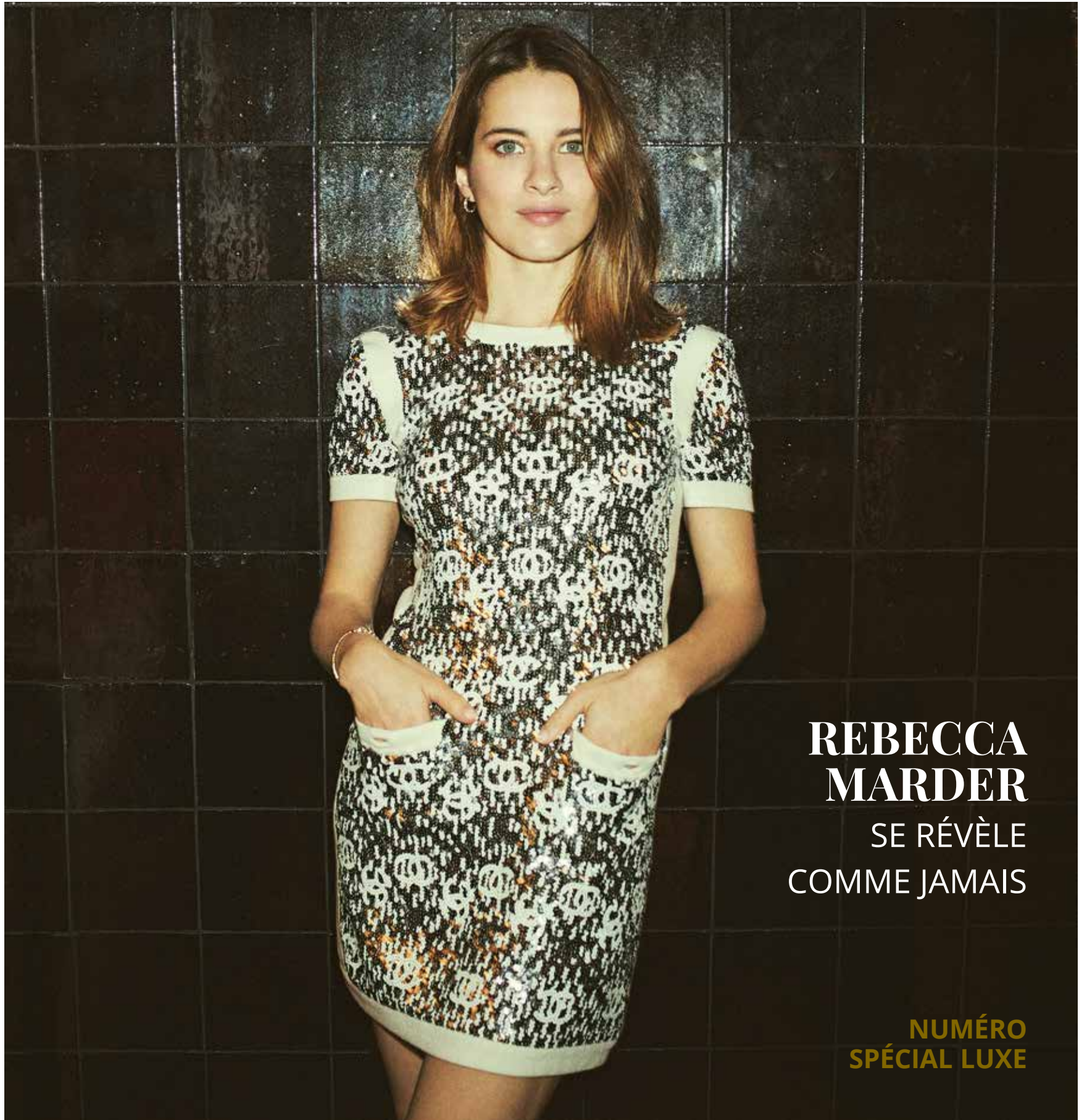


INFRAROUGE



**REBECCA
MARDER**
SE RÉVÈLE
COMME JAMAIS

**NUMÉRO
SPÉCIAL LUXE**





BVLGARI
ROMA

SERPENTI





EDMOND
DE ROTHSCHILD

ON NE SPÉCULE PAS SUR L'AVENIR. ON LE CONSTRUIT.

Chez Edmond de Rothschild, nous pensons que la richesse n'est pas une finalité, mais un point de départ. Depuis des générations, cette conviction a guidé notre famille dans toutes ses actions, s'incarnant dans des investissements visionnaires, pionniers, qui ont fait avancer le monde. Et aujourd'hui plus que jamais, nous osons embrasser le futur avec audace, impatients de le construire.

Chez Edmond de Rothschild, nous avons bâti une maison d'investissement légendaire, fondée sur l'idée que la richesse doit servir à construire demain. Et que nos banquiers privés et gestionnaires d'actifs sont de vrais bâtisseurs d'avenir.

EDMOND DE ROTHSCHILD
L'AUDACE DE BÂTIR L'AVENIR.

MAISON D'INVESTISSEMENT | edmond-de-rothschild.com

Tout investissement comporte des risques. Il appartient à chaque investisseur d'analyser son risque en recueillant l'avis de tous les conseils spécialisés afin de s'assurer notamment de l'adéquation de cet investissement à sa situation patrimoniale et à ses objectifs. Edmond de Rothschild (France) Société Anonyme à Directoire et Conseil de Surveillance au capital de 83.075.820 euros, RCS 572 037 026, dont le siège social est situé 47 rue du Faubourg Saint-Honoré - 75008 PARIS

LE LUXE À L'ÉTAT BRUT

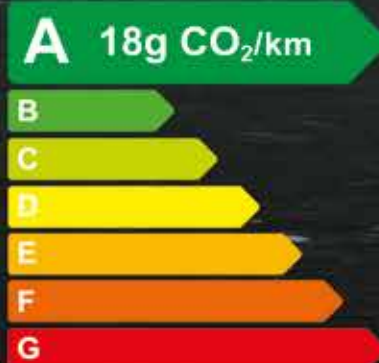


Disponible en version hybride rechargeable.
Consommation de carburant en cycle mixte l/100 km (WLTP): 0,8 à 0,9. Land Rover France. 509 016 804 RCS Nanterre.

Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer

RANGE ROVER

SPORT





MOËT & CHANDON

IMPÉRIAL



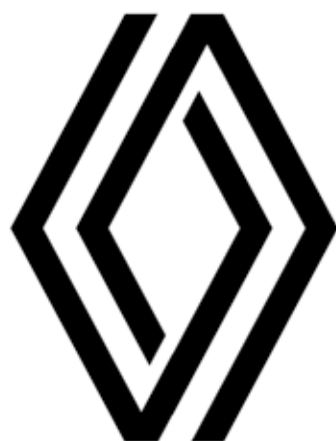
MHD SAS, 105 Bvd de la Mission Marchand, 92400 Courbevoie – B. 337 080 055 RCS Nanterre

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA



SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

**Renault n°1
des ventes électriques⁽¹⁾**

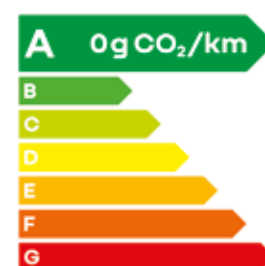


**NOUVELLE
RENAULT
MEGANE E-TECH**
100% électrique

jusqu'à 470 km d'autonomie,⁽²⁾ 26 systèmes avancés d'aide à la conduite,⁽³⁾ nouvel écran openR de 774 cm² avec système openR link connecté à Google,⁽³⁾ 300 brevets déposés

grâce à Mobilize charge pass, accédez à plus de 260 000 stations de chargement en Europe, incluant 1710 stations de chargement rapide Ionity

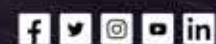
découvrir





(1) ventes des véhicules particuliers et utilitaires en France de janvier à fin octobre 2022. source aaa data - 10/2022. (2) jusqu'à 470 km d'autonomie (homologation wltp), selon version et équipements. (3) selon version. Google, Google Play et Google Maps sont des marques de Google LLC. données wltp : consommations min/max (wh/km) : 155/170, émissions co₂ (g/km) : 0 lors du roulage, hors pièces d'usure.

assemblée en France dans notre manufacture de Douai



au quotidien, prenez les transports en commun #SeDéplacerMoinsPolluer



LA VICTOIRE, UN ETAT D'ESPRIT

LOUIS VUITTON

POINT DE VUE



LE LUXE EST MORT, VIVE LE LUXE !

Le luxe, c'est fini. Enfin, sa version étandard fourre-tout. Celle d'un mot qui a oublié son élément fondateur : le savoir-faire, révélé dans le sens du détail.

Par **Judith Spinoza**

L

acquis, optimisés, qu'ils en deviennent un art ». La valeur de la valeur...

VMH a donné le ton lors de la 5^e édition des Journées Particulières, mi-octobre, en entérinant définitivement cette nouvelle conception du luxe qui, selon les mots de Bernard Arnault, consacre « *la richesse humaine et créative* ». Le même mois, le Groupe a mis à l'honneur ses 280 « Métiers d'Excellence » dans la série *The Story Behind ME*, délivrant par exemple les secrets de fabrication du collier *Serpenti* ou de la valise Rimowa : sept récits diffusés en exclusivité sur les réseaux sociaux qui racontent « *le visage, l'intelligence, l'œil, les mains, la sensibilité de femmes et d'hommes qui se transmettent de génération en génération, d'un métier à l'autre, la passion du beau, de ce qui résiste au temps, la passion de savoir-faire divers si patiemment*

Plus que jamais, et plutôt que de célébrer une notion désormais éculée, LVMH affiche la qualité de ses artisans sans lesquels l'essence de la singularité et de la désirabilité des produits n'existerait pas. On aura d'ailleurs beau chercher, pas une seule fois le terme « luxe » n'apparaît dans le communiqué de presse des Journées Particulières présentant les 56 Maisons ouvertes au public. LVMH se redéfinit, glissant d'un Groupe de luxe à un vivier de Maisons et de talents précieux en faisant coup double. Car si ce repositionnement gomme le mot, il en renforce la réalité matérielle – la qualité unique – et immatérielle – le rayonnement culturel. De l'étymologie latine *luxus* – « excès », « faste » –, on gardera la lumière sans la débauche, la volupté des matières et des sens plus que l'ostentation, ou encore la lenteur de l'exécution précise face à la construction sociale qui associe trop simplement le luxe à l'éclat de ce qui brille.

OURS

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

Principal associé : Hubert Chambon
hchambon@infrarouge.fr

RÉDACTION

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

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION

Fabrice Bourland

GRAPHISME / MAQUETTE

Direction artistique : Patricia Jadrosic

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Henri Bonchat, Lola Bondu, Fabrice Bourland,
Olivia de Buhren, Clarisse Courtier,
Anne Debbasch, Alexandre Desnoyers,
Rémy Dessarts, Sophie Giagnoni,
Frédérique Hermine, Jeanne Kante,
Catherine Jazdzewski, Giulia Lombardi,
Jade Mahdavi, Judith Spinoza, Lucie Truchet.

Photographie de couverture :

Arno Lam

Stylisme :

Rebecca Marder porte une robe en sequins
argentés Chanel pour la cover et un cardigan
en coton bleu marine Chanel pour la
photo qui illustre son interview.

Boucles d'oreilles : Bulgari *Serpenti*

Bracelet : Bulgari *Serpenti*

Maquillage et coiffure par Mehdi R'Guiba
pour Chanel.

Shooting à l'hôtel Brach Paris

Pour joindre le service Publicité :

Tél.: 06 22 99 78 27

Infrarouge

Sarl de presse au capital de 235 800 €

RCS Nanterre B 429 643 877

Gérant : Nicolas Imbert

Tirage national Infrarouge :

50 000 ex. - ISSN : 283-8969

Imprimé en Belgique en novembre 2022

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.

COUPS DE CŒUR

Voici une sélection de nouveautés qui nous ont tapé dans l'œil. On les partage avec vous.
Par **la Rédaction**



OUVERTURE

Eden Park et le rugby

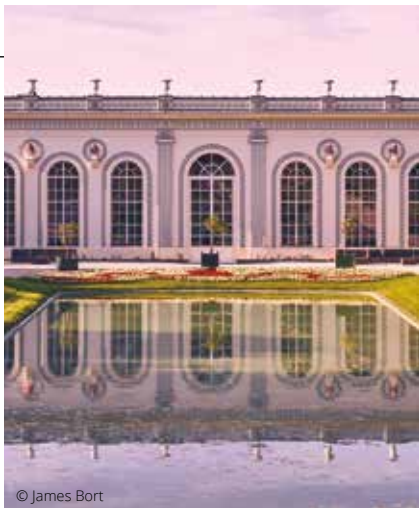
La marque française de prêt-à-porter Eden Park souffle ses 35 ans. Pour fêter ça, une toute nouvelle boutique parisienne ouvre ses portes, idéalement située dans le IX^e arrondissement, entre Madeleine et le palais Garnier. Un lieu très attendu et qui vient renforcer la présence de la Maison au nœud papillon dans la capitale avant la coupe du monde de rugby, qui se tiendra en septembre 2023.
28, rue Tronchet, 75009 Paris. edenpark.com



Louis Vuitton inaugure LV Dream

À la fois étape culturelle et espace gourmand, le dernier spot signé Louis Vuitton jouera sur tous les tableaux. À partir du 12 décembre, ce lieu hybride baptisé « LV Dream » proposera une exposition sur les collaborations artistiques de la Maison. L'expérience continuera avec une pause gourmande dans le café et la chocolaterie, afin de goûter aux œuvres sucrées de Maxime Frédéric, chef pâtissier du Cheval Blanc Paris. Pour conclure la visite, rien de mieux qu'un crochet au gift store, incontournable à l'approche des fêtes.
LV Dream, 2, rue du Pont-Neuf, 75001 Paris. À partir du 12 décembre, tous les jours de 11h00 à 20h00. Exposition gratuite par réservation sur lvdream.seetickets.com. Admission sans réservation au café, à la chocolaterie et au gift store.

CONCEPT
STORE



Événement

Flâneries et dégustation chez Moët & Chandon

Chaque week-end jusqu'au 30 décembre, **Moët & Chandon** propose une expérience inédite sur ses terres champenoises : « Les après-midi gourmandes ». Les visiteurs peuvent ainsi admirer le domaine et déguster une flûte de Moët & Chandon Nectar Impérial, Blanc ou Rosé, en accord avec des mets sucrés. L'événement peut se vivre en famille, un verre de jus de fruits artisanal étant servi aux plus jeunes.

L'Orangerie, Résidence Trianon - Champagne Moët & Chandon, 9, avenue de Champagne, 51200 Épernay. Chaque week-end (sauf les 10 et 11 décembre) jusqu'au 30 décembre 2022, de 15h00 à 18h00. Prix : 45 € par personne majeure, 30 € pour les mineurs de 11 à 17 ans, 20 € pour les enfants de 6 à 11 ans. Gratuit pour les moins de 6 ans. Réservations sur moet.com

GUERLAIN

PARIS



AQUA ALLEGORIA FORTE

LA NOUVELLE COLLECTION INTENSE



PLUS DE 90% D'ORIGINE NATURELLE*

*Conformément à la norme ISO 16128, calcul incluant l'eau.

LE LUXE RESPONSABLE AVEC CAMILLE VEVER

Elle a toujours gardé au fond d'elle l'émotion éprouvée quand sa grand-mère lui a offert son premier bijou Vever. Ambitieuse de nature, Camille Vever décide, avec son frère, de relancer la Maison créée par son aïeul en 1821.

Par **Olivia de Buhren**



Son bijou fétiche

« Les bijoux Vever, évidemment ! Je ne quitte pas ma boucle d'oreille mono Élixir et ma bague ouverte Élixir. Et, pour twister une tenue, je rajoute un collier Ginkgo en or jaune satiné ! »

Son restaurant

« Faby, rue Hennequin dans le XVII^e. C'est une ancienne imprimerie transformée en bar à vins. Ce lieu est tout ce que j'aime : ambiance terra cota, cuisine locale et convivialité. »
faby.paris



Son lieu secret

« La terrasse de mon showroom, situé rue de la Paix : un endroit caché avec une vue imprenable sur tout Paris. »



Son mantra dans la vie

« Abraham Lincoln : "Le meilleur moyen de prédire l'avenir est de le créer". »



Son inspiration

« La nature et l'art. »
(Camille Pissaro, détail.)

Son actu

Le lancement de la collection capsule « Infinite Colors », avec les premiers diamants de laboratoire de couleur, dont la bague Tourbillon, qui représente une liane s'enroulant sur le doigt. Elle ouvre également de nouveaux points de vente : après le Printemps Haussmann, Vever sera désormais au Printemps Parly 2 et, à l'étranger, à Doha et en Belgique.
vever.com



DEPUIS 170 NOËLS

Hotte



BON
MARCHÉ

Spot!

LE BONHEUR
C'EST NOËL
LEBONMARCHE.COM

■ L E
B O N
M A R
C H É

RIVE GAUCHE

DES EXPOS POUR S'EN PRENDRE PLEIN LES YEUX

Parce qu'une œuvre d'art n'existe qu'à partir du moment où elle est regardée, voici notre sélection des expos les plus affriolantes.

Par **Fabrice Bourland**



FÜSSLI, ENTRE RÊVE ET FANTASTIQUE
Johann Heinrich Füssli (1741-1825),
La Sorcière de la nuit rendant visite aux sorcières de Laponie (détail), 1796,
Metropolitan Museum of Art, New York,
photo © The Metropolitan Museum of Art, Dist. RMN-Grand Palais/image of the MMA

L'EXPO À NE PAS MANQUER

Créatures de la nuit

À travers une soixantaine d'œuvres venues du monde entier, voici un panorama unique des thèmes les plus emblématiques de l'œuvre de Johann Heinrich Füssli (1741-1825), artiste de l'imaginaire et du sublime. Des sujets shakespeariens aux représentations du cauchemar et des spectres, en passant par les illustrations mythologiques et bibliques, l'artiste britannique d'origine suisse puise son inspiration dans les sources littéraires qu'il passe au filtre de son imagination foisonnante.

Füssli, entre rêve et fantastique, jusqu'au 23 janvier 2023 au Musée Jacquemart-André.
Plein tarif : 16 €.



FRIDA KAHLO,
AU-DELÀ DES
APPARENCES
Frida Kahlo by
Guillermo Kahlo
(1932) © DR

Frida Kahlo
par Toni Frissell,
Vogue US 1937
© Toni Frissell,
Vogue
© Condé Nas

DE BOUCHE À OREILLE

Tout Frida

Si vous pensiez tout connaître de Frida Kahlo, ne manquez pas l'exposition exceptionnelle organisée par le Palais Galliera en collaboration avec le Museo Frida Kahlo. Pour la première fois en France, plus de 200 objets appartenant à l'artiste mexicaine (1907-1954) quittent la Casa Azul, sa maison aujourd'hui musée. Ces objets et tenues sont autant d'inspirations pour l'artiste dont le style a participé au succès.

Frida Kahlo, au-delà des apparences, jusqu'au 5 mars 2023 au Palais Galliera. Plein tarif : 15 €.

À NOTER DANS LES AGENDAS

Chanel éternel

Au Grand Palais Éphémère, ce bâtiment temporaire installé sur le Champ-de-Mars à Paris, Chanel célèbre ses parfums dans un tourbillon festif et olfactif. Tous les sens en éveil, l'imagination en mouvement... Une expérience inédite, pour les experts comme les non-initiés, un parcours immersif qui invite à suivre sa bonne étoile, saisir sa chance ou encore entrer dans la légende. Entrée gratuite, mais inscription préalable sur chanel.com.

Le grand numéro de Chanel, du 15 décembre 2022 au 9 janvier 2023 au Grand Palais Éphémère. Entrée gratuite.



LE GRAND
NUMÉRO
DE CHANEL
© Chanel

DONATELLO :
LA RENAISSANCE
Donatello, *Vierge à
l'enfant en marbre*
(1420-1425). Crédit :
Antje Voigt/SMB
Skulpturensammlung



HORS DES FRONTIÈRES

Le maître des maîtres

Considéré par les historiens comme celui qui a « façonné » la Renaissance, le sculpteur florentin Donatello (1386-1466) a enfin droit à sa première expo d'envergure depuis 40 ans. Des sculptures et des reliefs en marbre, terre cuite ou bronze jamais présentés ensemble auparavant et dont certains n'avaient même jamais été déplacés en six siècles d'existence. Pareil événement vaut bien un aller-retour éclair dans la capitale allemande.

Donatello : la Renaissance, jusqu'au 8 janvier 2023 à la Gemäldegalerie (Berlin).
Plein tarif : 8 €.



BORIS MIKHAILOV
Boris Mikhaïlov, *At Dusk*, 1993
(détails) - Courtesy de Boris
Mikhaïlov © Adagp, Paris, 2022
Boris Mikhailov, Courtesy of
Dominique Lévy Gallery

PHOTOGRAPHIE

Cauchemar en bleu

La Collection Pinault expose pour la première fois *At Dusk*, l'œuvre emblématique du photographe ukrainien Boris Mikhaïlov. Composée de 110 photographies réalisées à Kharkiv, la ville natale de l'artiste, la série donne à voir un territoire en route vers son indépendance après la dislocation de l'Union soviétique, au début des années 1990. Chaque tirage, teinté d'un lavis bleu cobalt, constitue un récit personnel des événements et convoque les souvenirs traumatiques de l'enfance. Crépusculaire.

Boris Mikhaïlov, jusqu'au 16 janvier 2023 à la Bourse de Commerce - Pinault Collection. Plein tarif : 14 €.

DES EXPOS, ENCORE ET ENCORE...

Cézanne, *lumières de Provence*, jusqu'au 2 janvier 2023 à L'Atelier des Lumières (16 €) • Yves Klein, *l'infini bleu*, jusqu'au 2 janvier 2023 aux Carrières des Lumières des Baux-de-Provence (14,50 €) • Venise, *la Sérénissime*, jusqu'au 2 janvier 2023 au Bassin des Lumières de Bordeaux (13,50 €) • Marlene Dumas, *Open-End*, jusqu'au 8 janvier 2023 au Palazzo Grassi - Fondation François Pinault (Italie) (15 €) • Edvard Munch, *un poème de vie, d'amour et de mort*, jusqu'au 22 janvier 2023 au Musée d'Orsay (16 €) • Mimèsis, *un design vivant*, jusqu'au 6 février 2023 au Centre Pompidou Metz (12 €).

DES TABLEAUX QUI FONT DU BIEN

Une start-up nantaise commercialise des œuvres enrichies grâce à la réalité augmentée.

Par **Rémy Dessarts**



Didier Deschamps, le footballeur Neymar, le roi du Maroc, l'aventurier Mike Horn, le chanteur Pascal Obispo... Tous ont installé chez eux un tableau connecté interactif conçu par l'ingénieur et artiste Cyril Nardon. L'idée est aussi simple que géniale : une fois suspendue sur un mur, l'œuvre n'est pas inerte, car enrichie grâce à la technologie de la réalité augmentée. En orientant son smartphone vers certaines de ses composantes visuelles, des visages, des paysages ou des disciplines sportives par exemple, on visionne des contenus vidéo additionnels. Mieux, des amis éloignés peuvent envoyer à tout moment des « cartes postales » animées.

Âgé de 45 ans, Cyril Nardon a créé sa start-up en 2017. Basée à Nantes, ArtDesignStory emploie déjà une quinzaine de salariés et vient de lever 2,3 millions d'euros pour financer sa croissance. Son potentiel commercial semble très élevé. Entreprises, institutions et familles sont susceptibles d'être intéressées par ce moyen unique de créer du lien ou de la connaissance. Exemple : une personne âgée vivant loin de ses proches est ainsi en mesure de rester en contact avec ses enfants et petits-enfants. En prenant un abonnement mensuel de 10 € par mois, ceux-ci ont la possibilité de lui envoyer des messages visuels et sonores autant de fois qu'ils le souhaitent. Le prix d'un tableau varie entre 1 290 € et 90 000 € selon le niveau de sophistication des contenus proposés. « *Notre ambition est de devenir la première plateforme de divertissement en réalité augmentée du monde* », annonce Cyril Nardon. Sa promesse est claire : ému ou remboursé !



Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

PORTÉ PAR LA NATURE,
FAÇONNÉ PAR LE TEMPS

DOM RUINART,
LE BLANC DE BLANCS
PAR EXCELLENCE



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

LE TEMPS DES LIVRES

Cette année encore vous ne savez pas quoi offrir pour les fêtes ? Voici une sélection afin d'éviter de vous retrouver marron au moment où la dinde arrive.

Par **Fabrice Bourland**

« *Lequel de mes T-shirts a le plus de prix pour moi ? Je crois que c'est le jaune, celui qui porte l'inscription "Tony Takitani".* »

HARUKI MURAKAMI

© K. Kugami

LE GOÛT DU LUXE

Présenté comme une galerie de personnages, avec 376 pages de portraits et plus de 220 illustrations, cet ouvrage nous dévoile les coulisses du luxe français : orfèvres, distillateurs, chefs pâtisseries, vignerons, lunetiers, chefs de caves, grands couturiers, bottiers, producteurs de roses, maîtres parfumeurs. Bref, tous ces artisans de génie qui font de notre pays « la » référence mondiale en matière de luxe.

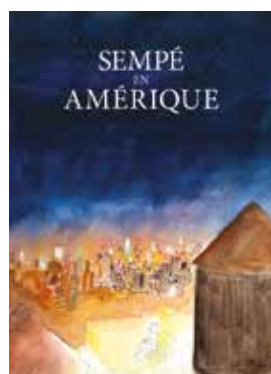
Luxe - métiers & savoir-faire d'Anne Bourgeois et Damien Paccellieri, Les Éditions des Écrans, 39 €.



L'heure du tee

Seul Murakami peut raconter sa vie à travers... sa collection de maillots de corps et de débardeurs. Une autobiographie déguisée qui aborde par un biais pour le moins étonnant les différentes passions, voire obsessions, du maître. Par l'auteur de *Kafka sur le rivage* et *La Ballade de l'impossible*, un livre profond, drôle et touchant.

T - Ma vie en T-shirts de Haruki Murakami, éditions Belfond, 24 €.



AMERICA, AMERICA

Au gré de ses voyages, Sempé s'amuse de cette Amérique qui le fascine, l'impressionne et l'étonne. Au-delà du réalisme de certains croquis et dessins, le documentariste vigilant, disparu le 11 août dernier, reste admiratif et lucide pour nous offrir sa vision de l'Amérique dans un parcours poétique où l'humour guide le lecteur avec une extrême délicatesse.

Sempé en Amérique, éditions Denoël, 38 €.

No Future

Alors qu'elle travaille sur l'île de Silicium, où les appareils électroniques du monde entier – téléphones, ordinateurs, robots et prothèses bioniques – sont envoyés au recyclage, Mimi découvre les débris d'une arme militaire expérimentale qui risque de changer le cours du monde. Ce roman phénomène, publié dans 14 pays, offre la vision réaliste d'une calamité environnementale dans la Chine de demain.

L'île de silicium de Chen Qiufan, éditions Rivages, 23 €.



« *Le rôle de notre organisation est de frapper les gongs et de battre les tambours, de faire les clowns, de cracher le feu, d'user de tous les artifices pour attirer l'attention de la société.* »

CHEN QIUFAN

So chic

Écrit par Hugo Jacomet, dont la présence active sur la Toile a influencé des milliers de passionnés de mode masculine, cet ouvrage présente un aperçu complet de l'héritage et du patrimoine des grandes marques du luxe, mais aussi des artisans qui œuvrent dans les coulisses, du tailleur au fabricant de chemises, en passant par la confection de chaussures, la maroquinerie, la parfumerie, les malletiers, les lunetiers... La bible de l'élégance masculine parisienne.

Parisian Gentleman : éloge de l'élégance à la française de Hugo Jacomet, éditions Intervalles, 59 €.



POUR FAIRE BRILLER LES YEUX DES ÉRUDITS



On the Rocks

En un seul volume, le meilleur du rock, depuis Elvis Presley jusqu'à Amy Winehouse, raconté par 54 dessinateurs. Chacun d'eux a choisi un artiste ou un groupe à qui il consacre jusqu'à six planches. Avec un rédactionnel de présentation comportant une biographie musicale et une discographie sélective, le cadeau obligatoire pour tous les rockophiles !

Rock Strips, l'histoire du rock en BD sous la direction de Vincent Brunner, Flammarion, 29,90 €.

Les pieds dans le plat

Sous le nom de « The Social Food », Shirley Garrier et Mathieu Zouhairi sillonnent le monde en quête d'adresses de puristes. Après avoir partagé leurs découvertes sur Instagram, ils compilent désormais leurs meilleures recettes dans des livres. Cuisine traditionnelle revisitée ou street food, plats réconfortants ou sophistiqués, le tandem d'épicuriens propose 100 plats inspirants venus de tous les horizons.

Retour de voyage, les recettes de Social Food, éditions Rizzoli, 25 €.



Chronos

Expert chez Christie's, Ryan Schmidt nous fait partager sa passion pour l'univers magique et mystérieux des montres. Cet hommage rendu au fabuleux savoir-faire des maîtres horlogers comblera tous les collectionneurs amoureux de ces merveilles d'ingéniosité, de créativité et de sophistications techniques, dont les limites sont sans cesse repoussées. La réédition d'un classique attendue par tous les toqués de tocantes.

La montre mécanique et ses complications de Ryan Schmidt, éditions Watchprint.com, 75 €.

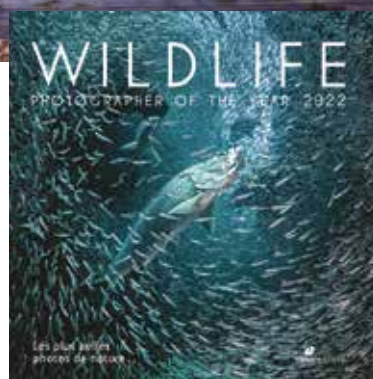


© Dmitry Kokh, Wildlife Photographer of the Year 2022

MÈRE NATURE

Ce portfolio exceptionnel rassemble les photos distinguées par un jury international lors de l'édition 2022 du concours Wildlife Photographer of the Year. À travers cette sélection, vous découvrirez des instants inoubliables du comportement animal, des scènes sous-marines extraordinaires et des reportages sur notre relation complexe avec le monde naturel.

Wildlife - Photographer of the Year, les plus belles photos de nature, Biotope éditions, 34 €.



Amor, Amor

Dans ces pages somptueusement crayonnées, avec une mise en couleur directe à l'encre, un couple se cherche, s'attire et cherche à se donner forme. Après *La volupté* et *C'était le bonheur*, le bédéiste français Blutch célèbre la rencontre amoureuse dans une romance traversée par un sentiment d'urgence et vécue sur un rythme haletant.

La Mer à boire de Blutch, éditions 2024, 28 €.

MÉTHODE CARDIO BARRE, MUSCLES, GLAMOUR ET PAILLETTES

Que font les danseuses de cabaret quand elles raccrochent leurs plumes ? Elles mettent au point une méthode de fitness qui sculpte le corps, des pieds jusqu'aux zygomatiques.

Mesdames, messieurs, sortez vos justaucorps et place au show !

Par **Sophie Giagnoni**



La promesse est alléchante – « *sculpter des muscles longs et fins et développer la posture gracieuse d'une danseuse professionnelle* » – et le moyen paraît accessible : épaules relâchées, centre engagé, fessier serré, il s'agit d'enchaîner des séries de petits mouvements rapides au rythme d'une musique entraînante. Rien de nouveau sous le soleil, serait-on tenté de conclure. Si ce n'est qu'aux traditionnels fentes, planches et squats venus du fitness, la méthode Cardio Barre ajoute des attitudes, ronds de jambe, tendus-pliés, arabesques et demi-pointes tout droit venus de la danse, le tout ponctué de *spine twists* (rotations de la colonne), *leg pulls* (tractions de la jambe) et autres *side kicks* (battements en position latérale) importés du Pilates, avec, en prime, une grosse exigence sur les ports de bras et de tête. Une sorte de synchrétisme sportif, pourrait-on encore conclure rapidement, mais ce serait oublier la prof et commettre là encore un raccourci coupable ! Maquillée, bijoutée, le cheveu discipliné et la taille dénudée, cette ancienne *showgirl* du Crazy Horse, du Moulin Rouge ou du Lido irradie ici comme sur scène.

Mélange de Pilates, de danse et de fitness

Devant cette incarnation de la féminité absolue, on se sent redevenir petites filles, avec toute la bonne volonté docile que ça représente. À ses exhortations à ne rien lâcher, y compris le sourire, on obéit du mieux possible, que l'on soit accrochée à une barre face à elle dans un club parisien ou à la maison derrière un écran, avec un dossier de chaise en guise de support. Hyperconcentrée sur le sourire et l'arrondi des bras en couronne au-dessus de la tête, on glisse dans l'effort sans souffrance. Des réminiscences de mercredi après-midi en tutu et chaussons roses remontent du tréfonds de la mémoire. L'exercice n'en est que plus jubilatoire. En un cours, la fesse peut rester molle et le mollet tassé, mais le moral est immédiatement gagné, l'énergie renforcée. Seule petite déception : à la sortie des vestiaires, aucune maman n'est présente, avec un pain au chocolat ou un chausson aux pommes. On l'aurait pourtant bien mérité !

OÙ PRATIQUER ?

En ligne avec un abonnement mensuel illimité à 30 €.

En live, à Paris : Au The New Me, au Brach Paris, au Studio 16, au Terrass Hotel, au Bandha Yoga, et parfois à New York, Genève ou aux Caraïbes, au gré des tournées des danseuses.

kalonmovement.com.





EDMOND
DE ROTHSCHILD

RÉALISER SES PLUS GRANDS RÊVES, C'EST LA MEILLEURE FAÇON DE BÂTIR L'AVENIR.

Toutes les équipes Edmond de Rothschild sont fières et félicitent Charles Caudrelier pour sa victoire lors de sa première participation à la Route du Rhum - Destination Guadeloupe. Derrière ce succès, c'est le travail acharné d'une équipe unique et engagée, ainsi que la vision d'un armateur déterminé que nous tenons à saluer.

Le Gitana Team détient désormais le record de l'épreuve en 6 jours 19 heures 47 minutes 25 secondes et signe ainsi une deuxième victoire dans cette course mythique (2006 et 2022).

EDMOND DE ROTHSCHILD, L'AUDACE DE BÂTIR L'AVENIR.

www.edmond-de-rothschild.com

EDMOND DE ROTHSCHILD, UNE BANQUE D'ENTREPRENEURS POUR LES ENTREPRENEURS

Renzo Evangelista, président du directoire d'Edmond de Rothschild France, détaille comment le groupe accompagne les chefs d'entreprise.

Par **la Rédaction**



CHARLES CAUDRELIER, GRAND VAINQUEUR DE LA ROUTE DU RHUM

Le skipper du *Maxi Edmond de Rothschild* remporte la 12^e édition de cette course en solitaire mythique. Il a franchi la ligne d'arrivée dans la baie de Pointe-à-Pitre mercredi 16 novembre 2022 à 5h02 heure locale (10h02 en métropole), bouclant ainsi les 3 542 milles théoriques du parcours au départ de Saint-Malo, avec une vitesse moyenne de 21,6 nœuds sur la route directe, en 6 jours, 19 heures, 47 minutes et 25 secondes. Le Gitana Team détient désormais le nouveau record de vitesse pour cette transatlantique en solitaire et améliore le temps détenu par Francis Joyon de 18 heures, 34 minutes et 22 secondes. L'écurie de course au large fondée en 2000 par Ariane et Benjamin de Rothschild signe ainsi une deuxième victoire après une première édition remportée en 2006 sur *Gitana 11* avec Lionel Lemonchois.

N

ous sommes beaucoup plus qu'un groupe bancaire. Notre écosystème s'étend de la philanthropie à l'art de vivre, avec Edmond de Rothschild Heritage pour les hôtels et les domaines viticoles, en passant par la course au large avec le Gitana Team, premier trimaran volant. Cela témoigne de notre esprit d'entreprendre. » Avec cette affirmation, Renzo Evangelista souligne ce qui, à ses yeux, fait la force et la singularité du groupe. La filiale française d'Edmond de Rothschild, dont les racines remontent au XIX^e siècle, gère 20 milliards d'actifs et compte quelques milliers de clients fortunés, majoritairement des chefs d'entreprise. Facteur déterminant dans cette réussite : l'implication opérationnelle de son actionnaire, Ariane de Rothschild, aux commandes depuis 2015. « *Nous travaillons pour un groupe familial incarné par une actionnaire, Ariane de Rothschild, qui connaît les enjeux de nos métiers, de nos clients et de nos équipes. Nous sommes imprégnés de sa culture entrepreneuriale.* » Comment ? « *Nous avons une vision à long terme, beaucoup plus engageante que les autres acteurs* », poursuit Renzo Evangelista. « *Nous sommes convaincus que performance et durabilité vont de pair, et nos investissements sont ancrés également dans l'économie réelle, loin de toute spéculation. Nous avons des convictions fortes que l'on met au service de nos clients.* » Ce qui renforce les relations privilégiées développées avec eux.

Le souci du service

Edmond de Rothschild attache la plus grande importance aux services apportés. Renzo Evangelista pointe d'abord un enjeu crucial. « *Nos clients sont des entrepreneurs, qui font des opérations, partielles ou totales, sur leurs entreprises. C'est tout le paradoxe : au sens civil, il y a un seul patrimoine, mais il faut distinguer le patrimoine professionnel et le patrimoine privé. Et les deux sont liés : l'entrepreneur prend des risques pour son entreprise et pour la valoriser le mieux possible. C'est le fruit de ce travail qui va constituer l'essentiel de sa fortune, et nous devons être là pour l'accompagner, gérer au mieux l'impact à titre personnel, ainsi que ses intentions post-opération.* » Le groupe compte 2 500 collaborateurs en Europe, dont 800 en France. Près de 200, rassemblant toutes les expertises du métier, sont dédiés aux activités de banque privée. « *Le niveau de personnalisation est très élevé grâce à la qualité de nos équipes de banquiers privés, sur tout le territoire. Nous apportons un service à forte valeur ajoutée* », se félicite Renzo Evangelista, avant de poursuivre : « *Nous analysons dans sa globalité la situation patrimoniale de nos clients. On parle souvent de gouvernance d'entreprise, mais il y a aussi une gouvernance patrimoniale. Nous aidons nos clients entrepreneurs aux différents stades de développement de leur entreprise (ouverture du capital,*

cession partielle ou totale, etc.) grâce à notre équipe de M&A spécialisée sur les small & mid caps, l'une des meilleures de la place. Nos ingénieurs patrimoniaux engagent alors avec les chefs d'entreprise des réflexions structurantes sur ce qui constitue leurs priorités. Par exemple, quand ils réalisent leurs actifs, que veulent-ils transmettre ? Comment réinvestir ? Comment en parlent-ils à leurs enfants ou petits-enfants ? Nous réfléchissons aussi aux projets philanthropiques de nos clients et les faisons bénéficier de notre savoir-faire dans ce domaine, en lien avec les Fondations Edmond de Rothschild. Nos clients ont traversé toutes les épreuves, ils ont été confrontés aux problématiques de financement, de concurrence, de repositionnement de leur business, d'ouverture de capital, de transmission... Pour être attractifs, nous devons leur apporter une vraie valeur ajoutée qui répond aux besoins de chacun. »

Génération tech

Au fil des années, la tech est devenue l'un des domaines de prédilection de la banque. Celle-ci cultive des relations approfondies avec ce secteur à travers plusieurs partenariats : avec le think tank The Galion Project, où s'échangent expériences et connaissances, mais aussi avec la « French Tech » en région ou encore Numeum, le syndicat des ESN et éditeurs de logiciels. Conséquence : des clients plus jeunes aux préoccupations différentes ont frappé à la porte. « *Ils ont souvent 30 à 35 ans, l'âge des enfants de nos clients habituels* », constate Renzo Evangelista, qui énumère les atouts dont il dispose pour accompagner ces startuppeurs : « *des banquiers qui leur ressemblent, une équipe de M&A spécialisée dans la tech et les opérations de levée de fonds, un écosystème fait d'aventures entrepreneuriales...* » Pour séduire ces nouveaux entrepreneurs, la banque peut également mettre en avant une qualité unique dans son segment de marché. « *Nous sommes la première banque privée totalement digitalisée : ce qui nous permet d'être encore plus présents physiquement. Nos clients ne souhaitent pas passer des heures à signer des documents ni à se déplacer pour cocher des cases. Ils veulent avoir des échanges qui leur apportent une réelle valeur ajoutée. C'est pour cela que je dis que nous sommes en fait "phygitalisés". Nos process digitaux accélèrent le traitement et le suivi des dossiers. Nos banquiers se concentrent sur leur cœur de métier : partager nos convictions d'investissement, expliquer clairement les choses, présenter les options possibles, leurs avantages, leurs inconvénients, car nous avons face à nous des entrepreneurs qui savent décider.* » Faut-il s'inquiéter du retour de l'inflation et de la montée des taux d'intérêt ? « *Les chefs d'entreprise sont résilients* », souligne le dirigeant. « *Le contexte actuel les incite à chercher des opportunités. Mais il est vrai que, pour la génération de la tech, l'inflation, la déglobalisation, le recentrage sur des bases géographiques plus proches... ce n'est pas le modèle dans lequel ils sont nés et dans lequel ils ont évolué jusqu'à présent. C'est un changement de paradigme : les champions de la tech se réorientent aujourd'hui vers la rentabilité. Certains rencontreront des obstacles, mais leur grande force reste leur capacité d'adaptation et leur état d'esprit.* » Ces temps plus incertains incitent Renzo Evangelista à conclure sur ce qui le motive vraiment, lui et ses équipes. « *Pour faire ce métier, il faut partager l'esprit d'entreprendre qui anime notre actionnaire et nos clients. Et garder le cap avec la vision de long terme qui nous caractérise.* » Une métaphore qui vient à point nommé après la toute récente victoire de Charles Caudrelier avec le *Maxi Edmond de Rothschild* sur la Route du Rhum, qui 16 ans après la première victoire du Gitana Team sur cette course mythique, détient désormais le record de vitesse.



BEACHCOMBER
RESORTS & HOTELS

The Art of Beautiful

Nos artisans nourrissent un parti pris radical - celui d'insuffler de la passion dans chacun de leurs gestes au quotidien. Nous vous souhaitons la bienvenue dans cet espace où la générosité de la nature n'a pour égale que celles des hommes qui l'habitent.

