

LI

Luxe Infinity

HAUTE COUTURE

AU RAPHAEL

J'IRAI REVOIR MA

NAMIBIE

ANVERS

CAPITALE DES DÉSIRS

OBLANCARRÉ

SWISS WATCHES



Montre BLANCARRÉ «White Square»
Montre BLANCARRÉ «Solid Black Matt»
Montre BLANCARRÉ «Solid Black»
Titane, céramique et caoutchouc
Mouvement mécanique automatique
Grande Date et second fuseau horaire
Montres manufacturées en Suisse

OBLANCARRÉ
info@blancarre.com

Visitez notre boutique virtuelle sur www.blancarre.com



2018: L'année de tous les défis

Luxe Infinity, tout un programme pour rêver tout en restant constamment en contact avec la réalité. C'est notre ambition en 2018 : associer à notre site internet un nouveau magazine papier.

2018 doit être une année de curiosité et de création qui sera inévitablement marquée par un sans-faute. Un luxe raisonnable, qui sera le plus souvent possible à l'avant-garde. Un luxe intelligent, innovant, inattendu dans les domaines de l'art de vivre, qui puisse faire raisonner les sirènes du possible. On y découvrira les tenues que l'on pourra porter aussi bien dans des rêves insensés à l'hôtel Raphaël, que celles qui vous accompagneront tout au long de votre croisière de vie. 2018, année non bissextile, mais tout aussi importante car elle saura vous conduire là où l'on ne vous attend pas. Bonne échappée 2018.

Roland ESCAIG



DIRECTEUR DE PUBLICATION :

Patrick Koune
patrick@luxe-infinity.com

DIRECTEUR DE LA RÉDACTION :

Roland Escaig
roland@luxe-infinity.com

COORDINATRICE ÉDITORIALE :

Eve Barthélémy
eve@luxe-infinity.com

DIRECTRICE ARTISTIQUE :

Christelle Santabarbara
christelle@luxe-infinity.com

AVEC LA COLLABORATION DE :

Jean-Christophe Audrey
Elizabeth Auque
Eve Barthélémy
Kyra Brenzinger
Frédérique Escaig
Kenzo Khan
Carine Loeillet
Jean-Claude Mariani

CRÉDITS PHOTO :

Christophe Chaverou
Michel Dupré

GRAPHISME ET MISE EN PAGE :

Soda Création

SITE WEB :

www.luxe-infinity.com

COMMUNITY MANAGER :

Océane Gabriel
oceane@luxe-infinity.com

Imprimé en CEE

Toutes reproductions, même partielles,
sont interdites sans autorisation écrite
de l'éditeur du magazine Luxe Infinity

ÉDITEUR :

3J CREATION
13 Rue Claud du Bourg
16410 DIGNAC- France
FR 01442215786
Numéro ISSN en cours



12 | Trésors des abysses



77 | Restaurants

NUMERIQUE

- 4 Des outils numériques au service du design

HORLOGERIE

- 6 Sport Attitude
- 26 La nouvelle esthétique de Blancarré

PORTRAIT

- 10 In Fine, une joaillerie impériale
- 24 Daniela Baumgartner, la force de la féminité

JOAILLERIE

- 12 Trésors des abysses
- 22 What's new on Place Vendôme

HAUTE COUTURE

- 30 Série mode «Santa Oscuro»



56 | J'irai revoir ma Namibie



44 | Croisières



Série mode « Santa Oscuro »

Photographe : Michel Dupré

Réalisation : Christelle Santabarbara

Mannequin : Ana Laeticia C. chez Women Management

Coiffure : Virginie Landucci

Maquillage : Alice Cottet

Assistant Photographe : Philippe Cordier

Assistante plateau : Eloise Monmirel

Robe Schiaparelli, bague Ole Lynggaard

BEAUTÉ

40 Focus sur les produits et soins en institut

CROISIÈRES

44 Des croisières pour se remettre en forme

VOYAGES

51 Anvers, la capitale des désirs

56 J'irai revoir ma Namibie

RALLYE ET VENTE AUX ENCHÈRES

60 À la découverte des Balkans

HOTELS

66 Les petits Bijoux

71 Dans les étoiles

VINS ET ALCOOLS

74 Le retour de l'Absinthe

RESTAURANTS

77 Paris nouveautés

79 Stars de jour et de nuit

83 Prestiges du midi

TÊTE D'AFFICHE

85 Jean-Louis Baroux

86 Olivier Dassault

88 Renaud Muselier

CULTURE

91 Le musée Yves Saint Laurent

94 Les livres à deux places

95 L'ogre des networks, Patrick Drahi

96 Les flâneries d'Aix-en-Provence

Tablette graphique Cintiq Pro de Wacom
et son stylet, pour créer directement sur l'écran.



DES OUTILS NUMÉRIQUES AU SERVICE DU DESIGN

PAR CARINE LOEILLET

Grâce aux outils numériques, il est aujourd'hui possible de dessiner sur un écran aussi simplement que sur une feuille de papier. Artiste digital, Jérôme Bareille est devenu expert Wacom, il forme les professionnels qui souhaitent évoluer vers ces technologies.

« Les tablettes graphiques et autres écrans interactifs permettent de libérer le geste du designer et de retrouver les sensations du dessin traditionnel », explique Jérôme Bareille, artiste numérique et formateur expert certifié Adobe et Wacom. Ce professionnel de l'image est formateur indépendant, conférencier et démonstrateur, aussi bien en entreprise ou pour des particuliers via LinkedIn Learning. Il est également professeur en peinture numérique pour des écoles d'art. Avec Wacom, il expérimente les nouveaux outils numériques comme la gamme Cintiq, écrans interactifs à stylet haute définition, avec des fonctionnalités tactiles multi-touch, conçus pour les professionnels de la création; ou les ordinateurs interactifs Wacom MobileStudio, qui permettent de se déplacer dans votre flux de travail, de la création 2D à la création 3D.

Efficacité et confort de travail

Pour automatiser certaines tâches, le menu peut être personnalisé: basculer d'un outil feutre à un outil

pinceau, peindre des pleins et déliés, changer la couleur d'une pierre en quelques clics.

« Un gain d'efficacité et de confort pour l'utilisateur », commente l'expert Wacom. D'autres solutions lui permettent aussi de libérer son espace de travail avec des solutions complètes, à l'image de la nouvelle gamme Cintiq 24' et 32' avec station de travail intégrée.

« Ce genre de matériel ouvre de nouveaux horizons sur la création 3D, remarque Jérôme Bareille. D'ailleurs la CAO 3D est déjà en train de révolutionner l'industrie de la joaillerie ».



Photo Michael Chaize

Jérôme Bareille, expert Wacom et formateur indépendant.



le Cadre
noir Collection



**L'EXCELLENCE
EN ACTION**



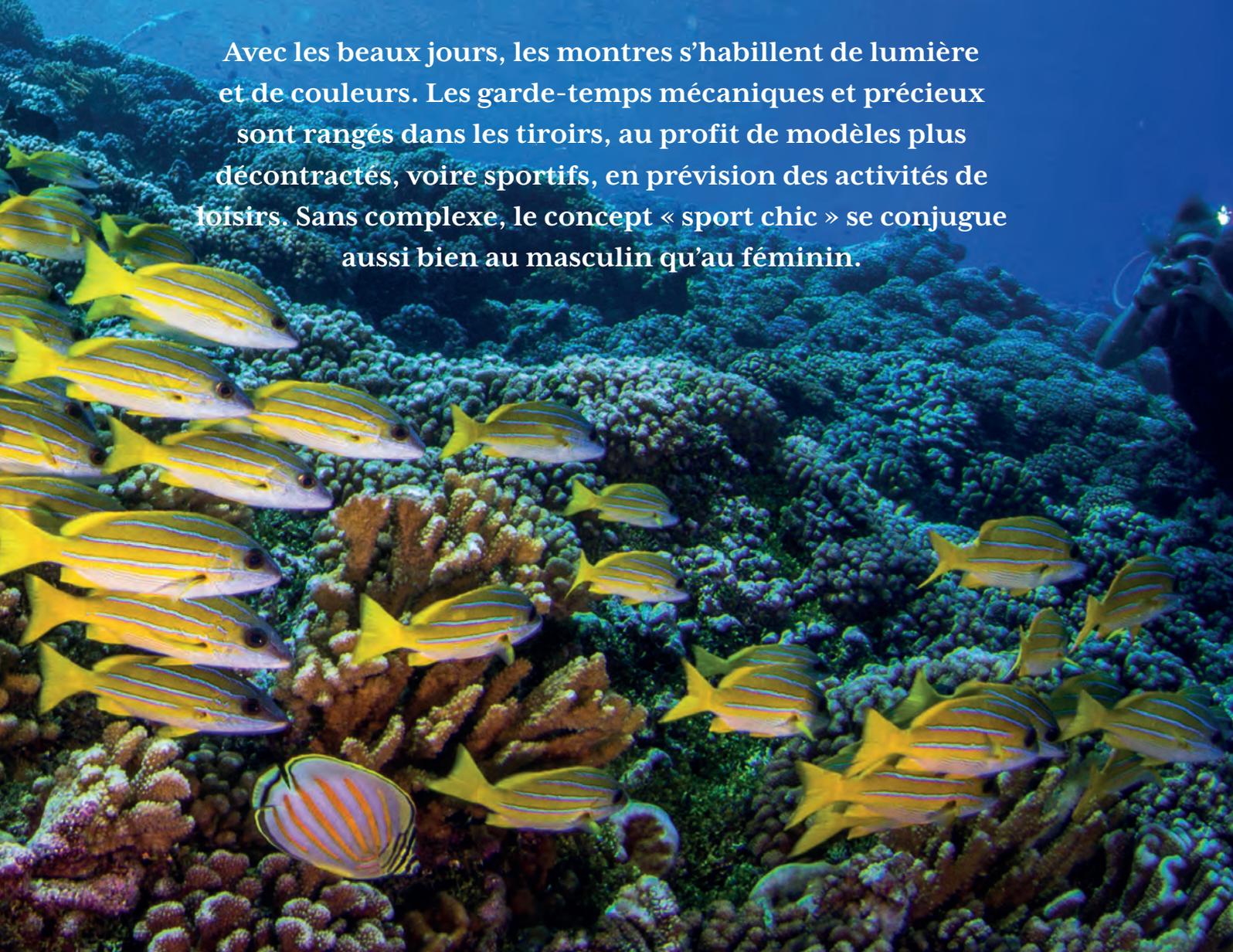
Découvrez la collection sur :
www.cadrenoircollection.com



SPORT ATTITUDE

PAR CARINE LOEILLET

Avec les beaux jours, les montres s'habillent de lumière et de couleurs. Les garde-temps mécaniques et précieux sont rangés dans les tiroirs, au profit de modèles plus décontractés, voire sportifs, en prévision des activités de loisirs. Sans complexe, le concept « sport chic » se conjugue aussi bien au masculin qu'au féminin.





1.

Il existe bel et bien une attente pour des modèles qui surfent entre décontraction et élégance, mode et technicité. Hommes et femmes sont de plus en plus séduits par ces montres au look « sport chic », à porter pratiquement en toutes circonstances et suffisamment robustes pour résister à l'eau ou aux activités sportives.

Les nouveautés en la matière

sont dévoilées à l'occasion des salons horlogers de Genève (SIHH) en janvier, puis de Bâle (Baselworld) au mois de mars. Des rendez-vous professionnels, ouverts en partie au grand public.

Les montres connectées s'invitent aussi dans cette famille de produits, dans la mesure où des marques prestigieuses - comme TAG Heuer, Louis Vuitton, Montblanc, Breitling, Michel Herbelin, Tissot, Frédérique Constant ou Alpina - n'hésitent pas à proposer des garde-temps aux fonctionnalités multiples, totalement connectés ou hybrides.



2.



3.



4.

1. Alpina, Ladies Horological Smartwatch - 2. Ulysse Nardin, Diver Deep Dive - 3. Chopard, Happy Ocean - 4. Ebel, Sport Classic



3.

Icônes de mode

L'engouement pour les montres sportives ne date pas d'hier. C'est à la marque à la couronne qu'est attribué le premier garde-temps sport pour homme : en 1926, Rolex baptise Oyster une montre-bracelet résistant à l'eau et à la poussière. Dans les décennies suivantes, les modèles emblématiques qui ont inspiré cette tendance restent encore et toujours d'actualité. Autre célébrité historique, la Seamaster

d'Omega, apparue dès 1948 puis déclinée dans la ligne Seamaster Aqua Terra. En 1964, Jack Heuer lance son premier chronographe TAG Heuer Carrera. Dans les années 1970, Audemars Piguet se fait connaître avec la lunette octogonale de la Royal Oak, tandis que Patek Philippe invente la boîte de forme coussin de la Nautilus. Sans oublier les collections Reverso chez Jaeger-LeCoultre, Laureato chez Girard Perregaux, Navitimer chez Breitling ou encore, Big Bang chez Hublot.

Parmi les icônes des années 1980, la ligne Sport Classic d'Ebel, en métal bicolore et dont le style géométrique est demeuré pratiquement inchangé depuis les 70's et 80's. De même, la montre Panthère de Cartier, qui renaît cette année dans des versions or ou acier, pavées ou tout métal. Disponibles en deux tailles, ces modèles restent mixtes. Ou bien, se veulent féminins avec un bracelet double, voire triple tour en métal, dévoilé au Salon International de la Haute Horlogerie de Genève en janvier dernier.



2.



4.



3.

1. TAG Heuer, Link - 2. Dior Horlogerie, Dior VIII Montaigne - 3. Omega, Speedmaster 38 mm
4. Audemars Piguet, Royal Oak Offshore Diver



1.

Sport & chic

Certaines maisons mettent l'accent sur une activité sportive. A l'image d'Officine Panerai, à l'origine fournisseur officiel de montres pour la marine nationale italienne, avant de devenir depuis quelques années une marque à la mode. C'est aussi le choix de BRM Manufacture, avec sa ligne Golf, inspirée du sport éponyme : les cadrans et

bracelets sont proposés en noir pour les hommes, en blanc pour les femmes, auxquels sont associées des couleurs sur les aiguilles, ressorts et coutures du bracelet.

D'autres misent davantage sur le côté chic. La maison Hermès relance son modèle Carré H, qui ose un boîtier de forme carrée. Même audace chez la jeune maison suisse Blancarré, lancée en 2016 et qui a fait le choix de ne proposer que cette forme de boîte pour ses références mécaniques à remontage automatique, dotées d'une grande date et d'un second fuseau horaire. Conçus pour être portés aussi bien par les hommes que par les femmes, ces modèles sont disponibles en titane, céramique et caoutchouc. Ils s'affichent uniquement en gris, noir, ou noir et blanc. Pour les amateurs d'équitation, Blancarré propose aussi en série limitée le nouveau modèle Cadre Noir by Blancarré, qui affiche sur le cadran le logo du Cadre Noir de Saumur en or jaune.

A travers la ligne Happy Ocean, le parti pris de la maison Chopard est quant à lui plutôt ludique. Entre son bracelet Nato et les brillants mobiles qui évoluent entre les deux glaces saphir ou, sur les versions précieuses, la lunette sertie de saphirs et topazes, le luxe décontracté est ici poussé à l'extrême. Pour autant, ces modèles restent des références horlogères, dotées d'un mouvement automatique et étanches à 300 mètres.

C'est une forme de « sport attitude » qui s'empare des lignes horlogères à l'approche des week-ends prolongés. L'opportunité de donner de soi une image dynamique et chic.



2.



3.



4.

1. Baume & Mercier, Clifton Club Indian Burt Munro Tribute
2. Hermès, Carré H
3. Jaeger-LeCoultre, Polaris Chronograph
4. Montblanc, TimeWalker Manufacture Chronograph



1.



2.

IN FINE, UNE JOAILLERIE IMPÉRIALE

PAR KYRA BRENZINGER

Située au cœur de Rueil-Malmaison, ville impériale où Napoléon et Joséphine de Beauharnais ont passé leurs heures les plus romantiques, la boutique In Fine propose des parures qui sauront parler à votre cœur.

La joaillière Isabelle Soupe dévoile dans son élégant écrin, ses collections « Délicatesse », ornées de 5 petits diamants en forme de lune gravitant autour d'un soleil endiamanté. « Il s'agit d'un véritable best seller que je propose en or blanc ou or jaune sous forme de collier, bracelet ou boucles d'oreilles », explique-t-elle. In Fine revendique le concept d'une joaillerie qualitative dans les moindres détails: la créatrice-joaillière fabrique sur place dans son atelier et choisit des pierres uniquement de qualité irréprochable. Ses diamants sont certifiés à

partir de 0,5 carats par les laboratoires internationaux GIA et HRD et ses pierres de couleurs sont un must comme les saphirs de Ceylan, émeraudes, tanzanites ou tourmalines Paraïba. Ses créations sont réalisées comme une portée musicale telle sa bague « Vivaldi », composée de notes de couleurs en tourmaline rose, spinelles et diamants.

Sa démarche est aussi de proposer des pièces uniques ou transformer des anciens bijoux de famille. « Avec mes clients, nous cherchons à faire revivre l'histoire d'un bijou familial tout en le transposant dans la modernité ». En récupérant des pierres anciennes ou en métamorphosant un bijou, Isabelle Soupe donne tout simplement une seconde vie à votre bijou !



3.



4.

Légendes :

1. Collier pendentif Julie Yin Julie Yang or blanc palladié 2,79 carats de diamants
2. Bague Savane, or blanc palladié, centre Spessartite taille troïdia, diamants jonquille
3. Pendentif « Larmes de Banquise », aigue-marine de 15,67 carats sur argent
3. Bague In Fine Vega Lyre perle tahiti silver diamants et or blanc

Crédit photo: Pascal Moraiz



ATELIER DE CREATION ET DE TRANSFORMATION

Réalisation de pièces uniques de joaillerie en boutique,
Pièces de joaillerie à la commande,
Transformation de bijoux anciens.

In Fine joaillier-créateur

10 bd du Maréchal Joffre

92500 Rueil-Malmaison

Contact :

Isabelle Soupe

+ 33 (0)6 30 94 06 95

isabelle@infine-joaillier.com

Trésors des abysses

*Des profondeurs de flots multicolores remontent à la surface de mystérieux
objets de tentation. Des garde-temps dont le coeur bat au rythme de la haute
horlogerie, des pièces de joaillerie qui magnifient perles et pierres d'exception.
De précieux trésors que nous livrent les abysses.*

PHOTOGRAPHIE : CHRISTOPHE CHAVEROU

DIRECTION ARTISTIQUE : CHRISTELLE SANTABARBARA

STYLISME JOAILLERIE ET HORLOGERIE : CARINE LOEILLET

**PIAGET**

Montre Limelight Gala : boîtier en or blanc serti de 62 diamants taille brillant (env. 1,75 ct), mouvement quartz Manufacture Piaget 690P, bracelet alligator bleu.

Boucles d'oreilles Limelight en or blanc serties de tourmalines vertes et rouges, saphirs bleus et jaunes, aiguës-marines, diamants blancs, grenats orange.



GLASHÜTTE ORIGINAL

Montre Senator Tourbillon - édition Alfred Helwig limitée à 25 exemplaires : mouvement automatique, tourbillon volant, date panorama, boîtier en or blanc, bracelet cuir alligator de Louisiane.



DAVID MORRIS

Bague de la collection Palm en or blanc, émeraudes (20,01 cts) et diamants (6,30 cts).



CHAUMET

Montre Liens Lumière en acier, cadran en nacre blanche avec deux arches guillochés soleil, mouvement à quartz, bracelet vernis orange.



CHANEL JOAILLERIE

Collier Lion Pépite en or blanc serti de 298 diamants ronds,
collection Sous le Signe du Lion.



HUBLLOT

Montre Spirit of Big Bang Moonphase boîtier et lunette en titane, 48 saphirs rose, mouvement squelette à remontage automatique avec phase de lune, bracelet en alligator rose et caoutchouc.

**BUCCELLATI**

Pendentif transformable en broche en deux ors gravés, tourmaline de 45,64 cts, diamants (0,76 ct) et saphirs (4,28 cts).



DANIELA BAUMGARTNER

Collier Toi et Moi en or blanc couleur champagne, perles de culture de Tahiti de 11 et 11,6 mm, trois béryls (31,48 cts).

**BLANCARRÉ**

Cadre Noir by Blancarré, montre mécanique à remontage automatique, boîtier en titane DLC noir mat, lunette en céramique noire mate et bracelet en caoutchouc.

ISABELLE SOUPPE

Bague Vivaldi en or jaune, tourmaline rose, spinelles et diamants.

WHAT'S NEW ON Place Vendôme ?

PAR KYRA BREZINGER

Chanel Joaillerie sort ses griffes !

