques intéressantes et proches des cépages traditionnels, mais aussi une résistance naturelle face aux maladies comme le mildiou, l'oïdium ou le botrytis. Ces croisements ne sont pas nouveaux puisque c'est le même procédé qui a permis au fil des siècles la sélection des différents cépages que nous connaissons aujourd'hui et qui sont cultivés dans le monde entier : merlot, cabernet sauvignon, sauvignon blanc...

LES 20 VINS QU'IL FAUT AVOIR BUS AVANT 50 ANS (SANS SE RUINER)



Il y a bien sûr les vins divins – Petrus, Angélus, la Romanée-Conti et autre La Tâche. Et puis il y a les autres, ceux qui préserveront votre PEL mais laisseront un souvenir inoubliable à votre palais. Sélection hexagonale à moins de 200 euros la quille.

Par Raphaël Turcat

RHÔNE

Château des Tours (rouge)

Voici un vin qui ne paie pas de mine, mais, pour moins de 80 euros, que de rondeurs, de fruits et de gourmandise ! Le mérite en revient à Emmanuel Reynaud qui, succédant à son oncle Jacques en 1997, tire du grenache une profondeur inouïe.

Millésimes conseillés : 2014 et 2015.

Prix moyen : 70 €.



Les Noëls de Montbenault (blanc)

Richard Leroy, c'est le roi du chenin, ce cépage star de la Touraine et de l'Anjou. Ses Noëls de Montbenault (ne pas non plus oublier ses Rouliers) sont élevés dans son garage, qu'il a transformé en cave. Ici, pas de soufre ajouté, mais une acidité toute en finesse qui se termine sur une étonnante amertume. Rabelais aurait adoré.

Millésimes conseillés : 2009, 2015 et 2016.

Prix moyen : 140 €.

LOIRE

Clos de la Coulée de Serrant (blanc)

Bouquets de fleurs, fruits blancs, agrumes : on est sur du chenin et sur un sol de schistes et de quartz. Vous voulez du minéral et de la biodynamie ? En voici, en direct de l'Anjou et du domaine de Nicolas Joly.

Millésimes conseillés : 2011 et 2012.

Prix moyen : 85 €.



Silex (blanc)

Ici, c'est le domaine des Pierrafeu (*aka* la famille Daguenau), tant ce vin tire le summum de la pureté des argiles à silex. Oui, vous pouvez acheter ce pouilly-fumé maintenant, mais buvez-le dans dix ou vingt ans en vous rappelant avoir lu ces lignes en 2019.

Millésimes conseillés : 2000 et 2001.

Prix moyen : 100 €.



SAUMUR

Clos Rougeard (rouge)

C'est le chouchou de la critique, des amateurs de saumur et, malheureusement, des spéculateurs ! Normal, ce cabernet franc bio, travaillé avec amour depuis huit générations par la famille Foucault (avant que le domaine ne soit racheté par Martin Bouygues), est élevé en barrique pendant vingt-quatre mois, puis conservé en cave pendant deux ans.

Millésimes conseillés : 2005 et 2010.

Prix moyen : de 200 à 300 € (si vous avez de la chance et du nez).

BORDEAUX POMEROL

La Conseillante

Bien sûr, pour ne pas se ruiner, on fera l'impasse sur les années de folie (2005, 2009, 2010), qui dépassent allègrement les 1 000 euros. Pour le reste (excepté 2013), on vous conseille La Conseillante, faite de merlot et de cabernet, veloutée et capiteuse, plus proche des saint-émilions que des pomerols, dont elle fait pourtant partie.

Millésimes conseillés : 2015, 2016 et 2017.

Prix moyen : 200 €.

Vieux Château Certan

Quatorze hectares sous le signe de la lutte raisonnée pour cet assemblage – merlot (60 %), cabernet franc (30 %) et cabernet sauvignon – conduit de main de maître par Alexandre Thienpont. Pour descendre sous les 200 euros, il faut se rabattre sur les années moyennes en bordeaux. C'est dommage, mais c'est le deal de l'article.

Millésimes conseillés : 2015, 2016 et 2017.

Prix moyen : 200 €.

BORDEAUX SAINT-ÉMILION

Château Pavie

Premier Grand Cru Classé A en 2012, le Château Pavie bénéficie d'un triple terroir sur des côtes d'argiles denses. Tout ici s'opère sous la direction de Michel Rolland, grand manitou du Bordelais : bois de chêne, bien sûr, pour un vin puissant et charpenté. Les plus « ric-rac » se rabattront sur le second vin, Arômes de Pavie, issu des vignes de moins de dix ans. On perd en puissance ce que l'on gagne dans le porte-monnaie.

Millésimes conseillés : 2005, 2009, 2010, 2016

Prix moyen : 300 € (Château Pavie) et 110 € (Arômes de Pavie).

BORDEAUX SAINT-ÉMILION

Château Tertre Roteboeuf

On parle souvent de « petit Jésus en culotte de velours », mais là, c'est mérité. Le Tertre Roteboeuf, dont François Mitjaville recueille les raisins juste avant leur décomposition, a le goût de violette et un velouté de dingo.

Millésimes conseillés : 2007, 2010, 2014.

Prix moyen : 190 €.



LANGUEDOC

Domaine de la Grange des Pères

(rouge et blanc)

C'est une tempête florale, épicee, fumée même. À Aniane, au cœur de l'Hérault, Laurent Vaillé travaille d'arrache-pied pour produire son vin en très petite quantité, fruit d'élevages en fûts de chêne de vingt-quatre mois. Son blanc est aussi exceptionnel.

Millésimes conseillés : 2005, 2010.

Prix moyen : 160 €.

BOURGOGNE

Domaine Georges Noëllat Aux Boudots (rouge)

Au domaine Georges Noëllat, Maxime Cheurlin, arrivé en 2010, a tout de suite voulu mettre en avant le terroir. Tout est fait à la main et les traitements chimiques sont bannis. La vinosité et la charpente de son Nuits-Saint-Georges Premier Cru Aux Boudots vaut le détour, même si celui-ci coûte cher.

Millésimes conseillés : 2004, 2011, 2016, 2017.

Prix moyen : 195 €.



Clos des Lambrays (rouge)

Racheté en 2014 par LVMH pour une centaine de millions d'euros, le Clos des Lambrays a une histoire qui remonte au XIV^e siècle. Son vin du même nom est un grand cru qui ne cache pas sa personnalité : avec ces arômes de fruits noirs, c'est une main de fer dans un gant de velours due à la terre argileuse et calcaire de la côte de Nuits où pousse le pinot noir qui le constitue.

Millésimes conseillés : 2010, 2013, 2015, 2016, 2017.

Prix moyen : 200 €.



La Forest (blanc)

Vincent Dauvissat est à la tête d'une propriété mythique héritée de son grand-père en 1989. Ses chablis à base de chardonnay sont purs, compacts et remettent les idées en place, notamment son incontournable Premier Cru La Forest.

Millésimes conseillés : 2012, 2014, 2015, 2016, 2017.

Prix moyen : 95 €.

Vosne-Romanée Emmanuel Rouget (rouge)

Emmanuel Rouget est le neveu d'Henri Jayer, emblématique vigneron de Bourgogne. Situation difficile, mais qu'il a su relever en faisant son trou sur le Cros Parantoux, où ça ne rigole pas sur le raisin. Maturité millimétrée, fermentations lentes pour un bourgogne qui envoie au paradis.

Millésimes conseillés : 2009, 2010, 2012, 2016.

Prix moyen : 195 €.

Domaine d'Eugénie (rouge)

Bernard Arnault possède le Clos des Lambrays ? Pour François Pinault, c'est le Domaine d'Eugénie, autrefois Domaine René Engel. Avec ses parcelles parfaitement situées sur Vosne-Romanée, la propriété privilégie la lutte raisonnée et des essais en biodynamie. C'est élégant, puissant, délicat, notamment pour le Premier Cru Aux Brûlées.

Millésimes conseillés : 2009, 2015, 2016, 2017.

Prix moyen : de 100 € (Vosne-Romanée Village) à 200 € (Vosne-Romanée Premier Cru Aux Brûlées).

BORDEAUX PAUILLAC

Château Lynch-Bages

Les grincheux diront que sortir ici un Lynch-Bages n'a rien de très original. Ils ont bien sûr tort. Ce Grand Cru Classé de Pauillac, d'une suavité à tomber à la renverse, est porté sur l'intensité du fruit : c'est ce qui en fait toute sa personnalité. Un régal qui peut se boire jeune.

Millésimes conseillés : 2009, 2011, 2016, 2017, 2018.

Prix moyen : 140 €.



BORDEAUX BARSAC

Château Climens (blanc)

Direction Barsac et un cépage unique, le sémillon, pour un vignoble certifié en biodynamie. Liquoré de manière admirable, le Climens est d'une rare précision sur le fruit : agrumes dominants dans sa jeunesse, épices douces quand le vin vieillit.

Millésimes conseillés : 2009, 2010, 2011, 2014, 2015.

Prix moyen : 95 €.

BEAUJOLAIS

La Cuvée Marcel Lapierre MMXVIII (rouge)

La famille Lapierre est l'une des pionnières du vin nature. Leur morgan MMXVIII, à dominance de gamay, est riche en cerise, en réglisse et en violette. Produite en tout petits volumes, la cuvée Marcel Lapierre rend hommage à feu le paternel : comme lui, elle est hors norme, puissante, exubérante.

Millésime conseillé : 2018.

Prix moyen : 35 €.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION



A chaque millésime, nous créons le vin de Château Kirwan pour qu'il éveille vos sens.
Voir, sentir, goûter, toucher : une expérience unique, durant laquelle le temps s'arrête pour honorer la Vie.
Vivez un instant Kirwan !

www.chateau-kirwan.com



MACÁN, UN (VRAI) CHÂTEAU EN ESPAGNE

Créée par Edmond de Rothschild et Pablo Álvarez, le propriétaire du mythique Vega Sicilia, cette bodega produit des vins d'une finesse peu courante dans La Rioja.

Décryptage d'un succès. Par **Jean-Pierre Saccani**

Il est 8h30 en ce beau matin d'automne. Le ciel est dégagé, l'horizon aussi, les derniers contreforts de la chaîne des Pyrénées se détachent au loin. Nous sommes dans La Rioja, au cœur d'un vignoble de 92 hectares dont la particularité est d'être disséminé sur 170 parcelles. Toutes sont plantées en cépage tempranillo sur des ceps âgés de 49 ans en moyenne. Chez Macán, les vendanges viennent de démarrer après un été chaud. Le fait que les parcelles ne soient pas d'un seul tenant constitue une difficulté supplémentaire pour Gonzalo Iturriaga de Juan, le directeur technique maison. « Je suis l'oenologue le plus heureux d'Espagne », confie-t-il néanmoins en inspectant ses vignes afin de vérifier la maturité des raisins. On ne peut qu'acquiescer : cet ingénieur agronome formé à Montpellier signe également les vins de Vega Sicilia, la prestigieuse bodega espagnole de Pablo Álvarez, qui rivalise avec les plus grandes propriétés du monde...

Des flacons qui font rêver

Pourquoi cette double fonction ? Macán a tout simplement été porté sur les fonts baptismaux en 2004 grâce à une joint venture entre Tempos Vega Sicilia et la Compagnie Viticole Baron Edmond de Rothschild. Non sans tribulations. Le rachat des vignes s'est ainsi fait dans le plus grand secret, sous un faux-nez, pour ne pas entraîner une flambée irrationnelle des prix. Il faudra cinq ans pour évaluer et constituer le terroir. Et c'est en 2009 que sort le premier millésime de Macán et de Macán Clásico, deux vins dont l'ambition est de s'afficher aux côtés des plus grands. Pour y parvenir, une bodega a été construite, postée sur un relief de la Sierra Cantabria. Une prouesse architecturale, opérationnelle depuis juillet 2016, et un outil de production extraordinaire, comme en témoignent les 45 cuves bois et inox destinées à accueillir la vendange ou les barriques d'élevage drastiquement sélectionnées. Voilà pour la partie émergée de l'iceberg, le talent des hommes faisant le reste.

Côté technique, tous les raisins sont vendangés manuellement sur un terroir cultivé sans herbicide. Après refroidissement des baies pendant 24 heures, seulement 40 % de la vendange sont retenus. Ce qui explique des productions relativement faibles, même si elles vont en augmentant (41 619 bouteilles de Macán en 2009 pour 80 000 en 2015). Cette hausse est à même de réjouir les nombreux amateurs qui s'inscrivent chaque année sur les listes d'attente afin d'obtenir une allocation* de Macán. En quelques millésimes à peine, la bodega Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia a rejoint le monde des flacons qui font rêver. Et ce n'est pas du marketing, juste la magie du vin.

* Seul le marché français peut commander des bouteilles directement sur le site edmondderothschildheritage.com

UN PIED DANS LES AFFAIRES, L'AUTRE DANS LA TERRE

Les Rothschild et le vin ? C'est une vieille histoire. Il était une fois l'homme d'affaires Mayer Amschel Rothschild (1744-1812). Il a cinq fils parmi lesquels Nathan et James. Le fils de Nathan, Nathaniel, achète Mouton Rothschild en 1853, tandis que James acquiert Lafite Rothschild en 1868. Aujourd'hui, si ces deux premiers grands crus classés restent naturellement dans le giron familial, la galaxie viticole des Rothschild s'est considérablement élargie grâce à l'arrière-petit-fils de James, Edmond (1926-1997), qui racheta de son vivant deux châteaux bordelais : Clarke et Malmaison. Désormais, c'est son fils Benjamin qui a repris le flambeau – et de la plus belle des manières ! – en compagnie de son épouse Ariane, qui dirige le conseil d'administration d'Edmond de Rothschild Heritage. À leur actif, des domaines français (Clarke, Malmaison, Les Laurets) et étrangers (Bodega Flechas de los Andes en Argentine, Rupert & Rothschild Vignerons en Afrique du Sud, Rimapere en Nouvelle-Zélande et Macán en Espagne). Sans oublier les champagnes Barons de Rothschild à Reims ou encore une ferme en Seine-et-Marne, qui produit un brie de Meaux d'une qualité renversante.



Macán

Puissant, fin et élégant. Élevé en barrique de chêne français et en foudre pendant 16 à 18 mois. Repose ensuite en bouteille pendant deux à trois ans avant la mise sur le marché. Durée de garde de 15 à 20 ans. Millésime 2012, environ 75 €.



Macán Clásico

Un second vin fruité et tout en fraîcheur. Élevé en barrique de chêne français puis de chêne américain de Vega Sicilia. Repose en bouteille plus de 18 mois. Potentiel de garde : 10 à 15 ans. Millésime 2014, environ 40 €.



© Geoffrey Lucas



© Soufiane Zaidi

GÉRARD BERTRAND, LA DYNAMIQUE BIO

Ex-rugbyman professionnel, il possède 15 domaines en Languedoc-Roussillon et produit des vins que l'on trouve en grande distribution comme chez les cavistes les plus pointus. Le respect de la nature est son credo. Et ça marche, à grande échelle. Par **Jean-Pierre Saccani**

C

'est indéniable : Gérard Bertrand a une «gueule», comme on dit. Il a également une vision et des convictions. On ne devient pas une figure incontournable du monde viticole par hasard, même si l'on est né, ou presque, un pied dans les vignes.

En 1975, son père, Georges, propriétaire du Domaine de Villemajou dans les Corbières, l'emmène pour sa première vendange. Gérard a dix ans. Hélas, son père disparaît tragiquement dans un accident de voiture en 1987. Ni une, ni deux, son service militaire à peine achevé, Gérard Bertrand reprend la propriété familiale, sans savoir qu'il serait, plus tard, à la tête d'un empire de 15 domaines, tous implantés dans le sud de la France, en Languedoc-Roussillon. Soit 950 hectares de vignes, 25 millions de bouteilles vendues chaque année dans le monde entier pour un volume de ventes de 130 millions en 2018.

Il serait toutefois injuste de mesurer Gérard Bertrand à l'aune d'un bilan comptable. Comme nous avons pu le constater en septembre dernier, lors de la dernière fête des vendanges de son domaine amiral, le Château L'Hospitalet, l'homme a du panache et un vrai savoir-vivre « sudiste ». L'accent chantant, la tape sur l'épaule facile, de la générosité à revendre et le sens du respect pour le monde qui l'entoure. Ces qualités, Gérard Bertrand les a acquises sur les terrains de rugby. Car l'ovalie est son autre grande passion : « *Le rugby est l'école de la vie, l'apprentissage de la fraternité et l'art de vivre ensemble. Il faut pousser dans le même sens, partager l'ivresse des succès et les désillusions des défaites* », affirme-t-il dans son autobiographie*. De fait, le vigneron affiche une carrière professionnelle de troisième ligne plus qu'honorables, à Narbonne puis au Stade français, où il finit capitaine avant de raccrocher les crampons pour se consacrer à 100 % au vin. Nul n'est prophète en son pays : cette maxime, Gérard Bertrand pourrait la faire sienne. Dire qu'il ne s'est pas fait que des amis dans sa conquête de nouveaux domaines serait un euphémisme. Ses rachats successifs (le Domaine du Cigalus, le Château Laville-Bertrou, le Château L'Hospitalet, entre autres) ont naturellement suscité des jalouses en Languedoc. Sa volonté de convertir tous ses vignobles en biodynamie et obtenir l'exigeante certification Demeter a fait ricaner. Toujours est-il qu'aujourd'hui 920 hectares sont cultivés ainsi et que la totalité des parcelles le sera en 2023 pour produire, dans le respect de la nature, des vins à 5 comme à 200 euros. Une performance qui enthousiasme désormais toute une région. Ce n'est pas la moindre des victoires de Gérard Bertrand.

gerard-bertrand.com

* Le Vin à la belle étoile, coécrit avec Lisa Wegener, éditions de La Martinière, 16 €.