#IleMaurice
#BeachcomberExperience

www.beachcomber.com

RENCONTRE



© Arno Lam

REBECCA MARDER

A VRAIMENT TOUT POUR ELLE

Avant de devenir la nouvelle coqueluche du cinéma, Rebecca Marder a brillé durant sept ans à la Comédie-Française. Révélée dans le film *Une jeune fille qui va bien* de Sandrine Kiberlain, la comédienne nous a récemment bouleversés en incarnant avec justesse Simone Veil dans le biopic d'Olivier Dahan.

Par **Olivia de Buhren**

C

Comment vous décrieriez-vous ?

Je suis une jeune femme de 27 ans, comédienne passionnée par son métier, très curieuse de la vie. Et je suis également beaucoup plus drôle que ce que je peux renvoyer comme image.

Vous concernant, lequel de vos défauts pourrait être aussi une qualité ?

Je suis très critique envers moi-même.

Quelle qualité pourrait vous mettre en danger ?

J'ai tendance à parler ou foncer un peu vite. Ce côté spontané, sans filtre, peut parfois embarrasser ou me mettre dans des situations gênantes.

Comment vous est venu le goût de la comédie ?

Ce sont réellement mes émotions de spectatrice qui m'ont donné envie de devenir comédienne. Je faisais de la chorale au conservatoire du XIII^e arrondissement de Paris. Un jour, un directeur de casting m'a fait passer une audition, ça a marché, puis j'ai eu un agent très vite, et les choses se sont enchaînées. Mais j'ai toujours voulu être actrice. Ce qui me plaît, c'est de rentrer dans la peau de quelqu'un d'autre. Quand je suis sur scène, je me sens hors du temps. Personne ne peut me déranger. Je suis bien, comme protégée de l'extérieur.

Avez-vous été soutenue par votre famille ?

Par mon père, oui. Ma mère a toujours été très sceptique sur ce métier. Elle ne m'a jamais motivée, au contraire, elle a eu tendance à dénigrer certains rôles, ou même à repousser les signatures de mes contrats... Aujourd'hui, elle est fière de moi. Elle a été très émue par le film de Sandrine Kiberlain et, récemment, par celui d'Olivier Dahan.

Vous a-t-on déjà confondue avec quelqu'un ?

Oui, avec ma « presque » homonyme : Rebecca Mader. Elle est actrice dans des séries aux États-Unis. J'ai même reçu des photos à dédicacer pour elle...

Dans quelles conditions êtes-vous entrée à la Comédie-Française ?

J'ai passé une audition. Les sociétaires cherchaient une jeune comédienne pour reprendre plusieurs rôles. J'ai été choisie. J'étais si heureuse. La Comédie-Française est une école difficile. L'apprentissage y est formidable. Il y a un côté très athlétique. Nous jouons, tous les jours, jusqu'à trois ou quatre rôles. Et puis, à 27 ans, je me suis dit : « Ça fait sept ans que tu es là. Si tu ne pars pas aujourd'hui, tu ne partiras jamais. » Il y a un certain confort à rester. J'avais envie de savoir ce que Rebecca Marder était capable de faire seule, libre. Et j'avoue que j'ai eu aussi envie de profiter des belles aventures de cinéma qu'on me proposait.

Déjà 17 ans que vous tournez. Quels sont les films qui vous ont marquée ?

Ce sont plus les rencontres avec des réalisateurs qui m'ont touchée. Celle avec Sandrine Kiberlain a été décisive dans ma vie. Elle m'a aimée comme personne. Elle m'a soutenue, donné des conseils pour toute ma carrière. Elle m'a fait confiance. J'ai tourné aussi avec Arnaud Desplechin. J'avais juste deux petites scènes dans son film, mais le fait de me faire confiance et d'être dirigée

par lui, cela m'a beaucoup aidé et appris. Et puis, bien sûr, il y a eu cette magnifique rencontre avec Olivier Dahan, qui m'a bouleversée, dans tous les sens du terme.

Avez-vous appréhendé le fait d'incarner Simone Veil ?

Quand j'ai su que j'étais retenue, j'ai tout de suite été galvanisée, mais, en même temps, très pressurée. Sa famille est encore vivante. J'avais envie d'être à la hauteur du personnage.

En quoi justement cette figure de femme a-t-elle une résonance particulière en vous ?

Du côté maternel, mes grands-parents faisaient partie des premiers résistants, en Dordogne, avec un poste émetteur. Du côté de mon père, qui est juif new-yorkais, son propre père a fait le débarquement de Normandie. Mais, au-delà de mon histoire personnelle, j'ai le sentiment que nous sommes les héritiers de tous ces combats. J'ai vraiment le sentiment que Simone Veil nous donne un message d'espoir. C'est important que les jeunes générations connaissent l'histoire incroyable de cette femme.

Quelle scène a été difficile à jouer ?

À la lecture de son livre, deux ans auparavant, j'avais été bouleversée par la mort de sa sœur, dans un accident de voiture. J'ai trouvé cela tellement dur et tragique, après ce qu'elle avait vécu durant la guerre. J'appréhendais beaucoup cette scène, ainsi que toutes les scènes dans les camps.

La Rafle, Une jeune fille qui va bien, Simone... Ces trois films racontent l'Occupation. Est-ce un hasard ou un choix ?

Un hasard assez étrange. Ce ne sont pas tout à fait les mêmes périodes ni les mêmes caractères. *Simone* et *Une jeune fille qui va bien* mettent en lumière des femmes courageuses, qui luttent.

Quelle est la critique qui vous a fait avancer le plus dans votre métier ?

Ce sont surtout des conseils. Souvent, j'ai entendu dire : « Rebecca, éteins tes fins de phrase. » Dominique Blanc, à la Comédie-Française, m'a dit un jour : « Arrête de jouer de dos au public et de te tenir comme le bossu de Notre-Dame. Tu es une actrice extraordinaire, donc assume qui tu es ! »

Qu'est-ce que vous faites quotidiennement et qui appartient à une vie de comédienne ?

Je répète, je répète beaucoup et, sinon, dans les moments où je ne tourne pas, j'essaie de lire le plus possible, de tout voir au théâtre, je vais beaucoup au cinéma et je chante. On écrit des chansons avec un ami musicien.

Quelle est la chose la plus importante à savoir dans votre métier ?

Les choses qui ne doivent pas nous arriver ne nous arrivent pas. Il faut mettre son ego de côté. Tous, on peut avoir des baisses de tension, c'est normal. Il est important de connaître qui on est et d'avoir sa propre vie.

Quelle est la plus belle leçon que vous ait donnée la vie ?

Tout ce qui nous arrive n'arrive pas pour rien. Les moments durs font que nous avons encore plus envie de nous battre. Il y a vie et survie. Quand on vit des choses, cela forge notre personnalité. Et puis, parfois, les étoiles s'alignent.

Simone d'Olivier Dahan, déjà en salle.

La Grande Magie de Noémie Lvovsky, prochainement en salle.

Madeleine de François Ozon, en salle vers mars 2023.

De grandes espérances de Sylvain Descloux, en salle vers mars 2023



CÉCILE DE FRANCE, AMOUREUSE ET LIBRE

Q

uel serait en quelques phrases le pitch du film ?

C'est l'histoire de Chiara et de Maxence. Une vraie rencontre comme on en voit peu au cinéma. Un amour passionné. Maxence, un adolescent, tombe amoureux de Chiara, une femme mûre, en travaillant auprès d'elle, et malgré ses habits qui sentent le poisson.

Connaissiez-vous cet univers de la haute mer et de la pêche ?

Non, c'est rarement raconté au cinéma. J'avais d'ailleurs peu vu d'histoires d'amour entre un jeune homme et une femme mûre. Ce sont ces deux thèmes qui m'ont séduite, qui m'ont donné l'envie de tenter l'aventure de *La Passagère*.

Vous sentiez-vous à l'aise dans ce métier très physique ?

C'est en effet très rude. La réalisatrice du film m'avait beaucoup parlé de cet univers de la haute mer, qu'elle connaît bien. Elle avait déjà réalisé trois courts-métrages sur ce thème-là. Et puis, juste avant le tournage, j'ai fait un stage pendant une semaine sur un bateau de pêche. Je me suis sentie relativement à mon aise.

Parlez-nous de Chiara. Qui est-elle ?

Nous ne pouvons qu'imaginer sa vie d'avant, car, dans le film, il en est dit peu de choses. On sait qu'elle est partie de Belgique, qu'elle a quitté sa famille. Sa nouvelle existence se trouve désormais sur cette île. Ce qui est bouleversant, c'est le regard qu'on porte sur elle après le choix qu'elle a fait.

Qu'aimez-vous chez elle ?

Son côté peu raisonnable. Elle est d'un caractère assez désobéissant et ose déplaire. En ce sens, c'est une femme « brute ».

L'actrice est actuellement à l'affiche de *La Passagère* d'Héloïse Pelloquet, dont c'est le premier long-métrage. Chiara forme avec son mari Antoine un couple heureux sur une île de la côte atlantique. Elle a appris le métier de son mari, la pêche, et travaille à ses côtés depuis 20 ans. Jusqu'au jour où le jeune Maxence bouleverse l'équilibre de leur quotidien.

Par **Olivia de Bühren**

Comment Maxence, plutôt issu d'un milieu petit-bourgeois, se retrouve-t-il à travailler sur un bateau en haute mer ?

Il est sûrement en rébellion vis-à-vis de sa classe sociale. Il aime l'océan. On ressent en lui quelque chose de fougueux.

Dans le film, le spectateur assiste petit à petit à la naissance de cet amour.

Oui, et nous avons envie que le désir vienne d'abord de Maxence. Ce qui est captivant, c'est de partager son point de vue à lui, très romanesque. Ce qui nous intéressait, c'était de raconter une histoire d'amour en marge de la société, sulfureuse par de nombreux côtés.

Quel regard portez-vous sur leur relation ?

Je pense que c'est une magnifique histoire d'amour. Ce film ne prétend porter aucun message. Selon moi, le sentiment amoureux est le propre de l'humain. Fondamentalement, que l'on soit jeune ou vieux, ce qui compte, c'est d'aimer. C'est ce qu'expose le film. L'amour, par-dessus tout...

Croyez-vous à cette forme d'amour-passion ?

Oui. Ça fait du bien quand on vibre fort.

Comment Chiara gère-t-elle le regard moralisateur des autres ?

Elle se bat et réussit à s'affranchir de tout le poids de la société. Elle n'écoute que son cœur. Elle décide de s'assumer et d'assumer son choix, sans se soucier des convenances sociales. Elle est libre. Finalement, c'est toujours l'amour qui gagne, non ?

Pourquoi ce titre, *La Passagère* ?

Chiara n'est que de passage. Elle vient de Belgique, elle vit cette histoire à fond, avec une intensité folle, et puis elle repart vers d'autres aventures. Ce qui prime, c'est sa liberté.

La Passagère d'Héloïse Pelloquet, avec Cécile de France, Félix Lefebvre, Grégoire Monsaingeon, Jean-Pierre Couton, Imane Laurence. En salle depuis le 19 novembre.

MARIE-CLAUDE PIETRAGALLA, LA FEMME QUI DANSE

Entre sa compagnie, son centre de formation, ses apparitions à la télévision et ses deux pièces de théâtre, l'artiste plurielle ne chôme pas. Aujourd'hui, celle qui se fait appeler « Pietra » nous parle de son seule-en-scène, *La Femme qui danse*. Rencontre avec un talent inclassable.

Par **Olivia de Bühren**

Vous ne voulez pas dire que vous êtes danseuse, mais « la femme qui danse ».

Pourquoi ?

Pour moi, ce qui compte le plus, c'est l'humain, avec la mécanique du corps et toute sa poésie. Le plus intéressant pour nous, artistes, c'est de toucher les choses les plus enfouies.

Comment vous est venu votre amour de la danse ?

J'ai eu un choc quand ma mère m'a emmenée voir un ballet de Maurice Béjart. Je me suis rêvée sur scène. J'ai aimé voir tous ces corps en mouvement, cette poésie.

Vous sentez-vous mieux sur scène ou dans la vie ordinaire ?

J'ai la sensation de pouvoir dialoguer plus facilement sur scène. Je sens que je peux appréhender le monde sous un prisme différent.

Vous dites de votre nouveau spectacle que c'est le plus intime. Pourquoi ?

C'est un spectacle dont j'ai écrit les textes, une sorte de réflexion sur mon métier de danseuse et sur tout ce qui me fait vibrer. Et puis, j'interprète un seul et unique personnage : le mien. C'est un témoignage assez unique. J'allie la danse et la parole en direct. C'est un travail pointu et très personnel de souffle et d'énergie.

Est-ce un spectacle autobiographique ?

Oui, c'est mon histoire. Mais, au-delà de ça, je

voulais parler de la danse et de tout ce que cela apporte. Danser est une philosophie de vie, une façon de bouger, d'être, de penser.

Pourquoi parler et danser en même temps ?

La chorégraphie met en lumière le texte, et vice et versa. Les deux vont ensemble.

Au niveau du souffle et de la concentration, c'est très éprouvant. Pourquoi ajouter cette difficulté ?

C'est en effet très difficile. Il y a tout un travail pour réussir à lier les deux. Avec Julien Derouault, nous formons de jeunes artistes à cette technique unique. Pour nous, la transmission, l'oralité sont très importantes.

Le spectateur a le sentiment que vous vivez une forme de voyage sensoriel entre la voix, le corps, les émotions et la musique.

Oui, c'est exactement cela. Le plus important est le souffle et l'énergie que l'on met dans le corps. Nous mettons tous nos sens en éveil. Ce spectacle est un voyage à travers les cinq sens.

Appréhendez-vous avec sérénité le temps qui passe ?

Oui, j'ai eu la chance d'appartenir à une époque extraordinaire avec de grands noms qui ont marqué l'histoire de la danse. Aujourd'hui, il n'y a malheureusement plus de grands noms, certainement parce qu'il y a une volonté d'immédiateté, la société va très vite. Et puis, on dévalorise aussi l'interprète,

ce qui est dommage. Mais je suis heureuse de mon parcours et de ce que je continue à faire avec passion. Je ne regarde pas le passé. Uniquement devant moi.

Pouvez-vous solliciter autant votre corps aujourd'hui qu'hier ?

C'est différent. J'exerce beaucoup de responsabilités. Mes journées sont épuisantes. Je ne gère pas mon corps de la même façon que quand j'avais 20 ans. J'ai une hygiène de vie très sérieuse. Je ne pense pas aux années qui passent. C'est un état d'esprit, un regard sur la vie. Je ne m'intéresse qu'aux choses qui me font vibrer.

Avez-vous toujours envie de continuer à créer des spectacles ?

Je suis très étonnée de tout ce que j'ai fait dans mon existence. Je ne me serais jamais projetée à l'âge que j'ai sur scène. Aujourd'hui, je prends la vie comme elle vient et je me réjouis de travailler avec de nouveaux artistes.

La Femme qui danse
de Marie-Claude Pietragalla
et **La Leçon** d'Eugène Ionesco, chorégraphie
et mise en scène
de Marie-Claude Pietragalla et Julien
Derouault, au théâtre de la Madeleine puis
en tournée dans toute la France.

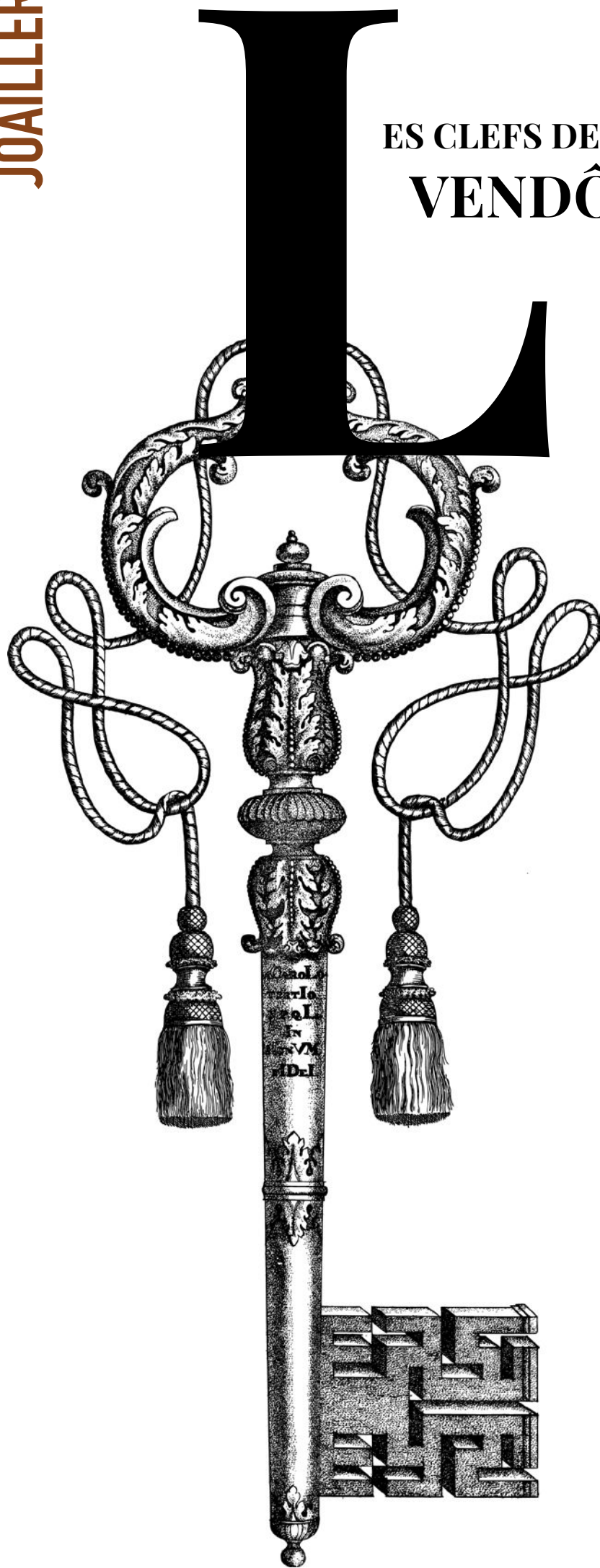
Maison Francis Kurkdjian Paris



* Paris en cadeau

*Paris as a gift**
Francis Kurkdjian

LES CLEFS DE LA PLACE VENDÔME



Qu'est-ce qui fait la force des Maisons joaillières séculaires de la place Vendôme ?

Éléments de réponse avec Corentin Quideau, fondateur de Corentin Quideau Consulting, spécialiste des questions et stratégies liées à l'industrie du luxe.

Par Judith Spinoza

En quoi réside la force d'une Maison de haute joaillerie ? Ce sont d'abord ses archives, véritable patrimoine artistique. Je pense aux Maisons comme Cartier, Boucheron, Van Cleef ou Chaumet, fondées il y a plus d'un siècle par des familles, aujourd'hui dans le giron de grands groupes. La Maison Cartier, par exemple, créée en 1847, a conservé la totalité de ses archives – dessins gouachés, plâtres de réalisation, tirages photographiques, carnets de stocks ! Cet ensemble unique au monde préside au développement et à la création. Ce qui fait la richesse du présent et du futur d'une marque, c'est la richesse et la réinterprétation de son histoire. Les grandes Maisons de la place Vendôme ont donc un avantage phénoménal par rapport aux autres en matière stylistique, car elles disposent d'un corpus infini de possibilités rien qu'en puisant dans leur passé.

La force d'une Maison, c'est aussi le stock de pierres, qui se chiffre par dizaine de millions d'euros par an...

Ce qui fait la puissance d'une marque, c'est son authenticité : son histoire, la traçabilité d'une pièce, ses engagements, ses matières, son savoir-faire et ses promesses. Pour les pierres, c'est la même chose. Les grandes Maisons ont des experts exceptionnels et des réseaux incroyables pour collecter les diamants, les pierres précieuses ou les pierres fines. Ces stocks sont la base de leur création et, par définition, constituent un actif incomparable.

Qu'a changé l'accélération du développement du secteur joaillier ?

À l'extension du territoire de la joaillerie correspond l'accroissement de la palette des couleurs des gemmes ainsi que l'extension de leur provenance. Des diamants, nous sommes passés aux diamants de couleur. Du saphir bleu au saphir rose ou violet. De la même façon, les rubis qui provenaient de Birmanie ou de Thaïlande viennent désormais du Cambodge ou du Vietnam. Enfin, nous assistons à l'avènement des pierres semi-précieuses comme le spinelle, la tourmaline et les opales désormais utilisés dans la haute joaillerie – chez Vuitton ou Bulgari, par exemple –, alors qu'il y a 20 ans, c'était impensable pour orner des parures prestigieuses.



Espoirs libres
depuis 1868



Cuvée Léonie Brut
Hommage à la fondatrice de la Maison

FONDÉ EN 1868
CHAMPAGNE
CANARD-DUCHÊNE
FRANCE

COLLECTION

JOAILLERIE

SPIRIT, L'ÉTENDARD DE LA FEMME VUITTON

Avec cette nouvelle collection signée
Francesca Amfitheatrof, Louis Vuitton
déploie cinq univers féminins à l'effet
waouh garanti : *Liberty*, *Grace*,
Fantasy, *Radiance* et *Destiny*.

Par **Judith Spinoza**

Spirit, c'est tout simplement la plus importante collection de haute joaillerie jamais réalisée par Louis Vuitton : 40 000 heures d'ouvrage pour 125 spectaculaires pièces aux jeux de textures et de motifs virtuoses. Après *Riders of the Knights*, *Stellar Times* et *Bravery*, Francesca Amfitheatrof, directrice artistique joaillerie et horlogerie de la Maison, matérialise l'esprit Louis Vuitton à travers cette nouvelle collection : une odysée d'or, de bijoux et de symboles, peuplée d'animaux fantastiques. Taillée sur mesure par une femme, *Spirit* exalte la force patrimoniale aussi bien que la singularité du tempérament de la Maison. Parsemant tour à tour les parures des célèbres fleurs de monogramme imaginées en 1896, les frappant d'un « V » majestueux et d'intenses triangles, la directrice artistique explore les codes du malletier à la façon d'une artiste sémiologue, matérialisant un vrai vocabulaire Vuitton. La force de Francesca Amfitheatrof ? Une compréhension instinctive de l'essence de la griffe couplée à des savoir-faire techniques étonnants, à la fois manufacturiers ou minéralogiques – n'oublions pas qu'elle est diplômée à Londres du Central Saint Martins et du Royal College of Art. Enfin, une carrière prolifique – Tiffany & Co. lui doit notamment la superbe collection *Tiffany T*, mais aussi Chanel, Fendi, Marni, Asprey ou Wedgwood, en passant par Alessi et Armani. Une femme de tête. Et d'esprit. Qui s'adresse à toutes les femmes Vuitton.

Des armures seconde peau

Dans le collier *Radiance*, des écailles de dragon en or jaune poli miroir et ourlées de diamants blancs emprisonnent un grenat mandarin de 10 carats. Dans le collier *Grace*, deux ailes de phénix entrelacées se disputent une tsavorite de 65 carats. C'est en oscillant entre mythe et métaphysique, entre poésie et concept, que Francesca Amfitheatrof révèle et réveille l'esprit « LV ». Si elle a donné vie à des créatures mythologiques, elle a aussi voulu tracer les contours et les attributs de puissance de la figure féminine Louis Vuitton – sa force, son énergie et son optimisme. « *C'est cette féminité libératrice et emblématique de la Maison que j'ai voulu incarner dans Spirit. Je perçois la femme "LV" comme une créature mystérieuse, une figure forte avec quelque chose de mythique* », explique-t-elle avant d'enchaîner : « *Ce qui m'a particulièrement plu, c'est de pouvoir travailler sur la mythologie du dragon et du phénix avec une approche plus moderne, non figurative. J'ai eu le sentiment que je pouvais transposer ces attributs puissants dans des parures toutes aussi percutantes*. » Conséquence : chacune des 125 pièces est articulée telle une seconde peau. « *À la manière des malles qui servaient à mettre en sécurité les effets personnels lors d'un voyage, ces pièces sont conçues comme des protections qui accompagnent les femmes dans leurs avancées* », détaille Francesca Amfitheatrof. Ainsi, l'étonnante peau de dragon du plastron *Radiance* et la force du phénix renaissant de ses cendres du collier *Grace*.

Triangles, damier, fleurs et « V » comme Vuitton

À y regarder de plus près, ce vocabulaire subtil rendant hommage au voyage et à la protection est rythmé par une autre grammaire, construite cette fois autour des symboles historiques de Vuitton : triangles, lettre « V », fleurs et damier. Un quatuor, fantastique lui aussi, dont la DA a parsemé les parures pour matérialiser le « Vuitton Spirit ». Les triangles s'associent aux « V », aux diamants taillés en fleur de monogramme et au damier, pour donner naissance à des « archi-textures » : des compositions sophistiquées aux motifs géométriques. Greffé des motifs cornières de ses malles emblématiques, le collier *Liberty* déconstruit le motif damier pour révéler une armure d'or blanc et de diamants, brodée d'émeraudes de Colombie et d'un saphir rarissime de 18 carats. Le collier ailé *Grace* est formé d'un double « V ». Dans *Fantasy*, les chevrons en or jaune fusionnent avec des motifs triangulaires en diamants alors que, sur la trame du plastron *Destiny*, c'est d'abord le « V » qui fait caracoler sa silhouette graphique au milieu de triangles éclatants et de fleurs de monogramme. Enfin, au milieu de la construction pyramidale du plastron *Radiance*, un grenat mandarin est soutenu par un « V » délicat. *Liberty*, *Grace*, *Fantasy*, *Radiance* et *Destiny*. Les étendards de la femme « LV ».



Page de gauche
LOUIS
VUITTON
Bague
et bracelet
Spirit Radiance



Ci-contre
LOUIS
VUITTON
Collier
Spirit Liberty

Bracelets
Spirit Fantasy

Collier
et bagues
Spirit Destiny

Collier
Spirit Grace



L

UCIA SILVESTRI, LA FEMME QUI MURMURE À L'OREILLE DES PIERRES

Dans le docufilm *Inside the Dream*, consacré aux coulisses de Bulgari, une Maison de haute joaillerie dévoile pour la première fois son processus de création. De Jaipur à Rome, de la recherche des plus belles pierres à la finition du bijou, Lucia Silvestri, directrice artistique de la Maison Bulgari, nous entraîne dans la genèse de la collection *Magnifica* et à la poursuite d'une émeraude brute de quatre kilos.

Par **Jeanne Kante**

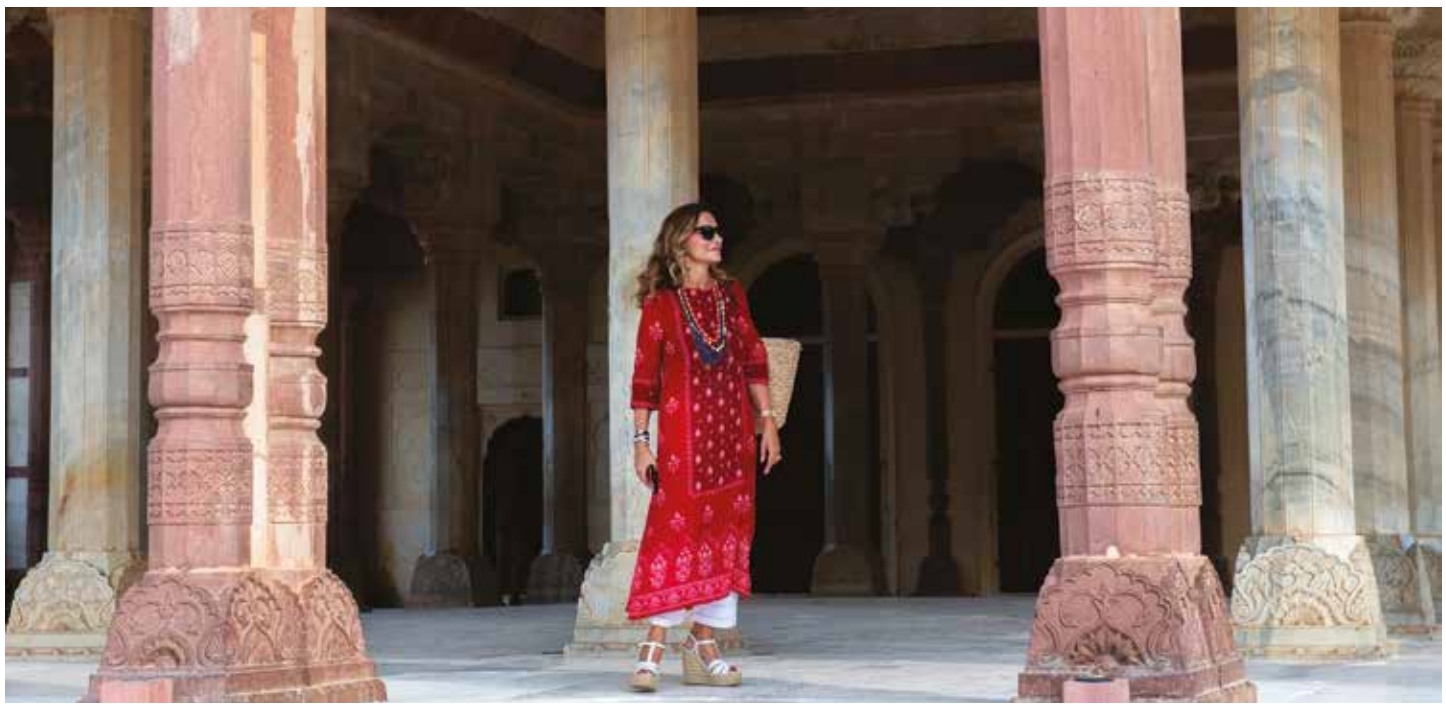


J

« Je crois que c'est bon », lance-t-elle. « Vicky est prêt à la tailler, mais il faut que j'aile sur place pour discuter. J'ai besoin de voir et de sentir l'émeraude. » Depuis 25 ans, la famille de ce négociant en pierre de Jaipur possède un « bébé de quatre kilos », une exceptionnelle émeraude qui fascine Lucia Silvestri. Fidèle à sa devise – « on cherche, on force, mais ne s'arrête jamais » –, forte d'une idée de collier hors du commun, la directrice artistique de Bulgari a su le convaincre. Cette pierre précieuse sera la pièce maîtresse de la collection *Magnifica*.

Dans la peau de Lucia Silvestri

« Toi, je te mets ici, toi, je te mets là. » La musique du groupe Queen en fond sonore, elle crée en s'adressant aux pierres dispersées sur son large bureau. « Je leur parle, mais toutes ne me répondent pas. » Le réalisateur ne s'y est pas trompé. La star de *Inside the Dream*, le cœur battant de la « casa italiana », c'est Lucia. Pas les sublimes ambassadrices de la marque, pas les pierres, pas les dessins qui sont la sève et l'essence de Bulgari... mais elle, seule femme de toutes les Maisons joaillières confondues à chercher et négocier les pierres aux quatre coins de la planète avant de les imaginer en parures. La seule. Et elle n'ignore pas ce qu'il en coûte. « Je suis la femme qui achète les plus belles pierres du monde. Je ne suis pas dure, mais je sais ce que je veux », affirme-t-elle, appuyant cette vérité de son regard vert perçant qui a l'éclat d'une pierre hypnotique. Tourné en un an, le documentaire permet de comprendre tout cela. Il est une incursion au centre de la personnalité hors du commun de la DA de Bulgari, qui œuvre depuis 40 ans au sein de la Maison romaine.



Page de gauche
BULGARI
Lucia Silvestri
dans son
bureau
de Rome



Ci-contre
BULGARI
Lucia Silvestri
en Inde, à la
recherche des
plus belles
pierres



Ci-contre
BULGARI
La nouvelle
idée de collier
*Serpenti
hypnotic*
s'esquisse sur
le papier.

Making of du
tournage avec
l'ambassadrice
de la marque,
Lisa.

Formée par signore Bulgari (Nicola, petit-fils du fondateur), cette Italienne incandescente confesse devoir tout cela au hasard, et à son père. « Il travaillait chez ce joaillier qui, à l'époque, n'avait que cinq boutiques. J'étais étudiante. Moi, je voulais devenir biologiste. » De l'étude animalière aux bijoux serpent, il n'y a qu'un pas. Éclatant. Son père lui organise un stage de trois mois chez Bulgari et ses *Serpenti*. « Quand je suis entrée pour la première fois dans le bureau de Nicola Bulgari, j'ai été très émue. Mon travail consistait à faire des compositions de couleurs. » Une éternité plus tard, la directrice artistique poursuit avec grâce et magie ses créations colorées. En revanche, c'est aussi elle qui négocie les gemmes qu'elle trouve chez ses fournisseurs. « J'ai la connaissance totale du produit, de l'achat des pierres précieuses jusqu'à la finition du bijou. »

Le sens de la tradition

Si l'on ne voit pas la transaction de l'émeraude en Inde, si l'on aperçoit qu'à peine le laboratoire en Italie, le film montre tout le reste, la quête, « les coulisses de l'émotion et de l'exigence qui conduisent à des collections exceptionnelles », comme le rappelle le réalisateur. La caméra de Matthieu Menu suit Lucia dans ses rencontres avec ses différents fournisseurs qui, la plupart du temps, connaissent la Maison depuis des générations – Lucia travaillait déjà avec le père et le grand-père de Vicky, il y a 30 ans. « J'aime être avec les professionnels des pierres ! Ce sont des moments très forts. » À l'œil, et en une seconde, elle identifie si les rubis, les tanzanites ou les saphirs sont de qualité. Parfois, elle plonge ses mains dans ces monticules de pierres brutes à pleines mains. « C'est le moment que je préfère. Il est important de les voir et de les toucher pour sentir leur douceur, leur transparence. Chaque pierre est un souvenir ou une attraction. » Avant d'ajouter, citant le premier conseil de son mentor Nicola Bulgari : « Il ne faut jamais acheter une pierre si tu ne sais pas ce que tu as en tête. » Pour l'émeraude qu'elle a enfin obtenue, une nouvelle idée de collier (*Serpenti hypnotic*) a germé : « Elle sera comme un cadeau offert par un serpent. Celui-ci la tient très délicatement dans sa bouche, comme il le ferait avec ses œufs. »

Grande prêtresse des bijoux

Au siège de Bulgari, dans son bureau au centre de la capitale italienne, Lucia pose tout haut la question : « Et moi, je suis comment ? » « Magica ! » répondent en cœur ses précieux collaborateurs, Angelo et Giuseppe. Il est vrai qu'à la regarder, encore et encore, faire couler entre ses mains les pierres, elle a des gestes de prêtresse. Ça ressemble à une incantation, puis à une partition. Chaque pierre est comme une note de musique dont elle s'attache à entendre le son quand elle les fait tomber en cascade sur son grand bureau. « C'est mon moment ! »

Vient l'accord entre les pierres pour trouver une harmonie : « Je joue avec elles, sauf que, derrière ce jeu, c'est 40 ans d'expertise. » Plus que jamais, pour la collection *Magnifica* qu'elle imagine comme une explosion de couleurs, elle suit le second précepte de signore Bulgari : « Ne pas être timide et oser de nouvelles combinaisons. » Combinaisons multicolores grâce auxquelles la Maison s'est taillé une signature. « Un style fort, bigarré, pour des femmes sûres d'elles, féminines et versatiles », résume Lucia, qui en est la plus parfaite incarnation, à l'instar des ambassadrices plus officielles – Zendaya, Chiara Ferragni, Lisa, Lily Aldridge, qui participent à leur façon à la destinée du bijou. La caméra tourne, les va-et-vient se poursuivent à Rome, entre Lucia Silvestri et les différents corps de métier. On passe allègrement des réunions produits aux discussions avec les designers. Puis on découvre les artisans, dernier maillon de la chaîne. Pour *Serpenti hypnotic*, le collier cabochon, c'est plus de 2 000 heures de travail dans le très secret laboratoire de haute joaillerie de Bulgari. « C'est là que le rêve prend forme », explique-t-elle. Le rêve de toutes les femmes, mais d'abord celui de celle qui murmure à l'oreille des pierres.



L'ambassadrice
de la marque,
Zendaya,
portant
le collier
*Serpenti
hypnotic*.

HORLOGERIE



LA ROYAL OAK, FOREVER YOUNG

Elle reste toujours aussi jeune alors que son cadran octogonal, inspiré d'un scaphandrier, fête son cinquantenaire. Si la *Royal Oak*, montre emblématique d'Audemars Piguet, décline à cette occasion ses modèles anniversaire, elle raconte surtout l'histoire d'un pari réussi.

Par **Judith Spinoza**

Pas de *midlife crisis* pour la *Royal Oak* : son armure octogonale en acier inoxydable fini main, sa lunette au motif tapisserie, les jeux de lumière et les finitions impeccables de son boîtier, sans compter son bracelet reconnaissable en une fraction de seconde, ont toujours le vent en poupe. « *Comment un modèle peut-il rester à la mode pendant 50 ans ?* », s'interroge de façon rhétorique Sébastien Vivas, directeur musée et patrimoine de la manufacture Audemars Piguet, avant d'enchaîner : « *Simplement parce que la jeunesse n'est pas une question d'âge, c'est un état d'esprit.* » Bien sûr, c'est un peu plus que cela qui a conduit la manufacture suisse installée depuis 1875 au Brassus, en Suisse, à rééditer régulièrement ce garde-temps sorti en 1972. Lequel d'ailleurs ne rencontra pas tout de suite le succès.

Timeless steel, new style

Georges Golay, alors administrateur délégué de la marque familiale, n'en croit pas ses oreilles : l'or ne fera plus le poids par rapport à l'acier, la faute au style de vie plus actif et moins formel qu'on nomme aujourd'hui le chic décontracté. C'est la tendance, le monde d'après que lui ont murmuré à l'oreille Carlo de Marchi, Charles Dorot et Charles Bauty, les « trois mousquetaires » de la Société suisse pour l'industrie horlogère (SSIH) avec qui Audemars Piguet a signé un contrat en 1969. C'est donc décidé, va pour l'acier, pourtant moins aisé à travailler que l'or. Car le temps presse : la montre à quartz vient de naître, l'horlogerie mécanique frissonne et, en tant qu'un des dirigeants d'une Maison ancienne et florissante, Georges Golay est prêt à prendre ce tournant. Et ce risque.

À 16 heures pile, la veille de la foire de Bâle, il décroche son téléphone pour appeler le designer de génie Gerald Genta. « *Il faut que tu crées une montre sportive jamais vue pour demain matin* », se serait entendu dire ce dernier, selon la légende. En une seule nuit, il relève le défi et dessine l'une des futures icônes d'Audemars. Le dessin est sobre et précis, totalement novateur, d'une forme octogonale inspirée d'un casque de scaphandrier doté de huit gros boulons que le designer a aperçu à Genève. Deux ans plus tard, en 1972, la *Royal Oak* est officiellement présentée à Bâle. Cet ovni, qui rompt

avec tous les codes – lunette de forme octogonale avec vis apparentes et bracelet intégré –, a surtout un prix et un slogan : « *A tribute to steel* ». À l'époque, l'idée que Georges Golay avait en tête était claire et simple : « *Nous devons créer un modèle qui soit à la fois sportif et élégant, qui convienne aussi bien pour une tenue de soirée que pour être porté dans les activités quotidiennes de l'homme moderne.* » Sébastien Vivas précise aujourd'hui : « *Elle connecte des univers qui, d'habitude, ne se rencontrent pas. Elle est en acier, mais au prix de l'or. Elle est sportive, mais faite main.* »

Une montre en mouvement

Aussi différente et exceptionnelle soit-elle, la montre en acier la plus chère du marché a pourtant du mal à s'imposer. Quatre ans durant, son esthétique ne change pas. « *One model, one dial* », soit un cadran de 39 mm, et c'est tout. Fidèle à son esprit de businessman aussi avisé que visionnaire, Georges Golay choisit d'accélérer le timing du succès de la *Royal Oak* : en 1976, le *Chêne Royal* – traduction française de « Royal Oak » – voit naître sa seconde version, une montre femme. Suivront les modèles en or, les complications, les sertissages et les squelettages. « *L'iconoclaste devient une icône.* » Au même titre que la *Daytona* de Rolex ou la *Nautilus* de Patek Philippe, la *Royal Oak* s'impose auprès de toute une génération. Bill Prince, auteur de l'ouvrage *Histoire d'une iconoclaste devenue icône*, tout juste édité en collaboration avec les éditions Assouline, insiste d'ailleurs sur une génération *Royal Oak*. « *Un groupe de passionnés de montres qui ont connu le succès dans la foulée du lancement de l'icône* », au nombre desquels Kevin Hart, Bjarke Ingels, Elle Macpherson, Mark Ronson, Serena Williams et Ning Zetao... Nouveau calibre manufacture, nouveau design de cadran, logo en relief or, bracelet doté de maillons à l'épaisseur décroissante pour

encore plus de confort, l'édition du jubilé rend hommage à l'esprit d'innovation et aux finitions raffinées si propres à Audemars Piguet. Plusieurs modèles célèbrent le cinquantenaire de la *Royal Oak*, notamment les *Tourbillon Volant Automatique*, *Chronographe Automatique*, *Tourbillon Volant Squelette Automatique*, *Tourbillon Volant Automatique Extra-Plat* et, surtout, des versions inédites de la *Jumbo*, entraînées par le Calibre 7121, le nouveau mouvement automatique doté de la masse oscillante spéciale « 50 ans » assortie à la couleur de la boîte. Comme le souligne Sébastien Vivas, à l'âge du demi-siècle, la *Royal Oak* est « *plus jeune, plus dynamique et plus futuriste que jamais* ».



audemarspiguet.com

TAMBOUR TWENTY, UN ANNIVERSAIRE À CŒUR BATTANT



À l'occasion du vingtième anniversaire de *Tambour*, la montre-bracelet emblématique de Louis Vuitton, le modèle collector *Twenty* a été créé par Michel Navas à la Fabrique du Temps, en Suisse. Rencontre avec ce maître horloger de génie autour d'une icône éditée à... 200 exemplaires.

Par **Jeanne Kante**



Q

uelles sont les permanences et les singularités entre cette édition limitée de la *Tambour* et les premières versions ?

Ce qui change, c'est la masse oscillante en or 22 carats. Ce qui reste, c'est l'esthétique de l'époque remise au goût du jour : le boîtier en acier inoxydable poli, le cadran marron qui rappelle la toile monogramme et les aiguilles jaunes qui font écho aux coutures de la maroquinerie chez Vuitton.

