

INFRAROUGE



EN VENTE NULLE PART
www.infrarouge.fr

INTERVIEW DIANE KRUGER

NOUS FAIT
ENTRER DANS
SON CHAMP
DE VISIONS

VINS CES ENTREPRENEURS VENUS D'AILLEURS

Food
*La Grande Épicerie
de Paris fête
ses 100 ans*

**VOYAGE
L'ÉCOSSE
VERSION
BAROUDEUR
CHIC**

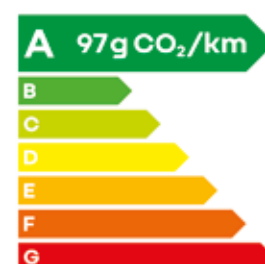
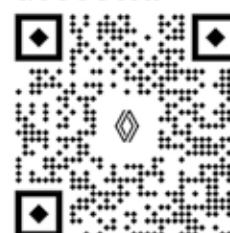
renault
à nouveau
portes ouvertes 14-18 sept⁽¹⁾



NOUVELLE
RENAULT CLIO
E-TECH FULL HYBRID
145 CH

jusqu'à 900 km d'autonomie⁽²⁾
jusqu'à 80% de conduite électrique en ville⁽³⁾
jusqu'à 40% d'économie de carburant⁽⁴⁾
version esprit Alpine

découvrir





existe aussi en motorisations essence, Diesel et GPL

(1) ouverture exceptionnelle dimanche 17 septembre selon autorisation. (2) avec un plein d'essence* (3) en cycle urbain* (4) par rapport à un moteur thermique équivalent, en cycle urbain*/source Renault/2022. **consommations mixtes min/max (l/100 km)*: 4,2/7,0. émissions co₂ min/max (g/km)*: 95/121. *selon norme wltc. © m. leuvre**

Renault recommande  **Castrol**

renault.fr

au quotidien, prenez les transports en commun **#SeDéplacerMoinsPolluer**



A 57g CO₂/km

B

C

D

E

F

G

Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer

DEFENDER



COUPE DU MONDE
RUGBY
FRANCE 2023

**PARTENAIRE
MAJEUR**

Modèle présenté : Defender 110 P400e Hybride électrique.

Consommation de carburant en cycle mixte l/100 km (WLTP) : 2,5 à 3,1. Land Rover France. 509 016 804 RCS Nanterre.

PARIS



NEW YORK



*CLASSE AFFAIRES 100% INTELLIGENTE

100% SMART BUSINESS CLASS*

VOLS QUOTIDIENS VERS NY • 76 SIÈGES BUSINESS CLASS

À PARTIR DE 1500€ A/R**

LA COMPAGNIE

— 100% SMART BUSINESS CLASS —

** Offre promotionnelle. Plus d'informations sur lacompanie.com

POINT DE VUE



Septembre OVALE

Par **Judith Spinoza**

Chaque septembre, c'est la même chose : fournitures scolaires et Fashion Week.
Et si, au lieu de vous noyer dans le laïus de la rentrée, vous plongiez plutôt
dans un bon bain de testostérone ?

1er

septembre 1985 : retransmission des premières images sous-marines du *Titanic*, 73 ans après son naufrage. 2 septembre 1870 : Napoléon III, encerclé à Sedan, capitule. 3 septembre 1939 : la France déclare la guerre à l'Allemagne après l'invasion de la Pologne. On pourrait continuer ainsi à l'infini. Sachez tout de même que le 4 septembre 1998, Larry Page (alors âgé de 26 ans) et Sergey Brin (25 ans) créent officiellement l'entreprise Google Inc. Pendant que certains luttent, que d'autres travaillent et que beaucoup stressent, septembre, neuvième mois du calendrier, doré et magnifique, a choisi

une voie alternative, passionnelle : le sport et les bacchanales. Armé cette fois d'un ballon ovale, ce mois, dont on pense qu'il sonne la fin des réjouissances d'été, lance ses appels aux apéros permanents – la bonne vieille troisième mi-temps. Oui, du 8 septembre au 28 octobre, la Coupe du monde de rugby, qui se tient dans l'Hexagone, annonce la couleur – bleu, blanc, rouge. Il va falloir enquiller. Alors on reprend son souffle et on rafraîchit son haleine, on se grise aux effluves de testostérone, car l'honneur national est en jeu. La rentrée se fera bien au son de la clameur des stades, avec, en tête d'affiche, les joueurs du XV de France, Antoine Dupont, Grégory Alldritt, tout en muscles et en barbe. La tête occupée par le rugby et la liesse collective, on gardera tout de même un œil sur la Fashion Week...

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

Rédactrice en chef beauté : Catherine Jazdzewski
jazdzewskicatherine@gmail.com

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION

Fabrice Bourland

GRAPHISME / MAQUETTE

Direction artistique : Patricia Jadrosic

SITE INTERNET

Web manager : Lola Bondu
lola@infrarouge.fr

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Henri Bonchat, Fabrice Bourland, Olivia de Buhren,
Clarisse Courtier, Anne Debbasch,
Nicolas Dembreville, Rémy Dessarts, Frédérique
Hermine, Catherine Jazdzewski, Jade Mahdavi,
Judith Spinoza, Raphaël Turcat.

Photographie de couverture :

Arno Lam/ Charlette Studio
Maquillage : Lisa Legrand @airportagency
Coiffure : Perrine Rougemont @bagency
Stylisme : Alexandra Bernard
Robe : Isabel Marant

Pour joindre le service Publicité :

Tél. : 06 22 99 78 27
hchambon@infrarouge.fr

Infrarouge
Sarl de presse au capital de 235 800 €
RCS Nanterre B 429 643 877

Gérant : Nicolas Imbert

Tirage national Infrarouge :

ISSN : 283-8969
Imprimé en Belgique en septembre 2023

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*

Par la Rédaction

Voici une sélection de nouveautés qui nous ont tapé dans l’œil. On les partage avec vous.



VÉLO

Un nouveau Moustache pour se faire plaisir

Depuis plus de dix ans, Moustache nous encourage à utiliser notre vélo. Ce mois-ci, un nouveau modèle voit le jour : le « J ». Qu’a-t-il de si particulier ? Un cadre 100 % made in France, l’assemblage et le montage du vélo complet étant réalisés dans les Vosges. Grâce à cela, Moustache réduit les trajets en passant de plus de 15 000 km habituellement à moins de 1 000. La marque poursuit ainsi ses rêves : relocaliser la production de ses cycles et créer le vélo idéal, celui qui s’adapte à tous !
moustachebikes.com



SPORT

Le rugby,
sport amateur

En marge de la Coupe du monde de rugby, le Mondial Rugby Amateur se déroulera du 22 au 30 septembre en France. Au menu, 16 clubs amateurs représentant les 16 nations majeures de ce sport vont rassembler 500 joueurs pour disputer 44 matchs en tout. Sans nul doute que cette première mondiale sera aussi l’occasion de battre le record de la plus longue troisième mi-temps...
mondialrugbyamateur.com

Happy birthday, Aigle !

Aigle célèbre 170 ans de bottes, de mode et d’innovation. Depuis ses premiers pas en 1853, la marque est restée fidèle à sa vocation première, chaque vêtement étant fait pour lutter contre les conditions météo extrêmes. Plus que jamais, Aigle veut être connectée avec la nature et développe sans cesse son savoir-faire. Le temps n’a pas de prise sur cette belle Maison !
aigle.com

ANNIVERSAIRE

ABÉCÉDAIRE



Deyrolle x Livosges

A pour Ara, Z pour Zèbre... À l’occasion de son centième anniversaire, Livosges lance, en collaboration avec Deyrolle, une collection enfant exclusive autour d’un abécédaire de la nature. Composée d’une parure de lit, de pyjamas, d’un peignoir ainsi que d’éléments de décoration brodés.

Disponible en ligne et en boutique, chez Deyrolle au 46 rue du Bac (Paris VII^e) et dans le réseau de points de vente Livosges, à partir du 21 septembre 2023



SANTÉ

Collectif Femmes et AVC pour mieux se battre

En France, l'accident vasculaire cérébral (AVC) est la première cause de décès chez la femme. Partant de ce constat, Réjane Lacoste et Sophie Amarenco ont lancé le collectif Femmes et AVC afin de prévenir, informer et sensibiliser sur ce problème majeur de santé publique. L'objectif : faire baisser le nombre de décès par AVC. Le 21 mars dernier, elles ont lancé la première campagne #AGIR auprès des femmes pour éviter l'AVC en communiquant sur les mesures nécessaires à prendre. Aujourd'hui, il vous est possible de connaître votre risque AVC en répondant aux dix questions simples de dépistage sur le site femmesetavc.org.

HUMOUR

Chantelle s'associe à Thomas Lélou

Renaud Cambuzat, photographe et directeur artistique du groupe Chantelle, s'est associé au créatif et déjanté Thomas Lélou afin de booster la nouvelle série d'images réalisées pour la marque avec des jeux de mots pleins d'humour et d'impertinence. Amusez-vous !
chantelle.com



ÉLÉGANCE



90 ans d'Air France

Le 7 octobre 1933, la compagnie Air France a été officiellement créée ! Depuis, elle n'a eu de cesse de construire sa légende en faisant rayonner l'art du voyage à la française à travers le monde entier. Aujourd'hui, Air France, c'est 1 000 vols par jour vers 200 destinations grâce à une flotte de plus de 240 appareils. Cette année, la compagnie célèbre 90 ans d'élégance, de technologie, d'innovation et de confort en plein ciel. Mais aussi 90 ans de voyages, de gastronomie, de design, de haute couture, d'art et d'architecture ! Pour l'occasion, Xavier Ronze, responsable des ateliers costumes pour le ballet de l'Opéra national de Paris, a conçu une collection de cinq robes iconiques pour raconter cette passionnante saga.... Du 28 septembre au 10 octobre, cette collection sera exposée dans les vitrines des Galeries Lafayette Paris Haussmann. À ne surtout pas manquer !
galerieslafayette.com



COLLAB'

Clarks innove

La marque britannique s'associe au style urbain des sacs Eastpak. Ensemble, ils créent une paire de chaussures incroyables avec une forme totalement futuriste !

clarks.eu

Nathalie Blanc, CRÉATRICE DE LUNETTES

Par Olivia de Buhren

La Maison Nathalie Blanc est l'une des références dans le monde de la lunetterie. Incarnée par sa dynamique créatrice, opticienne de formation, les lunettes de vue ou de soleil sont désormais stylées, originales et 100 % made in France.



Son livret de chevet
« Il est trop grand pour tenir sur ma table de chevet, plutôt au pied de mon lit. Il s'agit de l'incroyable livre **SUMO** d'Helmut Newton. »
taschen.com

Son leitmotiv
« Je dis tout le temps à mes filles que la réussite, c'est être **audacieuse** et **persévérante**. »



Son adresse shopping
« J'en ai deux favorites : à Paris, **les puces de Saint-Ouen** et, à Anvers, la rue Haute et la rue Basse. Vous l'avez compris, j'adore chiner ! »
pucesdesaintouen.com



Son lieu secret
« Mon **showroom** à Saint-Germain-des-Prés. Plus qu'une boutique, c'est un **speakeasy** pour dénicher sa lunette idéale et boire un verre. »



Son inspiration
« Je suis passionnée de **design**, c'est de là que partent toutes mes idées pour créer mes lunettes et mes collections. »

Son actu
Elle sort sa nouvelle collection **BIOPICMANIA**, inspirée d'icônes célèbres comme Janis Joplin ou Melody Gardot, avec des modèles inédits, une nouveauté en métal avec branche inversée et beaucoup d'autres surprises. Elle lance également une collaboration très chic avec Véronika Loubry. Pour finir, l'an dernier, elle a cosigné une monture commune avec son ami Nicolas Ouchenir. Ces deux-là sont impatients de relancer leur collab' !
nathalieblancparis.com.





DS AUTOMOBILES
Spirit of Avant-Garde

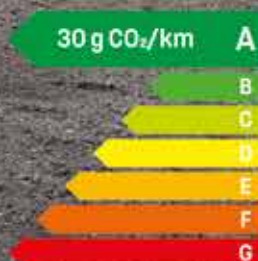
DS 4

COLLECTION
ESPRIT DE VOYAGE



L'élégance de ses matières et de ses finitions exclusives
réinvente l'art du voyage

Σ • TENSE
HYBRIDE RECHARGEABLE



DS préfère TotalEnergies – DSautomobiles.fr – CONSOMMATIONS MIXTES DE DS 4 E-TENSE : DE 1,2 À 1,3 L/100 KM.
DS Automobiles RCS Paris 642 050 199. Spirit of avant-garde = L'esprit d'avant-garde.

Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer

Des expos

POUR S'EN PRENDRE

PLEIN LES YEUX

Par **Fabrice Bourland**

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.



RON MUECK
Ron Mueck, *Mass*, 2017.
Collection : National Gallery
of Victoria, Melbourne, Felton
Bequest, 2018. Photo © Tom Ross.

HYPERRÉALISME

Effets d'illusion

Né en 1958 à Melbourne et vivant depuis 1986 au Royaume-Uni, Ron Mueck crée des œuvres aux dimensions surprenantes, empreintes d'une inquiétante étrangeté, et qui renouvellent profondément la sculpture figurative contemporaine. De nombreux mois – parfois plusieurs années – lui sont nécessaires pour fabriquer chacune de ses sculptures, à tel point que l'artiste n'a réalisé, en un peu plus d'un quart de siècle, qu'un corpus de 48 œuvres, dont les dernières ont été achevées pour l'ouverture de l'exposition. C'est donc un ensemble d'œuvres pour la plupart jamais montrées en France que le public parisien est invité à découvrir, en particulier l'installation monumentale *Mass* (2017), présentée pour la toute première fois hors d'Australie.

Ron Mueck, jusqu'au 5 novembre 2023 à la Fondation Cartier (Paris). Plein tarif : 11 €.



NAPLES À PARIS
Annibal Carrache,
*Pietà avec saint
François et sainte
Marie-Madeleine*,
1600-1625. Musée
du Louvre
© RMN-Grand
Palais (Musée du
Louvre) / Gérard
Blot.

Giovanni Bellini,
La Transfiguration.
Per gentile
concessione del
MIC-Ministero
della Cultura,
Museo
e Real Bosco
di Capodimonte.

CHEFS-D'ŒUVRE ITALIENS

Palais de Capodimonte

Ancienne résidence de chasse des souverains Bourbon, la Reggia di Capodimonte abrite aujourd'hui l'un des plus grands musées d'Italie et l'une des plus importantes pinacothèques d'Europe, tant par le nombre que par la qualité exceptionnelle des œuvres conservées. Durant tout le second semestre 2023, plus de 70 des plus grands chefs-d'œuvre du musée napolitain – du Titien au Caravage, en passant par Giuliano Romano, Michel-Ange ou Masaccio – sont exposés dans trois lieux différents du musée du Louvre : la Grande Galerie, la salle de la Chapelle et la salle de l'Horloge. Une programmation musicale et cinématographique fourmillante vient enrichir cette exposition événement, point d'orgue d'une véritable saison napolitaine à Paris.

Naples à Paris, jusqu'au 8 janvier 2023 au musée du Louvre (Paris). Plein tarif : 17 €.

ART MODERNE

Nicolas de Staël, la fureur de peindre

De son exil après la révolution russe jusqu'à son suicide tragique à l'âge de 41 ans, la vie de Nicolas de Staël n'a cessé d'influer sur la compréhension de son œuvre. Sans négliger cette dimension mythique, la rétrospective organisée par le musée d'Art moderne entend rester au plus près des recherches graphiques et picturales de Staël, afin de montrer avant tout un peintre au travail, que ce soit face au paysage ou dans le silence de l'atelier. Enfant exilé devenu voyageur infatigable, l'artiste est fasciné par les spectacles du monde et leurs différentes lumières, qu'il se confronte à la mer, à un match de football ou à un fruit posé sur une table, variant inlassablement les outils, les techniques et les formats, du tableautin à la composition monumentale.

Nicolas de Staël, jusqu'au 21 janvier 2024 au musée d'Art moderne (Paris). Plein tarif : 11 €.



NICOLAS
DE STAËL
Nicolas de Staël,
Marine la nuit,
1954. Collection
particulière
© ADAGP, Paris,
2023
© Photo Thomas
Hennocque.

WORKONPAPERS
DE GILLES BENSIMON
Gilles Bensimon,
Workonpapers
© Gilles Bensimon.



À DÉCOUVRIR

Gilles Bensimon

On connaît Gilles Bensimon comme photographe de mode, mais on sait moins que, depuis l'enfance, le chasseur d'images crée et compose des œuvres picturales. Cette expression s'est toujours faite de manière naturelle chez l'artiste, comme un besoin physiologique – une nécessité qu'il qualifie lui-même de thérapeutique. Pour la première fois, Gilles Bensimon expose à la galerie Larock-Granoff ses *Workonpapers*, une sélection de 50 œuvres inédites sur papier. Pourquoi le papier ? Car c'est un support toujours disponible, quel que soit l'endroit où l'entraînent ses voyages. À noter que, la Galerie Larock-Granoff fondée en 1924 – celle-là même qui a remis *Les Nymphéas* de Monet sur le devant de la scène dans les années 1950 – fêtera son centenaire l'an prochain.

Workonpapers de Gilles Bensimon,
jusqu'au 15 octobre 2023 à la Galerie
Larock-Granoff (entrée libre).



CORPS À CORPS, HISTOIRE(S) DE LA PHOTOGRAPHIE
Valérie Jouve, *Sans titre n° 6*, 1994. Centre Pompidou -
Musée national d'art moderne, Paris Donation de la
Caisse des dépôts et consignations, 2006 © Adagp, Paris
2023 Reproduction photographique : Centre Pompidou -
Mnam-Cci/ Bertrand Prévost/Dist. RMN-GP.

Birgit Jürgenssen, *Ohne titel (selbst mit fellchen)* [*Sans
titre (Soi-même avec de la fourrure)*], 1974-1977. Centre
Pompidou - Musée national d'art moderne, Paris. Don
de la galerie Hubert Winter, 2010 © Adagp, Paris 2023.
Reproduction photographique : Centre Pompidou -
Mnam-Cci/Philippe Migeat/ Dist. RMN-GP.

Dorothea Lange, *Mended Stockings, San Francisco* [*Bas
reprisés, San Francisco*], 1934. Collection Marin Karmitz.
© The Dorothea Lange Collection, the Oakland Museum
of California, City of Oakland. Gift of Paul S. Taylor.
Reproduction photographique : Collection Marin Karmitz.

PHOTOGRAPHIE

Deux siècles d'histoire

Plus de 500 photographies et documents, provenant de la collection publique du Centre Pompidou et d'une collection privée appartenant à Marin Karmitz, nous permettent d'admirer l'art du portrait, de l'autoportrait et du nu à travers les œuvres d'artistes du XX^e et du XXI^e siècle. De Berenice Abbott à Henri Cartier-Bresson, en passant par Mark Cohen, Shomei Tomatsu, Barbara Probst, William Klein, Josef Koudelka, Andy Warhol, Helga Paris, Leon Levinstein ou Vivian Maier, les plus grands photographes sont à l'honneur dans ce parcours exceptionnel qui rend visibles certaines correspondances entre artistes. On leur découvre ainsi des obsessions communes, dans leur façon d'appréhender le sujet comme dans leur approche stylistique.

Corps à corps, Histoire(s) de la photographie, jusqu'au 25 mars 2024 au Centre Pompidou (Paris). Plein tarif : 15 €.

DES EXPOS, ENCORE ET ENCORE...

• **Harry Potter : l'exposition,** jusqu'au 1^{er} octobre 2023 à Paris Expo Porte de Versailles (25 €) • **Max Ernst, mondes magiques, mondes libérés,** jusqu'au 8 octobre 2023 à l'Hôtel de Caumont (16 €) • **Lumière naturelle versus lumière électrique, travaux in situ versus travaux situés,** jusqu'au 14 octobre 2023, au Centre d'Art Contemporain - Villa Beatrix Enea (entrée libre) • **Hamish Fulton, A Walking Artist,** jusqu'au 29 octobre 2023 à Frac Sud - Cité de l'art contemporain (5 €) • **Via Sensoria, parcours immersif de dégustation,** jusqu'au 5 novembre à la Cité du Vin (22 €) • **Martial Raysse, œuvres récentes,** jusqu'au 5 novembre 2023 au musée Paul Valéry (9,90 €) • **Éternel Mucha,** jusqu'au 5 novembre 2023 au Grand Palais Immersif (16 €).

LES MUSES *enchangent l'Orangerie*

Par **Olivia de Buhren**

La Vallée Village est mécène de l'exposition *Muses de jardin* à l'Orangerie du Sénat, à Paris. Dans la lignée de cet événement aura lieu, le 30 septembre et le 1^{er} octobre, une immersion musicale, inédite et poétique.



À côté du festival FAME, La Vallée Village s'engage régulièrement dans des actions de mécénat culturel hors les murs, notamment avec la Réunion des musées nationaux - Grand Palais, en aidant des expositions à voir le jour au Grand Palais ou au Musée du Luxembourg, abrité par le Sénat. Après avoir soutenu les expositions *Élisabeth Louise Vigée Le Brun* en 2015, *Irving Penn* en 2017 au Grand Palais, puis les expositions *Man Ray et la mode* en 2019 et *Peintres femmes - 1780-1830, naissance d'un combat* au Musée du Luxembourg, La Vallée Village soutient aujourd'hui *Muses de jardin*. Cette exposition inédite révèle toute la magie de ce lieu unique qu'est l'Orangerie du Sénat, au cœur du jardin du Luxembourg.

« J'ai mûri de longue date le projet Muses de jardin, tout spécialement conçu pour créer un univers artistique inédit en résonance avec l'Orangerie du Sénat, dont j'aime l'élégant volume qui s'ouvre sur les parterres fleuris et les sculptures du jardin du Luxembourg », explique Emmanuelle Delanoë, directrice artistique du projet. Cette dernière a donc imaginé une promenade poétique reliant des œuvres antiques à des photographies contemporaines dans une ambiance sonore unique, composée pour la circonstance.

Pour clôturer cette exposition *Muses de jardin*, des concerts exceptionnels, joués par l'orchestre Le Balcon et dirigés par le chef Maxime Pascal, en lien avec le thème de l'événement, seront organisés le temps d'un week-end. Ainsi, les *Muses de jardin* continueront de diffuser leurs esprits puissants auprès du grand public.

Muses de jardin à l'Orangerie du Sénat, expo organisée et soutenue par La Vallée Village, du 21 septembre au 10 octobre. Entrée libre. Concerts exceptionnels samedi 30 septembre et dimanche 1^{er} octobre 2023, de 12h00 à 18h00. Entrée libre.

LA VALLÉE VILLAGE

À 45 minutes de Paris, La Vallée Village est le royaume du shopping à ciel ouvert, réunissant les plus grands noms de la mode et du luxe.
3 cours de la Garonne, 77700 Serris. Tél. : 01 60 42 35 00. Ouvert 7 jours sur 7, de 10h00 à 20h00.
thebicestercollection.com/la-vallee-village/fr
[@lavallee-village](https://www.instagram.com/lavallee-village)



LE BAGAGE INGÉNIEUX
www.peugeot-voyages.com



Sophie Marceau

DE RETOUR SUR LES PLANCHES

Par **Olivia de Bühren**

Après 12 ans d'absence, l'actrice remonte sur scène en compagnie de François Berléand dans *La Note* d'Audrey Schebat, mise en scène par l'auteure au théâtre des Bouffes Parisiens.



Sophie Marceau et François Berléand

De quelle « note » parle-t-on au juste dans cette pièce ? Comme vous ne l'ignorez pas, le terme revêt plusieurs significations. La note peut être ce petit mot qu'on laisse avant de partir, pour un rendez-vous ou pour d'autres aventures. C'est également la note de musique, celle qui nous fait sourire ou, au contraire, nous irrite les oreilles. Enfin, la note, c'est aussi la douloureuse après un dîner en ville, cette addition piquante qui nous fait grincer des dents. Dans quel type de note Sophie Marceau et François Berléand vont-ils nous entraîner cet automne ?

Après *La Perruche*, qui a rencontré un vif succès, Audrey Schebat, également réalisatrice, scénariste de cinéma, de télévision et de documentaires, signe avec *La Note* sa deuxième pièce de théâtre. Cette fois, elle nous propose une comédie où l'on alterne entre rires et pleurs, l'histoire d'un couple qui fait le point sur sa vie amoureuse. Sophie Marceau campe le personnage de Maud, pianiste mondialement célèbre, qui partage son quotidien avec Julien, psychanalyste, interprété par François Berléand. Après 30 ans de vie commune, Julien veut tout plaquer sans même laisser un mot d'adieu. Choquée, sa femme ne lui pardonnera pas. Ils se lancent alors dans les règlements de compte et le bilan de leur existence. Si François Berléand n'a jamais quitté les planches depuis ses débuts en 1973, dans *Le Champion de la faim* de Franz Kafka, Sophie Marceau, elle, est très attendue ! Molière de la révélation théâtrale avec *Eurydice* de Jean Anouilh en 1991, elle a ensuite séduit le public dans *Pygmalion* de George Bernard Shaw, en 1993, et *Une histoire d'âme* d'Ingmar Bergman, en 2011 ! 12 ans ! Une trop longue absence...

La Note d'Audrey Schebat, avec Sophie Marceau et François Berléand.
Du 21 septembre au 5 novembre 2023 au théâtre des Bouffes Parisiens.

INSTITUT
ESTHEDERM
PARIS

Et si votre peau vieillissait
deux fois moins vite ?

VISIBLEMENT ET DURABLEMENT

INNOVATION
ÉCOBIOLOGIQUE



AGE PROTEOM™

LE SÉRUM DE LONGÉVITÉ CELLULAIRE

DÉCOUVERTE SCIENTIFIQUE MAJEURE

**L'altération du protéome* : cause
fondamentale du vieillissement cutané.**

*ensemble des protéines de la peau

L'ACTIF RÉVOLUTIONNAIRE DE CE SÉRUM, ISSU D'UN MICRO-ORGANISME QUASI IMMORTEL, EST CAPABLE DE PROTÉGER ET RENFORCER DURABLEMENT LE PROTÉOME, GARANT DE LA LONGÉVITÉ CELLULAIRE.

Age Proteom™ renforce ainsi le pouvoir d'auto-réparation de la peau et prolonge visiblement sa jeunesse. Dès 28 jours, son efficacité cliniquement prouvée est visible sur les rides, la fermeté, la densité, l'éclat et l'homogénéité du teint**. À 6 mois les résultats s'amplifient**.

Disponible en instituts, pharmacies, parapharmacies, enseignes sélectives et sur esthederm.fr

**2 études : mesures biométriques, 21 sujets, 28 jours / scorages cliniques, 55 sujets, 6 mois.

Books EN STOCK

Par **Fabrice Bourland**

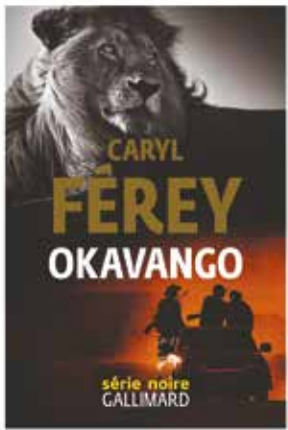
Parce que les livres ne servent pas qu'à caler les armoires, voici notre sélection de nouveautés pour frissonner, voyager, apprendre et faire le plein d'émotions.



AMOUR SAUVAGE

Pour ne pas rester qu'un feu de paille, comment transformer le coup de foudre en un amour durable ? Deux décennies après la fin de son mariage, une mère retrace à l'intention de sa fille l'histoire d'amour qui l'a vue naître et lui adresse son lamento, la complainte sublime d'un désir trop pétri d'absolu pour résister aux déceptions du temps. Artiste pluridisciplinaire – écrivaine, artiste de performance, compositrice et chanteuse aux multiples facettes –, l'autrice est née en 1963 au Danemark sous le nom de Claus Beck-Nielsen. En 2001, elle a symboliquement mis fin à cette identité, allant jusqu'à célébrer ses propres funérailles, pour renaître en tant que Madame Nielsen.

Lamento de Madame Nielsen, éditions Noir sur Blanc, 19,50 €.



Instinct farouche

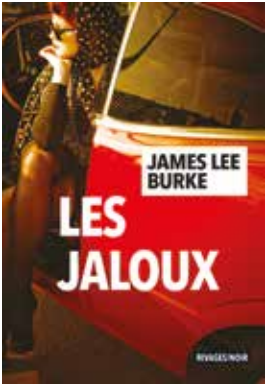
Engagée dans la lutte contre le trafic d'animaux, la ranger Solanah Betwase est habituée à côtoyer des cadavres de bêtes mutilées. Mais lorsque le corps d'un jeune homme est retrouvé dans une réserve privée située entre le Botswana et la Namibie, elle sait que le plus difficile commence pour elle. Entre protecteurs de la nature et braconniers invétérés, il n'est pas simple de savoir à qui se fier. Même John Latham, le richissime propriétaire sud-africain de la réserve, se révèle être un personnage ambigu. Solanah va devoir frayer avec ses doutes et une très mauvaise nouvelle : le Scorpion, le pire braconnier du continent, est de retour sur son territoire... Avec ce polar au cœur des grandes plaines africaines, Caryl Férey nous livre un formidable hymne à la beauté du monde sauvage et à l'urgence de le laisser vivre.

Okavango de Caryl Férey, éditions Gallimard, 21 €.

Antisocial

À Houston, Texas, la vie s'écoule dans une ambiance insouciante. On est en 1952, l'époque des grosses bagnoles, des juke-box, des drive-in, des amours sur les banquettes arrière et, surtout, du boom pétrolier. Comme tous les jeunes de son âge, Aaron Holland Broussard, 17 ans, emprunte la voiture de son père pour aller se balader au bord de la mer. C'est là que, surprenant une violente dispute entre une fille et son petit ami, sa vie va basculer. Un roman qui expose sans concession les fractures de classe dans l'Amérique de l'après-guerre.

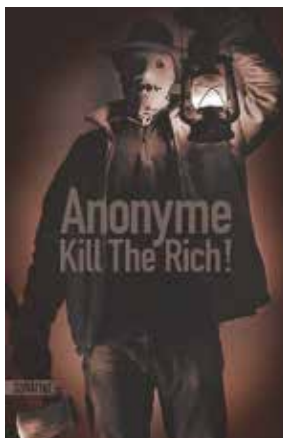
Les Jaloux de James Lee Burke, éditions Rivages, 22 €.



Mon nom est personne

Volontairement énigmatique sur son identité, celui qui se fait appeler « Anonyme » est l'auteur d'une série qui débute en 2006 avec *Le Livre sans nom*, véritable ovni littéraire doublé d'un succès critique international. Pour le plus grand bonheur des aficionados, le personnage du Bourbon Kid, ainsi surnommé en raison de sa capacité à se transformer en tueur impitoyable dès lors qu'il ingurgite un verre de whisky américain, nous revient pour une nouvelle aventure déjantée où il est question d'une vague d'assassinats inexplicables parmi la clique des nantis de ce monde. Pour tenter de ne pas faire partie du lot, un milliardaire a l'idée d'engager Bourbon Kid. Mais est-ce vraiment une bonne idée ?