TROIS GRANDS CRUS DU SUD

Château L'Hospitalet 2017

Au cœur du massif de la Clape, L'Hospitalet est devenu l'un des hauts lieux de l'oenotourisme en Languedoc et accueille chaque année un festival de jazz de haut vol. Son nectar, élu meilleur vin rouge du monde en 2017 par les jurés de l'IWC, présente des tanins fins et soyeux et délivre des arômes de fruits rouges ponctués de notes épicées. Beau potentiel de garde. 30 €. (1)

Clos du Temple 2018

Sur le terroir historique des Cabrières, huit hectares de grenache, cinsault, syrah, viognier et mourvèdre produisent un rosé d'exception serti dans un flacon inspiré du nombre d'or, le « phi ». Un vin caractérisé par son équilibre parfait et ses notes de fruits mûrs et d'épices. Une longueur en bouche remarquable pour un rosé. Un premier millésime, l'un des plus chers au monde aussi dans sa catégorie. 190 €. (2)

Clos d'Ora 2016

Le vignoble de 9 hectares se situe sur la commune de La Livinière, en Minervois. Travaillé au plus près de la nature – seuls des chevaux ou des mulets sont autorisés à parcourir la propriété –, ce vin se place sous influence « cosmique », selon la volonté de Gérard Bertrand. De la puissance mais aussi beaucoup de finesse au service d'arômes intenses. Superbe longueur en bouche. Un vin à la personnalité affirmée qui peut patienter quelques années en cave. 190 €. (3)



1



2



3

QUATRE EXPÉRIENCES QUI PÉTILLENT

À Paris, à Épernay ou chez les meilleurs cavistes, les grandes maisons de champagne mettent les petits plats dans les grands. Par **Alexandre Desnoyers**



« UN ROCKER
CHEVELU POUR UNE
MAISON QUI A REPRIS
LE NOM DU MOINE
BÉNÉDICTIN AYANT
INVENTÉ LA MÉTHODE
CHAMPEENOISE ? »

Fêter avec l'IA les 300 ans de Ruinart

La Maison Ruinart s'apprête à fêter ses 300 ans. Toute vieille dame qu'elle est, elle n'en garde pas moins l'énergie et les atours d'une fraîche vingtenaire. Jusqu'à l'entame de son quatrième centenaire en 2029, la plus vieille marque de champagne française proposera chaque année un projet artistique, technologique ou architectural d'envergure. Cette année, le duo Mouawad Laurier a conçu *Retour aux sources*, qui invite les visiteurs des crayères à une expérience visuelle et sonore à trente mètres sous terre. Là, la « racine » de ces deux créateurs, dotée d'une intelligence artificielle, réagit aux éléments organiques intervenant dans l'élaboration du champagne en temps réel. Le plus étonnant ? Les bulles lumineuses et sonores, alimentées par leurs capteurs, dont l'effet sur les murs rappelle qu'ici, il y a fort longtemps, la crayère était le fond d'un océan.

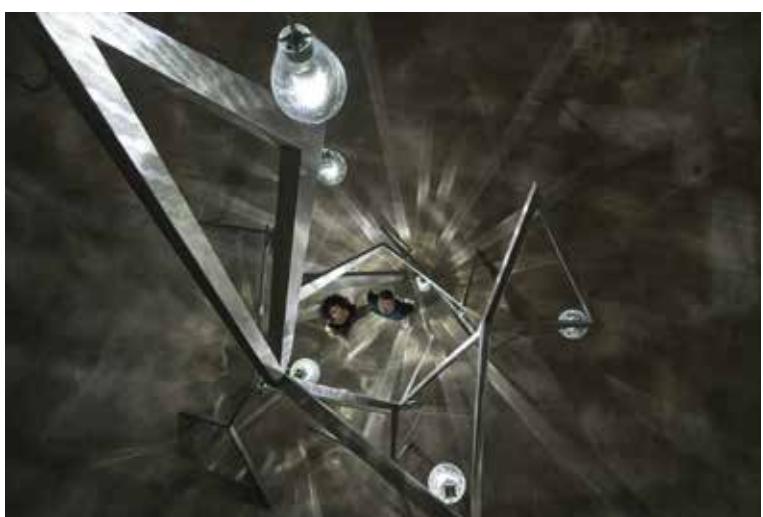
Réserver une visite : ruinart.com

Déguster un cocktail Dom Pérignon x Caviar Kaspia

Ses fans le savent, les autres, moins : depuis 2018, Lenny Kravitz a signé un contrat de direction artistique avec Dom Pérignon. Un rocker chevelu pour une maison qui a repris le nom du moine bénédictin ayant inventé la méthode champenoise ? Oui, et elle le prouve : jusqu'au 5 janvier, Dom Pérignon ouvre son pop-up aux Galeries Lafayette Paris Haussmann pour y dévoiler la série limitée réalisée par l'interprète de *It Ain't Over Till It's Over*. On aurait pu craindre le pire, mais le résultat est maîtrisé, efficace, sans faire d'esbroufe. Mais le clou du spectacle est ailleurs : toujours dans le grand magasin parisien, Caviar Kaspia, en collaboration avec Dom Pérignon, propose une dégustation d'accords entre l'Impérial Baeri, le Beluga Royal et les millésimes vintage 2008 et rosé 2006. On chavire ! Réserver un atelier ou une dégustation : domperignon.com

Faire revivre l'Art nouveau version 2020 avec Perrier-Jouët

Question : à quel courant artistique relier spontanément Perrier-Jouët ? La réponse se trouve dans le logo : à l'Art nouveau, ses lignes courbes inspirées de la nature et sa sensibilité qui occupe tout l'espace. Bethan Laura Wood n'a pas connu ce mouvement de la fin du XIX^e siècle et du début du XX^e – elle est née à la fin des années 1980 –, mais cette tête de file du « mouvement maker », qui prône le mariage de la technologie et de l'artisanat, s'en est inspirée pour créer *HyperNature*. Exposée en taille réelle à Art Basel Miami Beach, la sculpture colorée et organique de l'artiste est désormais vendue en taille plus respectable avec la cuvée Perrier-Jouët Grand Brut de la maison. Ici, on vient cueillir les verres de champagne comme les fruits de la vigne. Le coffret « *HyperNature* » par Perrier-Jouët : 300 €. perrier-jouet.com



Les expériences

De gauche à droite et de haut en bas :

Ruinart
Perrier-Jouët
Dom Pérignon



L'expérience au Château de Saran

De gauche à droite et de haut en bas :
 Salon de dégustation
 Grand Salon
 Cage d'escalier
 Les extérieurs
 Salle petit déjeuner
 Chambre Japonaise

Page de droite :
 Chambre Louis XIV



**« CE QUE L'ON ATTEND
DE CES LIEUX QUI
IMPRESSIONNENT, C'EST
QUE L'ON SE SENTE
COMME À LA MAISON,
EN ÉVITANT BIEN SÛR DE
METTRE LES PIEDS SUR
LA TABLE DU SALON... »**

L'art de se prendre pour Louis XIV

Chers lecteurs, je vais vous parler d'un magnifique château que vous aurez du mal à visiter, sauf à faire partie des amis de la Maison Moët & Chandon. Et à ce titre, comme moi, vous aurez vite fait de vous prendre pour Louis XIV, le temps d'une soirée aussi inédite qu'inoubliable.

Lorsque nous pénétrons, privilégiés que nous sommes, au Château de Saran, propriété de Moët & Chandon, notre hôte m'invite à célébrer le « temps retrouvé » de Château de Saran, à quelques pieds de vigne de la célèbre avenue de Champagne, à Épernay. Au moment d'aborder les serpentins de la longue allée qui borde le parc et conduit à notre demeure d'un soir, dominant Chouilly et la côte des Blancs, la première impression est époustouflante. D'un côté, le château et la vue pleine de superlatifs sur la plaine champenoise, de l'autre, le vendangeoir, lieu des réceptions festives comme les « aimeraient » feu Philippe Muray ! Ce que l'on attend de ces lieux qui émerveillent, c'est que l'on se sente comme à la maison, en évitant bien sûr de mettre les pieds sur la table du salon... Chose faite en évoquant autour d'un verre de Moët Impérial, avec son décorateur Yves de Marseille, l'importante rénovation de ce château de famille qui, depuis 1801 et ses deux siècles

d'histoire, éblouit par l'élégance de ses intérieurs ainsi que le romantisme de ses jardins à la française. Les salons, la salle à manger et toutes les parties communes sont un hommage à la vie campagnarde et mondaine des grandes familles de Champagne durant les XIX^e et XX^e siècles.

Parmi les onze chambres du château, chacune baptisée du nom d'un grand personnage (« Christian Dior », d'une région du monde (« Chinoise », « Japonaise », « Américaine », « Anglaise », « Russe ») ou d'un style (« Impériale », « Hollywood », « Années folles » ou « Orientale ») ayant contribué au succès de la Maison Moët & Chandon, la mienne – splendide entre toutes – porte un nom parfaitement évocateur : « Louis XIV ».

Yves de Marseille me raconte qu'il a chiné dans le mobilier familial pour décorer le château, passant également quelques commandes dans les salles de

vente où il a ses habitudes pour des objets précis, des achats de meubles d'époque et de créations contemporaines. Ainsi, ma chambre se drape de rouge, de vert et d'or, avec ses boiseries et son parquet de Versailles, damas rouge pour l'alcôve, le couvre-lit et ses coussins, fauteuils, chaises et table d'époque. Un portrait du Roi-Soleil, qui a permis au moine Pierre Pérignon, dit « dom Pérignon », d'introduire le vin de Champagne à la cour en 1687, fait face au portrait de « la Palatine ». Je m'imagine me déshabiller aux côtés de la marquise de Montespan, mais c'est en célibataire que je rejoins mes hôtes autour d'une imposante table, théâtre d'un dîner merveilleux préparé par le chef Marco Fadiga en plusieurs compositions s'accordant idéalement avec les « liquides » de la maison. Les anecdotes et les souvenirs du décorateur et de Marie-Christine Osselin, l'œnologue de Moët & Chandon, réchauffent les esprits.

Après le repas, on nous propose Paradis, un cognac XO de chez Hennessy, pour une petite parenthèse hors du temps sur la terrasse. Puis, sans état d'âme ni prétention aucune, je m'apprête, tel Louis XIV, à rejoindre ma chambre éponyme en rêvant de grandeur pour mon royaume singulier.

Château de Saran

12, rue Melignon, 51530 Chouilly.



**CHAMPAGNE ÉCORESPONSABLE
LA BULLE VERTE**

Depuis dix ans, les fabricants champenois s'engagent pour réduire l'empreinte écologique globale de la filière. Vers une nouvelle bulle... verte ?

Par Judith Spinoza

Tracteurs électriques, traitement des effluents vinicoles et des déchets, géothermie, emballages écologiques, bouteilles allégées et même... confusion sexuelle (méthode biotechnique de lutte contre les parasites) : depuis plus de dix ans, les fines bulles se convertissent aux enjeux du développement durable. « Entre 2003 et 2018, l'empreinte carbone de chaque bouteille de champagne a baissé de 20 % », indique-t-on fièrement au Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC), qui représente tous les vignerons et maisons de ladite appellation. « Les objectifs de la filière sont de réduire l'empreinte carbone de 75 % à l'horizon 2050, d'atteindre 100 % des surfaces du vignoble sous certification environnementale et zéro herbicide en 2025. » Depuis quelques années, en effet, on parle non plus de « viticulture » mais de « viticulture écologique », saisissez la nuance. Ses outils : un système original de management environnemental sur l'intégralité de l'aire d'appellation. Mis en place début 2000 sous la forme d'une certification, il recouvre trois axes – le plan « eau », le plan « biodiversité » et le plan « carbone » – et touche l'ensemble de la chaîne de production – gestion des sols, procédés de vendange, transport et services.

100 % de certification environnementale d'ici 2030

Mobilisée sur ce sujet dès 2003, la Champagne est ainsi la première filière viticole dans le monde à avoir établi son bilan carbone et identifié les postes d'émission les plus importants. « Engagés de longue date en faveur de la préservation de l'environnement, vignerons et maisons entendent également, par leurs actions, transmettre aux générations futures ce terroir unique et exceptionnel », détaillent Jean-Marie Barillière et Maxime Toubart, présidents du CIVC. En 2014, le comité a donc lancé la certification Viticulture Durable en Champagne (VDC), un référentiel développé par et pour la Champagne sur la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la gestion de l'irrigation. « Le cahier des charges du VDC », précise Thibaut Le Mailloux, directeur de la communication du comité, « intègre des éléments liés spécifiquement à la Champagne sur le sujet de la préservation des terroirs et des paysages, sur l'économie circulaire (tri, collecte et valorisation des déchets dits "industriels" : papiers, cartons, métaux, plastiques) ou encore la réduction de l'empreinte carbone des exploitations. » Chaque viticulteur programme à sa guise son plan d'amélioration, mais, afin d'obtenir la certification en question, il doit répondre à environ 90 % de ses 125 critères. En 2016, par exemple, Mumm et Perrier-Jouët décrochent la certification VDC sur 283 hectares de vignes et « confortent le Groupe Pernod Ricard dans ses engagements Sustainability and Responsibility, notamment en faveur du développement d'une agriculture durable et de la préservation de la biodiversité sur ses surfaces agricoles ». « Chez Roederer, elle vient saluer notre volonté d'assurer un plus grand respect de l'environnement, de préserver les paysages et la biodiversité et de participer à l'amélioration des conditions de travail », explique le régisseur Johann Merle. Le VDC coexiste avec le label plus généraliste Haute Valeur Environnementale (HVE) (2,4 % des exploitations), le label Terra Vitis (1,4 %) et les vignobles bio (2,7 %). Au total, la Champagne dénombre plus de 570 exploitations (vignerons ou maisons) bénéficiant d'une certification

environnementale, soit 17 % des terres. Enfin, la région s'est dotée fin 2018 de deux objectifs : plus aucun herbicide en 2025 et la totalité des exploitations bénéficiant d'une certification environnementale en 2030.

Qu'importent la taille et le nom

En clair, la plupart des domaines, du petit vigneron aux plus grands vignobles, s'y sont mis. « Il y a de nouvelles certifications presque chaque jour. C'est une question d'organisation, de volonté, d'anticipation, d'engagement... La rapidité de la transition écologique et de l'accès à la certification n'est pas nécessairement reliée à la taille de l'entreprise », observe Thibaut Le Mailloux. Certains mettent leurs bonnes pratiques en avant, comme Gaston Chiquet, certifié depuis octobre 2015, ou la famille Gaudinat, qui « cherche sans cesse de nouveaux procédés écoresponsables ».

« Les maisons Dom Pérignon, Krug, Mercier, Moët & Chandon, Ruinart et Veuve Clicquot sont les premières de la région à recevoir la certification Viticulture Durable en 2014, associée en 2015 à la certification Agriculture à Haute Valeur Environnementale pour la totalité de leurs vignobles. Quant à Hennessy, elle a atteint avec six ans d'avance les objectifs du plan Ecophyto 2025 et mène depuis plusieurs années des essais agroenvironnementaux », indique LVMH, qui vient de signer un partenariat de cinq ans avec l'UNESCO pour soutenir le programme « L'Homme et la biosphère » sur la biodiversité.

Pionnière en la matière, Veuve Clicquot a mis en place le tri sélectif dès 2001 et réalisé son bilan carbone un an plus tard. En 2010, elle se convertit au zéro herbicide, atteint en 2018. « Consciente de son rôle depuis plus de quinze ans, elle met en œuvre une démarche active qui englobe tous les champs de son activité, du travail de la vigne à la distribution de ses vins », confirme la maison champenoise.

Se serrer les coudes

Pas si facile pourtant. Depuis 2017, la « certification individuelle par voie collective » a vu le jour, permettant de s'entraider pour atteindre les objectifs environnementaux. « Il y a une solidarité à mettre en place afin que cette démarche soit moins lourde pour chaque vigneron », explique Laurent Panigai, directeur général adjoint au Centre Vinicole Champagne Nicolas Feuillatte (4 500 vignerons en 82 coopératives, 2 100 hectares de vignoble). « Notre rôle d'union de coopératives est d'apporter une intelligence collective et de faciliter pour les vignerons l'accès à l'information et aux ressources administratives. »

Certaines maisons, comme Lanson, Mumm, Perrier-Jouët ou Krug facilitent cette démarche grâce à des ressources d'accompagnement et/ou une prime financière incitative. Comme le confirme le CIVC, « le défi majeur consiste à convaincre 100 % des acteurs d'entrer dans une démarche de certification, parce que celle-ci représente une charge de travail et un coût significatif. » L'argent, mais aussi l'humain. « Quand il faut passer des heures en pleine canicule à utiliser la raclette pour éviter le désherbant, c'est usant », avoue l'un des dirigeants de la maison Plener. Mais, comme le rappelle cette maison familiale, « nous avons choisi ces démarches non par opportunisme mais par conviction. Être HVE et VDC n'a de sens que si, dans notre vie privée, nos efforts rejoignent ceux de notre travail. Faire la chasse aux déchets plastiques, prendre le vélo plutôt que la voiture, etc., rien de tout ça n'est dans le référentiel ni contrôlé par l'auditeur. Pourtant, c'est aussi là que se joue la partie. »



LES SECRETS DE LA CHAMPAGNE SELON...

À moins de 40 ans, ils représentent cette nouvelle génération qui a innové dans le monde très fermé du champagne. Rencontre avec ces quatre stars qui nous livrent leurs bons plans.

Par Margot Ducancel



**RODOLPHE
FREREJEAN
TAITTINGER,**
cofondateur de Frerejean Frères

Pouvez-vous nous présenter votre domaine ?

Avec mes deux frères, nous avons voulu bâtir une maison de champagne qui nous ressemble : exigeante, avec une qualité irréprochable sur le raisin, ici principalement en Grands et Premiers Crus ; traditionnelle, qui met en avant les grands terroirs de Champagne ; enfin, moderne dans son approche, sa dégustation et son style, ici avec le chardonnay qui offre une signature hors norme sur la tension aromatique.

Votre définition du champagne en une phrase ?

Un vin de célébration à l'origine, mais avant tout un très grand vin.

Quelle est votre adresse fétiche ?

J'adore l'hôtel-restaurant Les Avisés de Corinne et Anselme Selosse (Champagne Selosse), dans notre village à Avize, juste à côté de chez Frerejean Frères. Une cuisine authentique, audacieuse, précise, et un endroit très agréable où nous passons du temps.

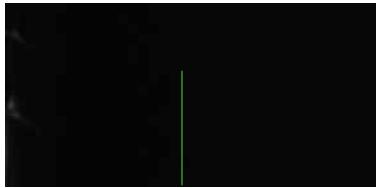
Votre millésime adulé ?

2012. Le millésime du siècle en Champagne (encore mieux que 2002 !). Pourtant, c'était une année difficile, avec une saisonnalité compliquée, conséquence d'un excellent stress hydrique qui nous permet de faire un millésime exceptionnel avec une tension élégante, une incroyable fraîcheur, une belle complexité dotée d'une longueur remarquable. Nous venons d'ailleurs de recevoir 97/100 de Decanter (Platinum Award) sur notre millésime Cuvée des Hussards 2012 Extra Brut !

Quelle astuce pour bien servir le champagne ?

J'aime carafer les vieux millésimes de notre Maison Frerejean Frères comme de grands vins de bourgogne. Ça peut paraître étrange, mais cela permet d'ouvrir au maximum la puissance de nos Grands Vins de Champagne pour mieux dévoiler leurs arômes tertiaires.

Hôtel Les Avisés, 59, rue de Cramant, 51190 Avize. Tél. : 03 26 57 70 06. selosse-lesavisés.com



**HADRIEN
MOUFLARD,
directeur général de Champagne Ayala**

Quel est l'esprit de la Maison Ayala ?