Pourquoi avoir choisi de réinterpréter la *Tambour* et pas un autre modèle ?

Ce fut un choix très rapide, une décision collégiale entre Genève et Paris. Nous avons un peu hésité entre le tout premier modèle de la *Tambour* et le deuxième, *El Primero*, sur lequel nous avons finalement porté notre choix.

Quels éléments de la *Twenty* séduiront les amateurs ?

C'est justement ce respect du jet premier ramené au goût du jour. Le boîtier, si simple et reconnaissable de loin, les coloris et ce mouvement presque *in house*, le mouvement chronographe manufacture haute fréquence LV277, basé sur l'émblématique *El Primero* de Zenith.

Aviez-vous un cahier des charges pour cette édition collector ?

Ne pas créer la même pièce qu'en 2003. La rafraîchir grâce à de nombreux détails esthétiques. C'est le fruit d'un travail d'équipe : les cadraniers, les horlogers et les ingénieurs étaient avec nous pour imaginer un magnifique garde-temps.

Sous quelle forme se déroule ce travail de réinterprétation ?

Cette fois, comme il s'agit d'un modèle existant, l'étape du design a pris le pas sur le côté technique, sur lequel je me concentre avec Enrico Barbasini, cofondateur de la Fabrique du Temps. Une dizaine de designers ont développé des propositions sur le cadran, les aiguilles, les terminaisons de la boîte.

Existe-t-il une répartition des rôles entre vous et Enrico Barbasini, l'autre maître horloger ?

Nous sommes complémentaires, mais toujours en désaccord, c'est-à-dire toujours en discussion ! C'est grâce à cela que nos produits sont si aboutis, presque parfaits dès le premier coup de crayon.

Combien de modèles de la *Tambour* avez-vous imaginés avec Enrico Barbasini depuis votre arrivée chez Vuitton, en 2007 ?

Cinq. Sa forme a beaucoup évolué depuis la *Tambour* originale que l'on célèbre aujourd'hui : il y a eu la *Tambour évolution*, la *Tambour Monogram*, la *Tambour Slim* – inversée pour obtenir un plus grand cadran –, la *Tambour Moon* – concave et non convexe – et la *Tambour Curve* – la plus récente, dans laquelle on a travaillé des matériaux très légers.

Vous-même, que portez-vous au poignet ?

Je ne porte pas une *Tambour* mais une *Escale*, dont les cornières rappellent les malles Vuitton.



Quels sont vos maîtres mots pour concevoir des garde-temps d'exception ?

Originalité, audace, exception, créativité et savoir-faire.

Peut-on dire que la *Tambour* assoit les codes de Louis Vuitton, jeune Maison horlogère ?

La *Tambour Twenty* est la synthèse pure de l'ADN Louis Vuitton, un rappel de notre boîtier iconique. Les modèles plus innovants incarnent certes l'audace, mais avec un héritage horloger très ancré. Notre premier critère, pour une jolie montre, c'est sa qualité. Si on a un doute sur la fiabilité, on ne commencera pas le développement.

Quelles sont les envies de vos clients ?

C'est moins la complication que l'originalité qu'ils recherchent. Nous sommes l'équipe de rêve pour réaliser les désirs de nos clients, qu'il s'agisse d'une horlogerie simple ou d'une horlogerie compliquée. Le plus difficile à réaliser, c'est d'ailleurs une montre simple et originale ! Par exemple, la *Tambour* : trouver un boîtier à la fois reconnaissable et élégant n'est pas facile. La montre paraît élémentaire, on pourrait croire

qu'elle est dessinée par un enfant, mais non, elle est très complexe. Sa surface gauche est en forme de tonneau qui se resserre sur le dessus.

La Fabrique du Temps, intégrée à Vuitton en 2011, vous permet-elle d'envisager la haute horlogerie de façon différente ?

Cette jeunesse et notre taille humaine nous permettent en effet de réaliser des pièces audacieuses tout en respectant la tradition. Il n'y a qu'ici, dans la Fabrique du Temps, que j'aurais pu réaliser des pièces comme la *Carpe Diem* ou la *Spin Time*, car il faut pouvoir mobiliser une équipe conséquente – dans le cas de la *Spin Time*, une vingtaine de personnes. C'est irréalisable dans de grandes structures qui ont déjà leur collection, leur organisation et leur ancienneté à respecter. Nous sommes des artisans en charge du produit de bout en bout de la chaîne, de A à Z : jusqu'au contrôle qualité – assemblage, réglage, emboîtement, contrôle – et la livraison.

4 000 m², 125 personnes et une formidable diversité de savoir-faire.

À quoi ressemblera l'horlogerie du troisième millénaire chez Vuitton ?

Les montres connectées coexisteront avec l'horlogerie de luxe. Je ne vois aucune incompatibilité. Les clients éprouvent de plus en plus le désir de porter un bel objet au poignet et, chez Louis Vuitton, le futur aura la forme d'une très belle horlogerie. Simples ou complexes, les montres doivent être originales. C'est ce sur quoi travaille la Fabrique du Temps !

Avez-vous une collection en préparation ?

Bien sûr. L'horlogerie travaille sur un temps long – une montre représente entre 200 et 400 composants. Par conséquent, entre le premier coup de crayon et la livraison de la pièce, des années s'écoulent ! Ce sera une collection extrêmement audacieuse.

fr.louisvuitton.com

SÉLECTION

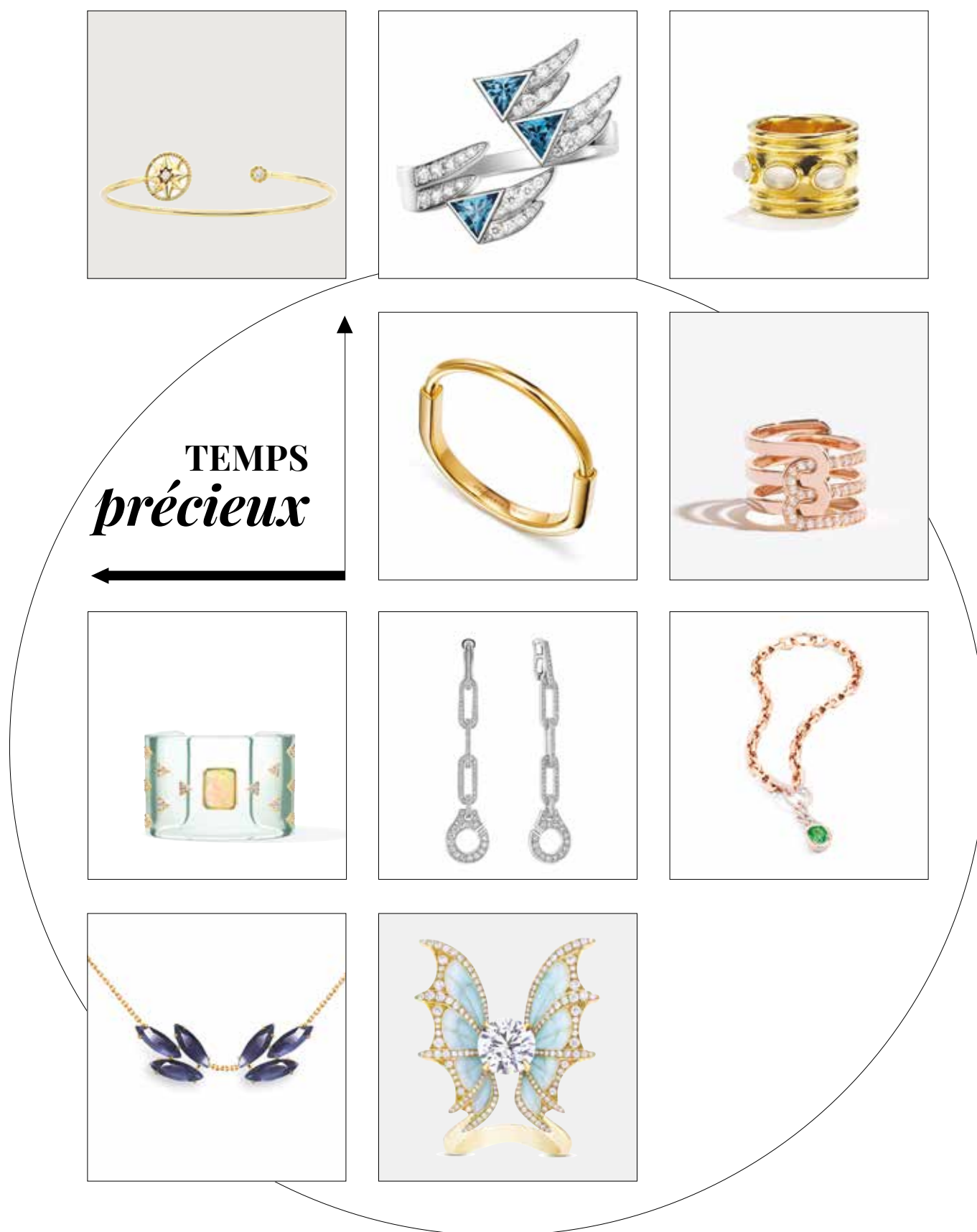
CADEAUX



LE TEMPS DE LA HOTTE LISTE

L'heure de la chasse aux cadeaux est venue ! Pour vous faire gagner du temps – ce temps si précieux –, *Infrarouge* vous a concocté sa liste parfaite. Pour des moments de bonheur qui resteront gravés dans le marbre.

Par **la Rédaction**

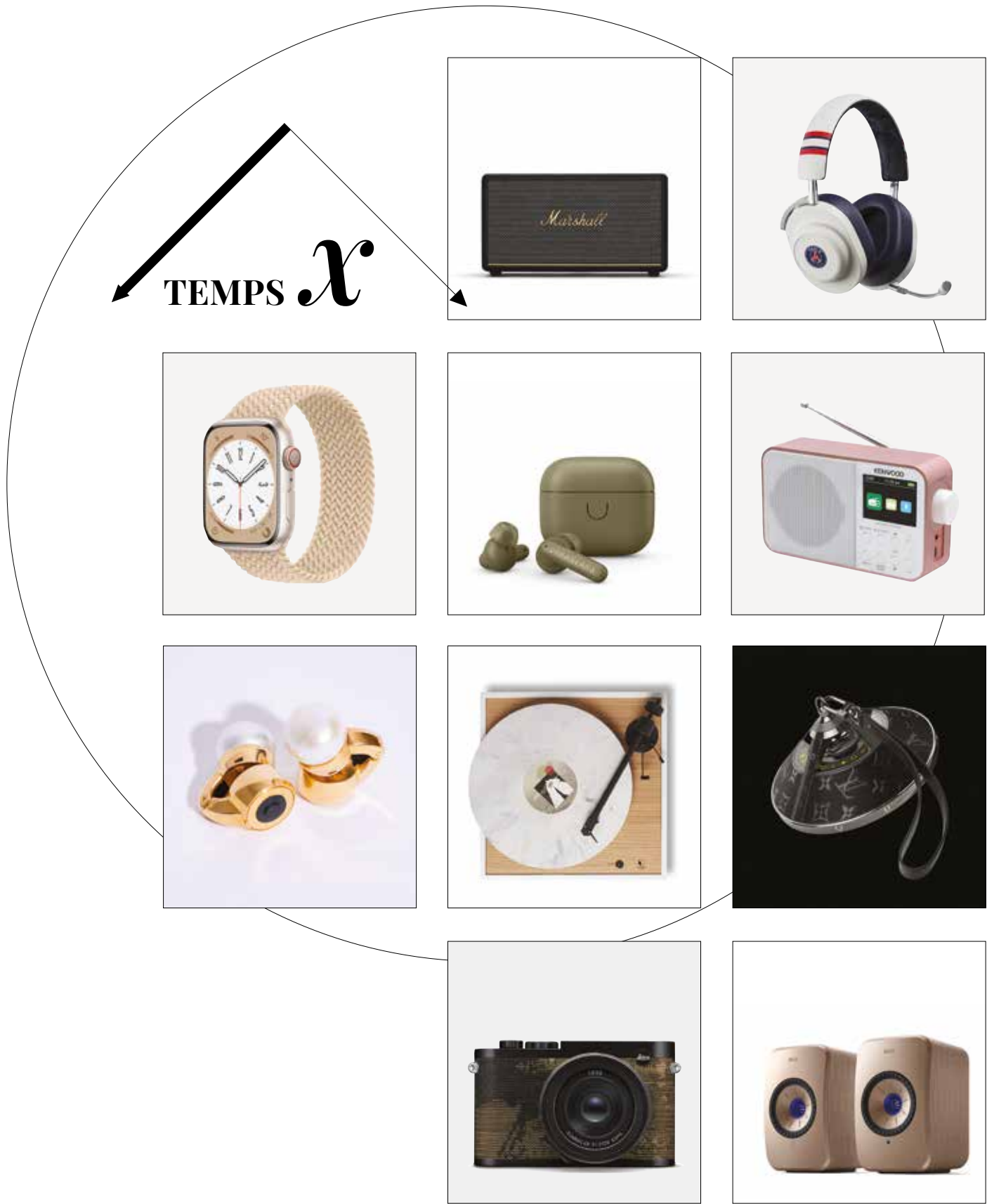


De gauche à droite et de haut en bas

Bracelet Rose des Vents en or jaune, diamants et nacre, **Dior Joaillerie**, 3 300 €, dior.com
 Bague Spread Your Wings or blanc topazes diamants, **Akillis**, 7 200 €, akillis.com
 Bague Cabochon blanche Syracuse en laiton doré et cristal de roche, **Goossens**, 310 €, goossens-paris.com
 Bracelet Lock, **Tiffany**, 7 000 €, tiffany.fr
 Bague Étreintes en or jaune et nacre, **Jem**, 3 775 €, jem-paris.com
 Manchette Dehya vert en plexi et or jaune 10 g, diamants et opale bleu, **Ashaha**, 8 250 €, ashaha.com
 Pendants d'oreilles Menottes en or blanc et diamants, **Dinh Van**, prix sur demande, dinhvan.com
 Collier La Gioia di Pomellato or rose, tourmaline et diamants blancs, **Pomellato**, prix sur demande, pomellato.com
 Collier chaîne or rose collection Bengale by Morganne Bello, **Layone**, 1 140 €, layone.com
 Bague Nuit magique, **Vever**, prix sur demande, vever.com

SÉLECTION

CADEAUX



De gauche à droite et de haut en bas

- Enceinte 70 % de plastique recyclé et matériaux 100 % végans, **Marshall**, 369 €, marshallheadphones.com
Casque sans fil PSG x Master & Dynamic, **Skullcandy**, 499 €, skullcandy.eu
Apple Watch Series 8, **Apple**, à partir de 499 €, apple.com
Boo Dirty, **Urbanears**, 79 €, urbanears.com
Radio, **Kenwood**, 69 €, kenwood-electronics.fr
Audio Earrings, **Nova**, 595 €, nova-audio.com
Platine cadre en chêne, **La Boîte Concept**, 690 €, laboiteconcept.com
Enceinte Horizon Light Up, **Louis Vuitton**, 2 650 €, fr.louisvuitton.com
Q2 "Dawn" by Seal, **Leica**, 6 350 €, store.leica-camera.com
Enceintes compactes sans fil LSX II, **Kef**, 1 499 € la paire, kef.com



De gauche à droite et de haut en bas

Machine Iperespresso X1 Anniversary « pour les puristes », **Illy**, 649 €, illy.com

The Impossible Collection of Champagne d'Enrico Bernardo, **éditions Assouline**, 920 €, eu.assouline.com

Radiofonografo rr226, designer original d'Achille et Pier Giacomo Castiglioni en noyer Canaletto, édition anniversaire, **Brionvega**, 18 000 €, brionvega.it

Céramique pour la laine et les textiles délicats au cèdre, **Diptyque**, 40 €, diptyqueparis.com

Sac à main Hermes Kelly 32 cm en cuir Epsom rose Jaipur, **Collector Square**, 17 890 €, collectorsquare.com

Richelieu Alessandro Démesure en cuir Venezia, **Berluti**, 1 860 €, berluti.com

Plateau en cuir gainé Écho, **Valentine H. Despointes**, 250 €, valentinehdespointes.com

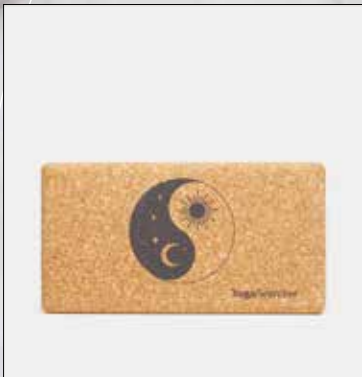
Lampe céramique gamme éco design Green Kiss, **Kaala Lamp**, 5 450 €, paolocastelli.com

Babyfoot Ciclope en métal, **Fas Pendezza** en exclusivité au Bon Marché Rive Gauche, 4 370€, lebonmarche.com

Valise classic Check-in M silver, **Rimowa**, 1 290 €, rimowa.com

SÉLECTION

CADEAUX



HORS DU *temps*

De gauche à droite et de haut en bas

- Encens Jérusalem, **Astier de Villatte**, 50 €, astierdevillatte.com
Mini shopper en fausse fourrure effet ourson, **Colmar**, 59 €, colmar.com
Masque yeux Concept Store du Ritz Paris, **Ritz Paris x Frame**, 102 €, frame-store.com
Chaussons pied de poule, **Flabelus**, en exclusivité au Bon Marché Rive Gauche, 119 €, lebonmarche.com
Carnet de notes couverture rigide, **Gallimard**, 14,90 €, gallimard.fr
Brique Yang, **Yoga Searcher**, 14 €, yogasearcher.com
Bougie collection Albâtre, parfum Vesta, **Trudon**, 270 g, 160 €, trudon.com
Bougeoir Flora bleu en céramique émaillée à la main, **Octaevo**, 34,50 €, octaevo.com
Combinaison Laura, **Opoi**, 360 €, opoi-paris.com
Écharpe Bari 100 % cachemire, **Kutjen**, 90 €, kutjen.com



Dans le sens des aiguilles d'une montre

Montre Serpenti Seduttori, **Bulgari**, 33 300 €, bulgari.com

Santos Dumont édition limitée laque bordeaux, **Cartier**, 20 200 €, cartier.com

De Ville Mini Trésor en or Moonshine, **Omega**, 25 000 €, omegawatches.com

Montre Tambour Twenty, boîtier en acier inoxydable, bracelet en cuir d'alligator, édition limitée à 200 exemplaires, **Louis Vuitton**, 14 000 €, fr.louisvuitton.com

Royal Oak Chronographe Automatique « 50 ans » or, **Audemars Piguet**, 75 000 €, audemarspiguet.com

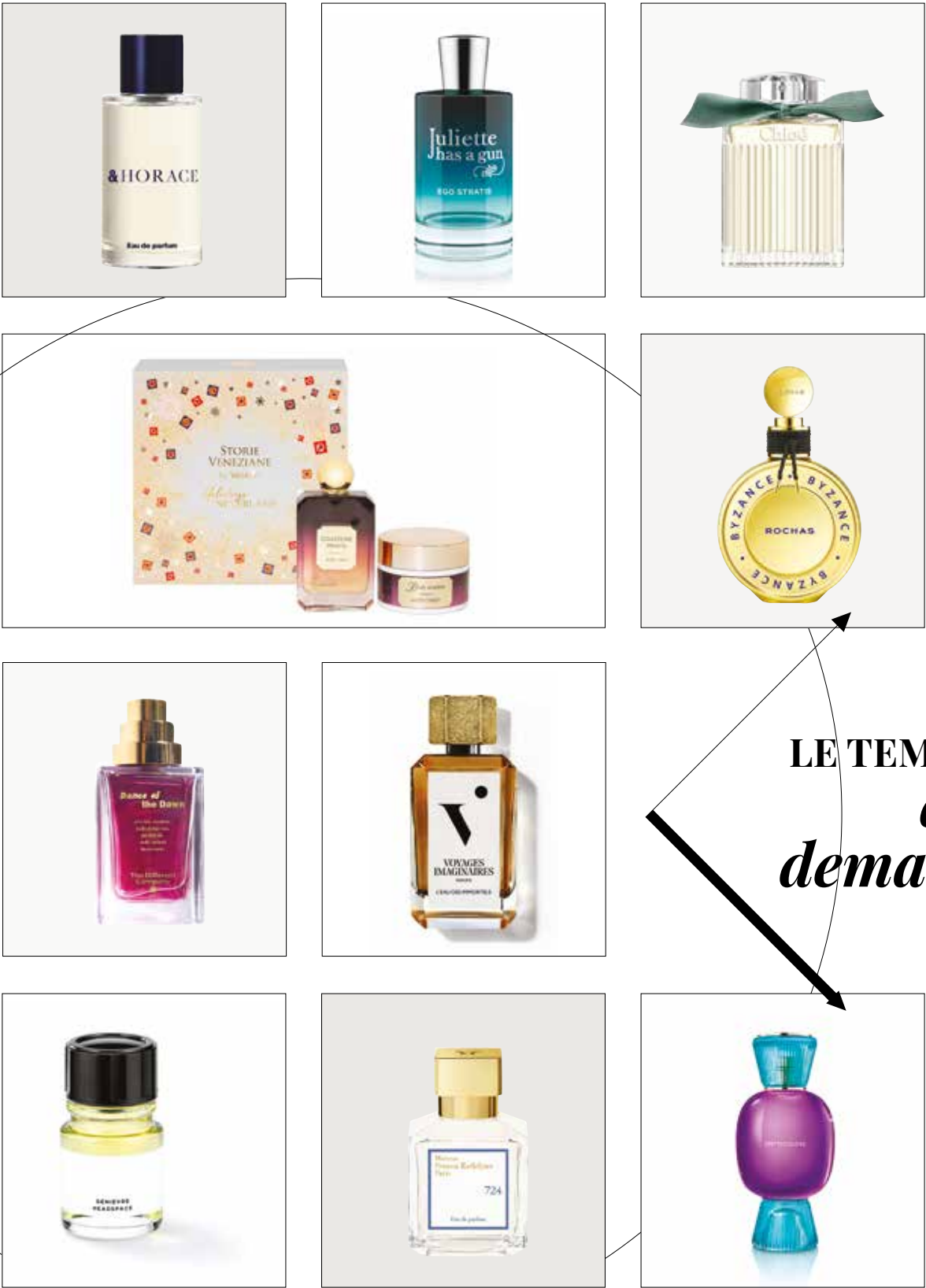
Mansart électrique bracelet lézard noir et cadran navy, **March Lab**, 695 €, march-lab.com

Montre Rendez-vous Dazzling Star, **Jaeger Lecoultre**, prix sur demande, jaeger-lecoultre.com

Pink Chronomaster, **Zenith**, 9 700 €, zenith-watches.com

Montre Square Bang en King Gold et bracelet en caoutchouc noir, **Hublot**, 42 500 €, hublot.com

Carrera Porsche en or et cuir rouge, **Tag Heuer**, prix sur demande, tagheuer.com

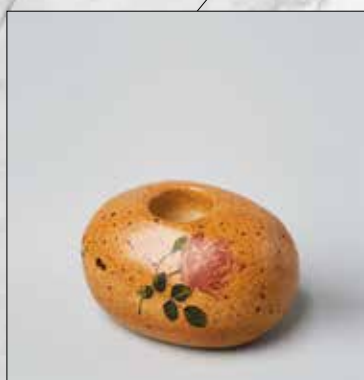


LE TEMPS
de
demain

Dans le sens des aiguilles d'une montre

& Horace, **Horace**, 98 € les 100 ml, horace.co
Ego Stratis, **Juliette has a gun**, 120 € les 100 ml, juliettehasagun.com
Chloé Rose Naturelle Intense, 151 € les 100 ml, **Chloé**, chloe.com
Shimmery Jazzy Twist en exclusivité à La Maison Valmont pour Le Meurice, **Valmont Collezione Privata**, 250 €, lamaisonvalmont.com
Byzance Gold exclusivité Une Heure Pour Soi, **Rochas**, 115 € les 90 ml, uneheurepoursoi.com
Dance of the Dawn, **The Different Company**, 145 € les 100 ml, thedifferentcompany.com
L'Eau des Immortels, **Voyages Imaginaires Parfums**, 195 € les 100 ml, rochas.com
Genièvre, **Headspace Parfums**, 195 € les 100 ml, headspaceparfums.com
724, **Maison Francis Kurkdjian**, 180 € les 70 ml, franciskurkdjian.com
Allegra Spettacolare, **Bulgari**, 150 € les 50 ml, bulgari.com

LE TEMPS *présent*



De gauche à droite et de haut en bas

Bougie Baies 1,5 kg, **Diptyque**, 340 €, diptyqueparis.com

Uncut Gem, **Frédéric Malle**, 305 € les 100 ml, fredericmalle.eu

Bougeoir Holiday Potato à motif rose, **Byredo**, 99 €, byredo.com

Abracadabra La Palette, **Christian Louboutin**, exclusivité Galeries Lafayette, 65 €, galerieslafayette.com

Coffret Bougie Collection Privée Christian Dior x Maison Franc, **Christian Dior**, 400 €, dior.com

Coffret Harmonieux, **Aesop**, 100 €, aesop.com

Édition Parfumée N° 10 Bois de Patchouli, **Crayons Caran d'Ache x Mizensir**, 35 €, mizensir.com

Bougie de Noël, **Guerlain**, 650 €, guerlain.com

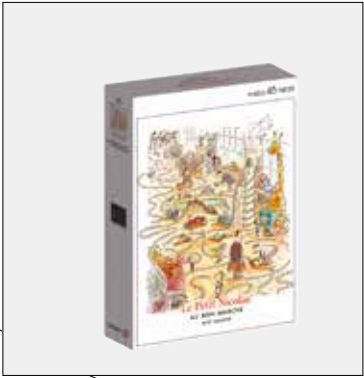
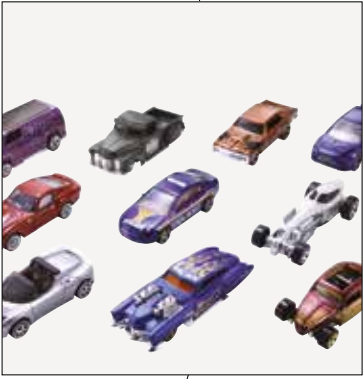
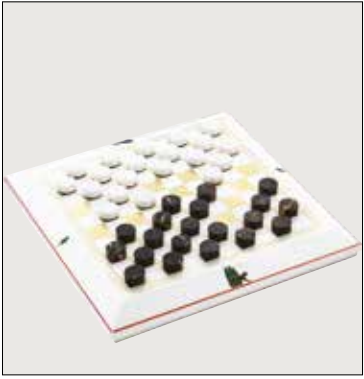
La Quintessence des Glaciers Millésime 2022, 500 pièces numérotées, **La Maison Valmont**, 3 500 €, lamaisonvalmont.com

Coffret Le Parfum, **Lolita Lempicka**, 99 €, lolitalempicka.com

CADEAUX



Passer LE TEMPS

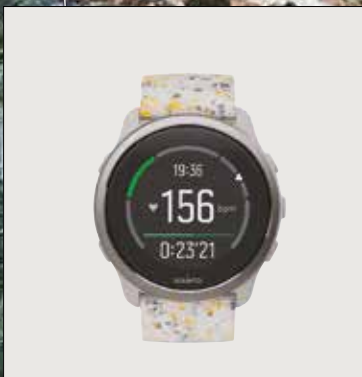


De gauche à droite et de haut en bas

- Scrabble Surprise, à partir de 10 ans, **Mattel**, 28,99 €, lesjouetsmattel.fr
- Cartes à jouer, **Tiffany & Co. x Andy Warhol**, en édition limitée, prix sur demande, tiffany.fr
- Carnet de notes 110th Anniversary Edition, **Poltrona Frau Style & Design & Design Centre**, cuir Pelle Frau Impact Less, à partir de 180 €, poltronafrau.com
- Backgammon en cuir, **Hector Saxe** au Bon Marché Rive Gauche, 985 €, lebonmarche.com
- Coffret Signature comprenant un stylo roller Signature et une montre Manero Flyback Signature, **Caran d'Ache**, prix sur demande, carandache.com
- Ballon PSG, **Nike Strike**, 27,99 €, store.psg.fr
- Uno All Wild!, dès 7 ans, **Mattel**, 11,99 €, lesjouetsmattel.fr
- Jeu de dames, **Cartier**, 2 640 €, cartier.com
- Pack de 10 voitures Hot Wheels, **Mattel**, 23,99 € ou à 3 € l'unité, lesjouetsmattel.fr
- Puzzle 48 pièces Le Petit Nicolas, **A. Goscinny et F. Ascione** d'après R. Goscinny et J. J. Sempé en exclusivité au Bon Marché Rive Gauche, 20 €, lebonmarche.com
- Set Ecridor Lights, stylo bille et étui en cuir, en édition limitée, **Caran d'Ache**, 220 €, carandache.com
- Jeu d'échecs en olivine, exclusivité **The Conran Shop**, 329 €, conranshop.fr



PAR
*beau
temps*

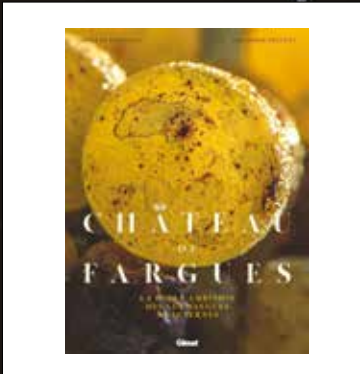


De gauche à droite et de haut en bas

Radar Varia RCT 715, **Garmin**, 399,99 €, garmin.com
 Vélo électrique, **Cowboy** en exclusivité au Bon Marché Rive Gauche 2 790 €, lebonmarche.com
 Panier à vélo Laura, **Petite Reine** au Bon Marché Rive Gauche, 245 €, lebonmarche.com
 Casque urbain, **Abus**, 149,95 €, mobil.abus.com
 Talkie-walkie, **Money Walkie**, 32 €, moneywalkie.com
 Montre connectée 5 Peak, **Suunto**, 299 €, suunto.com
 Gourde Galway Vacuum Bottle, **Picture's**, 35 €, picture-organic-clothing.com
 Vélo enfant, **Moustache**, 229 €, moustachebikes.com
 Trottinette électrique **Dualtron Mini**, autonomie de 100 km en mode éco, 999 €, voltee.co
 Caméra GPS, **Wahoo**, 400 €, eu.wahoofitness.com

SÉLECTION

CADEAUX



LE TEMPS EST UN *millésime*

De gauche à droite et de haut en bas

Un verre sobre et élégant imaginé il y a 40 ans par Gabriel Tissandier, fondateur de The Whisky Lodge, boutique spécialisée dans les spiritueux.
Verre Bhlas, 29,50 €, à *La Grande Épicerie*, au *Drugstore Publicis* ou sur *whiskylodge.com*.

Parce que l'histoire de ce vin d'or vendangé grain par grain et qui ne produit qu'un verre par pied fait toujours rêver.
Château de Fargues, la folle ambition des Lur Saluces à Sauternes de Hélène Farnault et François Poincet, Glénat, 39,95 €.

Rédition par Vérane Frédiani et Franck Ribière de deux livres mythiques de l'écrivain américain Richard Olney, amoureux des vins et de la cuisine française.
Romanée-Conti et Yquem, Flammarion, 39 € chacun.

Le dernier-né de la collection « **Le nez de** » imaginée par **Jean Lenoir**. Un coffret olfactif accompagné de 12 fioles pour se familiariser avec les arômes du bourbon et des whiskeys américains, assorti d'un livre pédagogique.
75 € sur *lenez.com*.

Découvrir **Anaë Gin**, le spiritueux français bio, avec des épices à saupoudrer sur ce célèbre gin-to. La marque du Groupe Bollinger Diffusion propose pour les fêtes deux packs en toile avec moulin à épices Nomie (65 € à *La Grande Épicerie de Paris*) ou des épices moulues chez une sélection de cavistes (49 €).

Ce journaliste discret se faufile depuis longtemps dans les bistrots pour échanger des tranches de vie avec ceux qui les fréquentent.
Au bonheur des bistrots (préface de François Morel), La Martinière, 25 €.

Pour tout savoir sur le vin, même ce que vous n'avez sans jamais osé demander.
Le Vin en 50 questions de Pierre Casamayor, Hachette Vins, 24,95 €.



LE TEMPS *de cuisson*



De gauche à droite et de haut en bas

- Caviar Impérial de Sologne, **La Maison Nordique**, 240 € la boîte de 100 g, lamaisonnordique.com
 Coffret chocolat « La Folie Palomas », édition limitée et numérotée, disponible en cinq tissus différents, **Palomas & Bucol**, 700 €, palomas1917.com
 Pâté en croûte du chef (porc, chevreuil, myrtilles des Ardennes), **Maison Mulot**, 13,65 € la tranche (150 g), 88 € le kilo, shop.maison-mulot.com
 Coffret Truffe, **Comtesse du Barry**, 34,90 €, comtessedubarry.com
 Corbeille en nougatine au sésame blanc ou sésame noir remplie de fruttini, **Fruttini by MO**, 62 € à 100 €, shop.fruttinibymo.fr
 Mendiant XXL, **Alléno & Rivoire**, 35 €, chocolat-allenorivoire.fr
 Coffret artiste, **Latour-Maubourg x Petrossian**, à partir de 380 €, petrossian.fr
 Pain d'épices traditionnel au miel, **Poilâne**, 14,80 €, poilane.com
 Boîte à musique garnie de 28 biscuits sablés, **Dalloyau**, 32 €, dalloyau.fr
 Foie gras 1890 Héritage, **Delpeyrat**, 270 g, 44,90 €, delpeyrat.com
 Couteau édition Palmier, **Opinel**, 79 €, opinel.com
 Tire-bouchon levier et capsule, **Le Creuset**, lecreuset.fr
 Coffret 40 pièces assorties, **La Maison du Chocolat**, 280 g, 49 €, lamaisonduchocolat.com
 Huile de truffe, **Estoublon**, 30,50 € les 50 cl, estoublon.com
 Foie gras L'Instant d'Eugénie signé par le grand chef Michel Guérard, **Lafitte**, 180 g, 28,20 €, lafitte.fr

L'ÉLÉGANCE SELON EMMA LEDERER

Directrice artistique de Max & Moi, Emma Lederer inscrit ses créations dans les tendances actuelles avec des modèles qui séduisent une cliente plus jeune grâce au fameux « effet fur ».

Par **Olivia de Bühren**

Q

u'est-ce que l'« effet fur » ?

L'expression « effet fur » évoque des produits qui ont l'aspect soyeux de la fourrure. J'aime les matières précieuses, telles les soies ou les cachemires. J'ai demandé à mon fournisseur de faire évoluer ces matières pour qu'elles soient encore plus douces.

Max & Moi fait de la vraie fourrure. Pourquoi avoir décidé d'intégrer l'effet fur ?

Je voulais faire évoluer la marque. Nous faisons déjà de la fausse fourrure, mais nous n'avions



Emma Lederer

pas une qualité assez noble. J'ai attendu que les matières me plaisent vraiment.

Qu'est-ce qui différencie vos produits « effet fur » d'une fausse fourrure cheap ?

La matière et les couleurs, qui sont exclusives à la Maison. Ce n'est pas une simple fausse fourrure. Elle vit, elle est douce. D'ailleurs, il y a de nombreux effets de matière.

Quelle est la valeur ajoutée de ces produits ?

L'aspect. Il y a beaucoup de personnes qui ont du mal à les différencier d'une vraie fourrure. Et j'essaie surtout d'être bien placée en ce qui concerne le rapport qualité-prix.

Où voulez-vous emmener Max & Moi ?

Quand je suis arrivée, il n'y avait que du cachemire. Aujourd'hui, je propose un vestiaire complet. Mais je ne suis pas encore là où j'aimerais aller. Il y a un incroyable champ de possibilités. Pour moi, c'est un challenge d'aller encore plus loin et de tenter d'être plus pointue. Je me remets toujours en question.

Quelle est votre pièce « effet fur » préférée ?

Dans la collection hiver, j'aime le Madi, qui est un manteau oversize très enveloppant.

Votre rêve ?

Une femme habillée toute en superposition !

46, rue du Four, 75006 Paris
maxemmoi.com



LA VALLÉE VILLAGE, POUR UN NOËL DE RÊVE

À l'approche des fêtes, l'occasion est idéale pour une virée entre copines au pays du shopping haut de gamme. Un moment d'évasion unique mêlant traditions locales, plaisirs culinaires et pop-ups éphémères.

Par **Olivia de Bühren**

3, cours de la Garonne, 77700 Serris.
Tél. : 01 60 42 35 00. Ouvert 7 jours sur 7,
de 10h00 à 20h00
[@lavalleepvillage](http://thebicestercollection.com/la-vallee-village/fr)

N

oël arrive à grands pas. Quelle meilleure idée que d'accomplir, quelques semaines en avance, ses achats de Noël dans le paradis du shopping ? Cet hiver, La Vallée Village prend la forme d'un véritable pays des merveilles grâce à une formidable installation artistique imaginée par l'agence Wanda Barcelona. Réputé pour son savoir-faire exceptionnel, le trio de créateurs barcelonais a réalisé à la main, à partir de carton et de papier biodégradable, des œuvres plus grandes que nature. Ce décor immersif fait de La Vallée Village une escapade parfaite pour une journée hors du temps où les rêves deviennent réalité. Les doux moments partagés laisseront place à de tendres souvenirs.

Dénicher le cadeau idéal

Rendez-vous dans le nouvel appartement VIP, cosy et élégamment décoré de La Vallée Village. Une tasse de thé, des petits gâteaux et hop ! C'est parti pour une journée de folie. Toutes les filles n'ont qu'une idée en tête : parcourir les deux grandes allées de ce village à ciel ouvert pour dénicher leurs cadeaux de Noël. L'avantage de La Vallée Village, c'est que, quel que soit le contenu de nos listes, on trouvera toujours de quoi exaucer, le moment venu, au pied du sapin, les vœux de ceux qu'on aime. Mode, beauté ou décoration, il y en a pour tous les goûts et tous les âges ! On croise les marques que l'on adore, des Maisons de mode les plus renommées aux jeunes étoiles montantes, en passant par les labels streetwear à la pointe de la tendance.

L'embarras du choix

Certaines filles font appel à un *personal shopper* pour profiter de conseils avisés et dénicher le cadeau idéal. Quelques autres – les mieux organisées – savent exactement où elles veulent aller, tandis que les dernières – les plus indécises – hésitent, essayent, reviennent une heure après dans la boutique. Bref, c'est ça, La Vallée Village. Le choix est vaste, mais, finalement, tout le monde est enchanté de sa matinée de shopping. De mon côté, je n'ai plus qu'une idée en tête : filer au pop-up éphémère d'une marque de ski haut de gamme. L'hiver approchant, mes enfants seront ravis avec une nouvelle doudoune...



HAPPY CHRISTMAS

Un cadeau, une bonne action en faveur des femmes et des enfants... tel est le programme caritatif DO GOOD by The Bicester Collection. La Vallée Village s'engage ainsi aux côtés de l'association L'Envol qui aide les enfants malades à reprendre confiance en organisant des séjours et des événements entièrement gratuits pour eux et leur famille.

LE TEMPS DE LA MÉMOIRE

Les Années folles, l'Art nouveau, même la mythologie antique... Quand des parfumeurs capturent le passé, ils le traduisent en modernité et font des classiques d'hier les avant-gardistes d'aujourd'hui.

Par **Catherine Jazdzewski**



1. **New York 1900.** L'aristocratie américaine découvre des parfums inspirés à leur fondateur par Paris, la Riviera française. Celui-là sent l'Arizona. *Good Fir 11*, 440 € les 50 ml, **Krigler**. krigler.com

2. **Telle une photo en noir et blanc**, voici un jus très texturisé, très iris, qui rappelle cette élégance dandy dont les garçonnnes se sont emparées. *Gris Charnel Extrait*, 240 € les 100 ml, **BDK Parfums**. bdkparfums.com

3. **Une essence spirituelle**, chamanique, condamnée au XVII^e siècle par l'église, très courue en notre temps. Entre foin et thé, sa note s'énergise de menthe et de figue. *Maté*, 87 € les 50 ml, **Olibanum**. olibanum.com

4. **Lancé en 1929**, ce parfum d'iris, de tabac blond et de tonka a la chaleur des cabarets parisiens, l'impertinence du jazz. On en reste dépendant. *Fleurs de Tabac*, 195 € les 100 ml, **Cherigan Paris**. cheriganparis.com

5. **Après l'ambivalence iconique** de Tabac Blond, l'opulence ensorcelante de Tabac Noir, la sensualité riche de celui qui est plus qu'un parfum, une seconde peau. *Tabac Blanc*, 220 € les 100 ml, **Caron**. parfumscaron.com

6. **Dans la lignée des créations** du grand parfumeur Paul Vacher, un jus héritage tout en modernité, *no gender*, frais et boisé. *Ferveur*, 180 € les 100 ml, **Le Galion**. legalion.fr

7. **Presque 100 ans** après sa création, ce jus de whisky, rhum et fruits jaunes se réinvente, en phase avec l'époque, désinvolte, fougueux, sincère. On aime. *Dandy or Not G.A.*, 170 € les 90 ml, **D'Orsay**. dorsay.com

8. **Le parfum de George Sand**, reproduit à partir des dernières gouttes d'un flacon de l'écrivain. Fidèle à l'original, il mêle à l'excès la rose à l'iris et l'ylang-ylang. *Les Nuits*, 265 € les 100 ml, **Astier de Villatte**. astierdevillatte.com

9. **Dans la lignée de la tradition**, une balade dans les rues de Paris. Elle traduit son atmosphère artistique intemporelle et contemporaine à la fois. *Tableau Parisien*, 260 € les 100 ml, **Ormaie**. ormaie.paris



L'édition limitée d'*Eau du Soir* signée Sydney Albertini.



Sydney Albertini, *Movement Women Red Black Stripes and Daisies*, 2021.

© Sydney Albertini

LE TALENT EN HÉRITAGE

Christine d'Ornano dirige avec son frère Philippe la Maison fondée par ses parents en 1976. Nous avons rencontré cette femme toute en retenue qui a le goût de la beauté et la passion de l'art.

Par **Catherine Jazdzewski**

Directrice générale adjointe de Sisley, vous représentez la deuxième génération à piloter cette Maison familiale. Était-ce une évidence pour vous ?