La figure du lion, apparue dans les collections joaillière pour la première fois en 2012, est un hymne au signe du zodiaque de Gabrielle Chanel et à ses escapades à Venise. La collection de Haute Joaillerie « Sous le signe du Lion », présentée pendant la dernière semaine de la couture, est aussi une ode à la liberté de la créatrice. Plus de 53 pièces déclinent la force du roi de la savane avec notamment le collier «Dazzling», orné d'une cascade de béryls jaunes ou une pendulette d'exception de 27 kilos, réalisée en or (3 kg), de diamants et d'un socle en cristal de roche.

DAZZLING

Collier «Dazzling» en or jaune 18K serti de 32 béryls jaunes taille ovale pour un poids total de 111,18 carats et de 454 diamants taille brillant.

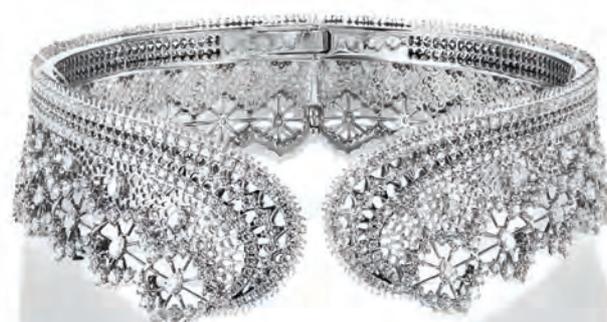




CHAUMET Collier Promenade Impériale

Chaumet nous offre une promenade impériale

La maison joaillière continue à nous éblouir avec ses collections raffinées et si féminines. Avec sa collection de Haute Joaillerie « Promenade Impériale », Chaumet nous plonge au cœur d'une forêt hivernale avec des flocons métamorphosés en parures constellées de diamants. Les saphirs Padparadscha aux teintes subtiles de rose orangé évoquent les aurores boréales et parent les bijoux de dentelles d'or inspirées des célèbres coiffes Kokochnik. Un voyage de rêve digne du Docteur Jivago !



Tasaki Dentelle

Tasaki au cœur du Ritz

Le joaillier emblématique japonais, qui a installé sa boutique dans le célèbre palace parisien, a souhaité rendre hommage à travers sa collection « Dentelle » à l'univers de la couture parisienne. Sensuelle et luxueuse, la dentelle d'or devient le support privilégié d'expérimentations joaillières dans lesquelles Tasaki excelle. Ce nouvel opus de la collection Ritz Paris par Tasaki métamorphose l'or et les pierres précieuses en étoffe joaillière, digne d'une robe de grand soir.

DANIELA BAUMGARTNER,

LA FORCE DE LA FÉMINITÉ !



Installée entre Zurich en Suisse, son pays natal et Paris, sa ville de cœur, Daniela Baumgartner a su créer un vrai style dans l'art de la joaillerie. Rencontre avec cette créatrice de talent.

PAR KYRA BREZINGER



1.



2.



3.

1. Boucles d'oreilles VOYAGE

Or blanc couleur champagne, rose et rouge 750 / Diamants

2. Bague MESSAGE

Or blanc, or blanc couleur champagne, jaune et rose 750 / Diamants

3. Bague PARFUM

Or blanc couleur champagne, rose et rouge 750

Tourmaline cognac orangé 6,67 carats

L'inspiration de l'Art déco est évidente dans ses créations : lignes structurées et motifs géométriques. Mais c'est sans compter sur l'hyper féminité que dégage la créatrice et donc ses collections. Elle y apporte des lignes fluides ou des couleurs flamboyantes qui rendent le bijou tout simplement vivant comme avec sa ligne « Sensuelle », composée de chaînes et d'une tourmaline au rose subtil. Sa nouvelle collection « Voyage » est constituée de fines baguettes en or, prolongées de petits diamants. « Cette collection est révélatrice de mon propre chemin que j'ai emprunté entre Paris et Zurich. Le voyage est un chemin aussi intérieur avec différentes combinaisons possibles, symbolisées par ces 3 petites baguettes aux couleurs et longueurs différentes », explique Daniela Baumgartner.

Cette multiplication des formes existe aussi dans la collection « Message », une bague constituée de 4 anneaux carrés aux 4 couleurs de l'or : Champagne, rouge, blanc et jaune.

Pièce maîtresse de sa nouvelle collection : la bague Parfum. « Cette forme carrée, mais aux bords arrondis, m'a évoqué le design d'un flacon. Quand je l'ai associé à l'extraordinaire tourmaline du Brésil de couleur cognac orangé en forme de bouchon, cela a créé un déclic et la bague « Parfum » est née ! ». Une élégante interprétation du parfum qui pourrait lui donner un nouveau chemin passionnant à explorer !

DANIELA BAUMGARTNER

La bague Parfum



ZÜRICH
PARIS

Photo : Carole Goizet ©

La Joaillerie intemporelle et résolument élégante.

www.daniela-baumgartner.com



LA NOUVELLE ESTHÉTIQUE HORLOGÈRE DE **BLANCARRÉ**

PAR CARINE LOEILLET

*Créées en 2016 par le designer suisse
Nicolas Mertenat, les montres Blancarré
cassent les codes de l'élégance horlogère
classique. Leur boîtier carré, simple
et épuré, qui abrite un mécanisme
mécanique à remontage automatique
Swiss Made, offre désormais la
possibilité d'être personnalisé.*

« J'ai eu envie d'une rupture avec l'horlogerie traditionnelle et l'esthétique connue de la montre », raconte Nicolas Mertenat pour expliquer la naissance de Blancarré. « Mon seul objectif était de dessiner la montre que j'aurais envie de porter. »

Passionné par le minimalisme, c'est après vingt ans de collaborations au sein de grandes marques de montres suisses et parisiennes que Nicolas Mertenat a lancé son label de création, épaulé par ses deux frères. Le nom Blancarré s'inspire du concept du White Cube, cet espace vide immaculé mis à la disposition d'un artiste afin qu'il s'exprime librement.

Se démarquer

« La boîte de forme carrée est particulièrement peu utilisée dans le monde horloger, c'était la première façon de nous démarquer », explique le fondateur de la marque. Il a choisi de limiter la première collection à six modèles, dotés d'un mouvement mécanique à remontage automatique avec deux complications : la grande date à 12h et un second fuseau horaire à 6h. Composés de titane, céramique et caoutchouc, dans des tonalités qui se limitent au noir, au blanc et au gris, ces premiers

modèles ont été enrichis en 2017 de séries limitées réalisées pour le Jumping International de Verbier et le Cadre Noir de Saumur.

Cette année, Blancarré offre la possibilité aux clients ou partenaires de graver une information personnalisée sur la partie latérale de leur montre. L'entreprise renforce aussi sa stratégie en développant sa présence dans des hôtels de luxe et divers lieux de vente. Elle s'appuie sur son site Web et sa boutique virtuelle, où l'on peut commander sa montre et même, recevoir la visite de l'équipe Blancarré pour essayer chez soi le modèle de son choix.



Nicolas Mertenat

BASELWORLD

Découvrez en avant-première les innovations et créations des marques horlogères et bijoutières les plus réputées et les plus prestigieuses au monde.

BASELWORLD: THE PREMIERE SHOW

22–27 mars 2018



LE CADRE NOIR, UNE COLLECTION DE HAUTE VOLTIGE !

PAR KYRA BRENZINGER

Tout comme l'exigence légendaire de l'école de cavalerie de Saumur, la collection Cadre Noir a été créée par des passionnés du métier du luxe. Rencontre d'une équipe au service de l'élégance.

L'idée émane de Patrick Koune, dirigeant de l'agence de communication 3J Création, qui a convaincu le Cadre Noir de développer une collection de produits à son image. « La mission du Cadre Noir est de former, transmettre, promouvoir l'équitation de tradition française dans le monde. Avec l'exigence du choix de nos créateurs et fabricants, nous souhaitons aussi faire rayonner nos collections à travers le monde avec l'image du luxe à la française pour le parfum et le swiss made pour les montres », explique-t-il. Lancé en hiver dernier au salon de la joaillerie « Un Bijou pour Noël » et au salon du cheval de Paris, les collections ont rencontré un vif succès auprès du public.

Géraldine Valluet, directrice artistique des collections Cadre Noir, explique que « ma mission dans ce projet a été de trouver des partenaires qui ont la même exigence de précision et de qualité que l'école de cavalerie. On a cherché aussi des partenaires qui ont une échelle

humaine et qui ont le sens de l'élégance comme Jean-Charles Sommerard, le célèbre nez qui a créé le parfum Cadre Noir et le designer Nicolas Mertenat qui a conçu la première montre de la collection ».

La montre Cadre Noir, la force du design

Conçue par le designer, Nicolas Mertenat de la marque Blancarré, la montre Cadre Noir reprend les lignes fondatrices du carré donnant un écho spécial au célèbre nom de l'école de cavalerie. « J'ai créé ma marque Blancarré sur le concept d'une montre de forme carrée souhaitant rompre avec les formes classiques horlogères », explique Nicolas Mertenat. Passionné d'art, le designer s'est inspiré pour son nom Blancarré en se référant au « white cube » qui définit les murs blancs, mis en scène dans les musées d'art contemporain. « Pour la montre Cadre Noir, l'adéquation de l'univers des deux marques a été

immédiate avec cette référence au « cadre », mais aussi pour ce goût de la sobriété et de l'excellence ». Réalisée dans le Jura suisse, la montre « swiss made » est en titane avec sur le cadran le logo sérigraphié en poudre dorée entourant les aiguilles photoluminescentes. « En effet, plus de 85% de la montre est réalisé dans cette région, en partenariat avec les meilleurs artisans et fabricants horlogers. Le bracelet actuellement en caoutchouc sera à terme réalisé en partie en cuir pour évoquer les célèbres bottes des cavaliers du Cadre Noir ». Un seul modèle plutôt masculin est actuellement disponible avec un diamètre de 37x37mm, mais pour fin 2018, il est prévu de créer un modèle féminin.

Pour mieux faire connaître ses montres, la marque Blancarré a choisi de s'associer pour 3 ans au Jumping International de Verbier en Suisse et aujourd'hui avec le Cadre Noir, des galas de prestige sont prévus tout au long de l'année 2018.

Le parfum de la Collection Cadre Noir Saumur, une ode à la liberté

Lorsque l'on rencontre Jean-Charles Sommerard dans sa maison de parfum Sevessence, située au cœur de l'île Saint Louis, on découvre sa passion pour l'aromathérapie et ses grands crus d'extraits végétaux et d'huiles essentielles biologiques. Précurseur des « smart fragrances », la Maison Sevessence compose des parfums haute couture, « Made in France » et porteurs d'une dimension résolument écologique.

« Pour la création du parfum pour cette collection, il était essentiel d'utiliser des fragrances naturelles dans le respect de l'homme et de l'environnement », explique Jean-Charles Sommerard. Plus d'une dizaine d'ingrédients viennent composer le parfum mixte. On découvre l'envoûtant Patchouli d'Indonésie, rafraîchi par de la mandarine verte du Brésil. Pour la gourmandise, on évoque la bergamote de Calabre, la vanille ou une pointe de rhubarbe. La fleur de jasmin d'Inde est associée au thé Maté. « Et pour les cavaliers émérites, on ne manquera pas de rajouter le Ciste, ambré et goudronné qui rappelle le fameux goudron que l'on applique pour protéger les sabots des chevaux » ! Car avant d'être maître parfumeur, Jean-Charles Sommerard était lui-même cavalier et

participait à de nombreux jumpings. D'ailleurs, son maintien du corps et sa distinction sont à l'image de son parfum : élégant et racé. Le flacon de forme rectangulaire évoque la puissance du cheval et il est surmonté d'un bouchon en bois, un clin d'œil aux portes des écuries.

Le logo du Cadre noir, un cavalier sur sa noble monture, vient signer avec élégance ce parfum qui saura séduire de nombreux amoureux du cheval, mais aussi des passionnés de parfums d'exception.

Collection disponible dans les boutiques CADRE NOIR
et sur son site dédié : www.cadrenoircollection.com



Sothys, le partenaire privilégié des plus beaux Spas.

Près de 15 000 spas et instituts à travers le monde font aujourd'hui confiance à Sothys pour offrir à leur clientèle le bien-être et l'efficacité, source d'une beauté globale.

Rejoignez-les : sothyspa@sothys.net!

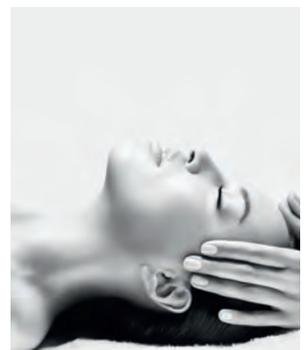



Le spa
BY S O T H Y S



MIRAMAR
BEACH HOTEL & SPA
CÔTE D'AZUR

Exclusivement présente en institut et dans les spas, la maison Sothys entretient depuis toujours un rapport extrêmement privilégié avec les professionnels de la beauté et du bien-être.



Santa Osкуро

Une silhouette émerge de l'obscurité tel un papillon de nuit.

Éblouie par l'éclat des strass et des soies virevoltantes.

Une icône Haute Couture.

PHOTOGRAPHE : MICHEL DUPRÉ

RÉALISATION : CHRISTELLE SANTABARBARA

MANNEQUIN : ANA LAETICIA C. CHEZ WOMEN MANAGEMENT

COIFFURE : VIRGINIE LANDUCCI

MAQUILLAGE : ALICE COTTET

ASSISTANT PHOTOGRAPHE : PHILIPPE CORDIER

ASSISTANTE PLATEAU : ELOISE MONMIREL

REMERCIEMENTS À L'HÔTEL RAPHAEL 17, AVENUE KLÉBER 75116 PARIS
POST PRODUCTION RÉALISÉE AVEC LA TABLETTE WACOM INTUOS PRO.



Robe **Georges Chakra**, collier **Piaget**, escarpins **Steiger**.

À droite, Robe **Georges Hobeika**, collier et boucles d'oreilles **Chopard**,







Robe **Guo Pei**, Collier et boucle d'oreille **Ole Lynggaard**, bague **Isabelle Soupe**.
À gauche, Ensemble **Stéphane Rolland**, collier et manchette **Chanel**.



Robe **Schiaparelli**, bague **Ole Lynggaard**.

À droite, Robe **On Aura Tout Vu**, bagues **Lydia Courteille**.





Robe **Alexis Mabille**, manchette et boucles d'oreille **Damiani**.

À droite, Robe **Antonio Grimaldi**, sautoir et bague **Daniela Baumgartner**, escarpins **Inga**.





FOCUS SUR LES PRODUITS ET SOINS EN INSTITUT

PAR EVE BARTHÉLÉMY

Tout le monde connaît les marques de cosmétiques vendues dans les parfumeries sélectives, pharmacies, parapharmacies ou grandes surfaces comme Clinique, Lancôme, Nivéa, L'Oréal, Guerlain, Shiseido, Clarins, Nuxe, Caudalie ... Ces marques, sans remettre en question leur qualité, sont très présentes dans les médias. En effet, le secteur de la beauté est un marché particulièrement convoité !

Mais connaissez-vous les marques vendues dans des instituts de beauté ?

Et puis il y a les marques de cosmétiques moins connus du grand public qui sont les marques vendues à travers le réseau des instituts de beauté gérés par des professionnel(le)s de la beauté ou des esthéticiennes. Ces marques se font connaître essentiellement à travers leur réseau d'instituts de beauté et rarement à travers des campagnes publicitaires grand public. Leur diffusion est plus confidentielle mais non moins qualitative. Ce sont des marques comme Phyt's, Phytomer, Payot, Maria Galland, Sothys, Thalgo Cosmetics, Guinot, Mary Cohr ...

Les produits cosmétiques vendus dans ces instituts de beauté sont vendus avec des conseils professionnels et surtout personnalisés. Nous avons tous un type de peau différent qu'il faut traiter en connaissance de cause. D'autre part, les besoins de notre peau

changent en fonction de l'âge mais aussi des saisons ou de phénomènes hormonaux que nous subissons au fil de l'âge.

Prendre soin de sa peau

Prendre soin de sa peau doit faire partie de notre routine matinale, au même titre que nous laver les dents. Bien soigner sa peau et en particulier la peau du visage pour la garder éclatante, souple et jeune le plus longtemps possible. Il s'agit non seulement de repousser au maximum les signes de vieillissement mais aussi de garder une peau saine et lumineuse. La soigner de l'intérieur et de l'extérieur. Or notre visage est la partie de notre corps le plus exposé aux aléas environnementaux : au soleil, au vent, au froid, à la pollution, aux variations de températures, au chaud, au froid... Bref, la peau de notre visage est à la fois fragile et trop souvent malmenée. **Nous devons la protéger au mieux dès le plus jeune âge !**



Les soins anti-âge dès 25 ans

« Nous ne sommes pas égaux devant la nature », nous naissons tous différents et notre peau ne vieillit pas de la même façon. Si vous avez une peau plus ou moins fine, plus ou moins grasse, plus ou moins foncée (phototype*) les effets néfastes des antioxydants, des UV, de la pollution ... n'auront pas le même effet sur votre peau.

Nous sommes tous uniques d'où l'importance de se faire conseiller le plus jeune possible par des professionnels de la beauté. En agissant préventivement dès l'âge de 25 ou 30 ans on protège son capital jeunesse au maximum en repoussant des signes du vieillissement cutané les plus visibles :

- l'apparition de rides et ridules ;
- la perte d'élasticité et de tonicité ;
- la dilatation des pores ;
- l'apparition de taches pigmentaires ;
- le dessèchement de la peau ...

Chaque marque de cosmétique utilise des principes actifs d'origines différentes dans un but bien spécifique.

Les bons « gestes beauté » à faire chez soi

- **Prendre soin de la peau de son visage, c'est avant tout bien la nettoyer**, la purifier (sans l'agresser) pour se débarrasser de toutes les impuretés de la journée. On utilise la plupart du temps un lait démaquillant (même pour celles ou ceux qui ne se maquillent pas) puis un tonique. Les hommes vont préférer un gel nettoyant de texture moins grasse que le lait.
 - **Appliquer une crème de nuit pour nourrir ou hydrater la peau du visage**, tout simplement pour commencer.
 - **Faire un gommage suivi d'un masque régulièrement** en utilisant une gamme de produits adaptés à sa peau.
 - **Protéger efficacement sa peau du soleil**, même quand on n'est pas à la plage !
- Le soleil et la pollution sont les principales causes de vieillissement du visage !



LABORATOIRES NYM - Huile de Soins Fondamentale Crème Riche nouveau Rebond

Le premier soin dermatologique extrait du Neem (arbre légendaire aux vertus légendaires). Une solution globale au quotidien pour être bien dans sa peau, naturellement active sur les agressions de germes indésirables, qui participe au maintien d'une peau saine et à la lutte contre le vieillissement cutané.

Produit : Huile de soin Fondamentale 100ml - 69,00€

www.nym.fr

* La classification de Fitzpatrick ou phototype permet de classer les individus selon la réaction de leur peau lors d'une exposition solaire. Elle a été créée en 1975 par Thomas B. Fitzpatrick, un dermatologue de Harvard.

Produits et soins anti-âge en institut



PHYTOMER - RESUBSTANCE

Crème Riche nouveau Rebond

En institut : Soins Intention

Jeunesse (1h) soins correction Rides Raffermissant ou le soin Pionnier (1h15) Soins Révélateur de Jeunesse. 2 actifs surdouxés, resubstanceurs en profondeur comme en surface :

> **UN CONCENTRÉ D'ALGUE BRUNE**

regonfle les tissus profonds pour replumper la peau de l'intérieur

> **UN CORNÉOGEL** d'origine marine redensifie la couche cornée pour combler les rides de l'extérieur

Produit : RESUBSTANCE 84 € le pot de 50 ml.

www.phytomer.fr

ANNE SÉMONIN

Glaçons Eclat Precious Pearl

En Institut : Le « Soins Eclat Perles

Précieuses » 1h 30 – 180 euros. Soins basés sur la cryothérapie. Aujourd'hui, boostés à l'acide hyaluronique, aux extraits de perle et de protéines de soie, et enrichis de fleur d'Edelweiss aux propriétés antioxydantes, antiradicalaires et éclaircissantes, les nouveaux Glaçons Eclat Precious Pearl viennent compléter la gamme et offrir un teint éclatant et uniforme en un éclair tout en boostant la vitalité et la fermeté de la peau.

Produit : Glaçons Eclat Precious Pearl à 85 €

www.annesemonin.fr



PAYOT

Suprême Jeunesse Essence Soins préparateur global jeunesse

En institut : Le Suprême. Un soins global anti-âge d'1h30 qui agit sur tous les signes de l'âge : rides, relâchement cutané, perte d'éclat, taches et déshydratation.

Produit : La ligne anti-âge global Suprême Jeunesse rassemble le meilleur du soins anti-âge. 4 soins pour 4 formules de pointe qui concentrent des actions anti-âges innovantes pour lutter efficacement contre les signes du vieillissement : rides, relâchement, taches, manque d'éclat et déshydratation.