Un esprit contemporain au service d'une maison historique. Cela fait plus de 160 ans que nous avons pris nos quartiers à Ay, au cœur des grands terroirs de la Champagne. Nous sommes une maison à taille humaine avec une dynamique de start-up pour construire jour après jour des champagnes qui marquent leur époque.

Votre définition du champagne en une phrase ?

Le champagne est avant tout un grand vin qui accompagne les moments de convivialité, de partage et de célébration.

Quelle est votre adresse fétiche ?

J'aime beaucoup le restaurant Le Crypto, à Reims. Une ambiance de bistro chic où l'on vous sert une cuisine de saison, locale, authentique, à l'image du chef et du propriétaire.

Votre millésime adulé ?

2008. Probablement l'un des plus grands millésimes champenois. C'est aussi un choix personnel puisque c'est l'année de naissance de ma fille...



Quelle astuce pour bien servir le champagne ?

Il doit être servi ni trop chaud ni trop frais, ce qui n'est pas toujours facile... J'ai pris l'habitude de sortir la bouteille du réfrigérateur et de l'ouvrir 15 minutes avant de servir. Comme cela, il est parfait !

Le Crypto, 14, place du Forum, 51100 Reims. Tél. : 03 26 25 27 81. <https://www.facebook.com/pages/category/Comfort-Food-Restaurant/Le-Crypto-563619417113061/>

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT

L'ART DE RÉVÉLER LA NATURE[®]



À chaque vendange, notre Chef de caves sélectionne le meilleur de ce qu'offre la nature pour élaborer les cuvées de la Maison.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



FANNY HEUCQ,
créatrice de la cave à champagne
Les Dilettantes

Qu'est-ce que Les Dilettantes ?

Une cave, en plein cœur de Paris, dédiée 100 % aux vins de Champagne. Avec plus de 150 références, on peut découvrir la diversité et la complexité de cette région, faite de petits et de grands domaines.

Votre définition du champagne en une phrase ?

La vie ! Je suis née dedans, j'ai passé beaucoup de temps dans les vignes. Le champagne m'a accompagnée sur tous les temps forts de mon existence : des coups bas et, surtout, des grands moments de joie.

Quelle est votre adresse fétiche ?

L'Assiette Champenoise. Cet hôtel et restaurant gastronomique offre la plus grande sélection de champagnes de vignerons au monde.

Votre millésime adulé ?

2002. C'est le meilleur millésime que j'ai pu boire chez divers vignerons et maisons. Année de garde, 2002 commence à être bien maintenant, mais peut aussi se conserver encore de longues années.

Quelle astuce pour bien servir le champagne ?

Sortir la bouteille 10 minutes avant le service et l'ouvrir. Savoir utiliser de bons verres en forme de tulipes. Et aussi ne pas le boire trop vite, si possible ! Le champagne est un vin, il faut le déguster avec rythme.

L'Assiette Champenoise,
40, avenue Paul Vaillant-Couturier,
51430 Tinqueux.
Tél. : 03 26 84 64 64.
assiettechampenoise.com

**AURORE
CASANOVA,
fondatrice de Champagne
Aurore Casanova**

Pouvez-vous nous présenter votre domaine ?

C'est une histoire d'amour avec Jean-Baptiste Robinet, prothésiste grand amateur de champagne, et moi-même, lorsque j'étais danseuse étoile. Nous avons voulu créer notre domaine avec une philosophie respectueuse de l'humain et de l'environnement pour offrir des champagnes généreux, de partage, de fête et de gastronomie.

Votre définition du champagne en une phrase ?

L'expression de milliers d'années de vie d'une région, de dizaines d'années de vie de vignes, d'années de travail et de savoir-faire du vigneron pour offrir un vin vecteur de grandes émotions.

Quelle est votre adresse fétiche ?

Le Royal Champagne Hôtel & Spa pour sa vue à couper le souffle et le spa idyllique. Je m'y accorde toujours une pause bien-être durant les vendanges pour recharger les batteries !

Votre millésime adulé ?

2016. C'est celui avec lequel nous avons commencé notre travail de vinification naturelle et spontanée pour respecter au mieux les terroirs du Mesnil-sur-Oger et de Puisieuxx.

Quelle astuce pour bien servir le champagne ?

Avoir toujours au moins une bouteille au frais pour parer à toutes les occasions ! Et aussi utiliser de grands verres à vin blanc pour libérer les arômes.

Royal Champagne Hôtel & Spa,
9, rue de la République,
51160 Champillon. Tél. : 03 26 52 87 11.
royalchampagne.com/fr/



© Dominique Bruneau

NOUVEAU LEXUS RX HYBRIDE

ENTREZ DANS
L'UNIVERS RX

L'ALTERNATIVE HYBRIDE PREMIUM



Gamme Lexus RX Hybride : consommations (L/100 km) et émissions de CO₂ (g/km) en conditions mixtes selon norme NEDC corrélaté : de 5,8 à 5,9 et de 132 à 134. Consommations (L/100km) et émissions de CO₂ (g/km) en conditions mixtes selon norme WLTP : de 7,6 à 7,9 et de 173 à 180.

*Vivez l'exceptionnel.

LEXUS
EXPERIENCE AMAZING®

LE MYSTÈRE DE LA BULLE

Elle réveille les papilles, fait tourner les têtes mais reste une grande inconnue.

Un comble au pays du champagne et du cartésianisme. Alors, faisons vite sauter le bouchon pour libérer cette énigme ! Par Judith Spinoza

Pourquoi y a-t-il des bulles dans le champagne ?

Elles se produisent lors de la fermentation alcoolique. Ce qui différencie le vin du champagne est la seconde fermentation en bouteille. Les levures transforment le sucre en gaz carbonique, qui reste prisonnier du flacon et se dissout dans le vin.

Où naît la bulle ?

Dans la bouteille fermée, le gaz est présent, mais « nage ». Ce n'est qu'au contact des impuretés du verre (calcaire, tartre...) que le dioxyde de carbone forme des bulles qui remontent à la surface pour reprendre leur état gazeux d'origine. Si un verre est parfaitement propre, le champagne n'a pas de bulle. La qualité du champagne ne dépend donc pas juste de son effervescence.

De quoi la bulle est-elle composée ?

Comme dans la majorité des boissons gazeuses, les bulles de champagne sont des bulles de gaz carbonique formées au cours de la fermentation alcoolique : sous l'action des levures, le sucre présent dans le jus de raisin se transforme en alcool et en CO₂.

Pourquoi le bouchon saute-t-il ?

La fermentation a lieu lorsque les bouteilles sont fermées. Le gaz est alors bloqué et s'accumule entre le liquide et l'espace en dessous du bouchon. Plus le CO₂ s'accumule, plus la pression est forte.

Les bulles sont-elles un exhausteur de goût ?

Oui, car en remontant vers la surface du verre, elles se chargent en arômes, qui se voient libérés lorsque la bulle explose.

À quelle vitesse explode le bouchon ?

Quand une bouteille de champagne à température ambiante est débouchée, du CO₂ et des traces de vapeur d'eau jaillissent à une vitesse pouvant atteindre Mach 2 ! Une vitesse supersonique.

DEPUIS 1827



Création Studio MMU - PERNO SAS au capital de 40 000 000€ - 51, chemin des Mêches - 94000 Créteil - 302 208 301 RCS CRÉTEIL

Depuis les premiers pressoirs installés dans les vignes,
jusqu'au design innovant de Mumm Grand Cordon près de 200 ans plus tard,
la Maison Mumm est guidée par l'esprit précurseur de Georges Hermann Mumm, son fondateur.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHAMPAGNE, LES RAISINS DU DIGITAL

À l'instar des autres secteurs du luxe, le champagne a inscrit le digital dans le terroir.

La course au numérique fait des bulles. Par Judith Spinoza

Visite d'un chai plus vrai que nature, dégustations interactives, expérience de l'anamorphose – pour goûter à tout cela, il suffit de pointer l'objectif de son smartphone sur l'étiquette d'une bouteille Ruinart. Voici, deux ans après l'élaboration de la première expérience en réalité virtuelle et augmentée « Petit R » (un mapping animé autour d'une table blanche), la nouvelle application de la maison champenoise. Chez Nicolas Feuillatte, « puisque les images valent mille mots, et parce qu'on préfère vous réservier quelques surprises, le mieux est que vous veniez nous rendre visite au Centre Vinicole avec dégustation sensorielle virtuelle ». La liste est longue et non exhaustive, mais témoigne d'une incitation « à l'achat via la réalité augmentée, notamment auprès des clients étrangers qui ne peuvent pas venir sur Reims », commente Aurélie Doré, International Digital Manager chez Ruinart. Mettre en scène les bulles, donc, et de toutes les façons possibles, pourvu qu'elles soient digitales.

Faire du bruit et des bulles de façon ciblée

En 2018, *Le Figaro* a présenté un palmarès des maisons dotées des meilleures stratégies digitales. Selon le quotidien, Moët & Chandon se classe premier, Roederer, Krug, Perrier-Jouët, Mumm, Veuve Clicquot complétant le podium des cinquante plus grandes maisons. Car, désormais, le champagne et le digital, c'est toute une affaire. D'abord de visibilité sur les réseaux sociaux. Instagram, Facebook, YouTube : peu importe le support, pourvu qu'il y ait l'ivresse – des sensations, de la modernité, du discours proposé – et le ciblage de la clientèle.

Le Graal ? « Créer un écosystème capable de réenchanter le champagne et qui mette en avant la pluralité d'expériences », indique Thomas Pion, responsable du digital de Moët & Chandon. Pour arriver au but, « on éduque les influenceurs », poursuit-il. En 2017, cette maison a en effet déniché cinq talents sur Instagram pour photographier des visuels, les diffuser sur leurs propres canaux ainsi que sur la page Facebook de Moët & Chandon. Et elle a renouvelé l'expérience l'an passé. « On essaye de créer un attachement à nos produits, une fierté à la découverte de ce savoir-faire. Ils ont conscience de travailler pour une marque iconique, universelle. En un sens, ça fait rêver. »



Rêver, oui, mais surtout rêver utile ! « Le digital nous permet d'établir des ciblages précis pour nous adresser d'une manière différentiée et être sûrs d'avoir l'information pertinente pour la bonne personne », précise Frédéric Dufour, président de Ruinart. « Nous sommes présents sur quatre grands réseaux, avec des positionnements distincts : Instagram nous permet d'exprimer la modernité et la créativité de la maison – nous ne privilégions pas d'actions rémunérées avec des macro-influenceurs, mais plutôt des opérations ciblées avec des micro-influenceurs ou le réseau d'amis de Ruinart qui compte plusieurs célébrités. Facebook nous permet de relayer des actualités et événements locaux. Twitter, de nous adresser à des passionnés de vins. LinkedIn, de communiquer sur la marque employeur. »

Transmettre et fidéliser

Ruinart applique cette stratégie à ses bulles depuis trois ans, sans doute pour que cette maison bientôt tricentenaire tape dans l'œil des tout juste vingtenaires. « Pas du tout ! », s'exclame Frédéric Dufour. « Nous ne cherchons pas à séduire spécifiquement les Millennials, mais plutôt les épiciuriens dans leur diversité, ceux qui se sentent une affinité avec notre maison. Notre communication digitale nous permet d'établir un lien fort et de proximité avec ces communautés : nous répondons à tous les messages, repsons parfois... » En effet, cette maison du Groupe LVMH dispose désormais d'une équipe entièrement dédiée à ces sujets. Le bouchon saute et bat des records. « Ruinart est aujourd'hui, en France, l'une des marques de champagne qui fait le plus de bruit dans l'univers du digital et qui a l'un des plus forts taux d'engagement. »

De son côté, en 2019, Veuve Clicquot a restructuré les différents comptes Instagram pour unifier les messages de la maison, sur le compte @veuveclicquot_ww. « Veuve Clicquot collabore depuis de nombreuses années avec des influenceurs dans le monde ; nous entretenons avec eux des relations suivies, basées sur la confiance et l'attachement qu'ils nous portent », explique son service de presse. L'attachement ? À l'instar des autres secteurs du luxe, comme la mode, c'est finalement ce dont il est question. « Pour les marques de vin et de spiritueux, le digital est une occasion unique d'établir un lien direct avec le client, de mieux le comprendre, de savoir qui il est », conclut Frédéric Dufour. « Le digital ne tue pas l'expérience réelle, il l'anticipe, l'amplifie ! »



Ruinart
LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SO CHIC EN BULLES

Cuvées exceptionnelles ou insolites, retrouver notre sélection de grands champagnes pour un match gagnant en toute circonstance. Par **Margot Ducancel**

Avec vos beaux-parents

1. Champagne Collet, Esprit Couture

La Maison Collet sort pour les fêtes un coffret très classe incarnant à merveille son esprit : avec son habillage Art déco – en référence à sa date de création (1921) -, nous sommes sur un champagne « haute couture » grâce à un assemblage de six villages classés Grands et Premiers Crus. Embelli par ses sept années de repos en cave, il offre un bouquet aérien et élégant avec des notes de fraises des bois et des rondeurs avec ses touches de pâtisserie. Si vous voulez marquer des points chez la belle famille, c'est *the must to have* !

Prix : 145 € chez les cavistes et sur avenuedesvins.com.

Avec un épicurien

2. Mumm Cordon Rouge

Vinothèque 1969, édition limitée

Depuis 1827, la puissance du Pinot Noir symbolise la Maison Mumm. Pour cette fin d'année, Mumm propose trois cuvées en hommage à son cépage signature : Mumm Brut Millésimé 2013, 61^e millésime de la Maison et Cordon Rouge, sa cuvée emblématique et Mumm Cordon Rouge Vinothèque 1969, année rare et exceptionnelle issue de son œnothèque.

Prix : 1300 € le magnum.

Disponible à la Cave de la Maison Mumm,
34, rue du Champs de Mars, 51100 Reims

Avec un happy few

3. Champagne Laurent-Perrier, Grand Siècle Itération n° 24

Un dîner chez des amis rive gauche où il vous faut sortir le grand jeu ? Votre meilleure arme sera ce champagne historique, qui marquera les esprits même les plus coriaces ! Grand Siècle n'est pas uniquement un grand champagne, c'est l'un des rares à bénéficier d'une édition millésimée. L'idée étant de reproduire l'année parfaite avec un assemblage de trois années exceptionnelles – ici 2007, 2006 et 2004 – issues uniquement de villages classés Grands Crus. Légendaire par sa finesse, sa bulle se dérobera pour laisser place à un bouquet subtil sur la fraîcheur des agrumes et une bouche toujours élégante de notes toastées et briochées.

Prix : 168 € chez les cavistes.

Avec votre bien-aimée

4. Champagne Charles Heidsieck, Blanc des Millénaires 2004

Un moment inoubliable dont vous souhaitez graver l'empreinte par un champagne de haute voltige ? Sans aucun doute, le Blanc des Millénaires 2004 de la Maison Charles Heidsieck saura vous combler ! Le chef de cave voyant la subtilité de cinq grands terroirs de la côte des Blancs, célèbre pour son chardonnay, décide de créer une cuvée à part qui sortira lors des années mythiques (jusqu'alors 1983, 1985, 1990, 1995 et 2004). Un champagne sculpté et profond jouant sur des nuances de fraîcheur et de complexité.

Prix : 180 € sur shop.charlesheidsieck.com.

Avec une féministe militante

5. Champagne Pommery, Cuvée Louise 2004

Vous avez rendez-vous avec une femme de caractère qui entend vous faire partager ses idées toujours bien arrêtées ? Prenez avec vous la cuvée Louise 2004 de la Maison Pommery. Commencez par rappeler l'histoire si étonnante de Madame Pommery qui, au milieu du XIX^e siècle, sut s'imposer (avec élégance) face aux hommes pour construire le premier brut de l'histoire en 1874 et positionna sa maison parmi les joyaux de la Champagne. Votre charmante féministe retrouvera dans ce vin l'allure et le caractère de Madame Pommery : un champagne d'une immense pureté (en extra brut), impeccablement façonné entre concentration et relief de saveurs toastées.

Prix : 155 € chez Carrefour, Vinatis, Champmarket.

Avec un curieux

6. Champagne Gosset, Celebris 1995

Avez-vous déjà dégusté un grand champagne de plus de 20 ans d'âge ? C'est le pari fou de la célèbre Maison Gosset. Avec un double vieillissement (sur lies, puis sur liège durant dix ans), Celebris 1995 se veut être, comme l'explique la cheffe de cave Odilon de Varine, « *l'expérience ultime d'un grand champagne : celle où l'effervescence s'efface pour laisser le vin s'exprimer pleinement* ». Issu uniquement de villages classés Grands Crus, avec une dominante de pinot noir (le cépage de la maison), Celebris 1995 se dévoile sur un bouquet intense de fruits exotiques et de fruits secs suivi d'une longue finale profonde et nuancée. Un chef-d'œuvre à tester si jamais la mort vous sépare... de ce breuvage inoubliable !

Prix : 500 € chez les cavistes.

Avec votre boss

7. Champagne Pol Roger, Blanc de Blancs 2012

Apéro de fin d'année au bureau ? Sortez le grand jeu à prix doux avec le Blanc de Blancs 2012 de la Maison Pol Roger. Toujours familiale, toujours impeccable, toujours précise, la marque a su s'imposer comme la valeur ultime de la Champagne. Ce millésime en 100 % chardonnay s'impose par cette assise fine et minérale qui joue sur une balance gourmande de fruits secs et d'agrumes et se termine sur une bouche ronde et voluptueuse.

Prix : 85 € chez les cavistes.

Avec un artiste

8. Boizel by Victoria Maria, série limitée éditée à 200 exemplaires

Boizel célèbre le vingtième anniversaire de son édition limitée « Boizel by ». Selon la tradition initiée par Evelyne Boizel en 2000, puis reprise par ses fils Lionel et Florent. Chaque année, carte blanche est donnée à une artiste pour réaliser un coffret Spécial Fêtes. C'est au tour de Victoria Maria Geyer, une jeune décoratrice belge. Elle s'est inspirée de la tendance du « lametta », ces guirlandes scintillantes qui jouent avec la lumière pour habiller la bouteille série limitée qui prends des airs de décos de Noël !

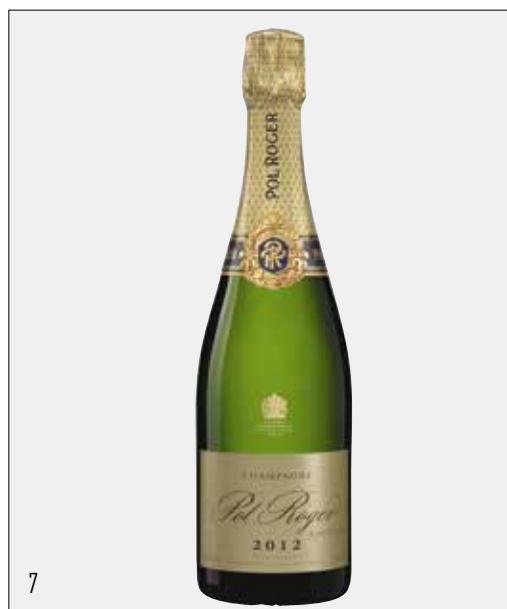
Tarif : 49 € chez les cavistes.