J'ai grandi avec Sisley, mes parents en discutaient à table. Quand on est enfant, on ne s'en rend pas compte, mais nous avons participé à l'aventure dès le début. Plus tard, j'ai essayé, testé les soins. C'était quelque chose de naturel pour moi. Cela étant, je ne pensais pas m'y impliquer professionnellement. Après mes études à Princeton, aux États-Unis, je travaillais dans la mode à New York quand mon père m'a tiré par la manche pour venir le rejoindre. J'ai commencé comme représentante de produits au Mexique. Et voilà où cela m'a menée... Aujourd'hui, nous sommes l'une des seules Maisons de notre envergure à être entièrement familiale.

C'est un challenge de le rester ?

Le challenge consiste à garder la Maison jeune, à être au diapason des nouvelles générations, et à faire de bons produits. Nous sommes très soucieux de leur qualité, de leur efficacité. C'est très important pour nous.

Sisley a été précurseur en matière de naturalité...

Nous n'avons jamais cherché à être dans l'air du temps et avons toujours cru que le futur de la cosmétique se trouve dans les plantes, avec une approche haut de gamme afin de bénéficier des meilleurs actifs et d'avoir les formules les plus abouties possibles. *Sisleÿa* contient plus de 50 actifs, c'est l'un des taux les plus élevés en cosmétique pour une crème régénérante, et elle est d'un raffinement de texture sublime. Notre ligne *Hair Rituel by Sisley* est la première à prendre en compte l'âge des cheveux. Nous ne nous sommes jamais aventurés dans la course aux nouveautés. Nous préférons améliorer nos formules, les enrichir d'un nouvel actif quand nous en découvrons un qui peut aider la peau à fonctionner de façon optimale. Nous l'avons fait cette année avec *All Day All Year*, qui protège la peau durant huit heures et dont le flacon est entièrement recyclable. Sisley, c'est le contraire du botox. Nous réparons, régénérons, en n'oubliant jamais que cela doit être un moment de plaisir.

Qu'est-ce qui vous rend fière ?

La qualité de nos produits. Nous sommes très fiers de notre marque. Je suis très reconnaissante à mes parents de nous l'avoir transmise, ainsi que notre grand sens de la famille.

Vous êtes aussi très impliquée dans l'art ?

J'ai toujours été passionnée par l'art, le design. J'aime travailler avec des artistes. Nous avons toujours fait appel à eux pour nos parfums. D'aussi loin que je me souviens, nous avons eu des œuvres dans nos bureaux. Ces expositions ont pris encore plus d'importance avec le « Trois Cinq Friedland », notre exposition culturelle située dans le siège parisien de la marque, à deux pas de l'Arc de Triomphe et des Champs-Élysées. Jusqu'au 16 décembre, nous exposons les sculptures, dessins et broderies de Sydney Albertini, qui signe l'édition limitée d'*Eau du Soir*.



Christine d'Ornano

Vos trois filles vont-elles rejoindre la Maison à leur tour ?

Travailler en famille n'est ni un acquis, ni une obligation. Cela m'est arrivé, c'est une chance. Ma nièce Daria nous a rejoints et dirige le studio de création. Mes filles sont jeunes. Je les incite à faire des choses par elles-mêmes. Elles ont des idées. Elles sont cash. Elles disent ce qu'elles pensent. Nous échangeons beaucoup ensemble. Parfois, nous sommes d'accord, parfois non. Elles sont inspirantes.

sisley-paris.com



À l'île Maurice, le Royal Palm Beachcomber Luxury accueille en exclusivité la prestigieuse Maison Valmont pour des soins en totale affinité avec la douceur de vivre de ce palace.

Par **Catherine Jazdzewski**



La côte la plus ensoleillée de l'île, une mer turquoise, un ruban de sable blanc qui s'étend à l'infini et un palace qui est l'un des bijoux hôteliers de l'île Maurice. Si on apprécie autant les séjours au Royal Palm Beachcomber Luxury, c'est parce qu'il distille un raffinement et un luxe à l'état pur. Dans ce resort de plage, on se sent comme dans une grande maison. Rien n'est ostentatoire. Tout coule de source, entre charme et élégance, grâce à un personnel à l'écoute de chaque désir. On se laisse aller à une bienfaisante douceur de vivre. C'est dans cette atmosphère de bien-être permanent que Valmont imprime son empreinte exclusive. Là encore, c'était une évidence. Les deux Maisons ont les mêmes valeurs, les mêmes exigences d'excellence et de service irréprochable, de même qu'une approche holistique de l'art de vivre, mêlant beauté, culture et art. Il était donc légitime que la Maison suisse déploie l'expérience de ses soins cosmétiques les plus emblématiques dans ce havre de bonheur. Ils traduisent son savoir-faire cellulaire et tissulaire pour la beauté du visage – cellulaire grâce à ses actifs biomimétiques, tissulaire par sa gestuelle d'application des produits qu'on appelle le « mouvement papillon ». Pour le Royal Palm, Valmont a conçu un soin signature exclusif : le Royal Valmont. Soit 80 minutes de massage revigorant allié au mouvement papillon. Entre art du toucher et formules de pointe, la peau est instantanément tonifiée, oxygénée, détoxifiée. Un effet « waouh » qui dure et qui se prolonge dans le sillage frais et aromatique des eaux Palazzo Nobile - Storie Veneziane qui mènent, sans bouger, ne fût-ce qu'en rêve, de la terrasse du Royal Palm vers d'autres alizés...



TROUSSE DE SÉJOUR

LES CINQ SOINS À S'OFFRIR AU SPA VALMONT DU ROYAL PALM (OU AILLEURS)

- 1. Bubble Falls** : la mousse aérienne qui nettoie la peau en douceur après les baignades de mer et de soleil.
- 2. Moisturizing Booster gel** : le concentré d'hydratation à glisser sur le derme chaque matin pour le réveiller.
- 3. Restoring Perfection SPF 50** : la crème qui stimule la production de collagène et compense les effets des UV.
- 4. Hydra 3 Regenetic** : le soin réhydratant, repulpant, pour se préparer au coucher de soleil.
- 5. Prime Renewing Pack** : le masque glow qui défatigue et rafraîchit après un vol de huit heures.

NEWS BEAUTÉ

Les nouvelles crèmes pour se réconforter, les nouveaux lieux pour se faire chouchouter, les nouveaux soins pour se faire une beauté...

Par **la Rédaction**



PEAU
NEUVE

Maison Lutétia ou la beauté french touch

Maison Lutétia fait peau neuve. Du soin du visage au traitement des cheveux, cette marque défend l'art de la médecine esthétique à la française selon un seul précepte : le naturel. « *Sublimier, ne jamais changer* » en utilisant des technologies médicales de pointe et sans recourir à la chirurgie de la peau, telle est la philosophie maison. Il en va ainsi du nouveau soin de bioremodelage Profhilo, qui permet de raffermir le derme et de repulper les traits sans modifier les volumes du visage. La plus belle version de vous-même à découvrir à l'Hôtel de Balaschoff, au cœur du XVII^e arrondissement.

6, rue Ampère, 75017 Paris. maisonlutetia.com



Cheveux

Happy birthday, la Crème aux Fleurs

Qui ne connaît pas la fameuse Crème aux Fleurs de chez **Leonor Greyl** ? Première de sa génération, cette crème lavante végétale, confectionnée à 95 % à partir d'ingrédients naturels, va plus loin qu'un simple soin couleur en s'adjoignant un rôle profondément réparateur. Si elle fête aujourd'hui ses 50 ans, elle n'a pas pris une ride et plaît toujours autant. Parfaite pour apaiser le cuir chevelu juste après une coloration, mais aussi fixer les pigments et restaurer la fibre altérée par les produits chimiques.

leonorgreyl.com



NOUVEAU

Welcome myBlend

Olivier Courtin propose myBlend, un concept novateur de beauté globale. L'idée est de créer des soins qui améliorent les terminaisons nerveuses, responsables de la qualité de la peau. Au cœur du Marais, dans un cadre paisible, vous êtes accueilli pour découvrir tous les produits myBlend, élaborer votre propre rituel beauté, vivre l'expérience régénérante de la lumière rouge et ressentir tous les bienfaits de traitements sur mesure. Le lieu est splendide et les effets sur le visage visibles dès la première séance.

23, rue Debelleyme, 75003 Paris. my-blend.com

Sérum



Bien dans sa peau

La Bioesthétique imagine un sérum hydratant facile à utiliser et à emporter dans sa valise.

Collection Dermo-sthétique Hydro Sérum à l'acide hyaluronique, 78,50 €.

labioesthetique.com



LES MALDIVES, NOUS IRONS TOUS AU PARADIS

À l'approche de l'hiver, redécouvrons ensemble l'une des destinations les plus paradisiaques au monde. Les pages qui suivent devraient définitivement vous convaincre.

Par **Giulia Lombardi**

M

algré les objections critiques que soulèvent, à raison, les plus déterminés en matière écologique ou droit-de-l'homme, plus d'un million de touristes du monde entier se pressent chaque année sur l'un des quelque 1 200 îlots répartis en 26 atolls des Maldives. Rien d'étonnant à cela : avec sa température de l'eau à 28 °C toute l'année et ses 2 800 heures d'ensoleillement annuelles, les Maldives offrent « le » paysage de carte postale par excellence en innovant en permanence pour offrir aux plus exigeants des voyageurs une expérience haut de gamme et sur mesure. Amateurs de sports en recherche de sensations fortes, adeptes du farniente, simples épicuriens, fans du bien-être ou tout ça à la fois, on vous facilite la tâche parmi les 162 resorts exploités par les chaînes les plus prestigieuses du monde. Petite sélection entre amis.



Le Soneva Jani, pour les **contemplatifs**

Parce que c’est toujours plus stylé de plonger depuis votre sublime villa sur pilotis via un toboggan privé, cet hôtel au luxe moderne est aussi le paradis des contemplatifs. Vous vous endormirez la tête dans les étoiles grâce à un toit rétractable sur simple pression. Et, pour poursuivre l’observation des astres de plus près, rendez-vous au plus grand télescope de l’océan Indien, en compagnie d’un astronome résident. À quand le départ en fusée depuis le pilotis ?

soneva.com/resorts/soneva-jani/



Le Cheval Blanc Randheli, pour ses **courts de tennis**

Ici, on ne parle pas d’hôtel, mais de maison. Ou lorsque les traditions françaises se conjuguent avec les accents colorés de l’océan Indien... Au Cheval Blanc, le luxe se cache dans tous les détails pour des expériences hors du temps. Au-delà d’être l’adresse la plus luxueuse des Maldives, érigeant l’art de vivre à la française comme un étendard de tous les instants, on a retenu ses deux courts de tennis pour un jeu, set et match exalté par le soleil maldivien et galvanisé par la nature verdoyante alentour. Session d’entraînement avec le Tennis Pro ou tournoi amical en famille, les paris sont ouverts. À quelques encablures, sur l’île luxuriante de Maakurandhoo, deux courts de tennis aux standards de l’US Open et du Masters de Paris-Bercy permettent de perfectionner son jeu dans un décor idyllique. Pour une pause bien méritée avant, pendant ou après le match, le club-house propose des raquettes et des chaussures de tennis, des douches et une terrasse ensoleillée pour profiter des vues sur le lagon. Pour terminer, la relaxation trouve ici son paroxysme : le Spa Cheval Blanc se déploie sur une île entièrement dédiée au bien-être et à la beauté, dévoilant des rituels Guerlain exclusifs que vous ne trouverez nulle part ailleurs.

chevalblanc.com/fr/maison/randheli/



Le COMO Maalifushi, pour les plus téméraires

Un snorkeling avec les requins-baleines, ça vous tente ? Le bateau au départ du resort vous entraîne à la recherche des plus gros spécimens marins. Sur place et selon votre courage, vous choisirez de les rejoindre sous les vagues ou simplement de les admirer depuis le pont. Quoi qu'il en soit, les eaux claires des Maldives offrent une vue semblable à celle d'un aquarium géant, permettant d'observer les requins-baleines pendant qu'ils se nourrissent. Cette expérience est disponible depuis novembre jusqu'à fin avril, lorsque ces poissons, dont la taille peut atteindre dix mètres de long, migrent dans les eaux chaudes des Maldives.

Tarifs : 160 € par personne pour l'observation/260 € par personne pour le snorkeling.

Durée : deux heures, à tout moment entre 18h00 et 22h00.

comohotels.com/en/maalifushi

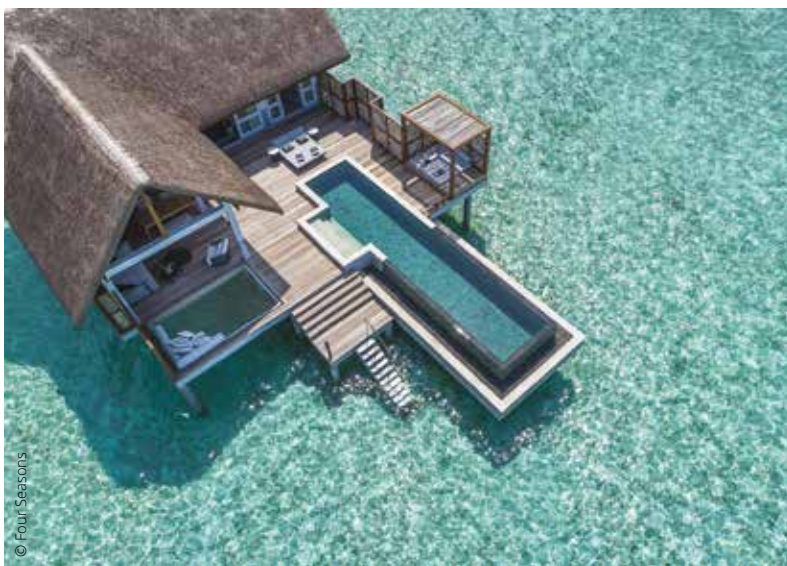


**Le Six Senses Laamu,
pour les surfeurs**

Voilà un endroit où les surfeurs jouiront des spots presque pour eux tout seuls... L'hôtel est en effet situé à proximité du Yin Yang, l'une des meilleures vagues des Maldives. La saison idéale se situe d'avril à octobre : à cette période, les houles sont suffisamment fortes et les vents constants pour vous adonner à votre passion, quel que soit votre niveau. Si les surfeurs débutants ou intermédiaires peuvent toujours profiter des récifs abrités avec des conditions météo plus indulgentes, les surfeurs les plus expérimentés, quant à eux, chevauchent avec frénésie des vagues puissantes et creuses.

sixsenses.com

© José Garcia



Le Four Seasons at Landaa Giraavaru, pour son **luxeux yacht**

Il faut survoler en voyageur privilégié les eaux translucides de l'océan Indien le temps de rejoindre l'atoll de Baa, site idyllique classé réserve de la biosphère par l'Unesco, pour se dire qu'on a bien de la chance de découvrir cet hôtel fabuleux.

À bord d'un luxueux yacht, le *Four Seasons Explorer*, l'un des plus beaux spots de plongée au monde est à portée de palmes pour aller à la rencontre des raies manta. En outre, ce site d'exception dévoile des bungalows et villas au design contemporain, tous dotés d'une piscine privée, perchés sur pilotis pour admirer la mer ou bien posés sur le sable blanc.

fourseasons.com/fr/maldiveslg/

Kuoni Émotions propose un séjour au Four Seasons Resort Maldives at Landaa Giraavaru de 10 jours/7 nuits à partir de 7 650 € par personne avec les vols internationaux en classe économique Paris/Malé/Paris, les taxes aériennes, le séjour de 7 nuits en chambre double catégorie Bungalow Plage avec petit déjeuner, les transferts en hydravion (arrivée et départ aux Maldives), les services d'accueil VIP aller-retour et l'accès au salon VIP de l'aéroport de Malé lors du retour.



Le Siyam World Maldives, pour les **sensations fortes**

Il y a bien sûr cet immense parc aquatique doté de nombreux obstacles, trampolines, murs d'escalade, radeaux et autres expériences aquatiques. Mais nous, ce que nous avons retenu, c'est le Seabreacher, un extraordinaire navire semi-submersible qui peut sauter, plonger sous l'eau, virer de bord et même faire des tonneaux à 360 degrés sur l'eau ! Il offre au pilote et aux passagers une vue sensationnelle ! Le Hydrofoiler XE-1, quant à lui, est le tout premier vélo électrique hydroptère au monde, capable de sprints jusqu'à 11 nœuds pour une expérience hallucinante de vélo sur l'eau. Pas étonnant : il utilise la même technologie que les bolides de l'America's Cup...

sunsiyam.com/siyam-world/



The Westin Maldives Miriandhoo Resort, pour les écolos chics

La jetée d'arrivée rappelle la coquille des bénitiers, les bâtiments du kid's club s'inspirent du mérou, et le restaurant du requin-baleine. L'architecture très contemporaine et japonisante, conçue sous le signe de la durabilité, domine cette petite île que l'on parcourt en moins de 15 minutes. Cours passionnants sur la biodiversité dispensés par une biologiste, club nautique où de joyeux moniteurs vous emmènent plonger dans les sanctuaires naturels des îlots voisins. On comprend ici que les Maldives ont pris conscience de leur fragilité. Dernière nouveauté en date : un forfait famille, très compétitif. Coup de cœur pour la décoration boisée des villas sur pilotis et... du presse-agrumes – le luxe se trouve dans les détails, on vous l'a dit.

marriott.fr/hotels/travel/mlewi-the-westin-maldives-miriandhoo-resort/



L'Anantara Kihavah, pour les œnophiles

Rendez-vous aux Maldives pour une dégustation de vins sous l'eau, au milieu des beautés subaquatiques. Au sein du restaurant sous-marin Sea, peut-être le seul au monde à disposer d'une cave à vin primée, vous profitez d'un voyage olfactif dans le cadre le plus surréaliste possible, entouré de poissons-anges qui sillonnent à travers les coraux baignés par la lumière du soleil. Le sommelier vous fait part de ses millésimes les plus rares pour sublimer votre repas, la cave comptant plus de 450 bouteilles en provenance d'environ 25 pays.

anantara.com

MALDIVES PRATIQUES

Fuseau horaire : GMT +5 heures.

Plusieurs vols quotidiens sont assurés depuis l'aéroport de Malé, dont ceux de Sri Lankan Airlines trois jours par semaine au départ de Paris à partir de 980 € en classe économique et 3 490 € en classe affaires.

Réservation par téléphone : 01 86 46 79 78.

Réservation par mail : srilankanfrance@aviareps.com.



L'Alila Kothaifaru Maldives, pour les amateurs de plongée

Ouvert il y a quelques mois seulement, ce complexe d'environ 11 hectares se trouve sur l'un des atolls les plus profonds de l'archipel. De quoi réserver aux plongeurs – ou amateurs de snorkeling – des moments magiques entre raies manta, requins et tortues de mer. Avec son accès facile à la célèbre réserve de biosphère de Hanifaru Bay, reconnue par l'Unesco, il est l'un des meilleurs endroits pour assister au spectaculaire phénomène de la « mer d'étoiles » de l'île de Vaadhoo, qui transforme l'océan en voie lactée : durant ces moments féériques, les vagues scintillantes donnent l'illusion de refléter le ciel étoilé.

alilahotels.com/kothaifaru-maldives

SEYCHELLES

VOYAGE



LE CLUB MED FAIT DU BIEN AUX SEYCHELLES

Sur son île paradisiaque, le resort ouvert en mars 2021 conjugue vacances luxueuses et protection de la nature.

Par **Rémy Dessarts**

Le resort écochic du Club Med aux Seychelles va fêter ses deux ans en mars 2023. Installé sur la petite île de Sainte-Anne, à quinze minutes de bateau de l'aéroport international de Mahé, il ne désemplit pas depuis son inauguration. La crise du Covid-19 n'a pas contrarié son envol, car les autorités locales ont rapidement rouvert la destination après une période de confinement limitée dans le temps.

Site paradisiaque

220 hectares de végétation tropicale et de plages idylliques sont à disposition exclusive des vacanciers. Les 295 chambres, dont 77 villas avec piscine, proposent une décoration moderne qui fait la part belle à l'artisanat local, aux motifs tropicaux, aux bois clairs et aux matériaux naturels – certaines profitent même d'une vue sur la mer. Activités nombreuses, à commencer par la découverte des fonds marins, fort accent mis sur le bien-être avec des cours de yoga et un spa Cinq Mondes, offre gastronomique variée grâce à deux restaurants qui s'appuient notamment sur une cuisine d'inspiration créole et asiatique... les atouts du deuxième resort classé « Exclusive Collection » du Club Med illustrent la stratégie du champion français des vacances : se rapprocher des sommets de l'hôtellerie haut de gamme.

Harmonie avec la nature

Sans oublier de penser à la protection de l'environnement. Aux Seychelles, l'entreprise dirigée par Henri Giscard d'Estaing multiplie les actions concrètes : un système intelligent permet d'optimiser la consommation d'énergie, les eaux usées sont traitées et recyclées pour irriguer les espaces verts, le plastique à usage unique est banni. Quant à l'eau disponible en chambre ou dans les parties communes, elle est embouteillée sur place de manière à limiter la production de déchets et le transport. Enfin, on mentionnera un projet de collaboration avec l'Agence pour l'agriculture seychelloise (SAA) afin de soutenir l'économie locale et d'approvisionner le resort en fruits et légumes de saison. Des gestes verts qui font du bien, pas seulement à la nature.

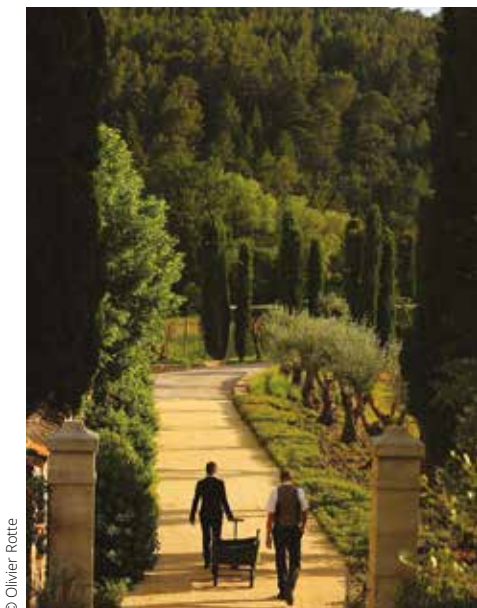
Club Med Seychelles

Île de Sainte-Anne, Victoria, Mahé, Seychelles. Tél. : +248 4 399 600.
clubmed.fr/r/seychelles/y

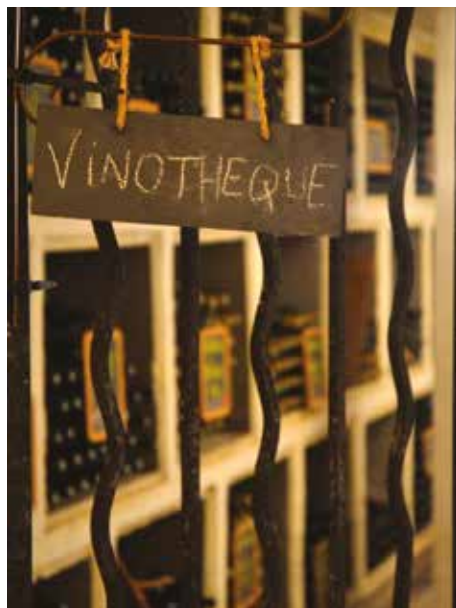
UN CONCENTRÉ DE PROVENCE

Niché au cœur d'une Provence méconnue et secrète, entre Flayosc et Lorgues, le château de Berne offre une parenthèse dans laquelle on se laisserait volontiers enfermer. Par **Sophie Giagnoni**





© Olivier Rotte



Un moment hors du temps

De fait, luxe et standing n'accordent ici que peu de concessions aux modes et autres tendances. Pas d'armoires en cannage ou de têtes de lit tapissées dans les 34 chambres de l'établissement, pas plus que de robinetterie noire ou de carrelage graphique dans leur salle de bains ! Pas de palettes de verts ou de bruns déployées partout, mais un subtil camaïeu de couleurs neutres qui n'aurait pas choqué durant la dernière décennie et devrait satisfaire aux exigences de la prochaine. Offrir une parenthèse loin du monde, de ses folies et de ses tumultes, implique de ne pas y céder. Et ce qui aurait pu apparaître comme un oubli, l'absence par exemple de miroir grossissant dans la salle de bains ou d'enceinte Bluetooth dans la chambre, se révèle au contraire un parti pris audacieux et salutaire. On ne vient pas à Berne pour écouter de la musique ou se prélasser dans une chambre déco, mais pour profiter d'un écrin qui n'a guère changé depuis l'époque où les Romains le traversaient.

Plethore d'activités

Le luxe à Berne se situe d'abord dans le sublime cadre naturel donc, mais pas seulement. Avec un peu plus de 140 salariés dévolus à sa clientèle, l'hôtel offre un niveau de service comme seules les grandes maisons savent le faire, de celles où les désirs se matérialisent comme par magie et où la perspective de ne rien faire rivalise avec une offre alléchante d'activités. Piscines, tennis, potager, école de cuisine, promenades à pied ou à vélo, yoga dans les vignes, spa avec hammam, sauna et cabines de soin, découverte du chai, baignade en rivière... Une semaine suffit difficilement à épuiser les promesses du domaine. Une générosité que l'on retrouve à l'heure de se mettre à table, avec trois restaurants, dont l'un, Le Jardin de Berne, est étoilé au Guide Michelin. « *J'essaie de faire aussi bien que la nature, si possible mieux, mais, généralement, c'est là où ça se complique* », confesse son chef Louis Rameau avec une audace qui pourrait paraître folle au regard du paysage environnant, mais dont on se réjouit en découvrant le contenu de ses assiettes. Sur sa carte d'automne, le chef décline une ode à la Provence qui fait frémir de bonheur les papilles. Au moment de partir, à la jeune femme qui s'inquiète de savoir si notre séjour s'est bien déroulé, on ne peut s'empêcher de demander si la question est de pure politesse ou si d'aucuns trouvent vraiment à se plaindre... N'est pas Anthony Hopkins qui veut.

Château de Berne

Chemin des Imberts, 83780 Flayosc. Tél. : 04 94 60 43 60.
chateauberne.com

« **O**h ! je me suis encore perdue », s'amuse une visiteuse en peignoir et chaussons croisée au détour d'un escalier. De fait, elle aurait dû continuer tout droit et plonger dans le tunnel souterrain qui relie les deux ailes du château plutôt que de tourner à droite en sortant du spa. Ceci dit, en terminant de graver les marches, elle se serait retrouvée sur la jolie placette qui s'étire entre ces deux mêmes ailes et aurait retrouvé son chemin. Le château de Berne est certes vaste, mais il reste difficile de s'y perdre vraiment. Sauf, bien sûr, à s'élancer sur les sentiers pédestres de son immense domaine, sans carte ni sens de l'orientation. Pour le citadin, rien ne ressemble plus à une forêt de chênes verts qu'une forêt de pins d'Alep, si ce n'est peut-être un carré de vignes planté en grenache et un autre en syrah, le tout déployé sur 1 000 hectares qui promettent de splendides balades. Rien qu'en voiture, il ne faut pas moins de 10 minutes pour franchir les quelque cinq kilomètres qui séparent l'entrée du domaine du château de Berne lui-même. Anthony Hopkins, qui est venu se prélasser ici trois semaines l'été dernier, ne s'y est pas trompé. Si les personnalités, même celles d'envergure internationale, peuvent compter sur un refuge sûr, nul besoin cependant d'être célèbre pour envisager de séjourner à Berne !

Une histoire ancestrale

Mais nous nous égarons ! Posons des jalons et reprenons depuis le début. En leur temps, c'est-à-dire vers 200 ans avant J.-C., les Romains faisaient transiter une de leurs voies par ce territoire : la Via Aurelia. Le domaine conserve de leur époque un four destiné à la cuisson d'amphores. À l'époque, même si on était sans doute loin des 750 000 bouteilles qui sortent chaque année des caves du château, la logistique relative au transport du vin préoccupait. Plus tard, au Moyen Âge, ce sont les moines cisterciens, grands vigneronniers devant l'éternel et amateurs de sites d'exception, qui s'employèrent à développer ici le travail de la vigne, en bio déjà, cela va de soi. Raymond V, comte de Toulouse, en avait fait don à Bernard de Clairvaux, dont le diminutif « Berne » est devenu le nom de la propriété. Au XVIII^e siècle, alors que se poursuivent ces activités viticoles et qu'apparaît en prime une tradition d'hospitalité sous la forme de grandes fêtes, l'édifice actuel sort de terre. Berne, on l'aura compris, ne s'est pas fait en un jour. De quoi offrir à l'hôtel cinq étoiles Relais & Châteaux qu'il est devenu un lustre subtil, et brillamment intemporel.



© Graphop, Moujal



© Léa Gil

FINLANDE, À LA DÉCOUVERTE DE LA RÉGION DES LACS

Une fois atterri à Helsinki, il vous faudra embarquer dans un bimoteur à hélice pour rallier votre destination. Au pays des mille lacs, l'aventure commence tout de suite.

Par **Clarisse Courtier**





KURU PRIVATE RESORT, AU SOMMET DU BIEN-ÊTRE

Après une heure de vol dans un bimoteur à hélice depuis Helsinki, au-dessus de paysages à couper le souffle, vous voilà arrivé au petit aéroport de Savonlinna, où vous attend une navette du Kuru Private Resort. Encore 50 minutes de route en direction du nord sont nécessaires pour rallier votre destination. Avec seulement 16 villas privées au bord du lac Saimaa, toutes équipées de sauna et de murs en verre, le Kuru Private Resort permet de vous immerger au cœur de la région, sauvage et silencieuse.

Avant même de découvrir votre villa, le séjour débute par une séance de relaxation guidée (yoga, Pilates...) pour aider votre esprit et votre corps à déconnecter. Par la suite, libre à vous de profiter du confort de votre chambre ou de parcourir les alentours grâce aux nombreuses activités proposées. Canoë, vélo, croisières, randonnées, balades à cheval... tous les moyens sont bons. Côté gastronomie, le chef Rémi Trémouille vous accueille dans son restaurant Solitary pour une expérience culinaire basée sur des produits locaux et de saison. Brochet du lac Saimaa, crustacés au chou-rave ou ravioles aux champignons, les options sont alléchantes pour un repas en six temps. Enfin, le matin venu, le chef parachève sa performance par un petit déjeuner copieux, livré en chambre directement, à prendre au lit ou sur votre terrasse privative.

Kuru Private Resort

Kuruntie 22, 58900 Rantasalmi
Villas à partir de 280 € (petit déjeuner inclus)
welcome@kuresort.com
kuresort.com



HOTEL & SPA RESORT JÄRVISYDÄN, SWEET DREAM

L'aventure au bord de l'eau continue non loin de là, près du parc national de Linnansaari. Le Järvisydän vous offre le luxe de dormir dans des villas en forme de yourte, pour profiter de la vue sur le ciel étoilé et permettre aux plus chanceux d'apercevoir des aurores boréales. Côté bien-être, le spa du resort est situé sur les berges d'un immense lac et dispose donc d'une piscine naturelle, car, comme l'exige la tradition finlandaise, la séance de sauna doit être suivie d'une baignade dans l'eau glacée. Mais rassurez-vous : pour les moins courageux, le spa se compose également de piscines intérieures chauffées, hammam, sauna infrarouge ou encore sauna en pierre.

Hotel & Spa Resort Järvisydän

Porosalmentie 313, 58900 Rantasalmi
Villas à partir de 240 € (petit déjeuner inclus)
jarvisydan@jarvisydan.fi
jarvisydan.com

« COMME L'EXIGE LA TRADITION FINLANDAISE,
LA SÉANCE DE SAUNA DOIT ÊTRE SUIVIE D'UNE BAIGNADE
DANS L'EAU GLACÉE. »



CLARION HOTEL, POUR UNE ESCALE À HELSINKI

Si tout le nord du pays est connu pour sa beauté et ses paysages grandioses, impossible de vous rendre en Finlande sans vous poser quelques jours dans la capitale Helsinki. Avant votre retour à Paris, prévoyez d'aller découvrir le marché de Hakaniemi – une institution locale pour déguster la cuisine typique –, de profiter des saunas en bord de mer – avec plage privée et espace de restauration – et enfin d'arpenter le Design District, le quartier tendance d'Helsinki avec ses galeries, ses boutiques branchées et ses friperies.

Côté logement, vous déposerez vos valises au Clarion Hotel qui, en plus de son emplacement idéal en plein centre-ville, dispose d'un bar et d'une piscine en rooftop pour admirer la splendeur de la ville. Comme tout hôtel finlandais qui se respecte, le Clarion compte évidemment saunas et salles de sport.

Clarion Hotel Helsinki

Tyynenmerenkatu 2, 00220 Helsinki
Chambres à partir de 180 €
Cl.helsinki@choice.fi
clarionhotel.fi

ENVIE D'AILLEURS ? ALLEZ À L'HÔTEL !

Pour se changer les idées, il ne suffit pas d'aller voir du pays, encore faut-il trouver l'hôtel idéal.
Voici notre sélection.

Par **Jade Mahdavi**



TOO HÔTEL TOO GOOD TO BE TRUE

TOO Hôtel
65, rue Bruneseau,
75013 Paris
Tél. : 01 78 90 79 90
@toohotelparis sur Instagram
À partir de 250 € la nuit



Li n'est pas forcément cinq heures, mais Paris s'éveille et vous propose d'ouvrir les yeux avec sa plus belle vue. Le nouvel hôtel qui fait gronder les agences de tourisme a enfin ouvert ses portes et promet d'être à la hauteur – c'est le cas de le dire... Si on a réussi à faire le tour du monde en 80 jours, TOO Hôtel vous permet de faire le tour de Paris en une seule nuit. Subtil et sublime mélange entre Hong Kong et New York, il fait son nid en haut d'une des Tours Duo de Jean Nouvel. Du 17^e au 27^e étage, on découvre la capitale sous un jour qu'on ne lui connaissait pas, dans un décor aussi industriel que confortable, la vraie touche « *Soho lifestyle* » signée Philippe Starck. Grâce à ses suites aux fenêtres immenses, pas besoin de télé ou de tableau pour meubler la chambre, tant Paris devient une photo vivante à perte de vue. Face à la tour Eiffel, avec vue sur le rocher de Vincennes ou sur le nouveau quartier des Olympiades, chaque panorama happe le regard, et on se retrouve à contempler lascivement Paris et ses alentours. À la nuit tombée, la Ville Lumière s'éveille et dresse un nouveau spectacle hypnotisant : c'est le moment d'aller se prélasser dans la baignoire des suites magistrales afin de jouir de cette hauteur vertigineuse, mais surtout pour venger son fantasme de Blair Waldorf dans la série *Gossip Girl*. Une fois cette escapade mousseuse terminée, direction le TOO Restaurant afin de continuer les festivités. Dans cette salle de banquet géante, on profite d'un repas gargantuesque entre assises intimistes aux dossiers élevés en poil de bête, tableaux gigantesques et assiettes généreuses. Amoureux des plats à partager, optez pour les entrées qui sauront ravir vos papilles avec le chicken pop-corn ou le crudo de Saint-Jacques. Ensuite, régalez-vous avec la poitrine de porc braisée pour les viandards ou les gambas comme à Jakarta, le tout accompagné d'aubergine miso ou de pommes de terre rôties, un voyage autour des saveurs qui vous transporte loin, très loin. En dessert, laissez-vous séduire par le 2000-feuilles signé Pierre Hermé. Quand on dit que c'est pantagruélique... Avant de filer dans les bras de Morphée, on fait un tour au TOO TacTac, le skybar le plus haut de la ville. Jamais Paris n'avait réuni en une seule et même vue tous ses emblèmes architecturaux. La nuit, profitez d'un verre romantique en remplaçant les bougies de votre *date* par les points lumineux de la métropole. Le jour, venez pour le coucher du soleil, car celui-ci caresse la Dame de Fer avant d'effectuer ses adieux. Une fois votre cocktail siroté, libre à vous de vous laisser emporter par la playlist enflammée du TOO ou de repartir dans vos quartiers, afin de vous prélasser une dernière fois en haut des nuages. Bienvenue dans votre nouvelle parenthèse hors du temps.



YOUZA ÉCOLODGE RECONNEXION À LA NATURE

Youza Écolodge
49, route de Nonancourt,
27750 La Couture-Boussey
Tél. : 09 53 96 48 17
*@youza_ecolodge sur
Instagram*
À partir de 200 € la nuit



la métropole, Youza offre de nombreuses activités. Une balade dans les bois, une lecture au coin du poêle, un peu de yoga et un bon bain nordique sauront vous remettre sur pieds. Les kids qui ont besoin de se défouler profiteront, quant à eux, d'ateliers découverte pour construire une cabane ou apprendre les rudiments d'un potager. Finalement, si chacun peut vaquer en toute liberté à ses occupations, tout le monde se retrouve à l'heure des repas pour déguster une cuisine de saison, à partager dans les lieux de vie ou directement dans sa cabane grâce aux paniers à emporter. De quoi passer un moment cocooning et se demander si, au bout du compte, la « cabane magique » n'existerait pas...

Pour un moment totalement zen, voici la nouveauté Youza ! À une heure de Paris se nichent des petits écolodges, parfaits pour un séjour en amoureux, entre amis ou en famille. Pensé pour les jeunes pousses comme pour les plus vieilles branches, ce lieu au milieu de la nature permet de faire une pause et de se ressourcer. Construites tels des observatoires, les maisonnettes en bois que propose Youza ont tout pour vous dépayser, et ce, quelle que soit la saison. Réalisées en bois naturel, les chambres sont comme ancrées dans l'écorce des chênes séculaires du domaine, tout en gardant une vue sur la forêt pour se sentir dehors, mais un peu dedans quand même. Chez Youza, on allie le confort aux enjeux actuels concernant l'écologie – de quoi faire du bien à soi-même tout autant qu'à la planète. De plus, afin de souffler un bon coup et reprendre du poil de la bête avant de retourner dans le tumulte de

LE RETOUR DE L'ORIENT-EXPRESS

Exploitée par le Groupe Accor, la nouvelle version du mythique train de luxe entrera en service en 2025.

Par **Rémy Dessarts**



P aris, boulevard de la Tour-Maubourg. Nous avons rendez-vous dans un immeuble chic du VII^e arrondissement pour vivre un événement qui fera date dans l'histoire des trains de rêve. Le Groupe Accor, qui a repris la marque Orient-Express en 2017, révèle les premiers croquis des voitures qu'il mettra en service à partir de 2025. Mais, pour l'instant, c'est un voyage dans un salon qu'il nous propose. Dans une pièce habillée de rideaux noirs, quelques tabourets sont disposés en cercle. Une hôtesse nous accueille. « Asseyez-vous ! Placez ce masque sur votre tête. Saisissez une manette dans chaque main. Bonne expérience ! »

Après quelques calages techniques, la réalité virtuelle fonctionne parfaitement : nous sommes embarqués dans un convoi qui traverse des paysages exotiques. Deux ambiances lumineuses ont été reconstituées, le jour et la nuit tombante. Nous commençons par ce qui est le plus attendu : la découverte des cabines. Une véritable révolution. Dans le Venise-Simplon-Orient-Express (VSOE) exploité par le Groupe Belmond (LVMH), elles sont très confortables, mais relativement exiguës. On dort chacun dans sa couchette – un vrai lit tout de même ! –, mais il n'y a pas de douche. Le Groupe Accor, lui, a résolu le « problème » en transformant du tout au tout l'intérieur du train – identique au VSOE – qu'il a retrouvé et acquis à la frontière entre la Pologne et la Biélorussie. La solution : moins de voyageurs disposant de plus d'espace. Toutes les voitures sont donc dotées de trois suites seulement.



Comme si on y était !

Grâce à la technologie de réalité virtuelle, nous faisons le tour complet de l'une d'entre elle. Le soir, le salon devient une chambre : les banquettes d'angle se recomposent pour former un grand lit double de 200 x 140 centimètres. Un dressing et une vraie salle de bain équipée d'une douche, de taille supérieure à celles que l'on trouve dans d'autres trains de nuit, garantissent un niveau de luxe très élevé. Nous prolongeons notre immersion en visitant les voitures-bars et le restaurant. Le brief d'Accor a été respecté à la lettre par l'architecte Maxime d'Angeac – dont l'une des références est la Maison Guerlain sur les Champs-Élysées : conserver l'ADN de l'Orient-Express tout en le projetant dans la modernité. « *En me glissant dans la peau de ses créateurs, de René Prou à Suzanne Laliq, j'ai tenté de réinterpréter le vécu de ce train de légende. Sans nostalgie aucune, mais avec le désir de prolonger son histoire, de nous transporter ailleurs* », explique Maxime d'Angeac. Quand pourra-t-on passer du virtuel au réel ? Entièrement mis à nu, les premiers wagons sont déjà en cours d'aménagement dans le nord de la France. Une multitude d'artisans sont à la manœuvre, mais on devra patienter jusqu'aux Jeux olympiques de 2024 pour voir le résultat de leur travail. À cette occasion, trois voitures seront exposées au cœur de Paris. Quant au premier voyage du train complet – sans doute à destination d'Istanbul –, il est programmé pour le printemps 2025. D'autres itinéraires vers le nord de l'Europe sont également à l'étude. À quels tarifs faut-il s'attendre ? Le Groupe Accor reste pour l'instant secret sur le sujet. Mais un tel luxe n'a pas de prix...

UNE CROISIÈRE DE RÊVE EN CATAMARAN

Nous avons testé pour vous un périple maritime dans le plus luxueux des catamarans. Embarquement immédiat pour les enchantées îles grecques.

Par **Rémy Dessarts**

Catamaran tout confort

Quand nous regagnons le bateau, un verre de Metaxa, un cognac local servi par l'équipage, nous attend. Confortablement installés autour de l'imposante table, dans la continuité de la cuisine, nous laissons le temps filer avant de regagner nos six chambres situées dans les gros flotteurs du navire. Lit bien ferme de 140, salle de bains avec douche et WC, Wi-Fi de bonne qualité, mini-dressing... c'est le grand luxe. On dort bien à bord du superbe voilier Bali 5.4, long de 54 pieds (16,4 mètres), qui multiplie par ailleurs les espaces de farniente – même si les ronflements venus de la cabine voisine démontrent que l'insonorisation n'est pas parfaite ! La journée du lendemain débute avec un petit déjeuner digne d'un palace : omelettes, pâtisseries locales (aïe, les kilos !), fruits frais, yaourt grec, miel et confitures. Puis nous repartons en balade dans Hydra et effectuons une ultime séquence de shopping : les boutiques chics ne manquent pas sur ce site touristique.