Suprême Jeunesse Essence 48 €

www.payot.com



SOTHYS

Nouveau protocole jeunesse

Soins préparateur global jeunesse

En institut : Soins exclusivement manuels basés sur des techniques de digito-pression et modelages issues d'Orient et d'Occident - 1h15.

Objectif jeunesse : Ce soins visage redonne au visage tout son éclat et sa jeunesse. Il réduit les signes de fatigue, lisse et unifie le teint, repulpe la peau et limite le relâchement cutané. Il retarde l'apparition des rides et ridules.

Produit : gamme de 4 crèmes jeunesse et 6 sérums à partir de 72 €.

www.sothys.com



J'AI TESTÉ POUR VOUS ! Le soin Panacée en institut - 1h30

Nouveau soin anti-âge Haut de gamme de Phyt's

C'est avec beaucoup de curiosité et d'engouement que je me rends dans un institut de beauté géré par Marjorie qui m'accueille avec un grand sourire. A peine entrée, je me sens bien et détendue, prête à recevoir le nouveau soin Panacée qui comprend un modelage resculptant avec le Dermophyt's. Il faut dire que j'avais déjà testé la crème que je trouvais très agréable.

La cabine est très chaleureuse et bien décorée. La musique ambiante est apaisante et le volume parfait. Détendue, je m'allonge sur une table de massage chauffante. Moi qui suis frileuse, cela me plait. Marjorie me couvre d'un plaid jusqu'au décolleté. J'ai bien chaud partout et les conditions sont idéales pour un lâcher-prise presque total. Je reste, en effet, attentive aux différentes étapes du protocole de soin. Pour chaque soin cabine et chaque cliente, Phyt's prévoit un jeu d'ampoules contenant tous les produits utilisés pendant le soin. C'est un concept très intéressant et surtout très hygiénique. Le jeu comprend le Démaquillant, la Lotion, le Gommage, le Sérum, l'Elixir, le Masque et pour terminer la Crème Panacée.



Toutes les ampoules contiennent les mêmes actifs que la Crème Panacée, l'Edelweiss pour lutter contre les antioxydants, l'Acmeilla pour un effet lissant et l'Adénosine pour le renouvellement cellulaire. Ces produits ne sont disponibles qu'en soin cabine, j'espère qu'ils le seront également à la vente très bientôt.



Le protocole suit son cours classique : nettoyage de la peau suivi d'un modelage manuel. C'est avant le masque que Marjorie sort le petit appareil Dermophyt's en prenant les précautions d'usage et vérifie qu'il n'y ait aucune contre-indication par rapport à l'utilisation d'un appareil qui fonctionne par légères vibrations. Durant un bon quart d'heure, Marjorie va passer le Dermophyt's délicatement sur tout le visage. Le ronronnement de l'appareil me berce et je m'assoupis quelques minutes. Les vibrations relancent la circulation sanguine et stimulent la pénétration des principes actifs à 55 % végétaux. Un vrai plus à mon goût.

Le soin se termine avec un masque posé pendant quinze minutes et le modelage final avec la Crème Panacée dont la texture est particulièrement onctueuse, riche et sensorielle. Le résultat immédiat est interpellant ! La peau de mon visage est repulpée, mon teint lumineux et frais. Les rides estompées.

Un soin que je recommande dès 45 ans !

PHYT'S

Panacée La Crème

Nouveau soin anti-âge Haut de gamme
Action anti-âge globale (intégral) et naturalité totale.
Formulation active certifiée bio.

En institut : 1h30 Soin Panacée qui allie les techniques manuelles à un modelage visage resculptant avec l'appareil Dermophyt's.

Prix du soin 90 €

Produit : la crème Panacée 50 ml - 90 €

www.phyts.com





Massage en plein air Seabourn

DES CROISIÈRES POUR SE REMETTRE EN FORME

Adeptes des croisières et amateurs de thalasso tout à la fois ?
Vous pouvez conjuguer les deux plaisirs. Pour vos croisières de l'été prochain, nous avons sélectionné cinq compagnies qui vous proposent dépaysement et soin de votre corps.

PAR JEAN-CHRISTOPHE AUDREY

Et si vous transportiez votre établissement de thalassothérapie en pleine mer, à bord d'un navire de croisière ? C'est désormais possible, nombre de palaces flottants offrant des soins thalasso variés. L'occasion de retrouver la forme, entre escales touristiques et activités ludiques. Reste à choisir la destination souhaitée : Méditerranée, Europe du Nord, Amériques ou Caraïbes.

Spa intégré ou pièce maîtresse ?

Les compagnies Princess Cruises ou Royal Caribbean intègrent au navire spa, salon et centre de fitness. Ces équipements peuvent être novateurs, avec du matériel cardio dernier cri et des soins inspirés de traditions orientales millénaires, ils ne sont finalement que l'un des éléments des installations spectaculaires du

navire, tout comme ses piscines ou ses restaurants. Ces spas seront idéaux pour les croisiéristes souhaitant passer quelques moments agréables pendant leur séjour à bord, mais qui n'en font pas le but ultime de leur croisière.

Certains navires ont fait de leur spa leur carte maîtresse. Davantage encore que la destination envisagée, c'est la qualité et la réputation du centre de bien-être qui décidera ses futurs passagers à réserver une cabine à bord.

Ainsi les derniers nés des flottes Costa et Celebrity Cruises ont été créés autour du Spa : le passager peut s'adonner à la détente et aux soins. Les cabines spa ont été dessinées selon les préceptes zen, les équipements du centre seront à proximité, les restaurants spa offrent une carte légère et saine sur la thématique bien-être. Et des offres spéciales conçues pour les passagers ayant choisi ces cabines leur permettront un accès gratuit aux cabines de soin. Si vous le souhaitez, vous pourrez consacrer l'essentiel de votre croisière à vous relaxer dans ce village situé au cœur du navire.

Quel type de soins ?

Dans de spacieux espaces bien-être, les soins thalasso sont proposés en forfait ou à la carte. Les équipements n'ont rien à envier aux centres qu'on trouve sur la côte bretonne ou atlantique. Envie de profiter d'un bain de boue en disposant d'une vue changeante sur la mer et les îles par exemple ? Parcours aquatique, enveloppement d'algues, douche à jet, massages, vous avez l'embarras du choix !

La balnéothérapie fait également partie du programme. Vous baignerez dans de l'eau de mer ionisée et serez massé par un jet d'air. A moins que vous n'optiez pour le bain turc et la piscine d'eau de mer afin d'offrir à votre corps vitalité et confort. Attention, avant d'embarquer, pensez à prendre un avis médical sur votre planning de soins.

Huit compagnies offrent des soins personnalisés. Selon que vous choisissiez un géant des mers ou un petit navire dédié au luxe, les prestations diffèrent.

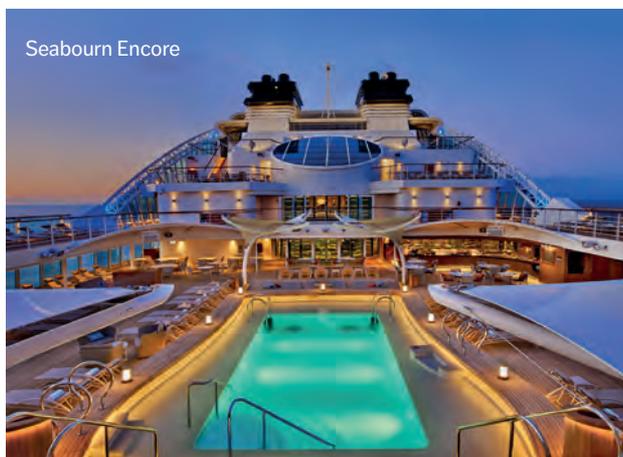
Costa, une certaine idée de la douceur

Portes en bambous et couleurs apaisantes pour les cabines et suites des spa Samsara, apanage de la flotte Costa, peignoirs en coton, herboristerie et bain Elemis. Les passagers Samsara peuvent prendre leurs repas dans le restaurant éponyme, et disposent d'un accès illimité aux espaces spa, à la piscine thalasso, au salon de thé japonais, au « tridosha Shrine » (bain turc) et à la salle de méditation.

Se déployant sur deux niveaux (et même sur 6500 m² et quatre étages à bord du Costa Diadema), le spa, décoré de bonsais, buddhas, lanternes et dragons, propose thérapies aryuvédiques et traitements pour couples. Hammam, sauna, douches tropicales et une gigantesque salle de fitness équipée complètent l'offre. Les soins proposés aux croisiéristes allient technologies modernes (avec le principe de l'eau thermominérale et les bains à vapeur) au massage oriental à l'ancienne.

Pour ce qui est des soins, le Samsara spa offre des traitements pour le corps aux trois argiles (rituel oriental ancestral, destiné aux femmes du sultan, alliant les vertus de trois variétés d'argile et de vapeur. Rend la peau douce et lumineuse), des traitements aquatiques (soin régénérant combinant l'étreinte de l'eau avec l'aromathérapie et des huiles essentielles ; sensation de détente et de légèreté), des endroits privilégiés tels que l'Oriental VIP House et (proposant un grand confort pour des soins individuels ou en couple) ou les salles de soins traditionnelles (équipées d'un écran plasma et teintées de couleurs sélectionnées pour contribuer au bien-être par la chromathérapie).





SEABOURN OU LE PLAISIR DU YACHT DE LUXE

Avec ses magnifiques yachts, Seabourn navigue sur toutes les mers du monde. Les cinq navires de la compagnie accueillent jusqu'à 450 passagers, dans une atmosphère qui se veut intime. Le navire est exclusivement constitué de suites luxueuses.

Un espace spa figure à bord de chaque bateau. Qualifié par les lecteurs du Condé Nast Traveller comme le meilleur spa au monde en haute mer, le centre de santé

et de bien-être du Seabourn Odyssey offre de larges salles de soin, ses coachs sportifs et un gymnase bien équipé. Dans l'espace Serena, des massages à base de pierre chaude sont proposés au curiste. La gastronomie se veut digne des meilleures tables. Les plats sont préparés à la minute, joliment présentés et accompagnés de vins fins. Pour les passagers voulant préserver leur petit confort, il est possible de déguster son repas dans sa suite.

LE HAVRE DE PAIX DE NORWEGIAN CRUISE LINE (NCL)

Cette compagnie, qui racheta en 1979 Le France, est connue pour son atmosphère décontractée, sans soirée formelle ni préservation de tables nécessaire.

L'espace intitulé The Haven – havre de paix en anglais – propose la mise à disposition de chambres Suite Spa, d'une minisuite Spa et d'une chambre Spa avec balcon, avec accès au spa Mandara disponible sur les Norwegian Epic, Norwegian Breakaway, Norwegian Getaway et Norwegian Escape. The Haven inclut piscine privée, solarium, bassin hydromassant et espace fitness. Parmi les curiosités à tester dans le Spa Mandara, son massage « Paradis de Pierres Chaudes » – fondée sur les croyances de la Polynésie selon lesquelles les pierres du fleuve détiendraient des pouvoirs curatifs.

Queen Mary 2 (Cunard Line), so british

Le paquebot le plus récemment rénové des trois flottant sous pavillon Cunard offre une gamme d'activités relaxantes comme le yoga ou pilates (combinaison de stretching et de yoga) ou plus énergiques comme le



Funk Aérobic (une forme d'aérobic sur des musiques actuelles rap, funk, hip-hop, new jack... et le spinning (vélo d'intérieur). Le voyage peut se transformer en cure de thalassothérapie, grâce aux services proposés par le Canyon Ranch SpaClub : traitements d'aromathérapie, bains de boue, massages, soins de la peau, manucures, pédicures, etc. Le spa propose une large palette de soins du visage et du corps, un salon de coiffure, de maquillage et de pédicure. Les sportifs profitent quant à eux des piscines, couvertes ou extérieures, de la salle de conditionnement physique, du simulateur de golf ou des pistes de jogging. A l'avant du pont Promenade, le centre de fitness est ouvert dès 6 heures du matin.



20 types de massage au Spa Balinais en mer MSC

UN SPA BALINAIS EN MER AVEC MSC CROISIÈRES

MSC Croisières, compagnie italienne riche de 13 navires, offre un spa balinais à bord de tous ses paquebots, avec une large gamme de soins. L'offre spa proposée inclut infusion de bienvenue, massage au choix du menu Aurea Spa, douche solaire, consultation privée et accès illimité à l'espace thermal durant la croisière. Le spa accueille le curiste dans un décor de pierre naturelle, bois précieux et riches mosaïques. Plusieurs cabines de soins et de massages, de salons de coiffure et de beauté, ainsi qu'un espace thermal sont à disposition. Le salon de coiffure Art of Hair de Shu Uemura, le Barber Shop traditionnel et l'onglerie, sont présents dans les spas.

A la carte : vingt types de massages - dont le massage balinais, à la bougie, "Aure del Mar" avec des coquillages, "Himalayan Dream" aux sels fossiles de l'Himalaya et massage aux pierres chaudes, mais aussi des soins du corps, du visage, des soins d'aromathérapie, un spa manucure et pédicure, l'accès à un sauna et un hammam.

ALLURE OF THE SEAS : SUSPENDU AU-DESSUS DE L'EAU

Au-delà de ses dimensions incroyables, le paquebot Allure of the Seas est une destination en soi. Le centre de remise en forme Vitality Sea Spa, au pont 12, regroupe une salle de fitness, des saunas, des hammams, des salles de massage et de soins et une salle de sport avec 2 piscines de surf, une Tyrolienne et un mini-golf. Les bains à remous suspendus à 35 mètres au-dessus de la mer, offrent une vue imprenable.



Spa à bord de l'Allure of the Seas.
Photo Royal Caribbean International

SILVERSEA, MASSAGES EN PLEIN AIR

Compagnie privée basée à Monaco possédant neuf navires qui peuvent accueillir jusqu'à 540 passagers, Silversea privilégie détente, rajeunissement et éveil des sens. Le spa de Silversea offre une vue panoramique à travers de larges baies vitrées, neuf salles de traitement, une salle d'acupuncture, des espaces de relaxation et un bain à remous en extérieur pour se faire plaisir à bord. Des traitements tonifiants, des soins du visage,

des enveloppements et massages corporels en plein air, mais aussi des saunas et hammams pour hommes et femmes, permettent de se détendre.

À bord du Silver Spirit, Silversea propose des services de médecine esthétique encadrés par un médecin agréé pour estomper rides et plis cutanés du visage.

Des traitements spécifiques conçus pour traiter arthrite, mauvaise circulation du sang ou cellulite sont proposés.



5 ÉTOILES À LA FRANÇAISE

Les croisières Ponant, maison créée en 1988 appartenant à Artemis, le groupe de François Pinault - équipage français, service attentionné, gastronomie 5 étoiles - dispose à présent de neuf bateaux. Croisières pour

happy few : il y a au maximum 260 passagers à bord. Le croisiériste s'est associé à la maison de beauté Sothys Paris, pour proposer une série de soins haut de gamme dans un espace entièrement dédié au bien-être.

Situé au pont 5 du Boréal, de L'Austral du Soléal et du Lyrial, ce lieu met à disposition un espace soins et modelages. Entre soins visage hydratants, modelages, bains aromatiques et escales anti-âge, on nous promet des instants de détente absolue sous les mains expertes des thérapeutes.

Le Boréal et L'Austral proposent une gamme riche de bains aromatiques. Pour bénéficier des bienfaits d'une balnéothérapie ressourçante, enrichie en sels reminéralisants et ciblée en fonction des besoins (détente, relaxation, ou énergie). Sans oublier le hammam, passage obligé pour se détendre sous la douceur des vapeurs chaudes et apaisantes.

QUELQUES IDEES DE CROISIERES POUR L'ETE PROCHAIN

(Supplément : spa et soins non compris)

À BORD DU COSTA DIADEMA

(capacité : 4950 passagers)

7 jours : départ de Marseille, avec escales à Palma, Cagliari, Rome, Savone

Suite deluxe à partir de 1799 €/pers.

www.costacroisieres.fr

À BORD DU SEABOURN

ODYSSEY (230 suites)

8 jours : de Venise au Pirée : splendeurs de l'Adriatique

Logement en suite à compter de 3499 €/pers.

www.seabourn.com

À BORD DU NORWEGIAN EPIC

(capacité : 5180 passagers)

8 jours, durant tout l'été : départ de Rome le mercredi, avec escales à Livourne, Cannes, Palma et Naples

Logement en suite The Haven à compter de 3549 €/pers.

www.ncl.com

À BORD DU QUEEN MARY 2

le 10/08 (capacité : 3090 passagers)

10 jours : départ de Southampton, escales à Hambourg, Elsenaur, Oslo

Logement en suite à compter

de 4549 €/pers.

www.cunard-france.fr

À BORD DU MSC MERAVIGLIA,

lancé en 2017 (capacité : 5700 passagers) le 5/07

12 jours : départ de Hambourg, escales Norvège, Svalbard et îles Jan Mayen

Cabine avec balcon à compter de 3049 €/pers.

www.msccroisieres.fr

À BORD DE L'ALLURE OF THE SEAS

le 14/07

(plus grand paquebot du monde jusqu'en 2016 avec ses 6360 passagers)

8 jours : départ de Fort Lauderdale

(Floride), avec escales à Saint-Martin, San Juan (Porto-Rico), Labadee (Haïti)

Vol + Croisières à compter de 1799 €/pers. en cabine extérieure

www.royalcaribbean.fr

À BORD DU SILVER SPIRIT

le 17/07 (270 suites)

10 jours : départ de Copenhague : splendours des fjords norvégiens

Logement en suite à compter de 5850 €/pers.

www.silversea.com

À BORD DU SOLÉAL

le 14/08 (132 cabines et suites)

14 jours : les secrets de la mer de Baffin.

Vol et transferts Paris-Kangerlussuaq (Groenland) inclus

Cabine prestige à compter de 14 690 €

www.ponant.com



DU GÉNIE HUMAIN NAISSENT LES GRANDS PROJETS

2022 : livraison du nouveau "cœur d'aéroport" signé par Norman Foster

Ce projet, empreint de modernité, d'audace et d'efficacité, répondra aux besoins des 11 millions de passagers attendus à l'horizon 2025 sur l'aéroport Marseille Provence, depuis et vers toujours plus de destinations à travers le monde.

Il constitue l'élément phare du grand plan d'investissement de 500 millions d'euros sur 10 ans de l'aéroport Marseille Provence, dont l'ambition est de devenir une référence en Europe, en matière de qualité de service et d'efficacité opérationnelle.

Véritable poumon économique, universitaire et scientifique, hub méditerranéen, porte vers l'Afrique et acteur majeur pour le tourisme et les croisières, le territoire Marseille Provence peut s'appuyer sur un aéroport résolument tourné vers le futur, catalyseur de son développement et de toutes ses ambitions.

BASELWORLD

22 – 27 mars 2018
Bâle – Suisse

Au cœur des tendances naissantes

Découvrez en avant-première les innovations et créations des marques horlogères et bijoutières les plus réputées et les plus prestigieuses au monde. A partir du 22 mars, les marques les plus réputées de la branche se réuniront pendant six jours à Baselworld afin de dévoiler au monde entier les tendances de l'année 2018. Cet événement se distingue par sa

capacité à réunir sous un même toit les marques les plus prestigieuses, les médias les plus influents et les acheteurs les plus importants de ce secteur. Baselworld: The Premiere Show. Venez admirer en avant-première les dernières créations et soyez au cœur des tendances naissantes!



Anvers

LA CAPITALE DES DÉSIRS

PAR ROLAND ESCAIG

Lorsqu'on évoque la Belgique, le B&B (Bruxelles – Bruges) est au top five des villes les plus citées. Pourtant la cité la plus peuplée de Belgique, avant Gand et Charleroi est bien Anvers la flamande, avec 521 000 habitants (1 250 000 habitants dans l'agglomération). Située sur la rive droite de l'Escaut et dotée d'un port international de marchandises, (2^{ème} port d'Europe), la ville a vraiment connu son essor au XV^{ème} siècle. Que reste-t-il de son histoire brillante ?

D'abord l'image incontournable de la capitale mondiale du Diamant, plus spécialisée aujourd'hui dans le commerce des pierres brutes. « We speak diamants », c'est un peu le crédo de la ville. Pour preuve, 193 millions de carats de diamants bruts et taillés ont été vendus et achetés à Anvers en 2015. Si vous vous promenez près de la gare, vous découvrirez très vite le cœur du quartier des diamantaires dont l'entrée est supervisée par des vigiles. N'oublions pas que la ville abrite quatre des principales bourses du diamant dans le monde (pierres brutes et taillées). Et début mai 2018, le Musée du Diamant Diva ouvrira ses portes au public

avec présentation de la taille de diamants et l'exposition « objets de Désir ». Diva, Antwerp Home of Diamonds sera le nouveau lieu incontournable de 5000 m² pour tout vous dire sur la magie des diamants et sur l'histoire anversoise. N'oublions pas qu'Anvers est réputée dans le monde entier pour sa qualité d'expertise et de transparence. Et que la ville a joué un rôle crucial dans la mise en œuvre du certificat KIMBERLEY, un système de contrôle efficace à près de 100 %. Après le port, l'industrie diamantaire est le deuxième pilier économique de la ville représenté par 1700 diamantaires sur une superficie d'à peine un km². En attendant,



1.