Avec la meilleure... votre maman

9. Champagne Veuve Clicquot, La Grande Dame 2008

Rien de tel que cette cuvée pour délivrer un message d'amour à votre mère ! La Grande Dame, créée en 1962 et lancée en 1972 pour célébrer le bicentenaire de la maison, est un hommage à une femme iconique, forte et inspirante : Madame Clicquot. Le pinot noir, cépage emblématique ici présent à 92 %, est une prouesse d'élégance et de délicatesse. Le Parfum de fleurs blanches se prolonge par des notes briochées et une bouche très accomplie.

Tarif : 115 € chez les cavistes.



SPIRITUEUX





POURQUOI LE COGNAC TRIOMPHE-T-IL ?

Enquête sur les petits et grands secrets d'un succès planétaire. Par **Tristan François**

Donald Trump n'a pas frappé. Depuis le début de l'été, les professionnels du cognac redoutaient qu'il ne passe à l'acte en mettant en place une taxe sur les importations de plusieurs produits français, dont les alcools. Il avait promis de répliquer à la décision française de taxer les activités des Gafa (Google, Amazon, Facebook, Apple et consorts), toutes des entreprises américaines. Quand, début octobre, l'OMC (Organisation Mondiale du Commerce) a officiellement autorisé les États-Unis à taxer des produits européens pour compenser cette fois les subventions accordées au programme Airbus, la tension est encore montée d'un cran. De fait, la Maison-Blanche a décidé de pénaliser plusieurs fleurons de l'agriculture tricolore, comme les vins et les fromages. Toutefois, le cognac est passé entre les mailles du filet, de même que les articles en cuir et le champagne. Certains y ont vu l'influence du Groupe LVMH auprès du président américain. Avec ses marques Hennessy, Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Krug et Dom Pérignon, très présentes outre-Atlantique, le géant du luxe était celui qui avait le plus à perdre. Interrogé au Texas lors de l'inauguration du nouvel atelier Louis Vuitton, Donald Trump n'a pas démenti avoir voulu préserver les intérêts de son ami Bernard Arnault « *qui investit et crée des emplois dans son pays* ». Les maisons charentaises respirent. Les États-Unis représentent de loin leur premier marché. Elles y ont expédié 94,3 millions de bouteilles lors de la campagne 2018-2019,

sur un total de 206,4 millions écoulées hors de France. Des chiffres en progression de 8,8 % en volume et de 17,6 % en valeur par rapport au cru précédent. Pour booster les ventes, la demande américaine reste la plus puissante des locomotives. En Asie ou en Afrique, la consommation de cognac est également en forte hausse : les exportations totales ont presque doublé entre le début des années 2000 et aujourd'hui. En résumé, 98 % de la production de cognac est vendue hors de France, où l'on délaisse de plus en plus les digestifs.

Un marché toujours plus mondialisé

Comment expliquer de telles performances ? Pour la première fois, les planètes sont alignées. La clientèle américaine privilégie les premiers prix (qualité VS à très haute dose, les Millennials chinois dépensent des fortunes pour accompagner un repas de bouteilles plus haut de gamme (qualité VSOP et XO), tandis que de nouveaux débouchés émergent rapidement. « *L'Afrique du Sud, le Nigeria ou le Vietnam deviennent des marchés qui comptent* », explique Patrick Raguenaud, le président du Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC). Les 283 négociants ont engrangé un chiffre d'affaires de 3,4 milliards d'euros lors de l'exercice 2018-2019. Ils exploitent les raisins de 4 263 viticulteurs et estiment faire travailler 60 000 personnes, dont 16 000 directement. Ce succès a toutefois son revers : rares sont les métiers qui dépendent à ce point de la conjoncture mondiale. Les crises ont un impact immédiat et souvent violent. À la fin des années 1990, le cognac a été durement frappé par l'effondrement du marché japonais (20 % de la production à l'époque), lequel ne s'est jamais vraiment redressé depuis. Nouveau coup de semonce



en 2008 avec la crise des *subprimes* qui a fait chuter les ventes mondiales de près de 20 %. Plus récemment, en 2013-2014, les expéditions ont baissé de 7 % lorsque les autorités chinoises ont lancé une campagne contre la corruption et les cadeaux d'entreprise. Cependant, à chaque fois, la profession a surmonté ces chocs. « *On a observé que nous récupérions de ces crises en trois ou quatre années* », explique Patrick Raguenaud. « *En 12 ans, j'ai connu deux crises* », enchérit Bernard Peillon qui vient, à 63 ans, de quitter ses fonctions de président de Hennessy. « *À chaque fois, on a ramené la voilure, on a fait le dos rond tout en continuant d'investir sur nos marques. Le marketing joue un rôle majeur dans ce métier.* »

La performance de Hennessy est exemplaire. La filiale de LVMH pèse à elle seule près de la moitié de la production française. Elle a doublé de taille en dix ans, vend dans 160 pays et revendique, depuis l'été, le rang de première marque d'alcool premium mondiale. En octobre 2017, l'entreprise a inauguré, à côté de Cognac, un site de conditionnement ultramoderne aux allures d'aéroport baptisé « Pont Neuf ». Un investissement de 100 millions d'euros destiné à répondre à la forte demande américaine.

Aux États-Unis, le succès du Cognac trouve ses racines avant la Seconde Guerre mondiale : dès les années 1930, en effet, la communauté noire s'est approprié cet alcool sophistiqué à ses yeux. À partir de 1973, le phénomène hip-hop a pris le relais pendant que la mouvance rock privilégiait whiskys et autres bourbons. Les rappeurs les plus célèbres n'hésitent pas à faire la promotion de l'alcool charentais dans leurs chansons. À côté de Hennessy, toutes les marques ont pu surfer sur cette vague. « *Un travail de fond est fait par l'ensemble des maisons* », confirme Bernard Peillon. Nouvel objectif : développer la consommation de cocktails à base de cognac dans les lieux branchés des grandes métropoles américaines. De New York à Las Vegas en passant par Chicago et Los Angeles, des mixologues sont chargés d'évangéliser la population des barmen. « *On ne peut pas réussir en attendant que ça vienne* », résume Patrick Raguenaud. « *Il ne faut pas cesser d'éduquer les clients, améliorer les produits. Nos concurrents sont les alcools blancs.* » C'est ce qui a poussé Martell, la marque du Groupe Pernod Ricard, à innover

en lançant outre-Atlantique Blue Swift. Parce que vieilli en fût de bourbon du Kentucky, ce dernier ne peut pas porter l'appellation « cognac », mais il rencontre un réel succès.

L'empire du Milieu

L'autre grand marché du cognac, c'est la Chine. 25 millions de bouteilles y ont été directement expédiées lors de la dernière campagne, soit 12 % des exportations. Certes, la croissance s'est infléchie du fait du ralentissement économique provoqué par la guerre commerciale avec les États-Unis, mais le potentiel est là. « *L'émergence de la classe moyenne chinoise crée une réelle opportunité* », pointe Bernard Peillon.

Le Groupe Camus, une entreprise familiale née à la fin du XIX^e siècle à l'initiative de vignerons charentais jusque-là fournisseurs des autres maisons, a fait quant à lui un choix radical. Cyril Camus, son président, actionnaire à 100 %, s'est installé en Chine après que son père l'y a envoyé en 1991 pour anticiper l'ouverture du marché. La Chine représente aujourd'hui 25 % des ventes de Camus. « *Le cognac, c'est 60 % des importations de boissons alcoolisées en Chine* », assure-t-il. « *Mais les alcools blancs locaux (baijiu) contrôlent encore 99 % du secteur. Nous avons de la marge.* »

Camus, Martell, Hennessy, Rémy Martin et les autres maisons comme Delamain ou Hine n'ont qu'un seul problème : elles manquent de raisin pour répondre à la demande. La filière du cognac a obtenu l'autorisation de planter 3 500 hectares de vignes supplémentaires en 2019. Ils s'ajouteront aux 80 000 déjà exploités. « *La profession est consciente qu'il faut augmenter notre potentiel de production* », assure Patrick Raguenaud. Ce qui n'est pas sans risque. « *Ce que l'on plante aujourd'hui sera dans les bouteilles au plus tôt dans six ans* », souligne de son côté Cyril Camus. « *D'autant que la production par hectare va baisser avec un climat moins prévisible et une culture plus environnementaliste.* » Pour réussir dans ce métier, il faut avoir le sens de l'anticipation.

Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC), 23, allée Bernard Guionnet, 16100 Cognac. Tél. : 05 45 35 60 00. cognac.fr

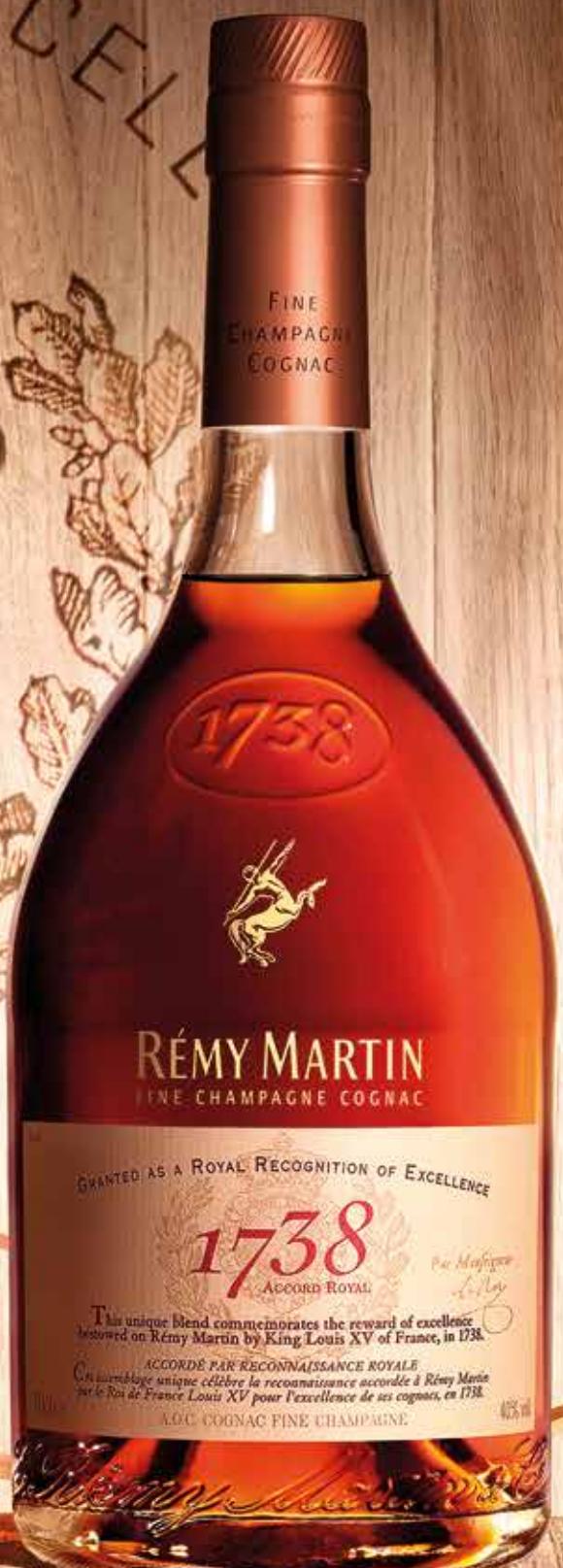


RÉMY MARTIN

DEFINITION OF EXCELLENCE

1738

ACCORD ROYAL



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES RECORDS DU COGNAC

Cocorico ! Les chiffres de l'eau-de-vie charentaise sont à leur plus haut niveau historique. La preuve en neuf chiffres. Par **Judith Spinoza**



211,1

En millions, le nombre de bouteilles expédiées en un an : « En représentant près d'un quart de la valeur totale des vins et spiritueux français à l'export, le cognac se place en tête des grandes appellations », rapporte le Bureau National Interprofessionnel du Cognac(BNIC).

979

En milliers d'hectolitres, l'alcool pur issu de la récolte 2018.

2,5

En pourcentage, l'augmentation du volume des ventes de cognac d'août 2018 à juillet 2019 par rapport à la période précédente.

3,4

En milliards d'euros, le chiffre d'affaires des ventes de cognac d'août 2018 à juillet 2019. Soit une augmentation de 6,9 % en un an.

98

En pourcentage, la proportion de cognac exportée dans le monde. Champion hors catégories, la zone NAFTA (États-Unis, Canada, Mexique) qui concentre à elle seule 46 % des exportations. La France, elle, représente 2,2 % de part de marché.

2

En millions de dollars, le prix record toujours détenu par la bouteille d'alcool la plus chère du monde : une Henri IV Dudognon Heritage.

60

En millions, le nombre de flacons vendus vers l'Extrême-Orient. Un petit goûter de France à Singapour, en Chine et à Hong Kong, les trois principaux importateurs.

3

Le top 3 des importateurs de cognac en millions de bouteilles : États-Unis (94,3), Singapour (26,6), Chine (24,8). En comparaison, la France en consomme 4,7 millions.

10 000

En hectares, l'extension du vignoble français pour accompagner cette croissance. L'opération s'effectuera en trois ans pour atteindre 86 000 hectares de nectar.



LE TOP 10 DES BARS À WHISKY

Le whisky, on en trouve partout, du bar du coin aux rayons promo des grandes surfaces. Préférez la sélection d'*Infrarouge*, qui vous mènera dans les temples parisiens où les eaux-de-vie se dégustent avec modération et une sophistication extrême.

Par Raphaël Turcat

Jefrey's Bar



Sherry Butt



Jeffrey's Bar

Le bar du Belmont

Certes, Alexandre, le *bartender* qui vous sa vie au whisky, est parti vivre en Thaïlande, mais il a laissé derrière lui quelques joyaux, que la charmante Manon Mallet vous servira avec dextérité et force conseils. L'Aveyronnaise préfère travailler les liqueurs et le rhum – comme le Birlou, qu'elle accommode avec du Diplomatico Ambassador – mais, si vous lui demandez gentiment, elle se dirigera vers le coffre où patientent paisiblement tous les chapitres de Balvenie, un grand cru du Speyside à 230 euros le verre. Moins cher mais enlevé, l'Écossais tourbé Octomore, ainsi qu'une ribambelle de Japonais : Hibiki Harmony, Nikka ou Hakushu. *30, rue de Bassano, 75008 Paris.*
Tél. : 01 53 57 75 00.
belmont-paris-hotel.com

Jeffrey's Bar

L'endroit ressemble à un club de gentlemen londoniens avec sa mezzanine, sa lumière tamisée, ses fauteuils profonds et sa bibliothèque de spiritueux. Mais aucune chance de voir débarquer le professeur Mortimer, tout juste un dandy égaré à Montorgueil qui commandera sa bouteille et l'entreposera pour venir la déguster quand bon lui chante. Ce qui nous intéresse au Jeffrey's,

c'est la carte avec ses deux cents références de whiskys, whiskies et bourbons, et son invitation au tour du monde : Irlande, bien sûr, mais aussi États-Unis, Japon, France, Suède... À force d'hésiter, Benjamin Nolf (ex-Plaza Athénée à Paris, Kaïla à Méribel et la Pinède à Saint-Tropez) nous a pris en main pour nous faire goûter les nectars de la maison : Signatory Vintage, Duncan Taylor, Gordon & MacPhail, Old Malt Cask... À vous de découvrir la suite.

*14, rue Saint-Sauveur, 75002 Paris.
Tél. : 01 42 33 60 77.
facebook.com/JefreysBar/*

La Zigothèque

Si l'on habite le centre de Paris, la Zigothèque « vaut le voyage », comme on dit dans le guide Michelin. Au beau milieu du quartier de la bibliothèque François-Mitterrand, aux faux airs berlinois par l'audace de ses gestes architecturaux, se cache ce restaurant à la carte resserrée. Ici, pas d'arsouillage le ventre vide, mais des formules en cinq services avec deux whiskys au choix à chaque étape. Exemple : foie gras frais de canard pressé, chutney de betterave accompagné d'un Compass Box Myths & Legends II. Arrivent le pavé de biche au sautoir et son Kornog En E Bezh 18 BC. S'ensuivent le salers au lait

cru et le Compass Box Myths & Legends III. La finitude avec la corbeille automnale et son Kornog Sauternes Cask 2019. À 80 euros, on prend !

*15 bis, rue de Tolbiac, 75013.
Tél. : 01 45 83 07 48.
facebook.com/pages/La-Zigothèque/*

Sherry Butt

Bien sûr, l'endroit d'Amaury Guyot – sombre, boisé, tatoué – est une adresse qu'on se refile entre amoureux de cocktails depuis quelques années. Il y a de quoi : rien n'est laissé au hasard, de la coupe des glaçons façon diamant ou boule à facettes à la forme du verre – et on ne vous parle pas des ingrédients, de toute première fraîcheur. Mais ce que le Sherry Butt fait de mieux, c'est dévoiler sa collection de 80 whiskys du monde entier – Japon, Écosse, States – et ses formules de dégustation par destination avec son quatuor de verres, le « whisky flight ». Au fait, savez-vous ce qu'est un « sherry butt » ? C'est un fût de 500 litres qui, ayant contenu du xérès, colore le whisky et l'imprégne d'arômes, comme la noix ou le chocolat.

20, rue Beureillis, 75004 Paris.

Tél. : 09 83 38 47 80.

sherrybuttparis.com

Le Forum

Il a toute une histoire, ce bar tout en bois de la famille Biolatto installé à la Madeleine bien avant que Paris ne succombe à la mode du cocktail. Octogénaire, on ne voit guère que le Harry's qui puisse le toiser de son gros siècle d'existence. Mais, contrairement à son pair new-yorkais, le Forum a déménagé pour s'installer rue du Louvre en refaisant sa déco quasi à l'identique. L'équipe est talentueuse et les cocktails qu'elle concocte oscillent entre tradition (Rose de Varsovie) et modernité (Élixir). Et puis, il y a la carte des whiskys et sa petite centaine de références, dont une sélection de single malts pas « piquée des verres ». À tout seigneur tout honneur, on se jettera avec délice dans les bras de l'Écosse et de sa ribambelle de single malts en provenance des distilleries du Grand Nord : Speyside, Highland, Islay. À déguster pas trop loin d'un des deux mythiques juke-boxes.

29, rue du Louvre, 75002 Paris.