« Faire une croisière sur un bateau, c'est la meilleure façon de découvrir la terre », assure Loïc Bonnet, fondateur et patron de Dream Yacht Charter, le leader mondial des croisières en voilier, qui a mis ce catamaran à notre disposition. Difficile de lui donner tort après trois belles journées passées à voguer de crique en plage et de port en marina. On se projette volontiers dans un séjour plus long sur un bateau offrant un tel niveau de confort, le top du top proposé par l'entreprise française partout où il y a des îles. Des Seychelles aux Cyclades en passant par les Maldives, les Grenadines ou les Bahamas. Combien ça coûte ? Autour de 25 000 € en haute saison avec un équipage de deux personnes. Mais six couples ou deux familles peuvent cohabiter sans se marcher sur les pieds. Les prix sont plus bas pour un catamaran plus petit, mais offrant les mêmes prestations. 15 220 € par exemple en Martinique, du 7 au 14 janvier 2023, pour un Bali 4.5 (13,7 mètres) avec équipage (un skipper et une hôtesse) et doté de quatre cabines avec salle d'eau. La demi-pension est incluse. Ou encore 18 096 € pour embarquer sur un Bali 4.8 (14,6 mètres) du 18 au 25 février 2023 aux Seychelles. Pour le prix, vous avez droit à six chambres avec douche et WC, un skipper, un cuisinier, le petit déjeuner, un repas par jour... et les plus belles plages du monde à volonté.

dreamyachtcharter.fr

Nous sommes le 20 octobre, l'été est déjà loin, mais le port de l'île grecque d'Hydra affiche complet. Notre catamaran, qui vient de traverser le golfe Saronique après avoir quitté la marina d'Alimos au sud d'Athènes, doit effectuer une manœuvre délicate pour s'amarrer au quai réservé aux gros ferries. Un positionnement provisoire en attendant que des places se libèrent. Une fois le moteur coupé, nous enjambons la balustrade du bateau pour partir à la découverte des ruelles du village qui domine la mer. Le soleil brille, le ciel est bleu azur, les maisons bien refaites, les bougainvilliers roses débordent sur les petites places : le charme de ce décor de carte postale opère immédiatement. Le soir, nous partons dîner dans une taverne installée dans une cour, à l'abri du vent qui refroidit fortement cette soirée d'arrière-saison.

V O L V O

NOUVEAU VOLVO XC40 RECHARGE 100% ÉLECTRIQUE



RCS PARIS B 390 634 2 77

*Google et Google Maps sont des marques déposées Google LLC.
**Cycle mixte WLTP : Consommation électrique (kWh/100 km) : 18.7-25.
Autonomie électrique (km) : 400-422. Données en cours d'homologation.

Pensez à Covoiturer. #SeDéplacerMoinsPolluer

AUTONOMIE JUSQU'À
420KM **



WWW.ACTENA.FR

ACTENA
AUTOMOBILES

75 PARIS 16 01 44 30 82 30
92 NEUILLY 01 46 43 14 40
92 NANTERRE 01 47 21 10 07
92 LA GARENNE 01 56 47 06 60
78 PORT MARLY 01 39 17 12 00
78 MAUREPAS 01 30 50 67 00
78 BUCHELAY 01 34 79 92 92

56, AVENUE DE VERSAILLES
58, AVENUE CHARLES DE GAULLE
53 AVENUE DU MARECHAL JOFFRE
86, AVENUE DE L'EUROPE
8, ROUTE DE ST GERMAIN
ZA PARIWEST - 8, RUE ALFRED KASTLER
ZI LES CLOSEAUX - 1, RUE DES GAMELINES

 **PRIOD**

© VICTOR PARIOT

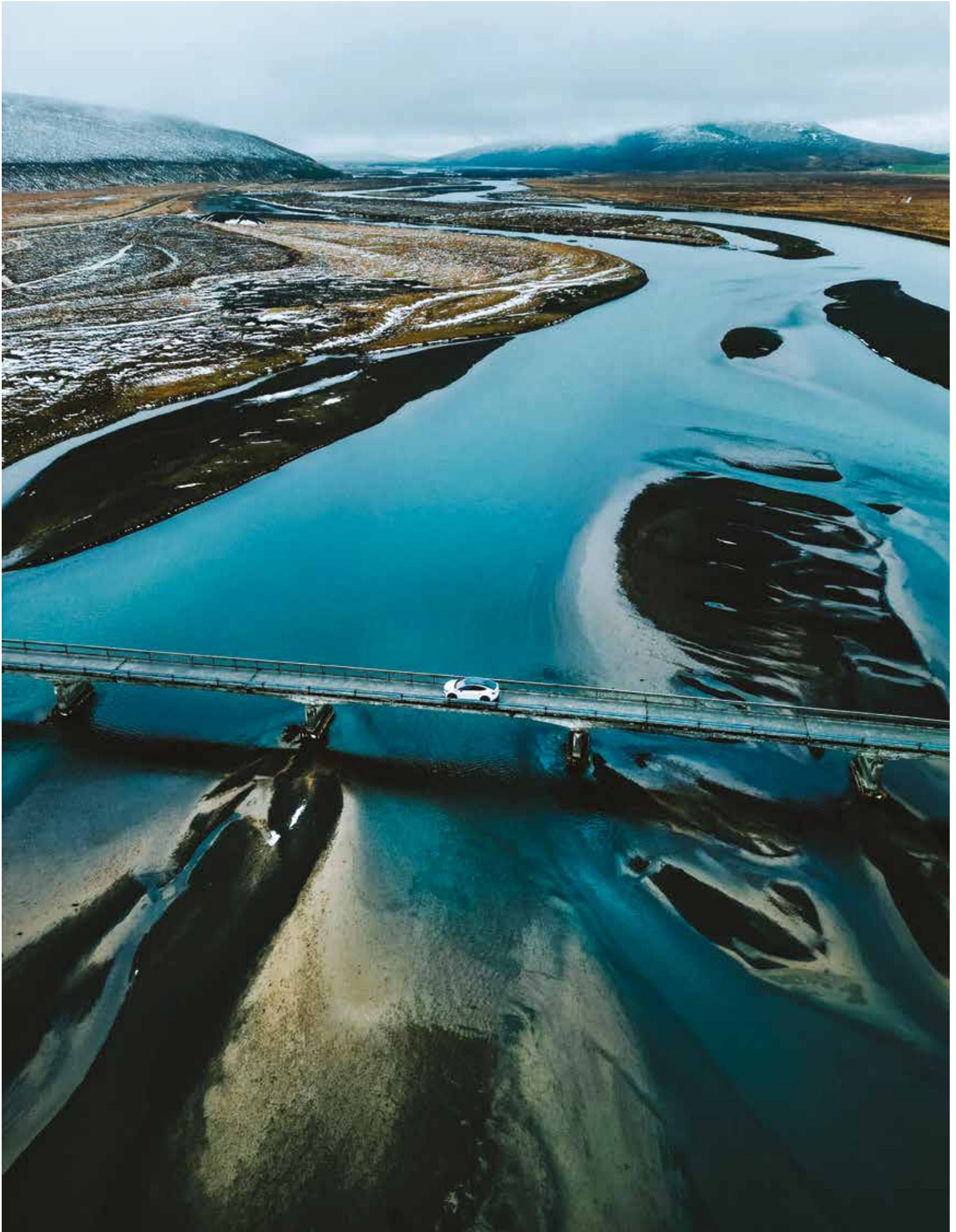
SERVICE VENTE AUX DIPLOMATES ET EXPAT : 01 44 30 82 21

ROAD-TRIP EN ISLANDE AU VOLANT DU SKODA ENYAQ



La région des Hautes-Terres, au nord de l'Islande, non loin du cercle polaire, est l'endroit idéal pour tester ce SUV coupé 100 % électrique.

Par **Henri Bonchat**
Photos **Florian Léger**





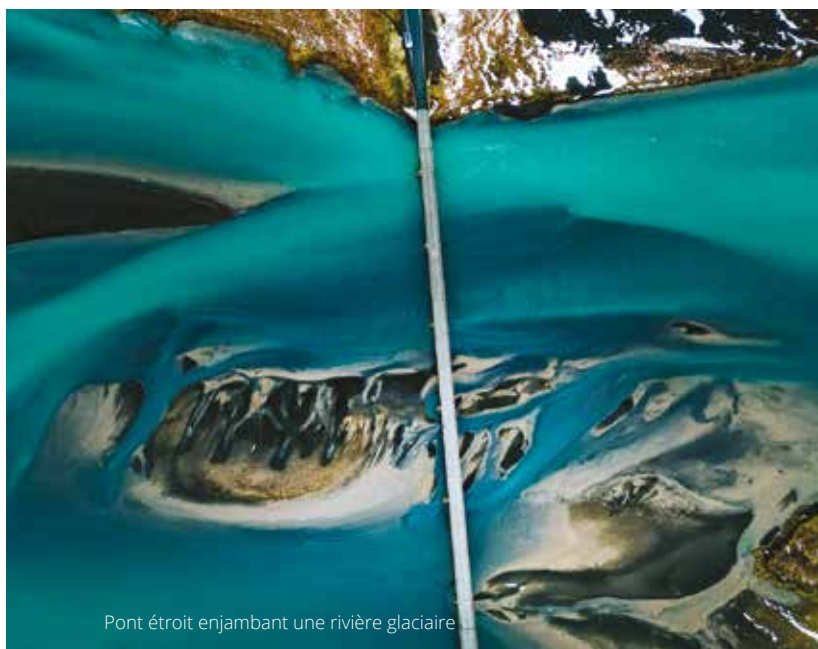
Volcan éteint des Hautes-Terres



L'intérieur de l'île vue d'avion



Chutes de Goðafoss



Pont étroit enjambant une rivière glaciaire



Mývatn Nature Baths



Rivière glaciaire



Ring Road



Montée sur les hauts plateaux.

Au départ d'Akureyri, seconde ville du pays, direction Hlíðarfjall, une station de ski située à quelques kilomètres, histoire de se familiariser avec le coupé Enyaq. Les montagnes comme la route sont recouvertes d'une fine couche de neige. Le vent souffle, accentuant l'effet glacial. Équipée de pneus hiver, la monture au look dynamique, dotée d'une transmission intégrale, ne bronche pas, adhérant à la chaussée comme si de rien n'était, dans un silence de cathédrale. Au bout du parcours, la station semble fermée, laissant penser qu'elle est abandonnée. Pas grave. Il faut poursuivre, vaille que vaille.

Une terre de feu et de glace

L'étape suivante nous entraîne plus au nord, à Húsavík, une petite localité portuaire réputée pour l'observation des baleines. À l'arrivée, aucun cétacé en vue, mais une pluie fine qui s'abat sur le village. La récompense de nos tribulations se nomme Salka, un restaurant sur le port pour reprendre des forces. Une fois revigorés, direction l'est, cette fois, par la mythique Ring Road, autrement appelée la « route n° 1 », qui fait le tour de l'île. Elle est ouverte toute l'année, ce qui n'est pas le cas du reste du réseau. Le SUV électrique respire à plein watts, malgré une météo toujours capricieuse. L'autonomie des batteries ne semble pas souffrir de la température extérieure, proche de zéro. Côté sécurité, tout est nickel. Le système de frein régénératif permet de profiter d'un ralentissement assisté, évitant ainsi toute perte d'adhérence sur un bitume gelé et piégeux. Dans un confort de berline, on « avale » les portions de routes quasi vierges. Seuls des moutons et quelques fermes isolées bordent parfois la chaussée. L'excitation est à son comble devant les paysages exceptionnels.

Comme sur la planète Mars

Ici, les fjords n'ont rien à envier à ceux de la Norvège, et les chutes d'eau semblent venues de nulle part. Parmi elles, celles de Goðafoss, littéralement « cascade des dieux », est l'une des plus remarquables d'Islande. Quelques ponts étroits – à tel point que deux voitures ne peuvent se croiser – enjambent

de grands bras de rivières. Nous roulons toujours vers l'est en direction de Mývatn et son lac volcanique, classé réserve naturelle et apprécié des ornithologues. La région est aussi connue pour ses sources d'eau chaude, ses fumerolles et ses cratères. Évidemment, un bain dans les sources bouillantes des Mývatn Nature Baths s'impose. Une expérience à vivre absolument pour qui se rend en Islande. Afin de prolonger ce moment de détente, on passe la nuit au Fosshótel Mývatn, une superbe adresse design (trois étoiles), face au lac.

Le lendemain, le vent a forci. Il neige par intermittence, et les températures ressenties avoisinent les -10 °C. Le SUV Enyaq est suffisamment rechargé (autonomie proche de 500 km) pour nous conduire à Egilsstaðir, notre destination finale. On s'engage sur les grands plateaux du nord, dans des conditions météorologiques difficiles. Aucune voiture en vue. La route est devenue toute blanche, balayée par les rafales. Sans les piquets plantés le long de celle-ci, une sortie de route serait vite arrivée. L'atmosphère est particulière. Entourés de toutes ces roches volcaniques, on se croirait sur la planète Mars.

Un village perdu

Après une centaine de kilomètres à travers des paysages désertiques, le GPS indique, à quelques encablures, un hameau appelé Möðrudalur. C'est le village le plus isolé et le plus haut de l'île, constitué de quelques fermes qui se fondent dans le décor. Celles-ci se reconnaissent de loin à leurs toits composés d'herbe et de tourbe, pour se protéger du froid et du vent. Au beau milieu du bourg trône Fjallakaffi, un restaurant réputé

qui propose aussi quelques chambres d'hôtes.

Au-delà, la route semble continuer vers des contrées sauvages, sans âme qui vive. À la belle saison – de juin à septembre –, certains véhicules bien équipés l'empruntent pour un voyage en terre inconnue. Avec l'après-midi, il est l'heure de repartir, de quitter les grands plateaux pour rejoindre la vallée. Les conditions s'améliorent, le vent finit par se calmer. Le vert des pâturages a remplacé la neige. Une ultime cascade se jette au pied de la montagne.

Le périple s'achève par une promesse, celle de revenir pour un tour de l'île à la belle saison, et toujours en électrique évidemment ! Près de 400 km parcourus au volant du SUV coupé avec une seule recharge. De quoi être rassurés quant aux performances de ce nouveau modèle et ses capacités à affronter même les conditions les plus extrêmes.

En Islande, l'essentiel de l'énergie produite est issu de centrales géothermiques. Alors, quand il s'agit de rouler propre, c'est toujours vu d'un bon œil, ici !



TOUT CE QU'IL FAUT SAVOIR

SKODA ENYAQ RS IV 100 % ÉLECTRIQUE À PARTIR DE 62 210 €.

Retrouvez toutes les infos et les différentes versions de l'Enyaq sur : skoda.fr

Restaurant et chambres d'hôtes à Möðrudalur : fjalladyrd.is

Bains dans les sources d'eau chaude à Mývatn : myvatnnaturebaths.is

Restaurant à Húsavík : facebook.com/salkarestaurant/

Hôtel Design au bord du lac à Mývatn : islandshotel.is/hotels-in-iceland/fosshotel-myvatn/



LE CERF ET LA VOITURE

La voie royale : se rendre à Chambord en Porsche Taycan pour écouter le brame du cerf.
Voici le récit matinal d'une rencontre entre deux seigneurs.

Par **Henri Bonchat**

E

n arrivant dans le site majestueux de Chambord, dont la construction fut ordonnée par François I^{er}, on comprend pourquoi le cerf se plaît tant en ces lieux. L'agent de l'Office National des Forêts (ONF) qui nous accompagne nous rappelle que la période du rut se situe entre mi-septembre et mi-octobre. Avec le brame, les cervidés s'affrontent vocalement pour faire valoir leurs prérogatives auprès des femelles et des autres prétendants.

Nous roulons seuls dans ces grandes allées boisées au volant d'un engin silencieux, presque furtif. Se sentant comme dans la peau d'un animal sauvage, on croit mordicus en nos chances de tomber nez à nez avec le « roi de la forêt ». Fenêtres baissées, la voiture file à petite allure, tandis que des braillements résonnent dans le matin encore noyé de nuit.

Combat de titans

Quand le soleil point enfin à l'horizon, nous nous arrêtons au coin d'une prairie. Les premières lumières du jour permettent de distinguer, à l'aide de jumelles, quelques formes lointaines. Ce sont deux cerfs dont le plus jeune défie son aîné. Les rituels de combat et d'intimidation sont les mêmes partout.

Soudain, semblant venu de nulle part, un grand cerf de 14 cors – c'est le nombre de pointes au-dessus de sa tête – apparaît à quelques encablures devant nous. Il paraît intrigué, en rien effrayé. Pense-t-il que nous le bravons ? Après tout, nous sommes sur ses terres...

Après cette brève rencontre, direction les miradors afin d'observer les animaux de la forêt sans les déranger. Le soleil monte doucement dans le ciel. Devant nous, à une centaine de mètres, nous assistons à un incroyable spectacle : deux cerfs d'une taille formidable sont en train de se toiser, bois contre bois, lorsqu'une biche et son faon surgissent à travers la plaine. Très vite, l'un des cerfs les prend en chasse et cherche à écarter l'enfant de sa mère. Heureusement, l'instinct maternel se montre le plus fort, et les deux pourchassés rejoignent le cœur de la forêt, laissant les mâles recommencer leurs joutes vocales.

Au moment d'entamer le retour vers le château, nous avons même droit au « salut du roi ». À moins de 15 mètres, à travers les taillis, l'un des deux cerfs semble nous observer. Veut-il nous indiquer le chemin ? On ne dérange jamais un cerf qui brame...

TOUT CE QU'IL FAUT SAVOIR

Retrouvez toutes les infos et les différentes versions du Porsche Taycan :
porsche.com/france/models/taycan/.

2023 sonnera l'arrivée très attendue du Porsche Macan 100 % électrique.
Affaire à suivre.

CAVIAR,
DES GRAINS DE FOLIE

Annonciateur des fêtes, le caviar s'invite sur les tables de fin d'année.
Couleurs, goûts, textures, il y en aura pour toutes les envies.

Par **Anne Debbasch**



Le caviar est devenu un nom générique dont on parle au singulier. Pourtant, il n'y a pas *un* caviar, mais *des* caviars. Si chaque variété développe des notes majeures caractéristiques de l'espèce, les spécificités de goût se dessinent dans chaque boîte de façon différente, créant la surprise à chaque dégustation. « *Contrairement aux vins ou aux huîtres, on ne parle pas de "terroir" ou de "merroir", car la zone de naissance de l'esturgeon n'a pas d'influence sur le goût des œufs. Ce sont le travail du producteur et la maturation des grains, plus ou moins longue selon les Maisons, qui permettent aux caviars de développer tous leurs arômes* », souligne Mikaël Petrossian, PDG chez Petrossian, le spécialiste du caviar. Pour qu'ils se déploient progressivement, les grains frais juste salés provenant des fermes d'élevage sont mis à maturer selon des critères stricts. Chez Petrossian, la maturation dure entre six et huit mois selon la variété. Le caviar frais est placé dans des boîtes à piston en métal, fermées par un élastique afin de laisser l'air faire son lent travail d'oxydation. Avec un soin quotidien tout particulier, les boîtes sont scrutées, retournées pour retirer l'excès d'air, permettant ainsi à la maturation de se faire. « *Le caviar frais non encore mûré n'a pas de notes particulières, on a juste la texture et le goût du sel. La maturation permet à la complexité des arômes de se développer avec une*

certaine puissance, c'est ce qui donne à chaque grain sa spécificité », précise Mikaël Petrossian. La qualification des saveurs est ensuite extrêmement variable et dépend de chacun. Les notes majeures sont les plus intenses – pain beurré presque brioché avec le Beluga, fruits secs avec l'Osciètre –, ce sont celles que les amateurs vont ressentir en premier. Les notes secondaires sont plus subtiles et se dévoilent aux palais les plus aguerris. Parmi les variétés historiques, on trouve le Beluga, l'Osciètre et le Sevruga. Avec l'apparition des fermes d'élevage en 2008, une multitude d'autres variétés font désormais partie du paysage : le caviar d'Aquitaine chez Caviar de Neuville, mais aussi le Daurenki venu d'Asie et l'Acipentris d'Iran chez Petrossian. « *Longtemps, ce caviar iranien de la mer Caspienne n'a pas été caractérisé en tant que tel. Selon la taille de son grain et sa couleur, il était classé comme un Sevruga ou un Osciètre. Nous avons travaillé une dizaine d'années pour le développer et nous aurons les premières boîtes pour cette fin d'année* », confie Mikaël Petrossian. Ce dernier-né ravira les amateurs de puissance iodée en attaque et de longueur en bouche.

La cuillère se fait chips

Le caviar se déguste avec les cinq sens. Son côté miroir flatte l'œil, sa texture se ressent aux doigts et en bouche – de gros grains fondants pour le Beluga, des grains fermes qui roulent sur le palais pour l'Osciètre. Le bruit de la cuillère que l'on plonge dans la boîte est également singulier et s'assimile à un bruit d'humidité. Enfin, le goût et l'odorat, notamment la rétro-olfaction, entrent en action pour apprécier pleinement toute sa palette aromatique.

Pour déguster le caviar, quelques règles simples : ni trop chaud, ni trop froid ! Le caviar ne se cuit jamais, il se déguste dans sa boîte d'origine juste sortie du réfrigérateur, à la cuillère en nacre dont la température ambiante permet de ressentir toutes les facettes du caviar.

Certaines traditions de pêcheurs sans réelle pertinence subsistent malgré tout, comme le fait de goûter le caviar sur la main « à la royale ». L'inconvénient est de perdre ses arômes dans les parfums véhiculés par la peau. Souvent aussi la boîte est présentée sur un fond de glaçons, ce qui aura tendance à affaiblir les arômes des grains. De même, on évitera les cuillères en métal.

En association le plus souvent avec des pommes de terre, de la crème fraîche ou des blinis, le nec plus ultra cet hiver sera de consommer le caviar « à la chips » avec des chips maison en guise de petites cuillères, la matière grasse étant un fabuleux exhausteur de goût. « *Il suffit de choisir des pommes de terre à chair ferme, de les découper en fines lamelles, de les huiler légèrement au pinceau, puis de les passer au four sans ajouter de sel. Une fois refroidies, on les utilise à la place des cuillères en nacre* », propose Mikaël Petrossian.

Entre eux, le courant passe

Le caviar se suffit à lui-même, mais il permet aussi une multitude d'accords. La viande, les fromages ou le chocolat sont des compagnons de choix, excepté en ce qui concerne le Beluga, que l'on préfère savourer seul pour sa finesse et sa rareté. L'Osciètre se marie avec un tartare de bœuf assaisonné d'huile de noisette et accompagné de quelques éclats de noisettes torréfiées... ou avec le tartare de veau nature que propose Hugo Desnoyer.

Pour épater la galerie avec une sauce à la crème et au vin blanc, on choisit un Daurenki ou un caviar français, afin d'apporter du peps à un poisson blanc. Il convient bien sûr de l'ajouter à la crème hors du feu, à la dernière minute. Le Daurenki permet cet effet « waouh » de grains fermes qui roulent sur le palais. Les notes assez soutenues du caviar français, quant à elles, corsent la crème et agissent comme un shoot iodé en attaque, qui laissera ensuite place au goût du poisson blanc. Les notes lactées et le côté gras du fromage sont également une alliance de choix. On étonne ses convives en cachant un peu de caviar au cœur d'un Brillat-Savarin ou en le plaçant en dôme à la cuillère à pomme parisienne dans un chèvre frais. Enfin, en dessert, le caviar apporte une touche iodée et agit en exhausteur de goût. Le courant passe très bien entre chocolat et caviar. On prend soin de choisir un chocolat cacaoté, mais peu corsé, afin qu'il s'équilibre avec les notes des œufs de poisson. En cela, on aime la tarte au chocolat de Bruno Verjus, servie avec une belle quenelle de caviar, ou encore une mousse au chocolat à l'huile d'olive assaisonnée au caviar. Au restaurant La Bouitte, René et Maxime Meilleur associent le caviar liquide au lait de brebis. Côté boisson, hormis la vodka, le caviar apprécie les vins blancs secs dotés d'une belle minéralité, les bourgognes blancs, les viogniers, les vins d'Alsace, mais aussi les champagnes blancs légèrement madérés. On évite les vins rouges et les vins blancs développant une acidité. Pour les boissons sans alcool, les thés verts « grands crus » font merveille, tout comme les eaux plates riches en magnésium.

Une chose est sûre, la magie noire opère cette année encore !





© Perle Noire



© Astara - Anne-Emmanuelle Thion



© La Maison du Chocolat



© Sturia



© Comptoir du Caviar - Apéry Bastian



© Petrossian



© Kaviari



Sélection

LES GRAINS DE TOUTES LES ENVIES

Accord parfait

Coffret « Perle Noire caviar x vodka », 30 g de caviar authentique, 35 cl de vodka distillée en Périgord noir et quatre cuillères en nacre, 128 €.
caviarperlenoire.com

Délicat

Caviars Astara, à partir de 55 €, 50 g de caviar Titane.
astara1981.com

Biologique

Caviar de Neuvic, 50 g de caviar Baeri bio, 145 €.
caviar-de-neuvic.com

Initiation au caviar

Coffret « L'Expérience caviar - Transparence » de chez Sturia, à partir de 135 €, 30 g de caviar Osciètre et son coffret.
sturia.com

Le Caviar du Père Noël

Coffret « Le Comptoir du Caviar », 50 g d'Osciètre de Noël et deux cuillères en nacre, 109 €.
shop.lecomptoirducaviar.com

Un must have !

Acipentris Petrossian. Vendu seul, 102 € les 30 g, ou coffret « Christmas Vintage », 121 €.
petrossian.fr

La touche caviar

Caviar Kaviari, 30 g, de 57 € pour le Transmontanus à 285 € pour le Beluga.
kaviari.fr

TOUT EST BON DANS L'ESTURGEON !

Si on connaît l'esturgeon pour ses perles noires, le caviar ne représente que 10 à 12 % du poisson. « *L'esturgeon est un poisson préhistorique que l'on peut exploiter de mille façons. Il ne faut surtout pas se limiter à prélever ses œufs* », souligne Laurent Deverlanges, fondateur de Caviar de Neuvic et éleveur d'esturgeons bio en Aquitaine. Sa chair, très fine, s'apprécie également et représente 25 à 30 % du poisson. Bien que rare, on la trouve chez Caviar de Neuvic sous forme de filets frais, à l'huile ou fumés. La chair est aussi cuisinée en rillettes. La partie la plus importante du poisson reste la tête, les nageoires, la queue, la vésiga et la ventrèche, utilisées pour la soupe de poisson. La vessie natatoire, quant à elle, permet de faire de l'ichtyocolle, une colle très particulière utilisée pour restaurer tableaux anciens et Stradivarius. Quant à la peau et aux gonades du poisson mâle, elles sont utilisées comme actifs dans l'industrie cosmétique. La peau pourrait également être tannée et transformée en cuir précieux, à l'image du galuchat. Des perspectives qui feront bouger les codes du luxe de demain.

PURE ART OF CHAMPAGNE*



*LE CHAMPAGNE À L'ÉTAT PUR
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

JESSICA PRÉALPATO, LE SENS DU GOÛT

Pousser le goût de ce qu’offre la nature pour en dévoiler toutes les facettes, telle est la pâtisserie de Jessica Préalpato. Après Le 39V et le Plaza Athénée, la jeune cheffe traverse la Manche pour proposer un *afternoon tea* à sa façon avant d’ouvrir début 2023 sa toute première pâtisserie, Racynes & Mélilot, dans l’Ouest parisien. Par **Anne Debbasch**

© Stéphane de Bourgies



Jessica Préalpato se libère des diktats de la pâtisserie au côté d’Alain Ducasse et de Romain Meder lors de ses années Plaza Athénée. Un exercice différent où les mousses, crèmes et autres sorbets laissent place aux fermentations, aux réductions et même aux cuissons au barbecue. Une entrée fracassante dans le monde des desserts cuisinés et de la naturalité. *« J’ai appris une autre façon de faire, catégorique, structurée, très proche de celle des cuisiniers. Je me suis d’ailleurs largement inspirée de leur approche des ingrédients bruts et de leurs techniques de cuisson »,* explique-t-elle. Se fiant désormais davantage à ses sens qu’à des recettes où chaque ingrédient est pesé au gramme près, elle goûte pour juger d’une cuisson et de l’équilibre de son dessert. *« Sans goûter, il est impossible de rendre au produit ses arômes originels et de trouver l’équilibre optimal. »*

Le plaisir de la surprise

Pour partager sa vision, elle se lance le défi d’ouvrir sa pâtisserie en restant fidèle à ses convictions : la nature et les hommes qui la travaillent. Cette philosophie lui fait mettre sur le devant de la scène une tendance novatrice où les pâtisseries cuisinées offrent une expérience nouvelle. *« Je souhaite bousculer ce que nous connaissons de la pâtisserie, pour les créations comme pour la décoration, confiée à Marguerite Cordelle, fondatrice*

de studiokokumi, tout en valorisant les producteurs et le fait maison. » On choisit un produit, pas un gâteau. Ici, pas d’éclair ou de Paris-Brest, mais des créations aux saveurs franches, souvent inattendues, parfois même déroutantes, comme l’utilisation de l’amertume de la bière. *« J’utilise des condiments, des herbes, la fermentation en assaisonnement. J’aime associer des ingrédients inattendus comme la pomme, le café et le citron noir. Je veux proposer des pâtisseries qui ne ressembleront à aucune autre en travaillant notamment les acides, les amers. »* Une offre à emporter, mais également des desserts à l’assiette à déguster sur place avec un kéfir, une bière artisanale ou un champagne. Côté boulangerie, elle s’associe à Emmanuel Trotot, fondateur de la boulangerie-pâtisserie naturelle et artisanale Racynes, pour proposer des pains bio dans lesquels les herbes auront toute leur place.

TROIS QUESTIONS À JESSICA PRÉALPATO

L’ingrédient qui vous fait craquer ?

Le kaki, sans aucun doute, mais le kaki moelleux que je fais venir du Lot-et-Garonne. Je travaille d’ailleurs sur un dessert à emporter au kaki. J’utilise même sa peau pour en faire des infusions.

Vous aimez casser les codes ?

Contrairement aux recettes classiques de pâtisserie, je ne pèse pratiquement rien, tout est fait au palais : je goûte, j’ajuste. J’utilise des techniques, des cuissons, qui sortent du commun. Mon équipe sera formée à cela. Je ne cherche pas des pâtisseries qui reproduisent mes recettes, mais des « palais » qui sauront reproduire les saveurs que j’ai imaginées.

Les livres qui vous font saliver ?

Sans aucun doute, le livre poignant de Sarah McCoy, *Un goût de cannelle et d’espoir* (Pocket) dont certains passages me rappellent la boulangerie de mon père et que je prends plaisir à relire. Plus récemment, j’ai découvert *Infusions : terroirs des simples* de Claire et Adrien Poirrier (Ducasse Édition). Une vision gastronomique des infusions où la cueillette et les producteurs sont à l’honneur.

Racynes & Mélilot, 13, rue Léon Cogniet, 75017 Paris

LA RECETTE DE JESSICA PRÉALPATO

Tartelettes châtaignes, pomme, café

Pour 6 tartelettes.

PÂTE SABLÉE CHÂTAIGNE

110 g de beurre • 45 g de sucre glace • 160 g de farine
• 40 g de farine de châtaigne • 35 g de poudre d'amande
• 4 g de sel • 10 g de miel de châtaignier • 1 œuf.

Crémez à la feuille le beurre et le sucre. Ajoutez le reste des ingrédients, mélangez. Débarrassez, filmez et conservez au froid pendant une heure. Étalez et foncez les fonds de tarte. Faites cuire à 160 °C pendant 15 minutes.

POMMES

200 g de pommes • 170 g de bière blonde sans alcool
• 3,5 g de poudre de citron noir • 10 g de jus de citron.

Épluchez les pommes, taillez-les en cubes d'environ un centimètre. Mettez-les dans une casserole avec la bière et le citron noir. Faites cuire vivement jusqu'à évaporation complète de la bière. Mélangez délicatement. Débarrassez. Ajoutez le jus de citron.

CHÂTAIGNES RÔTIES

60 g de châtaignes • 2 pincées de fleur de sel • quantité suffisante de beurre.

Taillez les châtaignes en cubes. Colorez-les au beurre à la poêle. Ajoutez la fleur de sel. Débarrassez.

PÂTE-CRÈME DE MARRONS

30 g de pâte de marrons • 30 g de crème de marrons.
Mixez et mettez en poche à douille.

CARAMEL AU CAFÉ

65 g de sucre • 33 g de café.

Faites un caramel à sec, puis décuisez avec le café tiédi. Portez à ébullition pendant une minute. Débarrassez.

MOUSSE CHÂTAIGNE

47 g de lait entier • 1 jaune d'œuf • 1,5 feuille de gélatine
• 90 g de crème de marrons • 90 g de pâte de marrons
• 130 g de crème liquide.

Chauffez le lait et le jaune d'œuf. Ajoutez la gélatine hors du feu. Mixez avec la pâte et la crème de marrons. Montez la crème fouettée. Ajoutez-la au mélange précédent. Réservez au frais.

DRESSAGE

Dans les fonds de tarte, déposez la pâte-crème de marrons. Ajoutez les pommes, le caramel au café, les châtaignes rôties et la mousse. Saupoudrez de poudre de citron noir.



LES MEILLEURES BÛCHES DE NOËL 2022



© Loretta



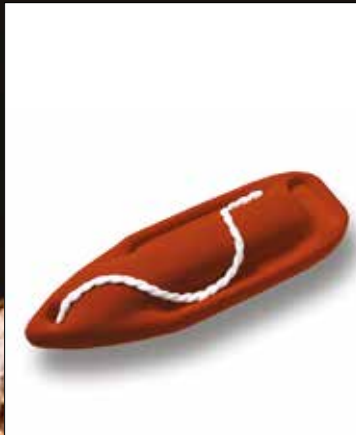
© Park Hyatt



© Lenôtre



© La Maison du Chocolat



© Kimpton St Honoré



© Pierre Hermé



© La Maison du Chocolat



© Philippe Conticini



© Shangri-La

Chaque année, c'est le même casse-tête : quelle bûche choisir pour la soirée du 24 décembre ? Pour vous y aider, voici quelques créations aussi variées que savoureuses.

Par **Jade Mahdavi**

De gauche à droite et de haut en bas

LUTETIA

LA BÛCHE DE NICOLAS GUERCIO

Une bûche au style Art déco, une dégustation autour du chocolat et de la truffe, pour finir son dîner de Noël de manière cossue !

Pour 10 personnes : 145 € (édition limitée). Réservation jusqu'au 22 décembre 2022 par téléphone au 01 49 54 46 00.

Les retraits sont à effectuer à l'hôtel Lutetia les 23 et 24 décembre 2022.

hotellutetia.com

PARK HYATT

LA BÛCHE DE NARAÉ KIM

La délicate bûche qui allie les saveurs de Noël aux techniques japonaises, pour une fin de dîner légère et naturellement sucrée.

Pour 6 à 8 personnes : 95 €. Renseignements et réservations par téléphone au 01 58 71 10 60 ou

par courriel à *reservations.restaurants@hyatt.com*.

LENÔTRE

LA BÛCHE D'ÉTIENNE LEROY

Pour ceux qui vont clore leur repas au coin du feu, un clin d'œil au chalet et aux denrées épicées de Noël, un moment pour repenser à de bons souvenirs en famille.

Pour 8 personnes : 180 €.

Disponible en boutique à partir du vendredi 16 décembre 2022.

lenotre.com

HÔTEL DE CRILLON

LA BÛCHE DE MATTHIEU CARLIN

Aux grands hôtels les grandes bûches, voici une création autour du chocolat, une immersion totale autour de l'histoire du cacao et des vieux cacaoyers.

Pour 8 à 10 personnes : 105 € (édition limitée). Disponible en précommande depuis le 24 novembre sur le site *rosewoodhotels.com*.

En click & collect du 19 décembre au 2 janvier 2023 (commande 48 h à l'avance).

KIMPTON ST HONORÉ

ALERTE À MALIBÛCHE

Pour une version plus « hot » et inspirée de la célèbre série américaine, voici la bûche qui sauvera votre dessert avec son inspiration cheesecake, praliné et fruits secs.

Pour 6 à 8 personnes : 90 €.

Disponible sur commande 72 h à l'avance sur le site *kimptonsthonoreparis.com*.

PIERRE HERMÉ

LA BÛCHE D'EXCEPTION

Pierre Hermé a encore frappé avec cette interprétation féérique du Pont-Neuf : une bûche autour du pain d'épice et une réalisation digne d'une sculpture. Un dessert impressionnant de douceur et de réalisme.

Pour 12 personnes : 250 €.

Disponible uniquement sur commande le 23 et 24 décembre.

LA MAISON DU CHOCOLAT

ABSOLUMENT CADEAUX

Des cadeaux sous le sapin, mais aussi sur la table : cette bûche offre une dégustation autour du chocolat, caramel beurre salé et noix de pécan, une généreuse association pour un Noël en famille.

Pour 6 à 8 personnes : 120 € (édition limitée).

Réservation depuis le 1^{er} novembre en boutique et en ligne sur *lamaisonduchocolat.com*.

Retrait en boutique du 21 au 24 décembre 2022.

PHILIPPE CONTICINI

LA BÛCHE VANILLE-CARAMEL

Sœur de la spécialité Tarte Saint-Honoré, cette bûche est la star du centre de table à l'heure du dessert, entre crémeux, onctueux et croquant. Que demander de plus !

Pour 6 à 8 personnes : 49 €.

En précommande sur le site *philippeconticini.fr* à partir du 26 novembre et en boutique à partir du 17 décembre.

SHANGRI-LA

LA BÛCHE DE MAXENCE BARBOT

Préparez vos papilles pour un dessert aux ascensions de saveurs gourmandes et surprenantes. Inspiré de la badiane à la fois pour la forme et pour l'exotisme des associations de goûts.

Pour 8 personnes : 118 € (édition limitée).

Disponible en précommande depuis le mardi 1^{er} novembre 2022 par téléphone au 01 53 67 19 91,

par courriel à *labauhinia.slpr@shangri-la.com* ou sur le site *shangri-la.com/fr/paris/shangrila/*.

Disponible à emporter la semaine du 18 au 25 décembre de 10h00 à 20h00 à La Bauhinia (réservation 72 h à l'avance).

De gauche à droite et de haut en bas

MOLITOR

LA BÛCHE DE LOUISE RIOT

Savoureux mélange entre inspirations martiniquaises et bretonnes, cette bûche aux saveurs de vanille et son biscuit au beurre noisette ne pourront que rendre votre fin de repas de Noël encore plus délectable.

Pour 6 à 8 personnes : 69 €.

Précommande depuis le 1^{er} novembre sur le site *eshop.molitorparis.com*.

Disponible en retrait les 23 et 24 décembre 2022.

ROYAL MONCEAU

LA BÛCHE DE QUENTIN LECHAT

Une bûche, cinq saveurs... voici comment réunir tout le monde et tous les goûts au moment du dessert.

Une réalisation qui ne fait que des heureux.

Pour 8 personnes : 110 €.

Précommande jusqu'au 20 décembre. Retrait à partir de 22 décembre jusqu'au 26 décembre inclus.

leroyalmonceau.com

LE JARDIN SUCRÉ

LA BÛCHE PISTACHE ET FLEUR D'ORANGER

Avec sa couleur vert pop et son alliance entre pistache et fleur d'oranger subtile, voici de quoi faire taire les Grinch durant le dessert !

Pour 4 personnes : 32 €.

Pour 6 à 8 personnes : 56 €.

Commande du 1^{er} au 29 décembre 2022 (48 h à l'avance) par téléphone au 09 87 36 23 95 ou sur le site *lejardinsucre.fr*.

Retrait du 20 au 31 décembre 2022 au 156, rue de Courcelles, 75017 Paris.

SÉBASTIEN BOUILLET

LA BÛCHE LYONNAISE NOMMÉE ODÉON

Une nouveauté lyonnaise, mais avec un nom de quartier parisien : une belle alliance entre chocolat, vanille et dacquoise aux amandes. Une valeur sûre pour un dessert réussi.

Bûchette : 7,20 €.

Pour 6 à 8 personnes : 39 €.

Commande par téléphone au 04 78 28 90 89 ou sur le site *chocolatier-bouillet.com*.

Retrait des commandes sur place : Maison Bouillet Croix-Rousse, 15, place de la Croix-Rousse, 69004 Lyon.

TERRE BLANCHE

LA BÛCHE DE JÉRÉMIE GRESSION

Qu'est-ce que Noël sans ses fameux crackers ? Jérémie Gressier nous ramène la joie et la surprise de ces papillotes dans ses bûches aux saveurs d'agrumes et de chocolat, en passant par d'ingénieuses notes d'amande et de jasmin.

Pour 6 personnes : 90 € (édition limitée).

En vente du 15 décembre 2022 au 5 janvier 2023 sur place à l'adresse :

Terre Blanche Hotel Spa Golf Resort, 3100, route de Bagnols-en-Forêt, 83440 Tourrettes.

Commande par téléphone au 04 94 39 90 00 ou sur le site *terre-blanche.com*.

CHEVAL BLANC

RETOUR EN ENFANCE

Un cheval à bascule en chocolat et un cadeau à la noisette, telle est la délicate composition de la bûche Cheval Blanc, un irrésistible gâteau qui nous replonge dans nos souvenirs et goûts d'enfance.

Pour 6 à 8 personnes : 180 € (édition limitée).

Sur réservation 48 h à l'avance au 01 40 28 00 00.

Retrait des bûches les 23, 24 et 25 décembre 2022 à Cheval Blanc Paris, 8, quai du Louvre, 75001 Paris.

LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

AUTOUR DU MARRON

Pour les amateurs de marrons glacés au goûter, voici la bûche qu'il vous faut pour clôturer le dîner de Noël de la même manière que vous l'avez commencé : un mélange équilibré entre marrons et clémentines corses afin de soulever le meilleur de la châtaigne.

Part individuelle : 7,90 €.

Pour 8 à 10 personnes : 43 €.