3.

on visite Diamond Land (info@diamondland.be), à quelques pas de la Bourse du Diamant, un espace de plus de 1 000 m² pour y découvrir en visite guidée toute l'histoire de cette pierre précieuse et voir même un tailleur et des orfèvres au travail. Au rez-de-chaussée, la salle des ventes pourra susciter la convoitise de plus d'un visiteur !

RUBENS, L'ENFANT DU PAYS

Pour se faire pardonner tous les péchés de cupidité, un petit tour dans la cathédrale Notre-Dame du XVI^{ème} siècle et le tour est joué avec la dépose d'un cierge. De l'extérieur, le ciselé gothique du XIX^{ème} avec quatre œuvres de Rubens dont « l'Érection de la Croix ».

Pierre Paul Rubens, l'enfant du pays, qui de retour d'Italie s'installa à Anvers pour transformer sa propriété en véritable palazzo italien en 1610 autour de statues antiques et de tableaux. Sa maison est à visiter au moins pour le jardin et les œuvres de ses élèves. Le mobilier du XVII^{ème} siècle et les expos temporaires peuvent être aussi attirants. En l'espace d'un week-end, il faudra bien choisir ses itinéraires de visite.

1. Musée de Rubens | 2. RAS | 3. Musée Plantin Moretus | 4. le Graanmarkt



2.



4.

Au musée Plantin Moretus, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, l'histoire de l'imprimerie est passionnante. Créée par Christophe Plantin au XVI^{ème} siècle, l'ancêtre de neuf générations d'imprimeurs, cette maison est un petit trésor d'histoire de l'imprimerie (avec les deux plus anciennes presses d'imprimerie du monde, des livres très anciens...) et l'habitation reconstituée de la famille. En sortant, arrêt obligatoire sur le marché Vrijdagmarkt (le vendredi avec ses spectaculaires brocantes aux enchères).

Changement de décor au MOMU, le musée de la mode, qui offre une déco très contemporaine sous ses très hauts plafonds et deux expos chaque année. Le 25 janvier dernier, le musée a même présenté « la Nuit des Idées 2018 » avec pour titre « Futurs » et a permis le dialogue entre des penseurs, des créateurs pour

définir le monde qui nous attend, 50 ans après mai 68, promouvant « l'Imagination au pouvoir ». Mais attention le 18 mars 2018, le musée fermera ses portes pour travaux !

A Anvers les voitures sont rares et le vélo est assez roi. Comme l'agréable métro dessert bien les axes touristiques, on ne peut manquer le MAS, superbe paquebot-musée architectural posé sur les docks de l'ancien port d'Anvers. Créé en 2011, ce MAS est un peu le Beaubourg d'Anvers avec sa structure d'entrepôt aux parois entièrement vitrées ou décorées de pierres rouges, recouvertes de sculptures, en forme de mains. Un stupéfiant projet architectural, de 60 m de haut, qui flotte presque sur l'Escaut et qui s'étage jusqu'au toit panoramique (10ème étage) avec une vue à couper le souffle sur la ville, le port et le fleuve. À chaque étage, son plaisir de la découverte grâce aux très nombreuses œuvres pour éclairer l'histoire de la ville et de son port. Et des expos, temporaires comme la rétrospective (du 2 juin au 2 septembre) de l'œuvre de Michaelina Wautier (1614 – 1689), qui apporte la démonstration du talent d'une peintre reconnue à une époque où les femmes l'étaient rarement.

À l'avant-garde de la création, Anvers offre ses murs à la curiosité. À l'image de la superbe boutique de déco d'intérieur HEMELAER INTERIOR, (Blancefloerlaan 61) qui va exposer la peintre française FE en toute liberté en octobre prochain. Dans la Capitale des Désirs, l'art reste la valeur la plus sûre.

ÉTAPES POUR DORMIR

HÔTEL LE TISSU : UN PETIT BIJOU CONFIDENTIEL

Dans le hall d'entrée, ne vous étonnez pas de découvrir des échantillons de tissus et de moquettes ! En fait, vous êtes dans un hôtel pas comme les autres, ouvert en juillet 2011, de 5 chambres sur 3 étages, cohabitant avec les bureaux de 2 architectes d'intérieur D. De Munter et W. Gyselinck (les propriétaires). Un hôtel trois étoiles, qui en mériterait cinq car tout est parfait dans la synthèse de l'ancien et de l'ultra contemporain. Juste à côté d'une église du XVIII^{ème} siècle (devenue russe orthodoxe), cet ancien presbytère de 1873, entièrement revisité et redécoré a fière allure sous le béton

ciré, le parquet, les fresques redessinées... Les maîtres des lieux ont apporté toute leur touche créative dans la décoration des chambres à très haut plafond, hyper spacieuses. Les moquettes sur le parquet, les rideaux, les oreillers du queen-size-bed sont habillés de tissus précieux et raffinés. Le coffre-fort ancien au pied du lit ne fait pas tâche autour des couleurs taupe et grisées ou des panneaux peints. La salle de bains aussi (bien séparée) avec baignoire ou douche, qui offre tout le confort.

Au sous-sol, les petits déjeuners, préparés par la remarquable directrice Els sont un modèle du genre copieux et bons et peuvent même être servis dans le petit jardin du curé, où le chant des oiseaux et des mouettes crée une atmosphère presque irréelle. Le soir, on pénètre dans cette caverne d'Ali Baba avec un code secret et l'arrêt devant le réfrigérateur permet de consommer ou d'emporter dans sa chambre eaux, bières, vins, café et thé à discrétion. Parking privé à l'extérieur au pied de l'église mais seul regret : l'office n'a lieu que le dimanche !



Hôtel LE TISSU :

Brialmontlei 2, 2018 Anvers. Belgique

Tel : +32 3 281 67 70 - info@le-tissu.be

Chambre : à partir de 129 €

NOUVELLES ADRESSES

Hôtel Indigo, ouvert fin décembre dans le quartier des diamantaires. Un boutique hôtel de 82 chambres, de style bohème très confortable, aux couleurs vives et chaudes, douche à l'italienne et le high-tech dernier cri.

Hôtel Franq, un 4 étoiles ouvert en septembre 2017, pas loin de la cathédrale et de la maison de Rubens, dont la galerie d'entrée au plafond très haut est assez

spectaculaire. Le style boutique hôtel de 37 chambres luxueuses. Restaurant, centre de remise en forme, location de vélos.

Ueat & sleep, À 200 m du musée MAS, ce 4 étoiles ouvert en juin 2017 s'intègre bien à l'image contemporaine du musée MAS à 200 m. 3 restaurants, dont un food-bar et un lounge. Belle terrasse avec vue sur le fleuve et son port de plaisance.

Hôtel Rubens Grote Markt, situé dans le centre historique d'Anvers, près de la cathédrale Notre Dame, cet hôtel refait à neuf ne manque pas de chic dans les 36 chambres spacieuses. Jardin intérieur, terrasse.

LES SPOTS GOURMANDS ANVERSOIS

Dans cette ville active, la population sort beaucoup au restaurant, qui en terrasse ou dans un bistrot typique... En revanche l'aventure peut être l'aventure et pour l'éviter je vous conseille vivement *RAS*, ouvert en janvier 2016, où la situation de grande barge ultra-design et toute en transparence au bord de l'Escaut est assez exceptionnelle. Surtout sur la terrasse ouverte du haut, qui vous emmène en croisière gourmande. Sur le pont en teck et sous parasol (sinon à l'intérieur derrière les baies vitrées) vous dégusterez une cuisine de saveurs, bien faite avec les croquettes aux crevettes, la salade de gambas, les pattes de crabe royal poêlées à l'ail, beurre au citron confit et fines herbes... Les excellentes pâtes linguine fraîches aux dés de homard poêlés, poivron grillé, ail confit et sauce tomate relevée, les spaghetti à la chitarra, truffe d'été et parmesan, le filet de barbu poêlé... Avec un vin du Languedoc en pichet, on part en croisière chic (carte : 55€ - 80€). En prime, le service jeune est au top et glisse rapidement sur le teck.

Deuxième adresse de week-end incontournable : le *Graanmarkt 13* où le chef Seppe Nobels, étoile filante de la jeune génération, formé sur la côte d'Azur joue à guichets fermés avec la clientèle bobo-chic. Un étonnant hôtel particulier devenu show-room au dernier étage et resto branché en sous-sol, s'ouvrant sur un petit jardin. On est un peu là pour vivre une expérience culinaire ouverte donne déjà le ton des réjouissances. Végans à vos marques, car les légumes sont rois (cultivés dans le jardin du resto) et ils sont traités

avec créativité. A l'exemple de ces épinards sauvages, oignons et miel (produit dans la maison) en entrée où le mélange des saveurs est délicat. Comme l'accompagnement du porc cuit à basse température et grillé au barbecue, avec un mélange de légumes oubliés. Les poissons du jour ne sont pas pour autant oubliés et traités d'une façon inattendue, à l'instar de la sole aux câpres... Choisir le vin au verre car le prix des bouteilles est assez élevé. Seul bémol : l'ambiance assez bruyante. Menus : 33 € déjeuner) et 43 € (diner)

RAS

Ernest Van Dijkkaai 37, 2000 Anvers. Belgique.

Tel : +32 3 234 12 75

Graanmarkt 13

Graanmarkt 13, 2000 Anvers. Belgique

Tel : +32 3 337 79 91

AUTRES BONNES ADRESSES

DIM, bien situé dans le centre (VRIJDAMARKT 7), le resto de Dimitri Proost fait encore la une avec ses spécialités asiatiques dont le tempura de King Crabe et piments (45 € et 135 € menu-dégustation en 12 services).

SOMA, l'association de Frédéric Chastro, français et colombien à Zadriana, belge et grecque donne une cuisine originale, à quatre mains, face à la cuisine ouverte. À découvrir. Carte : de 35 € à 50 € (WOLSTRAAT 33).

TAPTA, un centre d'art, une cuisine de femme astucieuse, Sylvie Verbaet, derrière sa vitre et le tour est joué au déjeuner. Seul bémol, ouverture au dîner uniquement le samedi. Carte : 25 € à 40 €. (MECHELSESTEENWEG 64a)

FRITES ATELIER, les meilleures frites d'Anvers dans un troquet sur une petite terrasse du quartier fashion. Attention, l'inventeur de ces pommes de terre bien croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur n'est autre que le top chef Sergio Herman. Moralité, on fait souvent la queue, même pour goûter les croquettes de crevettes...

Des prix doux mais on ne réserve pas. (KORTE GASTHUISSTRAAT 32)

A BORD DE THALYS :

Une centaine de menus différents pour renouveler le plaisir des clients fréquents

Depuis le 12 septembre 2017, Thalys propose une nouvelle offre commerciale pour des voyages qui ont débuté le 10 décembre dernier. Ainsi, les billets « Standard » - « Comfort » - « Premium » donnent plus de choix aux clients. Qui ont été plus de 7 millions à plébisciter le train rouge en 2017.

Redynamisée grâce à une approche plus agile en trois catégories, la nouvelle offre fait le pari de la générosité d'un bout à l'autre de la gamme. Le cap est clair : 30 % de petits prix, des espaces optimisés, et un bouquet de services renforcé pour créer de la valeur en « Premium ».

Avec « Premium », Thalys réaffirme son pari d'un service d'excellence pour les clients business et fréquents notamment. A toute heure, une offre de restauration servie à la place, avec boissons chaudes ou froides à volonté, un personnel de bord attentionné à disposition, un service de réservation de taxi à Paris et Bruxelles, un WiFi encore plus performant et un ensemble de



titres de presse internationale à disposition dans toutes les langues de Thalys. L'avantage supplémentaire : un billet 100% flexible qui permet de prévoir, par exemple, des réunions à la dernière minute.

Concernant la restauration, Thalys a choisi de travailler avec le chef belge Frank Fol - souvent dénommé « le chef des légumes » - pour sublimer les plats proposés à bord. Points clés : la variété (une centaine de menus différents permettront de renouveler le plaisir de la surprise aux clients fréquents), la fraîcheur, la saisonnalité et l'origine locale des produits, le plus souvent possible « bio ».

Entre les heures de repas, les « pauses gourmandes » ont été retravaillées avec le chef français Olivier Pichot dans des portions encore plus généreuses pour satisfaire les clients quelle que soit l'heure de leur voyage. Ainsi, elles sont composées d'un encas raffiné, d'une verrine et d'une douceur.

En 2018, l'accélération de la satisfaction des clients sera la priorité de Thalys au premier trimestre. Au deuxième trimestre, l'accent sera mis sur le digital avec la refonte du site et de l'application.

Et Thalys devrait lancer sur les rails ses premières rames renouvelées en juin 2019.





J'irai revoir ma
NAMIBIE

S'il existe encore des paysages insoupçonnés, insoupçonnables de beauté naturelle dans le monde entier, la Namibie reste encore à découvrir, d'avril à octobre, de préférence. Il n'y a pas photo, le désert du Namib, qui a donné son nom au pays est l'un des plus beaux et des plus vieux déserts du monde.



Bordé par l'Océan Atlantique, entouré par l'Afrique du Sud, l'Angola et le Botswana, la Namibie est un pays 1,5 fois plus grand que la France avec seulement 2,2 millions d'habitants. Une image d'immensité et de pureté sauvage avec ses plaines lunaires et semi-désertiques, ses dunes de sable rouge, les plus hautes dunes du monde, notamment avec la montagne de Brukkaros de 600 m de haut, dans le sud du pays... Son littoral atlantique, apparemment désertique, qui se découpe sous les brumes provoquées par la confrontation de l'air froid créé par le courant de Benguela avec l'air chaud du désert, sa côte des « squelettes », en souvenir des épaves de navires échoués, nouveau refuge de milliers d'otaries, le désert de brousse de Kalahari, le désert salé d'Etosha, l'étonnante bande de Caprivi qui fait le lien avec les chutes Victoria, loin du désert du Namib sont autant de magnifiques spots de découverte. Une destination sublime, encore très préservée, qui débute à Windhoek, la capitale après un vol transitant par Johannesburg. Vous êtes au centre du pays, prêts à partir à l'aventure.

LA NAMIBRAND : NATURE RÉSERVE

En plein désert du Namib, pleins feux sur le Namibrand Nature Réserve, d'une superficie de 260 000 hectares. Une réserve privée où les lodges, composées de tentes de toiles sur pilotis, entourées de vastes terrasses sont d'un grand raffinement.

Que faire sur place ?

Accompagné par un guide privé, vous pouvez sillonner en 4x4 ou à pied les paysages arides mais d'une beauté à couper le souffle en apprenant à connaître les secrets des modes de vie des animaux, qui se sont adaptés à l'aridité et à la chaleur. Comme l'oryx, qui se détache sur une dune. Tôt, au petit matin, il faut accéder au parc national du Namib Naukluft, en Land Rover avec un guide, dans la lumière du soleil qui monte et dessine les ombres. Le vent est le maître de ballet car il fait onduler la crête des dunes qui sont les plus hautes du monde. A Dead Vlei, vous découvrirez un paysage lunaire étonnant dans une cuvette d'argile blanche, tel un lac asséché, planté de troncs noirs d'arbres morts séculaires brûlés par le soleil. La table dressée au pied de la dune sous l'acacia a un parfum d'Out of Africa.

Retour au lodge Little Kulala avec sa dizaine de maisons au toit de chaume, surmontées d'une terrasse sur le toit pour dormir à la belle étoile, en se perdant dans le ciel d'une pureté absolue.

Vous pouvez aussi prolonger votre périple jusqu'au désert du Kaokoland, en séjournant au camp du Hoanib Skeleton Coast pour observer les animaux, en particulier les lions du désert dont il ne reste que 150 spécimens dans toute la Namibie. Sans oublier l'Hartmannn Valley, à la frontière angolaise pour serpenter entre dunes et canyons. Le grand spectacle avant de se poser au camp de Serra Cafema, une oasis surprenante de verdure, qui dissimule le camp le long de la rivière Kunene dont les rives peuvent évoquer celles du Nil. Bien sûr les crocodiles, bien visibles sur les berges et les bancs de sable sont de la fête. Heureusement le camp a été aménagé en hauteur, hors de leur portée sur des pilotis.

A DÉCOUVRIR ÉGALEMENT :

Le Parc National d'Etosha, qui abrite un marais salant si grand, qu'il peut être observé depuis l'espace. Idéal pour un safari à la rencontre des plus grands félins.

Le Fish River Canyon de 160 km, l'une des plus belles merveilles naturelles d'Afrique

INFOS PRATIQUES

AGENCE MAKILA VOYAGES

Tour Operator spécialisé en Afrique de l'Est, Afrique Australe - 4 place de Valois. 75001 Paris
Tel : 01 42 96 80 00 - info@makila.fr - www.makila.fr

WOLWEDANS

Propose 5 camps et lodges sur la réserve de la Namisbrand. - www.wolwedans.com

WILDERNESS SAFARIS

Compagnie sud-africaine qui exploite 45 concessions réparties sur près de 3 millions d'hectares. (Namibie, Zambie, Botswana, Zimbabwe...)
www.wilderness-safaris.com



À LA DÉCOUVERTE DES BALKANS



Le Grand Tourisme. Tout le monde en a déjà entendu parler, mais qui sait vraiment de quoi il s'agit ? Le Pink Panther Tour vous emmène à travers plusieurs grandes villes d'Europe au départ de Paris. Paysages époustouffants, hôtels 4-5 étoiles, sessions sur circuit, visites culturelles, restos et bars branchés rythment cette aventure pour amateurs de belles mécaniques.

L'agence "L'Étrier", représentée par Maxime Lépiessier (24 ans), a donné vie à cette grande balade épique. Portrait et découverte de ce rallye 100% passion !

1. Un parcours carte postale. Voyager, c'est aussi s'arrêter. Puis admirer. | 2. Formation serrée à l'Hôtel Riverside *****, Prague, Rep. Tchèque. Aston Martin, Porsche, Jaguar, Ferrari... composaient le peloton de la dernière édition. | 3 & 4. Contact paradoxal avec la nature à bord de bolides à grosses cylindrées.



1.



2.



3.

Alors Maxime, comment as-tu atterri dans l'univers automobile ?

Je viens d'une famille de passionnés d'autos, ce sont mon père et mon grand-père qui m'ont mis le pied à "l'Étrier" ! Alors ensuite, j'ai tout simplement rassemblé ma passion à mes ambitions entrepreneuriales, et les choses se sont faites naturellement.

Et donc ta première initiative a été de... ?

Elle a été de créer "L'Étrier" en 2014, qui rassemble des communicants autour de tout ce qui se rapproche du mouvement mécanique : les autos, les motos, les voyages, les road-trips... puis apporter cela aux marques qui souhaitent utiliser ce thème en communication et marketing. Depuis, en parallèle, je suis aussi devenu le directeur des ventes de Leclere Motorcars, dans la plus vieille salle des ventes au monde, la Salle Drouot à Paris.

L'automobile a parfois cette étiquette de plaisir égoïste, qu'en penses-tu ?

Hédoniste oui, mais pas égoïste. Les collectionneurs sont très généreux et sont toujours les premiers à répondre présents pour du caritatif. Je défie quiconque

de trouver des gens qui se rendent disponibles, à sortir une Ferrari à l'aube, un samedi pluvieux pour emmener promener des enfants. C'est aussi un vrai vecteur social, on rencontre et partage avec des inconnus, des néophytes comme d'autres passionnés.

Le luxe dans l'automobile, ça commence où selon toi ?

À l'état d'esprit ! Le plus important pour moi, c'est l'élégance. On peut être tout à fait élégant et dynamique en 2cv (vieux modèle Citroën, ndlr). C'est un art de vivre ! J'ai l'impression parfois que c'est devenu un moyen de paraître, au lieu d'être un outil au service de sa passion. Je m'adresse alors aux collectionneurs : sortez vos voitures pour vraiment rouler !

Peux-tu nous parler de ta vision du Grand Tourisme, qu'est-ce que ça t'inspire, et quelle démarche suis-tu pour le vivre ?

Le Grand Tourisme, c'est exploiter les capacités qu'offrent ce genre de véhicules pour voyager. De plus, l'Europe est extraordinaire ! Il n'y a pas d'excuse ! C'est une porte ouverte sans visas sur des cultures et traditions, des villes et d'histoires toutes très



4.

différentes. Et on le fait mieux en GT, qu'en train ou en avion ! Il y a quand même des gens qui vont au Club Med en Grèce (ou ailleurs), et qui ne voient RIEN de la Grèce ! C'est cette vision des choses qui nous a poussé à rendre possible le Pink !