***Kill the rich* d'Anonyme, éditions Sonatine, 24,50 €.**

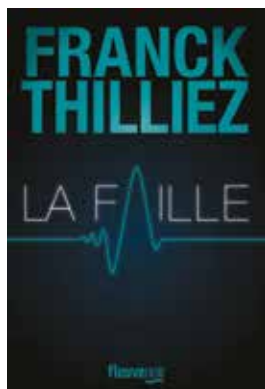


© Francesca Mantovani/Gallimard

MODERN LOVE

Ce court roman se concentre sur le destin de Jeanne et Jacques Moreau, un couple a priori sans histoire ni drame, n'ayant jamais quitté la ville moyenne de l'ouest de la France où ils ont connu leurs premiers émois au début des années 1970. Un demi-siècle de vie commune narré au plus près du quotidien, au gré de l'évolution des corps, des objets, des espoirs déçus, des bonheurs partagés. Lui-même né en Vendée, François Bégaudeau, auteur notamment d'*Entre les murs* et *Histoire de la bêtise*, a choisi de conter avec tendresse, sans double fond ironique, ce compagnonnage amoureux.

***L'Amour* de François Bégaudeau, éditions Verticales, 14,50 €.**



À la vie, à la mort

Lors de ce qui aurait dû être une interpellation de routine, l'officier Audra, enceinte de quelques mois, est admise à l'hôpital en urgence absolue. L'équipe est d'autant plus sous le choc que le père de l'enfant fait partie de la bande. Tous se lancent alors dans une enquête diabolique et morbide sur la piste d'un tueur nécrophile. D'un fémur greffé appartenant à une femme mystérieusement disparue aux expériences de mort imminente, Franck Thilliez nous entraîne dans une aventure ébouriffante à tout point de vue. Quand est-on vraiment mort ? Qu'y a-t-il de l'autre côté du miroir ?

***La Fille* de Franck Thilliez, éditions Fleuve Noir, 22,90 €.**

POUR ENCORE PLUS DE LECTURE

Lettres et le néant

À Florence, le vieux peintre Jacopo Pontormo (1494-1557) est retrouvé mort au pied des fresques de l'église San Lorenzo sur lesquelles il travaillait depuis plus d'une décennie et qu'il espérait, en fidèle disciple de Michel-Ange, afficher en rivalité de celles de la chapelle Sixtine. Qui lui en voulait ? À qui profite le crime ? Car, sans l'ombre d'un doute, Pontormo a été assassiné. Sur la scène est retrouvé un tableau représentant une Vénus nue et lascive au visage de Maria, la fille du duc de Florence, Cosimo de Médicis. Celui-ci charge Giorgio Vasari, père de l'histoire de l'art et artiste lui-même, d'enquêter sur le meurtre. Sous la forme d'un roman épistolaire – 141 lettres –, Laurent Binet nous rapporte avec brio l'enquête établie pour retrouver le meurtrier.

***Perspective(s)* de Laurent Binet, éditions Grasset, 21,50 €.**



Reggae women

Le week-end, Amay et ses deux copines vont danser jusqu'au bout de la nuit à la Crypte, un club underground où se retrouve la diaspora jamaïcaine à Londres. Dans l'ivresse de la musique dub et reggae, elles tentent d'oublier le boulot, le quotidien morose de la banlieue industrielle, la répression policière. Car, près de 20 ans après l'indépendance de la Jamaïque, Margaret Thatcher, surnommée « la Blue Lady », est devenue Première ministre dans une Angleterre autoritaire et raciste. Au cœur de ces nuits enfumées, Amay rencontre Moose. Mais, alors que se tisse lentement une histoire d'amour, un drame vient bouleverser son existence. Un roman d'apprentissage aussi éprouvant que libérateur.

***Fire Rush* de Jacqueline Crooks, éditions Denoël, 23 €.**

Fait divers au Kansas

En 1959, un crime odieux perpétré par deux losers tout juste sortis de prison – ils ont sauvagement abattu les quatre membres d'une même famille dans leur ranch du Middle West –, va défrayer la chronique. À l'époque, Truman Capote, devenu un auteur en vue grâce à son *Petit Déjeuner chez Tiffany*, s'intéresse à l'affaire et va y consacrer cinq années de sa vie. Résultat ? Un livre-enquête fascinant, devenu l'un des plus grands romans américains du XX^e siècle, qui s'attache à raconter la psychologie, la personnalité et les failles des deux assassins. Premier ouvrage du genre « non-fiction novel », *De sang-froid* va hanter l'écrivain jusqu'à la fin de ses jours.

***De sang-froid* de Truman Capote, Folio, 10,20 €.**

SCULPTEZ VOTRE CORPS AVEC les danseuses Kalon

Par **Olivia de Bühren**

Plus besoin de choisir entre la danse classique, le cardio ou la barre au sol, le cardio barre mixe les disciplines afin de vous forger un corps de ballerine. Le plus avec le concept du Kalon Cardio Barre ? Les cours sont dispensés par de sublimes danseuses professionnelles.

On entend souvent parler de cardio barre, mais le Kalon Cardio Barre, qu'est-ce que c'est au juste ? Il s'agit d'une méthode conçue par Sophie, ancienne danseuse au Lido de Paris. Après avoir découvert aux États-Unis l'entraînement à la barre, elle a eu l'idée de créer un concept fitness mêlant le cardio barre et une forme de danse classique, glamour et sexy ! La grande originalité de ces cours, c'est qu'ils sont dispensés par des danseuses professionnelles venant des plus célèbres cabarets parisiens, comme le Lido, le Crazy Horse ou le Moulin Rouge. Durant les cours, en musique, on travaille le corps de la tête aux pieds à l'aide de divers accessoires : Swiss Ball, élastique, poids légers... Cette équipe d'anciennes danseuses reconverties a l'art de transmettre à tous les participants un dynamisme vivifiant. Elles sont toutes pleines d'énergie et passionnées par le concept. Durant le cours, on effectue une succession de petits mouvements et de répétitions afin d'obtenir des muscles longs et fins, ainsi qu'un corps durablement sculpté. Dans une ambiance entraînante, la leçon est découpée selon plusieurs étapes : échauffement, travail des bras avec des poids, travail des jambes à la barre, celui des abdos au sol et, en fin de séance, quelques étirements. Une nouvelle façon de souffrir pour être belle avec des coachs à qui on rêve de ressembler !

fr.kalonmovement.com



DEVINE MON ÂGE SI TU PEUX

**TROIS QUESTIONS
AU DR OLIVIER COURTIN-CLARINS,
DIRECTEUR GÉNÉRAL DU GROUPE CLARINS**

Comment peut-on définir simplement l'épigénétique ?

Littéralement, « épigénétique » signifie « au-dessus de la génétique ». Aujourd'hui, nous avons le pouvoir d'influencer l'expression de nos gènes pour une meilleure version de nous-même. Notre environnement, notre façon de nous nourrir, notre activité physique, nos relations avec les autres, notre rapport au stress etc., tout cela s'avère autant de facteurs qui peuvent moduler l'expression de nos gènes. Vieillir certes, mais sans subir, c'est cela, l'épigénétique !

Qu'apportez-vous de plus sur ce sujet ?

J'ai voulu condenser l'essentiel des clés pour devenir le chef d'orchestre de son vieillissement. C'est un programme holistique facile à suivre, basé sur les connaissances les plus récentes dans ce domaine : conseils pratiques, recettes saines et gourmandes, exercices réalisables et ludiques, astuces précieuses. On y retrouve des solutions concrètes pour optimiser sa forme et agir positivement sur l'épigénétique.

Quelles sont les grandes règles à connaître ?

Il est important d'adapter son mode de vie en pleine conscience selon les cinq piliers fondamentaux de l'épigénétique : la nutrition, une activité physique régulière, une gestion du stress intelligente, un optimisme à toute épreuve et des relations humaines apaisées. J'y ajoute un pilier sur l'environnement, 85 % de nos gènes pouvant être modifiés positivement. Et ce que j'avais pressenti et expérimenté au fil des années et de mes rencontres est désormais prouvé scientifiquement : nous sommes acteurs de notre santé et de notre bien-être.

Devine mon âge si tu peux
du Dr Olivier Courtin-Clarins, édition
Marabout, 19,90 € (à paraître
le 11 octobre).





POLYREVITALISATION

NCTF® 135 HA

MICROCOMPLEMENT, HYDRATATION, ÉCLAT, FERMETÉ⁽¹⁾

LA BEAUTÉ EST UN ART, NOUS EN AVONS FAIT UNE SCIENCE

www.fillmed.fr

Laboratoires FILL-MED – Marque déposée – 38 cours Albert 1^{er} – 75008 Paris – Tél.: 01 88 40 03 10

[1] Notice NCTF®. NCTF® 135 HA: produit anti-âge indiqué pour la revitalisation et l'hydratation intenses des peaux fatiguées ou en manque d'éclat, le comblement des rides superficielles et la redensification des peaux matures ou manquant de fermeté. Effets indésirables NCTF® 135 HA: rougeurs ou inflammation locale légère, œdèmes légers et hématomes de petites tailles, saignement minime au niveau du site d'injection, douleur transitoire au niveau du site d'injection. Ces dispositifs médicaux sont des produits de santé réglementés qui portent au titre de cette réglementation le marquage CE. Un traitement par produit de comblement, peut nécessiter plusieurs retouches dans le temps pour atteindre la correction souhaitée. L'utilisation de ces produits nécessite l'intervention d'un professionnel de santé; demandez conseil à votre médecin. Contact de vigilance (notification d'un effet indésirable): vigilance@fillmed.com.

DIANE KRUGER

sous tension

Par **Olivia de Bühren**

L'actrice allemande est à l'affiche d'un thriller intitulé *Visions*, réalisé par Yann Gozlan et qui embarque le spectateur dans une intrigue folle et inquiétante. Hitchcockien dans sa forme, le film, où elle donne la réplique à Mathieu Kassovitz, navigue entre l'univers menaçant des rêves, des paysages grandioses et une histoire d'amour ardente. Rencontre avec une comédienne passionnée.

Pouvez-vous nous présenter le film en quelques phrases ?
C'est l'histoire d'Estelle, femme pilote de ligne, mariée à Guillaume, chirurgien. Ils essayent sans succès de faire un enfant. Dans son métier, elle a réussi à s'imposer dans cet univers très masculin. Elle est heureuse, mais, dans son couple, la passion du début s'est un peu émoussée. C'est alors qu'elle croise Anna, photographe, son amour de jeunesse. Elle en est bouleversée et va recommencer une histoire dévorante, qui va tourner au cauchemar...

Pourquoi ce titre, *Visions* ?

Estelle fait des rêves prémonitoires. Nous ne savons jamais vraiment où nous sommes. Le film joue sans cesse sur la confusion possible entre réalité, paranoïa et cauchemars.

Le film est-il une forme de cauchemar éveillé ?

En effet, Estelle perd totalement pied à cause de ses visions. Elle ne sait plus si ce qu'elle vit est la réalité ou la fiction. Cette situation est volontairement faite pour brouiller le spectateur.

Avez-vous déjà exercé au cinéma des métiers dits « masculins », comme celui de pilote de ligne ?

Non, jamais. Pour préparer le rôle, j'ai rencontré plusieurs commandants de bord. Les scènes de pilotage étaient sûrement les moments les plus délicats à tourner. Je devais comprendre tous les écrans, tous les boutons de commande. Je n'étais pas en studio, mais dans un vrai simulateur. Je devais me comporter comme un véritable pilote. Je n'avais pas le droit à l'erreur, sinon il fallait tout recommencer. Pilote de ligne est un métier très difficile. On doit être en permanence dans le contrôle et avoir une hygiène de vie très stricte.

Est-ce que vous vous sentez à l'aise dans ce type de rôle sous tension ?

Oui, mais cela réclame un sacré effort. La particularité de ce film, que je n'avais pas prise en compte au départ, c'était ma solitude sur le plateau. Sur les douze semaines de tournage, j'en ai passé sept totalement seule face à la caméra. Les autres comédiens ont eu beaucoup moins de jours de tournage que moi. Le film, je l'ai construit dans ma tête. C'était

très difficile de se mettre dans le bon état, entre réalité et fiction, dans un film aussi découpé.

Yann vous a-t-il accompagnée ?

Oui, heureusement, il était très présent. Nous avons beaucoup travaillé les détails du film, mais je garderai quand même le souvenir d'une grande solitude durant ce tournage.

Qu'est-ce qui vous a donné envie de vous lancer dans ce projet ?

Je trouvais les personnages modernes et réalistes. Et puis, la situation d'Estelle, qui perd la tête par amour, est tellement humaine. Cela peut arriver à tout le monde. J'ai beaucoup d'empathie pour Estelle sur ce point-là. Pour ce qui est de moi, je ne suis pas dans le contrôle et, les années avançant, je cherche plutôt le lâcher-prise.

Quelles étaient vos références de films à suspense ?

Concernant ceux qui m'ont inspirée pour ce film et aidée à me mettre en condition, je citerai *Gone Girl* de David Fincher et *Fenêtre sur cour* d'Alfred Hitchcock, surtout pour le côté voyeuriste.

Du reste, l'univers de Yann Gozlan est assez proche de celui d'Alfred Hitchcock...

En effet. Ce dont je suis sûre, en revanche, c'est que, comme Hitchcock, Yann est un réalisateur assez obsessionnel. Il était très préoccupé par le cadre. C'est d'ailleurs là, dans la beauté de l'image, qu'il m'a beaucoup impressionnée quand j'ai vu le film. Il y a un côté solaire à l'écran qui semble à l'opposé de ce que l'on jouait.

C'était la première fois que vous tourniez avec Mathieu Kassovitz. Ce fut une expérience agréable ?

Oui ! De toute manière, j'étais tellement contente de jouer avec quelqu'un et de sortir de ma solitude. Et puis, Mathieu est un comédien très libre. Souriant, facile d'accès, heureux. Ce n'est pas forcément simple d'incarner un couple, mais lui, tout de suite, il a su y apporter une douceur, une réalité.

Le décor est magique et tient une place prépondérante dans le film...

Ça a été vraiment une belle surprise. Je n'en revenais pas de cette maison magnifique qu'ils ont construite sur une plage paradisiaque et déserte. Je voudrais finir en disant que, pour moi, *Visions* est un thriller moderne et épuré. J'espère qu'il trouvera son public.



Visions, film réalisé par Yann Gozlan avec Diane Kruger, Mathieu Kassovitz et Marta Nieto. Actuellement dans les salles.



© Amo Lam / Charlette Studio

Maquillage :
Lisa Legrand @airportagency
Coiffure :
Perrine Rougemont @bagency
Stylisme : Alexandra Bernard
Robe en jean : Acne Studios



Éric Elmosnino,
SANS AUCUN DOUTE

Par **Olivia de Buhren**

Celui qui, en 2010, incarna Gainsbourg dans le film éponyme de Joann Sfar est à l'affiche d'*Un léger doute*, de et avec Stéphane De Groodt. Que devient un comédien lorsqu'il n'y a plus de public pour faire vivre ses personnages ? Éric Elmosnino nous raconte cette pièce qu'il va jouer durant plusieurs mois au théâtre de la Renaissance, à Paris.

Si vous deviez vous présenter en quelques mots ?

Je suis un petit garçon de 59 ans qui fait du théâtre et qui va plutôt bien.

Il s'agit de la première pièce de Stéphane De Groodt. Quel regard portez-vous sur son travail en tant qu'auteur ?

Je le connaissais par ses chroniques sur Canal+. Je me sentais une affinité avec sa façon de jouer avec les mots. J'aimais bien son côté ludique et instinctif, il m'a toujours fait rire. Et puis, un jour, je l'ai rencontré sur le tournage du film de Nicolas Vanier, *Champagne !*, avec François-Xavier Demaison. Nous nous sommes tout de suite bien entendus.

Cela doit être plutôt agréable de travailler avec un ami ?

Avant toute chose, ce qui me plaît, c'est de travailler sur son texte. Je suis ravi de m'engager dans des projets avec des amis, mais je suis surtout heureux de faire de nouvelles rencontres artistiques.

Pourquoi avez-vous accepté ce projet-ci ?

Stéphane m'avait fait lire la pièce au moment du tournage de *Champagne !* Je n'étais pas convaincu au départ. Il a fait des lectures auprès d'autres acteurs, puis, un an plus tard, j'ai relu le texte. La pièce avait évolué, il y avait quelque chose de différent par rapport à toutes les propositions que l'on me faisait à ce moment-là. Son histoire était plus risquée. Et c'était *de* et *avec* Stéphane. L'idée m'a plu. J'y suis allé !

Pouvez-vous nous en dire plus sur l'histoire ?

Nous sommes censés interpréter une pièce que Stéphane refuse de jouer parce que cela a déjà été fait, donc il ne souhaite pas la reprendre. Chaque comédien tient un double rôle et possède son propre point de vue sur la pièce. Celle-ci se situe quelque part entre réalité et illusion. On s'interroge sans cesse : est-ce que tout cela existe vraiment ?

Avez-vous une technique pour apprendre votre texte ?

Je me le répète tous les jours et je l'écris sur un cahier, comme un enfant. Toute la journée, jusqu'à ce que ça finisse par rentrer.

La pièce s'intitule *Un léger doute*. Vous-même, doutez-vous beaucoup ?

Comme tout le monde, mais ça reste raisonnable. Mes doutes portent sur l'engagement, par exemple, mais, quand ma décision est prise, j'y vais.

Votre plus grand doute ?

Plutôt une grande certitude qui m'effraie : celle de devoir mourir un jour.

Parlez-nous de votre rôle dans *Un léger doute*...

Il y a la pièce dans la pièce, donc nous tenons chacun deux rôles. Je joue celui d'Éric et celui d'Alain. Au départ, le personnage d'Alain vit avec une jeune femme, il a un côté un peu cassant, mais il évolue. Je ne me sens pas spécialement proche de lui, c'est ce qui est intéressant.

Vous sentez-vous plus à l'aise au théâtre ou au cinéma ?

Au théâtre, je me sens comme à la maison, recevant des invités. J'ai bien sûr un peu peur avant le début de la pièce, mais, après, je développe un côté animal qui prend le dessus dès que je monte sur scène. J'aime jouer avec les spectateurs qui viennent voir la pièce. Je me sens bien, à l'aise. Au cinéma, ce n'est pas pareil, je suis moins dans mon élément. Il y a trop de choses qui m'échappent. Cependant, jouer au théâtre est une contrainte dans la vie de tous les jours. Vous savez que, chaque soir, vous avez un rendez-vous important.

Étant jeune, vous sentiez-vous une vocation de comédien de théâtre ?

J'avais arrêté l'école à 15 ans, ma famille était inquiète pour moi, et ma mère m'a inscrit au conservatoire. Quand je suis monté sur scène pour la première fois, un professeur m'a dit que j'étais au bon endroit. Ça a changé ma vie. Nous avons tous besoin que quelqu'un, un jour, vous regarde et vous dise que vous êtes à votre place !

Quels sont les rôles de théâtre que vous avez aimés jouer le plus ?

Le spectacle *Monsieur Armand dit Garrincha*, du nom d'un footballeur brésilien. J'ai aussi

eu plein de beaux souvenirs au théâtre de l'Odéon et à celui de la Colline. J'ai eu la chance de rencontrer de grands metteurs en scène qui m'ont fait confiance.

Quel est le moment dans votre vie quotidienne où vous jouez la comédie ?

Quand je suis avec des gens qui ne m'intéressent pas, mais j'ai de moins en moins de temps à perdre, donc je me mets très peu dans ce type de situations.

De quel rôle rêveriez-vous ?

Je n'ai pas de désir particulier. Ce qui me plaît, c'est que les autres aient du désir à ma place. Peut-être boulanger. Pour apprendre à faire du pain.

À qui voleriez-vous un brin de talent ?

J'aurais aimé chanter. J'aurais donc volé le talent de Freddie Mercury. Juste pour voir ce que l'on ressent devant un parterre de 100 000 fans.

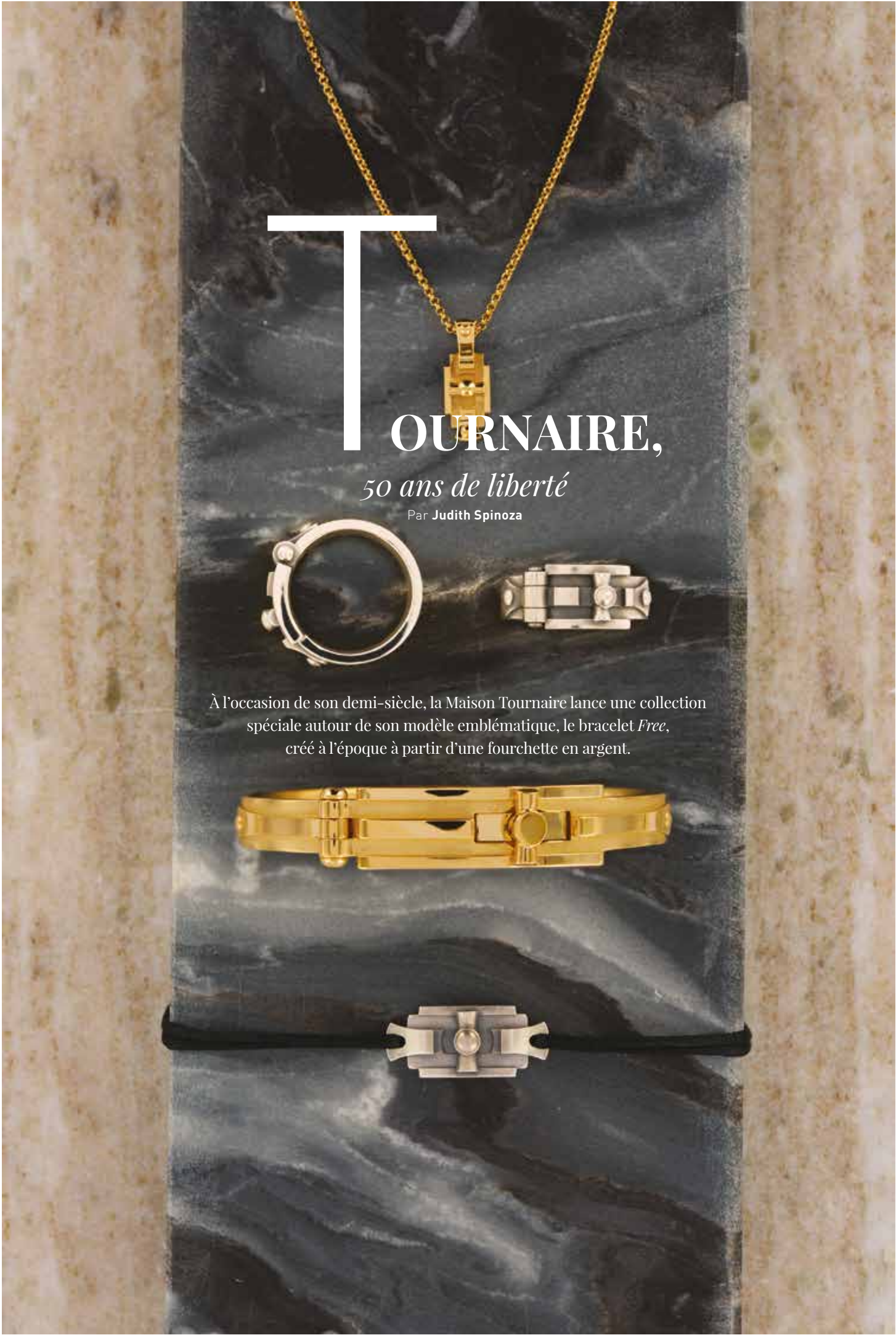
Qu'est-ce que votre métier de comédien vous a appris sur vous-même ?

Que j'adorais qu'on me regarde et que je n'étais finalement pas si complexe que cela par mon corps. Je me suis toujours trouvé maigre. Autrefois, je me cachais. Plus maintenant.

*« Nous avons
tous besoin que
quelqu'un, un jour,
vous regarde et vous
dise que vous êtes
à votre place ! »*



Un léger doute de et avec
Stéphane De Groodt, Éric Elmosnino,
Constance Dollé et Béatrice McNeese.
Jusqu'au 7 janvier 2024 au théâtre
de la Renaissance.



À l'occasion de son demi-siècle, la Maison Tournaire lance une collection spéciale autour de son modèle emblématique, le bracelet *Free*, créé à l'époque à partir d'une fourchette en argent.

Q

uoi de mieux, pour célébrer un demi-siècle de création, que de rendre hommage aux codes du bracelet *Free* sous la forme d'une collection complète ? Quoi de mieux que de souligner la créativité inouïe de la Maison fondée à Montbrison (Loire) par Philippe Tournaire, dont c'est désormais Mathieu, le fils, qui est le gardien ? Nouvelles formes, autres matières, voilà le bracelet plus ajusté, plus fin et plus féminin, accompagné d'une série de bagues et de pendentifs. À ce jeu de distorsion et de réinvention, la Maison, installée 7 place Vendôme, excelle, distillant ses précieuses réalisations souvent frappées d'un serti clos sur fond de techniques ancestrales (fonte à cire perdue) et de technologies les plus modernes comme la modélisation 3D.

Cercle vertueux ou les vertus du cercle

L'histoire débute sous le signe de la passion. Celle du fondateur, à l'époque un jeune homme autodidacte tâtonnant, mi-mage, mi-ingénieur dans sa cave, pour parachever son rêve de formes libres et nouvelles. Ne pouvant s'offrir l'achat de métaux précieux, Philippe Tournaire détourne un objet du quotidien emprunté à sa mère, en l'occurrence une fourchette en argent. Le bracelet *Free* est né. Suivront, toujours inspirées d'éléments architecturaux et industriels, la collection *Alchimie* en 1990, hommage à l'évolution du temps et des formes – carré (passé), triangle (présent) et rond (futur) –, puis, en 2010, celle du fils, joliment baptisée *Engrenages*. Chaque rouage y représente l'un des membres de la famille et le lien indispensable à son bon fonctionnement. Cinquante ans plus tard, cette force vive, cette recherche « *du jamais vu et du jamais fait* », n'ont pas faibli : sous la même bannière de créativité unique et de recherche technique, le clan maintient sa patte avant-gardiste, doublée du made in France. De la conception au sertissage, en passant par la fonte ou le polissage, c'est en effet l'une des rares Maisons à réaliser entièrement ses pièces dans ses ateliers. Si bien qu'elle a été appelée de nombreuses fois à réaliser des pièces sur mesure spectaculaires – on se souvient des skis Lacroix incrustés de diamants. Depuis deux ans, sous l'impulsion de Mathieu, en plus des accessoires comme les boutons de manchette ou les stylos (S.T. Dupont et Bic), elle a étendu son champ de compétence à la décoration. Pour toutes ces créations, une seule volonté : rester libre comme Tournaire.

philippetournaire.com

CINQ QUESTIONS À MATHIEU TOURNAIRE

Qu'est-ce qui différencie Tournaire des autres Maisons joaillières ?

Nous sommes une marque de niche et de connaisseurs qui a toujours prôné le made in France et l'usage de l'or recyclé. En outre, nous ne suivons pas la mode. Disons que nous ne vendons ni une pierre précieuse ni des grammes d'or mais que nous racontons une histoire.

Plus encore dans les commandes spéciales ?

En effet. Nous avons ainsi réalisé une bague pour un rappeur new-yorkais qui reproduit en 3D la barre d'immeuble dans laquelle il a grandi. Il y a aussi la bague *Jardin de Babylone*, une promenade onirique et architecturale dans laquelle les escaliers se perdent sous les pierres.

À l'occasion des 50 ans, vous lancez également d'autres pièces anniversaire...

Il y a un bracelet à quatre mains qui fusionne les collections *Alchimie* et *Engrenages*, et également une édition numérotée de Bic quatre couleurs en bronze dont le relief reprend les codes de nos collections emblématiques. Et puis certaines de nos pièces historiques seront présentées dans le musée itinérant entre Paris, Lyon et Montbrison.

Quelles sont ces collections emblématiques ?

Free, naturellement, mais aussi les collections *Alchimie*, *Engrenages*, *Architecture*, sans compter la ligne *French Kiss* dont les solitaires quatre griffes, une fois retournés, représentent la tour Eiffel.

Quelle orientation souhaitez-vous donner à la Maison ?

Je souhaite évidemment garder notre ADN – le construit déconstruit –, mais le faire vivre dans de nouveaux secteurs, comme la décoration, et collaborer avec d'autres artistes ou Maisons. En novembre, par exemple, nous présentons une collaboration avec Le Parapluie de Cherbourg.



Page de gauche
TOURNAIRE
En or jaune,
rose ou blanc,
agrémentée
ou non de
diamants,
la collection
anniversaire
Free affiche
un design plus
féminin.



Ci-contre,
de haut en bas
TOURNAIRE
Bague
Architecture Paris
en or jaune
et rose,
6 340 €.

Philippe et
Mathieu
Tournaire.



Collab' 2019,
Bic 4 couleurs,
Bic x Orlinski x
Tournaire,
en or jaune
et diamants,
24 500 €.



Bague
*Jardin de
Babylone*,
21 900 €.

EARTH, WIND, WATER *and fire*

Par **Judith Spinoza**

Terre, air, eau et feu... À la façon de paradis perdus, quatre pièces de haute joaillerie célèbrent quatre éléments de la nature et jouent les prolongations de l'été.

Eau

Collier collection *Praise to the Sea* en or blanc, tourmaline (41,54 carats), saphir (34,16 carats), aigue-marine (6,58 carats), grenat (4,52 carats) et diamants (40 carats), **Mikimoto**, prix sur demande. mikimoto.fr

Feu

Médaille *Talisman Soleil* en or, sertie de diamants, rubis, émeraudes et saphirs colorés, **Mellerio**, prix sur demande. mellerio.fr

Air

Bague Papillon collection *Red Carpet* en titane et or éthique blanc 18 carats certifié Fairmined, sertie de saphirs multicolores (5,14 carats), de rubellites (3,72 carats) et de diamants, **Chopard**, prix sur demande. chopard.com

Terre

Bracelet en or blanc et rose (23,62 carats) serti de spinelles roses de taille ovale et de diamants, **Fendi**, prix sur demande. fendi.com



Le code A CHANGÉ

Par Judith Spinoza

Destinées indifféremment aux hommes et aux femmes, les nouveautés de haute joaillerie et de joaillerie transcendent les genres, avec panache ou en toute discrétion.