Disponible jusqu'au 31 décembre aux comptoirs pâtisserie des magasins Rive Gauche et Rive Droite.

lagrandeepicerie.com

THE PENINSULA PARIS

LE TRIO D'ANNE CORUBLE

Les associations inventives et authentiques de la cheffe refont surface cette année pour étonner les convives au moment du dessert en présentant les mythiques bûches yaourt-fenouil et vanille-tabac. Avec une petite nouvelle cette année : la bûche truffe-noisette. De quoi se souvenir de son réveillon.

Pour 12 personnes : 115 € les trois bûches (vendues ensemble).

Disponible à partir du lundi 19 décembre 2022.

Précommande requise 72 h à l'avance avec retrait sur place au Peninsula Paris.

Réservation par téléphone au 01 58 12 28 88, par courriel à *prr@peninsula.com* ou sur le site *peninsula.com*.



© Molitor



© Royal Monceau



© Le Jardin Sudé



© Sébastien Bouillet



© Pierre Blanche



© Cheval Blanc



© La Grande Épicerie de Paris



© The Peninsula Paris

**[vous en
reprendrez
bien une
part ?]**

MAUVIEL 1830, LA MAIN DES CHEFS

Cette PME familiale normande équipe les grands noms de la gastronomie depuis sept générations. Par **Rémy Dessarts**



Valérie Le Guern-Gilbert

Les grands chefs connaissent tous le chemin de Villedieu-les-Poêles. Au cœur du bocage normand, à proximité du Mont-Saint-Michel et de Granville, cette paisible commune aux façades anciennes bien conservées, jadis point de ralliement des artisans du cuivre, est le siège d'une entreprise qui leur est chère. À la sortie de la ville, rue de Caen, Mauviel 1830 fabrique les casseroles, les poêles et les cocottes les plus recherchées du marché. Le *nec plus ultra* de la cuisine haut de gamme, l'outil de travail dont les rois des fourneaux ne peuvent pas se passer. L'Élysée s'équipe d'ailleurs ici depuis des décennies. Éric Frechon, Hélène Darroze, Jean-François Piège... tous se fournissent auprès de cette PME. Son point fort : elle maîtrise parfaitement la technique de l'étamage qui permet d'appliquer, à chaud, une couche d'étain au fond des casseroles en cuivre. Du coup, les immenses qualités du métal doré peuvent être utilisées pour la cuisson des aliments salés sans risque d'oxydation. Mais elle a également créé des ustensiles de cuisson en cuivre compatibles avec l'induction et excelle dans la technologie de l'inox multicouche qui optimise la chaleur sur la surface des produits, ce qui fait gagner du temps et économiser de l'énergie.

Une très longue histoire

Le nom de l'entreprise donne une première indication sur son histoire : elle a été créée par Ernest Mauviel en 1830. Depuis, sept générations de la même famille se sont succédé aux commandes. Dans le tissu industriel français, une telle longévité est rarissime. Comment expliquer ce succès resté à l'écart des radars de la presse économique ? Pour le savoir, nous avons rendez-vous à Villedieu avec Valérie Le Guern-Gilbert, la présidente

de l'entreprise depuis 2006. Elle a pris le relais de son père, Jean-Marie Le Guern, le mari de sa mère, Michèle Mauviel, elle-même fille de son grand-père Armand Mauviel. Au passage, elle a racheté les parts détenues par les membres de la famille. Nous la retrouvons dans le show-room de l'entreprise. Une véritable caverne d'Alibaba dédiée à la cuisine. Toutes les collections y sont joliment mises en valeur sur des meubles en bois. La salle communique directement avec l'atelier. Cela nous permet, en guise d'entrée en matière, de découvrir le savoir-faire des 70 artisans, dont certains ont près de 40 ans d'ancienneté. Les produits sont fabriqués à partir de grandes feuilles de métal d'abord découpées, puis chauffées avant de prendre la forme des nombreuses références du catalogue. On polit, on martèle, pour donner aux produits leur aspect final. Mention spéciale à l'étamage réalisé manuellement sous nos yeux à très haute température.

Retour dans la salle d'exposition où une table et une cuisine sont isolées par des rideaux de perles oblongues en cuivre. « *Villedieu était la cité du cuivre* », nous raconte la cheffe d'entreprise autour d'un plateau livré par un restaurateur local. « *Des gens revenant des croisades s'y sont arrêtés. Ils se sont lancés dans le travail des métaux, la dinanderie, à vocation décorative ou culinaire.* » La présence de la famille Mauviel remonte aux années 1700. Mais l'entreprise débute son histoire dans une petite cour au XIX^e siècle. Pendant longtemps, elle conserve cette dimension artisanale. Il faut attendre la fin des années 1960 pour qu'elle passe au stade industriel. « *Ce qui était fabriqué à Villedieu, c'était à 96 % du décoratif* », explique-t-elle. « *Nous étions les seuls à faire du 100 % cuisine, et ce dès l'origine. Il y a 30 ans environ, les autres entreprises se sont mises à importer des produits d'Asie. Ils étaient abusivement poinçonnés "Villedieu", mais les gens s'en sont aperçus, ça a été le début de la fin. D'autant que les habitudes de décoration ont changé. Le cuivre est passé de mode.* » La PME normande ne tombe pas dans ce piège. Elle trace sa propre route et se fait une place sur le marché de la restauration professionnelle et collective, en se tournant vers tous les métaux disponibles, comme l'aluminium ou la fonte. Elle commence aussi à exporter. « *On faisait de grandes marmites et des poissonnières d'un mètre de long. Il fallait donc plus d'espace pour les fabriquer.* » D'où la décision audacieuse d'Armand Mauviel, son grand-père, d'investir dans une grande usine à quelques minutes du cœur de Villedieu.

Ci-contre
MAUVIEL 1830
Cocotte en
cuivre avec
couvercle M'6s

Évasée
bombée avec
couvercle
dôme M'élite

Casserole
M'élite





Un virage stratégique

Valérie Le Guern-Gilbert est entrée à 22 ans dans l'entreprise. Désireuse de succéder à son père depuis son enfance, cette diplômée d'école de commerce s'est d'abord occupée du marché américain et du marketing. À la veille des années 2000, elle n'est pas encore présidente, mais elle pèse déjà sur les décisions de l'entreprise. Avec son père, Jean-Marie Le Guern, elle opère un virage stratégique qui va s'avérer payant. La concurrence des produits importés fait baisser les prix. Difficile de maintenir une production de qualité en France dans ces conditions. « *Nous avons décidé de changer de marché* », se souvient-elle. « *C'est le moment où les émissions de télé de cuisine arrivaient et où les particuliers étaient demandeurs de qualité professionnelle. La bascule a été rapide : dès 2004, la part du grand public a représenté 80 % de nos ventes. Les 20 % restant provenaient de chefs qui n'ont jamais baissé leur budget, comme Ducasse ou Robuchon.* » Elle analyse avec une certaine gourmandise ce qui motive ces cracks de la cuisine. « *Pour eux, ce n'est pas juste un bel objet. Yannick Alléno a coutume de dire que la casserole est au chef ce que le pinceau est au peintre : c'est la continuité de sa main, l'accessoire avec lequel il travaille au quotidien.* » C'est à partir de 2013 que la dirigeante mesure l'intérêt de travailler plus intensivement la cible des étoilés. Ils sont de plus en plus nombreux, notamment dans les pays scandinaves qu'elle connaît bien. « *Je me suis dit, c'est le moment de revenir sur le marché des pros. J'ai investi des budgets importants pour devenir partenaire de Gault et Millau et sponsor principal du Bocuse d'Or.* »

Désormais, elle travaille en direct avec les chefs pour répondre à toutes leurs attentes. Deux d'entre eux, Yannick Alléno et Jean Imbert sont même devenus des ambassadeurs de la marque. L'entreprise est fournisseur du Groupe Alain Ducasse, de Cheval Blanc (LVMH), de Paris Society et de Big Mamma. Entre autres... Tous développent le service en salle et commandent des produits sur mesure. Résultat : l'activité pro représente aujourd'hui 40 % d'un chiffre d'affaires en progression (entre 16 et 17 millions d'euros en 2022).

Pour répondre à cette demande, Valérie Le Guern-Gilbert investit dans de nouveaux équipements. Elle vient d'acheter « *un carrousel de rayonnage intérieur multitêtes* » qui arrivera dans l'atelier en 2023. « *Ce qui me fait lever le matin, c'est de tout faire pour continuer à fabriquer ici. J'ai initié deux réorganisations industrielles qui nous ont permis de gagner au moins 40 % de productivité. Cela nous permet de fabriquer 1 700 à 1 800 produits chaque jour.* »

Âgée de 55 ans, la dirigeante a du temps devant elle. Cela ne l'empêche pas de songer à la suite. « *Mon fils aîné est déjà dans la société* », se félicite-t-elle. « *La huitième génération est donc déjà en piste. Il y a encore pas mal de choses à checker, mais j'essaye de tout faire pour que cette dimension familiale perdure.* » En 2030, l'entreprise fêtera ses deux siècles d'existence. Sauf accident, elle devrait être encore dans la famille.



Yannick Alléno

Ci-dessus
MAUVIEL 1830
Plat à paëlla
M'élite

Ci-contre
MAUVIEL 1830
Plat à four
M'cook

Braisière
en cuivre
M'tradition

Poêle M'cook



Casa
EminenteCasa
Eminente

Rhézome

ILS SONT NÉS, LES DIVINS RESTOS !

Si décembre rime avec Noël et Nouvel An, il faut d'abord s'affranchir des 23 premiers jours avant d'arriver aux célébrations. Voici une sélection d'adresses pour démarrer les festivités en même temps que votre calendrier de l'avent. *That's hot*, comme dirait Paris Hilton. Par **Jade Mahdavi**

CASA EMINENTE

Arrivée imminente

C'est parti pour un avant-goût de la Route du Rhum en plein cœur de Paris. Cachée derrière une grande porte en bois, cette *casa particular* abrite tout le charme de Cuba et de sa culture. Quatre chambres à la déco délicieusement vintage, avec des clins d'œil aux crocodiles, aux feuilles de tabac et à la littérature, renferment quelques œuvres d'artistes cubains. La cour conduit au bar de la Casa Eminente, un endroit confortable et tamisé où l'on déguste, avant d'aller dîner, de superbes créations autour du rhum. Le restaurant, constitué de grandes tables où l'on peut s'installer à plusieurs groupes, engage à la convivialité et aux rencontres, d'autant plus que les plats (réalisés par Julien Sebbag pendant les deux premiers mois) sont construits sur le principe des assiettes à partager, de quoi créer encore plus de proximité. En fin de soirée, on descend au club, un speakeasy où l'on se délecte de bonne musique et où l'on retrouve un bar rhumé, la petite touche Buena Vista Social Club que l'on attendait !
6, impasse Guéménée, 75004 Paris

Ouverture courant décembre

Plus d'informations à venir sur casaeminente.com

Les Hamptons



LES HAMPTONS

Le bol d'air frais, loin de la ville

Envie de couper avec l'agitation de la capitale ? Les cordons bleus de Rueil-Malmaison proposent une cuisine au grill inspirée de l'ambiance familiale des Hamptons avec leur restaurant du même nom, qui, le temps d'un déjeuner, vous fera oublier le grabuge parisien pour le troquer contre le chant des oiseaux. Tous les types de cuisson étant à l'honneur, on retrouve des options rôtisserie, barbecue et plancha, que ce soit pour la viande, le poisson ou les plats végétariens. Dans le cadre d'un déjeuner familial ou d'un rendez-vous à l'abri des regards indiscrets, rien de mieux que de commencer avec une entrée à partager, comme le pâté en croûte ou le tartare de thon rouge. S'agissant des plats principaux, impossible de venir aux Hamptons sans passer par la pièce de bœuf grillée au barbecue – le must du resto –, même si l'option Saint-Jacques à la plancha est un redoutable adversaire. *Last but not least*, en guise de dessert, on opte pour le cheesecake ou la brioche perdue, des classiques pour vivre le rêve américain.

123, rue du Lieutenant-Colonel de Montbrison, 92500 Rueil-Malmaison

Tél. : 01 47 77 64 92

@leshamptons sur Instagram

Carte : 55 €

RHÉZOME

Un lieu, des liens

À mi-chemin entre réseaux et racines, Rhézome résonne dans l'univers de la gastronomie. Plus qu'un restaurant, c'est un espace de rencontres entre chefs, producteurs, habitants et commerçants, où tout le monde peut se retrouver autour des plaisirs de la table. Dans un lieu épuré aux formes géométriques, la couleur jaune prédomine, tandis que le mobilier pousse tels des petits champignons : un vrai climat d'échange et de convivialité. Évidemment, la carte évolue chaque jour. Vous avez le choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts, mais toutes ces paires sont soigneusement réalisées afin de sentir le nirvana de l'association des goûts dans votre assiette. Un vrai must pour tous ceux qui sont friands d'une cuisine solidaire, de saison, bien pensée et bien-pensante.

35, rue Faidherbe, 75011 Paris. Tél. : 01 40 09 90 31

@rhezome sur Instagram

Carte : 25 € au déjeuner et 65 € au dîner

@lepetitretroparis sur Instagram



Momen Paris



Momen Paris



LE
Drugstore



Vive

MOMEN PARIS

Allier l'utile à l'agréable

Marre des salades et des sandwiches dans le quartier de Miromesnil ? Nous avons trouvé la pépite qui ravira vos déjeuners professionnels ou les estomacs des férus de cuisine qui veulent profiter de leur pause déjeuner. Momen, un restaurant ouvert par deux chefs généreux et travaillant les produits du moment qui les inspirent, promet un menu alléchant et opulent – de quoi oublier le coup de pression de votre réunion matinale. Avec des recettes à croquer à pleines dents, on se laisse guider par le menu qui fait l'unanimité. Œuf parfait ou velouté de maïs grillé pour s'échauffer, joues de cochon croustillantes ou pavé de cabillaud pour marquer le coup et, pour conclure en fanfare, tarte aux figues ou café gourmand. Vous allez vite devenir addict, surtout que le restaurant est aussi ouvert le soir...

133, boulevard Haussmann, 75008 Paris. Tél. : 01 40 70 18 95
@momenparis sur Instagram

Carte : 50 €

LE DRUGSTORE

The revival

LE Drugstore ravive sa flamme avec une carte prête à en découdre signée Éric Frechon. Et sans aucun doute, c'est frais, c'est bon. Au soleil, sous la pluie, à midi ou à minuit, il y a tout ce que vous voulez, seule la béatitude est au menu. On y propose de la *finger food*, comme les *tempura* de maïs ou les *california* de gambas épicées à partager avec son crush, de nombreux plats allant du croustillant de brocolis-curry ou du coquelet rôti au paprika, pour faire plaisir à toute la famille, jusqu'aux desserts XXL comme le cookie ou les churros que l'on déguste au goûter avec des potes. C'est vraiment l'endroit rêvé pour toutes les occasions ! La prochaine fois que vous vous baladerez sur l'avenue, si votre cœur est ouvert à l'inconnu (ou à la redécouverte), n'attendez plus ! C'est ici que ça se passe.

133, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris
Tél. : 01 44 43 77 64

@ledrugstore_restaurant sur Instagram
Carte : 85 €

VIVE

Maison mer

Entre célébration des produits de la mer et cuisine sexy et dynamique, Stéphanie et David Le Quellec ont trouvé la bonne formule : bienvenue chez Vive, le restaurant qui travaille l'essence même des aliments marins. Qu'ils soient crus, grillés, marinés, à la vapeur ou encore maturés, l'approche autour des poissons est ici une philosophie. Installé confortablement près d'une œuvre en coquillage, vous validez votre billet en classe affaires pour un voyage aux cœurs des océans grâce à une cuisine simple et recherchée qui réussit le pari de sublimer les saveurs clés de chaque ingrédient. Au menu, la crème de la crème du fruit de mer. En plus des sublimes plateaux, on succombe aux praires farcies ou encore au pain brioché aux sucs d'étrilles afin de réveiller les papilles. On poursuit avec les succulentes Saint-Jacques à la moutarde de crémone, l'éclaté de coques flambées au gin pour un twist plus hot, ainsi que la vive à la flamme pour plus de turbulences. Avant d'atterrir et redescendre de ce nuage de saveurs, on se laisse happer par l'île flottante, qui rajoutera un soupçon de délice à cette partie de plaisir. Vive Vive !

62, avenue des Ternes, 75017 Paris. Tél. : 01 42 94 07 90
@vive_restaurant sur Instagram

Carte : 80 €

Carte : environ 25 €

@nouvellegardegroupe sur Instagram

LE BAR BOTANISTE

Saveurs du monde



C'est dans un décor Premier Empire aux têtes et pattes de lion que le Shangri-La Paris nous donne rendez-vous afin de faire rugir notre soif. Après avoir longuement farfouillé dans les recettes du monde entier, du Japon aux États-Unis en passant par le Brésil et la France, les créateurs de la nouvelle carte du Bar Botaniste nous offrent presque autant de cocktails que Napoléon a gagné de batailles. Entre les variantes *old fashioned*, *whisky sour*, vodka soda ou encore *foreign legion*, sublimes chaque fois par du combava, du poivre de cassis ou du sel bleu de Perse, il y en a pour tous les goûts. D'autant que, pour les plus gourmands, il est possible de commander quelques encas sur le pouce, comme les *dimsum* du Shang Palace, ou tout simplement des tapas à partager. En route pour une dégustation tout à fait... Shangrileque !

Shangri-La Paris

10, avenue d'Iéna, 75116 Paris. Tél. : 01 53 67 19 98.
Carte : à partir de 30 €

Mythique

Prunier

L'INSTITUTION PARISIENNE

C'est au sein d'un bâtiment classé aux monuments historiques que l'on retrouve Prunier, l'emblématique Maison du caviar français. Après avoir scruté les mosaïques sur la façade Art déco, on passe avec émotion les portes de ce lieu riche de 150 ans d'histoire, empreint de l'esprit de Pierre Bergé, Yves Saint Laurent ou Christian Dior, lesquels donnent aujourd'hui leur nom aux plats signatures du restaurant. Dans une atmosphère océanique, les murs tapissés d'une marqueterie de nacre, on découvre la nouvelle carte du chef étoilé Yannick Alléno, qui vient sublimer les produits de la mer. Pour débiter en douceur, on déguste l'œuf Christian Dior, accompagné du tranché de saumon à la parisienne comme l'aimait Yves Saint Laurent. En plat, on opte pour le merlan frit, le *fish and chips* le plus huppé de Paris, ou encore pour la sole meunière revenue dans une sauce au beurre et accompagnée de sa purée à la noix de muscade. Pour le dessert, on se laisse tenter par l'éclair au chocolat grand cru signé Alléno & Rivoire ou par un gros chou à la crème aussi onctueux que frais. Le mythe Prunier se poursuit, dans un cadre à sa gloire et entouré de personnes dévouées à la transmission de l'histoire de la Maison.

6, avenue Victor Hugo, 75116 Paris

Tél. : 01 44 17 35 85

@pruniercaviar sur Instagram

Carte : environ 170 €

Dépaysement

Pitanga

NÉOBISTROT FRANCO-BRÉSILIEN

Habitants du 1^{er} arrondissement de Paris (et aventuriers de la saison hivernale), voici votre nouvelle cantine ! Ce mois-ci, on veut un restaurant refuge avec des plats réconfortants (procurant le même effet qu'une soirée sous son plaid) et à deux pas de chez soi. Voici Pitanga, la devanture de la rue Jean-Jacques Rousseau qui ne frime pas et promet un peu de l'âme chaleureuse du Brésil dans toutes les assiettes ! Pour une dégustation totalement *feel good*, on opte pour les *coxinha* de poulet et les *pão de queijo* en entrée, deux petites boules d'amour et de bonheur. Le porc ibérique confit et le suprême de poulet comme plats sauront vous redonner un peu de chaleur. Ensuite, on choisit le dessert du jour, la petite surprise pour terminer en feu d'artifice. Après ce dîner, un seul mot pourra sortir de votre bouche : *Obrigado!*

11, rue Jean-Jacques Rousseau, 75001 Paris

Tél. : 01 40 28 12 69

Carte : 45 €

Kalank

ON DIRAIT LE SUD

Pour un road-trip sur la Riviera, plus besoin d'effectuer trois heures de train depuis que Kalank propose ce voyage en plein cœur du XX^e arrondissement avec une panoplie de saveurs venues de la Côte d'Azur. Un menu qui change toutes les trois semaines, des produits de saison, une épicerie fine à vous rendre fada, un chef japonais maîtrisant à la perfection ses produits, le tout dirigé avec amour et passion par un homme qui souhaite faire découvrir les plaisirs de sa région natale. Alors que nous entrons dans un décor bohème, avec des lampes semblables à des chapeaux de paille, des couleurs à l'effigie de la Méditerranée et des oliviers et des fleurs séchées dans tous les coins, impossible de ne pas ressentir l'atmosphère estivale du lieu. Laissez-vous tenter par une dégustation à deux afin d'avoir une vision totale des talents du chef. Toujours une option végétale et des associations de textures pour les entrées, une viande ou un poisson travaillé pour les plats de résistance, sans oublier le dessert surprise. Prenez vite votre aller simple pour Kalank !

52, boulevard de Charonne, 75020 Paris

Tél. : 01 43 73 60 96

@kalank_sud sur Instagram

Carte : 50 €

Riv'K

UN MARIAGE ISRAËLO-ASIATIQUE

Entre miroirs, lumières et musique, la cheffe Rebecca Rohmer vous invite dans son univers culinaire qui rassemble la cuisine israélienne et les saveurs d'Asie. Parmi sa carte aussi authentique qu'éclectique, on se laisse enivrer par les nems d'avocats, tahini et ponzu, les schnitzels de volaille au satay épicé avec leur purée, tout comme les fameux *french toasts* – aux œufs, au saumon ou veggie –, cette bonne brioche moelleuse qui illumine nos déjeuners. Mais impossible de passer par là sans goûter aux délicieux pains perdus, déclinés en cinq versions, les unes plus gourmandes que les autres ! Façon tarte yuzu meringuée, à la fleur d'oranger ou pâte à tartiner chocolat-sésame, Riv'K fait voyager nos papilles et nous attire avec des parfums aussi doux que notre oreiller le dimanche matin.

35, rue Véron, 75018 Paris. Tél. : 09 81 39 31 67

@rivkparis sur Instagram

Carte : environ 55 €

YAKUZA KATSU SANDO & COFFEE

Le rendez-vous nippon d'Odéon

Après avoir mûrement réfléchi sur le sujet pendant le confinement, le chef Walter Ishizuka défie la haute gastronomie dont il est issu – ancien chef du The Hoxton Paris – afin d'ouvrir propre son *coffee shop*. Le principe ? Faire découvrir le sando de manière « chefisée » ! Ce sandwich japonais est probablement l'équivalent nippon du jambon-beurre, ce qui, par définition, mérite une certaine attention. Si on a connu l'avènement du sando en France comme un sandwich *street food* gras, Yakuzas accorde une réelle importance aux produits et à la garniture. On retrouve donc un pain moelleux et légèrement grillé, tantôt noir au charbon pour le sando wagyu, tantôt blanc pour le sando tonkatsu, saumon ou poulet. Tous sont accompagnés d'une garniture au coleslaw japonais avec des pickles, de quoi relever le goût des aliments. Côté sucré, une première version chocolat-noisette est proposée, pour un retour immédiat en enfance avec la pâte à tartiner style Nutella maison, et une deuxième version glacée au sésame, un délice rafraîchissant et fondant en bouche. Quel plaisir lorsqu'un déjeuner sur le pouce est exécuté de main de maître !

3-5, rue des Quatre-Vents, 75006 Paris. Tél. : 01 42 01 30 82

@yakuzasando sur Instagram

Carte : 25 €

LE COMPTOIR DES RÉSISTANTS

Et ils prouvent qu'ils existent

Rebelles et pourtant irrésistibles, c'est la version comptoir du restaurant Les Résistants, situé juste à côté. Ambiance intimiste avec seulement quelques tables, un décor aux matériaux bruts, chaises hautes et lumière tamisée, c'est l'endroit rêvé pour un *date* ou un tête-à-tête entre potes. Au menu, de délicieuses assiettes à partager accompagnées de bons vins, lesquels sont sélectionnés par un staff qui sait comprendre les envies de ses clients. Si vous êtes venu pour vous lécher les babines, vous êtes bien tombé. On vous conseille alors de vous remplir la panse avec le pâté en croûte de volaille jaune – un délice fait maison –, le mulot blanc fumé qui donne un goût relevé au reste du plat, les Saint-Jacques cuites à merveille, les panisses de pois cassé pour une petite touche régressive et, pour finir, la tarte à la figue, dont le côté sucré clôt parfaitement le repas. Si vous n'arrivez pas à pécho après tout ça...

18, rue du Château d'Eau, 75010 Paris. Tél. : 06 40 23 28 34

@les_resistants sur Instagram

Carte : 50 €



KÚKÚ

Tendance et glamour

En manque de soleil ? Plus pour très longtemps, car Kúkú est donneur de coups de boost grâce à son décor entre Capri et Santorin. Fleurs, citrons, fond musical venu tout droit de Tulum et menu aux influences méditerranéennes et latines, bonjour la vitamine D ! En entrée, on ouvre le bal avec un trio de tacos croustillants, des petites brochettes de poulet et un *ceviche*. En plat, on opte soit pour les petits farcis d'agneau, soit pour une côte de bœuf à partager. Côté sucré, la carte propose une déclinaison de desserts afin d'en mettre plein la vue... et plein la bouche. Toutefois, si vous ressentez le besoin de bouger après le dîner, ne vous en faites pas : le club au sous-sol est un allié précieux afin de perdre toutes les calories avec une playlist dansante jusqu'au bout de la nuit !

23, rue de Penthièvre, 75008 Paris

Tél. : 07 64 77 03 79

@kuku.restaurant sur Instagram

Carte : 85 €



MAISON FONDÉE EN 1829

CHAMPAGNE **BOLLINGER**

MAISON FONDÉE EN 1829



Merci à nos cavistes : Gilles P. - Damien M.
Nicolas C. - William W. - Bertrand B.

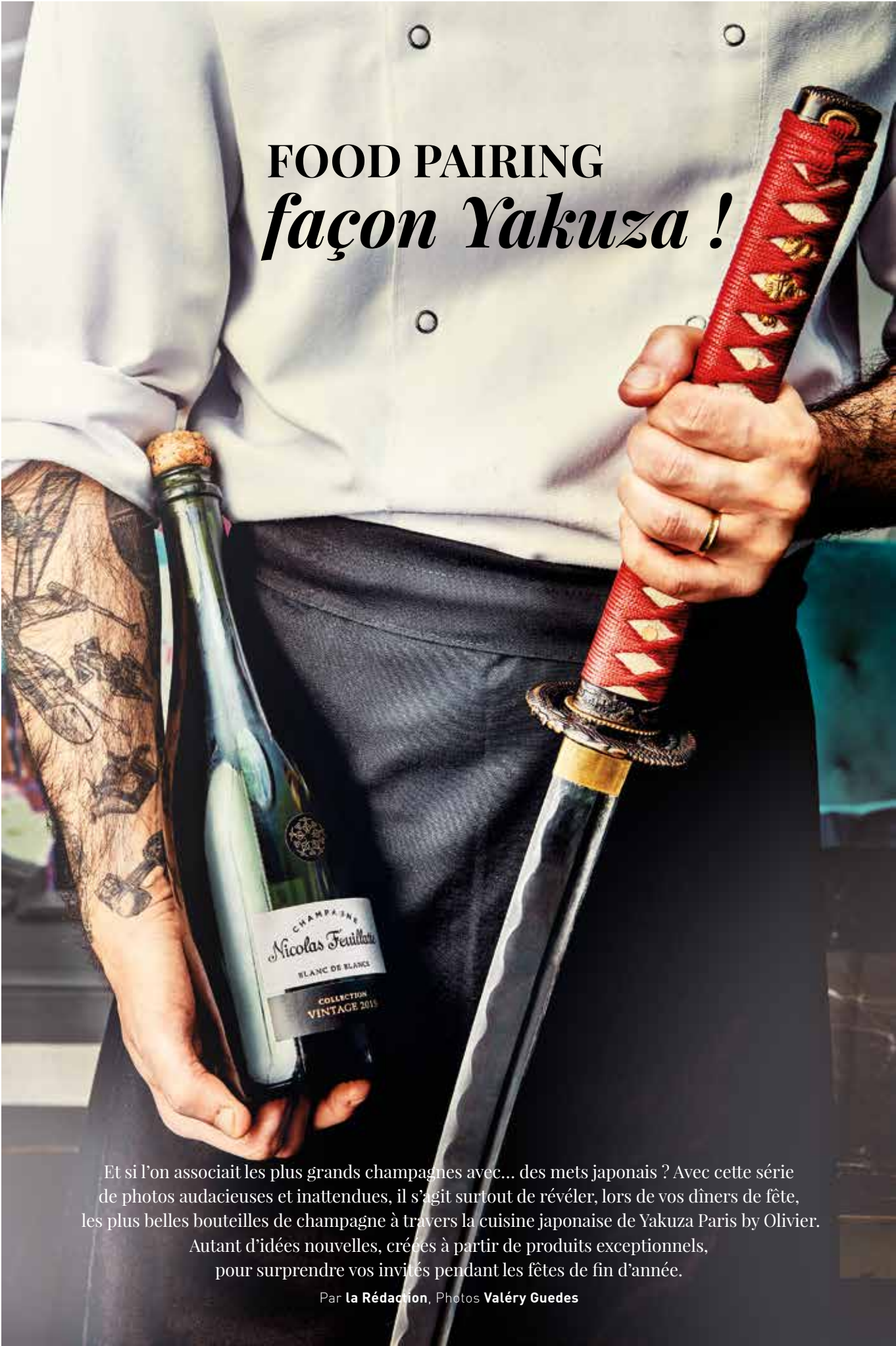
Rejoignez notre famille

Be a part of our family*

champagne-bollinger.com



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

A person wearing a white chef's coat is shown from the chest down. They have a large, detailed tattoo on their left forearm. In their right hand, they hold a bottle of champagne, and in their left hand, they hold a katana with a red scabbard. The champagne bottle has a label that reads "CHAMPAGNE Nicolas Feuillate BLANC DE BLANCS COLLECTION VINTAGE 2015".

FOOD PAIRING *façon Yakuza !*

Et si l'on associait les plus grands champagnes avec... des mets japonais ? Avec cette série de photos audacieuses et inattendues, il s'agit surtout de révéler, lors de vos dîners de fête, les plus belles bouteilles de champagne à travers la cuisine japonaise de Yakuza Paris by Olivier. Autant d'idées nouvelles, créées à partir de produits exceptionnels, pour surprendre vos invités pendant les fêtes de fin d'année.

Par **la Rédaction**, Photos **Valéry Guedes**

Champagne Nicolas Feuillate Blanc de Blancs Collection Vintage 2015.



**3 tailles, des dizaines de motifs,
des milliers de possibilités.**

Deejo, le couteau de poche qui vous ressemble.
A tatouer et commander sur www.deejo.fr

deejo



CHAMPAGNE
CANARD-DUCHÊNE
FRANCE
CUVÉE
LÉONIE
BRUT

CANARD-DUCHÊNE



Kyuri maki et champagne Pierre Mignon Esprit de Noël.
Saumon, thon, crevette tempura, anchois, togarachi, tobiko,
le tout enveloppé de concombre.

PAGE DE GAUCHE
Edamame à la truffe et Canard Duchêne Léonie Brut.
Fèves de soja immatures, sauce ponzu, truffe fraîche, sel de Maldon.



Carpaccio de bar et Dom Ruinart Blanc de Blancs Extra Brut 2010.
Carpaccio de bar, huile d'olive, citron, coriandre, gingembre.



Spring rolls de homard et champagne Joseph Perrier Cuvée Joséphine.

Homard blanchi, mangue, avocat, épinard, carotte, coriandre, concombre, oignons en pickles, tobiko, le tout enveloppé dans une feuille de riz.

CHAMPAGNES

LIFESTYLE



New style hamachi
et champagne
Perrier-Jouët Blanc
de Blancs.
Carpaccio de sériole,
sauce pönzu,
truffe fraîche.



EN HAUT À GAUCHE
Kabuto (casque de samourai) et champagne de Saint-Gall Orpale 2002.

EN HAUT À DROITE
Nigiri toro et champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 2012.
Sushi de ventrèche de thon, caviar.

EN BAS
Champagne Lallier millésime 2014.
Nature morte selon Yakuza by Olivier Paris.



À GAUCHE

Tempura ebi et champagne Gosset Celebris Blanc de Blancs 2012.
Tempura de crevettes et légumes.

À DROITE

Gunkan de KOB et champagne Dom Pérignon Vintage 2004 Plénitude 2.
Wagyu, foie gras poêlé, confit d'oignons, teriyaki et gros sel.

Nigiri crispy tuna
et champagne
Taittinger Prélude
Grands Crus.
Riz croustillant,
tartare de thon,
caviar, cébette.



CHAMPAGNES

LIFESTYLE

Nigiri
couteau crispy et
champagne Bollinger
La Grande Année
2014.

Riz croustillant,
couteau et
chimichurri.





Gunkan roi et champagne Louis Roederer Collection 243.
Saumon, king crab, œuf de caille.



Gunkan hotate et champagne Maison Mumm RSRV Rosé Foujita.
Thon, Saint-Jacques, vinaigrette.



Gunkan truffé et champagne Laurent-Perrier Blanc de Blancs.
Saumon, tempura de crevette, œuf de caille, truffe fraîche.



Tartare Yakuza et champagne Krug Grande Cuvée 170^e Édition.
Mélange terre-mer : tartare de thon, duxelles de champignons, truffe fraîche
et caviar, le tout accompagné d'un os à moelle.

Ika crispy et
champagne Lanson
Le Black Réserve
1760.
Seiches croustillantes,
mayonnaise wasabi,
shichimi togarashi.





À GAUCHE

Banana cake et champagne Ayala N° 14 Rosé 2014.

Gâteau de banane et matcha, caramel toffee, glace vanille.

À DROITE

Fondant thé vert matcha et champagne Moët & Chandon Impérial.

Fondant thé vert et chocolat blanc, glace au sésame noir.

REMERCIEMENTS

*Yakuza by Olivier Paris
7, rue du Helder, 75009 Paris
Tél. : 01 87 44 38 88
restaurantesyakuza.com*



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

CHAMPAGNES

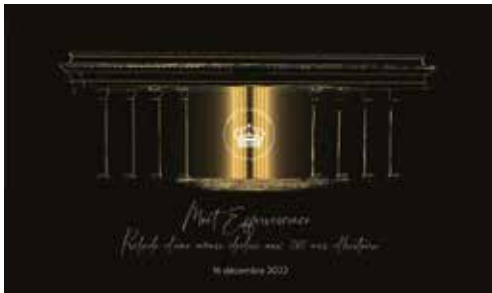
LIFESTYLE



FRANCE  1743

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

*Détail du
jéroboam
créé par
Karl Mazlo*



280 ANS ET TOUTES *ses bulles*

Le 16 décembre, la Maison Moët & Chandon fêtera ses 280 ans au palais Brongniart. L'occasion de fêter la cuvée Moët Impérial, livrée entre les mains expertes d'un artisan bijoutier atypique, d'une virtuose des fourneaux et d'un pâtissier pas comme les autres.

Par **Alexandre Desnoyers**



Et si on remontait le temps jusqu'en 1743 ? Cette année-là, ça tanguait en Europe. Les armées britannique et hanovrienne défont celle commandée par le maréchal de Noailles ; la guerre russo-suédoise fait des ravages dans la population civile ; à Messine, un navire qui vient d'aborder déclenche une énième épidémie de peste. Au milieu de ce marasme, quelques bonnes nouvelles, dont celle-ci : négociant en vin, Claude Moët fonde la Maison du même nom, à Épernay.

Très vite, le domaine prend de l'ampleur. Un vaste jardin à l'anglaise, deux pavillons destinés aux enfants de Claude, un bassin en forme de bouteille. La qualité des vins et le développement du domaine – Jean-Rémy Moët, petit-fils de Claude, se fait construire un hôtel particulier – attirent les *people* de l'époque : au début du XVIII^e siècle, Napoléon et Joséphine viennent y faire halte, Richard Wagner y trouve plus tard l'inspiration de son opéra *Tristan und Isolde* en jouant sur l'orgue du salon de musique. Entre-temps, Moët devient en 1833 Moët & Chandon après l'entrée dans la famille de Pierre-Gabriel Chandon de Briailles, chargé de diriger l'entreprise. D'année en année, la Maison champenoise fait des petits en Amérique du Sud, aux États-Unis, en Australie et, l'appétit venant en buvant, acquiert les champagnes Ruinart et Mercier, les parfums Christian Dior, se rapproche des cognacs Hennessy, donne naissance au groupe Moët Hennessy qui participera plus tard à la création de LVMH. Ce qu'on appelle une success-story à la française. Et cela fait 280 ans que ça dure.

Deux as de la cuisine

Pour fêter dignement cet anniversaire, Moët & Chandon organise une fête, Moët Effervescence, et met les petits plats dans les grands le 16 décembre en investissant le palais Brongniart, du

nom de l'architecte qui le construit en 1808 à l'instigation de Napoléon, désireux d'un lieu flamboyant pour y installer la Bourse de Paris. Le rapport avec le champagne ? La cuvée emblématique de la Maison champenoise, Moët Impérial, autour de laquelle travaillera la cheffe Alexia Duchêne, révélée par l'émission *Top Chef* 2018 et depuis passée par les pianos de Datcha (Paris), Allard par Alain Ducasse (Paris aussi) avant de devenir cheffe résidente de Fulgurances (New York). Pour l'accompagner dans cette escapade gastronomique autour de Moët Impérial, elle sera accompagnée de Yann Couvreur, virtuose de la pâtisserie sans sucre ou presque qui, après avoir fait ses armes dans plusieurs palaces parisiens, est allé développer sa science des fruits et des épices dans ses boutiques qu'il essaima du X^e arrondissement de Paris à Dubaï, de la Corée du Sud aux États-Unis. Ses spécialités ? Le kouign-amann au blé noir, le millefeuille à la vanille de Madagascar ou la merveille au praliné...

Un artisan bijoutier

Dans cette grande fiesta où danseront bulles et saveurs sucrées et salées, Moët & Chandon révélera également un flacon créé par l'artisan bijoutier Karl Mazlo, diplômé d'art du bijou et du joyau de l'École Boulle et féru de philosophie japonaise. La spécialité de cet adepte de la ciselure et de la gravure consiste à remplacer les pierres précieuses par des matières inédites, naturelles et oubliées, comme la brique ou l'acier damassé. Pour l'occasion, il a imaginé un flacon jéroboam Moët Impérial habillé de laiton jouant sur les textures pour évoquer les bulles de cette cuvée. Développée à trois exemplaires, l'œuvre d'art sera visible pendant la fin d'année à la Samaritaine et lors de cet événement Moët Effervescence. Pour l'acquérir, il vous en coûtera 25 000 €. Il fallait au moins ça pour une Maison qui a produit 75 champagnes millésimés depuis 1842. D'ailleurs, lors de Moët Effervescence, Moët & Chandon dévoilera en avant-première 280 jéroboams Grand Vintage 2004, « une combinaison singulière de maturité et de complexité incarnant l'héritage de 280 ans d'histoire de la Maison », dixit Benoît Gouez, chef de caves Moët & Chandon.

Expérience proposée au public sur réservation le vendredi 16 décembre 2022 au prix de 80 € incluant deux verres de Moët Impérial ainsi qu'une expérience culinaire et multisensorielle. Billetterie sur moet.com. Palais Brongniart, 16, place de la Bourse, 75002 Paris.

BEATRIZ GONZALEZ x *Champagne Lanson,* ACCORD VITAL

Ambassadrice de la Maison Lanson et de ses deux cuvées gastronomiques, le Blanc de Blancs et le Black Réserve, la cheffe franco-mexicaine Beatriz Gonzalez, réputée pour sa maîtrise des agrumes, a imaginé des accords mets-vins avec Hervé Dantan, chef de caves de la Maison Lanson. Une histoire au goût de terroir et de vitalité. Interview croisée.

Par **Judith Spinoza**

Beatriz, vous êtes fille de restaurateurs au Mexique. Vous, Hervé, fils de vigneron du pays du Vitryat. Si l'amour du terroir est votre point commun, en quoi est-il aussi fondateur de cette collaboration à découvrir dans les deux adresses parisiennes de Beatriz ?
Beatriz Gonzalez : Dès mon arrivée en France, je suis tombée amoureuse de la gastronomie française et de l'extrême richesse du terroir des champagnes. Cette collaboration avec la Maison Lanson est une occasion unique de mieux comprendre le savoir-faire unique des assemblages des différents terroirs et les caractéristiques propres de chaque cuvée. Je pense que, de son côté, Hervé a adoré

s'initier à de nouveaux ingrédients, notamment les agrumes de saison que j'utilise. Entre nous, il y a une belle synergie.

Hervé Dantan : Avec Beatriz, nous avons en effet le point commun d'être animés par la recherche constante de qualité et par l'amour du terroir. Chez Lanson, nous sélectionnons de façon rigoureuse nos raisins, d'une part parce qu'on ne fait pas de grands vins sans grands raisins, mais aussi parce qu'il nous tient à cœur de refléter toute la richesse du terroir champenois dans nos assemblages. De son côté, Beatriz est très minutieuse sur le choix des ingrédients qui entreront dans la composition de ses plats. Nous sommes alignés sur ce point et nous aimons exposer les aspects de nos métiers respectifs. Grâce à Beatriz, j'ai d'ailleurs découvert des variétés d'agrumes dont je ne soupçonnais pas l'existence.

De quoi avez-vous parlé la première fois où vous vous êtes rencontrés ?

BG : Notre première rencontre s'est faite dans le cadre d'une collaboration à l'occasion de la mise en avant de l'une des cuvées dédiées à la gastronomie. Au fil de la conversation, nous nous sommes rendu compte des étonnantes similitudes entre nos deux savoir-faire et de notre approche commune autour de la fraîcheur.

HD : Je crois que la première chose dont nous avons parlé, c'est de nos origines respectives ! Beatriz vient de l'île de Cozumel, au Mexique. Comme j'y suis allé, nous avons parlé de cela. Je me souviens avoir fait un parallèle avec la Champagne, d'où je suis originaire et où le soleil brille relativement moins. Très vite, nous en sommes venus à parler de nos passions communes pour nos métiers. Elle, l'amour de la cuisine, moi, l'amour du champagne. Il est vrai que je trouve énormément de résonance entre nos deux métiers. Je fais souvent la comparaison entre le travail du chef en cuisine et l'assemblage des vins. Quand je déguste les vins pour définir les assemblages, j'ai l'impression d'être dans une cuisine à travailler sur des ingrédients, ajouter des épices...