Tél. : 01 42 65 37 86.

bar-le-forum.com



The Whisky Shop

Un temple à whisky (le Forvm) quitte le quartier de la Madeleine ? Un autre le remplace illico. The Whisky Shop a ouvert ses portes en 2016, après avoir fait de même une vingtaine de fois au Royaume-Uni. Pas de gueulards éméchés ni d'effluves nauséabonds dans ce « magasin du whisky », qui a tous les atours de la boutique de luxe avec son salon privé à l'étage et la Angel's Room pour les « connoisseurs » à la recherche d'Ardbeg, de Dalmore, de Balvenie, de Black Bowmore (50 ans d'âge), de Glenfiddich (39 ans), de Brora (40 ans) ou de Glenmorangie Pride 1974 à 8 000 euros la bouteille. *Scotland rules !*

7, place de la Madeleine, 75008 Paris. Tél. : 01 45 22 29 77. whiskyshop.fr

Golden Promise

Ce n'est pas parce qu'on n'est pas écossais que l'on n'a rien à proposer à boire. Prenez la Maison du Whisky : depuis 63 ans, elle tient le haut du pavé parisien. Première à importer les single malts dans l'Hexagone, l'antique enseigne créée par Georges Bénitah a même son bar, rue Tiquetonne. Délicieux, l'endroit révèle deux espaces :

l'un dédié au whisky décliné en cocktails, l'autre, sous des voûtes, chasse gardée des chercheurs de whiskys rares. Mes amis, nous parlons ici de Ben Nevis de 27 ans d'âge, de Mosstowie 1973, de Macallan 1993. Vous en avez soupé de l'Écosse ? Alors, il vous faut un Miyagikyo japonais, un Sullivans Cove australien ou un Kavalan taïwanais !

11, rue Tiquetonne, 75002 Paris.
Tél. : 09 67 61 97 03.
goldenpromise.fr

The Beast

Le rendez-vous des amateurs de barbaques et de bourbons pas faciles à trouver : autant dire que The Beast n'est pas une échoppe pour Proustiens distingués. En revanche, si votre âme de cowboy reste vivace, voici un endroit à la texane qui devrait vous aller comme un gant. Au milieu des odeurs de *pulled pork* et de *brisket* – qui nécessiteront un détour au pressing –, passez commande d'un bourbon (51 % de maïs) ou d'un rye (51 % de seigle minimum) venus du Kentucky : Pappy Van Winkle's 23, Booker's, Elijah Craig ou Willett. Ils sont introuvables en France, sauf ici. *Yep, cowboy !*

27, rue Meslay, 75011 Paris.
thebeast.fr

Julhès

L'épicerie Julhès, c'est l'esprit de famille sans le côté Thénardier. Depuis quelques années, les deux frères – qui tiennent ce goût de l'épicerie de leur famille auvergnate et possèdent leur propre distillerie – multiplient les ouvertures de boutiques vendant en veux-tu en voilà pâtisseries, miches, *antipasti*, frometons, charcutaille, pinards, roteux et autres spiritueux – ils en sont à huit échoppes, toutes dans l'Est parisien. Celle sise au 59, rue du Faubourg-Saint-Martin est un mélange de bric-à-brac et de caverne d'Ali Baba pour les amateurs de whiskys écossais : Compass Box, Cardhu, Oban, Ben Nevis, Jura... Faites confiance à Nicolas et Sébastien Julhès : ils ne vendent que ce qu'ils aiment, c'est le concept de leur petite chaîne devenue grande.

59, rue du Faubourg-Saint-Martin, 75010 Paris. Tél. : 09 50 32 06 32. julhesparis.fr

Le Calbar

OK, l'adresse n'est pas la plus glamour de Paname – la gare de Lyon, moins on y prend le train, mieux on se porte – et le concept est un peu usé – les serveurs s'enquièrent de vos désirs en

nœud pap', mais sans pantalon...

Il reste que ce bar est l'un des endroits les plus attractifs de la capitale quand on parle cocktails et whiskys. Outre des prix plutôt doux vu les délires pratiqués ailleurs (le Mrs Cucumber avec Monkey Shoulder, Cointreau, sirop de vanille, concombre frais et jus de cranberry à 10 euros), la carte des whiskys mérite le détour : Laphroaig 15 ans, Nikka Coffey Malt, Sonoma Rye et Jura Prophecy sont, entre autres, au programme. Attention à ne pas pincer les fesses des serveurs au bout du troisième verre !

82, rue de Charenton, 75012 Paris.
Tél. : 01 84 06 18 90.
lecalbarcocktail.com

ESTTM 1830
TALISKER[®]

LE CALME APRÈS LA TEMPÊTE

Tout comme les tempêtes qui façonnent les magnifiques flancs escarpés de l'île de Skye, l'intensité iodée du whisky Talisker laisse ensuite place à une accalmie souple et fruitée aussi subtile qu'inattendue. La complexité maîtrisée et la longueur en bouche de ce single malt promettent une dégustation des plus singulières.



LES MOTS TALISKER, TALISKER SKYE ET LES LOGOS ASSOCIÉS SONT DES MARQUES DROITÉES DE DIAGEO.

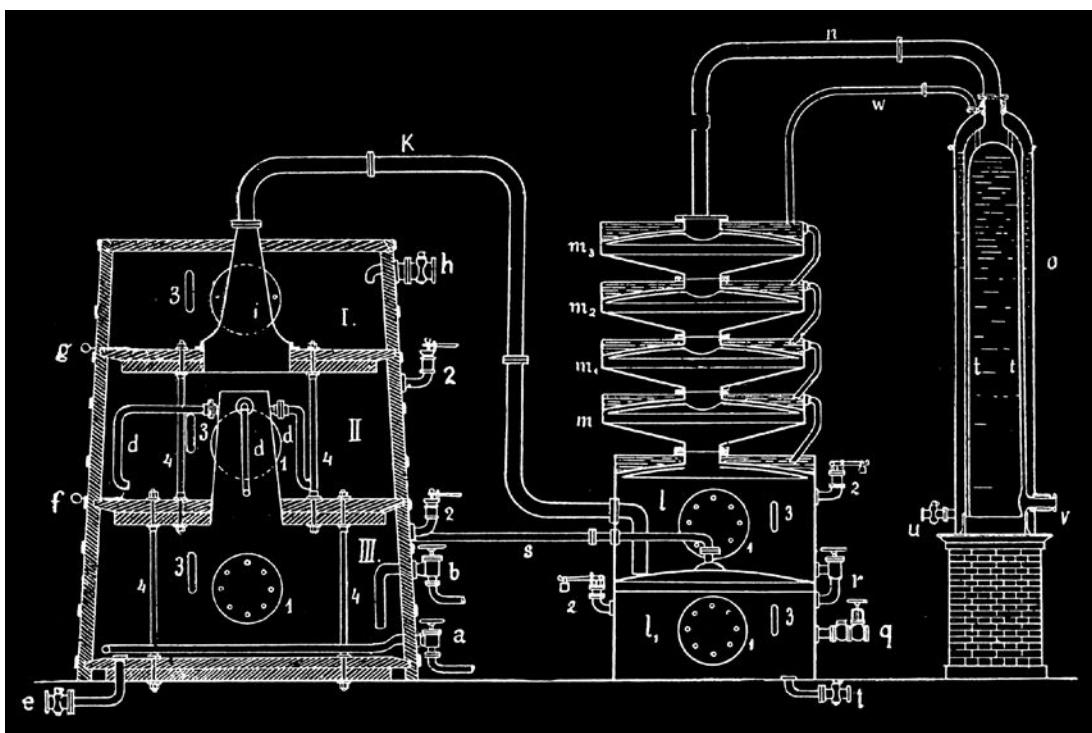
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ADRESSES NATIONALES : 437 090 095 - 105 BOULEVARD DE LA MISSION MARICHAND - 92490 COURBEVOIE

WHISKY, LA « FRENCH TOUCH » A DE L'AVENIR

Plus de cinquante distilleries sont recensées sur le territoire français, soit davantage qu'en Irlande...

Retour sur un phénomène qui n'est pas près de se tarir. Par Jean-Pierre Saccani



Deuxième consommatrice de whisky au monde avec 200 millions de bouteilles par an, la France part également à la conquête du monde côté production. Plus de cinquante distilleries sont aujourd'hui recensées dans l'Hexagone, contre cinq en 2004. La grande majorité des distillats produits sont des single malts (*issus d'une seule distillerie, NDLR*) et, depuis 2017, un décret stipule que « pour être vendus en France, les single malts doivent être distillés à 100 % à partir d'orge et vieillis pendant trois ans ». Des règles qui rappellent furieusement celles de l'Écosse, premier fournisseur des amateurs français.

Dans cet exercice, la Bretagne fait figure de pionnière avec la distillerie Warenghem, d'où est sorti en 1983 le premier whisky entièrement produit en France. La Lorraine lui emboîte le pas avec la distillerie Rozelieures, située dans le village du même nom. Depuis, ces deux régions ont fait des émules un peu partout, des Alpes (Domaine des Hautes Glaces) à la Gironde (Moon Harbour) en passant par la capitale avec la Distillerie de Paris. Il faut dire que la France ne manque pas d'atouts, entre une vieille tradition céréalière et un savoir-faire avéré en matière de distillation (à Cognac, en Armagnac ou en Alsace).



Depuis quelques années, la qualité du whisky « made in France » est unanimement reconnue à l'étranger, même si elle reste confidentielle à l'aune des ventes mondiales. La Fédération du Whisky de France table néanmoins sur une production de deux millions de bouteilles en 2020 et cinq millions en 2025. Surtout, créativité et excellence deviennent les mots d'ordre de marques qui s'ancrent sérieusement dans le paysage. En témoignent Bellevoye et Alfred Giraud. Bellevoye propose des triples malts (un assemblage de trois whiskys), le dernier étant affiné en fût de vieille prune. « Ce nouveau goût séduit une nouvelle génération d'amateurs de whisky, ceux qui aiment les eaux-de-vie japonaises notamment », souligne Alexandre Sirech, l'un des fondateurs. Quant à la marque Alfred Giraud, Philippe Giraud, descendant d'une illustre lignée cognacaise, vient de commercialiser ses deux premières cuvées, Héritage et Harmonie. Elles se distinguent par un finish exceptionnel, soit trois passages en fûts : de chêne neuf français, de chêne blanc américain et en très vieilles barriques de cognac. Une production limitée et chère (130 et 160 euros) pour ce qui ressemble bien au premier whisky français de luxe. Notre Macallan, en quelque sorte.

Fédération du Whisky de France, 140, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris. whiskydefrance.fr



ABERLOUR
EST. 1879

DISTILLERY

ABERLOUR, DE NATURE GÉNÉREUSE
DEPUIS 1879

La générosité n'est pas une qualité. C'est un engagement.

Car pour nous, seuls les actes comptent. Préserver cet écrin de nature unique qu'offre le village d'Aberlour. Rendre à la Lour aussi pure qu'on l'a puée, l'eau que la distillerie a utilisée. Privilégier l'orge locale, et enfin, rester fidèle au caractère généreux des single malts Aberlour, fruit d'une double maturation intégrale en fûts de Xérès et de Bourbon.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES DIX SINGLE MALTS À DÉGUSTER EN 2020

Vous ne savez pas quoi offrir – ou vous faire offrir – pour Noël ? Nulle inquiétude, *Infrarouge* a dressé pour vous le top dix des whiskys à goûter absolument en cette nouvelle année. Par **Jean-Pierre Saccani**



Aberlour 14 ans Sherry Butt 2nd Fill

Pour la première fois, la célèbre distillerie du Speyside propose un whisky vieilli dans un fût de deuxième remplissage, en l'occurrence un ancien contenant de xérès Oloroso, qui lui confère des notes marquées de fruits secs et d'épices. Un distillat remarquable également pour sa finale onctueuse et douce.

115 €. En vente exclusive
au Whisky Lodge,
7, rue Ferrandi  re, 69002 Lyon.
whiskylodge.com

Balblair 25 ans

La plus vieille distillerie des Highlands (qui a servi de décor à la comédie sociale de Ken Loach, *La Part des anges*) sort un exceptionnel 25 ans, vieilli tout d'abord en fûts de chêne américain, ex-bourbon, puis en fûts de sherry premier remplissage. Des arômes d'abricot sec et de réglisse et une finale qui se distingue par de jolies notes de chocolat.

550 € chez les cavistes.
balblair.com

Arran 10 ans

Fondée en 1995 sur l'île du même nom, cette distillerie est réputée pour ses vieillissements en fûts de provenances diverses (des fûts de vin notamment). Elle propose des whiskys réputés pour leur gourmandise. Le 10 ans ne déroge pas à la règle avec ses arômes de citrons confits, de réglisse et de caramel. Excellent rapport qualité-prix.

49 € chez les cavistes.
arranwhisky.com

GlenDronach Master Vintage 1993

Bientôt 200 ans pour cette distillerie située au cœur des Highlands. Son savoir-faire en matière de maturation (en fûts de xérès notamment) est unanimement reconnu. Ce Vintage brille par ses arômes de brioche dorée, ponctués de touches de café et de cacao. Une finale toute en longueur et douceur.

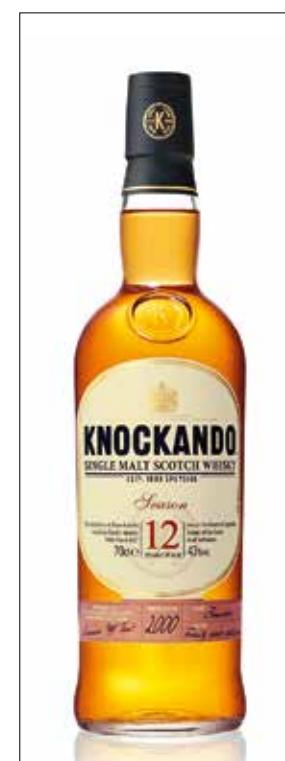
250 € chez les cavistes.
glendronachdistillery.com

Glenfiddich Grand Cru

Fondée par William Grant, cette distillerie reste l'une des plus célèbres du Speyside. Après 23 ans et plus passés dans des fûts de chêne américain et européen, le distillat destin  t à ce grand cru bénéficie d'un passage supplémentaire dans des fûts de vin français originaires de la région champenoise. Superbe !

270 € chez les cavistes.

glenfiddich.com



The Macallan M Black

L'histoire de The Macallan commence en 1824, sur les bords de la rivière Spey, près du village de Craigellachie en Ecosse. À cette époque, grâce à son fondateur Alexander Reid, elle est l'une des premières distilleries à devenir légale. C'est pourtant ailleurs que vient, au fil des ans, se nicher la singularité de cette maison spécialisée dans le single malt. Le précieux M Black est un single malt issu d'une collaboration à six mains entre The Macallan, le directeur artistique Fabien Baron et la maison de maîtres cristalliers Lalique.

160 € chez les cavistes.
themacallan.com

The Glenrothes 12 ans

«Soleo», c'est le nom d'une nouvelle gamme chez The Glenrothes, la distillerie du Speyside désormais dans le giron du Groupe Edrington (The Famous Grouse, Macallan...). Cette collection, qui comporte cinq whiskys, se distingue par une maturation en fûts de sherry, en l'occurrence 12 ans pour ce flacon qui délivre des arômes de vanille, de cannelle et d'épices.

62 € chez les cavistes.
theglenrothes.com

Highland Park Twisted Tattoo

La distillerie des îles Orcades sort pour la première fois un single malt de 16 ans d'âge, légèrement tourbé, qui combine vieillissement en fûts de bourbon et en anciens fûts de vins espagnols issus de La Rioja. La bouteille est signée par Colin Dale, tatoueur danois spécialiste du « dotwork », littéralement « travail du point », une technique très ancienne de tatouage.

120 € chez les cavistes.
highlandparkwhisky.com

Caol Ila Distillers Edition

La plus importante distillerie de l'île d'Isle innove avec ce single malt né d'une seconde maturation du classique Caol Ila 12 ans, ensuite passé pour une durée de 6 mois en fûts de moscatel, un vin espagnol particulièrement doux. Très agréables notes de miel et de raisin, sans compter la présence discrète de la typique fumée d'Isle.

59 € chez les cavistes.

Knockando 12 ans Season

Un classique à l'excellent rapport qualité-prix. Issu de la distillerie Glenny Royal, installée au nord de l'Ecosse, dans le Speyside, il est vieilli en fûts de bourbon et de xérès. Un single malt à la belle robe or pâle, non tourbé, aux arômes d'orge maltée et d'amandes et à la finale très crémeuse. Léger, mais goûteux...

29 € en grande distribution.

LA VODKA ? UNE QUESTION DE GOÛT DÉSORMAIS...



En créant deux Single Estate Rye, la maison Belvedere introduit une nouvelle notion dans la « petite eau » réputée pour sa neutralité, celle du terroir. Quésaco ?

Par **Jean-Pierre Saccani**



La distillerie
Polmos
Żyrardów.

La Pologne produit de la vodka depuis plusieurs siècles. Les Polonais sont donc naturellement persuadés d'avoir inventé la « petite eau ». Au Moyen Âge, elle était considérée comme un médicament avant de se hisser au rang de boisson préférée des monastères ou des manoirs de la campagne. Alors distillée selon les méthodes de chacun, avec une matière première qui était souvent la pomme de terre, la vodka a depuis grandement évolué, devenant depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale l'un des spiritueux les plus consommés au monde. En Pologne, le seigle a désormais supplanti la pomme de terre et les autres céréales. En revanche, la vodka reste toujours plébiscitée pour son goût d'une neutralité absolue, idéale pour les cocktails, dont le fameux Bloody Mary. La « petite eau » est également sortie du créneau de l'alcool de base. Elle joue désormais pleinement sa partition dans la catégorie « premium ». Belvedere, la grande marque polonaise créée par un Américain en 1993 et aujourd'hui propriété de LVMH, en est le parfait exemple. Nous sommes à Polmos Żyrardów, une distillerie historique en Pologne. C'est ici, au cœur de la Mazovie, qu'est fabriquée la vodka Belvedere. Le seigle utilisé est d'origine « Polska », une céréale dont l'origine remonte au XIX^e siècle. Un responsable de l'entreprise nous explique les procédés de fabrication de Belvedere. Après cuisson



et fermentation des grains, une distillation en continu extrait les impuretés puis une quadruple distillation donne un distillat à 96,4 % d'alcool. En parallèle, de l'eau provenant de puits artésiens est purifiée à l'extrême avant d'être additionnée au distillat jusqu'à obtention de ce côté crémeux – et aussi de ses 40 % d'alcool caractéristiques des vodkas Belvedere, dont la gamme s'est enrichie de deux Single Estate Rye... Autrement dit de deux vodkas de terroir. Une valeur assez peu inusitée dans le monde de la « petite eau ». D'ailleurs, comment peut-on parler de cette notion intégrée depuis longtemps dans l'univers du vin par exemple ? Là encore, revenons sur le seigle. Pour Single Estate Rye, la maison Belvedere a planté du seigle de diamant de Dankowskie, une variété rare de cette céréale, dans deux régions différentes. La première au bord du lac Bartezek et l'autre en lisière de la forêt de Smogory, soit deux terroirs et surtout deux climats différents, celui du lac notamment avec ses hivers rigoureux et enneigés. Le résultat est assez confondant : la vodka acquiert une dimension que l'on ne lui connaît pas. La Smogory Forest se distingue par ses notes de poivre blanc et une finale sucrée-salée persistante, tandis que la Lake Bartezek, plus crémeuse, délivre des touches de menthe verte. Des goûts originaux et le prélude peut-être d'une nouvelle histoire pour la vodka, qui, à l'instar du whisky ou du cognac, devient un spiritueux que l'on déguste...