Haute joaillerie

Bijoux de vêtements Pull Me, collection *More is More*, sertis de citrine, d'onyx, de cacholongs, pavés de diamants et décorés de laque, en or blanc, or jaune et titane, **Boucheron**, prix sur demande. boucheron.com

Bague Scortea en or blanc sertie d'un diamant de taille émeraude de couleur orange foncé et de diamants, **Piaget**, prix sur demande. piaget.com



Joaillerie

Pendentif unisexe Fatal Attraction orange, or rose et aluminium, **Akillis**, 2 300 €. akillis.com

Bracelet Lock en or blanc 18 carats pavé de diamants blancs et de diamants baguette, **Tiffany & Co.**, 119 000 €. tiffany.fr

Bague Gem en or rose et diamants, **Dior**, 3 500 €. dior.com



L'HEURE **unisexe**

Par **Judith Spinoza**

Chéri, et si on échangeait nos montres ? Voici trois modèles, sélectionnés parmi les actualités horlogères, qui peuvent être portés aussi bien par des hommes que par des femmes.



OCTO FINISSIMO CARBONGOLD DE BULGARI

LE CONTRASTE DES GENRES

Bouleverser l'art et la matière, c'est une habitude pour Bulgari qui a présenté, fin août, deux nouveaux modèles aux Geneva Watch Days. Après le titane, le platine, l'or rose, l'or jaune, la céramique et le tantale, la Maison romaine habille son chronographe le plus fin du monde de carbone et d'or. Sous le signe de cette dualité, libre à chacun d'adopter l'*Octo Finissimo CarbonGold Automatic* ou l'*Octo Finissimo CarbonGold Perpetual Calendar*. Et de révéler, selon qui la porte, tantôt sa grammaire anthracite et virile, tantôt une nature plus douce et dorée. Ainsi, la boîte, le bracelet et le cadran en carbone finition mate affichent une légèreté qui tranche avec les éléments d'affichage dorés de la couronne. Le fond transparent révèle de vibrants contrastes alors que les ponts, décorés de côtes de Genève, sont en or rose, et la masse oscillante forgée en platine plaqué or rose. Enfin, huit vis précieuses agrémentent le fond de la boîte à la façon de touches solaires sur le carbone. Un coup d'éclat qui rappelle que l'icône *Octo* crée ses propres codes. Et que c'est à vous qu'il appartient de bouleverser son art du porté.

Octo Finissimo CarbonGold Automatic, Bulgari, prix sur demande. bulgari.com



TANK AMÉRICAINNE DE CARTIER

PROFIL HAUT

Héritière de la *Tank Cintrée* datant de 1921, la *Tank Américaine* millésime 2023 est l'incarnation du casual chic masculin ou féminin. Avec cette toute nouvelle version, Cartier radicalise son allure. Elle affiche deux brancards parallèles arrondis et un boîtier rectangulaire cambré qui, en plus d'évoquer les gratte-ciel de New York des années 1920, épousent n'importe quel poignet. Bien évidemment, elle révèle la même pureté de trait et la même justesse de proportions qui la rendent si facile à porter. En revanche, qu'il s'agisse du grand, du petit ou du mini-modèle, son esthétique et son ergonomie ont été « énergisées » par des lignes profilées et par l'intégration parfaite des cornes du boîtier dans le prolongement du bracelet. Ergonomique par principe, élégante par essence, la *Tank Américaine* se décline en version or et acier sur bracelet de cuir ou métal, et en versions précieuses en or rose et diamants sur bracelet de cuir ou en or gris et or rose pavés de diamants sur bracelet métal. Elle sera disponible en octobre pour les versions or et précieuses, et en fin d'année pour l'acier.

Tank Américaine, grand modèle mouvement mécanique à remontage automatique, acier, cuir, étanche jusqu'à 3 bars, Cartier, prix sur demande. cartier.com



NOUVELLE TAMBOUR DE VUITTON

DESIGN UNISEXE

C'est un nouveau chapitre qui s'ouvre, tambour battant, pour la montre iconique de Louis Vuitton développée par La Fabrique du Temps, la manufacture horlogère de la Maison établie à Genève. Dévoilés en juillet, les nouveaux modèles, déjà en précommande, célèbrent un design unisexe et les codes signature de la marque : couvercle du barillet ajouré d'un motif Fleur de Monogram, micro-rotor gravé du motif LV stylisé. Disponibles en acier inoxydable et, fin octobre, en or jaune ou rose, leurs proportions maîtrisées s'ajustent parfaitement à n'importe quel poignet, même le plus fin. Tout en rondeur, le boîtier de 40 mm de diamètre et de 4,2 mm d'épaisseur est gravé des 12 lettres du nom « Louis Vuitton » et dispose d'un bracelet intégré, une première pour la ligne *Tambour*. Résultat, la montre apparaît plus fine que les 8,3 mm du modèle original, tandis que le profil arrondi des maillons du bracelet – convexes sur les surfaces extérieures et intérieures – établit une ligne de continuité sur le poignet. Masculine et féminine, elle est simplement parfaite.

Tambour modèle W1ST10, Louis Vuitton, prix sur demande. fr.louisvuitton.com

Il y a tant de mondes à voir.



Afrique, Amériques, Asie, Europe...

Fin connaisseur de près de 80 destinations, depuis plus d'un siècle, Kuoni sélectionne pour vous les plus belles adresses et les plus beaux itinéraires. Préparez et réservez votre voyage sur Kuoni.fr ou dans toutes les bonnes agences de voyage.

kuoni.fr

KUONI
DEPUIS 1906

ALESSANDRO ZANARDO

« Nous cherchons de belles endormies »

Entretien par Rémy Dessarts

Dans son bureau de Longarone, au cœur des Dolomites, le CEO de Thélios, la branche lunetterie de LVMH, justifie le rachat de Vuarnet.



© Stéfanie Rex

Pourquoi avoir racheté Vuarnet ?
Thélios a été créé il y a six ans avec l'objectif de fabriquer des montures de lunettes pour les marques de LVMH. Nous avons investi dans une structure de production que nous continuons à développer et avons ouvert des filiales dans tous les marchés du monde. De la sorte, nous disposons de ressources en design et dans le domaine commercial. Ce sont des atouts qu'il est possible d'utiliser aussi pour des marques dont nous serions propriétaires. Vuarnet sera notre première marque internalisée. Mais nous ne voulons pas acheter des marques grand public : nous cherchons les diamants cachés ou les belles endormies qui pourront bénéficier de notre savoir-faire.

Comment cette acquisition s'est-elle faite ?

La marque appartenait à un fonds. Nous sommes arrivés au bon moment. Nous commençons tout juste à regarder le marché.

Quelles sont les forces de Vuarnet ?

C'est d'abord son histoire. Nous pensons qu'avec nous la marque peut retrouver tout son éclat. Vuarnet a des valeurs qui ont perduré depuis sa création, notamment le design iconique de ses modèles. Elle dispose en outre d'un savoir-faire industriel très spécifique dans la fabrication de verres solaires minéraux dans son usine de Meaux, à une heure de Paris. Il y a très peu d'usines de ce type dans le monde.

Comment allez-vous intégrer la marque au sein de Thélios ?

L'idée est de valoriser le travail que l'équipe Vuarnet a effectué. Pour le côté créatif et la réalisation des prototypes de montures, nous allons mettre nos moyens et nos équipements à leur disposition. Pour ce qui est de la production des montures, nous allons évaluer leur dispositif. Pour l'instant, Vuarnet ne représente qu'une petite part de ce qu'ils

ont été dans le passé, même si la marque a retrouvé le chemin de la croissance ces deux dernières années. Nous prévoyons une expansion très substantielle dans les trois à cinq prochaines années, car nous allons les aider à aller sur des marchés où ils ne sont pas.

Quel sera l'apport en ce qui concerne le chiffre d'affaires additionnel pour Thélios ?

Aujourd'hui, moins de 10 %. Notre priorité, c'est d'abord de refaire de Vuarnet une marque phare aux yeux des consommateurs. Pour l'instant, elle est bien implantée en France, de loin son plus grand marché. En 2017, elle est revenue aux États-Unis après avoir quitté ce pays pendant de longues années. C'est immédiatement devenu son deuxième marché : les consommateurs étaient là. Nous allons la développer en Europe, en particulier en Italie, en Espagne et dans les pays nordiques. Nous allons aussi cibler les nouvelles générations qui n'ont pas été exposées à la marque. Ce sera une cible importante pour les développements futurs.

Que sera Vuarnet dans les cinq prochaines années ?

Notre but est que Vuarnet soit une marque reconnue pour ses connexions uniques avec l'univers de l'outdoor, mais avec un positionnement luxe premium et multigénérationnel sur tous les marchés clés. Et elle devra être associée à la notion de qualité. Ce ne sera pas une marque grand public.

Quelle est votre stratégie pour développer Thélios ?

Notre mission première reste d'être le partenaire préféré des marques de LVMH. Nous avons ainsi récemment annoncé le lancement en janvier 2024 de la ligne eyewear de Bulgari. Nous espérons obtenir d'autres licences dans le groupe. Pour ce qui est de la croissance externe, il y a une grande quantité de petites marques indépendantes, mais très peu présentent les caractéristiques de qualité, de design et de savoir-faire que nous recherchons.

Espérez-vous séduire les marques de LVMH qui travaillent avec d'autres acteurs du marché ?

Il faut toujours espérer ! Mais les marques de LVMH ne sont pas obligées de travailler avec nous. C'est leur choix de vouloir le faire. Nous avons réussi à séduire la majorité des Maisons du groupe qui ont une ligne eyewear, c'est déjà une belle réalisation en seulement six années d'existence. Cela prouve que nous faisons des produits de qualité et que notre distribution est performante. Des marques comme Tiffany & Co. ou Marc Jacobs travaillent avec d'autres fournisseurs. C'est leur décision. Notre approche du marché, c'est de viser la qualité et non pas la quantité dans la distribution et dans la production. Si nous effectuons bien ce travail, cela bénéficie aux Maisons.

Combien de personnes travaillent pour Thélios ?

Environ 1 300 personnes, mais cela change toutes les semaines. C'est deux fois plus qu'il y a trois ans. Cela donne une idée de notre rythme de croissance.

Prévoyez-vous d'étendre vos capacités de production ?

Nos capacités sont insuffisantes. La place manque dans notre usine : on ne sait plus où mettre les nouvelles machines ! C'est pourquoi nous sommes en train d'acquérir l'usine du groupe lunetier Safilo, à Longarone. Se développer dans cette région a du sens : il y a beaucoup de petits fournisseurs très compétents. Le savoir-faire est ici.

lvmh.fr

Ci-contre,
de haut en bas
THÉLIOS
Display lunettes
dans la suite
Thélios.



© Marc Plasecki pour Getty

Manufacture
Thélios à
Longarone.



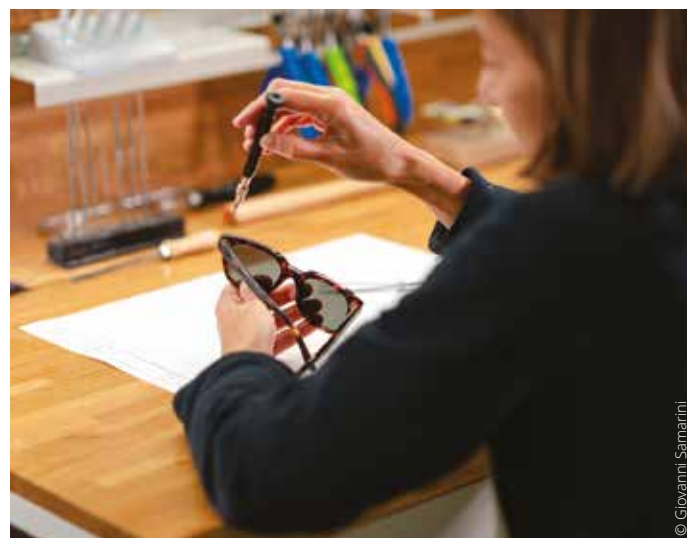
© Ava du Parc

Daniel Craig
portant des
lunettes
Vuarnet.



© Getty Images - RBauer Griffin

Manufacture
Thélios,
Prototyping
department, à
Longarone.



© Giovanni Samarini

EDEN PARK, LES VALEURS DU TERROIR ET DE L'ESPRIT FRANÇAIS

Par Judith Spinoza

Fondée en 1987 par Franck Mesnel et Éric Blanc à l'issue de la finale du Championnat de France contre Toulon durant laquelle les joueurs du Racing arboraient un nœud papillon, Eden Park a fait bien plus que de transformer l'essai. 36 ans plus tard, à l'occasion de la Coupe du monde de rugby, la marque de vêtements sportswear haut de gamme redouble de présence. Rencontre avec Franck Mesnel.



Franck Mesnel



En 2023, votre marque multiplie les collaborations et les ouvertures de boutiques...
En effet. Avec la Coupe du monde, les collaborations sont des gourmandises ! Il y a la nouvelle montre en série limitée que nous avons développée avec Herbelin et, dans un autre genre, notre association avec Lenôtre autour d'un entremets reprenant la forme iconique du maillot de rugby Eden Park. Il y a peu, nous avons aussi sorti *Comme des papillons*, la bédé qui retrace l'histoire de la marque. Pour finir, nous venons d'ouvrir une nouvelle boutique rue du Four, dans le VI^e arrondissement de Paris, qui vient s'ajouter aux 400 autres en France.

Parallèlement, allez-vous accélérer vos ambitions internationales ?
Nous avons choisi de faire rayonner le nœud papillon dans le monde ! Notamment aux États-Unis qui, aussi étonnant que cela puisse paraître, comptent de nombreux joueurs de rugby. Nous disposons déjà de deux boutiques à Miami et allons en ouvrir une seconde à Boston.

Faire rayonner le nœud papillon, c'est miser sur la touche française que vous avez renforcée depuis 2015. Jusque-là vous suiviez plutôt le modèle de marques anglo-saxonnes...
Nous avons indiscutablement été influencés par des marques comme Ralph Lauren. Au démarrage, nous avons repris certains codes néo-british de déco, comme le parquet sombre. En 2015, j'ai choisi de revoir complètement l'architecture des boutiques au profit de tons plus clairs et d'éclairages plus cosmétiques. Côté com, nous avons aussi abandonné les slogans en anglais, tout en conservant notre goût du décalage !

À la culture du paradoxe s'ajoute l'agilité qui nourrit les propositions d'Eden Park, notamment en prévision des JO.
Une entreprise comme Eden Park a encore la souplesse de chercher ce que je nommerai des « *partenariats de charme* » avec des personnalités issues d'univers variés, de même que la capacité à se lancer dans d'autres sports. Mais uniquement par le biais de collections capsules très techniques, comme le yoga ou le cycling, en projet pour les années à venir.

Pour Paris 2024, vous avez prévu de vous concentrer sur les équipes masculines et féminines de rugby à 7. La femme devient-elle un axe de développement ?
Il peut demain y avoir un Eden Park féminin ! Nous sommes d'ailleurs en contact avec les joueuses de l'équipe féminine de rugby à 7 afin qu'elles viennent dessiner leurs tenues avec nos stylistes.



Romain
Trebuil

« IL PEUT DEMAIN Y
AVOIR UN EDEN PARK
FÉMININ ! »

FRANCK MESNEL



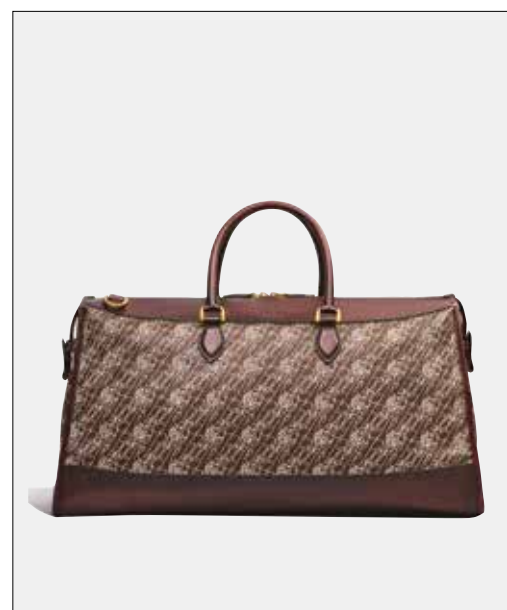
IT-LIST,
MÊLÉE TRICOLEURE
Par **Judith Spinoza**

Pour célébrer la rentrée, on se pare de bleu intense, de blanc radieux et de rouge aubergine.



Pour femme

De gauche à droite et de haut en bas :
T-shirt Concorde bordeaux, **Bonpoint**, 95 €. fr.bonpoint.com
Hoodie laine et cachemire à inserts denim, **Éric Bompard**, 550 €. eric-bompard.com
Sac Lady Small en cuir cannage verni fuchsia foncé, **Dior**, 5 400 €. dior.com
Bague Blossom petit modèle en or rose et diamants, **Louis Vuitton**, 2 450 €. fr.louisvuitton.com
Botte brodée blanche et rouge à tige mi-haute western, **Ganni**, 645 €. ganni.com
Vélo électrique Cruiser ST édition limitée de 25 unités, **Cowboy x ba&sh**, 3 490 €. fr.cowboy.com



Pour homme

De gauche à droite et de haut en bas :

Cravate bleu blanc rouge XV de France Club, 100 % soie et made in France, **Cinabre**, 135 €. cinabre-paris.com

Malle Vestiaire en collaboration avec Dan Carter, **Louis Vuitton**, prix sur demande. fr.louisvuitton.com

Sneaker Endeavour Park, **Rodd & Gunn x Gilbert**, 169 €. gilbertrugby.fr

Montre Diver bracelet cuir en édition limitée, **Eden Park x Herbelin**, 799 €. eden-park.com

Hoodie en coton biologique, **AMI x Antoine Dupont**, 350 €. amiparis.com

Sac de voyage en toile marbeuf et cuir Venezia, **Berluti**, 3 400 €. berluti.com





Du terroir au BISTOURI

Par Catherine Jazdzewski

Nouveaux ingrédients, nouvelles techniques,
la beauty science se met à jour. Un mouvement de fond
qui va bouleverser pour longtemps les
mœurs cosmétiques.

ELLE S'APPELLE JEANNE CASIMIR.

Cette facialiste, qui est l'une des chefs de file du nouveau bien-être, vient de passer 23 jours en résidence au Bon Marché. Elle pratique une technique de massage holistique et naturelle qu'elle a mise au point et qui s'appuie sur le Kobido, le drainage lymphatique, le stretching et l'intrabuccal. Chaque gestuelle est adaptée à la morphologie du visage et opère un véritable lifting des traits. Si elle privilégie ses doigts pour sculpter, il arrive à Jeanne d'optimiser ses mouvements avec les soins **QMS Medicosmetics**. L'approche médicale de ces crèmes est en phase avec l'écosystème cosmétique où la green science et la beauty tech propulsent la beauté dans le monde de demain.

L'ARRIVÉE DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE.

La première crème à revendiquer sa puissance est la **Crème Contour des Yeux Edelweiss Extrême d'Odacité**. Mise au point par une start-up californienne, elle est construite autour de l'extraction d'une fleur d'edelweiss cultivée grâce à l'IA. « *Des ingénieurs de l'IA et des biologistes moléculaires ont réussi à reproduire sa croissance* », explique Valérie Grandury, la fondatrice de la marque. « *L'IA gère la densité des semis, la température, la lumière, l'irrigation, le débit d'air. Cela a permis d'avoir une variété augmentée de la fleur sans impact sur l'environnement et de faire ainsi face aux facteurs extrêmes du vieillissement.* » Soit une crème à l'efficacité augmentée.

LA K-BEAUTY REVIENT.

Voici 15 ans, elle a bouleversé les routines occidentales en introduisant le layering et le whitening. Leurs nouveaux labels, tels **Nu Texture**, **Skin 1004**, **Huxley** ou **I'm Sorry For My Skin**, relancent leur influence via des concepts innovants et sophistiqués qui vont prochainement bousculer certains dogmes cosmétiques européens, notamment en matière de protection solaire. À la manière de la K-Music, les jeunes Sud-Coréennes ont aussi le pouvoir de choisir tel ou tel ingrédient pour la formulation de leurs crèmes. Et demain, comme pour la K-Music, ce sont elles qui dicteront aux marques leurs exigences.

20 ANS DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT.

Tout a commencé par la recherche médicale et la découverte du rôle de certains marcs de raisin dans la lutte contre des pathologies telles l'hypertension, l'artériosclérose. C'était pour la famille Perrin de l'upcycling avant l'heure. Puis il y a eu à Marseille, à l'hôpital de la Timone, la mise au point par les professeurs Nicolas Lévy et Pierre Cau de la **ProGR3**. Toujours avec l'appui de la famille Perrin. Cette association de molécules issues de la vigne inhibe la progérine, une protéine toxique impliquée dans 12 mécanismes responsables de la sénescence et du vieillissement cellulaire. Issu des travaux du professeur Pierre-Louis Teissèdre, le **GSM10** possède une efficacité antioxydante prouvée. Ces deux complexes sont aujourd'hui utilisés en médecine pour traiter certaines maladies, dont le syndrome de Hutchinson-Gilford, communément appelé « progéria ». Il coulait de source d'appliquer leurs propriétés à la cosmétique, et c'est encore une fois ce que cette famille du vin a initié en s'associant avec son prestigieux partenaire hollywoodien, l'acteur Brad Pitt. Enraciné dans la terre, **Le Domaine** prône une cosmétique de terroir conçue de manière irréprochable et initie un luxe qui donne à la nature de nouveaux codes, raffinés et épurés à la fois. Le Domaine se compose de quatre soins, dont une Crème Fluide non genrée très délicate. Naturelle à 96,68 %, elle contient une forte concentration de GSM10 et de ProGR3, plus de l'eau de raisin hydratante et apaisante, une niacinamide détoxifiante et unifiante, ainsi que des plantes ayurvédiques qui agissent contre la fatigue. Elle est vraiment addictive.



**LE QUIET LUXURY
NE S'APPLIQUE PAS QU'À LA MODE.**

La beauté est au cœur du mouvement. Notamment avec **Beauty Disrupted**. Alban Mayne et Svante Holm font monter l'un des segments les plus émergents, mais aussi les plus basiques de la cosméto en objet de luxe. « *Nous sommes partis d'un double constat. Celui de la catastrophe écologique due au plastique. 552 modèles de shampoings échappent chaque année au recyclage. La cosméto solide tente d'y remédier, mais sans résoudre l'équation clean/efficacité/plaisir.* » Comme les Suisses de **Soeder** ou les Suédois de **L:a Brukett**, ils rendent le savon désirable. Ils switchent Stockholm et Zurich par un design puissant de sobriété et des parfums végétaux subtils made in Grasse. Ils ont aussi développé des accessoires en céramique et investissent les hôtels de luxe pour les aider dans leur virage RSE. À l'heure où les start-up sont de moins en moins bankables, eux ont réussi leur pari. Et s'inscrivent dans la longévité.

**L'AVANT-GARDE
EST LE NOUVEAU CLASSIQUE.**

Il y a 30 ans, quand les femmes voulaient des changements esthétiques immédiats et radicaux, le laboratoire **Fillmed** prenait une voie radicalement opposée avec le **NCTF**. Cette solution unique, active et biorégénérante de 60 ingrédients dont de l'acide hyaluronique, des vitamines et des minéraux, ne transforme pas les visages mais les sublime, leur apporte un éclat, une lumière qui les embellit sans les travestir. Peut-être que, à l'époque, ce manifeste de la biorevitalisation était trop avant-gardiste, mais, aujourd'hui, c'est justement cela qui le rend indispensable. Le NCTF ne redéfinit pas les critères de beauté, il révolutionne notre rapport au temps et à nous-mêmes. « *Le NCTF est un peu le Van Gogh de la dermatologie : incompris en son temps, mais inestimable dans sa portée. Qu'il s'agisse de revitaliser la peau ou d'accentuer les effets d'autres traitements esthétiques, il est mon partenaire quotidien. Et dans ce monde de la médecine esthétique, c'est bien plus qu'un simple produit, c'est une philosophie* », affirme la Dr Brigitte Desporte. À une époque consciente de l'impact néfaste des facteurs environnementaux, il s'impose non seulement comme un « suprafood » esthétique, mais aussi comme un « primer » biorégénérant. « *Il est l'élixir esthétique qui répare, préserve et anticipe chaque ride, chaque pore, chaque cellule. Véritable cocktail nutritif pour la peau, il stimule les fibroblastes pour un teint radieux et une texture divine. Il va bien au-delà des compléments alimentaires. Il s'agit d'une médecine esthétique nourrissante* », enchérit Laurence Cohen, micronutritionniste. 30 ans après sa création, le NCTF émerge donc, renforcé par une génération qui aspire à un bien-être authentique, ce qui fait de lui non pas un luxe, mais une nécessité dans un régime de beauté.



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Les best-sellers *de la rentrée*

1. Nutri Neck, 120 € les 60 ml, **Fillmed**
2. Le Lift Pro Masque Uniformité, 215 € les 50 ml, **Chanel**
3. La Crème Fluide, 220 € les 50 ml, **Le Domaine**
4. La Crème, 38 € les 50 ml, **Kios**
5. Crème Densitium, 46,50 € les 50 ml, **SVR**
6. L'Appel de la Forêt Crème Lumière Éclat et Jeunesse, 43,90 € les 30 ml, **Garancia**
7. Crème Resveratrol-Lift Cachemire, 44,59 € les 50 ml, **Caudalie**
8. Supremya La Nuit Le Grand Soin Anti-Âge, 628 € les 50 ml, **Sisley**
9. Crème Contour des Yeux Edelweiss Extrême, 74 € les 15 ml, **Odacité**

SOYEZ *radicales* !

Par Catherine Jazdzewski

Tel est le nouveau manifeste olfactif. Entre naturalisme et technologie, les parfumeurs font monter la pression en donnant aux fleurs et aux épices de nouvelles vibrations. Si vous pensiez tout savoir sur la rose et la vanille, vous n'allez pas en croire vos sens.



1. **Exhibition.** Amandine Clerc-Marie a choisi une trilogie de vanilles pour réinventer le rôle de l'épice. La voilà douce, lactée, animale, intense. Le parfum de fourrure se réinvente. Même si c'est un trench que l'on enfle, on brille, on irradie. *Burberry Goddess*, 157 € les 100 ml, **Burberry**

2. **Transgression.** Vous pensiez la fleur d'oranger innocente ? Anne Flipo la plonge en subversion. En la travaillant via quatre modes différents d'extraction, elle la fait basculer en animalité. L'essence rugit dans cette eau plus addictive que jamais. *L'Interdit Rouge intense*, 144 € les 80 ml, **Givenchy**

3. **Expression.** Vous n'aurez besoin d'aucun coach love en portant ce bouquet de roses. Il s'ouvre sur une fraise des bois et une mandarine qui en font un vrai fougueux baiser d'amoureux. Cette romance à l'américaine clame que l'amour est le nouveau trend. *Coach Love*, 116 € les 90 ml, **Coach**

4. **Initiation.** Le passage à l'âge adulte se fait en douceur quand Émilie Coppermann donne à la pivoine le fini velouté d'une étoffe. Une de celles que le couturier aurait modelé pour son toucher, son tombé tout en féminité. *Fleur de Pivoine*, 57 € les 100 ml, **Karl Lagerfeld**

5. **Radiation.** Louise Turner assemble quatre accords de rose, dont une eau de rose Natsource issue de l'upcycling, pour donner un corps contemporain à une fleur qui est légendairement celle de la féminité. Un mélange d'affirmation et de tempérance. *Cerruti 1881 Rêve de Roses*, 113 € les 100 ml, **Cerruti**

6. **Affirmation.** C'est, entre autres, Antoine Maisondieu qui a fourni à cette ode son impulsion avant-gardiste. Elle balance entre nature et synthèse, histoire et innovation, grâce à sa superinfusion de jasmin et d'accord biotechnologique d'ambre. *Paradoxe Intense*, 182 € les 100 ml, **Prada**

RÉINVENTION

Francis Kurkdjian plonge dans *J'Adore* et réinvente ce parfum mythique, lui insuffle une nouvelle sensibilité en prenant un parti pris créatif radical. Comme on fond l'or pour n'en garder que la pureté, il s'est fait alchimiste et, fleur après fleur, transmute rose, jasmin, muguet et violette pour obtenir un parfum brillant, sensuel et suave comme un lingot.

À l'occasion de cette nouvelle création, la **Maison Dior** raconte la saga *J'Adore* lors d'une exposition exceptionnelle aux Beaux-Arts de Paris. Cette rétrospective est une immersion dans l'héritage émotionnel de Monsieur Dior et se clôt dans une monumentale installation numérique signée Refik Anadol.

Du 27 septembre au 8 octobre, infos et réservation sur dior.com



Belle de Niassa, LA FÉMINITÉ RÉINVENTÉE

Par **Catherine Jazdzewski**

Pour la première fois dans la parfumerie moderne, une Maison retranscrit une fleur inconnue, la fleur d'acajou, en parfum. La sentir est une émotion, la porter en est une autre. Une immersion dans la féminité contemporaine. Merci Caron !



Jean Jacques,
le parfumeur de la Maison.

Ce parfum n'est pas un parfum féminin comme un autre. Il se démarque par son originalité, sa sensibilité. *Belle de Niassa* s'inscrit dans la filiation de la Maison Caron, qui a été la première à mettre l'œillet en flacon avec *Bellodgia*. Et que dire de *Fleur de Rocaille*... L'histoire se poursuit avec ce parfum qui met en olfaction une fleur inconnue, jamais sentie. Comme dans un roman de Karen Blixen, elle fleurit au cœur de l'Afrique, dans les plaines du Mozambique, dans la brousse de Niassa. L'Afrique est la terre nourricière et ressourçante d'Ariane de Rothschild, que la passion des parfums a poussée à reprendre la Maison Caron et à la faire revivre, moderne, vibrante, émotionnelle... C'est elle qui est tombée la première sous le charme de cette fleur qui, à la saison sèche, couvre les acajous de ses pétales roses. La floraison est courte, à peine deux semaines. Maintes fois, elle a tenté de la ramener. Impossible. Jean Jacques, le parfumeur de la Maison, a alors fait le voyage. « *C'était fou. Je n'avais jamais senti cela. Plus je m'approchais de la colline sèche, plus l'air était chargé d'une opulence inouïe. Suivant l'heure, son parfum évolue. Il a l'acidité juteuse d'un fruit exotique à peine mûr à l'aube et, le soir, la puissance d'une fleur blanche.* » Il fallait la capter, la retenir. « *C'est un rêve de parfumeur, découvrir une odeur inconnue et la transcrire en parfum.* » Sa mémoire et son talent vont s'allier pour la recomposer. « *J'ai choisi deux absolus jasmins, un open flower charnu et sensuel, et un sambac fruité qui s'épanouit sur un fond d'ylang-ylang plus animal que solaire. Je les ai modernisés, rafraîchis par un accord de carambole juteux et de pastèque, et une note de mangue verte. Il a fallu plus de 300 essais pour retrouver sa puissance et son équilibre.* » Son nom est une évidence : *Belle de Niassa*. *Belle de Niassa* est un soliflore, un très beau floral. Elle perpétue la passion de la Maison pour les beaux parfums et la projette sur la scène de la féminité contemporaine. Une féminité délestée de tous les clichés, affirmée et douce, volontaire et sensuelle. L'élégance est sa nature et, par l'incroyable voyage qu'elle a fait, *Belle de Niassa* n'est pas l'expression d'une allure déjà connue, mais celle de la beauté intérieure des femmes qui la portent. C'est ça, un parfum féminin en 2023 !