© Corinne Jamet



© Corinne Jamet

« IL EXISTE UNE RÉSONANCE TRÈS NATURELLE ENTRE MA CUISINE ET LES CHAMPAGNES LANSON ! »

BEATRIZ GONZALEZ

Restaurant Coretta,
151 bis, rue Cardinet, 75017 Paris. restaurantcoretta.com

Restaurant Neva Cuisine,
2, rue de Berne, 75008 Paris. nevacuisineparis.com

lanson.com

Comment expliqueriez-vous vos styles respectifs ?

BG : Je pratique une cuisine bistro traditionnelle, avec des produits sourcés et de saison, une cuisine colorée sous influence de mes origines mexicaines. Autrement dit, une cuisine qui se veut solaire, une subtile combinaison de la cuisine française et des saveurs rapportées de voyages, sans oublier un peu de peps, des notes acidulées. J'adore agrémenter mes plats d'agrumes pour apporter une touche de fraîcheur et aiguïser les papilles. La diversité est telle – variétés de citrons, d'oranges ou de pamplemousses, cédrats ou bergamote, limquat ou combava – que j'aime les associer à une nouvelle création. Ils sont intéressants pour leur jus, leur acidité, le côté fruité, mais aussi l'amertume du zeste.

HD : Le style Lanson, c'est la fraîcheur et la vitalité qui s'expriment avec un très grand niveau d'élégance.

Quels sont vos accords préférés ?

BG : J'ai beaucoup aimé notre accord entre le Blanc de Blancs et ma recette d'asperges vertes du Gard, couteaux de mer à la plancha, siphon kalamansi et pursha. Si certaines personnes ont été de prime abord étonnées et dubitatives, l'asperge n'étant pas réputée pour les accords avec le champagne, dans l'assiette, tout le monde a été bluffé. La vitalité et l'acidité parfaitement maîtrisées du Blanc de Blancs Lanson accompagnent à merveille les asperges !

HD : En ce qui me concerne, le suprême de volaille croustillant, salsifis glacés, poire au sancho, éclat de citron Meyer et pesto de noix avec notre cuvée Black Réserve. Le pinot noir, principal cépage qui entre dans l'assemblage de cette cuvée, offre de la matière, de l'onctuosité et de la fraîcheur au vin, il se marie parfaitement avec la volaille. Les notes de fruits secs avec le pesto de noix résonnent très aromatiquement avec le vin.

Hervé, pouvez-vous détailler plus encore les particularités du Black Réserve que vous évoquiez à l'instant ?

HD : Fruit d'un assemblage complexe des trois cépages emblématiques de la Champagne, le Black Réserve illustre toute la richesse du terroir champenois, car il est le résultat d'un travail de précision parcellaire sublimé par une part importante de

vins de réserve et un vieillissement prolongé d'au moins cinq années en caves. Pour cette cuvée, nous sélectionnons nos raisins parmi 100 crus, dont la majorité en grands et premiers crus pour l'élégance qu'ils offrent au vin. Les caractéristiques du Black Réserve en deux mots : « fraîcheur » et « plénitude ».

Et le Blanc de Blancs, élaboré uniquement à partir de Chardonnay ?

HD : Cette cuvée illustre toute la finesse de ce cépage tout en perpétuant le style identitaire de la Maison Lanson, entre fraîcheur et vitalité. Le Blanc de Blancs allie la délicatesse et la minéralité de la côte des Blancs à la richesse et la générosité de la montagne de Reims, ce qui en fait un blanc de blancs très singulier. S'il fallait décrire cette cuvée en deux mots, je dirais « vitalité » et « intensité ».

Beatriz, très concrètement, comment construisez-vous vos accords culinaires en tenant compte des caractéristiques du vin ?

BG : Il existe une résonance très naturelle entre ma cuisine et les champagnes Lanson. J'aime cuisiner des recettes gourmandes fraîches, légères avec du peps grâce à des éléments qui réveillent l'assiette. Or, les champagnes Lanson sont vifs, frais. Ils s'adaptent tous parfaitement à mes recettes. Suivant le type de plats que je prépare – ris de veau, poissons ou autres –, je n'ai qu'à piocher dans la belle gamme de Lanson, le Black Réserve pour les plats plus puissants et structurés, le Blanc de Blancs pour mes plats plus frais.

S'il y avait un thème rassembleur de ces accords mets-vins, lequel serait-il ? La vitalité ?

BG : Oui, c'est exactement cela : ma cuisine et les champagnes Lanson se répondent. Leur vitalité et leur fraîcheur sont un support pour une cuisine gourmande, légère et délicate.

HD : La vitalité et les agrumes ! Les notes acidulées obtenues par l'utilisation des agrumes dans la cuisine de Beatriz résonnent joliment avec la fraîcheur et la vitalité, caractéristiques du style Lanson. Il n'est pas rare que des notes d'agrumes soient identifiées dans nos champagnes.



LA PHILOSOPHIE *Lallier*

Dominique Demarville est directeur général et chef de caves de Champagne Lallier. Rencontre avec un homme passionné.

Par la Rédaction



Quelle est l'histoire de la Maison Lallier ?

Le nom « Lallier » remonte au fondateur de la Maison de champagne, René Lallier. Cet écologiste passionné par le terroir d'Aÿ a ouvert la voie à la philosophie de Champagne Lallier. Il exigeait la meilleure qualité, de la sélection des raisins au processus d'élaboration. En 1973, James Lallier est, lui, déterminé à faire perdurer le nom de la marque dans l'héritage du champagne. Il achète en 1993 des vignobles et un hôtel particulier au cœur d'Aÿ, modernise la production et rénove les caves historiques, développant des vins de grande qualité et un audacieux assemblage blanc de blancs avec des chardonnays du terroir d'Aÿ. Son successeur, Francis Tribaut, fait construire un chai et un centre de production ultramodernes à Oger. L'élargissement de la création champenoise de Lallier avec deux cuvées signature – Réflexion et Ouvrage – a permis d'asseoir notre philosophie, conjuguant précision et individualité, mais aussi capacité à susciter des émotions inoubliables. En 2020, le Groupe Campari acquiert notre Maison. En me nommant directeur général et chef de caves, ils confirment leur intention de faire de Lallier un acteur mondial et une pépite en Champagne.

Qu'avez-vous mis en place depuis votre arrivée ?

J'ai déjà identifié quelques belles parcelles originales qui seront vinifiées séparément pour enrichir la palette de nos vins. Dans les vignes, nous avons apporté du matériel de travail du sol pour améliorer leur structure, faire plonger les racines. Le développement de la biodiversité est aussi un axe majeur de développement pour préserver nos terroirs. Dans les cuveries, je reste persuadé que la levure est un formidable accélérateur d'intensité et de profondeur. Les

élevages sur lies (levures mortes issues de la fermentation alcoolique) seront approfondis pour développer la texture soyeuse des vins de la Maison.

Comment définiriez-vous le style Lallier ?

Le style signature de Lallier est l'équilibre de quatre atmosphères : fraîcheur, pureté, intensité et profondeur. La fraîcheur provient du climat spécifique du terroir champenois et des faibles dosages. La pureté est acquise grâce aux sols calcaires des meilleurs terroirs de Champagne, ainsi qu'une vinification fragmentée par parcelle et par cru. L'intensité provient des vinifications en barriques ainsi que de la maturité des raisins. Enfin, la profondeur est sublimée par les élevages sur lies et par de longs vieillissements en caves. Le chardonnay va renforcer la pureté et la fraîcheur alors que le pinot noir va apporter intensité et profondeur.

Pouvez-vous nous dire quelques mots sur la nouvelle cuvée R.019 ?

R.019 est élaboré à partir de 88 % de raisins récoltés en 2019 – une année aux conditions de culture presque parfaites –, ce qui en fait l'un des vins les plus attendus de Lallier. Grâce au temps sec et ensoleillé, la qualité des raisins était exceptionnelle et présentait un grand niveau de maturité. Ils présentaient un équilibre parfait entre acidité – caractéristique clé en Champagne –, profondeur et intensité du fruit. Le R.019 offre profondeur, force et structure. Délicat et élégant au nez et en bouche, il dispose également de pureté, de salinité et de minéralité. Le R.019 présente un beau potentiel de garde grâce à son élégante acidité et son niveau de maturité.

Avec quels mets japonais associeriez-vous la cuvée R.019 ?

Avec des *sashimi* de thon, saumon et dorade, un *ochazuke* ou un tartare de Saint-Jacques. Pour un accord plus gourmand, je recommanderais des *takoyaki* : ce sont des boulettes de poulpe japonaises originaires d'Osaka, agrémentées de miettes de *tempura*, de gingembre rouge vinaigré, d'oignon vert, et garnies de sauce *takoyaki*, de mayonnaise, de poudre d'algue et de copeaux de bonito séchée.



champagne-lallier.com

LALLIER

CHAMPAGNE

Aÿ - FRANCE



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

LES PLUS GRANDS *champagnes* À LA FÊTE

Pour accompagner les grands repas de fin d'année ou déposer un cadeau exceptionnel sous le sapin, les Maisons éditent des cuvées exceptionnelles.

Par **Frédérique Hermine**



NOTRE *sélection*

1. Coffret Réserve Besserat de Bellefon Collection Millésime 1990
La Maison a puisé dans sa collection quatre millésimes, 1985, 1986, 1992 et le mythique 1990. Un assemblage de chardonnay, pinot noir et meunier issus de sept villages en grands crus et un premier cru dosé en extra-brut.
Mots-clés : épices, miel, fruits confits, citron, iodé.
270 € chez les cavistes et sur boutique.besserat.com.

2. Laurent-Perrier Cuvée Rosé Édition Limitée Bambou
Comme chaque année depuis 2016, la Maison propose pour la fin d'année un habillage original et design, un écrin réutilisable pour sublimer le service de ce rare champagne rosé de macération.
Mots-clés : fruits rouges (framboises, groseilles, cerises), fraîcheur.
90 € chez les cavistes.

3. Boizel Joyau de France Rosé 2007
Le dernier en date de la collection « Joyau de France », cuvée de prestige créée par René Boizel et icône de la Maison depuis 1961. Cette cuvée est élaborée à partir de raisins issus de terroirs grands et premiers crus. Le vin rouge (pinot noir) provient du réputé cru des Riceys. Le Joyau de France Rosé 2007 bénéficie d'un vieillissement de 10 ans en caves. Un assemblage à 62 % pinot noir (dont 10 % vinifiés en rouge) et 38 % chardonnay dosé en extra-brut à 4 g/l. le tout vieilli neuf ans sur lies. Une belle structure légèrement tannique et crayeuse, soutenue par une fraîcheur tonique.
Mots-clés : pétales de rose, fruits mûrs (pêche, mirabelle, figue), amande, fruits secs, épices (cannelle, poivre rose, agrumes confits), fumé.
105 € sur boutique.boizel.com.

4. Pol Roger Sir Winston Churchill 2013
Créée par Pol Roger pour rendre hommage au Premier ministre britannique, la cuvée Sir Winston Churchill est produite en quantité très limitée et résulte d'un assemblage de grands crus de pinot noir et chardonnay. La prédominance du pinot noir assure la structure, la plénitude et la robustesse du vin, le chardonnay lui confère la finesse. Le millésime 2013 est resté neuf ans dans les caves de Pol Roger avant de voir le jour. Une fraîcheur intense pour une cuvée de caractère, dosée à 7 g/l.
Mots-clés : fleurs séchées (rose), poivré, vanille, fruits confits, agrumes, coing, thé vert.
225 € chez les cavistes ou sur polroger.com.

5. Henriot L'Inattendue 2016
Issue de la huitième génération de la famille Henriot représentée par Gilles de Larouzière Henriot, L'Inattendue 2016 rend hommage à la fondatrice de la Maison, Apolline Henriot. Cette cuvée millésimée 100 % grand cru est composée de vins issus de la côte des Blancs et du vignoble d'Avize. Ce 100 % chardonnay dosé en extra-brut qui, pour la cheffe de caves Alice Tétienne, un profil aromatique précis, fin, ciselé.
Mots-clés : crayeux, minéral, citron frais, agrumes, mentholé.
110 € sur boutique.champagne-henriot.com.

6. Louis Roederer Cristal Vinothèque 1997
Cristal Vinothèque s'est paré d'une nouvelle identité pour cet élevage prolongé sur mesure, avec un dégorgement tardif. Pour le chef de caves Jean-Baptiste Lecaillon, c'est « *la magnifique expression du vin de champagne mûr, concentré par la patine du temps et, en même temps, si frais et raffiné* ». Une robe dorée lumineuse, une effervescence virevoltante et ultrafine, une bouche riche et veloutée. Cet assemblage de 62 % de pinot noir et 38 % de chardonnay, dosé à 8 g/l., a passé 20 années en caves et quatre ans de repos après dégorgement.
Mots-clés : fleurs blanches, amande, miel, nougat, fruits rouges, fumée, pommes au four, agrumes confits, finale iodée.
1 000 € chez une sélection de cavistes.

L'INSTANT TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

ESPRIT DE FAMILLE



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

9 septembre 2018, Château de la Marquetterie.
L'équipe du Champagne Taittinger prépare
le cochelet, le dernier jour des vendanges.

Photo de Massimo Vitali.

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



« – SAVEZ-VOUS CE QUE DOM PÉRIGNON A DIT APRÈS AVOIR INVENTÉ LE CHAMPAGNE ? NOUS A-T-IL DEMANDÉ AVEC UN ACCENT ADORABLE. – NON, AI-JE RÉPONDU. – IL A APPELÉ SES FRÈRES MOINES ET LEUR A DIT : VENEZ VITE, JE GOÛTE LES ÉTOILES. »
"NOS ÉTOILES CONTRAIRES" - JOHN GREEN

NOTRE *sélection*

7. Piper-Heidsieck Hors-Série 1982
Après avoir lancé en 2021 la collection « Hors-Série », la Maison de champagne Piper-Heidsieck l'enrichit d'une nouvelle cuvée : Hors-Série 1982, un millésime de 40 ans proposé par le chef de caves Émilien Boutillat. Une réinterprétation du Brut Sauvage 1982, à partir de magnums dégorgés, dégustés et habillés en janvier 2022 pour donner naissance à ce Hors-Série 1982 dosé en extra-brut à 4 g/l. Un assemblage de 60 % de pinot noir et 40 % de chardonnay édité en 2 500 coffrets.
Mots-clés : mirabelle, kumquat, ananas confit, coing, gingembre, thé à la bergamote, grain de café, pain toasté.
590 € chez une sélection de cavistes indépendants (Caves Legrand, Julhès, Galeries Lafayette Le Gourmet...).

8. Champagne Pannier Cuvée Blanc Velours
Un assemblage de chardonnay (72 %) et pinot noir des villages classés grands crus complétés de 8 % de vieilles vignes de pinot meunier de la vallée de la Marne, et voilà une cuvée unique vieillie sept ans dans les caves médiévales spectaculaires de Château-Thierry pour obtenir une matière délicate et crémeuse... tout en velours.
Mots-clés : fleurs blanches, fruits blancs, noisette fraîche
60 € chez une sélection de cavistes et sur champagnepannier.com.

9. Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 2007
Il s'agit du septième millésime de la cuvée légendaire du champagne Charles Heidsieck. Et oui, sept millésimes seulement sont sortis en près de quarante ans des crayères de la Maison : 1983, 1985, 1990, le mythique 1995, 2004 et 2006 et ce 2007 qui aura patienté près de 15 ans, dont 10 ans sur lies. Un mariage de chardonnays grands et premiers crus d'une belle acidité, dosé à 7 g/l. Une minéralité crayeuse, une texture enveloppante, de la vivacité et de la finesse sur des nuances crémeuses et une finale ronde.
Mots-clés : notes toastées, agrumes frais (pamplemousse, yuzu), coing, caramel au beurre salé.
210 € chez les cavistes.

10. Cuvée Royale Vintage 2013 de Joseph Perrier
En hommage à l'entente cordiale entre la France et l'Angleterre quand les champagnes de la Maison étaient servis à la table de la reine Victoria et du roi Édouard VI. Une majorité de pinot noir marié au chardonnay et dosé à 3 g/l.
Mots-clés : floral, orange, fruits secs, amande grillée.
62,50 € chez les cavistes et sur josephperrier.com.

11. Ouvrage de la Maison Lallier
Un assemblage de deux parcelles de grand cru à 65 % pinot noir et 35 % chardonnay qui incarne le style de la Maison sur la fraîcheur, la pureté, la profondeur et l'intensité. Un vieillissement long sous liège pendant six ans, pour la complexité aromatique, avant un dégorgement à la volée au moins six mois avant son expédition et un dosage en extra brut.
Mots-clés : arômes torréfiés, minéraux, toasts beurrés, brioche, abricot, noisette.
150 € chez les cavistes.

12. Veuve Clicquot Édition Limitée Fridge
La Maison est connue pour sa créativité en matière de packaging offrant régulièrement à son célèbre Carte Jaune des étuis originaux, comme ce réfrigérateur rétro en collaboration avec la marque pionnière Smeg. Recyclable, il conserve le champagne au frais pendant deux heures.
Mots-clés : pêche, raisins secs, vanille, brioche.
57 € à La Grande Épicerie de Paris.

13. Un Noël sans emballage avec Telmont
Dans les standards du luxe, plus un produit est beau, plus son écrin doit être luxueux. Mais ces gift boxes sont des non-sens environnementaux ! Au sein de la Maison Telmont, les équipes élaborent des vins, pas des boîtes... Alors, pour Noël, pourquoi ne pas préférer offrir du bon vin plutôt que des écrins ?
47 € chez les cavistes.

Enfin !*



*La première édition de Gosset Celebris en Blanc de Blancs *Millésimé*, photographiée dans nos caves.

Maison familiale et indépendante
La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584



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

GRANDS *rouges*

SUR NAPPES BLANCHES

Les fêtes sont l'occasion de déboucher les plus belles bouteilles de sa cave ou d'aller les dénicher chez les cavistes et dans les domaines renommés. Petite sélection de grands vins.

Par **Frédérique Hermine**

NOTRE *sélection*

1. Grand Cru Classé de Graves 2019
Château Pape Clément
 Un superbe millésime pour un très grand cru de Pessac-Léognan et l'un des plus beaux châteaux de l'appellation dans les environs de Bordeaux, propriété de Bernard Magrez. Un vin à majorité cabernet-sauvignon associé au merlot et à une pointe de cabernet franc. Puissant et caressant, d'une grande élégance.
Avec un lièvre à la royale. 99 €.

2. Pessac-Léognan Le Clarence de Haut-Brion 2019
 Le second vin, un peu plus accessible, du Château Haut-Brion, le plus réputé des premiers grands crus classés de Graves, tout près de Bordeaux. Un assemblage de merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc, charmeur et savoureux sur des tanins enrobés.
Avec un sauté de chevreuil aux cèpes. 165 €.

3. Troisième Grand Cru Classé de Margaux 2016
du Château Cantenac Brown
 Un assemblage de cabernet sauvignon (68 %) et de merlot (32 %) dans un millésime rare pour un vin sur un magnifique équilibre et des tanins gourmands.
Avec un agneau de 7 heures. 69,50 €.

4. Coffret Excellence du Domaine Louis Latour
 Un coffret de deux bouteilles avec les deux grands crus incontournables de la grande Maison bourguignonne, le Corton Charlemagne Grand Cru blanc et le Château Corton Grancey Grand Cru rouge. Ils racontent également l'histoire de la Maison avec la carte du vignoble de la colline de Corton.
79 € chez une sélection de cavistes et sur louislatour.com.

5. Saint-Estèphe Second Cru Classé
Cos d'Estournel 2019
 Un vin profond et envoûtant à majorité cabernet sauvignon associé au merlot sur des tanins soyeux. La quintessence du terroir sur ce millésime de grande garde.
Avec des cailles rôties aux truffes. 220 €.

6. Beaune Premier Cru Clos des Mouches 2018
du Domaine Chanson
 Un domaine exceptionnel et un vin floral, et soyeux, tout en finesse, dans un millésime solaire.
Avec un pigeon rôti et des petits pois. 91 €.





Le Black Réserve,
sélectionné et proposé
par la Cheffe Beatriz Gonzalez,
dans ses restaurants
Coretta et Neva à Paris.



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

« IL Y A PLUS DE PHILOSOPHIE DANS UNE BOUTEILLE DE VIN QUE DANS TOUS LES LIVRES. »
LOUIS PASTEUR

NOTRE *sélection*

6. Echézeaux Grand Cru 2019
du Domaine de Bouchard Père & Fils
Un vin de la Côte de Nuits riche et complexe sur la tension et la minéralité, un grand pinot noir très aromatique, intense et épicé.
Avec un chapon farci aux cèpes et aux châtaignes. 297 €.

7. Côte Rôtie La Mouline 2018 de E. Guigal
Parmi les trois grands crus mythiques de la famille Guigal, icônes de l'appellation Côte Rôtie, La Mouline provient d'un seul hectare de la Côte Blonde planté en syrah avec quelques pieds de viognier (11 %). Une merveille de finesse à la texture soyeuse.
Avec un tournedos Rossini. 350 €.

8. Premier Grand Cru Classé de Sauternes 2019
de Château Lafaurie-Peyraguey
Un élixir élaboré à partir des plus vieilles vignes de sémillon, avec un peu de sauvignon blanc et une touche de muscadelle, et habillé d'une superbe bouteille Lalique. Ce domaine, voisin d'Yquem, et la cristallerie appartiennent tous deux à Silvio Denz.
Avec une nage de homard à la crème et au sauternes. 49 €.

9. Maison Joseph Mellot Cuvée Pierre Étienne 2017
Catherine Corbeau-Mellot nous présente son sancerre blanc 2017, un très grand vin aux notes gourmandes de mirabelles juteuses, d'agrumes et de toasté.
Avec un turbot rôti à l'oursin, des coquilles Saint-Jacques aux zestes de citrons verts, des ris de veau ou simplement un beau plateau de fromages affinés. 36 €.

10. Coffret Aliénor de Château Pavie pour le 2007
Pour la deuxième année consécutive, Château Pavie, premier grand cru classé A de Saint-Émilion, met en vente le coffret « La Collection Aliénor » avec un millésime gardé cinq ans dans les caves du château, cette année le millésime 2017. La Collection Aliénor est une offre unique composée de quatre formats de Château Pavie, 75 cl, magnum (1,5 l), double magnum (3 l) et impériale (6 l). Elle est présentée dans un coffret d'exception, fabriqué par la caisserie Adam et labellisé « Entreprise du Patrimoine Vivant ».
2 070 € (100 coffrets numérotés) sur millesima.fr.

11. Domaine de Trevallon Rouge 2019
La famille Dürrbach nous dévoile ce magnifique vin marqué par la fraîcheur et la complexité, qui dispose d'un potentiel de garde d'au minimum 30 ans.
Avec un perdreau rôti aux airelles, une brouillade de truffes, un carré d'agneau, un risotto à la truffe blanche, un foie gras poêlé ou quelques desserts à base de cacao. 75 €.

11. Château Bonnange Noir 2019
Château Bonnange présente le millésime 2018 de la cuvée Noir, un grand rouge qui casse les codes dans le paysage des vins du bordelais. Ce vin taillé pour la garde est une pure réussite.
Avec des viandes rouges. 150 €.





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

LA SÉLECTION **GRANDS VINS** *de Hugues Forget*

Le chef de caves de La Grande Épicerie de Paris dévoile en exclusivité pour les lecteurs d'*Infrarouge* sa sélection des meilleures affaires du moment. C'est cadeau !
Par **la Rédaction**



SÉLECTION *rouge*

SÉLECTION *blanc*



1. Château Léoville Barton, AOC Saint-Julien 2010
59 € à La Grande Épicerie de Paris et sur lagrandeepicerie.com.

2. Domaine Génot-Boulanger, Clos du Chapitre, AOC Aloxe-Corton Premier Cru 2017
77 € à La Grande Épicerie de Paris et sur lagrandeepicerie.com.

3. Domaine Harmand Geoffroy, AOC Mazis-Chambertin Grand Cru 2014
215 € à La Grande Épicerie de Paris et sur lagrandeepicerie.com.

4. Yves Boyer-Martenot, AOC Meursault Cuvée Fernand Boyer 2017
47,50 € à La Grande Épicerie de Paris et sur lagrandeepicerie.com.

5. Domaine François Carillon, AOC Puligny-Montrachet 2018
77 € à La Grande Épicerie de Paris et sur lagrandeepicerie.com.

6. Maison Leroy, AOC Bourgogne 2016
125 € à La Grande Épicerie de Paris et sur lagrandeepicerie.com.



BOUCHARD PÈRE & FILS

FONDÉE EN 1731



*L'inspiration du terroir,
l'œuvre du temps.*

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

Alcools...

EN BREF

De la Champagne à la Provence en passant par Bordeaux, Angers et même la stratosphère, les vins et spiritueux font parler d'eux.

Par **Frédérique Hermine**

Mumm bientôt dégusté dans l'espace

La Maison Mumm a présenté G.H. Mumm Cordon Rouge Stellar, le premier champagne pouvant être dégusté en apesanteur. Au-delà du défi technologique, la collaboration entre la Maison Mumm et Axiom Space, initiée en 2017, va enfin permettre d'adapter le rituel de dégustation aux conditions réelles de l'espace, de garantir le respect des caractéristiques organoleptiques et l'intégrité du vin. La cuvée élaborée par Laurent Fresnet, chef de caves de la Maison Mumm, a nécessité un vieillissement prolongé à cinq ans. Dans une demi-bouteille en verre et une coque en aluminium, elle sera bientôt testée lors d'un prochain vol spatial d'Axiom Space.

mumm.com



© DR

Champagne de Venoge a célébré les 300 ans du sacre de Louis XV en inaugurant le 25 octobre dernier la statue en bronze grandeur nature du roi. Un hommage à celui grâce à qui le champagne est né puisque c'est l'arrêt royal du 25 mai 1728, autorisant le commerce et le transport du vin de Champagne en bouteille plutôt qu'en tonneau, qui a permis la prise de mousse. La statue réalisée par l'artiste péruvien Juan Carlos Carrillo trône désormais dans la cour de l'hôtel particulier de Venoge, situé avenue de Champagne à Épernay (Marne).

champagnedevenoge.com

LOUIS XV CHEZ Champagne de Venoge



© DR

Un nouveau portefeuille de crus exceptionnels chez

Artemis Domaines



© DR

Les familles Pinault et Henriot, propriétaires respectivement d'Artemis Domaines et de Maisons & Domaines Henriot, ont mis en commun leurs patrimoines viticoles. Le nouvel ensemble de vins d'exception, qui conserve le nom d'Artemis Domaines, est majoritairement détenu par la famille Pinault. Il comprend désormais Château Latour, premier grand cru classé à Pauillac, le Clos de Tart à Morey-Saint-Denis et le Domaine d'Eugénie à Vosne-Romanée en Bourgogne, le vignoble de Château Grillet dans la vallée du Rhône, le domaine Eisele Vineyard dans la Napa Valley, en Californie, ainsi qu'une participation minoritaire dans le Champagne Jacquesson. Ont été intégrés Bouchard Père & Fils à Beaune, William Fèvre à Chablis, Maison Henriot en Champagne et Beaux Frères en Oregon.

artemis-domaines.com



© Hélène Hadjiyianni

Brad Pitt EN COSMÉTIQUE...

Brad Pitt, propriétaire de Miraval (Var) et Famille Perrin, propriétaire du Château de Beaucastel (Vaucluse), ne manquent pas d'idées pour faire parler de leurs vignobles. Ils viennent de présenter une nouvelle marque de soins cosmétiques à base d'ingrédients provenant des vignes de la Famille Perrin, en vallée du Rhône. Les soins Le Domaine, qui ont été conçus pour ralentir les signes du vieillissement cutané, utilisent des emballages responsables (flacons et pots en verre recyclable, bouchons réutilisables en chêne taillé dans les chutes des fûts de vin du château). Une gamme de 70 € à 350 € selon les produits, en distribution sélective et disponible en ligne. le-domaine.com

... ET BRAD PITT EN MUSIQUE

Brad Pitt et Damien Quintard, producteur français lauréat d'un Emmy Award, ont rouvert les portes du mythique studio résidentiel de Miraval, après un an de rénovation. Celui-ci avait accueilli à la fin du siècle dernier Pink Floyd, AC/DC, The Cure, Indochine, Sade et Téléphone... avant d'être abandonné pendant une vingtaine d'années. Devenu une maison de production dotée d'équipements ultramodernes, il s'apprête à accueillir des artistes de tous horizons, des montages de films, des tournages de productions audiovisuelles ou même du consulting audio. miraval.com

Le Cointreau

en cuivre et orange

Créée en 1885 par Édouard Cointreau, la bouteille de liqueur d'orange a traversé les époques. Tout en conservant sa bouteille carrée et ambrée et un beau bouchon cuivré rappelant la couleur des alambics, elle s'offre un lifting en affichant pour la première fois sur l'étiquette les oranges toujours macérées et distillées à Angers. Un code QR permet de retrouver la recette de la Margarita originale (3 cl de Cointreau, 5 cl de tequila blanco, 2 cl de jus de citron vert au shaker avec des glaçons avant de filtrer) et tout un catalogue de recettes parmi lesquelles les incontournables Cosmopolitan, Sidecar et White Lady. cointreau.com



© DR



© DR

Mouton Cadet

fête ses 90 ans en bouteille

Le premier vin de marque de Bordeaux, créé en 1930 par le jeune baron Philippe de Rothschild, propriétaire de Château Mouton Rothschild et cadet de la famille, fête ses 90 ans avec un nouvel habillage éphémère, dédié au seul millésime 2020. Un étui inédit, en bouteille, magnum et coffret bois de trois et six bouteilles pour animer les fêtes de fin d'année. Ce vin à qualité constante (92 % de merlot associé au cabernet sauvignon et cabernet franc) s'est imposé sur la carte des restaurateurs au fil des décennies et a fait rayonner l'image de Bordeaux à l'international, notamment en Grande-Bretagne et aux États-Unis. Dynamisé ensuite par la baronne Philippine de Rothschild à partir de 1988, il s'est enrichi de nouvelles références, comme le Mouton Cadet Réserve, le Blanc et le Rosé. Le flambeau a été repris en 2014 par Philippe Sereys de Rothschild, qui renforce les pratiques respectueuses de l'environnement, le travail parcellaire, la proximité avec les vignerons... Mouton Cadet réunit 12 appellations sur 1 500 hectares de vignes, dont 45 % dans des appellations de « Côtes », principalement Blaye et Bourg, et 250 vignerons partenaires. moutoncadet.com

Le whisky MADE IN FRANCE EST AUX ANGES

Les whiskies français peuvent commencer à frimer et à frétiler de plaisir au vu du succès croissant de leurs flacons et au regard des jeunes distilleries qui ne cessent de créer de nouvelles marques.

Par **Frédérique Hermine**

Toutes les régions de France et de Navarre, de la Bretagne à la Corse, ont désormais leurs distilleries de whiskies. Parmi les plus anciennes, la centenaire Distillerie Warengem, dans les Côtes-d'Armor, a cherché à diversifier sa production d'eaux-de-vie de fruits dans les années 1980 en lançant les whiskies Armorik. C'est la pionnière à sortir un blend à une époque où la catégorie représente dans l'Hexagone plus de 80 % des ventes. A suivi, dans les années 1990, une autre Bretonne, la Distillerie des Menhirs (Morbihan) avec les whiskies Eddu. Autre précurseur, G. Rozelieures, en Lorraine, entre Nancy et Épinal, cherche également à diversifier au début du siècle sa production de mirabelle et d'eaux-de-vie « *Il y a 20 ans, il n'y avait pas de marché, et on entendait même sur les salons que les Français n'avaient pas le savoir-faire pour élaborer de bons whiskies* », raconte Christophe Dupic, l'un des instigateurs du whisky Rozelieures. « *La demande s'est réellement accélérée il y a trois-quatre ans, et la crise sanitaire a renforcé l'envie de produits locaux et traçables. Le spiritourisme, pour lequel nous étions également pionniers, a aussi aidé (notre nouvelle boutique qui a ouvert au printemps propose même un espace spécifique pour les whiskies), car il nous permettait d'expliquer la fabrication du whisky avec une vidéo sur la distillation et un atelier d'assemblage.* »

Diversité et spécificités

Le whisky français bénéficie pourtant du savoir-faire ancestral de distillation des producteurs de cognac, d'armagnac, d'eaux-de-vie et de calvados. De surcroît, l'Hexagone est le premier producteur d'orge en Europe. Récemment, des microdistilleries se sont développées à partir d'un autre savoir-faire, celui des brasseurs. Certains entrepreneurs partent même d'une feuille blanche sans alambic ni expérience, juste par passion. Ces négociants arpentent les distilleries pour choisir des whiskies, les assembler et les faire vieillir, tels Benjamin Kuentz en Île-de-France, Les Bienheureux en Charente, Guillaume Ferroni, en Provence... Il n'y a guère de spécificité française hormis un style souvent rond et fruité typique de l'alambic charentais le plus utilisé et une dimension en générale artisanale. On compte désormais, selon la Fédération du Whisky de France, une centaine de distilleries en activité (elles étaient cinq en 2004), environ 115 marques et près de 30 000 fûts en vieillissement. La production est passée de 215 000 bouteilles en 2010 à un million en 2018. « *Aujourd'hui, avec plus de 100 distilleries, on commence à jouer sur les styles et on voit apparaître une demande croissante de whiskies de terroir, pas seulement d'un pays d'origine* », confirme Gaspard Duthiel de La Maison du Whisky. De nouveaux whiskies ne cessent d'arriver dans les boutiques spécialisées et chez les cavistes, toujours friands de nouveautés. Mais la moitié des ventes restent néanmoins à l'actif de cinq acteurs majeurs (les Bretons Warengem et Les Menhirs, les Lorrains-Alsaciens Rozelieures et Hepp, plus Bellevoye en Gironde-Charente). Ils exportent même une partie de leur production, tandis que les plus jeunes distilleries vendent surtout localement.

Des amateurs de plus en plus curieux

Le cahier des charges du whisky français, actuellement plus permissif qu'en Écosse, favorise aussi l'innovation. Il existe néanmoins depuis 2015 deux Indications Géographiques Protégées (IGP) pour les whiskies bretons et alsaciens et, en 2017, un décret a imposé une utilisation d'orge maltée ayant vieilli au moins trois ans en fût pour revendiquer la mention « single malt ». On peut identifier quelques spécificités régionales. On retrouve dans le P&M corse de Mavela des parfums de myrte, de thym et d'agrumes, dans le Glann Ar Mor et le Naguelann en Bretagne-Nord l'influence maritime et des notes iodées... Nombre de distilleries veillent à utiliser en priorité, voire exclusivement, des céréales locales (Hautes Glaces, Rozelieures, Les Menhirs, Mr Balthazar, Distillerie du Vercors, Hautefeuille...). Très peu disposent néanmoins de leur propre malterie (La Piautre, Alfred Giraud, Le Barroux, Rozelieures, la seule à maîtriser entièrement tout le processus de l'orge à la bouteille). « *Les consommateurs toujours plus curieux s'intéressent autant au produit qu'à son histoire, s'il y a une famille derrière, un alambic atypique, les variétés des céréales, sur quelles parcelles, la provenance des matières premières... Les questions sont de plus en plus pointues, avec une envie de produits de proximité. Ils cherchent avant tout l'authenticité* », conclut Tom van Lambaart de Dugas.

BENJAMIN KUENTZ, LE RENOUVEAU DU WHISKY

Cet ancien du marketing chez Bacardí-Martini et panéliste en vins et spiritueux voulait acheter ou créer une distillerie, mais surtout produire des whiskies français différents de l'offre. Il décide donc de devenir éditeur de whiskies français à partir de 2016 et de varier les partenaires en collaborant avec huit distilleries, notamment Grallet-Dupic et Warengem. « *Je pars du profil du whisky et du goût que j'ai en tête et je cherche à le reproduire à partir d'un assemblage de matières premières et d'un vieillissement.* » Le premier flacon imaginé est baptisé « (D'un) verre printanier », frais et floral, « *à boire même l'été quand il fait chaud* ». Le deuxième sera signé « Fin de partie », le troisième « Aveux gourmands ». L'idée est d'échapper aux codes classiques et de rafraîchir l'image du whisky avec des jus différents, mais également une illustration sur l'étiquette et un nom plein d'humour. Aux côtés des cinq whiskies permanents, des éditions limitées, chacun bénéficiant d'un vieillissement différent en fûts de cognac, bourbon, sherry, vin de Bordeaux, de Bourgogne... Et parce que ce passionné n'en finit pas de chercher et d'innover, il a fait vieillir des single malts pendant un an sous l'eau (Uisce de Profundis), à déguster avec huîtres et fruits de mer (500 bouteilles, 410 €). La dernière création de Benjamin Kuentz est le Tohu-Bohu des Terres Édition N° 1 à 56,2 % (90 €). Un single cask lorrain issu de Grallet-Dupic, vieilli d'abord en fûts de bourbon avant d'être patiné en fûts de moscatel, un vin blanc doux et sucré du Portugal et d'Andalousie.





Glenfiddich®

TIME RE:IMAGINED*



Glenfiddich dévoile Time Re:Imagined, une collection extraordinaire de 3 whiskies Single Malt de 30 ans, 40 ans et 50 ans d'âge.

Véritable ode à la réinterprétation du temps, clé de voute de la création d'un whisky d'exception, cette gamme incarne tout le savoir-faire et l'audace de la maison Glenfiddich.

AGED **50** YEARS*

* Le temps réimaginé - Vieilli 50 ans

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

10 whiskies français

À NE PAS MANQUER



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

1. Single Malt Arlett Mizunara 48 %

Un single malt iodé et fumé vieilli en fûts de chêne américain neuf et fûts de bourbon, affiné en fûts de chêne japonais de Mizunara. Un whisky récent des deux frères Tessandier, qui élaborent en alambics charentais trois whiskies baptisés du nom de leur maman qui dirigeait la distillerie et buvait du whisky avec ses amies dans les années 1980. Par souci de développement durable, pas d'étui pour cette belle bouteille en capitons gravés rappelant le fermenteur ou le fauteuil Chesterfield.

Mots-clés : poivre, épices douces, cardamome. 55 €.

2. Whisky Blend Singlar de la Liquoristerie de Provence 43 %

Coiffé d'un sanglier bouillant (« singlar » en provençal), hommage au sculpteur animalier Patrick de Barry, un whisky blended de huit ans affiné en barrique de vin cuit de Provence, celle du château de Saint-Martin, également propriétaire de la Liquoristerie de Provence.

Mots-clés : fumé, coing, léger tourbé. 59 €.

3. Single Malt Évadé Rum Cask Finish 43 %

Une création récente de Whiskies du Monde avec une sélection des meilleurs fûts d'une distillerie. Un single malt fini 20 mois en fûts de rhum antillais et en barriques de chêne français, sans colorant et non filtré à froid.

Mots-clés : tourbé, anis, pâtissier, fleur d'oranger, brioche, herbe fraîche, pomme verte. 49,90 €.

4. Bellevoye Vert Finition Calvados 43 %

Après le bleu, le rouge, le blanc, le noir et le violet, souvent à triple vieillissement, voici le blended malt whisky vert, rond et légèrement tourbé avec un finish original en fûts de calvados.

Mots-clés : pommes confites, caramel, cannelle, épices, écorces d'orange, ananas rôti. 79 €.

5. Domaine des Hautes Glaces Single Cask Tekton 2016 58 %

La ferme-distillerie créée en 2008 dans les Alpes, à 900 mètres d'altitude, est devenue l'une des références du whisky français. Elle élabore des whiskies bio à partir de céréales locales. Ce single malt « brut de fût » baptisé Tekton (« charpentier » en grec) a vieilli quatre ans en fûts ayant contenu un vin de Saint-Joseph.

Mots-clés : fleurs blanches, brioche, vanille, iode, rose, jasmin. 168 €.

6. Distillerie Warengem Armorik 15 ans 46 %

Avec son nouveau chai inauguré en 2019, la distillerie indépendante Warengem a lancé un nouveau whisky 15 ans d'âge vieilli en fûts de bourbon puis de sherry, bio depuis cette année, comme toute la production de la distillerie.

Mots-clés : fruits exotiques, rancio, pêche, miel, caramel, fruits secs, épices. 99 € (1 500 bouteilles).

7. Ninkasi ex-Viognier Single Cask 55,1 %

La brasserie-distillerie Ninkasi élabore des single malts brassés, puis distillés et élevés à Tarare, près de Lyon. Elle utilise souvent d'anciens fûts de vin pour le vieillissement, comme ce single cask vieilli dans un fût ayant contenu un viognier de la vallée du Rhône septentrionale.

Mots-clés : fruits mûrs, rancio. 79 €.

8. Celtic Whisky Distillerie Kornog Saint Ivy 58,8 %

Une nouvelle édition limitée de la distillerie des Côtes-d'Armor, face à l'île de Bréhat, créée en hommage au patron des Bretons. Une cuvée d'exception issue du plus beau fût d'ex-bourbon, embouteillé au degré naturel dans un joli flacon dédié à l'étiquette d'or et d'étain.

Mots-clés : menthe poivrée, léger tourbé, fruits exotiques, iodé, biscuit, vanille. 120 € (234 bouteilles).

9. Alfred Giraud Intrigue 51,7 %

Dans un superbe flacon gravé, la dernière édition limitée issue de deux des plus beaux fûts de la Maison, maîtresse dans l'art de l'assemblage, ici de trois single casks vieillis notamment dans des fûts de sauvignon de Bordeaux et des fûts rares de vieux cognacs.

Mots-clés : fruits confits, pamplemousse, rondeur. 385 € (809 bouteilles).

10. Distillerie Grallet-Dupic Whisky Rozelieures

Cuvée Parcelaire Blanches Terres 43 %

L'un des premiers whiskies parcellaires au monde sur un terroir limoneux pour ce Blanches Terres à partir d'orge d'hiver, qui fait partie des 18 références des Grallet-Dupic, en single estate (production intégrée du champ à l'embouteillage). Un whisky en double distillation et vieilli en fûts d'ex-cognac et ex-bourbon.

Mots-clés : fruits jaunes, fleurs blanches, céréales, agrumes, miel d'acacia, boisé. 75 € (3 000 bouteilles).