De gauche à droite
Lac Bartezek
Sélection de seigle
Forêt de Smogory



DU SUR-MESURE AU PAYS DE LA « PETITE EAU »

Belvedere propose du sur-mesure aux grands amateurs de vodka : soit un coffret avec une bouteille mais aussi un ticket pour deux pour un voyage de trois jours et deux nuits au cœur de la Pologne. Élaboré avec Safrans du monde, spécialiste du voyage de luxe, ce périple propose des vols privés en hélicoptère au-dessus du terroir, une immersion dans la nature, une découverte de la Varsovie secrète et évidemment des expériences gastronomiques, mais aussi de mixologie, ponctuées de nuitées en palace. En vente en exclusivité au Bon Marché (4 800 €).

NOUVELLE VOLVO S60 AWD



POLESTAR ENGINEERED
HYBRIDE RECHARGEABLE
LA PERFORMANCE À L'ÉTAT PUR

749€ /MOIS
SANS APPORT
LLD* 48 MOIS / 40 000 KM

ENTRETIEN, GARANTIE ET
ASSISTANCE 24/24 INCLUS
JUSQU'AU 31/12/2019



POLESTAR ENGINEERED

HYBRIDE TWIN ENGINE GEARTRONIC 8
405 CH AWD RECHARGEABLE ESSENCE
PUISSEANCE 233 + 65 KW
CONSOMMATION EUROMIX 2,1L/100 KM
EMISSION CO₂ 48 G/KM
ÉCOTAXE NEUTRE - TVS 68€

RENDEZ-VOUS D'ESSAI SUR ACTENA.FR

* Offre de Location Longue Durée sans option d'achat portant sur un véhicule S60 T8 HYBRIDE POLESTAR ENGINEERED 405 CH AWD GEARTRONIC 8 noire 019. Offre édictée sur la base du tarif au 16/09/2019. Le contrat de location longue durée sera impérativement souscrit pour une durée variable de 48 mois et un kilométrage variable de 40 000 km incluant nécessairement les prestations entretien - assistance, gestion des pertes totales. Carte grise non incluse. Offre valable pour toute commande adressée valablement par écrit à Volvo Automobiles Fleet Services avant le 31/12/2019, sauf modifications du tarif constructeur, des taux nuanciers directeurs ou de la réglementation en vigueur et notamment de la réglementation fiscale (variation du taux de TVA, etc...). Offre de location longue durée sans option d'achat et de services associés, réservée aux professionnels, règle par les conditions générales de location longue durée et des services optionnels disponibles auprès de TEMSYS et sous réserve d'acceptation du dossier par TEMSYS, société anonyme au capital de 66 000 000 EUR, siège social : 15, allée de l'Europe - 92110 Clichy, RCS NANTERRE 351 867 692. Société de courtage d'assurances - Garantie financière et assurance de responsabilité civile professionnelle conformes aux articles L512-6 et L512-7 du code des assurances N° ORIAS 07 026 677.

S60 T8 HYBRIDE POLESTAR ENGINEERED 405 CH GEARTRONIC 8 : Consommation Euromix (L/100 km) : 2,1 - CO₂ rejeté (g/km) : 48.

75 PARIS 16	01 44 30 82 30	56, AVENUE DE VERSAILLES
92 NEUILLY	01 46 43 14 40	58, AVENUE CHARLES DE GAULLE
92 LA GARENNE	01 56 47 06 60	86, AVENUE DE L'EUROPE
78 PORT MARLY	01 39 17 12 00	8, ROUTE DE ST GERMAIN
78 VERSAILLES	01 39 20 17 17	45/47, RUE DES CHANTIERS
78 MAUREPAS	01 30 50 67 00	ZA PARIWEST - 8, RUE ALFRED KASTLER
78 BUCHELAY	01 34 79 92 92	ZI LES CLOSEAUX - 1, RUE DES GAMELINES

SERVICE VENTE AUX DIPLOMATES ET EXPAT : 01 44 30 82 21 / SERVICE FLOTTE-ENTREPRISES LLD GCV : 01 56 47 06 60

ACTENA
AUTOMOBILES

PRIOD

LA MAGIE DU CAVIAR

À quelques semaines de la célébration des 100 ans du caviar en France, nous avons eu envie de visiter l'usine du premier producteur français, Sturia, pionnier dans l'élevage d'esturgeons depuis plus de 30 ans. Pénétrez avec nous dans l'univers artisanal du petit grain qui nous rend fous pendant les fêtes de fin d'année, symbole absolu du luxe et du raffinement. Par **la Rédaction**





C'est quoi, le caviar ?

C'est avant tout un abus de langage puisque le nom « caviar » désigne des œufs d'esturgeon dès lors qu'on les a salés et que, paradoxalement, ces œufs ne sont le fruit ni d'une ovulation ni d'une fécondation au moment de leur prélèvement dans le ventre du poisson.

L'histoire du caviar... à la louche ?

Au même titre que le requin, l'esturgeon est un poisson-dinosaur et son histoire remonte à près de deux cents millions d'années. On parle pour la première fois de caviar à l'époque d'Aristote, au cours de laquelle on attribuait au caviar des valeurs nutritives et aphrodisiaques exceptionnelles. C'est au XVI^e siècle que l'Empire russe conquiert l'accès à la mer Caspienne, berceau de l'esturgeon. Dès lors, le tsar Alexis raffole de cet aliment gastronomique. Paris abritant de nombreux émigrés russes après la révolution de 1917, la Ville Lumière devient la capitale du commerce du caviar, quelques Français privilégiés ayant à cœur de se régaler de caviar sauvage.

Caviar sauvage ou caviar d'élevage ?

Aujourd'hui, les plus gros producteurs de caviar au monde sont la Chine (100 tonnes par an), l'Italie (43 tonnes) et la France (37 tonnes, dont près de 35 en Aquitaine). Il y a sept producteurs en France, tous d'esturgeons d'élevage. En effet, le caviar sauvage est totalement interdit depuis 2008. L'esturgeon est d'ailleurs devenu une espèce protégée par la CITES (Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction). Du fait qu'on ne peut plus pêcher l'esturgeon dans la mer Caspienne, la Russie est à la traîne en termes de production, alors que son caviar était depuis le XVII^e siècle le symbole du luxe et du raffinement.

Étude du cas français

En France, l'espèce endémique – *Acipenser sturio* –, capable de vivre en eau salée (océan Atlantique) et de frayer en eau douce dans la Gironde – est interdite en raison de la pollution, de la surpêche ou du braconnage par le CEMAGREF (Centre national du machinisme agricole, du génie rural, des eaux et des forêts, rebaptisé entretemps « Irstea »). Pour compenser l'interdiction, et en échange de la participation au renouvellement de l'espèce protégée endémique, on fait venir sur le territoire une autre espèce, *Acipenser baerii*. Après dix ans d'essais, de patience et de courage, Sturia, originairement éleveur de truites, produit sa première tonne de caviar *baerii* en 1996 au sein de six fermes aquacoles et un atelier de fabrication. 22 ans plus tard, la production s'envole pour atteindre les 18 tonnes.



LES NOTES DU CAVIAR

1. Jasmin

Caractéristique : un caviar frais, peu salé.
Note : lactée, minérale, asperge verte.

3. Oscietre

Caractéristique : un caviar harmonieux, sensuel et raffiné.
Note : beurre, avocat, noix.

2. Vintage

Caractéristique : un caviar gourmand, trois à huit mois d'affinage.
Note : herbe fraîche, olive noire, goût iodé.

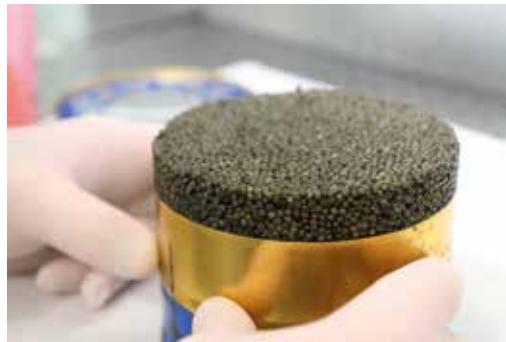
4. Oscietre Prestige

Caractéristique : un caviar délicat avec de gros grains de plus de trois millimètres.
Note : amande grillée, miel.



COMMENT DÉGUSTER LE CAVIAR ?

Pour apprécier le caviar à sa juste... valeur, il faut le servir à sa juste... température, à savoir idéalement zéro ou un degré Celsius. Pour le porter en bouche, on utilise une cuillère en nacre ou en porcelaine à votre main, mais surtout pas en métal, car cela oxyderait son goût. Vous déposerez le caviar sur votre langue, sans le mâcher, puis vous monterez celle-ci jusqu'au palais en exerçant une pression pour écraser les œufs. C'est à ce moment-là que se déployeront toutes les subtilités des notes du caviar.



De haut en bas :
Élevage
Triage
Salage
Empotage

LES ÉTAPES DE LA PRODUCTION DE CAVIAR

Reproduction

L'élevage est très long. La société Sturia a sa propre écloserie, ce qui permet d'assurer une traçabilité stricte « de l'œuf à l'œuf ». Les esturgeons naissent dans ces écloseries et grandissent dans des piscicultures. Il y a deux types d'élevage : le premier dans des étangs, où les animaux bénéficient de vastes espaces ainsi que d'une double alimentation – naturelle (algues, phytoplanctons...) et non naturelle, avec des granulés à base de farine de poissons. Ici, pas d'OGM et pas d'hormones de croissance ! Le second dans des bassins à l'eau plus claire, quand les esturgeons sont jeunes et qu'il faut mieux surveiller leur alimentation. Jusqu'à l'âge de trois ans, on élève les mâles et les femelles indifféremment. Pour la petite histoire, les mâles ne servent à rien, excepté ceux qui auront le privilège d'être de bons géniteurs. Les autres iront satisfaire les adeptes de la pêche sportive !

Sexage

Ce n'est qu'à l'âge de trois ans que l'on peut déterminer le sexe des esturgeons. Les poissons sont pêchés un à un, puis passés à l'échographe. Si l'on aperçoit une gonade (la poche qui renfermera plus tard les œufs), il s'agit bien d'une femelle.

Élevage

La femelle repart alors en bassin ou en étang et repasse une échographie trois ans plus tard, à l'âge de six ans donc, pour opérer un tri de maturation : ainsi, on différencie celles qui n'ont toujours pas d'œufs – et qui reprennent aussitôt le chemin de l'étang – et les « caviars », qui ont des œufs dont on prélevera par biopsie quelques grains pour contrôler que ces derniers mesurent au moins 2,5 millimètres, taille réglementaire du *baerii*, qu'ils sont bien fermes et donc de bonne qualité. Un panel de dégustateurs vérifiera ensuite à plusieurs reprises la maturité optimale des grains. Pour donner un ordre d'idée, le *baerii* arrive à maturité à sept ans tandis que le caviar produit par l'osciètre (*Acipenser gueldstaedtii*) arrive, lui, à maturité à neuf ans.

Rincage

Lors de cette étape primordiale, les femelles à caviar sont plongées durant plusieurs semaines dans des eaux de rinçage claires et pures. Cela permet d'enlever à l'esturgeon son goût vaseux et de déterminer le moment idéal de récolte. Un caviar mal rincé est un caviar qui n'aura aucune saveur.

Récolte

À maturité, chaque femelle pèse en moyenne dix kilos et fournit environ un kilo d'œufs. L'esturgeon est transporté à l'atelier de production pour être « sacrifié » à l'aide d'un pistolet pneumatique qui

assomme le poisson. On lui ouvre alors le ventre pour récupérer les œufs. Comme dans un bloc opératoire, stérilité oblige, celui qui prélève les œufs n'est pas celui qui tue le poisson. À chaque étape, un logiciel intégré permet de recueillir toutes les informations relatives à la bonne traçabilité du produit.

Assemblage

Une fois la gonade récupérée, les grains sont triés, mesurés puis assemblés : le caviar s'affine bien mieux lorsqu'il est homogène dans un même lot. On assemble dans des lots sanitaires numérotés les caviars en fonction de leur taille, de leur couleur (il peut y en avoir jusqu'à neuf différentes) et de leur fermeté. Ce qui veut dire que, dans une boîte, vous avez probablement plusieurs esturgeons qui ont été sélectionnés par un « maître d'assemblage », comme pour les vins ou les champagnes.

Tamisage

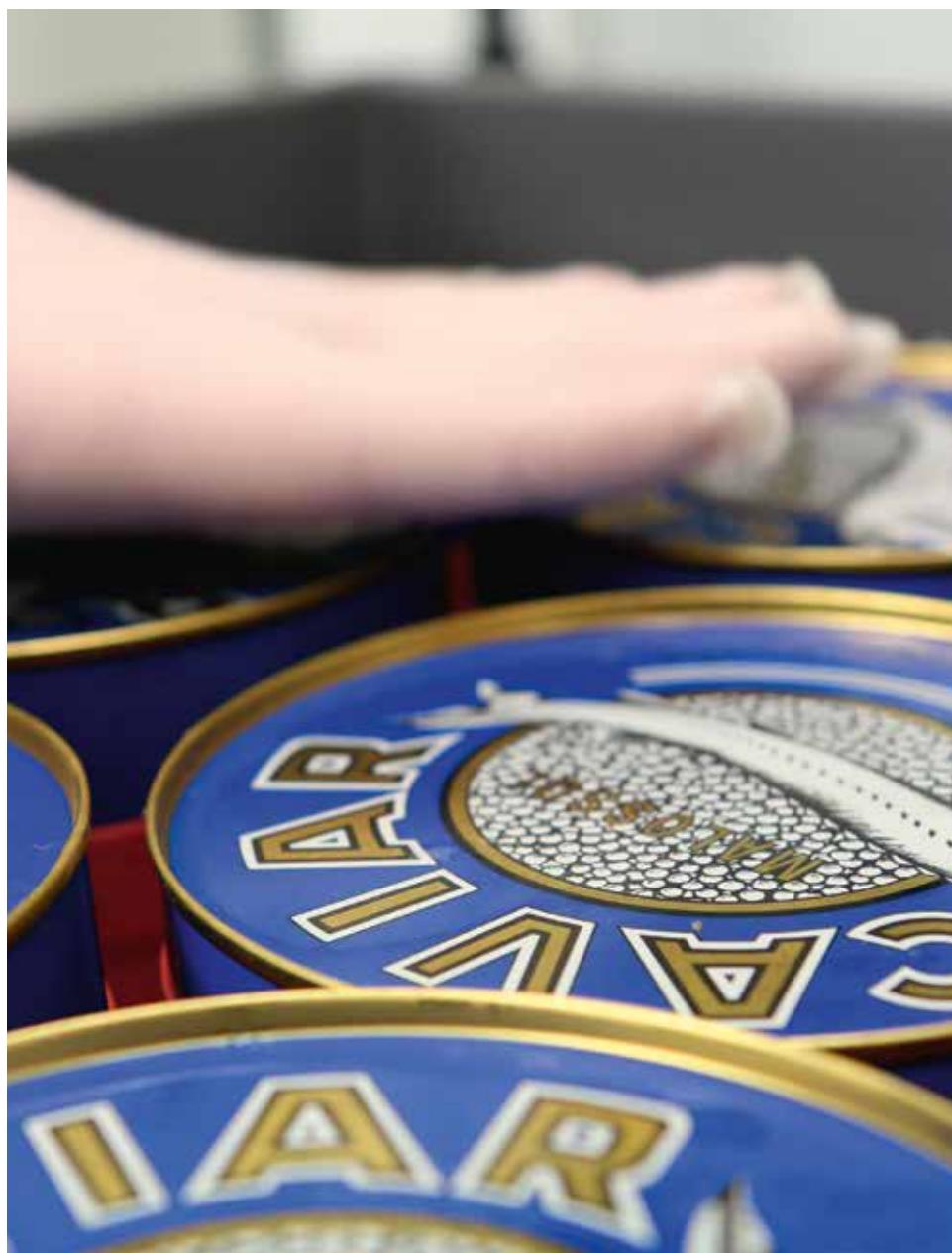
Cette opération permet de séparer les œufs de la membrane qui les relie entre eux, en enlevant les résidus graisseux de cette poche. Puis les grains sont rincés plusieurs fois à l'eau claire, pour éliminer les particules indésirables, avant d'être égouttés.

Salage

C'est à ce moment-là, au moment du salage, que l'on parle véritablement de « caviar ». Cette étape critique est opérée par un ordinateur qui va calculer la quantité nécessaire de sel par kilo de caviar : les grains sont salés au sel gemme de station minière, qui n'a aucune impureté ni structure cassante, et mélangés à la main selon la tradition « malossol », mot russe signifiant « peu salé ».

Affinage

Par la technique de l'empotage, le caviar frais est conditionné à la main dans des boîtes de petit grammage pendant la période de récolte qui précède les fêtes de fin d'année. Il est également mûri en boîtes d'origine de un kilo pour être affiné quelques semaines ou quelques mois, puis « rempoté » (on casse la boîte en travaillant le caviar affiné, puis en le mettant dans de nouvelles boîtes), ce qui va lui donner toutes ses subtilités aromatiques. Comme pour le fromage, l'affinage est contrôlé régulièrement en touant les boîtes. Dans celles d'origine, il y a plus de caviar que la boîte ne peut en contenir et, donc, quand on ferme le couvercle, le jus de caviar déborde et coule le long de la paroi tout en chassant l'air, ce qui crée un « sous vide » naturel. Le temps va ensuite produire ses effets, en l'occurrence un affinage plus ou moins harmonieux dans des frigos, à moins trois degrés Celsius. Le pire ennemi du caviar, c'est la température, raison pour laquelle on le sert toujours sur de la glace pilée.



STURIA EN QUELQUES CHIFFRES

Production : 18 tonnes (*baerii* et *osciètre*).

Distribution : 60 % pour le marché français qui consomme 42 tonnes.

Exportation : 40 % dont une grande majorité au Japon et en Asie-Océanie.