Le Pink ! Justement, peux-tu en dire un peu plus dessus, pourquoi les Balkans ?

Aujourd'hui un pays sur deux n'aime plus l'automobile, les grandes villes veulent l'exclure, et nous ne pouvons plus rouler ! Alors que dans les Balkans, ils adorent l'automobile, il y a beaucoup de petites routes et c'est peu prisé par le tourisme de masse ! Ce n'est pas toujours bien construit, mais chaque trajet est une aventure. Les gens vous saluent et vous applaudissent, la police nous arrête régulièrement... pour prendre des photos ! Ils apprécient vraiment de voir de belles voitures ! Alors que chez nous, notamment à Paris, on regarde d'abord qui conduit avant de regarder la voiture. Et il est triste de constater que l'enthousiasme se joue au moment où on approuve ou non, la personne qui conduit.

D'où vient cette idée d'appeler ce rallye "Pink Panther Tour" ?

L'idée et le nom vient d'un ami originaire des Balkans, Ismael Vukovic, qui me l'a suggéré. Nous préparons d'ailleurs cet événement ensemble chaque année. Il s'agit d'une référence au gang fiché Interpol, les "Pink Panthers". On s'aperçoit un jour qu'ils ont fait des braquages dans quasiment toutes les villes d'Europe, dont Paris !

Il paraîtrait que malgré tout le théâtre durant leurs casses, ils n'auraient jamais tué personne. Profil et transposition parfaits pour notre Road-Trip ! Le Pink fait donc étape dans chacune des villes qui aura connu les faits de ce mystérieux gang !

Qu'est-ce qui différencie vraiment le "Pink" de tous les autres rallyes qui se proposent ailleurs en France ?

Tout d'abord, je crois que nous sommes la seule initiative française à proposer un Road-Trip de GT et supercars en France. Les Gumball 3000 et consorts, viennent d'ailleurs.

Les autres regroupements français proposent surtout des virés pour un week-end, pas trop loin et ça reste plutôt confidentiel et fermé. C'est plus de la réunion que du Grand Tourisme.

Au Pink, non seulement on roule pour de vrai, il y a 6 jours, et on découvre du paysage ! On emprunte un maximum d'axes secondaires, et on découvre paysages et routes qu'on ne peut pas voir en first class.

Quel sont les profils de tes participants ?

Notre clientèle est principalement faite de chefs d'entreprises, cadres... qui ont tous moins de 50 ans ! Il y a même un agriculteur parmi eux ! Ils sont jeunes, travaillent, et veulent profiter de leurs joujoux dans une ambiance à l'opposé du snobisme. Tout le monde monte avec tout le monde, beaucoup essayent des bolides qu'ils n'avaient jamais conduit. L'un d'entre eux à même succombé à l'achat d'une Octavia RS pour sa société, suite à son essai pendant le Pink ! (Sköda France était partenaire officiel de la saison 2016, ndlr). Beaucoup de nouvelles amitiés solides y ont vu le jour, c'est génial ! Je vous garantis que vous vous ferez des souvenirs que vous partagerez tout le reste de votre vie !

PINK PANTHER TOUR

inscription avant fin avril 2018, départ début juillet 2018.

Tarifs et informations sur : pinkpanthertour.com

[instagram.com/pinkpanthertour](https://www.instagram.com/pinkpanthertour)

Chasse au trésor :

LES PLUS BELLES VENTES

Certains vous diront que ce n'est pas une question de prix. D'autres vous diront que c'est tout de même à prendre en considération. La voiture de collection a plus que le vent en poupe. On prédit un éclatement de la bulle depuis 3 années consécutives, mais rien n'y fait. Les acheteurs continuent d'affluer du monde entier pour s'offrir des antiquités des belles époques du cent pour cent mécanique ! Si vous aviez le budget, sauriez-vous seulement où le dépenser ? Description des plus belles ventes au monde, et une bonne adresse à surveiller de près !

RÉDACTION KENZO KHAN



Rosso Barchetta sur un green Californien.
©Fortune Magazine



Le chic italien absolu est en Lombardie.
©CarMagazine.co.uk



Ferrari 330 GTC 1966 vendue par Leclere à Avignon
2017 ©Leclere Motorcars

Pebble Beach Concours d'Elegance, since 1950

LE Concours d'Élégance du Grand Ouest

Au sud de San Francisco, une petite communauté de 4 500 résidents reçoit chaque année la crème de la crème. Planté sur un golf qui se jette directement sur le Pacifique, le Concours d'Élégance de Pebble Beach voit passer les voitures les plus incroyables de l'Histoire.

En 2017, la vente record fut attribuée à un modèle de course très rare de 1956 de la manufacture de Gaydon: le premier châssis sur cinq construit de l'Aston Martin DBRI. Le quatrième châssis signa jadis, la seule et unique victoire du constructeur du Warwickshire à l'épreuve des 24H du Mans. Cet époustouflant modèle est passé au marteau pour la non-modique somme de 22,550,000 USD. Oui.

Prochaine édition : 26 août 2018.

Concorso d'Eleganza Villa d'Este, dal 1929

Le plus James Bond de tous

C'est très personnel, mais je considère le Lac de Côme comme l'un des plus beaux endroits sur Terre.

Alors imaginez un concours d'élégance des plus belles voitures jamais créées, dans les jardins du Grand Hotel Villa d'Este. Depuis maintenant près d'un siècle, le rêve a une date et un lieu. BWM Group Classic en grand Patron, organise et décerne chaque année fin mai son Trophée éponyme.

La vente record de cette session d'initiés a été adjugée par Sotheby's à une old timer de goût.

La Talbot-Lago TI50-C SS 'Goutte d'Eau' Coupé (Châssis 90110) de 1937, pour une somme cette fois un peu plus raisonnable: 3,360,000.00 EUR. Plus raisonnable nous disions.

Prochaine édition: fin mai 2018

Avignon Motor Festival 2018

Le RDV à ne pas manquer

Si grande fortune n'est encore acquise, il existe fort heureusement des rendez-vous moins extravagants, mais pas moins garnis en pépites... En mars 2018, l'unique vente aux enchères d'automobiles de collection en Provence vaut d'être suivie... Une liste bien fournie d'une centaine de voitures/motos sera présentée à Avignon. Parmi ces belles, je vous suggère de suivre de près les voitures de courses de Groupe B, F3000... Plus de 55 000 visiteurs dont quelques avertis viennent chercher la perle rare. Ne vous laissez pas doubler. Vous me remercirez après.

**Vente aux enchères Leclere
Motorcars - Avignon Motor
Festival 2018, du 23 au 25 mars
2018, Parc des Expositions
d'Avignon Sud, Hall H.**

www.avignon-motor-festival.com

Si Sommeliers INTERNATIONAL



AVANT DE DÉBOUCHER

DÉCOUVREZ LES MEILLEURES DÉGUSTATIONS

DE VINS & SPIRITUEUX

PAR LES PLUS GRANDS SOMMELIERS

DU MONDE

MAGAZINE
TRIMESTRIEL
ABONNEZ-
VOUS !

Entrez dans les domaines
et châteaux des plus
prestigieuses appellations
en France et dans le monde,
suivez toute l'actualité
de votre filière.

OFFICIAL MEDIA PARTNER

CONTACT@SOMMELIER-INTERNATIONAL.COM

SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SUIVEZ-NOUS SUR 

ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE
ASI
depuis 1969



Hôtel le Louis Versailles Château

LE ROI SOLEIL EST DE RETOUR

Passé l'imposant portail, classé monument historique et la cour intérieure, l'ancien Pullman a vraiment subi sa révolution. Et quelle révolution ! Celle d'une déco conciliant le caractère hyper moderne et le charme du passé. Comme au théâtre, on a envie d'applaudir les effets de lumière magiques produits par l'immense lustre au-dessous de la verrière et au-dessus du bar.

À 200 m à peine du Château et de son parc, le Louis Versailles mérite son nouveau nom car ce 4 étoiles offre un charme fou et des jeux de contraste d'une grande subtilité.

On ne peut que féliciter le cabinet d'architecture et de design des sœurs Sundukovy d'avoir su intelligemment interpréter un rêve un peu fou et d'avoir réussi leur mise en scène. Si le lobby et le bar sont au centre des regards, le restaurant l'Alcôve, juste à côté offre un espace ouvert et élégant sous les murs jaune doré cuivré, vert et gris, les canapés méridienne...pour apprécier une bonne cuisine de tradition revisitée (menus : 29 € et 36 €). Entièrement redécorées, les chambres (152 dont 2 junior-suites et 7 suites) sont totalement en harmonie avec l'ensemble de l'hôtel. La superbe

moquette rappelant le parquet points de Hongrie est d'un raffinement extrême comme les trompe-l'œil au plafond, inspirés par la Chapelle Royale du Château de Versailles. Chic, très chic sous le lustre, qui dévoile des lampes LED semblables à des bougies s'étirant vers le plafond. Le lit est bien sûr king-size, la salle de bains en marbre blanc avec baignoire et douche aux parois inspirées des décors des portes du Château...

Tout est décliné pour un vrai confort esthétique. Au dernier étage, salle de fitness, sauna, hammam avec une vue panoramique. En prime, l'hôtel propose des circuits de visite du Château personnalisables créées sur mesure. Le soir, ce MGallery by Sofitel est encore plus magique car la lumière est reine, sur les façades, sous la majestueuse verrière centrale. Le Roi Soleil est de retour.

2 bis avenue de Paris. 78000 Versailles.

Tel : +33 (0)1 39 07 46 46

Chambre : à partir de 190 €

Directeur Général : Stéphane Gerbet



Hôtel Fouquet's Barrière Paris **SILENCE, ON TOURNE UN NOUVEAU FILM**



La fermeture pendant plus de 6 mois de l'hôtel Fouquet's Barrière n'a surtout pas effacé les empreintes des pas des plus grandes stars du 7ème art. Claude Sautet, Luc Besson and co sont toujours présents. Merci Dominique Desseigne d'avoir su préserver l'âme de cette maison créée en 1899, à l'angle des Champs-Élysées et de l'avenue Georges V et de perpétuer le diner de l'après César. Mais surtout d'avoir imaginé un 5 étoiles en 2006 avec la complicité du décorateur Jacques Garcia. Onze ans après, révolution réussie au palais, qui s'est métamorphosé en douceur et élégance très parisienne. Le Garcia nouveau peut dérouler son film car les 101 chambres, suites sont d'un luxe raffiné sous des couleurs apaisantes (king-size bed avec de superbes têtes de lit en cuir, salle de bains avec baignoire et douche séparée, vaste dressing, wc séparé...), en attendant les 19 nouvelles chambres et suites signature sur les Champs-Élysées (cette année).

On est entré dans la génération post bling bling, cocooning chic. Côté restauration, tout le rez-de-chaussée est dédié à l'éternel Fouquet's, avec le bar Escadrille, qui se prolonge jusqu'au Champs-Élysées. Et la touche créative du chef étoilé Pierre Gagnaire apporte incontestablement du sérieux à la cuisine de

brasserie améliorée. Avec le menu business à 48 € (plat + entrée ou plat + dessert avec une bouteille d'eau et café) ou club à 67 € (avec demi-bouteille de vin en plus), on peut se faire plaisir avec les anneaux d'encornets au chorizo, caviar d'aubergine fumé, saumon fumé... Saint-Jacques à la plancha, blanquette de joue de veau, riz pilaf à la citronnelle, plateau de pâtisserie Fouquet's. Autour des chaises en velours noir et rouge, beaucoup de tables rondes et ambiance intimiste le soir sous une musique d'ambiance. Au 1^{er} étage, « Le Joy » a remplacé « Le Diane » pour jouer la carte plus gastronomique, en s'ouvrant toujours sur une terrasse et un jardin insoupçonnés. En sous-sol, le spa rénové est vraiment l'étape plaisir – bien-être. Une véritable oasis de 750 m² luxueux mais intimiste avec jolie piscine couverte chauffée, salle de fitness, hammam, sauna et 5 cabines de soins très agréables (day spa possible). Dans les étoiles, Diane Barrière peut être fière, l'avenir est assuré pour ses enfants. L'esprit palace parisien a trouvé sa place. Géraldine Dobey la DG fait tout pour.

46 avenue Georges V. 75008 Paris

Tel : 01 40 69 60 00

www.lefouquet's-paris.com



Les lodges Sainte Victoire en Aix en Provence

PAUL CÉZANNE AU RENDEZ-VOUS



Il n'y a pas photo, à 5 minutes d'Aix-en-Provence, le massif de la Sainte Victoire laisse rêveur. Vous êtes sur la petite route de Cézanne, qui serpente dans la campagne où il posait souvent son chevalet. La montagne devient magique sous le soleil et change de couleur tout au long de la journée. Après chaque virage, il ne faut pas rater le portail blanc car vous allez entrer dans un domaine privé de 5 hectares, lové autour d'une bâtisse du XVIIIème, ancien foyer de sœurs, laissée dix ans à l'abandon. Les travaux assez récents de rénovation et de construction ont fait naître de nouveaux bâtiments dans l'harmonie, la sobriété et la modernité. Et un hôtel 5 étoiles est né avec 35 chambres et 12 suites contemporaines et spacieuses, offrant le plus grand confort sous des tonalités très apaisantes et pourvues de high-tech dernier cri. Avec une préférence pour les chambres avec terrasse sur la campagne. La cour-jardin sous les platanes, face à la piscine extérieure chauffée ajoute une touche méditative à ce lieu hors du temps, qui s'est même payé le luxe de 4 villas (160 m²) avec piscine. On n'oublie surtout pas les deux pôles majeurs de cet hôtel : le spa et le restaurant.

Le spa Cinq Mondes, qui s'ouvre sur le jardin et qui offre un très joli havre de sérénité de 250 m² dont la piscine intérieure chauffée, ornée de baies vitrées et d'alcôves zen est le principal atout. Tout à côté, sauna, hammam, salle de fitness et cabines de soins... Que du bonheur avant de passer à table dans la grande salle à manger élégante ou en terrasse, face à la Sainte Victoire pour goûter l'excellente cuisine gourmande et inventive de Mathias Dandine, qui peut même être très appréciée au déjeuner à 60 € (2 plats) et à 80 € (3 plats) : délicieuse crème de riz et estragon aux morilles et toasts aux langoustines en amuse-bouche, saumon mariné à l'estragon, filet de maigre rôti aux petits pois et tartine de tapenade verte... Fabuleuse sélection de pains maison et service très étoilé avec le sourire. Au diner, grand jeu inoubliable au gré des menus à 115 € (4 plats) et à 149 € (7 plats).

Un petit paradis de sens.

2250 route de Cézanne. 13100 Le Tholonet.

Tel : 04 42 24 80 40

www.leslodgessainte victoire.com



LA CADIÈRE D'AZUR : *Hostellerie Bérard & Spa*

À proximité du circuit du Castellet (futur grand prix de France le 24 juin) et à une dizaine de kilomètres à peine de la charmante petite station de Saint-Cyr sur mer, la Cadière d'Azur offre le charme d'un village provençal du Vème siècle perché sur la colline. Mais l'atout majeur est incontestablement l'Hostellerie Bérard & spa, un vrai hôtel de famille qui a du cœur. Un 4 étoiles qui a investi 3 maisons au cœur du village pour y installer depuis des années 33 chambres très confortables à la couleur de la Provence revisitée. Dans la partie couvent du XIème siècle ou le Pavillon des Peintres, les chambres sont plus spacieuses et s'ouvrent sur le vignoble de Bandol. Mais pourquoi déposer ses valises dans cette hostellerie ?

Pour la gentillesse de Danielle Bérard (la propriétaire) et de ses équipes, pour la grande qualité de la cuisine et le raffinement de son spa. René Bérard, son mari a fait de cette adresse le rendez-vous gastronomique de la région en anoblissant le terroir comme Jean-François Bérard, son fils en digne successeur pour maintenir l'étoile. Ambiance traditionnelle hyper chic sous les poutres au plafond cèrusées, les tables rondes nappées, huile d'olive et gros sel... pour apprécier une vraie cuisine du midi réactualisée avec talent créatif. Pour

preuve, l'amuse-bouche ouvre la porte des saveurs avec le velouté de potiron à la chanterelle, jus corsé et émulsions subtiles. Après selon la saison, vous pouvez apprécier la chasse avec le délicieux perdreau au jus réduit, feuille de chou roulée comme une cigarette, farce fine au foie gras et la cuisse confite. Ou les Saint-Jacques dorées dans le poêlon, topinambour et pieds de moutons glacés et râpé de truffe... Que du bonheur à table même avec les menus (58 €, 79 €, 92 €, 130 € et 169 € en 4 services). Deuxième adresse, juste à l'entrée de l'hôtel : le Bistrot de Jef où le menu à 32 € peut être la bonne affaire. Que reste-t-il pour être encore plus heureux ? La piscine extérieure bien sûr mais le nouvel Aroma spa est très tentant. Inspiré par des thermes romains, il s'étend sur plusieurs grands espaces dont le spa avec bassin relaxant et jets hydro-massants, sauna, hammam, fontaine de glace... cabines de massages ou modelages. Accueil très agréable et soins de qualité.

6 rue Gabriel Peri. 83740 La Cadière d'Azur

Tel : 04 94 90 11 43

www.hotel-berard.com



Palais Shéhérazade & Spa Fès

LA PERLE DE LA MÉDINA

L'ancien palais construit à l'entrée de la médina, à une époque où Fès était encore la capitale du royaume peut justifier tous les bonheurs du monde. Les propriétaires actuels Abdelhaï Ben Ghazi et sa femme Najiba, architecte de renom ont su rouvrir le livre des milles et une nuits pour lui redonner vie. Le résultat est particulièrement attirant avec la première aile, qui propose 14 suites traditionnelles mais somptueuses sous de hauts plafonds en cèdre sculpté, lits à baldaquin, zelliges, climatisation donnant sur un patio andalou avec petite piscine extérieure. La seconde aile, aménagée tout récemment a été imaginée dans l'esprit mauresque et contemporain, autour d'une piscine intérieure à jets, surplombée de palmiers et d'une coupole, éclairée de soleil.

Les 13 suites ou junior suites (de 30 à 90 m²) aux deuxième et troisième étages jouent sur une déco orientaliste assez minimaliste, mobilier en bois sombre, marbre, bois peint... Très chic mais les plafonds ne sont pas aussi spectaculaire que dans la première aile.

En compensation, les suites donnent directement sur le spa de 750 m² au rez-de-chaussée et au premier étage, équipé de cabines à jacuzzi (en solo ou en duo), de cabines de massage sous douche à affusion, d'une très jolie salle de hammam et de salons de massage où l'oriental est très prisé. Côté restauration, la très belle cuisine de tradition marocaine, servie dans le jardin ou dans le pavillon d'amour, sera peut-être concurrencée par la table de la terrasse (dont la vue sur la médina est splendide). En attendant, on peut y boire un verre.

«The place to be» à Fès car l'hôtel est à votre service pour vous dénicher un guide, qui vous fera visiter la médina perle du royaume, construite il y a près de 1200 ans.

23 Arsat Bennis Douch. 3000 Fès Médina. Maroc

tel : +212 535 74 16 42

www.sheheraz.com



HÔTEL ET RYADS *Barrière Le Naoura*

À peine à 5 minutes de la Médina, l'hôtel Naoura Barrière est une véritable oasis dans Marrakech. D'autant plus que les chambres hyper spacieuses et joliment décorées sous les tons crème et chocolat donnent sur une grande terrasse, ouverte sur la belle piscine chauffée.