Belle de Niassa, 245 €, **Caron**
Boutique Caron,
23 rue François I^{er}, 75008 Paris
parfumscaron.com



Esprit, ES-TU LÀ ?

Par Catherine Jazdzewski

Nous éprouvons le besoin de nous réfugier dans le passé pour y trouver le réconfort. Heureusement, pour cela, il existe des parfums aux pouvoirs quasi chamaniques.

« Certains parfums puisent dans les traditions ancestrales et les transcrivent dans des notes qui ont une subtile influence sur notre être profond, pour nous révéler à nous-même, éclairer notre dimension spirituelle », explique Jonathan Dufour, le fondateur de Spiritum. D'où ces essences d'immortelle et de sauge qui préemptent tant les créations actuelles. D'où ces odeurs de fumée, de bois, qui nous caressent le nez, même en été. Parce qu'elles nous font voyager jusque dans la Haute Antiquité, et que c'est plus exotique que de partir à Ibiza. La parfumerie est en quête de profondeur, de spiritualité. D'où aussi le succès de ce jeune homme fêru de chamanisme qui vient d'ouvrir sa première boutique rue Jacob. *Shamanism*, sa dernière création, évoque justement le voyage initiatique qu'il a réalisé au Pérou et l'énergie de la forêt, son pouvoir ressourçant grâce au bois de santal. Le santal, on le retrouve dans *Vixi* de Trudon. « Vixi » comme « vie ». Il s'épanouit telle une sève régénérante qui appelle à la renaissance. Si on désire revenir aux sources, on replonge dans le XVIII^e siècle, le temps des Lumières. Franck Dahan a redonné vie à la plus ancienne manufacture du cuir, celle de Lectoure, fondée par Joseph Duclos. Il en a fait une marque quiet luxury et des parfums. Composée par Nathalie Feisthauer, son *Eau de Manufacture* redonne ses lettres de noblesse à l'odeur de la peau animale. Entre cèdre, bergamote et cardamome, elle est une alternative chic au véganisme olfactif. Autre héritage revisité, celui de la vanille chère à Louis XV dans *Althair* de Parfums de Marly. Julien Sprecher la métamorphose en une eau universelle et intemporelle. Ce qu'est aussi l'*Eau de Gloire Cologne* de Parfum d'Empire. Reste *Heaven Can Wait*. Jean-Claude Ellena a laissé son inconscient parler et se remémore des émotions intimes qui lui semblaient n'appartenir qu'à lui, mais dans laquelle toutes les mémoires privées se connectent via son clou de girofle, sa pêche et son vétiver.

Tête de femme Biskra (détail), huile sur toile par Marie Tonoir, 1899-1900. Musée du quai Branly.



Eau de Manufacture, 220 €, Joseph Duclos



Eau de Gloire Cologne, 162 €, Parfum d'Empire



Heaven Can Wait, 295 €, Parfums Frédéric Malle



Shamanism, 180 €, Spiritum



Althair, 190 €, Parfums de Marly



Vixi, 195 €, Trudon

La nature ET LA SCIENCE

Par Catherine Jazdzewski

Signée Valmont, *Essence of Bees* est une collection d'exception. Par la haute formulation de ses soins, par les engagements de Sophie Vann Guillon pour la nature et les femmes.

En rencontrant Sophie Vann Guillon à Morges, en Suisse, on prend encore plus conscience de la dimension et de la direction qu'elle impulse à cette Maison. Tout d'abord en matière de naturalité. Avec sa collection *Essence of Bees* qu'elle vient de revisiter, Valmont hisse à un niveau d'excellence encore jamais atteint produits de la ruche et formulation de pointe. Pour la première fois en cosmétique, le complexe *Essence of Bees* associe miel, propolis et gelée royale sous forme huileuse. Le miel est hydratant et réparateur, la propolis assainissante, et la gelée royale régénérante. Ces matières vivantes sont transformées en matières actives grâce à un procédé d'extraction breveté, écologique, certifié Ecocert, qui repose sur l'utilisation de l'huile de *rosa moschata*. C'est cette huile qui leur donne leur puissance cosmétique. C'est elle qui leur permet de conserver l'intégrité de leurs propriétés, d'optimiser leur efficacité et leur biodisponibilité. La fleur dont elle est extraite est cultivée par Valmont dans son jardin alpin sauvage. De la nature à la cosmétique, l'harmonie est totale. La peau le sent, le ressent. Les textures de l'*Huile Majestueuse*, de la *Crème de Masque Majestueuse* et du *Sérum Majestueux Vos Yeux* sont des expériences sensorielles signatures du savoir-faire des spas de la Maison. Leurs résultats sont spectaculaires pour la nutrition et la réparation des peaux sèches. Cette expérience *Essence of Bees* n'est possible que par la complicité de Sophie Vann Guillon avec Stéphanie Vuadens, une apicultrice genevoise engagée dans la préservation des abeilles. La CEO de Valmont la soutient en se fournissant exclusivement auprès d'elle, ce qui est aussi un gage de qualité pour les produits : le miel, la propolis, la gelée royale d'*Essence of Bees* proviennent des ruches de Stéphanie Vuadens. Et une partie des bénéfices Valmont sont reversés à la Fondation : vingt euros pour chaque produit acheté. Si, en Suisse, la sensibilisation à la préservation des butineuses est forte, ce n'est pas le cas dans le reste de la planète. Femme d'action, Sophie Vann Guillon vient de nouer des partenariats avec quatre associations internationales de sauvegarde des abeilles. La beauté de la nature et celle des femmes n'ont jamais été autant liées. Mais gageons que ce n'est pas le seul combat de Sophie Vann Guillon. On devrait le voir prochainement...



Hommage à la ruche

Alliant luxe et écologie, Didier Guillon signe un coffret artistique en bois brut de frêne jurassien qui un véritable objet de marqueterie, habillé à la main d'alvéoles de laiton et d'ébène. À l'intérieur, sur une cale de liège naturel, les collectionneuses découvriront la *Crème de Masque Majestueuse* (50 ml) et l'*Huile Majestueuse* (12 ml). Cette édition est limitée à 70 exemplaires, et une partie des bénéfices sont reversés aux associations partenaires.

Coffret Crème de Masque Majestueuse, 2 850 €



Sophie Vann Guillon,
CEO de Valmont



Majestueusement vôtre



L'Huile Majestueuse

Pure, soyeuse, composée à 97 % d'ingrédients naturels, cette huile non grasse fusionne avec la peau dès qu'elle l'affleure pour y libérer ses omégas. La peau se révèle nourrie, réparée, visiblement radieuse.

480 € les 30 ml

La Crème de Masque Majestueuse

Sa texture est exceptionnelle. Utilisé en masque, ce baume-crème se fond en huile au massage, et en lait au contact de l'eau. Appliqué en soin quotidien, il baigne le visage et le cou de sa nutrition anti-âge.

490 € les 50 ml

Le Sérum Majestueux Vos Yeux

Avec sa texture satinée, cette émulsion légère diminue jour après jour l'affaissement de la paupière supérieure. Le contour de l'œil se lisse, paraît plus tonique. Le regard est plus jeune.

445 € les 15 ml

New York IN THE AIR

Par **Rémy Dessarts**

Passer quelques jours à Manhattan, c'est monter dans les tours. Hôtels, restaurants, visites, culture... nos nouvelles adresses pour un séjour au top.



La sky line de New York



Notre
CITYGUIDE

Les tables

SAGA

Au cœur du quartier financier, rendez-vous au 63^e étage d'une tour qui offre une vue splendide sur le fleuve Hudson et Brooklyn. Avec son menu unique de sept plats, facturé 345 dollars, le chef James Kent propose une expérience culinaire étonnante qui mérite ses deux étoiles.
70 Pine Street 63rd Floor, NY 10005.
saga-nyc.com

NAMA

Au cœur du splendide hôtel Aman, une table d'exception pour expérimenter l'omakase, la cuisine japonaise présentée en plusieurs plats surprises à base de poissons ultrafrais.
730 5th Avenue, NY 10019.
namabyaman.com

SHOO SHOO NOLITA

La nouvelle adresse branchée et casual du moment. Cuisine méditerranéenne, salon de thé et cocktails.
371 Broome Street & 173 Mott Street, NY 10013. shooshoonolita.com

FIG AND OLIVE

Relookée, cette table sert désormais de très bons tapas.
10 East 52nd Street, NY 10022.
figandolive.com

Les hôtels

RITZ-CARLTON NOMAD

NoMad, contraction de Noho et de Madison, est le quartier qui monte à New York. Situé au cœur de la ville, les rooftops s'y multiplient. Pour y séjourner, rien de mieux que le tout nouveau Ritz-Carlton, ouvert à l'été 2022. Ses 220 chambres, au confort et aux équipements technologiques de pointe, sont réparties sur 50 étages. Les plus hautes avec leurs fenêtres de façade font face à Wall Street.
25 West 28th Street, NY 10001.
ritzcarlton.com

MOXY NYC LOWER EAST SIDE

La chaîne urbaine lifestyle du groupe Marriott se développe très rapidement. Ouvert en 2022, cet établissement est idéalement placé, entre Wall Street et Soho. Les 303 chambres sont petites (à l'exception de quelques-unes offrant une double exposition), mais confortables et bien équipées. Réservation indispensable pour dîner au restaurant japonais gastronomique situé au sous-sol, assister à un concert dans le cabaret du rez-de-chaussée ou boire un verre au bar du rooftop.
145 Bowery, NY 10002. marriott.com

THE HOXTON, WILLIAMSBURG

L'hôtel idéal pour voir et vivre New York. Face à la skyline de Manhattan, il est situé dans l'un des quartiers les plus sympas de Brooklyn. Ambiance de feu le soir dans tous les espaces communs, notamment sur le rooftop.
97 Wythe Avenue, Brooklyn, NY 11249.
thehoxton.com

Un peu de culture

INTERNATIONAL CENTER OF PHOTOGRAPHY

Dans le Lower East Side, un centre d'exposition qui met en valeur le travail des plus grands photographes contemporains.
79 Essex Street, NY 10002. icp.org

FOTOGRAFISKA MUSEUM NYC

Dans la partie basse de Park Avenue, à proximité du célèbre Flatiron Building, ce bâtiment historique propose de très belles expositions photo réparties sur quatre étages.
281 Park Avenue South, NY 10010.
fotografiska.com

THE NOGUCHI MUSEUM

Un havre de paix dans l'immense arrondissement du Queens pour s'initier aux œuvres envoûtantes et massives du sculpteur sur pierre nippon-américain Isamu Noguchi.
9-01 33rd Road, Queens, NY 11106.
noguchi.org

MOMA PS1

Dans le Queens, l'annexe branchée du MoMA mérite le détour.
22-25 Jackson Avenue, Queens, NY 11101.
momaps1.org

Les sommets

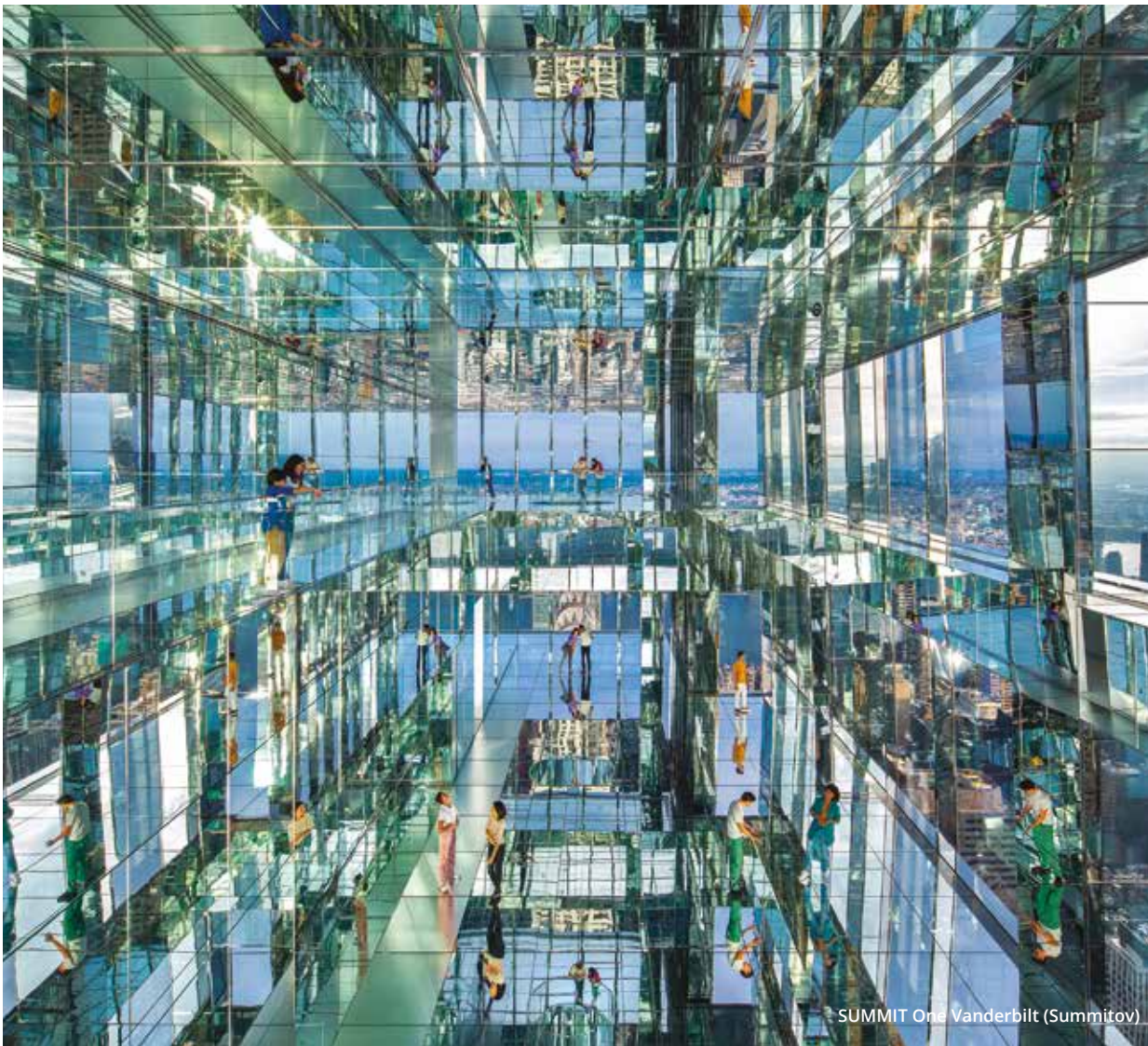
THE EDGE

Dans le secteur de Hudson Yards, frisson garanti sur la terrasse du 100^e étage qui domine Manhattan. Surtout si l'on se jette dans le vide attaché à une corde !
30 Hudson Yards, NY 10001.
edgenyc.com

SUMMIT ONE VANDERBILT (SUMMITOV)

Le dernier-né des sommets de Big Apple. Vues extraordinaires sur Central Park, la Cinquième Avenue et la rivière Hudson. Une expérience étonnante qui s'appuie sur des jeux de miroirs et des œuvres d'art pour créer la surprise. Un peu cher (42 dollars par personne) quand on est en famille. Entrée par le Grand Central Terminal.
45 East 42nd Street, NY 10017.
summitov.com





Planifiez votre séjour à New York

Pour les fans de voyage, de confort et de gastronomie, on part en bonne compagnie. Son nom : La Compagnie, une compagnie aérienne 100 % business class. Le voyage débute à Orly, où il vous suffit d'arriver une heure et demie avant votre vol. L'enregistrement terminé, direction le lounge de La Compagnie le temps d'un café avant d'embarquer à bord d'un avion de 76 places.

Au-delà du confort de la classe business et de ses avantages (wifi gratuit à bord, trousse de toilette...), La Compagnie met la gastronomie à l'honneur. Chaque mois, un chef s'empare des cuisines et propose un menu signature. En ce moment, la cheffe doublement étoilée Stéphanie Le Quellec a pris les commandes et nous envoie au septième ciel avec deux assiettes haut de gamme : homard bleu mariné et sarrasin toasté pour commencer, puis un plat de jarret de veau confit infusé au café et ravioles aux cèpes.

De son côté, Joseph Desserprix, Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie « maître d'hôtel, du service et des arts de la table », a imaginé une dégustation de fromages à la coupe. Quoi de mieux !

Profitez du confort de La Compagnie, 100 % Smart Business Class : sièges-lits, cuisine bistrannique et wifi haut débit gratuit et illimité, à partir de 1 350 € A/R.

lacompanie.com



VOLVO

NOUVEAU VOLVO EX30 LE CONCENTRÉ DU MEILLEUR DE VOLVO.

Avec notre NOUVEAU VOLVO EX30,
découvrez le meilleur de Volvo, concentré dans son plus petit SUV,
100% électrique, à la plus faible empreinte carbone de la gamme,
pour une mobilité plus durable et en toute sécurité.



RCS PARIS B 390 634 2 77

Cycle mixte WLTP Volvo EX30 Single Extended Range Ultra :
Consommation (kWh/100km): 15.7 – CO₂ en phase de roulage (g/km): 0.
Modèle présenté avec options. Valeurs données avec jantes de série, hors options et
accessoires qui peuvent varier selon la conduite et l'environnement.
Données en cours d'homologation.

Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer



[WWW. ACTENA.FR](http://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 PARIS

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



Montréal

AUX COULEURS D'AUTOMNE

Par **Clarisse Courtier**

Entre les chaleurs estivales et les premiers flocons de l'hiver, voici cinq bonnes raisons pour se rendre à Montréal durant l'été indien.



1 : PARTICIPER À L'UN DES NOMBREUX FESTIVALS

Bien que la ville de Montréal organise des festivals à longueur d'année, le mois de septembre est particulièrement garni. Que vous soyez gourmet, sportif ou amateur d'art, chacun y trouvera son bonheur. Festival de street art, de trouvailles viticoles, de musique pop ou encore de pizzas, le plus dur sera de choisir.

mtl.org

—< Constance,
douce traversée
de l'océan Indien >—

True by Nature



ILE MAURICE • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR

constancehotels.com



2 : SE DÉTENDRE AU SPA BOTA BOTA SUR LE FLEUVE SAINT-LAURENT

Amarré au Vieux-Port, ce spa flottant invite les passagers en quête de détente à embarquer pour une virée bien-être. Le circuit commence sur le pont principal avec un sauna sur l'eau et un accès au fleuve Saint-Laurent, continue à l'étage avec des bains vapeurs et bains froids et se termine enfin avec un large sauna extérieur d'où admirer la ville. Pour parfaire l'expérience, massages et autres soins sont également du voyage.

botabota.ca

3 : SE PERDRE DANS LES RUES DU PLATEAU-MONT-ROYAL

La ville de Montréal est connue pour sa scène de street art dynamique, avec une variété d'œuvres qui reflètent sa diversité. Les quartiers Mile End et Plateau-Mont-Royal sont particulièrement riches en fresques murales et graffitis. Deux options s'offrent ainsi à vous : déambuler les yeux en l'air à la recherche des plus belles peintures géantes ou bien vous rendre sur la carte interactive disponible en ligne pour vous laisser guider.

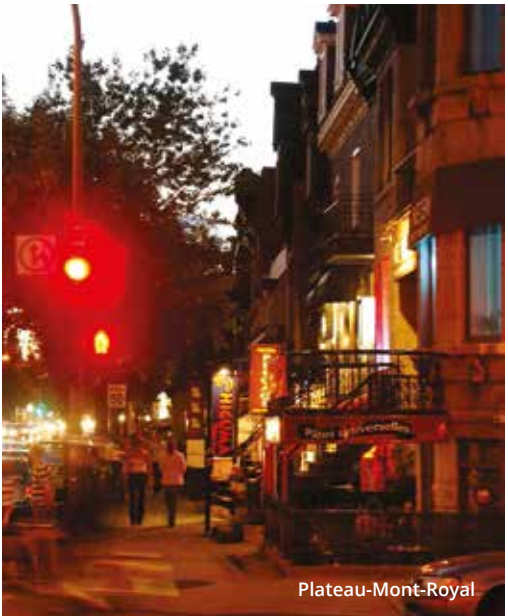
4 : ASSISTER À UN MATCH DE HOCKEY SUR GLACE

Enraciné dans la culture canadienne, le hockey sur glace est considéré comme le sport national non officiel du pays. Comme il est impossible de ne pas assister à un match de basket à New York, ne manquez pas de réserver vos billets à l'Aréna Centre Bell pour profiter à Montréal d'un match de hockey, la saison débutant fin septembre.

centrebells.ca

5 : EN PRENDRE PLEIN LES YEUX AU PARC DU MONT-ROYAL

Outre sa vue panoramique sur la ville, le parc du Mont-Royal est lui-même un lieu qui vous en mettra plein les yeux. Au cours du mois de septembre, érables, chênes et autres arbres commencent à changer de couleur et se revêtent de leur habit automnal. Côté activités, les plus sportifs pourront y louer des vélos tandis que les autres s'installeront au Café des Amis pour siroter une limonade maison et admirer le paysage environnant.



Nos BONS CONSEILS

Où dormir

LE PETIT HÔTEL

Comme son nom l'indique, cet hôtel situé au cœur du Vieux-Montréal n'accueille qu'une poignée de chanceux avec ses 28 chambres au cachet historique.

168 rue Saint-Paul, QC H2Y 2Z7.
petithotelmontreal.com

Où manger

CREW COLLECTIVE & CAFÉ

Pour prendre son petit déjeuner dans l'ancienne Banque Royale du Canada. 360 rue Saint-Jacques, QC H2Y 1P5.
crewcollectivecafe.com

FLEURS ET CADEAUX

Pour un dîner nippon au cœur du quartier chinois. 1002 rue Saint-Urbain, QC H2Z 1K6.

LE CENTRAL

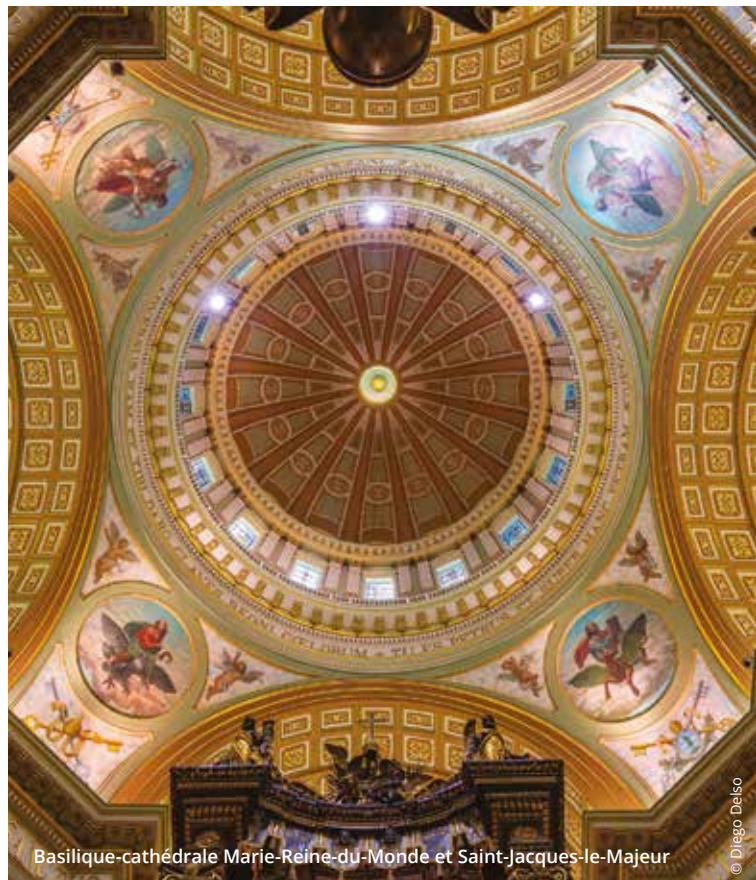
Un food court cosmopolite pour varier les plaisirs. 30 Sainte-Catherine St W, QC H2X 0C8. lecentral.ca

EL PEQUEÑO BAR

Pour prendre un verre dans le plus petit bar du Canada. 401a rue Saint-Vincent, QC H2Y 3A4. elpequenobar.com

Comment s'y rendre

La compagnie canadienne Air Transat propose des vols directs au départ de Paris et sept autres grandes villes françaises.



**AU COURS DU MOIS DE SEPTEMBRE,
ÉRABLES, CHÊNES ET AUTRES
ARBRES COMMENCENT À CHANGER
DE COULEUR ET SE REVÊTENT DE
LEUR HABIT AUTOMNAL.**



L'ÉCOSSE

version baroudeur chic

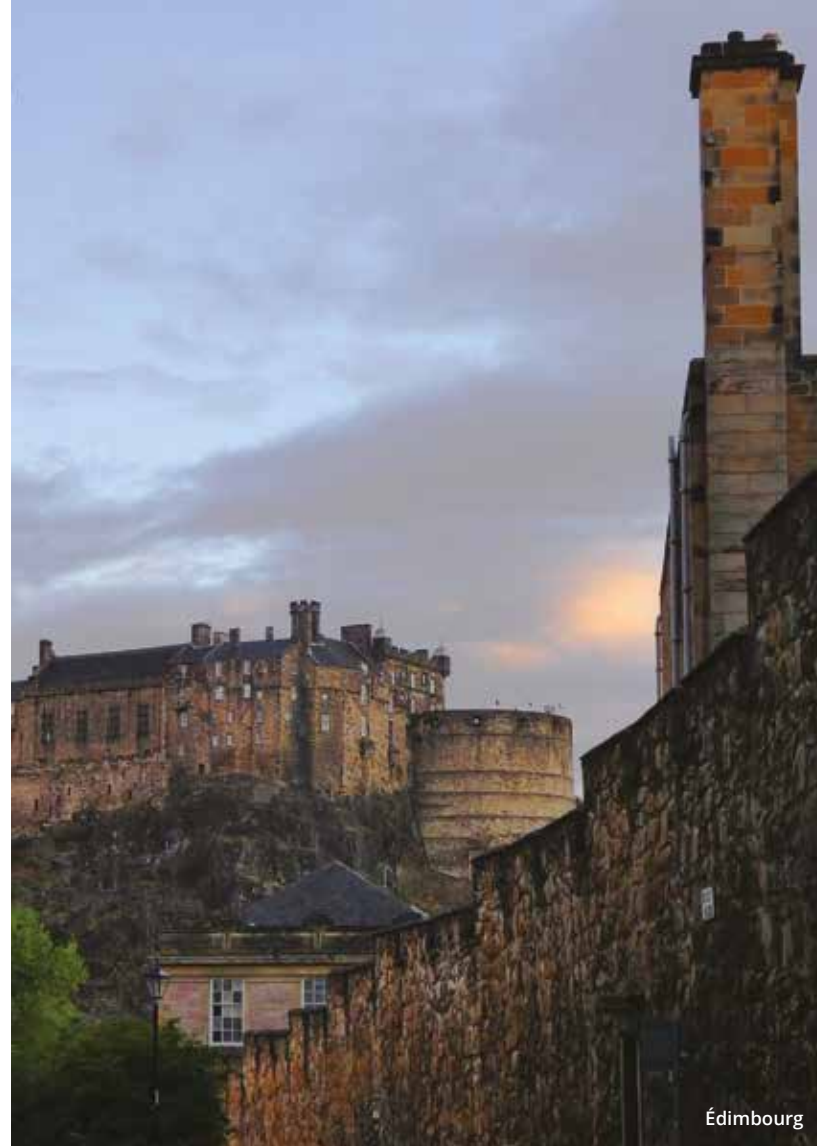
Par **Henri Bonchat** et **Raphaël Turcat**



Des landes, des lochs, des châteaux, des distilleries... l'Écosse est un pays surnaturel.
Embarquez avec nous au volant du nouveau Defender 130 pour vivre une aventure
hors du commun. Voyager en Écosse, c'est en prendre plein la vue :
et si le vrai luxe, c'était ça ?



**EN ÉCOSSE,
ON VIT QUATRE
SAISONS DANS UNE
MÊME JOURNÉE.**



Édimbourg



© DR



La péninsule d' Applecross

**VOUS CONTEMPELZ DES
MONTAGNES DÉSERTES,
DES TORRENTS QUI
BOUILLONNENT, DES
CONTRASTES SAISSANTS,
DES CIELS CHANGEANTS, BREF,
LA NATURE À L'ÉTAT BRUT !**

Étape 1 : PARIS-ÉDIMBOURG

L'aventure, c'est l'aventure et, comme nous, vous prendrez la route depuis... Paris. Encore enveloppée par la nuit, la capitale française ressemble à une ville tropicale : nous sommes en plein mois d'août et des trombes d'eau s'abattent avec furie sur la cité, lui donnant des allures de Djakarta sous la mousson. C'est parti pour un road trip de 4 000 km. Il en faut plus pour impressionner le tout dernier Defender 130, un « monstre » ultrasophistiqué de huit places. Jusqu'à Calais, il se joue des bourrasques à 100 km/h, colle à la route glissante, se moque des éventuels phénomènes d'aquaplaning : la tempête est inscrite dans son ADN. Moins dans les nôtres, une fois embarqués au petit matin sur le ferry qui emmène jusqu'à Douvres. Le ciel d'encre et la mer qui joue aux montagnes russes obligent à faire l'impasse sur le petit déjeuner, qui attendra les terres anglaises.

Les 700 km vers Édimbourg sont l'occasion de renouer avec le soleil, puis de tester le « ventre » du Defender. Il faut bien six cylindres en V et 400 chevaux pour lancer ce mastodonte de plus de cinq mètres de long et deux de large. Nottingham, Leeds, Newcastle : l'A1 est avalée en souplesse et en confort au gré d'un itinéraire qui ressemble à un classement de Premier League. Certes, l'engin attend avec impatience les reliefs des Highlands pour dévoiler ses atouts – comme l'ajustement de sa caisse sur trois niveaux –, mais sa conduite sur autoroute, quoique gourmande, est un réel plaisir : ça glisse en silence et en sécurité. Nous voici aux portes d'Édimbourg, presque surpris par ce voyage que l'on imaginait beaucoup plus long.