12 sélections de caviar – on parle des caviars et non du caviar – pour 9 grammages.

CA : 11,5 millions d'euros.

Nombre de commandes : près de 8 000.

2021 : mise en place attendue de l'IGP Caviar d'Aquitaine.

POUR PROLONGER L'EXPÉRIENCE CAVIAR



Coffret **Comptoir du Caviar**,
169 € les 3 boîtes de 30 g.



Croustissian® de seigle
Petrossian, 7 €, 200 g.



Coffret caviar Baeri et cuillère
en nacre, **Astara**, 30 €, 30 g.



Coffret **Caviar d'Aquitaine**,
199 €, 100 g.



Coffret dégustation et
deux cuillères en nacre,
Caviar De Neuvic, 134 €, 50 g.



Coffret **Minuty 281 x
Casparian Caviar**, 690 €,

LA NOUVEAUTÉ DE FIN D'ANNÉE : LA BOÎTE BO STURIA



Dans cet écrin emblématique — la boîte d'origine — , Sturia propose une sélection incontournable de ses meilleurs crus sous forme de coffrets cadeaux. Le format idéal pour faire plaisir ou se faire plaisir.

Deux conditionnements sont disponibles :

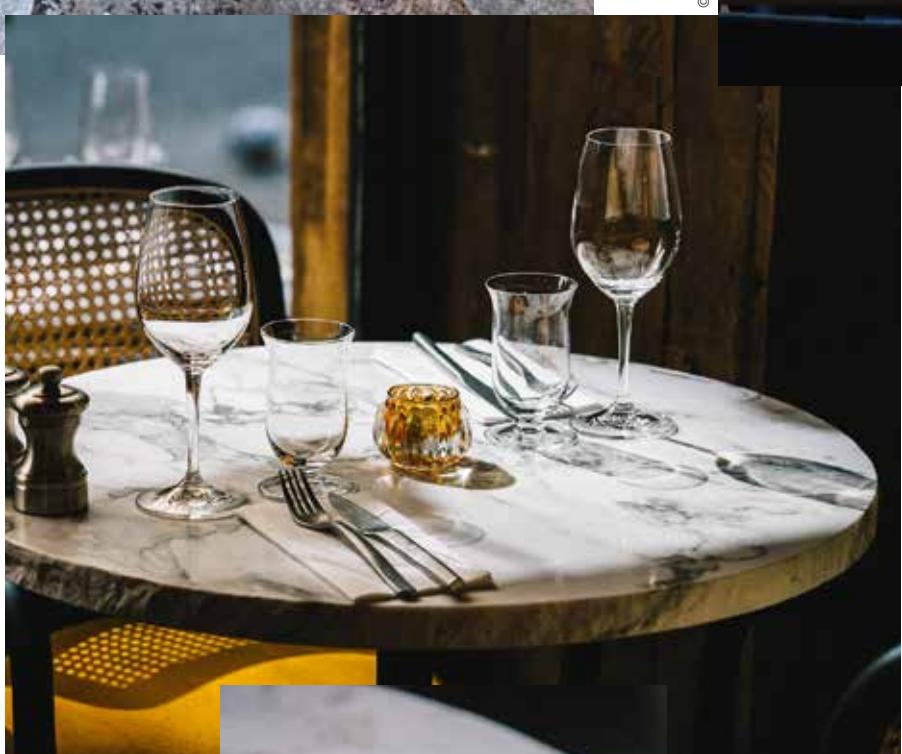
30 grammes ou 50 grammes caviar Sturia Vintage, 2 cuillères de dégustation + 1 clé à caviar. Gel de froid inclus. Prix public : à partir de 69 €.

30 grammes ou 50 grammes caviar Sturia Oscietra, 2 cuillères de dégustation + 1 clé à caviar. Gel de froid inclus. Prix public : à partir de 84 €.



© Benedetta Chiala

Pouliche



Gilberte



Pouliche

© Benedetta Chiala

**Pouliche**

Au cœur de l'ancien quartier des Petites Écuries du Roi, la talentueuse Amandine Chaingot fait cavalier seul dans ce tout nouveau Pouliche, qui, du coup, porte bien son nom. Avec un pedigree digne d'un pur-sang (Plaza Athénée, Bristol, Meurice, Raphaël, etc.), c'est donc au triple galop que nous avons réservé une table pour quatre chez cette cheffe qui revendique le plaisir et le partage. On arrête les vannes sur le cheval ? OK. Sinon, Amandine va me traiter de « bourrin ». On pénètre donc dans ce restaurant deux salles, deux ambiances, séparées par un étroit couloir. Dans la première, qui donne sur la rue, se trouve le bar à cocktails et, dans la deuxième salle, plus lumineuse, des tables d'où l'on peut voir s'affairer la brigade au sein d'une cuisine ouverte. C'est un spectacle salvateur quand on manque de conversation, mais, dans notre cas, et avec le casting de ce dîner, les dialogues furent magnifiés par deux Châteauneuf-du-Pape Mas Saint-Louis 2014 (86 euros x 2, si je compte bien) pour accompagner les petites entrées à partager : ce soir-là, tempura de maïs doux et crevettes grises, « canassons » de pois chiches aux raisins et thym frais et encore crème glacée de persil et coco de Paimpol. Les propositions de menus changent constamment. Comme les plats d'ailleurs. Et c'est avec l'âme quelque peu embrumée qu'on s'est promis tous les quatre de revenir en trottant.

Menu soir (en selle-plat-dessert) : 55 €. 11, rue d'Enghien, 75010. Tél. : 01 45 89 07 56. poulicheparis.com

Gilberte

Avant toute chose, il s'agit d'une histoire de famille ou, plutôt, une histoire de femmes et de mamans. Gilberte, c'est la mère de Michel Boiron. Avec Olivier Flottes, qui mène sa barque depuis trois ans au bistro de la mer Huguette (prénom de la propre maman d'Olivier), Michel a imaginé Gilberte. Depuis toujours liés par l'amitié et l'amour de la bonne chère, les deux hommes unissent aujourd'hui leurs forces et leurs rêves au sein de cette maison de campagne idéale. Ici, pas de poissons, mais de la volaille, cuisinée avec amour, de l'oeuf jusqu'à la cuisse. Une table rassembleuse, ouverte en continu, pour régaler tous les appétits et nourrir toutes les envies. Gilberte, c'est tout cela : une histoire de famille, d'amitié et de passion. Une ode aux plaisirs de la table et à tous ces plats de l'enfance qui font remonter les souvenirs...

79, rue de Seine, 75006 Paris. Tél. : 01 42 03 94 59. restaurant-gilberte.com

EN DÉCEMBRE, PROFITONS DES BONNES TABLES POUR SE RÉCHAUFFER !

La fin de l'année approche, le froid se fait sentir. Vite, il est temps de lâcher prise et de venir découvrir nos nouvelles tables.

Par **la Rédaction**





Royal Monceau



Calendrier H&V



Sushi Shop



Glen Grant

Fête foraine au Royal Monceau

Grande roue, auto-tamponneuses, manèges : le plus parisien des palaces parisiens se transforme pour la saison hivernale.
leroyalmonceau.com

Un calendrier chocolaté

Pour faire patienter les gourmands jusqu'au 25 décembre, le chef Hugues Pouget a imaginé un exceptionnel calendrier de l'avent aux saveurs chocolatées et aux reflets cuivrés. Bonbons de chocolat, pralinés, amandes et noisettes enrobées ou encore mendiant, il fera de chaque jour une douceur gustative.
Prix : 35 €. hugovictor.com

Des sushis au chocolat ?

Sushi Shop s'associe avec la marque Le Chocolat des Français pour une box à croquer, la French Tulip, association de l'amertume du cacao et le fondant du foie gras snacké. Cacaorico ! On teste ? Attention, édition limitée.
Prix : 45 €. sushishop.fr

Glen Grant 18 Ans X Patrick Roger

L'artiste chocolatier Patrick Roger a imaginé en exclusivité pour Glen Grant une collection de chocolats pour accompagner les saveurs subtils de malt de Glen Grant 18 ans. Glengrant.com

J'Y VAIS

Mourchevel



Situé en hauteur, sur la Terrasse du Fécheray, ce restaurant transformé en véritable station de ski offre une vue à 360 degrés sur Paris. On y va pour l'ambiance conviviale ainsi que pour la décoration ultraréaliste un brin vintage faite de bois, de peaux et de fourrures.

Terrasse du Fécheray, 92150 Suresnes.

Tél. : 06 35 31 20 21.

facebook.com/pages/category/Restaurant/Mourchevel

Les Climats



© Olivier Sochard

Pour fêter ses six années d'existence, le restaurant Les Climats s'est refait une beauté pour préparer l'hiver. À la carte, le jeune chef Emmanuel Kouri propose des plats de saison tels que la grouse d'Écosse marinée au vieux malt.

41, rue de Lille, 75007 Paris. Tél. : 01 58 62 10 08. lesclimats.fr

Madison Caffe

Le nouveau Madison Caffe, QG de la jeunesse du XVI^e arrondissement, invente dix variétés de pâtes fraîches, fabriquées devant nous et cuisinées à toutes les sauces, ainsi que des pizzas gargantuesques à prix très doux. Un speakeasy discret vient compléter l'ambiance déjantée du lieu.
10, chaussée de la Muette, 75116 Paris.
Tél. : 01 45 03 14 84. madisoncaffefr

J'y retourne

Le Dôme

Incontournable pour les fêtes de fin d'année. On ne manque surtout pas les deux délicieux menus autour de la mer et, surtout, bien arrosés !
108, boulevard du Montparnasse, 75014 Paris.
Tél. : 01 43 35 25 81. restaurant-ledome.com

That's Life

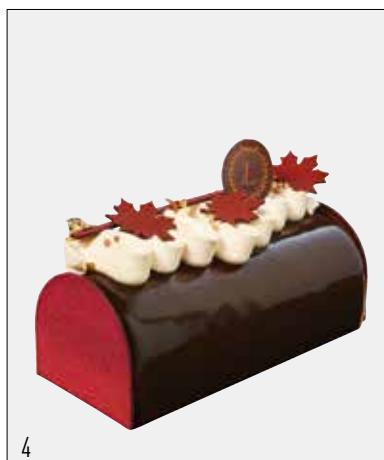
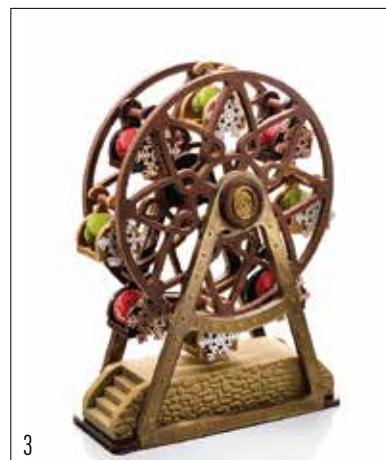
Au cœur du Marais, faites une halte gourmande à That's Life pour le décor, les magnifiques volumes sur deux étages et l'authentique cuisine italienne orchestrée par deux chefs de talents, Carmelo et Vincenzo.
179, rue du Temple, 75003 Paris. thatslife-restaurant.fr

LES MEILLEURES BÛCHES

DE NOËL 2019

Chaque année, c'est le même casse-tête : quelle bûche choisir pour la soirée du 24 décembre ?

Infrarouge a décidé de vous aider en vous proposant dix créations aussi diverses que variées. Par **Gilbert Pytel**



LE TOP 10

ROYAL MONCEAU RAFFLES PARIS

Bûche Agapé [3]

Qui est-ce ? Non content d'avoir créé le concept de « haute pâtisserie », Pierre Hermé a été élu « meilleur pâtissier du monde 2016 » par The World's 50 Best Restaurants. Il est aujourd'hui à la tête de 55 boutiques un peu partout sur la planète et compose également la carte sucrée du palace parisien le Royal Monceau Raffles Paris.

Sa composition ? Pain d'épice moelleux, confits de fruits secs acidulés (amandes et pistaches), crème mousseline au citron, fruits confits (oranges, pruneaux, figues, abricots, gingembre, griottes), grande roue en chocolat garnie de macarons, nougats, bonbons de chocolat et caramel.

Le petit plus ? Des saveurs et des accords totalement en adéquation avec Noël pour la plus magnifique des créations de cette année. Aussi beau que bon.

Prix : 250 € (pour 8 personnes, livraison Paris incluse).

leroyalmonceau.com

RITZ PARIS

Bûche noisettes et serpentin de chocolat [1]

Qui est-ce ? Ordonnateur sucré du Ritz Paris, l'un des plus luxueux hôtels du monde, François Perret est tout juste auréolé du titre de « meilleur pâtissier de restaurant du monde 2019 » par l'association gastronomique Les Grandes Tables du Monde.

Sa composition ? Biscuit moelleux aux noisettes torréfiées, crèmeux gianduja et chocolat noir, crème au muscovado.

Le petit plus ? Aussi légère que gourmande, cette bûche plaira forcément à toute la famille. Un *must-eat* pour tous les fous de noisettes.

Prix : 110 € (pour 6-8 personnes).

ritzparis.com

HUGO & VICTOR

Bûche Mystereyuzu [2]

Qui est-ce ? Ancien chef pâtissier pour le triplement étoilé Guy Savoy, Hugues Pouget a ouvert sa première boutique à Paris en 2010, avant de s'installer aussi à Tokyo, Séoul et Dubaï. Cet artisan engagé utilise uniquement des fruits de saison et a supprimé tous les colorants de ses créations.

Sa composition ? Biscuit au jus de yuzu, *cream cheese* au jus de citron, crèmeux yuzu.

Le petit plus ? La finesse acidulée de cette bûche, sans oublier l'effet visuel de la cage en dentelle de chocolat blanc, réalisée à la main.

Le prix : 99 € (pour 6 personnes).

hugovictor.com

LADURÉE

Bûche signature Atoca [4]

Qui est-ce ? Chaque année, la maison de renommée internationale Ladurée collabore avec un chef différent pour ses créations de fêtes. Cette année, c'est le pâtissier montréalais Patrice Demers qui est invité.

Sa composition ? Gâteau moelleux au sarrasin, croustillant pécan et sarrasin, mousse crèmeuse chocolat, chantilly aux noix, compotée de canneberge et sirop d'érable.

Le petit plus ? Très peu sucrée, cette bûche met en avant des matières premières très originales et typiquement canadiennes.

Prix : 69 € (pour 6-8 personnes).

laduree.fr

chocolat, crèmeux chocolat noir, mousse chocolat au lait et marmelade d'agrumes (orange, mandarine, citron jaune et vert).

Le petit plus ? Cette bûche plus vraie que nature est recouverte de six beurres de cacao de coloris différents. Côté dégustation, les différents agrumes apportent des notes rafraîchissantes aux deux chocolats parfaitement équilibrés.

Prix : 56 € (pour 6 personnes).

dorchestercollection.com/fr/paris/hotel-plaza-athenee/

RICHARD SÈVE

Bûche Tourbillon [8]

Qui est-ce ? Maître chocolatier et pâtissier, Richard Sève rayonne dans toute la région lyonnaise. Il est l'un des rares chocolatiers français à fabriquer son propre chocolat à partir de la fève. Conservateur de recettes ancestrales, il n'hésite pas à imposer ses propres tendances.

Sa composition ? Biscuit dacquoise sans gluten, praliné, croustillant aux fèves de cacao, crèmeux caramel au beurre salé, sabayon au chocolat noir du Mexique.

Le petit plus ? L'harmonie généreuse du chocolat noir s'associe naturellement au caramel relevé d'une pointe de fleur de sel très bien dosée.

Prix : 39,95 € (pour 5-6 personnes).

chocolatseve.com

VINCENT GUERLAIS

La bûche Magie de Noël [9]

Qui est-ce ? Cela fait plus de vingt-deux ans que Vincent Guerlain régale Nantes et sa région à travers ses quatre points de vente. Yvan Chevalier, son chef chocolatier, vient tout juste de remporter le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France.

Sa composition ? Biscuit noisette, mousse au chocolat du Mexique, poires fraîches pochées à la vanille et caramel vanille.

Le petit plus ? Dès que l'on soulève le couvercle chocolaté de cette composition, c'est la magie de Noël qui apparaît. L'association poire, chocolat et vanille ayant fait de nombreuses fois ses preuves, ce n'est pas la peine d'en dire plus.

Prix : 46 € (pour 6 personnes).

vincentguerlain.com

CHRISTOPHE MICHALAK

La bûche Violon [10]

Qui est-ce ? Champion du monde de pâtisserie, Christophe Michalak est également l'un des chefs favoris des Français. À travers ses quatre boutiques parisiennes, il régale quotidiennement un grand nombre de gourmandes et de gourmands.

Sa composition ? Base à la noisette, biscuit au chocolat, praliné à la noix de pécan, mousse Dulcey à la pécan, crème chantilly, mousse chocolat noir.

Le petit plus ? Cette bûche allie parfaitement la gourmandise du praliné et de la noix de pécan, la douceur du chocolat et le croustillant des noisettes.

Prix : 78 € (pour 8 personnes).

christophemichalak.com

HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE

La bûche Sous l'écorce [7]

Qui est-ce ? Angelo Musa, Meilleur Ouvrier de France et champion du monde de la pâtisserie, et son second, Alexandre Dufeu, s'occupent de l'offre sucrée pléthorique du palace parisien Plaza Athénée.

Sa composition ? Croustillant et biscuit au



© Pierre Mouton

FAITES-VOUS PLAISIR, OFFREZ (VOUS) DU SPORT !

Baisse de moral, fatigue, fringale. L'hiver est bien là, le froid aussi. Sans compter que la course contre la montre des fêtes de fin d'année va bientôt commencer : il va falloir trouver une petite attention pour sa belle-mère, son beau-frère, sa sœur... Mais le cadeau idéal ne serait-il pas tout simplement d'offrir une ou plusieurs séances à LA.SALLE.DE.SPORT with Reebok ? Par **la Rédaction**

Enve de vous entraîner ou de mettre un de vos proches au sport ? Quelle excellente idée ! Faire de l'exercice est essentiel pour notre bien-être et améliore considérablement notre quotidien. Préparer son corps dès le début de l'hiver est la meilleure solution pour traverser la saison froide en pleine forme. Dans un immense espace industriel de 1 700 m² se trouve un magnifique HUB sportif, véritable lieu de vie, la SALLE.DE.SPORT with Reebok, dans le très prisé quartier de la Madeleine, au cœur de Paris. Il propose de quatre activités complémentaires – CROSSFIT, BOXING, CYCLING et YOGA/PILATES –, qui permettent à chacun de trouver plus facilement son bonheur dans un univers bienveillant. La force du lieu est que chaque coach possède toute l'expertise et la pédagogie pour que nous nous sentions à l'aise et en confiance. Si vous souhaitez booster davantage votre remise en forme, il est toujours possible de faire appel un coaching personnalisé : le cours est alors construit sur mesure, les progrès sont évidents et la motivation vient plus rapidement. Alors, à quelques semaines de nos bonnes résolutions, motivons-nous et profitons-en pour faire plaisir !