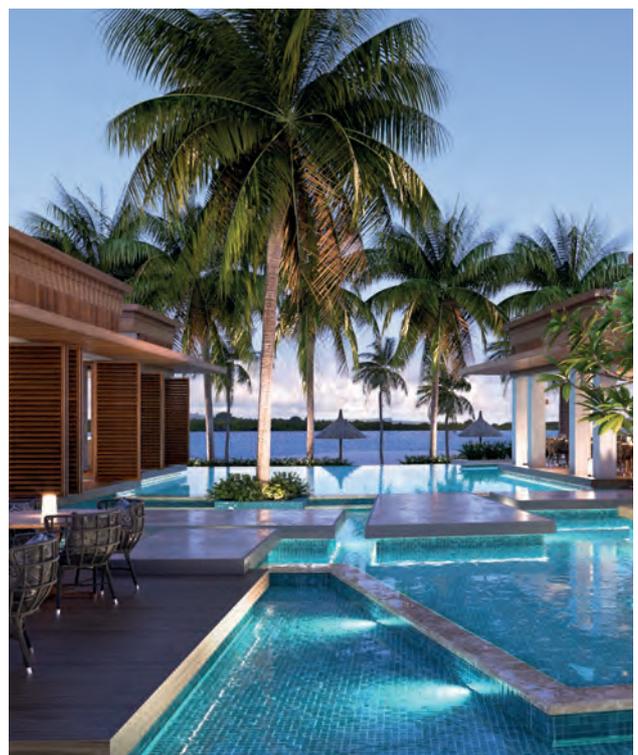
Un 5 étoiles, qui propose même 3 restaurants dont le Fouquet's Marrakech (avec la complicité de Pierre Gagnaire), le Dola Naoura pour une pizza ou bruschetta et le Wardya pour la cuisine méditerranéenne. En prime, un grand spa avec hammam. Mais le must du must sont incontestablement les 26 Ryads (de 240 m² à 450 m²), au fond du jardin, dotés de 3 à 7 chambres avec piscine privée en terrasse, room service et majordome 24h sur 24. La cerise sur le gâteau : la possibilité de cours de cuisine avec le chef, massage en chambre et possibilité d'y organiser une soirée marocaine avec diner, danseuses orientales...

www.hotelsbarriere.com/fr/marrakech/le-naoura

One & Only Le Saint Géran **LA RENAISSANCE**

Considéré dans les années 90 comme l'un des plus beaux hôtels de l'Ile Maurice, Le Saint Géran vient de bénéficier d'une rénovation exceptionnelle. Au niveau de la déco, l'hôtel est devenu le véritable miroir des paysages tropicaux, face à la plage de sable blanc et à l'Océan Indien. Un subtil mélange de marbre, de teck et de gris, encore plus spectaculaire dans les nouvelles suites de 280 m², qui bénéficient d'un service de conciergerie personnalisé, comme dans les nouvelles villas avec piscine privée bien à l'écart. Le coup de cœur est toujours attribué au magnifique jardin luxuriant doté de 4000 palmiers.

www.oneandonlysaintgeran.com





Les bulles de Bordeaux

Ouvert en septembre dernier au cœur du domaine de Dourneaux, en pleine nature entre Bordeaux et Saint-Émilion. Cinq bulles pour un cocooning d'enfer, Love unlimited ! À partir de 195 € la nuit.

www.abracadaroom.com

Hôtel Ha(a)itza

Au Pyla, entièrement relooké avec ses espaces de détente (jacuzzi, sauna, fitness, salon de coiffure, piscine couverte (et découverte l'été) resto gastronomique, 38 chambres et suites de style néo-basque luxueux... avec la griffe Starck, même groupe que « la Corniche » designé lui aussi par Philippe Starck (tout à côté).

www.haitza.com



Le château de Drudas

Nouveau 4 étoiles ouvert en octobre dernier à 3 minutes de Toulouse. Un château du XVIIIème entièrement réhabilité avec 17 chambres, respectant le style de l'époque et la modernité. Resto gastronomique, tenu par le chef étoilé Eric Sampietro, cave à vin et spa, équipé d'un jacuzzi, d'un sauna et de cabines de modelage. Assez somptueux. Le Village. 31480 Drudas. Tel : 05 34 57 88 88

www.chateaudedrudas.com





« Les Pyramides sont bien mieux et bien plus qu'un club de tennis ou de fitness, Les Pyramides, c'est un club privé de sports et de loisirs, de détente et de bien-être, dans un environnement protégé et serein, c'est un lieu d'émotions à partager en famille ou entre amis.»



Fitness – Tennis – Padel – Club Jeunesse
Golf – Club House – Restaurant

www.les-pyramides.com

Contact : 01 34 84 34 80 – info@les-pyramides.com
Les Pyramides – 16 Avenue de Saint-Germain, 78560 Le Port-Marly

ADELINE ET RENAUD DE BARRY : LE RETOUR DE L'ABSINTHE

PAR ROLAND ESCAIG



Adeline et Renaud de Barry

Le génie de Toulouse Lautrec, Van Gogh, Rimbaud, Verlaine a-t-il fini par faire peur en raison de leur consommation extrême d'absinthe ? Pas tout à fait, car la crise du phylloxéra qui a détruit le vignoble français, a été un facteur majeur pour voir l'absinthe prendre la place du vin, grâce à ses vertus médicinales. On a très vite accusé la thuyone, une molécule de la plante aromatique absinthe de rendre fou. Et un décret-loi de 1915 la déclara illégale en France. Ce qui aurait bien amusé Toulouse Lautrec, qui transportait de l'absinthe dans sa canne et deux verres dans le pommeau ! En 1988, Michel Rocard a réhabilité l'autorisation de produire de l'absinthe, en respectant un plafond de 35 mg/litre de thuyone. Mais ce n'est que fin 2010, que l'appellation absinthe sera reconnu avec un degré alcoolique de 45° (au lieu de 65°).

Créé par un maître liquoriste ayant retrouvé les recettes anciennes du patrimoine provençal, la liquoristerie de Provence en a profité pour lancer la Versinthe, à base de plantes d'absinthe, appelées « Fée Verte » en 1999. L'arrivée du groupe Maunier, distillerie aubagnaise, réputée pour son pastis Janot n'a pas créé le déclic attendu. Moralité Renaud de Barry et son épouse Adeline sont arrivés pour ressusciter l'Absinthe. Pas seulement.

LA MAISON EDMÉ DE ROHAN-CHABOT

Regroupant le célèbre domaine viticole du Château de Saint-Martin à Taradeau dans le Var (avec l'un des meilleurs Côtes de Provence), propriété familiale depuis 1740 et remarquablement dirigé par Adeline de Barry, la Maison Edmé de Rohan-Chabot développe désormais aussi la liquoristerie de Provence, présidée par Renaud de Barry.

Quel bonheur de pouvoir désormais utiliser sur l'étiquette le mot Absinthe, en complément de Versinthe. Tout a été transféré à Taradeau et sur les 5 process de fabrication (macération, infusion, distillation, assemblage et mise en bouteille), seule la distillation sera externe, au pied du Mont Ventoux, car c'est là que l'on trouve les meilleures herbes, à plus de 1000 m d'altitude. Mais la liquoristerie de Provence, ce sont aussi le P'tit Bleu, le Pastis de Marseille, élaboré avec moins de réglisse, des arômes et une fraîcheur si particuliers, le Pastis du liquoriste, un vrai pastis premium, produit avec une cinquantaine d'herbes différentes.

Sans oublier l'Aqualanca ou l'Anis d'Ancan, sans réglisse comme un pastis, les liqueurs fleur de thym, de figue, de lavande, de verveine citron...

Le partenariat Adeline Renaud fonctionne bien et la propriété de 100 hectares a repris de sacrées couleurs avec les nouveaux chais sous le soleil exactement. Renaud de Barry peut affirmer sans complexe ses lettres de noblesse dans le monde des spiritueux, puisque son arrière-grand-père et grand-père avaient déjà créé la Maison Archambeaud frères liquoriste. « Ma famille a retrouvé un carnet de recettes authentiques de liqueurs, écrites à la main par mon grand-père ». Depuis janvier dernier, la production a débuté dans le Var. Et les secrets de famille vont peut-être profiter aux amateurs de bonne vie.

La Maison Edmé de Rohan-Chabot mériterait largement de porter le label « Entreprise du Patrimoine Vivant ». La question est posée à Bruno Lemaire notre ministre de l'Economie et des Finances.

CHAMPAGNE GOSSET : SUPRÊME GRAND BLANC DE NOIRS

La pépite de la Maison Gosset sortie en édition limitée est incontestablement la nouvelle cuvée Grand Blanc de Noirs, qui joue la carte légèreté, après avoir somméillé 9 ans dans les caves de la Maison. Un grand champagne aux belles bulles d'une extrême finesse, composé à 100 % de pinots noirs, qui révèle au nez, des arômes de fruits blancs et surtout une grande fraîcheur en bouche. Un véritable festival aromatique. En prime, ce champagne assure une finale longue et élégante, une belle acidité et minéralité. On aime cette pépite. Faiblement dosée, cette cuvée de prestige se dégustera en accompagnement de langoustines juste rôties avec des épices douces ou d'un poulet de Bresse laqué à la chinoise. Prix : 75 € chez les cavistes et en vente directe : 03 26 56 99 56





NORMINDIA DISTILLED GIN

DOMAINE DU COQUEREL

Nous contacter

Domaine du Coquerel - Milly
50600 Grandparigny France

Pierre MARTIN NEUHAUS

+33 2 33 79 02 20 - +33 6 03 17 75 48

web site : www.calvados-coquerel.com

pierre@calvados-coquerel.com

export@calvados-coquerel.com

GIN NORMINDIA

Un peu d'histoire

Pierre est la troisième génération à la tête du Domaine du Coquerel.

Après un voyage de 6 mois à travers l'Inde où il a découvert un nouveau pays, une nouvelle civilisation et surtout de nouvelles saveurs, Pierre est rentré en France en gardant en lui cette extraordinaire expérience.

C'est en travaillant aux USA puis en France qu'il a eu l'opportunité de déguster de nombreux spiritueux, mais la complexité et la diversité aromatique du Gin lui a immédiatement plu.

En 2015, il intègre la distillerie familiale où ils produisent du Calvados depuis 1937 et a alors commencé à penser au développement de Normindia.

Il a retrouvé dans un livre datant de 1765 s'intitulant «La Chymie du Gout et de l'Odorat» approuvé par Louis XV, une recette de distillat de Genièvre.

Dès lors, il est parti à la recherche des premiers ingrédients botaniques et débuté les premières macérations et micro-distillations en laboratoire avec une équipe composée d'aromatiseurs, d'oenologues et de distillateurs.

L'ADN de Normindia

Un goût unique

« Nous souhaitons créer un gin frais, fruité et léger nous rappelant le goût de notre Calvados Fine et évoluant vers des notes d'épices douces et florales comme notre Calvados VSOP. »

Pourquoi l'Inde ?

Grace aux épices incroyables. L'alliance parfaite entre la douceur et l'explosion de saveurs.

PAR JEAN-CLAUDE MARIANI ET ROLAND ESCAIG



AU BŒUF COURONNÉ

Véritable institution parisienne de la porte de Pantin vouée à la viande et aux grillades, ce vaste et riche restaurant né à la Belle Epoque s'est non seulement complété en 2017 d'une partie hôtel de 42 chambres chic et cosy, mais également d'un adorable patio intérieur au charme bucolique qui fait un vrai tabac au moindre rayon de soleil. De nouvelles et excellentes raisons pour faire une halte dans cette maison réputée qui continue

à afficher à sa carte non seulement une large gamme de viandes des meilleures origines proposées en version M ou XXL, comme l'excellent onglet de bœuf aux échalotes confites (de 200g quand même !), l'entrecôte persillée de 400g, ou l'imposante côte de bœuf grillée Villette de 1,2 kg pour 2 personnes ; mais également de jolis mets tripiers comme l'incontournable tête de veau sauce ravigote. De quoi composer de très agréables repas à des prix qui restent raisonnables. Mais si vous aimez les bonnes affaires, n'hésitez pas un instant devant l'épatant menu « Club » proposé à tous midi et soir ; avec apéritif, entrée, plat, fromage, dessert, une demi bouteille de Buzet blanc, rosé ou rouge et café compris, tarifé seulement 34 € : une incroyable affaire !

**Menu « Club » à 34 € et enfant à 8,50 €
(offert pour les moins de 6 ans). Carte 50 €**

Toujours ouvert - 188, avenue Jean Jaurès, 75019 Paris

Tel : 01 42 39 44 44 - Thibaud AVIAS

POULEDELUXE

Toute nouvelle adresse ouverte par une équipe de pros (Bambou, La Plage Parisienne...), cette escale bistronomique des beaux quartiers crée l'événement avec son nom un rien provoc, et fait caqueter à loisir la belle clientèle des environs qui y a déjà son rond de serviette. Il est vrai que la maison a de quoi séduire avec sa formule volaillère à prix raisonnables, qui met principalement en scène le gotha de la basse-cour, que l'on voit se dandiner sur la rôtissoire qui fait face à l'entrée. Au programme du poulet bio « pattes noires », du poulet fermier Label Rouge, mais encore du travers de porc sosauce ou une côte de bœuf black Angus bio de 1 kg, à partager. Toutefois si vous venez idéalement à 6 convives, n'hésitez pas à commander à l'avance ce super poulet de Bresse, qui vous sera servi à la table d'hôtes.

Les accompagnements (purée onctueuse maison, pommes frites ou grenailles de la rôtissoire, poêlée de légumes bio, lentilles grand-mère...) sont à commander



à part. Avec une salade de foies de volaille en entrée et une tarte au citron en dessert, l'addition tourne autour de 35 € hors boissons bien mérités !

**Ouvert de 12h à 23h du lundi au samedi
(de 12h à 15h le dimanche).**

117 avenue Mozart, 75016 Paris - Tel : 01 40 71 13 11

Frédérique DU PLESSIS



Maison Noura
© Emilie Albert

LA MAISON NOURA

Quel bonheur d'avoir une vraie maison libanaise à Paris, digne de ce nom. Noura, on connaissait déjà depuis 1989 mais l'inspiration de Paul BOU ANTOUN, le fils du fondateur a redonné un nouveau cadre à ses ambitions. L'arrivée de l'architecte- décorateur d'intérieur Pierre-Yves Rochon a transformé l'ancien pavillon, sans pour autant joué les trouble-fêtes. On est certes dans une ambiance moyen-orientale contemporaine avec les larges banquettes, des tons ocre-blanc, d'un plafond peint... des tables en cuir chocolat, toutes bordées de bronze... des tableaux à la gloire de Beyrouth... Et à table, bonjour l'ambiance car les mezzés comme les foies de volaille, le mesclun d'herbes au sésame et chutney d'airelles, l'aubergine moussaka... valent leur poids du voyage. Comme le taboulé, le vrai, le meilleur de Paris.

Le confit d'agneau et riz libanais aux 5 épices, amandes et raisins de Corinthe ou le mix grill taouk poulet, kefta et brochette d'agneau... peuvent permettre de faire une grande fête avec un chou croquant pistaches et cerises amarence. La coriandre, les clous de girofle, la cardamome, la cannelle, le cumin, le piment d'Alep... n'étouffent pas les vins, surtout avec le cépage Syrah.

Menus : 31 € et 39 € (dej) et 44 € - Carte : 60 € et plus.
21 avenue Marceau. 75016 Paris - Tel : 01 47 20 33 33
Paul BOU ANTOUN



HÔTEL GRAND AMOUR

Fin de nos jours la frontière entre quartier popu et quartiers bourges, avec l'ouverture d'hôtels et de restaurants très modeux même dans des quartiers pas très huppés. Déjà fort du succès de son Hôtel-resto Amour à SoPi (South Pigalle !), Thierry Costes associé à Emmanuel Delavenne et l'artiste urbain André Saraiva ont ouvert l'Hôtel Grand Amour juste à côté de la gare de l'Est. Une nouvelle réussite qui conjugue un hôtel au cadre qui décoiffe et sur tout le rez-de-chaussée un restaurant tendance à la déco chaleureuse et cosy, avec de belles salles à manger qui s'articulent autour d'un patio chauffé. Un vrai bonheur même l'hiver pour les fumeurs... et les jours un peu plus ensoleillés pour les autres. Une adresse bistronomique qui connaît un vrai succès grâce également à la cuisine tendance et très actuelle que mitonne Guillaume Monnet, jeune chef de 28 ans disciple de Vigato et de Guy Savoy. On aime sa cuisine très contemporaine qui suit le marché avec par exemple un œuf parfait topinambour et granny smith, des pâtes fraîches à la sauge et à la poutargue ou une caille rôtie, escortées de carottes au miel, et enfin un dessert chocolat coco et ananas rôti.

Un must très parisien !

Carte 45 €. Toujours ouvert.
18 rue de la Fidélité, 75010 Paris - Tél. : 01 44 16 03 30
Emmanuel DELAVENNE



AU BONHEUR DE CHINE

Talentueux cuisinier qui officiait autrefois aux fourneaux du Soleil d'Est, premier restaurant chinois couronné d'une étoile Michelin à Paris, Youngwei Chen s'est mis à son compte il y a une dizaine d'années en ouvrant ce superbe restaurant paré de panneaux sculptés en bois précieux. Une élégance rare qui distingue déjà ce restaurant des innombrables tables asiatiques de la région parisienne. Mais plus que le décor, c'est d'abord la cuisine de Youngwei Chen qui fait la différence, avec des mets raffinés et toujours exquis, préparés avec des produits du dessus du panier. Son canard laqué à la pékinoise est l'un des meilleurs de Paris ; et servi comme il se doit en trois services comme le veut la tradition. Parmi les autres stars de la carte, citons encore le turbot sauté aux saveurs extrêmes, ou bien encore le homard aux senteurs Impériales, deux délicieuses créations du patron. Belle carte des vins qui ne se limite pas aux sempiternels rosés de Provence. Une adresse incontournable à 10 minutes de Paris pour les amateurs de vraie cuisine chinoise, avec l'accueil charmant de Madame Chen en prime.

Menus de 35 à 58 €.

**Menu Impérial avec canard laqué à la pékinoise
et homard à 136 € pour deux personnes.**

Formule à 28 € au déjeuner. Carte : 35 €.

**Fermé le lundi.2/6, allée de Aristide-Maillois - Rueil
Malmaison. Tel : 01 47 49 88 88. Youngwei CHEN**



PATIO OPERA

Nous sommes des fans de cet espace atypique de 450 m², admirablement mis en scène par la productrice de cinéma Valérie Saas-Lovichi, où gastronomie, art et cinéma font bon ménage. Une adresse tendance en V.O. qui conjugue avec bonheur expositions, projections-after work ou débats. Pour déjeuner ou dîner, nous vous recommandons le patio intérieur au charme néo-rustique et méditerranéen, très agréable même les jours de frimas, grâce au grand store velum qui fait office de plafond en hiver. On y croise une belle clientèle mode, et même plein de peuples comme Jean Réno, José Garcia, Elie Semoun , Tony Parker ou Richard Berry... qui viennent ici pour se régaler de la belle cuisine italo-corse de Danilo d'Alessandro, habile cuisinier qui nous a vraiment enchanté avec ses mets ensoleillés. Son carpaccio de poisson, olives taggiasche, roquette et tomates cerises confites, ses spaghetti chitarra à l'encre de seiche, vongole et salicorne, ses raviolis farcis au ragout de queue de bœuf et fondue de parmesan ou son tiramisù, ont tout ce qu'il faut pour faire notre bonheur gourmand. Pour les petites faims, spuntinu à la mode Corse ou antipasti assurent... Une très belle adresse mode !

Formule à 25 € (déjeuner). Carte : 50 €

Fermé samedi midi et le dimanche.

5, rue Meyerbeer.75009 Paris. Tel : 01 40 98 00 92.

Valérie SAAS-LOVICH



LA MAISON BLANCHE

Un quart de siècle après sa création, la Maison Blanche perchée au-dessus du théâtre des Champs-Élysées a conservé un charme fou. D'abord pour sa double terrasse, celle du bas avec une vue impressionnante sur l'avenue Montaigne et celle du haut plongeant sur la Tour Eiffel.

Hyper chic et fashion, même dans la grande salle intérieure, surtout au bord de l'immense baie vitrée ou dans une alcôve. On parle surtout business, CAC 40 au déjeuner et love intime au dîner dans une ambiance feutrée, tout en appréciant la belle cuisine et l'accent du Sud de Fabrice Giraud, formé chez les plus grands. En souvenir : l'exquis pigeonneau de Pornic rôti servi avec des lentilles Beluga et une vinaigrette de crapaudine à la crème d'anchois, le homard bleu posé sur des cocos blancs en grain et en purée et sa sauce aux tomates confites et olives tagliache... Une belle cuisine supportée par le sommelier, qui vous présente sa sélection de vins du mois.

Le samedi soir, à 0h30, place à la version clubbing avec DJ.

Menus : de 58 € à 95 €. Carte : 110 €- 130 €.

Voiturier.

15 avenue Montaigne. 75008 Paris.

Tel : 01 47 23 55 99.

Fermé le samedi midi et dimanche midi.

Bruno FRANCK



BISTROT BUCI MAZARINE

Changement de registre pour le chef triple étoilé Alain Dutournier (2 au Carré des Feuillants, et une au Trou Gascon), qui vient d'ouvrir à Saint-Germain des Prés cette escale bistronomique au cadre très actuel signé par l'artiste Alberto Bali. Bien vu la déco, très agréable, avec des murs en pierre brute ou peints de couleurs chaudes où sont accrochés de jolis tableaux contemporains et de belles tables noires. Une cuisine largement ouverte sur la salle permet d'observer à loisir Julien Chanson, habile lieutenant de Dutournier, mitonner une cuisine tendance des plus réussie... (fin damier de Saint-Jacques, succulents chipirons escortés de lasagnettes à l'encre de seiche et fondant au chocolat épicé et glace fumée au thé) ... et même pas chère ! N'oubliez pas de réserver les jours de soleil, sa belle terrasse qui devrait faire un carton. Une nouveauté bien dans l'air du temps à découvrir d'urgence !