LAPHROAIG®

L'INCONTURNABLE DES SINGLE MALTS TOURBÉS



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

DES *whiskies* PLUS VERTS

Que ce soit à l'échelle d'un groupe, d'une distillerie ou d'une marque, le monde du whisky joue la carte du développement durable.

Par **Frédérique Hermine**

A

l'instar du monde viticole, celui des spiritueux se soucie de plus en plus de développement durable. Certains groupes le font à grande échelle, comme Pernod Ricard avec sa politique RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises) — une obligation légale en France depuis 2017 pour les multinationales. L'un des piliers du groupe français sous la bannière « Préserver pour partager » est axé sur la protection de la planète. Les actions sont orchestrées et structurées au niveau mondial, mais Paul Ricard, grand amoureux de la nature, s'en préoccupait déjà au siècle dernier en fondant l'Institut océanographique éponyme en 1966 et en participant énergiquement au mécénat scientifique. Le distributeur de spiritueux a initié à partir de 2008 une politique de réduction de la consommation d'eau, d'énergie, des déchets et des émissions de CO₂ s'appliquant en interne comme à ses fournisseurs et prestataires. La démarche s'est faite de plus en plus globale et mondiale avec des objectifs chiffrés calqués sur ceux des Nations-Unies à échéance 2030.

Des initiatives de plus en plus « vertes »

Parmi le portefeuille de 240 marques du Groupe Pernod Ricard, le whisky écossais Aberlour a présenté cette année un programme de préservation des eaux du Speyside et de la biodiversité des rivières, a supprimé ses étuis non recyclables, utilisé 100 % d'électricité renouvelable (énergie hydraulique et éolienne) tout en s'approvisionnant en orge locale dans un rayon de 24 kilomètres autour de la distillerie. La filiale Chivas Brothers, quant à elle, s'est engagée sur une production zéro carbone d'ici 2026 pour ses deux distilleries. Lors du dernier Responsib'All Day, les équipes d'Irish Distillers, à Middleton en Irlande, ont été mobilisées pour créer des corridors biologiques (jardinières, nouvelles essences d'arbres, hôtels à abeilles, prairies de fleurs sauvages) autour du site. En 2019, Diageo a ouvert un centre de recherche et développement en Écosse pour étendre ses actions en matière de développement durable, notamment pour optimiser l'utilisation de l'eau, réduire sa production de CO₂, d'emballages et de déchets. Sur Islay, Anthony Wills a fondé Kilchoman en 2005, à Rockside, en développant un modèle de ferme-distillerie indépendante pour tout maîtriser « *from barley to bottle* » (« de l'orge à la bouteille »). « *C'est ce dont nous sommes le plus fiers* », affirme Anthony Wills, avant d'enchaîner : « *Et nous sommes l'une des rares distilleries à disposer encore d'une malterie artisanale et à utiliser en partie l'orge locale, en particulier pour la cuvée 100 % Islay.* » Toujours sur Islay, Bruichladdich a été la première distillerie en Europe labellisée « B Corp » pour son programme ambitieux de développement durable. Elle vient par ailleurs de prendre un tournant environnemental avec la décision de supprimer les canisters pour limiter l'empreinte carbone de la distillerie. Concernant la marque Port Charlotte, elle est la première à mettre cette mesure en pratique. Quant au whisky irlandais Waterford lancé par Mark Reynier — à qui l'on doit la renaissance de Bruichladdich —, il s'attache à œuvrer à 100 % à partir de matières premières locales via un partenariat avec des fermes irlandaises travaillant l'orge en bio et biodynamie. « *Pour garder les saveurs du terroir, car le whisky est avant tout un produit agricole, d'où l'indication "produce of Ireland" sur la bouteille.* »



NOTRE *sélection*

1. Glenmorangie Tale of Forest 46%

La dernière édition limitée aux notes végétales (aiguilles de pin, genévrier) dues à l'orge fumée avec des plantes des bois avant un vieillissement en fûts de bourbon. L'étui boisé a été dessiné par l'illustratrice thaïlandaise Pomme Chan.

70 cl, 79 €.
2. Waterford Heritage Hunter 50%

La première édition à partir d'une variété d'orge ancienne irlandaise (Hunter) avec un vieillissement en fûts de bourbon, de chêne neuf, de vins français et de vins doux naturels.

70 cl, 105 €.
3. Kilchoman 100% Islay The 12th Edition 50%

Cet Islay bourbon barrel single cask Antipodes est élaboré uniquement à partir des orges de l'île avant un élevage dans des fûts de bourbon et de sherry oloroso de huit ans d'âge minimum.

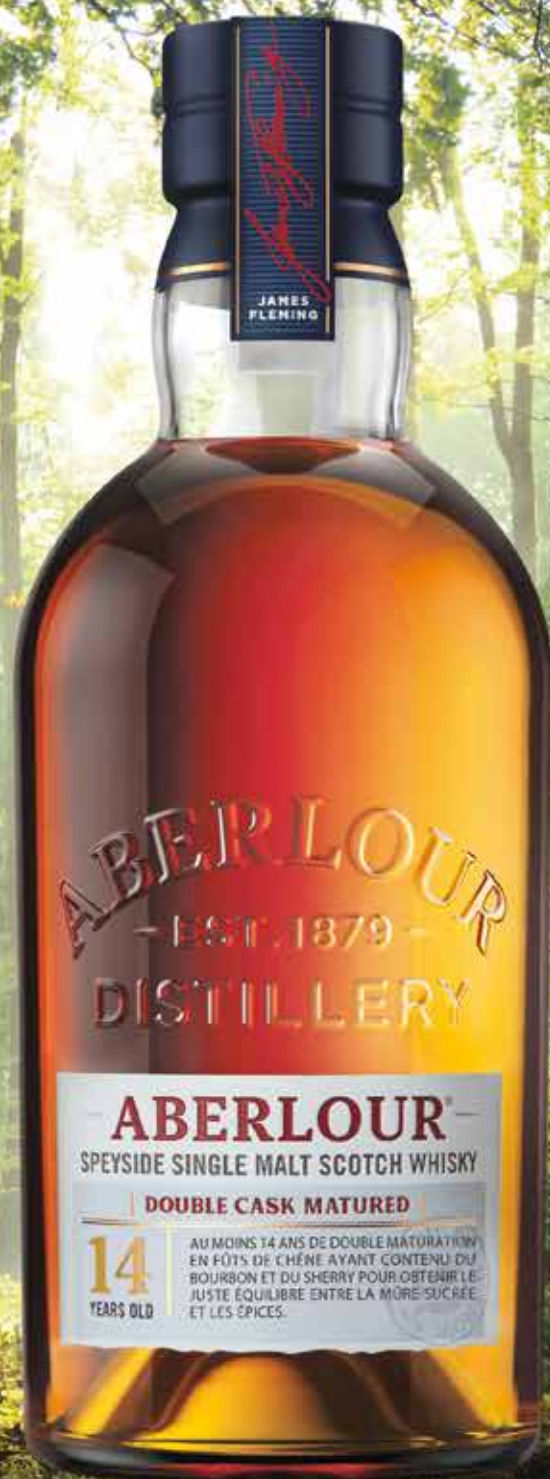
70 cl, 99 €.
4. Port Charlotte Islay 10 Aged Years 50%

La première marque de la distillerie Bruichladdich à supprimer le canister pour ce whisky tourbé, à 100 % d'orge écossaise, vieilli en fûts de whisky américain et fûts de vin français.

70 cl, 68,90 €.

UNE DYNAMIQUE VERTE ÉCOSSAISE

En Écosse, c'est toute une filière qui se préoccupe désormais d'environnement. En 2021, la Scotch Whisky Association (SWA) a balisé la voie à suivre pour l'industrie du whisky dans l'optique d'atteindre l'objectif zéro émission d'ici 2040, en collaboration avec les professionnels de l'agriculture, des malteries et des transporteurs. Cette ligne directrice incite aux initiatives privées des distilleries, comme celle d'Ardnamurchan (Highlands) qui utilise des granulés de bois locaux et une chaudière à biomasse pour chauffer l'eau des alambics et le centre d'accueil. Torabhaig (Skye) recycle ses eaux de refroidissement des condenseurs. Glenmorangie (Highlands) a restauré un récif d'huîtres indigènes dans le Dornoch Firth, l'estuaire voisin, après avoir réduit ses émissions de 95 %.



SANS ÉTUI, ON AGIT

**En supprimant progressivement
les étuis non recyclables d'Aberlour,**
nous économiserons plus
de 1,4 million de litres d'eau
par an, faisant un pas de plus
dans l'engagement d'Aberlour
en faveur de la nature.

Cette démarche s'inscrit dans
la continuité des actions menées
avec Aberlour pour contribuer
à la préservation des eaux
du Speyside et de leur biodiversité.
Car c'est à ces eaux, qui entrent
dans l'élaboration de nos whiskies,
et à ce terroir écossais que nous
devons le caractère généreux
des single malts Aberlour.

**Pour en savoir plus
sur nos engagements**



ABERLOUR
— EST. 1879 —
DISTILLERY

**ABERLOUR, DE NATURE GÉNÉREUSE
DEPUIS 1879**

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

Islay, LE GRAAL DES AMATEURS DE MALT ET DE TOURBE



© F. Hermine



© Bjarne Henning Kvaal

Cette île écossaise de l'archipel des Hébrides symbolise le rêve de tout amateur de whisky tourbé en quête d'éditions rares.

Par **Frédérique Hermine**

La reine des Hébrides, petit bout de terre au large de la côte occidentale de l'Écosse, est le paradis des phoques qui paraissent sur le moindre rocher, des oies sauvages qui viennent y prendre leurs quartiers d'hiver, des vaches à longues cornes (Highland Cattle) et des moutons à tête noire (Blackface) qui y paissent librement entre les falaises, les plages de sable blanc aux eaux cristallines et les prairies verdoyantes, météo écossaise oblige. Mais l'île d'Islay (prononcez « aïe-là ») s'est aussi imposée depuis des lustres comme la terre promise des « *peat freaks* », ces passionnés de whisky tourbé prêts à faire le pied de grue pendant des heures devant les distilleries lors du Fêis Ile, le festival local du printemps, pour décrocher le Graal : une rare édition limitée.

Initiation au « ppm »

Inutile d'essayer de faire un saut sur l'île pour un week-end, vous risqueriez de manquer une correspondance à Glasgow tant les vols sont aléatoires, à l'instar de la météo. Mieux vaut prévoir quelques jours pour découvrir cette mosaïque de champs de tourbe brune sillonnés de murets en pierre et ponctués d'ajoncs ou de jonquilles au printemps, de tapis de bruyère rose à la fin de l'été. L'île compte à ce jour neuf distilleries, bientôt onze, connues pour leur single malt au goût de fumé plus ou moins prononcé – seule Bruichladdich élabore un malt non tourbé. Il se mesure en quantité de phénols en parties par million (ppm), un terme quelque peu barbare, mais qui sert d'indicateur pour informer votre palais du niveau de tourbe auquel il va être confronté. Parmi les plus puissants, Octomore, Port Charlotte, Laphroaig, Lagavulin, Caol Ila, Ardbeg.

La plupart des distilleries ne disposent plus de malterie en activité, hormis pour permettre aux visiteurs de s'adonner aux selfies ou aux essais de ratissage. Elles achètent leur malt à l'usine géante de Port Ellen ou dans les autres malteries écossaises. Le brassage de l'orge en fermentation est désormais confié à des machines qui se sont révélées plus

efficientes que les hommes, même bien musclés. Toutefois, Bruichladdich, Kilchoman, Laphroaig, Bowmore maltent encore une partie de leur orge, de préférence d'origine locale pour les deux premières.

Uisce beatha

Kilchoman, la ferme-distillerie fondée en 2005 par Anthony Wills, pratique une production intégrée, « *from barley to bottle* », avec même une référence 100 % Islay élaborée à partir de l'orge de la ferme. Cernée par les champs de céréales, c'est la seule qui n'est pas située en bord de mer. Les autres distilleries bordent les côtes, à pas moins de 200 kilomètres. Bowmore, la plus vieille de l'île et d'Écosse après Glenturret, est aussi la première à avoir obtenu une licence en 1779, renonçant ainsi à son statut clandestin puisque l'on distille dans l'île du « *uisce beatha* » – littéralement « eau de vie », le nom du whisky en vieil irlandais – depuis plus de 1 000 ans. Elle dispose même d'un chai sous le niveau de la mer, une particularité unique au monde. Laphroaig, le whisky d'Islay le plus vendu sur la planète, appartient comme Bowmore au groupe japonais Suntory. Sa distillerie s'enorgueillit des plus beaux alambics de l'île, les « Magnificent Seven » (référence au groupe punk rock The Clash) d'où sortent les embouteillages à façon pour le roi Charles III et de nombreuses éditions limitées qui affolent les papilles des collectionneurs. Et si vous n'avez pas le kilt assez bien accroché pour faire le tour de toutes les distilleries, il suffit de faire une halte au whisky-bar Lucci's de Bowmore pour vous offrir une gorgée de ces précieux nectars. Sa carte affiche des centaines de références, même les plus rares.



© DR



NOTRE *sélection*

1. Kilchoman Casado 46%

La dernière édition limitée élevée six ans en anciens fûts de bourbon dont une partie vieillie deux ans supplémentaires en cuves de vin rouge portugais. D'où le nom « casado », qui signifie « mariage » en portugais.
105 € (seulement 930 bouteilles produites).

2. Laphroaig Quarter Cask 48%

Un single malt non filtré à froid affiné dans des petits fûts de bourbon selon la tradition du XIX^e siècle.
55,90 €.

3. Bowmore Aged 18 Years 43%

Un magnifique whisky vieilli en fûts de bourbon, puis en fûts de sherry oloroso les trois dernières années.
108 €.

4. Octomore Edition 13-1 59,2%

Le whisky le plus tourbé d'Islay créé par Jim McEwan de Bruichladdich il y a 20 ans. Vieilli en fûts de whiskey américain.
195 €.

LE *scotch*, ROI DES WHISKIES

Si la catégorie des whiskies s’est fortement diversifiée ces 15 dernières années, les scotchs, uniquement à base d’orge maltée, conservent la préférence des amateurs.

Par **Frédérique Hermine**



NOTRE *sélection*

1. Aberlour 18 Years Old, Double Sherry Cask Finish 43%
Un single malt du Speyside à base d’orge locale à double maturation en fûts de bourbon et de sherry avec un double finish en fûts de sherry Pedro Ximenez et oloroso. Tout en nuances délicatement épicées.
Mots-clés : fruits secs, orange, cacao, amande, café, sucre de canne.
70 cl, 120 €.

2. Compass Box Ultramarine 51%
Une marque réputée pour l’assemblage de whiskies achetés auprès de distilleries de renom. Cette édition limitée rend hommage aux blends écossais d’antan en mariant des distillats de Caol Ila, Glendullan, Cameronbridge, Girvan aux accents délicatement fumés-tourbés.
Mots-clés : fruits secs, caramel, miel, chêne, fudge, compote de pommes, pain d’épices, fumée.
70 cl, 380 €.

3. The Dalmore Luminary Hero Collectible 40,8%
Le single malt à tête de cerf des Highlands a été vieilli 12 ans dans des fûts de xérès oloroso Matusalem de 30 ans d’âge pour une première édition limitée née de la collaboration avec le musée V&A Dundee, la célèbre institution écossaise de design.
Mots-clés : épices douces, agrumes, amande, café torréfié, chocolat, cuir, marmelade d’orange.
70 cl, 285 €.

4. Glen Moray Rhum Agricole Cask Finish Elgin Curiosity 46,3%
Une nouveauté pour ce scotch whisky du Speyside vieilli en fûts de rhum agricole de Martinique, un Saint James de 1997.
Mots-clés : pâte d’amandes, abricot, ananas, caramel, kirsch, pain d’épices, rhum-raisin.
70 cl, 70 € (seulement 600 exemplaires disponibles en France).

5. Mortlach 20 Years Old Cowie’s Blue Seal 43,4%
Un whisky de Dufftown, dans le Speyside, qui rend hommage aux whiskies d’autrefois, vieilli plus de 20 ans en fûts de sherry et fûts de second remplissage, au léger boisé, non tourbé. Surnommé « The Beast of Dufftown », Mortlach a été élaboré grâce à l’esprit audacieux d’un médecin devenu maître distillateur : Alexander Cowie. Il est distillé près de trois fois dans un labyrinthe d’alambics.
Mots-clés : fruits secs, bois de santal, cuir, agrumes, épices boisées, grillé, pain d’épices, raisins secs, réglisse.
70 cl, 350 €.

6. The Glen Grant 18 Years Old 43%
Ce whisky du Speyside est connu pour ses grands alambics élancés. Il est vieilli au moins 18 ans dans des fûts de bourbon et de sherry.
Mots-clés : fruits exotiques, fruits confits, litchi, caramel, raisins secs, noix, vanille, épices.
70 cl, 125 €.

7. Glenfiddich Winter Storm 21 Years Old 43%
Le single malt le plus connu et le plus récompensé au monde (il signifie littéralement « vallée des Cerfs ») nous emmène au Canada avec cet affinage en fûts de vin de glace du vignoble de Peller Estates, dont les raisins sont récoltés par -10 °C.
Mots-clés : notes riches de fruits confits et de fruits exotiques.
70 cl, 279 €.

8. Johnnie Walker Blue Label Ghost & Rare Port Dundas 43,8%
La cinquième édition de cette série spéciale valorise des distilleries ancestrales d’exception entrant dans la composition de Blue Label. Cette année, c’est celle de Port Dundas, une distillerie renommée des Lowlands qui a fermé ses portes en 2011 après 200 ans d’activité, et deux autres distilleries fantômes : Cambus et Brora.
Mots-clés : note crémeuse, boisé, vanille, fumée, pêche.
70 cl, 320 € (seulement 420 bouteilles disponibles en France).

BOWMORE®

THE ART OF TIME®
SINCE 1779



UNE ŒUVRE SCULPTÉE
PAR LE TEMPS

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



Whiskies, OBJETS DU DÉSIR

Parmi les plus beaux flacons, voici une sélection de bouteilles aux parfums fumés, tourbés ou boisés pour donner un goût malté à vos fêtes de fin d'année.

Par **Frédérique Hermine**



NOTRE *sélection*

1. Jack Daniel's Triple Mash
Ce Triple Mash est une véritable innovation. C'est un assemblage à 50° des trois plus hautes qualités de whiskies américains, composé à 60 % de straight rye whiskey, à 20 % de Tennessee whiskey et à 20 % d'américain malt whiskey à 100 % malt américain. Un whiskey particulièrement doux, distillé sur une seule saison (bottled-in-bond) et vieilli exclusivement dans des fûts de chêne américain neufs.
44,90 € chez les cavistes.

2. Coffret Kimono Whisky The Nikka Tailored
Le blend haut de gamme japonais, composé principalement de whiskies de malt provenant des deux distilleries Nikka, est proposé pour les fêtes dans un élégant et raffiné coffret noir à la silhouette asymétrique rappelant le col croisé d'un kimono. Il comprend deux verres à dégustation de la Maison Riedel, créés en collaboration avec le spécialiste américain des spiritueux Zane Harris.
135 € à La Maison du Whisky et sur whisky.fr.

3. Whisky Single Malt Talisker Skye
Un whisky à 45,8 %, puissant et tourbé, fumé et iodé, originaire de l'île de Skye. Le coffret 2022 de Talisker (« rocher escarpé » en gaélique) comprend une carte de l'île pour votre prochain voyage dans les Hébrides, au large de l'Écosse.
33 € chez les cavistes.

4. Woodford Reserve pour Old Fashioned
L'une des distilleries les plus renommées du Kentucky, Woodford Reserve, a relancé la Old Fashioned Week pour mettre à l'honneur chaque mois de novembre le célèbre cocktail créé il y a plus de 160 ans dans une centaine d'établissements. Rien n'empêche de s'essayer cette recette emblématique le reste de l'année en ajoutant à 5 cl de Woodford Reserve Straight Bourbon Whiskey (72 % de maïs, 18 % de seigle et 10 % d'orge maltée), 1 cl de sirop de sucre, 2 gouttes de bitter Angostura et un zeste d'orange.
53 € chez les cavistes.

5. Coffret Spice Tree de Compass Box
Les « whisky makers » de la Maison anglaise Compass Box sont renommés pour leur créativité. Ils ont élaboré un fût à partir de douelles en chêne américain et des têtes en chêne centenaire des Vosges fortement chauffé. Ce fût insolite a accueilli un assemblage de malts d'environ 10 ans des Highlands du Nord, épicé et gourmand. Avec deux verres gravés dans le coffret.
72 € en exclusivité à La Maison du Whisky.

6. Kit Cocktail inédit avec le bourbon Buffalo Trace
Un coffret avec un verre long drink et un doseur pour réaliser avec le bourbon Buffalo Trace trois recettes de cocktails emblématiques, le Buffalo Lemonade, le Kentucky Mule et le Ginger Buffalo. Pour bartender amateur.
24,90 € en grandes et moyennes surfaces.

MARTELL



LA PLUS ANCIENNE
DES GRANDES MAISONS DE COGNAC

Visites

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS
MARTELL.COM

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

CUIR ET *eaux-de-vie*

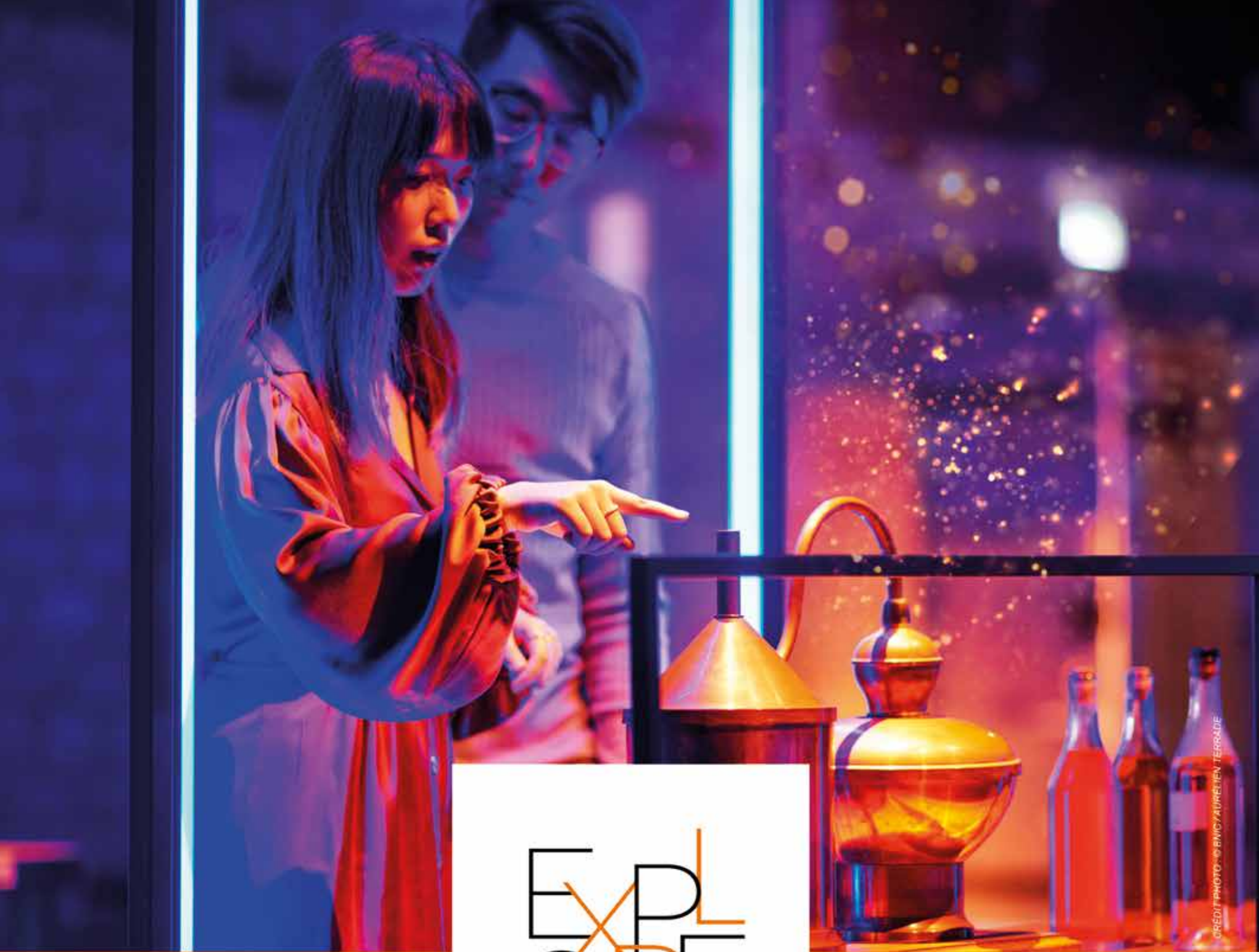
Hennessy et Berluti s'associent pour offrir à une édition exceptionnelle de cognac un écrin à sa hauteur. Un mariage célébré sous les auspices de l'excellence et de l'innovation.

Par **Alexandre Desnoyers**

Quand une Maison iconique française rencontre une autre Maison iconique française, qu'est-ce qu'elles se racontent ? Des histoires de Maisons iconiques françaises. C'est le cas de Hennessy, roi du cognac d'exception, et de Berluti, empereur de la cordonnerie (les célèbres chaussures) et aujourd'hui de la maroquinerie. Pour cette collaboration remarquable, la Maison charentaise a sorti son meilleur assemblage, Richard Hennessy – qui porte le nom de son fondateur –, et a donc demandé à l'emblème de l'artisanat du cuir et du luxe de lui trouver un écrin à son niveau. Le résultat est un étonnant attaché-case réalisé à la main en cuir de veau Venezia, couleur cognac, avec une découpe centrale et une gaine anguleuse qui épouse les courbes de la carafe, réalisée par Daniel Libeskind en cristal de Baccarat. Glissé dans l'étui, un porte-carte personnalisé est estampillé des logos Hennessy et Berluti. Parlons contenu : cet hommage au fondateur de la Maison Hennessy, Richard, est issu de quantités extrêmement limitées de 12 tierçons par an d'eaux-de-vie rarissimes conservées dans le chai dudit Richard, sélectionnées pendant plus de 250 ans et mises de côté pour s'affiner, saison après saison, sur huit générations. Pour le cognac Richard Hennessy, le maître-assembleur a plongé dans ses précieuses réserves en vue d'imaginer une composition exceptionnelle. Ce goût de l'artisanat d'excellence se retrouve également chez Berluti, qui a acquis une renommée et une clientèle mondiales grâce à la patine de ses souliers réalisée avec une matière semblable à la laque japonaise, à base d'huiles essentielles, de cirage et d'eau. Richard Hennessy et Alessandro Berluti auraient-ils pu se rencontrer dans la vraie vie ? Impossible car, si la Maison de Richard a vu le jour en 1765, celle d'Alessandro apparaît exactement cent ans plus tard, en 1865. La magie de l'ère moderne permet de célébrer l'union de ces deux artisans devenus rois du luxe.

La carafe Richard Hennessy x Berluti est disponible en édition limitée de 150 pièces par le biais de ventes privées et dans les boutiques Hennessy du monde entier.





EXPLORE
COGNAC

Explore Cognac est un programme collectif porté par une communauté d'acteurs engagés dans le rayonnement de leur territoire, de leurs savoir-faire et de leur appellation. Il référence des expériences touristiques inédites liées à l'univers du Cognac, au cœur des Charentes.

En savoir plus sur l'appellation Cognac : Cognac.fr

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

ALEXANDRE
Gabriel,
DISTILLATEUR
PASSIONNÉ
ET CHERCHEUR
FOU DU COGNAC



© F.Hermine

Vice-président du Bureau national interprofessionnel du cognac (BNIC) et propriétaire de Cognac Ferrand, Alexandre Gabriel défend avec ardeur et passion ce spiritueux français depuis plus de 30 ans en sillonnant le vignoble et les chais charentais, tout comme les distilleries et les bars du monde entier.

Par **Frédérique Hermine**

Q

uelle est l'image du cognac dans le monde ?

Le cognac, qui s'expédie dans 150 pays, reste le symbole de la France, comme Paris et la tour Eiffel, même au fin fond du Népal. Partout dans le monde, il se consomme à 70 % en cocktails. Il bénéficie d'une image d'excellence à la française, notamment auprès des barmans, car il fait partie de l'histoire des cocktails comme dans le Mint Julep, le Sazerac, le Sidecar, le Old Fashioned, de grands classiques qui savent mettre en avant le produit. Il représente des milliers de viticulteurs et correspond à la réalité d'un terroir, même s'il s'agit d'un produit cosmopolite tiré par de grandes marques internationales comme Hennessy, Martell, Rémy Martin... Il représente 223 millions de bouteilles expédiées à travers la planète, pour un chiffre d'affaires de 3,6 milliards. On peut en être fier. L'année dernière était d'ailleurs celle de tous les records.

La France boude-t-elle toujours ce spiritueux ?

Le cognac a fait un bond de 23 % en France l'an dernier, surtout grâce à la mixologie. Mais je croise de plus en plus de jeunes éduqués et des épicuriens amateurs de belles choses qui s'intéressent vraiment au produit, qui montrent une nouvelle curiosité pour les grands cognacs, pas seulement pour les cocktails. Le cognac n'est pas un produit poussiéreux, mais intemporel et moderne. En tout cas, on ne peut que se réjouir des premiers signaux de croissance dans l'Hexagone, comme il y a dix ans avec le gin premium qui a fait son chemin. Je crois réellement au redémarrage du marché français. C'est générationnel : le produit bu par les parents est rarement bu par les enfants, mais il peut l'être par les petits-enfants.

Le « spiritourisme » peut-il aider à faire apprécier le cognac aux Français ?

Bien sûr, il peut participer à la redécouverte du territoire du cognac, qui ne compte pas moins de 3 900 alambics. Toutes les Maisons s'ouvrent au programme Explore Cognac, une marque collective basée sur l'expérience *slow life* entre vignes, chais, musées et distilleries. Les quais en cours de rénovation dans la ville de Cognac vont représenter une vraie vitrine. Une quarantaine d'opérateurs des différentes familles professionnelles (viticulteurs, producteurs, meyrandiers, tonneliers, restaurateurs, barmans...) ont déjà été agréés Explore Cognac ; ils devraient être 150 d'ici quatre ou cinq ans. Les expériences comme le *pairing* ou les dégustations comparées des terroirs sont de plus en plus proposées dans de beaux établissements comme La Table de l'Yeuse, La Ribaudière, les Chais Monnier, La Courtine... Les nombreux acteurs sincères et engagés vont participer au succès. C'est aussi la diversité d'élaboration des cépages, des fûts, des vieillissements, du type de tourisme qui peut contribuer au renouveau du cognac.

Le cognac est-il un produit de luxe ?

Le luxe, pour moi, c'est le temps, le savoir et l'émotion, sans perdre la substance, pour rester un artisan du plaisir. Dès que l'on s'éduque, on monte en gamme dans les vins, les spiritueux, comme dans la musique. Il faut néanmoins veiller à ce que la « premiumisation » reste liée à ce qu'il y a dans la bouteille, sinon ça ne dure pas. Baudelaire disait que « *l'extase est faite de volupté et de connaissance* ». Notre métier, celui de maître de chai, est de faire connaître et reconnaître un savoir-faire. C'est un travail de passionnés.



CHEZ HENNESSY

Édition limitée Cognac Hennessy X.O

La Maison Hennessy s'associe à l'artiste franco-chinois Yan Pei-Ming, l'un des artistes contemporains les plus célèbres et les plus recherchés au monde. Cette collaboration, placée sous le signe du zodiaque, donne lieu à une édition limitée du cognac Hennessy X.O.

70 cl, 180 €.
hennessy.fr

Le cognac, TOUT UN POÈME

Cet alcool prestigieux en fait rêver plus d'un... Voici trois cognacs qui enflamment l'inspiration des amateurs et autres collectionneurs.

Par **Frédérique Hermine**



NOTRE *sélection*

1. Cognac Rémy Martin 1738 Accord Royal
La Maison de cognac Rémy Martin célèbre le centenaire de son cocktail mythique, le Sidecar, qui doit son nom à un capitaine de l'armée américaine dont le moyen de transport préféré pour voguer de bar en bar à Paris était un side-car. Pour fêter cet anniversaire, offrez-vous un cocktail avec 3 cl de cognac Rémy Martin 1738, 2 cl de cointreau et 1 cl de jus de citron, au skaker avec glaçons.
Coffret en édition limitée avec un shaker, 60 € à La Grande Épicerie.

2. Camus XO et sa carafe en cristal
Pour renouer avec les traditions des arts de la table, Camus a offert à son cognac XO une magnifique carafe à décanter particulièrement design en cristal, surmontée d'un bouchon en or. Un objet à déposer sur la table pour accueillir les convives. Un cognac délicat, intense et gourmand, mais surtout intemporel.
Carafe en cristal. 320 € sur [camus.fr](#).

3. Hennessy XO Édition Limitée Yan Pei-Ming
La Maison Hennessy s'est associée à l'artiste franco-chinois Yan Pei-Ming, l'un des artistes contemporains les plus célèbres au monde, pour cette édition limitée du cognac Hennessy XO placée sous le signe du zodiaque.
180 € sur [hennessy.fr](#).





RÉMY MARTIN

COGNAC FINE CHAMPAGNE

ELLATION COGNAC FINE CHAMPAGNE CONTRÔLÉE



XO

COGNAC EXTRA-OLD

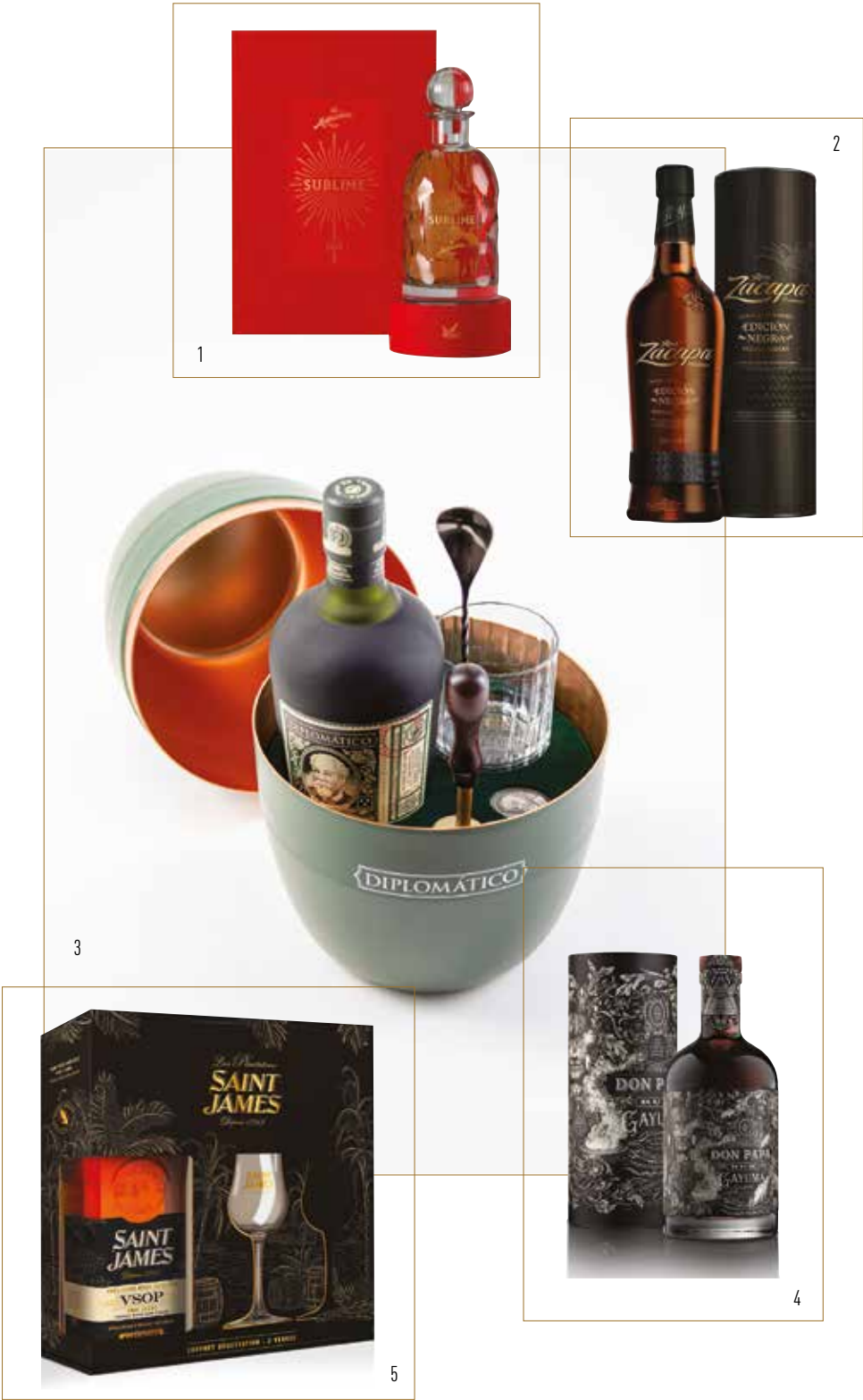
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Le rhum

EN HABITS DE FÊTE

Les rhums revêtent leurs plus belles parures en se glissant dans des fourreaux qui nous pousseraient à dire que leur contenant est aussi beau que leur contenu est bon.

Par **Frédérique Hermine**



NOTRE *sélection*

1. Édition Limitée Sublime du Ron Matusalem
Pour ses 150 ans et en hommage à son illustre voyage de Cuba à la République dominicaine. Un rhum d'assemblage unique créé pour célébrer l'histoire hors du commun de la famille Álvarez, qui a sélectionné pour l'occasion ses plus anciens fûts de 10 et 20 ans en méthode Solera. Chaque bouteille coiffée d'un bouchon en cristal est façonnée à la main et numérotée par Vista Alegre, un verrier centenaire de renom.
1 745 € (450 exemplaires) sur excellencerhum.com.

2. Zacapa Edicion Negra
Une édition limitée du rhum emblématique du Guatemala, vieillie selon la méthode traditionnelle espagnole Solera et en passant par quatre fûts dont un de chêne américain à forte chauffe. Un rhum puissant et épicé à 43 %.
68,50 € chez La Maison du Whisky.

3. Coffret Seau à Glace et Old Fashioned du Rhum Diplomatico
L'expérience Old Fashioned à la maison avec Diplomatico, la marque vénézuélienne de rhum. Ce coffret élégant et original, façon seau à glace, comprend un verre à l'ancienne, une cuillère de bar, un moule à glaçons, un tampon à glace et une bouteille de 70 ml pour recréer l'un des cocktails les plus emblématiques.
95 € en exclusivité sur dugasclubexpert.fr.

4. Philtre d'amour de Don Papa Gayuma
Un rhum super premium distillé sur l'île de Négros, aux Philippines. Cette nouvelle édition baptisée « Gayuma », qui signifie « philtre d'amour », rend hommage aux rituels pratiqués par les chamans du mont Kanlaon et de l'île de Siquijor. Elle est présentée dans un écrin au design gothique tropical, évoquant les rituels et traditions mystiques des îles et, bien sûr, Papa Isio, le héros révolutionnaire qui a inspiré le nom Don Papa.
63 € sur dugasclubexpert.fr et chez les cavistes.

5. Coffret Rhum Saint James
Un rhum de Martinique vieilli quatre ans en petits fûts de chêne proposé avec deux verres à dégustation.
39,90 € chez les cavistes.

EMINENTE

RON DE CUBA*



*Rhum de Cuba — César Martí, Maître Rhumier Eminente

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



UN CAFÉ à la *cubaine*, S'IL VOUS PLAÎT !

Hormis la salsa et les cigares, les Cubains ont deux amours : le café et le rhum. Inscrite depuis le milieu du XVIII^e siècle dans l'histoire du pays, la caféiculture est aujourd'hui l'apanage de petites plantations familiales qui produisent arabica et robusta dans les montagnes de la Sierra Maestra.

Par **Frédérique Hermine**

Avec son style léger, la renommée du ron cubain – tel est le nom du rhum, sur l'île – n'est plus à faire. Le maître rhumier César Marti, qui a appris son métier dans les champs de canne de ses grands-parents, a travaillé sur un nouveau style de rhum, plus riche et complexe. Ainsi est né l'Eminente Reserva dans son élégant flacon gravé évoquant le crocodile endémique de Cuba, cette dernière étant d'ailleurs surnommée « *Isla de cocodrilo* » parce que sa silhouette, vue du ciel, rappelle celle du reptile.

Une tradition cubaine

Ces deux piliers de la culture cubaine se mêlent dans une autre tradition locale, le *carajillo*, une boisson à base de café et de rhum. Son nom viendrait de l'espagnol « *coraje* » (« courage »), celui dont avaient besoin les ouvriers des plantations ou les soldats au temps de l'occupation espagnole.

Eminente remet le *carajillo* à l'ordre du jour et propose sa propre version dans un coffret kraft dont tous les éléments sont réutilisables. Édité en quantité limitée, ce magnifique objet a été illustré par l'artiste britannique Sophy Hollington, spécialiste des estampes en relief créées à l'aide de découpes au lino, qui s'est inspirée pour ce faire de la faune et de la flore cubaine.

La bouteille Eminente Reserva, rhum cubain de sept ans d'âge, est accompagnée de deux tasses en terre cuite couleur vanille-chocolat pour renouer avec le *carajillo*. Ce rituel *made in Havana* consiste à verser sur les dernières gouttes de café une moitié de tasse de rhum. Une version cubaine du traditionnel café-calva de chez nous, en somme. Il ne reste plus qu'à ressortir une musique du Buena Vista Social Club ou de Compay Segundo pour se retrouver le temps d'un café de l'autre côté de l'Atlantique, au cœur des Caraïbes.

eminente.com

MOULIN ROUGE® PARIS



Feerie

LA REVUE DU PLUS CÉLÈBRE CABARET DU MONDE ! - THE SHOW OF THE MOST FAMOUS CABARET IN THE WORLD!
DÎNER ET REVUE À 19H À PARTIR DE 205€ - REVUE À 21H ET 23H À PARTIR DE 77€ - DINNER AND SHOW AT 7PM FROM €205 - SHOW AT 9PM & 11PM FROM €77
MONTMARTRE 82, BLD DE CLICHY 75018 PARIS - TEL : 33(0)1 53 09 82 82 - WWW.MOULIN-ROUGE.COM

Cartier