Étape 2 : ÉDIMBOURG-FORT WILLIAM

Avec ses voûtes et ses *wynds* (rues étroites), Édimbourg exhale un charme fou qui se répand sur la ville, les collines avoisinantes, les rochers ocre et la mer toute proche. Il est déjà temps de partir. Tandis que le château semble nous suivre du regard depuis les hauteurs de **Castle Rock**, nous prenons la route pour Glasgow et une halte green à **Kelvingrove Park** et au **Royal Botanic Garden** et ses douze serres d'inspiration victoriennes. Mais il faut vite continuer vers le nord-ouest. C'est ici que le vrai voyage commence : traverser les Highlands en empruntant les vallées de **Glen Coe** et **Glen Etive** est une expérience à réaliser au moins une fois dans une vie. Vous cherchez des montagnes désertes, des torrents qui bouillonnent, des contrastes saisissants, des ciels changeants, bref, la nature à l'état brut ? C'est ici qu'il faut se rendre, sur les terres du clan McDonald, massacré en 1692 pour avoir prêté allégeance à Guillaume III d'Angleterre, là où fut tourné *Braveheart* et en partie *Skyfall*. Un dicton local explique que, dans ces vallées, « *on vit quatre saisons dans une même journée* ». Sauvage et rustique, notre road trip est en fait un summum du luxe : calme, solitude et paysages uniques. Enfin, une solitude partagée avec des moutons à foison et, sur les hauteurs, des hardes de cerfs et biches.

Sur la route de **Fort William**, alors que le soleil refait son apparition, un joueur de cornemuse entame un air de bienvenue. C'est ça, l'Écosse ! Le Defender 130 de couleur Sedona Red fait sensation au milieu des propriétaires de modèles plus anciens que nous croisons. Ici, ce type de véhicules, en plus d'être parfaitement adapté aux conditions difficiles, fait partie du décor, il en est même un emblème : les images de la reine Élisabeth II au volant de son vieux Defender dans sa propriété de Balmoral ont fait le tour du monde.

Étape 3 : FORT WILLIAM-ÎLE DE SKYE

Situé sur les bords du loch Linnhe, Fort William est la porte d'entrée vers le **Ben Nevis**, le plus haut sommet du Royaume-Uni et sa célèbre chute d'eau **Steall Falls**. Mais le Graal, c'est sur l'île de Skye qu'il faut aller le chercher avec un stop au **viaduc de Glenfinnan** pour regarder passer le célèbre Poudlard Express d'*Harry Potter*. Longer ensuite la vallée de Glen Shiel, s'arrêter à l'Eilean Donan Castle, isolé sur son îlot qui a également eu les grâces du cinéma avec *Highlander*. Voyager en Écosse, c'est en prendre plein la vue, mais aussi revisiter ses classiques du cinéma puisque, à l'approche de l'île de Skye, remontent dans notre mémoire les scènes de *Breaking the Waves*. Le décor n'a en rien changé : l'île du Nord-Ouest écossais est assurément l'un des plus beaux endroits du globe.



Skye, c'est un concentré de massifs et de bizarreries géologiques spectaculaires (**Quiraing**, **Old Man of Storr**), de villages insolites – comme Plockton et ses palmiers réchauffés par le Gulf Stream ou Duirinish et ses vaches Highland Cows qui se baladent dans les ruelles –, de couchers de soleil renversants à Talisker Bay, de randonnées sur la **péninsule du Trotternish** ou le long des **Fairy Pools**, plusieurs petites cascades avec les Cullins en panorama, de falaises qui surplombent le **phare de Neist Point**... *Wild!*

Malgré sa taille imposante et des routes « single tracks », mon Defender trouve parfaitement sa place dans ce décor naturel et brutal. Il fait également montre de tout un tas de qualités en terrain boueux ou en montée à 45°. L'occasion de tester le régulateur de vitesse tout-terrain qui lui dicte une vitesse entre 1,8 et 30 km/h. Même les moutons prennent la pose devant l'engin, qui fait aussi sensation lors de notre arrivée à **Talisker Distillery**, la plus célèbre distillerie de l'île, au bout d'une baie déserte.

Étape 4 : ÎLE DE SKYE-APPLECROSS

On quitte le paradis de Skye en longeant la mer, puis en prenant le Skye Bridge qui enjambe le loch Alsh, direction la région de Wester Ross. Aux abords de la montagne, le Defender dépasse Lochcarron, puis avale avec aisance les mythiques lacets à voie unique de l'A896 qui mène à l'un des plus beaux cols du pays, Bealach (le « col du bétail »). Impossible de ne pas descendre de la voiture pour s'enivrer de la vue sur le loch, les montagnes et les lacets



La vallée de Glen Coe



impressionnants (la pente peut atteindre 20° par endroits). La descente se fait au pas, une mauvaise manœuvre dans un chemin piégeux pourrait terrasser les pneus de n'importe quel véhicule. Quel bonheur d'être baigné de paysages dantesques, de profiter d'arcs-en-ciel admirables et de pratiquer quelques parties de snooker endiablées ! Oublions juste la défaite des Français face aux Écossais lors de leur premier test-match avant la Coupe du monde... L'affront sera lavé dans un bain – modéré – de Guinness, de chants et de rires avec nos nouveaux amis dotés d'un accent à couper au couteau. Retour sur la péninsule d'Applecross et sa sublime baie. On en profite pour se requinquer dans l'unique auberge, Applecross Inn, célèbre pour son haddock mariné à la bière et ses chambres cosy avec vue imprenable sur le **détroit de l'Inner Sound** et les îles de **Raasay** et **Skye**.

Étape 5 : APPLECROSS-BRAEMAR-PARIS

Le Defender 130 nous entraîne dans un époustouffant tour de la péninsule en empruntant la seule route côtière. Il est temps de se rendre, via le loch Ness (coucou Nessie !), à Inverness, capitale culturelle des Highlands : stop à l'Inverness Museum and Art Gallery, qui retrace l'histoire de la ville et des Highlands, nuit au Bunchrew House Hotel, installé sur les rives de l'estuaire Beaulieu Firth, avant de foncer vers la chaîne des Cairngorms, le plus grand parc national du Royaume-Uni, situé au centre de l'Écosse. L'endroit est magique avec ses paysages inouïs et ses rivières à saumon, devenues la Mecque des pêcheurs à la mouche du monde entier. Nous nous élançons dans le Speyside sur la route du whisky (distilleries Aberlour, Glenlivet, Macallan, Glenfiddich, Glen Grant, Cardhu...), puis traversons les montagnes rouges des Cairngorms. Malgré son poids, le 4x4 se défend comme un grand sur les petites routes tortueuses qui mènent à Balmoral, avant l'arrivée à Braemar et son somptueux hôtel The Fife Arms (voir encadré). Forêts, animaux sauvages (cerfs, biches, écureuils roux), rivières (la Dee, célèbre pour sa pêche au saumon) : ici, la faune et la flore sont respectées comme des éléments du patrimoine. L'endroit foisonne d'austères propriétés qui s'égrènent le long de Castle Trail (route des châteaux) et de colosses qui se préparent pour les tout proches Highland Games (lancer de tronc, tir à la corde, lancer de marteau...). Le Defender fait copain-copain avec ses multiples cousins, neufs, vieux, longs, courts, tous équipés pour aller à la pêche à la mouche, la religion du coin avec, l'hiver, la chasse à la grouse. On se sent si loin de Paris qui nous attend le lendemain... Et maintenant, à vous de rouler !



The Fife Arms

© DR

Le Defender 130, voyage en 1^{re} classe

Le nouveau Defender 130 P400 est un 4x4 XXL capable d'embarquer huit personnes qui ronronneront de plaisir devant la douceur de son moteur six cylindres et son impeccable confort : trois rangées de places, une sellerie cuir Windsor (pour le First Edition), des sièges chauffants (tous) et ventilés (jusqu'au deuxième rang). Le Defender 130 est un tout-terrain qui passe bien sûr partout et bénéficie d'équipements en conséquence. Blocage de différentiel, vitesses courtes, aide à la descente, caméras... rien ne manque à ce véhicule qui se rit des pentes quasi verticales, se joue des passages dans les petites rivières, adapte la hauteur de sa caisse aux reliefs et épouse toutes les conditions avec le système Terrain Response 2 qui propose les programmes sable, boue, roche, neige, etc. Ce modèle n'est pas fait pour gagner les 24 Heures du Mans, on l'aura compris : ses 400 ch permettent cependant de l'envoyer fendre l'air à 191 km/h et d'atteindre les 100 km/h en 6,6 s. Pas mal pour un engin de 2,6 t. Ceux qui grinceront des dents en découvrant son prix (à partir de 96 000 €) pourront se rabattre sur les versions en dessous : 130, 110 ou 90. Et la joie d'être les heureux propriétaires d'un véhicule mythique.

landrover.fr



The Glenturret Lique Restaurant,
bisque de homard

© DR

Halte royale à The Fife Arms, dîner princier à The Glenturret

C'est un hôtel auquel on ne s'attend pas : dans la petite ville de Braemar, le luxueux The Fife Arms tranche avec la sauvagerie de la nature environnante. Ici, tout est luxe, calme et volupté, mais des petites touches nous rappellent sans cesse que nous sommes en Écosse : un cerf bondissant au-dessus du bar en chêne du Flying Stag, un tartan sur les murs du salon Drawing Room, un tweed personnalisé dans certains couloirs, des centaines de bois de cerfs, une incroyable cheminée provenant du comté de Fife, un bar à whisky unique au monde... S'arrêter à The Fife Arms est un luxe rare, mais aussi une visite dans l'histoire de l'art du XX^e siècle puisque les propriétaires, Iwan et Manuela Wirth, possèdent une impressionnante collection d'art moderne et contemporain (Picasso, Lucian Freud, Martin Creed, Louise Bourgeois, Man Ray, Hans Bellmer...) dont une partie voyage sur les murs de la maison. Il est temps d'aller se délasser dans des chambres à l'esprit 100 % écossais. Si l'Écosse est le pays de la panse de brebis farcie, elle offre aussi des surprises gastronomiques plus raffinées. À Crieff, un peu plus au sud, la plus ancienne distillerie du pays accueille The Glenturret Lique Restaurant, une table étoilée (ouverte uniquement le soir) qui joue des produits locaux avec une rare délicatesse : langoustine au caviar, grog au homard, pommes de terre violettes, asperges blanches fermentées... Un régal.

thefearms.com et theglenturretrestaurant.com

TOUS LES CHEMINS MÈNENT À **la 911**

Par **Henri Bonchat** et **Nicolas Dembreville**

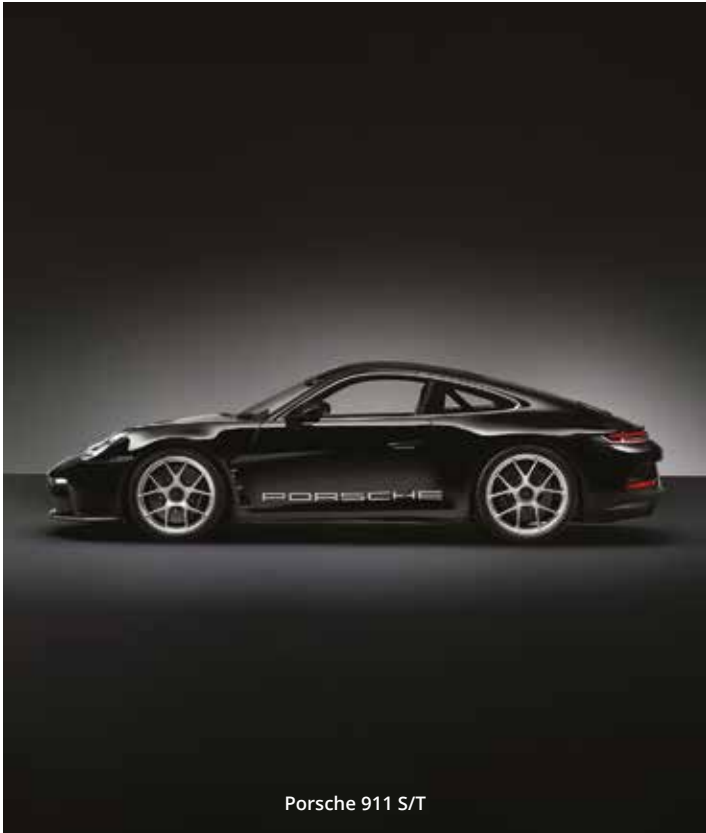
La 911 fête ses 60 ans. Pour fêter son inoxydable vedette, Porsche lui offre plusieurs séries spéciales qui résument les différents chemins empruntés par cette icône au cours de sa longue carrière.



Porsche 911 Dakar



Porsche 911 S/T



Porsche 911 S/T



Porsche 911 Dakar

Si le monde change, la Porsche 911, quant à elle, poursuit imperturbablement sa route. Ou plutôt ses routes. Alors que la plupart des sportives adoptent le bitume bien plat et si possible sans imperfection, cet engin mythique et anticonformiste emprunte pour sa part toutes les voies qui s'ouvrent à lui. La 911 est en effet à peu près la seule voiture capable de passer sans coup férir de l'asphalte des 24 Heures du Mans au sable du Ténéré ou au macadam de la place Vendôme.

Depuis quelque temps, Porsche rend hommage à cette polyvalence avec d'émouvantes séries limitées. De quoi fêter dignement les 60 ans de cette vedette. Nous en avons retenu trois qui résument bien l'étendue des possibles.

911 S/T

Elle est limitée à 1 963 exemplaires, un chiffre qui renvoie à l'année de son lancement. Cette version rappelle la course, l'asphalte des circuits, terrain de jeu attiré de la 911. Endurance, GT, IMSA... elle s'est essayée à toutes les disciplines. Le Mans, Spa-Francorchamps, Nürburgring, Daytona ou Zolder, elle a écumé les plus célèbres stands. En hommage à la course, cette version est allégée avec toit, ailes, capot ou portes en plastique, le tout renforcé de carbone. Résultat, avec 1 380 kg sur la balance, le bolide se révèle le plus léger de sa génération. La 911 S/T est en outre équipée du 4 l de 525 ch et d'une boîte manuelle courte. Objectif ? Agilité et maniabilité pour dispenser un plaisir de conduite maximal.

Prix : 309 000 €.

911 Dakar

Éditée à 2 500 exemplaires, elle fête le 40^e anniversaire de la victoire de la Porsche 911 Paris-Dakar. Comme son illustre devancière, cette nouveauté est une version tout-terrain. Apte à traverser le Sahara, elle évoque la terre et le sable des pistes africaines. Son pack Rallye Design, aux couleurs du cigarettier Rothmans (transformé en Rough Roads aujourd'hui), sponsor de la voiture victorieuse de 1984, fait revivre l'histoire.

Avec ses 480 ch, la 911 Dakar n'est pas une « Africaine d'opérette ». Son châssis sport offre une garde au sol rehaussée de 5 cm. En cas de passages vraiment escarpés, son mode off-road ajoute 3 cm supplémentaires. Son système antirollis actif PDCC, allié aux roues arrière directrices, apporte confort et sécurité sur les parcours rocheux ou dans les dunes. Une galerie de toit, proposée en accessoire, permet d'emporter une tente de toit rétractable pour les bivouacs sauvages.

Prix : 227 000 €.

911 Targa 4S Heritage

Elle est proposée à 992 exemplaires, chiffre qui ramène à l'actuelle génération 992. Cette variante chic entraîne vers le macadam des avenues des grandes capitales. La 911 est certes un bolide, mais c'est aussi un objet de design. Ses lignes intemporelles et son élégante silhouette n'ont guère changé : toujours ce profil d'animal prêt à bondir et ses phares ronds proéminents qui lui donnent un doux air de grenouille. Ces phares justement qu'un designer, au cours des années 2000, a cru bon d'aplatir comme deux œufs au plat. Devant le tollé immédiat et considérable des fans, les phares ont retrouvé fissa leur position saillante.

Avec son style subtilement vintage, cette version Heritage rend hommage à la première Targa de 1965. La couleur rouge cerise, les stickers au bas des portières et les monogrammes reprennent les codes esthétiques des débuts. Les jantes rappellent le dessin des modèles Fuchs originels. Sous le capot ronronne le 4 l en version S de 450 ch.

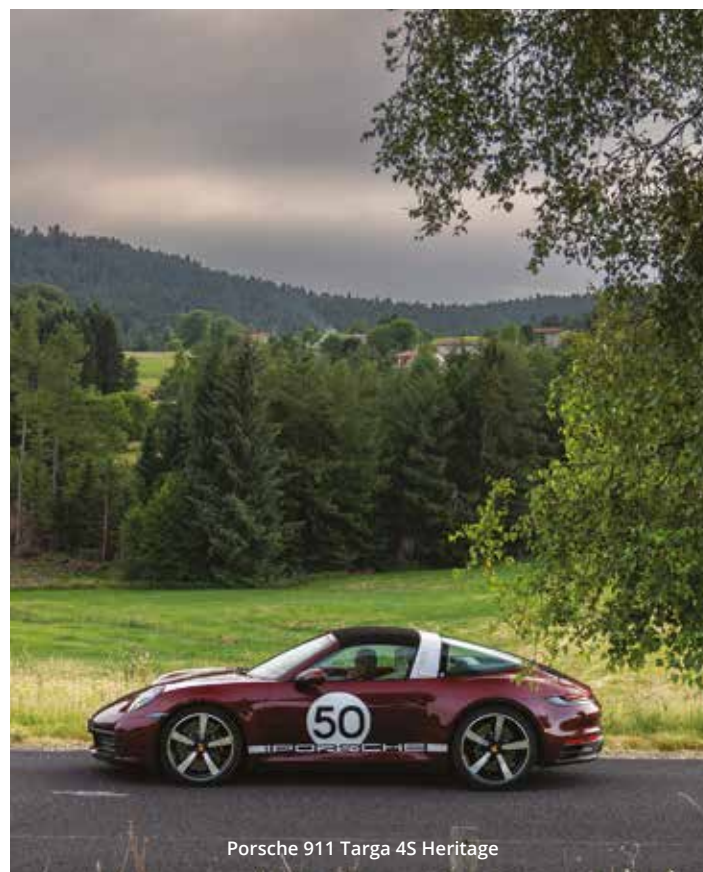
Prix : 186 000 €.



Porsche 911 Dakar

Gageons que, malgré leur prix rocambolesque, ces séries spéciales seront rapidement sold out. Pourquoi la 911 plaît-elle autant ? « Elle a un visage, des fesses, un profil. La 911 nous ressemble », a confié Hartmut Esslinger, designer Apple. Ajoutons à cela que, en version à train arrière élargi « type Turbo », elle a aussi de bien belles hanches !

porsche.com



Porsche 911 Targa 4S Heritage



Consommation de la Classe V Marco Polo (cycle mixte en l/100km) : de 7.5 à 8.6 (WLTP). Emissions de CO₂ (mixte en g/km) : de 197 à 224 (WLTP). Depuis le 1^{er} septembre 2018, les véhicules légers neufs sont réceptionnés en Europe sur la base de la procédure d'essai harmonisée pour les véhicules légers (WLTP), procédure d'essai permettant de mesurer la consommation de carburant et les émissions de CO₂, plus réaliste que la procédure NEDC précédemment utilisée. Mercedes-Benz : marques déposées de Mercedes-Benz Group AG, Stuttgart, Allemagne. Mercedes-Benz France, SAS au capital de 75 516 000 € - 7 avenue Niépce, 78180 Montigny-Le Bretonneux. RCS Versailles 622 044 287.

Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo.

Classe V Marco Polo.

L'aventure
commence ici.

Grâce au confort de la Classe V
Marco Polo, à ses systèmes d'aide
à la conduite et à la qualité de ses
finitions, voyagez l'esprit libre.
Avec la Classe V Marco Polo,
le voyage est la plus belle des
destinations.



#SeDéplacerMoinsPolluer

Ces entrepreneurs

DU VIN VENUS D'AILLEURS

Par **Frédérique Hermine**

Ils ont fait fortune dans d'autres univers : services aux entreprises, banque, agroalimentaire, spiritueux... Ces grands entrepreneurs passionnés de vins ont un jour sauté le pas en faisant l'acquisition de grands vignobles, à Bordeaux ou ailleurs.

**L'HOMME D'AFFAIRES
OCTOGÉNAIRE DÉTIENT
AUJOURD'HUI PLUS D'UNE
QUARANTAINE DE PROPRIÉTÉS
POUR MOITIÉ BORDELAISES.**

BERNARD MAGREZ

À 25 ans, cet autodidacte, qui voulait avant tout réussir pour prouver à son père qu'il n'était pas un bon à rien, rachète une petite affaire de porto qu'il rebaptise William Pitters, « *parce que ça sonnait anglais et que c'était facile à retenir* ». Il profite de l'essor des spiritueux et de la grande distribution dans les années 1960-70 avec peu de publicité mais une forte présence commerciale en rayon avec animations et dégustations. Il étend la gamme aux cocktails (Pitterson), au whisky (William Peel), à la tequila (San Jose) et crée en parallèle la marque Malesan en s'approvisionnant auprès des coopératives girondines, à une époque où il y avait peu de marques de bordeaux de grande diffusion. Ce vin facile à boire rencontre vite un franc succès et devient même, à grand renfort d'affichages, la marque la plus vendue en France. Au début des années 2000, il revend tout, les spiritueux à Marie Brizard, Malesan et Sidi Brahimi à Castel, pour devenir un « *compositeur de vins rares* ». Il détient déjà grâce à son beau-père une majorité du Château Pape-Clément. Il acquiert les grands crus classés de Fombrauge à Saint-Émilion, La Tour Carnet en Médoc, Clos Haut-Peyraguey en Sauternes... La frénésie d'achats de grands domaines viticoles ne le quitte plus. Elle s'étend à d'autres appellations du Bordelais, mais également à la Provence, au Val de Loire, au Languedoc, au reste du monde, et même en Chine. L'homme d'affaires octogénaire détient aujourd'hui plus d'une quarantaine de propriétés pour moitié bordelaises (dont 1,6 million de bouteilles de grands crus), nombre d'entre elles ayant été confiées à l'œnologue Michel Rolland. Il a également investi en restauration, un temps avec son ami Gérard Depardieu, dans une brasserie girondine ainsi que dans divers start-ups. Bernard Magrez a souvent un temps d'avance sur les tendances de consommation. Il avait aussi une revanche à prendre sur la vie. Passionné d'arts et de musique, l'entrepreneur est également devenu un grand mécène.

**TOUT EN CULTIVANT LA
PHILANTHROPIE VISCÉRALE
DE LA MAISON, LA NOUVELLE
PDG DEPUIS MARS DERNIER
FAIT PROSPÉRER LE GROUPE
FRANCO-SUISSE.**

ARIANE DE ROTHSCHILD

La brillante femme d'affaires au parcours d'élite est avant tout cosmopolite. Née à San Salvador, elle a grandi entre le Bangladesh, le Zaïre et la Colombie avant de faire Sciences Po à Paris et d'obtenir un Master of Business Administration (MBA) à New York. C'est dans ce monde de la finance, où elle est l'une des rares femmes traders, qu'elle rencontre, au début des années 1990, son futur mari, Benjamin, fils d'Edmond du groupe éponyme, disparu brutalement en janvier 2021 et avec qui elle a eu quatre filles. Ariane, qui a dû imposer ses compétences dans le groupe familial, s'est d'abord attelée à développer et moderniser les actifs viticoles et fermiers et dépoussiérer les fondations de mécénat et de bienfaisance (arts, santé, logements sociaux) du groupe, avant d'en être nommée la présidente du comité exécutif en 2015. La première femme à la tête d'un établissement financier de la famille Rothschild, toutes lignées confondues, possède un charisme naturel et rayonnant. Tout en cultivant la philanthropie viscérale de la Maison, la nouvelle PDG depuis mars dernier fait prospérer le groupe franco-suisse Edmond de Rothschild (160 milliards d'euros d'actifs), désormais à 100 % entre les mains de la famille de Benjamin. Passionnée de vins et véritable épicurienne, elle a investi et modernisé les vignobles bordelais du groupe, le Château Clarke en Listrac, le Château des Laurets en Puisseguin-Saint-Émilion, Malmaison en Moulis, Peyre-Lebade en Haut-Médoc. Le pôle viticole s'est aussi étendu à d'autres vignobles sur les meilleurs terroirs du monde, en Afrique du Sud, en Argentine, en Espagne, en Nouvelle-Zélande... une dizaine en tout sur environ 500 hectares et 3,5 millions de bouteilles, sans compter le champagne Barons de Rothschild qui regroupe les trois branches Rothschild. Le groupe comprend également le domaine hôtelier du Mont d'Arbois, un hôtel en Rioja, une ferme laitière...



© Bernard Bisson

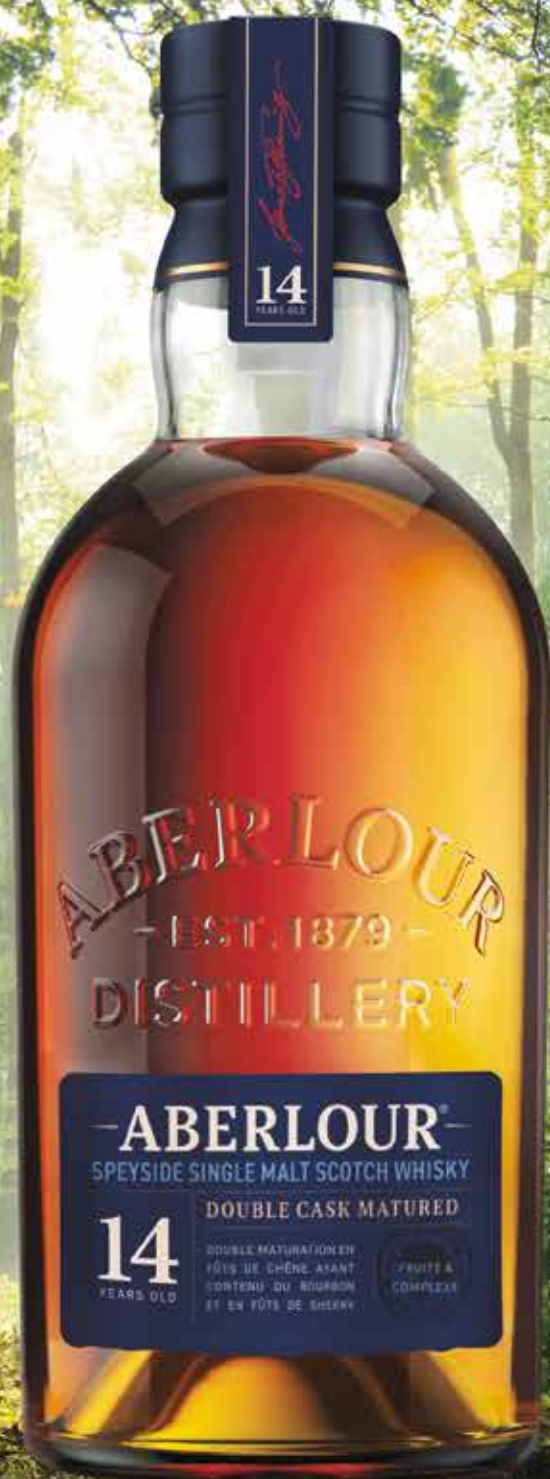
MICHEL REYBIER

Le natif de Lyon a vécu plusieurs vies. La première dans l'agroalimentaire.

Il entame la deuxième après un accident d'avion dont il est l'unique survivant en 1994. Il vend alors le groupe Aoste (marques Justin Bridou, Cochonou, Aoste), qu'il a fondé vingt ans plus tôt, pour réinvestir dans l'hôtellerie (La Réserve, Mama Shelter...) et le secteur médical (Aevis Victoria, Nescens). Sa troisième vie démarre dans les vins de Bordeaux avec Cos d'Estournel. Suivent les rachats, toujours en Saint-Estèphe, des crus bourgeois Marbuzet et Pomys, puis de Champagne Jeeper et, en Provence, des Châteaux La Mascaronne et Lauzade en association avec Tony Parker, et même de deux domaines de Tokay en Hongrie. Il a fait l'acquisition en 2000 du mythique Deuxième Grand Cru Classé 1855 de Saint-Estèphe, dont il était déjà éperdument amoureux. « *C'était Cos sinon rien* », rappelle-t-il souvent en marchant dans les pas de Louis-Gaspard d'Estournel qui l'avait fondé au début du XIX^e siècle et que l'on surnommait « le maharadjah de Saint-Estèphe » au regard des surprenantes pagodes du château. Michel Reybier, qui se veut avant tout un « *porteur de mémoire* », l'a rénové entièrement, fait construire un nouveau chai et lui a offert un grand vin blanc. Il a acquis en mars dernier le Cos Labory, voisin d'Estournel et également Grand Cru Classé 1855. La plupart des domaines sont travaillés en bio, Michel Reybier étant très soucieux d'environnement, mais également de la responsabilité sociétale au sein de ses entreprises.

IL A FAIT L'ACQUISITION EN 2000 DU MYTHIQUE DEUXIÈME GRAND CRU CLASSÉ 1855 DE SAINT-ESTÈPHE, DONT IL ÉTAIT DÉJÀ ÉPERDUMENT AMOUREUX.





SANS ÉTUI, ON AGIT

Supprimer progressivement tous les étuis non recyclables d'Aberlour nous permet d'économiser plus de 270 tonnes d'emballages par an, et de faire 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 notamment à la préservation du Speyside et de ses écosystèmes. Car c'est à ce terroir écossais, d'où proviennent tous nos ingrédients, que nous devons la typicité des single malts Aberlour.