**Menu à 35 € au dîner et formule plat plus entrée
ou dessert à 25€ au déjeuner.**

**Dîner dégustation en cinq services à 48 € au dîner
(accord mets et vin + 24 €) Carte 45 €.**

Fermé dimanche et lundi.

82 rue Mazarine.75007 Paris.

Tel : 01 43 54 02 11.

Alain DUTOURNIER



BALTARD AU LOUVRE

C'était autrefois le Pavillon Baltard de l'alsacien Guy-Pierre Beaumann, créateur de la choucroute au poisson, puis l'éphémère Pavillon Baltard. Après une fermeture de plusieurs années, la maison renaît dans un registre de brasserie contemporaine avec une grande verrière en métal vert mordoré, des carreaux de ciment, luminaires, des mosaïques, des miroirs piqués, du bois omniprésent, de l'écorce de liège et même une immense terrasse face aux jardins de la Canopée, qui devrait faire un tabac au moindre rayon de soleil. Face à l'entrée on peut voir le jeune chef Ewout Vranckx s'activer dans sa cuisine totalement ouverte sur la salle, pour nous mitonner des mets néo-classiques tout à fait dans l'air du temps : carottes bigarrées, oseille et tahina, bar fumé crème d'aubergine, foie gras poêlé avec betterave et anguille fumée, baba au whisky et crème à l'orange... C'est impeccable et proposé dans deux menus dégustation à 3 ou 4 temps à 36 ou 45 €, qui vous permettent de piocher librement et sans notion d'entrée de plat ou de dessert, sur la carte. Original et sympa ! Concerts de jazz et jams vocales au sous-sol les lundis soir.

**Menus à 36 € et 45 €. Menu à 30 €
et formule à 22 € au déjeuner. Carte 35 €.**

**Fermé dimanche soir. Service continu de 12 à 23h
(17h le dimanche)**

9 rue Coquillière. 75001 Paris.

Tel : 09 83 32 01 29.

Ewout VRANCKX



AU PETIT TONNEAU

Adresse bistrotonique intemporelle du beau 7^{ème}, ce restaurant ne manque pas de charme avec son cadre délicieusement rétro, ses nappes à carreaux rouges et blancs, ses banquettes en cuir cognac, son bar en bois, et son joli sol en carrelage à l'ancienne décoré de fleurs de lys. Vissée au mur dans un angle de la salle, une plaque en cuivre gravée rappelle que l'écrivain Simenon, créateur du célèbre l'inspecteur Maigret, y avait son rond de serviette et venait s'y régaler de cette fameuse blanquette dont il parlait si souvent dans ses romans. Arlette Iga, adorable patronne de la maison, veille bien entendu à maintenir à sa carte ce délicieux plat bistrotier, qui côtoie de grands et incontournables classiques bourgeois, comme ces impeccables œufs en meurette, l'excellent rognon de veau sauce mère, ou une parfaite tarte des demoiselles Tatin, servie avec un pot de double crème. Un vrai conservatoire de la cuisine classique française, qui fait le bonheur des parisiens comme celui des touristes, heureux de trouver un vrai bistro qui perpétue l'art du bien manger à la française !

Menu : 29 € (déjeuner) et 40 € (dîner).

Formule à 24 € (déjeuner). Carte : 45 €

Fermé dimanche midi et le lundi.

20 rue de Surcouf. 75007 Paris.

Tel : 01 47 05 09 01.

Arlette IGA



LE LYS D'OR

Dès la porte poussée, vous serez transportés par le décor enchanteur du restaurant de Shiming et Danyang Chen, aménagé comme un luxuriant jardin d'hiver, avec une profusion de plantes vertes bercées par le murmure de l'eau qui ruissèle dans de petits aqueducs caracolant tout autour de la salle, pour finir leur course dans de larges vasques de pierre. Un cadre séduisant, à l'image de la cuisine de la maison... car ici, vous ne trouverez pas le rituel copier/coller du menu de votre « chinois de quartier », mais une cuisine authentique mettant à l'honneur les quatre grandes régions gastronomiques de la Chine continentale : Sichuan, Shanghai, Canton et Pékin. C'est donc une véritable balade gourmande à laquelle Shiming Chen vous convie, ce chef novateur s'exprimant même parfois dans un registre plus inventif, à travers ses plats « signature », régulièrement primés lors de grands concours culinaires à Dalian ou à Shanghai. Mention spéciale pour le remarquable menu-dégustation des quatre provinces à seulement 29,50 € !

Ouvert tous les jours.

Menus à 14.50 €, 16.50 € et 18.50 € (déjeuner)

et 27.50 €, 29 € (Thaï) et 29.50 €.

Carte 35 € environ.

2 rue de Chaligny. 75012 Paris.

Tél : 01.44.68.98.88.

Shiming et Danyang CHEN



Restaurant Alcyone © Eric Cuvillier

MARSEILLE : ALCYONE ET LES FENÊTRES DU PUR LÉVY !

Que l'on soit favorable ou pas au talent d'un Lionel Levy, peu importe. Il a incontestablement envahi tout : « Alcyone » et « Les fenêtres », d'un simple coup de baquette magique. Et ça fonctionne très bien. Tant mieux, car ce chef est un vrai pro, qui a fait ses classes chez Éric Fréchon et Alain Ducasse. En quelques années à peine, il a réinventé la cuisine et fait faire un sacré bond au groupe Intercontinental. Dans « les Fenêtres », d'abord, où la décoration assez contemporaine et chic ne doit pas exclure qu'elle se prolonge en terrasse, avec vue sur la grande bleue. Et là, vous surfez déjà entre le milkshake de bouille-abaisse, soupe de poisson (une stupéfiante invention qui vous réconcilie avec la bouillabaisse), la pissaladière de sardines aux câpres et pickles d'oignons, risotto à la courge, émulsion au lard fumé, croquant de pain d'épices, aiguillettes de maquereau grillées, brocolis aux citron vert, oignons rouges et gastrique de tomates... (carte environ 60 € - 70 €). Mais l'été, la clientèle préfère la grande terrasse. Ou alors, elle plonge dans « Alcyone », la nouvelle table étoilée de Marseille, où les places sont plutôt rares à certaines occasions car c'est là, que Lionel Lévy fabrique toute son invention.

La bouille-abaisse (y compris avec l'entrée du jour et le dessert maison est proposée à 99 € alors que le menu-dégustation est à 139 € par personne).

Et qu'en sera-t-il demain ? Quand il aura ses deux ou trois étoiles méritées.



CANNES :
DU RADISSON BLU 1835 À LA PALME D'OR
AU LOUVRE

Ne vous y trompez pas, ce sont les hôtels les plus éloignés du Palais des festivals et pourtant un rien les habille. « Radisson Blu 1835 » avec son éternel refrain « Je t'aime, moi non plus » a tendance à vouloir séparer les notes de beauté de son complexe hôtelier et pourtant n'y fait. On ne s'improvise pas du jour au lendemain grand hôtel avec service plus restauration. Moralité, au lieu de descendre au spa, les gens montent jusqu'au restaurant à 360 °... Et ils y restent ! Ont-ils raison ? De toute façon, c'est le seul point qui se veut assez chic, totalement hors du temps avec le chef Reynald Thivet. Et ce ne sont pas le cappuccino de butternut, cromesquis de foie gras noisette, les cannellonis de joue de bœuf au céleri fondant, bouillon clair de volaille au diamant noir... tartare de loup au wakamé poêlé, pieds de veau aux condiments et câpres, filet mignon de porc rôti au piment d'Espelette, galette de quinoa, piquillos farcis au lomo (Carte : environ 70 €) qui me démentiront. Moralité : Cannes a son palace discret au 7ème étage, le 360 °. Le second qui a pris le sage nom de Grand Hyatt-Cannes-Hôtel Martinez, sous l'appellation précise de « La Palme d'Or » a fermé durant quelques mois ses portes. Désormais « La Palme d'Or » repart à l'aventure dès la mi-avril avec le chef Christian Sinicropi, toujours inspiré par l'art, la littérature et le théâtre. Alors que peuvent dire, les rares privilégiés à pouvoir prendre place dans le sacro-saint témoignage d'un savoir-faire ?

Ils y étaient, la mer en face ! Menus de 74 € à 185 €.

Radisson Blu 1835 : 2 Bd Jean Hibert. 06400 Cannes.
Tel : 04 92 99 73 00 / La Palme d'Or : Grand Hôtel
Hyatt-Cannes-Hôtel Martinez. 73 La Croisette. 06400
Cannes. Tel : 04 92 98 74 14



TOULOUSE :
MICHEL SARRAN

Un coup de griffe, un coup de patte et une déco à vous inspirer soit le bien-être au rez-de-chaussée, prolongé d'un jardin intérieur, soit le côté classique et cool dans les salons du 1er étage. Marchand de plaisir, si telle est sa définition et sa position, Michel Sarran, se veut avant tout le trait d'union entre son Gers local (Saint Martin d'Armagnac), la Méditerranée et Toulouse dès 1995.

Et le résultat est là ! Dans le menu à 69 € (déjeuner) le thon rouge au soja et à l'ail doré avocat et jeunes pousses, le filet de cabillaud skrei au caviar d'aubergine fumé, crème à l'anchois de Collioure et gingembre frit, Emulsion pur arabica en tuile croustillante cacahuète chou chou chantilly vanille, crème glacée moka... Vous ferez déjà une première approche remplie de gentillesse. Ne vous reste qu'à tester les menus de 110 € à 190 €, si vous piochez la case découverte. Peut-être aurez-vous, l'illusion de vous croire dans un grand restaurant.

Mais au fait, non, vous ne rêvez pas. C'est mieux ainsi.

Michel Sarran.
21 Bd Armand Duportal.
31000 Toulouse.
Tel : 05 61 12 32 32



JEAN-LOUIS BAROUX : L'AÉRIEN DANS LES GÊNES

PAR ROLAND ESCAIG

Fondateur d'APG, la plus petite multinationale française, présente dans 110 pays (mais en couvre 173) et qui offre des services commerciaux et de distribution à plus de 200 compagnies aériennes, Jean-Louis Baroux est l'un des plus grands pros de l'aérien en France.

Pas étonnant que son dernier livre « Transport aérien, ces vérités que l'on vous cache » éditions L'Archipel, révèle et analyse brillamment le marché de l'aérien mondial, de ses acteurs et parfois même de ses contradictions. Il faut savoir que chaque année, plus de 3 milliards de personnes utilisent l'avion et que le transport aérien continue sa croissance à un rythme de 5 % par an, ce qui le fait doubler tous les dix ans !

La baisse du cours du pétrole est certainement le facteur prédominant pour assurer sa bonne santé.

Néanmoins, des questions essentielles se posent à l'avenir. Des améliorations indispensables pour Jean-Louis Baroux : La fluidité dans les aéroports, la reconstruction de la gestion de l'espace aérien et la mise en place d'un open-sky global, mondial, complet. À lire sans modération pour découvrir les enjeux d'un marché essentiel pour l'économie mondiale et les bonnes relations entre les hommes.

Mais Jean-Louis Baroux, c'est aussi le créateur du « Cannes Airlines Forum » (16 éditions) et du « World

Connect APG » dont la 9ème édition s'est tenue en novembre 2017 à l'Hôtel Fairmont de Monaco. Le thème choisi : « Compagnies low cost et régulières : De la compétition vers la collaboration ? » Près de 450 professionnels du transport aérien mondial étaient présents pour constater que la coopération entre les compagnies traditionnelles et les low cost est devenue inéluctable. À condition que les aéroports assurent la coordination entre les deux systèmes. « Les aéroports devront devenir de vraies sociétés de service » a affirmé Jean-Louis Baroux. « Les passagers veulent payer de moins en moins » a conclu Marc Rochet, Président d'Air Caraïbes et French Blue. La messe a été dite.

Pas tout à fait car Jean-Louis BAROUX a prouvé une fois de plus son amour des belles soirées, de la musique et du champagne. La soirée de gala, précédée du concert de l'excellent pianiste Dimitri Malignan a permis de goûter les cuisines des grands chefs Philippe Joannès, Denis Fetisson et de Jacques Chibois. Des étoilés en liberté, qui ont fait rêver le monde de l'aérien. Et en particulier Jean-Louis Baroux, qui garde toujours un œil vers les étoiles. Sans complaisance.

Prochain World Connect APG :
du 31 octobre au 2 novembre 2018
à l'hôtel Fairmont de Monaco.

*« Je suis un peintre
dont l'appareil est le pinceau »*

OLIVIER DASSAULT

LA SAGA DE L'ARTISTE

Quand on a le privilège de faire partie d'une dynastie aussi prestigieuse que celle des Dassault, on a inconsciemment le devoir d'en respecter les codes. À 67 ans, Olivier Dassault, l'ainé de la famille (2 frères, Laurent et Thierry et une sœur Marie-Hélène) vole un peu au-dessus des nuages de la vie. Pas étonnant, car il est le seul pilote de la famille à être qualifié sur l'ensemble de la gamme des avions Falcon. Se souvient-il encore de la réponse de son grand-père Marcel, interviewé sur antenne 2 en 1984 : lequel de ses enfants ou petits enfants incarne le mieux l'esprit Dassault ? « C'est Olivier » affirmait-il.

Trente quatre ans après, l'homme pressé, le brillant touche à tout est resté tout aussi créatif prêt à faire face. En revanche, la sérénité a transformé l'homme assez exceptionnel.

PAR ROLAND ESCAIG

« À vingt ans, beau ; à trente ans, fort ; à quarante ans, sage » dit le proverbe franc-comtois. « À mes yeux, je suis toujours beau, fort et sage mais le meilleur don de l'âge est certainement la sérénité ; si je demeure affamé de vie, je suis un affamé serein ».

Businessman, homme politique, artiste-photographe, musicien performant, homme de presse, qui est vraiment Olivier Dassault ? « Je suis un éclectique qui n'avance que lorsque les quatre vents, comme le faisait remarquer Baudelaire, soufflent en même temps. Commencer sa journée en musicien, la continuer en politique pour la terminer en photographe, grâce à une luminosité de fin de journée. »

Ayant eu le privilège de travailler aux côtés de son grand-père Marcel durant 5 ans dans sa société de production de films (La Gifle, l'Hôtel de la Plage...), Olivier avait auparavant suivi un cursus universitaire brillant. Math Sup, Math Spé au lycée Saint-Louis, école de l'air de Salon de Provence... pour devenir ingénieur pilote à 23 ans. Et un DEA de mathématiques de la décision, un doctorat de 3ème cycle spécialiste informatique des organisations... Une tête bien pleine, qui s'intègre aussi à l'équipe des essais en vol de Dassault pour battre plusieurs records du monde de vitesse par catégorie sur Falcon 50 et Falcon 900, en tant que copilote de l'équipe d'Hervé Leprince-Ringuet. La musique coule aussi de source pour Olivier, qui a composé celle de plusieurs films : « Une fille cousue de fil blanc » en 1977, « l'Amour en question » en 1978...

Mais comme son grand-père Marcel, il a le virus politique et dès 1988, il va conquérir la place de député dans la 1ère circonscription de l'Oise. Un beau combat politique sous l'étiquette RPR, en étant très proche du terrain, si bien qu'aux dernières législatives de 2017, il a même obtenu 67 % des voix face au candidat « d'En Marche », le troisième meilleur résultat de France ! En l'an 2000, j'avais déjà écrit qu'Olivier avait l'envergure pour être ministre ou Président du groupe Dassault. Il n'a pas été ministre, obtiendra-t-il le poste suprême chez Dassault ? Son grand-père Marcel était chaque jour à son bureau jusqu'à 94 ans. Son père Serge fera-t-il de même ? « Mon père est bien parti pour, puisqu'à 92 ans il est encore chaque matin à son bureau à 8 h »

En attendant, Olivier continue d'exposer et de raconter la vérité de la beauté, grâce à son appareil photo. Il est indéniable que ses photos sont de véritables œuvres d'art, travail d'abstraction, qui s'apparentent plus à des peintures. « Je suis un peintre dont l'appareil est le pinceau ». Il invente, déstructure et restructure l'image en lui apportant une profondeur et une sensibilité inouïes. Et il est parfois très proche de Soulages ou de Hartung. Le succès est bien sur au rendez-vous et les expos ne cessent d'attirer les amateurs d'art. La prochaine aura lieu à la galerie Malboro à New-York en juin prochain. Dans sa galerie avenue Montaigne, on ne peut qu'être impressionné par le fabuleux travail de l'artiste, qui n'hésite pas à utiliser des formats hors norme spectaculaires.

En 2018, il apporte un bel exemple d'universalité dans ses goûts singuliers. Aime-t-il toujours la presse ? « Passionnément et aujourd'hui je demeure Vice-Président des groupes Valmonde et Jours de Passion (Jours de Cheval et Jours de Chasse dont il est le fondateur), Président du groupe Le Particulier (avec le magazine Santé) et administrateur du Figaro où je commets une tribune ou un édito de temps en temps ».

Dix-huit ans après, Olivier est-il toujours dans l'attente du poste suprême dans le groupe Dassault ? Je ne le pense pas. « L'attente est douce, mais elle s'aigrit comme le lait » dit-il en citant Montaigne. « J'ai préféré vivre qu'attendre ». Et quelle vie magnifique car la passion Dassault imprime chaque fibre de son corps. Son ambition est d'être toujours lui-même.

Néanmoins, il demeure Président du Conseil de Surveillance du groupe Dassault, ce qui confirme son intérêt pour le business Dassault. L'homme est devenu sage et les premiers poils blancs qui osent jouer avec sa barbe de jeune premier sont le témoignage du temps qui passe. « Les étoiles sont dans le ciel pour rappeler aux mortels, l'objectif vers lequel ils doivent tendre » dit un proverbe chinois. « C'est peut-être pour cela que je suis devenu pilote, qui sait ? » En attendant dans ce monde numérique où les puissants se cachent derrière leurs écrans, il reste le dernier « Saint-Ex » du XXIème siècle, dont la tête bien pleine est d'une simplicité désarmante.

Son désir le plus secret pour 2018 ? « Que la France gagne la coupe du Monde en Russie ! »



Photo : Cabanel Jérôme

RENAUD MUSELIER : L'ACRONYME PACA MÉRITE DE DISPARAITRE

PROPOS RECUEILLIS PAR ROLAND ESCAIG

Pour une fois, on l'a touché au cœur. Et le Président de PACA ou le député européen connaît bien son métier. L'acronyme PACA, Provence-Alpes-Côte d'Azur mérite vraiment de disparaître. Et pourquoi pas ?

Président de PACA, Député européen, quel est le titre qui vous convient le mieux ?

Aucun titre ne me convient le mieux, ils sont tous les deux très importants et complémentaires. Etre Député européen est très important parce que aujourd'hui, sans l'Europe, nous sommes démunis. Qui peut s'imaginer que face à la Chine, à l'Inde ou aux Etats-Unis, nous serions plus forts en étant seuls ? L'Europe par ailleurs finance énormément de projets sur nos territoires au service de nos entreprises, des transports, au bénéfice de l'environnement, de la formation et donc in fine, au services des citoyens. Il se trouve que les fonds

européens sont gérés... par la Région que j'ai le bonheur et l'honneur de présider. La Région qui est en charge du développement économique, de la formation, des lycées, des transports... Donc vraiment, les deux sont très importants et surtout, complémentaires.

Avec sa position de 1ère région française pour l'accueil du tourisme de loisirs et d'affaires, quelle est aujourd'hui l'ambition de Provence-Alpes-Côte d'Azur ? Comment peut évoluer le secteur touristique en conservant son identité ?

L'ambition ? Ne pas nous reposer sur nos lauriers et toujours nous remettre en question pour toujours progresser et faire face à la compétition. C'est pour cela que nous avons lancé le programme « Attract Congresses & Events » afin de stimuler les rencontres professionnelles et faire de Provence-Alpes-Côte d'Azur la première terre d'accueil des grands événements. Tout l'enjeu est de convaincre les décideurs de

l'opportunité d'organiser leurs événements dans notre région et de développer une véritable stratégie d'influence et de mobilisation des écosystèmes politiques et économiques. Pour cela, la Région a mis en œuvre un appel à projets permettant d'accompagner financièrement les organisateurs jusqu'à 100 000 € pour de très grands événements à fort potentiel.

Le secteur touristique peut évoluer en conservant son identité en ne s'éloignant pas de ce qui fait notre force. Notre force est dans notre nom : Provence-Alpes-Côte d'Azur. Trois marques mondes qui font déjà notre succès. On vient chez nous parce que nous sommes la Provence, parce que nous sommes les Alpes, parce que nous sommes la Côte d'Azur. C'est sur cette base que nous avons construit notre Plan de Croissance de l'économie touristique structuré autour de 3 axes : renouveler l'attractivité des destinations, renforcer la compétitivité de l'offre et des entreprises touristiques, innover et répondre aux défis de demain

Qu'entendez-vous par industrie du futur dans les 5 ans à venir ?