QUE VA-T-ON TROUVER DANS LA HOTTE DU PÈRE NOËL ?

Une heure en tête à tête avec un coach de Personal Training (70 €).
Un carnet de 10 cours (350 €).
Un mois de sport (240 €).
Un massage d'une heure (90 €) ou une séance d'ostéopathie (80 €).
Un Team Building sportif pour votre entreprise (sur devis).



© Pierre Mouton

**LA.SALLE.DE.SPORT with Reebok
Paris-Madeleine**

12, boulevard de la Madeleine,
75009 Paris.
Tél. : 01 42 65 00 78.
lasalledesport.paris
@lasalledesport.paris
[facebook.com/
Lasalledesport.Paris/](http://facebook.com/Lasalledesport.Paris/)

 Audi RS 6 Avant

NE LAISSEZ RIEN AU HASARD

Design dynamique. Puissance 600 ch. Pour ne rien laisser au hasard. Sauf si vous le voulez.

Nouvelle Audi RS 6 Avant. La performance est une attitude.



En France métropolitaine et à Monaco l'Audi RS6 Avant est équipée de série du toit ouvrant panoramique et des vitres arrière sur-teintées « privacy ».
Gamme Audi RS6 : consommation en cycle mixte (l/100 km) min - max : NEDC corrigé : 11,5 - 11,7. WLTP : 12,5 - 12,8. Rejets de CO₂ (g/km) min - max : NEDC corrigé : 263 - 268. WLTP : 268 - 289. Valeurs susceptibles d'être revues à la hausse. Pour plus d'informations, contacter votre Partenaire.
Audi recommande Castrol EDGE Professional. *Audi Occasion, plus et Audi Service.

Audi Sport Store

Audi Bauer Paris Roissy
1, rue des Marguilliers
95700 Roissy-en-France
01 85 74 30 00

Audi Bauer Paris Saint-Ouen
78-80, rue du Docteur Bauer
93400 Saint-Ouen
01 49 18 30 00

Audi Bauer Paris Wagram
21, rue Cardinet
75017 Paris
01 42 12 30 00

Audi Bauer Paris Nanterre*
36, av. Vladimir Ilitch Lénine
92000 Nanterre
01 85 76 30 00

MASERATI LEVANTE TROFEO,
**UN GRAND MILLÉSIME REÇU
EN TERRE CHAMPENOISE**

D'un côté, le champagne Laurent-Perrier Grand Siècle, de l'autre, la Maserati Levante Trofeo. Une comparaison qui coule de source...

Par **Henri Bonchat**





L'art du dosage et des assemblages, la maîtrise de l'intensité et de la finesse pour délivrer en bouche un plaisir incommensurable, c'est ce qui fait la notoriété des plus grandes maisons de champagne comme Laurent-Perrier, héritière d'un savoir-faire perpétué depuis des générations et tourné vers l'innovation. C'est aussi l'une des spécificités du constructeur italien Maserati qui, avec ses 105 ans d'histoire, n'a eu de cesse de se réinventer et de proposer à chaque fois des modèles élégants, stylés et puissants. Avec sa dernière version de son SUV, le Levante Trofeo, Maserati atteint la quintessence en matière de performance, de virtuosité et de raffinement, comme savent si bien le faire les Italiens.

Avec son moteur 3,8 litres V8 biturbo développant une puissance de 580 chevaux, à la sonorité roque et enchanteresse, associé à la boîte de vitesses ZF à huit rapports, on se sent prendre de la hauteur et pousser des ailes aux commandes du gracieux SUV (tous ne le sont pas). Rassurant et agile malgré son poids et sa taille, le Levante Trofeo se révèle un vrai félin aux mâchoires d'acier, doté, sous ses pattes, de coussins amortissant à merveille les imperfections de l'asphalte des petites routes champenoises. On consomme, certes, mais avec quel plaisir !

L'art de procurer un tel bonheur de conduite est comparable à celui de concevoir de grands vins. La Maison Laurent-Perrier, installée à Tours-sur-Marne, au cœur de la Champagne, est de cette veine. Fondée en 1812, la maison a pris son envol en 1948 sous l'ère de Bernard de Nonancourt, véritable bâtisseur du succès de l'entreprise, dont il fut président à l'âge de 28 ans après avoir reçu une formation exigeante imposée par sa mère à son retour de la guerre. Féru d'innovation, attaché aux traditions champenoises et à la qualité des hommes et des vins, il donnera une impulsion fulgurante à la marque, devenue de nos jours l'une des plus prestigieuses.

Tout comme les meilleurs millésimes champenois, notre Maserati Trofeo, qui vise l'excellence dans son segment, est le résultat d'un savoir-faire incomparable en matière de style, de puissance et de raffinement. C'est un modèle très exclusif et unique, tout comme l'est la cuvée Grand Siècle chez Laurent-Perrier, qui incarne la quintessence de l'art du champagne, celui de l'assemblage. Bien au-delà des millésimes rares, Grand Siècle repose sur la sélection non pas d'une mais de trois années exceptionnelles, aux profils œnologiques complémentaires, et se définit comme l'expression unique de la recherche de perfection. « *C'est assembler le meilleur avec le meilleur pour obtenir le meilleur* », comme aimait à le préciser Bernard de Nonancourt. Impossible de le dire mieux !

Maserati Levante Trofeo

Cylindrée du moteur : 8 cylindres en V biturbo 3 799 cm³.

Puissance moteur : 580 chevaux à 6 250 tours/minute.

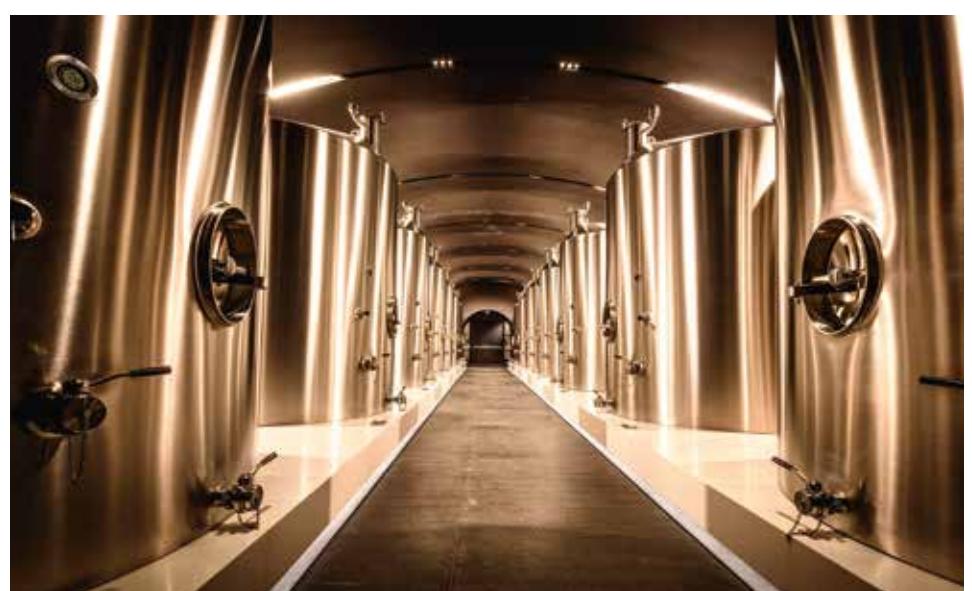
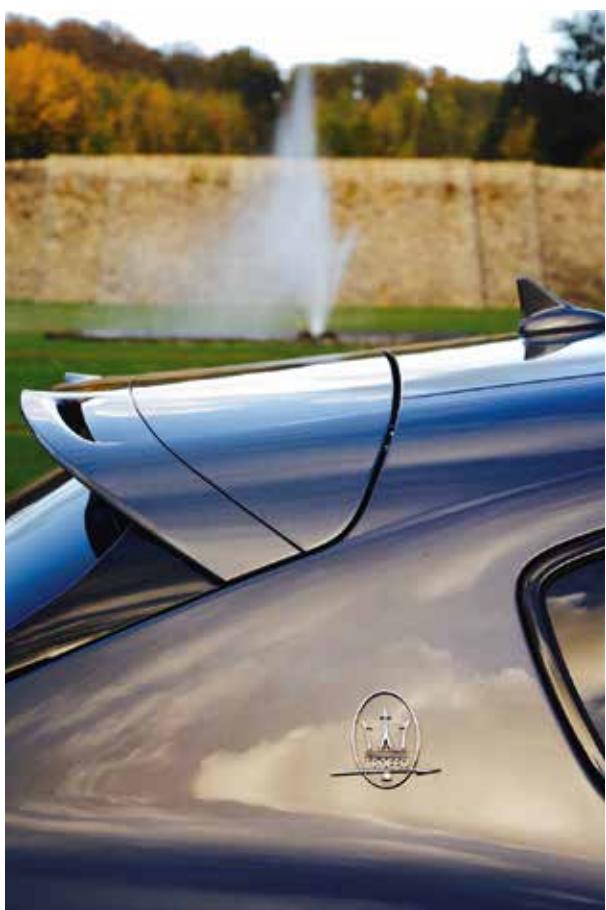
Transmission : intégrale permanente.

0 à 100 km/h : 4,1 secondes.

Vitesse maximale annoncée : 300 km/h.

Consommation mixte : 13,2 litres aux 100 kilomètres.

À partir de 158 000 €.



ON SE LÈVE TOUS POUR LA DEMI-MOLLE !

Chaque mois, le professeur Goldsechs aborde un pan de la sexualité.
Nouvelles tendances, pratiques inconnues, expériences étonnantes :
tout est bon pour se libérer de ses mauvaises habitudes érotiques.

La chronique « olé olé » du **professeur Goldsechs**

Un numéro dédié à Bacchus, il n'en fallait pas moins pour que la demi-molle – son fréquent corollaire – pointe son nez : le dieu du vin a la fâcheuse habitude de faire jaillir la vigne, mais pas la verge. Ainsi coincée dans un demi-monde de sensations érectiles, elle contente ces messieurs, agace ces dames. Ni trop dure, ni trop flasque, la si bien nommée « demi-molle » ne souffre pas qu'on dise d'elle qu'il s'agit du « bander mou ». Entre érection et repos, ce vit souple signe aussi le début du bonheur masculin. Une sorte de rêverie érotique complexe et ultrasensible que la gent féminine accompagne trop... mollement.

Slow stiffening

Parent pauvre du sexe (légumineux) pour les femmes, zone intermédiaire du plaisir pour l'homme, le *slow stiffening* s'apparente à une montée en puissance de l'excitation sexuelle ou à une douce gradation de l'après-jouissance. Mais, dans les deux cas, il s'agit d'une parenthèse enchanteresse masculine (on ne parle pas de dysfonctionnement érectile identifié). Béatement rivé à son engin, l'homme apprécie ce qu'on aurait pu prendre comme un moment de faiblesse culpabilisant : ladite « panne ». Car, déjà, le sexe faible se rit de l'état du sexe fort dont la vigueur n'a rien du vit idéal : le gourdin n'est qu'une saucisse tendre, le bâton, une matraque pour enfant, bref exit le cliché de virilité dure comme du bois.

En lieu et place, une gourmandise d'un autre genre, un escargot qui se déplie lentement et ploie, comme le roseau, à chaque souffle. Et c'est bien dans cette image La Fontainienne que se cache l'éloge du pénis mollasson : le chêne se brise, « *le roseau ploie, mais ne rompt pas* ». Nom de Dieu, que les femmes se sortent de la tête le cliché selon lequel un homme ne peut montrer son désir que

par une érection de taureau ! D'une, « *la bandaison, papa, ça ne se commande pas* » (Brassens). De deux, bander mou, c'est bander « gratuitement ». Le signe d'une constance inconstante, d'un désir qui monte sans se raidir, juste pour le plaisir. Une troisième dimension, le tantrisme du pauvre en somme, qu'il faudrait enfin saluer. Et expliquer. Physiologiquement, l'érection molle n'exclut ni le plaisir, ni l'éjaculation ; elle se traduit par l'incapacité à maintenir une érection forte. À contrario, l'érection « normale » convoque la totalité des systèmes nerveux, hormonal, musculaire, circulatoire, ainsi que du cerveau dont la synergie permet le remplissage sanguin et, donc, l'augmentation de volume et de fermeté des tissus érectiles du pénis.

Un escargot qui bouge entre les jambes

Loin des considérations « cliniques », la demi-molle ne pourrait-elle être, tout simplement, le préliminaire masculin qu'il s'agirait d'intégrer avec plus de vigueur aux ébats ? Sa force et son mystère tiennent à la promesse d'un champ des possibles : soit l'érection complète (et là, le roseau rompt), soit un chemin de traverse plus tendre que sexuel : le mâle amoureux et/ou l'obsédé épousé de la chose, qui sait que sa légère faim ne lui pèsera pas sur l'estomac.

« *Bander comme un taureau* », explique Jean-Marc, « *c'est passer directement au plat principal alors que la demi-molle, c'est une petite fringale qui n'a pas besoin d'être assouvie autrement que par l'esprit, mais qui te rappelle le point central de ton être : la teub.* »

En somme, une teub qui a sa propre vie : voilà qu'assis, en réunion, tu la sens remuer, s'allonger puis rétrécir au gré du vagabondage de ton esprit. L'image de la micro-culotte enserrant les fesses de votre poule, ce matin, et la voilà qui grandit avec ferveur, avant de regagner son antre à l'évocation du dossier du jour. Quand votre collègue Jeanne, dont les seins vous narguent, pose sa main sur votre cuisse pour

vous sortir de votre léthargie, ça repart direct, mais mollement, suavement, pour votre plus grand plaisir. Au lit, après une journée pleine de labeur, alors que vous avez retrouvé la propriétaire du micro-slip, c'est la même chose. Vous savez tous les deux que votre fierté masculine aura du mal à se dresser, mais que Madame sera au rendez-vous et au garde-à-vous pour lui faire la fête. Parce que l'amour est parfois un chemin en demi-teinte... et demi-molle.

« NI TROP DURE, NI TROP FLASQUE, LA SI BIEN NOMMÉE “DEMI-MOLLE” NE SOUFFRE PAS QU’ON DISE D’ELLE QU’IL S’AGIT DU “BANDER MOU”. »

MOULIN ROUGE®

PARIS®



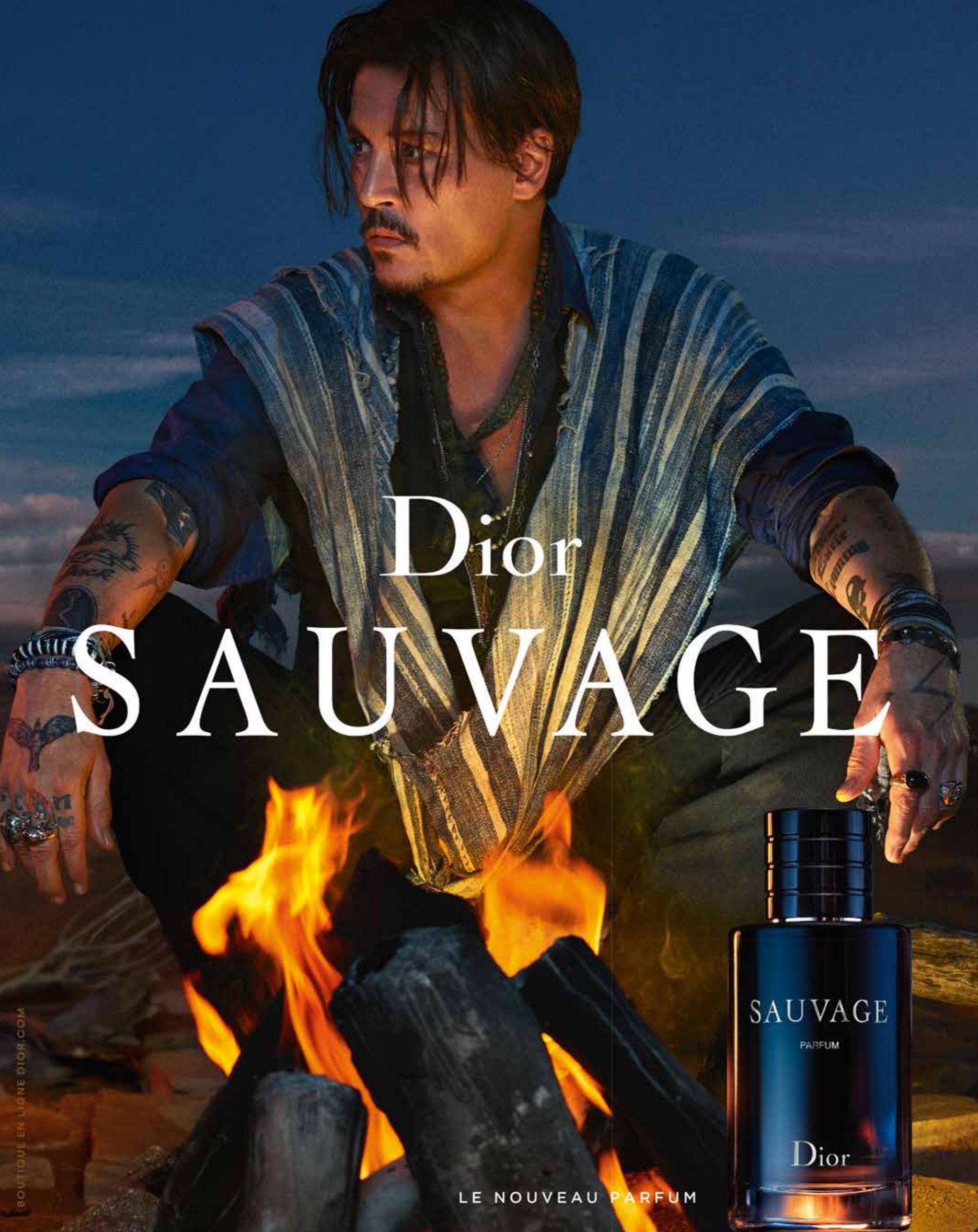
Depuis 1889

Féerie

LA REVUE DU PLUS CÉLÈBRE CABARET DU MONDE !

DÎNER ET REVUE À 19H À PARTIR DE 185€ - REVUE À 21H ET 23H À PARTIR DE 77€

MONTMARTRE - 82, BLD DE CLICHY - 75018 PARIS - TEL : 33(0)1 53 09 82 82 - FACEBOOK.COM/LEMOULINROUGEOFFICIEL - WWW.MOULINROUGE.COM



Dior SAUVAGE

SAUVAGE

PARFUM

Dior

LE NOUVEAU PARFUM