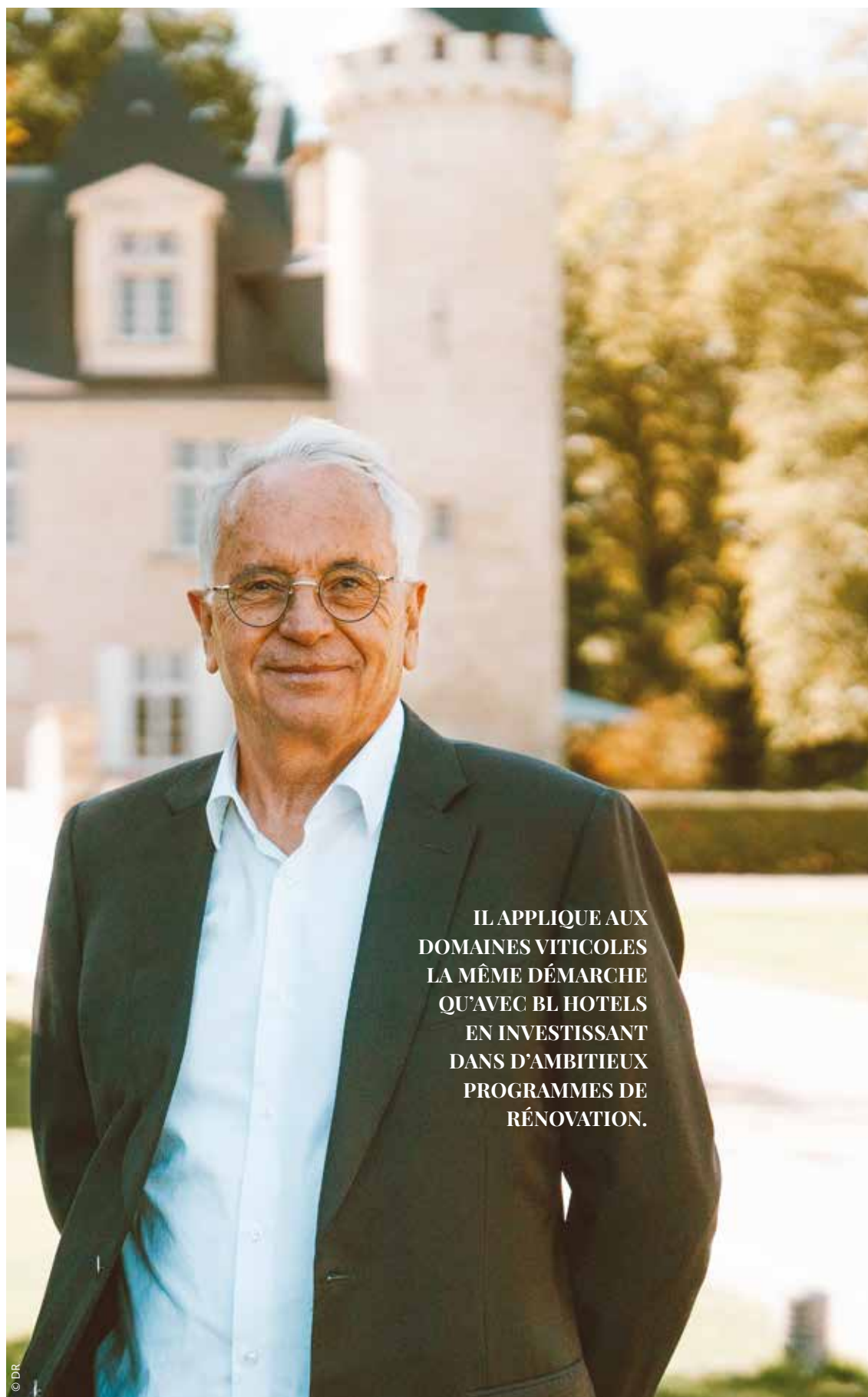
Pour en savoir plus
sur nos engagements



ABERLOUR
- EST. 1879 -
DISTILLERY

ABERLOUR, DE NATURE GÉNÉREUSE
DEPUIS 1879

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



**IL APPLIQUE AUX
DOMAINES VITICOLES
LA MÊME DÉMARCHE
QU'AVEC BL HOTELS
EN INVESTISSANT
DANS D'AMBITIEUX
PROGRAMMES DE
RÉNOVATION.**

GÉRARD JICQUEL

Breton pur souche, cet entrepreneur rennais a fait fortune dans les services aux entreprises, avant de diversifier ses activités depuis quelques années. Il investit alors dans le créateur de lunettes Anne & Valentin et reconstruit en quelques mois sa stratégie sur l'hôtellerie de luxe, pas moins de 4 étoiles. En Bretagne d'abord, avec des établissements mythiques comme le Royal Émeraude Dinard, l'Amirauté Brest, Le Grand Bé Saint-Malo... avant d'étendre son territoire jusqu'à l'hôtel La Monnaie à La Rochelle et Les Étangs de Corot à Ville-d'Avray. Il reproduit toujours la même démarche en rachetant de beaux endroits à forte renommée qu'il modernise des sols aux plafonds à grand renfort de travaux. Il crée ainsi en un temps record le groupe Beautiful Life Hotels (BL Hotels), qui compte aujourd'hui une dizaine d'établissements. Les deux pôles d'activité sont dirigés par ses deux filles, Aurélie et Sylvie. Gérard Jicquel avoue une autre passion : les bordeaux rouges. Il confie à demi-mot détenir dans sa cave personnelle quelque 3 500 bouteilles. En 2019, il franchit le pas médocain en s'offrant le Château Fourcas Dupré en Listrac puis, en 2021, le Château d'Agassac, cru bourgeois exceptionnel. Il applique aux domaines viticoles la même démarche qu'avec BL Hotels en investissant dans d'ambitieux programmes de rénovation, notamment en chais signés de l'architecte de renom Olivier Chadebost, mais également pour développer l'œnotourisme et faire de ses deux châteaux viticoles des pôles hôteliers de luxe.

Louis Latour

EN BOURGOGNE DEPUIS 1797



    /louislatur1797

www.louislatur.com

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



C HRISTIAN ROULLEAU

L'entrepreneur breton a un parcours bien propre, entendez par là qu'il a gravi tous les échelons d'entreprises spécialisées dans la propreté de locaux professionnels, les services et les ressources humaines. Il finit par créer sa propre société Samsic en 1986, qui s'impose rapidement comme l'un des leaders des services aux entreprises en Europe, fort de 100 000 collaborateurs et d'un chiffre d'affaires avoisinant les trois milliards d'euros. Entretemps, le septuagénaire écrit un livre, *Oser ou la force d'entreprendre*, en collaboration avec Noëlle du Guerny. Le parcours de cet autodidacte d'extraction modeste force le respect. Mais entrepreneur un jour, entrepreneur toujours. À l'heure où d'autres prennent leur retraite, Christian Roulleau, amateur de grands vins rouges, se trouve un nouveau secteur d'activités dans lequel investir. Après avoir racheté en 2020 le Château Dauzac, Grand Cru Classé 1855 de Margaux, il devient actionnaire majoritaire de la maison de négoce bordelaise Montagnac et, à l'automne dernier, tombe amoureux du Domaine de La Bégude à Bandol (Var), la direction du pôle viticole étant confiée à Laurent Fortin. Il ambitionne de faire de la propriété margalaise comme du domaine bandolais de grands pôles œnotouristiques.

IL AMBITIONNE DE FAIRE DE LA PROPRIÉTÉ MARGALaise COMME DU DOMAINE BANDOLAIS DE GRANDS PÔLES ŒNOTOURISTIQUES.



Bernard Magrez

GRANDS VIGNOBLES

CHÂTEAU
PAPE CLÉMENT
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

*Premières vendanges
en 1252*

L'icône

*770^{èmes} Vendanges
en Octobre 2022*

Bernard Magrez



Henri Lurton, DU MARGAUX À L'OUVRAGE

Par **Frédérique Hermine**



Avec 30 millésimes au compteur, Henri Lurton mène de main de maître le Château Brane-Cantenac, l'un des domaines emblématiques de Margaux, considéré comme « premier des seconds Crus Classés ».

Henri Lurton a signé en 2022 son trentième millésime au Château Brane-Cantenac. Il en a sans doute suivi bien plus si l'on compte les années où il a grandi sur cette propriété avec ses neuf frères et sœurs. Lorsque son père Lucien, qui nous a quittés au printemps dernier, a transmis les différents châteaux à ses enfants en 1992, c'est tout naturellement qu'Henri, la vigne chevillée au corps, a récupéré la direction de ce second

Grand Cru Classé 1855 de Margaux appartenant aux Lurton depuis désormais près d'un siècle. Lucien en avait hérité en 1956. Henri, diplômé d'œnologie en poche, l'y avait rejoint en 1986.

La propriété de 75 hectares d'un seul tenant, à l'ouest de la commune de Cantenac, sur le plateau de Brane, point culminant de l'appellation, avait été créée au XVIII^e siècle par la famille Gorce qui en avait déjà fait un vin réputé du Médoc. Le baron Jacques-Maxime de Brane, surnommé le « Napoléon des vignes », lui offre au XIX^e siècle l'accès au classement 1855 comme second Cru Classé.

Le deuxième vin du domaine, Baron de Brane, lui rend hommage.

Puissant mais poli

Longtemps considéré comme « le premier des seconds », ce Margaux s'est offert une nouvelle renaissance à partir des années 1990. Depuis trois décennies, Henri a fait considérablement évoluer la propriété : des études de sol avant chaque plantation, un nouveau cuvier écoresponsable, des vinifications à extraction douce, un système de tri optique de la vendange, une production confidentielle de blanc en sauvignon-sémillon depuis 2019 (3 500 bouteilles par an). « *Nous tenions à produire un blanc sur ce microterroir du Haut-Médoc. Ce n'est bien sûr pas un Margaux – l'appellation est uniquement rouge –, mais il reste dans le style bordelais avec du gras et de la finesse* », détaille le maître des lieux, avant de poursuivre : « *Par ailleurs, nous avons fait beaucoup évoluer l'encépagement ces deux dernières décennies en replantant du carménère et, plus récemment, du malbec pour obtenir des vins avec moins d'alcool et plus d'équilibre tout en gardant le style de Brane-Cantenac racé et complexe, puissant mais aux tanins polis, à majorité cabernet sauvignon.* »

Pour lutter contre le réchauffement climatique et préserver la fraîcheur et l'élégance des vins, le château s'essaye également à de nouveaux cépages comme le castets, replante haies, arbres et jachères. Il pratique une démarche globale de précision, une conduite du vignoble méticuleuse et respectueuse de l'environnement, des vendanges manuelles par cépage, une approche parcellaire, « à la bourguignonne » oserait-on dire bien qu'on soit en terre médocaine. Henri Lurton travaille même à titre expérimental une quinzaine d'hectares en biodynamie. Des quatre enfants d'Henri, deux fils, Vincent et Nicolas, sont déjà dans la partie, mais au Mexique pour les Bodegas Henri Lurton.



LES VINS DE BRANE-CANTENAC

Les plus vieilles vignes entrent dans la composition de la cuvée Château Brane-Cantenac élevée 18 mois en barriques neuves (100-110 € pour le 2020), mais le domaine élabore également un Baron de Brane (23-25 € le 2021) plus vite accessible avec davantage de merlot et un élevage de 12 mois. Un Margaux de Brane, le troisième vin du domaine provenant des plus jeunes vignes, ouvre les portes de l'appellation (20-23 € pour le 2020). À découvrir avec un filet mignon de veau aux morilles, l'accord préféré d'Henri Lurton.

brane-cantenac.com

GRANDS COCKTAILS

Grand Margarita



Grand Marnier®

Mixologue depuis 1880

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

Les vins de Bordeaux, *changements et modernité*

Par **Frédérique Hermine**

À Bordeaux comme ailleurs, les vignerons doivent sans cesse se réinventer et changer les codes, faire évoluer les productions pour séduire de nouveaux consommateurs, aussi bien en style de vins qu'en habillage de bouteilles.

Un vigneron sachant vinifier doit bien sûr savoir élaborer de bons vins à partir de bons raisins, mais il doit aussi le faire savoir dans les médias et sur les réseaux sociaux, apprendre à en parler de façon plus décomplexée et épicurienne sans trop s'étendre sur les détails techniques. Les consommateurs sont pourtant de plus en plus curieux, assoiffés de comprendre le contenu de leurs verres. Mais nul besoin de détailler les processus de fermentation pour intéresser. Ils aiment avant tout qu'on leur raconte des histoires, celle des vignerons, du domaine, des cuvées... La diversité des appellations – pas moins d'une soixantaine dans le vignoble bordelais – a de quoi donner du raisin à moudre en la matière. À côté des grands crus qui ne représentent certes que 5 % des surfaces mais avoisinent 40 % du chiffre d'affaires, on peut découvrir une foultitude d'AOP, certes moins prestigieuses, mais plus accessibles, en Haut-Médoc, dans les « satellites » de Saint-Émilion (Lussac, Saint-Georges, Puisseguin, Montagne), en Côtes (Bordeaux, Bourg, Blaye, Francs, Castillon, Sainte-Foy) et même en appellations Bordeaux et Bordeaux supérieur. On dénombre environ 5 000 « petits » châteaux, de quoi partir à la pêche aux trésors avec d'excellents rapports prix-plaisir.

Blancs, rosés et bulles

Le renouveau de ces « petits » châteaux passe d'abord par la couleur. Si aujourd'hui la production de rouge avoisine les 85 %, il n'en a pas toujours été ainsi. On a souvent oublié que, au début des années 1970, Bordeaux était majoritairement blanc, contre 10 % aujourd'hui. Aux côtés du sauvignon et du sémillon apparaissent dans les assemblages du sauvignon gris, de la muscadelle, du colombar... Bordeaux croit à nouveau à ses blancs au point de refaire récemment de grandes campagnes et des dégustations dédiées. On constate un retour de la couleur, le « la » étant donné par de grands crus qui se sont mis au blanc ces dernières années. On peut même rencontrer, au détour d'un verre, des blancs de noirs élaborés à partir de raisins noirs de merlot. *« Comme nous n'avions pas encore de cépages blancs sur la propriété et que notre maître de chai est champenois, nous avons choisi de tester un blanc de noirs à partir de merlots de plusieurs millésimes »*, détaille Solène Charpentier du Château Sainte-Barbe. *« Au château, ce Vin de France baptisé Symbiose suscite l'intérêt des plus curieux et nous donne l'occasion de parler des autres cuvées. »*

La diversification passe aussi par les rosés – le clairet historique si prisé au XIX^e siècle tendant à s'éclaircir pour coller aux attentes du moment – et par les bulles, crémants ou autres. Plus de 250 propriétés ont déjà étendu leurs gammes avec un effervescent, crémant de Bordeaux ou pet' nat' (abréviation de pétillant naturel), blanc ou rosé.

Nouveaux styles de rouges, nouveaux cépages

Le Château Roquefort est passé de quatre à 12 cuvées qui permettent de répondre à différentes attentes, du bordeaux statuaire classique à des profils plus originaux. *« Nous avons travaillé davantage sur des sélections parcellaires par cépage pour changer du traditionnel merlot-cabernet sauvignon et parce que l'entrée dans le monde du vin se fait de plus en plus par le cépage »*, explique Camille Giai. *« On expérimente donc le castets, l'arinarnoa, le fer servadou pour*



Ci-contre, de haut en bas
**CHÂTEAU
SAINTE-BARBE,**
Glouglou, rouge,
merlot.



Rosé,
merlot et cabernet.

Laure Vatin,
cabinet
d'œnologues-
conseils EVV.

**CHÂTEAU
ROQUEFORT,**
*Les Roches
Blanches,*
sauvignon blanc.



TERROIRS DE BORDEAUX :
DES ROUGES DE TOUTES LES COULEURS

LE CARMIN

CUVÉES RAFFINÉES
ET COMPLEXES



COFINANCÉ PAR
L'UNION EUROPÉENNE

VINS DE
BORDEAUX | *B*

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



Ci-contre,
de haut en bas
**DOMAINES
FONTANA,**
Turbulentes,
rouge,
cabernet franc.



**CHÂTEAU
RESPIDE,**
Le Drop, rouge,
merlot et cabernet
sauvignon.

Le Drop, blanc,
sauvignon blanc
et sémillon.



**DOMAINE
HAUT-
VENTENAC,**
L'Authentique,
merlot, cabernet
franc et cabernet
sauvignon.

L'Autrement,
merlot et
cabernet franc.

**« LES CONSOMMATEURS SOUHAITENT DES
VINS PLUS LÉGERS, FACILES À BOIRE, SUR LE
FRUIT, LA MINÉRALITÉ, LA BUVABILITÉ
ET LA FRAÎCHEUR. BIEN SÛR, LE CLIMAT
DE PLUS EN PLUS ENSOLEILLÉ N'AIDE PAS,
MAIS C'EST POSSIBLE. »**

LAURE VATIN

prendre la parole autrement. » Les essais de castets résistant à la sécheresse se sont multipliés dans le Bordelais, mais on voit aussi s'étendre les rangs de carménère, de malbec, de petit verdot et même de syrah et de chenin. Laure Vatin, du cabinet d'œnologues-conseils EVV, confirme que les monocépages deviennent une bonne clé d'entrée : *« Ils apportent de la lisibilité dans un univers Bordeaux plutôt complexe. On arrive mieux à comprendre le profil d'un vin à travers un cépage, surtout pour les moins de 40 ans. »* Au-delà d'une communication cépages qui parle davantage à la jeune génération, c'est aussi le style des vins qui changent. Laure Vatin estime que *« non seulement les consommateurs ne veulent plus des éternels merlot-cabernet sauvignon trop boisés, mais ils souhaitent des vins plus légers, faciles à boire, sur le fruit, la minéralité, la buvabilité et la fraîcheur. Bien sûr, le climat de plus en plus ensoleillé n'aide pas, mais c'est possible. »* Fûts de chêne et excès de tanins n'ont plus cours, les nouveaux consommateurs s'intéressent davantage aux vins glouglous, de plaisir, de copains ou de bistrot, avec lesquels les papilles n'ont nul besoin de réfléchir pour apprécier.

Les étiquettes prennent de la couleur

Les vins de Bordeaux new style passent aussi par le packaging sur lequel souffle un vent de modernité. *« Certains gardent leur étiquette traditionnelle avec le dessin du château, mais beaucoup adoptent un design plus sobre, épuré et stylisé, parfois avec un peu de couleurs sur une étiquette pas trop chargée, quitte à basculer les informations sur la contre-étiquette »*, précise Laure Vatin. *« Nous avons conservé le noir et blanc pour la cuvée château, mais, pour se démarquer, nous avons aussi confié d'autres étiquettes (celle du Rosé, du Rouge Glouglou...) à un artiste de street art qui a imaginé des étiquettes plus graphiques et modernes pour une clientèle plus jeune »*, explique, quant à elle, Solène Charpentier de Sainte-Barbe. Aux Domaines Fontana, on a également misé sur des étiquettes colorées aux héros imaginaires façon bédé, la Super Carménère, le Super Malbec, la Turbulente en cabernet franc pétillant... Le Château Roquefort joue avec ses cuvées Les Roches Blanches sur les reliefs et les fruits de mer avec un look design dans une bouteille bourgogne *« pour changer »*. Le Château Respide a testé avec succès, en parallèle de ses cuvées traditionnelles, un nouveau style de vin rouge très aromatique à base de jeunes merlots avec une étiquette design, un rosé atypique, assemblage original de moûts de marselan et petit manseng, mais il a aussi concocté une gamme en trois couleurs dans un esprit Sud-Ouest baptisée *« Le Drop »* portant un ancien ballon de rugby sur les étiquettes. *« Nous voulions des vins élaborés à partir de notre encépagement actuel, mais en changeant les codes, avec de la buvabilité et dans la perspective de la Coupe du monde qui pouvait aider au déploiement chez les cavistes et en GD locales »*, précise Amélie Chatin. Le Domaine Haut-Ventenac, créé en cave particulière par la cinquième génération, Rémi Bucherie et son associé Grégoire Clerc ont misé sur une image décalée : *« Puisque l'on écrivait une page blanche, autant miser d'emblée sur ce qui nous plaisait et sortir de l'image poussiéreuse de Bordeaux »*, avoue le jeune vigneron, avant de poursuivre : *« On a choisi le cerf comme animal totem, symbole de la ruralité, à la fois de la puissance, de la noblesse et de la finesse, les qualités que nous souhaitons pour nos vins, et on l'a décliné en différents styles sur nos bouteilles pour se projeter sur différents moments de consommation, pas seulement sur le rôti du dimanche. »* Rémi fait d'ailleurs partie du collectif Bordeaux Pirate qui regroupe une cinquantaine de jeunes vignerons qui veulent *« juste montrer que l'on peut faire autre chose que des bordeaux tanniques et boisés et que l'on peut casser les codes avec de bons vins bien travaillés, ni des entrées de gamme à trois euros en grande distribution ni des grands crus classés hors de prix »*.

TERROIRS DE BORDEAUX :
DES ROUGES DE TOUTES LES COULEURS

LE POUIDRE

CUVÉES FRAÎCHES
ET GOURMANDES



COFINANCÉ PAR
L'UNION EUROPÉENNE

VINS DE
BORDEAUX | *B*

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

A high-quality crystal glass, possibly a traditional gin glass, is filled with a clear liquid and ice cubes. The glass has a faceted design on the bowl and a textured stem. It sits on a dark, reflective surface. Scattered around the base of the glass are numerous dried rose petals in shades of red, orange, and yellow. The background is a solid, deep black, which makes the glass and the petals stand out.

Les gins EN QUÊTE D'ORIGINALITÉ

Par Frédérique Hermine

Le gin demeure l'un des chouchous du monde des spiritueux.
Le marché est animé par des distillateurs toujours en quête
de nouveaux ingrédients et de nouvelles sensations.

Notre sélection

ABER FALLS RHUBARB
& GINGER GIN
Ingrédients : plantes autour
de la distillerie, rhubarbe,
gingembre
41,3° - 37 € (70 cl)

ARCTIC BLUE NAVY
STRENGHT
Ingrédients : myrtilles
arctiques sauvages
(58,5 %)
58,5° - 44 € (50 cl)

CAP GIN
Ingrédients : bourgeons de
fleurs d'oranger, mimosa,
racine d'angélique, écorces
de citron, poivre rose
43° - 59 € (70 cl)

CITADELLE ROUGE
Ingrédients : cranberry,
framboise, cassis, myrtille,
rhubarbe
41,7° - 38 € (70 cl)

EDINBURGH GIN SEASIDE
Ingrédients : algues
marines, herbes
écossaises (mûre, pin,
bruyère, chardon...)
43° - 45 € (70 cl)

HAUTEFEUILLE
L'EXPLORATEUR
Ingrédients : flore de la
baie de Somme, baies
d'argousier, yuzu
42° - 35 € (70 cl)



Avec désormais 5,4 millions de litres écoulés sur une année en grande distribution et un chiffre d'affaires de 115 millions d'euros selon NielsenIQ, le gin reste l'un des spiritueux les plus tendance du moment dans l'Hexagone. Un dynamisme confirmé par la création de nouvelles distilleries qui cherchent à innover constamment et à tester de nouveaux ingrédients pour lancer marques ou éditions limitées. « Il faut reconnaître que le gin est l'un des alcools les plus faciles à faire, d'où la profusion des produits », avoue Pierre-Yves Kielwasser, l'un des fondateurs du salon Ginsiders, avant de préciser : « Les connaisseurs s'intéressent plutôt à des gins avec des techniques d'infusion à froid de fruits et de botaniques et à partir d'ingrédients naturels. » Une analyse que confirme Alexandre Gabriel, fondateur du gin Citadelle il y a plus d'un quart de siècle. « Comme le gin a le vent en poupe, il intéresse de plus en plus les grandes marques, mais on rencontre aussi beaucoup d'opportunistes. Mon rêve est plutôt de voir la catégorie se premiumiser avec de vrais distillateurs utilisant des ingrédients naturels et non des aromatiseurs jouant de colorants. Il ne peut pas y avoir de gin à la fraise de couleur rouge, sauf à y incorporer des cochenilles écrasées. La couleur ne tient qu'avec des arômes artificiels, et c'est comme ça que le curaçao bleu lagon a tué le vrai triple sec. » Citadelle, qui vient de sortir un gin aux fruits rouges, l'a baptisé Rouge, mais, dans la bouteille à l'étiquette carmin, le produit est transparent. G'Vine, pour sa gamme pêche de vigne et fruits d'été comme pour son édition limitée June Pastèque, a également opté pour une infusion d'arômes naturels de fruits dans son gin à base de raisins et dans une bouteille teintée.

Gin-to et Basil Smash

Au Tiger, le bar de Saint-Germain spécialisé dans le gin, on n'affiche pas moins de 160 références. « Nous travaillons avec de gros fournisseurs qui proposent de nombreuses marques », commente Lorenzo Santos. « C'est plus difficile avec de petits producteurs, car le minimum pour commander sans frais de port est trop élevé : 12 bouteilles par référence, on ne pourrait pas toutes les stocker et on ne pourrait pas non plus les vendre rapidement. D'où l'avantage de la filière The Avant Gardists de la Maison du Whisky qui permet de travailler avec des petites distilleries, même pour une bouteille. Nous pouvons ainsi avoir une belle bibliothèque en faisant déguster un nouveau gin par semaine et, comme les producteurs ont compris que nous aimions le produit, ils n'hésitent pas à venir nous l'expliquer. »

Les clients du Tiger, comme partout ailleurs, sont très « gin-to » (gin tonic), mais l'équipe créative parvient également à convaincre avec des Tom Collins ou des old fashioned revisités sans le tonic, et donc à moindre amertume. Ici, le cocktail phare du moment reste un twist du Basil Smash toujours très tendance (gin Hendrick's, concombre frais, jus de citron, basilic frais et sirop de canne). Lorenzo avoue que barmen et mixologues usent et abusent de plus en plus des fruits, des herbes fraîches, notamment du basilic qui rehausse le goût des fruits dans les cocktails. Quant à la tendance dans les gins, les consommateurs adorent les gins très floraux (Santa Ana, Alkkemist, Hendrick's Flora Adora, Mirabeau...) et les packagings « esthétiques et originaux » comme le Engine dans un bidon de métal, le Portofino dans un flacon carré avec les façades colorées du port. « Et si on leur dit que c'est un gin français, c'est encore mieux. » C'est aussi ce qu'a constaté Christophe Amigorena lorsqu'il a créé en 2019 Melifera en plantant un champ d'immortelle, bio de surcroît, dans l'île d'Oléron pour en faire l'ingrédient principal de son gin. « Au-delà de la création et de l'image made in France, il faut une histoire authentique, des souvenirs et des odeurs à raconter, un jus innovant et une belle bouteille. » Autre microtendance à tester pour une soirée entre amis, déguster un gin en accord avec un plat : le gin anglais Fords en cocktail Martini avec des huîtres, le Citadelle classique en tonic avec du saumon fumé, le Citadelle Rouge siroté avec une pavlova ou une glace à la framboise.

Le salon Ginsiders REVIENT À PARIS

Par
Frédérique Hermine

Pour cette deuxième édition parisienne, le plus grand salon international dédié au gin en France revient du 6 au 8 octobre au cœur de la capitale, au Carreau du Temple. Créé en 2016 sur les réseaux sociaux par Pierre-Yves Kielwasser et Maxime Eberhardt, le site est devenu un festival et le plus gros eshop spécialisé dans le gin et le tonic. Interview avec l'un des fondateurs, Pierre-Yves Kielwasser.



Le salon The Gin Addict devient Ginsiders. Pourquoi ce changement de nom ? D'une part, nous ne voulions pas aller à l'encontre de la loi Evin : quand on rentre dans la cour des grands, il faut

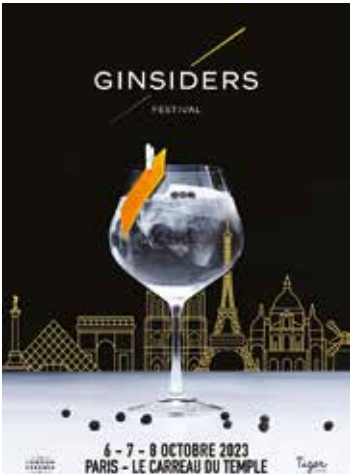
se mettre en conformité. D'autre part, nous nous sommes professionnalisés après les premières éditions de Paris et de Lyon. Nous avons donc préféré un nom moins amateur, « gin addict » étant plutôt lié à des passionnés sur les réseaux sociaux. « Ginsiders » reste anglophone, car nous touchons au moins une douzaine de pays avec le e-commerce. Le terme est plus court et encore plus percutant.

Vous avez également changé de lieu en quittant le Parc floral de Paris pour vous installer au Carreau du Temple... Le Parc floral bénéficie d'un joli cadre, mais il est un peu excentré. Le Carreau du Temple est plus central, idéal pour capter les visiteurs de passage, comme cela a été aussi le cas avec le Palais de la Bourse de Lyon. En outre, ce bâtiment historique rénové a beaucoup de charme.

Des nouveautés pour cette édition ? Pour cette deuxième édition parisienne, nous allons présenter environ 200 références autour du gin en provenance d'une quinzaine de pays, avec notamment de nouvelles provenances comme l'Inde, l'Afrique du Sud, le Japon... Nous accueillons également une dizaine de marques de tonic, qui est un élément primordial pour le gin. Les principaux distributeurs comme La Maison du Whisky et Dugas ont toujours beaucoup de nouvelles marques. Les petites distilleries sont plus visibles sur les festivals, même si on en accueille certaines sur notre salon. Nous offrons également des exclusivités et misons sur une approche ludique avec les ateliers.

Comment voyez-vous les tendances du moment ? Le marché est toujours en pleine effervescence. Les consommateurs préfèrent de plus en plus les gins floraux, fruités et herbacés. Les gins japonais semblent également avoir la cote, en particulier ceux à base de yuzu (Yu Gin, Ukiyo). Nous vendons également très bien les éditions limitées : le Flora Adora de Hendrick's, le Premier Cru Murcian Lemon de Bombay Sapphire, le Panda Gin ou les collaborations comme celle de la distillerie Coglicorne avec le Gin From Hell pour le Hellfest. En matière de cocktails, le Negroni et le Basil Smash marchent toujours très fort.

Les gins sans alcool se développent-ils ? Nous en avons une douzaine, ceux des grandes marques désormais connues comme JNPR, Ceder's, Atopia, mais aussi des petites distilleries qui étoffent leur gamme. Ils s'adressent surtout aux femmes enceintes qui veulent continuer à boire un cocktail avec leurs amis, mais aussi à certains consommateurs qui souhaitent lever le pied, notamment au moment du Dry January.



Notre sélection (suite)

MELIFERA GIN
EDIZIONE CORSA
Ingrédients : immortelle de Corse du Nord, cardamome, angélique
43° - 49 € (70 cl)



KOMASA KOMIKAN
Ingrédients : alcool de shoshu distillé et mandarine Sakurajima Komikan
40° - 40 € (70 cl)



SAKURAO
Ingrédients : 17 botaniques d'Hiroshima, dont des fleurs de cerisier
47° - 101,50 € (70 cl)



LE GIN DROUIN PIRA
Ingrédients : poire du Domfront, vanille, poivre, racine d'iris...
42° - 39 € (70 cl)



DISTILLERIE C'EST NOUS
LES SINGULIERS SPRING GARDEN
Ingrédients : plantes du jardin (ortie, pissenlit, fleurs de pommier, sauge, laurier, thym)
42° - 37 € (50 cl)



SOTHIS
DE MAXIME CHAPOUTIER
Ingrédients : alcool de raisin, plantes de la colline de l'Hermitage et de la vallée du Rhône (cade, serpolet, camomille, verveine, millepertuis, immortelle...)
43° - 49,50 € (70 cl)





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

Alcools... EN BREF

Par **Frédérique Hermine**

Du champagne au whisky en passant par Paris, les vins et spiritueux font la une.

Une étiquette collector pour le 30^e millésime de Denis Lurton

À la tête du Château Desmirail, troisième Grand Cru Classé de Margaux en 1855, Denis Lurton va fêter son 30^e millésime, le 2022, avec un flacon original. Il sera habillé d'une étiquette inédite collector dans des tons chauds d'ocre et d'argile, signée par l'artiste plasticienne bordelaise Anaïs Vindel, qui travaille notamment sur les grands formats à l'aérographe.