L'enjeu pour l'industrie aujourd'hui, si elle veut rester compétitive et survivre dans la compétition internationale, c'est de se réinventer et de réussir sa transition numérique. C'est-à-dire intégrer pleinement les potentialités offertes par le développement du numérique dans tous ses secteurs d'activité. C'est pour la Région un enjeu fondamental et un pilier dans la bataille pour l'emploi qui ne pourra se gagner qu'en innovant. C'est la raison pour laquelle nous avons créé l'Opération d'Intérêt Régional Industries du futur.

L'objectif est d'accompagner 500 PME industrielles dans leur transformation via la robotisation, la digitalisation et l'intégration des nouvelles technologies pour créer un écosystème industriel 4.0 d'excellence lisible à l'international qui sera à même de créer de la richesse et donc de l'emploi.

A quoi correspond le label « Capitale régionale de la culture » ?

L'identité et le rayonnement de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur sont indissociables des arts et de la culture, qui sont un moteur de son attractivité et de

son économie : la culture représente en effet 4 % du PIB régional. L'accès de tous les citoyens à la culture est un principe qui anime l'ensemble de notre politique culturelle régionale. Dans ce cadre, les inégalités territoriales doivent être réduites, et pour cela, nous devons faire de l'institution régionale le pilote de l'aménagement culturel du territoire. Nous avons donc pour but de résorber les inégalités territoriales actuelles en soutenant les initiatives artistiques et culturelles qui naissent dans des territoires éloignés des grands centres urbains.

En incitant les acteurs locaux de proximité à travailler ensemble mais aussi à travailler avec les acteurs culturels régionaux les plus actifs, à travers notre label de capitale régionale de la culture, nous pourrions ainsi disposer d'un réseau d'acteurs plus équilibré sur son territoire et plus apte à concevoir des opérations de qualité artistique conforme aux attentes de la population.

L'idée est de désigner une ville chaque année à partir de 2019. A partir de 2019 seulement parce qu'en 2018 nous avons choisi de nous investir pleinement sur le projet MP 2018 : Quel amour. Nous concentrons ainsi nos efforts pour construire avec tous les partenaires du territoire un programme artistique exceptionnel. Nous entendons aussi demander aux grands acteurs culturels du territoire (rencontres d'Arles, Festival d'Avignon, Festival d'Aix-en-Provence...) qui font de plus en plus de programmations « hors les murs » de participer à ce label et d'imaginer comment ils peuvent contribuer à la programmation de la ville désignée.

Comment vos objectifs (en 5 ans) de 2500 brevets par an en Paca et le développement de l'emploi privé (objectif de 10% de l'emploi privé en France) sont-ils accessibles ?

Oui, nos objectifs sont accessibles. Notre région dispose d'un tissu économique remarquable et d'un potentiel exceptionnel. Mon rôle en tant que Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, c'est de valoriser ce potentiel et d'accompagner nos entreprises.

Pour les brevets, nous avons développé différents outils de soutien à l'innovation : - le financement

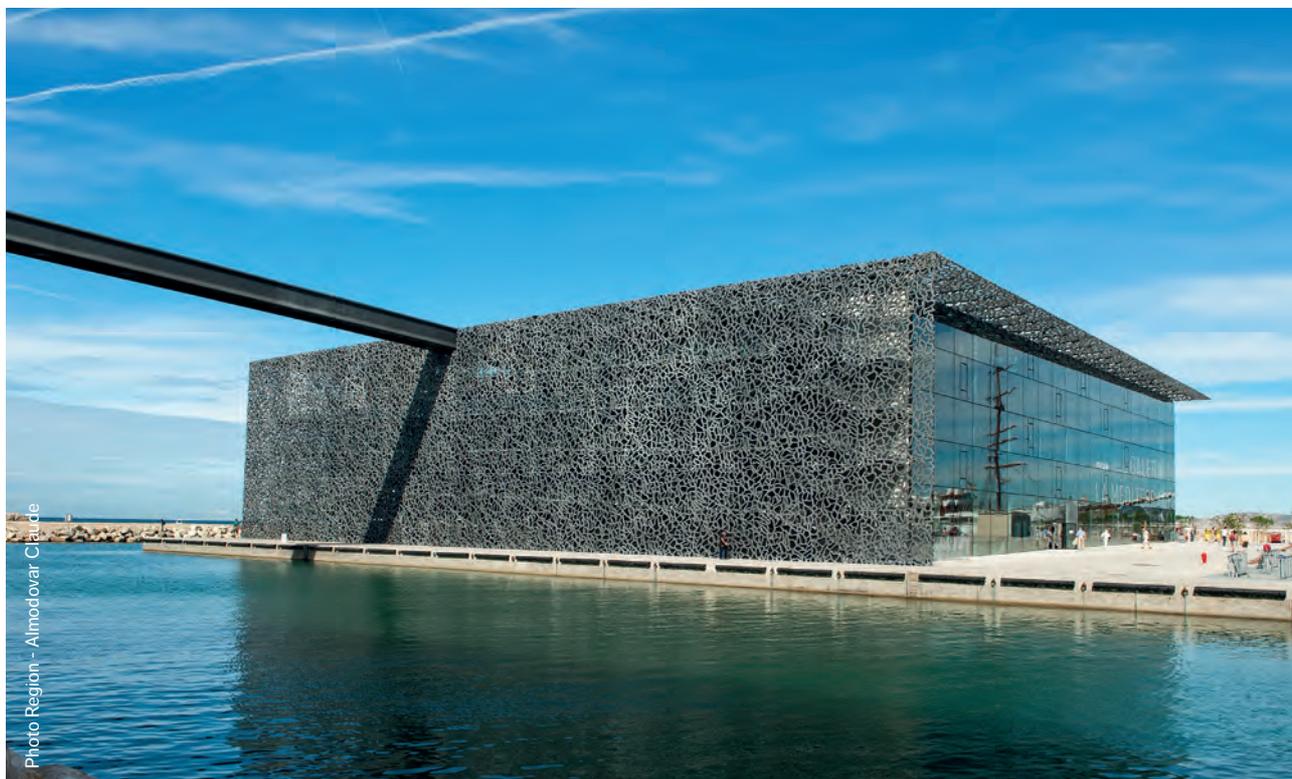


Photo Région - Almodovar Craude

direct des entreprises à travers les dispositifs (PRI, Paca Investissement, ...), - le financement des structures d'accompagnement à l'innovation : les pôles de compétitivité, l'Agence Régionale de l'Innovation de d'Internationalisation (ARI),...- le soutien aux projets portés par les collectivités, les universités et les organismes de recherche et l'accompagnement dans leur développement international. Par ailleurs nous avons développé un partenariat avec l'INPI afin d'inciter les porteurs de projets publics et privés au dépôt de brevets en Provence Alpes Côte d'Azur, ce qui n'est pas systématique alors même que les innovations sont réalisées dans notre région. Nous avons enfin financé, via le FEDER, la Société de transfert de technologies du Sud-Est. Cela ne se limite pas aux brevets mais porte sur l'ensemble des actifs de la propriété intellectuelle. Les brevets sont un des indicateurs de notre politique d'innovation, mais ce sont aussi des outils très utiles pour protéger nos entreprises, surtout à l'international. Depuis le lancement de notre politique de développement économique et d'innovation, nous avons des résultats : déjà +18.8% de brevets déposés

Pour ce qui est de l'emploi, je suis moi-même chef d'entreprise, je sais quelles difficultés un entrepreneur peut rencontrer. Favoriser l'emploi privé, c'est aider les entrepreneurs à surmonter ces difficultés. Aussi,

la Région s'est dotée d'outils afin d'accompagner les entreprises à chaque étape de leur développement. A travers le Fonds d'Intervention pour les Entreprises (FIER) ou le guichet unique ou par notre aide aux entreprises pour capter des fonds européens, nous sommes le premier partenaire du monde économique.

Nous avons abattu le mur qui qu'il y avait entre la Région et les entreprises. Enfin nous avons lancé 8 Opérations d'Intérêt Régional (OIR) sur des thématiques stratégiques où nous disposons d'avantages comparatifs par rapport aux autres régions de France et d'Europe, et sur lesquels il convient de concentrer les moyens.

Vous dites souvent « le Sud m'habite »,
ne trouvez-vous pas que l'appellation PACA
mériterait d'être revue ?

L'acronyme Provence-Alpes-Côte d'Azur ne mérite pas d'être revu, il mérite de disparaître. Il ne correspond à rien et ne veut rien dire. Nous sommes les Alpes du Sud pas les Alpes de PACA ! C'est pourquoi nous avons déposé la marque « Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur » pour renforcer notre stratégie de marketing territorial et de communication. En résumé, au revoir PACA, bienvenue au Sud et vive Provence-Alpes-Côte d'Azur !



Le Musée Yves Saint Laurent Paris *revêt son habit de lumière*

Dans l'hôtel particulier qui a abrité la maison de couture pendant près de 30 ans, le musée YSL Paris a fait peau neuve et présente depuis le 3 octobre dernier sa nouvelle scénographie. Aurélie Samuel, conservatrice du patrimoine et directrice des collections, nous a reçu pour une interview exclusive.

PROPOS RECUEILLIS PAR KYRA BRENZINGER



Aurélie Samuel,
conservatrice du patrimoine et directrice des collections

Depuis quand avez-vous été nommée et quel était votre poste auparavant ?

Aurélie Samuel : Pendant 15 ans, j'ai été responsable des collections textiles au musée Guimet (musée des arts asiatiques de Paris). En 2012, Pierre Bergé avait déjà fait appel à moi pour la réalisation de l'exposition Kabuki sur les costumes du théâtre japonais pour sa fondation. Et finalement en janvier 2017, il m'a fait l'honneur de me nommer pour l'ouverture du musée Yves Saint Laurent Paris.

Presque en même temps que pour l'ouverture du musée de Marrakech...

Aurélie Samuel : En effet, c'était sa volonté d'ouvrir les deux musées en même temps. A la différence que le musée de Marrakech est une construction (des architectes Studio KO) à côté du Jardin Majorelle. Et la mise en scène est plus sensorielle évoquant les inspirations exotiques du couturier. Tandis que le musée de Paris est au sein de la maison de couture et souhaite refléter l'histoire de la maison de couture avec toute la présentation de l'artisanat français et les témoignages des petites mains et de son équipe.

Chose très émouvante, c'est la découverte du studio de création de Yves Saint Laurent...

Aurélié Samuel : Depuis son décès en 2008, rien a été changé dans son bureau. Monsieur Pierre Bergé n'a pas voulu le transformer et il est vrai que le visiteur peut découvrir sa table où il dessinait entouré de ses collaborateurs (comme Loulou de la Falaise pour la création des accessoires pendant 30 ans). Pour une conservatrice comme moi c'était incroyable d'avoir tous ces dessins, photographies et archives depuis son installation dans cet hôtel particulier en 1974 !

Vous voulez dire que Pierre Bergé était déjà visionnaire pour la création de ce musée ?

Aurélié Samuel : Yves Saint Laurent était l'artiste, mais Pierre Bergé était conscient de son talent exceptionnel. Pierre Bergé était un grand collectionneur et donc a anticipé la conservation de toute la genèse créative de Yves Saint Laurent.

Pouvez-vous nous parler du processus créatif de Saint Laurent ?

Aurélié Samuel : Il partait 2 fois par an à Marrakech dans sa propriété et en 15 jours, il sortait des centaines de dessins car le Jardin Majorelle et les couleurs du Maroc l'inspiraient énormément. Quand il rentrait à Paris, il distribuait les croquis aux différents chefs d'atelier qui réalisaient une toile en coton sur mannequin vivant. Monsieur Saint Laurent regardait ensuite cette toile à travers le reflet d'un miroir pour avoir une vision d'ensemble, modifiait lui-même et validait ou pas. Ensuite, on transformait le modèle avec les véritables tissus et on essayait à nouveau sur mannequin pour valider ou non.

Sa collection Opéra Ballets russes de 1976 était sa création favorite ?

Aurélié Samuel : En effet et celle de Pierre Bergé également ! Il va réaliser pour cette collection plus de 300 dessins et pour la première fois, il va la dessiner en couleurs (les autres collections sont en noir et blanc). A travers sa collection Opéra Ballets Russes, il évoque la Russie des Tsars mais aussi des ballets avec ses nombreuses couleurs, les châles et les mouvements.

Quelles étaient les clientes de ses collections couture ?

Aurélié Samuel : Malheureusement, je ne peux pas

vous dévoiler cette information... Mais à son apogée, il avait les 200 clientes les plus importantes de la planète ! A cette époque, la maison employait 200 personnes car on effectuait au moins 3 essayages avec la cliente et on pouvait aussi envoyer un chef d'atelier à New York pour des clientes qui commandaient pour certaines l'ensemble de la collection !

Combien de robes présentez-vous au musée et quel est le parcours de l'exposition ?

Aurélié Samuel : Sur les 3 étages, nous présentons 50 robes de différentes périodes. Il existe 12 espaces et le visiteur commence par les salons de Haute Couture avec une vidéo pour se plonger dans l'atmosphère d'une maison de couture. Ensuite, la salle « Le style Saint Laurent » présente les modèles les plus emblématiques : smoking, saharienne, trench-coat. Il y a bien sûr son studio de création ou encore son « Cabinet de curiosité » avec ses dessins de jeunesse, de théâtre et les collections de bijoux... Mais le mieux c'est de venir visiter le musée lors de votre prochain passage à Paris !

MUSÉE YVES SAINT LAURENT

5 avenue Marceau

75116 Paris

<https://museeyslparis.com/>





Véronique Maurey



Alexandre Jardin



LES LIVRES À DEUX PLACES

AVEC L'ASSOCIATION LIRE ET FAIRE LIRE

PAR ROLAND ESCAIG

PDG de Haute-Tension, auteur de livres, Véronique Maurey ne finit pas d'étonner son monde. Avec « les livres à deux places », dont elle a l'exclusivité pour la France de la licence anglaise « Books about town » elle lance un nouveau projet destiné au grand public. De quoi s'agit-il ? De sculptures de bancs en forme de livres ouverts, destinés à être décorés par des artistes sur le thème de la littérature, exposés dans les villes et vendus aux enchères au profit de l'association « Lire et Faire Lire », créée et présidée par Alexandre Jardin.

Le principe d'un livre à deux places : un auteur, son livre préféré et un artiste qui le met en couleur. N'oublions pas que le banc fait partie de la société, qu'il est un lieu privilégié de rencontres, de contacts, qui a largement sa place dans les villes. D'autant plus que chaque ville possède un patrimoine culturel et littéraire, qui mérite d'être mis en lumière. Une très belle idée, qui peut donner envie aux citoyens de lire et d'être séduits par la littérature d'une façon originale et inédite. Et qui créera une animation intelligente et conviviale dans chaque ville participante. A Pont l'Evêque en Normandie du 10 août au 29 septembre, où seront décorés 16 bancs.

Et à La Vallée Village au début de l'été avec 20 livres à deux places. La liste des auteurs choisis est établie en partenariat entre le comité d'organisation de Véronique Maurey et Alexandre Jardin.

A ce jour, d'illustres auteurs participent avec enthousiasme à cette Exposition inédite : Michel BUSSI, Marlène JOBERT, Philippe LABRO, Marc LÉVY, Katherine PANCOL, Patrick POIVRE D'ARVOR Erik ORSENNA, Béata de ROBIEN, Bernard WERBER et bien sûr Alexandre JARDIN qui co-animera la 1ère vente aux enchères du genre le 29 septembre, à la fin du salon du livre de Pont L'Evêque.

Un superbe nouveau projet, car le livre est un vecteur de savoir, outil indispensable de développement intellectuel de l'enfant. Si la jeune génération se laisse prendre au jeu, les bancs publics auront un bel avenir.

Renseignements :

Organisation : Véronique Maurey - 06 09 75 76 77

veronique@leslivresadeuxplaces.com

L'OGRE DES NETWORKS :

PATRICK DRAHI

Quand un businessman est à la tête d'un groupe qui pèse 40 milliards d'euros et cumule 51 milliards d'euros de dettes, on est en droit de s'interroger !

Quelle est la botte secrète de Patrick Drahi, véritable Tycoon hors des normes. Elsa Bembaron, journaliste au Figaro a su révéler quelques ficelles de ce magicien des chiffres, qui apparemment n'a peur de rien et dont l'ambition est de devenir le leader mondial des Télécoms, des contenus et de la publicité. Ses rencontres et interviews de proches, d'anciens partenaires, de responsables et même de Patrick Drahi lui ont permis de dresser un portrait assez exhaustif de la cinquième fortune de France avec un patrimoine de 11 milliards d'euros. Sa holding Altice est le vaisseau amiral de ses acquisitions comme SFR, Virgin mobile, Libération, le groupe Express-Expansion, BFM TV, RMC, Suddenlink, Portugal Telecom, Cablevision aux USA... « Les trente glorieuses » de ce polytechnicien, né au Maroc de parents professeurs de mathématiques sont un véritable roman d'aventures souvent « boarder line ». Un homme qui étonne, détonne. Sa montagne de dettes, régulièrement évoquée par ses concurrents serait finalement son atout majeur. « La dette n'est pas un problème pour une entreprise qui croit. Ce sont les groupes en décroissance, qui se focalisent sur la réduction de l'endettement. » La messe est dite par l'homme pressé que rien n'arrête. En rachetant Nextradio TV en juin 2015 (avec 49%) et la totalité cette année, Patrick Drahi a incontestablement coiffé Alain Weill sur le poteau des ambitions. Homme pressé et paradoxalement discret face à la presse dont il revendique la liberté d'informer, il n'autorise pourtant pas tout à ses journalistes. « Lors d'une apparition publique – aux vingt ans de l'Arcep – un journaliste de BFM TV le presse de questions sur sa stratégie. Après s'être fait présenter l'importun, Patrick Drahi lui répond très sèchement : « Dans mon groupe,

c'est moi qui pose les questions, ce ne sont pas mes salariés qui m'en posent. » Le rêve américain est encore inscrit dans ses neurones et il souhaite toujours devenir le numéro 1 ou 2 du câble. Car outre -Atlantique, le Monopoly se joue non pas à coup de millions, mais de milliards. À 54 ans, Patrick Drahi se croit peut-être immortel, sans talon d'Achille ! En 2018, la bourse déjà inquiète sera le seul juge.

Patrick Drahi – L'Ogre des Networks par Elsa Bembaron.
256 pages chez l'Archipel. 20 €



EN BREF

LES FLANERIES D'AIX-EN-PROVENCE

PAR FRÉDÉRIQUE ESCAIG



Andrée Ferreol

Pour sa 12^{ème} édition des Flaneries d'Aix, la ville sera à l'heure de la culture, ouverte à tous, les 16 et 17 juin.

Une fois de plus, on ne peut que louer le formidable travail réalisé par sa créatrice, la Présidente d'Aix-en-œuvres, la comédienne Andrée Ferreol. Au programme : des peintres, des plasticiens, des sculptrices... seront à découvrir dans 3 ou 4 jardins d'hôtels particuliers, en plein centre du vieil Aix. Et en particulier, des artistes femmes cette année dont 3 sculptrices : la belge Catherine Thiry, Nisa Chevènement et Maguy Seyer, la peintre Dominique Albertelli, Catherine Wilkening et ses porcelaines, Chantal Sanier et ses boules de parfum Subodoré, Charlotte Mano photographe...

Un grand moment pour toute la ville d'Aix, car il sera ponctué d'événements musicaux et littéraires dont

peut-être un concert exceptionnel le vendredi 15 juin en hommage à Gabriel Dussurget, fondateur du festival lyrique, il y a 70 ans. Pour la musique également, jazz avec Cathy Heiting et Arthur Guillemet au piano. Côté littérature, Katerine Pancol, Anne Richard et ses comtes pour enfants.

Du côté des comédiens : Macha Méril avec au violon Elsa Grether, Astrid Veillon, Jean-François Balmer lira « le CV de Dieu » de J.L Fournier, Patrick Poivre d'Arvor dira des textes accompagné de la violoncelliste Caroline Celory...

Toute la ville va en parler car ces « Flaneries » sont devenues la manifestation la plus chic de la ville et du sud de la France.



RCS Nanterre n° 801.250.531. **RUSA PARK**



RÉVÉLEZ LE VIRTUOSE QUI EST EN VOUS

Pour exprimer vos talents culinaires avec virtuosité, vous pouvez compter sur la technologie De Dietrich de très haute précision. Grâce à cette maîtrise parfaite, vos mets les plus fins déploieront toutes leurs saveurs et leurs nuances gustatives, suscitant les émotions culinaires les plus pures et les plus intenses.

dedietrich-electromenager.fr



reddot design award
winner 2017

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684