Après avoir développé l'oénotourisme (le château est ouvert toute l'année avec plusieurs formules de visites, organisation de cocktails, séminaires, déjeuners...), la propriété en profite pour écrire une nouvelle page de son histoire en affirmant son soutien à la création artistique. **Prix public en primeur : 40,32 €**



© DR

L'

histoire de la Maison de cognac Delamain, qui va bientôt fêter son bicentenaire, a d'ores et déjà été inscrite sur pellicule. En effet, elle a fait l'objet d'un tournage par la réalisatrice et productrice Marie-France Brière, également à la tête du Festival du film francophone d'Angoulême. Le documentaire, qui retrace l'histoire de cette famille de négociants et d'érudits de Jarnac, en Charente, est disponible sur la plateforme France Télévisions. La Maison de Jarnac aura désormais pour maître de chai Charles Braastad, représentant la neuvième génération de Delamain. Auparavant directeur général, il succédera à Dominique Touteau, en poste depuis 1992 et qui prendra sa retraite en mars prochain. Ils assureront ensemble, notamment, l'élaboration des vieux cognacs de Grande Champagne, premier cru de Cognac dont Delamain est le spécialiste.

delamain-cognac.com

Octobre Rose au champagne aux Crayères



© DR

© DR

Delamain

À L'AUBE DE SON BICENTENAIRE



© DR



© Fabian Monchatre

Charles Braastad, Éric Le Bouar, et Dominique Touteau

À l'occasion d'Octobre Rose, le Domaine Les Crayères réunit le 12 octobre prochain, pour la troisième édition consécutive, les Femmes de Champagne dans le cadre d'un dîner caritatif d'exception. 40 000 € ont ainsi déjà été récoltés à l'initiative du directeur Arnaud Valary et du chef Philippe Mille. Cette année, autour des accords mets-vins, cinq nouvelles Femmes de Champagne, cheffes de cave ou propriétaires : Alice Tétienne (Champagne Henriot), Élise Losfelt (Charles Heidsieck), Karine Fouquet (Champagne Guiborat), Emmanuelle Giraud-Patour (Champagne Henri Giraud) et Gabrielle Malagu (Champagne Gosset). L'intégralité des bénéfices seront reversés à l'Institut Godinot. **Dîner à 450 € par personne. Réservation sur evenements@lescrayeres.com**



Hennessy *nouvelle expérience*

Hennessy s'est offert une découverte en réalité virtuelle avec la création visuelle, sonore et sensorielle *Mobilis* du duo d'artistes Olivier Kuntzel et Florence Deygas. Cette œuvre, qui mêle approche artisanale et haute technologie, a été installée au sein du circuit de visites Hennessy. À la fois prouesse technologique et création multidisciplinaire, elle reflète un portrait singulier de la Maison, de son patrimoine et de ses savoir-faire. Elle a nécessité deux ans de travail et mobilisé plus de 50 contributeurs, notamment le compositeur Jonathan Fitoussi pour la bande sonore.

L'installation immersive Mobilis est disponible aux visiteurs de 12 ans et plus, en trois formules de 2 heures à 2h30 (de 29 à 250 €).

hennessy.com

Un Glendronach de 30 ans aux enchères

Pour la première fois, un fût de whisky Glendronach vieux de 30 ans, soit un lot de 630 bouteilles d'exception numérotées, sera proposé aux enchères le 23 octobre prochain à Neuilly-sur-Seine (92). Ce single malt des Highlands vieilli en fût de sherry Oloroso a été baptisé « The One and Only ». Il a été distillé en 1992, époque à laquelle les alambics étaient encore chauffés au charbon et où le maltage traditionnel était en activité. L'enchère est estimée entre 300 000 et 400 000 €. L'occasion de fêter le bicentenaire de l'Excise Act, publié en 1823 et qui marqua la naissance du whisky écossais en légalisant la production.

*Chez Aguttes,
164 bis avenue Charles-de-Gaulle,
92200 Neuilly-sur-Seine.
aguttes.com*



Joseph Perrier en coffret inédit de magnums

La Maison de Châlons-en-Champagne édite, en coffret inédit Réserve Héritage, un trio de magnums millésimés 2000 (qui sort pour la première fois de l'œnothèque), 2002 et 2004. Ils portent les anciennes étiquettes jaune citron de la Maison séculaire et sont enveloppés d'un papier de soie retrouvé dans les archives. L'écrit en bois de chêne massif a été réalisé en partenariat avec la Tonnellerie de Champagne, labellisée « Entreprise du patrimoine vivant ». Benjamin Fourmon, sixième génération à la tête de la Maison Joseph Perrier, a travaillé avec une calligraphe pour adresser une lettre personnelle aux futurs propriétaires du coffret.

Édition limitée à 100 exemplaires.

1 690 €. josephperrier.com

Taillevant renouvelle ses Automnales

Les Automnales des Caves de Taillevant font leur retour dans les deux adresses parisiennes emblématiques du 228 rue du Faubourg Saint-Honoré (VIII^e) et du 130 rue de la Pompe (XVI^e), ainsi que sur le site en ligne (lescavesdetaillevant-eshop.com). Une sélection pointue de plus de 130 références à prix remis de 20 % jusqu'au 30 septembre. Deux nouveautés cette année : des événements inédits autour de la découverte du vin, pour les amateurs comme pour les néophytes, et la mise en vente certains jours en boutique de vins rares à parfaite maturité, en stocks très limités, sans remise. Parmi ses beaux flacons, le Domaine Raveneau, La Grange des Pères, le Clos Rougeard...



Le centenaire de LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

Par **Anne Debbasch**

À la fois magasin de quartier et haut lieu de la gastronomie, La Grande Épicerie de Paris met depuis toujours un point d'honneur à faire se côtoyer articles du quotidien et produits d'exception, le tout au meilleur prix. Du 29 septembre au 31 octobre, elle nous convie à un anniversaire hors norme où chaque artisan met les petits plats dans les grands pour séduire gourmands et gourmets.

La Grande Épicerie de Paris crée l'événement. Bien loin de la simple étagère de 1923, en un siècle elle est devenue pour les Parisiens et les curieux de passage le temple du savoir-faire et de la gastronomie. Novatrice depuis ses débuts, elle évolue au fil des années tout en préservant son âme. Ici, on ne cède pas aux modes, on y participe activement en faisant se côtoyer jeunes marques prometteuses et monuments de la gastronomie française.

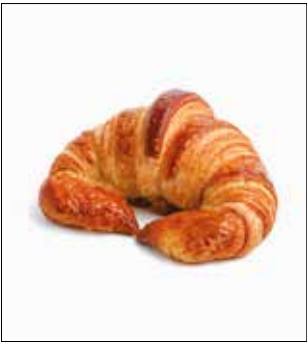
En coulisse, des laboratoires high-tech

Avec ses 1 300 m² de laboratoires, les artisans sont tous animés par la passion de leur métier. Rien n'est proposé sans avoir été sélectionné avec le plus grand soin au plus près des producteurs. « *Je supervise les laboratoires au sous-sol de la rue de Sèvres dédiés à la boulangerie, à la pâtisserie et à la gastronomie. Nous avons à cœur de préserver l'artisanat et le savoir-faire français pour tout ce que nous produisons* », revendique Rémi Robert, directeur de la gastronomie et de la production, avant d'enchaîner : « *Cette proximité des laboratoires avec les magasins est un atout extraordinaire. Ce qui fait aussi notre force est d'avoir des artisans de métier. Par exemple, les pains sont travaillés au levain avec des fermentations longues, la viennoiserie est façonnée à la main, les additifs sont exclus de nos préparations. Une fois cuits, les plateaux montent directement en magasin.* » La Grande Épicerie est une grande famille, un lieu de vie à l'image d'une rue commerçante à l'ancienne. Ainsi, côté cuisine, si les charcutiers-traiteurs de quartier ont pour la plupart disparu à Paris, le rayon de La Grande Épicerie leur donne une seconde vie. On se laisse tenter par la purée au beurre d'Isigny, le poulet au citron ou le sauté de veau aux morilles, sans oublier les pâtés en croûte et le fameux cordon bleu préparé avec volaille fermière, jambon Prince de Paris et beaufort.

Pour le centenaire, c'est l'effervescence

À chaque métier ses spécialités pour célébrer comme il se doit l'anniversaire de la Grande Dame. Une collection éphémère de croissants travaillés à l'ancienne sera proposée chaque jour en quantité limitée. « *Le croissant est fabriqué avec un feuilletage très riche en beurre, ses deux pointes sont recourbées et se joignent à la manière des viennoiseries d'autrefois. Il n'y en aura que 100 chaque matin* », explique Rémi Robert. Un pâté en croûte quatre plumes d'exception de quatre kilos et un pot-au-feu façon Dodin Bouffant seront également à l'honneur s'inspirant de la grande cuisine bourgeoise française, une recette réinterprétée avec foie gras, jarrets et os à moelle. Du côté du restaurant La Table, le chef Cédric Erimée se réapproprie les recettes qui ont marqué le siècle passé – saumon Bellevue, ris de veau sauce Henri IV, bouchée à la reine, faisan à la périgourdine – pour les proposer réinterprétées dans quatre menus anniversaire à découvrir sous l'immense coupole de lumière. Bien ancrée dans son temps et respectueuse de son histoire, La Grande Épicerie livre les secrets de sa longévité, se faisant plus que jamais le Paris de la découverte et du savoir-faire ! Tour d'horizon des coulisses de ce marché grandeur nature.

Les créations des chefs



Photos : © The Trave Buds

De gauche à droite et de haut en bas

Croissant des 100 ans, 1,70 €.

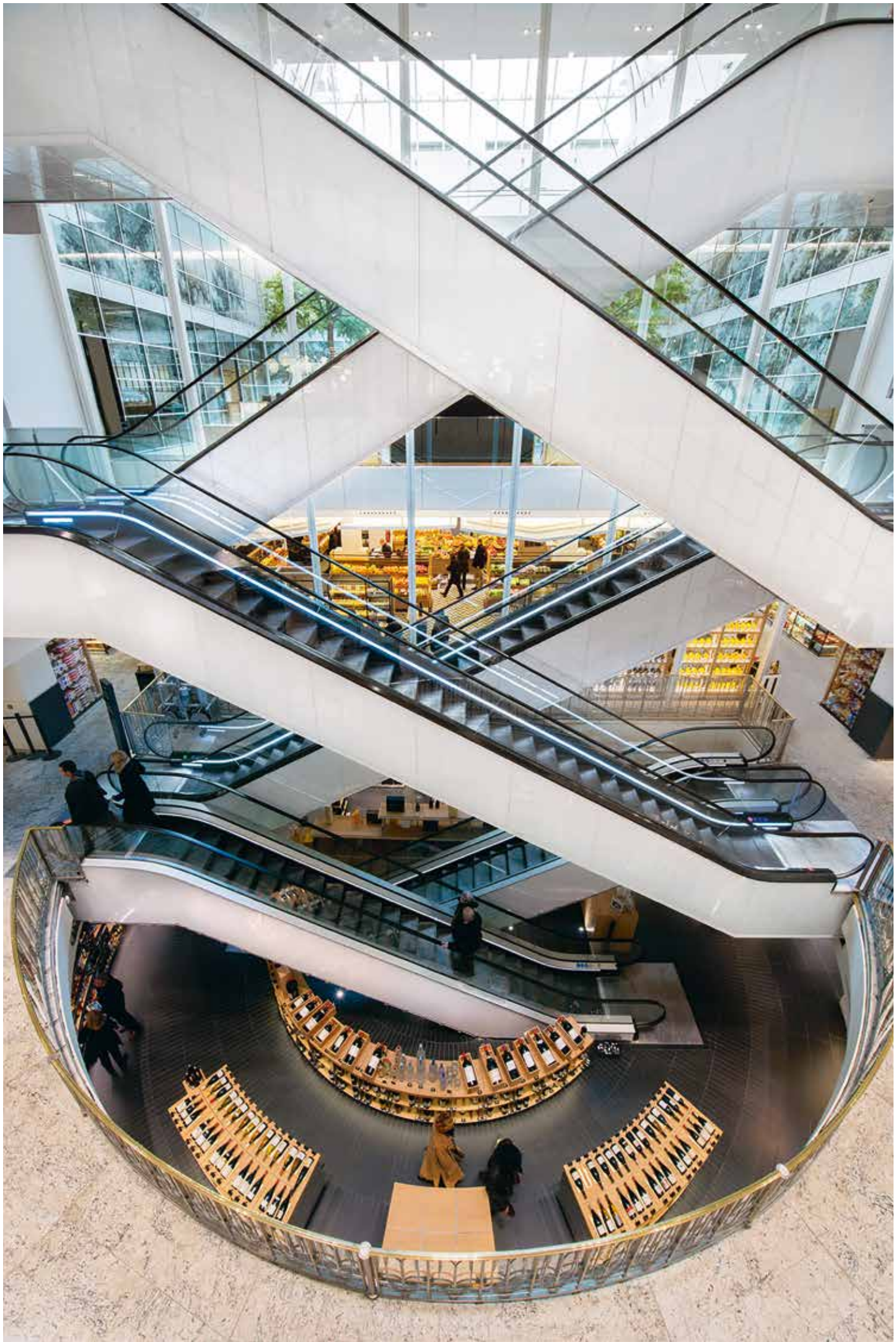
Flan vanille d'Ouganda, 14,90 € pour 4 à 6 personnes.

Gâteau des 100 ans, 65 € pour 6 à 8 personnes.

Grand pain des 100 ans, 14,90 € la pièce de 1 kg.

Pâté en croûte 4 plumes des 100 ans, à la coupe, 49,90 € le kilo.

Pot-au-feu des 100 ans façon Dodin Bouffant, 19,90 € la portion.





DE HAUT
EN BAS
Laurent Trégaro,
responsable
des achats des
produits en
libre-service.



Le rayon huile
d'olive.

Plus de 1 000 nouveaux produits en libre-service chaque année

Cette culture d'entreprise libre et indépendante crée une inestimable valeur ajoutée et permet de construire une relation particulière et privilégiée avec les fournisseurs et les clients. Mariage Frères fait partie des partenaires de la première heure (1923). Terre Exotique, Michel et Augustin, Les 2 Marmottes sont aussi des marques qui ont vu le jour à La Grande Épicerie. Depuis 2016, les produits en marque propre ont rejoint les étagères, les chips à la truffe en sont l'un des best-sellers. Ainsi, parmi les 15 000 références en libre-service, Laurent Trégaro et son équipe introduisent plus de 1 000 nouveaux produits par an. Parmi les différents rayons, la confiserie avec les tablettes de chocolat arrive en pole position, suivie des condiments et des spécialités venant de l'étranger, Italie en tête. Les produits frais se démarquent avec la saurisserie, la charcuterie, la crèmerie. Côté brasserie, on retrouve les softs, les eaux et les bières. « *Nous faisons cohabiter l'artisanat, le marché et les produits du quotidien.* » Pour le centenaire, 40 produits collectors rejoignent les rayons, dont certains ont été imaginés sur mesure : le panettone de Christophe Louie façon cookie, les bidons collectors d'huile d'olive Kalios exclusivement créés pour le centenaire ou encore quatre confitures exclusives signées par Christine Ferber pour rendre hommage à Marguerite Boucicaut, la fondatrice du Bon Marché. Aller chercher le meilleur là où il se trouve, partager son histoire et distiller du rêve, telle est la marque de fabrique de La Grande Épicerie.

Le sourcing, une affaire de cœur et de bon goût

Si les petites épiceries de quartier et leurs rayonnages surchargés ont rendu leur tablier, La Grande Épicerie a su conserver cet esprit et propose une large sélection de produits, avec une disposition bien sentie pour chacun d'eux et le conseil personnalisé d'équipes attentives. Laurent Trégaro, responsable des achats des produits en libre-service depuis 40 ans, connaît ses assortiments sur le bout des doigts. « *Nous avons un extraordinaire pouvoir de créativité et une liberté d'expression dans nos choix, ce qui nous permet de tout tenter. Nous ne nous empêcherons jamais de référencer un produit exceptionnel, même si le rayon est déjà bien fourni. Cette largeur de gamme fait notre succès !* » Quatre critères de sélection animent l'acheteur : la qualité, le goût, l'histoire de la marque et les éventuelles certifications. « *Cela participe à la volonté de La Grande Épicerie de faire consommer bien et bon pour décupler le plaisir* », poursuit Laurent Trégaro. La chance est donnée aux jeunes marques prometteuses autant qu'aux marques connues et bien implantées, car la sélection reste artisanale. Pas de grand comité de dégustation, mais une équipe de quatre personnes pour accompagner le responsable des achats. Et rien n'est laissé au hasard. « *Nous fonctionnons avec nos sentiments. Mon métier est de savoir différencier les bons produits* », déclare Laurent Trégaro. Grâce au Lab, La Grande Épicerie permet à de nouveaux fournisseurs de venir présenter leurs créations pendant 15 jours. Une expérience positive pour les clients, la marque et les acheteurs. « *C'est un cercle vertueux : dénicher des pépites, puis les aider dans leur développement, sans prétention aucune, pour une collaboration pérenne et gagnante. Le Lab permet de sentir l'attrait de nos clients pour un nouveau produit. S'il plaît, nous accompagnons les marques sur toute l'échelle économique, l'aspect logistique, les tarifs et même la présentation. Nous nous engageons à leur côté pour qu'elles puissent continuer à se développer et à innover. Cet accompagnement fait partie de notre ADN.* »

La Grande Épicerie de Paris

EN SIX CHIFFRES

- **3 000 000** de visiteurs par an, dont 20 000 visiteurs par jour en décembre.
- **6 300 m²** de surface de vente.
- **1 300 m²** de laboratoires.
- **80** artisans dans les ateliers de la rue de Sèvres.
- **30 000** références, dont plus de 600 en marque propre.
- **4 000** nouveaux produits par an.



DE HAUT
EN BAS
La cave.

Hugues Forget,
chef de cave et
responsable
des achats.



naît l'émotion. « *L'un de mes plus beaux souvenirs est sans doute celui d'avoir fait découvrir à l'un de nos plus fidèles clients les caves du Domaine de la Romanée-Conti et un millésime extraordinaire de 1998.* »

Avec 18 % du chiffre d'affaires du magasin réalisés sur la vente des vins, la cave est le deuxième rayon le plus important après l'épicerie. Pour marquer le centenaire, le maître des lieux concocte avec ses équipes une collection de flacons iconiques. Au programme des festivités, un flacon unique Château d'Yquem AOC Sauternes 1923 et, pour les passionnés de single malt, cinq références de The Macallan Red Collection ou encore un single cask exclusif de la distillerie japonaise Chichibu. Pour la fin de l'année, 650 références entre cinq et douze ans d'âge sortiront même de la cave... Pour trinquer avec plaisir et modération !

100 ans d'artisanat d'excellence

Entre boucherie de quartier et invitation au voyage, il n'y a qu'un pas. Le chef boucher Hakim Bourahla met un point d'honneur à sélectionner les meilleurs produits français et quelques viandes d'exception du bout du monde : Wagyu (Japon), Black Angus (États-Unis) et bœuf de Galice (Espagne). « *Nous prêtons une attention toute particulière au choix de nos viandes, sélectionnées directement auprès d'éleveurs et de coopératives avec lesquels nous tissons des liens durables et de confiance* », déclare Hakim Bourahla. Agneau des prés salés du Mont-Saint-Michel AOP, agneau de lait de l'Aveyron, porc noir de Bigorre... toutes les viandes françaises sont labellisées bleu, blanc cœur ou label rouge et achetées en circuit court pour respecter le travail de l'éleveur, le bien-être animal et la saisonnalité, et pour les proposer au meilleur prix. « *Nous travaillons à 95 % les bêtes entières. Les pièces de bœuf*

Au bonheur des épicuriens

Dans une ambiance conviviale de place du marché, on s'extasie devant l'exceptionnelle cave à vin, on s'ouvre l'appétit devant la roûisserie, avant de se régaler de l'une des délicieuses pâtisseries, puis de remplir son panier de courses au gré de ses découvertes.

Le rêve à portée de calice

Dans l'atmosphère feutrée des sous-sols se niche une prestigieuse cave. Riche de quelque 10 000 références actives, l'offre, modulée au fil de l'année, est l'une des plus exceptionnelles de la capitale. Avec 24 ans de maison, Hugues Forget, chef de cave et responsable des achats, met un point d'honneur à sélectionner grands vins de domaines et produits de terroir pour permettre à chacun, amateur averti ou néophyte, de se faire plaisir.

Pour accompagner chaque bouteille, une équipe de sommeliers conseille les esthètes, les amateurs d'un jour ou les simples visiteurs, et les plus beaux flacons côtoient des vins à cinq euros. « *Je souhaite offrir du rêve à tous les prix et pour toutes les occasions. Chaque client est unique, à l'image de nos bouteilles* », explique Hugues Forget qui, avec les années, a su créer des liens privilégiés avec les châteaux, les vigneron et ses clients. « *Nous avons la particularité de proposer des vins de dégustation. Notre objectif est que les flacons les plus rares ne soient pas achetés pour être revendus, mais bus et appréciés. Nous sommes très attentifs à cela.* » Ainsi, au côté de bouteilles statutaires, il donne la place à de jeunes vigneron prometteurs au moment opportun. « *Je vais régulièrement à leur rencontre* », poursuit-il. Chaque bouteille bénéficie d'un soin particulier et sur mesure pour amener celles qui le nécessitent à la maturité gustative en leur laissant le temps suffisant pour vieillir. Cela peut prendre deux, cinq ou même vingt ans. Ainsi, près de 300 000 bouteilles dorment en cave. Avec la dextérité d'un coloriste, il choisit minutieusement celles qui trouveront leur place en rayon. De ce sens du détail à l'attention au client

La Grande Épicerie de Paris

EN SIX DATES CLÉS

- **1923.** Premier comptoir dédié aux produits d'épicerie.
- **1934.** Installation des premiers ateliers pâtisserie et traiteur.
- **1960.** Ouverture au monde : Italie, Hollande, Angleterre...
- **2013.** Un nouveau visage.
- **2016.** Lancement de la marque La Grande Épicerie de Paris.
- **2023.** Anniversaire des 100 ans.

sont maturées en cave au sel rose de l'Himalaya afin de leur permettre de développer saveurs et tendreté », continue Hakim Bourahla. Si la viande occupe une place très importante, la volaille ne manque pas à l'appel avec poularde, chapon – les trois dernières semaines de décembre – et poulet de Bresse, mais aussi des poulets label rouge ou encore bio. Les préparations bouchères gastronomiques occupent également une place de choix avec plus d'une quinzaine de créations nouvelles chaque année, préparées dans les règles de l'art, sans conservateurs ni additifs. On se laisse tenter par un succulent rôti de poularde à la truffe ou un rôti de canard à la figue et au foie gras en saison. Pour aller encore plus loin, la boucherie se dote d'une rôtisserie où viandes, volailles et préparations bouchères sont cuites à la perfection. « Nous interagissons avec les autres secteurs de La Grande Épicerie pour mettre au point les meilleures recettes et conseiller les meilleurs accords », se targue le chef boucher.

Très attentive aux clients, une équipe de onze artisans bouchers et de quatre rôtisseurs est à pied d'œuvre pour découper, préparer et conseiller les gourmets. « Nous souhaitons proposer les meilleures pièces à un prix juste. » Deuxième rayon le plus important sur le secteur marché frais après les fruits et légumes, la boucherie se fait ici lieu d'exception pour sublimer le quotidien.



DE HAUT
EN BAS
Thibault Leroy,
chef pâtissier.



Le rayon des
pâtisseries.

Prêts à souffler les 100 bougies ?

Créée en 1934, la pâtisserie fait partie des plus anciennes de Paris. Aujourd'hui, pas moins de 20 gâteaux sont proposés en permanence, auxquels s'ajoute au moins une nouvelle création chaque mois. « Nous travaillons en lien avec les différentes équipes comme la boulangerie ou la cuisine. Nous avons aussi la chance d'avoir une épicerie exceptionnelle, ce qui me permet de bien connaître les produits et les producteurs et de les utiliser dans nos créations, notamment le miel, les calissons ou encore les chocolats. Pour les événements particuliers comme Noël ou Pâques, le développement peut prendre de trois à six mois, » précise le chef pâtissier Thibault Leroy.

Et il n'est pas d'anniversaire, encore moins de centenaire, qui ne se fête sans un gâteau inoubliable. Avec l'attention au détail de l'artisan, le chef imagine un saint-honoré chocolat-vanille qui réunit les deux siècles, à la fois profondément patrimonial et incroyablement audacieux. « Mes gâteaux doivent être lisibles. J'aime à dire que je fais de la pâtisserie d'épicier. Trois saveurs au maximum que j'interprète en reprenant les grands classiques. Pour ce centenaire, j'ai choisi de réaliser l'une de nos pâtisseries françaises emblématiques depuis toujours plébiscitée par nos clients, nos "invités" comme nous aimons les appeler », précise Thibault Leroy. Dans sa composition, le saint-honoré réunit là encore 100 ans d'histoire : les choux à l'ancienne sont recouverts de caramel craquant, la crème chiboust est remplacée par une chantilly légère au chocolat pure origine Vietnam de chez Nicolas Berger. « Nous avons la chance de pouvoir travailler avec les meilleurs produits – beurre des Charentes, lait frais et fruits de saison. Le choix du chocolat se fait de la même façon. » Pour lancer les festivités, le saint-honoré au chocolat est présenté sur un socle en chocolat façon pièce montée reprenant les fleurs de lotus que l'on retrouve sur les armatures métalliques du magasin. En soulevant le premier entremets, on découvre dans le socle le second, réalisé à la vanille. « J'aime l'idée d'un gâteau qui réponde à tous les goûts et qui puisse laisser un souvenir. C'est notamment pour cela que j'ai imaginé le socle en chocolat à croquer. Cela permet de prolonger la fête sur quelques jours, voire quelques semaines », s'enthousiasme le chef pâtissier.

Avec 200 000 gâteaux vendus par an, nul doute que ce saint-honoré d'exception réjouisse les habitués comme les gourmets de passage. Une création à ne manquer sous aucun prétexte pour fêter, comme il se doit, ce centenaire.

La sélection *qui nous a tapé dans l'œil*

ON FAIT SES
EMPLETTES AVEC CES
produits cultes



De gauche à droite
et de haut en bas

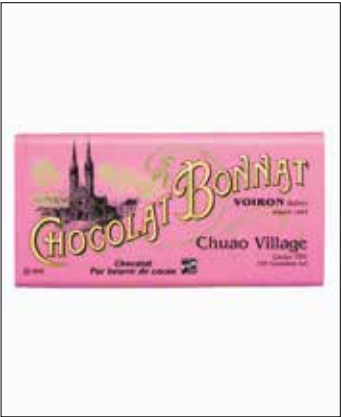
Angelina, tube de crème
de marrons, 80 g, 3,90 €.

Villa Zottopera, huile d'olive
Monti Iblei AOP vierge extra,
50 cl, 27,30 €.

Bonnat, tablette Chuao Village
chocolat noir 75 %, 100 g,
9,95 €.

La Favorita, pesto à la génoise
DOP, 130 g, 4,45 €.

La Grande Épicerie de Paris,
guimauves à l'ancienne,
200 g, 12,90 €.



*Sans oublier
les créations
collectors spécial
anniversaire*

DISPONIBLES
DU 29 SEPTEMBRE
AU 31 OCTOBRE 2023



Mariage Frères, thé bleu
fabuleux, recette imaginée
pour La Grande Épicerie
de Paris, 75 g, 25 €.

Le Chocolat des Français,
tablette de chocolat au lait
gianduja, collector 100 ans
de La Grande Épicerie
de Paris, 80 g, 6,95 €.

Maison Ferber, L'Automne
de Marguerite Boucicut,
douceur de poire Williams
d'Alsace façon Belle-Hélène,
édition limitée 100 ans de
La Grande Épicerie de Paris,
220 g, 12,90 €.

Bière New England IPA,
collector 100 ans de La Grande
Épicerie de Paris, 33 cl, 2,95 €.

La Liqueur de l'Épicier,
La Distillerie de Paris,
50 cl, 38 €.



Le Ritz Paris fête ses 125 ans

Par Anne Debbasch

Pénétrer au Ritz Paris c’est se plonger dans l’histoire, celle de son fondateur César Ritz, de sa femme Marie-Louise et de ses hôtes illustres. Car le Ritz n’est pas un hôtel de luxe comme les autres, c’est un établissement de légende qui replonge le visiteur dans les fastes du Palais de Versailles et du Paris mondain.



la culture en accueillant notamment des défilés légendaires. On se souvient de ceux de Versace et de Karl Lagerfeld », précise Arnaud Leblin. Le lien avec les célébrités est très fort. On croise régulièrement Beyoncé, Rihanna, Pharrell Williams et, tout récemment, Jisoo des Blackpink. À la fois avant-gardiste et profondément attaché à son histoire, le Ritz est un hôtel hors norme. Il ne se compare à aucun autre. Attirant comme un aimant, il est un lieu à part qui ne cesse de faire rayonner la culture française aux quatre coins du globe.

Un écrin intimiste dédié à la gastronomie

Si César Ritz a fondé l’hôtel, Auguste Escoffier lui a offert sa gastronomie, mettant au menu les mets et les vins les plus rares ou imaginant des intitulés de plats totalement novateurs pour l’époque. Pour les 125 ans du Ritz Paris, son célèbre restaurant rouvre ses portes après plus de deux ans de fermeture. Envolé L’Espadon, place à Espadon – sans article – qui regagne le lieu qu’il occupait en 1956, dans l’immense salle de réception dominant le jardin. Pour son inauguration, carte blanche est donnée à la cheffe Eugénie Béziat dont la cuisine colorée s’inspire des terres africaines de son enfance et de la Méditerranée. Depuis le vestibule aux impressionnants bas-reliefs en forme de feuilles de rhubarbe en cire – hommage à Escoffier – jusqu’à la salle reprenant le bleu Ritz et les tons de bois clair, en passant par le plafonnier en cristal de Bohême qui évoque les pages d’un herbier mouvant imaginaire, le restaurant est à l’image des lieux, trait d’union entre le faste, l’extraordinaire opulence de l’hôtel et la nature, que l’on retrouve sur la terrasse et dans les jardins. La cuisine ouverte s’anime comme une pièce de théâtre grandiloquente derrière d’immenses baies vitrées ourlées de moulures stylisées en cuivre. Au piano, Eugénie Béziat fait teinter les parfums d’Afrique dans les assiettes – hibiscus, baie de Kororima, cuisson à l’étouffée. « Je cherche à transmettre mon émotion et mes souvenirs avec authenticité dans chacune de mes créations. Ma cuisine est profondément marquée par les goûts de mon enfance », explique-t-elle. S’inscrivant dans les pas d’Escoffier, elle imagine une volaille de Houdan qu’elle interprète comme le poulet yassa de ses souvenirs. Version gastronomique et moderne de ce plat populaire au Sénégal, le ton est donné avec l’arrivée à table d’un oignon du potager, emmaillotté dans une coque d’argile rouge rappelant la latérite, sculptée comme une poterie. Cassé devant le convive, l’oignon en majesté laisse flotter ses notes balsamiques, avant de repartir en cuisine pour être dressé dans un cérémonial « so Ritz » ! « La cuisine demande un véritable travail d’introspection et permet d’aller chercher son inspiration toujours plus loin. La France m’a ouverte à d’autres saveurs, d’autres savoir-faire. Ma cuisine est le reflet de cette rencontre entre deux pays. »

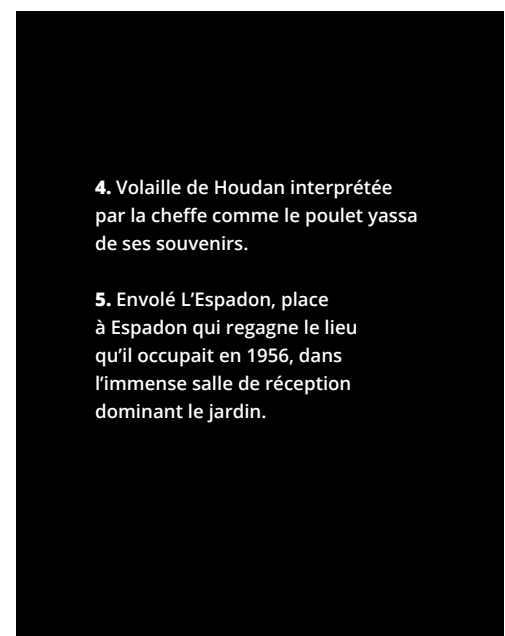
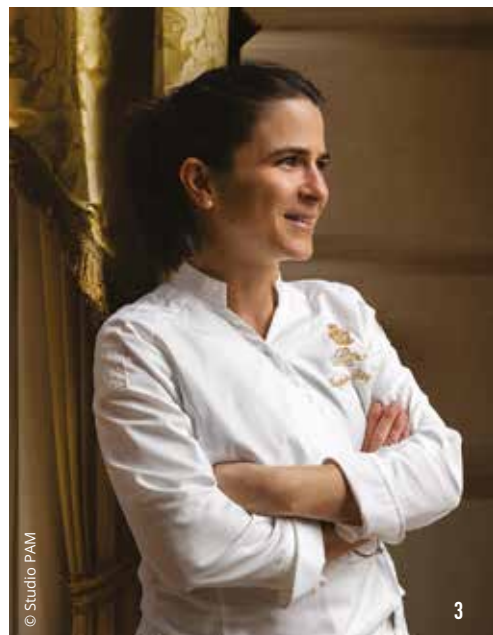
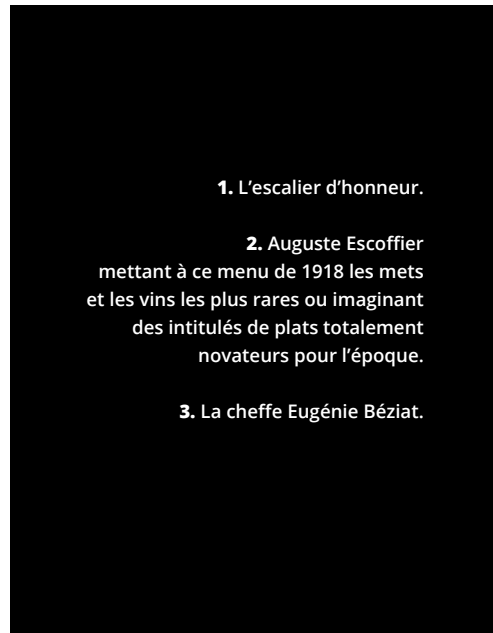
Pour que l’expérience soit inoubliable, elle imagine avec Florent Guilloteau, directeur de la sommellerie, des accords singuliers recherchant, outre le goût, les textures, la finesse des bulles d’une boisson fermentée ou la légèreté d’une infusion. « Si les accords mets et vins classiques ont leur place, nous travaillons avec Florent sur des accords inattendus sans alcool pour venir introduire un plat ou conclure sa dégustation. » Une belle façon de magnifier l’expérience gustative.

Espadon au Ritz Paris
Ouverture le 26 septembre, uniquement le soir
ritzparis.com

« LA CUISINE DEMANDE
UN VÉRITABLE TRAVAIL
D’INTROSPECTION... »

EUGÉNIE BÉZIAT

Si il accueille la modernité de son temps, le Ritz Paris cultive son patrimoine depuis 125 ans. Profondément novateur, César Ritz y avait introduit dès 1898 les innovations de l’époque, l’électricité, l’eau courante, les salles de bain attenantes à chaque chambre. Aujourd’hui, 16 suites signatures rendent hommage à ses hôtes les plus fidèles, Coco Chanel, Marcel Proust ou encore Ernest Hemingway. Un style à la française affirmé et même revendiqué avec dorures à la feuille d’or, moulures, hauteurs sous plafond vertigineuses et mobilier ancien. Pour préserver cet héritage et nous projeter dans l’avenir sans perdre l’âme du lieu, Arnaud Leblin, directeur du patrimoine, veille au grain. Pas un détail ne lui échappe pour faire perdurer l’esprit Ritz. « César Ritz a tout de suite compris la chance d’héberger des artistes s’inspirant du lieu pour créer leur art. Aujourd’hui, le Ritz garde cet attachement au monde de

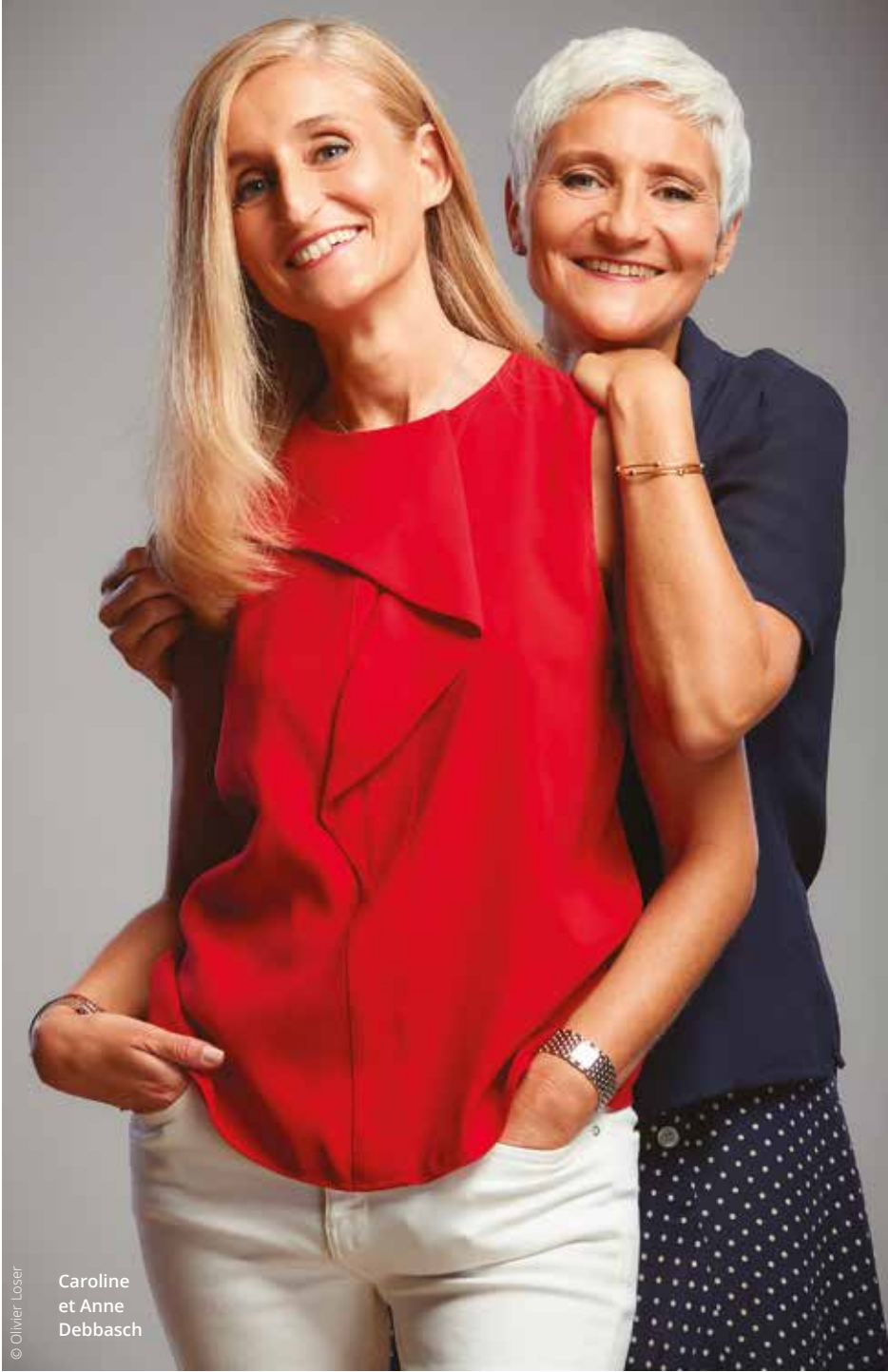


Les 101 mots
du chocolat,
UNE INVITE
À LA TENTATION

Par la Rédaction

Quand on parle de chocolat, il est rare de trouver un ouvrage sans photographies ni recettes. C'est pourtant ce que notre journaliste Anne Debbasch et sa sœur Caroline, spécialistes et fans de chocolat, ont choisi pour partager leur passion dans un recueil inattendu.

Sacré
Doudou
Saveurs – Passion
Attraction – Connexion
L'essence (les sens) de la vie
Orgasmique – La robe noire
Fruits de la terre – Généalogie
Enrobage – Rencontres – Épices
Complicité – Délectation – Royal
Regain – Racine – Voyage des Sens
Expression – Fragments – Amoureux
Le goût de l'aventure – Plantation
Le goût de la technique – Enivrant
Vivant – Petit délire freudien – Diktat
Cacao(s) – Fraternité – Nostalgie positive
Everest – **Chocolat** – Famille
Parfums – Adage – Déclaration
Drogue douce – Dépendance
Vertus – Souvenirs
Amertume



Dans cet opus disruptif, à la fois personnel et définitivement intemporel, le chocolat se joue en 101 textes signés par 101 contributeurs d'univers différents. « *Au fil de cette lecture à picorer à l'envi, le ton est franc, la plume légère, le sujet laissé à la libre appréciation de chacun* », soulignent les deux femmes. Bien plus qu'une suite d'écrits, chaque texte est une conversation entre son auteur et le chocolat. Une composition éclectique où se côtoient des textes intimes, souvent drôles, parfois savants, mais toujours pleins de passion. Les chocolatiers croisent les pâtisseries et les boulangers, les cuisiniers et les sommeliers se livrent et révèlent les accords parfaits. Les médecins cassent les codes, les artistes – designer, plasticien, chanteur, photographe... – et les athlètes partagent leur attraction pour ces quelques carrés bien emmaillottés dans leur papier, alors que les religieux nous enlèvent toute culpabilité. Le chocolat se dévoile dans l'intimité comme une ode à la gourmandise, aux souvenirs et au partage. Le recueil, un peu plus grand qu'un livre de poche, réinvente la lecture, on y butine une ou deux histoires, quand la faim s'invite ou avant de s'endormir, on recrée son propre récit. Opus collaboratif, il donne à « *ce beau brun au bel amer* » une nouvelle aura en créant une mosaïque infinie de perspectives. La tablette se hume, se savoure, se croque en catimini derrière les portes d'une cuisine, exceptionnellement même on ne l'aime pas. Noir, au lait, blond, brut ou cuisiné, il reste le carré adulé qui attise toutes les gourmandises et teste la volonté.

Un livre à lire, à relire, à partager et à retrouver dans le cadre d'une exposition inédite au Salon du chocolat de Paris !

Les 101 mots du chocolat, éditions Archibooks, octobre 2023, 12,9 €.
Salon du chocolat de Paris, du 28 octobre au 1^{er} novembre 2023. @lechocolatdanstousnosetats

**Les 101
MOTS du
CHOCOLAT**

à l'usage de tous

Collectif
sous la direction
d'Anne et Caroline Debbasch

COLLECTION
DES MOTS
Archibooks

Asahi Super Dry : LE MATCH DES SAVEURS

Par **Anne Debbasch**

Du 8 septembre au 28 octobre, Asahi Super Dry, première marque de bière japonaise vendue dans le monde, organise dans neuf villes de France le Match des Saveurs. Celui-ci consiste à mettre en avant l'association entre cette bière et les burgers de vingt pays, dont les sauces ont été revisitées par quatre chefs réputés.



Pour confectionner cette bière Dry – en japonais « *Karakuchi* » –, les maîtres brasseurs Asahi travaillent depuis 1987 un mélange de levures exclusives, de riz – clin d'œil à la fabrication traditionnelle du saké – et de houblon, qui donne à leur boisson une belle touche d'amertume. Avec un profil aromatique aux subtiles notes florales de houblon et de miel, au goût sec, frais, et au final net, ses accords sont riches et multiples. Cette année, elle détonne en association avec des burgers et des sauces venues de vingt nations.

Pour fêter ce match, quatre chefs de talent, Chloé Charles, Gianmarco Gorni, Sho Miyashita et Jarvis Scott, se sont prêtés à l'exercice, laissant s'exprimer leur créativité autour de cinq sauces chacun. La règle du jeu : donner à ces sauces le goût de vingt nations du rugby – dont la France, la Nouvelle-Zélande, l'Afrique du Sud, l'Angleterre, les Samoa, l'Australie et le Japon.... Durant ce Match des Saveurs, organisé dans huit villes de France, le voyage se fait dans l'assiette et promet du lourd !

La sauce aux accents japonais de Sho Miyashita

« Mes créations s'inspirent de ma culture japonaise et de la culture américaine. Pour le Match des Saveurs, j'ai imaginé une sauce aux accents japonais dans laquelle je mêle la sauce soja et le mirin, le miel de fleurs en clin d'œil aux US et la moutarde à l'ancienne en référence à la France, où je suis installé depuis 2010. » Parfaite pour un burger, cette sauce se marie aussi avec du poulet frit, des viandes grillées ou pour relever un sandwich. Concernant le Chili, la Namibie, la Géorgie et l'Irlande, Sho Miyashita s'inspire des traditions culinaires de ces pays. Pour le Chili, la sauce Marken mayonnaise est relevée par un mélange de piment chipotle et de piment de Cayenne ; pour la Géorgie, le Tkemali ketchup prend les prunes comme marqueur ; pour la Namibie, un mélange d'épices donne le tempo à la sauce Kapana Spice ; pour l'Irlande, la Guinness et la sauce Worcestershire s'invitent allègrement ! Cinq sauces à accorder aussi bien avec un bon burger qu'avec des plats typiques du pays dont elles sont inspirées, tortillas, viandes grillées, poissons ou poulet frit. À vous de devenir les supporters de votre sauce préférée !

asahibeer.fr

Liste des établissements

PARIS

Le 211, 211 avenue Jean Jaurès, 75019 ainsi que
Le Biscornu, 87-89 rue Montmartre, 75002

MARSEILLE

Le Blum/Les Réformés, 125 la Canebière 13001

LYON

Dam's Garden, 4 place Sathonay, 69001

TOULOUSE

Les Américains, 81 boulevard Lazare Carnot, 31000

NICE

Félix Faure, 12 avenue Félix Faure, 06000

NANTES

Little Barrel, 18 rue Eugénie Cotton, 44300

BORDEAUX

Whose Bar, 52 cours Victor Hugo, 33000

SAINT-ÉTIENNE

Six Nations, 14 place Jean Jaurès, 42000

LILLE

Mother, 29 boulevard Jean-Baptiste Lebas, 59000



Choukran



Choukran



Petibon



iRASSHAI

Dans les assiettes

AUSSI ON TRANSFORME L'ESSAI

Par **Jade Mahdavi**

C'est la fin de l'été, mais pas celle des beaux jours. Voici donc nos adresses pour vous octroyer quelques prolongations de kif aussi intenses qu'un match de rugby durant la Coupe du monde.

CHOUKRAN

Vous nous remercirez

C'est l'histoire d'amour entre un chef et son pays, qui n'est autre que le Maroc et ses saveurs réconfortantes. À travers ses différents plats se transmettent l'amour et la chaleur du cuisinier, de la petite collation à partager au *dwich* bien dégoulinant. On passe évidemment par les classiques nationaux tels que la pastilla, la salade méchouia et les falafels de lentilles en entrée, tout comme le couscous ou la chakchouka en plat. Finalement, impossible d'aller chez Choukran sans goûter au Tiramisouk, qui n'a d'humoristique que le nom, car ce qui se passe en termes de saveurs est très-très sérieux. Une pépite à découvrir sur place ou à emporter !
29 rue Saint-Georges, 75009 Paris
Tél. : 06 49 37 09 41
@choukran.club sur Instagram
Carte : à partir de 14 €

PETIBON

Café de rentrée

Pour reprendre en septembre du bon pied, quoi de meilleur qu'un excellent café accompagné d'une petite douceur ? Si vous êtes de passage rue Cler, le fameux repaire commerçant du VII^e arrondissement s'avère un détour obligatoire pour se délecter d'une carte autour de l'art de la torréfaction ! Surtout si l'ensemble est accompagné d'un des fameux petits finger sandwiches...
47, rue Cler, 75007 Paris
Tél. : 07 82 48 60 33
@petibon.paris sur Instagram
Carte : à partir de 4 €

IRASSHAI

Le petit nouveau

On avait déjà annoncé son ouverture tant attendue, mais il faut avouer que cette nouvelle pépite de la scène culinaire japonaise met tout le monde d'accord : c'est le parfait mélange entre restaurant, découverte et épicerie nipponne ! Alors, avis à tous ceux qui aiment les mets de ce pays, vous n'êtes pas au bout de vos recettes, car le grand avantage d'iRASSHAI, c'est surtout de nous fournir des explications claires sur ce que l'on peut trouver chez eux. À l'attaque !
40 rue du Louvre, 75001 Paris
Tél. : 01 84 74 35 30
@irasshai.paris sur Instagram



Brasserie Rosie Lou



Vendredi Soir



BRASSERIE ROSIE LOU

Sur la vague

Direction le *swell* du Sud-Ouest, vers une brasserie aux airs biarrots et inspirée de la cuisine du Pays basque. Dans cet antre coloré aux allures de maison de villégiature de la région, on retrouve un ADN marin et sportif aux teintes boisées et surtout très roses (on ne s'appelle pas Rosie pour rien). Dans l'assiette, le vent nous amène de nombreuses spécialités comme des œufs mayo au piment d'Espelette, des pintxos de piquillos farcis, des crevettes à la façon d'Illbarritz, mais aussi un twist marin avec des coquillettes-langoustines ou une cuisse de canard confite et ses pommes grenaille. Et pour clore le spectacle, quoi de mieux que de se délecter du fameux cheesecake basque ?

31 boulevard de Bonne-Nouvelle, 75002 Paris

Tél. : 01 42 36 00 20

@brasseriesalamode sur Instagram

Carte : environ 40 €

VENDREDI SOIR

Mais pas que...

Si la cuisine juive marque la gastronomie du Maroc jusqu'en Pologne pour sa générosité mais aussi sa diversité, il y a bien un élément qui rassemble tout le monde : le dîner du shabbat. Cette tradition qui se célèbre tous les vendredis soir permet de rassembler famille et amis autour d'un repas convivial durant lequel on déguste des petits plats mijotés pour l'occasion dans une ambiance bienveillante et chaleureuse. Vendredi soir, c'est l'idée d'un restaurant qui va pouvoir marier les cuisines séfarades et ashkénazes tout au long de la semaine pour que chacun puisse justement profiter de cette agréable coutume juive et en découvrir un peu plus sur son héritage culinaire. Alors on se retrouve entre *dafina* et *schnitzel*, *pastilla*, *brick* et *gehackte leber* (foie haché) pour un repas riche et bien entouré : *Shabbat shalom!*

140 rue du faubourg Saint-Martin, 75010 Paris

Tél. : 01 42 82 70 19

@vendredisoirparis sur Instagram

Carte : environ 40 €



Domaine du Grand Tinel

SAVOIR-FAIRE

En offrant aux amateurs ce superbe blanc en millésime 2020, le Domaine du Grand Tinel met la barre très haut et fait une fois de plus la démonstration de son savoir-faire et de la parfaite maîtrise de son terroir d'exception. Produit à seulement 5 400 bouteilles, il se mariera parfaitement à un tartare de Saint-Jacques aux agrumes, une viande délicate comme du veau ou encore un risotto à la truffe blanche.

À retrouver sur domainegrandtinel.fr au prix de 32,50 €

News

Yann Couvreur x St-Germain

LA COLLAB' QU'ON ATTENDAIT



© DR

Tarte figue, noix et St-Germain, Spritz automne

Fraîcheur et soupçon de vacances, c'est l'association la plus sexy de la rentrée. Yann Couvreur transforme la fameuse liqueur St-Germain en ingrédient fétiche pour accompagner quatre nouvelles pâtisseries, à retrouver durant un mois seulement dans sa boutique phare. On salive d'avance des goûts de coco, figue, noix, citron et sureau...

23bis rue des Rosiers, 75004 Paris

Du 7 septembre au 7 octobre

Grand Marnier

UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE INIMITABLE



Depuis 1880, l'histoire de Grand Marnier, symbole d'un savoir-faire reconnu dans le monde entier, est étroitement liée à celle de la mixologie. Après avoir revisité les cocktails les plus mythiques, la Maison perpétue son savoir-faire en signant une nouvelle recette à base de thé : Grand T'. La recette ? 4 cl de Grand Marnier Cordon Rouge, 5 cl de thé noir aux agrumes, 5 cl d'eau pétillante et un quart de citron pressé.

Retrouvez toutes les autres recettes Grand Marnier sur grandmarnier.com

La Table des Chefs Mumm

EXPLORATIONS



© Florian Barbarot

Pour sa seconde édition, La Table des Chefs à Reims, imaginée par la Maison Mumm, invite en résidence Florian Barbarot, du restaurant Quelque Part à Paris. En trois, quatre ou six séquences, le chef propose des associations étonnantes autour des cuvées G.H. Mumm – entre poulpe confit et cordon rouge de groseille, champignon eryngii et beurre de café ou encore en finale sucrée, lentille Beluga confite et cordon rouge de rhubarbe. La carte des champagnes et des vins est signée par Raimonds Tomsons, élu meilleur sommelier du monde en février 2023.

La Table des Chefs Mumm, 31 rue du Champ de Mars, 51100 Reims. Sur réservation, places limitées. Ouvert du jeudi soir au lundi midi jusqu'au 30 novembre 2023. mumm.com



ET ZEUS CRÉA LA FETA
Départ imminent

Le Yorgaki Café est le projet de cœur du designer franco-grec Yorgo Tloupas. Avec son associée Emmanuelle Beaudet, il se lance le défi de partager 54 vraies recettes grecques dans un livre aux senteurs de Méditerranée ! *Tzatziki, keftedakia, tirópita*, on passe à table...
Et Zeus créa la feta par le Yorgaki Café, éditions de La Martinière, 20,90 €



50 CHEFS DE LA RELÈVE
GASTRONOMIQUE
Livre choral

Après avoir écrit *50 plats de grands chefs qu'il faut avoir goûtés une fois dans sa vie* et *50 gâteaux de grands pâtisseries qu'il faut avoir goûtés une fois dans sa vie*, Hélène Luzin présente son troisième volume. Cette fois-ci, elle met en lumière toute une génération de chefs, en passe de devenir la relève de demain. S'il y a bien une expression qui sied merveilleusement à l'auteur, c'est « être tombé dans la marmite ». Fille du fondateur du magazine *Le Chef*, elle a rencontré très jeune de grands noms de la cuisine. C'est riche de cette expérience qu'elle a décidé d'y consacrer sa vie, puis d'écrire des livres. « Une façon de mieux comprendre l'évolution de la gastronomie et de rester à la pointe de mon métier d'agent. »
50 chefs de la relève gastronomique qu'il faut avoir rencontrés une fois dans sa vie d'Hélène Luzin, éditions de la Martinière (à paraître le 6 octobre), 39,90 €

THE HOXTON X ITALICUS
X MERCATINO
Cœur de Sicile

On entend au loin l'air de *Voyage en Italie*, et ce n'est presque pas un mirage, car, jusqu'au 4 octobre, on retrouve toute l'âme ritale dans la cour de l'hôtel The Hoxton. Si on se sent en manque de vacances, il n'y a qu'à plonger dans les saveurs rafraîchissantes de cette carte autour de produits bien assaisonnés, mais surtout bien choisis. On retrouve pour l'occasion une collaboration entre le restaurant Mercatino avec la célèbre Maison de liqueur Italicus, afin de se mettre en bouche de délicieux cocktails avant d'enchaîner avec différents plats emblématiques tels que les fleurs de courgette en tempura, un carpaccio de tomates anciennes ou une pastèque façon pastrami. *Viva Italia!*
30-32 rue du Sentier, 75002 Paris
Tél. : 01 85 65 75 00
Carte : environ 50 €

SIENA
Le voyage en Toscane

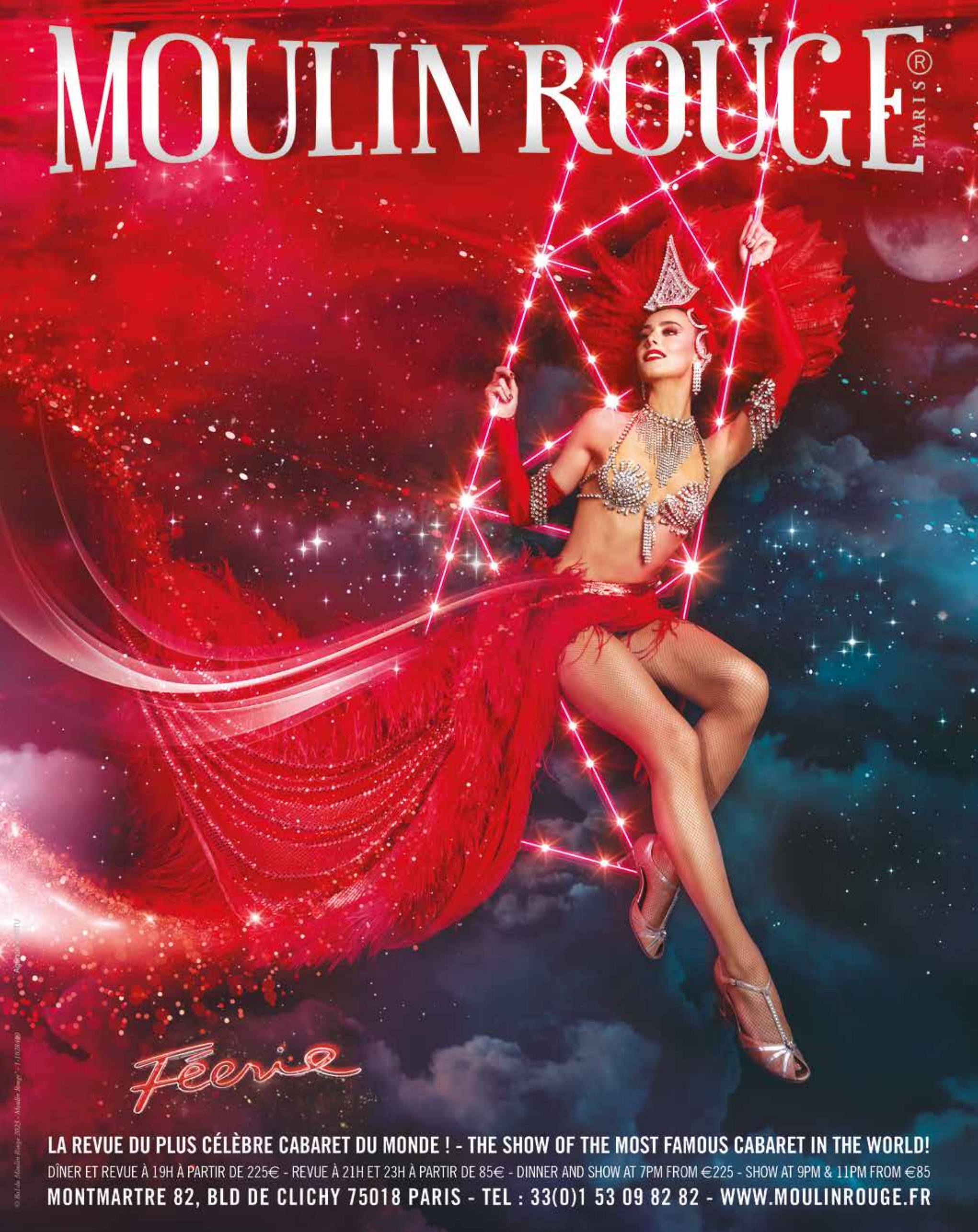
En plein milieu du marché Saint-Honoré se trouve désormais un petit antre italien que l'on n'est pas près d'oublier. Pour les *antipasti*, on retrouve aussi bien des produits bruts et emblématiques comme une mortadelle à la pistache, une burrata, des *arancini* ainsi qu'un *vitello tonnato*, mais également des plats à vous faire tomber à la renverse. On s'attable avec un *carpaccio di manzo* (bœuf), des *linguine cacio e pepe*, une bonne milanaise croustillante ou encore une belle sole grillée. Si toutes ces spécialités sont divinement bien réalisées, c'est sans oublier les pizzas craquantes ou encore les desserts de folie qui ne manquent pas d'audace comme le Siena Saint-Honoré, les churros Nocciolata, la pavlova ou les profiteroles à la pistache !
35 place du marché Saint-Honoré, 75001 Paris
Tél. : 01 88 83 00 88
@siena.paris sur Instagram
Carte : environ 50 €



LE GRAND CAFÉ SÉBASTIEN
GAUDARD
Alerte hotspot

La température a beau baisser, il souffle encore un vent chaud de pâtisseries et de gourmandises dans la rue du Faubourg-Poissonnière. Cette rentrée, on accueille le troisième lieu du chef qui compte nous en faire voir de toutes les couleurs. À l'aide d'un service continu et d'un menu élaboré allant du sucré au salé et du croustillant au moelleux, il est possible de rassembler les adeptes les plus pressés et ceux qui aiment prendre leur temps autour d'un menu bien ficelé pour toute la journée. Différentes formules sont proposées au fil des repas afin d'assouvir les désirs de chacun, aussi bien pour un en-cas que pour un café, une viennoiserie ou un chocolat...
459 rue du Faubourg-Poissonnière, 75010 Paris
Ouverture courant septembre

MOULIN ROUGE®



Féerie

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 225€ - REVUE À 21H ET 23H À PARTIR DE 85€ - DINNER AND SHOW AT 7PM FROM €225 - SHOW AT 9PM & 11PM FROM €85

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

© Moulin Rouge 2023 - Moulin Rouge - 1/1026/000

CERRUTI 1881

Rêve de Roses



L'EAU DE PARFUM INTENSEMENT SENSUELLE